

BRYGGERIKLUBBENS:

medlemsblad - 1 - 1998



Innehåll nr 1 - 1998

=====

Redaktörens spalt	2
Ordföranden har ordet	3
Ändringar i medlemsregistret	4
"Årets etikett" 1997	5
Claes-Göran är en riktig "öl- gubbe"!	6
Byteskontaktannonser	6
Lokalölet klart för System- bolaget	7
Tomelillabryggaren blir delägare i Fosie-bryggeri	9
Gefle Glasbruk	10
Ölet i glaset kan vara gammalt	29



redföranden har ordet!

Västerhaninge i Mars 1998.

Bäste läsare !

Denna gång tänker jag inte berätta vad det är för årstid, ty det varierar ständigt.

Jag vill istället berätta om resultatet av Årets etikett-omröstning, som blev en triumf för Grebbestads Bryggeri och konstnären Sinisha Bozunovic. Ett stort grattis ! I omröstningen deltog 43 av de samlande medlemmarna och redovisningen i helhet ser du på annan plats i bladet. Ni som avstod från att rösta får en ny chans nästa år.

Att Grebbestads Bryggeri får diplommet denna gång innebär kanske att höstens träff förläggs till just Grebbestad. Om detta kan du läsa i nästa medlemsblad.

På bryggeriområdet har det skett vissa förändringar den senaste tiden. Förutom att Falcon Bryggerier numera ingår i Carlsbergskoncernen, så har Gamlestadens bryggeri i Göteborg bytt ägare och flyttas till Herrljunga. Kungsholmens Kvartersbryggeri i Stockholm är numera helägt av Karl-David Sundberg på Tärnö Säteri och byter nu namn till Tärnö Bryggeri AB på Kungsholmen.

Även Banco-bryggeriet i Skruv som haft vissa problem de senaste åren, har fått nya ägare som förhoppningsvis kommer att investera i bryggeriet. Nordsjö Gårdsbryggeri har varit till salu sedan i höstas, men där vet jag inte hur det har löst sig.

Det som närmast är på gång är vårmötet den 9 Maj, då vi besöker Källefalls Bryggeri och Bredaryds Wårdshus och Bryggeri. Styrelsen hoppas att det blir många som vill vara med denna dag, som kommer att bli högst minnesvärd framförallt om man väljer att övernatta på Wårdshuset. De har emellertid endast 18 bäddar och därför har vi alternativ till övernattnig som bifogas den inbjudan som går ut till de samlande medlemmarna och som skall vara mig tillhanda senast den 24 April.

Till de som önskar kontakta mig per telefon, vill jag berätta att det blir svårt att nå mig före påsk, ty fram till dess är jag på resa till Norrland och Finland.

Förhoppningsvis har våren anlänt till påsk !!!

Väl mött någon gång under året och bästa hälsningar.....

Åren

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

I februari besökte jag igen Danmark. Tänk att kunna få gå omkring i matavdelningen i ett stort köpcentrum och välja bland alla ölsorter, från lågprisöl med 4,6 volymprocent som kostar 2:50 kr flaskan till årgångsöl med 9,8 procent till lägre pris än en vanlig starköl på Systemet. Det var vad jag gjorde och som medförde att jag hade 45 flaskor öl med mig hem till Sverige. Jag undrar om vi någonsin får denna möjlighet i Sverige.

Apropå Danmark så undrar jag vad som är på gång där. Trots de låga ölpriserna dricker danskarna enligt tidningsuppgifter mindre och mindre öl. Detta medför tyvärr nedläggning av Wiibroe bryggeri och uppsägning av bryggerianställda i Danmark. Vad beror detta på undrar jag? Kanske ölpriserna är för låga?

Det finns ibland även riktiga uppgifter om alkohol i tidningarna. Den 13 mars 1998 kunde jag läsa vad som gläder en gammal öldrickare. Forskarna har nu enats om att det inte bara är måttlig men regelbunden konsumtion av rödvin som medför att måttlighetsbrukaren löper lägre risk för att få kran-kärlssjukdomar och blodpropp än nykterister. Den positiva effekten uppnås genom konsumtion av alla sorters alkoholdrycker, alltså även öl. Det är alkoholen i sig som är hälsosam. Snart kommer Socialstyrelsen att rekommendera, förutom 4 - 6 skivor bröd per dag, 4 - 6 cl alkohol per dag.

Inom kort är det dags för bryggeri- och, denna gång, vårdshusbesök igen. Vi ses väl då. Tills dess, ha det så bra i vår.

Redaktören

Ändringar i medlemsregistret

=====

NYTT NAMN

115. Nynäshamns Ångbryggeri AB

NYA MEDLEMMAR

139. Alf Johnsson, Bråland 6551, 444 92 Jörlanda. Samlarområden: Öletiketter.

140. Wasa Stentryckeri, Vaasa, Finland. Stödjande medlem.

141. Magnus Wiman, Strandgatan 34, 621 56 Visby. Personlig stödjure.

142. Göran Jalstrand, Fredrika Bremersgatan 12, 754 42 Uppsala. Samlarområden: Allt som har med bryggerier att göra, t.ex. etiketter, pins, ölglas, kronkorkar m.m.

Tysklands största bryggerier 1997

1. Warsteiner 5,47 milj. hl (Sverige totalt 4,4 milj hl.)
2. Krombacher 4,57 " - "
3. Bitburger 3,99 " - "



Det börjar bli trångt hemma hos Claes-Göran Camitz, 60, som samlar på det mesta med anknytning till lemonader och öl.

Claes-Göran är en riktig "öl-gubbe"!

TEXT: CHRISTIAN ROSENFELDT FOTO: BOSSE TORNEVALL

● **Han har 50 000 etiketter, massor av gamla buteljer, skyltar och kaggar hemma i villan i Falkenberg. Men själv dricker han helst mineralvatten!**

Det finns människor som samlar på både ölburkar och etiketter men Claes-Göran Camitz i Falkenberg slår dem alla. Han samlar till ett helt bryggeri! Hemma i sin och hustrun Mariannes villa har han sannolikt en av landets största privata samlingar av föremål med anknytning till öl- och läskedrycksframställning.

Men vad är det som är så speciellt med just bryggerier?

— Man kan säga att det ligger i släkten, säger Claes-Göran. Min far, Ivar Camitz var utbildad bryggare. Han lärde sig yrket på olika bryggerier både i Sverige och utomlands. Tillsammans med en bekant startade han 1927 tillverkning här hemma. När han sålde sitt bryggeri 1948 började han arbeta på Bryggmästarförbundet i Södra Sverige — det som senare blev Banco.

Claes-Göran och hans bror gick i faderns fotspår och ägde under 50- och 60-talet "Bergkällans bryggeri och vattenfabrik" norr om Varberg. De tillverkade främst svagdricka och lemonader som såldes via hemförsäljning. 1977 lades fabriken ner och numera arbetar Claes-Göran på Vin & Sprit.

— Man har gått över till starka-

re saker på gamla dar, skrattar han. Från svagdricka och läsk till vin och sprit. Fast själv dricker jag nästan bara mineralvatten. Det släcker törsten bättre än något annat.

Under många år har nu Claes-Göran samlat föremål från bryggerier i hela Sverige.

— Visserligen har jag fått mycket gratis men jag beräknar att jag genom årens lopp köpt saker för minst 150 000 kronor, kanske mer. Jag har drygt 50 000 etiketter och massor av emaljskyltar, buteljer, ölkaggar, ekfat, recept och reklamgrejor.

Som gammal "lemonadexpert" är Claes-Göran ganska besviken på dagens masstillverkade läskedrycker.

— Nu för tiden innehåller läskan i princip bara sött vatten och färg, säger han. De flesta produkter smakar ungefär likadant, det är bara namnen som skiftar. Förr varierade man smakerna bättre. Jag minns särskilt en läcker apelsinlemonad som hette "Mörchia" som tyvärr försvann på 60-talet.

Claes-Göran vill nu gärna komma i kontakt med andra samlare eller arvtagare till gamla bryggerier.

— Det skulle vara roligt att få kontakt med andra som delar mitt intresse, säger han. Kanske man t o m kunde hoppas på att någon bygger ett riktigt bryggerimuseum. Bryggerinäringen är ju faktiskt en del av vår svenska historia. Många vet säkert inte att svenskarna var bland de första i världen som tillverkade lemonad... ■ Hemmets Veckotidning 971030

Byteskontaktannonser

Dousa Bohumil
Komarovska 287
Horni Pocernice
193 00 Praha 9
Tjeckien

erbjuder öletiketter,
ölunderlägg och
diverse från hela
världen

Eddy Carpentier
Groenstraat 83
B-2440 Geel
Belgien

erbjuder öletiketter
från "hela världen".
Alla som skriver får
svar

Bernard Granjean
Les Erables 3
50, quai du Génie
F-95220 Herblay
Frankrike

samlar kronkapsyler
från alla drycker
och länder och vill
byta till sig sådana.
Han erbjuder kronkapsyler,
ölunderlägg,
öletiketter, ölnyckel-
ringar, pins och öl-
burkar. Han kan
skriva och förstå,
förutom franska,
engelska

Franz Greifeneder
21 Rue de la Marne
F-94170 Le Perreux/
Marne
Frankrike

samlar på ölunderlägg
och vill ha bytes-
kontakter i Sverige



HEKTISKT. Susanne Persson brygger, tappar och etiketterar. Det är hektiska dagar på Bryggeriet i Ystad.

FOTO: GABRIELLA SCHULZ

Lokalölet klart för Systembolaget

Nu är det klart! Ysta' färsköl går att köpa på bolaget. Avtalet blev klart i dagarna och innebär ett kraftigt utökat försäljningsom-

råde för det lokalbrygda Ystadsölet.

Kent Persson, VD på Tomelillabryggarna, har i dagarna rott i land ett avtal

med det statliga Systembolaget.

- Vi har redan börjat leverera ölet. Det är på väg ut till butikerna, avslöjar han.

Först ut är Systembolagsbutikerna i sydöstra Skåne.

Lokalbrygden är klar för Systembolaget

Nu lanseras Ysta' färsköl på bred front i Skåne

YSTAD

Nu är det klart! Ysta' färsköl går att köpa på bolaget. Avtalet blev klart i dagarna och innebär ett dramatiskt utökat försäljningsområde för det lokalbrygda Ystadsölet.

I november i fjor öppnade Skånes första lokalbryggeri i Ystad. Några månader senare är det full fart på försäljningen, och nu står det också klart att Systembolaget kommer att ta sig an produkten.

Kent Persson, vd på Tomelilabryggarn, har i dagarna rott i land ett avtal med den statliga dryckesdistributören.

- Vi har redan börjat leverera ölet. Det är på väg ut till butikerna, avslöjar han.

Ysta' Färsköl, som nu kommer att säljas i systembutikerna i Skåne, är ett färsköl som brygges i Ystad i de lokaler som kort och gott kallas för Bryggeriet - för övrigt en fastighet med medeltida anor.

PANTFLASKA?

Färskölet säljes i en speciell enlitersflaska från Italien, vilken onekligen ger ölet en speciell profil, men som också är tämligen dyr och därför måste fungera som returflaska.

Systembolaget har emellertid visat kalla handen mot att ta emot den främmande flaskan i sitt retursystem, som är noga reglerat med en viss typ av flaskor.

- Systemet försökte få mig att gå över till en av deras ordinarie returflaskor, men det skulle inte fungerat eftersom den speciella flaskan är en del av konceptet för Ysta' färsköl, säger Kenth Persson.

Lösningen blir nu den, att färskölets flaskor ur konsumentens synvinkel visserligen är att beteckna som pantflaskor, men att dessa inte går att panta på Systembolaget.

- Flaskorna går bra att panta hos de restauranger och krögare som saluför ölet. Vi tar förstas också emot flaskorna här på Bryggeriet i Ystad, fortsätter Kenth Persson.

Alla systembutiker i sydöstra Skåne har nu Ysta' Färsköl. Spridningen pågår också i övriga Skåne. Det är helt och hållet efterfrågan från Systemets kunder som styr.

Återstår nu att se om lokalbryggeriet i Ystad kan svara upp mot efterfrågan. Bryggeriet har ännu betydligt större kapacitet, mot vad som utnyttjas. Men efterfrågan ökar snabbt.

- Vi tappar nu mellan 500-1 000 flaskor per vecka och allting för hand. Om efterfrågan håller i sig funderar vi på att skaffa en halvautomatisk tappningsmaskin, säger Susanne Persson på Bryggeriet.

Örjan Olsson



FÖR HAND. Susanne Persson, på Bryggeriet i Ystad, tappar Ysta' färsköl för hand och enligt konstens alla regler. Efterfrågan är förnärvarande mellan 500 och 1 000 liter i veckan.

FOTO: GABRIELLA SCHULZ

JULÖL

OCH ANDRA DRYCKER FÖR
JULBORDET
beställas hos

VAGGERYDS BRYGGERI.
Telefon 38.

JUL-ÖL

från

Bryggeri Viking,

Gislaved. smakar gott och
har sin givna plats på jul-
bordet. Tel. 199.

Tomelillabryggaren blir delägare i Fosie-bryggeri

TOMELILLA

- Det här projektet har jag jobbat med i drygt ett och ett halvt år. Därför känns det extra fint, att det nu är klart, att ett helt nytt bryggeri kör igång i Fosie någon gång i juni. Tomelillabryggaren, Kenth Persson, med stora engagemang i Bryggeriet i Ystad, sprittillverkning på Bornholm och sitt bryggeri i Tomelilla, går nu också in som tongivande delägare i ett bryggeriprojekt för cirka 15 miljoner kronor.

- Det känns utmanande och spännande och mycket spännande, att vara med och driva bryggeriet i Fosie som beräknas sysselsätta 20 personer inledningsvis.

- Jag har gått in med 700 000 kronor hittills och är tongivande i företaget som drivs av huvudägaren Skånska Brygg Malmö Grip AB, säger han till YA.

Skånskt öl

I dag tror Kenth Persson, att verksamheten i de särskilt



Nu går Tomelillabryggaren, Kenth Persson, in som delägare i ett splitternytt bryggeri i Fosie. I juni beräknas bryggeriet vara i gång.

