

Dr. Herno Bryggeri
SMA Småbr.

Herno bryggeri

arbetare och arbetsförhållanden
kring skelskiftet

Skriftlig uppgift i etnologi B 1
Umeå universitet
Institutionen för etnologi
h-t 1978
Handledare
forskardocent Phebe Fjellström
Margareta Grafström, Härnösand

INNEHÅLLSFÖRTECKNING:

	FÖRORD	
Kap.I.	INLEDNING	1
	Allmänt, syfte, material	1
Kap.II.	HERNÖ BRYGGERI	4
	Historik, läge, miljö, byggnader	4
Kap.III.	FUNKTION och PRODUKTION vid HERNÖ BRYGGERI	13
	Från hantverk till industri	13
	Lager och försäljning	14
	Öltillverkning	16
Kap.IV	TJÄNSTEMÄN och ARBETARE	18
	Allmänt	18
	Disponenten	20
	Kontorspersonalen	21
	Bryggmästaren	25
	Jäskällarbasen	29
	Mältaren	30
	Matsäcken	32
	Ölutköraren	35
	Sköljerskor och tapperskor	36
	Tränsgrabb och etikettpojke	42
	Tunnbindare och snickare	43
	Finska arbetare	44
Kap.V.	ARBETE av SÄSONGKARAKTÄR vid HERNÖ BRYGGERI	45
	Hartsning	45
	Isupptagning	45
	Jordbruk	47
	Skutorna lossas	48
Kap.VI.	SOCIALA FÖRMÅNER, STORSTREJKEN, FACKFÖRENINGEN m.m.	50
Kap.VII.	FRITIDSAKTIVITETER	53
	KÄLLOR och LITTERATURFÖRTECKNING	55
	FOTOBILAGEFÖRTECKNING	59
	BILAGEFÖRTECKNING	61
	ORDLISTA	62
	Förkortningar	62

FÖRORD.

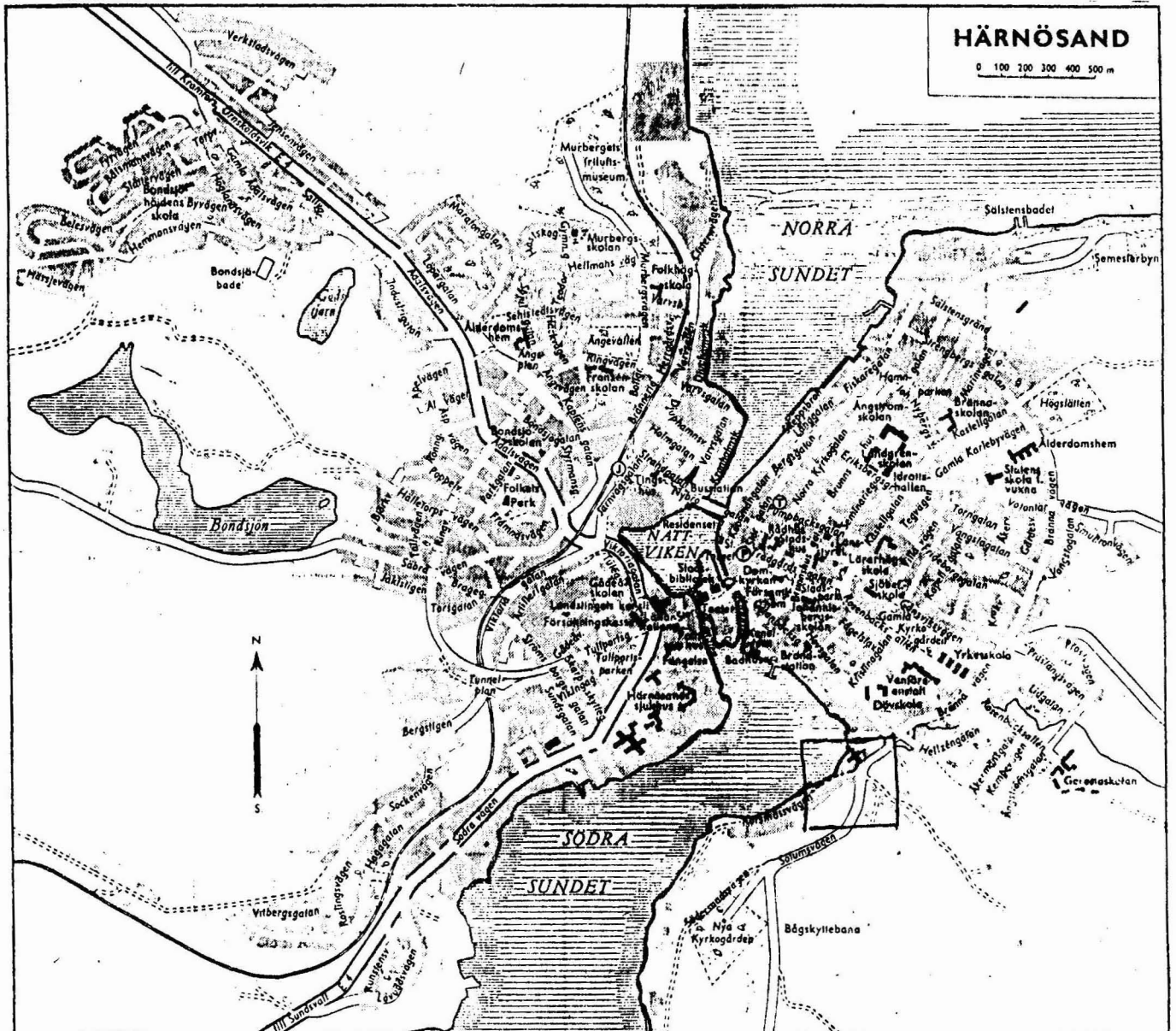
I slutet av 60-talet blev jag bekant och god vän med Hilmer Öhman, f. 1897. En sommar satte han upp ett staket åt oss och samtalen vid kaffebordet kom att handla om hans arbete i ungdomsåren som "matsäck" - biträde till ölutkörare - vid Hernö bryggeri åren 1910 - 1915. Mitt intresse väcktes, jag tecknade upp hans minnen och detta resulterade i en tidningsartikel med teckningar, fotografier och gamla etiketter i Västernorrlands Allehandan den 26 maj 1973. Detta år upphörde verksamheten vid Hernö bryggeri sedan det övergått i Pripps ägo.

1976 dog min informant Hilmer Öhman. Det tidigare materialet från 1973 har jag nu kunnat komplettera dels med arkivmaterial, dels genom intervjuer med främst pensionerade bryggeriarbetare och andra informanter - släktingar till bryggeriarbetare - vilka med intresse och vänlighet hjälpt mig att få fram fotografier och uppgifter. De äro Anna Andersson, Elsa och Gotthard Andersson, Verner och Valfrid Andersson, Albin Björklund, Frans och Ala Forsström, Erik Forsström, Fritz Hälén, Gertrud Hedblom, Ester Högdahl, Elsa Linnarsson, Karin Lundholm, Sigurd Otterström, Greta Pettersson, Fritz Ramström, Kjell Törnsten, Lenart Valentin, Hans Vestin, Ann Viklund, Randi Öhman, Gustaf Johansson, Ebba Wikman och Hjalmar Vänglund.

Ett varmt tack till dem alla och till personalen vid landsarkivet, lantmäteriet, rådhusrätten, pastorsexpeditionen och Läns museet - Murberget i Härnösand samt till min handledare forskardocent Phebe Fjellström vid Umeå universitet.

Härnösand i mars 1979

Margareta Grafström

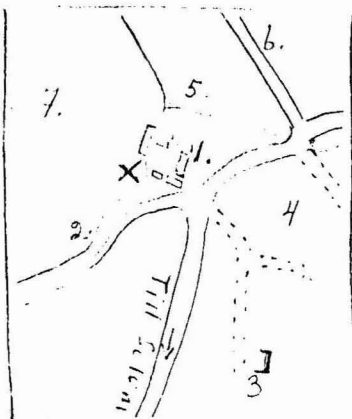


1975

Karta ur telefonkatalogen.

Det inringade området vid kartans högra hörn motsvarar lagaskifteskartan från 1890 (jfr bilaga 2) och visar Hernö bryggeris läge vid Gerestabäcken.

Bryggeriet ligger vid Harnösands sydöstra utkant vid Kattastrand vid Södra sundet. En utmärkt vattenkälla vid övre sidan av Solumsvägen en bit bortanför Stenhammar utgjorde bryggeriets vattentäkt, ung. 2 mm. ö.n i Solumsvägen.



1. Hernö bryggeri.
2. Sandviken där hästarna badade.
3. Stenhammar.
4. "Kackelabacken."
5. Gerestabäcken.
6. Hovsgatan. Vid 6 låg kugelbanan. Enligt dagboken "makadamiserades" Hovsgatan 1915.
7. Södra sundet. Till bryggeriet hörde en kaj, där ångfartyg med prämar kunde lägga till.

Kap. I. INLEDNING.

Allmänt

Vid sekelskiftet var antalet industrier i Sverige bara en bråkdel av vad förhållandet är i dag. Näringsgrenar som t.ex. jordbruk och skogsbruk kunde inte ge arbete åt alla, därför blev sådana industrier som Hernö bryggeri och cigarettfabriken i Härnösand, arbetsplatser, som även ortens folk, torpare- och fiskarepojkar, kom att söka sig till.

Några krav eller synpunkter på en hygglig arbetsmiljö hade ännu ingen vågat föra fram och det skulle dröja många år, innan man i fackföreningar började uppmärksamma dessa frågor. Vad arbetarna mest kämpade för var sänkt arbetstid och höjda löner, ett krav, som särskilt kvinnorna förde fram.¹

Syftet med denna uppsats är att ge upplysning om arbetsliv och arbetsmiljö vid Hernö bryggeri kring sekelskiftet och i någon mån att belysa arbetarnas personhistoria. I två, tre generationer har vissa släkter arbetat här. Även om jag försökt begränsa tidsperioden fram till 1915, förekommer dock en del uppgifter från 20-talet, men eftersom arbetet för dessa personers del då utfördes på likartat sätt som ett tiotal år tidigare, har jag ansett det motiverat att taga med deras dokumentation. I någon mån beskrives bostadsförhållanden och aktiviteter utanför arbetet.

Den beskrivning av Hernö bryggeris byggnader, som ingår i kapitel II, kan synas kortfattad, men i informanternas egen beskrivning av sin arbetsmiljö i kapitel IV, återkommer i flera fall ytterligare uppgifter. Detta gäller i synnerhet kapitlet Funktion och produktion.

Att jag till min B I uppsats valde detta ämne, beror på - förutom det redan i förordet nämnda skälet - att Härnösands kommun troligen går i författning om att jämna bryggeriet med marken, vilket enligt min åsikt vore, att återigen fråntaga en kommande generation ett fädernearv med kulturhistoria. Härnösand har redan förlorat tillräckligt av gammal fin byggnadskultur.

Materialet till uppsatsen utgöres av ett femtontal intervjuer med bryggeriarbetare eller med personer på annat sätt knutna till Hernö bryggeri. De flesta av informanterna har jag besökt en eller ett par gånger. Jag har försökt använda en i förväg sammanställd frågelista, men insett att fria samtal

¹G. Qvist, Kvinnan i yrkesliv och kamp för likställdhet, s. 193, Den svenska historien, band IX, Stockholm 1968.

var att föredraga, vilket i stället fört med sig flera kompletterande telefonsamtal, ibland halvtimmeslånga, vid vilka jag också kunnat korrigerera missuppfattningar.

Det källmaterial jag på detta sätt fått fram anger jag i notapparaten med t.ex. Inf.A.V. s.3 = Informant Ann Viklund. Sidan 3 visar pagineringen i mina egna anteckningar, vilka kommer att lämnas till Läns museet-Murberget för registrering.

Disponent Nils Nordberg, tidigare kassör och bokhållare vid Hernö bryggeri, anställd 1888-1942, förde under sin långa tjänstgöringstid en dagbok ur vilken jag citerat flitigt. Den är nu arkiverad i H.L.A. under beteckning Enskilt arkiv, A:57 Hernö bryggeri AB DI:4.¹I detta arkiv ligger även styrelseprotokollen för 1888-1898 under beteckning AI:1, vilka jag till en del använt mig av.

På landsarkivet har jag även kunnat ta del av husförhörslängder och dopböcker, bouppteckningar (efter 1890 i Rådhusrättens arkiv) samt 1^e provinsialläkarens årsberättelser.

I en bouppteckning från 1886 efter bryggeriägare P.E. Ringnér har jag funnit Hernö bryggeris hela uppsättning i bryggapparatur. (Bilaga 17) Läskedrycksfabrikens inventarium fanns i bouppteckningen efter disponent J. Iverus, död 1899. (Bil. 18)

Vad gäller funktion och produktion vid ett bryggeri har jag förutom av mina informanter, främst hämtat uppgifter ur Sten Simonssons En krönika om brygd. I övrigt hänvisar jag till litteraturförteckningen. Mycket litet är skrivet om Norrlandsbryggerier. Georg Bergfors har skrivit en historik om Sollefteå bryggeri i Människor och händelser, som kom ut 1957 till hundraårsminnet av bryggeriets tillblivelse. Den har varit en värdefull källa och jag har lånat ett par fotografier därifrån.

Vid ett studiebesök i Umeå gamla ångbryggeri, nu i Tillkoncernens ägo fick jag möjlighet att gå igenom gamla protokoll och fann en följesedel från Hernö bryggeri från 1891 samt uppgifter från 1890-talet, som jag kunde använda mig av och för detta tackar jag disponent H. Löfgren.

I bilaga 9c ingår Hernö bryggeris troligen första annonser från 1862, vilka jag fått fram ur den microfilmade tidningen HärnösandsPosten. För upplysning om dessa tackar jag doktor Harald Vik. I samma tidning fanns 1935 en artikel, som belyste Hernö bryggeris historia och sammaledes en i Nya Norrland 1972, vilka jag citerat ur. För upplysning om dem tackar jag Gustaf Gustafsson.

¹. Efter disponent Nordbergs tid har man på kontoret fortsatt att föra dagboken fram till 1961.

Som bilaga medföljer den planritning, som ingår i den av Riksantikvarieämbetet hösten 1978 utförda inventeringen av Hernö bryggeris byggnader, för vilken jag tackar länsantikvarie Bengt Häger. En kopia av inventeringen finns inregistrerad på Läns museet-Murberget. (Dnr 365/78, här bilaga 3a)

Schematiskt återger jag en lagaskifteskarta från 1890 över bryggeriområdet. Den har jag kunnat rita av i Lantmäterihetens arkiv i Härnösand. (Härnösand 93/1890)

På Läns museet-Murberget finns arkiverade tunnbindare Svenssons gesällbetyg och annan dokumentation rörande hans arbete, vilka i xeroxkopia ingår i bilaga 9a. För upplysning om detta tackar jag Karin Henriksson på museet.

Av mina informanter har jag fått låna ett sextiotal fotografier för kopiering. De föreställer exteriörer av Hernö bryggeri och arbetssituationer där. Inför tryckningen av den här uppsatsen har jag fotograferat bebyggelsen intill bryggeriet, de arbetares bostäder, som nu finns kvar. Området exploateras just nu och mycket har rivits och ombyggt.

Särskilt värdefullt har ett flygfotografi från 1929 varit och informanterna har hjälpt mig att identifiera bostäder och byggnader. Jag har även ritat en skiss av fotografiet för att kunna märka ut vad allt föreställer. (Bilaga 1 b)

Två av informanterna ägde fotografialbum från sekelskiftet i sammetspärmar med mässingsbeslag. Där finns fotografier av dalkullor i Leksands- och Rättviksdräkter jämte deras män, i regel bryggeriarbetare. Namnuppgifterna på en del av dem, som var knutna till Hernö bryggeri, har jag kunnat komplettera med data ur kyrkböcker i landsarkivet och på pastorsexpeditionen i Härnösand, därigenom har jag kunnat fastställa bryggerikullornas födelseorter, men endast för dem som blivit bofasta här. Även från de svensktalande kustsocknarna i Finland kom man över för att söka arbete. För att illustrera arbetsvandringarna har jag ritat en kartskiss. (Bilaga 4)

De fotografier jag kopierat finns med i särskild fotobilaga. I ytterligare en pärm medföljer bilagor av skilda slag, såsom en samling gamla etiketter, för vilka jag tackar disponent Lenart Valentin. De är ett urval av Hernö bryggeris produktion under årens lopp. (Bilagorna 10 - 13)

Som en brist i detta arbete räknar jag, att tiden ej medgivit genomgång av Svenska bryggareföreningens månadsblad och Svenska bryggeriarbetaren, inte heller har jag i större omfattning kunnat djupdyka i den microfilmade HärnösandsPosten.

Kap. II HERNÖ BRYGGERI - HISTORIK, LÄGE, MILJÖ, BYGGNADER.

Historik.

I Västernorrlands län etablerade sig vid 1800-talets mitt tre bryggerier, ett i Sollefteå 1857, ett i Sundsvall 1859¹ och ett i Härnösand på 1860-talet. När Härnösand firade sitt 350-årsjubileum, skrevs en serie artiklar i Härnösands-Posten om stadens näringsliv, bl.a. en om Hernö bryggeri. Uppgifterna torde författaren ha fått av dåvarande disponenten Nils Nordberg, som arbetat vid bryggeriet sedan 1888.²

I artikeln nämns, att verksamheten vid bryggeriet tog sin början på 1860-talet. Redan 1843 hade dock en bryggmästare R. Arnander köpt en tomt för bryggeriändamål. 1862 gick Arnander i konkurs.³

I kyrkboken inskrevs 1865 P.E. Ringnér från Linköping.⁴ Han började som bokhållare vid bryggeriet och slutade som bryggeriägare. Vid sin död 1886 efterlämnade han skulder på nära 95500 kronor och osäkra fordringar på 78584 kronor enligt bouppteckningen.⁵

I den inventering, som antikvarie Staffan Nilsson gjorde över Hernö bryggeris byggnader 1978 på uppdrag av R.A., nämns, att huvuddelen av de nuvarande byggnaderna uppfördes åren 1885-1890.⁶ Kostnaderna för de påbörjade nybyggnaderna kan ha bidragit till bryggeriets dåliga ekonomiska läge och torde vara den direkta orsaken till den förestående omkonstruktionen av företaget.

År 1888 bildades Hernö Bryggeri Aktiebolag med några av Härnösands främsta affärsmän som aktieägare. "Under 1890-talet syns bolagets verksamhet varit förenad med vissa svårigheter och försäljningsvärdet sjönk från 195000 kronor till 150000 kronor 1895." (Citater är hämtat ur Nilssons rapport ovan.) Ser man till tjänstemännens förflyttning förefinnes en viss instabilitet. Disponent Färnström, som kom efter Ringnér, flyttar till Luleå 1892 och en bryggmästare Göransson till Umeå 1893 enligt husförhörslängderna.⁷

Tjänsten som disponent i Hernö Bryggeri AB tycks på 1800-talet inte ha varit någon lysande affär. Den nästföljande disponenten J. Iverus, som dog vid ett besök i Tyskland 1899, lämnade efter sig en brist i boet på 25000 kronor. (Enligt bouppteckning)⁸

1. G. Bergfors, o.a.a. s.7 ang. Sollefteå bryggeri och N. Ahnlund, Sundsvalls historia del V, s.450.

2. Hernö bryggeri AB, osignerad artikel i H.P. 17 april 1935.

3. J. Boija, Hernö bryggeri. Ett bland Härnösands äldsta företag, N.N. 1 juni 1972 samt H.L.A. Enskilt arkiv A:57, AI:1.

4. H.L.A. Härnösand A Ib:5, s.71.

5. Härnösands rådhusrätt, Härnösand FI:16, nr 33.

6. Läns museet-Murberget, Dnr 365/78.

7. H.L.A. Härnösand AI:a 17 b, s.348 och 350.

8. Härnösands rådhusrätt, Härnösand F I:18 nr 160.

Ett försök till en analys av de svårigheter, som på 90-talet drabbade bryggeriet, skulle ge vid handen att:

1. den konjunktursvacka, som de norrländska sågverken stod inför i början av 90-talet, måste ha inverkat på köpkraften och den arbetslöshet, som uppstod gjorde, att emigrationen till Amerika åren 1892-93 nådde en topp. Uppgiften gäller Sundsvalls-distriktet sex mil söder om Härnösand. Förhållandet torde varit likartat vid sågverken längs Ångermanälven.

2. de nybyggnader och nyanskaffningar, som gjordes drog stora kostnader enligt styrelseprotokoll 1888 29/6 - 1903 8/9.

indragning av el-belysning, vatten och avlopp
nytt mäskkar och ny vörtpanna
ångpanna, som "skulle drifva en dynamomaskin för eldrift, denna vackra uppfinning!"
en smedja af stén å södra sidan af nya bryggeriet
nytt vagnslider och vedskjul m.m.

3. svårigheter, som berörde själva produktionen inträffade, t.ex.

1888 anlände skämt korn från Kock i Trelleborg.
1893, golvet i nedre mälteriet fuktade och blev möjligt och maltet kunde ej ens användas till svagdricka!
Golvet måste läggas om.
1894 uppdrog styrelsen åt bryggmästare Ramström att resa till Stockholm och Södertälje för att sätta sig in i vatten- och läskedrycksaffärer, "ty ölkonsumtionen hade betänkligt börjat minska." (Ölet var dyrt, 4/3 l. - 16 öre)

4. filialerna i Nyland, Strömnäs och Sollefteå gick med förlust.²

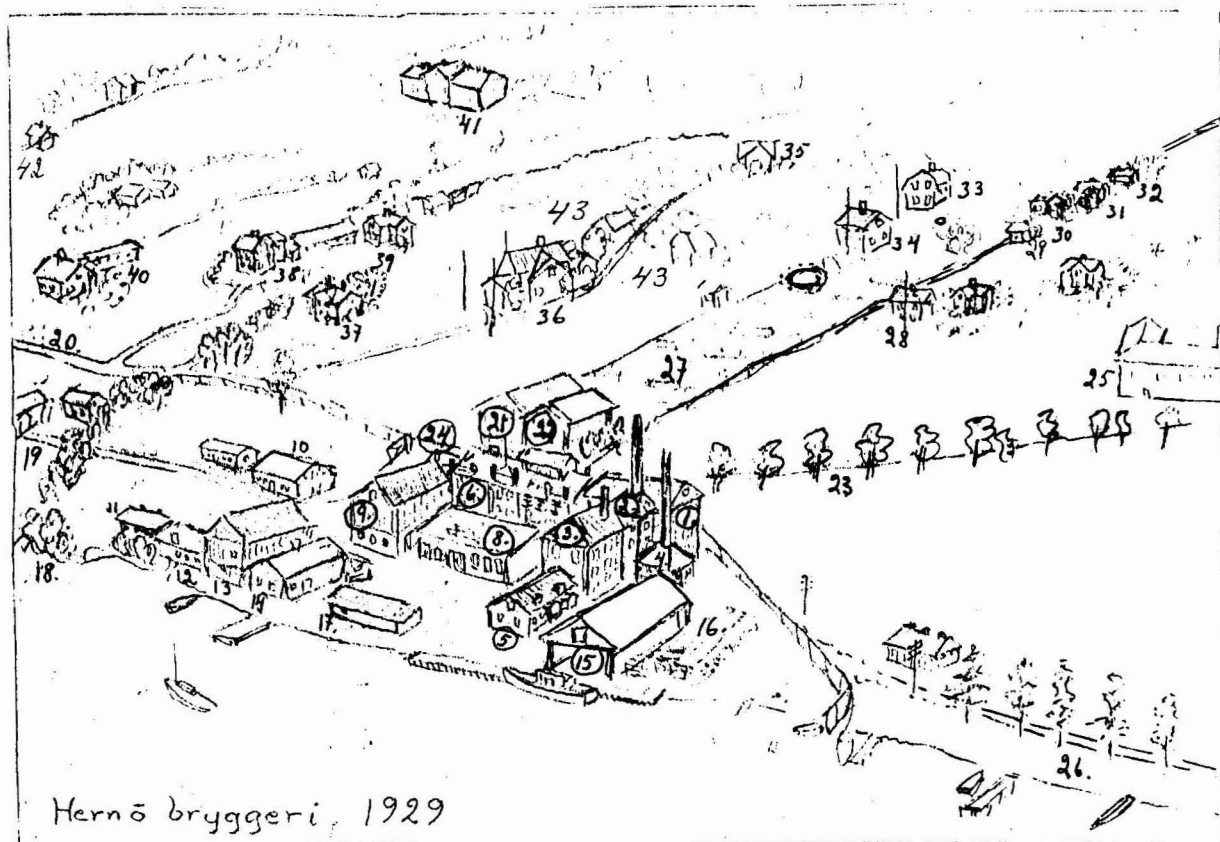
En jämförelse med Umeå nybyggda ångbryggeri från samma tid visar en analog utveckling. (Vid ett besök på bryggeriet, som numera ägs av Till-koncernen fick jag tillfälle att studera gamla protokoll från 1893, vilka gav en inblick i konjunkturläget.):

"Sommaren har varit kall och ruskig, varför omsättningen har stagnerat. Arbetslöshet och sträng vinterkyla har även bidragit. Konkurrensen har varit ovanligt stor. Styrelsen har därför öppnat en tappningsaffär i Vännäs och en i Hjuken vid Hällnäs järnvägsstation. Dessutom bör man öppna flere tappningsställen längs stambanan allt efter som denna blir klar för trafik, "då i annat fall någon större ökning i omsättningen av maltdrycker svårigen lär erhållas...." ³

1. R. Olsson, Medelpad i historiens ljus; Strödda anteckningar kring emigrationen, Medelpad, s. 233, 1975.

2. H. L. A. Enskilt arkiv, A:57, o. a. a. 1893 21/3, 1893 13/7, 1894 27/6.

3. För dessa uppgifter tackar jag disp. H. Löfgren i Umeå.



Hernö bryggeri, 1929

En skiss över bryggeriområdet med omgivningar utförd av författaren efter ett flygfotografi: Foto Aero Materiel A.B. F 622.

1. Mälteri i 3 våningar.
2. Kölna med 2 plåtar och skorsten.
3. Brygghus med krossvind, där maltkross finnes.
4. Ångpannehus med skorsten och inmurad ångpanna.
5. Kontorsbyggnad med kullvinden.
6. Jäs- och lagerkällare, bostäder och kylskeppsvind.
7. Lagerkällaren fortsätter bakom 6.
8. Tappningslokal och läskedrycksfabrik.
9. Övre kronmagasinet.
10. Garage och verkstad.
11. Avträden.
12. Isstackhus.
13. Nedre kronmagasinet.
14. Snickarbod och stall.
15. Ved- och kolskjul.
16. En mängd vedtravar.
17. Vagn- och båtskjul.
18. Gerestabäckens mynning.
19. "Huset vid bäcken", Hovsg. 44.
20. Hovsgatan.
21. Övre lagerkällare.
22. " " "
23. Vägen till Solum.
24. Infarten.
25. Stenhammars ladugård.
26. Vägen till Korsmässudden och till snickar Nordkvists hus.
27. Ringnérs vret, tillhörig bryggeriet.
28. Ölutkörare Frans Forsströms hus.
29. Bryggeriarb. Johan Asplunds "
30. " Anders Högdahls "
31. Arbetare Mattias " "
32. Stallchefen Erik Vennbergs "
33. Bryggeriarb. Gotthard Anderssons
34. Tunnbindare Svenssons hus
35. Nilssons torp.
36. Gustafsberg.
37. "Gamla Edlunds" } Bönder som
38. Fabian Edlund. } hyrde ut bo-
39. Svante Edlund. } städer om ett
40. Valfrid Andersson. } rum och kök.
41. Geresta herrgård.
42. Ölutkörare Henning Lundholms hus.
Till vänster utanför bilden låg Rosenbäcks värdshus.
43. Kackelabacken.

Jfr. texten till fotobilaga 1 fig 3, originalet till skissen ovan. Uppgifter om bostäder har inf. E.H. ldmnat. Hon har bott både i Kackelabacken och vid bäcken hos Anderssons. Hennes far arbetade i bryggeriet.

Gefle ångbryggeri ägde en filial i Härnösand, som var en stor konkurrent till "Hernö". Styrelsen beslöt 1903 8/9 att köpa in detta s.k. Lönn's bryggeri, som låg på Brunnshusgatan, man beslöt även att överta Lönn själv. Den 1 oktober var köpet avslutat.¹

Hit förlade Hernö bryggeri sin svagdrickstillverkning. 1903 hade maldryckstillverkningen belagts med skatt och det var inte tillåtet att inom samma byggnad brygga svagt och starkt öl. Man skiljde därför på skattepliktiga och skattefria bryggerier. Att brygga svagdricka var ett sätt att "lindra skattestrycket."² Man slapp accis på svagdrickstillverkningen.

