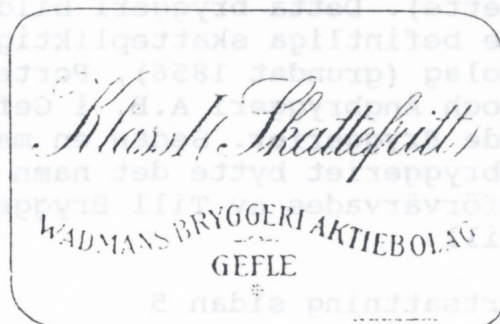


BRYGGERIKLUBBEN:o

medlemsblad - nr 1-1993

# WADMANS BRYGGERI

1911-1936



②

**- 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 igen!

Så var det dags för ytterligare ett medlemsblad. Jag hoppas att jag har blivit lite varm i kläderna och att detta nummer blir lite bättre än det förra.

"Artikelserien", det blir mig veterligt inget ytterligare inslag efter detta, fortsätter med Wadmans Bryggeri Aktiebolag i Gefle (som Gävle då hette). Detta bryggeri bildade 1942 tillsammans med de andra i Gävle befintliga skattepliktiga bryggerierna - Gefle Bryggeri Aktiebolag (grundat 1856), Porterbryggeri A.-B. i Gefle (grundat 1873) och Ångbryggeri A.B. i Gefle (grundat 1871) - A.-B. Gefle Förenade Bryggerier. Sedan en man vid namn Widén förvärvade det bryggeriet bytte det namn till Bockens Bryggerier AB, som senare förvärvades av Till Bryggerier som.... Ja, resten känner ni väl Till.



# redföranden har ordet!

Västerhaninge i Mars 1993.

Bäste läsare, kollegor och stödjare.

När dessa rader skrives, så är våren på stark frammarsch och när du läser min spalt, så borde den definitivt ha anlämt. En årstid som för många innebär nya krafttag och uppslag att förverkliga.

Kanske en del av de samlade medlemmarna träffas den 14 Maj för resa till ÅBO och bryggeriet i KAARINA. Det blir ju som ni förstår, en annorlunda träff och uppläggning av programmet denna gång. En förutsättning för resan är att vi blir ca. 8-10 stycken anmälningar. En nyhet för er som är intresserade, är att priset för resan blir någon hundralapp billigare än angivet i inbjudan. Jag ger er även 10 dagar extra anmälningstid. Jag kan garantera en mycket trevlig " utflykt ".

I min förra spalt nämnde jag att det kommer nya utmanare i bryggeribranschen. F.d. Spendrups Bryggeri i Sollefteå, har fått nya ägare och de har beslutat att ge företaget namnet ZEUNERTS BRYGGERI AB. Produktionen beräknas starta i slutet av Mars och borde vara på norrlandsmarknaden under April. Kanske en del av produktionen kommer att säljas söderut, därför att en av delägarna är Fors Nya Bryggeri AB. Starköl lär ju komma på en del systembutiker.

Fam. Svensson från Laholm, tidigare ägare till Sofiero Bryggeri, har döpt sitt nya företag till THIMSFORS BRYGGERI AB. Produktionsstarten lär bli i Juni. Apropå Sofiero Bryggeri AB, så har Procordia Beverages sålt detsamma till en grupp av anställda, med VD Hans Holm i spetsen.

Bryggeriklubben önskar de nya utmanarna i branschen, ett stort - LYCKA TILL !

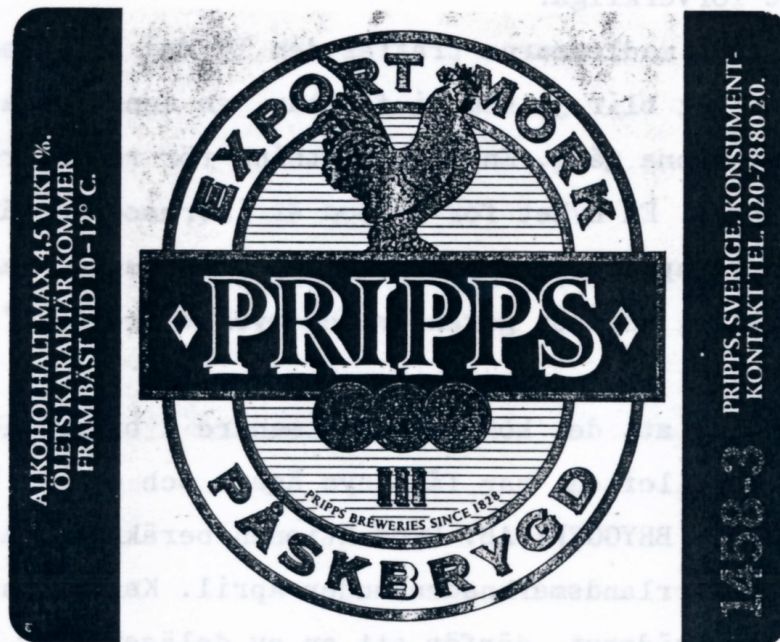
Ett annat företag som är i stort behov av " lycka-till-önskningar " är Banco-bryggeriet i Skruv, med anor från 1876. I början av detta år förklarade man sig i konkurs. Sedan dess har arbetet med att rekonstruera företaget pågått. När detta läses torde vi ha facit i hand.

I nästa medlemsblad återkommer jag med en uppföljning av ovan skrivna....

Jag nämnde i min förra spalt även problematiken kring engångs- respektive retur-PET ( även kallad PRB ). Regeringen ger fortsatt dispens mot förbudet att tappa drycker i engångs-PET. Klartecknet ges i kombination med framtida krav om återvinning. Detta är tacksamt för de mindre företagen.

Snart är ju påsken nära förestående och med den årets tappningar av PÅSKÖL. Förra året, kunde vi njuta av 4 olika. Hur många lär det bli i år ? Jag skriver detta även för att komma in på redovisningen av....

#### ÅRETS ETIKETT 1992.



Vinnare i omröstningen blev PRIPPS PÅSKEBRYGD - Export Mörk ...27 poäng

På delad 2å-plats : BANCO Klosterbräu-serien

Falken Röde Orm .....båda med 21 poäng.

Totala poängskörden blev 186 och de kom från 31 st röstande medlemmar.

Jag tackar er som deltog, för den mest omfattande omröstningen hittills.

På återseende och med varma vårhälsningar

\*\*\*\*\*

## KASSÖREN MEDDELAR

### MEDLEMSKORT FÖR 1993

Till de som efter mötet i Grängesberg och hittills har betalt medlemsavgiften utsänds i detta utskick medlemskort för 1993.

### MEDLEMSLISTA

Jag har upprättat en ny medlemslista med ny utformning. Vi får se om det blir några reaktioner på det nya formatet. Till alla **samlade** medlemmar medsänds i detta utskick den nya medlemslistan.

med vänlig hälsning från kassören

\*\*\*\*\*

### REDAKTÖRENS SPALT..... forts från sidan 2

Sedan specialsortimentet för starköl upphörde kan man nu köpa allt utländskt starköl även utanför storstäderna, åtminstone i en Systembutik i Gävle. Jag vill slå ett slag för två nya sorter som jag provat. Dom är båda engelska. Det ena är Fuller's London Pride, som kom i februari, och det andra är Young's RamRod. Båda är överjasta och opastöriserade ales och väl värda att provas.

