

# BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 3 - 1999

---



Innehåll nr 3 - 1999

---

---

Redaktörens spalt 2

Ordföranden har ordet 3

Ändringar/tillägg i medlemsregistret 7

Michael Jackson, Stora boken om öl 8

Gotländsk ölbrygd. Forts. från föregående medlemsblad 9

Dyra droppar i sejdeln 26

Ölhavre nära bli hästfoder 27

**- BRYGGERIKLUBBEN -**

FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE

\*\*\*\*\*

*KLUBBEN BILDADES 1982 OCH BESTÅR AV PERSONER I SVERIGE, DANMARK,  
NORGE OCH FINLAND MED ETT AKTIVT INTRESSE FÖR BRYGGERIINDUSTRIN*

**STYRELSE:**

Sören Borgström (ordförande), Björn Harnby (sekreterare),  
Rickard Laisfeldt (kassör)  
Helge Hoff och Ove Grip (övrige ledamöter)

Medlemsbladets redaktör: Ove Grip, tel: 026-12 82 85

Bryggeriklubbens medlemsblad utkommer som regel 4 ggr/år

Manusstopp: 10/3, 10/6, 10/9 och 10/12

Föreningens postgiro: 37 74 32-0 Föreningens bankgiro: 5304-6942

Föreningens E-postadress: bryggeriklubben@yahoo.com

**Adresser:**

Sören Borgström, Runvägen 6, 137 55 Västerhaninge  
Björn Harnby, Persikogatan 284, 426 56, Västra Frölunda  
Rickard Laisfeldt, Kalkällsgatan 1, 932 36 Ursviken  
Helge Hoff, Muminsvei 2, N-1400 Ski, Norge  
Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle

\*\*\*\*\*

**REDAKTÖRENS SPALT**

Hej!

Det drar ihop sig till en av årets högtidsdagar - bryggeribesöket eller, som det ganska ofta nu för tiden är fråga om, bryggeribesöken. När detta skrivs är det inte många dagar kvar till den av många efterlängade dagen. Den här gången blir det för mig två högtidsdagar i rad. Jag ska nämligen, för första gången, besöka ölmässan dagen före bryggeribesöken. Jag ser fram mot de båda evenemangen. Det är tur för mig att jag inte behöver välja. Jag är inte riktigt säker på vad jag då skulle prioritera.

Bryggeriklubben blir av allt att döma populärare och populärare. Sedan förra medlemsbladet har klubben fått fyra nya

samlade medlemmar. Det är en mycket positiv utveckling.

Jag berättade i förra medlemsbladet att jag och min familj skulle resa till Canada och vara där tre veckor. Jag lovade också att berätta om hur min semesterresa avlöpt i bryggeribesökshänseende. Det ska jag göra nu.

Större delen av tiden vistades vi hos släktingar som bor i en stad som ligger ca fyra mil utanför Edmonton i provinsen Alberta. I Edmonton finns flera bryggerier. Två av dem, Labatt och Molson, hade jag med gott resultat besökt när jag var i Canada förra gången 1994. Min tremänning körde mig en dag till dessa bryggerier och på båda ställena visade man stor generositet. Hos Labatt fick jag



ordföranden har ordet

Västerhaninge i september 1999

Bäste läsare!

Sommaren lever, fast det är höst.

När jag skriver detta, så återstår det 2 dagar av anmälningstiden till vårt höstmöte och 2 veckor till Stockholm Beer Festival börjar. 36 anmälningar till mötet har inkommit och av dessa är det ca. 25 som skall besöka ölfestivalen. Jag hoppas givetvis att vi blir några fler, då deltagarna garanterat kommer att bli mycket nöjda med vistelsen i Stockholm.

DE flesta av våra stödjande bryggerier har haft en bra period under den fina sommaren, men det finns även de som har haft problem under en längre tid. Till de sistnämnda hör några som beslutat att lägga företaget i "malpåse" och dessa är Åhlfors och Källefäll. Götarsviks Gårds bryggeri som låtit licensbrygga sina öl på Sofiero, är under avveckling. Sammantaget är dessa 3 företag förmodligen till salu.

På Thimsfors Bryggeri har det varit konkursauktion och de f.d. ägarna har startat upp en ny verksamhet på annan ort under namnet Svenssons Bryggeri. Gällivare Bryggeri var i konkurs i somras, men lär ha fått nya ägare. Motsvarigheten i syd, d.v.s. Malmö Grip Bryggeri gick i konkurs även de i somras och där är fortsättningen något oklar.

Både Avesta Bryggeri och Munkbo ångbryggeri har fått nya ägarkonstellationer och drivs vidare under entusiastiska former. Likaså har Sofiero fått ny ägare och organisation. De har kommit med flera nya öl och även börjat licenstappa öl för norska Aass och det danska Thisted Bryggeri. De 4 största svenska företagen har släppt ut s.k. lågprisöl som tyvärr endast finns på burk. Detta delvis för att utnyttja sin kapacitet bättre, men även för att försöka ta nya marknadsandelar. Det är ju sedan tidigare känt att bryggeriindustrin delvis och till stor del lider av överkapacitet. Känt är ju även att det till stor del beror på att den svenska ölskatten är betydligt högre än den danska och framförallt den tyska. Förhoppningarna är nu stora på att statsmakten beslutar att sänka ölskatten nu i höst. Bli det så lyckligt, så är alla parter vinnare. Framförallt bryggerierna, som kan öka sin försäljning och nyanställa mer personal, men naturligtvis även vi konsumenter. Staten får även in mer skattepengar än om öldrickarna handlar utanför den svenska gränsen. Sänks den svenska ölskatten till dansk nivå, så kan även de stackars norrmännen räkna med billigare öl och fler sorter.

Det kan tyckas vara komplicerat, men är i grunden mycket enkelt. Sunt förnuft kan tyckas vara en bristvara hos många politiker. Alla har inte förmågan att kunna räkna, eller kan det bero på något annat som vi vanliga svenssons inte förstår OSS på?

Hoppet är det sista som överger människan, så även mig.  
Med bästa hösthälsningar .....

från  
*Åren*

Redaktörens spalt.. forts från s. 2



På Labatt fick jag många etiketter

ca 20 etiketter av varje sort. Hos Molson fick jag tjocka buntar av etiketter. Jag räknade dem och fann att det var över 100 etiketter i vissa buntar. Dessutom fick jag massor av ölunderlägg samt kapsyler. I bryggeriets souvenirshop köpte jag och min dotter varsin T-shirt med Molson Canadian på bröstet. Några fler bryggerier i Edmonton kunde jag emellertid inte hitta medan jag var där. Strathcona Brewery har upphört för flera år sedan.

När vi skulle lämna Canada gjorde jag emellertid en upptäckt på Edmontons flygplats. På flygplatsen fanns det en vanlig "liquor store". Jag gick in i den för att kolla ölsortimentet samt priser på sprit och öl. Ölsortimentet var väl inte särskilt stort men där fanns tre sorters öl på flaska från ett för mig helt nytt bryggeri, nämligen Pale Tommy, Wheathead Ale och Bitter & Twisted från Flanagan & Sons Brewing Co. Ltd. I Edmonton. Dessvärre såldes ölen endast i förpackningar om sex flaskor. Jag kunde inte gärna köpa tre "sixpacks" med öl när vi endast hade fullpackade

väskor som vi stod i begrepp att checka in, så några etiketter från det bryggeriet fick jag inte med mig hem. Jag förbannade min passivitet när det gällde att kolla bryggeribeståndet i Edmonton.

En vecka skulle vi tillbringa i provinsen British Columbia (B.C.), den provins som ligger längst västerut i Canada. Vi flög från Edmonton till en liten stad i B.C. som heter Abbotsford och som ligger ca tio mil från västkusten. Där bor en av min mors kusiner och av henne fick vi låna en bil. I den körde vi till ett färjeläge söder om Vancouver, varifrån vi tog en färja över till Vancouver Island och huvudstaden i B.C. Victoria.

Redan första kvällen i Victoria fick jag servitören på en restaurang att pricka ut Vancouver Island Brewery, Buckerfield's Brewery at Swan's Hotel och Spinnaker's Brew Pub på min karta över Victoria. Tidigt nästa morgon lämnade jag vårt hotell medan de andra sov och letade upp Vancouver Island Brewery. Det var dock lördag och bryggeriet visade sig vara stängt. Men

jag hittade ett anslag på den "beer shop" som hörde till bryggeriet. På anslaget stod att det skulle börja en bryggerirundtur där kl. 15.00. I god tid före 15.00 var jag naturligtvis tillbaka vid bryggeriet och anmälde mig till rundturen. Den kostade 5 dollar men det visade sig vara väl använda pengar. Bryggerirundturen avslutades nämligen i företagets pub med avsmakning av bryggeriets produkter och vi bjöds på tre glas öl. Dessutom fick alla deltagare ett ölglas med bryggeriets namn på. Det visade sig att jag var den ende etikettsamlaren bland de ca 15 deltagarna och jag fick hjälpa mig själv att ta etiketter ur en stor kartong med sådana. Dessvärre fann jag senare att jag missade några märken.