I dyrtider köpte folk hellre svagdricka, som var betydligt billigare än öl. 1903 kostade svagdrickan 5 öre litern och ölet 9 öre för 1/3 liter.³ Även alkoholsvagt öl var betydligt billigare än andra ölsorter, därför beslöt styrelsen, att skicka Ramström till Danmark, där man ägde stor skicklighet i brygging av just alkoholsvaga öltyper. I dagboken antecknades:

"1906 6 jan. reste bryggmästare Ramström till Viborg i Danmark för att lära sig brygga alkoholsvagt öl, återkom 29."⁴

Det är alltså ingenting nytt i dag, att ett företag kostar på en anställd vidareutbildning.

År 1910 betalade de svenska bryggerierna in en accis på 5 miljoner (c:a) kronor till staten. Både 1907 och 1908 hade skatten höjts ånyo.⁵

Ur företagsekonomisk synpunkt var det förvisso välplanerat att låta bryggmästaren utöka sina kunskaper och skaffa sig specialutbildning. Hernö Bryggeriaktiebolag började repa sig från det markanta underläget från 90-talet och börjar gå med vinst.

1899 övertog bokhållare Fredrik Andersson som disponent ledningen över företaget. 1893 hade bryggmästare Fredrik Ramström anställts och 1890 bokhållare Nils Nordberg.⁶ Alla tre var härnösandsbor och de kom att under skiftande konjunkturförhållanden tillsammans med en god arbetarstam öka Hernö bryggeris produktion,⁷ vilket man kan följa i den dagbok Nils Nordberg förde och i de arkivalier om Hernö Bryggeri AB, som finns inregistrerade på H.L.A.

1. H.L.A. Enskilt arkiv A:57, o.a.a. styrelseprotokoll 1903 8/9.

2. K.M. Lindeberg, "maldrycksbeskattning", N.F. band 17, spalt 695.

3. Jfr not 1.

4. H.L.A. Enskilt arkiv, A:57 o.a.a. 1906 6 jan.

5. Jfr not 2.

6. Data ang. ovanstående finns i kap. IV under resp. titel.

7. De innovationer i driften, som skedde fram till o. 1915 kommer att noteras i kap. III och IV.

Läge.

Hernö bryggeri är beläget på Hernön vid södra sundet i utkanten av Härnösand på mark, som tidigare hörde till Geresta by och egendomen Stenhammar.¹ Läget är utmärkt för ett bryggeri även ur ekologisk synvinkel. Jag hänvisar till Hülphers beskrivning från 1789 av det här en gång belägna Kronobränneriet:

"Kronobränneriet på östra sidan wid Geresta åns utlopp i Södra Hafs fjärden är mycket väl beläget, så för tillgång af friskt watten, som at större fartyg der kunna tillägga..."²

Bryggeriet ligger väl synligt från staden och bakom de röda tegelbyggnaderna med sina två höga skorstenar höjer sig ängsmark och kullar upp mot skogen och det branta Vårdkasberget.³

På sluttningen ovanför bryggeriet och hos de tre bönder, som hade sina hemman längs Gerestabäcken, bosatte sig bryggeriarbetarna.⁴ Stadskartan å bil. 1 a visar bryggeriets läge utanför staden. Följer man Solumsvägen rakt söderut från bryggeriet kommer man ut på Hernön, där mindre byar och fiskelägen ligger. Längs stranden, som kallas Kattastrand, löper en sämre väg ut till Korsmässudden, stadens gamla marknadsplats. Hülphers skriver:"

"I äldre tider war denne trakt en bekant handels-och bytes-plats för Norrlands inbyggare, som årligen wid Korsmässan om hösten här sammankommo, erlade utskylder och idkade köpenskap på det gamla Birkekarla sätt..."⁵

Området öster om bryggeriet ägdes vid sekelskiftet av Gerestabönderna och var inte stadsplanerat som på kartan. Detta skedde först på 60-talet. Från Hernös bergsområde i öster flyter Gerestabäcken genom dalgången och mynnar ut i Södra sundet strax norr om bryggeriet. Stadstomten norr om bäckens mynning ägdes av bryggeriet. "Huset vid bäcken", som i bryggeriets gamla handlingar emellanåt omnämns, låg på denna tomt.⁶ (Fotobilaga 30)

På lagaskifteskartan å bilaga 2 syns bäcken och bryggeritomten med byggnadernas läge i stort sett som de befinnes i dag. Söder om bryggeriet ser vi Stenhammars ägor och gården Stenhammar, där förr stadens nobless bodde.⁷

-
1. Lantmäterienheten Härnösand, Härnösand 93/1890=lagaskifteskarta,¹
 2. A. Hülphers, Samlingar till en Beskrifning... s.35 Bilaga 2
 3. Fotobilaga 1 fig 3 och stadskartan å bilaga 1 a.
 4. Inf. E. H. s. 1, inf. G. A. s. 2 m. fl. Jfr. bilaga 1 b.
 5. A. Hülphers, o. a. a. s. 18.
 6. H. L. A. Enskilt arkiv, o. a. a. 1903 15 maj.
 7. Området mellan Stenhammar och bäcken kallas Kackelabacken. Stenhammar var denna tid ett stort jordbrukshemman.

Miljö.

Högt uppe på sluttningen på Stenhammars och på bryggeriets mark byggde bryggeriarbetarna timrade hus, vilka brädfodrades, när man fick råd. Johan Asplunds hus hör till de äldsta. Stallchefen Vennbergs hus är nu rivet. Husen byggdes med ett rum och kök. En vind kunde inredas och sommartid sov man även här. Mitt i backen byggde bagare Gustaf Zetterlund en villa med glasverandor och snickarglädje, Gustafsberg kallad, ursprungligen till sommarnöje. Huset såldes omkring 1908 och blev bostad åt fyra familjer från bryggeriet.¹

Långa stengärdesgårdar visar, att detta en gång varit en stenig backe. Mellan Gustafsberg och tunnbindare Svenssons hus rinner en bäck ner mot bryggeriet. Den kommer uppifrån Vårdkasen. Följer man bäcken upp mot skogen kommer man till Nilssons torp, tidigare ölutkörare Samuelssons föräldrahem. Husen ligger inbäddade i grönska, man har vinbärbuskar och potatisland. Svensson hade byggt en brunn ovanför sin tomt. Man drog in vattenledning till husen, så att man kunde pumpa in vatten. Avlopp saknades länge.

Följer man Hovsgatan från bryggeriet mot staden ligger först "huset vid bäcken" på vänster hand, därefter Forsströms och Julanders hus², så trädgårdsmästarens. I nästa kvarter låg Lottas handelsbod och inte långt därifrån Vallins affär. De flesta hade bryggor och båt nere vid "sjön".

På höger hand låg kugelbanan, nu på Murberget. Före 1915 var gatan gropig och bedrövlig.³ Man gick på trätrottoarer och man sade "att gå på banan". Johannesbergsskolan byggdes 1912 och barnen hade lång väg dit. Den låg bredvid domkyrkan. Skolan var tidigare inrymd i församlingsgården. Om det snöat mycket stannade barnen hemma. Det var nära en kilometer att gå.⁴

En bit uppåt Gerestabäcken låg denna tid Rosenbäcks vårdshus. Det brann 1921. Dit gick inte bara stadsborna på vårutflykter och dans, även bryggeriarbetarna och kullorna kunde kosta på sig att köpa kaffe och bullar för 25 öre.⁵

"En kulla hette Olas-Anna, hon var gift med en bonde i Geresta, Andersson. Mamma hyrde där, när hon blev änka. Jag var fyra år, när vi kom dit. Det var så fint där, förut hade vi bara haft en stengärsgård utanför köksfönstert, men dom hade gullregn, syrénhäck å lärkträd å blommor. Annelund hette det. Dom hyrde ut åt bryggeriarbetare, ett rum och kök, så hade alla."⁶

1. Inf. E. H. s. 1 f. f. Jfr bilaga 1 b. och fotobilaga 1 fig 3.

2. Inf. E. H. s. 1 f. f. Fotobilaga 25.

3. Inf. G. P. s. 36 och A. B. s. 39. m. fl. Lottas handelsbod, fot. bil.

4. Inf. E. H. s. 1 f. f. Jfr. fotobilaga 27.

5. Inf. F. F. s. 50.

6. Inf. E. H. s. 1.

Sommarkvällar och söndagar kunde man fara ut och ro. Det gjorde både de "fina fruarna" och bryggerikullorna och männen kunde dra not. Det var många, som ägde roddbåtar, också bryggeriet hade en. ¹

"Min mormor var dalkulla från Boda, (f.1846), hon arbetade i bryggeriet i sköljningen och var med i missionskyrkan och kullorna rodde ibland i sina (?) båtar och sjöng psalmer på kvällarna, det var så vackert." ²

Det var kanske inte lika romantiskt vintertid att bära vatten, slask och ved och att ha utedass och att i ett trångt kök, där alla skulle ligga i utdragssoffor, i uppbyggbara gustavianska sängar, i utdragbara bordbänkar och i byrålådor och där man hängde kläder och skor på tork över spisen. I 1^e provinsialläkarens årsrapport läser man om den "öfverbefolkning", som rådde. Det påpekas, att förr innan järnspisen kom, hade åtminstone luftväxlingen varit bättre. De flesta bodde på detta sätt vintertid. ³ Rapporten gäller 1905, jag har också gått igenom 1907 och 1892 års rapport, men något om bryggeriet har inte antecknats. Dalkullornas bostadsförhållanden återkommer jag till .

"Alla fick ju bära vatten, det var brunnar intill bäcken, fint vatten. Där vid bäcken fanns ett tvättställe, där man tvättade på sommarn. Det var gott om träd, så alla hade ju sina klädsträck - inte var det så noga hur man hängde inte! (som svar på fråga) I Kackelabacken hade dom en egen bäck, som kom oppifrån myren vid Nilssons torp. Det var tre bönder där nere, Anderssons, Edlunds och Norbergs. Gamla gubben Edlund, han satte sig på bron ibland och skulle räkna alla barn - för det fanns nå hemskt mycke barn där, 42 stycken - på sommarn gick vi över bryggerigården, när vi skulle gå och bada borta vid udden (Korsmässudden), å då passa vi på å ropa i tunnorna, om dom låg ute, det eka så bra i dom! ⁴

Informanten är född 1902, fadern kom från Finland och både en farbror och bröderna arbetade vid bryggeriet. Mer uppgifter om dessa i fotobilaga 27 och bilaga 9 b.

"Det var ju mycke mer vatten i bäcken förr och vattenståndet var högre i sundet, dom fiska mycke i bäcken, Nordberg gick med metspö och tog stenbit och på kvällarna kunde man ta laxöringar med håv om man hade lykta med sig." ⁵

1. Inf. E. L. s. 12. Jfr. Fotobilaga 15 fig 2.

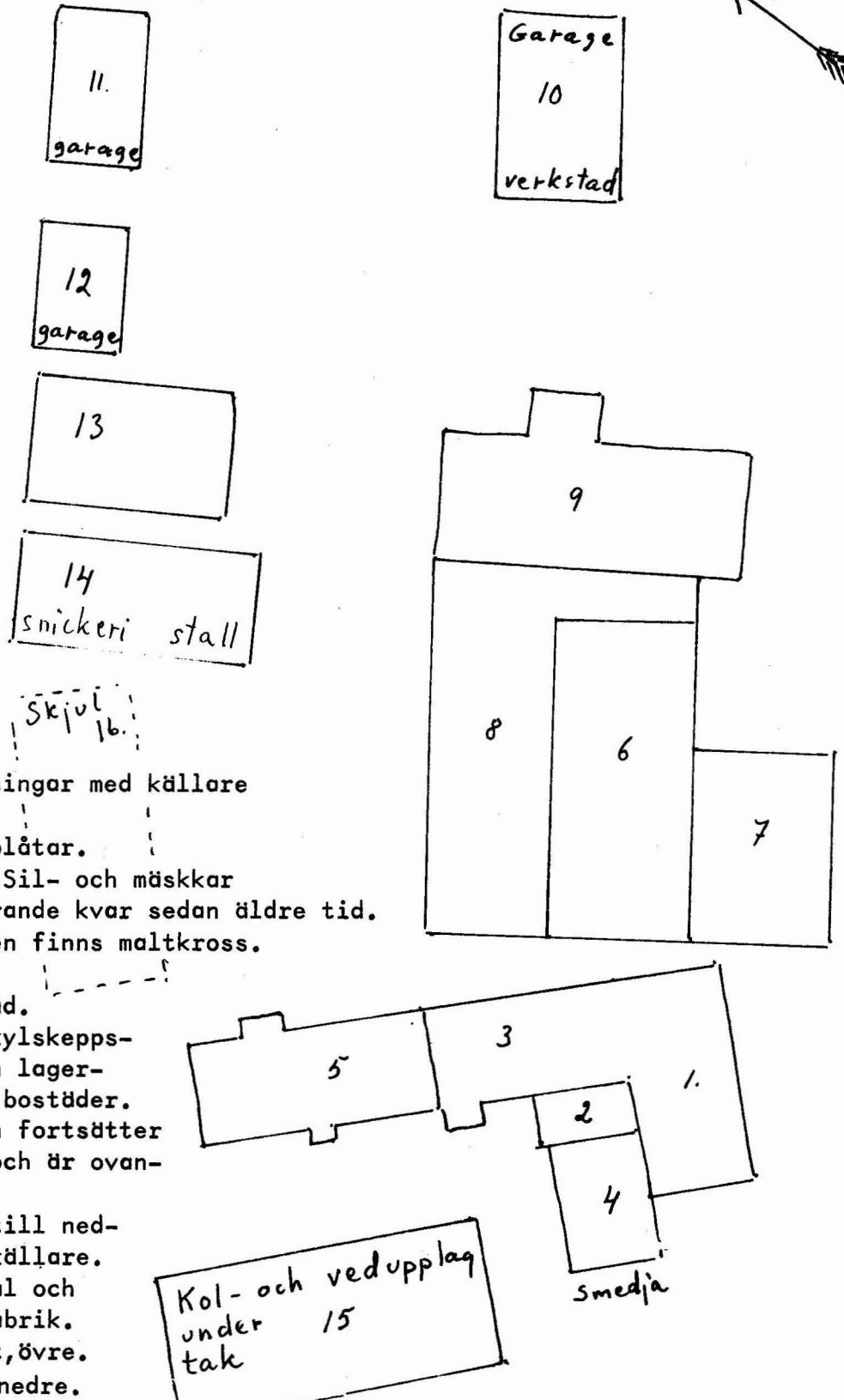
2. Inf. E. L. s. 15.

3. H. L. A. 1^e provinsialläkaren V. n: s län CII: 14, s. 33 .

4. Inf. E. H. s. 1.

5. Muntlig uppgift av inf. V. A. m. fl. Se även inf. V. A. s. 77 f. f.

Hernö bryggeri, Härmösand



Byggnaderna:

1. Mälteri, 3 våningar med källare och vind.
2. Kölna med 2 plåtar.
3. Brygghus m.m. Sil- och mäsckar finns fortfarande kvar sedan äldre tid. På krossvinden finns maltkross.
4. Ångpannehus.
5. Kontorsbyggnad.
6. Byggnad för kylskeppsvind, jäs- och lagerkällare samt bostäder. Lagerkällaren fortsätter i byggnad 7 och är ovanligt stor.
7. Överbyggnad till nedgrävda lagerkällare.
8. Tappningslokal och läskedrycksfabrik.
9. Kronmagasinet, övre.
13. Kronmagasin, nedre.
14. Magasin. Här låg förr snickeriet närmast kajen och ett stall närmast gården. I södra änden av byggnad 4 låg smedjan inrymd.
15. Skjul.
16. "

Till grund för denna planritning ligger R.A.:s inventering 1978, jfr bil. 3 b. F. Forsström har lämnat muntliga uppgifter om byggnaderna, som de låg o. 1910. 10, 11 och 12 fanns ej då.

Byggnader.

De nuvarande byggnaderna i Hernö bryggeri står i dag i stort som de byggdes 1885 och 1890, då en stor om- och nybyggnad skedde, vilket kunnat beläggas av brandförsäkringshandlingar.¹ Till det gamla kronobränneriet, som stod på östra sidan om bäcken på 1780-talet, hörde förutom bränneri med pannor "en lagerkällare af sten med spannmålsmagasin med två och tre bottnar, ett särskildt brygghus af träd och öfverrum för betjeningen".² Den här beskrivningen låter inte helt olik dagens.

I dag står sju byggnader av rött tegel med gröna plåttak här. De utgör själva bryggeriet. Två gula tegelskorstenar av ansevärd höjd utmärker ångpannehuset och kölnan. Sex ekonomibyggnader av trä och delvis av tegel är uppförda norr och söder om bryggeriet. En kontorsbyggnad av trä med överrum "för betjeningen" avgränsar gårdsplanen åt söder. (Siffrorna nedan anger nummer å planritningen bilaga 3 a. Jfr bilaga 1 b.)³

(1) Ett mälteri med tre våningar. I mellanvåningen låg nedre mälteriet, där nytt golv lades in 1893-94.⁴ (Fotobilaga 17 fig 1) På övre mälterivinden med plankgolv, dansade man sommartid vid sekelskiftet på det tomma hala golvet. I mälteriet fanns två stöpkar 1886. Ett nytt inköptes på 90-talet. I en lucka i väggen i övre mälterivinden skyfflades mältan in på kölans övre plåt.

(2) Kölnan med sin skorsten är en hög smal byggnad, invändigt 5 x 5 meter, intill mälteriet. Den kan liknas vid en bastu (ria), där en ångpanna är belägen längst ner. Från den strömmar het luft upp genom flera ångrör till plåtarna, bestående av kantställda järngaller med ytterst smala springor för att hindra kornet från att rinna ner.

Till en början torkas mältan i det övre utrymmet - på övre plåten - genom en lucka mitt på plåten skyfflas kornet ned till den nedre plåten. Här är hettan nära 100 grader och här sluttorkas maltet. Genom små tättslutande dörrar kommer man in på plåtarna. Det tog tio minuter att spadvända kornet på en plåt, men det var intensiva minuter. Det färdiga maltet förvarades på maltvinden.⁽³⁾

(3) Brygghuset har förnämlig inredning med kakelväggar och jättestor blänkande kopparpanna i nedre våningen. Högst upp ligger malkrossen med inbyggd maltvåg.⁵ Härintill ligger maltvinden. Intill bryggrummet ligger humleboden, en kall och torr förvaringsplats för humlebalarna.

1. Läns museet - Murberget, Dnr/365/78. Jfr fotobilaga 1-5, 13, 19. Bil. 3 b.

2. A. Hülphers, o. a. a. s. 35.

3. För den lokalkännedom jag fått, tackar jag Hans Vestin, som visat mig runt i bryggeriet i januari 1979.

4. H. L. A. Enskilt arkiv A; 57, o. a. a. 1893 13/7 § 1. Här framkommer, att golvytan var 21000 qv fot (1.185 m²)

Mellan mälteriet och brygghuset finns en bred korridor, gången 1 kallad. Den leder från gården till ångpannehuset och smedjan på andra sidan huskomplexet. Från gången går en dörr till varmvattencisternen i mälteribyggnaden och en annan dörr till badrummet.

Badrummet var en fantastisk innovation på 90-talet. Det var avsett för tjänstemännen och låg på mellanvåningen intill mälteriet. Arbetarna visste inte, att detta badrum fanns. "Där man inte hade nåt att göra, dit gick man inte." Denna förhållningsorder gällde både hög som låg. Långt senare inreddes ett badrum för arbetarna intill varmvattencisternen. Jfr ovan. 2

En tysk ingenjör, Alwin Jacobi, verksam i Stockholm vid 1800-talets slut, ritade flera bryggerier. Både i Umeå ångbryggeri och i Hernö bryggeri byggdes badrum på 90-talet. I de gamla styrelseprotokollen från Hernö Bryggeri AB i H.L.A. ser man, att Alwin Jacobi anlätts. Vid ett tillfälle lyckas man även pruta 2000 kronor, det gällde installation av ny bryggpanna och kopparrör på 90-talet. 3

(4) Ångpannehus, vars ångpanna gav värme till en varmvattencistern av väldig dimension och vars ångkraft drev det mesta i bryggeriet. Söder härom låg smedjan, vars funktion var underhåll av maskiner, vagnar, slädar, översyn av hästskor och smide till arbetarnas träskor, band till fat och tunnor m.m. Ved-och kolskjulet (15).

(5) Kontorsbyggnaden, vars övre botten utgjorde bostad för kullorna och kallades kullvind. Ett inventarium från 1886 visar kontorets inredning. På den tiden fanns även en drängkammare med två sängar, ett bord och fem stolar. Extra sängkläder fanns att tillgå. 4 Kan-ske extra-arbetare sov på golvet. (Jfr s.41)

(6) Högst upp i denna byggnads södra del låg kylskeppsvinden på vars tak en långsmal lanternin var påbyggd för friskluftsintag. Från kylskeppet släpptes ölet ned till jäskällaren och därifrån ned till lagerkällarna i bottenvåningen. (Fotobilaga 18, fig 1 och 2) På ömse sidor om källarna fanns rum för isen, de s.k. iskistorna. Intill kylskeppsvinden låg mot norr disponentens bostad och under den bryggmästarens, båda om sex rum och kök.

(7) Den ena lagerkällaren sträckte sig in i byggnad 7 och var inbyggd under Solumsvägen. En särskild överbyggnad tjänstgjorde som tak över källaren. I början av 1900-talet ägde bryggeriet också två lagerkällare på övre sidan av Solumsvägen. (Fotobilaga 1 fig 3)

1. Jfr s.26 ang uppställning i gången.

2. Inf. F.H.s.9 samt inf.E.H. muntlig uppgift.

3. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. Ang. Umeå jfr s.5 not 3.

Uppgiften, att Alwin Jacobi ritat flera bryggerier denna tid, har lämnats mig per tel. av antikvarie Staffan Nilsson, som just i dagarna kommer ut med en avhandling om byggnadskultur. Jag tackar honom för detta.

4. Härnösands Rådhusrätt, o.a.a.

(8)Från lagerkällarna kunde ölfaten rullas in i byggnad 8, där tappnings-, sköljnings- och läskedryckslokalerna låg från söder mot norr.

(9)Här mot norr låg som ett skydd mot kylan det stora övre kronmagasinet av rödmålat trä, förvaringsutrymme för bl.a. korn, som lossades i tusentals kilo tonvis från skutorna.¹

Byggnaderna 10,11 och 12 fanns ej o.1910.

(13)Norr om nedre kronmagasinet, där bl.a. socker till läskedryckstillverkningen förvarades på golvet i en "spilta", låg förr isstackhuset, skyddat för sommarsolen av det stora magasinet. Härintill låg även "hemlighuset"- avträdet - med plats för flera personer samtidigt. Innan elektriskt lyse fanns, var detta av funktionell betydelse. Flickorna ville inte gå ensamma i mörkret.

(14)Snickeri och stall, inrymt i väst sin ände av byggnaden söder om nedre magasinet. Snickeriet låg mot kajen till med dubbeldörrar mot gårdsplanen, stallet hade sina dörrar vända uppåt vägen. Infarten till bryggerigården var denna tid från Solumsvägen strax intill övre kronmagasinet, vilket syns å fotobilaga 1 fig 3.

Hästarna hade ofta bråttom nedför denna backe. Kuskarna fick hålla emot och bryggmästaren förmanade dem: "Tänk på hästen, karl!"

(16)Mellan snickeriet och kontorsbyggnaden(5) låg fram till 30-talet ett vagn- och båtskjul. (Jfr fotobilaga 1 fig 3). Här på bryggerigården, som ligger omsluten av höga byggnader, blir det sommartid mycket varmt. Solen gassar på tomten.

En kaj sträckte sig från snickeriet och bort till kolskjulet. Den har under årens lopp ruttnat ner. Ett plank omringade bryggeritomten längs Solumsvägen och vägen till Kattastrand (Korsmässudden).

"1909 juli, rödfärgades öfre och nedre kronmagasinen, isstackhuset, d.s.k. Isaksonska ladan, vagnboden, glasboden, vedboden och uthuset vid Hovsgatan."²

Glasboden låg mittemot "läsken" mellan stallet och vagnskjulet. Det kan skilja på yngre och äldre informanternas uppgifter om en del byggnaders läge. En byggnad kan ha mist sin funktion och flyttats.

1.H.L.A.Enskilt arkiv, o.a.a.: "1909 3 okt. Anlände 200 ton Roma-korn, 8 timmars lossning." - " 7 nov. 198.514 kg korn från Slite."

2.H.L.A.Enskilt arkiv, o.a.a. 1909 juli.

Kap.III.FUNKTION OCH PRODUKTION VID HERNÖ BRYGGERI.

Bryggerinäringsens övergång från hantverk till industri skedde vid 1800-talets slut. Industri är massproduktion och öl var en färskvara. Inte förrän man lyckats med konsten att tillverka ett hållbart öl, lönade det sig för en bryggmästare att börja stortillverkning.

Huvudingredienserna vid öltillverkning är korn, friskt vatten och jäst. Louis Pasteur visade, att jäst framkallar öljäsning och dansken Emil Hanssen lyckades isolera en speciell jästsort, särskilt lämpad för öltillverkning.¹ Kylmaskinen, som även uppfanns denna tid var en annan lika viktig nyhet, som hade enorm betydelse för lagring av öl. Inte förrän 1938 introducerades en sådan vid Hernö bryggeri. (Jfr kap.V Isupptagning.)²

Vid Hernö bryggeri infördes dock annan maskinell utrustning långt tidigare, om ock i blygsam skala. Att man använde sig av ångkraft är redan nämnt. På ett fotografi, som troligen är taget i samband med Härnösandsutställningen 1900, när bryggeriet fick medalj för läskedrycken Gulddroppen (bil.10), syns dansken Pindestoftes tappningsapparat för sex flaskor.³ Den var ett hjälpmedel, men ingen maskin och sköttes helt och hållet för hand.

Några år senare, 1907, nämns i dagboken, att nya sköljnings- och tappningsmaskiner inmonterats och troligen är det intill en av dessa, som kullorna på fotobilaga 20 står. Fotot togs säkerligen när maskinen var ny av amatörfotograf Hessel, som arbetade på kontoret.⁴ Fortfarande använder man danskt fabrikat, Pindestoftes, kanske emedan Ramström kunnat studera dessa vid sin lärotid i Viborg i början av 1906. Till denna maskin hörde även korkislagningsapparat, den "tratt" som syns i mitten av fotot.

1915 infördes motordrift i tappningslokalen och nya maskiner har åter enligt dagboken införskaffats. Informant G.A., som började vid bryggeriet 1920, säger, att han hann vara med om tre olika slags skölj- och tappningsmaskiner. När han började, användes maskinerna från 1915. I kapitel IV redogöres närmare för kvinnornas arbete i skölj- och tappningslokalen.⁵

I läskedrycksfabriken användes doseringsmaskiner av enklare slag, som helt sköttes manuellt. Den viktigaste råvaran, ett kristallklart vatten, kom från bryggeriets egen källa. Socker, essenser och kulörer köptes liksom kolsyran. Eftersom den tillsattes under tryck, var arbetet långt ifrån riskfritt. Flaskorna kunde explodera, därför användes splitterskydd av trådnät.

1. T. Ehrenmark, Pripps 150 år, 1978, s. 34.

2. Inf. G.A. s. 3.

3. Se fotobilaga 3, inf. K.L. minns, att hon använt denna maskin. Hon kom hit 1902-03. Jfr även fotobilaga 21 fig 1 och 2.

4. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1907, 7 mars och 22 april.

5. " " " " 1915, 12 april.

Lager och försäljning.

I rådhusrättens arkiv i Härnösand finns ett inventarium över Hernö bryggeri, upprättat efter ägaren P.E. Ringnérs död 1886. Innehållet ger oss en uppfattning om bryggeriets funktion och produktion i slutet av 1800-talet.¹ (Jfr bilaga 17)

Under rubriken Lager finns angivet "28000 kannor öl (1 kanna = 2,6 l.), 6500 knr iskällardricka (i dag lättöl), 150 knr sockerdricka och 2000 knr svagdricka.

