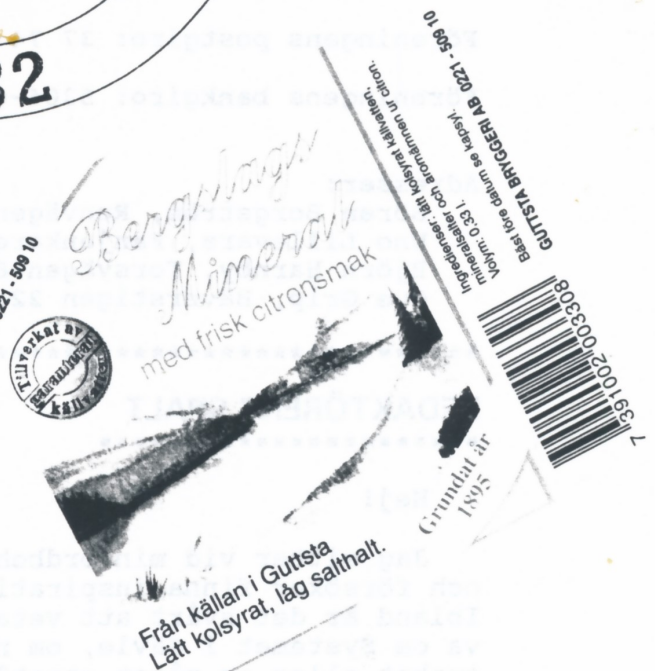
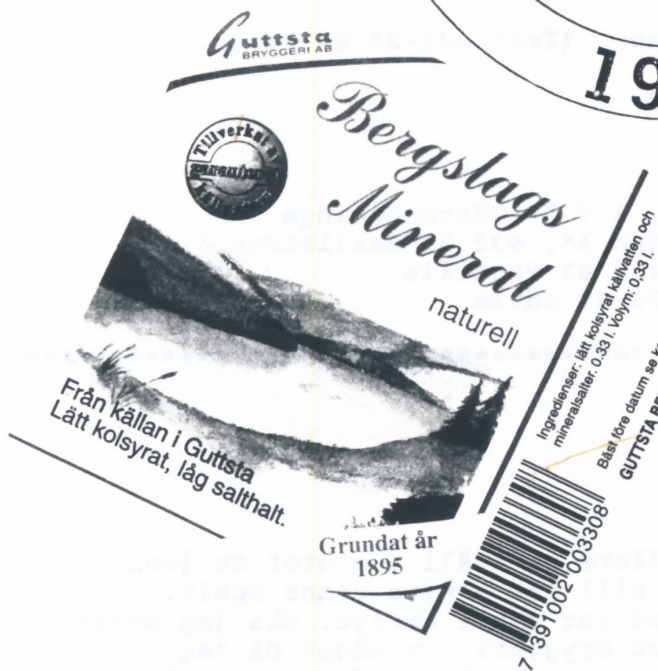
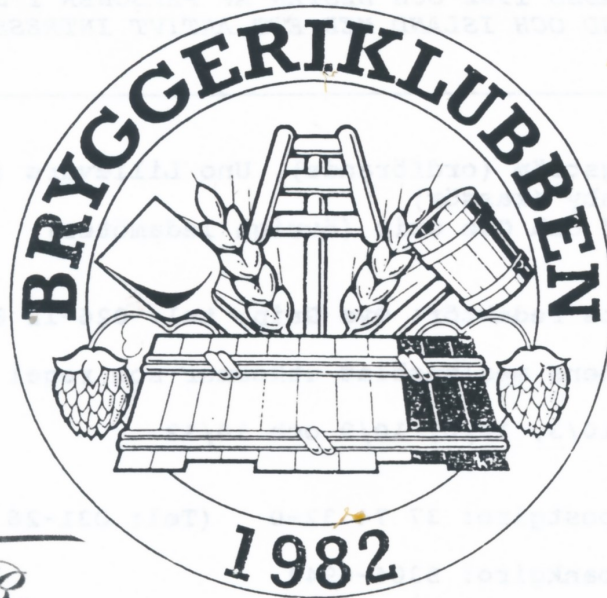


BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 2 - 1997



Innehåll nr 2 - 1997

Redaktörens spalt	2
Ordföranden har ordet	3
Protokoll från styrelsemöte i Bryggeriklubben 970412	5
Nya medlemmar m.m.	6
Hallstahammar nytt namn på ölkartan	7
Bryggeribesök på Guttsta och Hallsta	8
Protokoll från styrelsemöte i Bryggeriklubben 970524	11
Henrik Unnerbrants svagdricksetiketter	14
Arboga Öl - om bryggerier, mälthus och ölkrogar i Arboga	16

- 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, tel: 026-12 82 85

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: 031-26 94 04)

Föreningens bankgiro: 5304-6942

Adresser:

Sören Borgström, Runvägen 6, 137 55 Västerhaninge
Uno Lillevars, Fanjunkarevägen 16, 632 33 Eskilstuna
Björn Harnby, Torsvägen 8, 433 61 Partille
Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle

REDAKTÖRENS SPALT

.....

Hej!

Jag sitter vid min ordbehandlare en kväll i slutet av juni och försöker finna inspiration till att skriva denna spalt. Ibland är det svårt att veta vad jag skall skriva. Ska jag skriva om Systemet i Gävle, om något bryggeri, om något öl jag smakat eller om något annat? Systemet I Gävle börjar väl bli uttjatat? Men jag kan ändå inte låta bli att nämna att jag återigen har skällt ut föreståndaren där för hans ovilja att ta hem de nya ölsorterna. Högst var tredje ny sort kommer på hyllorna i min Systembutik och det hjälper uppenbarligen inte att skälla på föreståndaren. Vad ska man göra? Nej, över till något helt annat.

Vad som menas med folköl och öl i klass II har nu helt förändrats. Det finns officiellt inte längre några klasser för ölet. Tidigare var klass II ett öl med högst 3,5 vol% alkohol som var belagt med skatt och klass I ett skattefritt öl med högst 2,25 vol%. Numera finns det två olika sorters skattefritt

FORTSÄTTNING SIDAN 4



ordföranden har ordet!

Västerhaninge i Juni 1997.

Hej alla glada sommarvarelser !

Så är den då åter här, d.v.s. sommaren, som betyder så mycket för oss alla. Skall den bli som vi förväntat oss eller inte. Du får ej svaret förrän till hösten, men kan göra det bästa möjliga av den.

Den 24 Maj var i alla fall en mycket vacker försommardag, då 36 st. personer, samlare och anhöriga besökte GUTTSTA Bryggeri i Kolsva och HALLSTA Bryggeri i Hallstahammar.

Jag önskar på Bryggeriklubbens och de mycket nöjda deltagarnas vägnar, få framföra ett stort och varmt tack till Börje Lageson och Sven Löfgren med respektive personal. Vi hoppas att ni får en bra sommar och att ni inte konkurrerar ihjäl varandra.

Jag har vid flera tillfällen uttryckt min uppskattning för våra svenska bryggeriers utmärkta produkter, framförallt när det gäller mörka ölsorter typ julöl. Men de tillverkar även ypperliga ljusa ölsorter och numera även udda öltyper som tidigare endast fanns att tillgå utomlands eller genom import på senare år. Med undantag för vissa belgiska och engelska specialölsorter, tillverkar de svenska bryggarna idag öl som kräsna ölkännare gärna tar till sig.

Att jag inte är ensam om min uppfattning läste jag nyligen i den superba mat- och dryckestidningen APÉRITIF, där den välkände Lars Schweitz på Bredaryds Vårdshus, i ett s.k. beundrabrev riktar sig direkt till de svenska bryggerierna och lovordar deras produkter. Lars om någon, torde veta vad han talar om.

För de samlade medlemmarna planerar klubben en trevlig dag den 27 September. Inbjudan kommer under augustimånens sken.

En skön sommar önskas ni alla....från

Redaktörens spalt.....forts. från sid. 2
 Öl, en sort med högst 2,25 vol% med beteckningen klass I och en sort som är 0,55 procentheter starkare eller 2,8 vol% med beteckningen klass II. Skattefritt öl kallas nu av bryggerierna (inte alla men många) öl klass II. Inte nog med det, det kallas dessutom folköl. Det tidigare ölet klass II har inte längre någon klass, vilket i och för sig är helt riktigt, och kallas nu öl 3,5. Vad säger ni om detta? Jag tycker att det är en form av falsk varubeteckning att kalla ett skattefritt öl för öl klass II. Bryggerierna kan inte ha någon annan tanke med att kalla det skattefria ölet för öl klass II än att de vill få folk att tro att dom köper ett skattebelagt öl. Det känns inte heller rätt att kalla det nya ölet folköl. Folköl var ju enligt allas uppfattning så sent som 1994 ett öl på vilket skatten skulle tredubblas när Sverige blev medlem i EU, ett öl på vilket skatten måste sänkas om det inte skulle kosta 15 kr i affären. Nu är plötsligt folkölet skattefritt. Det svänger fort. Kalla ölet 2,8 för vad det är och inget annat.

Innan jag slutar vill jag passa på att gratulera två av våra nya stödjande medlemmar för deras goda öl. Kungsholmens kvartersbryggeri och Ahlafors Bryggerier har med sin Lundgrens Lager och Ahle Ale placerats först bland ljusa öl resp. ale av tidningen Dagens Industri den 7 juni 1997. Jag vill också tacka Veikko Roos som åter bidragit med etiketter i utskicket, nämligen Jakt 6,3.

Jag önskar alla läsare av detta medlemsblad en trevlig och varm sommar, som kräver mycket och god öl.

Redaktören

ANNONS

FINLANDS BRYGGERIER Matrikel över finska öl-, porter- och sahtibryggerier 1756 - 1996

I december 1997 publiceras med bidrag från Finlands Bryggeriförbund det historiska material som Seppo Bonsdorff har samlat om bryggerier som har funnits i Finland.

Den tvåspråkiga (finska/engelska) boken som är tryckt i fyra färger innehåller en kort historik över ca 370 bryggeriföretag med en etikettbild. Etiketter har bevarats från ca 230 bryggerier.

Bokverket innehåller även en kort historik om hur ölet kom till Finland och hur bryggeriindustrin har utvecklats där.

Upplagan kommer att vara begränsad och boken kommer inte att säljas via bokhandeln.

För medlemmar i Bryggeriklubben är priset FIM 250 + porto-kostnader.