Bild:arkivbild

lämpade lokalerna i Fosie kan köra igång någon gång under juni månad:

- Vi börjar alltså med 20-talet anställda i Fosie. Så småningom utökar vi också personalen här hos Tomelillabryggaren. I dag är vi totalt 13 som jobbar i Tomelilla, varav två nyanställda, en

försäljningschef och en försäljare som kör på hela Skåne, säger Kenth Persson.

Han betonar, att det nya bryggeriet ska tillverka ett typiskt skånskt öl:

Fylligt maltkorn

- Vi ska använda oss uteslutande av skånskt maltkorn vid

östillverkningen. Kornet ska vi hämta från olika håll. Vi är ju kända för att ha bördigare jordar här i Skåne än norrut och därför får skånska odlare fram ett fylligare maltkorn. Underlaget är helt enkelt perfekt här i Skåne.

En del av Kenth Perssons engagemang består i att se till, att samma bryggmästare som hjälpte till med ölet i Ystad på bryggeriet nu även ställer upp i Fosie.

- Det nya bryggeriet har redan gått ut med ett prospekt och allt är redan fulltecknat i detta aktiebolag, säger han till YA.

Den första öl som planeras att tillverkas i Fosie ska bli ett ljust lager. Produktionen beräknas uppgå till sex miljoner liter under de första ett och ett halvt åren.

Innan produktionen är helt igång i Fosie, ska det nya skånska ölet bryggas i Flensburg och tappas i Fosie.

KRISTINA MAGNUSSON

Vårt gamla välkända

Julöl

Alkoholfria

är nu utkommet.

Aktiebolaget Jönköpings Nya Mineralvattenfabrik

Telefon 482.

Gefle glasbruk

Av Göran Gudmundsson

Från Gästrikland 1979

GÄSTRIKLANDS KULTURHISTORISKA FÖRENINGENS
MEDDELANDEN

GEFLE GLASBRUK I SIN TID

Gefle glasbruk var en typisk industri för sin tid. Det grundades sannolikt 1889 då den moderna industrin gjort sitt genombrott och hantverket successivt ersatts av masstillverkningen. Glaset håller vid den tiden på att bli en allmän vara i landet och — en förbrukningsvara. Det gör sin entré i vardagslivet även hos de breda lagren, och under perioden 1870—1900 är efterfrågan speciellt stor på fönsterglas och emballageglas. Under den här epoken fram till sekelskiftet ökar antalet glasbruk i Sverige från 27 till 56. Speciellt många, hela 28 stycken, etableras på 1890-talet. Glasbruksindustrin är inne i en intensiv nyetableringsperiod samtidigt som stabiliteten hos företagen är låg.

EN INDUSTRI TOMT MED HISTORIA

Gefle glasbruk låg på den plats där värmeverket till Gävle sjukhus finns idag. Själva glasbruksområdet begränsades alltså av lasarettet och Gavleån mot norr, Västra vägen mot söder och Gustafsbro bryggeri, senare Bockens, mot väster.

Platsen har en fascinerande historia, och om man så bara begränsar sig till 1800-talet, så skulle man kunna fylla en hel uppsats med vad som tilldragit sig på fastigheten redan innan glasbruket etableras. Den viktigaste av industrierna som legat på tomten är den Oestska »fayance-fabriken», som etablerades 1839. Där tillverkades allt slags lergods, glaserat och oglaserat. Mest kända blev väl »stenfaten», stora skålar för mjölk, som oftast var oglaserade på utsidan och inuti glaserade i en varmt gul färg. Produkterna från lergodsfabriken brukar vara stämplade GEFLE och ha en måttsangivelse i liter i botten. De sprejs med foror till bl a marknaderna i Hälsingland och Dalarna och blev mycket vanliga hos allmogen.

Från den Oestska fabriken separerar tre arbetare på 1850-talet. Med sin förvärvade kunskap om lergodstillverkning startar de Gefle porslin vid Södertull och så småningom även Bobergs fabriker.

Att det funnits en keramikfabrik på platsen har även glasbruksarbetarna berättat. När det skulle schaktas för en väg på tomten hittade man trifötter

från bränningen och krukskärvor från kasserade kärl.

På tomten har också funnits en tändsticksfabrik, etablerad 1847, nedbrunnen och uppbyggd i omgångar samt med åtminstone fyra ägare fram till 1867, då fastigheten säljs på exekutiv auktion.

Under en mellanperiod inhyser stället en av stans största handelsbodas, Bouvins, vars kundkrets mest består av bönder och som därför behöver lämpliga utrymmen för installning av hästar.

1869 övertas fastigheten av en fabrikör Rigner från Göteborg, som startar en fabrik för kakeltillverkning. Ett år senare säljer han fastigheten till C A Schönning, och så byter Johannisfrid eller Löten, som området kallades, ägare gång på gång fram till 1889, då Gefle glasbruk grundas.

DET OKÄNDA GLASBRUKET

Gefle glasbruk synes vara det minsta och nordligaste buteljglasbruket på sin tid. Samtidigt har det blivit ett av de minst kända, och inte många gävlebor vet idag ens om att det funnits ett sådant i Gävle.

Att forska i brukets historia har också visat sig vara en mycket svår uppgift, främst av den anledningen att bruksarkivet är spårlost försvunnet. Den här uppsatsen grundar sig därför nästan uteslutande på intervjuer med människor som själva haft anknytning till industrin. På det sättet måste man ta med den mänskliga faktorn i källkritiken, och det kan finnas viss osäkerhet i uppgifter, speciellt då det handlar om tid och årtal.

Materialet till uppsatsen samlades in 1975 och har legat obearbetat sedan dess. Först i år har det blivit tillfälle att sammanfatta de många uppgifterna, och tillsammans med en del annat källmaterial kanske uppsatsen skall kunna sprida ljus över en av de många kortlivade industrier som fanns i Gävle runt sekelskiftet.

INFORMANTERNA

De som intervjuats i undersökningen om Gefle glasbruk är alla personer med egna erfarenheter från företaget.

Algot Karlsson, Gävle

Algot Karlsson föddes 1890. Han lärde sig till glasblåsare vid Liljedahls glasbruk i Värmland, ett av Sveriges äldsta buteljglasbruk med anor från 1700-talet. 1912 kom han till Gefle glasbruk, stannade en tid, gjorde sedan värnplikten, tog därefter diverse arbeten på andra håll och kom tillbaka 1915. Därefter stannade han som glasblåsare ända tills företaget lades ner 1918. Efter nedläggningen kom han som så många andra glasbruksarbetare till Gefle porslin. Där blev han kvar som förman resten av sitt yrkesverksamma liv. Algot Karlsson är den ende nu levande glasblåsaren som arbetat på Gefle glasbruk.

Gunnar Andersson, Gävle

Gunnar Andersson föddes 1905 på Gefle glasbruk som son till dåvarande disponenten Wilhelm Andersson.

Wilhelm Andersson var själv glasblåsare från början och kom från Västergötland. Redan 1893 hade han haft arbete på glasbruket för ett par år framåt men flyttade sedan ifrån Gävle för att återkomma 1904.

Sitt vuxna liv har Gunnar Andersson, efter en del år som kontorist, ägnat åt försäljaryrket. Han har i 50 år varit anställd på konfektfabriken Pix, varav tiden 1944—1968 som representant på Norrlandsregionen.

Henning Johannesson, Gävle

Henning Johannesson är född 1903 på Gefle glasbruk och är son till uppläggaren August Johannesson, som 1893 kom till Gävle från Liljedahls glasbruk i Värmland. Henning Johannesson arbetade själv på bruket sedan han var tio år, först som uppässare till glasblåsarna på enstaka lovdagar och sedan som inbärare av flaskor till kylugnarna på sommarloven. Vid den här tiden ansågs man som fullt arbetsför då man var fjorton år. Då fick man arbetsbok. Henning var anställd redan tidigare som inbärare — på heltid. De sista åren innan glasbruket lades ner arbetade han vid kylugnarna med att sortera flaskor.

Efter 1918 gick Henning Johannesson i skraddarlära, och det kom också att bli hans yrke fram till pensionen.

ÄGAREN OCH ARRENDATORERNA

Gefle glasbruk etableras troligen 1889 och finns kvar till 1918 med undantag av ett par avbrott i produktion åren före sekelskiftet.

Det är oklart vem som under de första åren egentligen var ägare till bruket, men 1904 vet vi att fabrikören Lars Westerberg övertagit produktionen. Han skriver nämligen i ett brev från detta år att »Nu är köpet afklaradt och Bruket är mitt». Westerberg innehade en känd kemisk-teknisk fabrik på Nygatan 8 i Gävle, där man bl a tillverkade tvättmedel, skurpulver, lemonadpulver och såpa. »Såp-Westerberg», som han kallades i folkmun, arrenderade emellertid ut glasbruket, och företaget såg en mängd disponenter passera revy genom åren.

Den förste, och den som egentligen grundade firman, verkar ha varit en Olof Schröder, som kom uppflyttande från Köping till Gävle. Han tycks ha drivit fabriken först 1889—1890 och sedan från 1893, efter ett uppehåll i två år. Detta år kommer både Henning Johannessons och Gunnar Anderssons fäder till Gävle och får anställning på glasbruket. Båda har berättat att verksamheten varit igång tidigare.

Rörelsen sätter igång igen, men av någon anledning vill det sig inte så bra för Schröder, och efter fyra år läggs glasblåsningen ner igen. Uppehållet blir emellertid inte långvarigt. 1899 berättar en dagboksanteckning, som bevarats i Schröders släkt, att familjen flyttar upp till Gävle, och i adresskalendern för Gävle 1900 finns bland andra företag »Aktiebolaget Gefle glasbruk, disponent O Schröder, Gustafsbro» igen.

Schröder blir kvar i fyra år till, men 1904, i och med att Lars Westerberg köper bruket, övergår driften i nya händer, och 29 juli samma år skriver Westerberg utan vidare kommentarer: »Skröder flyttar idag.» Firman arrenderas därefter av »Intressenterna», en grupp glasblåsare vars sammansättning tycks skifta genom de kommande åren.

Under deras tid byter företaget också namn till Gefle Glasbruks Intressenter, Selander & Co, men ett tag heter det också Gefle Glasbruks Intressenter, Wilhelm Andersson & Co. Att driva glasbruk som intressentskap var vanligt vid den tiden och finns också omtalat från andra ställen i landet.

Av de åtta intressenterna blir bara två kvar som arrendatorer, nyss nämnde Wilhelm Andersson och en annan glasblåsare, Iwar Svensson. Dessa driver företaget, Andersson som disponent och Svensson som hyttmästare, fram till 1915, då deras vägar skiljs. Kvar blir Svensson, disponent i samarbete med fastighetsägaren Westerberg.

Tiden 1915—1930 är en svår period för svensk glasindustri. På kontinenten har rationaliseringarna börjat redan på 1890-talet, och på 1910-talet introduceras de första helautomatiska maskinerna för flasktillverkning i Sverige. Konkurrensen hårdnar, bland annat också genom pappersemballagens framsteg. Branschrationaliseringen griper kring sig och bruksnedläggningarna börjar.

Glasbrukstrusten, AB Surte-Liljedahl, senare PLM, köper Gefle glasbruk 1918. Det man är intresserad av är naturligtvis inte rörelsen som sådan eller tomtens utan av att stoppa tillverkningen. I köpeavtalet ingår därför att det på platsen inte skall vara glasbruk på 25 år. Trusten lägger alltså ner glasbruket, och därmed är företagets historia all.

GLASBRUKSMILJÖN

Glasbruket kom att bli en bruksmiljö i liten skala, och rätt typisk för den epok som kallas industrialismen. Tomten var stor med bebyggelsen koncentrerad till området närmast Västra vägen. I västra delen, mot Gustafsbro bryggeri, låg ett enormt grustag, »Stora gropen». Den var drygt 150 meter lång och 10 meter djup. Längst ner i den växte en liten skog av alar, och där nere lekte arbetarbarnen indianer, samlade grodor från vattensamlingarna och på vintern åkte man skidor utför branterna. GIF hade också en tid hoppbacke i gropen. Enligt den muntliga traditionen skall det här grustaget ha blivit till efter den stora stadsbranden i Gävle 1869, då man hämtade sand här till murningsarbeten för att bygga upp staden på nytt.

Mellan Gavleån och »Stora gropen» låg »Gröna Lund», uppskattat av glasblåsarfamiljerna som utflyktsmål på sommaren.

Bebyggelsen på bruket bestod av sammanlagt nio byggnader. Av bevarade fotografier att döma var de flesta tillkomna under slutet av 1800-talet, men undantag finns.

Hyttan

Hyttan på Gefle glasbruk synes ha varit en gammal byggnad som bytt funktion flera gånger. Det är möjligt att det var i denna byggnad som »fayancefabriken» fanns inrymd och i så fall senare även kakelfabriken. Den finns avbildad redan på 1850-talet som en lång låg byggnad med rykande skorstenar. På 1890-talet visar ett foto att den tillbyggs med bla en mycket hög karakteristisk skorsten och någon gång, troligen också på 1890-talet, genomgår byggnaden en omfattande renovering, och vid det utseendet förblir den hela bruks-tiden ut.

Hyttan var på hyttors vis en mycket speciell byggnad med stor rymd inuti, genom att den var byggd i två våningars höjd, men interiört ändå bara i ett plan. Byggnaden var dels av tegel, dels av trä, som målats falurött. På taket fanns en lång lanternin med stora reglerbara träflakar på gångjärn, som stod öppna hela sommarhalvåret för att släppa ut hetta från hyttan. Interiören dominerades av en stor rektangulär vanna, som ugn heter på glasblåsar-språk. Golvet var av sten, men i området runt vanna av trä.

Stallet och magasinen

Öster om hyttan låg stallet, där brukets två hästar hade plats, och hopbyggt med detta, med det så kallade hyttedasset emellan, fanns två av magasi-

nen, där man mestadels förvarade buteljer i väntan på transport från bruket. Längre österut låg ytterligare en lagerbyggnad, men det egentliga magasinet låg väster om hyttan och var en mycket mer ansenlig byggnad. Lagret av buteljer var ändå jämförelsevis litet, högst några tusen flaskor. Som en jämförelse kan nämnas att man på Liljedahls glasbruk i Värmland, med sina 160 glasblåsare, stundvis kunde ha över fem miljoner buteljer lagrade i väntan på försäljning. Ett sådant lager motsvarar den dubbla årliga produktionen i Gävle, som alltså var på cirka två och en halv miljon buteljer.