Det nyssnämnda Systembolaget i Gävle har infört en självbetjäning för starköl. Vissa kallar det snabbköp. Något snabbköp är det dock inte fråga om. Trots att alla, tror jag, ölsorter har en avläsbar streckkod på etiketten eller burken finns i butiken inte någon apparat som kan läsa av dessa. I stället får kassörskorna eller kassörerna sitta och vrida på varje förpackning för att försöka hitta artikelnumret och sen slå in detta på kassaapparaten. Det skulle väl gå för fort att köpa öl om det fanns en avläsningsapparat.

Förutom artikeln om Wadmans Bryggeri kommer ni i detta nummer att finna lite annat smått och gott. Håll till godo och hej för denna gång.

Redaktören

### En mässa för ölet

Det finns över 450 ölsorter i Belgien. Att hålla reda på dem är en hel vetenskap, men den viktigaste distinktionen görs mellan *bière artisanale* och *bière industrielle*. De förra bryggs med mer traditionella metoder. Berömda artisanale-öl är de fem märkena bryggda av trappistmunkar: Chimay, Rochefort, Westmalle, Orval och St Sixtus.

En speciell Bryssel-variant är s k lambic, bryggd på vildjäst.

Ung lambic smaksatt med körsbär blir kriek. Smakar som det låter. Med hallon blir det framboise.

Varning för alkoholstyrkan!

Köpa med sig:

**Bière Artisanal**, 174 Ch. de Wavre har över 200 belgiska märken, med de rätta glasen.

Zignig nr 1/90

6

# WADMANS BRYGGERI

1911-1936

## *Minnesskrift*

I ANLEDNING AV 25-ÅRIG VERKSAMHET.



ISAK WADMAN  
Ågare 1863-1899



CARL ROBERT WADMAN  
Ågare 1899-1910

## Wadmans Bryggeri 1863—1910.

### ISAK WADMAN OCH HANS VERK.

**D**å jag skred till min uppgift att skildra min gamle väns, Isak Wadmans, liv och leverne, visste jag mer än väl, att denna uppgift icke skulle bli alldeles så lätt på grund av bristande materiel för en sådan skildring.

Visserligen hade jag en hel del personliga minnen av mer eller mindre anekdotbetonat slag att bygga på, men de voro icke alltid av intresse för helysande av hans skaplynne. Jag tröstade mig nog till en början med, att hans personlighet icke kunde vara av den betydelse, i stort sett, som rättfärdigade en allt för ingående levnadsbeskrivning. Men jag kom snart på andra tankar och nu beklagar jag djupt, att jag icke förmått åstadkomma något mera och bättre än som skett. Det skulle nämligen kunnat bli den lärrika historien om huru en vanlig svensk arbetare, utan hjälpare och utan någon särskilt stor boklig bildning, kämpat sig fram till relativt stort ekonomiskt oberoende och desslikes gjort sitt livsverk stort och bestående. Da jag säger, att han kämpat sig fram, får detta icke tydas som om han varit en stridens man efter amerikanskt mönster. Tvärtom det var endast genom klokhet, men framför allt genom ett intensivt arbete, som han vann sin seger. Och jag har aldrig träffat någon, som tillvitat honom några som helst illojala affärsmetoder. Sparsam, kanske i hög grad, måste han naturligt nog hava varit i början av sin bana, men någon gnidare var han icke, då han väl en gång kunde slippa, därom vittnar bland annat hans gästfria hem.

Isak Isakson Wadman föddes den 7 december 1833 i Västra Vads by, Wesslands socken i Uppland. Han var son till hemmansägaren Isak Andersson och växte upp i en stor syskonskara. Isak Andersson och hans hustru hade nämligen tolv barn. Den av fadern brukade hemmansdelen övertogs, som seden var bland allmogen, av den förstfödde. Isak Isaksson jämte den år 1848 födde brodern Karl lämnade därför båda tidigt hemmet för att själva bryta sig egna banor. Isak Isaksson antog, när han kom till Geile, namnet Wadman efter sin födelseby -- namnet hade tidigare antagits av en farbroder Jacob, vilken även han föddes i Västra Vad, den 9 dec. 1807. Jacob Wadman dog som kyrkoherde i Harmånger den 4 aug. 1878.

När Isak Wadman 1863 började egen bryggerirörelse och kommit i gang med densamma ingick den yngre brodern Karl sasom lärling i företaget. Karl Isaksson tog då även han namnet Wadman. Efter några år fick Karl Wadman tillfälle att av en släkting, bryggaren Zettersgren i Söderhamn, övertaga ett bryggeri. Detta företag låg emellertid i lägervall, men Karl Wadman upparbetade det och förde det framåt och innehade han det

till sin död 1915, då det övergick till sterbhuset, som ombildade detsamma till aktiebolag och år 1931 försälldes hela aktiestocken.

Isak Wadman började sin lärospän år 1857 hos den tyskfödde och välbergade bryggaren Paul Georg Hogmann. Att det icke var någon mera framstående ställning han innehade hos denne, kunna vi förstå dels på grund av hans ungdom — han var född den 6 sept. 1833 — dels ock därav att då han den 24 oktober 1863 får tillstånd att själv utöva bryggerihanteringen, han i magistratsprotokollet tituleras: arbetskarlen Isaac Wadman.

Under de sex år han var anställd hos Hogmann fick han emellertid en grundlig insikt i maldryckstillverkningens svåra och grannlaga konst, som då för tiden dock icke var så särdeles komplicerad, åtminstone icke i vår landsända.

Tidigare bryggde ju varje hushåll självt för sitt eget behov, men detta måtte hava antingen alldeles upphört i staden eller högst betydligt minskats, ty då Wadman började funnos icke mindre än sex smärre bryggerier utom det förnämliga Gustafsbro, som bryggde bayerskt öl. Huruvida något av de andra också bryggde öl, kan jag icke med säkerhet säga; det skulle i så fall vara s. k. svensk-öl, som jag med säkerhet vet, att det tillverkades här ända till början av 1870-talet \*)

Jag sade, att tillrustningarna för ett bryggeri på den tiden ej vore så särdeles komplicerade. Detta torde

\*) Styrmansekan Rautalins öl var vida berömt på 1800- och 1810-talet.

framgå av fallet Wadman. Den 30 januari 1863 köper han gården nr 144 på Södermalm — sedan 5:te kvarteret — nu Brunnsgatan 58, för en summa av 1580: riksdaler. Den 25 april får han magistratens tillstånd att där uppföra en bryggarhusbyggnad. I slutet av oktober får han, som sagt, sitt tillstånd att brygga och i november annonserar han sin vara.

Lika lätt som det gick att uppföra ett bryggeri, lika lätt gick det ock att flytta. Efter endast fyra år var "bryggghuset" för trångt och rörelsen llyttades år 1867 till den i närheten liggande tomt nr. 117 i samma kvarter, där den sedan för Isak Wadmans vidkommande alltjämt bedrevs under ett intensivt arbete. Hans svagdricka blev vida berömt och förtjänade det också

Jag minnes att på den tiden sackarinet uppkom och fraga blev om sockrets utbytande mot denna artikel inom bryggerierna, fann detta en energisk motståndare i Wadman, konservativ som han var, och jag tror till och med att han uppträdde offentligt däremot i pressen, vare sig det nu var i form av insändare eller annons.