Beställ per post senast den 31 augusti 1997 hos

Seppo Bonsdorff
 Petasvägen 8 D
 02700 Grankulla
 FINLAND

Styrelsemöte Bryggeriklubben 970412 Arboga Bryggerimuseum.**Närvarande: Sören Borgström, Björn Harnby, Ove Grip, Helge Hoff, Uno Lillevars.**

- § 1. Mötet öppnades ordf. hälsade de närvarande välkomna.
- § 2. Kallensen till mötet godkändes.
- § 3. Dagordningen godkändes.
- § 4. Till ordf. för mötet valdes Sören B.
Till sekr. för mötet valdes Uno I.
Till att justera protokollet valdes Ove Grip.
- § 5. Medlemmar 970412. 105 st. 4 st nya . Gellivare Bryggeri, F.d. Visperdalens Bryggeri, Mikko Pakkanen Finland samt Kurt Johansson Skövde.
Medlemmar som ännu inte betalat sin medlemsavgift är : Gretar Sigmarsson Island. Harald Karlsen Norge. Marina Stenberg Borlänge samt Uno Lillevars som dock betalade på mötet men uppmanades av kassören Björn Harnby att notera det i protokollet.
- Stödjande medlemmar som inte ännu betalat är:
- Sofiero, Pripps Västra Frölunda, Banco Skruv, Tilgmann OY Finland, Nordsjö Gårdsbryggeri samt Vivungs .
- Nya stödjande blir troligen:
- Alafors, Grebbestads samt Kungsholmens KvarTERS Bryggeri.
- Adressändringar skall kontrolleras: Björn H. skall kontakta Lars-Åke Jansson Göteborg.
Sören B. kontaktar SÖF Sveriges Ölburkssamlares Förening.
- § 6. Kassareport: 24.657:-
- § 7. Förslag till höjning av medlemsavgiften. Bordlades till nästa styrelsemöte.
Portokostnaden är mellan 10 - 20 kr per utskick ca. 1900 kronor.
Tryckkostnad för medlemsbladet ca: 3000 kr per nr.
- § 8. Arvoden till Styrelsefunktionärer som har kostnader samt lägger ner mycken tid föreslås för:
Ordf. Sören B. Insamling av ettiketter, öl, glas mm. Ca: 1000:-
Kassörsysslan bokföring samt matrikkel. 500:-
Redaktörens arbete, medlemsbladet sortering Ettiketter. mm. Ca: 1000:-
- § 9. Förändringar i styrelsen , Björn Harnby avgår som kassör, till ev. ny kassör skall Lars Johansson alternativt Hans Billkvist tillfrågas.
- § 10. Övriga frågor: Sören B. Har fått förfrågan från SÖF att ha bytesmöte tillsammans.
Styrelsen avstyrker.
De medlemmar som vill kan alltid delta på deras bytesmöten.

Styrelsen samlas Kl. 12.00 för styrelsemöte före Bryggeribesöket Guttsta Bryggeri i Kolsva.

Sören B. har besökt Melings, Hallsta samt Guttsta Bryggerier, han skall göra en förfrågan till Spendrups om vi kan få köpa deras Jubileums Bok till reducerat pris.

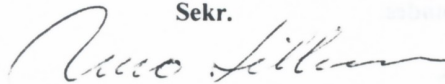
Förslag på att ta fram Pins med vårt märke. 500 st föreslås.

Björn H. kontaktar Företaget Mera Märken för offert.

Sören B. kontaktar Pins Faktory AB. Han skall ta fram prov på brevpapper.

§ 11. Mötet avslutades.

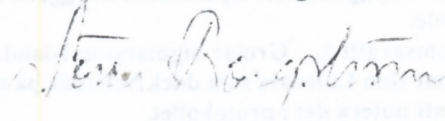
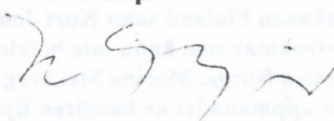
Sekr.



Uno Lillevars.

Justeras. Ordf. Sören Borgström.

Justeras: Ove Grip.

ANNONS

Enligt beslut på styrelsemötet den 24 maj 1997 erbjuds medlemmarna att köpa dels gamla exemplar av medlemsbladet för 15 kr styck + ev. porto, dels ölglas med klubbens logo för 25 kr (prima glas) eller 15 kr/st (något sekunda glas). För medlemsblad kontaktas redaktören och för glas Sören Borgström.

Följande äldre medlemsblad finns:

1-1987	2	3-1989	1	1-1992	6	2-1994	1
4-1987	2	1-1990	3	2-1992	5	3-1994	12
5-1987	1	2-1990	1	3-1992	6	4-1994	10
1-1988	11	3-1990	3	4-1992	12	2-1995	3
2-1988	14	4-1990	7	1-1993	7	4-1995	9
3-1988	10	1-1991	6	2-1993	9	1-1996	3
4-1988	3	2-1991	2	3-1993	10	2-1996	5
1-1989	5	3-1991	7	4-1993	4	3-1996	6
2-1989	2	4-1991	11	1-1994	3	4-1996	7

NYA MEDLEMMAR

129. Kungsholmens Kvartersbryggeri, Stockholm. Stödjande medlem.

130. David Simonsson, Kyrkogatan 3, 514 32 Tranemo, tel: 0325-703 60. Samlarområden: Öletiketter från alla världens hörn, dock ej gamla

131. Krister Granberg, Godmansvägen 33, 903 55 Umeå, tel: 090-12 04 44, 010-28 09 881. Samlarområden: Etiketter från hela världen, Ölreklam, Skyltar, Glas, Kuriosa etc.

132. Grebbestads Bryggeri, Grebbestad. Stödjande medlem.

133. Ahlafors Bryggeri AB, Alafors. Stödjande medlem.

ADRESSÄNDRING

54. Lars-Åke Jansson, Nygårdsvägen 10E, 433 32 Partille

LOKAL FÖRANKRING

Hallstahammar nytt namn på ölkartan

HALLSTAHAMMAR(SvD)

● Allt fler utmanar bryggerijättarna. En av uppstickarna är Hallsta Bryggeri.

I en gul byggnad på ett industriområde i utkanten av västmanländska Hallstahammar har ägarna byggt ett minibryggeri. Med hjälp av begagnad tysk utrustning ska de brygga minst 40 000 liter öl i månaden. Den volymen behövs för att verksamheten ska bära sig. Hittills har de investerat runt tio miljoner kronor.

VD:n och bryggmästaren Sven Löfgren, utbildad vid bryggerihögskolan i Tuborg norr om Köpenhamn och med 25 års erfarenhet från Pripps, är en av entusiasterna bakom projektet.

– Att vi valde Hallstahammar beror dels på att vi kunde få lokaliseringsstöd, dels på ortens centrala läge i en marknad med tre miljoner invånare, berättar han.

Lokala namn

Hittills har bryggeriets tre ölsorter tillverkats i Tyskland och korts i tankbilar till Hallstahammar där det tappats på flaskor.

– Men i nästa vecka ska vi brygga här. Det är ett absolut mål.

Som en del av den lokala inriktningen har ölsorterna namn med anknytning till Mälaren. Snart ska Sven Löfgren och hans kompanjoner också lansera ett folköl i livsmedelsbutikerna.

I och med att vi kommer ut med ett folköl hoppas vi kunna skapa efterfrågan och komma upp i de volymer som krävs för att nå balans, säger han.

För att kunna starta har man fått bidrag från länsstyrelsen i Västmanland, lån av en lokal bank samt riskkapital från statliga Almi företagspartner.

– Vi har också skuldsatt oss själva och våra släkter, säger Sven Löfgren.

I starten gick det dock lite trogt. Finansierarna var tveksamma. Länsstyrelsens beslut om att ge lokaliseringsbidrag drog ut på tiden, likadant var det med bankens besked om lån. Och Almi väntade på de övrigas beslut.

Systemplats lotterivinst

Man måste vilja mycket starkt om man ska orka med den här processen. Det har varit lite upp- och ner.

När det först i problemet var löst kom nästa. Systembolaget.

Deras intagningsprocedur för lotterier, anser Sven Nordlöf.

Från början hade bryggeriet bara en ölsort i Systembolagets sortiment för starköl. Då finns den garanterat i bolagets 40 depåbutiker. I övriga är det upp till varje butikshäfte att man vågar.

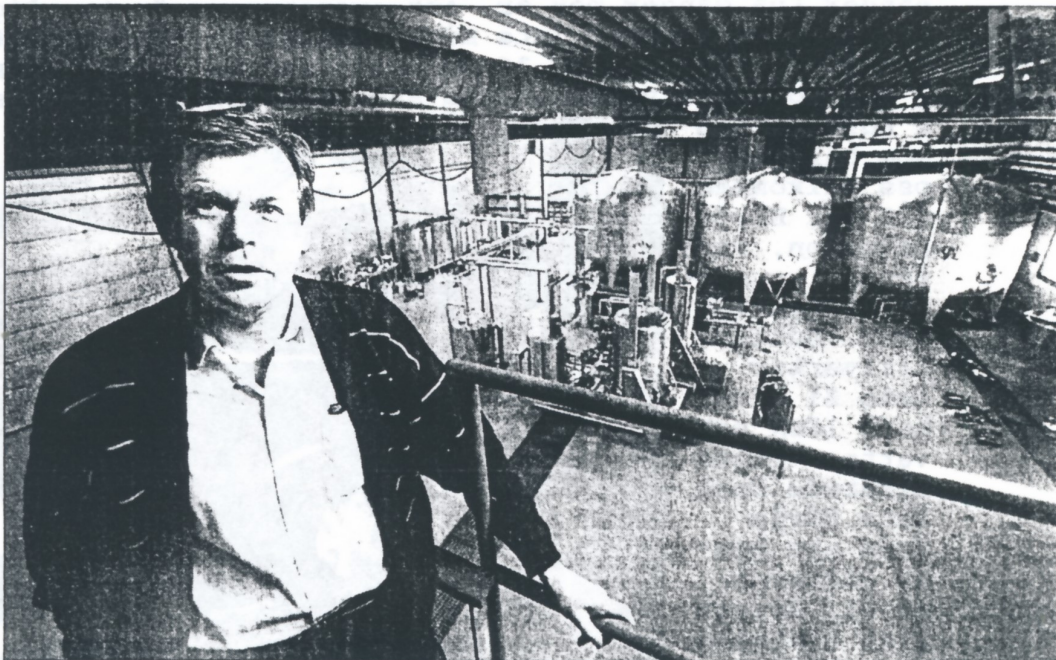


Foto: INGVAR KARMHED

Bättre begagnat. Utrustningen i Hallsta Bryggeri har VD:n och bryggmästaren Sven Löfgren och hans kompanjoner köpt från lokala bryggerier i Tyskland. Hittills har de investerat cirka tio miljoner kronor.



En av tre ölsorter. Alla har namn med anknytning till Mälardalen. De har hittills bryggts i Tyskland och tappats på flaskor i Hallstahammar.



Anspråklöst yttre. Inte mycket signalerar att det döljer sig ett bryggeri i den gula byggnaden på industriområdet. Tidigare användes den för att renovera brandskadade maskiner.

I december förra året blev det andra ölet upptaget i Systemets sortiment.

– Men det finns inte en butiksföreståndare som tar in en ny produkt före jul. Då är alla beställningar gjorda.

Marknadsföringen är viktig för att lyckas. Ett sätt är att sluta kontrakt med restauranger, men de har ofta avtal med de stora bryggerierna. För ett litet bryggeri är det svårt att matcha de stora när det gäller reklam och utrustning till krogarna.

– Att synas är det allra viktigaste. Därefter att man har ett bra produktkoncept, det vill säga öl, vatten och läsk, säger Sven Löfgren och fortsätter:

– Från början tänkte vi inte tillräckligt mycket på marknadsföringen. Nu satsar vi allt eget krut på den lokala och regionala marknaden.

Trots alla problem, och trots att han hade ett tryggt och säkert arbete på Pripps, tycker Sven Löfgren att det varit värt besväret. Innan han lämnade Pripps utvecklade han retursystemen för Petflaskan och 50-centiliter ölfaskor.

Säljer regionalt

– När jag var klar med det såg jag en framtid där jag skulle sitta och göra rutinarbeten. Det var då jag på allvar började utveckla idén om ett eget bryggeri.

I dag ägs A-aktierna i Hallsta Bryggeri av fem personer medan det finns runt 80 B-aktieägare. Mest säljer man lokalt och regionalt, därefter kommer Stockholm, som i dag tar 15–20 procent av volymen.

