

# BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 3 - 1997

---



Innehåll nr 3 - 1997

=====

Redaktörens spalt	2
Ordföranden har ordet	3
Henrik Unnerbrants svagdricksetiketter	5
Arboga Öl - om bryggerier och ölkrogar i Arboga. Del 2	7
A. Lindbergs Mälteri - & Bryggeri, A.-B. Gefle	24
Rörtorps Bryggeri, Finspång	25
Ändringar i medlemsregistret	26
Tidningsklipp	26







*ordföranden har ordet!*

*Västerhaninge i September 1997.*

*Hej bästa läsare !*

*Jag hoppas att sommaren har varit bra för dig och att du har kunnat njuta av sol och bad och rent allmänt haft det bra.*

*Våra vänner på bryggerierna torde i alla fall vara nöjda med sin försäljning.*

*När jag skriver dessa rader, så har anmälningstiden för höstträffen just gått ut. Det är alltid en spännande tid månaden före en träff, dels för att få det hela att fungera -framförallt på hösten- och sist men inte minst hur många som är intresserade av att ta sig till begivenheten. Just nu skulle jag sett några fler än 30 anmälda.*

*Samtidigt med våra bryggeribesök i Morgårdshammar och Fagersta så pågår årets Stockholm Beer Festival i , denna gång i Sollentuna mässhall. Några av deltagarna den 27 September skall även besöka ölfestivalen och för dem blir det garanterat den bästa öl- och samlarhelgen för året.*

*Vad beträffar Stockholm Beer Festival, så deltar inte 2 av Sveriges 3 största företag i branchen, inte heller några av de medelstora, men däremot många av de mindre bryggerierna med sina produkter. Totalt finns ca 11 av klubbens stödjare med i årets upplaga av ölfestivalen. Jag tar mig friheten att nämna en deltagare vid namn Lars Schweitz, som driver Bredaryds Vårdshus och har egentillverkat puböl.*

*Företaget är inte stödjare till klubbens verksamhet och lär inte så heller bli, men är påtänkt för besök av undertecknad. Jag har nämligen fått tipset från flera av medlemmarna om att arrangera ett besök på Bredaryds Vårdshus.*

*Det har till och från talats om att bryggeribranchen är överetablerad. Trots detta ser vi nya bryggeriprojekt sjösättas med jämna mellanrum. 2 av dessa har Tomelillas "ölkung" Kenth Persson som upphovsman. Kenth har startat restaurangbryggeri i Ystad och snart är det nya som heter Malmö Grip igång med egen tillverkning. Det är bara att önska Kenth lycka till med sina verksamheter och att vi samlare får ta del av hans reklamsatsning och produkter. Även på andra håll i landet är nya projekt på gång, av dessa är två mälterier som ju i högsta grad är viktiga för ölbryggerierna. Samtidigt har några fått problem med den stora konkurrensen som ger sämre resultat. Kanske får vi se någon som tvingas till konkurs framöver, alltid lika tråkigt för oss bryggeri- och samlarentusiaster som får mindre att gotta oss åt.*

*Efter höstträffen och ölfestivalen tar jag min sedvanliga höstsemester med besök hos samlarkollegor och på våra stödjares bryggerier i södra delen av vårt vackra land. Kanske får vi anledning att träffas i samband med min semester.*

*Med önsknings om en skön höst .....*

*A  
Loren*



Redaktörens spalt.....forts. från sid. 2

Det har i september stått mycket i tidningarna om bryggerier och öl. En verkligt stor nyhet, som det borde ha stått mycket om i de flesta tidningarna, har jag dock endast sett i en tidning, nämligen i Dagens Industri den 17 september. Vad är det då för stor nyhet? Jo, Pripps Blå är inte längre den starköl som säljs mest på Systemet. Det är numera Norrlands Guld. Det måste väl vara en stor nyhet. Pripps Blå har ju lett Systemets försäljningsliga så länge jag kan minnas .

Spendrups satsar nu verkligen på sin öl. För att få behålla sin plats som Sveriges näst största bryggeriföretag har Spendrups i helsidesannonser, ibland på två hela sidor, lanserat sin nygamla Spendrups Original (etiketterna finns med i utskicket). Satsningen tycks lyckas. Börskursen på Spendrups-aktier steg nämligen med 14 procent bara under en dag (den 16 september).

Lyssnar ni på P 4 på lördagarna. Då går ett program som heter Efter Tolv. Programledare är en person med efternamnet Björk. Han tycks vara emot allt som har med öl och bryggerier att göra. Hans program framstår för mig som ändlösa och fanatiska kampanjer mot bryggerierna. Och nu tycks han ha lyckats åstadkomma skada för bryggerinäringen. Hans program tycks ha lett till att bryggerier som tillverkar s.k. alkoläsk skall gå miste om statliga investeringsbidrag som de annars skulle ha varit berättigade till. Eftersom det är tillåtet att tillverka alkoläsk och bryggerierna självklart har de tillstånd för det som erfordras skulle det vara mycket märkligt att det som är fullt tillåtet skulle medföra negativa konsekvenser i bidragshänseende. Är staten emot alkoläsk bör väl staten se till att tillverkningen förbjuds. Det är för mig en gåta att Sveriges Radio, som bl.a. iaktta opartiskhet och saklighet, låter den mycket partiske och osaklige Björk ha sina program.

Jag skall sluta denna spalt med lite positivt om Systemet. Som ni alla vet finns det en massa intressanta ölsorter i det s.k. beställningssortimentet. Jag gick en dag in i min Systembutik och överlämnade en beställning på två flaskor av sju olika sorters öl i det sortimentet. Till min förvåning accepterades min beställning utan protester. Jag behövde alltså inte beställa hela kartonger av varje sort. Åtta dagar senare kunde jag hämta mina 14 flaskor med bl.a. Zeunerts Höga Kusten, Pete's Wicked Ale och Hatuey. När jag nästa dag åter besökte butiken fann jag att jag hade bidragit till ökat sortiment i butiken. De flesta av de av mig beställda sorterna fanns på hyllorna i knappt 20 exemplar. Butiken hade tydligen varit tvungen att ta hem en hel kartong av varje sort. Gå in ni också i er butik och beställ hem öl från specialsortimentet om ni tycker om att prova nya sorter.

Det är snart dags för en av årets två höjdpunkter - bryggeribesök. Jag vet att jag kommer att träffa minst 25 av er på Munkbo och Melings. Jag ser fram mot det. Vi ses.

Redaktören

P.S.

På efterföljande två sidor finns ännu fler svagdricksetiketter från Henrik Unnerbrants samling. Jag tycker att det är väldigt intressant att få veta hur många etiketter jag själv saknar.









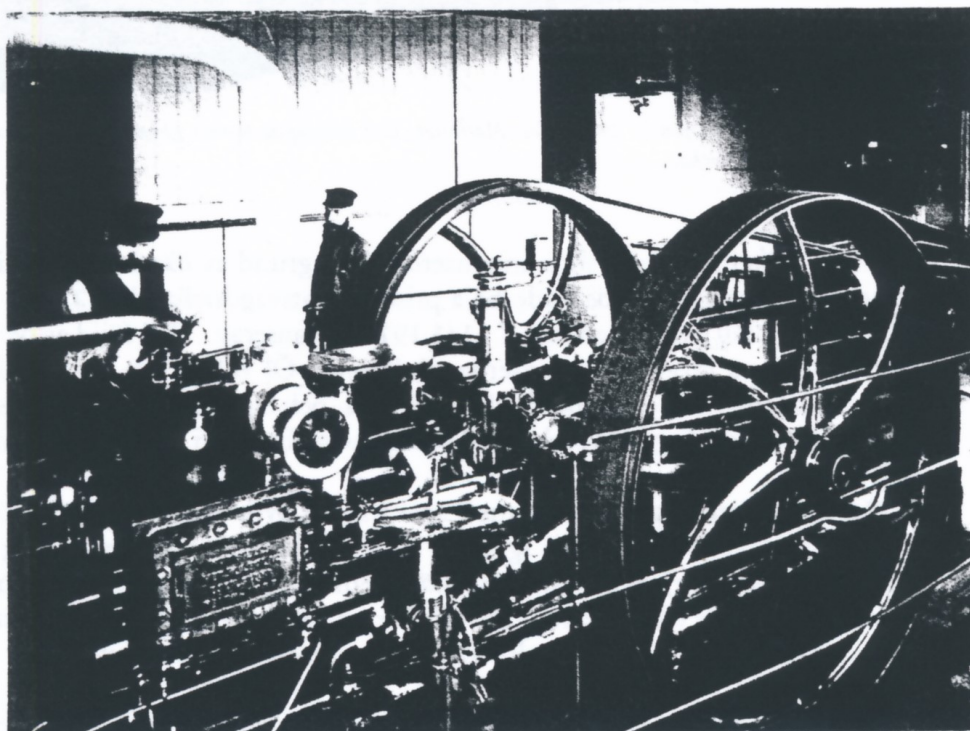




## Arboga Öl — om bryggerier, mälthus och ölkrogar i Arboga

*av Sven Rydbeck*

Fortsättning från föregående medlemsblad



*Arboga Bryggeri i början av 1900-talet. Maskinrummet.*

Utän direkt anknytning till Arboga Bryggeri men säkerligen serverande även Arbogaöl fanns i början på seklet flera krogar. Lottas krog, som senare fick namnet Runan låg i hörnet Kapellgatan—Storgatan (huset finns kvar). Ceder-valls krog vid Nygatan med den s.k. bondkrogen vid Dragmansgatan blev så småningom Restaurang Gästis. På somrarna fanns Vinbäcken och Krakaborg att tillgå för de öltörstiga.