Ett bryggeris lagerkällare visar dess kapacitet.² Eftersom man förr sålde det mesta av produkterna sommartid, var det av betydelse att ha en stor lagerkällare, där man under eftervintern och våren kunde lägga upp ett lager. För att ölet skulle få fyllig smak och god hållbarhet fordrades två till tre månaders lagringstid, vissa sorter krävde ännu längre tid.³

På grund av distributionssvårigheter utgjordes kunderna vintertid mestadels av stadsbefolkningen, som 1905 uppgick till nära 9000 personer, boende i 511 hus. Landsbygdsbefolkningen bestod av c:a 15000⁴ varav i många hushåll den äldre generationen fortfarande bryggde sitt eget slåttansöl, medan den yngre kunde tänka sig att köpa hem en kagge om sju eller tio kannor svagdricka.⁵

Härnösand var en hamnstad och de ankommande och avgående fartygen måste sommartid ha ökat försäljningen betydligt.⁶ Bryggeriet ägde ett magasin, kallat "tappen" vid Skeppsbron. Som förståndare tjänstgjorde varje sommar i början av 1900 Isac Franzén, säsongarbetare från Korsnäs i Finland, se fotobilaga 26. När båttrafiken avtynade på hösten stängdes också magasinet. Dagboken noterar: "1898 7 nov. slutade I.F. vid magasinet för att fara hem till Finland."

Några siffror får belysa skillnaden i försäljning sommar och vinter; Midsommar 1905 såldes 32000 buteljer⁷

Julen	"	"	17000	"
Midsommar 1914	"	"	82900	"
Julen	"	"	49450	

1. Härnösands rådhusrätt, o.a.a.

2. Muntlig uppgift för vilken jag tackar disp. H. Löfgren i Umeå.

3. S. Simonsson, o.a.a.s. 70.

4. H.L.A. 1^e provinsialläkaren, o.a.a.

5. Muntlig uppgift av G. Johansson, f. 1896 och Hj. Vänglund f. 1897 i Gussjö resp. Kragom. Båda har varit med om att brygga öl i början av 1900-talet. Man köpte jäst på bryggeriet.

6. G. Tengvall, "Härnösand" N.F. band 12, spalt 148, 1910: "Summan af de under året (1907) ankomna och afgående fartygens antal var 6542."

7. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1905, 23/12, 22/6, 23/6, 1914 20-23/6, 22-24/12.

En ur väderlekssynpunkt dålig sommar visade också dåliga försäljningssiffror. Under marknadsdagarna i början av oktober samlades dock mycket folk i staden och försäljningen av dricka gick utmärkt. 1909 till Mickelsmäss såldes 27000 buteljer.¹

Å fotobilaga 18 fig.2 visas en del av Hernö bryggeris stora lagerkällare (vilken i början av 1890-talet ansågs för liten och då byggdes ut enligt styrelseprotokoll i H.L.A.²). Här får man ett begrepp om förvaringskärlens storlek. Inventariet tar upp den mängd liggare av ek och furu i varierande storlekar och den mängd laggekärl av mindre format, som användes dels till lagring av öl, dels att frakta mindre mängder till tappningslokaler hemma i bryggeriet eller till filialerna:

"18 st	1200	kans	ek	liggare	166 st	60	kans	kärl
32 "	1200	"	furu	d ^o	98 "	30	"	"
85 "	500	"	ek	"	182 "	15	"	"
11 "	500	"	furu	"	71 "	7 $\frac{1}{2}$	"	"
20 "	300	"	ek	"	15 "	leglar		
83 "	100	"	"	"	10 "	Lübeckerkärl..." (bil.17)		

De största liggarna rymde 1200 kannor och de minsta 100. De största rymde alltså 3120 l. På fotografiet ser vi liggarna staplade (saddlade) på varandra och hur källarbasen måste använda en stege för att kunna reglera trycket - ölet lagrades under övertryck - på de översta liggarna. På varje liggare fanns en s.k. sprundapparat med kran. En skicklig källarbas kunde med tummen på kranen känna om trycket var det rätta, i annat fall öppnade han försiktigt kranen och stängde den när trycket jämnats ut.³

På fotografiet ser man hur ett par arbetare sköter om att slanga över öl från en liggare till ett mindre fat, vilket sedan rullas ut till tappningslokalen i samma våning. Man ser också hur liggarna märkts med krita för de olika brygderna, då kunde källarbasen och bryggmästaren veta, när lagringen närmande sig sitt slut och tappning och försäljning kunde ske.

Lagerkällaren var en mörk och kall arbetsplats och ibland måste man använda pump för att slanga ölet till faten. Man kunde få stå en timme vid pumpen, ett arbete matsäcken kunde sättas till vid återkomsten från utkörningen.⁴

1. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1909 30/9.

2. H.L.A. Enskilt arkiv, A:57, AI:1, 1889 21/5 beslöts att bygga ut den mindre av lagerkällarna. (Byggnad 7 å planritning, bil.3a)

3. S. Simonsson, o.a.a. s.70.

4. Inf. F.F. s.65: "det jobbigaste var i källaren efter lagringen, där fick jag skrubba...å dra pumpen upp å ner...."

Öltillverkning.

Vid ett bryggeri följde man förr skördeårets indelning. Ett bryggår började 1 oktober och slutade 30 september.¹ Under september anlände en av de viktigaste råvarorna till ölbrygden - kornet - till bryggeriets kaj med skutor från södra Sverige.²

Under vinterhalvåret mältades kornet till malt, som lagrades och även var en försäljningsvara. 1913 krossades 157450 kilo malt till brygning av lageröl, pilsner, isdricka, svagdricka och julöl.³

I stora drag följer här ölets tillkomst. (Mer detaljerat i informanternas redogörelser av sina arbeten.)

Kornet rensas i en sädesharpa (1886)⁴, stöpes d.v.s. blötlägges ett par dagar i två stöpkar (1886), utbredes på mältvindens golv till en veckolång mältning, se fotobilaga 17 fig 1, där mältaren visar upp det jämnt och fint utbredda korntäcket. Kornet gror och följes av torkning på plåtarna i kölnan. Det kallas nu malt. En mältarbas och ett par mältare var morgon och kväll sysselsatta med att kasta mäلتan - att med långskaftade spadar vända kornet.

I malkrossen, som före ångmaskinen och elektrisiteten drevs medelst hästvandring (1886), krossas maltet. I mäskpannan blandas vatten och malt och uppvärms, här omvandlas kornets stärkelse till socker. Brygden kallas vört, den silas och kokas med humle. Här i bryggghuset arbetar "pannknekten", omkring 1900 fortfarande den gamle finländaren Johan Asplund, jfr s.44. Å fotobilaga 17 fig 2 är omkring 1950 John Nordin sysselsatt vid den blänkande bryggpannan av koppar, rymmande en brygd av 110 hl., 1886 fanns en bryggpanna på endast 39 hl.

Humle köptes i balar från Tejkoslovakiet enligt inf.G.A., men Böhmen och Bayern var även stora humleleverantörer. Humlen var hårt packad och man använde en "grep" och t.o.m. spett för att få ut den. 16 kilo, omkring 3-4 säckar, väldoftande humle tillsattes brygden på 110 hl. När västlig vind blåste doftade det humle i Kackelabacken och där visste man, att nu "graderade" bryggmästaren i bryggghuset,⁵ d.v.s. han var noga med att varje timme kontrollera gradantalet på termometern och vörtens styrka med en sackarometer. (1886)

Vid exakt 90° avbröts brygningen och vörten silades och pumpades upp till kylskeppet i tredje våningen i byggnad 6, byggnaden till höger på fotobilaga 1 fig 2. Ett stort lågt kar om 90 hl., ordentligt rengjort mellan brygderna, tog emot den heta brygden för avkylning. Det ålåg nattvakten, att varje natt gå upp och kontrollera

1. Beteckningen bryggår, har jag endast sett i bryggeriets dagbok, inte i någon litteratur eller i något uppslagsverk. Jfr not 3.

2. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. "1906 6 sept. Gotlandskorn med ångfartyget Alice. Nettovigt 449721 kg."

3. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. "1913 30 sept. - under bryggåret krossades o.s.v."

4. Härnösands rådhusrätt, bouppteckning 1886, o.a.a. Årtal inom parentes anger Ringnérs bouppteckning, jfr även bilaga 17.

5. Inf. G.A. s.4 f.f.G.A. arbetade i bryggghuset.

temperaturen, som skulle sjunka till 6°. De höga fönsterna har jalousier av trä, vilka öppnades för att kall luft skulle strömma genom rummet. Glasrutor finns inte. I det låga lilla "huset" överst på taket finns även jalousier, vilka alltid släppte in luft. Här uppe befinner man sig alldeles under taket och ser således taksparrarna och jalousierna i det lilla huset, som kanske liknar en styrhytt. Benämningarna här uppe har med skepp att göra. "Att anlägga skeppet" är att skura och spola kylskeppet med hett vatten. Man "går på däck", när man går runt denna våning och in genom dess dörrar.

När vörtens temperatur sjunkit till 6°, var det dags att öppna en ventil och släppa ner vörten till de sex jäskaren. (Fotobilaga 18) Här tillsattes jäst.

Vid en temperatur av 6° skall jäsningsen ske i 10 - 12 dygn. Nu bildas alkohol och kolsyra. Svårigheten var att hålla temperaturen så låg, eftersom värme utvecklas vid jäsningsproceduren. Redan 1886 fanns här 8 kylsimmare, små kopparkar, vilka man fyllde med krossad is och de lades att flyta i jäskaren. Ofta måste man fylla på med ny is och för att lätt och bakteriefritt tömma simmarna, använde arbetarna bara en gummislang, som de hade i fickan. Den stacks ned i simmaren och den andra änden hölls utanför karet och lägre, då rann smältvattnet bort.

I dag går kylslingor av rör genom de stora jäskaren. Man förstår att kylmaskinerna var välkomna, när de inmonterades 1938. Isupptagning och förvaring av is var en stor apparat.

När jäsningsen avslutats lyfte arbetarna med spadar bort det täcke av jäst, som vid överjäsnings, en speciell metod vid tillverkning av bajerskt öl, bildas och ungölet, som det nu kallas, slangades ner till faten i lagerkällaren i bottenvåningen. Här skall ölet lagras under tryck i några månader beroende på kvalitet. Temperaturen hölls så nära noll grader som möjligt. Lagerkällaren har ovan beskrivits. †

I ett småtryck utgivet av Svenska Bryggareföreningen har Gustaf Munthe skrivit ett kåseri om öl och han har citerat några rader ur Kalevala, vilka här återges, dels för att de beskriver status quo, dels som en eloge till de finländare som i ett par generationer arbetade just i lagerkällaren. (Slakten Högdahl)

"Nu i kopparbandad tunna, gjord av ekträ, ölet hälls,
och den goda hjältedrycken ned i källaren sen ställes.
Detta var nu ölets ursprung, så blev brygdens konst nu funnen."

1. Inf. G.A.s.2 f.f. Inf. är född 1903 och arbetade på bryggeriet sedan 1920 till 1964. Att inf:s uppgifter stämmer, har jag kunnat kontrollera i bl.a. S. Simonsson, o.a.a.

För den lokalkännedom jag fått, tackar jag Hans Vestin, som visat mig runt i Hernö bryggeri i januari 1979.

2. G. Munthe, Trevligt med öl, Svenska bryggareföreningen, 1957.

Hudik

Hernösands-Posten.

Hernösand.
J. H. J. Jansson

Utlämnad
Ewartz begränsad och beströad fl. 1862

1862 6/12

Diverse

Sedan nya Bryggeriet uti f.d. Ångvarnshuset på Stenhammar nu blifwit så färdigt, att brygd derstädes kan företagas, så får jag härmed tillkännagifwa, att Swagdricka af min tillverkning kan från och med Lördagen i denna wecka tillswidare dels erhållas uti f.d. Hudikswalls Bryggeri-Bolags Försäljningslokal wid stora torget, dels ock uppå requisition derstädes, warda till reqwirenterna hemsändt.

Hernösand den 3 December 1862
Reinhold Arnander.

Diverse.
Sedan nya Bryggeriet uti f. d. Ångvarnshuset på Stenhammar nu blifwit så färdigt, att brygd derstädes kan företagas, så får jag härmed tillkännagifwa, att Swagdricka af min tillverkning kan från och med Lördagen i denna wecka tillswidare dels erhållas uti f. d. Hudikswalls Bryggeri-Bolags Försäljningslokal wid stora torget, dels ock uppå requisition derstädes, warda till reqwirenterna hemsändt.
Hernösand den 3 December 1862.
Reinhold Arnander.

1863
31/11

HERNÖ BRYGGERI
(f. d. Ångvarnen å Hernön invid Stenhammar)
rekommenderar värdsamt sin tillverkning af Expositionsöl och Swagdricka. Priset på Expositionsöl är: pr 100:e helbout. rmt 16: -
" " halfbout. " 9: -
" kanna " - 50.
Försäljningslokal: Conditör Martins gård vid stora torget, der ock requisitioner å större eller mindre partier mottagas, äfvensom vid Bryggeriet af Reinhold Arnander.
Obs. Alla varor lemnas fritt, hos resp. reqwirenter inom staden. Då Bäijerskt öl blifwer färdigt, skall derom averteras.

HERNÖ BRYGGERI

(f.d. Ångvarnen å Hernön invid Stenhammar)

rekommenderar värdsamt sin tillverkning af Expositionsöl och Swagdricka. Priset på Expositionsöl är pr 100:e helbout. rmt 16: -
" " halfbout. " 9: -
" kanna " - 50.

Försäljningslokal: Conditör Martins gård vid stora torget, der ock requisitioner å större eller mindre partier mottagas, äfvensom vid Bryggeriet af Reinhold Arnander

Obs. Alla varor lemnas fritt, hos resp. reqwirenter inom staden. Då Bäijerskt öl blifwer färdigt, skall derom averteras.

På Härnösands stadsbibliotek förvaras mikrofilm av Hernösands-Posten. Man kan även få kopior av den sida man önskar.

Jag tackar doktor Harald Vik för upplysning om ovanstående annonser.



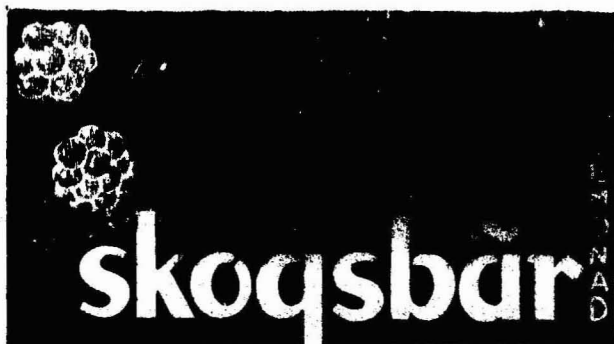
När flickskolans elever 28 februari 1912 blev visade runt i bryggeriet fick de provsmaka läskedryckerna Skogsbär, Gulddroppen och en för året ny dryck Olympia . 1



Dessa etiketter finns i författarens ägo. Den övre är i färgerna rött och gult, den undre i guld och grönt. F.disponent Lennart Valentin har haft vänligheten att skänka mig ett exemplar av etiketterna.



Öl-och pilsneretiketter från
Hernö bryggeri A.B.
I författarens ägo.
På den översta etiketten syns den
s.k. Kakkelabacken till höger bakom
bryggeriet. Några av de hus där ar-
betarna bodde syns också.



Läskedryckerna fick romantiska namn: "1903, 18 juni utsläppte den nya läskedrycken Skogsvin, 10 öre i $\frac{1}{2}$ butelj." eller döptes som hästarna efter den grekiska gudasagan "6 mars 1911 Läskedrycken Olympia 10 öre." ¹

Till Lithografiska AB i Norrköping hade bryggeriägare Ringné 1886 en skuld på 103.50 kr.² Vi kan alltså anta att han beställde etiketterna där, men Hernö bryggeri börjar gynna norrländska företag, ty 1914 beställdes enligt dagboken "från Boktryckeri i Sundsvall för leverans snarast 50000 wichy etiketter." ¹



"1896 15 februari började med att etikettera iskallardricka, vackra etiketter!" ¹

Den här tiden gjordes etiketterna i jugendinspirerat mönster. ³

Bävaren med en fisk i munnen är Härnösands vapen.

Bland bryggeriinventarierna 1886 tas 85000 etiketter till ett värde av 30 kr. upp samt en låda staniol 30 kronor,² ty de godaste läskedryckerna utsmyckades lite extra, t.ex. lingonvin och skogsvin. De fick staniolpapper i stället för sträng runt korken. ⁴

Gamla etiketter från Hernö bryggeri i författarens ägo,

1.H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. se ovan angivna datum.

2.Härnösands rådhusrätt FI:16 nr 33

3.S.Simonsson, o.a.a. s.59.

4.Inf.E.H.s.1 f.f.

Kap. IV TJÄNSTEMÄN och ARBETARE.

Allmänt.

Under 1900-talet har en allmän nivellering mellan samhällsklasserna ägt rum, särskilt under dess andra hälft. Vid sekelskiftet var det uppställning som vid ett regemente innan arbetet började på morgonen vid Hernö bryggeri, när dagens order delades ut. Arbetarna tog artigt av sig mössan inför sina överordnade. Tjänstemännen kallades Herr och Fröken, så benämns de också i dagboken, medan arbetarna bara kallades vid efternamn. Det var endast tjänstemännen, som hade en veckas semester. Det rådde stor skillnad i lönehänseende. 1893 hade disponenten vid Hernö bryggeri 3000 kr./år, fri bostad, vedbrand och öl samt 10 % av nettovinsten efter avskrivningar. Bryggmästaren hade nästan lika mycket. En bokhållare tjänade 1400 kr./år, han hade fri bostad och ved. ¹

Arbetarna fick omkring sekelskiftet c:a 720 kr./år och viss mängd öl per dag. ² Ölutkörare och hantverkare kom upp till betydligt större förtjänst. Skatten till staten var mycket låg och för en inkomst under 1000 kronor uttogs ingen skatt. ³ "En sågverksarbetare i Lövvik tjänade aldrig över 1000 kr./år före 1914 och de årliga utskylderna till kommunen höll sig mellan 20 - 30 kronor". ⁴

Från och med sekelskiftet kommer ortens eget folk att besätta tjänstemännens platser. Vad beträffar bryggeriarbetarna visar tiden 1861-1910 på ett skiftande antal födelseorter. Folk har sökt sig till Hernö bryggeri från Östergötland, Småland, Jämtland, Värmland och Uppland. ⁵ En tunnbindare kom 1901 från Blekinge via Stockholm. Här har jag inte nämnt säsongarbetarna, som kom från de svensktalande kustsocknarna i Finland och från Dalarna och som i stor utsträckning gifter sig med arbetskamrater vid bryggeriet och blir bofasta. Jag återkommer till dem nedan. När en person blir etablerad, dröjer det inte länge, förän också fler från hans hemort hittar vägen hit. ⁶

Lågkonjunkturerna inom sågverksindustrin i början av 90-talet, vid sekelskiftet och senare gjorde, att unga män från bygden sökte sig till bryggeriet. En allsidighet i "yrkesutbildningen" förr gjorde, att man kunde snickra, lagga kärl, smida, sköta hästar. Sådan arbetskraft hade bryggeriet användning för.

1. H.L.A. Enskilt arkiv A:57 AI:1. (Styrelseprotokoll 1888, 29/6 §6)

2. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1901 9/4. samt inf. F.H.s. 5.

3. D. Davidsson, "inkomstskatt" N.F., band 12 spalt 670.

4. Muntlig uppgift för vilken jag tackar red. Gustaf Sporning.

5. H.L.A. Härnösand AIb:5 s. 67, 31, 71, 72, (uppslag i kyrkboken, varest man i kolumn "hvarifrån", kan se från vilken ort vederbörande infunnit sig. Sid. gäller bryggeriet, Geresta och Stenhammar, alltså området vid bryggeriet.)

6. Jfr not 5.

Arbetet vid bryggeriet var omväxlande och en arbetare lärde sig ofta tekniken vid de olika arbetsplatserna på grund av de omplaceringar, som ibland måste göras. Dagboken ger ett typiskt exempel på detta: "1900 1 nov. började Calle Samuelsson i stället i stället för Stattin, som började i bryggghuset i stället för Nordqvist, som började i snickarboden i stället för Olsson." Samuelsson blev ölutkörare, Nordqvist snickare och medhjälpare åt tunnbindare Svensson ett tjugotal år framåt.¹ I fotobilagorna 4, 11, 19 och 26 kan ovanstående bryggeriarbetare sökas utom Olsson.

Ur den tidigare nämnda tidningsartikeln 1935 i H.P., där förhållandet mellan tjänstemän och arbetare belyses, citerar jag:

"Man kan utan överdrift säga, att samarbetet mellan företagets ledare och arbetare är sällsynt gott, och det har nästan blivit kutym, att när en arbetares söner blivit tillräckligt gamla, skola också de börja vid bryggeriet." ²

De flesta tjänstemän och arbetare stannar sin aktiva tid vid bryggeriet. Informanterna framhåller, att man trivdes med arbetskamraterna och i stort även med det omväxlande arbetet, vars karaktär var lagarbete och man kände också stolthet över att tillverka ett gott dricka, en sak som alla dagligen kunde kontrollera och vilket en del ansåg vara en huvuduppgift. De äldre hade som förmån s.k. handöl eller dagöl och de yngre "dubbelsats" av läskedryck.³

Den kvinnliga arbetskraften vid bryggeriet denna tid var av hävd förbehållen finskor och dalkullor. De ansågs duktiga och starka. Förvisso behövdes en god hälsa i de fuktiga och kalla lokalerna där sköljning och tappning försiggick. Kvinnorna var lågavlönade. Ännu omkring 1920 gällde fortfarande det agrara samhällets syn på fördelning av löner. Kvinnan kom i regel upp till två tredjedelar av en arbetarlön. Enligt dagboken har en vanlig bryggeriarbetare två till tre kronor per dag omkring 1904 och en flicka i tappningen en och sextio fem. Jag återkommer till detta å s. 40. ⁴

1. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1900 1 nov.

2. H.P. 1935 o.a.a. Jfr fotobilaga 5 = arbetarna 1925.

3. Inf. F.H. s. 5 och 6.: "När jag var liten fick alla arbetare två liter öl om dagen, men sen blev det fem flaskor och sedan tre flaskor. Sofia var en finska i läskedrycksfabriken. Vi barn gick dit ibland för att få en "dubbelsats" å det var gott det. Det var en sats i varje flaska av det goda, men vi fick dubbelt". Inf. f. 1900.

4. G. Qvist, o.a.a. s. 193 samt H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a., 1904 16 maj.

Föga anade väl tappningsbokhållare Nils Nordberg, när han skrev ned följande rader på nyårsaftonen 1899, den enorma strukturella omvandling både socialt och ekonomiskt, som skulle komma under det nya seklet:

"Decemb 31 - officiellt slut på detta verdens hittills märkligaste sekel och voro då som tjänstemän vid Hernö Bryggeri Herr Fredrik Andersson, Disponent, Fröken Hilma Häggbom, Kassörska, Hr P.O. Nordling, Bryggmästare (vikarie för Hr Fredr. Ramström, som för sjukdoms skull har tjänstledighet till våren), Hr Edv. Åberg, Bokförare, Hr P. Törnebohm, Bokhållare (föreståndare för magasinet vid kajen) och författaren af detta N.R. Nordberg, tappningsbokhållare, Hr N.E. Höglund, filialföreståndare i Sollefteå, Hr K.J. Altin i Nyland och Hr L. Ydén i Strömnäs.-Finis " 1

Disponenten.

Fredrik Andersson, f. 1857, son till en skräddare i Härnösand, var åren 1899-1923 disponent för Hernö bryggeri AB. Som ledare för företaget hade han ekonomiskt ansvar för verksamheten såväl hemma vid bryggeriet som vid filialerna i Kramfors, Nyland och Strömnäs i Ådalen. Utöver täta besök vid de olika filialerna, reste han årligen på bryggarmöten och konferenser, som alternerade mellan Sveriges bryggerier. Man diskuterade krav, som från arbetarnas sida fördes fram såsom löner, resebidrag, olycksfallsersättning, fri bostad m.m. Denna tid var det dock till syvende och sist disponenten själv, som gjorde upp avtal med arbetarna även om bryggmästaren utgjorde mellanhanden. 2

Under Anderssons tid installerades vid flera olika tillfällen ny maskinell utrustning, t.ex. i skölj- och tappningslokalen. Årligen företogs reparationer i den stora fastigheten, nytt asfaltgolv lades i tappningslokalen, kontoret och kullornas bostad reparerades, ny skorsten till ångpannehuset byggdes o.s.v. 3

I fotobilagan finns disponent Andersson med i några tidstypiska situationer:

1. Tillsammans med sina anställda, alla i söndagskläder, dalkullorna i Leksands- och Rättviksdräkter, ölutkörarna i kubb, vit krage och kostym. De står uppställda framför dubbeldörrarna till tappningslokalen och tegelväggen verkar vara alldeles nymurad. Detta foto måste ha tagits vid Härnösandsutställningen 1900. Detta år var också särskilt festligt för bryggeriet. Läskedrycken Gulddroppen blev prisbelönad. 4

1. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 31 dec. 1899 Jfr. Bilaga 5 a.

2. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1910 10/5, 31/8 m.fl. 1907 1/5, 1908 31/12.

3. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1906 1/6 pastöriseringsmaskin, 1907 22/4 ny sköljmaskin, 1910 asfaltgolv m.m. m.m.

4. Fotobilaga 3 och bilaga 10.

2. I sitt vardagsrum omgiven av tjänstemännen vid Hernö bryggeri. Fotot är taget i januari 1911. Man torde särskilt lägga märke till tappningsbokhållaren Johan Hessel från Arboga, som säkerligen tagit ett stort antal av fotografierna i fotobilagan. Han var ungtjänst och bodde i ett rum i kontorsbyggnaden. Vidare bokhållaren Harald Särenholm, sedermera disponent för tobaksbolaget i Härnösand, svåger till kassör (sedan 1906) Nils Nordberg, som 1923 blev disponent för Hernö bryggeri. De hade gift sig med var sin "Fröken Bergman", två systrar som efter varandra uppehållit kassörstjänsten vid bryggeriet. Nils Nordberg, som fört den ofta omnämnda dagboken är också med på detta fotografi. ¹

3. Sittande vid sin pulpet i disponentrummet i kontorsbyggnaden. ²

4. Ute på hästbryggan en morgon, när hästarna badar. Mina informanter hade svårt att bestämma sig om detta var disponent Andersson eller bryggmästar Ramström, men till slut avgjordes tvisten: "Disponenten gick alltid med käpp, det gjorde aldrig Ramström". ³

Kontorspersonalen.

Ovan har redan några av de kontorsanställda nämnts. Nils Nordberg, f. 1872, kom att ägna femtio år i bryggeriets tjänst. 1942 blev han pensionerad. Hans dotter G.P. är en av mina informanter. Intervjuerna har skett både hemma hos henne och hos mig. Vi har känt varandra länge och hon berättar följande om sin far:

"Pappas föräldrar kom från Hudiksvall, där farfar var handlande. Pappa började som lillgrabb vid bryggeriet med att springa ärenden. Han var sexton år, när farmor blev änka och då fick pappa sluta latinlinjen i läroverket för att hjälpa till med försörjningen och då fick han fast tjänst vid bryggeriet. ⁴ Efter fem års arbete med bokföring och som föreståndare vid filialerna utbildade han sig vidare 1893-1895 vid Södertälje bryggeri. Hans tjänstgöringsbetyg från den tiden har jag kvar." ⁵

Vid Södertälje bryggeri var en härnösandsbo disponent, Adam Ramström, som var bror till bryggmästaren vid Hernö bryggeri Fredrik Ramström. Det tjänstgöringsbetyg Adam Ramström skrev ut visar arten av Nils Nordbergs arbetsuppgifter: "Herr Nordberg har här skött tappningen och expeditionen, gjort afräkningarna med utkörarna, samt deltagit i alla å kontoret förekommande göromål..." ⁶

1. Inf. G.P.s. 32 f.f. samt Fotobilaga 12.

2. Fotobilaga 6 fig 2.

3. Fotobilaga 24 fig 2, inf. F.H.s. 9.

4. Inf. G.P.s. 32. Fotobilaga 9.

5. Bilaga 7 och 8.

6. För uppgifterna om A. Ramström får jag tacka dir. F. Ramström, Härnösand. (Tel. samtal)

Innan ölutkörarna gav sig ut på sina pass skulle "lassen läsas av", vilket ålåg tappningsbokhållaren. Vid återkomsten skulle utköraren in på kontoret och "räkna upp". Han lämnade då dagkassan till kassören, som räknade ut ackord och lön och bokförde. Utköraren ansvarade för tomglasen.¹

I tappningslokalen skulle även kvinnornas ackord och daglön bokföras. Varje månadsslut skötte kassören i sitt rum utbetalning av lönerna, de kom ej med posten som idag.²

Bokföringen vid bryggeriet var en stor apparat. Bryggmästaren förde också bok över de olika brygderna samt över maltåtgången, ty sedan 1903 var maltskatt införd, ett slags accis, "som utgick till staten efter det antal kilo malt, som förbrukades i bryggeriet".³

Nils Nordberg hade även uppsikt över arbetet i läskedrycksfabriken. Där inne hade han ett litet laboratorium, där han blandade essenser, kulörer och sockerlag med friskt vatten från bryggeriets källa ovanför Solumsvägen för att kanske åstadkomma en ny läskedryck och där blandades "satserna" till de redan efterfrågade läskedryckerna. Saftfabriken var ett annat namn på denna lokal, antagligen för att lemonader förr kallades saft. Till läskedryckerna kokades sockerlag precis som till saft.⁴

I bouppteckningen efter disponent Iverus 1899 finner vi diverse attiraljer från saftfabriken uppskrivna: "7 Bal. = 700 kg. socker, 1 fat glycos, 1 st kamin, 2 kopparkittlar, diverse essenser, 1 st våg med vikter, 23 st but. hallonsaft, 1 st sil, 1 st slev, diverse litermått av porslin, glasmensurer (mått) och div. etiketter m.m."⁵

Bokföringsarbetet var säkert enformigare än att blanda essenser. Vi kanske inte tänker på att allt skrivarbete skedde för hand. En innovation i kontorsarbetet var skrivmaskinen. I dagboken antecknades: "1911 19 jan. fingo vi en skrifmaskin Barlock n:r 12" samt ett par år senare "1913 29 dec. fingo vi en ny skrifmaskin Remington."⁶

Barlock såg ganska lustig ut med typarmarna uppåtstående i halvcirkel, vilket säkert gjorde, att man hade svårigheter att se det skrivna. Remington var en amerikansk nyhet 1878. Den förbättrades efter hand och man kunde skriva både små och stora bokstäver med den, vilket man ej kunnat med äldre modeller. Ovanstående har jag hämtat ur Nordisk familjebok 1909.⁷

1. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. "1909 1 maj, hafva utkörarne 3 % å utkörda varor. Svara för tomglas med 6 öre pr ölglas, 7 öre pr vattenglas." Jfr inf. F.F. s.55.

