

Wasabryggeriet 3 mars 1943 - 31 maj 1956

Den 3 mars 1943 började jag mitt arbete på Wasabryggeriet som Eldare. Mitt första arbete var att bekanta mig med omgivningen och det såg inte något roligt ut. Den första bekantskapen var Alvar Östlund, som var Bryggare. Han fick instruera mig om ångpannan. Den var ingen liten sak! Eldstaden var ca 2 m lång och själva pannan ca. 5 - 6 m. Det var en panna som skulle eldas med stenkol. Det var fullt krig, så något kol fanns inte.

Ute på gården låg en förhållandevis liten vedhög, men stockarna var 3 m. långa och rätt grova, med 1 dm is utanpå, och en vedkap, så man kunde dela dem på längden. Utanför pannrummet fanns ett skjul, som var fullt med kutterspån. Att kunna hålla ångan uppe under sådana förhållanden, skulle inte bli det lättaste. Min första tanke var: "Här blir jag inte långvarig, men pröva måste jag, så det var bara att hugga in!" En gammal cykelkärra fanns, att köra in veden. 2 st. stockar var nog, för att den blev överlastad, lika mycket is följde med! Första dagen kom jag upp i ett tryck av 2,5 kg. Det skulle vara minst 4-6 kg. Första dagen begärde jag att få skaffa en klyvkiel och slägga. Ingen förstod, vad de sakerna skulle användas till! Efter några dagars tjat och förklaringar, fick jag en rekvisition, att gå till Törnbergs Järn, för att införskaffa dessa redskap.

Nu kunde jag stå på gården och klyva stockarna i 4 delar och när de klövs, så släppte isen och blev mer lätthanterliga. För övrigt var det kutterspån, som jag fick stå och ösa "för Kung och Fosterland".

Det var inte lätt, att komma över 3 kg tryck! När ångan slogs på till bryggpannan, sjönk trycket hastigt. Det var inte bara trycket, som försvann. Det skulle vara vatten för att få ånga, men vattnet hade en förmåga att sjunka. Der var bara att fylla på! Mycket av detta kom i retur till en tank, så det var inte bara kallt vatten jag fick fylla på. För att få in det i pannan, fanns en injektor eller en pump, som båda drevs med ånga. Det skulle vara ånga till allt. En sak, som också tog mycket av ångan, var sköljmaskin, för tvätt av allt glas. En stor varmvattentank och värmeelementen drevs av ånga.

Ett brygg började redan på kvällen med mäskning. Vi fyllde på kallvatten i en brygg eller mäskpanna, med vissa hektoliter. Det kördes igång en propeller i botten av pannan. Det öppnades en lucka på ett rör, från en behållare med krossad malt, som fick rinna ner i vattnet i mäskpannan. Propellern rörde om detta, till en tunn gröt. Detta fick stå till kl. 1-2-tiden på natten. Fredrik Cedergren var där och eldade upp trycket i pannan och Alvar började brygga ölet. Jag var för ung, för att arbeta på natten. Därför var Fredrik där, tills jag kom vid 7-tiden. Detta var sommartider. Vintern började bryggandet 3-4-tiden på natten och var klar vid 10-12-tiden f.m.

När bryggningen var klar, var det min tur, att rengöra lak- och bryggpanna. Jag började med att köra ur mäskan ur lakpannan. Detta gjordes maskinellt till en del, resten fick jag skotta ur, och detta var varmt, kan jag lova. Drygt 60 grader om fötterna. Mäskan kördes ner i en ränna, som mynnade ut, utanför bryggeriet, där en bonde från Uvberget hämtade den.

När jag fått ut mäskan, spolades det med kallvatten efter väggarna. I botten låg ett antal silplåtar, som skulle borstas och spolade. Det var lättast om jag gjorde allt detta, så fort som möjligt efter brygget. Bryggpannan var lätt att rengöra.

I silpannan, silade man bort humlen. Sist spolades golvet i brygghuset.

