

BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 2 - 1998



I n n e h å l l

=====

Redaktörens spalt	2
Ordföranden har ordet	3
Ändringar/tillägg i medlems- registret	4
Protokoll från styrelsemöte	5
Bryggeribesök vid Källefall och Bredaryds Wårdshus	7
A.-B. Smålands Bryggerier	11
Vasa Stentryckeri	28
The Beer Collecting Clubs in the World	30



ordföranden har ordet!

Västerhaninge i Juni 1998.

Bäste läsare och sommarnjutare.

Sedan jag skrev min spalt i Mars, så har det passerat många god öl genom min vältränade strupe. Dels vid min resa till norra Sverige och Finland, tillsammans med vår medlem Hans-Göran Nilsson, då vi blev mycket väl mottagna vart vi än kom att göra besök. Sedan även på min vårresa till bryggerier i södra Sverige, en resa som nådde sin kulmen den 9 Maj vid klubbens besök på Källefalls Bryggeri och Bredaryds Wärdshus och Bryggeri. Jag vill här passa på att tacka alla som gjort denna vår extra minnesvärd och framförallt då Niclas Dahlström på Källefalls Bryggeri och Lasse Schweitz på Bredaryds Wärdshus och Bryggeri, detta för att de tog emot vår förenings många representanter. Jag vill även skänka en varm tanke till Lasse Schweitz vapendragare och bryggmästare, den från Banco-bryggeriet i Skruv pensionerade Werner Rebutish, som efter ca. 3 år fått en mycket meriterad efterträdare i Skruv vid namn Uwe Liebfacher.

Lika lyckad och trevlig som lördagen den 9 Maj var för de som deltog hoppas och tror jag att höstens träff kommer att bli.

Den 26 September är det åter dags, denna gång i Grebbestad och med boende och årsmöte / bytesmöte i Tanum Strand.

Medlemmarna får inbjudan till träffen i början av Augusti.

Som säkert många av er märkt, så är situationen på dryckesmarknaden ganska pressad just nu och har varit så under en lång period.

Det har visat sig att en del mindre bryggerier har det mycket svårt och andra går hyffsat. Redovisning av detta kommer senare i år.

För tillfället önskar jag er alla en skön sommar.....

*A
Kron*

Redaktörens spalt...forts, från sidan 2 och tittade på några klipp ur en Gävletidning som handlade om (den forna?) industristaden Gävle. I tidningen konstateras att Gävle hade fem bryggerier vid sekelskiftet. Under en bild som visar verksamhet på Ångbryggeriets gård, sannolikt från början av seklet, nämns att 59 arbetare då tillverkade två miljoner liter öl per år. Vid ett besök härom veckan på Gefle Borg Bryggeri fick jag veta att elva anställda där nu tillverkar ca 2,5 miljoner liter öl per år. I tidningsurklippet finns vidare en uppgift om att Gävle Förenade Bryggeriers personalstyrka uppgick till 115 personer år 1950. Tiderna förändras verkligen.

Det återstår för mig nu inte annat än att önska alla läsare en, om inte vädermässigt så i alla fall samlarmässigt, bra sommar.

Redaktören

ÄNDRINGAR/TILLÄGG I MEDLEMSREGISTRET

Nya medlemmar

=====

143. Charles Cassino, Postiljonsvägen 33, 122 47 Enskede, tel. 08-649 30 74. Samlarområden: Kapsyler, Etiketter, Glas, Bryggerilitteratur
144. Munkbo Ångbryggeri. Stödjande medlem
145. Hallsta Bryggeri. Stödjande medlem
146. Ulla-Britt Lerström, Grågåsvägen 10, 8 tr, 471 52 Ludvika, tel. 0240-169 40. Samlarområden: Öletiketter från hela världen

Medlemskap som upphört

=====

130. David Simonsson

Annons

Jag samlar på öletiketter från hela världen och vill komma i kontakt med samlare i Skandinavien som kan göra min samling större.

Jag kan som bytesobjekt erbjuda främst belgiska etiketter men jag har också etiketter från andra länder. Jag erbjuder etiketter från före 1960 mot etiketter från före 1960 samt utländska etiketter mot utländska etiketter.

Yves De Kock
Rue du Général Michel 11
1120 Brussels, Belgien

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN vid Källefalls Bryggeri, Tidaholm, 98-05-09

Närvarande:	Sören Borgström	Ordförande
	Björn Harnby	Sekreterare
	Ove Grip	Övrig ledamot
	Helge Hoff	Övrig ledamot

1. **Mötets öppnande.**

Mötet öppnades av Ordförande Sören Borgström .

2. **Kallelse till mötet, godkännande.**

Mötesdeltagarna godkände kallelsen till mötet.

3. **Dagordningens godkännande.**

Dagordningen godkändes.

4. **Val av mötesfunktionärer och justeringsmän.**

Till mötesordförande valdes Sören Borgström och till mötessekreterare valdes Björn Harnby. Ove Grip utsågs att justera protokollet.

5. **Medlemssituationen.**

Sedan förra avstämningen 970831 har 11 st nya medlemmar tillkommit - 6 samlande och 5 stödjare. Men det har också utgått 2 st - 1 samlande och 1 stödjare (Gamlestaden). Tillsammans gör detta att vi i klubben f n har 118 medlemmar fördelat på 1 heders, 75 samlande och 42 stödjare.

Nya medlemmar sedan senaste medlemsbladet:

143. Charles Cassino	samlade
144. Munkbo Ångbryggeri	stödjare
145. Hallsta Bryggeri	stödjare
146. Ulla-Britt Lerström	samlade

Ännu ej betalda medlemsavgifter 1998:

1 st samlande och 4 st stödjande medlemmar.

6. **Kassarapport.**

Kassasituationen: på postgiro 15 745:19 och på bankbok 6 340:10

7. **Höstens möte**

Olika alternativ till mötesplatser för höstens möte gicks igenom. Det mest aktuella förslaget är Grebbestads Bryggeri i Grebbestad. Sören presenterade även övernattningsmöjligheterna vid val av Grebbestad. Detta skulle i så fall kunna ske på Tanum Strand. Diskussionerna går vidare. Aktuell datum för höstmötet är 26:e september.

Som tänkbart alternativ till Grebbestads Bryggeri är Åbro Bryggeri i Vimmerby. Detta är dock lämpligast först hösten -99 då det står klart efter ombyggnation.

För våren -99 är Stockholm det starkaste alternativet med besök på Kungsholmens och Gamla Stans Bryggerier.

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN vid Källefalls Bryggeri, Tidaholm, 98-05-09

8. Rapporter

Sören rapporterade kort från sin resa i Norrland med besök på Zeunerts, Jämtlands, Gällivares Bryggerier samt Falcon Bryggeri i Holmsund. Där sker enbart tappning av öl samt tillverkning av läsk. Sören har även varit runt i Finland där han besökt Lapin Kulta, Vasa Stentryckeri, Porin Olut i Björneborg, PUP-bryggeriet i Nokia (de har idag 700-800 olika etiketter), Mallasjuoma i Lahtis, Sinebrychoff i Kervo och Tilgmanns tryckeri. Han passade även på att besöka några pub- och restaurang-bryggerier.

Han har även besökt bryggerierna i/hos Åbro, Banco, Tomelilla, Ystad, Malmö Grip, Sofiero, Krönlein, Falcon och Herrljunga Cider.

Efter mötet kommer han att besöka Vermlandia Bryggeri och Hallsta Bryggeri.

Om resan i Finland medför några nya Stödjande medlemmar kommer reseersättning för den resan att utgå med 500:- för Sörens vidkommande. Styrelsen var enig i detta beslut.

Helge berättade om ett par nya microbryggerier som är på gång i Norge; ett i Trondheim (öppnar i september) och ett i Skien -Trio Microbryggeri.

Han berättade också att microbryggerierna i Oslo dras med ekonomiska problem. Deras nisch med udda ölsorter har börjat besättas även av de stora bryggerierna.

9. Övriga frågor.

Ove meddelade att kuverten tagit slut. Björn beställer nya hos den tidigare leverantören. 2000 st C4 samt 1000 st C5. C4 kuverten går i huvudsak till Ove för utskick av medlemsbladet och C5-kuverten går i huvudsak till Sören för hans utskick.

Björn överlämnade Årets-etikett-diplom 1997 till Sören för inramning och vidare befodran till Grebbestads Bryggeri i samband med höstens möte.

10. Nya frågor.

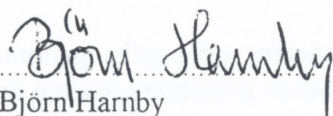
Sören Clavebring fyller 40 år idag.

Erik Brorsen fyller 60 år den 26:e maj. Sören ordnar med någon form av hyllning till honom för Bryggeriklubbens räkning.

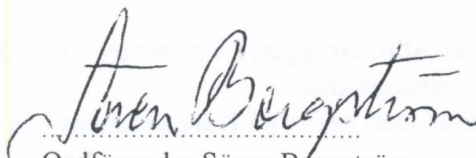
11. Avslutning.

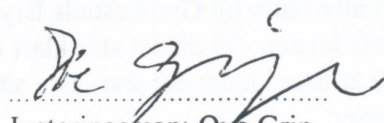
Mötesordföranden avslutade därefter mötet.

Sekreterare.


Björn Harnby

Justeras:


Ordförande: Sören Borgström


Justeringsman: Ove Grip

Bryggeribesök vid



Den 9 maj 1998 inträffade den första av årets två höjdpunkter - bryggeribesök med Bryggeriklubben. Det var även denna gång fråga om ett dubbelbesök - först Sveriges minsta bryggeri Källefäll och sedan det första riktiga krogbryggeri Bredaryds Vårdshus.