DAN NILSSON

FAKTA

STADIGT FLER BRYGGERIER

Antalet svenska ölbryggerier har ökat stadigt de senaste åren. 1990 var de åtta stycken, nu är de minst 27.

Befintliga ölbryggerier

Banco bryggeri, Skruv
Falcon Bryggerier, Falkenberg
Fors Bryggerier, Fors
Gamla Stans Bryggeri, Stockholm
Gamlestadens Bryggeri, Göteborg
Gefle Børgs, Gävle
Gällivare, Gällivare
Gotlands Bryggeri (Spendrups), Visby
Hallsta Bryggeri, Hallstahammar
Jämtlands Bryggeri, Pilgrimsstad
Kopparbergs Bryggeri, Kopparberg
Kronleins (f.d. Appeltofftska), Halmstad

Kungsholmens Kvarterbryggeri, Stockholm
Kallefalls, Tidaholm
Nordsjö Gårdsbryggeri, Motala
Pripps Bryggerier, Stockholm
Sofiero, Laholm
Spendrups Bryggeri, Grängesberg
Thimstors, Laholm
Tomellilabryggeri'n, Tomelilla
Zeunerts, Sollefteå
Äbro Bryggeri, Vimmerby

Under uppbyggnad

Ahlfors Bryggeri, Alafors
Bohus Bryggeri, Uddevalla
Bredaryds Pubbryggeri, Bredaryd
Bryggeriet i Ystad (Tomellilabryggeri'n), Ystad
Grebbebreds Bryggeri, Grebbebad

Källa: Svenska Bryggerier

Bryggeribesök på Guttsta och Hallsta

Den 24 maj 1997 var det åter dags för bryggeribesök eller, rättare sagt, två bryggeribesök, dessa trevliga evenemang som händer två gånger per år. Att evenemangen är trevliga och uppskattade vittnar inte minst det stora deltagarantalet om. Den här gången deltog 36 personer inklusive tre barn.

Det första bryggeriet som skulle besökas var Guttsta Bryggeri

i Kolsva. Den som hälsade oss välkommen dit var Börje Lagesson, vars farfar grundade bryggeriet 1895. Guttsta tillverkar inte öl utan bara läsk och vatten. Detta hindrade dock inte Börje från att bjuda gästerna på öl. Bryggeriet distribuerar nämligen Åbroprodukter och det var det bryggeriets öl som



Börje Lagesson framför den fina bryggeribilen. Bara den var värd ett besök på bryggeriet

erbjöds. Förutom öl serverades Guttstas många olika välsmakande mineralvatten till de goda smörgåsarna. Börje hade även lagt fram etiketter som samlarna lade beslag på.



Börje var värd ett stort tack för det trevliga och generösa mottagandet

Vi fick veta att Guttsta från början varit ett svagdricksbryggeri som endast producerat svagdricka fram till 1911, då bryggeriet började producera även läsk och mineralvatten. Senare tillkom lättöl. Tillverkningen av svagdricka upphörde 1964/65 medan lättöls-tillverkningen upphört redan 1955. Från 1965

är det alltså läsk och mineralvatten som gäller. Men detta gäller bara den egna tillverkningen. Åbro legotillverkar Guttstas populära starköl Hilda Lagesson. I gengäld producerar Guttsta Cola åt Åbro. Guttsta har f.n. ca 35 anställda. Bryggeriet har en stor marknadsandel inom sitt område på läsk- och vattensidan och omsättningen har ökat de senaste åren. Det finns dock för närvarande inga planer på egen öltillverkning.

Efter en filmförevisning och en rundvandring i bryggeriet var det dags att tacka Börje för att vi fick besöka bryggeriet och det trevliga mottagande vi fått.

Från Guttsta ställdes färden till Hallstahammar och de campingstugor vi skulle bo i. Efter incheckning var det dags att åka till Hallsta Bryggeri, där vi togs emot av Sven Löfgren, en av de fyra initiativtagarna och grundarna av Hallsta Bryggeri. Skillnaden mellan Guttsta och Hallsta var stor. I Hallsta bryggeri har det aldrig tillverkats någon svagdricka och 100-årsjubileet ligger 98 år framåt i tiden. Hallsta är ett nystartat modernt bryggeri som endast tillverkar öl.

Det första som hände på bryggeriet var att vid bjöds på ett litet smörgåsbord bestående av bröd med olika sorters korv och ost. Till detta goda fick vi njuta Birka, Hallsta Pils och Westmanna Premium. Om det berodde på den trevliga stämningen, den goda maten eller på att ölen är mycket välsmakande är svårt att säga men ölen smakade mycket bra. Speciellt intressant var överjästa Birka. Det är tyvärr sällsynt med svensk överjäst öl.

Medan han serverade mer öl berättade Sven lite om bryggeriet och starten av detsamma. Bryggeriet hade grundats för ca två år sedan. Ölet

legotillverkades först och tappades av ett annat bryggeri med sedan några månader skedde såväl tillverkning som tappning i bryggeriets nya och fräscha lokaler. Bland de fyra grundarna av bryggeriet finns väldigt stor sakkunskap. Förutom erfarenhet från större bryggerier finns bryggmästar-



Sven Löfgren informerar mellan förtäring och rundvandring i bryggeriet

och teknologie doktorskompetens. Det hade varit ett tufft arbete att ordna finansieringen. När bryggeriets produkter blivit färdiga hade det dessutom varit mycket svårt att få in dessa i Systemets grundsortiment. Förutom säsongsöl produceras tre sorters starköl: Birka, Hallsta Pils och Westmanna. Birka tillverkas också i en 2,8 procentsvariant. Målet i år är att producera 700 000 liter öl men det finns kapacitet för den dubbla mängden.

Efter en intressant rundvandring i bryggeriets rymliga och ändamålsenliga lokaler var det dags att tacka Sven för att vi fått komma dit. Förutom etiketter fick vi öl med oss att dricka



Sven hade verkligen gjort sig förtjänt av det tack han fick

på kvällen, vilket vi deltagare tackar särskilt för. I detta sammanhang finns det också skäl att rikta ett tack till Gefle Borg Bryggeri, som skänkt öl till deltagarna.

Efter en middag på campingplatsens restaurang var det dags för

bytesmöte i en trivsamt lokal som också tillhör campingplatsen. Var mötet lika givande för de andra deltagarna som det var för mig måste alla vara mycket nöjda.

Återigen ett stort tack till Sören för ett på alla sätt utmärkt arrangemang.

Deltagare vid bryggeribesöken var tre barn och följande personer:

Per Berggren
Patrik Berglund
Hans Billquist
Sören Borgström
Erik Brorsen
Lis Brorsen
Jan Clavebring
Sören Clavebring
Nils Gravesen
Ove Grip
Helge Hoff

Mikko Hovi
Gerd Johansson
Harald Karlsen
Pelle Karlsson
Kjell Kvick
Uno Lillevars
Hans Göran Nilsson
Ole Olsen
Arne Persson
Anders Pettersson
Veikko Roos

Jan Solberg
Lena Stenlund
Ingmar Strannevik
Erik Sundling
Per Söderberg
Torbjörn Söderberg
Björn Sörgaard
Jan Tviksta
Hans-Lennart Ullström
Henrik Unnerbrant
Arne Åberg

OG

ANNONS

Ett begränsat antal exemplar av boken Med öl i blodet. Historien om Spendrups 1897 - 1997, skriven av Hans Hellström, finns att köpa för 50 kr styck + ev. porto. Kontakta Sören Borgström på telefon 08-500 30 641

PROTOKOLL

Datum

1997-05-24

Protokoll fört vid styrelsemöte i Bryggeriklubben
på Guttsta Bryggeri i Kolsva den 24 maj 1997

Närvarande:

Sören Borgström
Ove Grip
Helge Hoff
Uno Lillevars fr.o.m. § 8

§ 1 Mötets öppnande

Sören Borgström öppnar mötet och hälsar de
närvarande välkomna.

§ 2 Kallelse till mötet

Kallelsen till mötet godkännes.

§ 3 Dagordning

Förslag till dagordning godkännes.

§ 4 Val av mötesfunktionärer

Till ordförande för mötet väljs Sören Borgström,
till sekreterare Ove Grip och till protokolls-
justerare Helge Hoff.

§ 5 Medlemssituationen

Sören rapporterar följande.

Grétar Sigmarsson och Marika Stenberg har inte
betalat medlemsavgiften för 1997.

Pripps Västra Frolunda, Sofiero Bryggeri,
Tilgmann OY AB och Vivungs har inte heller

PROTOKOLL

Datum

1997-05-24

betalat medlemsavgiften för 1997. Vivungs är enligt Sören försatt i konkurs och kommer sannolikt att upphöra att vara stödjande medlem.

Nya Stödjande medlemmar är Ahlafors och Grebbestads Bryggeri samt Kungsholmens Kvartersbryggeri.

- Nya samlande medlemmar är David Simonsson och Krister Granberg.

§ 6 Ny kassör efter Björn Harnby

Rickard Laisfelt är villig att kandidera som kassör vid årsmötet.

§ 7 Inval av nya styrelsemedlemmar, förfarande

Beslutas att ansökan om medlemsskap skall vara skriftlig och att ordföranden får pröva ansökningen och besluta om medlemsskap. Vid tveksamhet skall frågan hänskjutas till styrelsen.

§ 8 Rapporter

Vid föregående styrelsemöte hade frågan om anskaffning av pins med Bryggeriklubbens märke varit uppe till behandling. Sören rapporterar att företaget PinsFactory kan leverera 500 pins i hårdmetall eller etching eller 300 pins + 200 slipsklämmor för ca 13 000 kr. Företaget Mera-Märken kan leverera 500 pins eller slipsklämmor för 10:25 kr/st och 1 000 pins eller slipsklämmor för 5:65 kr/st.

Mötet beslutar att från Mera-Märken beställa 700 pins och 300 slipsklämmor, varav av de senare 150 stycken i askar, för priset 4:90 kr + moms/st eller totalt 8 200 kr.

Sören rapporterar att Seppo Bonsdorff håller på att färdigställa en bok om finska bryggerier på finska eller engelska. Boken, som är illustrerad, kommer att bli klar till hösten. Priset blir omkring 300 - 350 kr. I nästa medlemsblad kommer en annons om boken.

Sören rapporterar om en annan bok, nämligen

PROTOKOLL

Datum

1997-05-24

Spendrups jubileumsbok. I nästa medlemsblad kommer ett erbjudande till medlemmarna om att köpa boken till förmånligt pris via Sören.

Sören rapporterar att han kommande vecka skall resa till Munkbo bryggeri i Morgårdshammar och till Melings bryggeri i Fagersta, bryggerier som klubben skall besöka den 27 september. Inbjudan till besöken kommer i augusti. Från Melings bryggeri fortsätter Sören till Jämtlands bryggeri.

Sören visar ett förslag till brevpapper för klubben. Helge skall titta närmare på förslaget och kommer att ändra teckensnittet.

Ove meddelar att han har öl till medlemmarna från Gefle Borg Bryggeri med sig. Styrelsen riktar ett tack till bryggeriet.

§ 9 Övriga frågor

Styrelsen beslutar dels att gamla medlemsblad skall erbjudas medlemmarna för 15 kr/st, dels att ölglas med klubbens logo skall erbjudas medlemmarna för 25 kr/st (prima glas) och 15 kr/st (något sekunda glas). Erbjudandet skall tas in i nästa medlemsblad.