2. Inf. H. Ö. s.4. En del inf. talar om lön var fjortonde dag.

3. G. Bergfors, Människor och händelser, 1957, s.70.

4. Inf. E. A. s.80.

5. Härnösands rådhusrätt, Härnösand FI:18 nr 160. Jfr. bilaga 18.

6. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1911 19 jan. och 1913 29 dec.

7. A. Jansson, "skrifmaskin", N.F. band 25, 1909, spalt 1199, fig 8 och spalt 1201.

Kontorsmiljön torde likna den, som finns beskriven i bouppteckningen från 1886 och då lägger vi särskilt märke till-förutom kontorsmöblerna- en kammod med kärl, spottlådor!, karaffin med bricka och glas, juteväfsgardiner med kornischer samt en eldgaffel. Det fanns antagligen en kakelugn här och ved måste bäras in och aska ut."5/9 1898 eldades för första gången för hösten på kontoret, hvilka frös??" Man behövde inte som i dag vänta till i oktober innan "värmen sätts igång" och sitta och frysa.¹

Den 19 november 1903 förlovade sig Nils Nordberg med kassörskan Lisa Bergman och precis ett år därefter gifte de sig och i dagboken fördes naturligtvis denna dag in:"1904 19/11 gifte sig Nils Nordberg och Lisa Bergman å Hamburger börs". Systemen Bertta Bergman började då som kassörska och går samma öde till mötes - att bli gift med en bokhållare vid Hernö bryggeri.²

Vi står här inför det sociala mönster, som under århundraden varit rådande vid val av make/maka. Bryggmästare eller blivande sådana gifter sig med sin principals dotter, kontorspersonalen och bryggeriarbetarna gifter sig inom sin grupp. Definitivt kan inte den senare gifta sig med "chefens dotter". Samhället är strängt skiktat och här har ännu inte någon ny tid brutit in. Det moderna kommunikationsnätet ligger ännu i sin linda - för att nämna blott en av bidragande faktorer.³

Dock - Nils Nordberg antecknar:"1905 aug.29 åkte N.Nordberg per velociped till Böle gästgifvargård därifrån till Höggsjö och Antjärn". Eftersom han strukit under per velociped kan vi anta, att den är ganska nyköpt. Bryggeriet hade just börjat köra ut dricka till landsbygden och detta var kanske en inspektionsresa en vacker höstdag ut till Stigsjö på omkring 2 mil.

Nils Nordberg var idrottsintresserad. Han anordnade kring 1912 skidtävlingar för barnen vid bryggeriet. Sådana här privat anordnade tävlingar förekom även i andra stadsdelar, t.ex. på Nattviken vid fängelset. Naturligtvis delades priser ut. En sådan här aktivitet måste ha bidragit till trivsel på arbetsplatsen.⁴

Under alla sina år vid bryggeriet förde Nils Nordberg dagbok.⁵ Den är handskriven och har i omgångar bundits in till en nu sju centimeter tjock bok, som är arkiverad på landsarkivet i Härnösand. Bilaga 5 och 6 visar ett par sidor i naturlig storlek. Man kan i boken följa innovationer på flera skilda områden under 1900-talet. Det är inte bara arbetarnas sociala förbättringar

1.H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1898 5/9. 1905 21/11 "ny kakelugn."

2.H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1903 19/11 och 1904 19/11.

3.Jfr fotobilagor 10,11 samt inf.S.O.s.14 och inf.F.R.s.72.

4.Inf G.P.s.36 samt ang.fängelset muntlig uppgift av min make S.Grafström, vars fader arbetade vid fängelset.

5.H.L.A. Enskilt arkiv, A:57 Hernö bryggeri AB, DI:4.

vi är från år kan iakttaga såsom löneförhöjningar, sjukbidrag m.m. och sådant som rör själva bryggeriet utan även rent kulturella företeelser inom Härnösand, som t.ex. hur många svenska flaggor som hissas den 6 juni, kungabesök eller när ett flygplan gick ner på Södra sundet i september 1915 (det första ?) eller att en flickskoleklass får gå på industribesök (det första?) och över huvud taget alla märkligare företeelser under det halvsekel Nils Nordberg förde dagboken. Människan bakom pennan karaktäriseras på detta sätt av informant G.P.f.1907:

"Pappa var gladlynt och trevlig, men också noggrann - var sak på sin plats - han skrev upp allting, hemma har vi almanackor där allt är uppskrivet. Han var stor fågelvän och när vi var ute och gick, kunde han alla fåglar han såg. Pappa var hemskt intresserad av sjön. Han kände alla kaptenerna, som kom och skrev upp om fartyg, som kom och hurdant väder det var..." 1

En annan informant, f.1907, vars far var snickaren J.Nordqvist, född 1872 i Barsviken, Häggdånger, nämnd tidigare i detta kapitel, berättar så här om förhållandet mellan snickaren och kassören:

"Dom hade mycket roligt tillsammans och skojade. Pappa läste mycket och han fick gamla veckotidningar av kassör Nordberg, som hade prickat för vad pappa skulle läsa. Pappa var ju sjökunnig och därför fick han följa med på sjön, när dom skulle segla eller dra not.....det var en annan sammanhållning förr...Dom kallade pappa för "Häggdånger", han hade ju den dialekten...och Nordberg brukade säga till pappa:"Hör du, Nordqvist, nu blir det väl nå fulvä'r och det kommer väl från Häggdånger, förstås". 2

"Vi bodde i kassörsbostaden. ("Huset vid bäcken") Det var fem rum och kök, ett mindre hus där vi hade tvättstuga stod vid bäcken, dass hade vi ute. Vi gick till bryggeriet, när vi skulle bada. Ett gemensamt badrum fanns för personalen. Vi tyckte det var kusligt att gå förbi ångpannan, det fanns kackerlackor där. Badet låg bredvid mälteriet. Dom använde "åslappvattnet" - sånt som blev över från värmepannan.

Vi var tre syskon. Min bror Gösta blev sjökaptan och Arne maskinist och jag kontorist." 4

1. Inf.G.P.s.32 och 35.

2. Inf.E.L.s.12. Nordqvist å fotobilaga 4 och 19.

3. Inf.G.P.s.33.

4. Fotobilaga 13 fig 2. och 30, som är Huset vid bäcken; efter den gamla stadsindelningen nr 22 i 2^a kvarteret. Här bodde bryggeridägare Ringnér i många år innan han dog 1886. Bryggeriet kallades då Ringnérska bryggeriet. Då fanns i huset ett stort kök, bryggmästarns rum, blå rummet, matsal och sängkammare, hushållerskans rum och kökskammaren för pigan. (FI:16 nr 33, o.a.a.)

1899

Mars 16 - började Julander d. a. i stället

Mars 17 - syntes stavar för första gång i år

Mars 18 - ordinarie bolagsstämma kl 5 e. m.

Mars 21 - kl 6 j. m 25° kallt - middagen 10° -
och ostlig snöstorm - 22 d. j. m.

Mars 21 - reste Pripporanta med Fru
till Cannstatt (Württemberg) i
ästerkassa se längre fram

Mars 20 - var Carnegies Dahlström
här och blef beläten med här-
varande lager och källare



24 - 26° kallt - 25^{te} 20 gr. 27/3 - 15 gr
kallt på morgonen
klar fin luft, finfin skare.

Hernö bryggeri sålde porter från AB Carnegie.

Den 20 mars 1899 var, som synes ovan, Carnegies man
Dahlström här för att inspektera lager och källare.
Jfr Hernö bryggeris annons, bilaga 9 d.

(Dagboksblad ur Hernö bryggeris dagbok, Enskilt
arkiv, A:57 DI:4)

Jag tackar Gudrun Hallin å Pripporama för etiketten.

Bryggmästaren.

Bryggmästare Fredrik Ramström, f. 1869 i Härnösand, var son till sjökapt. J.F. Ramström, grundaren av ångbåtsaktiebolaget Angur 1877, som blev en första början till det välkända härnösandsföretaget AB Fritz Ramström.

Både Fredrik och hans äldre bror Adam utbildade sig till bryggare i Tyskland. Adam blev disponent vid Södertälje bryggeri, där han 1895 skrev ett tjänstgöringsbetyg åt Nils Nordberg. Brodern Herman Ramström gifte sig med systern till bryggmästaren i Skellefteå.¹

Fredrik Ramström anställdes 1892 23 år gammal vid Hernö bryggeri, vilket dagboken på 25-årsdagen 1917 27/12 noterar.² Bryggmästaren var den som ytterst hade ansvaret för tillverkningen vid bryggeriet. Helst borde han personligen övervaka varje moment i de olika tillverkningsprocesserna. Han fordrade respekt, ordning och renlighet. Om det inte hölls rent i varje skrymsle, kunde lätt en för ölet särskilt farlig bakterie, sarcina, få fäste. Ölet blev då odrickbart, illaluktande och grumligt. En bryggmästare kunde få avsked för mindre.³

Det visste Ramström och han satte en ära i att brygga ett gott öl och han var "som ett kvicksilver överallt och brukade säga: "Här ska vara så rent, att om jag tappar en pannbiff på golvet, ska jag kunna äta upp den!"⁴

Hernö bryggeri var känt för sitt fina vatten ur egen källa och bryggmästaren bryggde ett utmärkt öl, uppskattat inte bara i Härnösand. Det hände, att man fick order ända från Malmö. 1908 trycktes den här pamfletten i ett tidningsblad kallat Sladderhanken:

"Drick Hernö-pilsnet gamle vän, deraf får magen väl,
den breder ock ett välbehag uti din dufna själ.
Jag känner några sorter från Ystad - Haparanda,
men såsom Figge Ramström kan ingen bärsan blanda." ⁵

Varje timme gick Ramström själv och kontrollerade bryggpannan, när vörten skulle hettas upp till 90 grader. Det arbetet ålåg visserligen "pannknekten", gamle Asplund, en av bryggeriets allra äldsta arbetare (jfr s.), men Ramström ville också själv vara med. Man bryggde tre, fyra eller fem gånger i veckan.⁶

1. Inf. F.R. s.71.

2. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1917 27/12.

3. S. Simonsson, o.a.a. s.15.

4. Inf. G.A. s.3.

5. Hos H. Carlström i Noraström finns ett blad av Sladderhanken bevarat. Den trycktes endast en gång i 1000 ex. 1908. och omnämndes i V.A. 1979 ⁴/₁.

6. Inf. G.A. s.2.

Ramström inspekterade rengöring av kylskepp och jäskar, han synade flaskorna i sköljningen, han gick en runda genom tappningslokalen, eftersom "han var ungtkarl, stilig och glad, tyckte kullorna om honom."¹

I lagerkällaren skulle ölet lagras två till tre månader, beroende på ölsort. Bryggmästarens kunskap och erfarenhet sade honom, när ölet var klart att tappa, när det fått rätta färgen och smaken.

När iskistorna skulle rengöras och fyllas och isstacken läggas upp, var Ramström där. Han inspekterade hartsningen på gården och varje sommar gick han upp till vattenkällan ovanför Stenhammar och gav order om rengöring även där. Gammal sand skulle skottas bort och ny fraktas dit från sandtaget uppe i backen. Sanden fungerade som ett filter i den stora vattenreservoar, som var byggd här uppe.²

Dessutom ålåg det bryggmästaren att föra bok över de olika brygderna. Han hade ett eget kontorsrum och i en liten tjock bok med läderpärmar förde han under rubrikerna Malt, Humle, Bryggadt och Tunnadt (eller slangat) in mängderna för varje brygd. Här kan man vecka för vecka följa produktionen från och med 1870-talet. De väl nyttjade böckerna finns bevarade på H.L.A.³

Varje morgon klockan tio var det uppställning i gången intill mälteriet och underbryggmästar Hallström fördelade arbetet. Efter middagen förhörde sig Ramström själv, om vad varje man gjort och gav eftermiddagens order. Hallström var en sävlig natur, vilket också dagboken på sitt sätt dokumenterar:

"1916 maj 15 infördes den s.k. sommartiden i Sverige. Slut 30/9. Ingen godkänd tid för Långeman, men för alla andra."⁴

Underbryggmästaren var lång och kraftig, men lat. När det var bråttom med någonting ropade Ramström: "Långeman skynda dig!" Hallström var ungtkarl och hyrde i Gustafsberg i Geresta. Arbetarna kallade Hallström för "lillen" och Ramström för "sto'en". Ett betecknande namn, eftersom det var Ramström, som bestämde.

Ramström var en stor djurvän och särskilt rädd om bryggeriets hästar, "nästan mer än om människorna!" Vid isupptagningen, när det kunde vara uppåt 30 grader kallt, kunde Ramström säga: "Nej, nu gubbar fryser hästarna, nu får ni avbryta, så att dom får komma in i värmen ett tag."⁵

"1907 16/3 blef N.N. bortkörd tillfölje upprepade lymmelaktigheter mot hästar!"

Själv tyckte Ramström om, att efter den snabbfotade Tor "köra fort av attan" längs Hovsgatan.⁶

1. Inf.F.F. s.59

2. Inf.F.H. s.5 f.f.

3. H.L.A. Enskilt arkiv A:57 DI:2 (1870 - 1958)

4. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1916 15/5

5. Inf.F.H. s.5

6. Fotobilaga 6 fig 1

Det ingick i Ramströms uppgifter att anställa arbetare. Hur ont det var om arbetstillfällena omkring 1920, visar följande belägg:

"Jag började i september 1920 och slutade 1964. Jag hade tur, som fick plats på bryggeriet. Hade hört, att två stycken där blivit inkallade och då gick jag tidigt på morgonen upp till våningen till bryggmästar Ramström och han frågade: "Kan du köra häst?" - Ja, sa jag, fast jag aldrig gjort det förut, men det var ont om jobb och jag kunde väl lära mig. - "Ja, då får du börja. Det brukar vara duktiga pojkar från landet." - Sedan fick jag ofta skaffa extra arbetskraft till kornskutorna och isupptagningen t.ex. Om jag svarat fel den gången, skulle jag inte ha fått jobbet. Två pojkar, som bodde där å papporna jobba där, blev nästan arga - hur har du kunnat få jobb här, när inte vi har fått? Men just då behövde dom en, som kunde hästar. Jag var rädd först, men hade ögon med mej och lärde mej sela och rykta o.s.v. Man såg på dom andra..."

Den här informanten var 17 år när han började och han fortsätter:

"Man kunde lita på Ramström, han var sträng, men rättvis, om han lovat en sak, så höll han det. På vintern kunde det vara dåligt med arbete ibland, men om han lovat, att man fick komma tillbaka till våren, så ringde han efter en." ¹

Men Ramström anställde inte bara folk, han avskedade också....

"Ibland förekom det ölstöld. Två dalmasar gick en kväll och stal öl. Den ene stod i dörren å höll vakt, den andre smög sig in å stoppa flaskor i byxor å stövlar å i dörren såg han sin kompis - som han trodde - å sa, nu ska du tro jag har laddat." Men när masen skulle ut var det allt själve bryggmästaren, som stod där å tog emot å spöa opp han. Kompisen hade blivit rädd, när han sett Ramström komma, å stack." ²

"1913 14/10 erhöill N.N. afsked tillfölje af ölsnatteri från lagerkällaren."

"1907 13/6 afskedades N.N. därför att han är en lymmel."

"1907 29/7 började X. - slutade 1/8, bra pojke, men för svag." ³

Ovanstående notis visar, att arbetet var hårt och att det fordrades en stark fysik.

En del av bryggeriarbetarna var "tillfällighetsdiktare", och under en trappa intill tappningslokalen finns följande devis från o.1900: ⁴

"Gott öl åt frusna män - och gott öl för trötta,
ty gott öl är kroppens vän - och hågens stav och stötta."

Jfr Bilaga 5 b.

1. Inf. G.A. s.2.

2. Inf. A.B. s.46 f.f.

3. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. Ovanstående data kan sökas i dagboken.

4. Om en ölutkörare kände sig frusen och ruggig, drack han uppvärmt öl. "Vi var sällan sjuka." (Inf. F.H. muntlig uppgift.)

Trots att Ramström var ungarl berättigade hans höga befattning honom till en stor våning på bryggeriet, sex rum och kök. Han hade hushållerska, en snäll rund gumma, Stina hette hon. Ramström ägde en blå papegoja, som hette Klara. Varje kväll gick Stina ner på gården och lockade "Goja, goja, kom nu så går vi hem!"

Ramström kallades "farbror Figge" av sina brorsbarn. När de åkte skidor till Vårdkasen passade de på att rasta hos farbror Figge. De bjöds då på läskedrycker och när de pillat bort strängen, smäll korken upp och papegojan skrek: "Var det gött, var det gött?"⁴

Under Ramströms tid rådde patriarkalisk ordning överallt. Det fanns bl.a. en bestämmelse, att inga barn fick gå ut på isen, när det frusit på hösten, förrän bryggmästaren varit ute och prövat om den bar. Alla barn visste, att det var strängeligen förbjudet att vistas på bryggerigården. Men de hade snabba fötter och nog hände det, att de på väg till badplatsen utåt udden genade över bryggeritomten. Om det råkade ligga fat och tunnor ute, passade de på att ropa in i dem, det ljummade så skönt och att springa och hoppa från tunna till tunna, barfota, som alla barn då var, det var ju spännande.

Men Ramström hade rätt, bryggerigården var en mycket farlig lekplats. Först fanns kajen och det djupa vattnet, sedan hästarna och skutorna, som skulle lossas och kärror och varor, som skulle fraktas hit och dit. En glashög låg bakom "hemlighuset", som avträdet kallas i bo-uppteckningarna. Dit klättrade barnen för att söka kork till simdynor, men de var härdade och hade fått tjock hud under fötterna, vilket gjorde att de t.o.m. kunde trampa på glas utan att göra sig illa.²

Det var inte riskfritt inomhus heller. E.F. minns hur han som lillgrabb tiggde "dubbeldos" i läsken av Sofia, när en flaska exploderade av kolsyretrycket och han fick gå till Nordberg på kontoret för att bli omlindad. Han hade fått ett otäckt sår på kinden av glassplitter. Bandagelådan stod på kontoret.³ (o.1910)

Under Ramströms sista år hade en tysk, Hauke, anställts som underbryggmästare och Ramström började på 20-talet bli gammal och sjuklig och arbetarna kallade honom "Pappa Ramström" och den stränga disciplinen började upplösas. Hauke var yngre och höll inte så hårt på uppställningen i gången varje morgon. Den militära drillen upphörde i och med Ramströms bortgång 1928. Han var då 59 år gammal. En annan av den äldre generationen hade ju dött fem år tidigare, disponent Andersson.⁴ En generationsväxling äger rum och mycket kommer att förändras även om de största förändringarna i det interna rollspelet mellan arbetare och arbetsgivare kommer att ske efter andra världskriget.

1. Inf.F.R. s.72 och inf.E.H.s.70.

2. Inf.G.P. s.33.

3. Inf.E.F.s.70.

4. Inf.G.A. s.2 f.f.

Jäskällarbasen.

Informant G.A., född 1903 i Älandsbro utanför Härnösand, har redan å s.27 berättat om hur han fick arbete på bryggeriet. Han gifte sig med en fiskarflicka från Solum. Hon var 17 år, när hon började på bryggeriet i "läsken". Tidigare hade hon hjälpt sin pappa att med häst och kärra köra runt i Härnösand och sälja strömming. Hon arbetade flera år i "läsken", men när hon fått tre barn, kändes arbetet för tungt. Det räckte med hemmet. Vid större helger tog hon dock extra arbete vid bryggeriet. Då hade det löpande bandet kommit. 1927 byggde G.A. hus i Kackelabacken. Han fick hjälp av sin far och en byggmästare.¹ Om sitt arbete berättar han:

"I jäskällaren var väggarna klädda med kakel, men det var ingen trevlig arbetsplats. Under natten utvecklades så mycket kolsyra, att när man kom på morgonen, fick man huvudvärk. Jag skyndade mig att starta fläkten och gick ut och sen blev det bättre, men man blev ju van också. Jag blev jäskällarbas efter Calle Carlsson. Han blev ordförande i fackföreningen, förresten.

Förr hade man ekfat för jäsningen, men på min tid var det aluminiumkar. Vi bryggde några gånger i veckan beroende på åtgång, men när bryggarn var bortrest var vi också lediga i jäskällarn. Då bryggdes så mycket före, att det räckte. Det jäste ofta över på golvet, vi skrubba å skrubba. Vi höll rent och vi fick beröm för det också, "här har ni det så fint som i ett dockskåp," sa en gubbe."

Intill jäskällaren låg jästboden. Jäst kunde förvaras i torkat tillstånd eller i säar med kallt vatten. Jäst var en försäljningsvara och det var gammal sed, att bryggmästaren skulle ha denna inkomst.² Ända från Viksjö kom man till bryggeriet för att köpa jäst:

"Hör du, jag ringe för å täl om, att vi bryggde hemma, när jag var liten. Mamma köpte tomma sirapsfat av handlarn och använde som bryggkar. Dom var eftertraktade. Hon plocka humle vid farstubron. Det lukta gott. Dom tog jäst me sej hem från bryggeriet, för 50 öre köpte dom 2 liter i "kruka" (flaska). -
"Det räckte till två familjer. Dom va noga med att rengöra såarna med enriskok. Mältar Andersson i Äland gjorde malt åt oss, 1 fjärding råg och en fjärding korn lämna vi. Det blev gott slåttansöl."³

-
1. Inf. G.A. s.2 f.f. Fotobilaga 1 fig 3 visar husen i Kackelabacken. Både G.A. och hans hustru är med på fotobil.5 från 1925.
 2. Ang. jäsning jfr s.17. Jäst kunde återanvändas. Den såldes på 1800-talet både som bagerijäst och öljäst. Jfr S.Simonsson, o.a.a.s.70. Vid porter och svagdrickstillverkning användes en jäst, som ger överjäsning, jätten flyter upp till ytan. Med hjälp av spadar tog man till vara denna överskottsjäst.
 3. Inf. G.J.f.1896 och Hj.V.f.1897, har båda varit med om bryggning i sina barndomshem i resp. Viksjö och Säbrå. Jag tackar Gustaf Johansson och Hjalmar Vänglund för dessa uppgifter.

Informant G.A. fortsätter: "Varje morgon gick vi upp till "skeppet" och skura med hett vatten, det avsatte sig alltid en rand av vörten. Vi hade holländska träskor på oss. Sedan vid ettiden på dan gick vi upp igen och spola ur karet på nytt, det kunde ju ha blåst in nå damm - så att det var klart att ta emot ett nytt kok vört. Renlighet är a och o på ett bryggeri.

Det var självständigt jobb i jäskällarn och det var trivsel ordentligt i arbetet. Det blev hets sedan, löneförhöjning och timpenning skapade jäkt. Det kom en, som skulle undersöka snabbhet i jobbet. Han mätte golvet-kvadratmeter-men jag skura' i min egen takt, jag.

När det var lite jobb på bryggeriet, fick man göra allt möjligt. Jag högg och bar upp ved åt disponenten... Sen var det trivsamt med måltiderna också, på sommarn låg vi ute på gräsmattan hela gänget både pojkar och flickor. Det övergick sen till manlig arbetskraft i tappningen, flickorna hade inte jobb sen - nå extra timmar bara." 1

På gruppnotet av Hernö bryggeris arbetare 1925 (fotobilaga 5) är 39 arbetare fotograferade, därav sexton kvinnor. Informanten och hans hustru är med här, hon är 19 år och han är 22. Av övriga har Karin Lundholm, Anna Andersson, Fritz Halén och Frans Forsström varit mina informanter.

Här är således fortfarande sexton kvinnor anställda, men fotot är taget på sommaren, när extra arbetskraft behövdes.

Mältaren.

En mältarbas och ett par mältare samt ofta lediga arbetskarlar från annat håll inom bryggeriet arbetade också tidvis i mälteriet. Den äldste mältaren var Adolf Karlsson från Jönköping, f. 1840. Han var troligen med från första början på 60-talet, eftersom han gifte sig redan -67 och står antecknad i husförhörslängden 1861-1870.³ Han dog 1903. Hans dotter Marta Adolfina utbildades till skollärarinna och tjänstgjorde i Viksjö 1903. (enligt bouppteckning, not 4)

Vintertid gick A.K. klädd i "carlsånger, strumpor, ylleskjorta, vad-malsbyxor, stöflar, storväst, ev. en öfverrock och mössa." (Han ägde tre kostymer och en kavaj också).⁴ Uppe på mälteriet fick han dock gå lättare klädd.

När kornet lossats från skutorna, spelades det med talja och block upp till andra våningen och togs om hand av arbetare. Efter rensning blötlades kornet i ett stöpkar på omkring 4x5x1 meter. Man hade rinnande vatten. Följande dag lades en stöpa i kar nummer två.

1. Inf. G.A. s. 2 f. f. Hans hustru var "sommarflicka i läskan."

2. Inf. G.A. byggde hus 1927 i Kackelabacken och bor där ännu.

Jfr fotobilaga 1 fig 3 och bilaga 1 b.

3. H.L.A. Härnösand AI b:5 s.72.

4. Härnösands rådhusrätt, Härnösand FI:19 nr 121. Bouppteckningen finns i bilaga 19.

Efter två dagar öppnade man en sidolucka i karet och två mältare skyfflade ut stöpan på en tippvagn med vilken kornet kördes ut på det stora mäلتgolvet. Man hade alltid en mälta på gång, en på nedre och en på övre mälterivinden. Stöpkaret skulle skuras noga.

"Vi börja klockan fyra. Gubben Sjölander, mältarbas efter Karlsson, var noga med att mältan inte skulle växa ihop, därför kastade vi mältan morron och kväll med långskaftade spadar. Vi var lediga från nio till tre. Vi hade skjorta å gymnastikskor på oss (1920). På eftermiddan jobba vi till fem.

Vi gick längs en gång i mältan å skotta först åt ena hållet, så vände vi å skotta åt samma håll men med fel hand så att säga. Det var svårt innan man lärt sig. Kornet grodde ju här, det var en 18 grader varmt. Mälttäckket var en 15 centimeter tjockt. Det var viktigt att det blev jämnt och snyggt."¹

Denna värdering går igen i mycket arbete förr. Vedtraven skulle staplas prydligt, linet skulle bredas ut i raka räcker på blekning. Man skulle beundra sitt arbete och andra skulle se hur duktig man var. Mältaren hade också sin stolthet. Det ansågs svårt att bli en bra mältare.