Vancouver Island Brewery är ett microbryggeri. Det grundades 1984, har ca 25 personer anställda och brygger ca 3 miljoner liter öl per år.

På vägen tillbaka till hotellet från mitt första besök vid Vancouver Island Brewery letade jag upp Swan's Hotel. I hotellet är Buckerfield's Brewery inrymt. Även det bryggeriet var stängt med i den "Wine- and beershop" som hör till

hotellet och bryggeriet kunde jag köpa flera av bryggeriets produkter. Det visade sig också att det fanns öletiketter i shopen och jag fick där flera exemplar av varje sort. På kvällen tog jag familjen med mig till hotellets pub där vi intog en mycket god pubmiddag. För ca sex dollar kunde jag då beställa in ett provningsset som bestod av smakprov, ca 20 cl, på sex sorters öl. I hotellets reception visade det sig också finnas etiketter och jag fick ytterligare en omgång etiketter där.

Spinnaker's Brew Pub låg på bilavstånd från vårt hotell, så besöket där fick anstå till påföljande kväll. Jag föreslog påpassligt den kvällen att vi skulle besöka ett museum som låg inte långt från Spinnaker's. Efter museibesöket passerade vi Spinnaker's på vägen tillbaka till hotellet. Jag stannade utanför och gick in. Eftersom jag hade en otålig familj i bilen kunde jag inte ägna tillräcklig tid åt att botanisera bland ölfaskorna utan jag frågade bara om jag kunde få etiketter. En måttligt intresserad dam bakom disken gav mig en etikett av varje sort och det var det.

Dagen efter skulle vi återvända till fastlandet. Vi tog en färja till staten



Vancouver Island Brewery grundades 1984

Washington i U.S.A. och körde genom en del av den staten till B.C. och Abbotsford, dit vi anlände på kvällen. Jag såg inget bryggeri i Washington och det blev bara en ny etikett därifrån. Vi besökte en mexikansk restaurang och på den tomma ölflaska jag tog med mig därifrån visade det sig sitta en variant av en Negra Modelo-etikett som jag inte hade.

Påföljande dag skulle bli den sista i B.C. Vi beslutade att ta en biltur förbi Vancouver och upp i kustbergen till skid- och golforten Whistler. På vägen dit kom vi ikapp en bryggeribil från Okanagan Spring Brewery. Jag la mig avvaktande bakom bilen och när den svängde av stora vägen följde jag efter. Bryggeribilen stannade strax och likaså jag. Chauffören var mycket tillmötesgående men det enda han hade att erbjuda var en förpackning ölunderlägg från bryggeriet. Jag tackade för den och gick tillbaka mot vår bil men då kom chauffören springande och gav mig ett pubpumphandtag som det stod Sleeman Brewing på. På min fråga uppgav han att Okanagan Spring nu var "a division of Sleeman". I Whistler eller på en av de orter som utgör Whistler hittade jag ett

"brewhouse" där det fanns ett bryggeri vid namn High Mountain Brewing Co. Vi intog en god lunch där med öl från puben. Dessvärre tappades ingen öl på flaska så några etiketter fanns inte. Några ölunderlägg blev det dock. På en annan bar såg jag att man där serverade öl från Whistler Brewing Co. Jag fick ölunderlägg från det bryggeriet och en beskrivning på hur jag skulle hitta bryggeriet. Tyvärr måste jag ha kört fel för något bryggeri såg jag inte. Jag avstod av familjeskäl att stanna och fråga.

Sista veckan i Canada drack jag olika sorter öl varje dag och blötte av etiketterna. Mina släktingar var dock inga ölälskare så att jag var tvungen att ta det lite försiktigt. Men jag drack ihop en liten bunt. Totalt fick jag med mig 61 nya etiketter hem från Canada. Det är inte varje semesterresa som ger ett så gott resultat.

Nu återstår inte annat än att önska er alla en god samlarhöst. Många av er kommer jag att träffa på ölmässan, bryggeribesöken och bytesmötet. Det ska bli trevligt. Ha det bra önskar  
Redaktören



Vi hann ikapp en bryggeribil från Okanagan Spring Brewery

## ÄNDRINGAR/TILLÄGG I MEDLEMSREGISTRET

### Nya medlemmar

=====

158. Lennart Larsson, Gränsvägen 58, 163 52 Spånga  
Samlarområden: Öletiketter och ölunderlägg samt öl- och whiskypins
159. Åke Lindfors, Edvard Munchs vei 91, N-1063 Oslo, Norge  
Samlarområden: Bryggeripins från hela världen samt öletiketter och ölunderlägg från Norden
160. Roger Svensson, Skrehallsvägen 22, 460 20 Sjuntorp  
Samlarområden: Öletiketter
161. Pekka Nurminen, V Skrävlingevägen 143 II, 212 34 Malmö  
Samlarområden: Öletiketter, främst från små bryggerier

### Adressändringar

=====

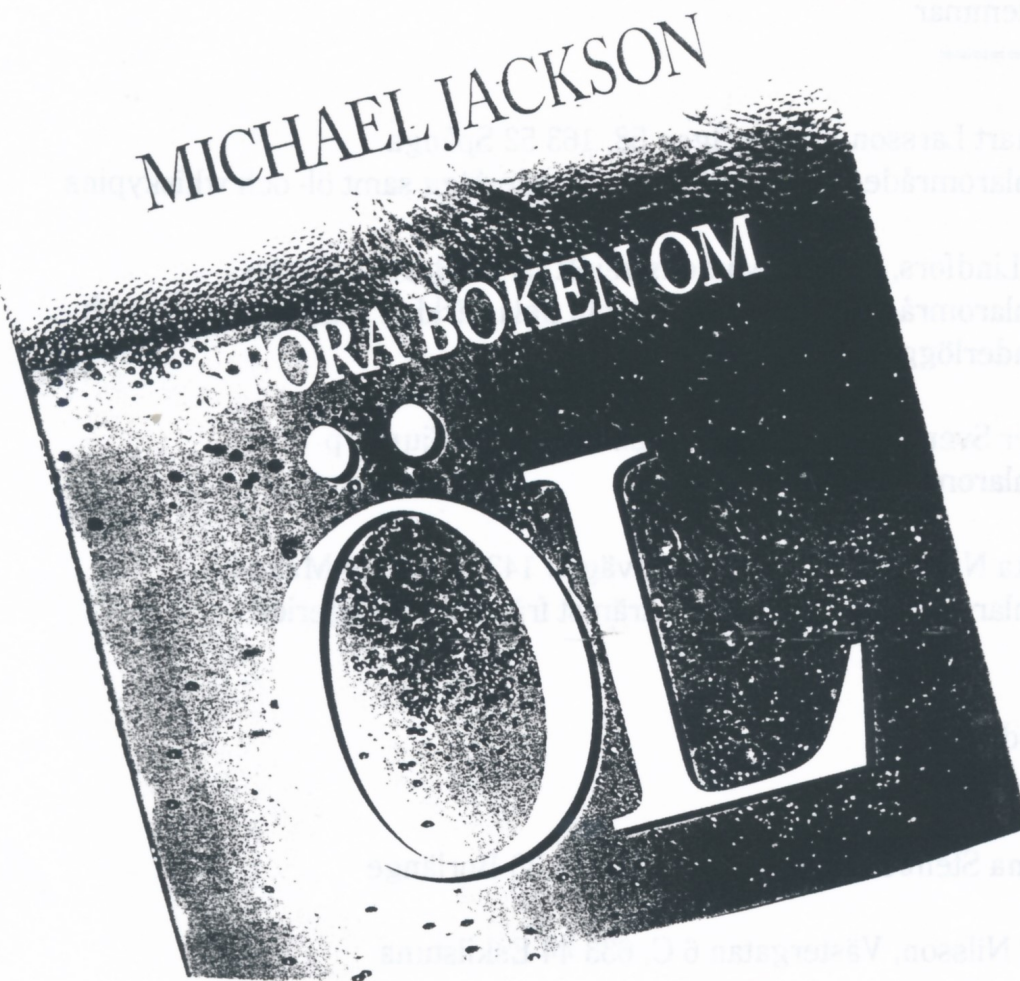
96. Marina Stenberg, Målaregatan 4, 784 33 Borlänge
147. Kjell Nilsson, Västergatan 6 C, 633 44 Eskilstuna

## Annons

De bryggeriprylar som finns på vidstående bild säljes till högstbjudande eller bytes mot andra bryggerisaker. Jag är intresserad av det mesta. Pubpumparna är färdiga med ljus i och finns i flera motiv.

*Claes-Göran Camitz  
Solvändan 5  
311 38 Falkenberg  
Tel. 0346-80 433*





Ölgurun - The Beer Hunter - Michael Jackson har kommit ut med en ny bok, som nu finns att köpa i svensk översättning. På svenska heter boken Stora boken om öl. Det engelska originalets titel är mer anspråkslös, nämligen Beer. Boken kom ut i England 1998 och har kommit ut i Sverige i år. Boken omfattar 192 sidor och är rikt illustrerad med bilder av flaskor innehållande olika sorters öl. Oftast är bilden på ölflaskan kompletterad med en bild på ett fyllt glas med ölsortens namn.