§ 10 Nya frågor

Några nya frågor finns inte att ta upp.

§ 11 Avslutning

Mötet avslutas.

Vid protokollet

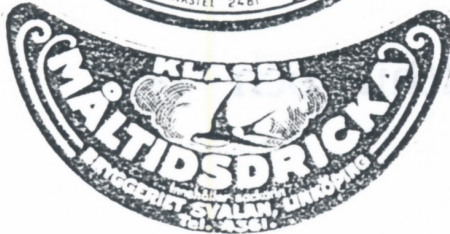

Ove Grip

Justeras

Sören Borgstrom

Helge Hoff





A.V. Svenssons
Bryggeri
Tel. 1695



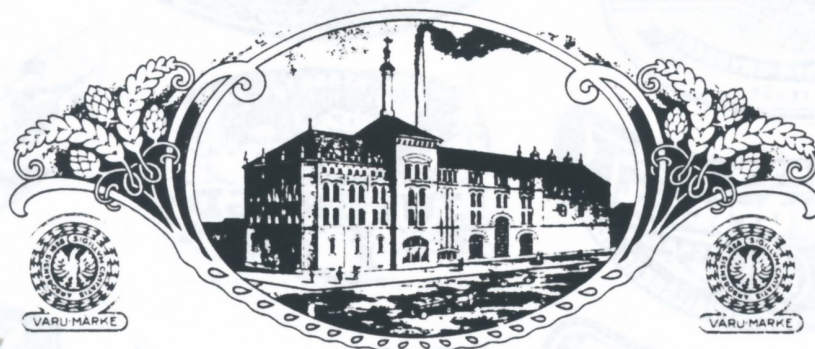
Fridsta Bryggeri
Klass I
Bomhus



Åneby Bryggeri
Klass I
Tel. 28
Innehåller Sackarin



Uppsatsen är hämtad från hembygdsföreningen Arboga
Minnes årsbok 1981



Arboga Öl — om bryggerier, mälthus och ölkrogar i Arboga

av *Sven Rydbeck*

De flesta i vårt land har säkert vid något tillfälle hört uttrycket "det kommer efter som Arboga Öl". Det har blivit ett stående talesätt, då obehagliga efterverkningar inträffar på ett eller annat sätt. Ingenting har heller gjort Arboga så känt som just detta talesätt, vilket också finns omnämnt i Pelle Holms klassiska samling "Bevingade ord".

Arboga var i århundraden en av Sveriges viktigaste städer, dit hovet och rikets höga herrar ofta begav sig. Dessa skulle förses med mat och dryck. Det var därför naturligt, att man i staden gick in för att framställa ett så gott och bra öl som möjligt. Arbogaölet blev känt vida omkring för sin styrka och fyllighet.

Det finns talrika berättelser om hur detta välkända uttryck uppkommit. En del har samband med någon historisk händelse. Den äldsta härstammar ända från 1300-talet: År 1365 tågade danskar och norrmän tillhörande konungarna Magnus och Håkans här genom Sverige för att besegra Albrekt av Mecklenburg och hans tyska soldater. En del av soldaterna försinkade sig vid öltunnorna i Arboga, så att de inte kom i tid till slaget i Gataskogen utanför Enköping, varigenom deras herrar förlorade drabbningen.

Man har också sökt härleda uttrycket ur en passus i Olaus Petris svenska krönikor, där han berättar om hur det skulle gått till, när Sten Sture d.ä. år 1471 valdes till riksföreståndare i Arboga. Det heter där: "Vid Valborgsmässotid vart ock hållet ett möte i Arboga, till vilket kallade voro borgare och bönder. Där skulle endräkteligen samtyckas, ho hövitsman vara skulle. Och där vart en läst tyskt öl upplagt för bönderna. Därför gåvo de rösterna, som han begärde, som ölet gav". Senare när valmännen nyktrat till och förstod att Sten Sture var ute efter gods och rikedomar för egen del, tyckte de "att nog var ölet gott, men det kom surt efter". Denna svåra beskyllning mot Sten Sture upptogs mycket illa av Gustav Vasa och bidrog till att Olaus Petri föll i onåd hos konungen, varför man i detta speciella fall verkligen kan säga, att Arbogaölet kom efter.

En annan berättelse kommer från den tiden, då borgarna bryggde öl åt adeln. Nu hände det, att ett slott som beställt öl fick leveranserna i tid från Västerås och Örebro, medan ölet från Arboga kom bort. Ölkärran från Arboga

hade körts till fel slott och beställarna beklagade sig över att "Arbogaölet det kom efter".

Jacob Benjamin Lohman skriver i "Arboga Känning" år 1737: "Om man druckit några begare af thet kraftiga Arboga-Öhlet, så har thet utan twifwel krupit litet i hufwudet, så wel som i magan. Häraf tå ordspråket: Bra Öhl i Arboga — thet kommer efter". Detta är väl den mest naturliga förklaringen, ty bryggmetoderna på den tiden medförde, att en del jäst fanns kvar i ölet. Vid stor förbrukning av sådant öl blev det efterverkningar. Det kan också ha varit s.k. porsöl, vilket var starkare än humleöl. "Starka kempars öhl" var en benämning som i äldsta tider användes om Arbogaölet. Det ansågs vara en hälsodryck, som verkade upplivande och förlänade ökade krafter.

Gambrinus, den flamländske sagokungen, anges som upphovsman till konsten att brygga öl. Men redan år 4000 före Kristi födelse bryggdes i Babylonien, ett av världens äldsta kulturländer, drycker av sädesslag, vilka kryddades med honung. Tyskland betraktas dock som ölets verkliga hemland och har varit föregångare ifråga om teknik vid bryggningen och även vid uppförandet av bryggerianläggningar.

Ölet var i forna tider ett dominerande inslag i alla måltider och var folkets förnämsta njutningsmedel. Öl dracks i såväl slott som koja, av fattig och rik. Öl dracks i ofantliga mängder, ibland flera kannor om dagen (1 kanna = 2,6 liter). Eftersom öl är vitaminrikt gjorde det säkert nytta som komplement till den då ensidiga kosten. Olaus Magnus skriver år 1555 i sin "Historia om de nordiska folken": "Ju äldre kornölet är, desto renare och sundare är det. Det är ett behagligt medel mot gallsten. Vidare häver nämnda öl hosta, om man dricker det uppkokat tillsammans med något smör."

I skildringar av livet för århundraden tillbaka spelar förekomsten av öl en stor roll i alla sammanhang. Vid de medeltida gillenas sammankomster utvecklades ett omständligt ceremoniel med minnesskålar till Vår Herres, Jungfru Marias och skyddspatronernas ära. Drycken var alltid öl.

Borgare och bönder var i allmänhet förpliktade att brygga och leverera öl till krigsmakten, hov, slott och herresäten, varför det överallt i städer och på landsbygd fanns en mängd husbehovsbryggerier, där ölet framställdes hantverksmässigt. I slott och borgar lagrades matvaror, som fogden drev in från bönderna: smör, säd, salt kött, fisk och öl. Fogden på borgen skulle kontrollera, att säden i kornboden inte brann och att ölet i källaren inte läckte ut från ölfaten. Ibland kom kungen och hans hov på besök för att äta upp den lagrade provianten och då serverades rikligt med öl för att skölja ner den salta maten. Öl skulle finnas i stora mängder vid kungakröningar, riksmöten och herredagar. På Upsala slott firade Erik XIV sin kröning år 1561. På torget utanför utspisades allmogen med helstekt oxen till vilken serverades öl, som "rann ur tvenne brunnar".

Av öl fanns då en rad sorter, som endast torde skilt sig från varandra i inbryggingsstyrka och humletillsats, nämligen herreöl, fogdeöl, svenneöl, ämbetsöl, skeppsöl och spisöl. Dessa bildade en fallande skala med herreölet som det starkaste och spisölet som det svagaste. Sålunda bryggdes herreölet med minst 6 fjärdingar malt och 4 marker humle per tunna öl, medan spisölet var på 2 fjärdingar malt och 0,5—1 mark humle.

Många i dagligt tal ännu fortlevande uttryck bär vittne om den betydelse ölet hade. Förutom årets helger togs varje större händelse i det vardagliga livet tillvara för att anordna fester, vilka benämndes öl i slutstavelsen. Det fanns många sådana, t.ex. barnsöl, hissöl (vid bröllop), gravöl, slätteröl, skjuröl (när säden skars), köröl, flyttöl, timmeröl, körregångsöl och åldermansöl. Vid julfirandet var ölet en naturlig ingrediens i det myckna ätandet. Det lades då ner extra omsorg på brygden, ty julölet skulle vara mörkt, gott och mustigt. På julbordet stod en stänka med öl av bästa sort, som ingen fick dricka av. Det kallades ängläöl.

Viktiga råvaror i ölbrygden är korn (som förvandlas till malt) och humle. Under medeltiden var kornet det mest odlade sädesslaget. Det var nödvändigt för att trygga behovet av det viktiga ölet. Det är det tvåradiga kornet som användes till malt. Numera odlas detta mest i södra Sverige. Under medeltiden kom påbud, som föreskrev odling av humle. Detta finns inskrivet i landskapslagar redan år 1320. Humle ansågs då för dyrt att importera, varför varje bonde skulle hålla 40 humlestänger och årligen utöka beståndet, så att antalet blev 200 st. Men den inhemska odlingen var inte tillräcklig. 1/10-del av export-

inkomsterna för järn gick till att köpa humle från utlandet. Gustav Vasa insåg detta och lät anlägga humlegårdar vid sina slott. Humlegården i Stockholm anlades år 1619 och brukades som sådan tills den blev park år 1869.

I fastighetsägarlängden över Arboga förekommer på flera ställen vid beskrivning av tomterna, att de är anlagda som humlegårdar. 1687 sammanträdde stadens råd, varvid borgmästare Wreman föreslog: "att de som hafva täppor inom stadsens staquet och dessa med korn och råg årligen såå, om det icke vore nyttigare dem sjelvom och bepryderligare för staden, att sådana täppor till humlegårdar inrätta", vartill hela Rådet samtyckte.

Arboga Öl är mycket omtalat och dess historia intressant. Här nedan återges några spridda glimtar ur de historiska hävderna för att belysa Arbogaölets roll i olika sammanhang.

En av medeltidens mest kända kungar, Karl Knutsson Bonde, njöt också av det goda Arbogaölet. Sedan hans här besegrat Erik Puke firade han jul år 1437 på sin gård söder om ån. Den historiska rimkrönikan berättar därom: "Julen han i Arboga drack, med mycken glädje och hugnelik snack".

En man som sysslade med ölbrygd i större skala fick tillnamnet Porsöl, vilket framgår av Arboga stads tänkebok år 1450, då "laure porsöl" utnämns till härbärgerare för nästa år. Han blev tydligen uppskattad som ölbryggare, tilldelades flera förtroendeuppdrag och slutade som borgmästare.

På krogarna i Arboga dracks sedan tidig medeltid öl bryggt i arbogahemmen. Här följer ett av de första bevisen på förekomsten av offentlig ölservering i staden: "Michial guldsmidz sweno (gesäller) sato till öhls at mester Sigga oppa kyndilsmaessodag om qwaellin ther til XI varl slagit om nattina swa gingo the hem alle till Michials" omvittnades 1461 vid en rättegång vid rådhusrätten.

I ett rättsprotokoll från 1471 nämnes Hans Guldsmeds ölkrog.