Det var 28 medlemmar och några andra medbjudna intresserade personer som

mötte upp utanför Källefälls bryggeri strax före kl. 13.00. Vi togs emot av hela personalen på bryggeriet, dvs. av bryggmästaren m.m. Niclas Dahlström. Niclas sköter



Samling till bryggeribesök

ensam allt arbete. Den enda hjälp han har ägarens föräldrar som ibland arbetar ideellt i bryggeriet.

Det blev inte fråga om någon längre rundvandring. All produktion sker nämligen i ett enda stort rum där all utrustning finns. Niclas berättade för intresserade åhörare om bryggeriutrustningen, om råvarorna och om bryggprocessen. Malten tas från England och från Tärnö. Tre sorters naturhumle används. Jästen är engelsk. Vad som gör bryggeriet unikt är att all producerad öl är överjäst. Bryggeriet producerar fyra ordinarie sorter - Skarabôrjar'n, Källefäll Pale Ale, Brown och Strong Ale. Bryggeriets julöl har blivit mer och mer populärt. 1997 tillverkades 25 000 liter jämfört med 12 000 liter 1996.

Trots bryggeriets lilla format fanns det en bar. Besöket avslutades där med provsmakning av ölsortimentet och goda smörgåsar. Niclas tackades välförtjänt av såväl Bryggeriklubben

som Fort. Det var ett belåtet gäng som åkte vidare till nästa



Niclas tackas välförtjänt

bryggeri.

Omkring kl. 16.00 ankom deltagarna till nästa "Sveriges minsta bryggeri" - krogbryggeriet Bredaryds Vårdshus. Efter incheckning träffades de flesta deltagarna i den mycket trevliga baren. Hela vårdshuset genomsyras av ägarens genuina ölintresse. Förutom sin egenhändigt tillverkade färsköl kan vårdshuset erbjuda 250 olika kylda ölsorter. På hyllor efter alla väggar står drygt 2 000 öppnade olika sorters ölflaskor från jordens alla hörn.

Färskölen, serverad i specialbeställda glas, smakade verkligen gott som aperitif före middagen som serverades ca 18.00 i matsalen. Vårdshusets berömda plankstek gjorde verkligen skäl för sitt goda rykte.

Efter middagen samlades vi alla i bryggerisalen i vårdshusets nedersta del. Ena kortvägen bestod av glas och genom detta såg vi bryggeriet. Och nog är det Sveriges f.n. minsta bryggeri. Nu tog Lasse Schweitz vid. Han skulle hålla ett ölseminarium för oss. Lasse inledde med lite uppgifter om krogbryggerier i allmänhet och Bredaryds vårdshus i synnerhet. Bredaryd är det första riktiga krogbryggeriet med bryggeriet verkligen beläget i krogen. Det andra i Sverige är Bryggeriet i Ystad. Det torde inom några år finnas ett 20-tal krogbryggerier.

Själva bryggeriet i Vårdshuset är finskt, det minsta bryggeriet leverantören har tillverkat. Det produceras ca 20 000 liter öl med en alkoholhalt av 6,35 procent per år i bryggeriet. Den malt som används är pilsner-, Münchner- och mörk karamellmalt. Jästen kommer från Kaltenberg. Ölet varken pastöriseras eller filtreras. Kolsyran är naturlig. Allt



tappas på fat.

Lasse berättade om ölets historia, han visade hur öl bör hållas upp i glaset och hur den inte bör hållas upp samt vilken typ av glas som bör användas ~~respektive~~ inte användas.



Lasse visar hur man ska hålla upp öl

Deltagarna fick provsmaka öl som hållts upp rätt och som hållts upp på ett felaktigt sätt samt öl i glas som bör användas och i glas som inte bör användas. Och visst märktes skillnaderna i smak. Deltagarna fick också prova ett antal olika sorters öl som Lasse berättade om. En intressant detalj var att Lasse och undertecknad har samma favoritöl, nämligen en svensktillverkad underjäst stout.

Lasse avslutade med ett test. Det bars in fyra olika sorters öl till alla deltagare tillsammans med ett formulär att fylla i. Vi fick reda på att glaset innehöll Spendrups lättöl, Carlsberg Export, Bredaryds Pilsner och Spendrups Old Gold. Innan vid provade berättade Lasse vad som var specifikt för respektive sorts smak samt rådde oss att ta ställning till vilken sort som fanns i glaset så fort som möjligt. Att smaka om flera gånger skulle bara förvilla.

Undertecknad, som följde Lasses råd till punkt och pricka, var en av nio som hade alla rätt i formuläret.

Kvällen avslutades med bytesmöte med tillgång till 251 sorters öl från baren.

Återigen ett lyckat arrangemang som Sören skall ha all heder av.

Deltagare vid bryggeribesöken

Johanna Ahnfelt
Jonas Ahnfelt
Eja Andersson
Per Berggren

Tage Claesson
Sören Clavebring
Lennart Edvardsson
Niels Gravesen

Harald Karlsen
Kjell Kvick
Niels Erik Larsen
Stefan Lööv

Patrik Berglund
 Hans Billquist
 Sören Borgström
 Erik Brorsen
 Lis Brorsen
 Göran Camitz
 Karin Claesson

Ove Grip
 Börn Harnby
 Helge Hoff
 Göran Jälstrand
 Kurt Johansson
 Ingemar Jonsson
 Claes-Göran Jönsson

Ole B. Olsen
 Veikko Roos
 Jan Solberg
 IngmarStrannevik
 Jan Tviksta Claes
 Hans L. Ullström
 Henrik Unnerbrant

OG



Den bok som har kopierats i detta medlemsblad är från
1939 och har tillhandahållits av Sören Borgström



A·B. SMÅLANDS BRYGGERIER

1929 - 1939

KRÖNLEINS BRYGGERI

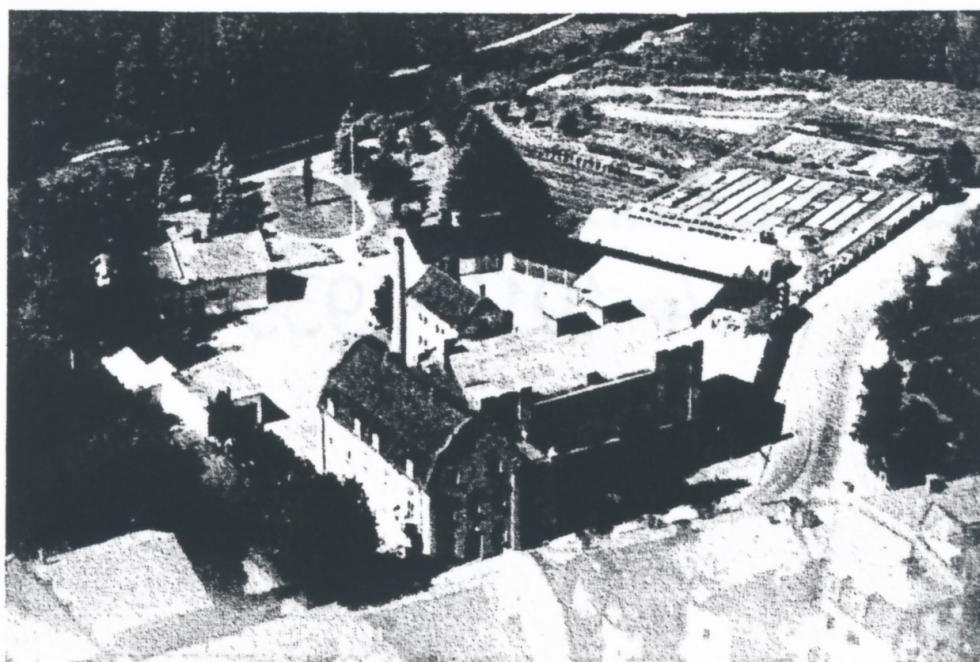
1864 - 1939

EGNELLS BRYGGERI

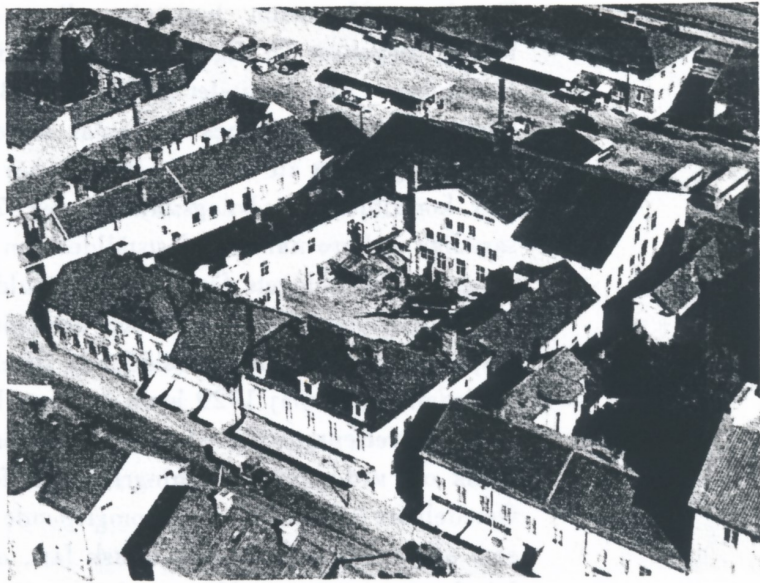
1864 - 1914 - 1939

AKTIEBOLAGET SMÅLANDS BRYGGERIER

1929—1939



EGNELLS BRYGGERI, EKSJÖ



KRÖNLEINS BRYGGERI, JÖNKÖPING



Samverkan och koncentration är tidens lösen för industrien liksom för näringslivet i övrigt. Olika företag med samma produktionsuppgifter ställa sig sida vid sida för att med gemensamma krafter vinna ökad effektivitet och bemästra de svårigheter, som möta dem.

