A decorative border in a reddish-brown color, featuring intricate floral and vine motifs. The border is rectangular and surrounds the central text. It has small circular accents at the corners and midpoints of the sides.

Münchens  
Bryggeri-  
Aktiebolag

1855 1905

Dr. L. G. G. G.

MÜNCHENS BRYGGERI AKTIEBOLAG.

M

STOCKHOLMS STADS- MUSEUMS BIBLIOTEK	
1997 -04- 0 7	

# MÜNCHENS BRYGGERI AKTIEBOLAG

1855—1905



## FESTSKRIFT

VID BRYGGERIETS FEMTIOÅRSJUBILEUM.



STOCKHOLM  
IVAR HÆGGSTRÖMS BOKTRYCKERI A. B.  
1905.



**F**emtio år hafva förflutit sedan Münchens bryggeri startades såsom bryggerirörelse. Med berättigad tillfredsställelse kan bolaget se tillbaka på en framgångsrik verksamhet.

Då styrelsen önskat högtidlighålla bolagets femtioårsjubileum, har styrelsen ansett en festskrift vara lämpligaste sättet att för framtiden befästa minnet af det lyckligt gångna halfseklet.





## Bryggeriindustrien och vetenskapen.

Det kan egendomligt nog konstateras, att studiet af bryggarkonsten och dess framsteg gifvit anledning till några af det nittonde seklets största upptäckter.

J. EFFRONT.



Om vi taga en öfverblick af de senaste fem decennierna af vår tidsålder, iakttaga vi i allmänhet en intensiv utveckling på alla områden af mänsklig kultur.

Denna utveckling har i främsta rummet framkallats af resultat inom naturvetenskapen, som just under samma halfsekel haft att uppvisa mycket betydande framsteg. Dessa resultat ha så i grund förändrat icke blott förutsättningarna för förvärf och samfärdsel utan äfven hela vårt lefnadssätt, att därvid mycket gått i stycken, som genom vanans makt varit nära förbundet med vårt görande och låtande.

I ständigt stigande grad har naturvetenskapen tagits i anspråk af våra största industrier för att göra tillverkningskostnaderna billigare samt försköna och förädla produkterna i afsikt att sålunda göra de föremål, som tillhöra ett mera för-

finadt lefnadssätt tillgängliga i ständigt vidare kretsar, därmed höjande sinnet för hvad som är skönt och godt.

Bryggeriindustrien är en af dem, hvilka på ett framstående sätt tillgodogjort sig resultatet på det vetenskapliga området. Man har nämligen kommit till den öfvertygelsen, att för ernående af målet: säker och god tillverkning, det icke är nog att arbeta efter erfarenhetsregler, utan att i sådant syfte man måste anlita vetenskapen för att klargöra hvad som verkligen föregår under fabrikationen för att på detta sätt kunna räkna med olika förhållanden och leda de mångfaldiga och ofta ganska invecklade processerna i rätt riktning. Lärd forskning och praktisk användning äro också nära förbundna inom bryggeriindustrien i en växelverkan, där de under det praktiska arbetet samlade erfarenheterna i sin tur förse vetenskapen med upplysningar och uppslag.

De processer, som försiggå under öltillverkningen, låta ur vetenskaplig ståndpunkt inränga sig inom följande områden af mänskligt vetande: fysik, kemi och växtfysiologi.

Fysiken, hvars praktiska sida är tekniken, har lyft bryggarens yrke från handtverk till storindustri. Det blefve alltför vidlyftigt att uppräknat alla de teknikens framsteg, som inom bryggeriindustrien kommit till användning, ty det gifves endast få af nutidens stora uppfinningar, särskildt hvad angår kraftframställning och kraftöfverföring, som icke blifvit där tillgodogjorda. Vi finna i ett modernt bryggeri ångkraft, elektricitet, vattenkraft, komprimerad luft samt arbetsmaskiner för många slag af mekaniskt arbete.

Epokgörande på det bryggeritekniska området var användningen af ångmaskiner, det genom öfvergången från öfverjäst till underjäst öl nödvändiggjorda byggandet af källare, införandet af kylapparater och slutligen uppfinnandet af den artificiella köldframställningen. Genom denna sistnämnda uppfinning är bryggaren icke längre beroende af väderlekens ynnest eller ogunst,

utan den jäsande vörtens och det lagrade ölets oundgängliga hållande vid vissa låga temperaturgrader är både säkert och lätt. Den första kylmaskinen konstruerades af Carré och förbättrades kort därefter af von Linde så, att den fann stort insteg inom bryggerivärlden. Isen, den enda naturliga ackumulatören för köld, fordrar för förvaring stora sorgfälligt isolerade rum. Dessa kunna numera genom inläggande af kylrör för ölets afkylande under lagringen göras på annat, mer ekonomiskt fördelaktigt sätt brukbara. Stor säkerhet, renlighet och ekonomi äro den artificiella afkylningens fördelar.

Äfven kornets beredande till malt är numera synnerligen rationellt. Flera slags puts- och sorteringsmaskiner möjliggöra erhållandet af en ren, god och sig väl förmältande vara. Så ombesörjes exempelvis numera det gamla hälsovidriga, tidsödande och ofta föga tillförlitliga vändandet för hand af det å kölnan liggande maltet medelst mekaniska vändapparater.

Den maskinella driften kommer dock till största användning i brygghuset.

De mekaniska mäskverken och de nyaste nedklarningsanordningarna möjliggöra vid högt extraktutbyte erhållandet af större kvantiteter öl på en gång. Af betydelse var äfven införandet af kokningen med indirekt ånga, som medfört ökad renlighet samt stor besparing af bränsle och arbetskraft.

Men det är icke blott tekniken, som haft ett så stort inflytande på bryggeriindustriens utveckling, utan äfven — såsom förut omnämnts — kemiens och växtfysiologiens resultat, med hänsyn hvartill zymotekniken särskildt spelar en viktig roll. Vi framställa nu såsom förut öl af malt, humle, jäst och vatten, men ändock är kvaliteten en annan.

Visserligen måste man medgifva, att korn och humle genom korsning och lämplig gödning blifvit förbättrade och förädlade under årens lopp — äfven detta grundadt på vetenskapliga

(botaniska) studier — men det oaktadt se vi än i dag, huruledes bryggerier, som icke i alla afseenden stå på höjden af modern utveckling, men till hvilkas förfogande stått samma materialier, icke framställa ett öl, jämgodt med det, som tillverkas vid sådana etablissement, som basera sina metoder på kännedom om det vetenskapliga sammanhanget mellan de kemiska och fysiologiska processer, som försiggå under öltillverkningen.

För bryggerihandteringen särskildt afsedda vetenskapliga institut, vid hvilka många vetenskapsmän af världsrykte ifrigt studerat öltillverkningen rörande spörsmål, hafva ock under de senaste decennierna grundats. Den första af dessa var Weihenstephan vid München, som efterföljts af försöksstationerna i Berlin och Wien m. fl. Dessa försöksstationer hafva uppställt och fullfölja såsom mål att genom bestämmande af råmaterialens sammansättning, upptäckande af orsakerna till oregelmässigheter i driften, undanrödjandet af dessa, införandet af en ständig driftkontroll och studium af brygdprocessen i allmänhet bringa ölfabrikationen upp till en högre vetenskaplig ståndpunkt och sålunda leda den samma på säkra vägar.

Det noggranna studiet af växternas lifsbetingelser tillåter oss numera att förbättrande inverka på den kemisk-fysiologiska process, som vanligen kallas kornets groning under maltberedningen. Kornets morfologi och anatomi hafva i sådant syfte varit föremål för ingående studier af i första rummet Lermer och Holtzner.

Vidare ha bestämts kornets kemiska beståndsdelar och deras förändringar genom olikartad mäلتning. Genom mångfaldiga och ingående undersökningar af fackkunniga kemiker, sedermera äfven genom iakttagelser i praktiken har hvad som försiggått vid maltets torkning studerats och fastslagits, så vidt beskaffenheten af denna process stått i sammanhang med karaktären hos det därur framställda ölet.

Viktiga kemiska processer vid mäskningen ha äfven på det

allvarligaste sysselsatt betydande forskare. Vid mäskeningen försiggå nämligen två dylika processer, stärkelsens försockring och ägghvitans sönderdelning. Man har numera fastställt, att genom enzymet diastas stärkelsen förvandlas till maltos och dextrin, att denna förvandling vid högre eller lägre temperaturgrader blir olikartad, och att de olika mäskningsförfarandena äro af stort inflytande på sammansättningen af vörten och ölet. Ägghvitans sönderdelning sker genom enzymet peptos. Denna process är särdeles invecklad och af största vikt för ölets beskaffenhet; den sysselsätter därför än i dag betydande forskare.

En af de viktigaste faktorerna för erhållande af goda produkter är jästens renhet.

Denna äfventyras hufvudsakligen genom bakterier och vildjästartar. Medelst mikroskopet och lämpliga kulturmetoder kan man dock numera mycket fort konstatera tillvaron af dessa organismer och genom infektion kväfva dem i själfva grodden. Hvarje större bryggeri måste emellertid för sådant ändamål hålla sig med ett laboratorium för driften, handhafdt af vetenskapligt bildade män, hvarest råmaterialerna på det noggrannaste undersökas och fabrikatet på alla stadier af tillverkningen sorgfälligt öfvervakas med hänsyn till deras godhet och hygieniska beskaffenhet.

En högst viktig uppgift för ett dylikt laboratorium är äfven renodling af jästen. Om denna sak torde äfven några historiska data böra anföras.

För de första iakttagelserna af betydelse inom jäsningsfysiologien hafva vi att tacka den rent mikroskopiska undersökningen och först under de senaste decennierna tillkom den biologiska och fysiologiska undersökningen. Uppfinnaren af mikroskopet, som från början var mycket enkelt och förstorade endast svagt, var Anton Leuwenhoeck, men först sedan under 1830-talet förbättringar i apparatens byggnad gjorts af Amici och Plössel, började man använda densamma vid forskningar i växt-

anatomi. Det var först under senare hälften af förra århundradet, som man begynte med det vetenskapliga studiet af den för oss så viktiga grupp af de mikroorganismer, som benämnas svampar.

Bail var den förste, som 1857 skref en afhandling »om jästen» (*De fæce cerevisiæ*). Han konstaterade här mikroskopiskt tillvaron af en »vild» jäsning, som man visserligen förut kände till i praktiken, men om hvars orsaker man ej visste något.

Under 1870- och 1880-talen var det den berömde Pasteur vid institutet i Paris, som på ett framstående sätt organiserade kampen mot bakterierna och därvid utfärdade lösen: uteslutande af alla skadliga element från jäsningen, användande af steril vört o. s. v. Han sysselsatte sig äfven med luftens inflytande på jäsningen. I fråga om jästkänedom åstadkom äfven Reess (*Botanische Untersuchungen über Alkoholpilze*) betydande saker. Han samlade rikhaltigt material ur praktiken vid olika bryggerier och kom efter långa undersökningar till öfvertygelsen, att öljästerna äro andra än vinjästerna, och att äfven flere slag af vildjäst existera.