Humlen kan förtjäna ett eget kapitel. Till ett pilsnerbrygg gick det åt ca 7,8 kg. Tre sorters humle, 4 kg. 2-3 kg. 1 kg., att väga och fylla sådant, tog lång tid. Lukten i hummelkällaren var bedövande, den var sövande. Jag fick kämpa mer mot trötthet än arbetet.

Efter brygget pumpades vörten upp på vinden till "Skeppet", som var ett stort kar av plåt med låga kanter ca 5-6-meter långt och 3-4 m brett. Där fick vörten svalna till 8-10 grader. Därefter slangades, (tappades) den till kar i jäskällaren. Jäst tillsattes. Till öl användes en underjäst, det vill säga den låg i botten.

Till svagdricka var det överjäst. Ölvörten låg och jäste omkring en vecka innan den slangades ner i lagerkällaren. Ölet silades ifrån jäskaren och jätten blev kvar i botten av detsamma. Det som skulle vara kvar förvarades svalt i behållaren. Jätten förökades under jäsningen. Det som blev kvar hämtades av samma person, som tog hand om mäskan. Detta gick till djurfoder.

Lika var det med svagdrickan, men jäsningstiden där var 2-3 dygn och tappades direkt i 5-10-liters flaskor. Längre fram även på 2-2,5-liter. Överjästen låg också där kvar i botten av karet, tack vare silen och behandlades lika som öljästen. Svagdricka var en färskvara som kunde gå ut till kunden direkt efter jäsningen.

Ölet skulle lagras mellan 3-6 mån. Innan det skulle tappas på flaskor filtrerades det från jäspartiklar som bildats under lagringstiden. Den lilla jäst, som kom med till lagringstanken, var det som gjorde att det blev kolsyra i ölet. Filtrerade gjorde Erik Sundell dagen innan det tappades på flaskor. Nästa dag började tappningen med pumpledningar, som Erik ställde i ordning i lagerkällaren.

Vid "Hjulet" eller sköljmaskinen var det 4 kvinnor. 2 st. fyllde på ett band med glas och 2 st synade. Bandet gick till tappmaskinen där flaskorna fylldes på. Därpå till en korkmaskin, inte kapsyler, som det blev senare. Nu kom turen till etikettmaskinen och sist till Roland Kallin, som placerade flaskorna i backar om 50 st. Efter det gick backarna på ett rullband ut till förrådet. Där travades backarna i rader med 5 backar på höjden.

Läskedryckstillverkningen gick till på samma sätt men med den skillnaden att en till maskin var igång. Den fyllde på sockerlagen med de smakämnen som det skulle vara till respektive dryck. Efter det kom maskinen som tillsatte kolsyrat vatten. I omvänd ordning har kolsyran försvunnit innan korken kom på. Läg en sockerbit i en kolsyrad dryck, så får du se vad som händer!

Vid tappning av vichyvatten var det den maskin som fyllde på kolsyrat vatten som användes. Eftersom det var patentkork på flaskan, måste en stå och knäppa igen varje flaska för hand. Erik Sundell, som skötte maskinen, fick alternera och hjälpa till. På patentkorken satt en gummiring som packning. Den plockades av och kokades varje gång. Där fanns en person som satte på den före påfyllningen.

Året innan som jag började hade Björn Kugelberg slutat. Han var disponent, utbildad bryggmästare. Vidare fanns Gunnar Gustavsson, kamrer.

Vid varje brygging kom bryggmästare Vendel vid Ångbryggeriet i Falun till Borlänge och kontrollerade rätt vörthalt.

Det här som jag tänkte skulle bli en kort period på bryggeriet kom snart på skam. Efter 3-4 veckor kom Einar Hellman, som skötte jäskan och lagerkällare.