Tanken på en koncentration av bryggeriindustrien i norra Småland var ingalunda ny, när den för tio år sedan blev verklighet. Man hade ej varit blind för de påtagliga fördelar av organisatorisk och driftsekonomisk art, som en fusion kunde erbjuda, och som man haft tillfälle att konstatera hos andra företag inom branschen, vilka förenats under gemensam ledning. Men gentemot dessa praktiska synpunkter ställde sig personliga hänsyn och intressen. Inom de ifrågavarande företagen hade sedan lång tid tillbaka rått verkligt patriarkaliska förhållanden. En gammal industrichef, som med faderlig myndighet styr och ställer för sina underordnade, och som alltid har sista ordet på bolagsstämman, är sällan benägen att utan tvingande skäl avstå från sin absoluta ledarställning. Krönleins Bryggeri i Jönköping var ett sådant företag med fasta patriarkaliska traditioner. Dessa brötos emellertid genom direktör Ernst L. Hartmanns frånfälle den 12 januari 1929. När ledningen nu måste anförtros i andra händer, framstodo med större klarhet fördelarna av en samverkan med ett annat kapitalstarkt och välorganiserat företag. I sådant syfte inledde aktieägarna underhandlingar med ägaren till Egnells Bryggeri i Eksjö, disponent Th. Egnell. Förhandlingarna ledde till ett snabbt resultat. Redan den 26 mars 1929 undertecknades stiftelseurkunden för *Aktiebolaget Smålands Bryggerier*, vilket sålunda i sig upptog Krönleins Bryggeri, Jönköping, och Egnells Bryggeri, Eksjö.

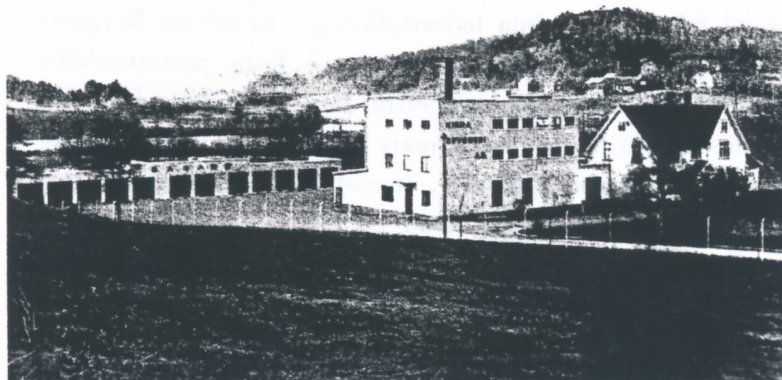
Det nya bolagets stiftare voro Krönleins Bryggeri-Aktiebolag, Fru Laura Hartmann. Jönköping, disponent F. Hartmann, Göteborg, disponent Th. Egnell, Eksjö, och direktör C. H. Bernow, Linköping. Aktiekapitalet skall utgöra 850.000 kronor; i stiftelseurkunden bestämmes det antal aktier, som vederbörande stiftare äger rätt att teckna. Bolaget har sitt säte i Jönköping. Vid konstituerande bolagsstämma den 23 maj 1929, varvid samtliga stiftare närvaro, fastställdes den framlagda bolagsordningen. Till bolagets första styrelse valdes disponent F. Hartmann, disponent Th. Egnell och direktör C. H. Bernow med disponent Egnell som verkställande direktör.

Redan den 1 maj 1929 hade den nya ledningen trätt i funktion. Styrelseprotokollen från bolagets första år tala sitt tydliga språk om vad sammanslagningen betytt för de båda företagen. Omedelbart igångsattes ett genomgripande moderniseringsarbete, som allt sedan dess fortgått i rask fart, och som för det Krönleinska bryggeriet medfört en fullständig nydaning. Man har därvid tillgodogjort sig resultaten av den ständigt fortgående utvecklingen på det bryggeritekniska området, varför de bägge systerföretagen väl försvara sin plats bland vårt lands modernaste anläggningar av detta slag.

Av förhållandena var den småländska bryggerikoncernen ganska snart tvingad att utvidga sin intressesfär. Tvenne dotterföretag upptogs i firman — år 1929 A.-B. Jönköpings Nya Mineralvattenfabrik, som ägde en god kundkrets inom läskedrycksmarknaden i Jönköping med omnejd, och år 1930 Marks Bryggeri A.-B., sedermera benämnt Kinna Bryggeri A.-B., med goda utvecklingsmöjligheter i den rika Viskadalen.

Vid koncernens bryggerier sysselsätts för närvarande 90 arbetare och 15 tjänstemän. Den 1 januari 1931 fingo de sistnämnda sin pensionsfråga ordnad genom anslutning till Svenska Personal Pensionskassan.

Förhållandet mellan ledning och personal har städse varit det allra bästa. En gammal trofast arbetarstam och plikttrogna tjänstemän räknar bolaget som en av sina mest värdefulla tillgångar.



KINNA BRYGGERI A.-B., KINNA



A.-B. JÖNKÖPINGS NYA MINERALVATTENFABRIK, JÖNKÖPING

KRÖNLEINS BRYGGERI

1864—1939

För ungefär hundra år sedan framträdde i vårt land de första förebudena till den ekonomiska omvälvning, i vilken hantverk och hemslöjd förintades av den segerrikt anstormande industrien. Även formerna för framställningen av livets nödtröft i fråga om mat och dryck förändrades radikalt genom denna näringslivets industrialisering. En vara, som i äldre tider räknades till livets mest outhärliga nödtröft, var ölet. I herregårdar, prästgårdar och bondgårdar liksom i burgna hantverkar- och köpmanshem i städerna sköttes ölbrygden med nit, skicklighet och kärleksfull omtanke. Ett välbryggt och mustigt öl var husmoderns stolthet och husfaderns glädje. Om den roll, som öltillverkningen spelade i de gamla svenska hemmen, vittnar ännu benämningen på en av de viktigaste ekonomilokalerna vid en gård — brygghuset, vilket väl i vår tid mera sällan får tjäna sin ursprungliga uppgift. Naturligtvis fanns även en yrkesbetonad ölfremställning, men denna bryggeriindustri, om vi få kalla den så, hade självfallet en rent hantverksmässig karaktär. En betydande import av utländskt öl, framför allt från Tyskland, visar ölets popularitet i landet.

På 1840-talet börjar i Sverige en fabriksmässig öltillverkning, och från denna tid går hembryggningen tillbaka, försvinner slutligen eller hänvisas till den mera blygsamma uppgiften att framställa enklare vardagsvara — svagdricka. Bryggeriindust-

rien har sedan utvecklats till en i tekniskt hänseende fulländad storindustri med väldig omsättning och med marknad såväl i utlandet som hemma. Den första gestalten, vi möta i den svenska ölindustriens historia, är en smålänning, f. d. löjtnanten F. L. Rosenquist af Åkershult. Han anlade år 1843 det s. k. Tyska Bryggeriet vid nuvarande Östgötagatan i Stockholm för tillverkning av bajerskt öl, d. v. s. öl, som framställes enligt vid bajerska bryggerier utbildade mäsknings- och jäsningsmetoder, och hade därigenom anvisat riktlinjerna för den svenska bryggeriindustriens utveckling.

Några år senare anlades i Jönköping ett litet bryggeri — troligen det första i landsorten — för tillverkning av bajerskt öl. Anläggningen fick sin plats i västra delen av staden vid stranden av Vättern, där järnvägen nu går fram, mitt emot Krönleinska bryggeriets nuvarande etablissemang. Den, som tog initiativet, var med största sannolikhet bryggaren Carl Fredrik Hultqvist, som till kompanjon förvärvat en annan jönköpingsborgare, sadelmakaren Andreas Carlsson. Då de båda kompanjonerna tydligen hade svårt för att komma till rätta med tillverkningsproblemen, sågo de sig om efter en sakkunnig hjälpare och funno en sådan i den tyske bryggmästaren Casper Krönlein, som den 1 oktober 1847 började sin verksamhet vid bryggeriet. Krönlein var en synnerligen duglig man med en grundlig utbildning och omfattande praktisk erfarenhet i yrket. Nu började affärerna gå utmärkt, och snart framträdde behovet av utvidgningar. Bryggeriet tillbyggdes, sedan ny mark förvärvats, bl. a. genom utfyllningar i Vättern.

I maj 1855 utgick Hultqvist ur affären och lämnade plats för Krönlein, vilken troligen omedelbart efter Hultqvists avgång tog inträde i firman. I officiella handlingar från denna tid benämnes företaget än Bayerska Ölbryggeriet å Vestra förstaden, än Jönköpings Bayerska Bryggeribolag, men från år 1862 stadgar sig benämningen C. Krönlein & C:o, som sedan blir det officiella firmanamnet.

1860-talet är en brytnings- och nydaningstid i staden Jönköpings liv och blev det även på olika sätt för dess bajerska bryggeri. Den mark, där detta låg, exproprierades 1863 för att bereda plats för Södra stambanan, och Krönlein & C:o måste flytta. Bryggeriet revs och uppfördes år 1864 på den plats, där det nu ligger. Ritningarna till den nya anläggningen utfördes av en framstående fackman på området, vilken senare gjorde sig känd som grundare av Hamburgerbryggeriet i Stockholm, direktören Franz Heiss.