Ett inledande kapitel, Vad behövs för ett fint öl?, behandlar ölets råvaror, säd, humle, vatten och jäst, smaktillsatser, konsten att brygga öl samt avsmakning. Rätt öl för rätt tillfälle är namnet på det följande kapitlet och är vad boken i huvudsak handlar om. Kapitlet omfattar mer än 100 sidor och har underrubriker som Öl efter årstid, Sällskapsöl, Törstsläckare, Vintervärmare och Öl som sängfösare. De avslutande två kapitlen behandlar öl och mat och heter Öl till mat och Laga mat med öl.

I boken beskriver Michael Jackson på sedvanligt professionellt sätt över 450 ölsorter från hela världen och förklarar varför de är överlägsna inom sina områden och förtjänar en kännares uppmärksamhet. Den som har tagit till sig författarens kunnande om alla de ölsorter som finns att få tag på kommer aldrig mer att bara beställa "en stor stark".

Förutom att vara av stort intresse för alla ölintresserade bör bokens fina bilder av ölflaskor med etiketter och tillhörande glas vara av stort värde för alla samlare på etiketter och glas.

OG



Fortsättning från föregående  
medlemsblad



# GOTLÄNDSK ÖLBRYGD

FRÅN BRYGGARE TILL BRYGGERIBOLAG  
1847–1909

Av NILS VILHELM SÖDERBERG

Den 1 juli 1847 lossades skråbanden och Bryggaresocietetens medlemmar var nu fria från beroendet av varandra och från andra bestämmelser för verksamheten än de som inrymdes i fabriks- och hantverksförordningen (SF 39/1846). Det var fjorton stycken som hade gamla bryggerirättigheter: *Claasen, Holmberg, Ericsson, Ljungberg, Söderblom, Säfström, Frank, Wahlberg, Unér, Schröder d. y., Norrby, Nordström* samt fruarna *Claesen* och *Olofsson*. De hade emellertid nu förlorat rätten att i sista hand bestämma vilka som skulle få bli bryggare. Det var magistraten ensam som lämnade tillstånd att bedriva fabriks- och hantverksrörelse.

Det hade också på sätt och vis blivit lättare att få sådant tillstånd. Kanske inte då det gällde rörelse i större skala som skulle bedrivas med anställd personal. För sådant tillstånd fordrades för de flesta yrken mästarbrev eller i vissa fall annat intyg om yrkeskicklighet, dock inte för bryggare som i stället måste ha burskap som borgare. Magistraten skulle dessutom infordra Fabriks- och Hantverksföreningens yttrande över varje ansökan. Om emellertid yrket skulle bedrivas endast med hjälp av familjemedlemmar kunde magistraten lämna tillstånd härtill "för försörjning". Därvid fordrades endast intyg av präst om god frejd, i tvivelaktiga fall kunde poliskammaren höras. Det var dock inte många som begagnade denna möjlighet att få brygga öl till avsalu.

De riktiga bryggarna, särskilt de som hade rätt till brännvinsförsäljning i egna krogar, behövde nog inte frukta någon allvarlig konkurrens från sådant håll. Deras existens började emellertid nu hotas av en ny bryggerimetod, som krävde större och tekniskt bättre rustade bryggerier, och som från Tyskland hade nått Sverige. Det bayerska ölet var på frammarsch. I Stockholm hade det första bayerska bryggeriet anlagts år 1843. Dess produkter gick ut över landet och kom också till Visby, där det uppskattades för sin goda kvalitet. Det skulle inte länge behöva bli endast en importvara.

\*

År 1839 kom doktor *Carl Fr. Appeltofft*, närmast från Malmö, till Visby som stadsläkare. Han ägde 1851 södra delen och köpte samma år även norra delen av nuvarande kvarteret Kalvskinnet, mellan Strandgatan och Birgersgränd, och hade dessutom en trädgård på andra sidan gränden. Det finns veterligen inte bevarat något uttalande av dr Appeltofft själv om anledningen till att han ville anlägga ett bryggeri, men förmodligen delade han den då för tiden vanliga meningen att bayerskt öl var en mycket hälsosam dryck. Han begärde i varje fall och fick av magistraten tillstånd att driva bryggerirörelse i sin fastighet, "åliggande det Herr Doktor Appeltofft att ställa sig Kongl. Fabriksförordningen af den 22 decemb 1846 till ofelbar efterrättelse".

Här anlades nu *Bayerska Bryggeriet*, utan tvivel en viktig epok i stadens historia. Dr Appeltoffts "med stor kostnad anlagda" bryggeri hälsades med stor glädje av *Gottlands Läns Tidning* när det anmäldes den 31/1 och än en gång då den första brygden var färdig den 17/4 1851. Tidningen uttryckte sin förtjusning över att man nu kunde tillverka bayerskt öl i Visby och ett öl som var bättre än det stockholmska och därtill billigare. Ölets goda kvalitet garanterades av att "en infödd och i saken utlärd Bayrare (från Würtzburg)" skulle leda tillverkningen. Båda artiklarna innehöll kraftiga maningar att utbyta brännvinet mot det hälsosamma ölet. Det framhölls därvid att man inte bara menade det bayerska ölet utan givetvis också det vanliga svenskölet. Det var nu inte enda gången sådana uppmaningar framfördes och inte bara i Visby, det ingick i dåtidens nykterhetspropaganda. Tendensen känner vi som helt modern men kanske inte ordalagen:

"Mätte hos ett arbetsamt och idogt folk, ölet, godt och wälbrygd, åter komma till heders såsom nationaldryck: ölbägaren och silfwerkannen åter blifva prydnader i gästabuden! Och för de arbetande klasserna, för hwilka behofwet af en styrkedryck och förfriskning willigt erkännes, brännwingsglaset ersättas af ölmuggen! De skola i allo befinna sig wäl af bytet!"

Den 14 april stod också "*Bayerska Bryggeriets Pris-Courant*" införd som annons. Ur denna hämtas: bayerskt öl — 12 skilling bu-

teljen, dito på fat — 20 sk kannan, sötöl — 8 sk kannan och svagdricka — 3 sk kannan. Så börjades en för den tiden ovanlig annonskampanj; annonsen stod inne i alla nummer, dvs. en gång i veckan, t.o.m. maj månad och återkom sedan flera gånger under sommaren. Den 10/10 sänktes emellertid priset på bayerskt öl till 10 sk buteljen. Anledningen härtill kan knappast ha varit annan än den att ölet inte haft sådan åtgång som man väntat. Det var ju förhållandevis dyrt och kunde inte bli någon vardagsvara i bredare lager. Det bayerska ölet var därför kanske inte ännu så farligt för de andra bryggarna, men det nya bryggeriet tillverkade också de gamla ölsorterna. Det borde ha uppstått en hård konkurrens, kanske ett "priskrig". Vad som hände kan man inte veta. Reklamen måste ha gått på ryktets vingar, bryggarna annonserade inte alls — med ett undantag. Den 14/11 annonserade Bayerska Bryggeriet att färsköl s. k. buske fanns till förtäring eller avhämtning på bryggeriet varje lördag för 24 sk kannan. Nästa vecka stod samma annons i tidningen, men också omedelbart därunder en annons från C. P. Claasen, som meddelade att färsköl eller buske på samma sätt kunde fås på hans bryggeri onsdags- och lördagseftermiddagar för 12 sk kannan. Sedan dröjde det ett par år innan någon bryggare syntes i annonsspalterna.

\*

Bayerska Bryggeriet tycks dock ha varit en god affär som lockade till efterföljd. På hösten 1854 bildades Bayerska Bryggeri Bolaget med J. F. Stare, C. H. Wallér, C. J. Wickman, C. T. Åkerman och L. Jacobsson som delägare. För sitt bryggeri köpte bolaget hörntomten mellan Strandgatan och Rostockergränd — där ännu en del av det nuvarande bryggerikomplexet ligger och där bryggaren Jacob Swart bodde på 1690-talet. Även detta företag hälsades med förtjusning av Gotlands Läns Tidning, som hoppades att konkurrensen skulle göra det bayerska ölet billigare. Men konkurrensen kom inte som man väntat. Dr Appeltofft sålde sina fastigheter och sitt bryggeri till bolaget för 30 000 riksdaler riksgälds med tillträde 1/10 1855 och gick själv in som bolagsman.

Den 25 maj samma år hade tidningen ett litet reportage från en rundvandring i staden och berättade däri om Bayerska Bryggeri-bolagets raskt uppväxande byggnader vid Strandgatan men också om ett annat bryggeri som med samma iver var under byggnad vid S:t Hansgatan mitt emot S:t Drottens ruin. Det tillhörde navigationsläraren, sjökapten A. L. Wedin. Det skulle bli konkurrens i alla fall.