På tomt nr. 99 i samma kvarter, Södra Kanslgatan 14, uppförde han år 1885 ett nytt mälteri av sten i tyra vaningar, inrymmande tvenne malkällare med stöpkar, kölna med dubbel torkplåt, maskiner för rensning och putsning av korn och malt m. m. samt bottnar för upplag av korn och malt.

Samma år blev Wadman medlem av Svenska Bryggeriföreningen.

Detta var nu det yttre höljet för hans affärsverksamhet.

Jag kan icke påstå att Isak Wadman var särskilt kommunalt intresserad och under de sista tjugu åren av sitt liv ville han icke mottaga några kommunala förtroendeuppdrag, men dessförinnan togs han dock ofta i anspråk för kommunala värv. I slutet av 1880-talet var han en kortare tid medlem av stadsfullmäktige samt satt under en följd av år som ledamot i bevillningsberedningen och taxeringsnämnden. Ett enda undantag från sin tillbakadragenhet på sistone från det offentliga livet gjorde han, då vår fattigvård år 1891 omordnades efter det s. k. Elberfeldssystemet. Han blev distriktsföreståndare och sedermera också ledamot av Fattigvårdsstyrelsen.

Isak Wadman med sitt rättframma sätt var en i hög grad vänsäll man trots sitt en smula barska utseende. Han var eget nog vad vi nu kalla en friluftsmän och en ivrig jägare. Tillsammans med vännerna, grosshandlarna Johan Westergren och Karl Alexander Sjöström, den senare död i december 1935 i en ålder av 89 år, arrenderades vidsträckta jaktmarker vid Dalgränsen, där ock tillgång på stora och präktiga kräftor fanns och där levdes ett muntert och stärkande idrottsliv. Jag tror icke att jakten var särskilt givande, ty Johan Westergren sade mig en gång att varje hemförd hare kom på cirka 300 kr., vilket onekligen var en dalig affär. Själv fick jag, såsom icke jägare, aldrig vara med på jakt, men var däremot en rätt ofta påkallad tredje man vid den likaledes, åtminstone på de senare åren, högt gouterade viran; bridgen var ännu icke uppfunnen. Ett spelparti kommer jag särskilt ihåg. Vi sutto på Centralhotellet och Wadman vann och vann ensam. Hela 3: — kr. I glädjen bjöd han på hela kalaset, vartill han icke var skyldig, och tyckte vi hade haft så roligt, att han formligen inbjöd oss till ett nytt parti några dagar därefter. Då var lyckan emellertid honom emot och han förlorade 3: — kr. Då notan kom på den ganska vidlyftiga supén m. m. lade Wadman fram endast en tredjedel av notans belopp.

”Vi var ju bjudna“, mullrade vår ganska ekonomiska medspelare, tullkontrollören Per Wahlman, som desslikes var en stor lurpassare i vira.

”Här är min tredjedel“, sade Isak barskt och reste sig.

”Då hade det varit billigare att tappa ett par kronor“, sa tullkontrollören med ångerfull uppsyn.

”Kan nog hända det“, sa ”värden“ och gick med en arg blick på lurpassaren.

Jag har också ett annat muntert minne från min samvaro med Wadman. Det var på Fenix för så där en 45 år tillbaka. Det måtte hava varit en större tillställning, ty de agerande voro många. Där voro grosshandlarna Pelle Lindquist och Per Erik Rosenberg, som exekverade den då populära duetten ur ”Jorden runt på 80 dagar”: ”Jim var massa och John var jag, klipp, klapp“ etc., varvid refrängen atfoljdes av ett slags negerdans, då de agerande slogo takten mot varandras klackar med ryggarna mot varandra. Albert Rosenlöf vid Ångbryggeriet, och

ännu i livet, sjöng med verklig brio ”Kväsarvalsen“, som var hans bravurnummer.

Deras framgångar lämnade Isak Wadman ingen ro. Han ville ock draga sitt strå till stacken och stegade fram till pianot med skalken glittrande under de något tunga ögonlocken och ”sjöng“ med gravallvarlig stämma och uppsyn:

”Petter Jönsson han såg i Fäderneslandet,  
Hur ämbetsmännen förstörde nordiska landet,  
Då tänkte han; så jäklar anamma,  
Jag reser till Ameriká med desamma“ etc. . . .

Det blev jubel, skall ni tro. Helst ingen kanske någonsin förr hört en liknande prestation.

Jag vet mer än väl att ovanstående, lindrigast sagt, är något ovanligt i det allvarliga dokument för vilket det är avsett, men jag har velat framställa bilden av den hädangångne vännen, sådan han gick och stod i livet, även då han någon gång släppte gäcken lös.

För att redan på förhand slå vapnet ur handen på ”dem illvilligom“ vill jag uttryckligen betona, att Wadman i hela sitt liv var ytterst måttlig så i mat som dryck och beträffande den senare sannolikt utan undantag.

Isak Wadman var gift sedan 1865 med Lovisa Christina Jansson, som var lika enkel och flärdfri som han samt en arbetssam och duktig husmoder. Hon födde honom tre söner, av vilka den äldste, Johan Albin, dog 1887. Han var då nära 21 år gammal och faderns hjälprede på kontoret. Den andre sonen var Carl Robert, född den 20 juli 1870. Avlade mogenhetsexamen i Gefle den 28 maj 1888. Han utbildades i bryggeriindustrien vid ett fackinstitut i Augsburg och blev år 1889 bryggmästare hos fadern och tio år senare ensam ägare av bryggeriet. Firmanamnet ändrades till K. R. Wadman på grund av namnligheten med farbroderns firma Carl Wadman, Söderhamn. Han dog den 27 maj 1910.

Den tredje sonen, Erik Wilhelm, lever ännu och är kamrer i riksbanken samt styrelsens ordförande i Wadmans Bryggeri Aktiebolag sedan år 1931.

Fru Lovisa Wadman dog den 19 november 1897 i en ålder av cirka 55½ år. Efter hennes död redovisade den forne ”arbetskarlen“ Wadman en boupptecknad förmögenhet av 347,342: — kr. som väl kan kallas bra marscherat, då ingen egentlig s. k. spekulation bedrivits.

Jag trodde ett ögonblick vid granskningen av bouppteckningen att Wadman sysslat med fastighetsaffärer i stor skala ty han äger vid hustruns frånfalle icke mindre än tolv hela gårdar och två halva, men senare kom jag underfund med att han förvärvat dem, i likhet med de andra bryggerierna, för de förr så talrika s. k. ölstugornas räkning.

Han äger dessutom Bro bryggeri i Tierp, åtminstone dess fastighet, samt en större vret efter Kungsbäcksvägen, som nu är bebyggd med villabostäder. Han var även en rätt stor delägare i Bollnäs Bryggeri A.-B.



