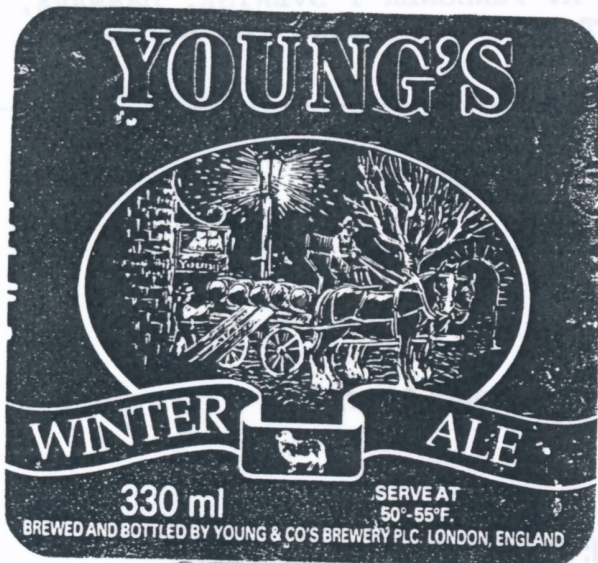


BRUGGERIKLUBBEN:s medlemsblad - nr 4 - 1992



19 ÅBRO 92

Special Julöl

Ett merkt och mustigt Julöl bryggt i Oktober Nittonhundranittioåva. Bryggt på Åbro Hällvatten och Svensk Pilsnarmalt med en stamvörtsstyrka på tolv procent. Julölet är jäst, lagrat och tappat om totalt åttahundrafyrofyra hokköliter. Med denna själsbjudande och fröjdebbringande dryck ber vi ä del varmaste att få tillönska Er en God Jul och ett Gott Nytt År.

33 cl KL III

JULÖL

Svensk SPENDRUPS-Ladition

STAMVÖRTSSTYRKA 11,6%

Bryggt och tappat av Spendrup's Bryggeri i Grängesberg, Dalarna

ALKOHOLHALT MAX 4,5 VIKT %

BANCO

Julöl

KLASS III MÖRKT

ALKOHOLHALT MAX 5,0 VOLY% 4,5 VIKT%

33 CL VÖRTSSTYRKA 13

- BRYGGERIKLUBBEN -

FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE

KLUBBEN BILDADES 1982 OCH BESTÅR AV PERSONER I SVERIGE, DANMARK, NORGE, FINLAND OCH ISLAND MED ETT AKTIVT INTRESSE FÖR BRYGGERI-INDUSTRIN.

STYRELSE:

Sören Borgström (ordförande), Uno Lillevars (sekr.),
Björn Harnby (kassör).
Helge Hoff och Ove Grip (övriga ledamöter).

Medlemsbladets redaktör: Ove Grip

Bryggeriklubbens medlemsblad utkommer som regel 4 ggr/ år.

Manusstopp: 10/3, 10/6, 10/9 och 10/12.

Föreningens postgiro: 37 74 32 - 0. (Tel: 031-269404)

Föreningens bankgiro: 5304 - 6942. (Tel: 031-269404)

Adresser:

Sören Borgström, Runvägen 6, 137 55 Västerhaninge
Uno Lillevars, Fanjunkarevägen 16, 632 33 Eskilstuna
Björn Harnby, Torsvägen 8, 433 61 Partille

REDAKTÖRENS SPALT

Hej!

Hastigt och lustigt har jag blivit utsedd till ny redaktör för Bryggeriklubbens medlemsblad. Det var Sören som lyckades övertala mig till det. Eftersom det här är det första exemplaret med mig som redaktör och det dessutom rätt viss tidsnöd får Ni ha overseende med de brister som kan vidlåta detta nummer. Jag är född och uppvuxen i Gävle som är, liksom de flesta städer nu för tiden, en f.d. bryggeristad. Gävle har emellertid anor inom bryggeribranschen och i detta nummer påbörjas en liten artikelserie om gävlebryggerier.

Jag samlar på öl- och svagdricksetiketter från hela världen, så det föreligger inte någon som helst risk för att min samling

Fortsättning sidan 4.



redföranden har ordet!

Västerhaninge i December 1992.

Bäste läsare, samlare och stödjare.

I skrivande stund, är det 18 dagar kvar till årets sista högtidshelg. Utanför mitt fönster lägrar sig vintermörkret och frånvaron av snö är påtaglig. Däremot har våra vänner bryggarna, i år tagit fram rekordmånga olika julöl att välja på. Det finns 7 st starköl (+ 2 st import) och 7 st klass II att välja på, passa på och njut. Givetvis finns även 6 st olika lättölsvarianter att välja på marknaden.

Annars har 1992 varit ett intressant år för den öl- & bryggeriintresserade. Till påskmaten fick vi i år 4 st olika påsk-starköl att njuta av, systembolaget och en del restauranger lanserar allt fler ölmärken och så fick vi den första efterläng-tade öl- & dryckesmässan - Stockholm BEER Festival - i Nacka Strand den 1 - 4 Okt. Euro-flaskan, som är vanlig lite var stans i Europa som returglas och som har fun-nits i Sverige några år som engångsglas - bl.a. använts av Banco - har även hos oss blivit returglas, genom att Spendrups och Åbro, var och en för sig har tagit fram retursystem inkl. backar för densamma. Under 1993 lär några konkurrerande företag ta in Euro-flaskan i sitt sortiment. Hur det däremot blir med de olika PET-flaskorna för läsk och vatten, får vi besked om före jul, enl. uppgift. Det är mycket intres-sant för branschen, oavsett vilket system man använder sig av.

Spendrups Bryggeri AB, har nyligen sålt Sollefteå Bryggeri till Sollefteå kommun. Bryggeriet skall hyras ut och drivas av ett antal privatpersoner, som därigenom kan sysselsätta många av dem som blev friställda våren 1991. En stor utmaning, som det skall bli mycket intressant att följa. En annan utmanare som är på gång, är vår " gamle vän " Sven-Olle Svensson. Han är mitt uppe i förberedelserna att starta upp öltillverkning i Markaryds kommun. Namnet lär bli Tyska Bryggaregården.

Inför klubbens årliga omröstning av " årets etikett ", så hoppas jag att det kommer in så många röster att det hela blir riktigt utslagsgivande.

Jag önskar er alla GOD JUL och GOTT NYTT ÅR

Hälsningar från

Jören

KASSÖREN MEDDELAR

MEDLEMSAVGIFT 1993:

Ni som betalade in er medlemsavgift i samband med årsmötet i Grängesberg, (avdrag gjordes på den summa pengar som BRYGGERIKLUBBEN subventionerade övernattningen på Hotellet med), har nu fått era medlemskort för 1993. Övriga medlemmar får i detta utskick inbetalningskort för medlemsavgiften för 1993. Den är enligt beslut på årsmötet oförändrad gentemot förra året.

STANDAR:

På grund av ett alltför litet intresse från klubbens medlemmar att köpa klubbens nya standar, kommer ingen ny beställning av standar att göras. Detta innebär att det inte kan bli någon försäljning av standar till klubbens medlemmar privat.

med vänlig hälsning från kassören

REDAKTÖRENS SPALT..... forts från sidan 2

skall bli komplett. Jag är medlem i den brittiska motsvarigheten till Bryggeriklubben, nämligen The Labologists Society. I ett av den klubbens medlemsblad fanns för en tid sedan tips till etikettsamlare om hur man får tag på äldre etiketter. Ett förslag var att kontakta bryggerianställda eller f.d. bryggerianställda. Att detta är ett bra förslag har jag nyligen fått bevis på.

Så gott som alla på min arbetsplats känner till min hobby. En av mina arbetskamrater var på besök hos några avlägsna släktingar, ett äldre par, i Kopparberg. Det visade sig att de båda hade arbetat på Kopparbergs Bryggeri och det blev tal om etiketter. Det äldre paret letade i sina gömmor och tog fram två gamla kuvert och en liten kartong. Det ena kuvertet innehöll några gamla öletiketter samt ett 50-tal gamla svagdricksetiketter från ungefär lika många äldre svenska bryggerier. Det andra kuvertet innehöll flera exemplar av gamla läsketiketter från Kopparbergs Bryggeri. Det lilla kartongen innehöll ca 200 exemplar av etiketter av Kopparbergs Bryggeris The Long Ship Beer Export Starköl med halsetiketter. Min arbetskamrat fick allt det och gav det senare till mig. Man ska ha tur ibland. Jag har stoppat med ett exemplar av denna etikett i utskicket från Bryggeriklubben.

Hej för denna gång. God jul och ett gott nytt år.

ÅRSMÖTE I BRYGGERIKLUBBEN den 19 Sept. 1992 i GRÄNGESBERG.

10 ÅRS JUBILEUM.