"Bryggmästarn kom och kontrollerade, om mältan var klar. Han tog ett korn mellan tummen å pek fingret å klämde på det, Om den vita grodden kom ut å smaka på ett speciellt sätt var det färdigt."²

Allt arbete blev tyngre efter Ramströms tid och mer jäktigt. Hur en hustru till en mältare upplevde sin mans arbete, när nya metoder införts, redogör R.N. för sålunda (tid 1930):

"När han kom hem efter fem, var kläderna så våta, att man kunde vrida ur dem. Han var så trött, att han bara gick å la sig. Vi kunde inte tänka oss att gå bort en kväll..."³

Den nye bryggmästarn lät stöpan ligga i blöt längre, så att den blev tyngre att handskas med. Informanter, som tidigare arbetade i mälteriet tyckte, att det var ett lätt arbete. Det var varmt och hett på plåtarna, men arbetet karaktäriseras inte som tungt. Det tog heller inte lång tid att kasta mältan inne på plåten, ty då var fuktigheten till stor del borta.

Allt övrigt arbete på mälteriet, som att bära säckarna med korn t.ex., sköttes av andra arbetskarlar än mältarna.⁴

Hur kornet torkas på plåtarna i kölnan är beskrivet å s. 10. Det kunde ta en tid av 36 - 48 timmar. Den torra malten kunde nu förvaras tills det var dags att brygga öl.⁵

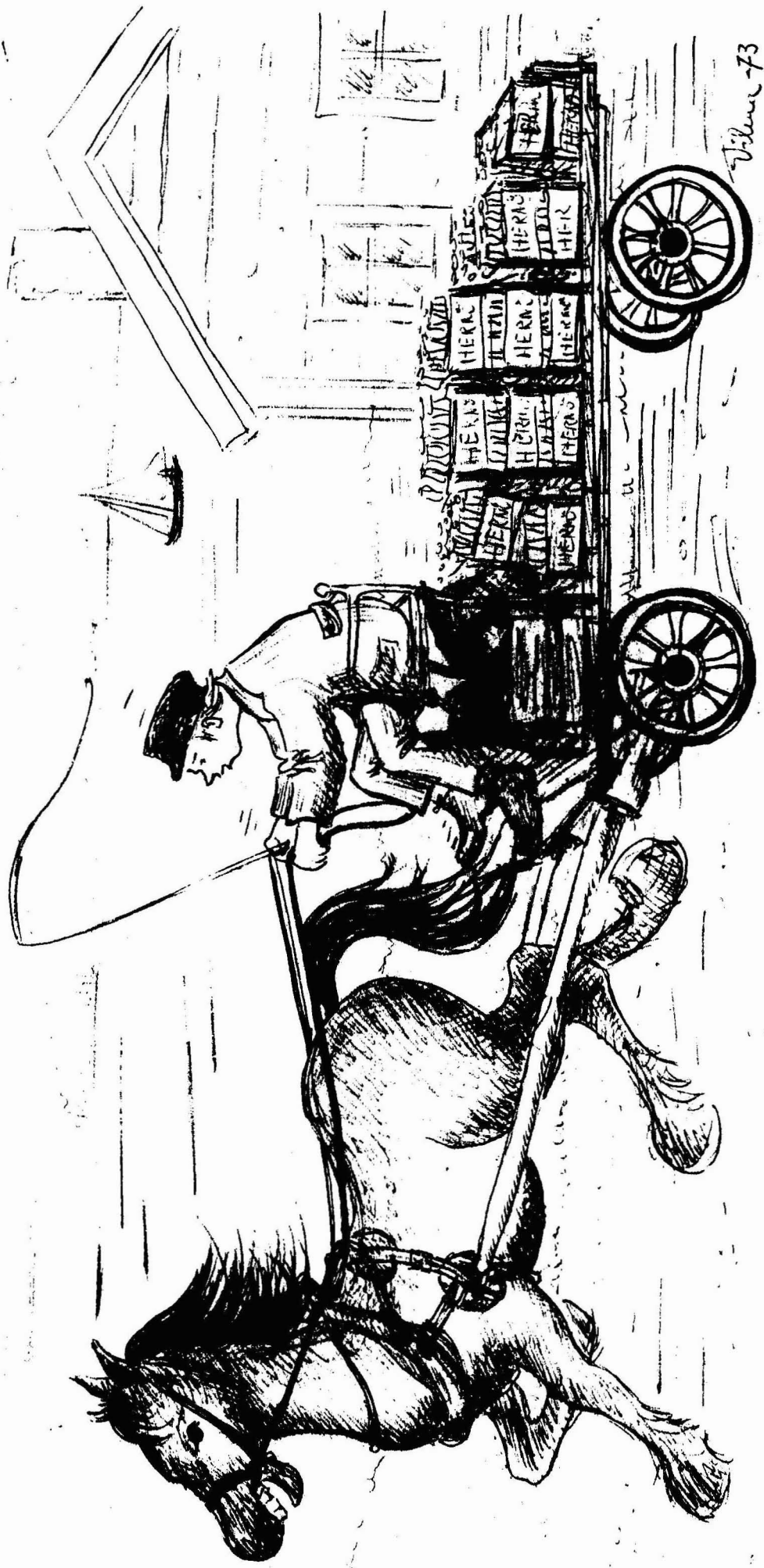
1. Inf. F. H. s. 9 f. f. Sjölanders son Karl blev utkörare. Fotobil. 5.

2. " " "

3. Muntlig uppgift för vilken jag tackar fru R.N.

4. Inf. F. H. s. 9 f. f.

5. S. Simonsson, o. a. a. s. 21.



Vilmar 73

"Vid Hovsgränd sträckte hästarna ut..."

Inf. H.O.s 23

"Matsäcken."

Mina intervjuer med Hilmer Öhman gjordes 1972 - 1973. Vi hade många samtal med varandra och han berättade mycket. Redan första gången började jag anteckna hans minnen och jag läste upp dem för honom påföljande gång. Han var en utmärkt berättare, han har rest mycket och provat på olika yrken. När han konfirmerats började han som matsäck vid bryggeriet och där stannade han i fem år, 1910 - 1915. Tre andra pojkar i samma ålder var också matsäckar dessa år, Frans Forsström, Axel Engström och en finnpojke vid namn Emil. Emil kom varje sommar.¹

"I ottan fick man stiga upp. Klockan sex började arbetet i stallet. Stallmästaren var inte nådig mot den som kom sent. En hurril eller två, det var vanligt.² Det fanns tio hästar i stallet och dom skulle ryktas.³

Bryggarhästarna var präktigast i hela stan, välskötta, stora och blanka. Undra på det, sa folk, dom får ju mäska, men se, det var lögn! Bryggeriet hade egen mark med fint grönbeta. Men bönderna på Härnön, dom köpte mäska åt sina djur för 1.50 hektolitern.

På sommaren behövde vi inte stå i stallet och rykta, då fick hästarna bada i en sandvik.⁴ Sen rykta vi dom så blanka och fina och så skulle dom selas och det var inte det lättaste för en pojkvasker - att nå upp.⁵ Det var stora ardennerhästar....

Det var tunga lådor och korgar som skulle baxas upp på de höga kärrorna. De stora lådorna innehöll hundra buteljer! Även om man hjälptes åt, så var det inte lätt. Korgarna rymde 25 flaskor och det var ju inte så farligt, dom andra var ju oherrans tunga!

Sen skulle man ha med sig is också. Det skulle packas i kärran och täckas över noga med stora skynken. Efterfrågan på is var stor....

-
1. Något om intervjusituationen nämns i förordet. Fotografi och data om H.Ö. finns i fotobilaga 8. Inf.H.Ö. s.21
 2. A.Rydin, "aga", N.F. band 1, 1904, spalt 319.
 3. Se fotobilaga 16
 4. Se fotobilaga 24
 5. "Hilmer var så rädd för dom stora hästarna," säger inf.R.Ö.s.31.



"Matsäckarna" klättrade
upp på pannmuren och åt
sina smörgåsar.

Vilma -73

Inf. H.Ö. s.21

Den gamla ångpannan i byggnad 4, se karta bilaga 3. Jag var där inne och ritade av pannan 1973. Det hände att luffare nattetid kom hit för att värma sig. Kackerlackor trivdes också i värmen. En liten pojke hade en gång en kackerlacka i matlådan när han kom hem. En stor vattencistern och hela bryggeriet fick värme från pannan. Det gick åt ohyggliga mängder med varmvatten. Pannan eldades med kol, men under första världskriget med ved.¹

1. "1897, 27 dec. Ångprof verkställdes med pannan af ingenjör Fürst. Pannan bra. Rm."

"1905 20 nov. anlände 3 prämar 150 tons ångkol." H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a.

Klockan tio varje förmiddag var det uppställning i gången intill kokeriet och underbryggmästaren kom för att inspektera. Alla stod i rad stela och uppsträckta med mössan i näven från matsäckar till kuskar. Så fick man sina order för förmiddagen. Den här proceduren upprepades efter middagen, som var klockan 1-2 (?) och då fick man sträcka på sig ännu mer för då var det självaste överbryggmästaren som kom. Det var en sträng en, det !

Vi matsäckar var ju biträden åt kuskarna och så fort man hade lastat färdigt gav man sig iväg. Vi hade våra tilldelade distrikt. Jag körde med Samuelsson på Östanbäcken. Ångman hade stans bästa ställen, Logen och krogen.¹

Efter förmiddagspasset var det middag. Kuskarna gick hem och åt, men vi matsäckar klättrade upp på pannmuren där vi hade våra matboxar, dom hölls varma där. Vi hade fem-öres vetekakor och mjölk i en flaska. (Bil.15)

Ibland hade vi hunnit lasta till eftermiddagspasset före midda'n och så körde vi . Ibland fick man ju en paus också, särskilt om det var kallt ute, för då gick kuskarna in och värmdes sig hos "Flickorna i Gränd". Det var fröknarna Fredrikssons matservering i Backgränd ovanför Modigs. Där såldes öl utan rättighet och annan styrketår kunde också fås innanför västen. En pilsner kostade då 14 öre och en lemonad 10 öre.

Vi kunde få en 25-öring av kusken och sprang med dom andra pojkarna till Sjöströms matservering, där vi köpte kaffe och bullar. Den där serveringen hade egen mjölk och grädde, fast den låg mitt i stan. Dom hade fähus och kor innanför planket.²

Ibland hade kuskarna bestämt att träffas hos "Blind-Pettersson" på Strandkaféet på Kronholmen för att ta en öl. Det förstår sig att det emellanåt hände, att vi matsäckar fick köra runt med resten av drickat och vi var betrodna att ta betalt också. Innan man gick in med drickat måste man se till att hästen inte gav sig iväg. Vi lindade tömmen i åttor runt frambenen. Nog var det skönt att komma in i värmen hos nån snäll tant och värma sig en stund.³

1. Jfr texten å fotobilaga 13.

2. Bilaga 16. 1905 fanns 15 fähus i H-sand. (H.L.A. 1^e prov. läk.o.a.a.)

3. "Hilmer fick sina ledband förstörda av allt bärande. Han hade alldeles krokiga fingrar." (Inf.R.Ö.s.31)



Kaffe och bullar för 25 öre, anno 1915 på Sjöströms matservering. Inf. H.Ö. s. 26

Vilma -73

Bilaga 16

Nån särskild brådska att komma tillbaka till bryggeriet hade man inte, för där väntade mera arbete på den som kom först. Inte fick man gå sysslolös inte. Fort opp på mälvind för att vända mältan... där var varmt av attan! Men, så fort man hunnit till Hovsgränd satte hästarna fart, dom tänkte på den varma spiltan och havrekrubban. Då var det bara att hålla i tömmarna och försöka sitta kvar... man nådde ju knappt ner med fötterna... gatan var så gropig och dålig och tombuteljerna skramla... 1

En gång i veckan måste vi smörja vagnarna, det skulle matsäckarna göra och smeden Söderkvist var bas för det. Han skötte värmepannan också. Om vi hade fuskat så blev det en hurril.

Men dom hade ju sin översåte dom andra också, fast disponent Andersson gjorde aldrig nåt väsen av sig, han bodde i en våning ovanpå bryggeriet och kom mera sällan ner. Det var överbryggmästar'n som bestämde.

Vid större helger fick man hålla på till framemot sju-åttatiden på kvällen. Om nån telefonerat in en bråds-kande order fick man sela för den lille snabbfotade Tor för en lättare vagn för att köra en kagge dricka till kunden. Det kunde vara en sjökaptan eller lektor...

De sista dagarna före jul var arbetsamma, men då var alla så hyggliga, man fick dricks - 25-öringar - eller nåt gott. På bryggeriet delade dom ut en stor julkuse till var och en.² (Med stor menas 2-3 dm. lång.)

Men om det var jobbigt på julafton, så var det ju ingenting mot för midsommar'n. Då kunde klockan bli både nio och tio innan det var slut, för dom som hade med hästarna att göra.

Varje kväll i ur och skur fick man gå hela långa vägen mot stan, över broarna och till Rotudden, det var nog en tre kilometer. På lördagskvällarna då gick jag hem, det var en mil, då var man så trött att man bara somna! Jag orka inte äta ens.

Lönen var ju efter dåtidens förhållanden bra, 45 kronor. i månaden. Nån semester hade man ju inte. Man kände sig stolt och kavat när man gick in till kassören och hämta sin första löning, men den skulle ju räcka till så mycket, husrum, mat kläder... det blev inte så mycket kvar att ge till mamma...

1. Bilaga 14 = en teckning av hur Hilmer kör ölkärran.

2. Inf. F. H. s. 9 säger, att "o. 1914 fick vi en julkuse var och två ljus. De gifta fick tio kronor och de ogifta fem." (1916 var en gris värderad till 25 kronor. H-sands rådhusrätt, H-sand FI:22, nr 49.)

Ölutröraren.

Intervjuerna med F.H., f.1900, har ägt rum hemma hos honom i två omgångar, den ena gången visade jag fotografier och han hjälpte mig att identifiera de fotograferade arbetarna. Frågelista användes ej, han tyckte, att det var roligt att berätta om sitt arbete, som varit mycket omväxlande. Fri intervju gjorde, att flera telefonsamtal följt vid vilka han ofta erinrat sig fler detaljer:

"Pappa, Jonas Petter Halén, var först sågverksarbetare vid Härnösandssågen, men 1901 börja han som stallkarl vid bryggeriet. Han var utkörare ett tag, men arbetade mest i stallet. Vi flyttade 1909 till Gustafsberg, först hade vi hyrt uppe hos Högdahl - förbaskat trevlig kille - ett rum å kök, kakelugn i rummet å fotogenlampa. Jag minns det för det var elektrisk belysning i Gustafsberg. Då var man lycklig. Det var nå fantastiskt! (Högdahls hus, nr 31 å bilaga 1b. H. var finne.)

Jag började som etikettpojke, sen blev jag matsäck åt Ångman, han hade stans bästa ställen, Frimurarrestaurangen t.ex. där var det förb. jobbigt. Det var 114 trappsteg dit upp och när det blivit 50-rumskorgar var det tungt, före sprang man ju med 25-rums korgar, den tog matsäcken och ölutrörarn den tunga.

När jag blev min egen hade jag många order längs Bondsjögatan. Det kunde ta två timmar bara från järnvägen upp till Konsum vid skolan. (Konsum är nu rivet.) Det var mycket privat handel där. Först skulle man in å få order å så ner i källarn å hämta tomglas, plocka ner från hyllorna å stoppa i korgen å så upp till vagnen å fylla en korg med dricka å så ner i källarn å ställa sig på knä å tömma till hyllorna igen å så till köket å få betalt, sällan dricks. Det tog tid det. Dom behöll inte korgarna på den tiden.

Sommartid hade vi mycket körning till båtarna - Ådalsbåtarna - Angur, Strömkarlen, Tynderö, Gurli och Sollefteå."¹

En följesedel till en låda på 200 buteljer öl, som skickats med kapten Godin, förande ångfartyget Elias Sehlstedt till Nordmaling, den 29 augusti 1891, finns i kopia i bilaga 13 b.² Herr disponenten G.Thorsén hade gjort denna beställning av Hernö bryggeri.²

"Man höll sig ju frisk med det här arbetet, man var ju så mycket ute, lite reumatism i fingrarna har man väl fått. En gång, det var blåsigt nå hemskt, vid kanalbron å jag skulle ta betalt. Det dröjde så länge innan tanten fick upp nå pengar och när jag äntligen fick tre tiar, blåste dom bort, fingrarna var alldeles stela, jag kunde inte nypa ihop dom. Det blev liten förtjänst den dan." Inf. är med på gruppfoto å fotobilaga 4.)

1. Inf. F.H.s.5 f.f. Jfr s.22 överst samt not 1 å samma sida.

2. För denna sedel tackar jag disp.H.Löfgren vid Till-bryggerier i Umeå.

Sköljerskor och tapperskor.

Det var inte bara dalkullor från Leksand, Rättvik och Falun, som sökte arbete vid Hernö bryggeri, nej också från de svensktalande kustsocknarna i Finland kom man över med de första skutorna i maj månad.¹ Kvinnorna fick arbete med sköljning och tappning av buteljer. Varje vår och höst antecknas de i dagboken ofta jämsides med den första svalan eller lärkan.

"1897 16 maj anlände tre kullor med ångfartyget Ångermanland och den 17 maj började de sitt arbete."

"1897 22 okt.kl. 2 em. slutade Karin Mattsson och Lind-Anna och Anna Eliasson."

Antagligen var det samma flickor, som till hösten slutade för att resa hem igen.

"1906 12 maj började fem finskor samt gossen Emil; Sofia Anna på gården, göra rent, rensa, städa. Klara, Maria och Katarina i fabriken."

"1911 7 okt. slutade finskorna och Emil för att fara till sitt land igen."²

Dalkullan "Olas-Anna" kom hit 1899. Hon gifte sig 1913 med en av bönderna i Geresta. Sonen Verner, född 1916 berättar:

"Mamma var nitton år när hon kom hit. Dom var åtta syskon i Siljansnäs, hon var åtta år när hon börja tjäna. Femton år gammal skötte hon ensam 16 kor på en fäbod. Det var tråkigt att vara ensam och arbeta, så hon följde med några andra kullor, när de skulle ta sig till Härnösand. Både finskor och dalkullor arbeta här. Då var det tolv till fjorton timmars arbetsdag. Hemskt slitsamt! Det blev ackord och då blev det bråttom för att dom skulle hinna tjäna så mycket som möjligt. 25 öre för 100 buteljer, tror jag det var. (Dagboken säger 20 öre för 100 but. 1907) Det blev hets i arbetet och i korkningsmaskinen hände det, att hon slog sig på tummen och naglarna och det gjorde nå hemskt ont."³

Men inte en dag var hon sjuk på alla de år hon levde - så att hon låg i sängen i vart fall. Maten? Ja, det var gröt och mjölk, potatis och strömming och hårt bröd. Nuförtiden köper dom så mycket konstigt så... Pappa var ju fiskare också. Arbetslokalen? - Den var kall och blöt och bedrövlig. Tur att dom va' hårdad. Men femton år arbeta hon vid bryggeriet. 1913 gifte hon sig med pappa och fick tre barn. Att lasta vagnarna tillsammans med utkörarna var tungt. 100-rymmar'n vägde ju 90 kilo. 1909 när storstrejken var, for hon hem till Dalarna.⁴ Mamma blev 93 år!"⁴

1. Födelseorterna, se karta å bilaga 4.

2. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1897, 16/5, 22/10, 1906, 12/5, 1911, 7/10.

3. Inf.K.L., "Kors-Karin" säger, att man bara slog sig på tummarna när man var nybörjare. Det hände aldrig henne i alla fall. (Muntlig uppgift vid tel.samtal med K.L.)

4. Storstrejken räckte här 4/8 till 7/9 1909. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1909 4 aug. - Inf.V.A. s.77.

"Kors-Karin" 96 år berättar:

"Som ung flicka arbeta jag först vid Sala bryggeri i två tre år, sen for jag hem och sen tog jag tåg till Sundsvall, jag ville väl pröva på nåt nytt, och därifrån åkte jag på en flakvagn efter häst till Härnösand. Min pappa och mina bröder arbetade i Söderhamn och mamma var hemma och skötte barnen. Det var ett arbetarhem, ja, ett tag hade vi en ko. Vi bodde i Siljansnäs." ¹

Karin gifte sig 1906 med en ölutkörare. Hon fick sex barn. Hon blev änka tidigt. Då skaffade hon hjälp åt barnen och började på bryggeriet igen 1921 som tapperska. Från den första tiden omkring 1903 berättar hon:

"Vi hade en sex-flaskorsapparat och från ett stort fat gick en slang till en behållare och från den fylldes de sex flaskorna. En efter en lyfte man ner dem i korgen och satte dit en ny flaska. Vi satt på en pall framför och så tog nästa flicka och slog fast korken med en korkmaskin och pojkarna satte på etiketter och träns." ²

Prosten Bergfors berättar, att en van tapperska vid Sollefteå bryggeri hann med 700-800 flaskor på en arbetsdag från sex till sex, men "Kors-Karin" hävdar, "att nog hann vi med tusen! Men dom ville ju det, dom fordra ju det." Hon avsåg den första tiden, när man bara använde Pindestoftes tappningsapparat³, vilken visas å fotobilaga 21. Tiden kring sekelskiftet var trots dessa maskiner ändå en tid av den egna handens arbete. En av de två sista kullorna vid Hernö bryggeri Anna, f. 1895 i Rättvik berättar:

"Det var en bra arbetsplats och fina arbetskamrater, både karlar och kvinnor! Det var ju jobbigt förstås, jobbigt och arbetsamt att lyfta de tunga lådorna!!! Vi fick bära dom ända ut på gården till vagnarna. Det är konstigt, att man har nån rygg kvar! Jag fick ett brev till Stockholm, att det behövdes folk här vid spritbolaget så jag börja där först, innan jag kom till bryggeriet 1922." ⁴

Man skulle kunnat tro, att den tiden var slut, när kvinnorna skulle hjälpa till att bära de tunga 100-rums korgarna (eg. lådorna). Bryggeriarbeterskorna i Stockholm hade länge kämpat mot detta. ⁵

1. Inf. K. L. s. 16 f. f. (Karin är med på fotobilaga 5)

2. Fotobilaga 21 och 3, där korkmaskinen syns.

3. G. Bergfors, o. a. a. s. 158 och inf. K. L. s. 16 f. f.

4. Inf. A. A. s. 76.

5. K. Davidsson et alii, Münchenbryggeriet En arbetsplats under hundra år, s. 30 f. f.

Övertidsarbete antecknas på de stora helgerna, jul, pingst och midsommar. Extra arbetskraft måste då ofta anställas. På sommaren var det högsäsong och försäljningen var alltid beroende av vädret, vilket antecknas i dagboken jämsides med försäljnings-siffrorna:

"1914 24/12 12000 buteljer, snö- och blåsväder -2 gr. Vagnar användes julafton. Arbetet slut 6.20 em."

"1904 21 maj, kallt dåliga affärer, 14000 buteljer."

"1905 10 juni, pingstafton fint väder, 21000 flaskor sålda." ¹

Kors-Karin minns, att "när vi jobba över, då bjöd bryggeriet på kaffe". ²När allt dricka tappats, som beräknades åtgå till marknadsdagarna i början av oktober, Mickelsmässmarknaden, var det dags för "sommarfolket" att resa hem igen.

"1907 15 okt. slutade tre kullor i tappningen och två i vattenfabriken för att fara hem. Derefter kvar sex i tappningen och fyra i vattenfabriken." (Fem finskor hade redan slutat i augusti.) "19 aug. till följe af regnig väderlek och derigenom minskadt arbete slutade i dag fem finskor, som dock erhålla arbete för hösten på Rossö sågverk." ³

Rossö såg låg några mil norr om Sollefteå, flickorna fick antagligen anställning som s.k. splitvedsjäntor. Järnvägen från Sollefteå till Härnösand hade blivit klar 1893, men ostkustbanan och alltså anslutning till Sundsvall fick man ej förrän 1923. Det var en lång omväg att åka tåg till och från Dalarna norrut.

"1898 7/5 ankom en kulla med aftontåget, började arbeta 9/5." Den här kullan hade fått betala sin biljett själv och det skulle dröja ytterligare tio år, innan arbetsgivarna betalade resebidrag.

"1908 30/5 erhöillo de kullor, som hit kommo för sommararbete 8 kronor hvar i resebidrag. (Obs! Samtliga.)"

Kring sekelskiftet fanns en kvinnlig chef på tappningen och på "läsken". Det var kullan "Mor". Hon hade respekt med sig. En informant tror, att Mor hette Anna Mattson, men är inte helt säker. Dagboken nämner några gånger denna tid en Anna Mattsson. Hon tycks även vintertid arbeta på bryggeriet. Mor var Leksandskulla och återfinnes å fotobilaga 10. Hon var äldre än de andra kullorna.

"1896 Reste Anna Mattsson och K. Pettersson till Sundsvall med Erik Sjölander och Ajax och Kungen (hästar !)".

"1905 16/1 började Anna Mattsson."

Tåget utgick från Sundsvall och det hände, att bryggeriet skickade kuskar att hämta kullorna eller avlämna dem.

1. H.L.A. , Enskilt arkiv, o.a.a. Samtliga data å denna sida kan sökas i dagboken å angivet datum.

2. Inf K.L. s.16 f.f.

3. Sommaren 1907 hade alltså tio flickor anstälts extra. Det stämmer med de informationer jag fått av inf. S.O. Finskorna hade kommit redan den 18 maj. Den 27 kom ytterligare två. "16 maj dåligt väder, ingen sommar, snöstorm." Jfr not 1.

Beteckningen säsongarbetare användes ej, kvinnorna kallar sig själva sommarflickor. (Inf. E.A. s.80)

Informant G.H. f.1892 har mycket gott minne, hon har alltid brukat skriva upp allting. Hon är uppvuxen vid Sundsvalls bryggeri, där hennes far var tappningsbokhållare. Det hon berättar om arbetet kan också gälla Hernö bryggeri omkring 1902:

"Dalkullorna bodde i en stuga i närheten av bryggeriet. När jag var ute och gick med pappa och vi mötte dem, sa han alltid: "Här kommer mitt regemente". Han hade alltid velat bli militär och tutade tapptosånger, när jag var liten och satt i hans knä och så gick han i höga stövlar.

I sköljningen hade flickorna träskor. De sköljde i stora kar med varmt vatten, de stod i rader bredvid varandra. I rummet intill var tappningslokalen, där stod stora fat uppallade och där satt en flicka och tappade för hand och nästa korkade och nästa satte fast etiketterna och det gick väldigt fort, sen ställde hon ned dem i de stora lådorna.

Det var flera som arbetade i tappningen. Dalkullorna sjöng jämt i arbetet, det var glada trevliga flickor, Snys-Greta, Halm-Anna, Kedja-?... nästan alla gifte sig med bryggeriarbetare. En var från Vika-byn och en från Rättvik.

Jag hjälpte till med etikettering, när jag var en tio år. Man hade en avlång träskiva (15 x 8 cm ung.) med tummen höll man fast en bunt etiketter på ena sidan av träskivan, som var fuktig på den andra änden. Man kletade på klister där. Sen drog man med den andra handens tumme en etikett över den klistriga biten och så klämde man fast den på flaskan." ¹

Efter sköljningen skulle också flaskorna borstas och synas. Före tvättningen brukade man också lukta i flaskorna, så att inte olja eller annat otäckt fanns i dem. Det hände, att flickorna kunde skära sig av trasiga flaskor t.ex. "1899 juni 8 kl. 2 Kerstin sjuk, skurit sig i handen, frisk 15de." ²

Kors-Karin framhåller, att arbetet var omväxlande, ena dagen tappade man och andra dagen kunde man skölja och så tappade man olika drycker med olika etiketter. Nu hörde Karin till dem som arbetade hela året och även på 20-talet, när det inte var så många kvinnor kvar eftersom maskinerna övertagit handarbetet. ³

Vintertid fick kullorna ha ordentligt med varma kläder på sig i tappningslokalen. Här var redan tidigt ett cementgolv, som asfalterades både en och två gånger under den tidsrymd vi befinner oss i. Skorna nöttes otroligt på det hårda korniga golvet. Om inte träskorna var försedda med järnskoningar, skulle de nötas upp på någon dag. Bryggmästarna lovade kullorna, att de fick gå till smeden Söderqvist för att få hjälp med skorna. Smeden var gammal, men ville se ung ut, därför svärtade han sina ögonbryn med sot från härden. ⁴

1. Inf.G.H. s.74 - 75.

2.H.L.A.Enskilt arkiv, o.a.a. 1899 8/6.

3.Inf.K.L. s.18 f.f. Tappningsmaskin från 1907 & fotobilaga 20.

4.Inf.E.H. s.1 f.f. Petrus Söderqvist var född 1848, " 4.