År 1908 saluför bryggeriet "Hälso-öl" som beskrives som alkoholfritt, närande och läskande. 1910 förvärvade styrelsen fastigheten Gärdstadal, gränsande intill bolagets tomt. Fastigheten uppläts till bostäder åt personalen. Det underlättade anställandet av arbetare, när man hade billiga och närbelägna lägenheter att erbjuda. Första världskriget 1914—1918 blev en besvärlig tid för bryggeriet. Till att börja med lyckades man anskaffa de råvaror, som behövdes för full drift. Produktionen var stadigt stigande och förbättringar ifråga om maskiner måste till för att man skulle hänga med. Därför inköptes en halv-automatisk tappningsanläggning för pilsner och läskedrycker — en för den tiden revolutionerande anläggning — förut skedde tappningen manuellt.

1915 började krisverkningarna göra sig gällande på allvar. Omsättningen sjönk kraftigt på grund av minskad malttilldelning. Priserna på råvaror steg



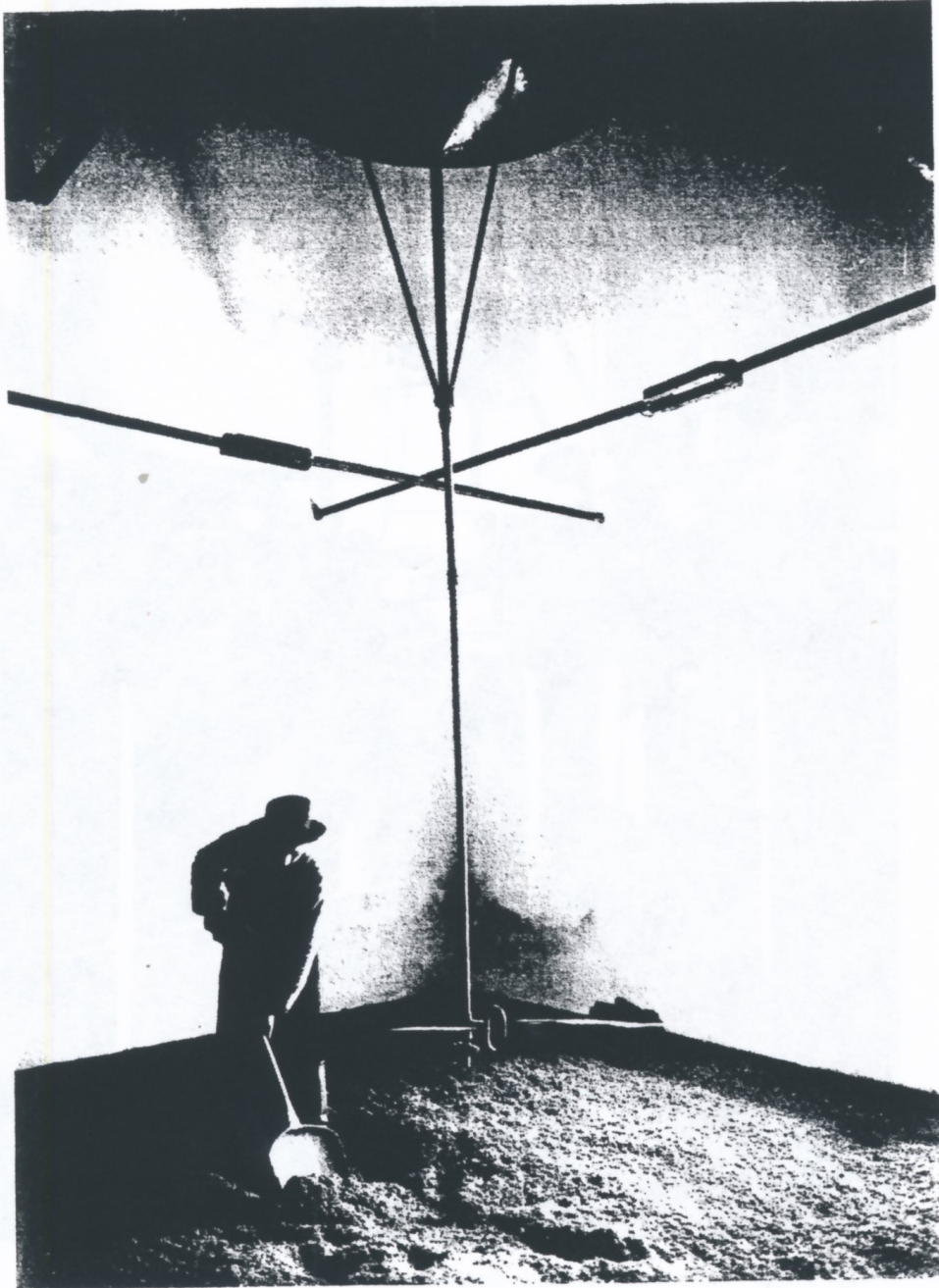
*Arboga Bryggeri i början av 1900-talet: Mälteriet. Det blötlagda kornet genomgick en gröningsprocess under en vecka.*

kraftigt, vilket avspeglar sig i annonserna: "På grund av ökade tillverkningskostnader anse vi oss nödsakade höja priset på fatsvagdricka till 1:25 per 1/2-ankare och 2:40 per 1/1-ankare." 11/5 1915 annonseras: "Till följd av oerhört höga priser på råvaror höjs priserna på Pilsener-Öl till 15 öre per 1/3-liter-butelj, Lageröl 13 öre, Pilsnerdricka 12 öre, Is- och lagerdricka 11 öre, Pilsnersvagdricka 8 öre, Lagrat svagdricka 8 öre. Arboga Bryggeri. Eskilstuna Bryggeri".

Besvärligheter uppstod även med anskaffning av bränsle. Därför inköptes den 29 juni 1916 fastigheten Igelsäter nr 1 i Säterbo bestående av skog och torvmosse. Här började omedelbart brännvedshuggning och torvupptagning. Man annonserade efter vedhuggare och körare för skogsarbete. Som logement för arbetarna användes den nedmonterade byggnaden, som förut inrymt krogen Flustret.

1916 blev bryggeriet ombud för försäljningen av Carnegie Porter tillverkat av Porterbryggeriet D. Carnegie & Co. i Göteborg. Kunderna uppmanades noga efterse etikett och korkstämpel. Vid inventering den 1 april 1916 hade bryggerierna malt för 3/4 av årets förbrukning. Den 11 aug. utfärdade rege-