- § 1. Ordförande hälsade de närvarande välkomna och förklarade årsmötet öppnat.
- § 2. Dagordningen godkändes.
- § 3. Kallelsen till årsmötet godkändes.
- § 4. Till mötets ordf. valdes Sören Borgström, till sekr. för mötet valdes Uno Lillevars.
- § 5. Till justeringsmän att jämte ordf. justera protokollet valdes Sven Lagerqvist och Christer Lööv.
- § 6. Till rösträknare valdes Gunnar Lindberg samt Ove Grip.
- § 7. Verksamhetsberättelsen upplästes och godkändes.
- § 8. Kassarapporten upplästes och godkändes.
Preliminär kostnad för 10 års jubileet ca: 10.055:-
- § 9. Mötet tillstyrker att styrelsen beviljas ansvarsfrihet för det gånga verksamhetsåret 1991-92.
- § 10. Ersättning för telefonkostnader till ordf. Sören Borgström a' 600:- godkändes.
- § 11. Till ordförande för kommande verksamhetsår omvaldes Sören Borgström.
- § 12. Till sekreterare omvaldes Uno Lillevars.
- § 13. Till kassör omvaldes Björn Harnby.
- § 14. Till styrelseledarmöter valdes Ove Grip samt Helge Hoff.
- § 15. Årsavgiften beslutades bli oförändrad.
- § 16. Följande möten föreslås till nästa år: Bryggeribesök Finland någon gång under Maj månad, samt Pripps i Stockholm i samband med årsmötet.
- § 17. Klubbmärket som klisterdekal Ø 40 mm fördelas 10 st per medlem, en större klisterdekal samt ett broderat märke skall beställas.
Det nya standaret att dela ut vid bryggeribesök m.m. skall för 1992 skänkas Spendrups Bryggeri för deras generositet att låta oss fira vårt 10 års jubileum här, med visning av bryggeriet, jubileumsölet och övrigt öl dom bjudit oss på.
Till Åbro Bryggeri som tack för bryggeribesöket samt maten de bjöd oss på.
Till Bryggareföreningen för all hjälp med kopiering samt utskick av vårt medlemsblad.
Standaret kan köpas av medlemmarna max 1 st. a' 120:-

§ 18. Följande tillägg till klubbens stadgar beslutades.

A.

§ 1. Hedersmedlem skall vara befriad från medlemsavgift.

§ 9. Styrelsen skall bestå av ordförande och minst fyra ledarmöter.

Styrelsen väljes för en tid av ett år.

§13. För upplösning av klubben krävs beslut av årsmötet med minst 2/3 av antal avgivna röster.

I beslut om upplösning av klubben skall anges att klubbens behållna tillgångar skall tillfalla Barncans erfonden.

B. En skriftlig ansökan om medlemskap har lämnats till klubben från våra trogna Danska samlare: Erik Brorsen, Lis Brorsen, Niel Gravesen, Erik Larsen samt Ole Olsen. Årsmötet beslutade godkänna medlemskap.

C. Närvaropriser att fördela till deltagande medlemmar:

Från följande bryggerier har klubben fått.

Spendrup ca: 200 st Jubileumsöl, div. emaljmärken.

Banco 33 st Glas
33 st T-tröjor

Appeltofftska 33 st Glas

Pripps 33 st Glas

Falcon 33 st Glas, ölöppnare samt ölunderlägg

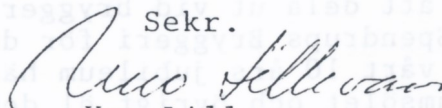
§ 19. Hotellkostnaden som skulle ha fakturerats klubben kommer

A. att återbetalas genom kassörens försorg.

B. Klubben står i skrivande stund utan redaktör för medlemsbladet.

§ 20. Ordförande tackade de närvarande för visat intresse samt för det nya förtroendet som ordförande.

Sekr.


Uno Lillevars

Justeras.

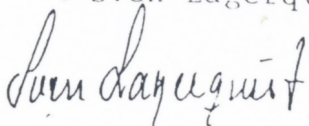
Justeras.

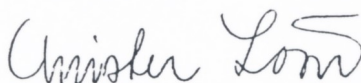
Justeras.

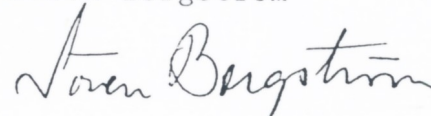
Sven Lagerqvist

Christer Lööv

Sören Borgström









SOFIA TENGVALL GRILLADES upphörigen med frågor under rundvandringen i bryggeriet. Ett av huvudsyftena med Bryggeriklubben är att samla kunskap om bryggeriernas verksamhet.



CLAS-GÖRAN CAMITZ från Falkenberg, **Erik Brorsen** från Lyngby i Danmark och **Jan Solberg** från Oslo, tre av etikettsamlarna och bryggerientusiasterna som träffades på Spendrupps i helgen.

Bryggeriklubben jubilerade på Spendrupps

GRÄNGESBERG.
När Bryggeriklubben träffas byts en och annan "gammal dansk" mot en "gammal norsk" eller "gammal svensk". Medlemmarna i föreningen kommer från hela Norden och etikettsamlar det är bara en del av verksamheten.

Föreningen passade på att tioårsjublera under helgens träff på Spendrupps.

Det blev en hel del letande i sopcontainrar efter etiketter och burkar under visningen av bryggeriet som inledde träffen.

Samla kunskap

Men samlandet är bara en del av Bryggeriklubbens verksamhet. Ett av huvudsyftena är att samla

kunskap om bryggeriernas verksamhet och Sofia Tengvall, en av guiderna, grillades upphörigen med frågor.

Intressant historia

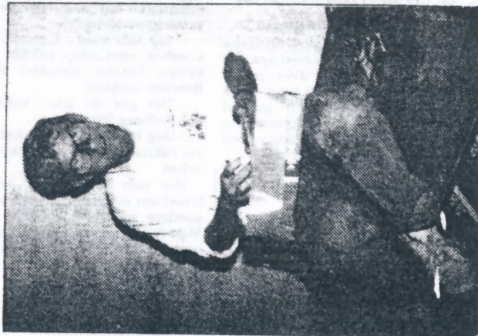
Det finns hur mycket intressant historia som helst när det gäller bryggeriverksamheten. Utvecklingen har gått från hantverk i varje by med häst och vagn till storindustri, sade Clas-Göran Camitz som själv varit bryggare.

Svadricksbryggeri

Jag hade ett litet svadricksbryggeri med sju anställda. Vi kokade sockerlagen i stora grytor. Sen körde vi ut flaskorna till hushållen.

Men när varuhuset kom med sina lågpris på 60- och 70-talet gick det inte att konkurrera, säger han.

Etikettsamlandet har blivit ett



PER SÖDERBERG letade gamla etiketter från Centralbryggeriet i Vimmerby.

Några finsmakare när det gäller öl vill medlemmarna i bryggeriklubben inte framstå som.

Jag dricker ju till och med norsk öl, menade Clas-Göran Camitz.

350 000 öletiketter

Jan Solberg från Norge började samla etiketter redan som åttaåring och stötar nu med en samling på 350 000 öletiketter från hela världen. Hans rekord är hittills oövertärfat och finns med i Guinness rekordbok. Han visade en av sina dyrgripar: en pärm med enbart gamla etiketter från Grängesbergs bryggeri.

Julöl med tomtar

Julölen är dekorerade med tomtar i gammal romantisk sagostil och etiketterna ser mer ut som vykort.

Dom här byter jag aldrig, sade han.

Men han hade också åtskilligt att erbjuda på bytesmarknaden.

Per Söderberg satt med hans byteskartong i knät och letade 40- och 50-tals etiketter från Centralbryggeriet i Vimmerby.

Inga pengar

Det förekommer inga pengar på bytesmarknaden och det gäller att ha något lockande att bjuda i byte om det ska bli någon "affär".

Några spendruppare som bara gavs ut i Göteborg kan kanske duga, trodde Per Söderberg.

Bytesträffar

Allt från etiketter och burkar till tröjor och tändsticksaskar med ölemblem cirkulerar på bytesträffarna. Men träffarna är också ett sätt att umgås och ha trevligt. Bromans blandning såg till att sätta fart på jubileumsträffen i Grängesberg i helgen.

KRISTINA VAHLBERG

Bryggeriklubben på Spendrups för att komma åt etiketterna

GRANGESBERG. Spendrups bryggeri stod i helgen värd för ett mycket entusiastiskt sällskap. Bryggeriklubben hade valt att förlägga sitt jubileumsarsmöte till det stolta bryggeriet i Grängesberg.

Medlemmarna i Bryggeriklubben är inte som namnet kanske kan påskina någon samling av förmögna bryggeriägare. Inte heller utgörs den av kroniskt törstiga män med väldiga ölmagar.

Nej, det är etiketterna de vill åt i allafall de flesta. Men en del är också stora beundrare av foton, litteratur, burkar, underlägg, glas, trojor ja, i stort sett allt som har med bryggerier att göra.

Klubben som idag har ett 50-tal medlemmar bildades för exakt tio år sedan i Mjölby. Idag har man inte bara samlare från Sverige utan också från våra grannländer Norge, Finland och Danmark. De flesta svenska bryggerier är också med som stödjande medlemmar.

Bryggeriklubbens huvudsakliga syfte är att tillvarata material och samla kunskap om bryggeriernas verksamhet. Därför besöker man också regelbundet de idag verksamma bryggerierna i landet.

Det var några år sedan vi var här i Grängesberg nu. Senast var var vi i våras i Vimmerby på Åbro bryggeri, berättar Christer Loow från Örebro.

Trivsamt i Jäststugan

Vi träffar bryggerivännerna nere i Spendrups Jäststuga där man passar på att även prova på innehållet i flaskorna. Man har nyss bevistat en guidad rundtur i det toppmoderna bryggeriet tillsammans med Spendrups Sofia Tengvall.



Nordisk etikettslejd. Jan Solberg från Norge och Erik Brorson från Danmark kommer inte överens om vem som står i Guinness rekordbok som världens största etikettsamlare.

Diskussionerna kommer dock snabbt in på etiketter. En dispyt uppstår om vem som egentligen har världens största samling av öletiketter.

– Jag står med i Guinness rekordbok med mina 402 634 etiketter, hävdar dansken Erik Brorson bestämt.

– Det gör du icke, kontrar Jan Solberg från Norge.

– Jag har 352 000 öletiketter. Du räknar ju med läsketiketter också.