I förteckningen över källare och krögare i Stockholm på 1400-talet omtalas, att vid Munkbron fanns "Arbogakrogen, där hustru Gunilla Alstedt håller öhl". Arbogaskeppare, köpmän och andra resande hade sålunda sin egen krog att besöka vid sina ärenden till Stockholm. Kanske medförde de sitt eget öl för att känna sig riktigt hemma.

När Gustav Vasa och hans hov, omfattande 98 personer, år 1557 kom på ett tvådagarsbesök i Arboga Kungsgård ställdes stora krav på förplägnad. De utspisades med 12 lamm, 1 kalv, 1 gås, 15 höns, 16 ägg, 1 gris, färskt och torrt nötkött, torr asp och braxen, bröd, smör och ost. Maten nedsköljdes med 2,5 tunnor herreöl och 3 tunnor svenneöl.

Borgerskapet var också skyldigt att baka och brygga till skeppsflottans behov. Enligt räkenskaperna från skeppsgården i Stockholm 1563, när den stora uppladdningen för nordiska sjuårskriget pågick, levererade Arboga tillsammans med Uppsala, Västerås och Nyköping 28 läster 8 tunnor fogdeöl samt 48 läster 4 tunnor svenneöl.

En stor dag i hjonens grå tillvaro på hospitalet var då konung Johan III besökte Arboga 1583 och lät fördela "en gunstig allmoso" som skänkts av honom. Dessutom hugnades fattighjonen med en tunna fogdeöl.

1583 befaller Olof Olsson, fogde på Arboga Kungsgård, att till Lifland översända 44 tunnor spisöl, tappat på ölträn (kaggar) och tunnor.

Styrande myndigheter i Arboga var uppmärksamma på och måna om goda seder ifråga om ölet, ty 1584 stadgas, att den som säljer öl på lördags- eller helgdagskvällen eller före och under mässan på söndagen mister ölet. 1599 blir det strängare, då föreskrives att "ingen skall sälja öhlet sedan i vård är ringt, tå skall han hafva förverkat öhlet och böte 40 daler".

Öldrickandet stärkte modet och gav ibland "dåligt ölsinne", vilket framgår av följande episod, som utspelades den 22 dec. 1612. Stadens borgargarde var kallat till mönstring. Sedan denna avslutats festade borgarna på en tunna öl för att därefter antråda vandringen hemåt. På torget mötte de här i staden förslagna soldater, vilka de förut låg i tvist med. Styrka av ölet gick borgarna till attack och drabbade samman med sina kontrahenter i ett veritabelt fältslag, som slutade med 3 döda och 24 sårade. Konung Gustav II Adolf tillsatte en undersökningskommission, ty han ville undvika att det skulle uppstå "förbittring emellan undersåtarne och krigsfolket, därutav sedan mycket ont kan följa". Det hela slutade med förlikning mellan parterna och borgarna befriades från åkerskatt som plåster på såren.

År 1624 anmodas Arboga borgerskap att för arméns proviantering leverera 600 tunnor öl, 400 lådor bröd, 10 pund ost och 30 tunnor strömming.

Skulle man inte leverera öl, så skulle man hjälpa till med emballaget. 1635 kommer ett nödrop från landshövding Thure Sparre i Västerås, som behöver "500 toma öhlträn till skeppsöhl".

Ville man tala nedsättande om någon kom ordet "spisöl" till användning. Det var alltså den svagaste sorten. Vid mönstring av borgargardet våren 1644 gjorde det som militärtrupp ett något parodiskt intryck, varför en åskådare kallade det för "spisöhlcompagni" och befälhavaren för "Spisöhl-Nils", vilket föranledde åtal mot vederbörande.

Förutom kungliga kom även höga ämbetsmän på besök. 1646 gör sig rikskansler Axel Oxenstierna underrättad om stadens tillstånd och förplägas rikligt under två dygn med öl, vin och annan traktering.

Att det kunde bli för mycket av det goda ölet bestyrks av att skepparämbetet år 1674 förbjuder skepparna att på sina skutor medföra mer än två tunnor öl "för det myckna oskick och oläte", som öldricket gav upphov till. Men då nya ämbetsbröder inskrevs flödade ölet på de nyintagnas bekostnad.

I september 1674 gick det livligt till vid Kungsör. Till området hade den unge Karl XI dragit samman flera regementen för att pröva deras duglighet i hårda övningar. Kungen slog upp sitt läger vid Hjälmare kanal eller Arboga grav, som man sade då. Proviant behövdes i stora mängder. Borgarna i Arboga fick order att baka och brygga. 200 tunnor malt skulle skickas från Stockholm, men skutan försenades på grund av en vis motvind, så borgerskapet fick ta från egna förråd. Staden lät ställa i ordning en båt för transport av "kommissdricka" till lägret och höll med folk, som vid lägret fyllde uppgiften att hålla vakt vid dryckesförrådet.

1677 beordras skeppare Märten Slubben att med sin skuta från Västerås slott överföra 381 "öhlträn", som erfordrades för det i Arboga bryggda kronodrickat.

Kölnor, varmed menas torkanläggningar för malt, var särskilt oroande ur brandsäkerhetssynpunkt. Varje större hushåll höll sig med egen kölna och dessa låg sålunda mitt i bebyggelsen. I slutet på 1600-talet, när förbättringar i brandväsendet genom ingripande av Karl XI var på gång, försökte man få bort dessa kölnor från stadskärnan. Oron för kölnorna visade sig högst befogad, då det år 1686 tog eld i en sådan mitt i staden.

Vid de kungligas resor genom Arboga skulle borgerskapet ställa upp och hålla med mat och dryck: "Till H.K. Mjts och H. Mjt Riksänkedrottningens häffs förtäring uppå resan till danska grentzen uthi instundande Juli månad requireras följande pertselar". Det var Karl XI och hans mor Hedvig Eleonora som år 1690 förutom en mängd mat ville ha "tre tunnor gott öhl och 1,5 tunnor gott svaghöhl".

1709 stadgas att skatt ska utgå för "gatubodar och öhlsälingsställen efter som de äro belägna med 1, 2, 3, à 4 öre".

Fisket i Arbogaån var reglerat i en stadga, som omfattade ett 20-tal punkter. 1713 lyder punkt 10: "Hvilken som säljer öhl till fiskare söndags natt sedan klockan är nio slagen, hafver förverkat öhlet och böte 3 mark".

1718 föreskriver landshövdingen i ett brev, att för genomtågande trupper ska borgarna brygga mycket dricka, då "kommandes manskapet i stället för sofvel av kjøtt och fläsk, blifva med sill och annan saltfisk accomoderade".

Vid 1784 års bevillningstaxering får Arboga stadskassa en räkning på 29 riksdaler 12 skilling för förtäring till 27 herrar, bl.a. 16 kannor öhl för 1 riksdaler 16 skilling.

Mälthus

Under 1700-talet övergick hushållens och gårdarnas egenhändiga tillverkning av malt alltmer till handelsmälterier eller s.k. mälthus, som anlades företrädesvis i anslutning till ån, eftersom mältningskräver mycket vatten.

På ett område vid Västerlånggats västra ände (nuvarande kvarteret Gambrinus) byggdes år 1756 ett mälthus av köpmannen och rådmannen Anders Litzberg. Han ägde också en tomt i norra delen av nuvarande Olof Ahllöfs park, där humle odlades. Mälteriet finns beskrivet i en reseskildring gjord av professor Anders Gustaf Barchaeus, som var utsänd av Vetenskapsakademien år 1772 för att studera lantushållning. Han berättar, att mälteriet, som var

uppfört i trä, var försett med två plåtar av järnbleck, det hade alltså två kölpor. Ugnarna voro inuti strax över elden försedda med tackjärnsgaltar, fyrkantiga,



Strandvägen. I mitten norr om ån syns "Stora mälthuset" nedanför Brandstationen. Bilden har använts som vykort

som voro lagda i rutor över varandra till värmens bibehållande. Man hade två mätkar (stöpkar) om 10 tunnor korn. Stöptiden var 1—1,5 dygn och mältningen på golvet tog 10—12 dygn, under den kalla årstiden ännu längre. Maltet vändes morgon och kväll och vattnades med vattenkanna en gång tre dagar före torkningen, som företogs när tre fenor (rotgroddar) växte ut, men innan någon groning eller utgången "ål" (bladgrodd) syntes i kornets andra ände. Här mältades 2000—3000 tunnor korn per år. Eldningen av kölnan skedde med träkol och härav förbrukades 12 tunnor till 15 tunnors mältning. Mälteriet sköttes av två arbetare, som hade en lön av 600 daler kmt årligen och fri bostad.

År 1770 anlades ett mälthus på tomt nr 85 vid ån strax sydost om nuvarande brandstationen av Anders Sjöberg. Det var en knuttimrad byggnad på en hög stenfot och kallades "Stora mälthuset". Det fanns kvar till Strandvägens anläggande vid sekelskiftet. Namnet på det som nu är Strandvägen var förr Mälthusgatan. Mälthuset hade olika ägare under årens lopp. 1868 inköptes detsamma av grosshandlaren A.F. Dufberg och gick sedan under namnet "Dufbergska mälthuset". Dufberg hade stor affärsrörelse här i staden med centrum i nuvarande Åhuset. Han hade bl.a. ett spannmålsmagasin ute vid Mekaniska verkstaden, vilket fortfarande står kvar. Han kom emellertid på obestånd, gjorde konkurs och tog sig av daga. Major A.L. Behm på Nanberga var stor fordringsägare och övertog mälthuset. 1903 inköptes det av Arboga stad till ett pris av kr. 4.500:-. Drätselkammaren fick i uppdrag att undanskaffa "rucket" samt planera tomten. 1904 såldes själva huset på auktion och inropades av plåtslagarmästare K. Forsberg för 570:— kr. "Huset skall vara bortfört före 1 april, så att Arboga strandgata får sitt perspektiv öppnat" som villkoret lydde.

Längre upp efter ån vid Ladubron i kvarteret Kungsgården fanns den tiden också ett mälthus, som drevs av handelshuset Stenberg. Det gick under namnet "Stenbergka mälthuset". Som kuriosum kan nämnas, att på vinden var en liten teatersalong inredd, där arbogafamiljer kunde samlas för att se amatörteater. I Arboga-Bladet den 1/6 1849 skildras ett eldsvådettillbud: "Igår mellan 5 och 6 eftermiddag utbröt vådeld uti Enkefru Stenberg-Christianssons mälthus. Genom sprutors skyndsamma ditskaffande samt befäls och manskaps oförtrutna bemödande släcktes elden inom en half timme". Ett par dagar före jul år 1874 utbröt en större eldsvåda och då brann mälthuset ner. Det finns bevarat på en teckning gjord av prosten J.G. Schultz.