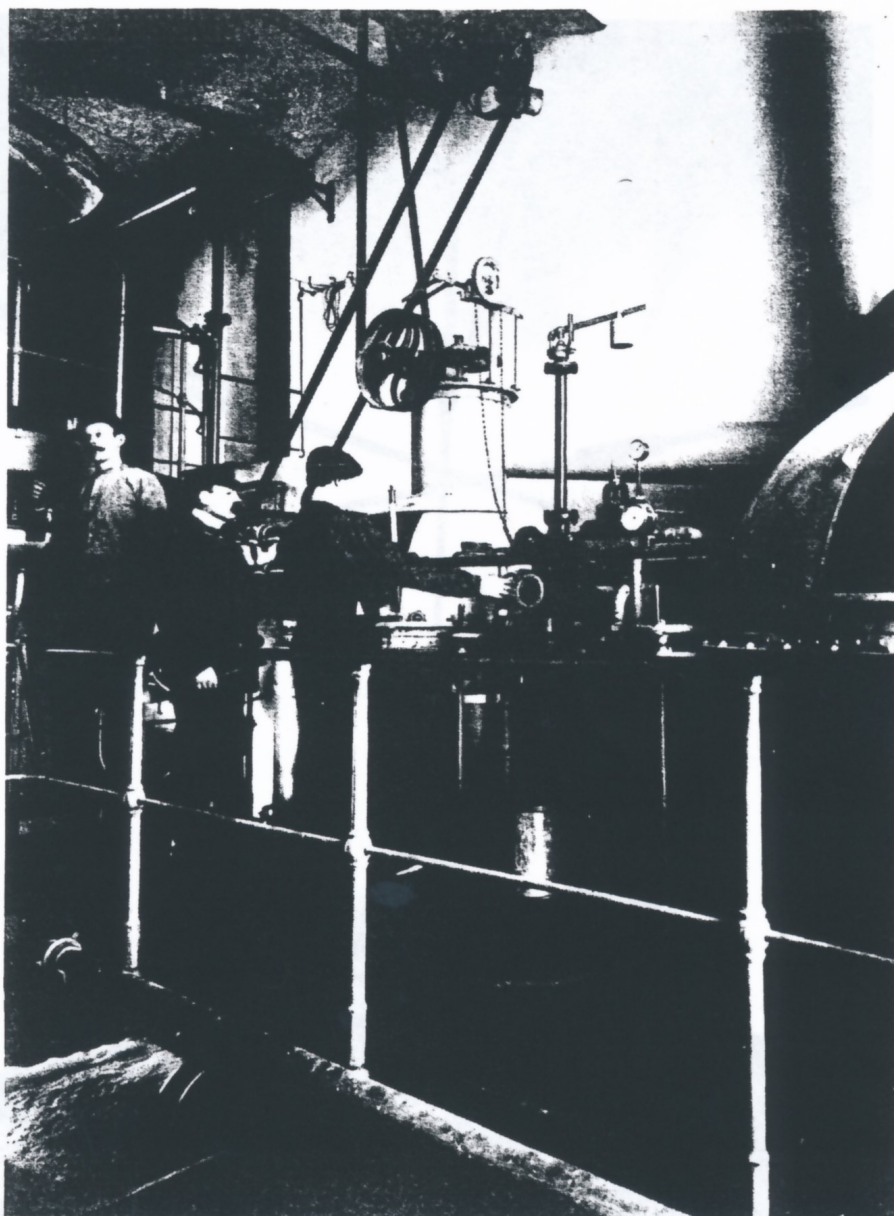




*Arboga Bryggeri i början av 1900-talet: Kornet östes 2 gånger per dygn. I taket stöpkaret där kornet blötlades.*







*Arboga Bryggeri i början av 1900-talet: Brygghuset.*

ringen exportförbud på korn och malt. Den 18 febr. 1917 blev det statsbeslag på allt korn i Sverige.

Den 27 november 1917 avled en av bryggeriets stiftare, styrelseledamoten Ludv. Levert.

Annons i AT 2/7 1920: "Tillkännagivande. Oss tillhöriga tombuteljer och vattenflaskor få ej användas för grädde eller mjölk. Sådana glas kommer ej att emottagas som fullgoda returglas. Arboga Bryggeri AB".

För att trygga personalens behov av bostäder beslöts år 1920 att inköpa den jordegendom, som gränsade runt omkring till bolagets tomt. Den bestod förutom 118.612 kvm mark av lägenheten Oskarslund, gården nr 160 VKN (Räntmästargatan 4) samt en del till jordbruket hörande byggnader. Priset var 140.000:-. Detta år höjdes aktiekapitalet från 150.000:- till 300.000:- genom överföring av samlade medel 75.000:- samt nyteckning av aktieägarna 75.000:-.

År 1920 såldes 299.475 liter pilsner och 79.152 liter läskedrycker och vatten.

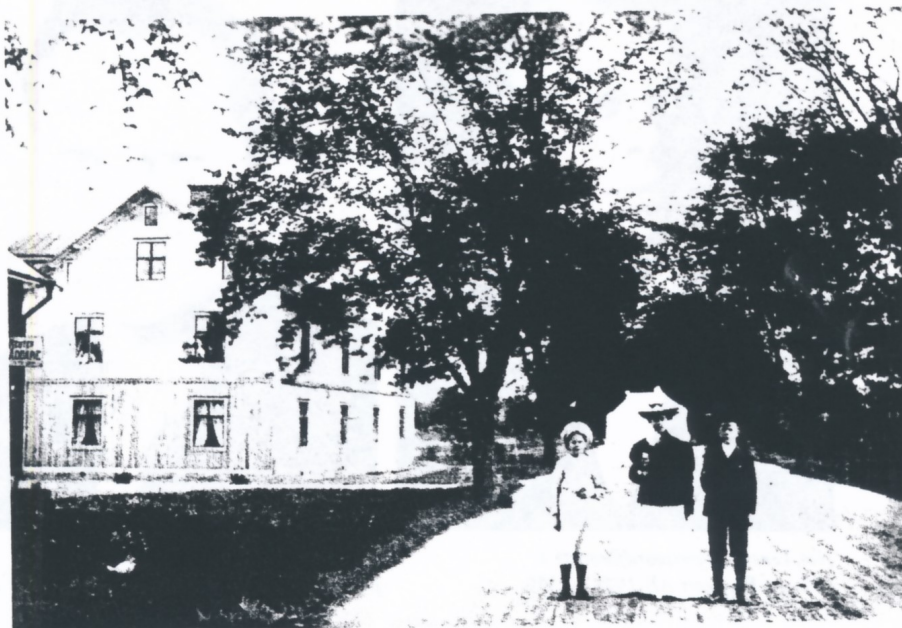
I början av år 1924 seglade en kris upp i företaget. De största aktieägarna underhandlade med Eskilstuna och Filipstads bryggerier om en försäljning av





*Arboga Bryggeri i början av 1900-talet: Kylskeppet beläget högst upp mot norr. Hit pumpades ölet efter bryggningen för att bli nerkyllt av luftväxlingen genom jalusifönstren, innan det gick vidare till jäskaren.*

sina aktieinnehav. Meningen var att rörelsen i Arboga skulle nedläggas och att malt-och läskedrycker skulle sändas färdigtappade från Eskilstuna Bryggeri. Innan förhandlingen var slutförd, ingrep emellertid tre herrar från Arboga, nämligen tandläkare Ernst Arosenius, grosshandlare Ivar Levert och direktör Nils Levert, vilka efter segslitna förhandlingar blev ägare till aktierna och därmed räddade företaget åt Arboga. På bolagsstämman valdes ny styrelse bestående av dessa tre. Till ny VD utsågs Nils Levert. Suppleanter i styrelsen blev disponent Erik Fernström och kassören Ernst A. Eklund.



*Stora Gärdstadal i början av 1900-talet. Personalbostäder för anställda vid Arboga Bryggeri. Huset rivet år 1970.*



Följande år nedlades torvtillverkningen, emedan den icke var ekonomiskt bärkraftig, när ved och kol nu kunde köpas till normala priser och i tillräcklig mängd. Den 18 sept. 1925 löd en stor rubrik i Arboga Tidning: "Dynamit-inbrott i Arboga Bryggeri i natt". Därefter skildras i en lång artikel hur inbrottet gick till. Bovarna kom i en stor bil och iaktogs sedan vid avfärden av ett par arbogabor, som medverkade till att desamma så småningom greps. Antagligen trodde de, att fredagen var avlöningsdag. Så var emellertid icke fallet. Avlöningen utbetalades två gånger i månaden oberoende av veckodag. Bytet blev endast 600—700 kronor och några premieobligationer.

Is var en nödvändig vara för att kyla de lagrade dryckerna. När denna var av lämplig tjocklek på vattendragen i närheten av Arboga annonserades: "Isarbetare torde anmäla sig vid Arboga Bryggeri". I januari 1929 togs isen upp på



*Ludvig Levert, stiftare, styrelseledamot i Arboga Bryggeri AB 1899—1917.*



*Nils Levert, direktör i Arboga Bryggeri AB 1924—1951*



*Ivar Levert, styrelseordförande i Arboga Bryggeri AB 1924—1959.*



*Karl Ivar Levert, kamrer 1944—1951. Direktör 1952—1968 i Arboga Bryggeri AB.*

Arbogaån vid Höjens kvarn, den befanns vara av god kvalitet med en tjocklek från 13 till 18 tum. Dagligen hemkördes under en vecka c:a 150 hästlass, som stackades på bryggerigården. 1930 kom inte isupptagningen i gång förrän i mars och då på Tjurlången, där isen var c:a 15 cm tjock.



Den 15 mars 1930 firade bolaget 30-årsjubileum med fest i Stadskällarens festvåning. 11 st. anställda tilldelades Kungl. Sällskapet Pro Patrias medalj samt penningbelöningar för lång och trogen tjänst. "Det stora antalet medaljörer vittnar om det utomordentligt goda förhållande, som städse varit rådande mellan bolagsledning och anställda", skrev pressen.

År 1935 var ett stort år i Arbogas historia. Då firades riksdagens 500-årsjubileum med Engelbrektsstatyns avtäckning och det var utställning anordnad av Fabriks- & Hantverksföreningen. Arboga Bryggeri deltog med en monter i stora utställningshallen samt med ölservering på utställningsområdet. Dessutom hade man en speciell jubileumsetikett på ölbuteljerna.



*Arboga Bryggeris 30-årsjubileum på Stadskällaren år 1930: Stående fr v: Axel Lindblom, Janne Jansson, Henning Carlsson, August Andersson, Einar Karlsson, August Åhman, Arvid Andersson, Karl Lindström, Karl Pettersson, Johan Lefvert, Axel Lindström, Carl Carlsson, Olle Johansson, Per Jansson, Karl Widén. Sittande fr v: Bryggmästare Roth, Anna Gustafsson, Hilda Thunberg, kassör Ernst Eklund, styrelseledamoten Ernst Arosenius, direktör Nils Levert, styrelseordföranden Ivar Levert, styrelseledamoten Erik Fernström, bokhållare Erik Eklund, Selma Andersson, Lisa Öhrman, maskinist Johan Andersson.*

En nära konkurrent var Kungsörs Bryggeri AB, som bildats 1924. Det var inte medlem i Svenska Bryggeriföreningen och hade därför nederlag på flera platser, bl.a. i Arboga. 1939 lyckades Arboga Bryggeri förvärva aktierna. I bestämnelserna för överlåtelsen ingick, att nederlagen skulle avvecklas och försäljning koncentreras till Kungsör med omnejd. Det blev en god affär genom att de båda bryggeriernas försäljning kunde samordnas och planläggas på ett bättre sätt.