Casper Krönlein fick ej länge stå som ledare för det framgångsrika och i samband med nybyggnaden moderniserade företaget. Han dog redan 1866. Affären **övertogs** nu under samma firma som förut av Andreas Carlsson **ensam**, men när den drivande kraften till följd av Krönleins **frånfalle** var borta, råkade företaget snart i fullkomlig lägervall. Bryggmästare

och kontorschefer avlöste varandra i rask följd till allvarligt men för såväl den tekniska som den merkantila skötseln av företaget. Emellertid kom räddningen år 1874, då Carlsson fick en verkligt dugande man till bryggmästare, Tobias Opbacher, vilken ett par år senare ingick som delägare i firman.

Vid Andreas Carlssons död 1884 blev Opbacher ensam ägare av bryggeriet. Han drev rörelsen med stor framgång till 1894, då han sålde sin firma till bryggmästaren Ernst L. Hartmann från Stockholm.

Vi äro nu inne på den Hartmannska eran i det Krönleinska bryggeriets historia. Den får sin prägel genom den nye chefens mångsidiga och förnäma personlighet. Ernst L. Hartmann föddes i Stockholm 1864, avlade studentexamen 1882 och gjorde sina första lärospån i bryggeriyrket som elev vid Nürnbergs bryggeri i Stockholm. Under en flerårig utlandsvistelse skaffade han sig en grundlig praktisk och teoretisk utbildning, förnämligast vid bryggerier i Tyskland och Österrike. Efter hemkomsten hade han anställning som bryggmästare först vid Nyströms bryggeri i Norrköping och sedan vid Nürnbergs bryggeri, där han tjänstgjorde till 1894, då han, som ovan nämndes, inköpte Krönleinska bryggeriet i Jönköping. Sedan han i åtta år innehaft detta under firma C. Krönlein & C:o Eftr., ombildade han 1902 företaget till aktiebolag, Krönleins Bryggeri-Aktiebolag, vars verkställande direktör han förblev till sin död 1929.

Under de tio första åren av den Hartmannska regimen fördubblades bryggeriets omsättning, men av många samverkande orsaker gick den så småningom tillbaka. Förordningen om maltskatt 1903 och senare restriktiva lagbestämmelser angående försäljning av maldrycker verkade givetvis hämmande på bryggeriindustriens kvantitativa utveckling. Vid Krönleins fortgick emellertid arbetet i lugn och jämn takt under den patriarkaliske chefens fasta ledning, och bryggeriets produkter voro högt uppskattade i en vid och trofast kundkrets.

Direktör Hartmanns begåvning och arbetsförmåga anlidades även i stor utsträckning för allmänna värv. Redan 1899 blev han medlem av stadsfullmäktige och innehade sedan ett stort antal maktpåliggande förtroendeuppdrag inom staden och länet. Sina många olikartade arbetsuppgifter skötte han med aldrig sviktande energi ända till sin död. En omfattande och klokt inriktad välgörenhet bidrager till att hugfästa minnet av denne patricier, som av en minnestecknare kallas "en av länets och hela vårt lands mera betydande personligheter".

Efter Hartmanns död uppgick Krönleins Bryggeri i Aktiebolaget Smålands Bryggerier. Det efter sammanslagningen utförda moderniseringsarbetet har gett bryggeriet en fullständigt ny teknisk utrustning. Därjämte har fastigheten reparerats och ombyggt, varvid fasaden mot Järnvägstorget och gaveln mot Barnarpsgatan murats i tegel och i samband därmed erhållit en modernare stil.

Moderniserings- och ombyggnadsarbetet har givetvis haft att brottas med ett ingalunda lättlost problem. Det gällde att i den ram, som den 1864 uppförda träbyggnaden erbjöd, infoga en fullt modern maskinell arbetsapparat. Lösningen av problemet får anses vara mycket tillfredsställande; nytt och gammalt ha smidigt anpassat sig efter varandra. Motsatsen mellan kraftiga bjälklag av ålderdomlig konstruktion och hypermodernt maskineri ger en god belysning åt företagets sjuttiofemåriga historia. Och ett ännu starkare intryck av den fart, varmed den bryggeritekniska utvecklingen framdrivits, får man, när man står inför de gamla maskinerna i bryggeriets museum.

De gamla maskinerna ha ställts undan som obrukbara i den nya tiden, men många av de gamla arbetarna äro kvar — fast ingalunda obrukbara. "Den levande arbetskraften bakom maskinerna" kommer alltid att behövas. De gamla veteranerna representera en tradition inom företaget, nämligen den, att från Krönleins flyttar man inte, förrän ålderdomen tvingar därtill. Arbetskonflikt är en hittildags fullkomligt okänd företeelse hos Krönleins — liksom vid systerföretaget i Eksjö — och företagsledningen ser det som en av sina viktigaste uppgifter att söka bevara denna förnäma tradition från gammal god patriarkalisk tid.

Hösten 1937 avslutades de stora ombyggnads- och moderniseringsarbeten, som snart sagt oavbrutet pågått vid Krönleins Bryggeri ända sedan 1929. Det har i annat sammanhang framhållits, att bryggeriet därvid undergick en fullkomlig omvandling, som gav det kraft att hävda sig i konkurrensen och befästa sitt gamla anseende. Krönleins stod sålunda berett att med hjälp av sin nya högmoderna utrustning sätta i gång för fullt och börja ett nytt skede i sin historia. A.-B. Smålands Bryggerier firade det Krönleinska bryggeriets förnyelse med en festlig supé i Stora Hotellets högtidssal den 23 oktober 1937. Vartill bolaget inbjudit hela sin personal i Jönköping och Eksjö jämte ett antal andra gäster, bland vilka hedersrummet intogs av landshövding Felix Hamrin.

Den högtidliga festen skulle dock ej endast vara ett uttryck för hoppet på framtiden, den skulle även hugfästa minnet av det pliktrogna arbete, som utförts i gången tid. Det sistnämnda skulle ske genom överlämnandet av Kungl. Patriotiska Sällskapets guldmedalj för långvarig och trogen tjänst till två av det Krönleinska bryggeriets äldsta arbetare, nämligen lagerkällarförman Erik Nilsson, som tjänat hos Krönleins i 43 år, samt snickaren Altinus Andersson, som i 39 år haft anställning vid företaget. Några dagar före medaljutdelningen avled snickare Andersson, varför hans son skulle mottaga den fadern tillämnade utmärkelsen.

Sedan direktör Th. Egnell hälsat gästerna välkomna, talade styrelsens ordförande, disponent F. Hartmann. Han förklarade, att bolaget ville betyga sin tacksamhet mot två av sina äldsta trojänare, två hedersmän av gammal präktig arbetarstam, skick-

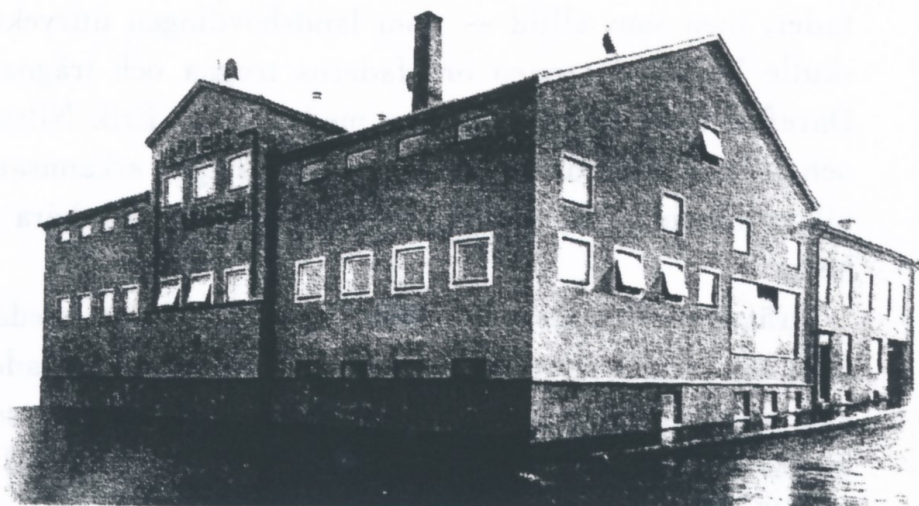
liga i sitt yrke och alltid besjälade av en ärlig vilja att med sitt arbete åstadkomma det bästa möjliga. Disponent Hartmann anmodade därefter landshövding Hamrin att utdela medaljerna och framförde till honom bolagets tack för att han velat åtaga sig detta uppdrag.

I ett kärnfullt tal framhöll landshövdingen, att man firade en samarbetets fest. Företagsledningen hade, sade han, velat ge uttryck för sin uppskattning av sin arbetspersonal, och denna hade genom sin närvaro betygat sin samkänsla med företaget. Landshövdingen ville särskilt betona vikten av denna solidaritet mellan företaget och dess arbetare, en solidaritet, som var en fast tradition hos Krönleins. Sedan han därefter med några varmhjärtade ord erinrat de närvarande gamla arbetarna om deras och sin egen "gamle gode vän Ernst L. Hartmann", överlämnade han de båda medaljerna. Först mottog Altinus Anderssons son det utmärkelsetecken, som ej hunnit tilldelas hans fader, men som alltid — som landshövdingen uttryckte det — skulle "påminna sonen om faderns trogna och trägna arbete". Därefter fäste landshövdingen medaljen på Erik Nilssons bröst och beledsagade denna handling med några erkänn samma ord, vilkas mening han sammanfattade så: "Ni kan bära den med heder".