Under 1700-talet börjar även yrkesbeteckningen "mältare" förekomma i fastighetsägarlängden för Arboga stad. Förmodligen gav yrket bra inkomst så att vederbörande kunde köpa fastighet. Här förekommer namn som P.A. Andersson ägare till Rospiggen 1, Erik Holmström: Hattmakaren 3, Johan Holmström: Hattmakaren 5, Jonas Skogsberg: Hjulmakaren 3, Lars Sätterberg: Kryddkrämaren 1, Peter Söderberg: Långa raden 1

Bryggerier

Första tecknet på anläggning av ett yrkesmässigt bryggeri syntes på 1600-talet och beskrivs i Arboga Historia del II. Borgmästare Henrik Barckhusen, som ägde större delen av nuvarande kvarteret Kungsgården, ville utvidga sin fastighet för att få utrymme till bryggeriet. Han förvärvade en kronotomt och fick stöd av drottning Kristinas förmyndarregering, som såg det som ett led i regleringen av bryggerinäringen. Hembrygd skulle motverkas genom att produktionen av öl blev en angelägenhet för särskilt tillsatta bryggare. Därigenom skulle kronan bättre kunna tillgodogöra sig saluaccisen på öl. Ett köpebrev av den 2 nov. 1643 bekräftar, att han och hans efterkommande skulle inneha tomten "såsom sin faste och evärdelige egendom". Köpeskillingen var 400 riksdaler. Han och hans arvingar skulle vinnlägga sig om att hålla bryggerirörelsen vid liv. Om verksamheten finns inga uppgifter. Vad man vet är, att vid Barckhusens död 1671 fanns ett "brygghus" på tomten. Sannolikt fullföljdes inte planerna på ett större bryggeri, där bryggdes endast till husbehov.

Hembrygden fortsatte i stor utsträckning och hushållen köpte malt till denna från förut beskrivna mälthus ända in på 1800-talet. Då kom industrialismen och även ölbrygningen inlemmades i denna. Sveriges första industri-bryggeri var Abraham Robert Lorents porterbryggeri i Göteborg, anlagt år 1812. Till de äldsta hör också fortfarande verksamma Pripps bryggeri, etablerat i Göteborg år 1828.



Axel Ahman
Platschef vid Bryggeriet
Gambrius.

Under 1800-talet genomgick bryggeritekniken en enorm utveckling och nya sorters öl kom i marknaden, främst det bayerska, som alltså kom från Bayern i Tyskland. Genom den bayerska bryggerimetoden erhöles ett öl, som fick en mera vinös karaktär, blev rikare på kolsyra och klarare än det överjästa ölet samt mera hållbart än detta. Bayerska ölet var avsett att lagras en längre tid i svala iskällare. Därigenom påverkades ölets smak och andra egenskaper på ett gynnsamt sätt. Vid övergången till 1880-talet utökades sortimentet med pilsneröl, en ljus, lätt, humlestark, underjäst typ som härstammade från staden Pilsen i Böhmen. Allmänheten var emellertid van vid det söttaktiga lagerölet, varför pilsnerölet möttes med misstro men blev så småningom mäktigt populärt och var sedan den helt dominerande öltypen i vårt land.

Även Arboga fick så småningom sin första bryggeriindustri, fast det skulle dröja till slutet av 1890-talet. I mitten på seklet började här de hantverksmässiga bryggerierna utvecklas i större skala. Härom kan man läsa i Arboga Veckoblad den 9 april 1857, vari omnämnes att bryggmästare A. Ljungdahl tillsammans med källarmästare Birger Bodin inrättat ett ölbryggeri i Montanska gården på söder. Denna fastighet var belägen utefter Kapellgatan och sträckte sig mellan Storgatan och Trädgårdsgatan. Bryggeriet inrättades i en byggnad vid Trädgårdsgatan, vilken förut inrymt en teaterlokal tillhörig källarmästare Gustav Pettersson, populärt kallad "Polkapelle".

Bryggeriet hade förmånen erhålla klart, rent och gott källvatten från en brunn i närheten. Förutom buteljöl, fatöl och svagdricka såldes även jäst till



Lägerhuset vid Bryggeriet Gambrinus. (Huset t.v. med vindflöjeln)

kunderna. Det var nämligen så att på jäskarets botten hamnade jästen och den kunde användas till bakning. Tidningen ansåg att "Boutelj-Öhlet behöfver någon liggtid för att kunna användas". Man sålde också vört till jul enligt annonsen: "God vört kommer att tillhandahållas från bryggeriet fredag den 11 dec. 1858. Den deraf åstundar, torde godhetsfullt dessförinnan gifva detta tillkänna hos undertecknad. A. Ljungdahl".

I början av år 1859 såldes bryggeriet och fick då namnet Arboga Bayerska Bryggeri.

Det var bryggaren Ludvig Le Cocq, som inflyttade från Stockholm och övertog bryggeriet och fastigheten. Tillverkningen omfattade Bayerskt öl på hel- och halvbutelj, Arboga-Starköl efter ny metod, Svensköl, Iskällardricka, Svagdricka på fat eller butelj. Rörelsen blev tydligen inte långlivad. Den 14 sept. 1861 hålles auktion på gården ÖKS nr 52 o. 53, då Ludvig Le Cocq låter försälja fastighet och inventarier.

Bryggeriet Gambrinus

Bryggeriet startade år 1856 med tillverkning av enbart svagdricka. Det påminde om sin existens i en annons i Arboga Veckoblad 1861: "Utmärkt god svagdricka à 4 skilling kannan vid Gambrinii bryggeri". I januari 1862 började tillverkningen av öl enligt annonsen: "Nytt Bayerskt Arboga-Öl af bästa qualite vid Bryggeriet och hos fru Eriksson vid Jerntorget". År 1864 inköpte vinskänkmästare C.G. Wahlberg, innehavare av Hotel Den Gyldene Freden i Gamla stan i Stockholm, Brännvinsbolagets fastighet i nuvarande kvarteret Gambrinus vid Västerlånggatan. Han lät omändra dess lokaler i huvudbyggnadens södra del till ölbryggeri. Mälteri och kontor var belägna i nuvarande snickeri-byggnaden. Firma-namnet blev Bryggeriet Gambrinus. Som platschef anställdes bryggaren Axel Åhman, som inflyttade från Stockholm 1864. Bryggmästaren kom från Tyskland. Han hette Oberneder och fick av folkhumorn smeknamnet "Oppochner".

Produktsortimentet framgår av följande annons: "Bryggeriet Gambrinus rikstelefon 9 rekommenderar sina tillverkningar av Bayersk Öl och Iskällardricka, Pilsner-Bier och fatsvagdricka av bästa qualité till billigaste pris". Som biprodukter såldes även mäsik och 1:ma bakjäst. Ölet var uppskattat, i en krönika i Söndags-Nisse år 1872 skrevs bl.a.: "Lyckligtvis har vi i dessa ölförfalsknings tider fått ett preservativ: Arbogaölet har kommit till heders igen. Det

är källarmästare Wahlberg på Freden, som från sitt bryggeri i Arboga hit infört varan och det med strykande åtgång".

Bryggeriet hade ett mycket sevärt lagerhus försedd med ryggåstak, som gick ända ner till marken. Det var beläget med norra gaveln mot Västerlånggatan. Tyvärr brann detta år 1936. På tomten kvarblev en stor källargrop, i vilken sedan anlades plantering. På taket satt en vindflöjel i form av en öltunna, som räddades vid branden och nu pryder huset, som inrymmer snickeriverkstad.

Kontoret sköttes av kassören Ludvig Strömberg, vars dotter Märta Strömberg ännu minns bryggeriets goda svagdricka, som de anställda och deras familjer fick hämta gratis. Dessa fick även disponera ett kallbadhus, som låg vid ån nedanför bryggeriet. Detta monterades upp till sommaren och togs ner på hösten. Bryggmästare under senare år av verksamheten var R. Ståhlbom, som var bosatt i våningen i norra delen av huvudbyggnaden. Disponent Åhman köpte år 1888 Bryggeriet Nordstjernen i Kalmar för 82.500:- kr. och flyttade dit. Han hade då lett Gambrinusbryggeriet i 24 år och under den tiden väsentligt upparbetat detsamma. Han var ledamot i Sparbankens styrelse samt i flera kommunala styrelser och nämnder. När han flyttade uttalades många goda vitsord om hans nit och duglighet i alla sammanhang.

När planer på ett modernt bryggeri i Arboga förelåg 1898, föredrog Wahlberg, som var bosatt i Stockholm och inte längre så intresserad av sitt företag, att sälja rörelsen till det nya företaget Arboga Bryggeri AB. Onsdagen den 21 mars 1900 hölls offentlig auktion i gårdarna 38 och 39 vid Västerlånggatan, varvid såldes bryggeriinventarier, möbler m.m. Arboga Bryggeri övertog det mesta och lade ner tillverkningen enligt den överenskommelse, som träffats tidigare.



Nya Bryggeriet

År 1889 anlades ett bryggeri på lägenheten Lugnet invid Strömsnäs söder om Arbogaån. Det var bryggaren A. Forsgren som startade detta. Firmanamnet var Nya Bryggeriet, men det kallades i allmänhet Forsgrenska bryggeriet. Här tillverkades dock inte öl men väl svagdricka, läsk och vatten.

Anläggningen bestod av en bryggeridel av trä med fast ångmaskin, maltkross och pumpar samt en mälteribyggnad av sten med kölna, putsmaskin och hissriktning, två kontorsrum, ett boningshus med 8 rum, tvätt- och bagarstuga, källare, stall för 6 hästar och en större vedbod. Hela fastigheten omfattade 2089 kvm och var avsköndrad från Strömsnäs egendom.

För att få prima vatten åkte man till Elholmen med hästskjutsar och tappade vatten i stora tunnor från källor i skogsåsen söder om Ramstigen. Vittnen berättar att man på somrarna såg pojkar fullt sysselsatta med att "rulla kuttingar" på vägarna kring bryggeriet. Det var svagdrickskaggar, som man invändigt preparerade med tjära. Man hällde en skopa kokande tjära i kaggen



Nya Bryggeriet vid Strömsnäs (Byggnaden söder om ån med två höga skorstenar).

och sedan skulle denna hållas rullande för jämn fördelning av tjäran tills den stelnat. Det blev en god extrainkomst för de kuttingrullande pojkarna.

Kaggarna behövdes tydligen väl av denna annons att döma: "Svagdrickskärl lånade över den bestämda tiden från Nya Bryggeriet i Arboga torde med det snaraste till undvikande av obehag återlämnas till Nya Bryggeriet".

Rörelsen omfattade även nederlag för Eskilstuna Bryggeri med försäljning av Pilsneröl, Lageröl, Lagerdricka och Isdricka.

Men affärerna gick tydligen dåligt, då år 1903 följande annons infördes i AT: "Nya Bryggeriets (A. Forsgrens) välkända svagdricka finnes fortfarande till salu, antingen för avhämtning eller fri hemkörning efter rekvisition, dock fr.o.m. idag endast mot kontant likvid. Arboga den 13 november 1903. Konkursförvaltningen".

Det hjälpte dock inte, ty onsdagen den 9 mars 1904 förrättades auktion å hela fastigheten och anläggningen. Kommissionären, lantbrukaren Emil Eriksson, blev den nye innehavaren. Han var under många år ordförande i Arbetarföreningen och känd som danslärare. Även han försökte med annonser få fart på försäljningen: "Lagrat svagdricka är den bästa och billigaste bords-

drycken. Levereras ifrån Nya Bryggeriet i 1/1 och 1/2 flaskor. Rikstelefon n:o 9. Emil Eriksson".

Bryggeriägaren A. Forsgren flyttade till Garpenberg, där han avled år 1908, 65 år gammal.

För att tillföra firman kapital bildades 1908 AB Nya Bryggeriet med följande stiftare: lantbrukaren Niklas Larsson i Viby, bryggaren Emil Eriksson, slaktaren Arvid Öberg, konditorn J.O. Lindström. Aktiekapitalet skulle vara lägst 55.000:- och högst 75.000:- kr. à 100:- kr. aktier. Den 8 mars 1910 var det emellertid dags för ny auktion på hela anläggningen, som inte fann någon köpare, varefter bryggeriet lades ner. Byggnaderna fanns kvar in på början av 1960-talet, då trähusen revs. Mälteriet fick senare lämna plats för den nya trafikleden och Strömsnäbron.