Till julen 1855 var A. L. Wedins Bryggeri färdigt att släppa ut sina produkter. Bayerska Bryggeri Bolaget var litet före och hade dessutom hela tiden haft Appeltoffts bryggeri i gång. Ännu den 7/12 annonserade bolaget om bayerskt öl för 12 sk bu-

teljen men den 14/12 var priset nere i 10 sk. Nästa vecka kom Wedins första annons med samma priser som bolagets, men nu hade en av de andra bryggarna, N. O. Carlsson, tagit upp striden och utbjöd bayerskt öl för 9 sk buteljen och svagdricka för 3 sk kannan, de stora bryggerierna tog 4 sk. Nästa år tycks priskriget vara slut, åtminstone för de stora bryggeriernas del, de höll nu samma prislista och var för flera år framåt de enda bryggare som annonserade och det mycket sällan.

\*

Det förefaller som om de större svenskölsbryggerierna fått svårt att hävda sin ställning gent emot de två nya bryggerierna men att smärre hembryggerier, som förmodligen endast tillverkade något enkelt öl och svagdricka hade möjlighet att behålla en viss kundkrets. Då dr Appeltofft år 1851 satte i gång sitt bryggeri fanns det ännu elva bryggerier kvar från Bryggaresocieteten, dock att änkefru Söderblom hade övertagit makens plats som bryggare och att fru Claesens företag vid Skeppsbron övergått till ny ägare, N. O. Carlsson. Dessutom hade ett nytt bryggeri kommit till, men det fanns inga "försörjningstillstånd". År 1855 fanns det utom de bayerska bryggerierna endast fem bryggare, av vilka blott C. P. Claasen personligen varit medlem av Bryggarsocieteten, och därtill fyra "försörjningstillstånd". Den förra äldermannen Ljungberg hade lagt ned sitt bryggeri och köpte öl från Wedins bryggeri till sin krog vid Södertorg. Bryggare Ericsson hade avlidit och hans änka, fru *Elisabeth Ericsson*, slutade också att brygga men behöll brännvinsminuteringen vid Mellangatan (söder om S:t Hansskolans gård). Hon öppnade också 1851 en sommarrestaurang med kägelbanor vid Strandqvior (Trädgårdsgatan) och blev därigenom föregångare till det Tivoli som ordnades några år senare i nuvarande Almedalen och som under ett par decennier skulle bli medelpunkten för Visbybornas sommarförströelser.

Enligt landshövdingens femårsberättelser fanns det 1860, med bryggeribolaget och Wedins, sex bryggare och fem "försörjningstillstånd" i staden. Genom 1864 års förordning om utvidgad näringsfrihet (SF 41/1864) upphävdes kravet på hantverkstillstånd. Den som ville driva rörelse med biträden skulle endast anmäla det för magistraten, för hantverk utan biträden fordrades inte ens detta. Därför kan man efter denna tid inte säkert veta om det ännu fanns någon liten hembryggare som sålde sitt öl. År 1865 fanns det dock ännu sammanlagt tio större eller mindre anmälda bryggerier, därav fem med kvinnliga innehavare. Utom de två stora bryggerierna fanns det 1870 endast två bryggare och 1875 tre. Sedan redovisas de små bryggerierna inte längre i femårsberättelserna.

Det fanns emellertid vanligen två eller tre med växlande innehavare och livslängd. Endast ett var stabilt, stadens då äldsta bryggeri med anor från Bryggaresocieteten. Pistolsmeden *Söderblom*

blev antagen som bryggare 1842 och öppnade bryggeri i hörnfastigheten mellan Odalgatan och Norra Tullgränd (Odalgatan 7). Egentligen var det väl hans hustru Brita som skötte bryggeriet, och hon höll det i gång efter makens död. Bryggeriet var då och långt senare förenat med ett hembageri och viktualiehandel och låg väl till för de landsbor kommande genom Norderport som ville ha en



**Julöl**  
utlämnas fr. o. med måndagen den 19 dec.  
**Aktiebol.**  
**Visby Bryggerier.**

*En av Visby Bryggeris första annonser i Gotlands Allehanda december 1910.*

mugg öl med tilltugg. Brita Söderbloms dotter Elisabeth, gift med sjökaptan Ahlbom, övertog sedan bryggeriet tillsammans med maken och behöll det många år efter hans död. Hon efterträddes av Lorentz Gibson, även han en ättling av de första innehavarna genom sin mor, fru Sofia Gibson, som var syster till fru Ahlbom. Bryggeriet övergick därefter till sonen Algot Gibson och upphörde vid hans död 1955. Det hade då varit i gång på samma plats i 113 år.

\*

Den drivande kraften i Bayerska Bryggeri Bolaget tycks ha varit C. J. Wickman. Han övertog snart bryggeriet på arrende och var dess verkliga ledare när det träffades av en stor katastrof. Kl. 2 natten till den 25 oktober 1861 väcktes Visby stad av brandlarm. Det var bryggeriets norra flygel som fattat eld och branden spred sig fort. Endast med yttersta svårighet lyckades man rädda närliggande hus och en del av bryggeriets södra flygel. Gotlands Tidning skrev därom:

”Likvist måste man erkänna, att olyckan icke stannat härvid, ifall wädret warit det ringaste blåsigt; men under hela natten war det fullkomligt lugnt. Emellertid kunde wid detta tillfälle pröwas såwäl sprutmanskapets som släckningsredskapens krafter och ändamålsenlighet. Att icke dessa sednare skulle wara i godt och tillitsfullt skick, hade man wissierligen af föregående tillfällen att antaga, däremot war manskapets raskhet och arbetsifwer högst berömwärd och förträfflig, och folkets i allmänhet goda beredwillighet att formera wattenlangnings-kedjor till sprutorna bör äfwen med loford omnämnas, helst detta sätt för wattenhämtning wisade ett förwånansvärdt ymningt resultat.”

Bryggeriet blev således ödelagt, men det var brandförsäkrat för sammanlagt 50 725 rdr riksmünt och kunde byggas upp igen. Det blev nu Wickmans sak att göra. Han köpte nämligen bryggeriet i befintligt skick för 4 000 rdr. Till julen 1862 var tillverkningen i gång igen och Wickmans Bayerska Bryggeri (namnet hade använts redan under arrendetiden) kunde annonsera om bayerskt öl, svenskt öl och dricka.

Wickman var en mycket betrodd man med plats bl. a. i landsting och stadsfullmäktige, men han hade en klen hälsa och dog vid endast 47 års ålder i juni 1868. Hans fru utbjöd nu bryggeriet till salu med tillträde 1/10 genom annonser i Gotlands Tidning och Nya Dagligt Allehanda. Så fort gick dock inte affären. Först den 5/11 1868 undertecknades köpekontrakt med en av stadens mera betydande affärsmän *C. T. Romdahl*, sedermera spansk v. konsul. Köpekontraktet skrevs den 5/8 följande år. Romdahl blev nu ensam ägare av bryggeriet med fastigheten vid Strandgatan och försäljningslokaler på andra ställen, vilket allt han hade betalat med

**Vört**  
finnes till afhämtning månda-  
gen den 19 kl. 11 f. m.  
**Aktiebol. Visby Bryggerier.**

*Till julen 1910 annonserade man också om hämtning av vört*

54.000 kr. Han bedrev rörelsen under namn av Bryggeribolaget.

Efter konsul Romdahls död, 1888, inköptes hans bryggeri av ett nybildat bolag, Visby Bryggeri-Aktiebolag. Dess bolagsordning var antagen den 5/10 1889 och fastställd av K Maj:t den

8/12 samma år. Aktiekapitalet var 120.000 kr och bolagets första styrelse bestod av C. J. Björkander, Carl Degerman och Alfred Palm.

A. L. Wedins Bryggeri var ett familjeföretag grundat av A. L. Wedin (se föreg.) och vid hans död, 1867, övertaget av sonen *Lorentz Wedin*. Från det ursprungliga bryggeriet på tomten nr 7 i nuvarande kvarteret Valvet utvidgades det efterhand med nybyggnader och förvärv av nya fastigheter så att det slutligen omfattade hela kvarteret. L. Wedin avled 1896 och bryggeriet övergick då till sterbhuset, som fortsatte att driva bryggeriet under oförändrat namn och fru Mathilda Wedin som firmatecknare. Efter hennes död bildades 1899 i stället Aktiebolaget A. L. Wedins Bryggeri vari Allon de Jounge var styrelsens förste ordförande och sedermera verkställande direktör.

\*

Det är svårt att få någon uppfattning om hur stor del av Gotlands maldryckskonsumtion som lämnades av husbehovsbryggingen å landsbygden. Tydligt är att mot slutet av 1800-talet började Visbybryggerierna få en ökande kundkrets där. Dessutom förekom ibland små bryggerier i landssamhällen; på 1860-talet fanns t. o. m. ett bayerskt bryggeri i Klinte. Från 1870-talet svarede i varje fall de båda fabriksmässigt drivna bryggerierna för huvuddelen av stadens ölkonsumtion, de små bryggerierna kunde inte vara så svåra konkurrenter. Dessutom förekom en viss import, till en början helt obetydligt men så småningom stigande. Det främmande ölet tillhandahölls av vinhandlande och andra importörer och utgjordes huvudsakligen av porter från Göteborg och några ölsorter från Stockholm. Under 1870-talet uppvägdes dock importen av en viss export.