Drätselordföranden C. Gustafsson framförde medaljörernas tack för den heder, som bevisats dem, samt tackade även å arbetspersonalens vägnar för det goda samförstånd, som rådde mellan ledning och anställda, och som styrelsen alltid visat sig angelägen om att bevara. Rektor J. Nilsson, Eksjö, lyckönskade företaget till den genomförda moderniseringen men ville även framhålla, att ej ens den mest fulländade tekniska arbetsapparat kan undvara den levande arbetskraften bakom maskinerna. Det var därför tacknämligt, fortfor han, att bolaget så pietetsfullt vårdade sig om arvet från Ernst L. Hartmanns regim, nämligen det goda förhållandet mellan företagsledning och arbetare. Till sist framförde landshövding Hamrin de inbjudna gästernas tack och uttalade den förhoppningen, att företaget allt framgent måtte ha lyckan med sig, så att det kunde bereda en god utkomst åt nya generationer av arbetare samt — trots statsmakternas skattekrav — ge en skälig förräntning av nedlagt kapital.



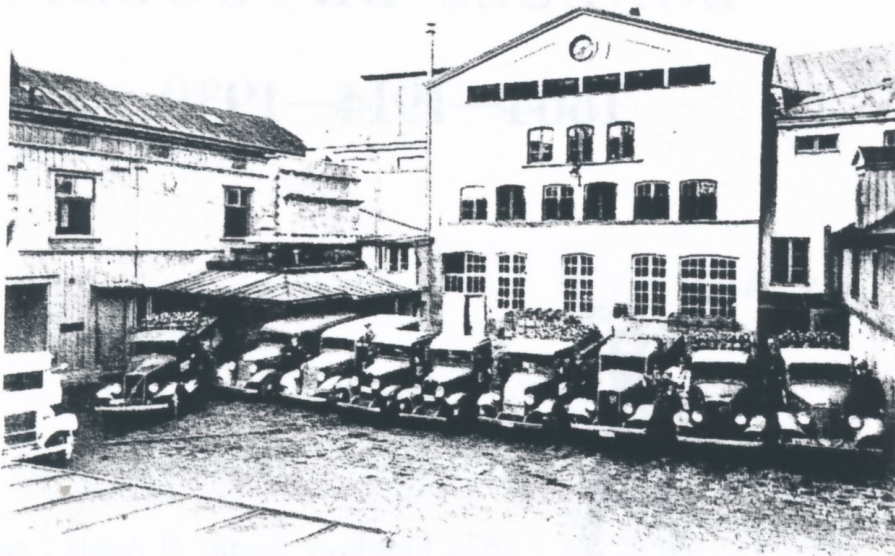
EXTERIÖR OMKRING ÅR 1900



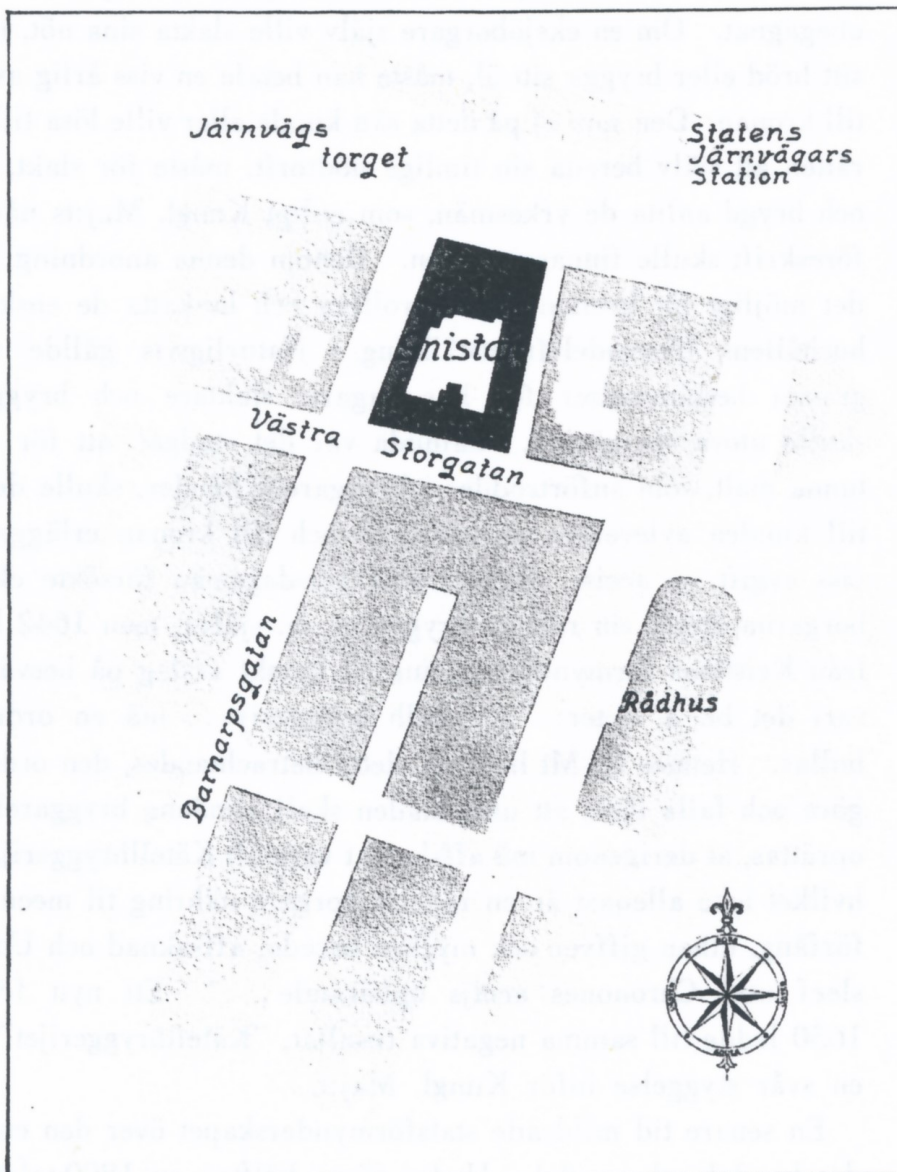
EXTERIÖR ÅR 1938



GÅRDSINTERIÖR OMKRING ÅR 1900



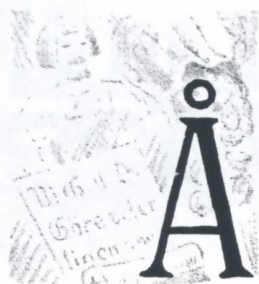
GÅRDSINTERIÖR ÅR 1938



TOMTKARTA

EGNELLS BRYGGERI

1864—1914—1939



År 1623 föreskrev Gustav II Adolf i en "ordinantia", att det i Eksjö skulle finnas bagare, slaktare och bryggare. Förordningen är ett led i konungens skattepolitik; staten sökte efter skattekällor med samma berömvärda nit som i våra dagar och trängde den enskilde medborgaren allt närmare in på livet med sina hårdhänta krav. Den livsmedelsproduktion, som bedrevs i hemmen, var ett skatteobjekt, som ej fick ligga obegagnat. Om en eksjöborgare själv ville slakta sina nöt, baka sitt bröd eller brygga sitt öl, måste han betala en viss årlig avgift till kronan. Den som ej på detta sätt kunde eller ville lösa till sig rätten att själv bereda sin timliga nödtorft, måste för slakt, bak och brygd anlita de yrkesmän, som enligt Kungl. Maj:ts nådiga föreskrift skulle finnas i staden. Genom denna anordning blev det möjligt för kronan att kontrollera och beskatta de enskilda hushållens livsmedelsframställning. Naturligtvis gällde noggranna bestämmelser för hur bagare, slaktare och bryggare skulle utöva sin näring. Sålunda var det stadgat, att för 1¹/₄ tunna malt, som anförtroddes i bryggarens händer, skulle denne till kunden avleverera en tunna öl och till kronan erlægga en viss avgift — accis. Genom sina riksdagsmän försökte eksjöborgarna återfå sin rätt att brygga m. m. själva, men 1642 kom från Kristinas förmyndarregering ett barskt avslag på besvären, vari det bl. a. heter: "...medh bryggerij... må en ordning hollas. Hennes K. Mt haffver, detta betrachtandes, den ordning göra och falla låtit, att uthi Staden skall almänna bryggarehuus oprättas, at derigenom må affskaffat vara alt Kätellbryggerij, . . . hvilket icke allenast är en redelig borgare nähring til meen och förfång, uthan giffver ock mycken oreedo, affsaknad och Under-sleef uthi Chronones accijs opbärande...". Ett nytt försök 1650 ledde till samma negativa resultat, "Kätellbryggerijet" var en svår styggelse inför Kungl. Maj:t.

En senare tid mildrade statsförmyndarskapet över den enskildes handel och vandel. Under förra hälften av 1800-talet avskaffades accisen och därmed sammanhängande pålagor, och eksjöborgarna fingo brygga sitt öl själva, om de ville. 1853

hade staden tre yrkesbryggare, vilka dock torde ha bedrivit en rörelse av blygsam omfattning.

I Jönköping hade den tyskfödde bryggmästaren Casper Krönlein redan 1847 igångsatt en framgångsrik tillverkning av bajerskt öl, och det är troligt, att de förträffliga Krönleinska varorna även hade funnit vägen till burgna eksjöborgares bord. Det var givetvis önskvärt, att det goda bajerska ölet kunde framställas i staden. Den 27 januari 1864 erhöll Carl Ferdinand Andersson av magistraten i Eksjö vederbörligt tillstånd att bedriva bryggerihantering, och av honom anlades i Eksjö det första bryggeriet av industriell typ. Om Eksjöbryggeriets öden fram till våra dagar skola här lämnas några korta notiser.

Den första anläggningen hade sin plats i kvarteret mellan Nygatan och Västerlånggatan på den tomt, där Metropolbiografen nu ligger. Kontor, avhämtningslokal och ölstuga lågo vid Nygatan, från Västerlånggatan ledde inkörsporten till bryggeriets gård. 1873 sålde Andersson företaget till Karl Landelius, som innehade det till 1890, då det åter bytte ägare och övertogs av bryggaren Axel Bäcksin från Göteborg. Sedan denne i nio år bedrivit rörelsen under egen firma, ombildade han 1899 företaget till aktiebolag, Eksjö Ångbryggeri-Aktiebolag, vars verkställande direktör han var, så länge bolaget ägde bestånd.