Hur som helst är det inget tvivel om att det är riktiga samlare som vi har träffat på. Men hur kommer man egentligen på idén att börja samla på öletiketter?

I från Amerika

– Ja, jag har samlat i över 40 år. Jag började när jag var åtta år gammal, berättar Jan Solberg.

– Det var en släkting från Amerika som var och hälsade på oss i Oslo. Han ville att vi skulle ställa undan alla ölfaskor för han ville ha etiketterna som satt på dem. Det måste alltså vara något speciellt med öletiketter, tänkte jag, och började samla jag också.



Bryggeriklubben vill bevara material och kunskaper från bryggeriernas verksamhet till eftervärlden. Cirka 50 medlemmar är man, som de flesta samlar på etiketter.

Sedan dess har Jan rest jorden runt och besökt åtskilliga bryggerier. Det han inte vet om bryggerihistoria är inte värt att veta. Han kan till exempel berättat att Grängesberg, när det begav sig, var utrustat med två bryggerier.

– Bergslagarnas bryggeri hette ett gammalt bryggeri här. Men jag vet inte riktigt var det låg någonstans.

Det är alltså inte bara kvantitet som gäller i etikettsamlandet. Jan Solberg går ut i bilen och kånkar in på kassvis med pärmar där han förvarar sina

rarteter. – Jag har inte med mig de riktiga dyrgriparna men här är några norska etiketter från början av seklet, 1902 närmare bestämt. Mycket stilig.

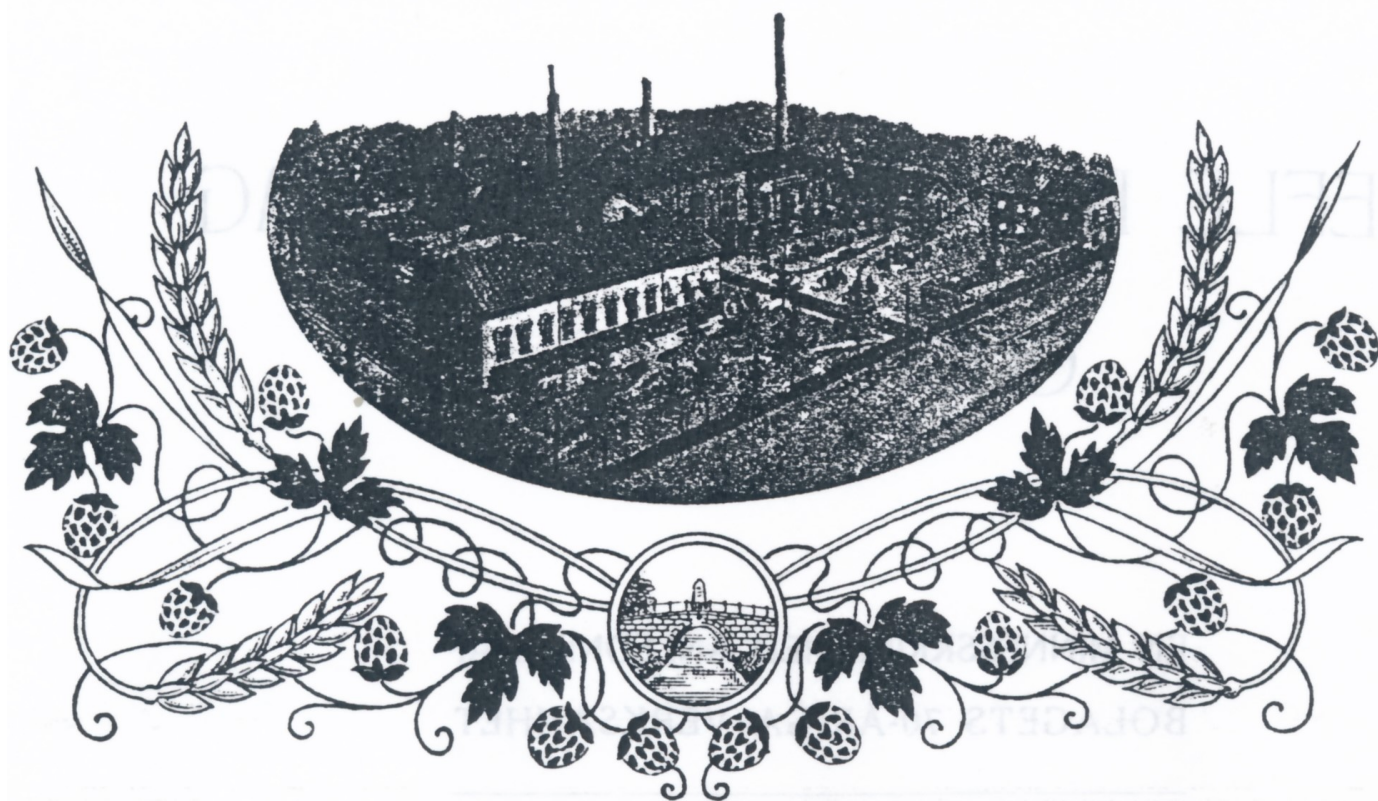
Han visar också några tidiga "Grängesbergare" med "Skattefritt Klass I" i sirlig text.

Budgivningen börjar och dubletter byter ägare. En norsk Bocköletikett mot en Risingbo. Bytt är bytt.

PER OLOF LINDSTEN
FOTO: SARA FLODIN



Många gamla fina "Grängesbergare" finns i Jan Solbergs stora samling av öletiketter. Totalt har han 352 000 etiketter.



GEFLE BRYGGERI AKTIEBOLAG
GUSTAFSBRO.



1857—1927

GEFLE BRYGGERI AKTIEBOLAG GUSTAFSBRO.

EN MINNESSKRIFT MED ANLEDNING AF
BOLAGETS 70-ÅRIGA VERKSAMHET.

*GEFLE BRYGGERI AKTIEBOLAG, GUSTAFS-
BRO, har nu bedrivit sin verksamhet i 70 år.*

*Med anledning häraf utgifves denna inom Styrel-
sen utarbetade minnesskrift.*

*I densamma erinras till en början om hvad som
förstås med öl, särskildt i Sverige, och om ölets histo-
ria samt något om dess tillverkning i allmänhet och
om bryggeriindustrien med hvad som därmed äger
sammanhang.*

*Därefter följer redogörelse för uppkomsten och
utvecklingen af Gefle Bryggeri Aktiebolag, Gustafsbro.*

Gefle i april 1927.

STYRELSEN.



Öl i den vidsträcktare betydelsen af *maltdryck* är en af mälad spannmål, humle och vatten beredd dryck.

I Sverige får enligt gällande lag ej till maltdryckers framställning användas annat än kornmalt, humle, jäst och vatten.

I mälteriet förädlas kornet till malt och i bryggeriet utvinnes ur de ädla maltbeståndsdelarna vörten. Vörtens kylning och förjäsning till unngöl samt unngölets lagring till moget, kolsyremerättat öl försiggår genom processer av djupgående natur och erfordra månader för sin fullbordan.

Ölet är en lösning af de vid mältnings- och mäskningsprocessen i löslig form öfverförda näringsämnen af korn, hvilken lösning, tillsammans med den tillsatta humlens beståndsdelar, genom jäsning och lagring förädlas till den uppiriskande och njutbara dryck, som öl är. Själftva ölextraktet består till största delen af kolhydrater, ungefär 80 %, hufvudsakligen dextrin och socker, samt af ägghviteämnen, närande salter m. fl. beståndsdelar af betydelse för den vuxna människans välbefinnande. Medan i bröd och öfriga lifsmedel kolhydraterna hufvudsakligen återfinnas i form af stärkelse, delvis innesluten i växtceller i olöslig form, förekomma alla näringsämnen i ölet i lätt upptagbar form. Den del af matsmältningen, som har till uppgift att underhålla kroppen genom upptagande af sädeskorn i form af bröd, är vid förtäring af öl redan undanstökad i mäskekaret.

Ölet innehåller äfven alkohol och kolsyra, som bildas på naturligt sätt genom jäsningen.

De fysiologiska verkningarna i människokroppen af ölets alkohol äro af en särskildt mild natur på grund af dess starka utspädning och genom dess förekomst i samband med de utomordentligt väl lösta extraktbeståndsdelarne och kolsyran i ölet.

Öl är därför ej blott en närande utan äfven en hälsosam dryck. Men gifvetvis har ölet ej privilegium på att utgöra undantag från de olägenheter, hvilka medfölja förtärandet af alla andra njutningsmedel, i det missbruk af detsamma genom omåttligt förtärande verkar skadligt.

Ölet är ock en behaglig dryck. Huru ofta hör man ej uttrycket "ett härligt glas öl". Rätt skött och serveradt kan det knappast ersättas af någon annan dryck. Men det är ingalunda ovanligt, att felaktigheter härvid begås, och då smakar det ej så bra. Öl är mera än vin känsligt för oriktig behandling.

Några råd angående vården och serveringen af maldrycker torde vara på sin plats att här meddela. Nedanstående fyra erinringar rekommenderas:

1. Maldrycker skola *alltid* förvaras på svalt ställe men *aldrig* direkt på is. De tåla ej stark köld eller stark värme, ej hastiga temperaturväxlingar eller solljus.

2. Maldrycker böra alltid serveras med en temperatur af 10 à 12 grader Celsius. Äfven vid den hetaste sommardag är pilsner med denna temperatur svalkande. Om maldrycker serveras kallare, förlora de sina bästa egenskaper. Uttrycket "en kall pilsner" saknar egentligen allt berättigande och härflyter troligen från människornas längtan efter något kallt att dricka en het sommardag.