År 1940 såldes 302.861 liter pilsner och 92.665 liter läskedrycker och vatten.

Arboga stad behövde tomtmark och köpte av bryggeriet 76.000 kvm i stadsägorna 80 och 81 i Västra Ladubacksgärdet. Pengarna investerades i en modern helautomatisk skölj- och tappningsavdelning. Kapaciteten höjdes från 2000 till 3000 tappade, förslutna och etiketterade flaskor per timme.

De av bryggeriets anställda som allmänheten kom mest i kontakt med var utkörarna, vilka här förtjänar sitt eget kapitel eftersom de verksamt bidrog till Arboga Bryggeris goda renommé. I början skedde all distribution med häst och vagn och bryggeriet höll sig då med ett stort stall med många hästar. De

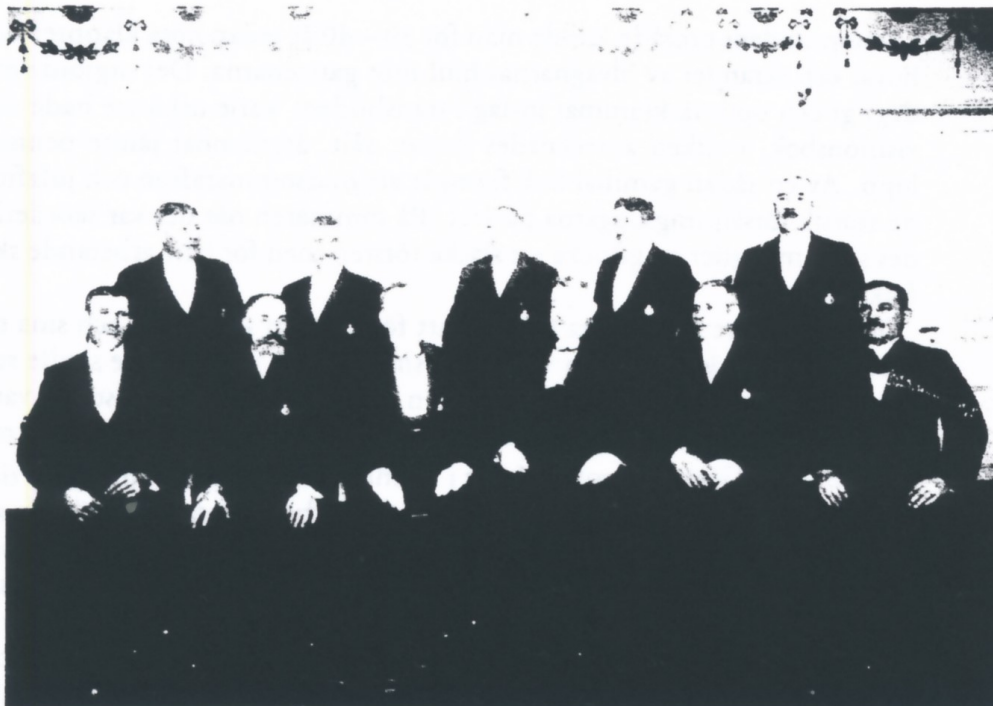




*Gösta Jansson hade de flesta tjänsteåren (38 år)  
vid nedläggningen av Arboga Bryggeri.*







*Medaljörer vid Arboga Bryggeris 30-årsjubileum: Sittande fr v: Carl Carlsson, Johan Andersson, Ernst A. Eklund, Erik Eklund, Johan Lefvert, Karl Lindström. Stående fr v: Henning Carlsson, August Andersson, August Åhman, Axel Lindström, Arvid Andersson.*

två första hästarna var Cesar och Apollo, vilka köptes från Bryggeriet Gambri-  
nus den 7 mars 1900 för 1.600:- kr. Dessutom köptes en ölvagn därifrån för  
140:- kr. Den äldsta inventarieboken innehåller en lång förteckning över häs-  
tarna med namn som Grälle, Frej, Oden, Pärla, Flora, Astor, Gambri-  
nus, Britta, Kajsa, Primus och Munter. Anteckningar om deras öden varierar: "förd  
till slakt", "såld" och för Diana "stupad på Jädersvägen".



*Utkörare vid Arboga Bryggeri på 1930-talet. Fr.v.: Karl Pettersson, Olle Johansson, Herman Karlsson, Per Jansson, Ivar Fallkvist, August Åhman, Henning Carlsson.*



Inom stadens område kunde man för 30—40 år sedan höra klappret av häst-hovar och skramlet av ölvagnarnas hjul mot gatstenarna. Det utgjorde ett vardagligt och uppmärksammat inslag i stadsbilden. Varje utkörare hade sin rekvisitionsbok, i vilken antecknades ilastat, sålt, återlämnat jämte penningbelopp. Av en sådan gammal bok framgår att midsommarafton och julafton var de största försäljningsdagarna på året. På sommaren när det var skördetid såldes stora mängder svagdricka att släcka törsten med för hårt arbetande skörde-folk i solgasset.

F.d. utkörare har många minnen att förtälja om sitt arbete och sina trogna medhjälpare, hästarna, som väl kände sin trad och visste var de skulle stanna. Där de stannade stod de lugnt kvar utan att behöva bindas. Hästarna var stora och kraftiga ardenner, vilket kunde behövas ty en fullastad ölvagn var mycket tung att dra. Gösta Jansson skildrar i en intervju i Arboga Tidning sin tid som öltkörare och sitt samarbete med sin bästa arbetskamrat, fuxfärgade arden-nern Tor. Det var inte bara i arbetet de träffades. När potatis- och grönsaks-land utanför personalbostäderna skulle odlas fick man låna bryggarhästarna. När ordinarie stallskötaren var ledig måste utkörarna sköta om sina fyrfota vän-ner vissa söndagar. Utkörarna hade ett verkligt slitgöra i synnerhet vintertid och stora helger. Arbetsdagen kunde bli lång och sträcka sig framåt midnatt innan de var hemma. Övertidsersättning var det aldrig tal om, men de hade en liten provision på det som såldes, 75 öre för sålda 100 flaskor.

På 1920-talet anskaffades bilar att användas för längre transporter. Så små-ningom slogs hästarna ut i slutet på 1940-talet och sedan dominerade bildistri-butionen helt. Einar Karlsson och Herman Karlsson tillhör veteranerna bland chaufförerna. De började resp. 1925 och 1932 och har många episoder att be-rätta om sina turer runt om i distriktet, som sträckte sig från Valskog och Kungsör i öster till Rinkaby i väster. Norrut körde man som längst till Frövi och i söder var Hjälmarens gräns för försäljningen. Besvärligt kunde det vara att komma fram särskilt vintertid till avsides belägna stugor och man hade t.o.m. skidor och spark med på flaket för att ta till när inte bilen kom längre. Men kunden fick sitt dricka och var nöjd och bjöd på kaffe dessutom. Besvärligt var det också med själva bilarna under kriget, då gengasen kom som drivmedel, vilken ofta krånglade. Man fick röra om i de stora "grytorna" ideligen för att hålla motorn i gång. Däcken var också dåliga och behövde lagas ofta.

Utkörning till hushållen upphörde i början av 1970-talet. Det var inte lön-samt längre. Livsmedelsaffärerna hade nämligen börjat införa lockpriser på he-la backar dricka, varigenom kunden kunde köpa billigare i affären än hemma vid dörren.

Onsdagen den 15 mars 1950 firades bryggeriets 50-årsjubileum med en fest på Stadskällaren. Stadsfullmäktiges ordförande Anders Göransson utdelade Pro Patrias stora silvermedalj till trotjänarna Einar Karlsson, Henning Carls-son, Axel Lindblom, Axel Lindström (äldst med 44 tjänsteår) samt Hilda Thunberg. Samtliga anställda fick gratifikationer i form av kontanter. Perso-nalen uppvaktade ordföranden i styrelsen, Ivar Levert, med ett silverfat på vil-ket bryggeribygnaden var ingraverad. Direktör Nils Levert överlämnade en ordförandeklubba i form av en öltunna. Kamrer K.I. Levert föredrog historik och statistik, varav framgick att år 1949 tillverkades 511.004 liter pilsner och 491.333 liter svagdricka och läsk. I tillverkningskatt betalades kr. 298.860:49.

Den 23 december 1951 avled bolagets VD Nils Levert. Efterträdare blev hans brorson Karl Ivar Levert, som varit kamrer i firman sedan år 1944. Direk-tör K.I. Levert representerade den tredje generationen av köpmanssläkten Levert inom Arboga Bryggeri. Hans farfar handlanden Ludvig Levert tillhörde stiftarna av företaget och hans far grosshandlaren Ivar Levert var nu styrelsens ordförande.