Smedjan

Smedjan var enligt uppgift uppförd i början av 1890-talet. Den var byggd av rött tegel och låg vid Gavleån, intill Gröna Lund.

Disponentbostaden

Bostadshuset låg på rad längs Västra vägen, och en gård skilde dem från hyttan och magasinet. Tre bostadshus fanns på bruket, varav två avsedda för arbetarna.

Det östra huset var det äldsta. Kanske byggdes det som bostad och kontor av Johannis Oest, då han etablerade sig på platsen på 1830-talet. Det finns i alla fall avbildat i samband med både »fayancefabriken» på 1850-talet och tändsticksfabriken vid ungefär samma tid. Byggnaden var i två våningar och målad ljust grå.

Under glasbrukets tidigare period var bottenvåningen inredd dels med kontor i ett rum, dels med en lägenhet på ett rum och kök samt ett separat ungar-karlsrum. På andra våningen fanns två små lägenheter, en enrummare och en tvårummare. När Andersson och Svensson etablerar sig som arrendatorer på bruket låter de disponera om byggnaden, så att Andersson med familj tar hela andra våningen och Svensson, som var ungar-karl då, flyttar in på första våningen. Kontoret blev kvar som tidigare. Under byggnaden låg en välvd gammal stenkällare med trappa av sandsten. Där förvarades husets mat-varor.

Mellersta bostadshuset

Arbetarbostäderna på Gefle glasbruk ansågs, enligt informanterna, som väldigt bra för sin tid. De var både väl underhållna och förhållandevis rymliga. Bostad ingick i lönen för glasblåsarna. En gift glasblåsare skulle ha ett rum och kök och en ogift ett enkelrum. Enkelrummen delades dock vanligtvis mellan ett par tre glasblåsare. Idag kan det tyckas att ett rum och kök för en hel familj är litet, men på den tiden fick industriarbetare nöja sig med en bostad som bara var ett enkelrum med kokspis, så kallat bostadskök.

I hyran ingick också bränsle, men fotogen till belysning fick man skaffa själv. Lägenheterna värmdes upp med järnspisar och kakelugnar, och ungar-karlsrummen hade antingen kakelugn eller vedka-

Gefle glasbruk på 1890-talet. Från vänster syns gaveln på det nyligen uppförda bostadshuset för arbetarfamiljer. Den ljusa byggnaden intill innehöll bland annat disponentbostad och brukskontor. Den skjulliknande byggnaden till höger om disponentbostaden var glasbrukets stora magasin, där färdiga buteljer förvarades. Till höger ligger hyttan och den vänstra, ljusa delen var mängkammaren. Denna byggnad finns också med redan på avbildningar från 1850-talet och har troligen hunnit med att vara både lerkärlsfabrik och kakelfabrik innan den blir glashytta omkring 1889. Reprofoto Gävle museum.



min. Veden fick man sågad, men för att kunna använda den måste den klyvas och det arbetet fick glasblåsaren stå för själv.

Lägenheterna hyrdes ut omöblerade. Familjerna hade naturligtvis egna möbler, men värre var det med ungarlarna. Det var inte ovanligt att man sov direkt på golvet med bara tidningar under sig.

Mellersta bostadshuset var byggt i två våningar med vind. Huset innehöll åtta lägenheter om ett rum och kök samt fyra ungarlsrum på vinden. Det var målat falurött med vita knutar, och mot gården låg de två ingångarna. Mellan dessa fanns nergången till källaren. Där nere hade man matkällare för brukets alla arbetarfamiljer, indelad i bås med brädväggar. I källaren var också bakstugan och tvättstugan. Visserligen fanns det ugnar i järnspisarna i lägenheterna, men familjerna var stora, oftast med fyra till fem barn, så den stora bakugnen kom väl till pass. För den som skötte kosthållet åt ungarlarna var bakugnen ett absolut måste, för det äts mycket bröd på bruket.

Västra bostadshuset

Bostadshuset längst bort mot Gustafsbro innehöll fyra lägenheter. Huset var byggt i två våningar och även på denna vind var ungarlsrum inrymda, men eftersom huset var mindre än det mellersta fanns här plats bara för ett par sådana rum.

Byggnaden var också yngre än de andra husen på tomt, troligen uppförd omkring 1905. Den var målad i en mellangul färg.

Övriga utrymmen

Bostäderna på bruket omfattade alltså fjorton lägenheter och sex ungarlsrum. Då det var många ungarlar på bruket samtidigt fick man lov att tränga ihop sig, men även med bästa vilja hade

inte brukets bostäder räckt åt alla. Arbetarna fick därför lov att hyra »ute på stan» också.

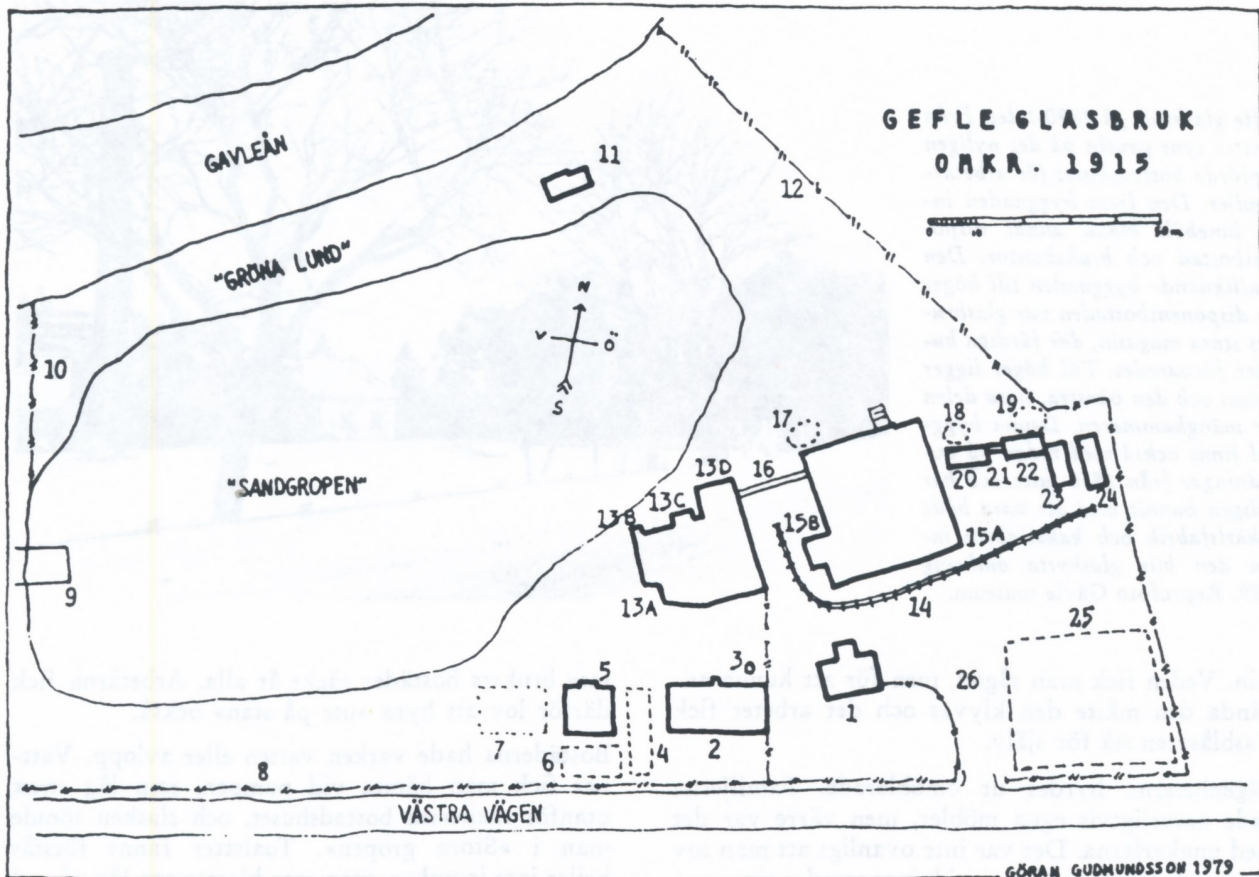
Bostäderna hade varken vatten eller avlopp. Vattnet fick man hämta vid pumpen, som låg strax utanför mellersta bostadshuset, och slasken tömde man i »Stora gropen». Toaletter fanns förstås heller inte inomhus, utan torr-klosetterna låg på rad i en tillbyggnad på stora magasinet. Avträdena var gemensamma för alla arbetarfamiljer på bruket. Männerna brukade emellertid, även när de inte var i tjänst, gå på hyttedasset, »för att slippa stå i kö». Ett par familjer hade dock privata klosetter, disponent Anderssons och hans kollega Iwar Svenssons.

Till arbetslokalerna fanns alltså ett speciellt avträde. Smeden, som ju hade sin arbetsplats en bit ifrån de andra, hade ett eget nere vid Gavleån. Det bestod av en stång mellan två träd, och ett av de många pojkstrecken genom åren var att ungarna sågade av den för honom.

En vedbod hörde till varje lägenhet. Däremot var vedboden till ungarlsrummen gemensam, men den låg liksom lägenheternas i en del av stora magasinet. De ogifta glasblåsarna brukade vara måttligt intresserade av att hugga ved, och många av dem gick in i hyttan och tog kol till bränsle istället.

TILLVERKNINGEN

Gefle glasbruk var ett emballageglasbruk, specialiserat på i första hand ölflaskor. Alla flaskor munblåstes i form, för det var före maskinernas tid. Därför krävdes stor skicklighet och noggrannhet av alla arbetare som handskades med buteljerna. Glasbrukets arbetsstyrka bestod ju inte bara av de 28 glasblåsarna; mer än hälften av de anställda hade andra sysslor. Uppgifter tyder på att bruket som mest sysselsatte 80 arbetare. Samma källa, Svenska Industrien 1907, anger den årliga produktionen till två och en halv miljoner buteljer.



Plan över Gefle glasbruk omkring 1915. Skiss av författaren efter uppgifter lämnade av Henning Johanneson och Algot Karlsson.

1. Disponentbostaden med kontoret.
2. Arbetarbostäder.
3. Vattenpumpen.
4. Potatisland.
5. Arbetarbostäder.
6. Grönsaksland.
7. Potatisland.
8. Staket, gräns mot Västra vägen.

9. GIF:s hoppbacke.
10. Staket, gräns mot Gustafsbro bryggeri.
- 13 A. Stora magasinet med avträden och vedbodar.
- 13 B. Svinhus.
- 13 C. Svinhus och höns hus.
- 13 D. Synkammaren.
14. Räls för bårar m m.
- 15 A. Hyttan.
- 15 B. Mängboden och materialupplaget.

16. Landgång mellan hyttan och stora magasinet.
17. Kokshögen.
18. Stallgödselhögen.
19. Sandhögen för vit glasmassa.
20. Stallet.
21. Hyttedass.
22. Magasin.
23. Magasin.
24. Magasin.
25. Stora potatislandet.
26. Infart.

Vägen från råvaran till den färdiga buteljen på bryggeriet eller hos vinhandlaren är lång och komplicerad. Ett sätt att belysa den är att berätta om dem som arbetade med produkten, de olika yrkeskategorierna vid bruket och vad deras sysslor innebar.

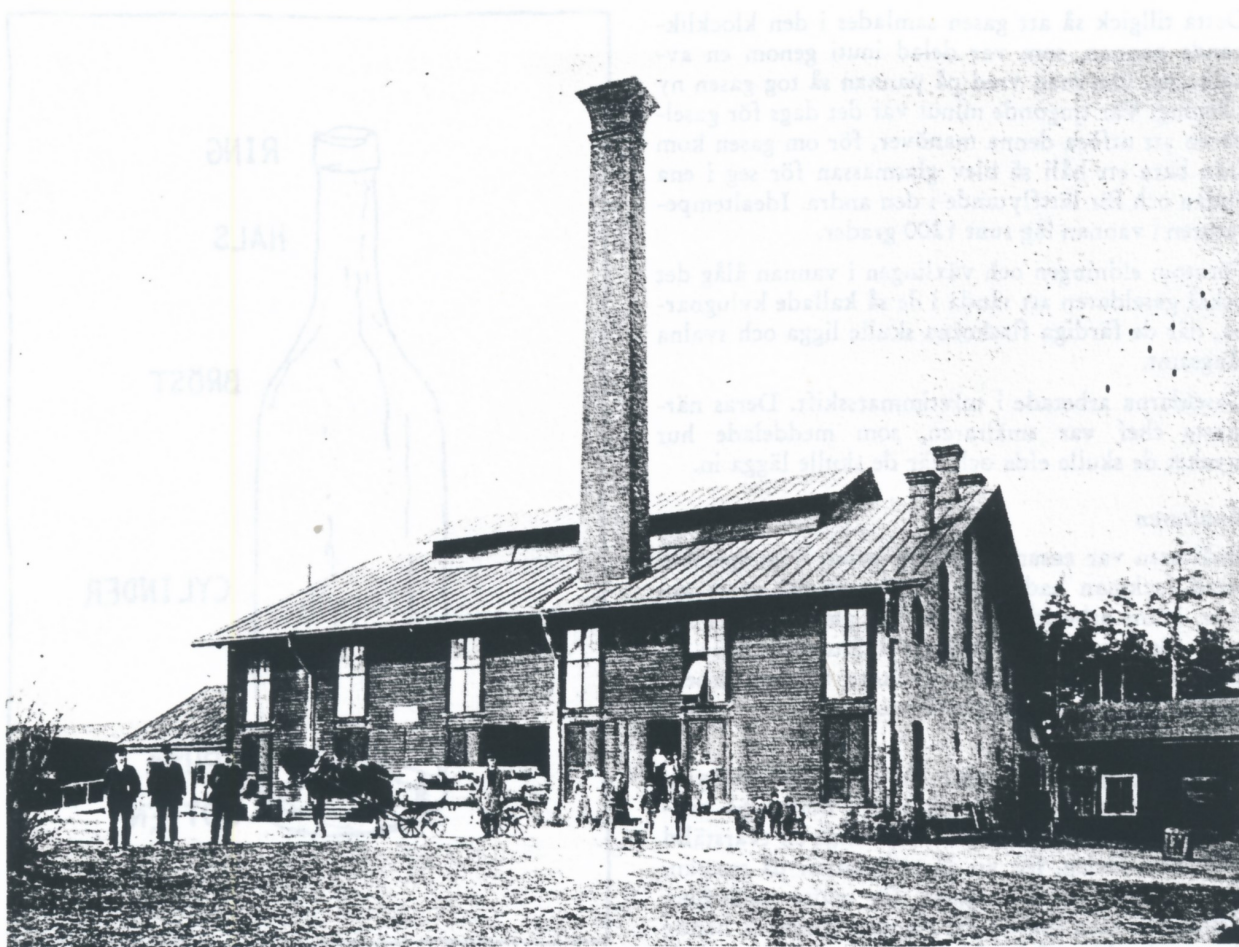
Körkarlarna

Glas är en smältprodukt, som tillverkas av i huvudsak kvartssand, soda och kalk. Man behöver också färgämnen, även om glaset skall vara så kallat vitt, det vill säga ofärgat. Vid Gefle glasbruk återanvände man även krossglas, som dels var kasserade flaskor från den egna fabriken, dels inköptes från bryggerier ute i landet. Huvuddelen av ingredienserna måste köpas utifrån. Sanden köptes från Danmark och Sydsverige och kom i järnvägsagnar till Norra stationen eller med båt till ham-

nen. Krossglaset kom med tåg. För alla transporter svarade brukets två körkarlar med de två hästarna. Stark måste man vara i det här arbetet. De meterhöga ekfaten med brunsten, ett brunt färgämne som utvanns ur gamla järngruvor, vägde 250 kilo styck. Det var en sport bland glasblåsarna, när de fick tillfälle, att försöka resa dessa fat, »för det betydde ju mycket att vara stark på den tiden».