3. Maldrycker skola alltid serveras *direkt i glaset* och få aldrig först slås upp i kannan eller stå en tid med ur flaskorna uppdragna korkar, ty det är kolsyran, som till en stor del bidrager att göra drycken njutbar, och därför bör all sådan behandling undvikas, som leder till kolsyreförlust.

4. Till maldrycker skola lämpliga glas användas. Ölet skall vara *skummande*, då det fylles i ett glas. Men för att uppnå detta, måste de glas, vari ölet serveras, förena det praktiska med det sköna. Vida, låga glas eller glas i allmänhet med vid öppning passa icke för öl, ty de tillåta kolsyra och skum att snart försvinna. Öl skall drickas ur smala glas, hvarvid man kan glädja sig åt dess kristallblanka, gyllene färg och vackra vita skum.

* * *

Ölets anor äro urgamla. Sedan årtusenden tillbaka hafva människorna använt säd ej blott till beredande av bröd utan också för tillverkning af drycker med ringa alkoholhalt, d. v. s. öl. Så omnämner *Archilochos* (grekisk skald, omkr. 700 f. Kr.) m. fl. "kornvin" såsom något för grekerna bekant och *Herodotus* (Greklands äldste historieförskrifvare, omkr. 500 f. Kr.) berättar om egyptierna, att de beredde sitt "vin" af korn; enligt *Plautus* (romersk författare, omkr. 250 f. Kr.) skall ölet hafva njutits och offrats vid de årligen afhållna Ceresfesterna (Ceres var enligt romerska mytologien sädens och åkerbrukets gudinna), och *Plinius* (romersk lärd vid vår tideräknings början) berättar, att öl nyttjades i Gallien och Spanien.

Hos de gamla germanerna voro öl-liknande drycker länge kända och utgjorde de en hufvudbeståndsdel af undfägnaden vid deras måltider. Så förmäler *Tacitus* (romersk historieskrifvare ungefär samtidig med Plinius), att "kornvin" var en hos de gamla ger-

manerna vanlig dryck. I de tyska sagorna nämnes konung "Gambrinus" såsom ölets och öldrickarnas skyddspatron (namnet Gambrinus anses vara en förvrängning af Jan Primus, d. v. s. Hertig Johan af Brabant, död 1294, vilken lät upptaga sig såsom hedersledamot i Bruxelles bryggerigille).

I Tyskland utvecklade sig ölbryggningen tidigt till en blomstrande handtering, som bedrefs redan under 12. och 13. århundradet, i synnerhet i klostren. Enligt en uppgift bryggdes där under 15. århundradet ett starkare öl för munkarne ("patresbier") och ett svagare för de öfriga. Klostren gingo ock i spetsen för humleodlingen. Flera tyska städer voro särskildt berömda för sitt öl, bl. a. Braunschweig för sin "mumma".

Våra nordiska förfäder synes redan tidigt hafva känt och nyttjat mjödet — en i viss mån öl-liknande dryck, beredd av honung genom jäsning. Enligt sagan frossade som bekant de gamla Asagudarna i Valhalls salar på mjöd, då de njöto af sin dagligen slaktade, stekte och uppätne präktiga galt Särimner, hvilken dock åter blef hel och lefvande till påföljande morgon. Under den tid, då våra förfäder voro nomadiserande, torde honung af vildbin hafva varit för dem lätt tillgänglig. De behöfde då endast af denna framställa en lätt sockerlösning och öfverlämna densamma till själfjäsning med tillhjälp af de jäsningsbaciller, som finnas öfverallt. Sedan de så småningom blivit bofasta och uppodlat marken kring sina nybyggen, blef tillgången till vildhonung mindre och kommo de då underfund med, att äfven af groende säd kunde erhållas sockerlösningar, hvilka vid förjäsning kunde användas i stället för honung till framställning af mjöd. Så småningom blef ölet äfven i Norden hufvuddrycken ej blott vid högtidligare tillfällen utan äfven i hvardagslifvet. Grimberg skriver, att under medeltiden ersatte ölet till betydlig del soppor vid måltiderna i Sverige och var folkets förnämsta njutningsmedel. Många i dagligt tal ännu fortlevande uttryck bära vittne om den betydelse, ölet fordom spelat, såsom t. ex. "barnsöl", "graföl", "ölsinne", "taga öl för ärende".

Ännu på 1500-talet rådde stor enformighet i födan, hvilken visserligen innehöll stort näringsvärde men däremot litet njutningsvärde, och detta gällde såväl hos de fattigare som de förmögnare. Därför förtärdes under denna tid otroligt mycket öl, och synes ölet t. o. m. hafva ersatt mjölken.*)

Det svenska ölet kunde emellertid i kvalitet ej gå upp mot det tyska, hvarför öl i stora mängder under medeltiden och långt senare importerades från de tyska städerna, och utgjorde det en af Hansans viktigaste handelsvaror.

Hemma i vårt land förekom under medeltiden ej annan tillverkning af öl än genom hembryggd. Maltdryckstillverkningen kvarstod länge på handtverkets ståndpunkt och

*) Ett slående bevis på den otroliga ölkonsumtionen visar utspisningsstaten från Gripsholm 1555, som finnes bevarad. Med stöd af densamma och med beräkningar, utförda af krigskommissionen 1913, har man kunnat utröna konsumtionsnäringsvärdet för en man, hvilket 1555 uppgick till 4,275 kalorier. För jämförelse meddelas, att motsvarande siffra för 1913 var ganska lika, nämligen 4,375 kalorier. Därtill bidrog ölet 1555 med icke mindre än 1,210 kal. (eller 28 % av näringsvärdet), under det att detta bidrag 1913 stannade vid så låg siffra som 26 kal. (eller 0,6 % af näringsvärdet).

Öfvanstående uppgift är hämtad ur prof. Heckschers föreläsningar vid Handelshögskolan i Stockholm.

hembryggden utövades i stor utsträckning i synnerhet vid högtider, i det varje husmoder satte en ära uti att kunna brygga ett godt öl.

Ur hembryggden utvecklade sig så småningom handbryggerier, och redan under Gustaf Wasas tid bestämdes rättigheten till ölbryggning genom särskilda privilegier.

* * *

Våra äldre maltdrycker kunna hänföras till tvenne öfverjästa typer, nämligen dricka (svagöl) och dubbelöl (starköl), hvilka benämningar återfinnas såväl i Gustaf Wasas förordningar som ock i Bellmans sånger. Först genom införande af underjäsningen och den bayerska mäsckmetoden öfvergick maltdryckstillverkningen från småindustri till storindustri. Den förut handtverksmässiga näringen började anta tekniska former för att så småningom övergå till industriell fabrikation i stor skala och har nu utvecklats till en af Sveriges viktigaste och tekniskt mest fulländade industrier. Underjäsning och den bayerska mäsckmetoden infördes i vårt land af f. löjtnanten Fredrik Rosenqvist af Åkershult (f. 1806 d. 1872, i Stockholm), som 1843 anlade det första underjäsningsbryggeriet "Tyska bryggeriet" i Stockholm vid Södra Tullportsgatan (nuv. Östgötagatan). Övergången till den nya metoden vann hastig spridning, hvartill jämväl bidragit dels teknikens snabba frammarsch under senare hälften af 1800-talet och dels däraf, att ett omfattande vetenskapligt arbete nedlades till klarläggande af de processer, som äga rum vid öltillverkningen. Ångkraftens och elektricitetens användning och tillgången till bättre bryggvatten genom vattenledningar med lämpligt vatten hafva i sin mån ock medverkat till bryggerihandteringens höjande äfvensom större kapitaltillgång, i det de mindre kapitalen sammanslutit sig i aktieföretag.

Med ändamål att främja medlemmarnes gemensamma yrkesintressen och att verka för bryggeriindustriens framåtskridande bildades 1885 *Svenska Bryggareföreningen*.

* * *

Ölbryggningen åtnjöt fordom på ett helt annat sätt än nu statsmakternas omvårdnad. Redan under Gustaf Wasas tid bestämdes rättigheten till ölbryggning till afsalu genom särskilda privilegier. Humleodlingen var redan då af gammalt påbjuden i lagstadganden sådana som detta: "Vilken bonde som ej hafver humlegård med 40 humlestänger, som humle växer vid, skall böta tre svenska öre hvarje år". Gustaf Wasa icke blott förmanade och befalldes folket att odla den dyrbara humleplantan utan skickade äfven omkring erfarna humlegårdsläggare att undervisa allmogen. Humlen var nämligen en vara, som landet hade stort behof af, ty — såsom förut är nämnt — ölet ersatte till betydlig del soppor vid måltiderna och var folkets förnämsta njutningsmedel. Den aromrikaste humlen växte i mellersta Europa (Tjeckoslovakiet och Södra Tyskland) och det var ej så lätt att erhålla humlen från så aflägsset håll. (Humbleplantan — *Humulus lupulus* — hör till samma familj som nässlorna.) Hur betydande förbrukningen varit kan man förstå af en sådan omständighet, som att drottningens hovdamer under Johan III:s tid fingo till nattöl två kannor öl hvar och till frukostdryck lika mycket.