I och med planerna på att upptaga pilsnertillverkning insåg Wadman, att de gamla lokaliteterna voro alltför otillräckliga och gammelmödiga. Det äldre å tomten 117 befintliga bryggeriet nedrevs därför i grund år 1896 och i dess ställe uppsattes i en ny byggnad av sten ett efter moderna principer inrättat bryggeri för ångkokning efter ritning och under överinseende av ingenjör Albin Jacobi, vid Wiklunds verkstäders aktiebolag i Stockholm, från vilken firma det efter den tidens krav och erfarenheter solida och synnerligen inventiösa verket levererades.

På grund av den totala saknaden av alla papper från den Isak Wadmanska perioden kan jag icke visa dess framsteg och framgångar med några siffror, men att det gått framåt kan man förstå av bouppteckningen av år 1897.

År 1899 överlämnade han bryggeriet, som ovan sagts, till sonen Carl Wadman och nio år därefter, den 31 mars 1908, dog han i lunginflammation efter endast några dagars sjukdom.

Alla tillgängliga dödsrunor tillerkänna honom det bästa vitsord död man kan få: att han var en hedersman och en vänsäll man.

\* \* \*

Carl Robert Wadman var sannolikt den som först upptog pilsnertillverkningen, möjligen redan under faderns tid och efter den stora ombyggnaden 1896. I alla händelser omfattade tillverkningen vid hans död pilsner och lageröl, iskällardricka, svagdricka samt öl- och svagdricksmalt till försäljning. Mälteriet var nämligen beräknat för en långt större maltavverkning — 233,000 kg, om året — än bryggeriet självt då kunde använda. Tillverkningarnas försäljningsvärde uppgick vid hans död 1910 till omkring 74,000: — kr.

Personalen bestod förutom bryggmästare och en bokhållare av fyra manliga och tre kvinnliga arbetare. Tidligt anlätades extra arbetskraft och kunde då arbetsstyrkan uppgå till hela elva personer.

## TIDEN 1911—1936.

NÄR CARL ROBERT WADMAN år 1910 avlidit drev hans änka, fru Anna Elisabeth Wadman, född Wendt, bryggeriet för sterbhusets räkning till följande år, då företaget ombildades till aktiebolag.

Med år 1911 inträder en helt ny epok i det Wadmanska bryggeriets annaler. När fru Wadman skred till bolagsbildningen ställdes hon inför en uppgift som ingalunda var den lättaste. Hon biträdde emellertid på ett synnerligen verksamt sätt av sterbhusets boutredningsman, dåvarande poliskommissarien C. C. Jernberg, vilken alltsedan 1911 varit en av bolagets revisorer jämte grosshandlaren Sven P. Allgulander, vilken avled år 1926. Wadmans Bryggeri A.-B. bevarar i tacksamt minne grosshandlare Allgulander och hans dugande och samvetsgranna arbete såsom en av bolagets revisorer.

Utan herrar Jernbergs och Allgunders medverkan torde det säkert hava varit mycket svårt för änkefru Wadman att få bolagsbildningen i gång. Genom sitt orubbliga lugn och sin ljusa optimism uppmuntrade kommissarie Jernberg emellertid fru Wadman till startandet av ett bolag. Grosshandlare Allgulander, vilken var en familjen Wadman mycket närstående vän, var under denna rätt så bekymmersamma tid hennes kloke och gode rådgivare.

Att fru Wadman som kvinna själv skulle ställa sig i spetsen för företagets ledning var ju från början helt uteslutet, ty hon hade då icke någon som helst erfarenhet vare sig av bryggerinäring som sådan eller affärsverksamhet över huvud taget. Fru Anna Wadman ägde i stället en god blick och ett klart och träffsäkert omdöme samt den icke allom givna förmågan att kunna rätt bedöma och värdesätta människor. Denna förmåga svek henne icke heller nu, när det gällde företagets fortbestånd i hennes och de tre minderåriga barnens ägo.

De två män, vilka anmodades att inträda i bolagets ledning valdes med omsorg och voro även, var och en på sitt område, synnerligen väl skickade att brottas med de svårigheter, som skulle komma att möta redan vid företagets start. Båda voro de rika på initiativ och gediget kunnande. Dessa två män voro fabrikören m. m. J. E. Boberg och dåvarande bryggmästaren Gust. W. Andersson.

Fabrikören J. E. Boberg, som föddes den 4 oktober 1853 i Gefle, tillhörde en gammal Geflesläkt. Han övertog tillsammans med sin broder år 1876 den av fadern tidigare drivna Bobergska fajansfabriken, som under de bada brödernas kunniga ledning utvecklades till ett industriföretag av mycket stora mått, vars tillverkningar icke blott här hemma utan även långt utanför det egna landets granser anses vara av en mycket hög kvalitet. Fabrikör Boberg var icke blott dugande inom sin egen bransch

utan hans arbetsförmåga och kunskaper anlätades även på många andra verksamhetsfält såväl kommunala som merkantila. Under en lång följd av år hade Boberg samlat rik erfarenhet och stor kännedom om den stad i vars offentliga liv han så verksamt tog del.

Fabrikör Boberg anmodades att inträda i det nya bolagets styrelse som dess ordförande och snart framstod det klart att bolagets roder låg i en mycket säker och fast hand. All den klokhet och framsynthet, som kom det Bobergska företaget till del, kom nu även det nybildade bolaget i åtnjutande av. Som styrelsens ordförande omfåttade han alltid trots sin mer än vanligt stora arbetsbörda, detta bryggeriföretag med ett aldrig svikande intresse. Man kan utan överdrift säga att han följde företaget till och med från sin sista sjukbädd. Så har det berättats av honom närstående.

När fabrikör Boberg den 19 januari 1931 bortgick förlorade Wadmans Bryggeri A.-B. en man i sin ledning, som i alla läger i detta samhälle ansågs vara den strängt redbare, vänsälla och gladlynta människan med det varma hjärtelaget och det nobla och hänsynsfulla framträdandet.

År 1931 övertogs ordförandeklubbans av riksbankskamrer Erik Wadman, som sedan fru Anna Wadmans död 1914 tillhört bolagets styrelse i egenskap av förmyndare för de då omyndiga brorsbarnen. Sina myndlingars intressen förvaltade han alltid med en sällspord redbarhet och oegennyttia.

Det nystartade företagens disponent och verkställande direktör blev dåvarande bryggmästaren Gust. W. Andersson, som redan 1910 inträtt i Wadmanska sterbhusets tjänst.