Körkarlarna hade även annan grovkörning. Bland annat hämtade de stenkolet på upplagen hos kolfirmorna. Ugnarna på bruket eldades nämligen med kol. De hade också på sin lott att frakta iväg de färdiga flaskorna, dels till bryggerier och vinhandlare inom Gävle, dels till Norra stationen då de skulle gå på järnväg.

Arbetstiden för dessa två var den vanliga på den tiden, 7.00—18.00 med en timmes lunchrast. Tydligt bodde körkarlarna »ute på stan» också, för



Hyttan vid Gefle glasbruk omkring 1910. Hyttan på glasbruket måste ha byggts till någon gång vid sekelskiftet. Från dess tidigare utseende känner vi igen den karakteristiska skorstenen och mängkammaren till vänster. Andra byggnader som skymtar är magasinet längst ut till vänster och stallet längst till höger. De tre propert klädda herrarna till vänster är Sigfrid Nangtler, en släkting till disponenten, disponent Wilhelm Andersson och hyttmästaren Iwar Svensson. Mannen med hästen är körkarlen Karlsson. I nedre högra halvan skymtar hörnet på det stora potatislandet på bruket. Reprofoto Gävle museum.

när de skulle äta brukade de värma sin medhavda matsäck på växelpannan, berättar informanterna. Lönen vet vi ingenting om mer än att den, som för alla andra, delades ut var fjortonde dag.

Mängkarlarna

Mängkarlarna var också två. De hade på sin lott att göra iordning mängen, glassatsen. Arbetet försiggick i den så kallade mængboden, där satsen blandades ett par tre gånger innan den var klar. Sammansättningen på mängen varierade förstås beroende på vilken sorts glas man skulle blåsa, och det exakta receptet meddelades av hyttmästaren.

Det tog sin tid att blanda satsen, men de var ändå klara långt före klockan 15.00, då glasblåsarna »gjorde kvällen» och det var dags att fylla ugnen på nytt för nästa dag. I väntan på detta hade de andra arbetsuppgifter. Bland annat fick de köra bårar med färdiga flaskor till den så kallade synkammaren, där kvalitén kontrollerades, eller också fick de hjälpa körkarlarna att lasta flaskor som skulle iväg för försäljning.

Vid arbetsdagens slut var det dags att lasta mängen på skottkärror och köra in dem i hyttan, där de tömdes i två stora plåttråg, som stod på varsin sida om ugnen. Sedan var det dags för andra att ta över, för mängkarlarna hade samma arbetstider som glasblåsarna, 6.00—15.00.

Gaseldarna

Glasugnen, vinnan, var hyttans centrum. I den smältes mängen ner till flytande glasmassa, som glasblåsarna stack ner sina pipor i och »fångade an» så mycket som de behövde till en flaska. Vinnan var stor och rektangulär. På varje långsida hade den sex välvda öppningar, genom vilka blåsarna tog sin glasmassa.

Vinnan värmdes med gas, som i sin tur utvanns ur stenkol. Gasen leddes i kanaler till en gasklocka, som kallades för växelpanna. Från växelpannan gick den sedan vidare in i vinnan, där den fattade eld av hettan, och lågorna löpte över glasmassan och värmdes den. Att sköta växelpannan var en av de arbetsuppgifter som ålåg de två gaseldarna.

Detta tillgick så att gasen samlades i den klockliknande pannan, som var delad inuti genom en avbalkning. Om man vred på pannan så tog gasen ny riktning. Var tjugonde minut var det dags för gaseldaren att utföra denna manöver, för om gasen kom från bara ett håll så blev glasmassan för seg i ena ändan och för lättflytande i den andra. Idealtemperaturen i vinnan låg runt 1200 grader.

Förutom eldningen och växlingen i vinnan ålåg det också gaseldaren att tända i de så kallade kylugnarna, där de färdiga flaskorna skulle ligga och svalna långsamt.

Gaseldarna arbetade i tolvtimmarsskift. Deras närmaste chef var smältaren, som meddelade hur mycket de skulle elda och när de skulle lägga in.

Smältaren

Smältaren var ensam inom sitt gebit. Som specialiserad fackman hade han hög status och stort ansvar. Hans arbetstid började när glasblåsarnas slutade, för han skulle se till att smältan var klar till morgonen efter, då blåsarna kom till sitt arbete. Arbetstiden var därför 15.00—6.00.

Ett par gånger varje natt »kokade» han mängen, vilket innebar att han körde runt i botten på vinnan med ett långt järnskaft, som hade en tvärställd träkubb i änden, för att få cirkulation på massan. Han passade också på gasen, för under smälttiden skulle den vara kraftigare. På vissa glasbruk hände det att den blev så kraftig att kupan på ugnen helt enkelt smälte. Men något sådant inträffade aldrig på Gefle glasbruk.

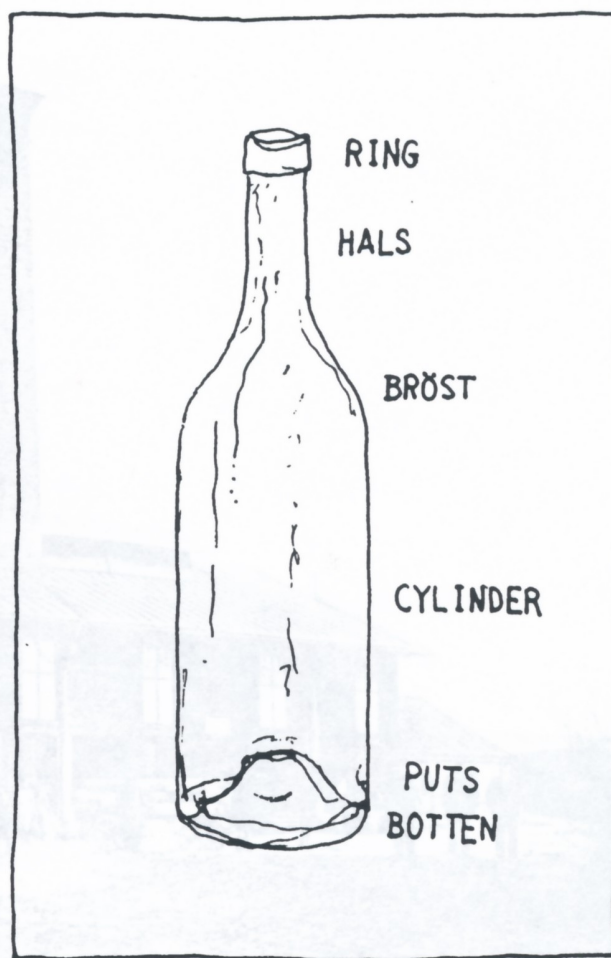
Hyttmästaren

Hyttmästaren var direkt underställd företagschefen och hade ansvaret i hyttan för arbetets fördelning och utförande. På morgnarna fördelade han glasblåsarna på de olika sorters flaskor som skulle tillverkas under dagen, och det var också han som gav order till mängkarlarna om sammansättningen av mängen.

Glasblåsarna

Runt vinnan var glasblåsarna uppdelade i tolv lag, sex på var sida. I de fyra mittersta arbetade man två och två i så kallade dansklag, och på hörnen »bläste man upp» tre och tre i skottelag. Sammanlagt var man alltså 28. De här lagen är uppkallade efter de länder som arbetsmetoderna kommer ifrån. Det fanns något som hette svensklag också, och då arbetade man fyra och fyra. Den metoden försökte man också tillämpa i Gävle, men med mindre lyckat resultat. Den här uppdelningen var ett sätt att rationalisera arbetet vid blåsning av flaskor. I dansklagen gjorde varje blåsare hela flaskan klar själv, i skottelagen var den tredje blåsarens uppgift att enbart göra ringar, den översta delen av flaskan där korken eller kapsylen skulle sitta.

Glasblåsarna var de enda som hade ackordslön. De fick betalt per butelj, och en bra glasblåsare kunde komma upp till 400 »halvor öl» eller 250 »hellit-



En flaskas olika delar på glasblåsarspråk. Skiss av författaren.

rar» per dag. Detta gjorde i inkomst cirka fem kronor om dagen, som på den tiden var en mycket god lön för en arbetare. Glasblåsarna var också, liksom mängkarlarna, de enda som hade bara åtta timmars arbetsdag. Arbetstiden var som tidigare nämnts 6.00—15.00 med två halvtimmesraster per dag. Som alla andra arbetade även glasblåsarna sex dagar i veckan.

Glasblåsarna blev en grupp för sig själv, både som gävlebor och som yrkesmän. Yrkes stoltheten blev ett adelsmärke, och umgänge med andra arbetare i staden förekom inte. Henning Johannesson berättar: »...»men dom var inte högfärdiga på något vis. Så dom gick inte utklädda som sprättarna och på det viset. Dom var mycket, mycket enkla. Men dom var glasblåsare. Och det var ett mycket svårt yrke.»

Gefle glasbruk blev genom sin storlek heller aldrig det strikta klassamhälle, som de större glasbruken utbildades till. Från Liljedahl i Värmland berättar Algot Karlsson att det var fullkomligt otänkbart att en glasblåsardotter skulle kunna gifta sig med någon annan sorts arbetare på bruket. På Årnäs i Västergötland gick uppdelningen så långt att när det var lördag och dans så hade glasblåsarungdomarna en egen dansbana.

»Adelskapet» innebar däremot inte att de hade några speciella sociala förmåner. Sex dagars arbetsvecka år ut och år in var regel. Varken semester eller »slankvecka» förekom, och tjänstledighet be-

viljades mycket sällan och var naturligtvis utan lön. En gång varje år var emellertid vannan utbränd och behövde muras om. Endast ett fåtal av glasblåsarna fick då sysselsättning som hantlangare, och övriga blev stående utan lön till dess att ugnen var klar. Då passade många på att ta några dagar ledigt och reste till något annat glasbruk. Fanns det då arbete på det nya stället kunde det mycket väl hända att man stannade kvar.

Social hjälp vid ålderdom fanns inte på Gefle glasbruk. Bruket blev aldrig som andra glasbruk, ett samhälle i samhället, och därför utbildades heller ingen fungerande åldersvård. I sanningens namn skall också sägas att problemet egentligen aldrig blev riktigt aktuellt. Bruket var ju så kortlivat och mycket få stannade till ålderdomen. På andra glasbruk var det vanligt att »pensionerade» glasblåsare fick gå nattvakt, sköta städningen, ha hand om väckningen på morgnarna och så vidare. Att bli väckt var ett privilegium som bara glasblåsarna åtnjöt. De andra arbetarna på bruken fick klara sådant själva.

Dagen för en glasblåsare började med att han värmede upp sin pipa i ugnen. Längst ut på den drygt meterlånga glasblåsarepipan sitter en »navel», en påsmidd förtjockning som man »fångar an» glaset på, och om den naveln inte är tillräckligt varm så fastnar inte glasmassan. Uppvärmningen tog cirka en minut, och därefter kunde han sticka in sin pipa igen och fånga an den glasmängd som han behövde. Hur mycket glasmassa han skulle ta avgjorde han med ögonmått. Alla flaskor blåstes i form och därmed var yttermåtten redan förutbestämda. Glasblåsaren skulle med andra ord ta så mycket glas att han fick rätt innermått på flaskan. »Om vi tog för mycket glas så blev flaskan för liten och om man hade för lite blev flaskan för dryg.»

Glasblåsarna tog därefter sitt anfång från vannan och gick till sin ho, en järnlåda på fyra ben som var hans arbetsbänk. Eftersom det stod fjorton blåsare på var sida om ugnen så gällde det att vara aktsam. Därför svängde man pipan med anfånget ovanför huvudet och inte åt sidan, för då hade man kunnat skada någon annan blåsare.

Väl framme vid hon tog man ett förslagarjärn, ett handverktyg i form av en böjd järnplåt med ett hak i, och sköt ner glasmassan mot mynningen av pipan, under det att man hela tiden lät pipan rulla mot låret. När man så fått glasmassan på plats var det dags att forma den, och det gjordes i en så kallad klump, en järnbit med äggformiga urtag, i vilka man lät glasklumpen rotera, tills den hade fått lagom rund form och rätt temperatur. Sedan satte glasblåsaren den polerade änden av sin pipa till munnen och började blåsa in luft i glaset och samtidigt forma till en hals på klumpen. Blåsningen skedde dels fritt i luften, dels mot ett »halsträ», ett fuktat bräde av ek vid hon. Meningen med proceduren var dels att få någorlunda rätt form på massan, dels att centrera luften i flaskämnet så att väggarna blev lika tjocka.