En av mina informanter per telefon har varit 80-årige förre disponenten S.O. vid Sollefteå bryggeri. Han noterar: "Trots att kvinnorna hade det så arbetsamt, höll de humöret uppe. Kullorna var roliga och humoristiska, starka och arbetsamma." På en fråga om S.O. visste varför biträdena kallades matsäckar, svarade han: "Varför, vet jag inte, men det var nog kullorna, som hade med sig det namnet, dom sa så mycket roligt så!"¹

Arbetsdagarna var långa. Som ovan nämnts började arbetet klockan fem år 1897. Året därpå började man klockan sex och väckning skedde på ett förargligt sätt: "1898 7 juni. Började med ångvissla signaleras arbetets början och upphörande: Tid: 5.45 fm. 6, 9, 10 fm. 2, 3, och 7 em."²

Arbetsdagarna var inte kortare för "sommarflickorna" på 20-talet: "Man stod hela dan, tordes inte sitta nån gång. Var man inte i rörelse, när H. kom, sa han till förestånderskan Sofia (fotobilaga 5), att var det så att flickorna var trötta, fick dom gå hem, men då förlora man ju förtjänsten. Det tog på benen och jag var ju med barn då... man kunde börja fem på morron och sluta sju..."

Flickorna var möna, att under sommaren tjäna så mycket som möjligt, eftersom de inte hade arbete på vintern, därför stod de ut med de långa dagarna under högsäsongen. Jul, påsk och pingst kunde de också få arbete.³

Uppehåll för en timmes frukost signalerades klockan nio och för en timmes middag klockan två. Eftersom de flesta bodde intill bryggeriet kunde de tillgodogöra sig dessa välbehövliga pauser. (Tid o. 1900) Kullorna bodde närmast. Deras matsedel bestod av kornmjölsgröt, välling, kanske mannagrynsgröt någon gång, sällan risgrynsgröt, potatis, strömming och sill.

En bonde från Solum kom varje morgon med nymjölkad mjölk. På vintern kunde någon fiskare sälja torsk. När någon av bönderna slaktat och skulle till torget för att sälja, hände det, att "man köpte från lasset." Bagare Granér kom och sålde hårt bröd och "saddiga" limpor, fem för en krona. (1910)⁴

Löner.

1895 hade "Anna i vattenfabriken 1.50/dag och 1904 började tre finskor arbeta - 15 öre/tim och 1.65/dag. 1902 finns en notis om att finskorna i tappningen hade 15 öre/tim + ackord, arbetstiden var 7 - 19.⁵ Kors-Karin påpekar, att på sommaren var det ackord och på vintern timpenning. Det var så litet arbete på vintern, att det inte blev full arbetsdag.⁶

1. Inf. S.O. s.14. I England betyder "mate" kamrat, biträde, "sack" påse.

2. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1898 7 juni. (påse = liten pojke)

3. Inf. G.A.:s hustru, f. 1906, muntlig uppgift.

4. Inf. E.H.s.1 f.f. och V.A.s.77.

5. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1904 16 maj, 1902...

6. Inf. K.L.s.18 f.f.

Efter tidens förhållanden hade bryggeriarbeterskorna bra betalt. I ett stockholmsbryggeri kom de upp till 60 till 70 kronor under en sommarmånad. Om de snålade kunde de spara fem kronor i veckan.¹ Detta förklarar hur en kulla i Härnösand lyckats spara 900 kronor. Hon hjälpte sin svåger att köpa ett torp i slutet av 1800-talet, "gam-moster Anna var glad å förnöjsam jämt", framhåller inf.A.B. (Jfr s.44 där familjen är omnämnd.)

Ett begrepp om penningvärdet denna tid, får vi av följande prisuppgifter: 1890 låg man över på ett gästgiveri efter att ha ätit en god middag, allt för 2 kronor.³ 1910 kostade förklädestyg 25 öre metern, en trådrulle 12 öre, en halmhatt 1 krona. Bullar och franska bröd 2 öre styck, en säck rågsikt 21 kronor (100 kg) - 5 liter olja 85 öre, 2 kg Best patent 68 öre (vetemjöl),⁴ En kavaj 4 kr., ett par stövlar 1.50, ett dunbolster 5 kr., en soffa 3 kr. och en chiffonjé 10 kr. De sist nämnda uppgifterna härrör sig från bouppteckningen efter en mältare vid bryggeriet, död 1903.⁵

Ackordslönen för tapperskorna var här 20 öre per 100 buteljer 1907. I Stockholm var lönen högre, men vad jag kan förstå av en C 1-uppsats om bryggeriarbeterskor i Stockholm, hade inte kvinnorna där fri bostad och ved, vilket kullorna vid Hernö bryggeri hade, dessutom fanns här en vänligare miljö än den i ett storstadsbryggeri. Arbetarnas antal var 324 (100 kvinnor) vid Münchenbryggeriet i Stockholm.⁶ Vid Hernö bryggeri arbetade 43 personer år 1900. Jämför man bostäderna i stenkvarteren vid Skinnarviksgränd i Stockholm med antingen rummen uppe på kullvind eller med de rum, som hyrdes ut i Geresta och Kackelabacken utfaller jämförelsen till Hernö bryggeris fördel. Här bodde man i trähus och här hade man den fina landsortsmiljön runt om och andra ovan nämnda fördelar.

"Jag fick ju följa med mamma, när jag var liten, å hälsa på dalkullorna. Dom hade så rent å fint å trasmattor på golvet å blommor i vaser å vilket fint sänglinne dom hade, broderat med blommor å fint värre... på söndagarna när vi hälsa på dom hade dom dräkterna på sig." Mor⁷ var Leksandskulla. Dom bodde många i ett stort rum, flera kullor. Det kallades kullvind och där hade dom mycke roligt. Pojkarna kom ju å hälsa på. Det var flera(3) smårum också. Mor å lill-Anna hade ett litet rum med vedspis. Vatten fick dom ju bära upp å ved. Det är dom som har haft mycke roligt däruppe... det var nån som spela dragspel å."

1. P-M Hallberg - E. Hult, Bryggeriarbeterskor s.47 och 48.

2. Inf. F. F. s. 60. Jfr fotobilaga 26.

3. H. L. A. Enskilt arkiv, A:2 = Gårdfarihandlare Holmbergs dagbok.

4. Inf. G. H. s. 74 f. f. samt en affärsnota från 1910 i förf:s ägo.

5. Härnösands rådhusrätt, Härnösand FI:19 nr 121, jfr. bilaga 19.

6. Hallberg och Hult, o. a. a. s. 73 och 34.

7. Inf. E. H. s. 1 f. f. "Mor" å fotobilaga 10.

Tränsgrabb och etikettpojke.

Informant F.F., född 1897, blev ölutkörare. (Tidigare omnämnd å s.32. Han finns med å fotobilaga 5 från 1925. Hans far och mor, som nämns nedan, finns å foto 26.)¹

"Jag arbetade i femtio år vid bryggeriet - om man fick ett arbete på den tiden, så stannade man. Mamma var städerska vid bryggeriet. Både hon och pappa kom från Finland. Pappa var säsongarbetare (min beteckning) och arbetade vid magasinet vid kajen. Mamma ville inte flytta till Finland utan gifte sig efter några år med en ölutkörare och jag blev adopterad.

Jag började som tränsgrabb, när jag var nio år, när vi hade sommarlov. Det var bara halva dan. För att inte korkarna skulle sprätta opp på läskedrycksflaskorna måste man sno en ståltråd över dom. Man fick färdigklippta trådar - dom godaste läskedryckerna satte man staniolpapper på som lingonvin t.ex. Vi satt bredvid kullorna.

När jag var tretton år fick jag jobb som etikettpojke eller klisterpojke. (Arbetet beskrivet å s. 39) Den gamla etikettpojken "Spindeln" han sov så länge på mornarna, så han fick avsked. Bryggmästarn dängde honom först och sen skjutsa han hem honom till Rotudden och så fick jag börja. Eftersom mamma städa och skulle upp klockan fyra, så behövde inte jag försova mig...

"1910, 5 juni började F.F. som etikettpojke, 18kr/mån"²

...Sen blev jag matsäck hos Larsson, då fick jag 35 kronor,³ sedan 45. Under den tiden fick man ju göra annat också, det jobbigaste var i lagerkällaren att skrubba liggarna inuti och att pumpa ölet till faten.

Det var roligare att vara ute och köra med hästarna. (På fotobilaga 13 fig 1 sitter matsäckarna bredvid ölutkörarna på lasset, färdiga att köra ut till de tilldelade distrikten) Jag arbetade också "på plåten" - i kölnan - med att kasta mältan, där var varmt av 17 ! Gubben Sjölander⁴ var mältarbas och noga med att mältan inte skulle växa ihop...Mältningen var på vintern och det hände, att man kunde få gå från arbetet på plåten, där man blev svettig och varm, direkt ut i 25° kyla för att skotta för isupptagningen. (Detta förnekar yngre informanter)⁵ "

1. Inf.F.F. s.51 f.f.

2. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1910 5 juni.

3. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1904 3 maj.

4. Sjölanders son Karl blev ölutkörare och finns å fotobil.5

5. Inf.F.H.s.6

Tunnbindare och snickare.

I bryggeriets snickareverkstad fanns arbete både för en tunnbindare och fyra snickare. Inom en så stor anläggning, som bryggeriet var, fanns alltid saker och ting att laga och reparera. Underhåll och reparationer av fastigheten ålåg snickaren. Några ord om en av dem, snickar Nordqvist, har redan nämnts. (jfr s.24) ¹

Tunnbindaren Johan August Svensson föddes 1868 i Svappamåla-Sillhövda, Blekinge. Vid 14 års ålder började han som lärling, enligt en dotter, som lämnat dokumentation om sin far till Länsmuseum-Murberget, dit även hans tunnbindareutrustning lämnats. Han lär enligt anhöriga ha varit den siste tunnbindaren, som fick gesällbrev. Ett år hade han anställning hos en tysk tunnbindare i Örebro:

"Tunnbindergesällen A.Svensson som har arbetat hos mig från den 15 Oktober 1891 har visat sig nyktert och uppfört sig till min belåtenhet varför jag honom bästens rekommenderas.

Örebro den 15 Oktober 1892

J.Lehner

Tunnbindare " 2

Svensson gifte sig 1897 med en guldsmedsdotter, som just skulle börja sin utbildning till operasångerska. De flyttade 1901 till Härnösand och hyrde bostad i Kackelabacken. Svensson började då på bryggeriet. De fick tio barn och 1921 byggde Svensson eget hus, nr 34 å bilaga 1b. Det kostade 21000. Tre lägenheter kunde Svenssons hyra ut andra. I sitt uthus inredde Svensson ett eget tunnbinderi där han tillverkade loggkärl åt grannarna. ³

"Tunnbindarns fru var lite fin av sig, hon var stockholmska... de hade många barn och var fattiga... hon var snäll mot barnen, vår pojke gick till henne och "resonerade"... deras pojkar blev också klisterpojkar vid bryggeriet... hon skötte skrivierna i fackföreningen... Svensson sa alltid nå roligt, jag var 17 år, när jag börja på läsken och han sa "jaha, här kommer lilla sockergrynet"... (o.1925) ⁴

"Han hade tre pojkar å sju flickor. Han var utbildad i Tyskland, (?), det var öllandet det. Det gick inte an för vem som helst att binda ekfat inte! Ohyggliga åbåken. Vi barn gjorde skidor av tunnstavarna. Hernö bryggeris ekfat kom väl till pass under andra världskriget. Fulla med vatten ställdes de i gathörnen, om det skulle bli bombanfall..." ⁵

Tunnbindaren var bas, när tunnor och fat skulle hartsas, jfr kap.V. Han är med på fotobilaga 19 fig 1 i snickarverkstaden samt på äldre dar å fotobilaga 4. Han dog 1936.

1. Snickar Nordqvist hade 60 kr/mån. när han började. Han byggde hus vid Kattastrand 1912 och hyrde ut åt bryggeriarbetare. Huset och en intervju med hans dotter inf. E.L. finns i fotobilaga 28.

2. Bilaga 9a.

4. Inf. E. A. s. 80

3. "

5. Inf. A. B. s. 39

Finska arbetare.

Sedan århundraden tillbaka har finnar kommit över Kvarken till Sverige, ofta vintertid, för att arbeta i skogen som "stavrumsfinnar".¹ Den finska bosättningen började redan på 1580-talet.²

Under bryggeriets första år på 1860-talet kom sommartid både kvinnor och män, en del blev bofasta. De hade ofta svårt att få inflyttningsbevis. Det kunde dröja flera år, därför kan man inte med säkerhet säga om personen i fråga varje vinter reste tillbaka eller inte.³

I ett fall - Johan Asplunds familj - har jag belägg från dopböcker. De har varit faddrar vid barndop hos sina arbetskamrater. 1875, när en dalkulla fick en o.ä. son med en bryggeriarbetare från Korsnäs, stod Asplund med hustru fadder. 1876 när smeden Isac Blomkvist från Munsala och bryggerikullan Brita från Leksand får en son är de åter faddrar. Blomkvists hade hunnit få fyra barn innan Isac fick inflyttningsbevis 1879. (B;3 nr 215)⁴ Asplunds är trots sina fadderskapsåtaganden icke inskrivna i husförhörslängden på 70-talet. (H.L.A. A:I b 6)

Isac och hans hustru hade kommit över under nödåren 1867 liksom många andra, som för nästan ingenting tog arbete hos bönder eller på bryggeriet. Beläggen är flera på just detta förhållande. Isac och Brita arbetade några år på bryggeriet och sparade pengar och "hellre än att arbeta tolv timmar om dygnet på bryggeriet kunde de arbeta hela dygnet åt sig själva, sen dom skaffat torpet."

Det kostade 900 kronor och det var dalkullan Anna, svägerska till Isac, som sparat ihop så mycket pengar och kunde hjälpa dem mot att hon fick ett rum till döddagar hos dem. Hon var tio år äldre än sin syster och "gamjanta." Hon hade arbetat som trädgårdskulla bl.a. hos Kemparna. Hur dessa människor röjde och byggde upp ett torp med alla dess hus, ekonomibyggnader, bastu, smedja är en hel roman bara det. Bönderna på Hernön var häpna! Här kan man verkligen tala om finsk sisu. Min informant A.B. är dotter-son till Isac och Brita, inf.E.A. är dotterdotter till dem.⁵

Bland faddrarna till Blomkvists barn, finner man några av de äldsta bryggeriarbetarna från dagboken och husförhörslängderna, t.ex. "pannknekten" Johan Asplund, f.1837 (fotobilaga 29 visar hans stuga i Kackelabacken), mältaren, f.d. "bryggdräng" Adolf Karlsson, f.1840⁶ och "arbetare" P.J.Samuelsson, f.1848,⁷ båda från Östergötland. (Jfr fotobilaga 10) När dessa äldsta dör omnämns de i dagboken som "vår gamle arbetare..." Några kanske t.o.m. varit här sedan 1860-talet.⁸

1.H.L.A.S:a Ångermanlands domsaga AI:4 s.400-414.(1688)

2.T.Lundkvist, Boken om Säbrå, s.277

3.Muntlig uppgift för vilken jag tackar arkivarie Tord Bylund.

4.H.L.A.Härnösand B:3 nr 215. Dobbok C:5, s.99.

5.Inf.A.B.s.38 f.f.

6.H.L.A.Härnösand AIa:17b s.348 och past.exp. AIIa:1, s.5.

7.Past.exp. " AIIa:3, s.286, sonen utkörare g.m.dalkulla.

8.H.L.A.Enskilt arkiv, o.a.a. t.ex. 1912 29/4.

Kap.V. ARBETE av SÄSONGKARAKTÄR vid HERNÖ BRYGGERI.

Hartsning.

Hartsning av ekliggare och fat skedde på senhösten och under vintern under tunnbindare Svenssons ledning. (Fotobil. 22 fig.1)

I lagerkällaren ålåg det först källarbasen Högdahl att se till, att de tomma faten skurades invändigt. Det var ett arbete för de unga pojkarna.

"Det var mörkt och kallt och otrevligt i lagerkällaren. Jag kröp in genom hålet i en sån där stor liggare, sen långa dom in en borste och en pyts med varmt vatten och man stod där och skura. Det var hemskt noga det där. Hålet man kröp in i var inte större än att man fick åla sig in.

Vi rullade sen ut liggarna på slanor ut på gården. Där eldade dom under en hartsamin - den ser ut som en tunna på fötter - tunnbindar Svensson hade en stor skopa, som han öste den heta hartsen med, en tre skopor, in i liggaren. ¹

Sen var vi ett par man, som skulle rulla fatet längs gården. Det var noga med att det kom harts över hela insidan. Det där gjorde man för att inte faten skulle murkna och ölet få dålig smak. Det är noga med renlighet vid ett bryggeri. Bryggmästar Ramström var ju förbaskat noga. Han stod å titta på. Hartsningen var ett slags desinfektion.

Sen rullades alla liggare och fat bortåt magasinen och Hovsgatan till, det blev långa rader, som skulle ligga ute och väd-
ras. Det här arbetet återkom varje vinter." ²

Min informant var inte med på förarbetet, ³ att bränna ur den gamla hartsen. Däremot kommer han ihåg, att om någon hade med sig ett äpple (eller potatisar) brukade man lägga det i den kokande hartsen en stund och sedan skrapa bort harts och äpplet var då en delikatess."

Isupptagning.

Vid lagring av öl är det viktigt, att temperaturen hålles låg. Det skedde förr med hjälp av is, nu använder man kylmaskiner. De norrländska bryggerierna hade tack vare sitt nordliga läge gott om is.

Snickaren Nordqvist från Häggdånger var bas för isupptagningen. Redan i december började förarbetet, skottningen av snö, för att isen skulle frysa lättare. I april togs den sista isen upp.

-
1. Inf. F. F. s. 52 } Dessa båda inf. är andra generationens arbetare. De
2. Inf. F. H. s. 10 } började som unga pojkar vid bryggeriet.
3. Fotobil. 22 fig 2 från Solleфтед bryggerigård visar hur gammal harts
bränns ur. Ett riskfyllt arbete, som måste utföras av kunnig personal.
Jfr K. Davidsson, o. a. a. s. 27.

Isupptagningen var ett arbete där byborna på Hernön¹ fick en extra inkomst. Det var flera utrymmen, som skulle fyllas, dels isstackhuset bakom nedre magasinet, dels iskistorna intill lagerkällarna.² Huvudparten av isen användes för internt bruk, men sommartid sålde ölutkörarna is till restauranger och privata kunder, den s.k. bänkisen. Kylskåp fanns ej denna tid utan en sorts bänkskåp, som hölls kalla av isfyllda plåtlådor. Is köptes för 25 öre litern, krossad.³

Dagboken har ett flertal anteckningar om detta för produktionen så viktiga arbete:

- "1897 7/12 måtte vi ut isbanan 60x60 m², 7 tum is c:a."
- "1896 30/12 börjat skotta isbanan för isupptagning, isen var 13 tum tjock." (Jfr fotobilaga 23 fig 1)
- "1898 10/1 började C. Lundberg och Vagnborg göra iordning iskistorna." (rengöra och laga golv och träväggar)
- "1898 2/2 började vi såga med isplogen, som gick utmärkt och den 3 febr. började stora isupptagningen och slutade den 16 kl. 11 fm, därefter spånbränning 2 dagar. Isen 20 tum tjock."

Isstacken skulle täckas med ett ordentligt lager sågspån.

I april togs bänkisen upp och jag citerar ur dagboken:

- "1897 5/4 skottades isbanan färdig, 5 legda karlar, den 6^{de} började isupptagningen med 11 man under skarp ostlig snöstorm, $\frac{1}{2}$ alns vatten t.o.m. 10^{de}."
- "1898 12/4 kl 7 började bänkisupptagningen, vi köra isstycken direkt ur vaken i land, c:a 1 fots upptagningsvatten. Egna hästar. April 14 på kvällen var isupptagningen klar och gick det i år särdeles raskt och bra."
- "1899 7/4 kl 10 f.m. började 3 man med förarbetet till bänkisupptagningen, den 8^{de} d^o, d^o, isen 30 tum tjock, hufvudintagningen -10-11-12- under goda förhållanden angående väderleken, men motsatsen med arbetsstyrkan." ⁴

Det framgår i dagboken, att man i en hel månads tid fick hålla på att skotta undan snön från "isbanan", detta för att isen skulle bli snöfri och därmed kunna frysa till s.k. kärnis, som sågades i block om 70x80 centimeters storlek.

Isplogen, som nämns ovan, var försedd med några vassa skärjärn, vilka ritsade långa skårer i isen. Man körde fram och tillbaka, tills skårorna var så djupa, att de underlättade handsågningen. Man använde långa sågar med en tyngd nedtill. Med båtshake drog man upp isblocket på en lång stege, försedd med hakar på vilka isen fastnade. Det gick fint att få upp isen på detta sätt och informanterna minns inte, att någon olyckshändelse någonsin inträffade.⁵

1. Inf. A. B. s. 39. och F. F. s. 52.

2. Inf. G. A. s. 34.

3. Inf. F. H. s. 5.

4. H. L. A. Enskilt arkiv, o. a. a. vari samtliga data ovan kan sökas.

5. Två fotografier från o. 1910 visar isupptagningen, fotobil 23.

Vid isupptagningen vid stockholmsbryggerierna bjöds det på brännvin och en sup extra till den, som trampat ner i en vak, därför skedde detta fler gånger än nödvändigt.¹ Jag frågade en informant hur det var här. - "Nja, inte bjöds det på brännvin inte, var det nån, som ville ha, fick han väl köpa självs. Dom va' så snåla så !" (o.1920)²

Torpare och bönder från Hernön kom med sina hästar och drögar - kälkar - och lassade och band om med kättingar och halkkrokar. De var dyr arbetskraft och utnyttjades till fullo. De körde i ständig kretsgång från isen till bryggeriet. Bakom detta hissades isen upp med rep, talja och hästkraft. En häst drog i repet och blocket åkte upp till kylskeppet, där det drogs in och firades ned till iskistorerna genom en öppning i golvet. Man ropade till dem, som tog emot där nere, att de skulle akta sig. Fallhöjden var omkring femton meter.³

Det låg en iskista på var sida om lagerkällaren. De var 10 till 12 meter långa. Här staplades isen tätt och i springorna mellan blocken stuvades små isstycken, då höll sig isen längre. När den på sommaren tog slut, började man använda isstacken bakom magasinet.⁴

"Det var hästar i långa rader, som drog. (15 stycken) En bonde hade en ung pigg häst och hann med en massa lass, men han fick inte nå mer betalt för det - "alla ska ha lika mycket, kan du inte vila din häst lite du å." - Man fick betalt per dag, 10 kr. tror jag det var då, men bönderna blev dyrare å dyrare."⁵

De stora kostnaderna för isen gjorde, att bryggeriet installerade kylmaskiner.

Jordbruk.

Bryggeriet ägde mark, lämpad för sådd av vallväxter åt hästarna, den s.k. Ringnérska vreten, där man just haft "slåttanna", när fotografiet å fotobil. 1 fig 3 togs 1929. Här har en mängd höhässjor fyllts. Bryggeriarbetarnas hustrur kunde tjäna en extra slant med att hjälpa till att räfsa och lada. Slanten utgjordes av 10 öre per timme. Slätterkarlarna hade 40 öre timmen. (1914)⁶

Stallchefen Vennberg och hans karlar skötte plöjning, harvning och sådd. Havre köptes åt hästarna: "1907 26 okt. 500 säckar hafre af Carl Isakssons AB."⁷

Det finns många anteckningar i dagboken om hästarna, t.ex.: "1898 25 jan. for Disponenten till Sollefteå marknad och köpte der 2 hästar."⁸ Detta var den bekanta Pålsmåssmarknaden.

1. S. Simonsson, o. a. a. s. 23

2. Inf. A. B. s. 40

3. Inf. F. H. s. 7.

4. Inf. G. A. s. 3 f. f.

5. Inf. A. B. s. 40

6. H. L. A. Enskilt arkiv, o. a. a. 1914 juli.

7. " " " " 1907 26/10.

8. " " " " 1898 25/1.

Efter Sivars-Erik Andersson Vennberg, dalmis, född 1858, gift 1887 med finskan Edla Matsdotter Krokig Bäck från Mustasaari, övertog Jonas Petter Halén sysslan som stallchef 1916.¹ Vennberg är fotograferad på hästbryggan, när hästarna badas o. 1910. (Fotobilaga 24)

"1904 7 juli badade hästarna 1^a gången för året." ²

Det var ett folknöje att se hästarna bada. Sommarsöndagar brukade folk promenera dit ut. Då badade även åkarhästarna.

"1910 26 maj vårt vårbruk färdigt, regn aftonen och kvällen."

"1915 27 maj sattes potatis vid bryggeriet."³

Potatislandet måste ha legat på krontomten intill bäcken. (Bil.2)

Stallchefens rollbeteckning var piskan. "Vennberg släppte aldrig piskan." Ett attribut av annan kommunikativ funktion var ölutkörarens väska, den hade han i en rem över axeln och "den visade va'han va'för 'n fin'n kär." (vad han var för en fin en karl) ⁴ På grupp fotografierna känns utkörarna igen på sin väska. (Fotobil.4)

Skutorna lossas.

Sommarhalvåret vid bryggeriets kaj vid Södra sundet inleddes med att man i början av maj sjösatte ångbåten Hernö, Lusa kallad på grund av sin långsamma framfart. "1905 13 maj sjösattes Hernö ⁵ lyckligt och väl" antecknade Nordberg i dagboken om bryggeriets båt, som under årens lopp sköttes av Johan och Fridolf Öhman. ⁶

Hernö ombesörjde distributionen av dricka uppåt älven, till sågverk, fiskelägen och sommarställen. Före midsommar hände det, att hon fick ge sig iväg klockan tio på kvällen. ⁷ Å fotobilaga 14 fig 2 är Hernö lastad med en mängd fat på akterdäck. Filialerna uppåt Ådalen tappade själva ölet på buteljer.

I slutet av november eller början av december togs Hernö upp igen, Hon var igång så länge det var isfritt. Tack vare Hernö kunde bryggeriet utvidga sitt distributionsnät. (Jfr även fotobilaga 15)

All tung och skrymmande frakt skedde förr på vattenvägarna, därför anlades bryggerier intill djupa vikar och älvar. I början av sommaren anlände de tungt lastade kolskutorna.

"1906 13 juni anlände skonaren Johanna, kapten Thorsson med 241 ton ångkol. Grangemouth Bothkennan."

"1907 25 juni ankom kolfartyg...422 ton, loss middag 4/7." ⁸

1. H-sands past.exp. A IIaa:1 s.351.

2. H.L.A.Enskilt arkiv, o.a.a. 1904

3. " " " " 1910 26/5, 1915 27/5.

4. Å fotobilaga 3 längst t.h. syns Vennberg med piskan o. 1900.

5. H.L.A.Enskilt arkiv, o.a.a. 1905 13/5

6. M.Grafström, När Hilmer Öhman tjänade lill-dräng vid Hernö bryggeri 1910-1915, V.A.26/5 1973. H.Ö. var då min informant.

7. H.L.A.Enskilt arkiv, o.a.a. "1914 22 juni kl 10 em.....till Nyland."

8. " " 1906 13/6, 1907 25/6.

Sommarhalvåret nalkades sitt slut, när de tremastade kornskutorna från Skåne, Öland och Gotland lade till vid Hernö kaj. 1904 anlände kornet med ångfartyg:

"1904 14 sept. kl 7 em. ankom ångfartyget Concordia, kapten Lund, med 329,657 tons korn från Kock Trelleborg. 14 kr/100 kg..."

Så fort årets korn kommit satte man igång en stöpa:

"1905 22 sept. slogs första stöpan i."¹

En väldig aktivitet utvecklades på kajen dessa dagar. Bryggeriets egna arbetare stod i lastrummet och öste korn i säckar. Stuvorna hissade upp kornet. Vägare från Härnösand kontrollerade vikten och bokhållaren antecknade. Sedan lassades säckarna på vagnar och hissades upp till dels mälteriet dels kronmagasinet.² Och första stöpan för året slogs i det renskurade karet och bryggmästaren kunde efter några dagar undersöka huruvida han fått ett fullgott korn eller inte. I annat fall blev det process.³

En som var glad att slippa ur sin bur på däck måste ha varit den levande gås, som en kapten från Skåne varje år förde med sig till disponenten. Bryggmästaren fick starka pepparkakor från Tjeckoslovakien i present.(? Kanske de kom med kolskutorna från England.)⁴

Statens järnvägar började dock tidigt konkurrera om frakterna:

"1902 27/10 ankom per tåg 10000 kg korn från Malmö."⁵

Från en firma i Stockholm kom en skuta lastad med kork, från Gefle glasfabrik kom buteljer, humlemattor kom från Tjeckoslovakien. På fotobilaga 15 fig 2 syns bryggerikajen med mängder av lådor och balar uppstaplade bakom de fina sekelskiftesdamerna i roddbåten. I bakgrunden ligger kolskjulet.