För att kunna studera de olika organismerna och för att erhålla riktig och god kulturjäst till ensam användning i praktiken var det emellertid nödvändigt att framställa en renkultur. Redan Pasteur sysselsatte sig därmed i sin »*Etude sur la bière*» men lyckades ej framställa en fullständigt säker renkultur, d. v. s. en sådan, där en enda individ användes som utgångspunkt för kulturen. Detta problem löstes däremot på ett lyckligt sätt af Emil Chr. Hansen, som därigenom skapade en helt och hållet ny ära i jäsningsindustriens historia.

Hansen konstruerade också de första propageringsapparaterna, genom hvilka den i laboratoriet isolerade jästen kunde renodlas massvis för industriella ändamål.

Så hafva vetenskaplig noggrannhet och säkra arbetsmetoder införts i en industri, hvarest förut så mycket berodde på tillfälligheter. Med tillhjälp af teknikens mest subtila hjälpmedel,

genom mikroskopiska undersökningar och lämpliga kulturmetoder har utröntes såväl de olika kulturrasernas som vildjästernas och bakteriernas egenskaper. Slutligen har det fastslagits, huru kulturjästen skall behandlas för att sätta den i stånd att i den praktiska driften ständigt vara sina motståndare öfverlägsen.

Af betydande vetenskapsmän, som gjort sig förtjänta om bryggeriindustrien, må ytterligare nämnas N. Balling, C. Lintner, I. Tausing, F. Schwackhöfer, Aubry och Delbrück. Balling från Prag sysselsatte sig med mycket viktiga frågor såsom attenuationsläran, och efter honom benämnes ännu den i bryggerierna använda saccharometern. Lintner vid Weihenstephan och den bekante teknikern Schwackhöfer i Wien hafva vi att tacka för bearbetandet och lösandet af många viktiga frågor af teknisk natur. Tausing, som en längre tid på ett förträffligt sätt verkade vid bryggarskolan i Mödling vid Wien, är känd för hvarje fackman genom sitt arbete »Die Theorie und Praxis der Bierbereitung und Malzfabrikation».

Ett betydande inflytande på bryggeriindustriens utveckling har ock haft inrättandet af de olika bryggarskolorna, hvilka bereda den unge praktikern tillfälle att utbilda sig i kemiskt, tekniskt och kommersiellt hänseende samt utrusta sig med nödiga kunskaper för en ledande ställning.





## Münchens Bryggeri.

Den mest tilltalande formen af industrielt arbete finner man där, hvarest produktionens tekniska och ekonomiska moment hålla jämna steg med hvarandra.



ör att göra beskrifningen af Münchens bryggeri-aktiebolags fabriksanläggningar lätt att följa äfven för icke-fackmannen, må det tillåtas att med några ord redogöra för tillverkningens förlopp.

Ölet framställes i Sverige af korn, humle och vatten. Innan man använder kornet för öltillverkning, förvandlas det till mellanprodukten malt. Ölets fabrikationsprocess sönderfaller därför i maltberedning och öltillverkning i egentlig bemärkelse. Maltberedningen sker i mälteriet och består i putsning och sortering samt vidare stöpning och groning af kornet. Groningsprocessen afbrytes genom ett slags torkning, som kallas kölning. Själfva öltillverkningen omfattar hufvudsakligen framställande af vört ur maltet och dess beredning för jäsningsprocessen, vörtens utjäsning och det färska ölets lagring.

Sedan maltet krossats, följer i brygghuset vörtens framställande ur detsamma. Vörten försättes med humle, kokas

någon tid och uppumpas därpå på kylskeppen. Dels på kylskeppen, dels i särskilda kylapparater försiggår därefter afkylningen. Sålunda beredd erhåller den till jäskar i jäskällaren öfverförda vörten en tillsats af renodlad jäst. Denna åstadkommer jäsningen, eller, i största allmänhet sagdt, omsättningen af en del af vörtextrakten i alkohol och kolsyra. Efter jäsningen tappas det färska ölet på lagerfaten för undergående af efterjäsning i lagerkällaren.

Efter dessa kortfattade upplysningar öfvergå vi till själfva lokalbeskrifningen.

Bryggeriet är beläget på södra Mälarstranden och äger en vacker, i renässansstil hållen hufvudfasad. Det är ombyggt under det senaste årtiondet och försedt med de nyaste tekniska anordningar. Under samma period är det — såsom af de statistiska meddelandena framgår — affärens starkaste utveckling ägt rum och den ölkonsumerande allmänhetens utomordentliga ynnest förvärfvats. Men så ha ock genom ofvannämnda förändringar tillgodogjorts alla bryggerietenskapens nyaste framsteg, såsom jästrenodling samt kemisk och biologisk driftkontroll.

Bryggeriets läge kan i såväl bryggeritekniskt som ekonomiskt hänseende betecknas såsom särdeles fördelaktigt. Det är helt och hållet isolerat från bostäder och stallar samt beredes från sjösidan ständig tillförsel af frisk luft, hvilket ur bryggerihygienens synpunkt är synnerligen förmånligt. Vidare kunna ångare med råmaterial lägga till invid bryggeriet, hvarigenom en rask och bekväm lossning möjliggöres.

Det vatten, som användes till brygd och rengöring, tages från stadens vattenledning. Förbrukningen här af uppgår till 100,000 kubikmeter årligen.

Bryggeriets tomtareal utgör sammanlagdt circa 30,000 kvm.

Såsom förut antydts, kan hela den nordliga fronten af etablissemantets hufvudbyggnad, som är fem våningar hög med

murar af granit och tegel i »rohbau», överskådas från sjösidan, och det är därför lättast att från detta håll söka orientera främlingen i fråga om de olika fabriksafdelningarnas läge.

I byggnadens vänstra flygelparti är mälteriet inrymdt, och vi se här först, huru det ankommande kornet, sedan det medelst en elevator och skrufransportör förts upp i öfversta våningen, rensas, putsas och sorteras. Allt damm, allt ogräsfrö, alla skadade korn aflägsnas nämligen, för att en sund och sig jämnt mältande vara skall kunna erhållas.

Kornet kommer nu i sex stora järncisterner — stöpkar kallade — och blir här medelst vatten, som genom komprimerad luft bringas i svallning, tvättadt och därpå stöpt, d. ä. tillfördt det för groningsprocessen nödvändiga måttet af fuktighet.

Efter stöpningen föres det fuktiga kornet till de stora ofvan jord belägna malkällarne. Dessa ligga i tre våningar öfver hvarandra; midt igenom dem går den s. k. grönmalthissen, medelst hvilken de färdiggrodda kornen — grönmaltet — fraktas upp på vinden och sedermera till kölnorna.

Här försiggår torknings- och rostningsprocessen. Kölnorna äro försedda med mekaniska vändapparater och automatisk eldning samt själfregistrerande temperaturkontrollanordningar.

Vi komma nu från mälteriet till vindarne, hvarest kornförråden förvaras samt maskiner för putsning och groddarnes borttagande af maltet äro i verksamhet. Det putsade maltet lagras slutligen dels på vindar och dels i silos, hvaraf finnas sex stycken, rymmande cirka 1,100 deciton hvardera.

Vi gå vidare och komma från vindarne till krossinrättningen. Här blir maltet, innan det går till bryggghuset, poleradt och rengjort, afblåst stoftkornen samt därpå, efter passerandet af den automatiska vågen, krossadt i den fyrvalsiga krossen.

Under krossinrättningen äro bryggghuset, två till antalet och hvar för sig utrustade med ett dubbelt bryggverk, i hvilka fram-

ställandet af vörten äger rum. Kokningen sker med indirekt ånga. Mäsk- och bryggpannor äro tillverkade af koppar; ständigt blankskurade göra de på den besökande ett angenämt intryck. Golfvet och väggarne äro klädda med kakel, hvarigenom rummet kan hållas mycket rent.

Här finner man ock synnerligen praktiska maskiner för mäskning, upphackning och utdrafnig samt mycket kraftiga pumpar för befordrande af de stora vätskemängderna. Maximum i fråga om dagsafverknigen vid dessa två bryggverk är 1,000 hektoliter.

Därifrån gå vi till högra sidopartiet.

I öfversta våningen äro tre kylskepp och ett kylkar uppställda. En våning längre ned befinna sig i ett ständigt tillslutet, af en järnkonstruktion och tjocka glasplattor framställdt, rum två öfversilningskylare. I detta rum inblåses under vörtens afkylning steril luft genom en elektriskt drifven fläkt.

Genom en vindeltrappa nå vi så jäskällrarne. För ölvörtens hufvudjäsning finnes det fem jäskällare med c:a 230 jäskar. Därtill ansluter sig afdelningen för renodling af jäst och den s. k. jästkammaren. I renodlingsrummet äro uppställda fyra propageringsapparater, en sterilisator och kylare. Alla rummen äro artificiellt afkylda, deras golf asfalterade och väggarna bestrukna med emaljfärg.

Under jäskällrarne äro lagerkällrarne belägna, som bestå af 18 afdelningar med utrymme för c:a 50,000 hlr. Här lagras ölet i stora, ända till 80 hektoliter rymmande fat, som äro lagda öfver hvarandra. De vid taket befintliga, med rimfrost öfverdragna rören tillhöra afkylningssystemet och genom dem hålles lagerkällarens temperatur ungefär vid fryspunkten äfven under den starkaste sommarhetta. Lyftblock vid taket tjäna till uppstaplade af lagerfaten.

I en af lagerkällrarne se vi ett lagerfat, från hvilket just tappning företages, och följa vi den vidfästa slangledning, så

komma vi till filtrerrummet, hvarest tre apparater verkställa en sorgfällig filtrering af ölet.

I närheten af lagerkällrarne finnas äfven de lägenheter, som användas för flaskornas rengöring och fyllning.

Bryggeriet säljer största delen af sin produktion på flaskor, och då kostnaderna för sköljning och tappning utgöra en icke obetydlig del af totalsumman för affärens utgiftssida, samt vidare en noggrann rengöring af flaskorna är af den största betydelse för ölets smak och hållbarhet, har bryggeriet nedlagt stor omsorg härpå.

Maskinerna för rengöringen äro uppställda i ett särskildt rum. Vi se här flinka händer lägga flaskorna i blötlådorna samt sedan borsta och spola dem på rengöringsmaskinerna. Hvarje fullt hundrade sorgfälligt rengjorda flaskor sättes i sin korg. Dessa korgar föras sedan på små spårvagnar till tappningssalen, hvarest tappningsmaskinerna, som fylla 100 flaskor under loppet af en half minut, och själfmatande korkningsmaskiner, hvilka likaledes med ett slag korka 100 fyllda flaskor, äro uppställda.

Vi gå nu att taga i skärskådande ångpanneanläggningen, som omfattar fyra pannor med 80 kvm. eldyta vardera. Kolen föras utan användning af manuellt arbete från det utanför belägna förrådet till de automatiska eldstäderna. Genom en economiseranläggning blir värmen i de afgående rökgaserna så långt möjligt tillgodogjord.