Nu var det dags att ge flaskan dess rätta utseende, och det skedde i formar som var nersänkta i trägolvet runt vannan. Glasblåsaren stoppade ner sitt flaskämne i den tredelade formen, trampade till på en pedal med foten och formen slog igen. Så blåste han till dess att formen fylldes. Om han då skulle göra en så kallad fastbläst flaska, till exempel en ölbutelj, så höll han pipan stilla, men om det skulle bli en »snodd», till exempel en »helliter», så snurrade han pipan hela tiden han blåste upp. I sistnämnda fall fick han akta sig när han trampade igen formen och klämma åt flaskan lite saktare.

Nu saknades bara »ringen», själva mynningen på flaskan. När flaskan kändes lagom tog glasblåsaren ur den ur formen, grep en kall järnkniv, som hängde i en burk med vatten intill hon, och »skrängde av» flaskan från pipan vid halsen. För att hålla den i fortsättningen hade han en så kallad hylstäng, ett långt smalt järnrör med en plåt-cylinder i ena änden, som passade precis runt flaskan. Med buteljen i hylstängen gick han tillbaka till vannan, stack ner en »spik», en lång smal järnten, i glasmassan och lät så anfånget rinna ner på halsmynningen så att en »ring» bildades. Ringen i sin tur fick sitt utseende beroende på vilken sorts kork flaskan skulle ha. Formningen skedde med hjälp av en så kallad uppdrivarsax, en lång sax med en pigg i mitten, som man rullade runt ringen, till dess att den fick rätt form.

Nu var flaskan klar, cirka en minut hade hela proceduren tagit, och den lades nu på en bock, ett stål-trådsnät som var löst spänt över fyra ben. Där fick flaskan, som fortfarande var mjuk, ligga och rulla tills inbäraren kom och hämtade den.

Skötseln av formarna ålåg också till en del glasblåsaren. Formarna skulle »rökas», så att inte glaset tog fast, och den rökningen gjordes minst en gång om dan. Man hade ett vitt mjöl som man smorde in formen med, stack sedan ner en tuss halm och fångade an lite glas på en spik som man körde ner i formen och trampade igen. Halmen tog eld, och när formen var urbränd hade den en lagom avvisande yta gentemot glaset. Uppdrivarsaxarna skulle också smörjas av samma anledning. Till detta användes bomolja blandad med kimrök.

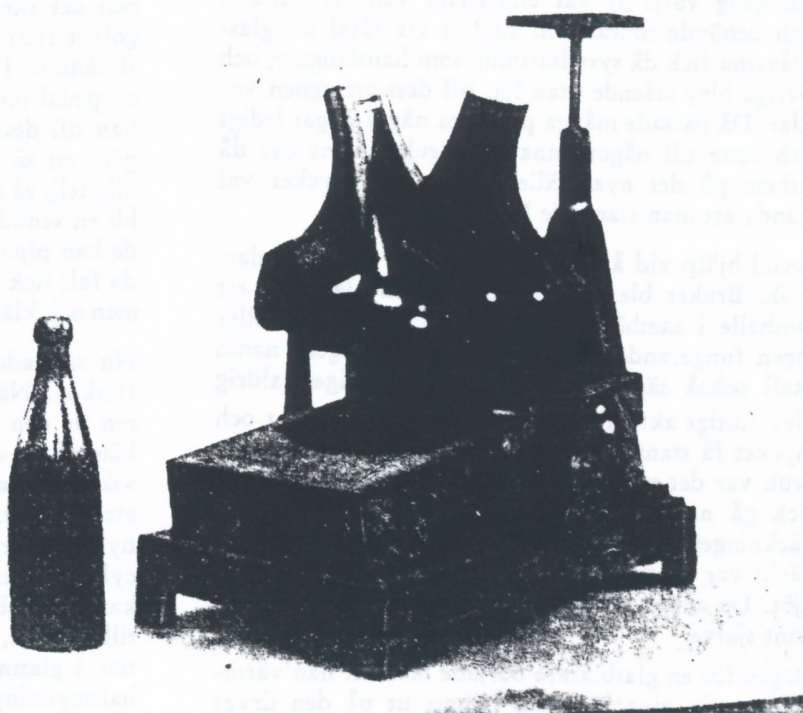
Smeden

Alla de verktyg som glasblåsarna använde behövde service. Navlarna på piporna blev utbrända, saxar och formar behövde justeras och så vidare. För detta arbete stod smeden, som höll till i sin smedja vid Gavleån. Hans huvudsakliga arbete, som »han jämt hade sjå med», var att just navla om pipor. Navlarna brändes rätt snart sönder av den heta glasmassan och släppte ifrån sig slagg, som fastnade i glaset och gjorde flaskorna odugliga.

Smeden var en välbetald yrkesman, och speciellt den siste smeden på glasbruket kommer informanterna ihåg som »kolossalt skicklig». Han hette Erik Jakobsson och stammade egentligen från Surte glas-

En ölfaska och en form av den typ som flaskorna blåstes i vid glasbruket. Formarna var nedsänkta i golvet runt vannan och det enda som egentligen stack upp ovan golvbräderna var den pedal som formen stängdes med, vilken på bilden sitter längst till höger på konstruktionen. Fotografi ur framlidne disponent Wilhelm Anderssons kvarlåtenskap.

Reprofoto Gävle museum.



bruk men kom till Gävle via glasbruket i Bergen, Norge.

Uppassaren

Ett annat servicearbete hade uppässaren. Det ansågs som ett ganska lindrigt arbete, och enligt uppgift turades de så kallade inbärarna om med att passa upp i hyttan. Uppässarens arbetsuppgifter var bl a att springa till smeden med pipor eller hämta sådana som blivit omnavlade. Det var »hett som i hel-sicke i hyttan», och i arbetsuppgifterna ingick också att hela tiden hämta vatten och svagdricka till glasblåsarna, »som svettades så att det bara rann».

Lönen var liten; en krona och tio öre om dagen.

Inbärarna

Inbärarna var sju—åtta till antalet. Deras uppgift var att bära flaskan från glasblåsarens bock till kylugnen. I kylugnens hetta lades flaskorna för att de inte skulle svalna för fort. Till detta arbete använde inbärarna »håvar», långa järnrör med en gaffel i ena ändan mellan vars piggar det var spänt järntråd. Inbärararbetet var hårt och drygt för de ungdomar som hade sysslan. Det var långt att gå till kylugnarna och det var bråttom. Om man slöade till det minsta blev flaskan för mycket kyld och måste kasseras.

Inbärarna var ofta flickor och pojkar från staden, men glasbruksarbetarnas barn fick också hjälpa till så fort de var lediga. Henning Johansson berättar att de sällan vågade tala om när de bara hade en enstaka lovdag från skolan med risk för att bli tvingade att arbeta som inbärare. På svåraste plat-

sen i hyttan, vid något av dansklagen på bortre sidan av vannan, betalades en dagslön på 1:60, klart bättre i alla fall än vad man hade som springpojke »ute på stan».

Uppläggarna

De två uppläggarna hade som främsta uppgift att lägga in flaskorna i de två kylugnarna. Till detta hade de långa gafflar till hjälp, med vilka de skjutsade in flaskorna genom ugnöppningarna. Ugnarna fylldes inifrån och ut, och därför varierade längden på gafflarna beroende på hur pass full ugnen var. Ugnöppningen hade formen av en stående rektangel med välvd översida och var cirka sex—sju decimeter bred. I botten på öppningen satt hästen, en tvärställd bock som gafflarna gled på.

Man hade två kylugnar på glasbruket. I varje ugn fanns fyra avdelningar, och en sådan avdelning fylldes per arbetsdag. I fyra dygn skulle så flaskorna ligga i travar och häradas. Det var därför viktigt att ugnarna höll rätt temperatur, 300—400 grader, och i kylugnarna fanns en särskild liten eldstad, där uppläggarna skulle se till att det brann tillräckligt mycket. Om en flaska kyldes för snabbt blev den skrängd, vilket innebar en knappt synlig sprickbildning i flaskan, så att den gick av vid minsta slag. Om kylugnen däremot var för varm, klibbade flaskorna fast vid varandra, och i värsta fall smälte de eller sjönk ihop.

Som arbetsuppgift hade uppläggarna även att fylla vannan med ny sats efter dagens slut. Man öste med långskaftade flata spadar av järnplåt, och till hjälp hade man ytterligare två personer, oftast ett par glasblåsare, som tog på sig sysslan mot extra ersättning.

Ett uppslag ur uppläggaren August Johannessons anteckningsbok från 1890-talet. Anteckningarna innehåller recept på glas i olika färger. Den vänstra kolumnen är en lista på ingredienserna i glasmassan och den övre raden är de olika färgerna som man kunde åstadkomma. De angivna måtten är i kilo om inte annat anges. Foto Länsmuseet.

	Ljuz	Blvitt	Bruut	Gränds	Bruudt
Sand	2700	"	2040	2040	1300
Loda	700	"	400	425	150
Kalk	300	"	385	340	200
Salt	125	"	60	50	75
Brunsten	38	0	250	50	540
Flusputt	75	"	50	50	100
Chsenik	5	5			
Kobalt	Gr 20	5		Gr 75	
Jälsputt					800
Krossglas	2300	2300	1650	2250	1650
	6273	6208	4835	5185	4815

Lönen var relativt god för en uppläggare, bättre än för en grovarbetare, men så var det också ett specialistarbete, som krävde såväl utbildning som snabbhet och vaksamhet.

Ugnsuttagarna

De tre ugnsuttagarna på bruket hade som sin uppgift att tömma två kylugnar varje dag. En kröp in genom ugnsluckan, den andre stod utanför och tog emot flaskorna och den tredje plockade ner i bårar. Hela tiden turades man om, för det var fortfarande hett som i en bastu i ugnen.

Den som tog emot buteljerna sorterade samtidigt upp dem efter vem som hade blåst flaskan och lade dem i respektive bår. Varje glasblåsare hade ett tecken som han ritade med krita på flaskan, innan han lämnade den ifrån sig. Tecknet kunde bestå av till exempel ett streck, två streck, ett streck och en ring och så vidare. Bårarna var avlånga trälådor med handtag i ändarna och rymde runt 300 »halvor öl».

Ugnsuttagarna hade beting och var klara med sitt arbete redan innan den egentliga arbetsdagen var slut. Arbetet var varmt och ofta skar man sig av skrängda flaskor, eftersom man plockade dem med bara händer. Ugnarna var också från början utan belysning, men under första världskriget fick man elektricitet på bruket, och i och med detta fick ugnsuttagarna med sig en sladdlampa in i ugnen för att lättare kunna orientera sig. En annan nyhet, som kom samtidigt med elektriciteten, var att vattenledningar drogs in i arbetarbostäderna, minns Henning Johannesson.

Synaren och synbiträdet

Från kylugnarna körde mängkarlarna ut bårarna två och två på tvåhjuliga kärror via en fast landgång till synkammaren, där synaren och synbiträdet, som också kunde vara en flicka, arbetade.

Om det var två synbiträden plockade de både upp och ner flaskorna på synarens bord, men annars hann biträdet bara med att plocka upp dem. Bordet var likadant som det utplockarna ställde upp sina flaskor på, innan de sorterades ut på olika bårar, ett rektangulärt bord med uppstående kanter på tre sidor.

Synaren tog flaskorna två och två eller fyra och fyra, höll dem mot fönstret och kontrollerade att de inte var skrängda eller hade andra brister. De perfekta plockades ner i bårar igen och kördes ut till magasinerna. Ibland plockade man ner dem direkt i säckar. Det gick 150 »halvor öl» i en säck. Om flaskorna på något sätt var felaktiga, så kallade ollar, ställdes de ner på golvet, och glasblåsarna fick själva komma dit och konstatera att ringen var för tjock, att den satt lite snett eller att flaskan hade något annat fel.

Efter kontrollen fick så glasblåsaren själv kasta sina felaktiga flaskor i krosshögen, som låg utanför synkammaren. Vissa glasblåsare brydde sig aldrig om att själva kontrollera, och då synaren fick defekta flaskor med deras kritmärken slängde han själv ut dem i högen. Med hjälp av kritmärket kände synaren igen blåsaren, och med ledning av samma kritmärken förde han även protokoll över vad var och en hade presterat.

Lagerarbetaren

På bruket behövdes också någon som kunde hoppa in på lite av varje. En sådan person var Henning Johannessons far, som bland annat hade hand om alla packningar som behövde göras innan flaskorna skickades ut. Han höll alltså ofta till i magasinet, där de flesta buteljerna lagrades oemballerade.

August Johannesson stoppade ner flaskorna i långa jutesäckar. En form satte han först ner, så att säcken skulle få en viss fason, och sedan plockades



Flaskorna som såldes till bryggerierna eller vinhandlarna i Gävle fraktades iväg opaketerade i stora bårar direkt från glasbrukets lager. När buteljerna skulle skickas iväg med tåg eller båt lades de emellertid ner i stora säckar, så kallade mattor, som syddes ihop så att hörnen blev bekväma handtag. Detalj av bild på sid 13. Reprofoto Gävle museum.

buteljerna ner. Var det bara »halvor öl» packades dessa utan något skydd emellan. Det gick, som nämnts, 150 i en säck. Var det däremot till exempel vinflaskor, så varvade han med halm. När säcken var full sydde han ihop den, så att hörnen blev till öron som kunde fungera som handtag. »Mattor» kallades säckarna med hellittrar och halvlittrar, som skulle gå med järnväg eller tåg. De som bara skulle till vinhandlarna i Gävle levererades direkt i bårarna.

Varje morgon och efter varje rast hade Johannesson dessutom som sin uppgift att kontrollväga glasblåsarnas flaskor, så att de höll den föreskrivna vikten. Om de var för tunga eller för lätta kasserades de av synaren.

Kontorspersonalen

Förutom chefen fanns på kontoret ett par, tidvis tre, kontorister för allmänna kontorsgöromål, till exempel att skriva fraktsedlar och räkningar. Kontoristerna kunde vara både kvinnliga och manliga.

PRODUKTERNA

»Det var ett speciellt halvölbruk det här», berättar Algot Karlsson om Gefle glasbruk. Med det antyder han att de olika glasbruken i landet specialiserade sig på olika sorts flaskor. I Gävle blev det »halvor öl» och »hellittrar» som dominerade produktionen, men man gjorde även en hel del andra sorters buteljer.

»Halvor öl» och »helor öl»

Kaggar och fat var långt in på 1800-talet det vanligaste emballaget för öl. På 1840-talet började emellertid ölf flaskan att förbereda sin stora entré.