1955 var ett händelserikt år för svensk bryggerinäring i flera avseenden. Den 1 oktober tillkom lagen om fri försäljning med eliminerande av begränsade försäljningsområden för de olika bryggerierna. Det blev även fritt fram att sälja öl i livsmedelsaffärerna. Nu följde det verkligt stora uppsvinget, som pressade fram modernare maskiner och rationaliseringar.

Som en följd av de nya bestämmelserna etablerade bryggeriet nederlag i Stockholm och Södertälje samt inrättade 22 depåer och ombud runt om i landet från Östersund och ner till Göteborg. Svagdricksbryggerierna fick nu vara ombud och sälja öl. Kumla Bryggeri blev det första ombudet för Arbogabryggeriet. För att leda denna nya omfattande verksamhet utsågs till försäljningschef Helge Carlsson fr.o.m. den 1 okt. 1955. Han hade förut tjänstgjort som kamrer sedan 1/2 1954. Den 11 jan. 1980 fick han jämte lagerarbetare Olle Wall mottaga guldur och obligationer för 25 års tjänst i företaget, numera Pripps AB.

Varumärket Arboga Pilsner avfördes från försäljning 1955. I stället kom Arboga Öl klass I (lättöl), som ersatte "Ljusa", och Arboga Öl klass II.

En stor händelse var dagen "FS" = den fria spriten den 1 oktober 1955, den dag ingen motbok längre behövdes för att inköpa spritdrycker. Svensken fick då möjlighet att även köpa starköl, d.v.s. klass III med alkoholhalt 4,5 viktprocent. Bryggerierna hade börjat tillverka detta under sommaren och det såldes endast på Systembolagen. Nyfikenheten på den nya drycken var stor och starkölet slog under den första tiden ut den fria spriten. Arboga starköl såldes här vid en särskild kassa tillsammans med Tuborg och Carlsberg. "Vi har hittills levererat 70.000 flaskor av vårt starköl och beräknar komma upp till 90.000 under oktober månad, berättar dir. K.I. Levert. Vi skulle säkert haft avsättning för 25 % mer, men med nuvarande resurser har vi inte kunnat tillfredsställa efterfrågan. Vårt starköl levereras till Köping—Arboga—Örebroområdet och det har tydligen blivit populärt. Vi har också i kvalitativt hänseende sökt hävda det goda rykte som Arboga öl har. Starkölet måste ju lagras innan det förs ut i marknaden och i somras hade vi inte möjlighet att göra det, då läsk och pilsner såldes mycket p.g.a. den starka värmen. Bryggeriet ska inmontera flera tankar för att kunna lagra mer".

Till bryggeriet hörde också eget mälteri. Kornet köptes på hösten och mälades på bryggeriet, där det östes två gånger om dagen, vilket innebar att de anställda förutom ordinarie arbetsuppgifter fick åtaga sig söndagsskift i mälteriet. Mälteriet nedlades 1957 varefter färdig malt inköptes från Hornsbergs Bryggeri i Stockholm.

Styrelsens ordförande Ivar Levert avled år 1959 och efterträddes av läderhandlaren Valter Allvin.

1960 beslöts att bygga nytt brygghus och utöka lagerkällaren emedan bryggeriet under de föregående åren varit inne i en period av kraftig expansion, vilket nödvändiggjorde utbyggnaden. Det nya brygghuset beräknades möjliggöra en teoretisk produktion av 660 hektoliter per dygn mot förut 150 hl per dygn. Lagerkapaciteten var 5.000 hl. Genom utbyggnaden tillfördes utrymmen för ytterligare 4.000 hl.

För att få rum med nyanläggningen gjordes en utbyggnad på bryggeriets baksida mot Skandiagatan. De stora kärlen monterades in, innan väggarna murades upp. Silkaret i brygghuset rymde 19 hektoliter och de 11 meter långa och 2,5 meter höga tankarna vardera 500 hektoliter. Det blev skinande fint i brygghuset med kakelklädda väggar och golv, välpolerade kopparcisterner och övrig utrustning samt effektiv luftkonditionering, som helt eliminerade doft av vört och drav. Den första utbyggnadsetappen med alla maskiner och inredning kostade c:a 1 miljon kronor.

I ett pressreferat heter det: "Från en blygsam hantverksproduktion kör man nu i tappningsmaskinerna fram c:a 12.000 flaskor i timmen. Mer ska det bli då ett fördubblat tappningsutrymme står på programmet. 1960 års omsättning på drygt 5 miljoner kronor beräknas fördubblas med ökad produktionskraft och ökade lagerutrymmen. I bryggeriet arbetar nu 54 man i direkt produktion och distribution. För att tillverka alla produkter åtgår mycket vatten. Förklara man vattenförbrukningen ur egna brunnar inom området. Dessa har nu slopats för flera år sedan. Nu köps åtskilliga kbm vatten från Arboga stad. Allt



går inte åt till öl och läsk — massor går åt till kylning och till rengöring för att hålla de många lokalerna i hygieniskt skick. Enbart förångningen i brygghuset drar 2.000 liter vatten i timmen, vilket blåses ut genom en skorsten på brygghuset”.

Den 9 april 1962 kom i en artikel i Arboga Tidning bekräftelse på det som länge varit på tal i Arboga:

”AB Stockholms Bryggerier har övertagit aktiemajoriteten i Arboga Bryggeri AB. Uppgårelsen skedde vid månadskiftet mars/april. Någon förändring av företagets drift vidtages icke. Direktör K.I. Levert kvarstår som VD. Försäljningen är ett led i den inom de flesta branscher pågående strukturrationaliseringen med tanke på den blivande stormarknaden. Inom bryggerinäringen har utvecklingen gått mycket snabbt mot större enheter. Det är lyckligast för Arboga Bryggeri att uppgå i en större enhet, det är mycket sårbart som självständigt och har sålt på dispens. Det finns ett 80-tal aktieägare och Stockholms Bryggerier har köpt ett stort antal poster. Det kommer inte att bli någon som helst ändring i Arboga Bryggeris ledning eller drift. Arboga Öl kommer inte att försvinna”.

1963 fick Stockholms Bryggerier licens på tillverkning av en berömd USA-läsk nämligen Canada Dry. Produktionen förlades till Arboga Bryggeri, som härigenom förväntades fördubbla sin tillverkning av läsk på ett år. Limmareds glasbruk i Småland gjorde på 10 dagar 1 miljon engångsflaskor i greppvänlig modell rymmande 25 cl. Det blev full fart på tappningen av de båda märkena Ginger Ale och Hi Spot. Den 1 maj samma år fanns dessa i marknaden. Denna

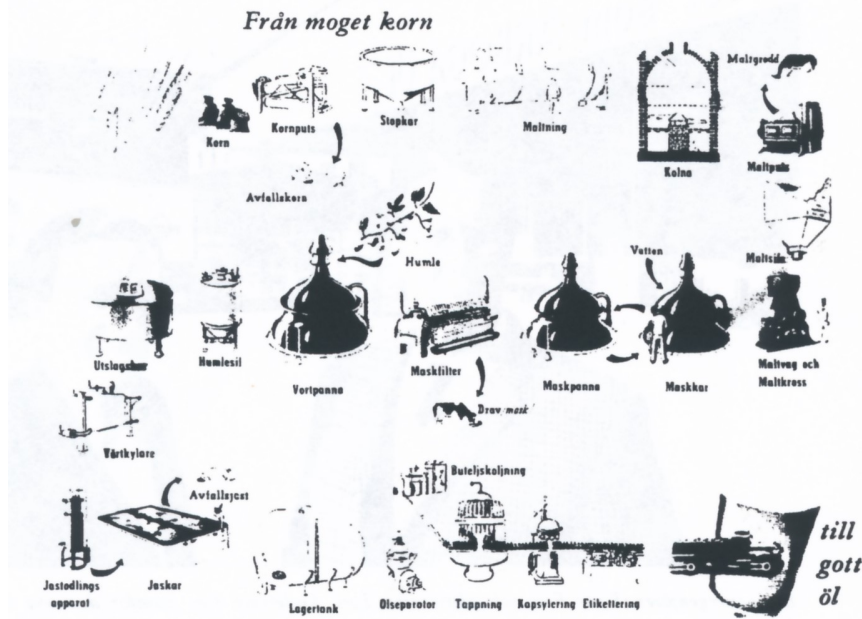


Läskedrycksflaska  
i ny greppvänlig modell.

satsning nödvändiggjorde också en utbyggnad av tapphallen. Det var en investering på drygt 1 miljon kronor för att klara den väntade ruschen med samma personalstyrka. Stockholms Bryggerier hade fått ensamrätt och beräknade producera c:a 10 miljoner flaskor per år.



År 1964 var det redan dags för ny firmabildning. AB Stockholms Bryggerier gick då samman med AB Pripp & Lyckholm och firmanamnet blev AB Pripps Bryggerier. Därigenom var den verkligt stora öljätten grundad med tre stora tillverkningsenheter: Bromma, Göteborg och Malmö. 1972 ändrades firmanamnet till Pribo AB, som 1975 gick samman med Beijerinvest. Fusionen innebar att staten övertog 60 % och Beijerinvest 40 % av aktierna i Pripps. Staten fick då ett stort inflytande över maltdrycksmarknaden i Sverige.