Därpå taga vi i betraktande maskinsalen, som är en prydnad för bryggeriet. Här äro anbringade två dubbelcylindriska kondensationsångmaskiner om 420 hkr. med ventilstyrning förutom tvenne ångturbiner, fyra dynamomaskiner för belysning och kraftöverföring, en elektrisk instrumenttafla samt fyra kompressorer för kylanläggningar. Vi kasta en flyktig blick in i rummet bredvid maskinsalen, hvarest kondensatorer, refrigeratorer, söt- och saltvattenpumpar äro i arbete.

En kort stund uppehålla vi oss äfven i bryggeriets verkstäder: tunnbinderiet, vagnmakarverkstaden, kopparslageriet, smedjan och målarverkstaden, där en stor del af det, som erfordras på vederbörande områden, ombesörjes.

Slutligen besöka vi på vår rond det med alla kemiska och biologiska hjälpmedel utrustade laboratoriet, där undersökningen af samtliga råmaterialier och halffabrikat sker, och själfva tillverkningen öfvervakas på alla dess stadier.

Ett stycke bort utefter Mälarstranden äro en del af stallarne belägna, som hysa bryggeriets öfver 200 hästar. Stallarne i fråga äro byggda i flera våningar och försedda med alla moderna stallanordningar.





## Historik och statistik.

Genom svårigheter till framgång.



et nu femtioåriga Münchens bryggeri daterar sin uppkomst från år 1855, då egendomen Skinnarviken Yttersta (N:ris 239, 240, 241) N:o 1 inköptes af öfverdirektören J. E. Hörstadius för en summa af 50,000 rdr banko eller 75,000 kronor i nuvarande mynt. Köpare voro fabriksbolaget W<sup>m</sup> Hellgren & C<sup>o</sup> och handelsbolaget C. C. Brusell & C<sup>o</sup>, hvilka gemensamt där började drifva bryggerihandtering. Samma år erhöles enligt de sparsamma anteckningarna från denna tid vederbörligt tillstånd att i den för annan industri förut använda egendomen bygga en iskällare.

Firman Hellgren & C<sup>o</sup> bestod vid denna tid af hrr Joh. Bäckström och C. A. Werner, hvilken senare dock afled redan 1856, då B. blef ensam innehafvare af affären. Firman Brusell & C<sup>o</sup>, som emellertid redan 1857 afhände sig sin hälft i bryggeriet och egendomen till Hellgren & C<sup>o</sup> för 55,000 rdr banko eller 83,250 rdr rmt, innehades af två bröder.

Ensam ägare vorden sålde året därpå Joh. Bäckström, såsom innehafvare af Hellgren & C<sup>o</sup>, fem åttendedelar af bryggeriet till J. Cederlunds Söner och bryggaren C. H. Weber för 125,000 kr. För egen del upptog han 1859 C. F. Weber såsom delägare i firman Hellgren & C<sup>o</sup>.

Vid denna tid brandförsäkrades äfven egendomen för evärdelig tid för 180,000 kr.

År 1861 ingåfvo handelsbolagen J. Cederlunds Söner och W<sup>m</sup> Hellgren & C<sup>o</sup> samt bryggaren C. H. Weber ansökan om bildande af Münchens Bryggeriaktiebolag. Aktiekapitalet var upptaget till 300,000 kr., och bolagsordningen stadfästes af den för tillfället fungerande tillförordnade regeringen, bestående af J. A. Gripenstedt, J. M. Björnstjerna och C. J. Thyselius.

Det dröjde emellertid länge, innan anteckningarna omförmåla någon yttre utvidgning. Visserligen inköptes 1872 egendomen Skinnarviken Yttersta (160½) N:o 6 af J. L. Westman för 25,000 kr., däraf 19,000 kr. kontant och 6,000 kr. genom 6 aktier i Münchens bryggeriaktiebolag, men denna egendom såldes åter 1879 för samma pris till Stockholms stad, som dels använde densamma för utläggning af Skinnarviksgatan, dels öfverlät den på Ludvigsberg, hvarigenom denna del senare återkom i bolagets ägo.

Af mera bestående art blefvo då inköpen af egendomen N:ris 3 och 4 i kvarteret Harhufvudet, som 1896 inköptes af änkefru Fredrika Gustafsson för 35,000 kr., och af ett område, stort 80,000 kv.-fot, som samma år förvärfvades från Stockholms borgerskaps gubbbhus för 2.75 kr. pr. kv.-fot eller 217,250 kr.

Sist förvärfvades vid årsskiftet 1903—1904 egendomen Ludvigsberg för 1,300,000 kr.

Utom dessa för den direkta bryggeri-rörelsen behöfliga egendomsförvärf här i staden öfvertog bolaget 1904 tillsammans med J. A. Pripp & Son i Göteborg Breviks glasbruk vid Vestervik.

År 1890 godkände K. Maj:t, efter företeende af två värderingsinstrument, af hvilka det ena upptog fastigheten till 966,857 kr. och det andra inventarierna till 208,309 kr. 80 öre, aktiekapitalets höjande från 300,000 till 1,200,000 kr.

Redan af tiden för de viktigaste tomtförvärfven, icke mindre än af hvad som finnes antecknad om nybyggnader o. d., framgår det emellertid tydligt, att trots tidigare framåtskridande affärens stora uppsving egentligen ägt rum under de senaste 10 à 12 åren, och en granskning af tillgängliga statistiska uppgifter, beklagligtvis mycket ofullständiga för äldre tidpunkter; visa än tydligare, att så är förhållandet.

Natten till Påskdagen, den 2 April 1893, hemsöktes bryggeriet af en häftig eldsvåda, som ödelade större delen af etablisementet. Och det är först från 1895, som det kan konstateras att bryggeriet uppsteg ur sin aska såsom en sannskyldig fågel Fenix. Detta år uppnåddes nämligen en försäljningssiffra, som med 3,800 hl. öfversteg den högsta förut erhållna, 52,200 hl. (1891).

Innan vi på allvar öfvergå till de statistiska siffrornas område återstår till sist att anteckna namnen på de män, som mer eller mindre direkt omhänderhaft affärens ledning.

Bland dessa må främst nämnas: grosshandlaren, komm. m. m. Joh. Bäckström, dels såsom delägare då bryggeriet startades, dels oafbrutet såsom styrelseledamot till sin död 1902, och grosshandlaren komm. m. m. Edv. Cederlund, dels såsom delägare, dels såsom styrelseledamot under många år.

Dessutom, så långt kvarvarande anteckningar gifva vid handen, hafva följande herrar varit styrelseledamöter: C. F. Weber 1857—1877, G. H. Stråle 1877—1893, C. F. Qvennerstedt 1874—1893.

Nuvarande styrelseledamöter äro: bankofullmäktigen, ridd. m. m. C. A. Weber, grosshandl., ridd. Edv. Cederlund j:or, gross-

handl. W. Bäckström, med. doktor A. Böhme, verkställ. direktör N. M. Simonsson.

Disponenter för Münchens bryggeri hafva varit: G. Brusell (1855—1858), J. Rosenlind (1858—1860), C. F. Weber (1857—1863), C. H. Weber (1859—1864), F. Heiss (1860—1861), Edv. Rosenlind (1865—1867), J. G. Carlberg (1867—1874), C. F. Qvennerstedt (1874—1894) och N. M. Simonsson från 1894.

Vill man närmare undersöka, huru stort det ekonomiska framåtskridandet för Münchens bryggeri varit under de gångna åren, gör man, för att icke inveckla sig i för många detaljer, rättast i att hålla sig till de siffror, som angifva försäljningens och omsättningens storlek. Åstundar man därjämte göra sig någon föreställning om, med hvilken hastighet utvecklingen under olika skeden ägt rum, så torde det vara lämpligt att sammanställa de respektive sifferuppgifterna från första året, då säker uppgift finnes, från året före den stora branden, och från 1905.

Med förutskickande af dessa anmärkningar göra vi alltså början med *försäljningssiffrorna*.

Den äldsta tillgängliga uppgiften på detta område är från 1867—1868 och lyder helt enkelt på 1,340,000 halfbuteljer utan angifvande af olika sorters maldrycker. Vi skola emellertid i främsta rummet lägga den till grund för jämförelsen mellan olika årsuppgifter, enär den långt öfvervägande delen af bryggeriets tillverkning sålts och f. n. säljes på buteljer. Mot de 1,340,000 halfbuteljerna från 1868 kunna alltså utan specifikation ställas 10,368,000 år 1891 och 38,155,000 år 1905. Under loppet af de första angifna 24 åren steg sålunda försäljningen med 9,028,000 halfbuteljer — en i och för sig rätt vacker siffra — men långt större blef ökningen under de senaste 14 åren, då den uppgått till 27,787,000 halfbuteljer.

Motsvarande observationer kunna göras i fråga om omsättningen i penningar. Den utgjorde år 1871, för hvilket år dylik

siffror ännu finnes bevarad, endast 238,000 kr. År 1891 hade den vuxit till 902,000 kr., men 1905 uppgick den till 3,627,000 kr.

Gifvetvis hafva omkostnaderna för råmaterialier m. m. samt aflöningar samtidigt ökats med väldiga talbeteckningar.

För att först hålla oss vid *råmaterialen*, så finna vi, att Münchens bryggeri år 1875 förbrukade 6,600 deciton malt mot 11,800 år 1891 och 31,960 år 1905. Kostnaden härför var 1871 74,400 kr., 1875 132,700 kr., 1891 248,100 kr. och 1905 641,000 kr. Kornpriset växade under tiden mellan 10.<sup>80</sup> kr. (1895) och 18.<sup>50</sup> kr. (1890) pr deciton. För humle utbetaltes 1871 10,000 kr. och 1881, då enligt tillgängliga siffror åtgången var 6,300 kg., 18,500 kr. År 1891 förbrukades 15,300 kg., som kostade 69,300 kr. År 1905 slutligen hade förbrukningen stigit till 38,600 kg. och utgiften därför till 189,700 kr. Priset växade från 95 à 195 kr. pr 50 kg. år 1895 till 470 à 535 kr. år 1877.

Årstillverkningen utgjorde 1874, då först specificerade sortimentssiffror begynna, 19,400 hl. öl och 1,730 hl. svagdricka; år 1891 lydde samma uppgift sålunda: 31,200 hl. öl, 11,100 hl. is- och lagerdricka och 10,800 hl. svagdricka. Dessa siffror hade 1905 omgestaltat sig så, att då tillverkades 140,000 hl. öl och pilsenerdricka, 4,000 hl. lager- och iskällardricka samt 4,200 hl. fatsvagdricka.

Närmast de egentliga råmaterialen må nämnas de för driften så oundgängliga förbrukningsartiklarne *bränsle*.

Angående bränsle finnes en uppgift från 1871, att omkostnaderna härför uppgingo till 7,700 kr. Mera specificerade uppgifter finnas från 1881, då det heter, att bryggeriet konsumerade 3,500 hl. kol och 570 famnar ved för ett belopp af 12,200 kr. År 1901 hade motsvarande siffror stigit till 21,500 hl. kol och 112 famnar ved för inalles 34,500 kr., och voro 1905 49,600 hl. kol och 117 famnar ved för inalles 48,700 kr.

Till de oundgängliga förbrukningsartiklarne höra vidare *buteljer* och *kork*. Af den förra artikeln inköptes under år 1871 för 6,400 kr., under år 1891 för 11,600 och under år 1905 för 96,500 kr. Den senare artikeln kostade nämnda år resp. 6,900, 37,600 och 149,100 kr.