Den ser till en början ut på många olika sätt; de tidigaste som våra bordeauxflaskor, men andra typer finns också, till och med av stengods från Höganäs.

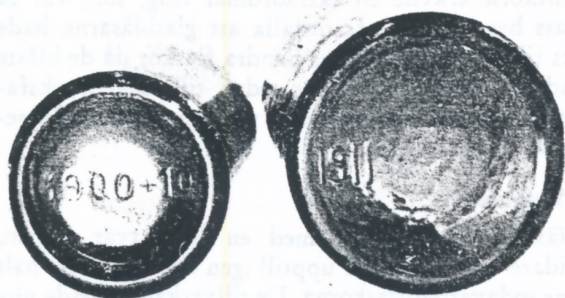
När maskintappning börjar komma i bruk på bryggerierna uppstår ett behov av en enhetlig form på ölf flaskorna. 1886 godkänner Svenska Bryggareföreningen en ny flaska, konstruerad av bryggeriägaren Anders Bjurholm, Stockholm, och korkfabrikören G E Boëthius. Denna blir Sveriges andra »standard», det vill säga det andra bruksföremålet i landet med överenskomna mått oavsett var det tillverkades. Den första »standarden» var tändsticksasken från 1870-talet. Rymden för ölf flaskorna fastställdes till 2/3, 1/3 och 1/6 liter. Färgen bestämdes till ljusbrun för att hindra solljuset att skada ölsmaken, samtidigt som flaskan skulle tillåta genomsyn. Den sista bestämmelsen måste man dock göra avsteg ifrån under första världskriget, därför



»Halva öl» och »hela öl» från Gefle glasbruk. En halva rymde 1/3 liter och en hela 2/3 liter. Båda flaskorna är blåsta av brunt glas. Den vänstra var den absolut vanligaste typen av flaska som tillverkades vid glasbruket. Ur Läns museets samlingar, foto Läns museet.

att färgämnet brunsten då inte kunde importeras. Krigsårens flaskor är därför ofta gröna. På Gefle glasbruk kom man att tillverka endast 2/3 och 1/3 liter, »helor» och »halvor öl». »Helor öl» från glasbruket är idag mycket sällsynta, och den vanligaste storleken har utan tvekan varit halvorna.

Att en ölf flaskan kommer från Gefle glasbruk ser man på märkningen, ett »G» på bröstet. Bokstaven var ingraverad i själva formen, som flaskan blåstes



Årtalsmärkning i botten på ölbuteljer, 1910 respektive 1911. Tillverkningsåret brukade anges i botten av flaskan. Ofta brydde man sig emellertid inte om att ändra årsmärkningen förrän formen var uttjänt och ett årtal kunde på det viset bli hela sju—åtta år för gammalt innan det byttes. Foto Länsmuseum.

i. Flaskor med denna märkning är fastblåsta och inte snodda. På samma sätt brukar ölbuteljerna ha ett årtal i botten. Det kan betyda olika saker och se olika ut, beroende på hur viktigt man ansett att utförandet har varit och på hur viktig man menat att exaktheten i årsangivelsen skulle vara. Ibland är årtalen korrekt skrivna, till exempel »1900». Andra gånger har man gjort det lättare för sig, och då kan till exempel 1910 bli »1900 + 10». Dessutom var det inte alltid man gjorde om formen bara för att det blev nytt år. Under de sista åren i Gävle användes på så sätt sju—åtta år gamla årtal, och en av informanterna påstår att varken 1917 eller 1918 finns på någon flaska. På Liljedahls glasbruk hade man ytterligare en siffra i botten. Den stod som nummer för det dansklag som hade blåst flaskan. Någon sådan märkning har emellertid inte förekommit i Gävle.

Ölbuteljerna lär bara ha tillverkats i brunt på glasbruket. För övrigt hade man enbart en vanna och kunde därför endast tillverka glas med en färg i taget. Dessutom hade färgerna turordning; först gjorde man vitt, sedan grönt och slutligen brunt glas. Att göra vitt i samma vanna där man tidigare gjort brunt eller grönt var en omöjlighet. Vannan förorenades nämligen, och bytet från brunt till vitt kunde enbart ske vid den årliga ommurningen av vannan. Över huvud taget kan man sällan tala om rena färger. Vitt varierade från ofärgat till ljusgrönt, grönt från mossgrönt till blågrönt och så vidare.

Det var i första hand bryggerierna i Gävle som köpte ölflaskorna från glasbruket. Det fanns flera i staden vid den tiden. De mest kända var Wadmans, Gustafsbros, Ångbryggeriet och Porterbryggeriet. Gävle hade med andra ord ett förnämligt läge som glasbruksort. Beroendet var ömsesidigt; bryggerierna behövde buteljer och glasbruket behövde köpa av sitt glas. Fabrikör Westerberg skriver i ett brev samma år som han övertar bruket: »Det förhåller sig så att jag vill ha Bryggerierna med att

ansvara för rörelse kapitalet för att binda dem att taga sina glasbehov. Nu är det 4 som gått in derpå, men disponenten för Porter bryggeriet är borta på badort, men väntas hem.» En del flaskor kördes också iväg till Norra station för att fraktas vidare på järnväg till i första hand norrlandsstäderna.

»Halvliter» och »helliter»

Av namnen framgår hur mycket halvliterna och helliterna innehöll. Dessa buteljer var avsedda för i första hand konjak och brännvin och köptes därför också främst upp av vinhandlarna i Gävle. Det fanns flera sådana i Gävle på den tiden, bland andra Nordströms och Zetterströms. Halv- och helliterflaskorna var inte fastblåsta som ölflaskorna utan snodda och inte heller märkta med glasbrukets initial eller annan märkning. Formen känner vi igen från gamla svenska filmer där det dricks Kronbrännvin, och karakteristiskt för flaskorna är den »puts» de har i botten. Putsen är den välkända upphöjningen i botten av en flaska. Kinnekulle är ett annat ord för samma sak. Dessa flaskor tillverkades i såväl grönt som brunt men var vanligare i vitt. Literna och halvliterna förslöts på den tiden liksom ölflaskorna med naturkork, inte skruvkork som vi har idag, och därför var också ringen slät och inte gängad. En skicklig glasblåsare kunde i bästa fall blåsa 300 enlitrar på en dag, uppger informanterna.

»Tvåliters»

Tvåliters var relativt ovanliga i produktionen. Formen har inte mycket med helliterna eller halvliterna att göra, som namnet kan få oss att tro. Tvåliterna var helt cylindriska, tvärbröstade med mycket kort hals, cirka fem centimeter, och med en ring avsedd för naturkork. Färgen var alltid brun och flaskan snodd, inte fastblåst. Algot Karlsson säger att den här typen av flaska brukade kallas »mjölkflaska» i prislistorna, men menar samtidigt att det troligaste var att de användes som ättiksflaskor eller gick till andra tekniska ändamål.

Allmänt kan sägas att tvåliters var svårblåsta genom sin tyngd, och alla glasblåsare klarade därför inte av att blåsa dem.

»Portvinshalvor» och »portvinshelor»

För vinhandlarnas behov i Gävle tillverkades också portvinsflaskor, i första hand i två storlekar, 1/3 och 2/3 liter. Men även hellitrar och sjättedels litrar lär ha förekommit. Flaskorna var snodda och tillverkades i Gävle bara i brunt. Vitt förekom dock på andra glasbruk i Sverige. Formen var rak cylinder med tvärt bröst och halsen något kupig. Ringen var naturligtvis avpassad för naturkork. Den här typen av flaska var den sista modellen som Algot Karlsson tillverkade innan glasbruket lades ner.

»Punschknattningar»

Till exempel Carlshamns punschfabrik, men i första hand vinhandlarna i Gävle, köpte punschknattningar, som kunde vara på 1/8, 1/6, 1/3, 2/3 eller i



Två buteljer, så kallade hellittrar, som troligen tillverkats vid Gefle glasbruk. Den vänstra är blåst av grönt glas, den högra av vitt. Genom att många emballageglasbruk tillverkade samma typ är det svårt att säga om flaskorna är tillverkade i Gävle eller inte. Ur Läns-liter. Knattingarna var snodda i form och tillverkades endast i vitt glas. Vad gäller formen skilde den sig inte så mycket från hel- och halvliterarna, mer än att punschknattingarna hade tvär botten och något smalare cylinder. Ringarna gjordes även på dessa för naturkork.

»Cidril»

Flaskorna var, som framgår, mestadels uppkallade efter vad de var ämnade att innehålla. Cidril var en lemond som, liksom flaskan, tillverkades på flera ställen i landet. Men eftersom lemond var lyx på den tiden var efterfrågan på flaskorna heller inte stor. En cidril ser ut ungefär som en ölflaska, men med längre hals och rakare bröst. Flaskan är snodd och mestadels grön, men bruna förekommer också. Den rymmer 1/3 liter.

När glasblåsarna blåste cidril hade de fem öre extra per 100 stycken. Den komplicerade ringen, »idealringen», krävde nämligen extra hantverksskicklighet för att åstadkommas. Flaskan skulle alltså inte förslutas med naturkork utan med en kapsyl av aluminiumplåt, som kallades idealkork.

»Vichyvatten»

Vichyvatten rymde 1/3 liter och var snodd, inte fastblåst. Formen är mycket karakteristisk; rak cylinder, tvärt bröst och rak hals. Färgen är alltid grön och ett annat kännemärke är patentkorken,

en metallbygel av tysk modell med porslinspropp och gummipackning, som även i undantagsfall har förekommit på »halvor öl» från Gävle. Denna patentkork krävde en extraordinär ring, som var så pass besvärlig att framställa att glasblåsarna hade ett tillägg på tio öre per hundra flaskor då de blåste sådana. Flaskorna såldes sedan till läskedrycksfabriker. En av storkunderna var Apotekarnes Mineralvattensfabrik.

»Sodavatten»

Nästan kägelformiga med en liten tvär botten, vidare cylinder, smal upptill igen och med kort hals var sodavattensflaskorna. De tillverkades i både vitt och brunt, och tekniken vid blåsningen var att man snodde dem. Namnet säger ju att de var avsedda för sodavatten, och de blåstes för att rymma 1/3 liter. Dessa flaskor såldes inte till Gävle. Köparen var »nån vattenfabrik nånstans, som var ensamma», berättar Algot Karlsson. Sodavattenflaskorna var en rätt liten artikel, och de var också impopulära både bland glasblåsare och uppläggare. Glasblåsarna ogillade dem för att flaskans bukighet gjorde att saxen, som man formade ringen för idealkorken med, måste vara väldigt kort och därmed svår att hantera. Uppläggarna hakade också upp sig på formen; den bukiga kroppen gjorde dem nämligen svåra att stapla.

»Lutflaskor»

Lutflaskorna var en väldigt liten artikel och möjligen också speciell för Gävle. »Vi gjorde inte så många och jag skulle tro att de hamnade hos Westerberg för de mesta», berättar Algot Karlsson. Med »Westerberg» avses då den kemisk-tekniska fabriken på Nygatan 8, och det är möjligt att det här var ett sätt för glasbruksarrendatorerna att betala på sitt arrende till denne Westerberg, som ju var ägare till glasbrukstomten. Flaskan var hur som helst avsedd för lut, en vara som såldes i flytande form vid den tiden. Den var en av de få modeller som tillverkades fastblåst, och formen var fyrkantig och rak med tvärt bröst och kort hals. Färgen var brun och ringen gjord för naturkork. Flaskan rymde runt 20 centiliter.

»Fuskjobben»

Med »fuskjobb» menas sådana arbeten som glasblåsarna gjorde utanför tjänsten, före dagens början eller på någon rast. Fusk har alltså ingenting med kvalitén på arbetet att göra, utan står bara för att det var något som inte ingick i ordinarie produktion.

Barn kom ofta till glasbruket, ibland ensamma, ibland i skolklasser. Då brukade flickorna be om hoppstenar, en markering som de använde då de hoppade hage. Glasblåsaren hade då ofta någon sådan på lut, som han stack åt dem. Hoppstenar tillverkades på så sätt att glasblåsaren fångade an lite glas på sin spik, lät det droppa ner på spikplattan, avställningsplatsen för spiken, så att en



Från vänster en cidril, en hela portvin och en vichyvatten, alla tre troligen tillverkade vid glasbruket i Gävle. Buteljerna uppkallades efter det innehåll som de var ämnade för. Ur Läns museets samlingar, foto Läns museet.

kaka bildades. Den brukade bli sju—åtta centimeter i diameter och cirka centimetern tjock. De var mycket populära och delades alltid ut gratis.

Blomsterkäppar var en annan populär artikel, som glasblåsarna brukade sälja eller ibland byta mot öl. De bestod av spiralvridna glasrör, som avslutades i ena änden som en spatserkäpp eller med en liten kula, med en enkelt formad tupp eller liknande. De som köpte käpparna stack ner dem i blomkrukor som prydnad. I alla fuskarbeten varierade färgerna beroende på vilken sorts flaskor man blåste just då.

Prydnadskulor, stora kulor som folk satte på stolpar i trädgårdarna, eller mindre modeller för inomhusbruk, placerade i små vasformiga fötter på byrån, var också en rätt stor artikel. Kulorna försilvrades inuti och fascinerade naturligtvis med sin extrema spegelbild. De här kulorna gav en bra extrainkomst för många glasblåsare, och uppgifter tyder på att glasblåsarna idkade byteshandel med bönanfiskarna med just sådana kulor och att man också med bönder bytte till sig ägg och smör mot sådana.

Julgranskulorna som tillverkades som fuskarbeten hade i princip samma utseende som trädgårds- och prydnadskulorna men var naturligtvis några storlekar mindre.

Hushållsglas tycks också ha varit en stor artikel, spillkummar och syltburkar mest. Syltburkarna blåstes i samma form som tvålittrarna, när dessa ändå var framme för produktion.

Naturligtvis förekom det att man tillverkade andra föremål också. Ett av de mer udda är väl ändå

den gardinstång av brunt glas som »gubben Goding» (Karl Oskar Goding) blåste till Henningssons. Glasblåsaren Goding var en »hejare» på fuskarbeten, och till hans främsta specialitéer hörde, enligt uppgift, blomsterkäpparna.