Bryggeriernas produktion var ganska mångsidig. I början var det bayerskt öl och svenskt öl av olika slag samt svagdricka. Senare ändrades smaken och det kom nya ölsorter i marknaden. På 1880-talet började också tillverkning av mineralvatten och läskedrycker. Från A. L. Wedins bryggeri kunde man enligt dess källarejournal år 1886 erhålla: bayerskt öl, porter, pilsner, iskällardricka, sockerdricka, selters och soda, allt i 1/2-buteljer samt fatöl och svagdricka på större kärl. Tio år senare hade därtill kommit en ny ölsort, ribsöl, och nya läskedrycker: lemonad, äppleöl och enbärsöl. Under 1890-talet började man annonsera om särskilt julöl.

Storleken av produktionen av maldrycker för försäljning på Gotland under tiden omkring sekelskiftet framgår av följande siffror hämtade ur landshövdingeämbetets femårsberättelser.

År	Tillverkning i hl		Import i hl
	Öl	Svagdricka	
1890	6.842	1.992	63
1893		6.863	15
1896		7.832	607
1899		12.477	1.942
1902	7.454	3.600	?
1905	5.015	4.260	?

De stora bryggerierna sålde sitt öl genom återförsäljare, vanligen specerihandlande i staden och på landsbygden. Det mesta torde dock ha sålts direkt från bryggeriet i större partier till restauranter och värdshus och enskilda personer genom utsändning efter rekvisition. Man kunde också hämta sitt öl direkt vid bryggeriet. Där fanns också serveringslokal för förtäring på platsen. Bryggeribolaget hade därtill tre egna ölstugor i staden. Det var en liten bod utanför Söderport, den s. k. Bierstugan vid hamnen, söder om Tullhuset och nedriven 1894, samt i huset Schweitzergränd 3. Det är troligen byggt, eller i varje fall ombyggt, för detta ändamål av Wickman. Numera är det påbyggt och flera gånger ändrat, men har dock fått behålla de kalkstensmedaljonger, som minner om dess forna användning.

Under de två sista decennierna av 1800-talet hade emellertid ölet kommit i blickpunkten som ett lämpligt och ur nykterhetssynpunkt önskvärt beskattningsföremål. Efter många utredningar fattade riksdagen 1903 beslut i ärendet och detta fick uttryck i en kungl. förordning om maldrycksbeskattning (SF 64/1903). Enligt denna skulle skatt erläggas för tillverkning av starkare maldrycker, men svagdricka skulle vara skattefritt. De bryggerier som inskränkte till att framställa sådant blev skattefria och slapp den med skatteplikten förenade kontrollen. De små bryggerierna som fanns kvar hade väl redan inriktat sig på att brygga svagdricka och svagare ölsorter för vardagsbruk. Nu hade de knappast annat val än att släppa öltillverkningen och inrätta sig som svagdricksbryggerier. Så gjorde här bl. a. Gibsons bryggeri. Och så kvarstod de båda Visby Bryggeriaktiebolag och Aktiebolaget A. L. Wedins Bryggeri som enda tillverkare av öl till avsalu på Gotland.

Källor: ortstidningar, landshövdingeämbetets femårsberättelser, mantalsförteckningar, magistratsprotokoll och andra handlingar i landsarkivet.



## FEMTIO ÅRS SVENSK BRYGGERI-HISTORIA

AV BERTIL NORDENFELT

Femtio år är en lång period inte bara för en människa, utan också för ett företag som AB Visby Bryggeri. Särskilt det senaste halvseket har varit en lång tid fylld av utveckling och förändringar både på det tekniska, ekonomiska och sociala området, och detta gäller inte minst den svenska bryggeri- och läskedrycksindustrin.

Några siffror kan belysa denna omvälvning. Vid tiden för det jubilerande bolagets tillkomst fanns det i hela landet 230 ölbryggerier och 750 svagdricksföretag — idag är endast 80 ölfabriker och ca 200 s. k. lättölsbryggerier i verksamhet. Men driftsenheterna är betydligt större än tidigare, och antalet anställda arbetare håller sig därför 1960 liksom 1910 kring ca 5.000. Dagens bryggeriarbetare tillverkar emellertid ungefär dubbelt så mycket öl och tio gånger så mycket läskedrycker som deras kamrater av årgång 1910 — eller i runda tal sammanlagt 400 miljoner liter nu mot ca 120 miljoner då. Och i skatt för malt- och läskedrycker inbetalar företagen till statskassans gemensamma pott ca 170 miljoner kronor om året mot knappt 3 miljoner år 1910.

För att förstå hur denna driftskoncentration med åtföljande produktionsstegring kan vara möjlig, får vi be läsaren ta ett raskt hopp ytterligare ett halvsekel tillbaka i tiden.

Skråväsendets upphävande år 1846 medförde en stark expansion inom bryggerinäringen. Den övergick då från hemmahantverk till begynnande industri i modern mening. Denna utveckling främjades kraftigt av de nya bayerska brygg- och jäsmetoder, som ungefär samtidigt infördes av den framsynta nykterhetsivraren Fredrik Rosenqvist av Åkershult — med all rätt kallad den nutida svenska bryggeriindustrins fader. Införandet av ångan som kraft- och värmekälla samt konstruerandet av kylmaskinen var under 1800-talets senare hälft två andra tekniska framsteg av största betydelse. Det nya goda ölet såldes i stora kvantiteter, och om det skulle vara berättigat att i samband med ölbryggandet tala om att skära guld med täljknivar, så vore det på sina håll under de sista decennierna av förra seklet.

Men för det mesta var det hårda bud för bryggerierna även då. Många, ofta helt okvalificerade personer lockades att starta ett bryggeri, och konkurrensen mellan alla hundratals tillverkares utkörare var skarp och inte sällan osund. Enbart i Stockholm fanns

år 1880 18 bryggerier med 700 hästar, fastän vår huvudstad då inte hade mer än 200.000 invånare mot nuvarande miljonen. Flertalet av dessa bryggerier nödgades köra för halv maskin; de tvangs ofta att dra in på arbetsstyrkan, och konkurserna var många. Stora Bryggeriets (numera Hornsbergs mälteri) i Stockholm krasch år 1910 var väl den som lät mest tala om sig. Men även på andra håll på fastlandet liksom också på Gotland var det ofta bistra tider för bryggarna.

Dylika förhållanden ledde så småningom till en självsanering av branschen och en rationalisering av driften. Detta resulterade undan för undan i att driftställen lades ned och att andra företag sammanslöt sig i s. k. koncerner. Sålunda svarar numera Visbybryggeriet praktiskt taget ensamt för tillverkningen av malt- och läskedrycker på Gotland.

Det var emellertid inte bara den inbördes konkurrensen som bryggerierna hade att kämpa mot. Riksdagen behövde då som nu pengar, och efter en första bryggeriutredning vid sekelskiftet ställdes samtliga bryggerier i landet år 1903 under statlig kontroll. Ingen fick längre utan tillstånd brygga eller sälja öl, och för allt öl (utom s. k. svagdricka) fick man betala skatt. Denna pålaga har sedan höjts vid upprepade tillfällen, senast i mars 1958, så att inte mindre än 16 öre eller drygt 40 procent av vad våra utkörare idag debiterar för en flaska öl utgörs av skatt. Staten har genom dessa skattehöjningar tämligen väl lyckats gardera sig för penningvärdets fall, medan bryggeriernas andel i priset reellt sjunkit med 40 procent bara under de senaste tjugo åren. Skulle ölpriset ha följt samma stegring som övriga livsmedel, hade utkörarna av sina återförsäljare måst ta ut 60 öre flaskan i stället för ca 40, och konsumenterna hade väl vid köp i butikerna fått punga ut med en 25-öring mer än nu.

Ungefär samma prisutveckling gäller för läskedryckerna, där skatten nu utgör 11 öre per 33 cl flaska. De söta läskedryckernas framställningskostnad påverkas också menligt av 1958 års nya skatt på socker. Inte heller det lagrade lättölet, t. ex. Visbys goda "Bankett", som man i linje med de nykterhetspolitiska strävandena lyckats föra fram till en allt mer uppskattad produkt, har undgått beskattning; den uppgår f. n. till 4 öre per flaska.

Att våra bryggerier och läskedrycksfabriker — trots dessa skattehöjningar och trots en mer än 100-procentig stegring under de senaste tjugo åren av de betydelsefullaste kostnadsposterna, såsom råvaror, löner och bränsle — ändock förmår sälja sina varor till så låga priser har sin främsta grund i en genomgripande ratio-

nalisering av driften. Detta gäller tekniskt-vetenskapliga landvinningar inom bryggeriforskningen och en omfattande modernisering av den maskinella utrustningen. Men det gäller även den inledningsvis nämnda driftskoncentrationen samt en även i övrigt långt driven effektivisering av tillverkning och distribution.

Det är en glädje att kunna konstatera att bryggeriet i Visby skickligt och framgångsrikt har sett om sitt hus i alla dessa avseenden och att det idag — inom skalet av ett väl bevarat kulturhistoriskt yttre — kan hävda sig som ett av vårt lands modernaste och mest välskötta dryckesföretag.