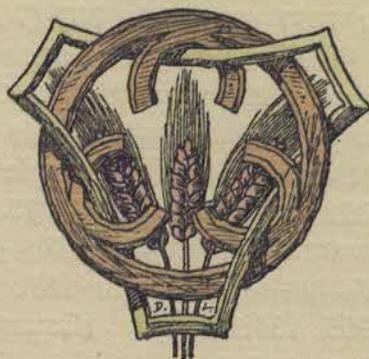
Öfvergå vi därpå till *arbetarnes* konto, så finna vi här antecknadt, att bryggeriet 1876 sysselsatte 47 arbetare (37 män och 10 kvinnor), år 1891 var antalet 102 (76 män, 26 kvinnor) och år 1905 345 (262 män, 83 kvinnor). Dessutom är antecknadt, att utkörrarne 1884 voro 9 st., 1905 ej färre än 51. Vidkommande aflöningarna finner man, att de vuxit i än starkare progression än arbetareantalet. De utgjorde 1871 35,000, år 1876 53,900, år 1891 160,000 och 1905 755,000 kr.

Äfven omkostnaderna för *dragare* hafva gått i höjden under årens lopp. Sålunda kostade stallet år 1871 8,300 kr., år 1891 27,600 kr. och 1905 134,100 kr. Hästarnes antal är f. n. öfver 200.

Kastar man slutligen en blick på tablån öfver *tillgångar* och *skulder*, finner man, att tillgångarna för år 1881 utgjorde 618,900 kr. mot 4,920,000 kr. år 1905; således en ökning af ej mindre än 4,301,700 kr. Ökningen faller hufvudsakligast på å bankräkning innestående kr. 1,031,400, aktier kr. 183,400, reversfordran kr. 75,000, fastigheter kr. 2,220,000 samt lager, hästar och inventarier kr. 727,200. Beträffande skulderna, jämförda åren 1881 och 1905, ser man att aktiekapitalet år 1891 höjdes ifrån 300,000 kr. till 1,200,000, och att diverse lån har stigit från 256,800 kr. till 2,721,100, samt att 1905 175,000 kr. blifvit afsatta till reservfonder, hvilka ej förekommo år 1881.

Allra sist må en liten statistisk jämförelse anställas för att gifva allmänheten en riktig föreställning om omfattningen af Münchens bryggeriaktiebolags verksamhet. Den ter sig sålunda: Under tillverkningsåret 1904—1905 utgjorde sagda bolags malt-

afverkning öfver en fjärdedel af Stockholms då existerande 11 bryggeriers sammanlagda och nära en elftedel af landets samtliga 222 skattepliktiga bryggeriers. Samma år var dess andel af hela maltskattens till 2,845,879 kr. 3 öre uppgående belopp en full åttandedel eller uttryckt i siffror 374,462 kr.





## Förteckning öfver Bryggeriets personal.

den 1 November 1905.

En redlig arbetare är Guds mästarverk!  
Leve arbetet! Leve arbetaren!

E. G. GEIJER.

Simonsson, Nicolaus Magnus,  
Verkställande Direktör.

Simonsson, Knut Alfred,  
Bryggmästare.

Penzias, Artur,  
Laboratorieföreståndare.

Woitsch, Adolf,  
Laborant.

### Kontorspersonal.

Montgomery, Frans Wilhelm,  
Kontorschef.

Berg, Anders Leopold.

Lundquist, Enok Ferdinand.

Sandberg, Carl Gustaf.

Ahlstedt, Claes Axel.

André, Oscar Ludvig.

Sundström, Per Edvard Hjalmar.

Andersson, Erik.

**För ölutkörningen och tappningen.**

Lindquist, David Hjalmar Ferdinand.  
Arvidson, Viktor Anskarius.  
Wiberg, Gustaf Ferdinand.  
Bergström, Karl Severin.  
Ramberg, Oskar Herman.  
Söderberg, Herman Julius.

Holmström, Carl Oscar Rickard.  
Maltmästare.

Schulte, Wilhelm.  
Öfvermaskinist.

Strömberg, Anders Theodor.  
Arbetsförman.

**Ölutrörare.**

- |   |  |
|---|--|
| N:o 1. Jansson, Albin Wilhelm.              | N:o 16. Carlström, Karl Fredrik.         |
| » 2. Lindquist, Per August.                 | » 17. Carlberg, Erik August.             |
| » 3. Anderson, Karl Johan.                  | » 18. Wittman, Janson Anders<br>Wilhelm. |
| » 4. Karlson, Oskar Konrad.                 | » 19. Engström, Algot.                   |
| » 5. Engenfeldt, Axel Julius.               | » 20. Anderson, Karl Johan.              |
| » 6. Lundevall, Frans Gustaf.               | » 21. Blomgren, Johan Oskar.             |
| » 7. Sahlstrand, Frans Axel.                | » 22. Lindblad, Axel Gust. Adolf.        |
| » 8. Jansson, Frans Gustaf.                 | » 23. Hansson, Johannes Albin.           |
| » 9. Lindberg, Gustaf Fritiof.              | » 24. Karlson, Karl Johan.               |
| » 10. Lindström, A:son Frans<br>August.     | » 25. Karlsson, Karl Joel Elof.          |
| » 11. Erikson, Claes August.                | » 26. Holm, Axel.                        |
| » 12. Ulrichsén, Ernst Wilhelm.             | » 27. Alinder, Karl Adolf.               |
| » 13. Ellström, Per.                        | » 28. Felt, Karl Erik.                   |
| » 14. Carlström, Anderson Carl<br>Johan.    | » 29. Karlson, August Ludvig.            |
| » 15. Lindgren, Anderson August<br>Wilhelm. | » 30. Ahlgren, Johan Isidor.             |
|   | » 31. Karlson, Karl Gustaf.              |
|   | » 32. Anderson, Karl August.             |
|   | » 33. Karlson, Johan Ferdinand.          |

- N:o 34. Broberg, Wilhelm Teodor.  
» 35. Gustafson, Oskar Herman.  
» 36. Johanson, Karl Leonard.  
» 37. Blomqvist, Carl Aug.  
» 38. Holmberg, Gustaf Hjalmar.  
» 39. Petterson, Karl Johan.  
» 40. Franzén, Jacob Erik.  
» 41. Lindberg, Axel Teodor.  
» 42. Anderson, Karl Oskar.  
» 43. Johanson, Erik Albert.  
» 44. Bodelin, Oskar Sven.  
» 45. Petterson, Per Hugo Napoleon.  
» 46. Gustafson, Lars Albert.  
» 47. Anderson, Anders Reinhold.  
» 48. Svenson, Johan Viktor.  
» 49. Tysk, Oskar Albin Robert.  
» 50. Erikson, Ernst Gunnar Konstantin.  
» 51. Gustafson, Gustaf Emil.  
Elmquist, Karl Viktor. *Svagdricks-  
utkörare.*

#### Maskinpersonal.

- 1:e maskinist: Johanson, Karl Edvard.  
2:e » Noaksson, Karl Axel.  
3:e » Jonsson, Karl Johan.

#### Reparatörer.

- Israelsson, Anton.  
Svensson, Gustaf Emanuel.

#### Eldare.

- Janson, Karl Oskar.  
Jansson, Otto Eduard.  
Petterson, Karl Gustaf.  
Sundman, Karl Erik.

#### Smörjare.

- Holm, Gustaf Alfred.  
Jonasson, Jonas Laurentius.  
Lavén, Karl Johan.  
Petterson, Karl Arvid Ferdinand.  
Petterson, Gottfrid.

#### Mälteripersonal.

- Karlson, Johan Alfred. *Förman.*  
Anderson, Anders Magnus.  
Anderson, Karl Otto.  
Bommelin, Karl August.  
Karlson, Fredrik.  
Karlsson, J. T.  
Ohlson, Johan Jacob.  
Svensson, Johan Alfred Theodor.  
Wallin, Erik Henrik.  
Wester, Anders Peter.

#### Torken.

- Cardell, Anders Johan.  
Ståhl, Ferdinand.  
Widmark, Bror Erik.

#### Brygghuspersonal.

- Anderson, Anders. N:o 1. *Förman.*  
Anderson, Johan. N:o 2. *Förman.*  
Anderson, Karl Gustaf. N:o 3.  
*Förman.*  
Ideström, Emil Theodor. N:o 4.  
*Förman.*  
Erikson, Erik Anton.  
Erikson, Erik Wilhlem.  
Erikson, Wilhelm Gustaf.  
Gustafson, Karl Viktor.  
Janson, Hugo Gustaf Engelbrekt.  
Karlson, Karl Gottfrid.

Karlquist, Frans Leonard.  
 Petterson, Karl Wilhelm.  
 Röndell, Knut Bernhard.  
 Söderberg, Johan Petter.  
 Söderlund, August Theodor.  
 Åsberg, Karl Fredrik.

**Jäs- och Lagerkällare-  
 personal.**

**Jäskällaren.**

Karlson, Johan Wilhelm. *Förman.*  
 Andersson, C.  
 Anderson, Anders Edvard.  
 Blomquist, Karl Oskar Konrad.  
 Eskilson, Gustaf Adolf.  
 Eskilson, Johan.  
 Fransson, Ivar.  
 Grauberg, Gustaf Hildor.  
 Hoffman, Gustaf.  
 Johanson, Axel Leonard.  
 Johanson, Karl Viktor.  
 Johanson, Emil Johan.  
 Johanson, Per Oskar.  
 Lindström, Karl Olof.  
 Löving, A:son Axel Ferdinand.  
 Nilsson, Adolf Ludvig.  
 Nilsson, Karl Gustaf.  
 Petterson, Olof Albin Theodor.  
 Sandgren, Lars Johan.  
 Sjögren, Oskar Sigfrid.

**Svagdricksboden.**

Anderson, Erik Gustaf. *Förman.*  
 Johanson, Gustaf Oskar.  
 Jacobson, Karl Emil.  
 Nilson, Janne.

**Lagerkällaren.**

Karlson, Frans Oskar. *Förman.*  
 Anderson, Karl Viktor.  
 Björnlund, Erik Emil.  
 Erikson, Karl August.  
 Forsman, Herman.  
 Johansson, Frans August.  
 Johansson, Karl Herman.  
 Johansson, Johan August.  
 Johansson, Erik Robert.  
 Karlson, Karl Oskar.  
 Lindblad, Rickard Knut Emil.  
 Magnusson, A.  
 Petterson, Johan August.  
 Palm, Axel.  
 Renberg, Johan Emil Walfrid.  
 Roos, Axef Gideon Emanuel.  
 Söderberg, Axel Theodor.  
 Westerlund, Erik Emil.

**Stallpersonalen.**

Wallin, Anders Gustaf. *Förman.*  
 Anderson, Axel Ferdinand.  
 Anderson, Gustaf.  
 Almquist, Evald Reinhold.  
 Bäckström, Johan Rickard.  
 Blomberg, August.  
 Dahlberg, C:son Karl Johan.  
 Eriksson, Karl Wilhelm.  
 Fernberg, Per Viktor.  
 Friberg, Anders Gustaf.  
 Gustafsson, Bernhard.  
 Gustafsson, Theodor.  
 Hedström, Ernst Gustaf.  
 Häckerström, Johan Magnus.