Man kan knappast säga, att Eksjöbryggeriet under sitt första halvsekel hade någon större framgång i sin verksamhet. Tillverkningarna voro ofta av mindre god beskaffenhet — särskilt klagades över ölets dåliga hållbarhet — och lågo därför hjälplöst under i den hårda konkurrensen med de förstklassiga produkterna från bryggerierna i Nässjö och Vimmerby, av vilka det sistnämnda hade en av stadens förnämsta vin- och specerihandlare som återförsäljare. Affärerna torde icke ha varit särskilt lysande för någon av de tre första ägarna. För att vinna avsättning för avfallsprodukter, förnämligast mäsik, drev emellertid Axel Bäcksin en omfattande svinavel, som i och för sig torde ha varit en lönande affär.

Under 1900-talets första årtionde kom så staten med sina skattekrav och sina restriktiva lagbestämmelser, vilket allt icke var lätt att uthärda för ett företag, som redan förut stod på svaga fötter. År 1912 gick Eksjö Ångbryggeri-Aktiebolag i konkurs. Konkursförvaltarna sökte få till stånd ett nytt bolag för att bibehålla företaget som ett rent eksjöintresse men misslyckades. Redan förut hade man inlett förhandlingar med disponenten Theodor Egnell i Mellerud, och vid jultiden 1913 blev man överens om priset. Den 24 december anlände ett telegram från disponent Egnell med hans definitiva anbud, och sedan konkursförvaltarna haft en kort överläggning i Eksjö Folkbanks direktionsrum, avsände de följande svarstelegram: "Disponent Egnell, Mellerud. Edert anbud på Eksjö Ångbryggeri-Aktiebolags konkursmassas tillgångar accepteras. Bersse-

lius, Månsson. Petri." Den 7 januari 1914 undertecknades köpekontraktet, och Eksjö Ångbryggeri-Aktiebolag hade blivit *Egnells Bryggeri*. Disponent Egnell var ägare av företaget till 1929, då det uppgick i Aktiebolaget Smålands Bryggerier.

Redan på våren 1914 igångsattes ett genomgripande ombyggnadsarbete. Den gamla bryggerigården såldes, och en ny byggnad uppfördes på den del av tomten, som ligger väster om Västerlånggatan, och där för övrigt bryggeriet redan förut haft sin lagerkällare. Ritningarna till nybyggnaden hade uppgjorts av bryggeriarkitekten Arvid Ahrnborg, och arbetet utfördes av firman Andersson & Abrahamsson med byggmästare Anders Andersson som arbetsledare. Det första spadtaget togs den 10 mars 1914, och byggnaden gjordes färdig under sommarens lopp.

År 1923 uppfördes kontors- och bostadsbyggnaden efter ritningar av arkitekt S. Torgersrud, Linköping, och under arbetskontroll av byggmästare Isak Abrahamsson. Dessa lokaler, vilka sammanbyggs med bryggeriet, kunde tagas i bruk nästa år. Inom bryggeriområdet ha dessutom inretts en mindre mekanisk verkstad, en snickeri- och målareverkstad samt ett tidsenligt varmgarage med plats för 8 bilar.

Även bryggeriets tomt har sedan 1914 undergått stora förändringar. Det har redan nämnts, att fastigheten mellan Nygatan och Västerlånggatan avyttrades. Genom markbyte med staden förvärvades den s. k. Bergmanska trädgården, varigenom erhöles en rät gränslinje i söder från Västerlånggatan till ån. Sedermera inköptes ett norr om bryggeriet beläget tomtområde, den s. k. Trollemaden, varav en del försåls till staden, som behövde mark för utläggning av Västerlånggatan. Samtliga tomter äro nu sammanslagna till en, omfattande 11.216 kvm. och registrerad under benämningen Egnells Bryggeri. På norra delen av området har anlagts en handelsträdgård med växthus och drivbänkar, Trollemadens Trädgård, utarrenderad till fanjunkare A. Dehlin. Den del av tomten, som ligger väster om bryggeribygnaden ned mot ån, och som före 1914 var en genom avfallshögar nedskräpad sumpmark, har genom utfyllningar höjts 70 cm. och är nu platsen för en av stadens vackraste trädgårdsanläggningar.

Det behöver väl knappast framhållas, att det nya bryggeriet försågs med en för tiden fullt modern maskinell utrustning. Bryggeriet har även sedan sökt hålla jämna steg med den tekniska utvecklingen på området och varje år tillgodogjort sig det modernaste, som funnits att tillgå. Som exempel må nämnas den nya tappningsanläggningen samt moderniseringen av lagerkällaren, där de gamla träliggarna ersatts med tanks av aluminium och emaljerat järn.

Den 1 augusti 1914 — den dag, världskriget utbröt — är ett viktigt datum i det Egnellska bryggeriets historia. Sedan man under byggnadsperioden måst inskränka rörelsen till för-

säljning av öl från Bryggeriet Nordstjernen i Skövde, kunde man nämnda dag skicka ut sina egna tillverkningar. Vid detta märkliga tillfälle närvaro direktör Th. Egnell, Skövde, och disponent J. Aulin, Norrköping, samt Svenska Bryggareföreningens verkställande direktör, Hugo Rehnberg. Det är emellertid först ett par månader senare, som man på allvar tar upp striden med de konkurrerande företagen. Den 28 oktober 1914 skriver Eksjö-Tidningen bl. a. följande: "Om dess (bryggeriets) produkter i kvalitativt hänseende hålla måttet i jämförelse med konkurrenternas — och det får man hoppas att dess ägare ser till — så finnes ju näppeligen någon anledning för förbrukarna inom staden och orten att, som man säger, gå över ån efter vatten — ej heller efter ölet". Och i följande nummer av tidningen, den 30 oktober, annonserar Egnells Bryggeri för första gången om "sina förstklassiga tillverkningar av alla sorters maldrycker" och framhåller, att "sedan våra nybyggnader nu stå färdiga och tillverkningen tagit sin början inom egna lokaler, äro vi i tillfälle att från och med i dag fylla stadens och ortens behov av prima malt- och läskedrycker".

Det skulle emellertid dröja åtskilliga år, innan det nya, välrustade Eksjöbryggeriet hunnit erövra sitt eget naturliga avsättningsområde. Såsom ovan nämnts, var ölförsäljningen i staden och trakten utsatt för en mördande konkurrens från grannbryggerierna, och under den tid, tillverkningen i Eksjö legat nere, hade de slagit under sig all försäljning därstädes. På grund av dessa svåra konkurrensförhållanden måste Egnells Bryggeri i början söka sin huvudsakliga marknad på andra håll. År 1915 avyttrades sålunda i en så avlägsen ort som Linköping 52.150 flaskor, och sedermera förvärvades en ganska stor kundkrets i Vetlanda ävensom i samhällena österut vid Nässjö—Oskarshamns järnväg ända till Järnforsen. Emellertid började ölet från Egnells Bryggeri göra sig alltmera känt och välkänt i Eksjö med omnejd, hemmamarknaden återvanns i allt större etapper, och allt eftersom detta skedde, avvecklades försäljningen på längre bort belägna orter. År 1936 träffades med konkurrenterna en frivillig överenskommelse, enligt vilken Egnells Bryggeri upphörde med sin försäljning i kringliggande städer och i gengäld befriades från främmande konkurrens i Eksjö och landsbygden däromkring.

Bryggeriets omsättning var under dess första tid mycket blygsam men steg så småningom ganska stadigt för att sedan stabiliseras. Första dagen inbragte endast kr. 2:38, men den 11/4 1914 uppgick dagskassan till kr. 100:— för att sedan raskt stiga till kr. 500:—, och snart nog uppnåddes en försäljningssumma av kr. 1.000:— per dag.

De tillverkningar, som sålunda under hård strid slog sig fram på marknaden, utgjordes i början av pilsneröl, lageröl, porter, svagdricka och läskedrycker; numera framställas icke lageröl och porter. I jubileumsutställningen i Eksjö 1938

deltog bryggeriet med tvenne kiosker, vid vilka dess olika produkter kunde provas.

Redan år 1914 erhöll Egnells Bryggeri rätt att hålla ölstuga mot att avhättningsförhållandena, som förut lämnat mycket övrigt att önska, ordnades efter vissa grunder. Härigenom vann man en mycket god kontroll över försäljningen.