Här kan Du följa ölets tillkomst. Först putsas och stöpes (blötlägges) kornet. Under veckolång *mältning* gror det och kallas efter torkning på kölnan *malt*. Detta putsas och lagras i silor. Vid *bryggningen* krossas maltet, blandas med *vatten* till *mäsk*; under uppvärmning omvandlas stärkelsen till socker. Lösningen (*vörten*) silas, kokas med *humle*, silas igen, kyles, tillsätts med *jäst* och får jäsa i 10—12 dygn. Sedan *lagras* ölet i 2—3 månader i stora tankar, *filtreras* (separeras) och *tappas* på rena flaskor.

Finansminister Sträng framlade år 1965 en proposition om tillverkning av mellanöl och angav som norm för alkoholhalten 3,6 viktprocent. Denna gång kom faktiskt Arbogaölet ett stycke före, då man i Arboga enligt bryggmästare Thure Anderberg haft provbrygder i gång sedan den förra strängska propositionen om mellanöl, vilken inte vann riksdagens gehör. Nu såg det mera lovande ut för bifall och Arboga Bryggeri började i oktober 1964 provbrygga och tyckte sig fått fram en riktigt god maltdryck. Om det nya mellanölet skulle kunna konkurrera med någon av de två närmast liggande sorterna var ovist. Klass I håller 1,8 viktprocent, klass II 2,8 och starkölet 4,5 procent. Starkölet tillverkades då inte längre i Arboga. Bryggeriet ansågs väl rustat för produktion av samtliga tre lägsta sorter. Mellanölet förutspåddes en god framtid med hög försäljning. Priset på nya ölet sattes till 96 öre per flaska med en maltskatt på 32 öre. Den stora förbrukningen av mellanöl särskilt bland ungdom hade till resultat, att en nykterhetspolitisk debatt följde, vilken skapade en folkopinion mot tillverkningen av detta. Efter några år förbjöds mellanölet. Mellanölet salufördes under varumärket "Arboga Riks-Öl", klass II B.

Ölbrygd är en lång och omständig process med många olika moment alltifrån kornskörden till det färdiga ölet. Arboga Bryggeri har som reklam låtit framställa ett kort i vykortformat, där hela processen kan följas från början till slut.

Ansvaret för att ett så gott öl som möjligt tillverkades i bryggeriet åvilade bryggmästaren. Bland de bryggmästare som arbetat längst vid Arboga Bryggeri kan nämnas Axel Jungbeck åren 1931—1950 och Thure Anderberg åren 1952—1970. Bryggmästaren hade sin bostad i Lilla Gärdstadal.



Verkställande direktören Karl Ivar Levert, som började i företaget år 1944, drog sig tillbaka 1968 och flyttade senare utomlands. Hans efterträdare blev Lars Andersson, som kom från Carnegie Porter-bryggeriet i Göteborg.

År 1968 började disponent Lars Andersson utarbetandet av en utbyggnadsplan. Den kallades etapp II och omfattade en permanent lagerbyggnad om 1200 kvm för installering av tappningsmaskiner: två helautomatiska kolonner



*Bryggeringenjören Einar Fast och platschefen Lars Andersson t.h. framför den nya lagerbyggnaden.*

för produktion från ingående emballage på pall till utgående färdig vara utan mänsklig handhantering. Dessutom skulle i etapp II byggas skyddsrum för 60 personer samt utföras flyttning och återuppbyggnad av garage för 16 bilar plus en bilverkstad med 4 arbetsplatser. Denna plan började verkställas i månads-skiftet sept/okt. 1969 och pågick t.o.m. år 1972. Avsikten var att framställa 15.000 flaskor maltdrycker samt 10.000 flaskor läskedrycker i timmen, vilket skulle utgöra en fördubbling av produktionskapaciteten. Kostnaden beräknades till 3,5 miljoner kr. Efterfrågan var stor och personalen åtog sig under byggnadstiden frivilligt övertids- och skiftarbete för att bryggeriet skulle få fram sina drycker i tid. Allt tungt arbete försvann i och med det nya systemet och det blev en förenkling för personalen, men arbetsstyrkan behövde inte minskas.

Det uppsatta målet nåddes, då bryggeriet fördubblade tillverknigen under de närmast följande åren. 1971 visade en volymmässig tillbakagång men det gällde branschen i stort. Däremot hade inte den fakturerade försäljningen från Arboga och dess 22 depåer runt om i landet minskat. Omsättningen var omkring 14 miljoner kronor detta år, varifrån dock 1/4 gick direkt till staten skattevägen.

I början av 1970-talet kom de första varningstecknen på en begränsning av antalet produktionsenheter, då Pripp-bryggerierna började koncentrationsen till färre och större tillverkningsenheter av ekonomiska skäl. Under 1972 slog Pripps igen sina bryggerier i Åmål och Norrköping. Eskilstuna Bryggeri var på fallrepet, medan Arboga med sina nu 90 anställda var utanför farozonen.

Den 22 dec. 1973 kunde man i VLT läsa en intervju med disponent Lars Andersson: "Aldrig tidigare har situationen varit så ljus. Under det gångna året har vi fördubblat produktionen. Bryggerinäringen i stort väntar med spänning på alkoholpolitiska utredningens betänkande och ett eventuellt "folkölsbeslut", vilket anses ska få ekonomiska konsekvenser för bryggerierna. Detta oroar dock inte så mycket i Arboga. Inom ramen för vår ölproduktion har klass I-tillverknigen tiodubblats detta år. Arboga Bryggeri gick samman med





*Sista Arbogaöl-etiketten.*

Pripps för drygt tio år sedan. Bara under det senaste året har personalsidan successivt ökat med ett 20-tal. Där finns idag ett 60-tal personer sysselsatta i tillverkningen och 20-talet personer i distributionsdelen. De senaste fyra åren har investeringar på c:a 4 miljoner kr. gjorts, vilket möjliggjort fördubblingen i produktionen och en omfattande effektivisering. Arboga tillhör idag de mest effektiva Pripp-bryggerierna. För ett år sedan övergicks till helt ny tappning och nytt lager. Årsproduktionen ligger nu på 40 miljoner flaskor, varav 45 % utgöres av öl och resten läskedrycker. Av ölkvantiteten är hälften lättöl. Vi kan inte öka mer på ölsidan där vi är fullbelagda. Däremot är det möjligt att införa ytterligare ett skift på läskedrycksidan. Bryggeriet i Arboga hotas inte av nedläggning. Vid ett företagsnämndssammanträde nyligen förklarades tydligt, att Pripps ämnar fortsätta satsningen i Arboga".

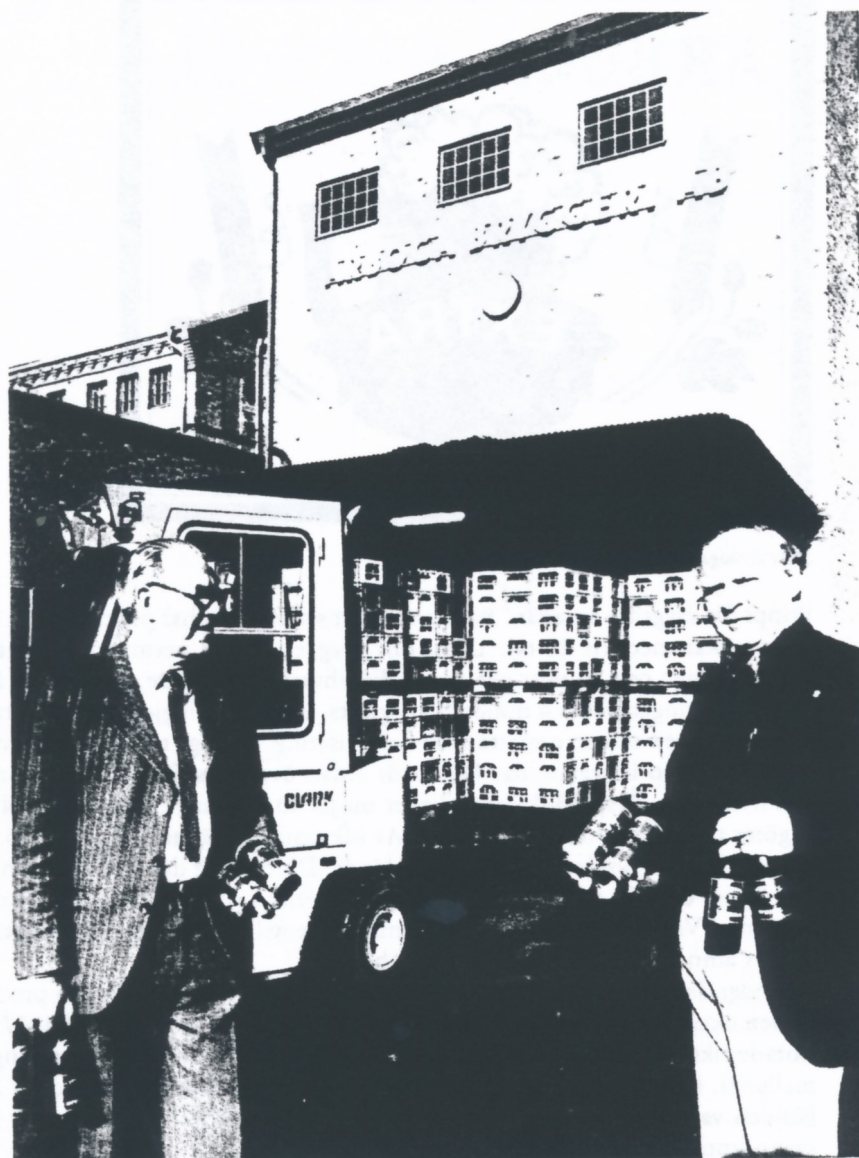
Under de följande åren var det full sysselsättning vid bryggeriet och produktionen ökade varje år. Men de stora förändringarnas tid nalkades. År 1977 beslutade riksdagen på grund av en bred folkopinion förbud mot tillverkning av mellanöl. I stället infördes det s.k. folkölet med en viktprocent alkohol på 2,8. Följden var att svenska folket började köpa mer starköl. När mellanölet försvann uppstod överkapacitet vid bryggerierna.