ARBETSKLÄDERNA

Arbetet i hyttan var varmt och svettigt. Det gällde alltså att klä sig praktiskt och ändamålsenligt.

De byxor man hade att välja på var dels avlagda kostymbyxor, dels färdigköpta blåbyxor. Blåbyxorna av bomull var mycket populära och kostade på den tiden bara två kronor. Modellen var den kända, relativt vida, som satt uppe med en svängrem. På låret var ofta fästad en läderbit med en säkerhetsnål. Den fungerade som underlag, när glasblåsaren snurrade på pipan mot låret för att driva ut anfånget till pipans yttersta spets. Förkläden förekom också för att skydda kläderna. Buteljuppläggaren August Johannesson hade ett sådant av blå bomull.

Till skjorta tog man »vilken som helst», gärna en utnött finskjorta men ännu hellre den vanliga arbetsskjortan av bomull, smalrandig i grått och blått med en liten linning runt halsen. Den bar man instoppad i byxorna, och anledningen till dess popularitet var framför allt att den var så lätttvättad, för skjortorna kunde man bara ha en dag. Efter det var de styva av svett och salt och måste tvättas.

Strumporna var »den enda sort som fanns på den tiden»; hemstickade av ylle.

Skorna varierade. En hade läderskor, men i regel ansåg man sig inte ha råd att slita sådana utan gick istället i träskor. Träskorna var billiga. Vanligtvis skar man av tån på skorna så att de skulle bli svalare. Några med fotsvett fick dock ha tårna kvar. »Det var bara ett par stycken som inte fick ta av sig skorna när dom skulle in och äta, för då kunde dom andra inte äta. Dom var ju griniga. Om det luktade lite så gnällde dom».

Ett annat plagg som verkar ha varit mycket vanligt var vegamössan. De som bar huvudbonad hade oftast en sådan.

MATEN

Möjligheter till visst självhushåll genom egen odling m m fanns på bruket, men det var olika hur väl man tog tillvara dem. Vissa blev tvungna genom stor barnaskara; andra ansåg sig ha råd att klara hushållet ändå.

Matinköpen

De flesta glasblåsare handlade sin mat i Konsumaffären på Ruddammsgatan 16. Dit ner gick de på torsdags- eller fredagskvällen och lämnade in sin beställning. Därefter packade affären varorna, vanligtvis i sockerlådor, och levererade dem med häst och vagn till glasbruket. Många gånger bar man dock själv hem varorna. Det förekom även att man



Arbetarna på Gefle glasbruk på 1890-talet. Som bilden visar hade glasbruket en hel del barn och ungdomar anställda. Flickorna i andra raden nerifrån arbetade som inbärare, det vill säga bar in de nyblåsta flaskorna från glasblåsaren till kylugnen. Endast två personer har kunnat identifierats på bilden; mannen i hatt på tredje raden nerifrån hette Bruno Rosin och kom som glasblåsare från Sölje glasbruk i Värmland, och som tvåa överst från vänster syns buteljuppläggaren August Johannesson från Liljedahls glasbruk i Värmland. Reprofoto Gävle museum.

gjorde sina inköp i »Kappsäcken», en diversehandel på Ruddammsgatan 1, mitt emot Ångbryggeriet.

Potatis och mjölk däremot köptes av bönderna från Valbo, som körde förbi glasbruket på väg till staden till sina andra kunder. Johannessons, till exempel, köpte sin mjölk av en Anna Boman från Alborga i Valbo, som kom med häst och vagn varje morgon till glasbruket och ställde av en kruka på trappan. Olika familjer hade olika leverantörer, och sammanlagt var det tre-fyra bönder som levererade potatis och mjölk till glasblåsarfamiljerna.

Grisarna och landen

På baksidan av stora magasinet låg svinhuset, avdelat med tre bås. Vid änden av vedbodarna fanns ytterligare ett. Ett höns hus hade man ävenså på bruket. Det fanns alltså möjligheter att ha djur, och några familjer utnyttjade det också. Ibland ägde ett par familjer en gris tillsammans, andra gånger kunde man ha varsin, som delade bås. Till grisarna gick alltså hushållsavfallet, och i övrigt matades de med gröpe.

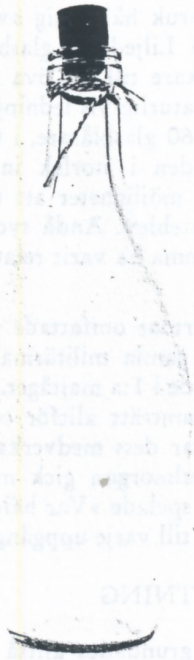
Fyra land fanns på Gefle glasbruk. Landen var uppdelade i en lott åt varje familj, och det vanligaste var att man odlade potatis och sådde persilja. Det ena landet låg mellan det västligaste bostadshuset och staketet längs Västra vägen, två andra låg också vid samma byggnad, medan det fjärde var mycket större och låg i hörnet närmast in mot staden.

Kostkarlarna

De ogifta glasblåsarna hade ingen möjlighet att själva klara sitt hushåll. Dels var matrasterna bara en halvtimme långa, dels var deras rum heller inte utrustade med spis. »Och inte brydde dom sig om det heller», säger Henning Johannesson. Därför åtog sig någon av kvinnorna på bruket att sköta matlagningen. Man turades om med uppgiften att vara husmor, och bruksledningen brukade stödja den som ställde upp genom att låna ut servis och kokkärl och kanske ge någon liten slant. Det var ett stort arbete som husmodern tog på sig; kostkarlarna var ofta mellan tolv och fjorton till antalet. Tillsammans med den egna familjen kunde man alltså få laga mat åt sexton-sjutton personer. En glasblåsarhustru hade också en piga anställd för att orka med arbetet. Punktlig måste man också vara som husmor; rasterna var korta. Maten brukade serveras i kammaren i lägenheten. Köket var för litet för att rymma så många matgäster. I husmoderns uppgifter ingick även att stå för svagdrickan till hyttan. Den togs hem i 40-liters kaggar och åtgången var stor, speciellt på sommaren.

Maten och matrasterna

Varje morgon 5.30 infann sig kostkarlarna. 6.00 började arbetet, och innan dess skulle de ha kaffe med dopp, vetegröd, eller om de ville kunde de också få smörgås.



En »sodavatten» som troligen tillverkats vid Gefle glasbruk. Flaskan rymde 113 liter och var egentligen avsedd att förslutas med en kapsyl, så kallad idealkork, och inte med naturkork som på bilden. Privat ägo, foto Läns-museet.

8.30—9.00 serverades frukost. Den bestod av ordentligt lagad mat. En vanlig maträtt var stekt sill och kokt potatis, och till detta drack man svagdricka. Algot Karlsson berättar: »Vi tyckte bäst om sill och potatis, för då kunde man dricka bra och så kunde man svettas. För om man inte kunde svettas så gick det inte att jobba när det var varmt... Det drack vi svagdricka till. Och vi fick späda ut den med vatten, för vi kunde dricka nästan hur mycket som helst... Och den som ville kosta på sig kunde köpa pilsner.» Både pilsner och svagdricka levererades dagligen året om av en utkörare från Gustafsbro bryggeri, som ju låg alldeles intill.

Klockan 12.00—12.30 var det kaffe och doppa igen, och klockan 15.00, efter arbetets slut, var det dags för middag. Denna bestod oftast av en kött-rätt, för fisk, förutom sill, var man inte så förtjust i, och när man betalade hela två kronor per dag för maten så fick man fin mat också, konstaterar en före detta kostkarl, Algot Karlsson.

Vid 18—19-tiden serverade så husmodern sista målet, kvällsmaten. Den kunde bestå av gröt, mjölk och smörgås, eller te, alternativt kaffe, och smörgås. Glasblåsarna drack ofta och gärna te, en vana som förvånade många utomstående.

FRITIDEN OCH FACKFÖRENINGEN

»På den tiden var det ju så att det inte gick så lätt att komma någonstans. Glasbruket var glasbruket, och det var alldeles isolerat», berättar Henning Johansson. Det framgår också i övriga intervjuer att man varit lite för sig själva borta på glasbruket. Det finns bland annat en omedvetenhet om hur

andra industriarbetare hade det vid samma tid, som inte kan tolkas på annat sätt än att det har saknats kontakter mellan dessa olika kategorier. Omedvetenheten är emellertid inte mer uttalad hos glasbruksarbetarna än hos andra vid samma tid.

En av anledningarna till att kontakterna har varit svaga var naturligtvis att glasblåsarna var ett sådant ambulerande släkte. Man har vandrat mellan många glasbruk både inom och utom Sverige, och mellan dessa har kontakten varit mycket god. Det var ju ofta genom sådana kontakter och genom fackföreningen som man fick reda på var det fanns arbeten lediga.

Gefle glasbruk räknades också bara som en »turistort», där man stannade endast för en tid. Bland dem som var här i Gävle längst var en familj Rahmberg, som kom 1904 och blev kvar till slutet 1918, men det finns exempel på andra som bara kom hit och »söp ett tag» och sedan gav sig av igen. Alkoholmissbruk var vanligt på den tiden och utbrett även bland glasblåsare.

En annan anledning till att kontakterna med staden var dåliga var att bruket till största del bara anställde specialarbetare. Dessa rekryterades inte från gävlerregionen, utan från trakter söder ut i landet, där det fanns andra glasbruk.

Ungkarlarna var dock ofta »ute på stan» när de var lediga. Umgänge med gävlebor tycks trots detta inte ha varit vanligt. Däremot besökte de ofta skölkullorna på Gustafsbro bryggeri på grann-tomten. Det var dock ytterligt få unga glasblåsare som blev kvar i Gävle, gifte sig och skaffade familj. De glasblåsare som redan hade familj tillbringade även fritiden på bruket. Ved skulle huggas, barn skulle passas och så vidare.

Festerna

Som framgått ovan skedde umgänget inom bruket på en vardaglig nivå, och det var sällsynt att det togs några initiativ till fest från ledningen. Ett par gånger hände det emellertid att bolaget bjöd. En gång röjdes det undan och lövades för dans i stora magasinet. Två av glasblåsarna spelade dragspel och fiol, och nere i »Gröna Lund» var det dukat långbord med så mycket mat och dricka som man ville. Ungkarlarna hade bjudit in kullor från Gustafsbro och det var fest.

För det mesta ordnade man emellertid sina egna fester, »skrammelkalas», vilket innebar att man samlade ihop pengar och gjorde gemensamma inköp. Det mesta gick till sprit, och den fasta förtäringen bestod av sill och potatis. Sådana här fester hade man kanske bara en gång om året. Ibland höll man till i »Gröna Lund», ibland i Valls hage på andra sidan Gavleån. Någon gång var man också vid ån nedanför nya kyrkogården, där det förr fanns en festplats.

Mer opretantiösa tillställningar tycks dock ha dominerat, sådana som att ta en korg med kaffe en sommarsöndag och gå ner till »Gröna Lund» och sitta och prata i små grupper.



Emblemet till Glasarbetareförbundets fana på Gefle glasbruk. Emblemet föreställer en ölflaska och två specialverktyg; en uppdrivarsax, som användes till att ge flaskmynningen dess form, samt ett förslagarjärn, med vilket man sköt ner glaslet från pipan, så att det bildade en klump i änden av pipan, som man sedan blåste in luften i. Foto Gävle museum.

Fackföreningen

Glasblåsarna var mestadels socialdemokrater, och deras fackförbund hette från 1898, då det bildades, Sveriges Glasarbetareförbund. År 1900 bildades fackförening i Gävle, och den kunde verka självständigt fram till 1904 eller 1905, då den inte »bar sig längre» och man gick upp i Svenska grov- och fabriksarbetarförbundet. »Det var naturligt att varje glasblåsare skulle tillhöra fackföreningen», säger Algot Karlsson och berättar att de fackliga sammankomsterna inte hölls på bruket utan på Västra Islandsгатan 8, Gävles första Folkets Hus.

Varje år gick man med i 1:a majtåget, och även sedan man bytt förbund fortsatte man att bära sin gamla fana från Glasarbetareförbundets tid. Fanan var röd och texten löd: »Tankar under denna fana skall vägen fram till frihet bana.» Bilden på fanan minns ingen, mer än att det var en palmkvist på den. Fanan har man senare slängt bort, men emblemet med flaskan, förslagarjärnet och uppdrivarsaxen finns kvar.

Blåsorkester

Alla stora glasbruk håller sig av tradition med en blåsorkester. På Liljedahls glasbruk hade man en gammal fanjunkare till att öva med blåsarna, och orkestern fick naturligtvis ledningens stöd. På Liljedahl var man 160 glasblåsare, i Gävle 28. Den avgörande skillnaden i storlek inverkade också på Gefle glasbruks möjligheter att uppmuntra sin orkester. Stödet uteblev. Ändå tycks en sextett med blåsare och trumma ha varit relativt flitigt verksam genom åren.

Orkesterns repertoar omfattade traditionellt Internationalen och gamla militärmarscher, musik som man alltid spelade i 1:a majtåget. I övrigt tycks inte orkestern ha framträtt alltför ofta, men ett uppskattat inslag var dess medverkan i julfirandet på bruket. Varje julmorgon gick man nämligen från hus till hus och spelade »Var hälsad sköna morgonstund» i farstun till varje uppgång.

SAMMANFATTNING

Gefle glasbruk grundades alltså troligen 1889 och var i drift till 1918, då det inköptes av glasbruks-trusten, som lade ner driften i konkurrenshämmande syfte. Det fanns en mängd andra glasbruk i Sverige vid sekelskiftet, och av emballageglasbruket var Gefle det nordligaste.

Bruket låg vid västra utfarten till staden och sysselsatte runt 80 personer, varav 28 glasblåsare. Arbetskraften rekryterades mestadels från glasbruk söderut i landet. Omsättningen på arbetare var stor, och Gefle räknades mest som en »turistort» bland glasblåsare. Den årliga produktionen var endast omkring två och en halv miljon buteljer, vilket också gör Gefle till ett mycket litet glasbruk för sin tid.

Rörelsen drevs av arrendatorer, som byttes ut med jämna mellanrum. Ryckigheten där har också en motsvarighet i driften, och uppehåll i produktionen tycks ha varit vanliga, speciellt den första tiden på bruket.