Disponent Gust. W. Andersson, är född den 16 aug. 1882 i Lundby, Västmanlands län. Efter skolstudier vid Gefle Högre Allmänna läroverk beträdde han redan som 17-åring bryggarbanan. Han började nämligen den 1 oktober 1899 såsom elev vid Gustafsbro bryggeri, där han stannade till den 11 maj 1901. Hösten 1901 antogs han som elev hos A. B. Stora Bryggeriet i Stockholm, där han kvarstannade till den 20 december följande år. Våren 1903 styrde den unge bryggerieleven kosan till det bajerska ölets land, Tyskland. Likasom så många andra av den svenska bryggeriindustriens dugande män ville han där öka och fördjupa sina kunskaper i yrket och Tyskland med dess gamla anrika bryggarnäring var då — och är väl ännu — ett bryggeriindustriens föregångsland. Han ville där studera företag av olikartade typer belägna i olika landsdelar. Följande tyskarnas sed sökte och fann han snart anställning vid företag i skilda delar av landet. Den 3 april 1903 finna vi honom sålunda som elev vid Zechenbrauerei i Kalk bei Köln, där han vistades till medio av september 1904. Den 19 september 1904 vann han anställning vid Loewenbrauerei i Altenessen och den 4 augusti 1905 vid Carl Bopp Brauerei i Marburg, där han kvarstannade till den 12 december samma år. Den svenske bryggeriadepten hade nu, liksom

så många tyska "vandrande" gesäll eller student tidigare gjort och ännu i våra dagar göra, från olika håll samlat många intryck och erfarenheter. Den teoretiska delen av utbildningen kunde nu börja. 1905 immatrikulerades Gust. W. Andersson vid Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei i Berlin varifrån han utexaminerades följande år. Bryggerieleven hade vunnit sitt mästarebrev. Nu skulle de inhämtade kunskaperna göras fruktbärande. Den första bryggmästareanställningen lät heller icke länge vänta på sig. Redan 1906 efter slutad kurs erhöll nämligen Andersson sin första kondition som bryggmästare vid Strömstadts Bryggeri, vilken anställning innehades till 1910. Under Strömstadstiden bereddes han även tillfälle att grundligt sätta sig in i bryggeriindustriens mera affärs- mässigt betonade sida, dess bokföring, försäljningsteknik och andra förvaltningsfrågor.

Här ovan anförda data utgöra belägg för att den då ännu icke trettioåriga mannen, som redan 1911 självständigt skulle komma att leda Wadmans Bryggeri A.-B:s öden och i vars hand hela bolagets framtida verksamhet vilade, bakom sig hade mångsidiga och gedigna fackkunskaper. Resultaten visade sig snart nog. Redan efter ett halvårs verksamhet — bolaget bildades i juni 1911 — kunde fru Anna Wadman och hennes medintressenter lyfta en utdelning av hela 6 %. Detta framgår av bokslutet per den 31 december 1911. Redan i detta tidiga skede av bolagets verksamhet kommo alltså många mörka spådomar på skam.

Samarbetet mellan styrelsens ordförande, fabrikör Boberg, styrelseledamoten fru Wadman och disponenten Andersson var byggt på ett orubbligt inbördes förtroende och präglades alltid av ett sällsynt enigt arbete, då det gällde företagens bästa. Den kurs, som de två erfarna männen tillsammans med fru Wadman utstakade, och planlade, har sedan städse sökt följas. Mottot var och är: Ett försiktigt och succesivt moderniserande och utbyggande av företaget med utnyttjande av god maskinell utrustning i största möjliga utsträckning.

Detta för oss osökt in på bolagets utveckling under de nu tilländalupna 25 åren. Vi kunna fatta oss kort, ty styrelsens berättelser och ännu mera de gångna årens balansräkningar tala sitt tydliga språk. Bolaget skulle enligt sin stiftelseurkund av den 5 april 1911 hava ett aktiekapital på minst 75,000: — kr. och högst 200,000: — kr. Sedermera har aktiekapitalet utökats till 250,000. — kr fördelat på aktier om nominellt 100: — kr.

För sin rörelse övertog bolaget vid starten de tidigare nämnda redan på Isak Wadmans tid utnyttjade fastigheterna. Några direkta nybyggnader hava icke gjorts under tidsperioden 1911—1936 förutom ny iskällare med betongvalv och cementerat golv av år 1913 och nya garage- och stallbyggnader, som uppfördes under åren 1932 och 1934.

Däremot har maskinbeståndet undergått en genomgripande modernisering och betydligt utökats. Bolagets senaste maskinförvärv är ett nytt bryggverk, som levereras

av den valkanda bryggerimaskintirman Weigelwerk Aktiengesellschaft Neuland. Detta bryggverk, som är av betydligt större kapacitet än verket av år 1896 be-  
raknas vara installerat under början av innevarande år.

För att i någon mån kunna belysa utvecklingen under de gångna åren må några siffror här anföras. De äro hämtade ur tillgängliga bryggjournaler och visa maltavverknigen under 5-årsperioderna mellan åren 1910 till och med år 1935.

År 1910	utgjorde maltavverknigen	47,480 kg.
.. 1915	..	85,495 ..
.. 1920	..	74,270 ..
.. 1925	..	107,500 ..
.. 1930	..	122,260 ..
.. 1935	..	120,565 ..

Den inom bryggeriet under 25-årsperioden sysselsatta personalen har följt bolagets utveckling i övrigt. Tillverkningens omfattning under olika konjunkturlägen har harvid givetvis varit utslagsgivande. Vid Carl Wadmans död 1910 uppgick personalstyrkan tidvis till elva personer, som tidigare har anförts. Nu, år 1936, hava utom bryggmastare, kassor samt bokhållare 21 manliga och 2 kvinnliga arbetare stadigvarande anställning vid företaget. Att förhållandet mellan ledning, tjänstemän och arbetare alltid varit mycket gott, darom vittna anställningsdata för såväl tjänstemän som arbetare. Av bolagets tjänstemän anställdes kassören G Larsson år 1916, bokhållaren Henry Skog 1922 och bryggmastaren Evald Ohlson år 1933. Samtliga tre hava under de år de verkat inom företaget utmärkt sig för stor plikttröhet, samvetsgrannhet och ett aldrig svikande intresse.

Bland arbetarne bor och får icke glömmas företagets två verkliga veteraner; nämligen f. utkoraren P. J. Holmgren, vilken anställdes den 14 maj 1903 och ännu är i full verksamhet inom bryggeriet samt A. F. Lönn, vilken inträdde i bolagets tjänst 1913, men redan tidigare innehaft anställningar hos såväl Isak som Carl Wadman

Först år 1911 kan man tala om det Wadmanska inträdande i vår, relativa, storindustri. Avverknigen av malt var ju då den nya ledningen tog vid något över 47,000 kg. och är nu uppe i omkring 120,000 kg. Använder man maltavverknigen såsom storleksmätare skulle sålunda Wadmans Bryggeri A.-B. intaga det andra rummet bland Gelfes valskotta bryggerier, vilkas produkter ju äro av den kvalitet att deras inbördes företräden närmast är en smaksak, åtminstone ur allmänhetens synpunkt.

Ett bryggeriföretags historia är nu tillsvidare slutförd. Framtiden och utvecklingen får utvisa om flera eller färre blad kunna skrivas. Vad den svenska bryggeriindustriens man av i dag säkerligen helst onska är att de icke under alltför stort tryck och tvång få lugnt arbeta vidare inom sin gamla nisch, vilken säkerligen i mer än ett avseende har spelat och alltjämt spelar en betydelsefull roll i vårt lands ekonomiska liv.



## Ölens Dolph Lundgren

Jag säger bara Sol. En mer överskattad öl får man leta efter. Och sak samma med Corona.

De kommer från Mexico och det franstår ju som lite småchikt i dessa hispanola vagabondtider. Sen gör folk lika dumt som i reklamen: trycker ner en limeklyfta i flaskhalsen och står och fånar si som nån slags övervintrande yuppisar.

Jättepöplärt är det, men det har ju inget med öl och ölkultur att göra. Sanningen är ju at det smakar skit.

Vanliga krogar tar inte bara för mycket betalt, de serverar dessutom sina svindyra öl på ett fullkomligt okultiverat sätt. Jag tänkte först skriva oprofessionellt eller okunnigt, men tyvärr är stadens bartenders antagligen bara llt för medvetna om vad de ställer till med.