Ett af ålder mycket användt surrogat för humle var getpors eller sqvattram (*Ledum palustre*) och pors (*Myrica gale*), som i både landskapslagar och landslagen åtnjöto skydd. Den, som bröt pors på annans mark, straffades med dryga böter. Denna växt ansågs såsom en "härlighet" och omnämndes särskildt i köpebref. Men härligheten lär varit otreflig "dagen efter". Detta fick Karl IX en gång erfara, då han gästade den tappre krigsbussen Peder Mikaelsson Hammarskjöld på Öland och blef undfägnad med porsöl, som han lät sig väl smaka, men dagen därefter hade han fruktansvärda kopparslagare. Följden var, att han sände Hammarskjöld tre marker (skålpund) humle, "på det att du — skriver han — när jag härnäst besöker dig, icke må undfägna mig med ditt förgiftade porsöl". År 1687 utfärdade Karl XI ett "placat" med förnyade påbud om humlegårdars hållande. I byggningsbalken i 1734 års lag finnes infört ett helt kapitel om "huru humlegård skall läggas och uppehållas", hvilket kapitel upphäfdes först 1860.

Att kunna brygga ett godt öl ansågs då så viktigt, att t. ex. i almanackan för år 1749 aftrycktes Carl von Linnés "Beskrifning af öl", hvori Linné söker väcka intresse för bryggkonstens höjande. Han skrifer bl. a. "Det kommer mycket därpå an, att drickat är rätt bryggt, och af goda ingredientier, och att det brukas af folk, som äro i dageligt arbete, då öfverträffar det alla andra gjorda drycker, och är tjänligast för en svensk mage, helst utom hetaste Sommardagarna".

Gustaf Wasa har vid flerfaldiga tillfällen tillhållit sina fogdar att vaka öfver ölbryggden. Såsom belysande detta, äfvensom hans förvärfsbegär, skriver han (enligt Grimberg) till sin höfvidsman på Älfsborg: "Käre Severin! Vår ändteliga vilja och begäran är, att I strax må beställa, att samma malt och mjöl må blifva bryggt och bakat i godt skeppsöl och skeppsbröd. Och laga så att det blir genomgodt gjort och väl medfaret, både öl och bröd, samt att oxarna der saltade blifver. Om de oxar, som med gården (skatten) inkomma skola, kunne Ni väl tänka, att en part af dem äro flux svultne. Så såge Vi gerne, att I kunden lägga en liten höskatt på allmogen". På kung Gustafs otroliga förmåga att leta ut skatteobjekt lämnar Grimberg flerfaldiga andra bevis, bl. a. då han skriver: om ett rätt rymligt samvete beträffande statsinkomster vittnar Gustaf Wasas påbud, att "lösa kvinnor, som lågo der vid berget (Salberget = Sala silfvergrufva) på deras skalkhet och onda lefverne", skulle betala 2 öre i veckan till Konungen. Ej underligt då att hans uppmärksamhet också fäste sig vid, att han genom ölbryggden kunde skaffa sig en extra inkomst. Och det var ej blott ölbryggningen till afsalu, som af honom belades med skatteafgift, utan drabbades jämväl hembryggden med skatt, ehuru i mindre mån. Något annat syftemål med beskattningen än att skaffa ökade inkomster till staten hade icke Gustaf Wasa.

Sedermera har tillverkningen och försäljningen af maldrycker varit föremål för lifligt ännu i gång varande lagstiftningsarbete med det syftet, att jämväl bekämpa de vådor, som en fri konsumtion af maldrycker ansågs innebära för nykterhetstillståndet.

Sedan 1903 är maltdrycksförsäljningen belagd med skatt, till grund för vilken numera ligger 1923 års förordning angående tillverkning och försäljning af maltdrycker. Frihet från skatt åtnjötes af bryggeri, där endast svagdricka tillverkas. Landets bryggerier uppdelas sålunda i skattepliktiga och skattefria. Enligt samma förordning indelas maltdryckerna i 3 klasser, som sinsemellan åtskiljas både genom ölets stamvörtstyrka och sin alkoholhalt.

Till *klass I* räknas sålunda maltdrycker, vilka ej innehålla mer än 2% volymprocent alkohol och äro inbryggda med en stamvört, hvars extrakthalt icke överstiger 6 proc., ävensom alkoholfria maltdrycker med högre stamvörtstyrka, till *klass II* maltdrycker, som icke äro hänförliga till klass I och ej innehålla mer än 3,6 volymprocent alkohol och äro inbryggda med en stamvört, hvars extrakthalt icke överstiger 9,5 proc., och till *klass III* alla till klass I och klass II icke hänförliga maltdrycker.

I enlighet med denna klassuppdelning definieras:
svagdricka som hvarje maltdryck, hvilken är hänförlig till klass I,
pilsnerdricka som hvarje maltdryck, hvilken är hänförlig till klass II, och
öl som hvarje maltdryck, hvilken är hänförlig till klass III.

(Pilsnerdrickat har sitt namn från staden Pilsen i Tjeckoslovakiet, därifrån det har sitt ursprung, och räknas Pilsner till den öltyp, som på senare tider vunnit kanske det största världsrykte.)

Alltsedan 1866, då koncessionstvång för försäljning till förtäring på stället af öl infördes, har ölförsäljningen reglerats af tid efter annan ändrade bestämmelser. De nuvarande grunda sig på förordningen af 1917, angående försäljning af rusdrycker, samt 1919, angående försäljning af pilsnerdricka. Enligt den förra gälla principiellt samma bestämmelser rörande försäljningen af öl (klass III) som för spritdrycker och vin, enligt den senare regleras försäljningen af pilsnerdricka (klass II) så, att densamma i försäljningsavseende intar en mellanställning mellan öl och svagdricka. Sedan 1917 års försäljningsförordning trädte i kraft, har tillverkning af klass III ej ägt rum. Sedan ett par år föreligger förslag om förbud mot tillverkning och försäljning af klass III inom landet. På senaste tiden har ock framkommit förslag om afsevärdt strängare villkor för försäljning af klass II under förmenande från nykterhetsifarnes sida, att fri konsumtion af pilsnerdricka ansågs innebära våda för nykterhetstillståndet. De myndigheter, som haft att yttra sig öfver detta förslag, hafva dock nästan enhälligt ansett dessa förmenade vådor öfverdrifna och afstyrkt ändringsförslaget, hållande före, att det ej är pilsnerdrickat enbart, som orsakat inträffade fylleriförseelser, utan att dessa föranledts af spritdrycker, som förtärts i samband med pilsnerdrickat. En myndighet anför, att man då ock bör anse kaffe såsom varande för nykterhetstillståndet vådligt, då det ej så sällan förekommer, att detsamma förtäres med tillsats af sprit. Kommunala myndigheter hafva emellertid haft sin uppmärksamhet fäst vid pilsnerdricksförtärandet och sökt stäffa missbruk däraf, bl. a. medelst förbud mot att mer än ett begränsadt antal half-

buteljer åt gången få utlämnas till förtäring till besökande på utskänkningsställena. (Så är fallet i Gefle, där ej mer än 2 halfbuteljer pilsner åt gången får serveras till sådan gäst.)

* * *

Antalet bryggerier i vårt land utgjorde 1920—21 ej mindre än 531 st., hvaraf 162 skattepliktiga och 369 skattefria.

Inom hela bryggerihandteringen voro anställda 6,371 arbetare.

Maltdryckskonsumtionen i liter pr år och invånare utgjorde 34,₈, hvaraf 12,₇ liter utgjordes af svagdricka och 22,₁ liter olika slag af pilsnerdricka. Till jämförelse må nämnas, att under femårsperioden 1905—09 den totala maltdryckskonsumtionen i medeltal pr år och innevånare utgjorde i Sverige 58,₁ (inkl. svagdricka), i Danmark 93,₁ och i Norge 18,₆ liter. En del andra länder uppvisade under samma tidsperiod: Belgien 220,₆, Storbritannien och Irland 124,₁, Tyskland 110,₀, Förenta staterna 76,₃ (nu förbud mot tillverkning af drycker med öfver 0,₇ volymproc. alkohol), Schweiz 70,₄, Österrike-Ungern 43,₇, Frankrike 36,₃, Ryssland 5,₃, Italien 1,₅ liter. Den största ölkonsumtionen förekommer i Bajern med den högsta hittills kända siffran 247,₆ liter pr år och innevånare (1898).

* * *

Alkoholstyrkan hos maltdrycker är afsevärdt mycket lägre än hos spritdrycker och vin. Under det att volymprocenten af alkohol hos maltdryckernas kl. I är högst 2¹/₄ och hos klass II högst 3,₆, så är den hos kronbrännvin 46, hos renadt brännvin 40, hos cognac och whisky 40—60, hos starkviner 16—20 och hos rhenvin 9—11.

Källor: Nordisk Familjebok, Svenska Bryggeriföreningens månadsblad, Svenska folkets underbara öden af C. Grimberg, Hälsingborgs Bryggeriers minnesskrift med anledning af dess 75-årsjubileum och Eskilstuna Bryggeris minnesskrift med anledning af dess 50-årsjubileum.





GEFLE BRYGGERI AKTIEBOLAG synes hafva bildats i början af år 1856. Något protokoll från konstituerande bolagstämma finnes ej i behåll men väl ett utdrag af Rådstufvurättens inteckningsprotokoll den 12 april s. å., hvori omnämnes en af Majoren P. U. Gussander samt Consulerna H. C. W. Eckhoff och G. A. Elfstrand, i egenskap af styrelse för Gefle Bryggeri Aktiebolag, gjord anmälan om bolagets bildande för drifvande af bryggerirörelse. En därvid fogad förteckning öfver bolagets stiftare upptager, förutom ofvanstående tre personer, jämväl namnen å följande sex personer, nämligen Brukspatronen August Lundeberg, Kaptenerna F. Vestfelt, F. Bergenzaum och F. Gussander, Baron S. von Stedink och Bergsrådet A. Berndes.

Bolagets första ordning fastställdes af Kungl. Maj:t den 24 april 1856.