Han vill ha hjälp i lagret! Det var utlastning till utkörarna på morgonen. Andra utlastningar under dagen kunde vara till hotell och andra nederlag. Jag hamnade på lagret och fick gå mellan det och pannrummet. Efter ett par dagar var jag fast! Hellman försvann. Han hade nog med sitt!

Jag fick höra igång med att elda full fyr, lasta ut varor, elda, lasta ut....Alvar Östlund och Erik Sundell hjälpte till med eldningen när det körde ihop sig.

Men, i lagret var jag fast! Lagerchef, tror jag, det var en som hette Ernst Hessling? Han var en lugn person. Det kunde hända att det fattades dricka någon gång. Då kom han och frågade om jag kunde minnas vart det tagit vägen. Jag kommer inte ihåg annat än att allt kom till rätta.

En dag kommer Einar Hellman och vill ha hjälp i jäs - och lagerkällaren. Det började med slangdragning för att jäskar skulle tömmas och ner i lagertanken till källaren. Det blev fler gånger.

Jag har inte skrivit något om de kvinnor, som arbetade på bryggeriet. Det beror på, att det skiftade mycket. Över vintern var de 4-5 st. under sommaren 7-8 st.

Omsättningen var stor på kvinnor.

Två namn måste jag nämna, Stina Hansson och Anna Blom. Dom var på bryggeriet när jag började, och gick i pension, när tillverkningen lades ned, våren 1952 eller -53. Jag vet inte så mycket om dessa damer. Stina bodde efter Sveagatan, hade 3-4- barn. Barnen utflugna. Anna Blom bodde ensam i en stuga efter Hagavägen. Jag tror, att hon hade en son, som bodde på annan ort. Andra kvinnor, som arbetade på bryggeriet kom och gick, arbetade en sommar och försvann. Omsättningen var stor.

Lika var det med utkörarna! En del kom och slutade efter en vecka, men det fanns de, som stannade i åratal. En hette Johan Johansson och en Alrik Hede´n. Listan skulle kunna bli lång, om jag skulle försöka komma ihåg alla namn. Anton Hede´n är en äldre bror till Alrik. Han var den, reparatör och fick även hoppa in, där det fattades folk.

Springpojkar fanns det gott om! Dom hade ett eget litet lager, där de höll till. Där var 3 st., när jag började, Nils Johansson, ? Hjärpe och Sune Eriksson. Till julhelgen kom det 2 st. extra, som började när skolorna hade lov. De stannade över helgerna, återvände till skolan, när lovet var slut. Till sommaren anställdes 2-3 st.

På kontoret arbetade en kamrer, kassör, bokhållare och 2-3 kontorister. Kamreren hette Gunnar Gustavsson. Kassör, Stellan ? (han var en gammal Bragespelare). Bokhållare Rune Enberg, han blev senare kassör, när Stellan slutade, och flyttade till Sandviken. En kontorist hette Valborg Lund. Hon började samma dag som jag. Och stannade kvar till dess hon fick pension. De andra 2 kontoristerna var yngre. Det var lika med dem, som med utkörarna, de kom och gick, en del längre tid och andra efter någon månad.

Jag blev kvar i pannrummet och lagret. Annars, spring i jäs - och lagerkällare!

På hösten kom en annan sak in i bilden! Pannan skulle besiktas, vilket fodrades en gång om åter. Till att börja med skulle den tömmas på vatten och kylas ned. Efter ett dygn fick vi krypa ned i den genom ett hål ovanpå. Verktyg var huggmejslar, slägghammare och skrapor, för kalklagringar hade bränts fast runt eldningstuben.

Jag hade utlastningen som vanligt på morgonen. När det var klart, blev det till att krypa ned i ett inte allt för stort hål in i pannans innandöme! Detta blev en chock! Där var trångt , varmt som en bastu, dåligt fotfäste. Det blev till att ta sig i kragen, och knacka loss kalkavlagringar. Efter cirka en timme var men genomvåt av svett och fukt. När man kom ut från pannans innandöme, slog kylan emot, eftersom det var varmt i pannrummet.