Övegreppe är många, det mest utbredda som sker helt rutinmässigt är att fatölen hålls upp mot glasets kant så att det inte bildas skum. På så vis besparas bartendern den extra betungande arbetsbelastning det innebär att, som på vilken tysk bierstube som helst, skvättvis fylla på ett batteri av långsamt avskummande ölsejdlar.

Kul för bartenderna, men mindre kul för oss som rapande och med skummet bubblande ur näsorna tvingas dricka det oaromatiska kolsyreelände som blir resultatet.

En Öl skall skumma i glaset och inte i magen. Bara svenskar accepterar det omvända förhållandet.

En häftig upphällning behövs också för att skaka liv i alla de 100-tals små angenäma smakämnen som ligger och lurar i en helt vanlig öl.

Men i Sverige har ölkulturen utsuddats så till den grad att att det finns barer som låter ytbehandla sina ölsejdlar mot skum. En okänslighet som saknar motstycke.

Några ölkännare går så långt att de slänger sitt ölglas så fort barnen råkat dricka mjölk ur det. Mjölken lämnar nämligen efter sig en tunn skadlig hinna på glasets insida som för evigt hämmar ölets skumningsförmåga.

Därför kallas mjölk "den vita döden" i ölkretsar.

Men man behöver inte ta till så drastiska skräckexempel, det räcker med att torka glaset inuti med en handduk för att skadan skall vara skedd.

Kom ihåg det: låt alltid ditt ölglas droptorka!

Ett tips till alla kroggäster är också att ställa bartenderna personligen till svars för den plastkanna med avslagna skumskvättar som står bredvid ölkranen. En gång på tio hålls innehållet i den kannan ner i din surt förvärvade fatöl.

Det smakar inte gott.

I sammanhanget känns det närmast lönlöst att ta upp aspekter som lämplig serveringstemperatur för att frammana ölets optimala arom. Som alla vet är termometerna inget särskilt vanligt arbetsredskap bakom bardisken.

OK, säger några av mina mindre belevade vänner. När blev du så fin i kanten? Vi skiter väl i skummet, det är ju alkoholen vi

Fortsättning nästa sida

Ölens Dolph....forts från föregående sida

vill åt. Visst, men när man betalar omkring en krona per centiliter så borde man faktiskt kunna få båda delarna.

Vem skulle inte skicka ut en illaluktande oxfilé med kall potatisgratäng, även om den mättade? Varför accepterar vi usel service bara för att det handlar om öl?

**Bryggerierna**, som på ölfestivalen propagerade så starkt för ölkultur, får ta på sig en del av skulden.

Att lansera lätttryckna kvasipilsner är att falla undan för populismen på samma sätt som när filmbolagen väljer att hårdlansera en amerikansk B-film med Dolph, framför ett spanskt eller marockanskt mästerverk.

Viss räcker min inlevelseförmåga för att inse att pengarna lockar, men tala då i konsekvensens namn lite tystare om ölkultur på nästa ölfestival.

(ovanstående artikel är skriven av Henrik Ennart och införd i Svenska Dagbladet den 16 oktober 1992)

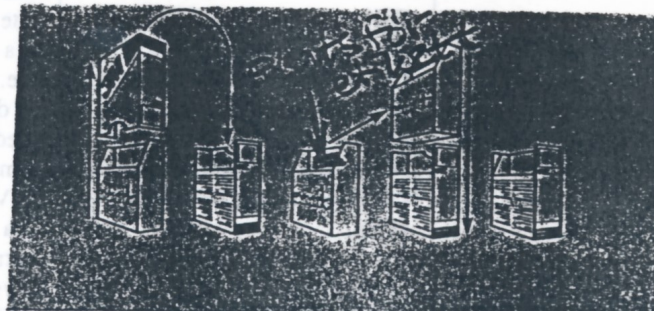
\*\*\*\*\*  
**FÖRVARINGSTIPS FÖR ETIKETTDUBLETTER**

Medlemmen Swen Stockhaus har sänt in följande tips.

Datadisketter (3½") säljs i 10-pack i askar av papp, som består av två delar. Dessa askar passar utmärkt till dublettlådorna när man vill ha etiketterna överskådliga. Här

finns också plats för en etikett (se pilen på bilden). Ytterasken är ca 2 mm bredare än innerasken. Dessa tomaskar slängs för det mesta då disketter oftast förvaras i låsbara lådor. Därför borde de gå att få på varje datorförsett kontor.

Vi tackar för tipset.



*Håkan Lundgren, svensk mästare i hembryggning 1991, med en flaska av sitt Nycopiaöl (humlen hittade han utanför Nyköping) som är av typ gammalt svensköl. Olet går utmärkt tillsammans med något helstekt.*

## Så här gör Du gammalt svensköl



Brygg själv en sats prima gammalt svensköl – det öl som alla svenskar drack fram till mitten av 1800-talet. Satsen är beräknad att ge cirka fem liter färdigt öl. Följ beskrivningen nog. Lycka till!

### Följande redskap behöver Du:

En mortel eller annan anordning att krossa malten med. En brödkavel går också bra. Några rejäla hinkar. Två brukar räcka men gardera med en extra. En av hinkarna måste gå att täcka effektivt. Ett kokkärl som rymmer minst fem liter. En termometer som Du kan mäta 75 grader med. En silduk med stalling. En skumslev och något att röra med. En stekspade duger bra. En damejeanne som rymmer minst fem liter med vattenlås. Ett antal lagom stora tomflaskor med skruvkork att tappa upp olet i. Lite målar-soda att rengöra redskapen med innan Du börjar. Vatten och strosocker.

### Det här köper Du i essensaffären:

Ett kilo ljus malt  
50 gram svart malt  
En liten pase överjäst. Du kommer att behöva 3,5 gram. 10–15 gram humle – cirka 100 kottar. Goldings. Hallertau eller Fuggles.

### Gör så här:

Börja med att krossa malten, men inte för mycket. Det ska

mer likna fin sand än damm. Lägg den krossade malten i en hink och hetta upp fem liter vatten (mjukt) till 70 grader.

Nu ska Du med dessa fem liter varmt vatten laka ur maltsockret ur malten. Temperaturen i den gröt som bildas får inte gå under 65 grader och inte över 70 grader. Processen ska pågå i en och en halv timme. Börja med att halla på 3/4 av det varma vattnet, spå sedan med resten efter hand som temperaturen sjunker.

Var beredd på att sila av vätska från maltgröten, som värms och halls tillbaka. Vana bryggare föredrar att isolera hinken med handdukar som hålls fast med tejp under detta moment. Att hålla temperaturen och tiden är mycket viktigt!

Sila det hela genom silduken flera gånger så att all sotvort frigors från malten. Tvätta ur maltresterna med nytt 70 gradigt vatten så att den totala vätskemängden åter blir fem liter. Nu har Du en ljusgul vätska som kallas sotvort.

Häll sotvorten i kokkarlet och koka upp den ordentligt så att skum och partiklar samlas på ytan. Skumma med skumsleven.