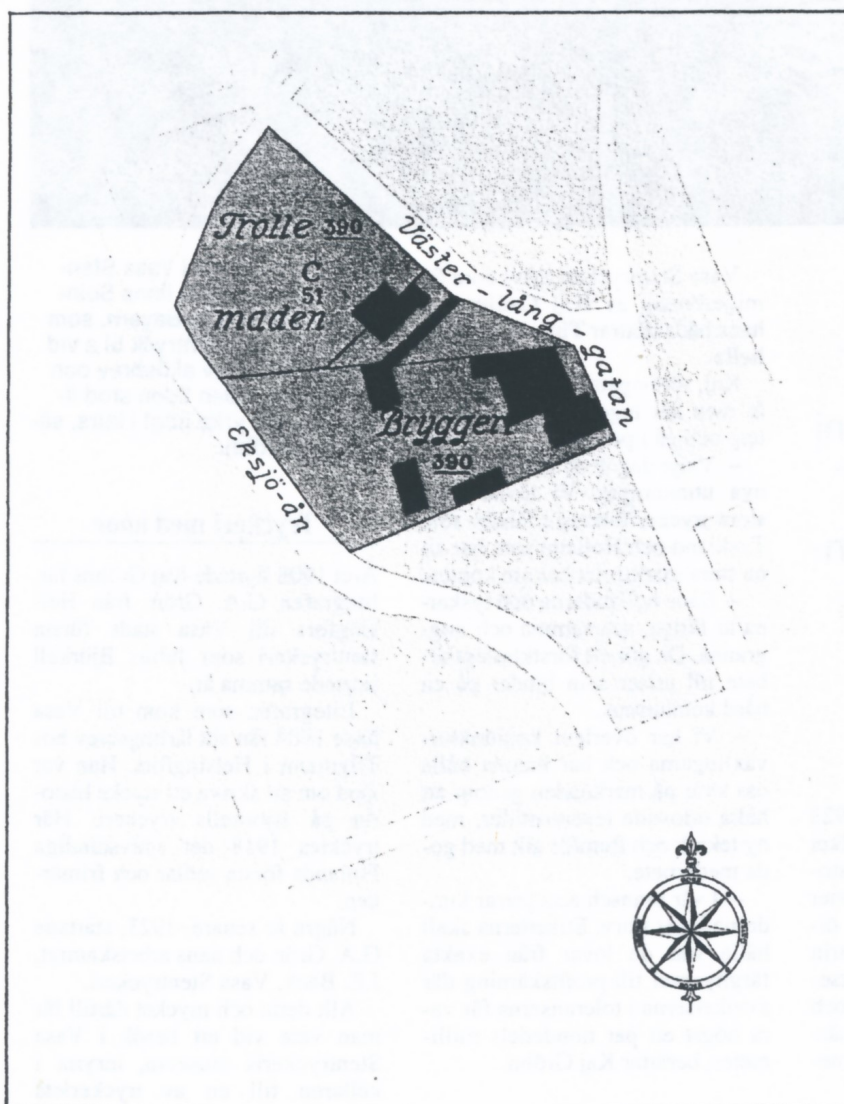
Distributionen av ölet har under tidernas lopp undergått avsevärda förändringar. Under Bäcksins tid lär utkörningen i början ha skett med oxar; vår fantasi tecknar en småstadsbild, där grotesk och idyll tävlar om herraväldet. Tidens rytm blev något snabbare, och man övergick till hästar. Men även den välfödde bryggärhästen, som förr utgjorde ett karakteristiskt inslag i småstadens gatubild, är nu ett minne blott. Redan 1918 anskaffades den första bilen, en Ford, och från år 1933 sker distributionen uteslutande med bilar såväl vid Egnells Bryggeri som vid den småländska koncernens övriga företag. Bolagets bilpark räknar f. n. 18 vagnar. Utvecklingen av denna detalj i verksamheten visar kanske bättre än mycket annat, hur företaget ökat sin omsättning, hur det strävar efter att rationalisera driften genom användning av moderna hjälpmedel, och hur det bemödar sig om att tillmötesgå kundernas krav på snabb leverans av beställda varor.



EXTERIÖR FRÅN GÅRDSSIDAN FÖRE ÅR 1924



EXTERIÖR FRÅN GÅRDSSIDAN ÅR 1938

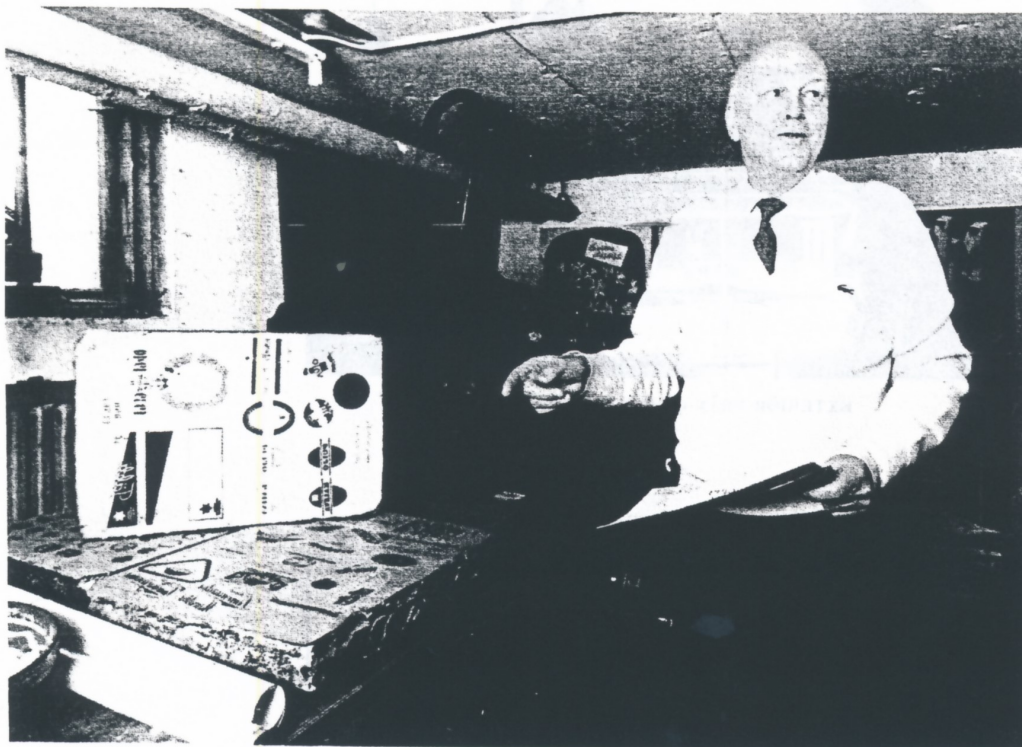


TOMTKARTA

Fortsättning i nästa medlemsblad

Denna artikel är hämtad från tidskriften Birka nr 2 1995, som har tillhandahållits av Sören Borgström

VASA STENTRYCKERI



gårdsbyggnader.

Där visar tryckeridirektören Kaj Gröhn med berättigad stolthet upp en handpress från 1889 och Solnhofen-skiffer från Bayern av den kalksten som från 1760-talet och framåt kom att revolutionera tryckeritekniken i Europa.

Litografisk skiffer nyttjades vid stentryck som planslipad yta på vilken teckningen utfördes spegelvänd med tusch.

Efter detta etsades stenen med kemikalier för att de bildfria partierna i stenens yta skulle kunna absorbera fukt.

Tryckningen gick till så att man avlägsnade det fett från tuschen som hade trängt in i stenen. Därefter fuktades stenen med vatten. De feta partierna stötte då bort vattnet medan de bildfria ytorna absorberade den.

Vid infärgningen som omedelbart följde tog bilden upp färgen medan de fuktiga ytorna avstötte den.

Ett papper lades på stenen varefter avtrycket togs i en handpress.

Gammal teknik i ny tappning

– Litograferna av den gamla grafiska skolan, konstförvanterna som man kallade dem, åstadkom verkligen förnämliga resultat. Titta på gamla, ytterst omsorgsfullt gjorda aktiebrev och frimärken. Där kan du se en hantverksskicklighet som imponerar i dag som är.



ERNEST ULJENS ★ FOTO: JYRKI TERVO
Tömmer ni en bägare Winteröl från ett litet men välbekant finländskt bryggeri, föredrar ni folköl från ett bryggeri i Sverige eller en läskedryck av inhemsk produktion är sannolikheten stor att etiketterna på flaskorna är tryckta i Vasa.

Här arbetar sedan 1923 Vasa Stentryckeri vilket under sin 72-åriga historia har tryckt miljoner och åter miljoner etiketter för öl- bryggeri- och läskedrycksindustrin i Finland och Sverige, tändsticksetiketter för Danmark, England och Belgien och ett otal andra märkesetiketter av vilka många numera är sällsynta rariteter.

Vasa Stentryckeri drivs som familjeföretag av Kaj Gröhn och hans båda döttrar Tina och Annabella.

Kaj, företagets VD, har fyllt 75 år men har ingen tanke på att ge upp och gå i pension.

– Varje dag är ny och bjuder på nya utmaningar. Vi tävlar med stora tryckeriföretag i länder som Tyskland och Holland som har sina stora marknader bakom knuten.

– Både holländarna och tyskarna är flitiga, sparsamma och noggranna. De gör ett förstklassigt arbete till priser som bjuder på en hård konkurrens.

– Vi har överlevt konjunkturvåxlingarna och har kunnat hålla oss kvar på marknaden genom att hålla utlovade leveranstider, med ny teknik och framför allt med goda medarbetare.

– I vår bransch accepterar kunderna inget slarv. Etiketterna skall hålla vad de lovar från exakta färgnyanser till profilskärning där avvikelserna i toleranserna får vara högst ett par tiondedels millimeter, berättar Kaj Gröhn.

Bland rariteterna i Vasa Stentryckeris museum finns Solnhofen-skiffer från Bayern, som nyttjades vid stentryck bl a vid framställning av aktiebrev och frimärken. – Den tiden stod litografernas yrke högt i kurs, säger Kaj Gröhn.

Tryckeri med anor

Året 1908 flyttade Kaj Gröhns far, litografen G.A. Grön, från Helsingfors till Vasa stads första stentryckeri som Julius Björkell startade samma år.

Litografen som kom till Vasa hade 1904 fått sitt lärlingsbrev hos Tilgmann i Helsingfors. Han var med om att skriva ett stycke historia på Björkells tryckeri. Här trycktes 1918 det självständiga Finlands första sedlar och frimärken.

Några år senare, 1923, startade G.A. Grön och hans arbetskamrat, J.E. Bäck, Vasa Stentryckeri.