Höglund, Johan Valdemar.  
Jansson, Anders Wilhelm.  
Jansson, Fridolf.  
Johanson, Alfred.  
Johanson, John Erik.  
Johanson, Erik Gustaf.  
Jonsson, Anders Gustaf. *Kusk.*  
Karlsson, Adolf Fredrik.  
Karlsson, Claes Wilhelm.  
Karlsson, Frans Otto.  
Larsson, Karl Johan.  
Leitzler, Carlson Johan Albert.  
Lindquist, Karl Gustaf.  
Magnusson, Karl August.  
Norén, Arvid Fritiof.  
Nyberg, Fritz Harald.  
Persson, Arvid Ferdinand.  
Petterson, Johan Emil.  
Petterson, Johan August.  
Roström, Herman Rudolf.  
Stenquist, Ernst Gustaf.  
Svensson, August Magnus.  
Sjögren, Axel Vilgot.  
Söderberg, Sven Fritiof.  
Uhlen, August Rickard.  
Wallin, Karl Alfred.

**Tappnings- och Sköljnings-  
personal.**

Södergren, Frans Oskar. *Maskin-  
skötare.*  
Sundholm, Carl Herman, *Maskin-  
skötare.*  
Anderson, Fritz Gustaf.  
Anderson, Lars Erik.  
Bothén, August Ludvig.

Bergström, Ernst Gustaf.  
Carlson, A. E.  
Carlson, Karl Johan.  
Carlson, Carl Wilhelm.  
Erikson, Erik.  
Gustafson, Karl August.  
Hallberg, A. E.  
Hedström, Frans Wilhelm.  
Johanson, Emil Bernhard.  
Johansson, Joh. Gottfr.  
Johanson, Karl Johan.  
Johanson, Oscar Wilhelm.  
Källander, Johan Emil.  
Källander, Johan Rickard.  
Lag, Klas Johan F.  
Lindblad, Karl Rickard.  
Löf, Johan Viktor.  
Pettersson, Carl.  
Samuelson, Herman.  
Skålander, Oskar Alfred.  
Ström, Anders Gabriel.

Andersson, K. Anna.  
Andersson, Anna.  
Andersson, Kerstin.  
Andersson, Karin.  
Andersson, J. Kerstin.  
Andersson, Sara.  
Andersson, Emma Charlotta.  
Andersson, Emelia Syrene.  
Bengtson, Maria Charlotta.  
Berggren, Frida.  
Björk, Brita.  
Brolin, Edla Matilda.  
Carlson, Selma Josefina.  
Carlson, Anna Lovisa.  
Carlson, Erika Amanda.

Englund, Hanna.  
Englund, Ingeborg.  
Engström, Alma Charlotta.  
Eriksson, Anna.  
Eriksson, Emma Lovisa.  
Eriksson, Brita.  
Eriksson, I. Kerstin.  
Eriksson, T. Anna.  
Eriksson, Wilhelmina.  
Eriksson, Karolina.  
Fart, Anna.  
Flygare, Anna Sofia.  
Forsberg, Carolina.  
Furbom, Brita.  
Gunnarson, Karin.  
Gunnarson, Kerstin.  
Hansson, Kerstin.  
Hansson, Brita.  
Hansson, Gerda Viktoria.  
Hansson, E. Brita.  
Hedström, Anna Lovisa.  
Hellström, Matilda.  
Hjälte, Stina.  
Holmgren, Eva Josefina.  
Hultén, Hanna.  
Jansson, Mina.  
Jansson, Maria Christina.  
Johansson, Hedvig Carolina.  
Johansson, Matilda.  
Johansson, Anna.  
Jonsson, B. Anna.  
Jonsson, Amanda Charlotta.  
Jonsson, K. Kerstin.  
Jonsson, Greta.  
Jonsson, D. Anna.  
Lang, Maria Seralia.  
Larsson, Kerstin.

Larsson, Anna.  
Larsson, Emma Margareta.  
Lindblad, Greta.  
Linell, Alma Olivia.  
Lindholm, Stina.  
Lindegren, Hanna.  
Lindström, Augusta.  
Lund, Anna.  
Lundström, Anna.  
Mattson, Anna.  
Nilsson, Olga.  
Nilsson, Kersin.  
Nilsson, Karin.  
Nilsson, Stina Amalia.  
Nordstedt, Emma Elisabet.  
Olsson, Stina.  
Olsson, Johanna.  
Olsson, Emilia Gustafva Charlotta.  
Palm, Maria.  
Persson, Anna.  
Petterson, Anna.  
Petterson, Karin.  
Petterson, Lotten.  
Rosenberg, Hilda Maria.  
Röndell, Anna.  
Samuelsson, Kerstin.  
Sandberg, Selma Amalia.  
Sandgren, Alexandria Sofia.  
Stark, Karin.  
Steman, Greta.  
Stoopendahl, Elsa.  
Sundin, Anna.

**Diverse arbetare.**

Alm, L:son Frans Oskar.  
Anderson, Carl Arvid.  
Berg, Gustaf Albert.

Björkegren, Johan Petter.  
Bovin, Viktor.  
Broberg, Gustaf Adolf.  
Elmquist, Hjalmar Hildemar.  
Erikson, Johan Gottfrid.  
Gustafson, Fr.  
Göranson, Anders.  
Janson, Agaton.  
Johanson, J.  
Johanson, Klas.  
Johanson, A. J.  
Johannisén, Albert.  
Karlson, Carl August.  
Karlson, G. S.  
Karlson, Herman.  
Karlson, Sigfrid.  
Karlqvist, O.  
Källander, E. G.  
Larson, G. H.  
Lag, Karl.  
Lindberg, C. J.  
Lindblad, Axel.  
Löfgren, A.  
Ohlson, Guldbrand.  
Ohlson, Olof.  
Palmquist, Emil Frans Josef.

#### **Smeder.**

Nordström, Larson Ola. *Förman.*  
Roos, Karl Wilhelm.  
Anderson, Karl Oskar.  
Elofson, Karl.  
Olsson, Karl Oscar.  
Lindhe, Rudolf.

#### **Målare.**

Petterson, Alfred Harald. *Förman.*  
Eklund, Lars August Johan.

Johanson, Andreas.  
Nilson, Lars.

#### **Timmermän.**

Nordström, Emil August. *Förman.*  
Johanson, Anders Gustaf.  
Ljungberg, Karl Hjalmar.  
Sandberg, Johan.

#### **Vagnmakare.**

Person, Karl Julius.

#### **Tunnbindare.**

Larson, Jonas.  
Johanson, Johan Albert.  
Lindskog, Olsson Sven.

#### **Automobilförare.**

Johanson, Johan Elof.

#### **Nattvakter.**

Andersson, Johan.  
Erikson, Karl Petter.  
Gustafson, Johan Otto.  
Larsson, Anderson Anders Peter.  
Örn, Oskar.

#### **Biträden till utkörarne.**

Andersson, Carl Gustaf.  
Andersson, Carl Albert.  
Andersson, Ture Valdemar.  
Berglund, Bror Carl Petrus.  
Blixt, Fredrik Emil.  
Boström, Carl Gustaf.  
Carlsson, Carl August.

- Carlsson, Johan Verner.  
Carlsson, Johan Herman.  
Carlsson, Carl Hjalmar.  
Carlsson, Isac.  
Carlsson, Johan Emanuel.  
Carlsson, Johan Herman.  
Carlsson, Fredrik Hjalmar.  
Carlsson, Carl Oskar.  
Carlsson, Johan Gottfrid.  
Colling, Anders Gustaf.  
Ekdahl, Karl Johan Ludvig.  
Eklund, Johan Viktor.  
Eriksson, Carl Gustaf Alfred.  
Eriksson, Carl Edvard.  
Eriksson, Hugo Sigfrid Henning.  
Eriksson, Carl Johan.  
Feldt, Frans Magni.  
Fransson, Ernst Oscar.  
Franzén, Elis Bernhard.  
Fredriksson, Carl Fredrik.  
Gustafsson, John.  
Gustafsson, Carl Alfred.  
Gustafsson, David Teodor.  
Hagman, Johan Emil.  
Hallberg, Ernst Axel.  
Jansson, Viktor.  
Jansson, Viktor Edvard.  
Johansson, Gustaf Arvid.  
Johansson, Erik Henning.  
Johansson, Johan Arvid.  
Johansson, Johan Edvard.  
Jansson, Knut Albert.  
Jonsson, Carl Gotthard.  
Jonsson, August Wilhelm.  
Jonsson, Emil Gottfrid.  
Kjellin, Gustaf.
- Lagerström, Wilhelm.  
Larsson, Carl Johan Gotthard.  
Larsson, Johan Gustaf Adolf.  
Larsson, Johan Erik.  
Larsson, Oskar Emil.  
Lidström, Carl Paulus.  
Lif, Carl Ivar.  
Lindal, Emil Gottfrid.  
Lindberg, Erik.  
Ling, Ehrnfrid Mauritz.  
Lindquist, Gustaf Konrad.  
Lindquist, Per Wilhelm Emanuel.  
Lundqvist, Erik Gustaf.  
Malmborg, Knut Christian.  
Nilsson, Carl Oscar.  
Norén, Erik Wilhelm.  
Nyberg, Josef.  
Olsson, Per Gottfrid.  
Olsson, Erik Waldemar.  
Parlitz, Tore Einar Svante.  
Persson, Gustaf Waldemar.  
Petterson, Gustaf Emil.  
Petterson, Carl Oscar.  
Petterson, Oscar Arvid Helmer.  
Roos, Frans Rickard Arvid.  
Rudlander, Gustaf Adolf.  
Sjölin, Knut Erik.  
Strömberg, Carl Otto Harald.  
Ståhl, Carl Edward.  
Svensson, Sven Hjalmar.  
Svensson, Knut Sixten Hjalmar.  
Svensson, Carl Teodor.  
Thenstedt, Carl Emil.  
Åberg, Axel.  
Åhlenius, Knut Alfred.  
Öberg, Erik Emil.





## Maltdryckslagstiftning i Sverige.

Att efter abstrakta principer söka reformera rättsinstitutioner, som uppvuxit under god och säker historisk grund och införlifvat sig med folkets rättsåskådning och seder, är en vansklig sak.

K. D. OLIVECRONA.



Att skriva det svenska ölets historia är på sätt och vis att skriva det svenska folkets. Då det icke längre är fråga om ett folks politiska öden, regentskiften, krig eller fredsslut, utan det gäller den mera intimt sociala delen af dess lif, då spela uppgifterna om, hvad människorna ätit och druckit tid efter annan en stor roll. Särskildt valet af de drycker, i hvilka man sökt vederkvickelse och glädje, är karaktäristiskt. Vare sig det är betingadt af yttre omständigheter eller psykologiska grunder, så är det aldrig ett slumpens verk, och det är — för att vända blicken på egna förhållanden — rätt egendomligt att se, huru svenska folket omväxlande haft öl och brännvin till hufvuddryck. Vinet har af lätt insedda skäl alltid förblifvit en blott sparsamt njuten lyx för ett fåtal.