Lägg i humlen och koka alltsammans en timme. Slå sedan av plattan och låt det svalna sakta så att humleresterna sjunker till botten. Sila bort humleresterna medan vätskan fortfarande är ordentligt varm. Nu bör Du ha en cirka 40–50 grader varm vätska som heter stamvort.

Nu ska stamvorten stå i en täckt hink och svalna till under 30 grader. Nu är det viktigt att

redskapen är rena och att hinken med stamvorten hålls täckt. Alla osynliga bakterier är från och med nu Ditt öls värsta fiender.

När stamvorten är cirka 25 grader varm är det dags att röra ned ca 3,5 gram överjäst i hinken. Rör om ordentligt med stekspaden. Stall hinken under lock i rumstemperatur. Efter ett dygn kan Du kontrollera att det har börjat skumma på ytan. Det betyder att jästen har börjat arbeta för Dig. Det är nu alkoholen tillverkas. Låt det hela stå under lock en vecka.

Dekantera sedan försiktigt över olet i en damejeanne med vattenlås. Låt jästningen pågå en vecka i damejeannen.

Tappa upp olet på flaskor med skruvkork, håll samtidigt en struken tesked strosocker i varje flaska. Det är bra för kolsyrebildningen. Förslut flaskorna och låt dem stå en vecka. Sedan kan Du bara ner flaskorna i kallaren. Om Du har gjort rätt och hätt olguden Gambrius på Din sida kan Du redan dagen därpå njuta av en flaska kallarsvalt svensköl av gammal god kvalitet.

Svenske mästaren i hembryggning 1991, Håkan Lundgren, har hjälpt oss göra ovanstående beskrivning. Han ansvarar dock inte för textens utformning. Skulle Du lyckas med Din brygd – skicka ett kort till redaktionen och berätta. Skulle Du misslyckas – skicka ett kort till Svenska Hembryggningstöreningen, c/o Svenska Ollträmjandet, Box 16244, 103 25 Stockholm. Där kan Du ta hjälp att lyckas med nästa brygd.

**BLI MEDLEM I EN UTLÄNDSK SAMLARKLUBB?**

Från Starobrnno Club i nuvarande Tjeckien har följande erbjudande kommit in.

**Starobrnno Club**

The Starobrnno Club is open for all collectors of breweriana. The membership in the Starobrnno Club enables you to find new friends and trading partners in the Czech Republic, the Slovak Republic, and other countries.

If you belong to the Starobrnno Club, you will receive:

- Your Official Membership Card which is proof of membership for the year your dues are paid.
- Our bi-monthly (6 issues per year) published Starobrnno Newsletter.
- A Roster, containing the names, addresses, and hobby data of all fellow-members, which forms a part of one of the Starobrnno Newsletter issues.
- You have also the possibility to publish your buy-sell-trade advertisements free of charge in the Starobrnno Newsletter.

The following sections are published also in English: Abstract, Advertisements, data concerning trade shows, and Roster data.

---

**Starobrnno Club**
**Membership Application (Foreign Members)**

Last name:

Year of birth:

First name:

Collector of:

Street address:

City:

Zip:

Country:

Return this form to Starobrnno Club, Michal Hofer, Kroftova 66, 616 00 Brno, Czechoslovakia (after January 1, 1993, Czech Republic).

Starobrnno Club membership dues for 1993: DM (German Marks) 20 or equivalent in your currency. Payable to: Česká spořitelna, 658 47 Brno, Czechoslovakia (after January 1, 1993, Czech Republic). bank account number 58342-628 0800, konstantní symbol 0308.

# Allt färre händer greppar svenska ölet

(ur Svenska Dagbladet den 21 april 1992)

● Den industriella utvecklingen av ölindustrin i Sverige startade först på 1800-talet – vid sekelskiftet hade nästan alla städer ett eget bryggeri. I dag finns knappt en handfull kvar och färre blir de:

I vår lägger Pripps ned bryggeriet i Sundsvall och nästa år det i Malmö. Också det gamla Tillbryggeriet i Östersund läggs ned efter 110 års tillverkning.

## Ryssland lärde oss

Av ärkefienden Ryssland lärde vi oss på 1500-talet att göra brännvin. Brännvinsdrickandet riskerade få värre konsekvenser än krigandet då drycken med tiden blev populärare än de jästa. Gustav III uppmuntrade dessutom konsumtionen av kronobränneriernas produkter – åtminstone finanserna mådde bra av det.

I början av 1800-talet startade nykterhetsrörelserna kampanjer för det svagare och "hälsosamma" ölet. Ett vapen mot brännvinsmissbruket blev "nykterhetsvärdshuset", som efter tysk sed kallades bier-halle och bier-stuben.

Ölindustrins uppsving sammanfaller med avskaffandet av bryggarnas skråväsen 1846, förbudet mot husbehovsbrän-

ning 1860 och en ny aktiebolagslag 1864 – och införandet av det bayerska ölet 1843.

## Överjäst i Sverige

Hittills hade svenska bryggerier bara bryggt överjäst öl. Metoden har fått namnet av att jäststen flyter upp till ytan i jäskaret. Det relativt mörka ölet kallades ofta svensköl, var ej lagrat och surnade lätt.

Det underjästa ölet var känt sedan länge i Bayern. Jästen sjunker till botten och ölet lagras svalt i flera månader, därav den gemensamma benämningen lager. Resultatet blev ett fräscht och hållbart öl med en bärnstensfärgad eller lätt brun färgnyans eftersom malten var lätt rostad. Löjtnant Fredrik Rosenquist av Åkershult introducerade efter en studieresa till München och Nürnberg "bayern" via sitt Tyska Bryggeriet i Stockholm.

Den första ljusa varianten av lagerölet föddes i den böhmiska staden Pilsen 1842. Pilsner var kraftigare humlad än bayern och den orostade malten gav den en ljusare färg. Först med en bred lansering var Hamburgerbryggeriet i Stockholm 1877. Drygt 40 år senare var Pilsnern, ljus lager, det dominerande ölet i Sverige och är det fortfarande.

Bryggerierna blev de första inslagen av industriell arkitektur i städerna. Tanken att använda byggnaderna i reklamen fanns ofta redan på ritbordet.

Tyskland var alltså förebilden för svensk ölindustri. Många av projekten hade ingenjören och den tyske invandraren Alwin Jacobi som upphovsman.

## Imponera besökare

Det första prestigebygget uppfördes i klassisk stil med putsade fasader 1860 av Stockholmsbryggeribolag på Kungsholmen i Stockholm. Oskarshamns bryggeri, uppfört 1877, visade att Tyskland var idealen – en monumental byggnad i oputsat tegel med mittparti och flyglar.

Vid 1880-talet lämnade arkitekterna de medeltida impulserna och övergick till att inspireras av renässans eller gotik. Ett paradexempel är Münchens Bryggeri i Stockholm från 1892–1894 som fick en anspråksfull och imponerande fasad. I byggnaderna rymdes också ett stall för 220 hästar.

Ett annat exempel är Lyckholms bryggeri som byggdes 1890–1891 vid Mölndalsån i



Göteborg, och ger ett intryck av att sedan många sekel ha legat som en borg vid ån.

Brygghuset, bryggeriets hjärta, gavs ofta en omsorgsfull utformning - besökarna skulle imponeras av blankpolerade bryggpannor av koppar. Landets elegantaste brygghus byggdes 1915 av Hamburgerbryggeriet i Stockholm. Det finns fortfarande kvar men inredningen revs delvis ut när det lades ned 1971.