Det fanns ett ställe på bryggeriet, där det var varmt. Verkstaden, dom fick värmen från pannan under kontoret. Det var bara att ta huggmejslar, och gå till verkstaden och göra dem vassa igen. Därefter krypa tillbaka i pannans innandöme och fortsätta att knacka. När detta var klart skulle pannan strykas med något, som höll borta kalkbränningen. När allt detta var klart, stängdes pannan och vatten fylldes på. Nu fick man börja elda och kontrollera, att allt var tätt kring de luckor, som varit öppna. Nu kom en inspektör från Ångpanneföreningen och inspekterade att säkerhetsventilen fungerade, att den öppnades vid 6 kilo tryck. Då allt var bra, var det bara att köra igen!

Bryggeriet hade också nederlag eller andra svagdricksbryggerier, sålde deras produkter. När jag tänker efter, så var det nog så, att alla hade sin egen produkt i Borlänge. Forssa och Kvarnsvedens bryggerier hade sina försäljningsturer inom samma områden, som våra egna utkörare. Det var konkurens med egna produkter inom samma område. Det enda som skilde dem år ,var svagdrickan och personlig uppträdande.

Svagdrycksbryggeri fanns också i Säter, Hedemora och Långshyttan. Detta var under andra världskriget. Om någon skulle köra utanför regionen, (jag tror det var mer än 3 mil), så skulle det finnas tillstånd med i bilen. Jag vet, att många gånger, fick man gå till polisen, för att få en stämpel med tillstånd, innan dom åkte.

Vid ett tillfälle kom en order, att vi skulle till Långshyttan med 11-tusen dricka. Jag minns att det var till en helg, jul eller midsommar. Det fanns en bil i hela Borlänge som kunde lasta så mycket. Det

var en bil med boggi, alltså två bakaxlar. (De bilar, som bryggeriet hade, kunde lasta mellan 2-4 ton.) Den kom och blev lastad, den gick på gengas. Jag har för mig att den körde sönder, men att drickat kom fram så småningom. För det mesta körde vi med egna bilar. Det hände, att jag blev med som lasthjälp på turer till Säter, Hedemora och Långshyttan

Hur gick det med eldningen? Det var andra som tog över, men det var varken tappning eller bryggning, vid sådana tillfällen.

Det fanns hotell, som skulle ha dricka. Detta beställdes genom kontoret och alla skulle ha på lördagen. Då kom Evert Åkerström med häst och vagn. Det var Hotell Saga, som var störst och skulle ha mest, så det kunde bli 2 turer dit. Mindre efterbeställningar kunde det bli under veckan. Stora Hotellet, var också en stor kund. Vidare fanns Konsumrestaurangen vid Stationsgatan, likaså Järnvägshotellet och Brukshotellet, det senare övertogs av den som var utkörare på området.

Sommaren 1943 kom värmen med en stor efterfrågan på dricka av alla sorter. Till midsommar var det full fart på försäljningen. Det fortsatte med Säterspelen efter midsommar, Komidsommar i Dala - Floda, m.fl. helger. Jag minns inte om det fanns ett lager upplagt i Säter. Till Dala - Floda lastades en järnvägsvagn full med dricka. Den stod vid järnvägsstationen som en "buffert". I Säter och Dala - Floda fanns en bil hela helgerna och servade kiosker. All dricka och glas skulle redovisas efter helgen!

Nu får vi betänka att detta skedde för över 60 år sedan! Att hitta helt rätt med år, datum och helger, i en "skrynklig hjärnas kaos, det är inte lätt! Det kan vara fel, 1943 eller 1944?