Stuvare från Härnösand skötte själva lossningen, men allt arbete med att frakta varorna från kajen till förvaringsplatser, som kronmagasinen, humleboden, glasboden och kolskjulet, ombesörjdes av s.k. löskarlar (extra arbetskraft) och arbetskarlar inom bryggeriet. Man använde skottkärror och för kornet en ölvagn.

I koncisa dagboksnotiser kan man månad för månad följa arbetet inne i bryggeriet och ute på bryggerigården.

1.H.L.A.Enskilt arkiv,o.a.a. 1904 14/9 och 1905 22/9.

2.Inf.F.H.s.7.f.f.

3.I styrelseprotokollen framgår att man fick skämt korn 1899.

4.Inf.E.L.s.13.

5.H.L.A.Enskilt arkiv,o.a.a.1902 27/10.

Kap.VI. SOCIALA FÖRMÅNER, STORSTREJKEN, FACKFÖRENINGEN m.m.

Början av 1900-talet var en sjudande period i arbetarrörelsens historia. Också vid Hernö bryggeri måste ledningen följa med sin tid och i dagboken kan man följa utvecklingen. Allmän sjukförsäkring fanns inte denna tid, men bryggeriet betalade ut lön åt sina fast anställda och man anlätade stadsläkaren: "1898 1/8 f.o.m. i dag är ackord upprättadt mellan bryggeriet och Dr Törnelli. Han saknade tydligen inte arbete där.

Bryggeriet hade 1889 försäkrat arbetarna i Fylgia och bolaget erlade halva summan vid olycksfall enligt styrelseprotokoll. I dagboken ser vi huruvida lön vid frånvaro utbetalats eller ej:

"1907 14 aug. Stannade E.H. hemma för att han skadat sig under slagsmål. Ingen lön under den tid, han för denna orsak är frånvarande från arbetet. Återkom 17/8".

Lönen hade kanske i annat fall utbetalats. Ibland förekom det slagsmål om dalkullorna, vilket någon erinrar sig.

"1906 8 sept. H. sjuk, olycksfall, hästen skenade och Jonas Petter föll och bräckte ett refben och stötte venstra ögat."

1902 27 okt. H. (som ovan), olycksfall, stuckit sig 21/10 af en rostig jerltråd i venster pekfinger, frisk 5/11."³

1899 2 april, L.S., olycksfall, sjuk, slagit sig i bröstet, får ej arbeta, men går här ändå. Friskskrifven 19 april."

Man undrar om han arbetade eller om han bara var där ändå. Det synes som om avdrag för söndagar var vanligt:

"1897 1 dec. sjuknade Erik Vennberg, återkom 6/12. En dags avdrag."

1913 var en tredjedel av Sveriges försäkringsanslutna industriarbetare anslutna i Rfa. Dagboken bekräftar för bryggeriets del:

"1914 16 maj var vår förre ångbåtsförare J. Öhman hit och fick sin olycksfallsersättning ordnad. Ingen utbetalning för oss, men får vi 60 kr. - för utlagd sjukhjälp. Öhman fick brevet från Rfa. Se kvitto, som finnes i kassaskåpet."

En notis om att bryggeriet hade en pensionsfond finns i dagboken. En blygsam allmän pension fanns sedan 1913.⁴ Därför var säkerligen disponent Anderssons bidrag välbefogat:

"1917 6/9 10000 kronor donerades till tjänstemännens och arbetarnas pensionsfond på disponentens 60-årsdag."

1. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. Notiser ur dagboken på denna sida kan sökas å angivet datum. 1889 försäkrades arbetspers. i Fylgia.
2. J.G. May, "riksförsäkringsanstalten", N.F., band 23, spalt 364.
3. Inf.F.H., son till H. ovan, har aldrig hört talas om dessa olycksfall. (muntlig uppgift)
4. F.A. Andersson, "pension", N.F., band 21, spalt 421.

Ersättning för extra arbete gavs i tidiga år på ett patriarkaliskt sätt;

"1889 midsommarafton 25/6 fick arbetarna dela på 250 kr. för att de flitigt tjänstgjort även nattetid under den bråda tiden. Bofasta arbetares andel skulle insättas å banken."¹

För oss nära hundra år senare låter detta fnuttigt, men översätter vi summan till den tidens mått blir det drygt fyra dagslöner per man, om det fanns 40 arbetare, vilket förhållandet var o.1900. Jag har räknat med kullornas dagslön à 1.50 vid sekelskiftet, men lönen var förmodligen lägre så tidigt.

Mältare Adolf Karlsson, som dog 1903 vid 62 års ålder, arbetade den här tiden. I bouppteckningen efter honom ser vi, att det finns: "Insatt i Hernösands sparbank och bok - 400:-" Gamla människor brukar alltid tänka, att det skall finnas pengar kvar efter dem för att bekosta en "hederlig" begravning. Mältaren fick en sådan för hela 150 kronor.²

När stallchefen Erik Vennberg dog 1916 gick begravningskostnaden på endast 25 kronor. Han hade 1946 kr. inestående på bank. Den här tiden rådde också ett världskrig och man hade kanske brist på varor.³

Tiden före 1909, storstrejkens år, visar, att även arbetarna vid Hernö bryggeri agiterar för bättre förhållanden, några citat ur dagboken följer:

"1907 1 maj, Beviljades en anhållan från arbetarna vid bryggeriet om 5 kr. löneförhöjning/mån.

1908 1 maj, underskrefs arbetsaftalet med Bolaget och arbetspersonalen. (Kullornas resebidrag är ovan omtalat.)

1908 31/12 utbetalades till personalen bidrag till medicin enligt aftalet tiden maj - dec.1908."

Arbetarna vid Hernö bryggeri var solidariska med Sveriges övriga industriarbetare 1909 och gick med i storstrejken. Informant F.H. erinrar sig de oroliga dagarna sommaren 1909:

"1909 bildade vi fackförening hemma hos oss på Gustafsberg i jordvåningen. Calle Carlsson och tunnbindare Svensson, en femton stycken var med..."⁴

Någon minns, att fru Svensson skötte skriverierna. Svenssons kom från Stockholm 1901 och hade antagligen kommit i kontakt med missnöjda arbetare där. Calle Carlsson och hans arbetskamrat

1, H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. Fakta ur dagboken kan sökas å angivet datum i denna för samtliga angivna data ovan.

2. Härnösands rådhusrätt, Härnösand FI:19 nr 121. Bilaga 19.

3. " " " " FI:22 nr 49. " 21.

4. Inf. F.H.s.6. Om man bara beslöt att gå med i strejken eller om en fackförening verkligen bildades minns inte informanten.

Arvid Hansson "slutade 3/4 1905 för att resa till Umeå och exercera vid dragonerna." Där uppe luftades förvisso arbetarnas problem och man kom hem med ny kampanda för att uppnå förbättringar:¹

"1909 4 aug. började storstrejken i Sverige, äfven här vid bryggeriet. Arbetet är inställt. 10/8 började utkörarna igen. Vattenfabrikens personal 10 st. och 5 man arbeta. 9/8 började vi tappa öl och läskedrycker. 3/9 aftonen afblåstes storstrejken. 7/9 började de strejkande igen. Stattin afskedad."²

(Arvid Hansson och Stattin är med på fotobilaga 11). De flesta av mina informanter är för unga att erinra sig så mycket om detta. En minns, att bryggmästaren och gamle Julander lastade en vagn och for ut med dricka. En annan, att dalkullorna passade på att resa hem till Dalarna för att hälsa på hemma.³ Fotografiet av Stattin och hans hustru Smångs-Greta Persdotter kan vara taget vid detta tillfälle i Leksand.

Att 'fackföreningen' uppehöll några funktioner under första världskriget minns ingen av informanterna. Först på 20-talet fick den fart igen:

"Dom samlades på ett kafé mitt emot KFUM... Calle Carlsson var fackgubbe han, Svensson var bra på prata... Isac Lundgren var med, han var religiös... å Kalle Sjölander..."⁴

Hernö bryggeriarbetare anslöt sig till Svenska bryggeriarbetareförbundet avd. 47. Det första bevarade protokollet vari man beslöt, att bilda en avdelning och ansluta sig till ovanstående fackförbund är från 1922 3/1. Till ordförande hade man valt jäskällarbas Calle Karlsson, vice orf. blev Johan Eriksson, som var utkörare, Johan Högdahl blev kassör och I. Lundgren sekreterare. Johan Asp-lund d.y. valdes till suppleant.⁵

"Dom förhandla ju direkt med ledningen förut, de var en tre fyra stycken, ett par ölkörare och en av hem-arbetarna, som gick in och prata, dom var dålig å höja lönerna..."⁶

Ingen av ovanstående blev avskedad för att han var med i fackföreningen och en informant tror, att Stattin, som fick gå efter storstrejken blev avskedad på grund av andra orsaker, än att han varit med på strejken.⁷

Fackföreningens vidare öden faller utanför ramen till den här uppsatsen. Ett par omdömen om bryggeriets ledning får avsluta detta kapitel. Disponent Andersson ansågs allmänt "för en snäll och godhjärtad karl" och om kassör, senare disponent Nordberg säger en av de äldsta arbetarna, "aldrig att han sa ett ont ord under alla de år jag jobba där". Det var bryggmästarna, som fick ta stötarna och säga till om något gick på tok.

1. H.L.A. Enskilt arkiv, o.a.a. 1905 3/4 .	6. Inf.F.H.s.6. Jfr s.40.
2. " " " " 1909 4/8.	7. Inf. " " .
3. Inf.V.A.s.77.	8. Inf.G.A. muntlig uppgift.
4. Inf.F.H.s.6.	
5. H.L.A. Enskilt arkiv B:I Sv. Brygg. industriarb. förb. Avd.47	

FRITIDSAKTIVITETER.Sommarutflykter

Den här tiden var det vanligt, att sågverkschefer bjöd sina anställda på båtutflykter med lövade pråmar. Både vid bryggeriet i Sundsvall och vid Hernö bryggeri gjorde man sammalunda. Ångbåten Hernö rymde hundra personer och någon pråm behövde man inte:

"Vi löva Hernö med björkar nån vacker dag i juli...vi hade matsäckar med oss å åkte till Kojbacken på Hemsön. Det var inte bryggmästarn å dom...bara arbetarna.Nån hade dragspel å vi dansade å hade roligt...." ¹

"Vi hade utflykt oppefter Selångersån å hade matsäck me oss å nån hade mandolin å dragspel.Pojkarna var duktiga att spela.Bryggeriarbetarnas fruar hade köpt hattar för 1 krona styck och jag fick hjälpa dom att sätta på rosetter på sidan, dom blev så fina, jag fick 25 öre styck. Då var jag tio år." ²

1917 13 sept.for den kvinnliga personalen på lingonplockning med Hernö. Man for troligen till Hemsön, som hade fina bärmarker. ³

Innan normalarbetsdagen på åtta timmar och sedermera lediga lördagar införts inskränkte sig fritiden till söndagseftermiddagarna. På söndagen skulle man på den tiden vila och inte arbeta. Då gick man även och hälsade på varandra. I Häggdånger tog kvinnorna på sig "söndagseftermiddagsgåbortsförkläd" sedan de varit i kyrkan.

Bland de dalkullor, som blivit bofasta här, var det vanligt att just på söndagen ta på sig tillbehör till daldräkten, t.ex. det randiga förklädet.

"Morfar läste ur postillan å mormor tog på sig sitt dalförklä. En morbror till mig spela gitarr å mamma lärde sig också. Gam-moster Anna var glad å förnöjsam jämt, hon hade hätta på huve å dalförklä." (o.1910) ⁴

"När pappa kom hem efter arbetet skulle han jämt sjunga för mig."(Den lilla flickan blev tidigt faderlös, men hon brukade gå och hälsa på en mältare, som under veckan hyrde rum hos Edlunds och var ensam. Hon låtsades, att han var hennes pappa.) ⁵

Man spelade inte ofta kort. Det är många som var musikaliska. I någon gård hade man orgel, ty en dotter gick och lärde sig till lärarinna och då hyrde man orgel. Någon spelade dragspel och någon gitarr. Nordqvist spelade fiol. En kaffetår och en sup bjöd man på när det kom någon. Det pimplades mycket kaffe enligt en rapport. ⁶

1. Inf.F.F.s.61 Ovan har redan nämnts att man fiskade och rodde.

2. Inf.G.H.s.75 Det är de platta halmhattarna som avses. Tid 1902.

3. H.L.A.Enskilt arkiv, o.a.a. 1917 13/9

4. Inf.A.B.s.44.

5. Inf.E.H. muntlig uppgift.

6. H.L.A.1^e provinsialläkaren, o.a.a. "som vanligt klagas mycket öfver det omåttliga kaffedrickandet. Dryckenskapen säges i allmänhet vara i aftagande."(1905)

Kvällarna blev inte långa, man lade sig tidigt. Belysningen bestod av fotogenlampor och under världskriget av illaluktande karbidlampor. Karlarna hade också arbete hemma med vedhuggning. De som ägde hus saknade aldrig arbete hemma.

En av männen högg aldrig ved. Han var värmlänning och gift med en dalkulla. Hon arbetade i cigarettfabriken och man hade mormor boende hos sig och hon passade de två barnen:

"Mormor" gjorde allting. Olle gick aldrig i vedbon. När deras flicka lill-Anna skulle på utflykt med spark, gjorde mormor en "skråpa" åt henne i stället för spark. Den fick tunnstavar till medar och brädlappar till sits, en bra kälke. Mormor gick aldrig bet på någonting."

När bryggerifruarna hjälpte bönderna att ta upp potatis kunde de få en fjärding som dagslön:

"Jag var fyra år när mamma och "moster" Vennberg tog upp potatis och jag måste passa lille Elov som var ett år yngre. Jag minns att vi lekte på den stora bäckbron, men tänk att det aldrig hände nåt! Elov skickade ett gratulationskort till mig på en namnsdag. Han kunde inte skriva då, så hans syster gjorde det." (Bilaga 9 b)

De hemmavarande kvinnorna umgicks på vardagarna, men då hade man stickstrumpan med sig. "Mormor stickade alltid röda strumpor, hon var ju dalkulla. Alla kallade henne "mormor". Det var inte många, som hade mormor där.

"Mormor var glad och humoristisk. När hon kom sa hon "ja, nu har jag gått över Volga för å komma hit." det var mycket vatten i bäcken på våren. Vi bodde hos Anderssons då. Mormor hade alltid sitt dominospel med sig. Mamma hade ju blivit änka och vi var många barn....

Mormor rökte plåtpipa med lock. Hon hade alltid dalkläderna på sig, men en svart huva, som knöts under hakan. Det var skillnad på kläder för änkor och gifta. Mörkblå kjol och tvärrandigt fastsytt förklä. På vintern hade hon kort fårskinnsjaka."¹

Provinsialläkaren skrev 1905: "...dryckenskapen är i aftagande."²

"Förr kunde man köpa brännvin i en enkannas mjölkkruka. Nog var det både kvinnor och män, som nyttjade starkt."

Vid köp av 40 liter brännvin i taget kostade det 90 öre/l. i Umeå o. 1880. En informant minns, att hon vid 15 års ålder gick upp till stan på ett godtemplarmöte. Nere vid bryggeriet fanns inte någon "loge".

På namnsdagskalas bjöds det på vattlingon och kokta plommon med vispgrädd och så kaffe med doppa förstås. Bärutflykterna var roliga. Vi stanna hela dan. Utom blåbär plocka vi lingen. Blåbären koka vi sur saft av till kräm till vintern."³

1. Inf. E. H. s. 1 f. f. 2. H. L. A. 1^e provinsialläkaren, o. a. a.

3. " " " .

"Gumman Nyberg på Stenhammar var med i Betania. På midsommar en gång hade missionsförbundet utflykt dit. Dom drack kaffe och hade ringlappar, men aldrig nån midsommarstång. Det var inte vanligt den här tiden."¹

Tidigare av författaren utförda undersökningar, visar, att man inte började med midsommarstång här i bygderna förrän på trettio-talet, däremot firade man pingsten med stort ståhej. I vissa byar byggde man stora pingstakojor av granris. Bryggeribarnen gjorde pingstautflykter och hade pingstamatsäck med sig, vilket var väldigt viktigt.

Sammanfattning.

Eftersom den tidsperiod uppsatsen omspanner är så avlägsen, har det varit svårigheter att få uppgifter om själva arbetet och arbetsmiljön vid sekelskiftet. Jag har fått stödja mig på uppgifterna i dagboken till stora delar. Fotografierna har varit till stor hjälp.

Den sociala strukturen karaktäriseras av ett tätt nätverk. Alla känner alla. Man har öknamn på varandra. Många är avlägset släkt eller från samma trakt. Familjernas bostadsförhållanden är ensartade. Det som kan skilja folk åt är kläderna. Om hustrun också arbetade kunde hon ha bättre kläder.

De bättre situerade som ölutköraren och snickaren hade råd att kosta på åtminstone ett av barnen att gå i läroverk eller seminarium. Tunnbindaren hade så många barn, att han trots en av de bättre lönerna inte hade särskilt god ekonomi. Sin enda överrock gav han bort åt en vandrande gesäll.

När man frågar om status, får man till svar att alla var lika goda. Det var inte någon skillnad. Stallchefens fru kunde på skämt säga "min man överstallmästaren", men kanske att det låg lite allvar bakom.

En begravning kunde gå på 150 kronor eller på 25, trots att man i det senare fallet hade betydligt mer på banken. Det är människans egna resurser och kvaliteter som här blir status. Man bedöms efter sina kunskaper och värderingar och här råder stor tolerans.

Det finns rollbeteckningar. Disponenten känns igen på långt håll, han har käpp. Stallchefen hade piskan, "som han aldrig släppte", ölutköraren har sin väska snett över axeln och en av kontorsfröknarna "var lite märkvärdig i kläderna".

Matsäcken fick en speciell status gentemot andra pojkar i stan, när han anförtroddes ölkärran, "då var han nästan sin egen."

1. Inf. E.H.s.lf.f.

Gentemot borgarbarnen inne i staden var bryggeribarnen dock av en enklare ull. Mammorna själva sydde kläderna. Smeden Hartvigs fru kunde sy finare kläder. Denna tid var det inte bara bryggeriarbetarhustrurna, som vände skjortkragar åt sina män och pojkar eller sydde om av gammalt. Det var allmänt förekommande bland de flesta samhällsklasser. Barnbidrag fanns inte.

När kassörens flicka skulle börja i flickskolan gruvade hon sig, för där var flickorna så fina och hon ville helst vara enklare klädd för att kunna leka och springa ikapp med bryggeribarnen.

Vad intervjuerna beträffar har det kunnat vara stor åldersskillnad mellan informanterna. Det den ena dokumenterar stämmer inte med vad den andra minns. Den enas värderingar av arbetsplatsen stämmer inte med den andras.

Var sköljerskornas och tapperskornas arbetslokal kall, blöt och bedrövlig? Jag frågade Kors-Karin 96 år, som arbetade här 1902: "Inte! Vi hade ju varmvatten! Var flaskorna kalla? Flaskorna, dom hade vi ju inne, inte var dom kalla inte! Bryggeriarbeterskorna i Stockholm klagade på, att de fick reumatism i fingrarna av de kalla flaskorna.

Överhuvudtaget verkar förhållandena ha varit sämre i Stockholm. Men på 20-talet börjar även här arbetsförhållandena bli sämre på så sätt, att arbetet upplevs som mer jäktigt och stressigt. De dyra maskinerna gjorde, att man inskränkte den mänskliga arbetskraften och detta gjorde att de, som blev kvar fick slita mer. Då måste kvinnorna åter hjälpa till att bära lådorna t.ex. Det förnekar karlarna att de gjorde tidigare.

Vid intervjuerna har jag märkt en stor lojalitet mot arbetsförmän och mot arbetskamrater. Det blir så på mindre arbetsplatser. Man är som en skolklass där alla känner varandra och accepterar varandras fel och brister. Man har hållit ihop i vått och torrt i många år.

Till slut vill jag säga, att den största bristen i mitt arbete kanske varit, att jag inte själv varit bryggeriarbetare.

Rättelser:

- s.1 Syftet 8 cm ner understrykes.
- s.16 elektriciteten strax ovanför mitten med c !
- s.25 längst ner (jfr s. 44)
- s.39 " " ...sedan maskinerna till en del övertagit...
- s.43 mitt på s. Svensson till övermått! Han duger ju också.
- s.54 nedanför mitten. Det var mycket vatten....och ett sitationstecken före "På namnsdagskalas...."
- s.58 överst tryckår: Sundsvall 1943
- s.60 längst ner Lottas handelsbod och Rosenbäck.
- s.62 Längst ner isstack strykes . iskistor rättas.

KÄLLOR och LITTERATURFÖRTECKNING.OTRYCKTA KÄLLOR:Härnösand:

Landsarkivet i Härnösand (H.L.A.)

Husförhörslängder:

Härnösand AI b:5, s.31,67,71,72 AIa:17b, s.348

" AI b:6, s.31,72 " ,s.350

" AI b:4, s. 8,32,33,36 " ,s.355

(ang. de anställdas hemorter, födelseår m.m.)

In- och utflyttningslängder:

Härnösand B 3 nr 215 (1879)

Härnösand Dopbok C:5 s.99

1^e provinsialläkaren Västernorrlands län CII:14 s.33
(ang. bostadsförhållanden m.m.)

S:a Ångermanlands domsaga:

AI:4 s.400-414 (1688)

(ang.finsk arbetskraft vid Lögdö bruk, Medelpad)

Enskilt arkiv:

A:57, Hernö bryggeri AB, liggare 1895 - 1961, DI:4

(Hernö bryggeris dagbok, förd av Nils Nordberg

åren 1888 - 1942, därefter fram till 1961 av annan person)

A:57, Hernö bryggeri AB, protokoll huvudserie
1888-1898 AI:1

A:2, gårdfarihandlare Holmbergs dagbok
(ang. dagspriser)

Härnösands pastorsexpedition: (H-sands past.exp.)

Husförhörslängder.

AIIa:1, s.5 AIIa:3, s.286, s.951

AIIa:1, s.351 AIIa:4, s.1384

" " " 179

(ang. de anställdas hemorter, födelseår m.m. Pagineringen
gäller även data till de fotograferade i fotobil.10 och 11.)

Lantmäterienheten i Härnösand:

Lagaskifteskarta.

Härnösand 93/1890 (Gerestaområdet)

OTRYCKTA KÄLLOR forts.Härnösand:

Länsmuseet - Murberget:

Planritning av Hernö bryggeris byggnader, utförd av antikvarie Staffan Nilsson i Riksantikvarieämbetet. Dnr 365/78 (Bilaga 3a)

Gesällbetyg m.m. (Tunnbindare Svenssons 1892)
M 19476 - 19512, bilaga till M 19700 (Bilaga 9a)

Tjänstgöringsbetyg (bokhållare Nils Nordbergs)
från Hernö bryggeri 1893 i privat ägo
" Södertälje bryggeri 1895 " "

Umeå:

Protokollsutdrag
från Umeå gamla ångbryggeri 1893,
i Till-koncernens ägo Umeå.

Härnösand:

Rådhusrättens arkiv:

Bouppteckningar:

FI:16 nr 33 (1886 Bryggeriägare P.E.Ringnér)
FI:18 nr 160 (1899 "Saftfabriken" J.Iverus)
FI:19 nr 121 (1903 Mältare A.Karlsson)

Fältarbete:Intervjuer och uppteckningar

utförda av författaren från nov.1978 till mars 1979.
Informanternas namn och data i särskild bilaga.

Fotografier och data

insamlade av författaren från november 1978 till mars 1979: Exteriörer och interiörer med arbetssituationer vid Hernö bryggeri = 60 fotografier i särskild pärm, som kommer att inregistreras i Länsmuseet-Murberget samt 12 fotografier tagna av författaren i mars 1979 av bryggeriarbetarbostäder i Kackelabacken samt andra i uppsatsen omnämnda byggnader.

Småtryck:

Sladderhanken, ett tidningsblad, som trycktes i 1000 ex. 1908. Ett ex. hos H. Carlström, Noraström, omnämnt i Västernorrlands Allehanda 1979 4/1.

Munthe, G. Trevligt med öl, Svenska bryggareföreningen, 1957

INFORMANTER:

	Anna Andersson	A.A. f.1895	Södra vägen 36A, Härnösand
X	Elsa Andersson	E.A. f.1906 i Solum 1/	Stenhammar 11 "
	Gotthard Andersson	G.A. f.1903	" "
X	Verner Andersson	V.A. f.1916 2/	Carlgrensv.12 "
X	Valter Andersson	V.A. f.1914	" "
X	Albin Björklund	A.B. f.1904	Solumsvägen 25 "
X	Frans Forsström	F.F. f.1897	Stenhammar 8 "
X	Ala Forsström	A.F. f.1909	Solumsvägen - "
X	Erik Forsström	E.F. f.1905	Hovsgatan 52 "
X	Fritz Halén	F.H. f.1900	Krokvägen 12B "
B	Gertrud Hedblom	G.H. f.1892 i Sundsvall 3/	N.Kyrkog.27B "
X	Ester Högdahl	E.H. f.1902	Spjutg. 4 "
	Gustaf Johansson	G.J. f.1893 i Stigsjö	Säbråv. 2 "
X	Elsa Linnarsson	E.L. f.1916	Landgrensg. 6 "
	Karin Lundholm	K.L. f.1882 i Siljansnäs	Änggården "
X	Ebba Lundqvist	E.L. f.1907	Skiftesv.16 "
B	Sigurd Otterström	S.O. f.1899	f.d.Sollefteå nu Schweiz
X	Greta Pettersson	G.P. f.1907	Vangstag.17 Härnösand
	Fritz Ramström	F.R. f.1904	Köpmang.21 "
	Kjell Törnsten	K.T. f.1921	Hovsg.54 "
	Lennart Valentin	L.V. f.1936	Kristinag.8 "
	Hans Vestin	H.V. f.1913	Hernö bryggeri "
B	Ann Viklund	A.V. f.1920 i Sundsvall	Bondsjög.10 "
X	Ebba Wikman	E.W. f.1910	Storg.14 "
	Hjalmar Vänglund	Hj.V. f.1897 i Säbrå	Kragom Älandsbro "
	Randi Öhman	R.Ö. f.1912 i Norge	Antjärn Häggdånger "
	Hilmer Öhman	H.Ö. f.1897,d.1976	" " "

1. Ett X framför namnet anger, att någon av föräldrarna eller far-
föräldrarna arbetat vid Hernö bryggeri.

2. Verner och Valter Anderssons far var hemmansägare i Geresta. Han
gifte sig med en dalkulla, som arbetade vid bryggeriet.

3. Ett B framför namnet anger, att informanten varit knuten till
annat bryggeri, i detta fall i Sundsvall respektive Sollefteå.

Där ej annat angives är informanten född i Härnösandsområdet.