1978 upphörde tillverkningen av Arboga Riksöl. Det var tecken på att Pripps inte längre ville satsa på Arbogabryggeriet. I stället fick man syssla med produktion av Pripps alla maltdrycker utom jubileumsölet och dessutom ett 15-tal läskedrycker. De tappades enbart på returglas.

Den som fick ta hand om denna omställning var bryggeriingenjören Karl-Axel Dahm, som tillträdde sysslan som platschef år 1976 efter att ha varit bryggmästare på nedlagda Münchens Bryggeri i Stockholm. Under 1978 lämnade 30 miljoner flaskor fyllda med öl och läsk bryggeriet i Arboga. Normaltappning per dag var c:a 200.000 öl- och läskedrycksflaskor.

En intern strukturutredning påbörjades detta år och samtidigt pågick en statlig utredning om hela bryggeriindustriens framtid. Pripps ledning hade kommit fram till det resultatet, att småbryggerierna var olönsamma och att det



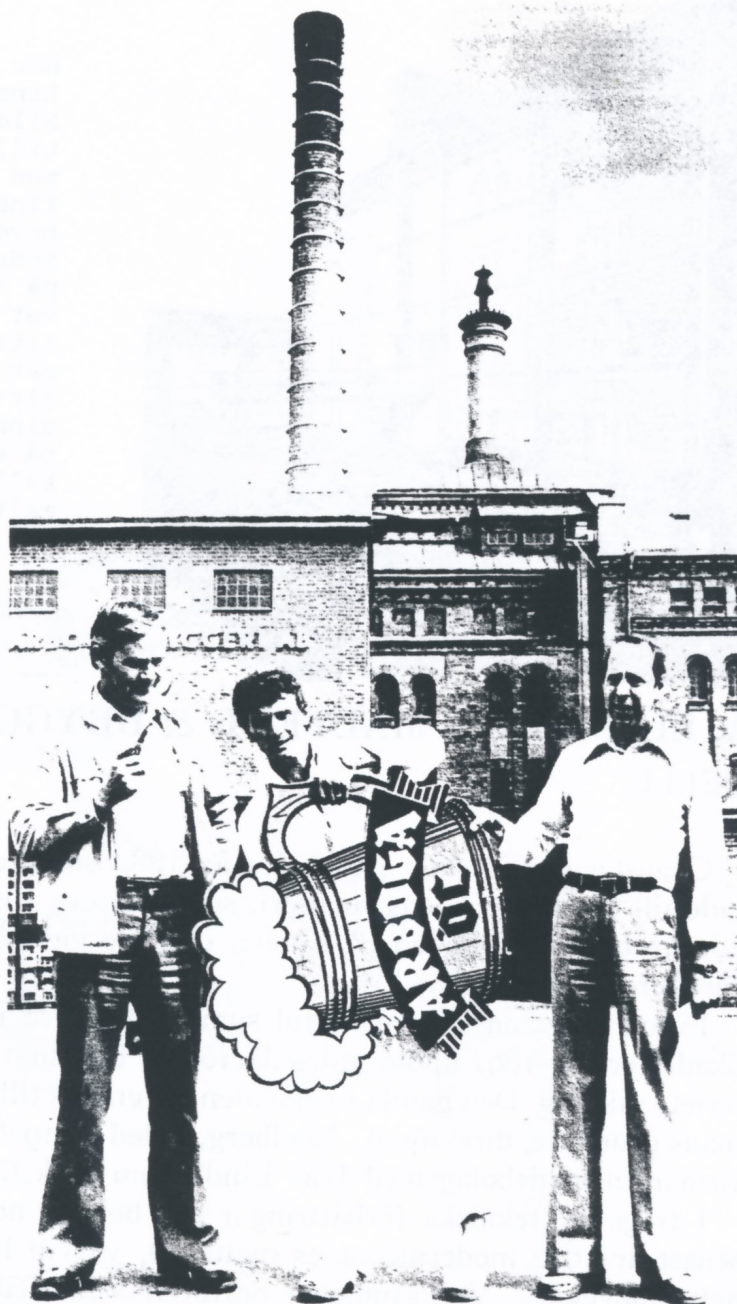


*Platschefen Karl-Axel Dahm och försäljningschefen Helge Carlsson.*

var bättre med en koncentration till de tre större enheterna i Stockholm, Göteborg och Malmö. Dessa måste utnyttjas till full kapacitet, annat var inte företagsekonomiskt försvarbart. I pressen och övrig massmedia uppmärksammades dessa utredningar, som föranledde debatt både rikspolitiskt och på det lokala planet. Debatten följde det mönster, som brukar förekomma särskilt på mindre orter, när det blir tal om strukturrationalisering genom nedläggning av företag. Företagsekonomiska skäl står emot sysselsättningspolitiska och känslomässiga skäl på grund av företagets samhörighet med orten.

Fackklubben arbetade energiskt genom uppvaktningar hos olika myndigheter och i förhandlingar med arbetsgivaren för att företaget skulle fortsätta rörelsen. Den stöddes av kommunala organ och den lokala opinionen, som åberopade historiska värden och Arbogaölets stora reklamvärde genom talesättet "kommer efter som Arboga Öl". Efter flera förhandlingsomgångar kom i juni 1980 besked om att styrelsen i AB Pripps Bryggerier beslutat nedlägga bryggeriet i Arboga och att avvecklingen beräknades vara helt genomförd under våren 1981. "Åtgärden är främst betingad av nödvändigheten att minska den under de senaste åren uppkomna stora överkapaciteten inom svensk bryggerinäring" hette det i den kommunicé, som delgavs de 53 anställda vid Pripps AB i Arboga. Genom avtal med ASEA-Arbogaverken — bryggeriets närmaste granne — som köpt bryggerifastigheterna, erbjöds alla anställda under 60 år anställning hos dem.





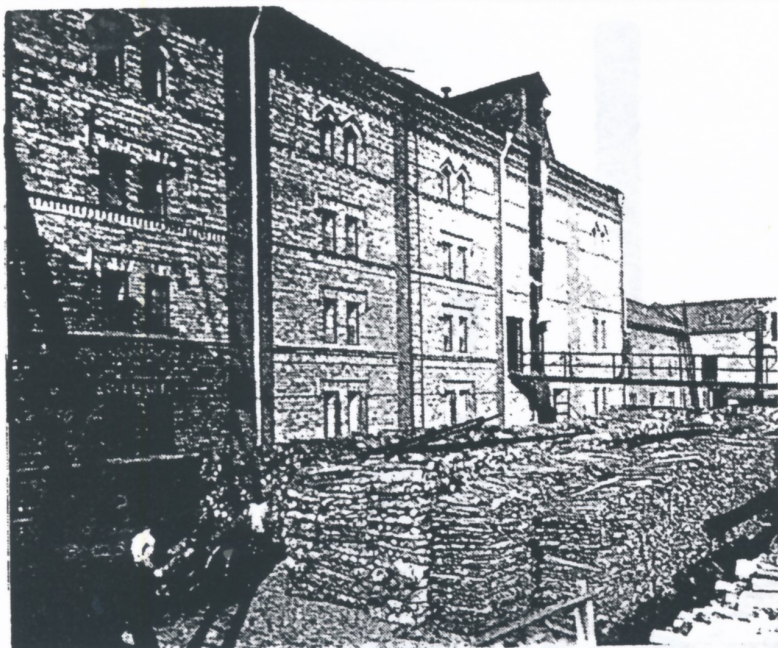
*Fackklubbens ordförande Magnar Sivertsen tömmer symboliskt den sista bägaren vid Arboga Bryggeri med assistens av t v Gösta Borell och t h Hans Forsberg.*

I slutet av juli sattes den sista ölbrygden i den anrika anläggningen. Fredagen den 24 oktober 1980 var det dags att tappa upp det absolut sista ölet i bryggeriet. Det var det mörka lättölet Dart, som fick äran avsluta öltillverkningen i Arboga. Sedan var det definitivt slut på en 80-årig ölbrygging vid Arboga Bryggeri.