Ett af Bolagets första åtgöranden var att förskaffa sig lämpligt område för bedrivande af sin verksamhet. För detta ändamål inköpte bolaget af Grosshandlaren G. A. Elfstrand hans invid Gustafs Bro inom Gefle rågång belägna fasta vret n:o 3 på Gefle ägor jämte lada och hägnader till ett pris af 6,000 Riksdaler Riksmünt, å hvilket köp lagfart beviljades den 5 maj 1856. I detta köp ingick dock ej ett lusthus, en notbrygga och en strandremsa, hvilka af bolaget förvärvades för 1,000 Riksdaler Riksmünt den 1 december 1871. Hela arealen utgjorde 3 tunnland och 8 kappland. Sedermera förstörades området ett par gånger med mark af ofri natur, såsom ofta var fallet med Gefle stad tillhörig mark. År 1920 friköptes den ofria delen mot en afgift af 8,556 kronor till staden. Sedan dess utgör bolagets område 26,810 kv.-m.

Platsens läge var visserligen ej förmånlig därutinnan, att den låg omkring 2 km. från stadens hjärta (Rådhuset), men denna olägenhet bortföll i samma mån, som stadens omfång växte, och utgör området nu ett kvarter i den reglerade delen af staden. I andra afseenden var dock läget godt. Det var sundt, då marken utgjordes af en låg grusås, och omflöts på två sidor af Gafleån, hvarifrån vatten till bryggerirörelsen lätt kunde fås.

Och området låg vid stora landsvägen, som leder från staden vesterut — länets lifligast trafikerade landsväg — där denna går över Gafleån på en 1772 uppförd, solid och vacker stenbro som fått namnet Gustafs Bro och hvars minnessten krönts med konung Gustaf III:s förgyllda namnskiffer. Det är på grund af sin belägenhet invid denna bro, som Gefle Bryggeri A.-B. i dagligt tal kallas för Gustafsbro och dess tillverkning för Gustafsbro öl. Också har bolaget alltjämt på några af sina flasketiketter en afbildning af denna Gustafs Bro.

Med förvärfvandet af bolagets mark och strandområde följde också rätt att där bedrifva laxfiske. Afkastningen af laxfisket ingick i disponentens avlöningsförmåner intill 1884, då bolaget själf tillgodogjorde sig förtjänsten af detsamma. Denna förtjänst uppgick den tiden till inemot 1,000 kr. årligen, men sedermera, då Gafleåns vatten förorenades af industriella inrättningar, blef detta vattendrag allt mindre begärligt för laxen och söker han sig numera ej upp i detsamma. Men till minne af sitt laxfiske bibehåller bolaget alltjämt å sina pilsnerdrinksetiketter en silverlax — något som för den oinvigde måhända förefaller ganska omotiveradt.

Bolaget hade vid sitt bildande ett aktiekapital af endast 60,000 kr. Det anträdde sin marsch framåt mycket försiktigt, så som det höfves den, som har för afsikt att hålla ut länge utan att förlora sina krafter.

Till att börja med skulle å området uppföras nödiga byggnader. Med hänsyn till dåvarande arbetsmetoder synes detta hafva bedrifvits ganska raskt, så ock med anskaffandet af erforderliga maskiner och öfriga tillbehör, så att bryggerirörelsen kunde begynna redan år 1857. Enligt ett brandförsäkringsbref af s. å. voro å området uppförda byggnader samt i desamma befintlig lösegendom brandförsäkrade för 63,300 Riksd. Banko. De uppförda byggnaderna voro: mangård, bryggeri med ångmaskin m. m., malthus, iskällare, kontor, ladugård och stall samt spannmålsmagasin med vedbo. De blefvo nog ej så särdeles omsorgsfullt uppförda att döma af ett bolagsprotokoll 1859, i hvilket angives, att den, som hade hand om bryggerianläggningen, i de flesta fall illa fullgjort sitt åtagande. Också hafva dessa byggnader undan för undan nedrifvits med undantag af själfva brygghuset och kontoret, hvilka uppfördes af solidare materiel.

I kontorsbyggnaden inrymdes jämväl Disponentens boställsvåning, men 1920 fattades beslut om uppförandet af en ny disponentbostad. Denna villabyggnad är vackert belägen och omgifven af en liten park och hör till densamma en välvårdad trädgårdsanläggning, där fruktträd, blommor och grönsaksalster trifvas förträffligt, af fabriksanläggningen skyddade, som de äro, af de under vår och försommar förhärskande kalla vindarna från nordan och östan.

I de ursprungliga byggnadernas ställe hafva så småningom uppförts nya sådana större och solidare. Bryggerianläggningen utgör sålunda nu ett beaktansvärdt byggnadskomplex, bestående af omkring ett 20-tal hus, nämligen: bryggeri och silos, mälteri med kölna, vatten- och läskedrycksfabriker, kontorsbyggnad, lager- och jäskällare, ångpanne- och maskinhus, smedja, tunnbinderi och tvättstuga, disponentbyggnad, arbetarebostäder,

garager — äfven inrymmande bilverkstad —, stall- och vagnbod samt bodar för ved och diverse redskap.

Brandförsäkringsvärdet å samtliga dessa byggnader uppgår nu till 744,295 kr.

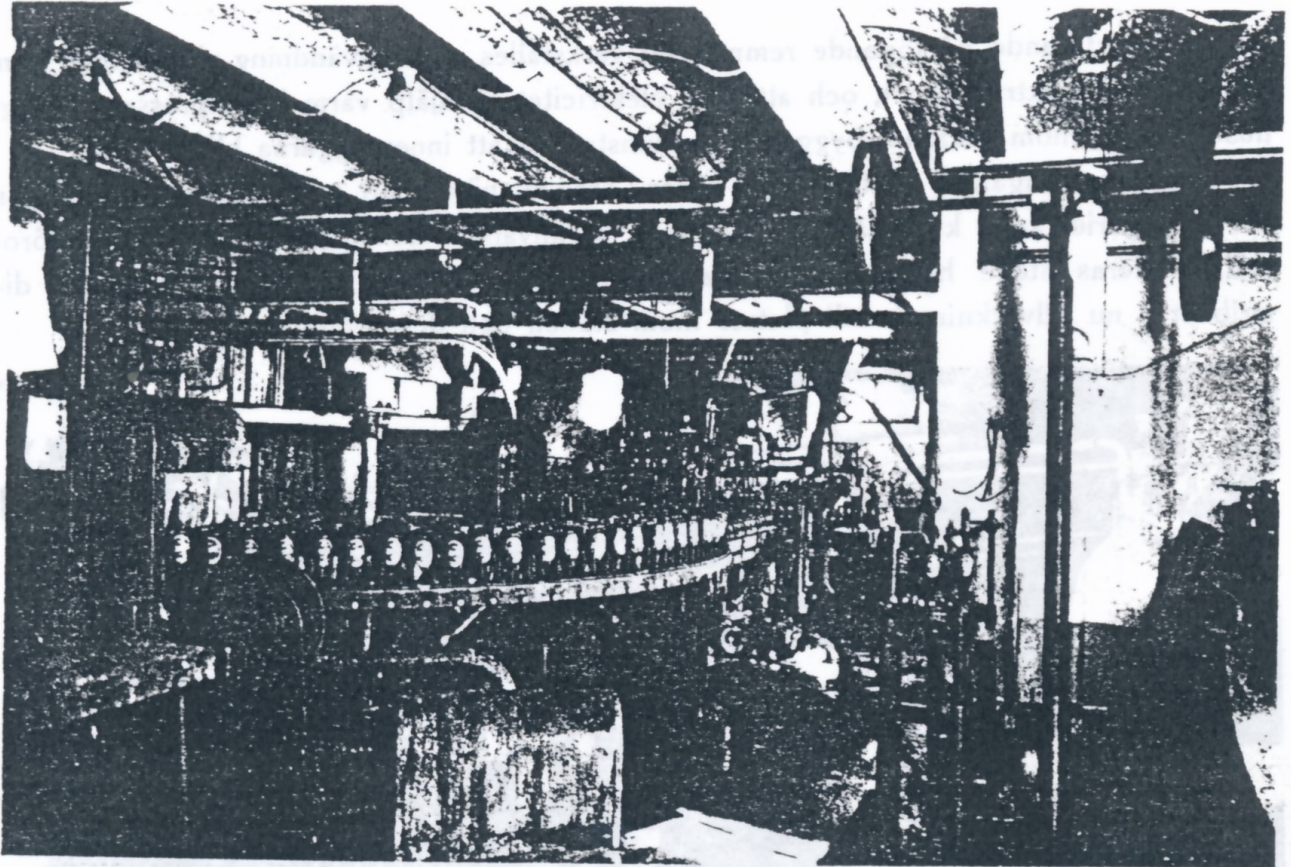
Så som förhållandet var med de första byggnaderna, så var ock fallet med de först uppsatta maskinerna och inventarierna. De voro af enkel beskaffenhet. Med utvecklingen följde, att de måste utbytas mot större och modernare sådana. Af bolagets handlingar framgår, att dess styrelse i sina berättelser gång efter annan tillkännagifvit, att förut i bruk varande maskiner med hvad till desamma hörde ersatts med nya sådana af modernare beskaffenhet, så att de blifvit fullt tidsenliga. Men så lämnas efter något tiotal år ånyo liknande meddelande. Samma utlåtande kan lämnas den dag, i dag är.