Redan 1784 användes ångmaskinen av ett bryggeri i London. Först i Sverige med den tekniken var Carnegie i Göteborg på 1810-talet, men inte förrän 50 år senare var ångmaskinen vanlig. Carnegie porter är för övrigt Sveriges äldsta varumärke.

### Formade flasktyp

Is samlades in under vintrarna för att kyla det underjästa ölet. Lyckholms var 1887 först i Sverige med kylmaskin

medan Luleå bryggeri ända till 1949 kylde ölen med is.

Kaggarochlaggadeträfat ersattes av buteljer under 1800-talets gång. Den första gången som öl annonserades på butelj var i Stockholms Dagblad 1846. Den digra floran av flaskor på marknaden fick bryggaren Anders Bjurholm och korkfabrikdisponent Gustaf Emil Boethius att forma en enhetlig flasktyp.



Den antogs av bryggarna i Stockholm 1887 och Stockholmsflaskan, som den kallades, kom så småningom också i resten av landet. Den lever fortfarande kvar i dagens returflaska, som är världens första standardiserade flaska och den andra standardiserade förpackningen i landet efter tändsticksasken.

Landets sista glasbuteljblåsning lades ned vid Surte glasbruk 1926.

När glasbruket i Hammar läggs ner till sommaren blir bruket i Limmared

vår enda tillverkare av bryggeriflaskor – och världens äldsta glasbruk i drift.

Länge användes naturkork av ekbark till att försluta buteljerna med. Korkarna slogs i med en träklubba och drogs upp med korkskruv. Men 1925 uppfann en fabrikör i Linköping rivkapsylen i aluminium, som från 1930-talet användes av de svenska bryggerierna.

### Kulmen vid sekelskifte

Då öl var en lokal produkt behövdes ingen speciell märkning, vanligt var att man bara stämplade korkarna. Den första kända maltetiketten lanserades 1858 av Cathrinebergs porterbryggeri i Liljeholmen strax söder om Stockholm.

Etiketterna blev sedan vanliga på 1870-talet och avbildade ofta själva bryggeriet i sin prakt, gärna med rykandeskorstenar som visade att det var ett öl från en modern och framåtsträvande fabrik. Bryggeriet omgavs av kärvar, kornax och humlekottar för att visa att det var en naturprodukt i buteljen.

Världens första ölburk kom 1935 från amerikanska Kreuger Cream Ale. Till Sverige kom de 1955, samtidigt som starkölet åter tilläts efter att ha

varit förbjudet sedan slutet av 1910-talet.

Vid sekelskiftet nådde antalet ölbryggerier i Sverige sin kulmen – 1905 var de 240 stycken. Konkurrenten var stenhård och det stundande ölkriget blev inledning till 100 års koncentration och koncernbildning.

I Stockholm och Göteborg bildades 1889 AB Stockholms Bryggerier respektive Göteborgs Förnade Bryggerier. I spetsen för Göteborgsföretaget fanns J A Pripp & Son, det dominerande bryggeriet i Göteborg. I Malmö och Skåne tog koncentrationen fart ett par decennier senare.

Och 1963 var de stora mogna att gå samman i ett bolag – i Stockholm, Malmö, Göteborg och i många andra städer byts bryggeriernas gamla skyltar ut och ersätts av Pripps.

### Större och färre

Under den stora bryggeridödens epok köpte staten 1974 oväntat aktiemajoriteten i Pripps. I dag ägs det av statliga Procordia och tillverkningen har koncentrerats till Göteborg och Stockholm. Under våren 1992 lägger Pripps ner bryggeriet i Sundsvall och där efter bryggeriet i Malmö nästa år.

Ytterligare två bryggerier dominerar marknaden – Bryggeri Falken och Spendrups. Falken i Falkenberg ägs till 90 procent av Procordia och till tio procent av Unilever. Bryggeriet Till, med tillverkning i Östersund och Umeå, införlivades 1989 i koncernen. Nu skall bryggeriet i Östersund läggas ner efter 110 års tillverkning.

Spendrups köpte 1989 KF-ägda Wårby, grundat 1953. Sedan Wårbybryggeriet lagts ned i Sollefteå har Spendrups nu öltillverkning i Grängesberg och i Wårby några mil söder om Stockholm.

Ytterligare fyra svenska bryggerier berikar marknaden. Störst av dem är familjeägda Åbro bryggeri Vimmerby, och i Småland finns också Banco. Västkusten kan skryta med anrika familjen Krönleins Appeltoffska bryggeri i Halmstad och i Laholm ligger lilla Sofiero, ägt av Procordia.

Rationaliseringen av svensk ölindustri har snart gått så långt den kan. Nu gäller i stället ett inhemskt försvar mot importen, då gränserna öppnas mot Europa.

FRANS ERONELL/TT

**BRASILIANSKT ÖL I SVERIGE?** Att döma av nedanstående artikel tycks det vara möjligt att så blir fallet. Hoppas då att ölet, till skillnad från de mexikanska öl som redan finns här, smakar något och, inte minst, att flaskorna är försedda med etiketter.

Dagens Industri • Tisdag 27 okt 1992

**AFFÄRSFOLK I FARTEN**

# Öl på brasilianskt vis

Svensk i Rio  
lanserar drycker  
i Sverige

BRASILIEN

Lennart Palmeus



RIO DE JANEIRO

”Det är aldrig någon som har sagt att ölen inte är god i Brasilien”, hävdar Erik Grahn, Rio-svensk som nu försöker få svenskarna att dricka brasilianskt.

Brasilien är ett stort land för öl. Klimatet hjälper till. Den förnumstiga uppmaningen på svenska burkar att öl ska drickas vid 8-12 grader skulle inte gå hem i Rio. Öl i Brasilien är en frysvara.

Det är en frysvara så till vida att öl för konsumtion förvaras i frysbox, och helst serveras med is på flaskan. Konsten är att hålla öl precis på gränsen till att stelna.

Två stora bryggerier dominerar i Brasilien: Antarctica och Brahma. Erik Grahn har Antarcitas representation i Sverige.

”Tidigare var bryggerierna här inte ens intresserade av att ex-



FOTO: LENNART PALMEUS

**ISKALL:** Erik Grahn, svensk bosatt i Rio, ska introducera brasilianskt öl i Sverige. Till skillnad från svenskarnas kylskåpskalla öl, ska drycken avnjutas riktigt iskall.

portera. Allt gick åt här. Men nu har man ett överskott”, berättar Erik Grahn.

”Ölet ska först säljas på flaska i Sverige. Brasilien tillämpar nämligen inte EGs normer för ölbrukar, som också Sverige håller hårt på”, säger han.

Erik Grahn, f d taxichaufför (”jag fick sluta för jag hittade inte i Rio”), resebyråman och

VD för Swebra – export & import – försöker även lansera brasilianskt kvalitetsvin i Sverige.

”Det första Vin- & Spritcentralen frågar efter är storleken på flaskan”, säger han.

Men om allt går bra kommer brasilianska Dom Eudes, tippat slutpris 75 kronor, att framöver samsas med övriga långväga viner på systemhyllorna