Det ligger sålunda nära till hands, att svenskarne i hedentid och ännu en lång tid framåt uteslutande drucko öl eller mjöd.

Lika sannt som det är, att intet folk kunnat helt och hållet undvara stimulus af något slag, lika naturligt är dock, att de naturen närmast stående lättare kunnat tillfredsställa sitt ringare behof. Ett enkelt och sundt lif gör för dem endast ett svagt retmedel af nöden. Den förhistoriska tidens vikingar behöfde endast öl eller mjöd för att komma i stämning att lyssna till bardens sång eller afgifva hugstora löften om stundande bragder. Och för Sture- och Vasaperiodens dalkarlar var ölet ännu en eggelse till modiga nappatag med främmande knektar; endast någon gång visade sig njutandet däraf farligt för disciplinen och vak-samheten.

Men tiden gick och Sverige inträdde på 1600-talet i de europeiska stormakternas led. Det ena stora kriget aflöste det andra, massan af landets söner skrefvos ut till soldater och för de öfriga var lifvet icke stort annat än en förtviflad sträfvan att lefva och hålla sig fast vid torfvan, sedan alla dessa många skatter och gärder, som ofta ökades, men aldrig minskades, väl voro utgjorda. Det var en våldsamt nationell ansträngning, som uppbar ett fåtaligt och fattigt folks stormaktsställning. Huru naturligt var det då ej, att under ett sådant skede brännvinet, förut endast känt såsom tekniskt hjälpmedel vid kruttillverkning, blef folkdryck? Det uppstod begär efter starkare stimulus än förut. När man skref ut allt någorlunda helfärdigt manfolk till krigstjänst, kommo naturligen många med, som på grund af bristande fysiskt mod voro föga lämpliga till soldater. Men mod måste de alla ha i denna handgemängets tidsålder, och man sökte i brännvinet skaffa sig hvad som brast. De oerhörda strapatserna alstrade trötthet, svaghet och ohälsa, men det gick ej för sig att bli efter. Åter skulle brännvinet hjälpa, dölja smärtor och drifva tröttheten bort. Och icke annorlunda gick det till därhemma, sedan hemvändande soldater lärt ut bruket af den hittills okända drycken. Ibland kände dessa utpinade

skattebetalare ett behof att glömma sitt elände, och då blef brännvinet tröstaren. Så gick det till, att slutligen den stora massan af svenska folket kom att så godt som uteslutande dricka brännvin. Men följderna af ombytet voro ej att rosa. Sederna försämrades, trots den stränga kyrkliga disciplinen, och armodet tilltog. Så skedde äfven efter stormaktstidens slut. Det var som om freden icke förmådde läka några sår eller samla något i ladorna.

Så infann sig såsom en historisk nödvändighet reaktionen. Våldiga krafter sattes i rörelse och brännvinsbruket trängdes tillbaka. Det var, som hvar man vet, i midten af förra århundradet. Men därmed var ölets tid åter kommen. Alkoholen är, enligt utsago af en bland den moderna nykterhetsrörelsens märkesmän, hvad som än kan sägas om dess farliga egenskaper, ett så betydande vederkvickelse- och njutningsmedel, att kulturmänniskan aldrig skall lämna ifrån sig detsamma utan compensation. Härvidlag gick ju saken så att säga sin gilla gång. Man tog igen i ett ojämförligt mildare njutningsmedel, hvad man lämnade ifrån sig i ett starkare.

Detta betecknade emellertid ett stort steg framåt.

Det är nämligen icke likgiltigt, *hvad* människan dricker. Det ämne som kallas alkohol förlorar i farlighet och vinner i näringsvärde i mån af sin ringare koncentration. Och så litet koncentrerad är alkoholen i ölet, att dettas procenthalt endast med ett par enheter öfverstiger det under alla förhållanden såsom oskadligt ansedda svagdrickats. De direkta farorna af en ymnigare förtäring minskas icke blott härigenom, utan det vinnes äfven indirekta fördelar. Sederna förmildras i allmänhet och de vilda utbrotten af inneboende passioner minskas till antal och styrka.

Med hänsyn härtill kan man ock spåra olika inflytelser från öl- och brännvinskonsumtionen på folkmoralen, skiftande med öfvervikten åt ena eller andra hållet.

Att ingå i en detaljerad undersökning af denna sak skulle dock bli för vidlyftigt. Endast det må framhållas såsom ett slående bevis härpå, att statens sätt att behandla tillverkningen af öl under tidigare skeden alldeles otvetydigt gifver vid handen, att vederbörande ansågo ölet såsom en god och oskadlig nationell dryck, som borde hägnas och skyddas, medan staten städse ställt sig afvog mot brännvinet såsom något i och för sig ondt och farligt.

Nu är visserligen sannt, att bakom alla dessa åtgärder, afseende att höja näringen och göra driften fullt yrkesmässig, låg ett rent fiskaliskt intresse, ty ända från midten af 1500-talet känner man till från en mängd städers räkenskaper en del på såväl tillverkning som försäljning hvilande pålagor och den 1622 utfärdade bryggareförordningen angifves i rubriken handla äfven om »hvad accis gifvas skall» — det var här liksom i en senare förordning af 1672 fråga om en verklig tillverkningsskatt, utgående efter den för olika sorter använda maltmängden — men mycket talar dock för att styrelsen ansåg ölet såsom en nödvändighets-, ej lyxartikel, en god och nyttig dryck. Att icke beskattningen afsåg att inskränka bruket kan slutas redan däraf, att denna tid accis utgick äfven af slagteri- och bagerirörelse.

Då senare, på 1700-talet, ölet alltmera fick vika undan för det allmänt brukligt vordna brännvinet, märker man ock af åtskilligt, att vederbörande, som med oro åsågo brännvinsbrukets tilltagande, ansågo sig på flera sätt böra lösgöra bryggerihandteringen från tyngande band och tryckande afgifter. En af dessa senare, tillverkningsskatten, fick dock, förmodligen på grund af den permanenta finansnöden, kvarstå. Dess borttagande skedde först längre fram i tiden, mot midten af 1800-talet, då reaktionen mot brännvinet, den äldre nykterhetsrörelsen, en längre tid varit i gång.

Den ofvan angifna frikallelsen från tillverkningsavgift stod i intimaste samband med den uppfattning af ölets kulturella och

sociala för att ej säga moraliska uppgift, som var allmänt gällande hos den äldre nykterhetsrörelsens män. Många af dem, tillhörande landets nationalekonomiskt bildade, uttalade sig offentligen för en allmän återgång till den gamla folkdrycken ölet. Här kunna nämnas namn sådana som J. L. Sundbladt, F. T. Berg, G. Lallerstedt, O. J. Hagelstam. Tidens läkare i gemen rekommenderade ock på det lifligaste ölet. Huss stod länge ensam om en annan åsikt.

Förbrukningen af detsamma steg också småningom, helst sedan på 1840-talet den bayerska bryggerimetoden blifvit införd. Och dock var det dåtida ölet ofta dåligt i förhållande till det nuvarande.

En än kraftigare stämning till förmån för bryggerinäringen inträdde emellertid efter 1850-talets reformer i brännvinslagstiftningen, ty medan dessa afsågo att fördyra brännvinet och göra det svåråtkomligt, ställde sig lagstiftningen mycket välvilligt mot ölet. Visserligen ledde de motioner, som vid 1853—54 och 1859 års riksdagar väcktes angående statsunderstöd åt bryggerinäringen dels i form af reseunderstöd åt yrkesmän, som i utlandet ville studera sin bransch, dels såsom förlagslån för anläggande af nya bryggerier, icke till något resultat — man ansåg, att näringen kunde reda sig själf — men tillverkning och försäljning af öl gynnades i stället med fullständig frihet. Ett par vid riksdagarne 1861—62 och 1865—1866 väckta motioner om en försäljningsstadga rörande ölet vunno ingen anklang, och ännu den första försäljningsförordningen för vin och maltdrycker samt té, kaffe m. m. af den 7 december 1866, hvilken närmast kan anses ha framkallats af behovet att fylla den lucka i lagstiftningen, som uppstått genom upphäfvande af 1846 års fabriks- och handtverksordningar och införandet af vidgad näringsfrihet, var till hela sin karaktär mycket välvillig mot maltdryckerna.

Det vill emellertid synas, som om det s. k. vin, som såldes

på ölförsäljningsställena varit endast något slags surrogat för brännvin och att häraf vållades en del oordningar, som naturligtvis påkallade nytt ingripande från lagstiftningens sida. År 1873 utfärdades en ny kungl. förordning, som gjorde öppnandet af utskänkningsställe för öl beroende af länsstyrelsens beslut. Härmed var tvifvelsutän en af de viktigaste ändringar, som maldrycks-lagstiftningen undergått, vidtagen. Om också ej till formen, så dock faktiskt var handeln med maldrycker enligt 1866 års förordning väsentligen likställd med annan handel. Genom utfärdandet af 1873 års kungörelse gjordes den däremot till föremål för en verklig undantagslagstiftning.

Men då man slagit in på denna väg, följer ofta det ena steget hastigt på det andra. Redan följande år var man ock färdig med en kungl. förordning, som medförde än skarpare ingrepp i näringsfriheten.

Och sedan i slutet af 1870-talet den yngre nykterhetsrörelsen, åtföljd af ordensväsendet, fått insteg här i landet och därmed äfven en absolutism, som icke visste af någon annan skillnad på brännvin och öl än den, att det senare såsom lättare åtkomligt var det farligare af de två och därför framför allt borde anfallas och undanträngas, formligen regnade det ölmotioner, som hufvudsakligen koncentrerade sig på tre mål: 1) ölhandels skiljande från annan handel, 2) utvidgadt inflytande åt de kommunala myndigheterna i fråga om såväl beviljande af rättigheter till som förbud mot särskild sådan handel, 3) öltillverkningens beskattande. Endast under åren 1880—90 väcktes inalles ej mindre än 30 motioner på detta område, och det blef icke annorlunda följande år.

Slutligen inträffade det, att Första Kammaren, som städse visat sig mera betänksam än Andra gent emot de många restriktionsförslagen, tröttnat på att förevidas sin nykterhetsfientlighet och förenade sig med medkammaren i dess begäran

om sådana ändringar i kungl. förordningen, att på landsbygden handeln med vin och maltdrycker skulle fullständigt skiljas från annan handel samt att särskildt tillstånd skulle erfordras äfven för försäljning till afhämtning i mindre kvantiteter än tio liter, hvarjämte kammaren tillfogade en begäran därom, att regeringen ville låta utreda, huru på det mest praktiska sätt en gräns kunde bestämmas mellan svagdricka å ena sidan och starkare malt-drycker å den andra samt utfärda sådana bestämmelser, att handeln med förstnämnda dryck undandroges de inskränkningar, som gälla för handeln med maltdrycker i allmänhet.