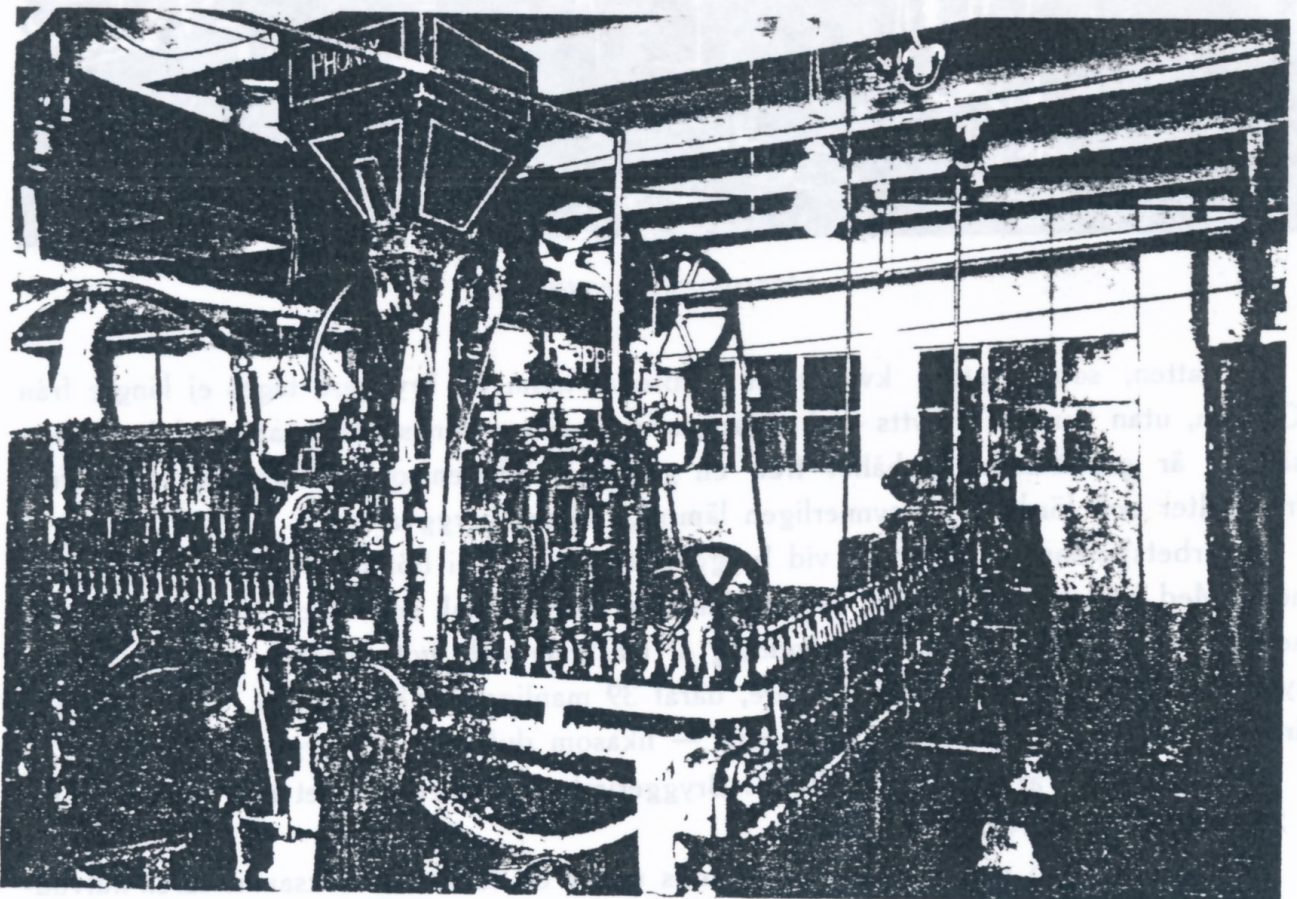
DISPONENTBOSTADEN.

De kraftkällor, som tagas i bruk till handteringen, hafva ock förändrats. Förutom den oundgängliga människokraften, som i alla tider kommer att stå sig, har den kraft, som erhållits från ångmaskiner och hästar, i många afseenden fått vika för elektriciteten och motorn.

Elektriciteten har inom bryggeriet fått en storartad och mångsidig användning. Dess första tagande i bruk var (oafsedt telefonen) år 1904 till belysningsändamål, då den trädde i stället för fotogenlamporna. År 1918 utfördes elektrisk hög- och lågspänningsanläggning med sina transformatorer och öfriga tillbehör, och sedan utnyttjades den elektriska kraften på allehanda sätt. Exempelvis kan anföras, att flaskornas rengöring, sköljning, desinficering, tappning, korkning och etikettering samt de fyllda öllådornas



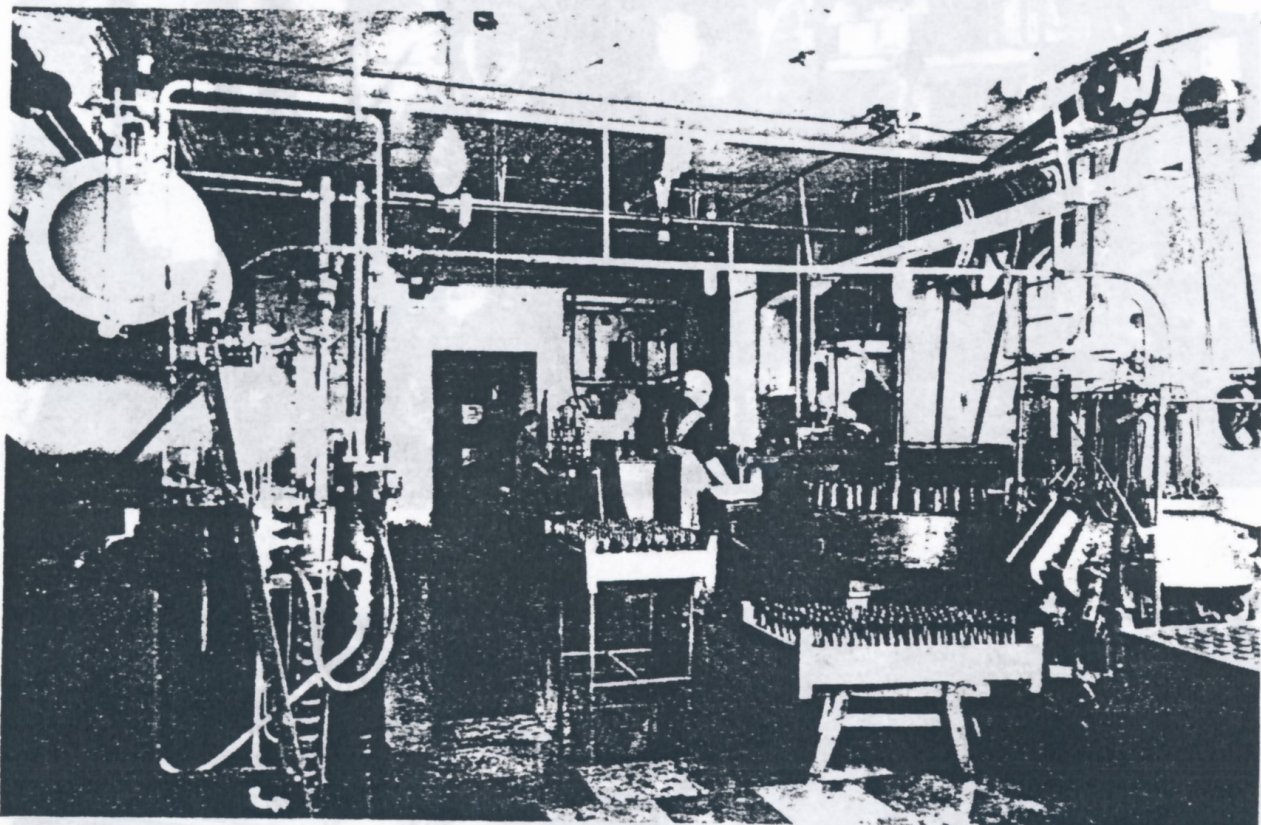
PILSNERTAPPNINGEN



PILSNERTAPPNINGEN

borttransporterande på löpande remmar nu verkställes med användning af maskiner, som drivas med elektrisk kraft, och att med elektricitetens hjälp varm luft inpressas i bryggerhuset, hvarigenom fukten i byggnaden afdunstar, så att innerväggarna blifva torra.

Hästar, dragande ölutkörningsvagnar, äro nu nästan ett minne blott. Visserligen har bryggeriet ännu kvar några hästar, men de användas huvudsakligen till andra göromål. I deras ställe hafva motordrifna fordon träd. Med ett dussintal automobiler distribueras nu tillverkningen till platser inom staden och dess omgifningar.



LÅSKEDRYCKSTAPPNINGEN.