Nu började det talas om en ny disponent! Nyfikenheten var stor! Vem skulle komma? En lång, magerlagd man, rödlätt med glasögon kom och presenterade sig! Han sade inte så mycket om sig själv. Efter detta kom spekulationerna, vad skulle detta bli? Jag själv, min vana trogen, sa ingenting. Jag tyckte, att var och en får visa, vad den går för. Det blev vissa kontroverser, på det hela avlöpte allt lugnt och stilla. Han hade funderingar på förbättringar på alla områden. Jag vet, att han hade ritningar klara på att bygga ut bryggeriet, ritningar, som han gjort själv! Han sa, "jag har ingen stor yta, att bygga på, men på höjden går det". Men av detta blev inget!

Han byggde om hela kylsystemet, så där behövdes ingen is. "Nu kan vi tillverka is". Där vi förut **haft i is**, där blev det is. Inne i tapphallen plockades tappmaskinen isär, och den rengjordes och reparerades, allt var nedslitet och fungerade inte, som det skulle! Före allt detta kördes det för fullt, och dricka lades på lager så vi klarade oss i 14-dagar utan tappning!

Då maskinerna var klara var det nästan tomt i lagren, men efter ett tag var allt som det skulle, utan krångel, men med en del justeringar.

Han skaffade ved till pannan genom att köpa skog på rot och huggare som fällde, sågade och klöv veden i 1-meters längder. På våren och sommaren körde 2 st lastbilar i skytteltrafik hem veden, som lades in i kolboden och andra ställen, där det kunde lagras. Ved sågades och klövs till gengasbilarna. Det gick åt några säckar av den varan varje dag!

När kriget var slut och oljan blev tillgänglig kom oljebrännare till pannan. Efter detta behövde man inte kontrollera pannan så ofta. Det som skulle göras var att tända på på morgonen, ställa in rätt luftmängd och kontrollera vattennivån. Det var tjockolja som användes! Det fanns en mindre tank i pannrummet där oljan värdes upp innan oljebrännaren.

Hösten 1943 kom Ingemar Hillerström hem från militärtjänsten. Det fanns inget jobb till honom, men efter förhandlingar fick han börja såga ved till gengasbilarna. Efter en tid anskaffades 2 hästar med vagn. Distrikten blev centrumdelarna och Hagalund. Ingemar körde Hagalund och Lennart Johansson centrum. Det var krig, Ingemar blev inkallad på vintern 1943-44. Jag fick ta över hans distrikt några månader. Det blev ingen mer eldning och lager för min del. Det blev spring hit och dit!

1946 tog jag körkort. Då jag var in på posten och hämtade ut körkortet stod bilen utanför och väntade.

Bilarna började nu byggas om till att drivas med bensin. Nu blev det en massa vikariekörningar vid sjukdom och semestrar.

År 1948 på hösten sade en person upp sig, som körde på Gagnef - Dala-Floda. Det var ett distrikt som jag varit till rätt mycket. Jag frågade disponenten om jag fick ta över den körningen. Efter mycket tveksamhet från hans sida, som han senare erkände, fick jag ta över den körningen. Där blev jag kvar till 1953, då jag sade upp mig. Orsaken var min rygg. Vi hade fått en ny disponent, stor motsvarighet till den förra! Den här hette Maller. **Bryggeriet skulle köras i botten och sedan läggas ned.** Vilket så också blev. Jag sade ju upp mig på sommaren. Strax efter mig sade två körare upp sig. Dom fick ersättare men inte jag! När hösten kom och inge arbeten fanns att få, då äntligen fick jag en ersättare. Det hade gått mer än tre månader över uppsägningen, så den var ogiltig enligt avtal. Maller skulle skicka hem mig ändå, men det gick inte! Efter en dag kom han och sade att "i morgon får du åka till Falun och se på ett jobb"! När jag kom i på kontoret, för att hämta pengar till biljett, så talade han om, att jag fick stanna kvar. Det blev lagerjobb och diverse annat. Tillverkningen upphörde. Det byggdes om till lagerlokaler för Ångbryggeriet i Falun. Jag blev kvar till slutet av maj 1956, då jag lämnade Wasabryggeriet för gott.

Knut Eriksson