Allt detta och mycket därtill får man veta vid ett besök i Vasa Stentryckeris museum, inrymt i källaren till en av tryckeriets

lever med etiketten

- Stentrycket innehöll kanske tio gånger mera färg jämfört med dagens offset-tryck. Du kan nå motsvarande resultat med offset om du trycker samma bild två-tre gånger efter varandra. I dag skulle ingen ha tid eller råd med detta, säger Kaj Gröhn.

Tryckerimuséet är fullbelamrat med affischer och andra trycksaker som var förstklassiga produkter för sin tid, men som vi i dag uppfattar som tämligen enkla och anspråkslösa.

Hur kommer dagens trycksaker att te sig för dem som granskar dem om femtio år? Kommer man också då att le åt de tryckeriprodukter som vi i dag betraktar som det förmåsta som den mänskliga hjärnan och tekniken kan prestera?

Precisionsarbete

Kaj Gröhn beskriver etiketttryckningen som ett avancerat precisionsarbete.

- Vi trycker i dag etiketter i fem färger samtidigt på aluminiumpapper i vår offsetpress. Tekniken arbetar med en ytterst hög precision.

- Färgerna skall avsättas på en närmast död yta, men får inte smeta av sig det minsta dugg. Konturerna i etiketternas olivfärgade ytor skall vara knivskarpa. Likaså skall färgnyanserna ha exakt den ton som beställaren har avsett. Minsta lilla avvikelse från förlagan eller modellen leder till att kunden anmäler sitt missnöje, förklarar Kaj Gröhn.

Själv håller han sig a jour med den tekniska utvecklingen i branschen genom att besöka den

grafiska industrins stora Europamässa som arrangeras i Düsseldorf vart fjärde år.

- Där presenterar de stora tillverkarna sina senaste nyheter. Mässan lockar omkring två tusen utställare och en halv miljon besökare. Där får jag snusa på senaste nytt i branschen. Följande mässa öppnas den 15 maj och då bär det av på nytt till Düsseldorf, berättar han.

Bryggerier största kunderna

Omkring 90 procent av etiketterna från Vasa Stentryckeri går till ölbryggerier i Sverige och Finland. Resterande andel består av etiketter för läskedrycker vid sidan av tändsticksetiketter och specialbeställningar.

Bryggerierna har i dag en glans-

period. Ölkonsumtionen har kraftigt ökat. Med detta och med bryggeriernas övergång till säsongöl växer etikettmarknaden.

- Den stora tryckerikapaciteten inom den grafiska industrin i Norden och i Västeuropa gör likväl att bryggerierna kan välja och vraka mellan tryckerierna.

- Den som vill hänga med i svängarna måste göra ett förstklassigt arbete, säger Kaj Gröhn.

På väggen i hans kontor hänger ett diplom utfärdat av Svenska Bryggareföreningen på Bryggardagen den 22 maj 1991.

Kaj Gröhn och hans medarbetare erövrade diplommet i en tävling om den vackraste öletiketten. Prisvinnaren korades av en jury bland flera hundra tävlingsbidrag.

Invid diplommet från Stockholm hänger en annan utmärkelse från ett finländskt bryggeri.

Kaj Gröhn doljer inte att utmärkelserna har varit en stor uppmuntran.

Samarbeta mera!

- Vad jag i dag önskar är att företagen i den grafiska industrin och särskilt inom etiketttryckeribranschen skulle gå in för att samarbeta i stället för att blint försöka slå ut sin närmaste konkurrent, förklarar han.

- Landshövding Tom Westergård har flera gånger efterlyst att småföretagen i Vasa län måste lära sig att samarbeta mera.

- Jag delar landshövdingens åsikt. Vi skulle ha mycket att vinna på gemensamma större inköp av papper och färger.

- Vi kan inte tänka oss att dela upp marknaden. Likaså måste det stå varje företag fritt att sätta sina priser. Däremot kunde vi pressa kostnaderna med att köpa större partier av det material som vi importerar från andra länder.

Vasa Stentryckeri står för ett prydligt kapitel tryckerihistoria i Vasa.

Om Kaj Gröhns strängt inrutade dagsschema skulle tillåta så borde han iordningställa sitt tryckerimuséum för allmänheten.

Den satsningen skulle sitta bra inför tryckeriets 75-årsjubileum 1998 på tröskeln till ett nytt sekel då många återblickar på 1900-talets historia kommer att göras. ■



Den unga tryckaren Tom Blom utför tillsammans med sina arbetskamrater ett precisionsarbete vid tryckningen och skärningen av etiketter "made in Vasa" för bryggeri- och läskedrycksindustrin i Sverige och Finland.

Etiketter till en lång rad välbekanta ölmärken levereras från Vasa Stentryckeri som har belönats med diplom för sitt arbete bl a av Svenska Bryggareföreningen i Stockholm.

Denna förteckning över ölsamlarklubbar är hämtad från International Collectors Clubs medlemsblad nr 1 1998, som har tillhandahållits av Veikko Roos



THE BEER COLLECTING CLUBS IN THE WORLD

Australia

V.B.L.C.S. (Victorian Beer Label Collector's Society)
George Crompton - 11, Dublin Ave.
STRATHMORE 3041



Austria

Ö.B.S.C. (1° Österreichischer Brauereisouvenir-Sammler-Club)
Johann Sochatzy - Breitwiesergut Str. 46 - A-4020 LINZ

Belgium

A.V.B. (Les Amis du Verre à Bier et des Brasseries Anciennes)
Jean Michel Choquet - 18, rue de Moulin
B-7032 SPIENNES

A -- V B
Les Amis du Verre à Bier et
des Brasseries Anciennes

Brasserie Hobby Club

Brunin Rooul - Chemin du Gueulot 5 - B-7090 RONQUIERES

Gambrinus Club van Belge

Corinne Crombè - Brusselsesteenweg, 47 - B-3080 TERVUREN



Canada

The Canadian Brewerianist

2978 Lakeview Trail - BRIGHT'S GROVE - Ontario N O N 1 CO

China

Chinese Label Collectors

Zhang Man - Rm 201, Unit 1, Bldg. 12 / South - Laodong Resid. Quarters,
CHANGZHOU, JANGSU 213001

Czech Rep.

Labolog Club

P.O. Box 24 - CZ-400 10 ÚSTÍ NAD LABEM



Klub Sberatelů

Michal Hofer - Kroftova 66 - CZ-616 00 BRNO



N.H.K.G.

Jiri Klima - Dr. Maleho, 37 - CZ-701 00 OSTRAVA



Denmark

Fort Samlerforeningen

Bent Lassen - Tårnvej 159, 2 - DK-2610 RØDOVRE



S.B.S. (Skandinavisk Bryggerysouvenir Samlerforening)

Flemming S.Pedersen - Bryggervangen 4, 3th
DK-2100 KØBENHAVN Ø



Estonia

Baltic Club

Mati Piisner - P.O. Box 2086 - EE-0029 Tallin



France

Gambrinus France

Dominique Laruelle - 18, Av. De Lattre de Tassigny -
F-92360 MEUDON LA FORÊT





- Germany** **FvB** (Förderergemeinschaft von Brauerei-Werbemittel-Sammlern) **BDM**
Wolfgang Graumann - Sylviastrasse, 16 - D-45131 ESSEN
- IBV** (Internationaler Brauerei- Kultur-Verband)
Winfried Friedel - Postfach 30 04 05 - D-STUTTGART 
- Great Britain** **B.B.C.S.** (British Beer-mat Collectors Society)
Tony Matthews - 69 Dunnington Av.
KIDDERMINSTER WORCESTERSHIRE DY10 2YT 
- The Labologists Society**
Steve Baker - 5, Wordsworth Close
LICHFIELD STAFFORDSHIRE WS14 9BY 
- Holland** **B.A.V.** (Brouwery Artikelen Verzamelaars)
Hans Polderdijk - Postbus 331 - NL-2350 H LEIDERDORP 
- Italy** **Amici della Birra** (Club Internazionale Collezionisti)
Casella Postale 59 - I-10100 TORINO 
- Il Barattolo**
Casella Postale 268 - I-20101 MILANO **Il Barattolo**
- Poland** **B.K.K.**
Antonin Jan Kanik - Ul. Spoldzielcom 18-42 - PL-43 300 BIELSKO BIALA
- Slovakia** **Danubius Club**
Ján Fiedler - Solivarská, 23 - SK-821 03 BRATISLAVA
- Spain** **Celce** (Coleccionistas Españoles de Latas de Cerveza)
Apdo de Correos 1237 - E-46080 VALENCIA 
- Sweden** **Bryggerklubben**
Søren Borgstrom - Runvagen, 6 - S-13755 VESTERHANINGE
- Sverige Ølsamlares Forening**
Belmannsgatan, 134 - S-75428 UPPSALA
- Switzerland** **Gambrinus Tauschring der schweizer Bierteller-Sammler**
Christian Bischof - Postfach 304 - CH-9001 ST. GALLEN
- U.S.A.** **A.B.A.** (American Breweriana Association) 
P.O. Box 11157 - PUEBLO Colorado 81001
- Beer & Breweriana**
P.O. Box 247 - ELLESBURG - WA 98926
- N.A.B.A.** (National Association Breweriana Advertising)
Robt. Jaeger - 2343 Met-To-Wee Lane - WAUWATOSA WI 53226 
- Beer Can Collectors of America**
747 Merus Court - PENTON Missouri 63026

Annons

Jag samlar på ölunderlägg och vill göra min samling större. Jag vill byta till mig felfria ölunderlägg mot sådana, även i större kvantiteter (50 - 80). Jag samlar också på telefonkort och på använda frimärken.

Giorgio Gattari
Via T. Colsalvatico, 5
62029 Tolentino - MC -
Italien