## MODERNT BRYGGERI I GAMMAL MILJÖ

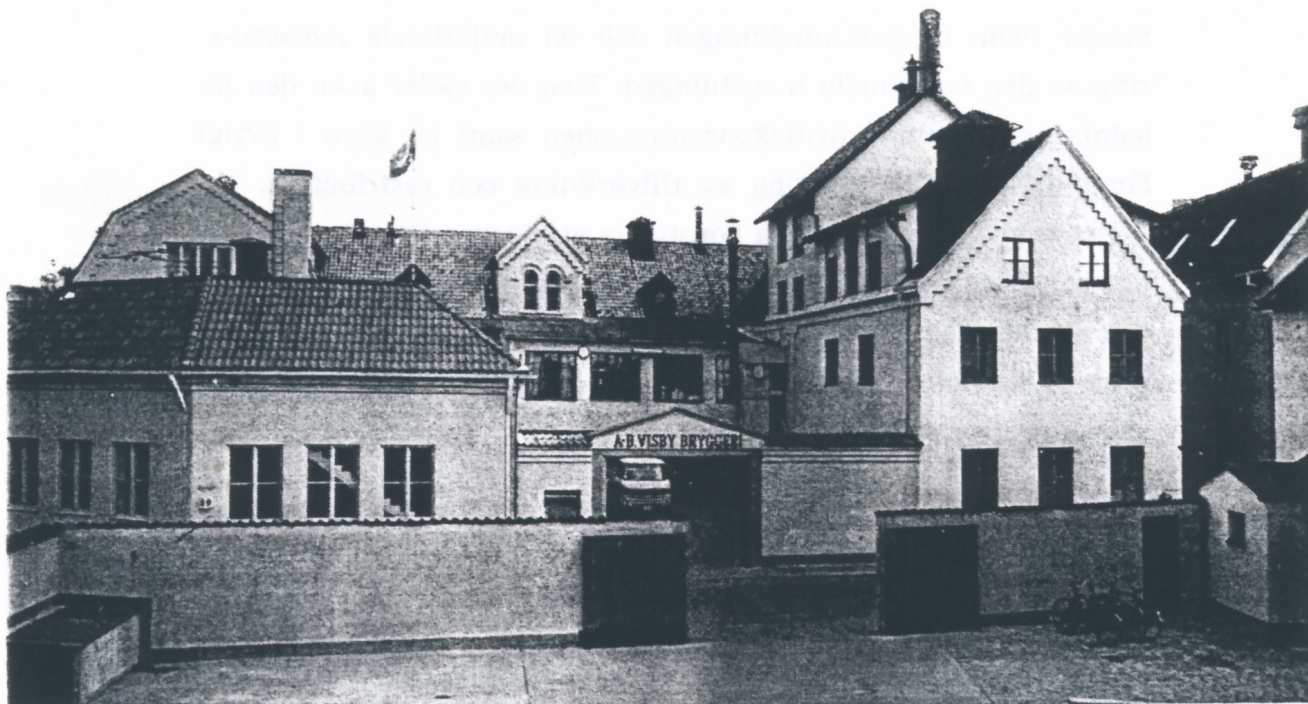
Av KJELL WIMAN

AB Visby Bryggeri, som i år firar sitt 50-årsjubileum, kan blicka tillbaka på några händelserika decennier. Ända från den 1 oktober 1910, då några framsynta män insåg betydelsen av enighet och sammanhållning inom yrken och företag, och då inte minst inom bryggerinäringen, har det ständigt varit en kamp att föra företaget framåt. Tidens krav på goda maltdrycker till humana priser och därtill god kundservis är intet annat än vad ett modernt samhälle fordrar av ett livsmedelsföretag.

Som tidigare redogjorts på annat ställe i denna skrift, var det redan i mitten på 1800-talet, som två ölbryggerier anlades i Visby. Dessa bryggerier — Bayerska och Wedinska — utkämpade en hård strid med varandra, där medel och metoder varierade, men där målet var klart: motståndarens undergång.

De båda bryggerierna hade fått sina rättigheter strax efter skråväsendets upphörande 1847 och kämpade för sin existens ända fram till början av 1900-talet. Största svårigheterna hade det Bayerska bryggeriet, emedan det bytte ägare flera gånger. År 1888 förekom namnet Visby Bryggeri AB för första gången, då det i samband med ombyte av ägare ändrade namn.

Det Wedinska bryggeriet lyckades undgå dessa motigheter. Det arbetade som ett familjebolag. Släkten Wedin — barnen och deras familjer — var medintressenter och verksamma inom rörelsen. En dotter till bryggeriägaren gifte sig med direktör Allon de Jounge, som också var chef för bryggeriet mellan 1899—1909.



*En vy av bryggeriet från väster. Närmast den nya parkeringsgården, som väsentligt har underlättat transportproblemen i de trånga gatorna.*

År 1909 blev godsägare Henric Wiman verkställande direktör i det Wedinska bryggeriet. I och med det började en synnerligen livaktig period för Visby-bryggerierna. Godsägare Henric Wiman insåg svårigheten eller rent av det omöjliga med två konkurrerande bryggerier i staden. Omsider lyckades han intressera några affärsvänner i Visby, vilka anskaffade kapital och inköpte aktiemajoriteten i det gamla Bayerska bryggeriet, som tidigare ändrat namn till Wisby Bryggeri AB. De båda konkurrerande bolagen sammanslogs till ett under namnet AB Wisby Bryggerier, varvid de Wedinska aktieägarna fick byta sina aktier mot andra i det nya bolaget.

Sammanläggningen blev en lycklig lösning av hela bryggeriproblemet icke minst genom att de båda bryggeriernas fastigheter gränsade intill varandra och därigenom skapade ytterligare enhet. Såväl direktör Allon de Joune som direktör Henric Wiman — båda verksamma inom fusionen — var dessutom engagerade i nystartade AB Gotlands Bank. Denna lyckliga förankring inom bankvärlden skulle snart visa sig fördelaktig för företagets framtid.

Det var således år 1910, som sammanslagningen ägde rum, och från denna tid räknar AB Wisby Bryggerier sin start. I det nybildade bolagets styrelse blev direktör Allon de Joune ordförande, direktör Henric Wiman verkställande direktör och konsul Carl-Emil Ekman vice ordf. Som disponent och bryggmästare anställdes Svante Wikström, som sedan år 1907 varit bryggmästare på Bayerska.



*Bryggeriets fasad åt Strandgatan sedd från norr. Närmast ligger den år 1949 uppförda skölj- och tappningscentralen, i gavelhuset på andra sidan om entrén finns en liknande anläggning och näst därefter den nya bryggerhusbyggnaden av år 1955. Mellan gavelhusen går den smala Rigagränd. Husen är sammanbyggda genom en överbyggnad och en underjordisk gång. I bakgrunden Gamla Apoteket från 1300-talet*

#### *Svåra år.*

De första åren hade det nya bolaget att bemästra stora svårigheter. Värst var det med ekonomin. Maskinparken var miserabel, försliten och omodern. För att komma billigast undan köpte man uttrangerade men fullt användbara maskiner från andra bryggerier — främst stockholmsbryggerier. Förnyelsekontot hölls därigenom nere, men kostnaderna för reparationer och underhåll steg. Spar-samhet måste iakttagas i allt. T. o. m. slopade man försäkring av de sju bryggarhästarna, ty det ansågs allt för dyrbart. Vid ett annat tillfälle, då brand hade ödelagt en del av bryggeriet, måste man sälja en del aktier för att kunna utföra reparationerna och detta fastän man fått ut brandförsäkring.

För att säkra försäljningen av maldrycker investerade bolagen en del medel i hotell, gästgivargårdar och andra försäljningsställen, både i staden och på landsbygden. Dessa var ofta förlustbringande företag, som det gällde att väl övervaka och kontrollera. Trots stora svårigheter kunde man spåra en viss framgång. Redan i juli 1914 kunde verkställande direktören rapportera att "kassaställningen var god".

#### *Första världskriget.*

De fyra krigsåren satte särskilt alla livsmedelsföretag på svåra prov, och inte minst fick bryggerierna känna detta. Genom Gotlands isolerade läge arbetade man under svårare förhållanden än

liknande företag på fastlandet. Den maskinella förnyelsen fick naturligtvis helt stå tillbaka. Värst var dock anskaffandet av råvaror. Folkhushållningskommissionen var omedgörlig. Ibland verkade läget katastrofalt. Tildelningskvoten var endast någon tredjedel mot normalt, fastän mobiliseringen skapat mångdubbelt behov. Alla vägar att anskaffa malkorn prövades. Ett protokoll berättar bl. a., hur man t. o. m. engagerade landshövdingen. Han blev ombedd att vid ett besök i huvudstaden försöka att personligen påverka herrarna i Folkhushållningskommissionen. Det tycktes haft åsyftad verkan, ty ett senare protokoll meddelar, att tilldelningen av malkorn blivit större.