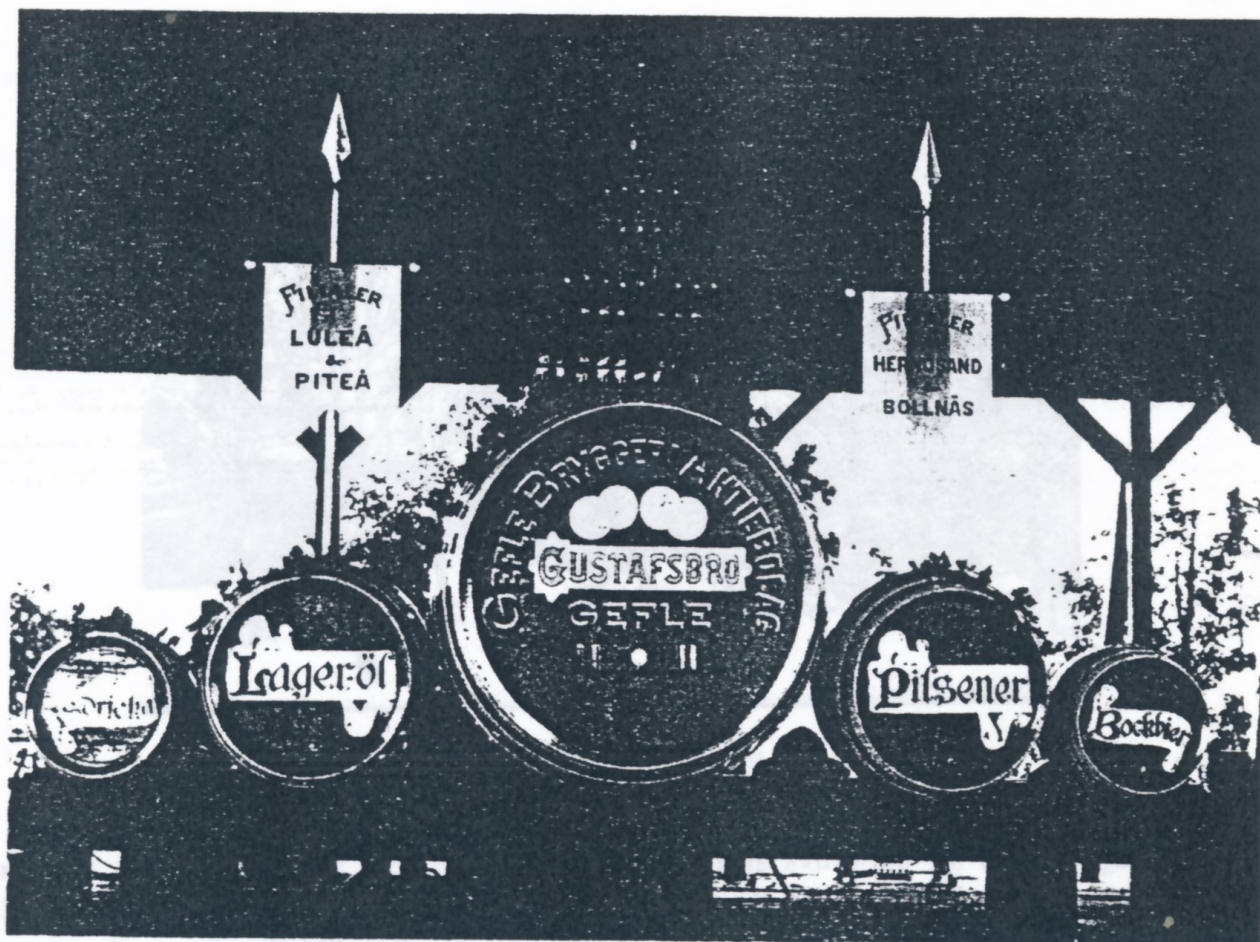
Vatten, som i stora kvantiteter förbrukas inom ett bryggeri, tages ej längre från Gafleån, utan har det utbytt mot sådant, som kommer från stadens vattenledning. Det samma är grundvatten, erhållet från en grusås i närheten, och är det osedvanligt fritt från salter och fördenskull synnerligen lämpligt såsom bryggvatten.

Arbetspersonalen, anställd vid bryggeriet, utgjordes i början af 15 män och 3 kvinnor. Med bolagets utveckling följde ökning af deras antal, som dock i viss mån kunnat nedbringas till följd af ökad användning af maskiner och motorfordon. För närvarande sysselsättas vid bryggeriet 47 arbetare, däraf 39 manliga och 8 kvinnliga. De sistnämnda äro huvudsakligen dalkullor, ty de höra — likasom dufvorna — bryggerierna till.

Sedan 1918 är bolaget medlem i Bryggeriarbetsgifvareförbundet och därmed äfven i Svenska Arbetsgifvareföreningen.

Tillverkningen vid bryggeriet utgjordes under de första 24 verksamhetsåren huvud-

sakligen af s. k. bayerskt öl och svagdricka, men äfven något s. k. bockbier. Först 1881 upptogs tillverkning af pilsner och isdricka (iskällardricka), men var denna under de första åren af ringa omfattning. Sedermera har pilsneromsättningen i afsevärd grad ökat under det att lagerölets alltmer gått tillbaka. Under de senaste 20 åren har det hufvudsakligen varit pilsnerdricka (klass II) och svagdricka (klass I), som haft efterfrågan i marknaden. Sedan 1900 tillverkas vid bryggeriet äfven läskedrycker af hvarjehanda slag.



UTSTÄLLNINGSMONTER I LULEÅ ÅR 1894.

Förutom Gefle Bryggeri Aktiebolag växte äfven andra bryggeriaktiebolag upp i staden med påföljd, att öltillverkningen för samtliga dessa ej kunde afsättas enbart i Gefle stad med omnejd, där en stark konkurrens de skilda bolagen emellan uppstod. Det blef därför nödvändigt för Gefle Bryggeri A.-B. att utvidga sitt försäljningsområde. Nödvändiga betingelser för att med framgång genomföra en sådan plan var att skaffa ny marknad, där densamma ej redan förut var öfveransträngd och dit goda kommunikationer funnos. Blicken riktades då dels mot Norrlands kuststäder, till hvilka fanns god ångbåtsförbindelse (Norra stambanan hade då ännu ej byggts) och dels vesterut mot Dalarna, dit Gefle—Dala järnväg, som redan i början af 1860-talet öppnat sin trafik, ledde. Bolaget anlade därför åtskilliga filialer i kuststäderna vid Bottenhafvet — i Sunds-

vall, Hernösand, Piteå, Luleå och Haparanda —, i Sandviken, Falun och med tiden äfven i Mora och Orsa, samt sedermera, då Norra Stambanan blef färdig, äfven i Bollnäs. Konkurrenten i dessa aflägsset belägna platser blef också hård, svårigheterna med filialernas skötande besvärliga och förtjänsten å desamma så småningom mindre tillfredställande, hvadan den ena filialen efter den andra indrogs. Frivillig öfverenskommelse träffades ock mellan bryggeribolagen i de skilda städerna, hvarigenom hvar och ett bolag fick sitt särskilda försäljningsområde. Gefle Bryggeri A.-B. har sålunda nu koncentrerat sitt försäljningsområde till Gefleborgs län med angränsande delar af Dalarne, Uppland och Västmanland.



MASKIN- OCH BRYGGHUS.

Bolagets åtrå att uppdrifva sina tillverkningar till största möjliga kvantitet alstrade öfverproduktion, som förde med sig osund konkurrens, och detta ledde i sin ordning till uppmuntrande af öfverdrifven ölkonsumtion. Detta beklagliga förhållande gjorde sig ej bemärkt enbart hos Geflebryggerierna utan jemväl allmänt hos bryggerierna i riket. Straffet för denna försyndelse uteblev ej, ty härigenom alstrades afvoghet mot bryggerierna. Deras verksamhet var förut ej allenast väl tåld utan äfven gynnad, emedan den ansågs innebära en motvikt mot brännvinsmissbruket. Det ohejdade ölförtärandet ådrog sig först afvoghet från nykterhetsifarnes och sedan från statsmakternas sida, som ingrep för att sätta en gräns för detsamma. Trots sträng lagstiftning, ökad beskattning och skärpta villkor för försäljning af ölet, kvarstår alltjemt denna afvoghet mot bryggerierna, oaktadt att ofvan angifna anledning till densamma ej mera finnes. Det kan dock ej bestridas, att orsaken till, att bryggerierna blifvit så strängt efterhållna, åtminstone delvis är att söka i det sätt, hvarpå bryggerierna under en föregående period skötte sin försäljning.

Alltjemt arbeta Geflebryggerierna hvar för sig, hvilket ej kan vara annat än till skada för dem sjelfva och för deras kunder. Samarbeta eller hopslagning af bryggerierna skulle från flera synpunkter vara till gagn och medföra stora besparingar. Med allenast ett eller ett par bryggerier skulle dessa kunna utnyttjas bättre än nu, då den kvantitet, som hvar och ett af bryggerierna nu är i stånd att tillverka, alls icke kan försäljas. Öfverflödig fast egendom kunde afyttras, administrationen förbilligas, personalen och vagnsparken minskas m. m. Försök i sådan riktning har gjorts, dock utan resultat. Sista gången frågan härom var före, gjordes stora utredningar och fördes långvariga underhandlingar, hvilka pågingo i omkring tre års tid, och inriktades förslaget på, att samman slå alla bryggerierna i Gefle till ett enda affärsföretag. Förslaget härom förordades 1910 af Gefle Bryggeri A.-B., men blef ej godtaget. Hade förslaget vunnit gillande, skulle allmänheten också deraf haft nytta, ty så stora besparingar hade dermed vunnits, att ölet kunnat försäljas till lägre pris än hvad nu är fallet. Att profetera om bolagets framtida åtgöranden är vanskligt, men mycket tyder på, att det nog torde blifva nödvändigt framdeles, att ofvan antydda förändring i nuvarande förhållanden göres.

Sjuttio år har bolaget nu genomlevvat och, fastän mörka moln då och då dykit upp vid horisonten och bolaget ej alla år gått med förtjenst, har det dock hittills ridit ut alla stormar och vuxit sig stort. Vittne derom bäres af dess aktiekapital, som från sitt ursprungliga lilla belopp nu stigit till 375,000 kr.

Bolaget har att glädja sig åt och att i erkännamt minne bevara, att det stått under ledning af nu hädansofne försigtiga och framsynta män, att det egt en duglig och pålitlig embetsmannakår, att det haft en i regel präktig och gammal arbetarestam samt att det varit i åtnjutande af allmänhetens välvilja. Bolaget ser också med tillförsigt fram mot kommande öden.