Tomten där bruket låg har en fascinerande historia, och glasbruket är långt ifrån den första industrin på platsen. Flera av de byggnader som fanns på fastigheten hade gamla anor, men det mesta av den enkla bebyggelsen tycks ha uppförts särskilt för glasbrukets behov. Detta gäller speciellt arbetarbo-städerna, som kom till vid sekelskiftet.

Tillverkningen var till största delen inriktad på öl- och vinflaskor. Det fanns gott om både bryggerier och vinhandlare i Gävle, men glasbruket tycks också haft kunder på andra håll i Sverige. Flaskorna munblåstes i formar, men trots dessa hjälpmedel var produktionen mer att likna vid ett hantverk än en industriell masstillverkning. En skicklig glasblåsare blåste upp till 400 ölflaskor per arbetsdag. Just ölflaskorna är de enda man med hundra procentig säkerhet kan binda vid Gefle glasbruk. De som gjordes här i staden är nämligen märkta med ett »G» på bröstet; övriga flaskor i produktionen är omärkta.



Glasblåsare vid Gefle glasbruk omkring 1910.

1. David Rahmberg (bror till 8, 11 och 18).
2. Arvid Nord.
3. Valfrid »Valle» Andersson.
4. Karl Larsson.
5. Karl-Axel Vetterhall.
6. Okänd.
7. Torstensson.
8. Adolf Rahmberg.
9. Rudolf Svensson (?).
10. David »Flinken» Adolfsson.
11. Petrus Rahmberg.
12. Armas Nilsson (bror till 13, 17, 20 och 22, son till 26).



13. Urro Nilsson.
 14. Karl »Kalle» Hansson.
 15. Valfrid »Valle» Gustafsson.
 16. Ragnar Eriksson.
 17. Rudolf Nilsson.
 18. Einar Rahmberg.
 19. Viktor Lindberg.
 20. Adolf Nilsson.
 21. Artur Vassberg.
 22. Veine Nilsson.
 23. Sigfrid Johansson.
 24. Wilhelm Andersson, disponent.
 25. Anders Jonsson.
 26. Nilsson.
 27. Iwar Svensson, hyttmästare.
 28. John Askerot.
- På golvet Iwar Svenssons hund Flora.
Reprofoto Gävle museum.

Byggnaderna på Gefle glasbruk revs omkring 1960 för att ge plats åt det nya värmeverket vid Gävle sjukhus och något arkiv tycks heller inte ha bevarats. Därför har denna uppsats mestadels fått bygga på muntliga uppgifter, bland annat från den ende nu levande glasblåsaren från bruket, 89-åriga Algot Karlsson.

Det är författarens förhoppning att denna uppsats skall kunna skapa intresse för en epok, om vilken allt färre kan berätta för varje dag som går. Det känns viktigt att ta till vara kunskapen hos de människor som fortfarande minns, att teckna ner deras erfarenheter och sprida dem till andra. Vi måste akta oss för att göra forskningen till självändamål, för under tiden vi diskuterar metod och inriktning, håller traditionsbärarna på att gå ur tiden, och det viktigaste dokumentet, människan, finns inte kvar den dag vi på bredden griper oss an uppgiften.

KÄLLOR

Litteratur

- Allmenius, Peder; En gävlefabrik genom tiderna. Norrlands-Posten 18 juli 1953.
 Anderbjörk, J E (red); Kronobergsboken 1973. Växjö 1973.
 Bendix, Carl L; Industri och slöjdställningen i Gefle 1901. Stockholm 1903.
 Gefle 1901. Officiell handbok över utställningarna. Stockholm 1901.
 Gefle Adress-Kalender 1900—1920.
 Hermelin, Carl F; Fakta om glas. Växjö 1966.
 Humbla, Philibert (red); Ur Gävle stads historia. Gävle 1946.
 Industrien, Svenska. 1907. Stockholm 1906.
 Nilsson, Staffan; Bryggeriarkitektur. En studie i svensk industriarkitektur 1846—1918. Borås 1979.
 Nordström, Olof; Svensk glasindustri 1550—1960. Lokalisering- och arbetskraftsproblem. Lund 1962.
 Persson, P N; Ett gammalt fabriksområde utanför stadens västra tull. Gefle Dagblad 12 november 1955.
 Simonsson, Sten; En krönika om brygd. Stockholm 1971.
 Weidow, Jarl; Svenska glasbruk 1555—1965. Växjö 1969.



Utanför disponentbostaden på Gefle glasbruk 1909. Samling i trädgårdsmöbelen hos disponentfamiljen Andersson och hyttmästaren Iwar Svensson. I rundeln i förgrunden syns en glaskula med försilvrad insida av den sort som glasblåsarna brukade utföra som så kallade fuskarbeten.

Personer från vänster: Dottern Vanja, disponent Wilhelm Andersson, hustrun Anna, sonen Sigfrid, dottern Dagmar, dottern Anna, dottern Mimmi, Magda Bertling, som var Iwar Svenssons hushållerska vid den tiden, och hyttmästare Iwar Svensson. De små barnen framför är Margit och Gunnar Andersson, barn till disponenten. Reprofoto Gävle museum.

Otryckta källor

Intervju med Gunnar Andersson, f 1905. Gävle 1975-08-23.
Gunnar Anderssons film med sekvenser från Gefle glasbruk.
Brevsamling innehållande brev från fabrikören Lars Westberg till blivande disponenten Wilhelm Andersson, 1904.
Intervjuer med Algot Karlsson, f 1890. Gävle 1975-10-08, 1975-11-03, 1979-10-15.
Föremål inköpta till Gävle museums samlingar, med bistånd av f. glasblåsaren Algot Karlsson.
Intervjuer med Henning Johannesson, f 1903. Gävle 1975-09-10, 1975-09-26, 1975-10-07, 1976-04-29, 1979-11-15.

Anna Johannessons intervju med sin far Henning Johannesson ang. Gefle glasbruk.
Uppläggaren August Johannessons anteckningsbok från 1890-talet.
Korrespondens med Margareta Fredholm (sondotter till disponent Olof Schröder) 1975.
Bilder (fotografier) med anknytning till Gefle glasbruk. Samtliga reprofotograferade av Gävle museum 1975 och 1976.
Uppgifter lämnade av f. arkivarien vid Folkrelsernas arkiv i Gävle, Sigurd Söderberg, Gävle 1979-10-12.

Porterbryggeri-Aktie-Bolaget

i Gefle,

rekommenderar sin tillverkning af:

PORTER,
Pilsiner och Bäjerskt Öl,
Iskällardricka

samt

Svagdricka.

Godt for og godt drik

ÅNGBRYGGERI-AKTIE-BOLAGET

i GEFLE,

Rekommenderar sitt lager af:

Export-Öl, Pilsner-Öl,
Bayerskt Lageröl

och

Iskällardricka på fat och buteljer

samt

Fat-Svagdricka.

SVENSKA DAGBLADET Söndagen den 23 november 1997

Ölet i glaset kan vara gammalt

I år kommer försäljningen av starköl i Sverige att bli den högsta hittills under 90-talet - på grund av skatteändringar och trots ökad egenimport, främst från Danmark.

Men vad är det egentligen vi dricker alltmer av? Öl javisst, men följande får konsumenten inte veta:

- ▶ Hur gammalt ölet är.
- ▶ Vad det exakt innehåller.
- ▶ Var vissa mer lokala öl är bryggda.

Rätt basal information kan tryckas, men den saknas i regel helt på etiketterna. Öl är och har alltid varit en anonym produkt.

När vi exempelvis köper bröd tar vi för självklart att bakningsdatumet är angivet. Men när det gäller öl räcker det med ett bäst före-datum och ibland finns inte ens det.

- Ölindustrin borde snarast ta ett initiativ för konsumenternas bästa. Som det är nu kan ett öls bäst före-datum stämplas fram flera år utan att någon kan kolla hur gammalt innehållet är, säger ölexperten Eric Källgren.

Mörkt öl håller längre

All öl är egentligen färskvara, även om lagringstiderna varierar kraftigt från brygd till brygd. En måttstock är dock att ljusa lageröl inte bör vara äldre än tre till fyra månader, maximalt ett halvår. Sedan ökar, enkelt uttryckt, hållbarheten med högre alkoholhalt och med mängden levande jästpartiklar i flaskan.

Det är därför som exempelvis belgiska filtrerade ölsorter har ett betydligt längre datum, de kan lagras i flera år utan att bli dåliga. Även mörka öl tål längre lagring.

Nu blir man oftast inte sjuk av att dricka ett gammalt öl, men det smakar inte bra. När ölet börjar bli alltför ålderstiget påbörjas en process i

flaskan som bryter ner ölet. Proteinämnen flockar sig och fälls ut, vilket gör att ölet blir mer eller mindre grumligt.

- Att datera fram ölet är ju ett sätt för bryggerierna att minska svinnet, menar Eric Källgren.

Rena lotteriet

Han får medhåll av Jan Thagesson, vice vd och marknadschef på Systembolaget.

- Ölet verkar hålla sig allt längre om man får tro datumstämplingen. Man kan ju misstänka att det ligger företagsekonomiska förklaringar bakom detta.

Men Jan Thagesson menar att Systembolaget inte kan göra något åt hållbarhetslotteriet. Enligt gällande lagstiftning behöver inte producenterna ange något tillverkningsdatum.

- Fast jag kan ju hålla med om att den informationen skulle vara bra ur konsumentsynvinkel, säger Thagesson.

När det gäller opastöriserade öl och färsköl är bilden dock en annan. Här anges oftast tappningsdatum, föga överraskande kanske eftersom hela produktionsidén bygger på denna uppgift.

Ring och byt

Munkbo Ångbryggeri i Smedjebacken, före detta Ringsbo, har sedan en tid infört både tappnings- och bästföredatum på sina opastöriserade produkter.

Konsumenten får veta att bryggeriets mellanöl har en lagringstid på max tre månader. Och nu lovar företagets vd, Glenn Tammemägi, att byta ut öl som sålts med kort datum.

- Det är bara att ringa och uppge vilket bolag man köpt ölet på så skall vi se till att kunden får nya, fräscha flaskor, försäkrar Tammemägi.

Att ölkonsumenterna allt-

mer intresserar sig för vad som finns i flaskor och burkar kan såväl Systembolagspersonal som tillverkare intyga. Enligt Marie Hallberg på Gamla Stans Bryggeri i Stockholm får bryggeriet allt oftare förfrågningar från allmänheten.

Men i likhet med övriga bryggerier anger inte heller de som framställer färskprodukter vad ölet egentligen innehåller.

Kunden upplyses bara i svepande formuleringar om "utvalda maltsorter" och "den bästa humlen". Inte ett knyst om vilket sorts korn, vilken humle, var vattnet kommer ifrån, vilka tillsatser eller vilka andra ingredienser som de facto använts.

Det borde kunna anges utan att de gamla fina recepten avslöjas.

"Falska" lokalbryggare

- Det är väl bara en tidsfråga innan det blir ett krav på att redovisa vad ölet innehåller, säger Marie Hallbergs smula självkritiskt.

Kanske kunde då också kravspecifikationen omfatta uppgift om var ölet faktiskt är bryggt. I dag finns en hel rad mindre öl, som marknadsförs under lokala varunamn, men där inte ett bryggeri finns på socknars avstånd. Årets lokalöl Hummelöl har exempelvis genom åren bryggts på Spendrups, Banco, Åbro och Kopparberg.

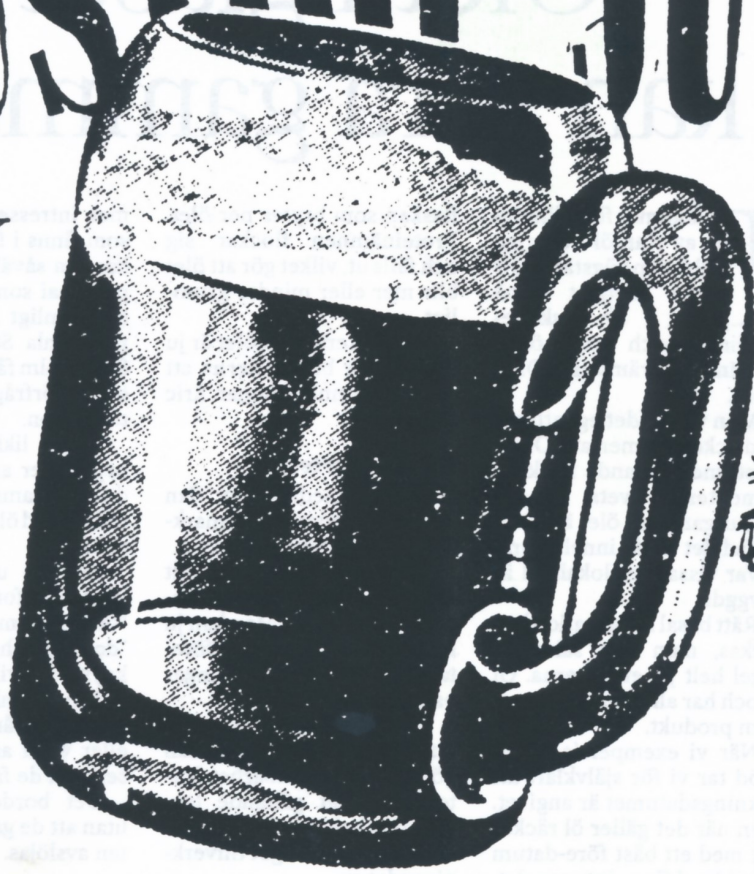
- Här kunde vi kanske bli lite bättre på att upplysa folk. I presentationerna i Varunytt kan vi naturligtvis berätta var ölet är bryggt. Jag ska ta mig en funderare, lovar Jan Thagesson på Systembolaget.

Upplysningens tid verkar sålunda nära.

Om några år är måhända ölälskarnas ofrivilliga blindtester ett minne blott.

BJÖRN HYGSTEDT

MUSTIGT JULÖL



PILSNER
LAGER
PORTER
WICHYVATTEN
SODAVATTEN
SOCKERDRICKA

Juldricka

på 5- å 10-liter flaskor

Julmust

LÅSKEDRYCKER (olika sorter)
TONIC WATER
POMMAC
RAMLÖSAVATTEN

SVAGDRICKA

på 5- å 10-liter flaskor

Withala Bryggeri

VETLANDA — TELEFON 42

De gamla annonserna i detta blad har tillhandahållits av
Henrik Unnerbrant och av redaktören (Gävlebryggerier)