Något distributionsproblem förefanns inte under dessa krigsår. Bolagets häststall med 7—10 präktiga hästar skötte den detaljen. För övrigt klarades åren med alla oväntade problem rätt bra. Genom sparsamhet och god placering av pengarna hade den ekonomiska ställningen ytterligare förbättrats.

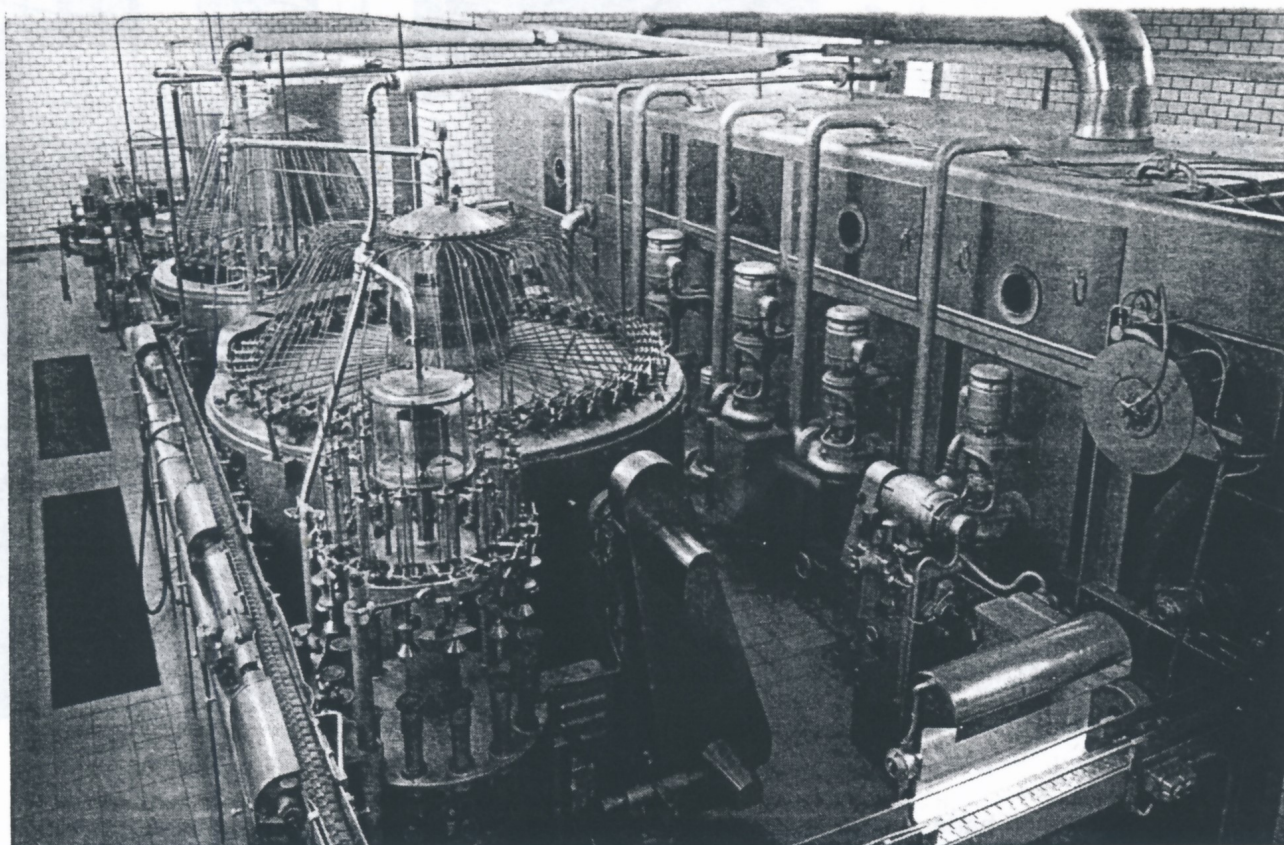
#### *Tiden 1919—1934.*

Det första, man hade att ta ställning till efter kriget, var att skaffa nya och moderna maskiner. Egentligen skulle allt ha behövt bytas ut och byggas om, men detta var ur ekonomisk och driftssynpunkt omöjligt. Därför fick man stegvis år från år successivt förnya hela bryggeriet.

Det var osäkra tider, men om bryggeriet skulle kunna fortsätta sin verksamhet, så måste ledningen trots risker handla. Varje styrelsesammanträde denna tid hade alltid att besluta någon ombyggnad, reparation eller något maskininköp. Att bryggerimaskiner nästan uteslutande måste köpas från Tyskland, gjorde anskaffandet särskilt besvärligt. I protokollen från denna tid kan avläsas svårigheterna, som dock alltid bemästrades. En annan sak framstår också tydligt: I en efterkrigstid, där konkurser, krascher och fallisemang hörde till dagordningen, kunde en klarseende styrelse genom för-



*En 20-talsidyll från Burmeisterska trädgården, där utköraren och hans medhjälpare levererar dagens beställning till restaurangen*



*Skölj- och tappanläggningen av år 1957 för malt- och läskedrycker*

månliga penningplaceringar, aktieköp och försäljningar dock göra bolaget stabilt.

Bryggmästaren och disponenten Svante Wikström, som alltsedan starten tjänat bolaget, fick genom sin erfarenhet, sitt kunnande och genom studier vid moderna bryggerier, tillfälle att komma med förslag till förbättringar och moderniseringar. Då han 1934 avgick med pension, var det ett tidsenligt bryggeri med tillräcklig kapacitet för våra förhållanden han lämnade.

#### *Den nya epoken.*

Allt var till synes tillrättalagt och i god ordning, då artikelförfattaren år 1934 tillträdde platsen som disponent i bolaget. Uppgiften blev att fortsätta och fullfölja nydaningsarbetet. Det blev några intensiva utvecklingsår för bolaget, men så kom andra världskriget. Det förde naturligtvis med sig en del besvärligheter. Råvaror kunde visserligen anskaffas lättare än under första världskriget men det största problemet var transporter. Livsmedelsföretagen hade länge en viss tilldelning av bensin men fick så småningom även övergå till användande av gengas. De mindre än halvslitna lastbilsdäcken fick lämnas till myndigheterna, medan lastbilarna försågs med personvagnsdäck, vilket försvårade distributionen än mera.

Efter kriget fortsattes och fullföljdes planerade byggnads- och moderniseringsarbeten. Många nya upptäckter och uppfinningar



*Hela bilparken år 1928*

hade gjorts på alla områden. Skall ett företag göra sig gällande, måste det acceptera det tekniskt nya och praktiska på sitt område. Detta har Visby Bryggeri försökt göra. För att kunna fylla sin uppgift har det både till det inre och yttre blivit ett helt nytt etablisse- mang. Lagerlokaler, arbetslokaler, det maskinella, distributions- systemet, garage, kontors- och personallokaler — allt har genom-



*1960 års nyförvärv av lastbilar uppställda på garagegården. I övervåningen på garagebyggnaden har de nya personallokalerna inretts*

gripande förnyats och förbättrats. Modernisering — rationalisering — har varit riktpunkter i arbetet.



*Ledningen — arbetarna.*

Bolagets framgångsrika utveckling har skymtat många gånger i årens protokoll, och den har helt varit en följd av verkställande direktören Henric Wimans arbete inom företaget. Redan före sammanslagningen var han verksam inom Wedinska bryggeriet, och alltsedan sammanslagningen och fram till år 1940 har han inte bara skrivit varje protokoll, utan även varit den kunnige, initiativrike och ledande kraften inom företaget. För honom var företaget *allt*, men han var också förutseende att skaffa sig medarbetare, som skulle kunna fullfölja och utveckla det verk han påbörjat. Hans arbete inom företaget kan inte nog uppskattas.

För framgång fordrades givetvis inte bara ledning utan även dugliga och kunniga tjänstemän och arbetare. Här i denna 50-årsöversikt måste alla anställda få en särskild eloge. Som viktiga kugor i ett maskineri ha de alltid fullgjort sitt arbete på ett utomordentligt sätt. Några konflikter har aldrig förekommit, och företaget har alltid värdesatt goda arbetsprestationer.

Ett stort steg i arbetet för de anställdas bästa togs år 1953, då en egen fri pensionsstiftelse för de anställda inrättades. Såsom första bryggeri i Sverige infördes 1958 fria lördagar året runt. Redan tidigare hade en företagsnämnd tillkommit, och vid 25- och 40-årsjubileerna utdelades gratifikationer m. m.

*Avveckling — utvidgning — inköp.*

Under årens lopp har alla intressen i olika utminuterings- och försäljningsställen avkopplats och bryggeriet håller sig endast till produktion av varor med därtill hörande distributionssystem. Ett 20-tal försäljare med lastbilar förser hela ön, från Fårö till Hoburgen, med bryggeriets produkter. Allt som allt räknar företaget 50 anställda, varav 15 tjänstemän.