Den i vederbörande ämbetsverk verkställda utredningen gaf till resultat, att en s. k. svagdricksgräns icke utan en alldeles särskild och kostsam kontroll kunde upprätthållas, men icke dess mindre inlät man sig på att afstänga åtminstone landsbygdens befolkning från hvarje tillgång till bättre maltdrycker. Man uppgaf visserligen tanken på det principiella skiljandet af ölhandeln från annan handel, men man stadgade i stället behöfligheten af särskildt tillstånd för handel till afhämtning, så vidt det gällde kvantiteter under 10 liter. På de allra flesta ställen ledde detta till alldeles samma resultat som ett förbud.

Därmed var dock tydligen uppnådd en gräns, hvilken icke genast kunde öfverskridas, och de storpolitiska förhållandenas makt dref äfven intressetyngdpunkten öfver åt ett annat håll. År 1897 tillsatte Kungl. Maj:t en stor kommitté för reviderande af hela försäljningslagstiftningen med möjlig hänsyn till uppdragande af en svagdricksgräns, hvilken kommitté först hösten 1900 afslöt sina arbeten. Men det behof af nya skattekällor, som framträdde redan vid genomförandet af 1892 års armé-reform, hade under tiden alltmer vändt det allmänna intresset öfver till frågan om bryggerinäringens särskilda beskattning. I stort sedt stod dock lagstiftningsarbetet i fråga om försäljning o. d. så godt som stilla under en hel följd af år.

Spörsmålet om bryggerinäringens beskattning bragtes, såsom förut nämnts, redan tidigt på tal af enskilda riksdagsmotionärer — år 1868 framkom det första förslaget därom — men länge blef saken utan påföljd. Först sedan Kungl. Maj:t 1880 gifvit den då fungerande brännvinsbeskattningskommittén i uppdrag att äfven inkomma med utlåtande angående beskattning af malt-drycker, kan frågan sägas hafva blifvit mer aktuell. Och likväl skulle i själfva verket 20 år förflyta emellan den första regerings-åtgärden på detta område och tillkomsten af nu gällande beskattningsförordning.

Främsta anledningen till, att det dröjde så jämförelsevis länge, innan staten återintog sin gamla ståndpunkt gentemot bryggerinäringen, nämligen beskattningens, torde vara att söka i svårigheten att finna ett lämpligt sätt därför. Visserligen stod en rik erfarenhet angående olika skattesystem från andra länder till förfogande, och man var nog icke sen att konstatera, hvilket borde vara bäst och billigast, men å andra sidan hade en för skattetekniken främmande faktor kommit att spela in, fordrande skattefrihet för vissa svagare drycker, hvilket gifvetvis måste verka förvirrande och vålla många svårigheter.

Då 1891 års beskattningskommitté sammanträdde, fann den snart och beträdde beslutsamt den rena råämnesheskattningens stråt — tillämpad redan på 1600-talet — men detta fann regeringen med hänsyn till stämningen inom nykterhetsvänliga riksdagskretsar icke vara någon lämplig utväg. Kommitterade fingo ett nytt mandat och afgåfvo ett nytt förslag i enlighet därmed. Nu föreslogs en skattefri klass bryggerier, nämligen de som endast bryggde svagdricka, och för dem som icke kunde existera under den nya ordningen var stadgad ersättning för redskap m. m., men kommitterade ägnade sitt eget foster en så skarp kritik, att det gärna kunde betraktas som strypt i lindan. Troligen var det väl ock samma kritik som gjorde, att

ett senare departementalt förslag aldrig framkom för riksdagen. Penningbehovet växte emellertid, och år 1902 — året efter den senaste arméreformens beslutande — fick en ny kommitté i uppdrag att lösa knuten: ett inbringande skattesystem med skattefrihet åt svagdrickat.

Innan det redogöres för dess arbete, riksdagens beslut och hvad därpå följt, må emellertid några saker tilläggas för situationens allsidiga belysande, hvarmed ock en förut utkastad parallell drages till slut.

Med hänsyn till nyssnämnda kommittés uppdrag kan nämligen det spørsmålet väl kännas befogadt: har ölets nya uppsving och utbredning som folkdryck verkligen vållat en så stor nationell tillbakagång i hälsa, lifslängd, förvärfsförmåga eller allmän moral, att däraf berättigas ett statens eget partitagande mot den näring, som den affordrar extra försträckningar? Statistiken svarar nej på frågan i hela dess utsträckning. Sanningen är, att Sverige i dessa häseenden aldrig haft så vackra siffror att uppvisa. Och det är ingen tillfällighet, att detta faktum till tiden sammanfaller med ett annat, bryggerinäringens nya blomstring. Under de riktigt bistra vargatiderna med deras fattigdom, missväxt och hunger smög bränvinet sig in, dragande ökadt elände med sig. Det var som annat ondt svårt att bekämpa; därför kräfdes tidigare och tarfvas väl ännu statens kraftiga ingripande. Men i spåren på fred och välstånd vände ölet, en enkel och sund forntids dryck, tillbaka. Hvarför söker man då inskränka bruket däraf?

Men åter till historien!

Den kommitté, som fick i uppdrag att »taga i förnyadt öfvervägande frågan om lämpligaste sättet för ordnandet af en maltdrycksbeskattning, med iakttagande däraf, att billiga alkoholsvaga maltdrycker fritagas från beskattningen», erhöil sitt mandat genom ett kungl. bref af den 4 april 1902 och började snarast

möjligt sina arbeten och kunde redan den 15 oktober samma år till vederbörande öfverlämna sitt både digra och sakrika betänkande, som icke minst genom de vidfogade reservationerna visade, huru skarpt meningarna brutit sig emot hvarandra.

Det officiella kommittéförslaget uppdelade bryggerierna i skattepliktiga och skattefria. De senare voro sådana, där under ett helt tillverkningsår tillverkas endast svagdricka, hvarmed skulle förstås hvarje maldryck, som ej innehöll mera än två volymprocent alkohol och var inbryggd med en stamvört, hvilrens extrakthalt icke öfversteg fem procent. De öfriga bryggerierna, som finge tillverka hvad de ville af det beskattade maltet, skulle däremot vara förpliktade att inbetala i skatt 18 öre pr kg. med nedsättning till 14 och 16 öre för första och andra 50,000-talen af kilogram afverkad malt. För att underlätta kontrollen öfver denna beskattning skulle maltet krossas på en i bryggeriet uppställd kross, förbunden med en själfregistrerande våg, efter hvars anvisning skatten beräknas.

Sedan detta förslag undergått vederbörlig departemental behandling, framlades det för 1903 års riksdag som kungl. proposition. Den hufvudsakligaste förändringen var, att skattesatsen höjts från 18 till 20 öre med nedsättning för första 50,000-talet kg. till 16 i stället för 14 öre och för nästa 50,000-talet till 18 i stället för 16 öre. Förslaget låg länge i bevillningsutskottet och vållade helt säkert dess medlemmar mycket arbete och många öfverläggningar, icke minst därför, att det drog med sig ett flertal motioner, som medförde viktiga inlägg i frågan.

Uti en framhäfdes sålunda, huru och på hvad sätt de förluster uppstode, som måste blifva en naturlig följd af det ofrivilliga valet mellan uteslutande skattefri och skattepliktig tillverkning, och motionären slutade med att, efter hänvisning till expropriationslagen, inlösningen af brännvinspannorna 1856 och 1868 samt citerande af 1891 och 1892 års skattekommitté-

betänkanden, yrka, att därest den kungl. propositionen skulle vinna riksdagens bifall, det måtte ske endast under den förutsättning, att i förordningen inrycktes betryggande bestämmelser angående eventuell ersättning åt de genom förordningens bestämmelser direkt lidande bryggerierna samt att ett för ändamålet lämpligt förslagsanslag beviljades.

I en annan motion påvisades, att den föreslagna ordningen skapade olikhet inför lagen och vore ur kontrollsynpunkt mycket bristfällig, hvarjämte framhölls, att den af regeringen projekterade skattesatsen vore åtminstone till en början alldeles för hög. I det bilagda förslaget till förordning angående tillverkning och beskattning af maltdrycker sattes skattesatsen till 12 öre pr kg., dock så, att för hvarje bryggeri skatten för de första 20,000 kg. malt utgick med 5 öre, för de nästa 30,000 kg. med 7 öre pr kg., för de nästa 50,000 kg. med 9 öre pr kg. och för de nästa 100,000 kg. med 11 öre pr kg.

Stadt i ett svårt läge fattade utskottet först i riksdagens elfte timma sitt beslut, som i Kungl. Maj:ts förslag endast gjorde den förändringen, att vissa öfvergångsstadganden om rätt för skattepliktigt bryggeri att på vissa villkor få tillverka skattefritt svagdricka infördes för att bryta udden af ersättningsanspråken. Men det vann icke riksdagens bifall. Ett flertal utskottsmedlemmar hade reserverat sig mot betänkandet i fråga till förmån för den rena maltskatten och Första Kammaren slöt sig till dem. Ärendet återkom nu till utskottet och för att på samma gång kunna bevara skattefrihet åt svagdrickat och kringgå ersättningskrafvet tillgrep man en ny utväg. Själftva skattesatserna omordnades på ett ganska radikalt sätt och nedbragtes för de första 30,000 kg. malt till 2 öre pr kg. och för nästa 30,000 kg. till 5 öre o. s. v., hvarigenom tillverkning af svagdricka skulle bli ur skattesynpunkt möjlig äfven för skattepliktiga bryggerier. Detta förslag accepterades af riksdagen den 16 maj 1903.

Jämnt en månad därefter utfärdades en kungl. förordning i ämnet, och något mera än en vecka senare ordningsstadga för maltdrycksbryggerierna i riket. Den 4 augusti följde slutligen »särskilda föreskrifter rörande kontrollen vid maltdrycksbryggerierna» af chefen för Kungl. finansdepartementets kontroll- och justeringsbyrå. Den 1 oktober samma år sattes hela beskattningsmaskineriet i gång.

Angående de hittills kända resultaten är ännu föga att säga. Statens inkomst under andra tillverkningsåret 1 okt. 1904—31 sept. 1905 uppgick till en summa af 3,106,838 kr. 81 öre, motsvarande 36,128,348 kg. afverkadt malt. För statens vidkommande kan man sålunda säga, att skatten under nuvarande förhållanden gifver ungefär det utbyte, som man från början påräknat. Huru saken ställt sig för industrien är icke så lätt utrönt. Den korta tid, beskattningen fortgått, bristfälligheten af den äldre statistiken och den omständigheten, att de flesta bryggerier vid skatteförordningens trädande i kraft lågo i förlag med mycket betydande kvantiteter öl, göra ett öfverslag synnerligen svårt och otillförlitligt. Anmärkas bör dock, att från många håll i landsorten klagas ganska mycket öfver en tillbakagång i omsättningen, vållad af den på skatten beroende prisförhöjningen å färdiga varan.

Det var emellertid att vänta, det nyssnämnda beskattningsförordning skulle nära efterföljas af nya försäljningsförordningar för de olika maltdryckerna, och redan senaste års riksdag har äfven beslutit dylika i hufvudsaklig öfverensstämmelse med Kungl. Maj:ts framlagda propositioner i ämnet.