Apoteket Örnens Mineralvattenfabrik

Ett "bryggeri" i miniatyr var Apoteket Örnens Mineralvattenfabrik, som drev sin verksamhet från början av seklet fram till år 1937. Apoteket låg då vid Järntorgsgatan. I en källare där tillverkades medicinska mineraldrycker såsom Marienbadenvatten, Karlsbadervatten och Emservatten. Dessutom tillverkades olika läskedrycker vilket framgår av följande notis i AT 1908: "Tre nya bords- och läskedrycker har införts av Apoteket Örnens Mineralvattenfabrik härstädes. De äro gingerbeer med ingefärssmak och limonit som smakar citron. Båda lämpar sig utmärkt att dricka till maten. Dessutom har man icecream-soda, vilken är god". Sortimentet omfattade också sockerdricka, lingonbrus, apollinaris, vichyvatten och seltervatten (liknande clubsoda).

Tillverkningen var i början av så stor omfattning, att man använde häst och vagn för utkörning till sina fasta kunder. Det var "lille Eriksson", apotekets allt i allo, som skötte den sysslan. Inne på gården fanns då stall samt ett magasin som gränsade till Nygatan, där också BP hade bensinstation. Dryckerna såldes även över disk i apoteket. Priset för en flaska sockerdricka eller vichyvatten var 12 öre. På senare år skedde tillverkningen måndagar och tisdagar och produkterna distribuerades övriga vardagar. Stora fasta kunder var Arboga Margarinfabrik och Arboga Sjukhus. År 1937 flyttade apoteket till ett nybyggt hus, Nygatan 25. Där fanns inte utrymme för de apparater som använts för tillverkningen, varför verksamheten upphörde.



Apollinaris. läskedryck från Apoteket Ormens Mineralvattenfabrik.

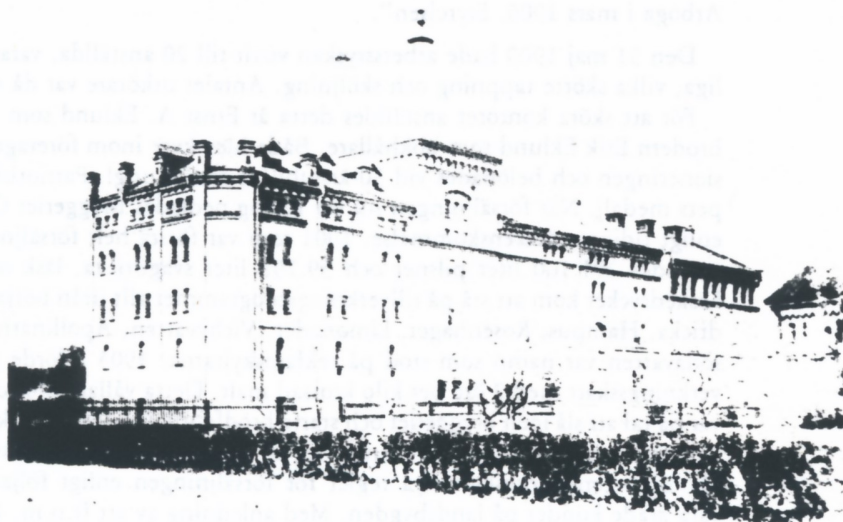
Arboga Bryggeri AB

Under 1890-talet mognade planerna på ett nytt modernt bryggeri i Arboga. Det var några framgångsrika affärsmän, som gick samman för att bilda ett bolag med syfte att bygga ett bryggeri med väsentligt större kapacitet än Gambrinus-bryggeriet. Den direkta orsaken var följande. Münchens Bryggeri i Stockholm hade efter ombyggnad på 1880-talet övergått från det dåtida svenskölet till det nya bayerska ölet. Samtidigt med denna övergång lade man om försäljningen, så att till landsorten sändes den nya varan på fat. Stadskällaren i Arboga var kund och hade tappningsrörelse, där allmänheten alltså kunde köpa öl. I april 1893 brann Münchens Bryggeri ned och det blev slut på leveranserna. Då uppstod för första gången den tanken, att Arboga skulle kunna skaffa sig ett modernt bryggeri, som kunde göra ett njutbart öl. Stadskällaren fick Hamburgerbryggeriet i Stockholm som ny leverantör. Deras specialitet var Pilsner-Öl, och det tycktes ha fallit Arbogaborna i smaken, ty försäljningen ökade mer och mer. Med denna försäljningsökning för ögonen togs frågan om startandet av ett bryggeri upp på nytt. Visserligen fanns det gamla Gambrinus, men ägaren var inte så intresserad längre och villig sälja sin rörelse till det blivande företaget.

Den 8 september 1898 uppsattes stiftelseurkunden. Stiftare var borgmästaren Rudolf Bosaeus, baronen Oscar Fleming, direktören Axel Johansson, källarmästaren Wilhelm Karlsson, handlanden Ludvig Levert, grosshandlarna J.A. och L.W. Lundborg, handelsföreståndaren Fridolf Lundvall, grosshandlaren Albert Örström. Aktiekapitalet skulle vara lägst 150.000:— och högst 400.000:—. Lägsta beloppet övertäcknades snart med 41.000:- kr. Den 14 november 1898 hölls konstituerande stämma i Stadskällarens övre våning, där till första ordinarie ledamöter i styrelsen valdes Axel Johansson, Ludv. Levert och Fridolf Lundvall. Verkställande direktör blev Axel Johansson. Aktierna skulle lyda å 100:- kr., 28 aktieägare representerande 1185 aktier var närvarande. Firman — Arboga Bryggeri AB — inregistrerades den 2 jan. 1899. Man beslöt inköpa tomt för anläggningen belägen på mark tillhörig Axel Johansson, nämligen Västra Ladubacksgärdet mellan järnvägen och Jädersvägen. Enligt köpebrev av den 20 mars 1899 omfattade arealen 11.390 kvm.

Uppdraget att rita och konstruera anläggningen anförtroddes bryggeringenjören Arvid Arnhborg, Stockholm, vilken hade erfarenhet av sådant arbete, bl.a. från S:t Eriksbryggeriet i Stockholm. Han blev en av Sveriges mest anlitade bryggeriarkitekter — 34 byggen 1895—1917. Med industrialismens och ångans genombrott kom också en ny bryggmetod, som bl.a. medförde att man behövde en ny sorts bryggeribyggnader. Bryggmetoden kom från Tyskland och även arkitekturen sökte sina förebilder där. Stora pampiga byggnader med imponerande fasader borgade för ett bra öl och utgjorde en väsentlig del av reklamen. I en nyutkommen bok "Bryggeribyggnader" skrivs bl.a. följande: "Södertäljebryggeriet, ett magasin vid S:t Eriksbryggeriet och Arboga Bryggeri hör till Arnhborgs mest storslagna skapelser".

Uppförandet igångsattes tidigt på våren och i juni 1899 rapporterades, att halva anläggningen var färdig plus två trähus under plåttak innehållande stall och vagnbod samt ved- och packbodar. Till olika arbeten anlätades arbogafirmor, medan själva maskinerna i bryggeriet och mälteriet installerades av firman W. Stavenhage i Halle, Tyskland. Ångpanna och kylskepp levererades



Arboga Bryggeri. byggt 1899

av Arboga Mekaniska Verkstad. Bland leverantörerna till nybygget återfinns namnen på då välkända arbogaföretag, som nu är nedlagda. Arboga Tegelbruk levererade murtegel, snickeriarbeten utfördes av A.P. Bloms Eftr., målningen sköttes av firma E. Ericsson, plåtslageriarbeten av Konstantin Forsberg, trävaror kom från grosshandlaren L.W. Lundborg, smidesarbeten gjordes av J.E. Carlssons Hofslageri & Smidesaffär.

När halva den stora tegelbyggnaden var färdig utbröt en lönekonflikt. Murarna begärde en höjning av timlönen med 11 öre. Bryggeriet bjöd 9 öre. Genom kompromiss löstes konflikten med en höjning på 10 öre, så att timlönen nu blev 60 öre. I slutet av år 1899 var anläggningen färdigbyggd och den

höga tegelborgen i jugendstil har sedan dess utgjort ett förnämligt inslag i stadsbilden. Ångskorstenen fick en höjd av 27 meter och kölnaskorstenen 24 meter. För att lagra ölet behövdes stora träfat, varför två tunnbindare anställdes från firma Götze i Gävle. Dessa tillverkade ett hundratal fat. Till deras hjälp installerades en hartsningsapparat och en anordning för att rulla faten efter hartsningen. N. Hedenstams Tunnbinderi på Herrgårdsgatan gjorde 100-tals kaggar (ankare). Arboga Glasbruk levererade buteljer. På bolagets mark upptogs en 6,6 meter djup brunn, som lämnade god tillgång på klart vatten.

Som bryggmästare anställdes den 1 april 1899 bryggmästaren vid Trollhättans Bryggeri, Oskar Ekroth. Den 1 november 1899 startade verksamheten och den 15 november kunde de först anställda arbetarna i Arboga Bryggeri AB kvittera ut en halv månads lön. Namnen var Rickard Sten, Gustav Karlsson, Karl Larsson och Johan Andersson. Den 22 november skedde den första mältningen, till vilken man hade inköpt 1200 tunnor skåniskt korn plus 50 tunnor lagrad malt. Humle köptes från Tyskland till ett pris av 3:50 per kilo. Lördagen den 16 december gjordes den första brygden, som avsmakades den 1 mars 1900.

Så kom äntligen det som arbogaborna med stor förväntan sett fram mot, det nya Arbogaölet bryggt enligt moderna metoder. Detta meddelades i en stor annons på första sidan i Arboga Tidning den 9 mars 1900:

"Arboga Bryggeri Aktiebolag

får härmed äran meddela att försäljningen av bryggeriets fabriker tager sin början torsdagen den 15 mars och rekommenderar vi i allmänhetens benägna hågkomst våra tillverkningar av:

Pilsener- och Lageröl, Lager- och svagdricka, Sockerdricka, Vichyvatten, Apollinaris, m.fl. läskedrycker.

Bryggeriet är tidsenligt inrättat och försett med moderna maskiner, hvarföre vi hoppas kunna tillhandahålla allmänheten ett förstklassigt fabrikat.

Bryggeriets lokaler äro tillgängliga för kunder och gynnare, som önska bese desamma efter anmälan hos styrelsen eller Bryggmästaren.

Arboga i mars 1900. Styrelsen".

Den 31 maj 1900 hade arbetsstyrkan vuxit till 20 anställda, varav 5 kvinnliga, vilka skötte tappning och sköljning. Antalet utkörare var då 4 st.