AB Visby Bryggeri har icke varit ensamhärskare på malt- och läskedrycksfronten under dessa 50 år här på ön. Det har förekommit flera mindre bryggerier, som dock under årens lopp uppgått i Visby Bryggeri. De förvärvade och nedlagda företagen är AB Siggelins Saft- och Vattenfabrik år 1940, Östra Bryggeriet 1950, Slite Läskedrycksfabrik 1954, Lorentz Gibsons Bryggeri 1955, Fårösunds Bryggeri 1957 och Klinte Bryggeri år 1958. Personalen vid de nedlagda bryggerierna har givetvis fått eller erbjudits anställning hos Visby Bryggeri.

*Finansiell transaktion.*

År 1936 försvann namnet AB Visby Bryggerier ur bilden.

All egendom såsom fastigheter, inventarier, lager övergick till ett nybildat bolag, Nya AB Visby Bryggeri, som i huvudsak hade samma intressenter.

Aktiekapitalet i det gamla bolaget hade varit 432.000: — kr men blev i det nya bolaget höjt till 1.080.000: — kr. Detta nya bryggeris

namn ändrades 1947 till AB Visby Bryggeri samtidigt som bolagsordningen gjordes om i enlighet med nya aktiebolagslagen av 1946.

#### *Stöd och hjälp åt kulturella ändamål.*

Klart är, att ett bolag som detta även gjort en hel del för det allmänna och idella. Större och mindre bidrag har lämnats till insamlingar för t. ex. Föreningen Gotlands Fornvänner, Kulturhistoriska museet i Bunge, Strandridaregården, Hushållningssällskapet för särskilt ändamål, arkeologiska utgrävningar och undersökningar på ön, Gotlands nation i Uppsala, "Tack för god vakt", krigsoffer i Finland och många andra ändamål.

\*

Av denna berättelse torde framgå, att av de gamla Bayersk-Wedinska bryggerierna finns praktiskt taget inget kvar. Det gamla — utmärkt kanske för sin tid — har fått vika för det moderna. Detta är endast ett fullföljande av banbrytarens tanke och ett förvaltande av arvet från dem. Med detta arv följer också ansvar att inte blott fortsätta deras verk utan även framgångsrikt föra det vidare, förbättra och fullända.

Med den förhoppningen, att AB Visby Bryggeri måtte ytterligare gå framåt och fylla sin uppgift, avslutas denna korta 50-årshistorik.

## Annons

Looking for. belgian breweries labels, cans,  
beer mats, old glasses and glasses of  
Leffe, playing cards  
offers Cans, beer mats, labels, glasses  
Winkero BALCAEN ERIC 155 rue du Maréchal Joffre  
7340 WASMES (3)



### Dyra droppar i sejdeln

■ Den är stor. Den är stark. Och den är antagligen dyrast i världen – den belgiska ölen Vielle Bon Secours.

Det exklusiva ölet säljs just nu på en pub i Londons mest yuppiebelastade kvarter för 8 000 kronor flaskan. Men då rymmer å andra

sidan flaskan 15 liter.

Trots det blir priset per halvliter ungefär 260 kronor, ett pris de allra flesta finner för högt.

– Vi har hittills sålt sex flaskor till större grupper och specialister, säger pubägaren Mack Plumpton. (Reuters)

Detta urklipp av okänt ursprung har tillhandahållit av Hans Billquist

Tisdag 13 oktober 1998

# Ölhavre nära bli hästfoder

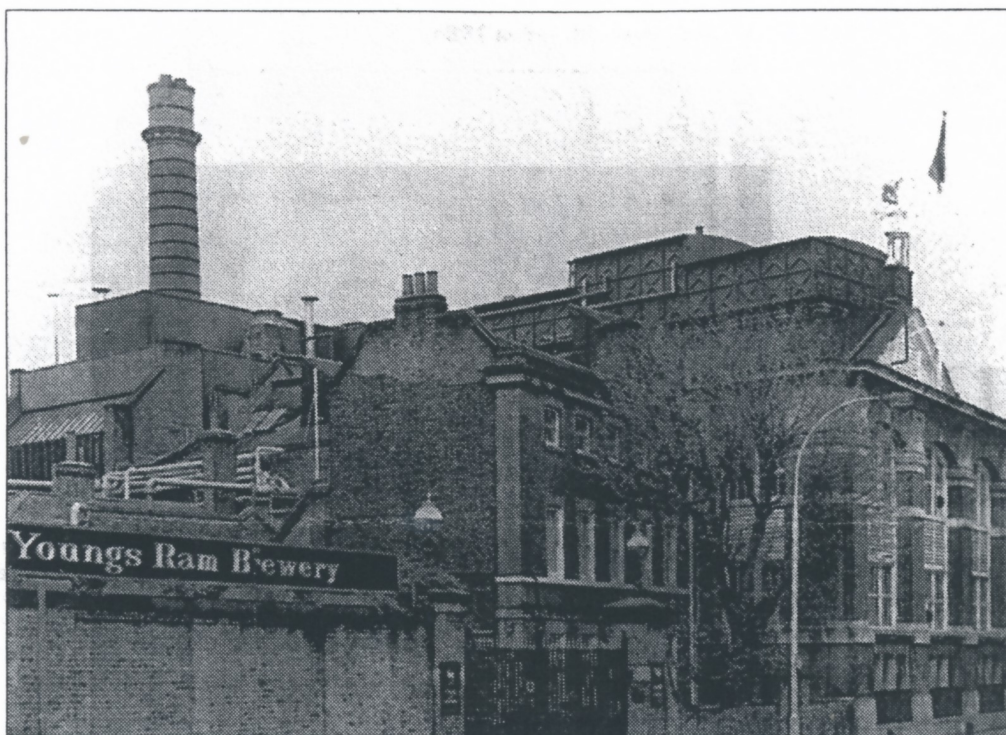
Vid floden Wandle, i stadsdelen Wandsworth i London, England ligger det gamla familjebryggeriet Young's Ram brewery. Bryggeriet tillverkar en rad eleganta ales, bitters, stouts och lagers och ett av ölen - Youngs Oatmeal Stout - är faktiskt ett havreöl. Redan år 1675 drevs på platsen bryggerinäring av Familjen Draper, som 100 år senare sålde bryggeriet till en herr Thomas Tritton. Efter 23 år i branschen drog Thomas sig tillbaka och överlät verksamheten till sin son George Tritton.

I början av 1800-talet öppnade en järnväg - Surrey Iron railway - alldeles intill bryggeriet. Det underlättade betydligt att ta emot råvaror och att distribuera ölet.

Platsen blir fortsättningsvis attraktiv att driva bryggerinäring på. År 1831 bestämmer sig Charles Allen Young, den förste i familjen Young's bryggeri, för att ingå ett partnerskap med en herr Anthony Fothergill Bainbridge och de köper det slitna gamla bryggeriet. Man investerar bl a i två nya ångmaskiner år 1835. De här maskinerna var i bruk ända fram till 1989. År 1884 köper sonen Charles Florance Young - som fått ärva bryggeriet efter sin far - ut partnern Bainbridge och formar aktiebolaget Young's and Co.

Under tyskarnas bombarder på 40-talet skadas delar av bryggeriet svårt, men det återuppbyggs igen tack vare familjen Young's vilja att fortsätta driva verksamheten. 1962 görs stora investeringar och man köper Foster-Probyn, det största oberoende buteljeringföretaget i landet.

De senaste 35 åren har familjen Young's mikrobryggeri vunnit ett flertal utmärkelser



**Anrikt.** Young's Ram brewery har anor från 1600-talet. Redan 1675 drevs här en bryggerinäring av familjen Draper.

för de olika öl som det producerar. Som tecken på ett erkännande för kvalitet och tradition var självaste drottningen på plats när Young's firade 150 års jubileum 1981.

Den vanligaste råvaran vid ölbrygning är ju korn, men Young's Oatmeal Stout är också bryggt på havre. Med en blandning av rostat korn, flisat havre och brunt socker får ölet sin svarta färg och söta fylliga smak.

**Humlen som ger en medelstor beska är naturligtvis engelsk. I Sverige är ölet klassat som ett starköl.**

Men det var nära att det inte blev något havre öl alls 1989,

när man väntade den första leveransen av havre, hade personalen på bryggeriet informerats om den nya produkten. Alla utom grindvakten. Detta resulterade i att han av gammal vana, dirigerade sändningen - havre, råg, hästmat vad visste han - till de 22 hästarna som stod trötta i stallet efter en hård morgon med att leverera öl. Efter en tid började ledningen på bryggeriet att oroa sig. Var har den speciellt utvalda och mycket dyra havren tagit vägen. Ett telefonsamtal till leverantören bekräftade att havren levererats.

En mindre villervalla utbröt på bryggeriet. Efter en undersökning av lokalerna visade

det sig att hästarna i stallet stod och mumsade belåtet på en mycket dyr havre av finaste kvalitet. Stallpersonalen hade serverat delikatessen i tron att det varit en belöning till hästarna för gott uppförande vid de shower som bryggeriet håller i reklamsyfte.

Men Young's brygger inte bara öl. Företaget driver också ett stort antal andra pubar, som ju är en hörnsten i det sociala livet i England. De här pubarna har ofta roliga namn t ex Biskop utan bostad, Drottningens änkenåd, Billiga cigarren och en berömd pub i London, Dirty Dick's. Den lär inte vara städad på hundratals år, därav