*Källor:*

Arboga Tidning  
 Nerikes Allehanda  
 Vestmanlands Läns Tidning  
 Bergquist A.: Arboga Minnes årsbok 1963  
 Bergquist G.: Arboga Minnes årsbok 1957  
 Brattström J.E.: Glimtar och strövtåg i Arboga stads händer  
 Corin C.F.: Arboga stads historia II  
 Levert K.I.: Arboga Bryggeri 50-årshistorik  
 Nilsson S.: Bryggeribygnader  
 Thunaeus H.: Ölets historia i Sverige I o. II  
 Åberg Alf: Vårt lands historia  
*Etiketerna till omslaget har ställts till förfogande av Lars-Erik Gustafsson, Stockholm.*





Här är bilder på och från Lindbergs Bryggeri i Gävle. Bilden från okänd källa har tillhandahållits av medlemmen Arne Persson. I texten finns ett fel, nämligen att bryggeriet var beläget på Södra Skeppargatan. Det låg på Norra Skeppargatan. Jag vet det därför att jag som liten grabb hade en lekkamrat som bodde på samma gata mitt emot bryggeriet. Jag minns hur vi brukade stå på knä vid bryggeriets källarfönster och titta på maltberedningen/OG

*A. Lindbergs Mälteri- & Bryggeri A.-B. Gårdsinteriör.*

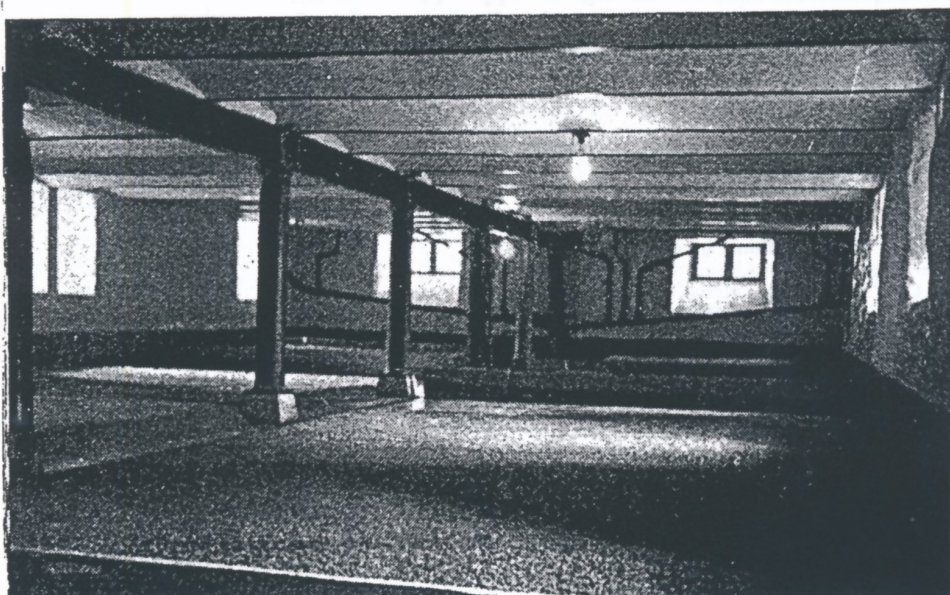
## A. LINDBERGS MÄLTERI- & BRYGGERI, A.-B.

GEFLE.

Ovanstående företag grundades år 1882 som enskild firma och omfattade till en början endast mälteri, som bedrevs i en ringa omfattning i en mindre byggnad belägen på samma område vid Södra Skeppargatan, där rörelsen fortfarande bedrivs.

Firman tillvann sig emellertid snart allt större förtroende, omsättningen ökades och år 1897 uppbyggdes därför en betydligt större byggnad för mälteriets räkning. Den gamla byggnaden avterades till svagdricksbryggeri. Firmans grundare, direktör A. Lindberg, avled år 1926 och år 1931 ombildades firman till aktiebolag med Ivar Lindh som verkställande direktör.

I fråga om tekniska förbättringar har bolaget noga följt med sin tid och senast år 1932 moderniserades mälteriet, varvid bl. a. torkanläggningarna helt ombyggdes. Verksamheten omfattar dels mälteri med försäljning av malt till Gestrkland och kringliggande landskap, dels tillverkning av svagdricka av gängse typer, som försäljes i Gefle med omnejd.



*Interiör från A. Lindbergs Mälteri & Bryggeri A.-B. Nedre malkällaren.*



**Rörstorps Bryggeri**  
**FINSPÅNG** Tel. 251

Debet-  
 nota **Nr 1003**

Den / 19

Till .....



Kvantitet	Specifikation	å pris	Kronor
1/2	Vatten		
1/1	"		
1/2	Socketdricka gr. I		
1/1	" " " I		
1/2	Läskedr. gr. II		
1/1	" " II		
1/2	" " III Pomac		
1/2	Kl. I		
3	" Svagdricka		
5	" "		
10	" "		

Kr. ....

Tillkommer: Brist av glas enl. specifikation ..  
 Avgår: Överskott " " " " ..  
 " Rabatt .. Kredit ..  
 vilket belopp kvitteras S:a Kronor

Becker och lådar i vilka varorna levereras äro Bryggeriets egendom.

**Tomglasspecifikation:**

	1/2 pat.	1/1 pat.	But.	3-lit.	5-lit.	10-lit.	Kronor
Leverade ..							
Returnerade							
Skuld .....							
Överskott ..							

I detta leveransbesked upptagna drycker erkännes mottagna Ävenså erkännes till alla delar i vidstående specifikation angiven emballageskuld.

Mottagare.

FRÖBERG, FINSPÅNG



Rörstorps Bryggeri 1940



Rörstorps Bryggeri med boningshuset och en ny bil omkr. 1947

Ovanstående intressanta material har tillhandahållits av Henrik Unnerbrant



## Ändringar i medlemsregistret

03. Medlemmen Ove Paulsson har tyvärr efter en längre tids sjukdom avlidit

### NYA MEDLEMMAR

134. Jämtlands Bryggeri AB, Östersund. Stödjande medlem
135. Bengt Borg med familjemedlemmen Jonas, Björkhagsgatan 19 C, 813 30 Hofors. Samlarområden: Svenska öl-, svagdricks-, vatten- och läsketiketter samt porslinskorkar med bryggerinamnet på.
136. Steinar Byremo, Parkveien 3, N-4700 Vennesla, Norge. Samlarområden: Öletiketter och ölunderlägg.

\*\*\*\*\*

### TIDNINGSKLIPP

## Clint Eastwood kränger öl

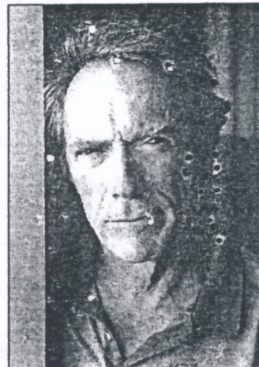
**FILM.** Han har varit sheriff, polis samt livvakt på vita duken. I verkliga livet har han varit borgmästare, men nu prövar skådespelaren Clint Eastwood en ny bransch: att kränga öl.

Pale Rider Ale – uppkallat efter en av hans västernfilmer – heter ölmärket som i dagarna började säljas på Clintans restaurang och bar, Hog's Breath Inn i den kaliforniska kuststaden Carmel.

– Allt jag tjänar på det här kommer att gå till välgörenhet, ungefär som Paul Newman gör med sin spagettisås, säger Eastwood medan han dricker några klunkar ur en flaska Pale Rider.

Pale Rider bryggs och tappas på Celis Brewer i Austin, Texas. Bryggeriet ägs i sin tur av öljätten Miller Brewing Co. Pale Rider finns just nu bara i närheten av Carmel, men kommer så småningom att kunna köpas i hela västra USA.

På första förslag fanns namnet Hog's Breath (Svinändrätt ungefär), men alltför många barer har det namnet så det var inte möjligt att använda den varianten. Bryggeriet konstaterar att Clintans förslag inte gick att använda: The Beer With No Name (ölet utan namn). AP



Tuffingen Clint Eastwood gör som Paul Newman.



Skål och tack!

## Ölet för den kungliga skilsmässan

LONDON. Ett bryggeri i England tänker tjäna pengar på Charles och Dianas separation.

Genom att brygga ett kungligt skilsmäsoöl.

– Vi bara bestämde oss för att göra något eftersom det gjordes så många öl för att fira deras bröllop, säger Philip Tolley på Buffys bryggeri.

Magdalena Kvarning

Svenska Dagbladet 970725

## Liberal alkoholpolitik

I Nya Zeeland övervägs två stora liberaliseringar: att sänka inköpsgränsen från 20 till 18 år och att tillåta försäljning av öl och sprit i mataffärer. Förslaget kommer efter framgångarna med den förra liberaliseringen 1989. Då tilläts vin i livsmedelsbutiker och alkohol fick säljas även på söndagar. Sedan dess har antalet försäljningslicenser fördubblats – och alkoholkonsumtionen minskat 18 procent, uppger Beer, Wine & Spirits Council of New Zealand. (D1)

Dagens Industri 970913