Såsom ledande principer i det med åtskilliga restriktiva tillägg af utskottet tillökade kungl. förslaget må påpekas:

att med undantag för bryggarens rätt att från försäljningsstället afyttra sin vara och hans rätt till viss kringföring för afsalu det icke gifves någon tillgång att drifva handel med öl utan

dertill erhållet tillstånd, hvarför erfordras åtminstone en af de kommunala myndigheternas tillstyrkan;

*att* på grund häraf möjligheten att på landsbygden inrätta nederlag eller tappningsaffärer äfvenledes blifvit beroende af tillstånd; och

*att* kringföring till afsalu är fri endast inom stads planlagda område, medan tillstånd erfordras för kringföring inom stads icke planlagda område och särskild rekvisitionslista för dylik på landsbygden.

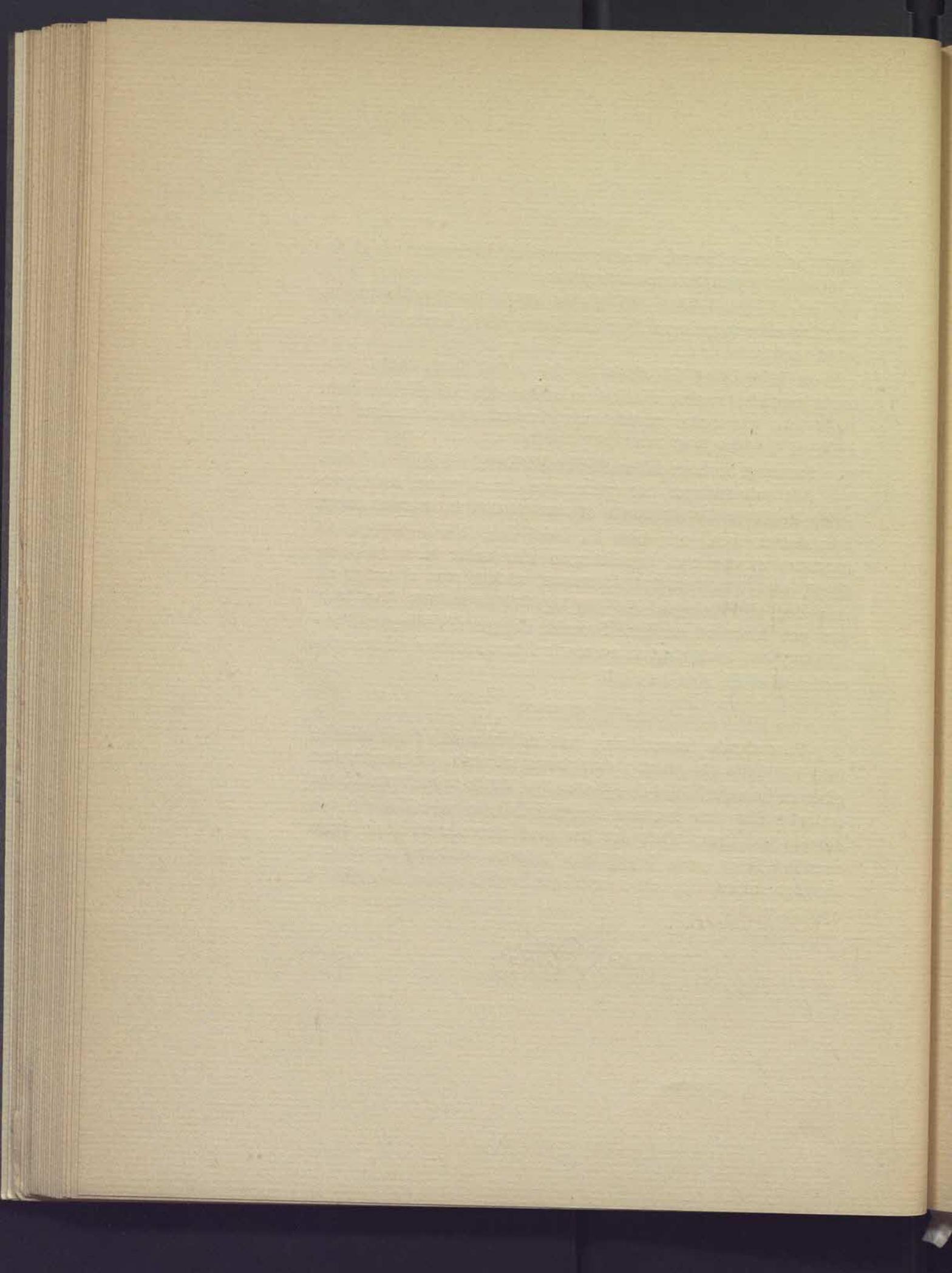
Samtidigt borttogs rätten till ölutskänkning vid skjutsstationer.

Allt sammanlagdt har tvifvelsutän det utrymme, som industrien behöfver för afsättande af sina produkter, mycket skarpt kringskurits, och, om man än i det längsta bör hoppas, att resultatet af den nya lagstiftningen icke måtte blifva så ödesdigert, som från flera håll förutsagts, så kan man ej undgå att dela den uppfattningen, det den lagstiftande makten gjort både rätt och klokt uti att ägna Svenska Bryggareföreningens framställning om ersättning åt eventuellt lidande affärer större uppmärksamhet än som nu skett.

---

Förestående framställning har måhända blifvit väl utförlig, men har detta sin grund i svårigheten att inom en trängre ram gifva en korrekt bild af de egendomliga, delvis svåra, förhållanden under hvilka den svenska bryggerinäringen utvecklats sig och numera existerar. Och det har med afseende på såväl dessa omständigheter som bryggeriets ledande ställning synts oss lämpligt införa den ett synnerligen viktigt ämne afhandlande uppsatsen.





### Rättelser.

---

- Sid. 10, sjätte raden nedifrån står: fackkunninga läs: fackkunniga  
Sid. 11, åttonde " uppifrån " peptos " peptas  
Sid. 11, sextonde " " " genom infektion etc. läs: redan  
kväfva infektionen i sin början.  
Sid. 22, tionde " " " tidpunkter; läs: tidpunkter,  
Sid. 25, sjunde " nedifrån " har " hafva
-

## Förteckning öfver planscherna.

---

### A. Grafiska tabeller.

- I. Karta öfver bolagets tomter.
- II. Grafisk tabell öfver omsättningen de sista 38 åren.
- III. Grafisk tabell öfver maltförbrukningen vid Sveriges 7 största bryggerier sedan maltskatten infördes.

### B. Öfriga planscher.

1. Bryggeriets façad åt Söder Mälarstrand.
  2. Bryggeriets nuvarande façad samt föreslagen ny tillbyggnad.
  3. Münchens bryggeri år 1860.
  4. Gården med ölutkörer.
  5. Gården med ölutkörer vintertid.
  6. Bryggeriets façad mot söder.
  7. Kontorsbyggnaden Torkelknutssonsgatan 2.
  8. Stallarne vid Högalidsgatan.
  9. Kontoret.
  10. Laboratoriet.
  11. Propageringsrummet.
  12. Ångpannerummet. 4 ångpannor, hvardera om 80 kv.-m. eldyta.
  13. Stora maskinen. 300 eff. h.-kr.
  14. Lilla maskinen. 100 eff. h.-kr.
  15. En malkällare.
  16. Nya brygghuset.
  17. Kylskepp.
  18. Jäsbod.
  19. Lagerkällare.
  20. Sköljbod.
  21. Hartzmaskin.
  22. Fraktautomobil. Lastar 5 ton.
  23. Vy öfver Stockholm från bryggeriet.
-

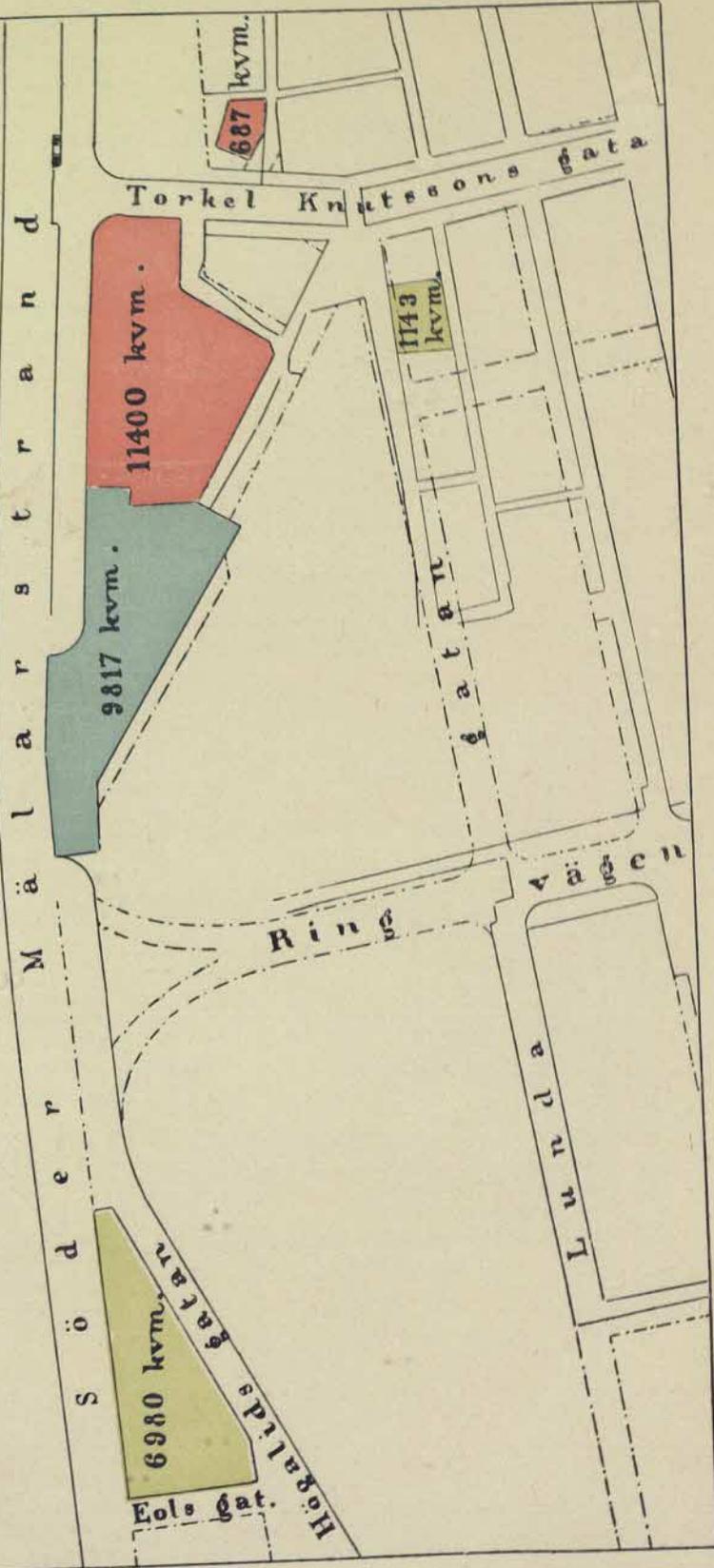
# BOLAGETS EGENDOMAR,

MARIA MAGDALENA FÖRSAMLING

STOCKHOLM.

M Ä L A R E N

- inköpt år 1855
- inköpta år 1896
- inköpta år 1904



Skala: 1:4000