För att sköta kontoret anställdes detta år Ernst A. Eklund som kassör och brodern Erik Eklund som bokhållare. Båda blev kvar inom företaget till pensioneringen och belönades vid 30-årsjubileet med Kungl. Patriotiska Sällskapets medalj. När försäljningen nu var i gång nedlades Bryggeriet Gambrinus enligt tidigare överenskommelse. 1901 som var första helt försäljningsår tillverkades 291.100 liter pilsner och 39.798 liter svagdricka, läsk och vatten. Läskedrycker kom att stå på tillverkningsprogrammet allt ifrån början. Sockerdricka, Hampus, Rosenhäger, Limonader, Vichyvatten, Apollinaris, Engelskt sodavatten var namn som stod på reklamskyltarna. 1903 införde staten tillverkningskatt med 2 öre per kilo krossad malt. Detta vållade stor oro och det var på tal att slå igen bryggeriet och starta brödfabrik i stället. Men konsumtionen av öl steg och rörelsen klarade sig ur befarade ekonomiska svårigheter. Myndigheterna föreskrev nya regler för försäljningen enligt följande: "Till våra ärade kunder på landsbygden. Med anledning av att fr.o.m. 1 mars förändrade föreskrifter bliva gällande rörande försäljning av maltdrycker utom staden, få vi vördsamt uppmana våra kunder som äro bosatta utom staden och önska efter nämnda dag som hittills få sitt behov av sådana drycker avlämnade i sina hem, att till vårt kontor eller till våra ombud avgiva rekvisition därå.





Personalen vid Arboga Bryggeri år 1904. Stående längst i höger bryggmästare O. Ekroth.

Rekvissionsblanketter tillhandahålles. Arboga den 21 febr. 1903, Arboga Bryggeri AB".

Vid bolagsstämman i juni 1903, vid vilken grosshandlaren J.A. Lundborg fungerade som ordförande, föredrogs en redogörelse för bolagets ekonomi under sistlidet år. Man hade sålt maltdrycker och övrigt för kr. 98.464:32. Frakter, vattenavgifter, malt, humle, is, kol och ved samt diverse varor kostade kr. 44.500:-, övriga kostnader var 36.500:-. Bruttovinsten utgjorde 19.411:33, av vilken 1.000:- avsattes till reservfonden, räntor 5.264:75, avskrivning på inventarier 4.588:62, diverse personers konto 557:96. Tillgångarna uppskattades till 288.857:-, nettovinsten användes till utdelning med 4,5 %, summa 6.750:-, varjämte till reserverade medels konto avsattes 1.250:- för eventuella kostnader vid maltskattens genomförande. Styrelsen fick tillstånd att för rörelsen upplåna 125.000:-.

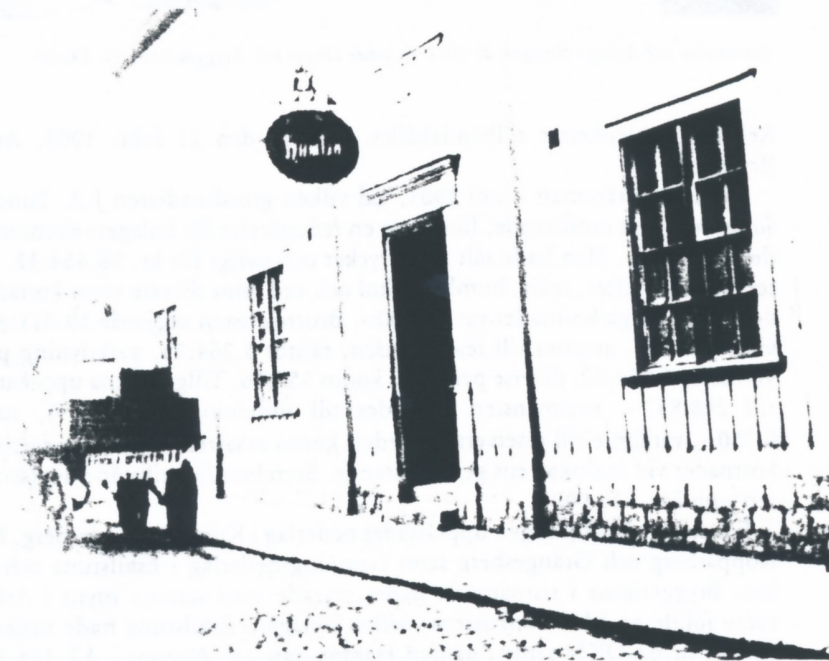
För att öka försäljningen upprättades nederlag i Kungsör, Lindesberg, Nora, Kopparberg och Grängesberg samt tappningsnederlag i Eskilstuna och Örebro. Bryggerierna i sistnämnda städer svarade med samma mynt i Arboga, varav följde en hård konkurrens mellan bolagen. Eskilstuna hade nederlag i gården nr 63 ÖKN samt i gården Hamngatan 13. Annons i AT 1/5 1903:



Klart för utkörning från Arboga Bryggeri år 1904

"Örebro-Bryggeriernas finfina ölsorter och läskedrycker säljas i nederlaget vid Herrgårdsgatan (Hedenstams gård). Kommer icke efter!!!". Senare kom bolagen överens om att Arboga skulle nedlägga sina tappningar i Eskilstuna och Örebro mot att dessa städers bryggerier upphörde med försäljning i Arboga och Kungsör. Till sommaren utökades sortimentet och man rekommenderade arbogaborna att köpa Sommar-Pilsener "nytt, lätt öl". Dåtidens priser framgår av att svagdricka med högsta tillåtna procent (6) kostade 85 öre per 1/2 ankare (20 liter) och 1:60 för 1/1 ankare. Till jul sålde man dessutom vört till hushållen, som använde det till bakning av vörtlimpor, vilka i sin tur användes till "dopp i grytan". Beställningar på vört mottogs fram till den 18 december.

Till bryggeriernas verksamhet hörde också utskänkingsställen eller s.k. ölcaféer, i mera folkligt tal "krogar" eller "ölsjapp". Gambrinusbryggeriet hade vid hamnen ett sådant ställe, kallat "Flustret", som övertogs av Arboga Bryggeri. Det var livligt frekventerat av hamnarbetare och särskilt av arbetarna vid Glasbruket i närheten. Från detta skickades passuppojarna för att hämta kallt öl och svagdricka till glasblåsarna. Jobbet i glashyttan var hett, törsten stor och dryckeskonsumtionen enorm. När en affär på närliggande Oxbacken var uppgjord firades det med en flaska öl på Flustret. Oxbacken eller Kobacken var alltså platsen för stadens kreatursmarknad (Där ligger nu Centralföreningens nya maskinhall). Flustret var öppet endast under "seglationstiden". Tillstånd



Ölcaféet Humlan vid Smedjegatan. Skylten finns på Arboga Museum

att servera öl vid dessa utskänkingsställen skulle prövas och förordas av stadsfullmäktige, där detta alltid vållade debatt. Nykterhetsanhängarna ville naturligtvis ha bort krogarna. Vid en debatt år 1914 undrade herr Weimer, om det var nödvändigt att servera alkoholdrycker i hamnen, emedan där också hämtas öl, som sedan sups ur på landsvägen till olägenhet för allmänheten. Ordföranden beklagade, att man ville hindra de svettdrypande arbetarna i hamnen att få svalka sig med en halva öl eller sockerdricka. Herr Weimer replikerade, att man måste tänka på arbetarnas ekonomi. Med 16 röster mot 10 beslöt emellertid stadsfullmäktige att bevilja direktör Axel Johansson tillstånd i tre år. Flustret måste rivas 1915 på grund av att Köping-Hults Järnväg, som ägde marken, behövde den och därför uppsade arrendet.

Under den tid på året som Flustret var stängt, gällde tillståndet ett ölcafé som var inrymt i fastigheten Dragaren 3 o. 4. Huset låg i hörnet Nygatan—Herrgårdsgatan mitt emot "Veterinäravdelningen" och är nu rivet. Ägare till huset var Alma Karolina Nyman, som också förestod krogen. Allmänhetens benämning var "Långhojtas krog".



Västra delen av Trädgårdsgatan på 1950-talet. Andra huset från vänster ägdes av Arboga Bryggeri 1908–1920 och var ölcafé 1908–1915.

Den mest kända krogen var "Humlans Café" på Smedjegatan. Från början arrenderade Arboga Bryggeri rättigheten till utskänkning av fru Hilda Malmberg, som tidigare drivit rörelsen. År 1903 inköptes gården nr 30 VKN, där Humlan var belägen, med därtill hörande utskänkingsrätt på livstid ävensom rätten till krogen mittemot i gården nr 31 o. 33. År 1946 beslöt stadsfullmäktige bilda ett s.k. allmännyttigt kommunalt bolag för utskänkning av pilsnerdricka. Härav följde att utskänkingsrättigheterna för alla enskilda indrogs. Då måste Humlan stängas, varför bryggeriet sålde fastigheten 1947. Huset är nu rivet och tomten parkeringsplats.

En annan krog som Arboga Bryggeri ägde var belägen på Trädgårdsgatan med beteckningen gården nr 5 VKS, kvart. Klossputten 10. Denna inköptes år 1908 för kr. 6.000:-. Säljare var skräddaren C.F. Lundstedt. Efter ombyggnad öppnades ölcafé. Föreståndarinnan var maka till en korvhandlare och krogen döptes av allmänheten till "Korven". 1915 indrog stadsfullmäktige utskänkingsrätten, varför huset uthyrdes till Arboga Folkskolestyrelse, som där inrättade skolkök för folkskolans flickor. Sedan såldes fastigheten till Arboga stad år 1920. Den är nu riven, kvarteret heter Musseronen och HSB:s kontor finns i närheten där krogen låg.

Bryggeriet hade också intressen i Caféet Augustenlund ute vid Gjuteriet. Det var inrymt i den fastighet, som nu ligger omedelbart väster om Secoverken. Där fanns i trädgården en paviljong, som var ölservering på sommaren. Ölcaféet var livligt besökt av arbetarna vid Arboga Mek. Verkstad, särskilt på fredagkvällarna då man fått sin veckolön.

Fortsättning i nästa medlemsblad

EFTERLYSNING

Jag har fått tag på två fina svagdrickskrus i träramar. Det ena har en porslinskapsyl från Konsum Alfa Bryggeri i Gävle och det andra en från Lindbergs Bryggeri AB, även det i Gävle. Det senare står i en träram som också är märkt med bryggeriets namn. Vad som saknas för att dessa krus ska bli fina pryd- nadsföremål är etiketter.

Jag skulle gärna vilja köpa en svagdricksetikett från vart och ett av ovan nämnda bryggerier. Jag skulle uppskatta att den som har sådana etiketter att sälja hör av sig till mig.

Ove Grip

BIRKA

ETT LJUST ÖVERJÄST ÖL MED FYLIG
SMÅK OCH BEHAGLIG BESKA.

HALLSTA BRYGGERI AB

Bäst före se nedan (dag/månad/år)

6|12|18|24|30|1|2|3|4|5|6|7|8|9|10|11|12|95|96|97

7 394473 003211

volym: 50 cl
Tel: 0220-160 20

Hallsta Pils

11204-1

STARKÖL
Alkoholhalt:
4,9 vol. %
Volym: 50 cl
Tel: 0220-160 20

Hallsta Pils är ett helmaltsöl
bryggt på enbart malt, humle,
jäst och vatten. Hallsta Pils är
ljust, torrt och rejält humlat.

HALLSTA BRYGGERI AB

Bäst före se nedan (dag/månad/år)

6|12|18|24|30|1|2|3|4|5|6|7|8|9|10|11|12|95|96|97

7 394473 003013

HALLSTA BRYGGERI

WESTMANNA ★

Premium
III

Starköl 5,1 vol.% 50 cl Returnglas

Bäst före, se nedan
(dag/mån/år)

Tel 0220-160 20

6|12|18|24|30|1|2|3|4|5|6|7|8|9|10|11|12|96|97|98

7 394473 003112