TRYCKTA KÄLLOR och LITTERATUR:

- Ahnlund, Nils Sundsvalls historia del V,
 Andersson, F.A. "pension", N.F., band 21, spalt 421
 Bergfors, Georg Människor och händelser, Minnesskrift
 om Sollefteå bryggeri, Uppsala 1957
- Boija, John Hernö bryggeri. Ett bland Härnösands
 äldsta företag, Nya Norrland, 1972 1/6
- Davidsson, D. "inkomstskatt", N.F., band 12, spalt 670
- Davidsson, K. }
 Geijerstam, J. } Münchenbryggeriet En arbetsplats
 Hallberg, P. } under hundra år, Stockholm 1978
 Hult, E. }
- Ehrenmark, T. Prippts 150 år, Kunskap Kvalitet
 K.W.Gullers, Stockholm 1978
- Grafström, M. När Hilmer Öhman tjänade lill-dräng
 vid Hernö bryggeri, 1910-1915,
 Västernorrlands Allehanda 1973 26/5
- Hallberg, P. }
 Hult, E. } Bryggeriarbeterskor, uppsats CI,
 Stockholms universitet 1979
- Hülphers, A. Samlingar till en Beskrifning öfver
 Norrland IV, Västerås, 1779-1780
- Jansson, A. "skrifmaskin", N.F., band 25, spalt 1199
- Lindeberg, K.M. "maltdrycksbeskattning", N.F., band 17,
 spalt 695
- Lundkvist, T. Boken om Säbrå, Härnösand 1971
- May, J.G. "riksförsäkringsanstalten", N.F., band
 23, spalt 364
- Olsson, R. Medelpad i historiens ljus; strödda
 anteckningar kring emigrationen, Me-
 delpad, Sundsvall 1975
- Qvist, G. Kvinnan i yrkesliv och kamp för lik-
 ställdhet, Den svenska historien,
 band IX, Stockholm 1968
- Rydin, A. "aga", N.F., band 1, spalt 319
- Simonsson, Sten En krönika om brygd, Bryggerimuseet på
 Pripportarna, Stockholm 1971
- Tengvall, G. "Härnösand", N.F., band 12, spalt 148
- osignerad ... Hernö bryggeri AB, Härnösandsposten,
 1935 17/4

FOTOBILAGEFÖRTECKNING:

- 1:1. Hernö bryggeri sett från söder, o. 1910 ¹, mälteriet m.m.
 1:2. " " " " sydost, " , mälteriet och kylskeppsvinden. m.m. o. 1910.
 1:3. Hernö bryggeri med omgivning 1929, Foto Aero Materiel A.B. F 622.
 2:1. " " sett från sjösidan o. 1910.
 2:2. Kontorsbyggnaden vid Hernö bryggeri o. 1910 och bryggmästare Fjellström.
 3. Arbetsstyrkan o. 1900 (fiktivt årtal)
 4. Arbetare framför bryggeriet o. 1918.
 5. " " " " 1925.
 6:1. Bryggmästare Ramström o. 1910.
 6:2. Disponent Andersson o. 1910.
 7. Pennteckning av bryggmästare Ramström, ritad av Kurt Rydell 1919.
 8:1. Inf. Hilmer Öhman 1915.
 8:2. Skomakaränkan Brita Cajsa Öhman o. 1905
 9:1. Kassör Nils Nordberg med sin familj, året innan han blev disponent.
 9:2. Nils Nordberg 1893. Foto Carl Brandt Stockholm.
 10:1. Bryggerikullan Anna Persdötter från Siljansnäs, o. 1905.
 10:2. Dalkullan "Mor" i tappningen o. 1905.
 10:3. Ölutmörare C. Samuelsson med hustru (dalkulla), 1910.
 11:1. Mältarbas Olle Hult med hustru (dalkulla), 1901. Foto Arvid Holmstedt,
 H-sand.
 11:2. Olle Hult med hustru.
 11:3. Magasinsbiträde Arvid Hansson med hustru (dalkulla) 1911. "
 11:4. Bryggeriarb. N.G. Stattin med hustru (dalkulla) o. 1909. Foto G. Söderlund.
 12:1. I disponent Anderssons vardagsrum 1911, tjänstemän vid Hernö bryggeri.
 12:2. Ölutmörare o. 1918.
 13:1. Utkörare med biträden, "matsäckar" o. 1910.
 13:2. Nils Nordbergs son Arne på kuskbocken på en ölvagn o. 1910.
 14:1. Utkörare vid filialen i Kramfors 1903.
 14:1. Ångbåten Hernö o. 1910, "Lusa" kallad.
 15:1. " " under gång o. 1910.
 15:2. Vid Hernö bryggeris lastkaj, o. 1900. Två damer i roddbåt. Troligen är damen till vänster fru Jenny Andersson, disponentens hustru. ²

1. Årtalet 1910 på ett flertal fotografier är fiktivt. Fotografierna i format 6x11 cm. torde vara tagna av bokhållare, senare kassör, Johan Hessel, som från sekelskiftet arbetade på bryggeriet, enligt flera informanter, bl.a. inf. G.P. s. 36 och E.F. s. 70.

2. Muntlig uppgift av inf. G.A. och F.F. m.fl.

Fotobilageförteckning, forts.

- 16:1. Utkörare, "matsäckar" och stallkarlar med sina hästar.
 16:2. Arbetsstyrkan uppställd framför tappningslokalen.
 16:3. Maltkrossen högst upp på krossvinden i byggnad 5 - brygghuset.
 16:4. Jäskällarbasen Gotthard Andersson intill jäskaren o. 1950. (Inf.G.A.)
 17:1. Mältare på mälterivinden, o. 1910.
 17:2. "Pannknekt" John Nordin framför bryggpannan i brygghuset, o. 1950 .
 18:1. I den gamla jäskällaren i byggnad 6, o. 1910
 18:2. I den gamla lagerkällaren " " "
 19:1. I snickarverkstaden "
 19:2. Hartsning pågår utanför bryggeriet, "
 20. I tappningslokalen i Hernö bryggeri "
 21:1. Bryggerikullor, arbetande med tappning... Foto ur Pripps 150 år, o. a. a.
 21:2. En tappningslokal o. 1900. Omslagsbilden på En krönika om brygd, o. a. a.
 22:1. Hartsning utanför Hernö bryggeri o. 1910.
 22:2. " " Sollefteå bryggeri 1933.
 23:1. Isupptagning på Södra sundet utanför Hernö bryggeri o. 1910.
 23:2. " " " " " " " " "
 24:1. Hästarna och Stallchefen Vennberg o. 1910.
 24:2. " " Disponent Andersson " .
 25. En gammal bryggeriarbetarebostad. Foto V. Lundgren, Länsmuseum -
 Murberget, Härnösand.
 26:1. Städerskan, Kristina Asplund, o. 1910.
 26:2. Säsongarbetaren, Isac Mattsson Franzén, o. 1895. Foto G. Berg, Härnösand.
 27. I skolan. På Johannesbergsskolans tomt 1914.
 28. Snickarens hus på Kattastrand o. 1920.
 29. Bryggeriarbetarebostäder i Kackelabacken. Foto förf. 1979.
 30. Huset vid bäcken. Hovsgatan 40.
 31:1. Tunnbindarens hus. 31:2. En vattenkälla, där bryggeriet tog vatten.
 32:1. Ölutkörarens hus. 32:2. Nattvaktens hus.
 33:1. Jäskällarbasens hus. 33:2. Fredagsstädning.
 34:1,2. Gustafsberg. 35. Stenhammar. 36. Lottas handelsbod.

T. Där ej annat anges gäller fotografiet Hernö bryggeri.

Samlingen omfattar 72 fotografier, vilka utom 22:2, 21:1 och 25 är i privat ägo.

Foto 16:3, 16:4, 17:2 är tagna av bryggeriarbetare Sture Högdahl omkring 1950.

Fotografierna 29 - 36 är tagna av förf. 1979.

BILAGEFÖRTECKNING:

- 1a. Stads-karta över Härnösand ur tel.kat. 1975.¹
- 1b. Skiss över bryggeriområdet, utförd av förf. efter flygfoto, jfr fotobilaga 1 fig 3.
2. Del av lagaskifteskarta 1890 över Geresta by, förenklad av förf.
- 3a. Planritning över Hernö bryggeri ur R.A.:s inventering 1978. med text av förf. gällande 1910.
- 3b. R.A.:s inventering ang. Hernö bryggeris byggnader 1978.
4. Karta illustrerande arbetsvandringarna, utförd av förf.
- 5a. Kopia ur Hernö bryggeris dagbok, 31 jan. 1899 med dess tjänstemän uppräknade.
- 5b. En "klottervägg" (dikt om öl) från sekelskiftet i Hernö bryggeri.
6. Kopia ur Hernö bryggeris dagbok vid "bryggårets" början 1908.
7. Tjänstgöringsbetyg för N. Nordberg, 1893.
8. " " , utfärdat i Södertälje, 1895.
- 9a. Tunnbindare Svenssons tjänstgöringsbetyg m.m. 1892.
- 9b. Ett gratulationskort från 1909.
- 9c. Hernö bryggeris första annons 6 dec. 1862 i H.P.
- 9d. " " annonser i H.P. 17 dec. 1907
10. " " läskedrycksetiketter, 2 st.
11. " " pilsner- och öletiketter, 6 st.
12. " " etiketter, 3 st.
- 13a. " " juletiketter, 5 st. och sodavatten, 1 st.
- 13b. En följesedel ang. öl från 1891 från Hernö bryggeri.
14. Teckning utförd av förf. av "matsäck" körande ölvagn.
15. " " " " av "matsäckar" i pannrummet.
16. " " " " av en caféinteriör och "matsäckar".
17. Bouppteckning efter bryggeriägare P.E. Ringnér 1886. (Inventarium)
18. " " disponent J. Iverus 1899 (Saftfabriken).
19. " " mältaren A. Carlsson 1903.
20. Protokollsutdrag från Umeå gamla ångbryggeri 1893.

¹. Bilagorna medföljer i särskild pärm, ett fåtal har kopierats och ingår i uppsatsen.

ORDLISTA sammanställd av författaren:

Sädesharpa	rensningssmaskin för korn
stöpkar	kar av koppar, vari kornet blötlägges
mältning	stöpan-kornet-bredes ut på golv för att gro
kölna	närmast att likna vid en bastu för torkning
plåtar	i kölnan finns två plåtar, nedre och övre, på vilka kornet torkas på genombrutet galler.
malt	när mältan torkas kallas den malt
malkross och	putsmaskin varest malten putsas från sina groddar och krossas före brygden
humle	planta vars honfrukter innehåller eteriska oljor
brygd	malt och vatten upphettas till 90 o
mäsk	det korn som frånsilas brygden blir kreatursfoder
vört	humle tillsättes och brygden kallas nu vört
kylskepp	ett kar rymmande (här) 90 hl. stort och lågt, upptagande ett helt golv, för snabb avkylning
jäskar	kar vari vörten tillsättes jäst och jäses
slangning	från förvaringskärl ledes-slangas- ölet i gummi-slangar till mindre kärl för tappning
liggare	stora "tunnor" rymmande tusentals liter
fat	mindre tunnor
leglar	" "
Lübeckerkärl	
sacharometer	instrument för mätning av sockerhalten, användes vid vörtkokning
gradera	avläsa temperaturen i jäskaren
iskoistor	kringbyggda stora rum-lådor- av trä där isen förvaras
isstac	
isstack	stort isupplag utomhus, täckt med 50-80 cm:s lager av sågspån. Den kan också ligga inom väggar och tak.

FÖRKORTNINGAR:

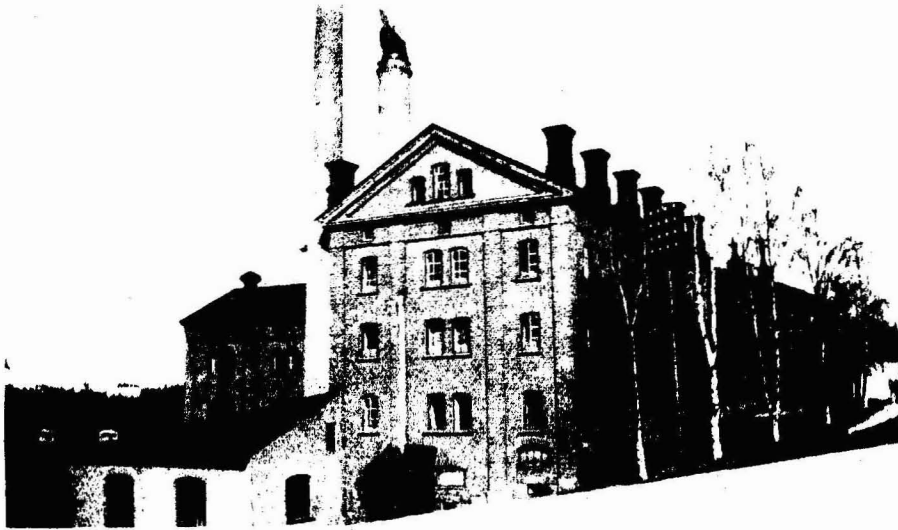
H.P. Härnösands-Posten
 N.N. Nya Norrland
 V.A. Västernorrlands Allehanda

N.F. Nordisk Familjebok

H.L.A. Härnösands landsarkiv

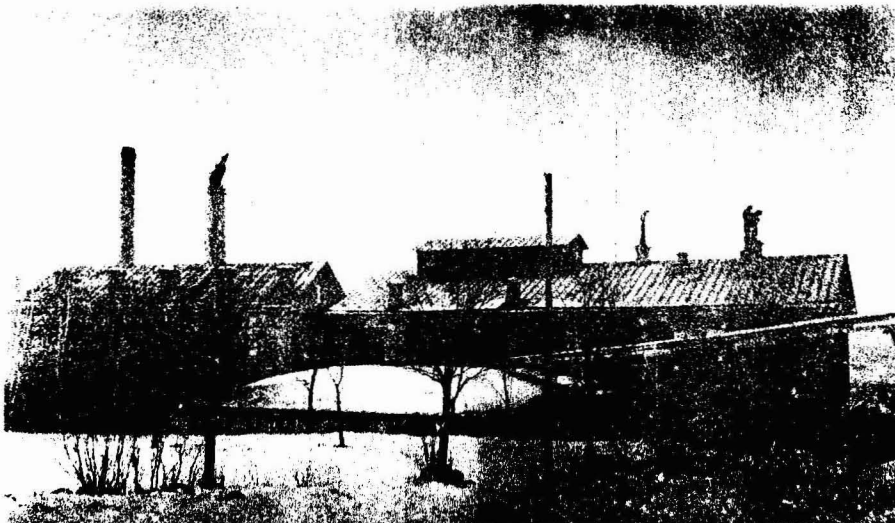
R.A. Riksantikvarieämbetet

Hernö bryggeri



Privat ägo

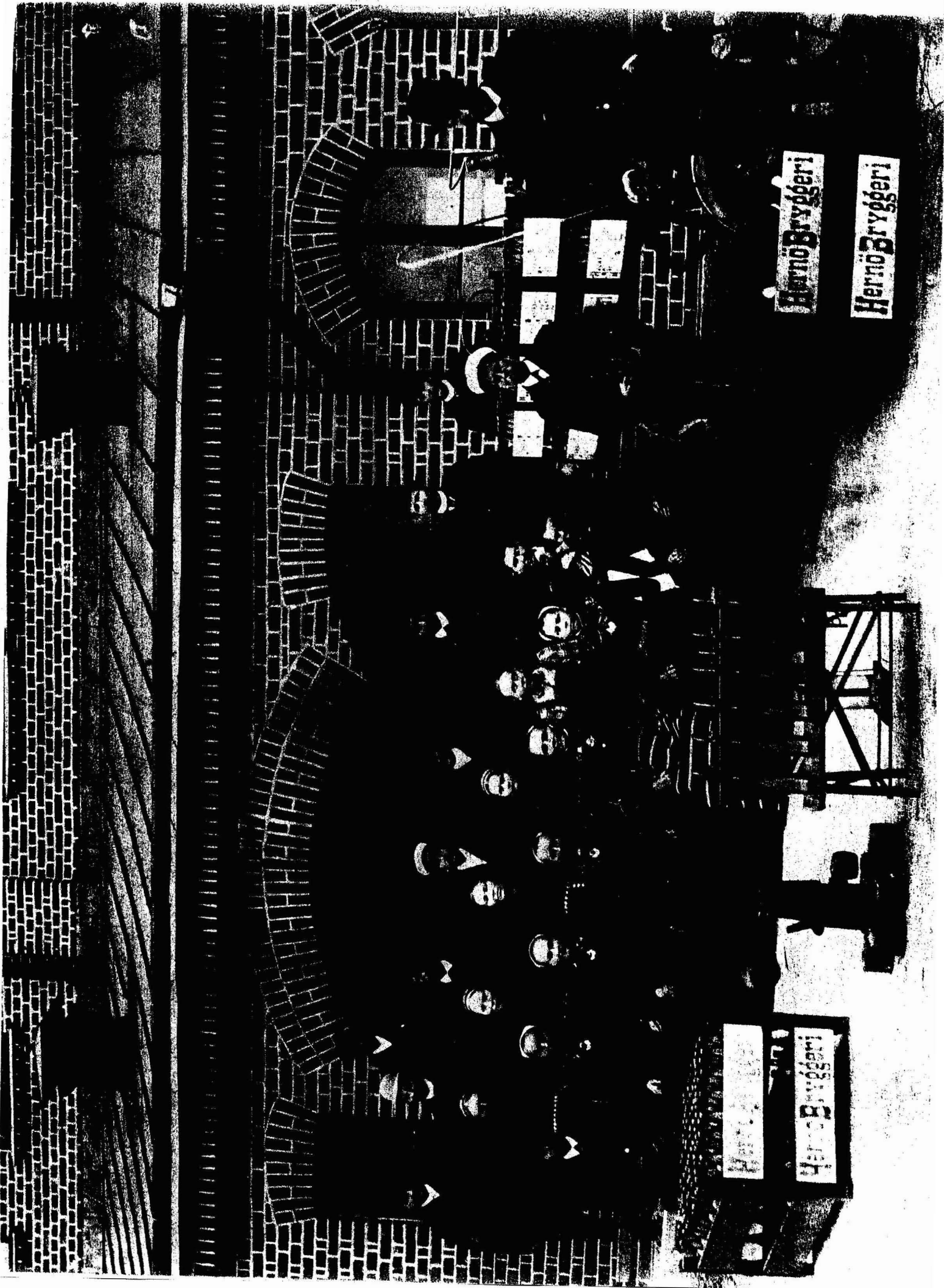
Bryggeriet sett från söder. Mitt i bild det tre våningar höga mälteriet. Framför t.v. ångpannehuset. Srax ovanför och t.v. om detta syns de små takfönsterna på "kullvinden" på kontoret, där dalkullorna bodde. Till v. om mälteriet syns brygghuset i vars översta våning malkrossen finns och i vars nedre våning den stora blänkande kopparpannan för vörtkokning står.



Privat ägo

Bryggeriet sett från sydost. Till h. syns kylskeppet uppe på taket, där låg ett stort kar i vilket vörten kylades ner. I denna byggnad ligger lagerkällare och jäskällare längst ner. Våningar för disponenten och bryggmästaren högre upp. Till v. ligger mälteriet. Från bryggeriet går rörledningar över vägen till de gamla lagerkällarna ovanför Solumsvägen. Dessa låg utanför bilden till h. Dessa var inte i bruk 1920 och revs sedan.¹

1. Inf. G. A. s. 2





Privat ägo

Smångs-Anna Persdotter, f.1885
i Siljansnäs, g.1910, Samuelsson.



Privat ägo

"Mor" Anna var chef i tappningen vid sekelskiftet och en tid framåt.



Bröllopsfoto 1910

Smångs-Anna Persdotter och Calle Samuelsson, ölutkörare f.1881, d.1940.

Hans far står antecknad i dagboken: "1908 30 sept. dog vår gamle arbetare P.G.Samuelsson. Han slutade här för några år sedan den 9 aug. 1899." Han bodde uppe i skogen på ett torp, som hörde Geresta till. (Jfr bil.6)

I dagboken finns följande notiser: "1903 25/8 slutade C.S.för att resa till Umeå och exercera. 1905 8/6 började C.S. köra som egen utkörare å distriktet Kronholmen-Bondsjöstaden".

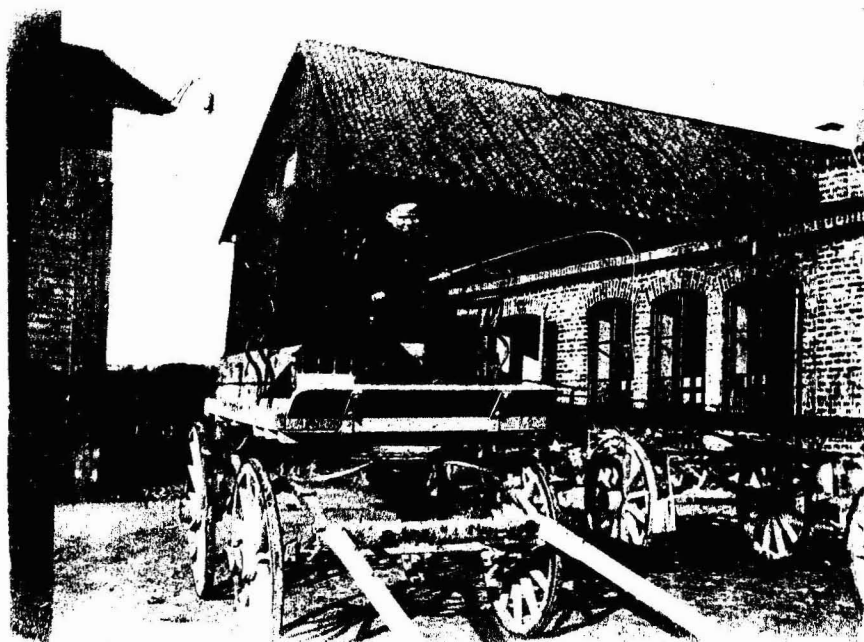
C.Samuelssons far var från Kärna Östergötland, f.1848.

"1908 21/4 återkom C.S. efter att ha legat sjuk sedan 5/4". 1912 började C.S. på cigarettfabriken på egen begäran. Fadern hade gift sig med en flicka från Nordmaling. De fick sex barn.Calle blev ölutkörare och en syster Anna småskollärare, f.1886. (H-sands past exp.AIIaa:3, s.286)

Ölutförare ~ "matsäckar"



Privat ägo
 Utkörarna med sina biträden, "matsäckarna", färdiga
 för turer ut till de olika stadsdelarna, innerstan,
 Norrstan, Kronholmen, Rotudden och Bondsjöstan. Det
 gick ett talesätt om ölutförare i Härnösand, "att
 varest en eller tvåäro församlade är en öluf-
 körare mitt ibland dem". (Med.R.Hellström)
 De tre utkörarna är från v. Eriksson, Larsson med
 knallhatt och Samuelsson. De omnämns ofta i dagboken. ¹

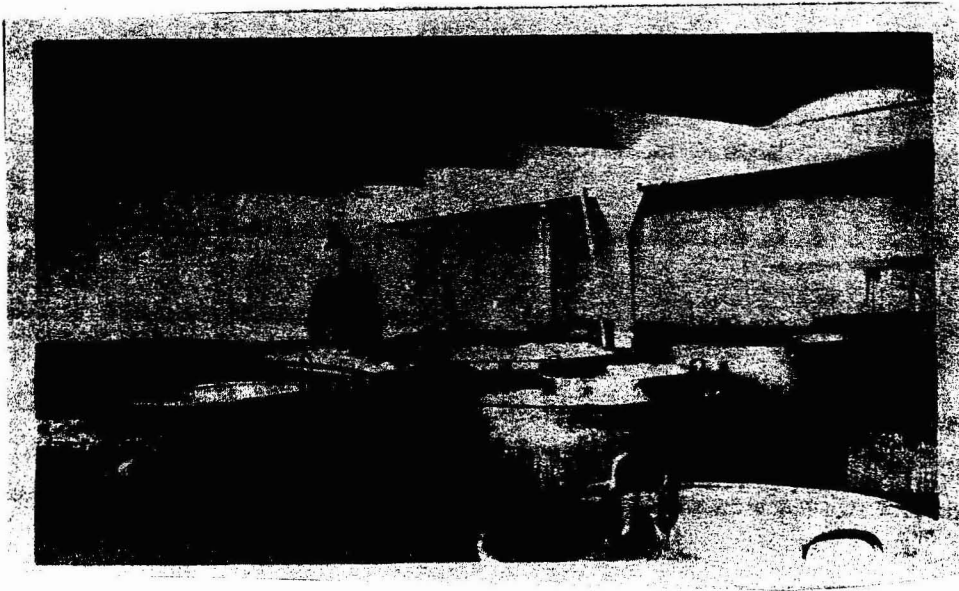


Privat ägo
 Dåvarande kassören, senare disponenten Nils Nord-
 bergs son Arne på en av vagnarna, o. 1910. ²
Mitt i bild det övre kronmagasinet, till v. det nedre.

1. Inf.F.F. muntlig uppgift.

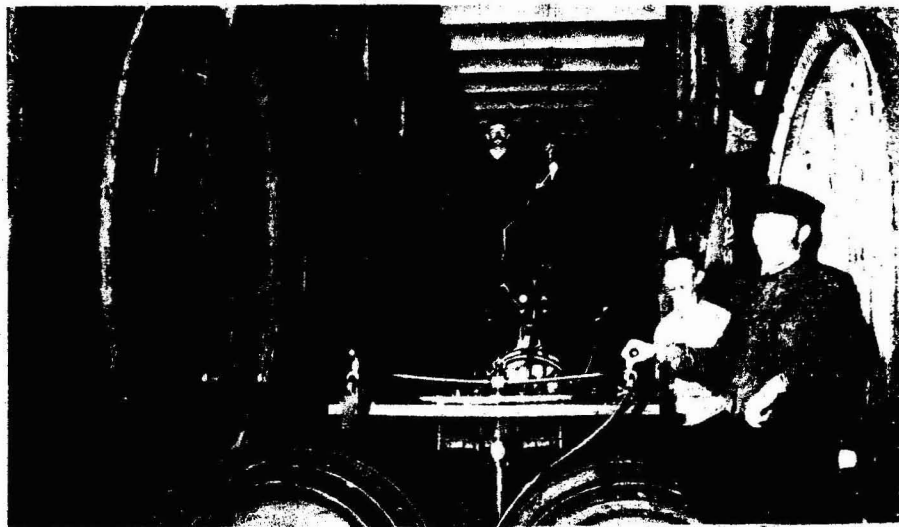
2. Inf.G.P. " "

Jäs- och lagerkällare



Privat ägo

Fotot taget i den gamla jäskällaren i byggnad 6, se bilaga 3. Från bryggpannan har den 90-gradiga vörten pumpats till kylskeppet, där den svalnat till 6 grader och därefter fått rinna ner till jäskaren i jäskällaren. Här tillsättes jäst och nu bildas ölet med dess alkohol och kolsyra. Temperaturen måste noga passas under denna procedur.¹



Privat ägo

Gamla lagerkällaren dit ölet pumpas till ekliggarna för att mogna. Det tar en tid av 2-3 månader. Därpå silas det och tappas på mindre fat och rullas till tappningen i samma byggnad.²

1. Inf. G.A.s. 2-3

2. Inf. G.A.s. 2-3

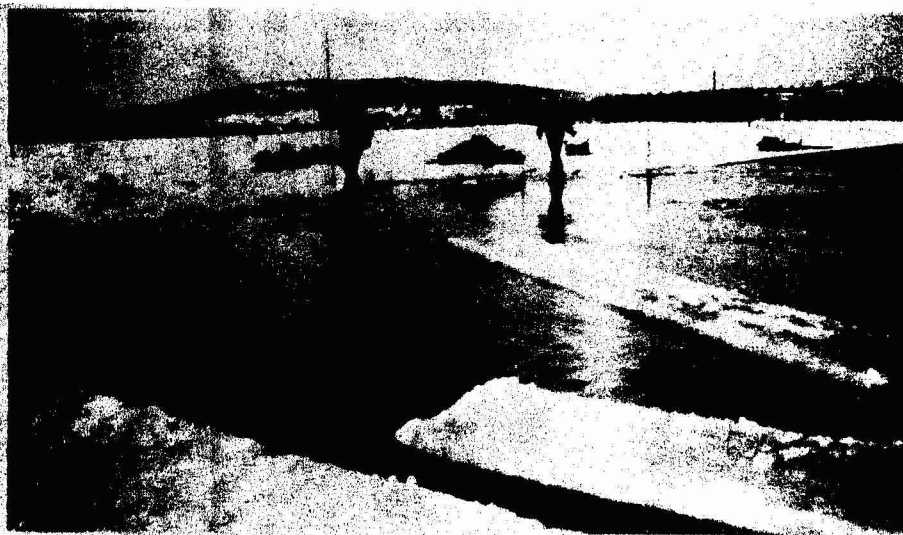
.Lagerkällaren ligger också i byggnad 6 och sträcker sig in i byggnad 7. Se bilaga 3.

Isupptagning:



Privat ägo

Isupptagning på Södra sundet utanför bryggeriet. Här skottas snön undan från isen. Man använde lejd arbetskraft till isupptagningen. Bönder med hästar, men även bryggeriets arbetare hjälpte till. Bryggeriet skaffade inte kylmaskiner förrän 1938. Det syns att arbetarna har läderförkläden på sig, s.k. barmskinn. De värmdes och skyddades mot blåst och väta. Man använde en liten "isplog" med tre knivar, som ristade skårer i isen, så att det skulle bli lättare att såga.



Privat ägo

De långa isstyckena drogs upp med hjälp av stegar. Man skilde på sötvattensis, som togs från Bondsjön i januari och kanske användes av brukspatronerna att kyla groggen och havsis, som togs under februari här på Södra sundet, och nyttjades till kylning både på bryggeriet och privat. För tio öre litern köpte utkörarna isen av bryggeriet och sålde den för 25 öre stycket. Det var ett stort företag att med häst och släde frakta och sälja is. Sommartid hade man isen i väl övertäckta lådor på vagnarna.¹

1. Inf. H.Ö. s.29 och F.H.s.5 och 7.

LÄNSMUSEET VÄSTERNORRLAND
BOX 34
871 21 HÄRNÖSAND Y/m

