



Bryggerinäringen

Fram till mitten av 1800-talets skötte hantverkare eller hemmen den småskaliga livsmedelstillverkningen. Så var det exempelvis en stor del av bryggerinäringen underordnad en näringsreglering. Skrået avgjorde vem som fick brygga öl och bestämde produktionens storlek. Grossistpriser sattes av lokala myndigheter och därmed förblev bryggning av öl en småskalig hantverksproduktion. Alla dessa regelverk avskaffades omkring år 1850, vägen var därmed öppen för en mer storskalig produktion. Livsmedelsindustrins möjligheter att få ökad avsättning efter år 1850 hängde också samman med en stigande livsmedelsstandard och urbaniseringen, som fick till följd att fler levde i en penningekonomi. Snabbt växande industristäder som Göteborg och Borås var de mest betydelsefulla västsvenska exemplen. Under andra halvan av 1800-talet medförde de växande marknaderna att brödbakning och öltillverkning blev industriella verksamheter vid sidan av den redan i storstäderna industrialiserade tillverkningen av tobak och socker.

Livsmedelsindustrin kom därmed att kännetecknas av att stora enheter fanns sida vid sida med en hantverkmässig produktion. Det skedde också en teknisk omvandling i samband med att ångkraft infördes i livsmedelsindustrin. Ångan skapade stordriftsfördelar och det bildades ångbagerier och ångbryggerier, där kapitalbehoven blev stora på grund av tillverkningens omfattning. För ölet tillkom också en kapitalkrävande lagring. För bryggerierna infördes dessutom ett nytt produktionsätt, det bayerska, underjästa eller tyska ölet konkurrerade ut det äldre överjästa svenskölet. Det senare hade en kort produktions- och lagringstid, medan det tyska ölet däremot hade en längre produktions- och lagringstid, kylanläggningar och stora kapital.



Större kar och fat måste anskaffas, stora lagringsutrymmen blev en nödvändighet och en jämn och låg temperatur måste kunna garateras i jäsrum och lagerkällare. Det blev därför nödvändigt att bygga källare av sten med iskistor. Bryggeribranschen industrialiserades och blev kapitalintensiv och tillverkarna blev få. Det svenska ölet passerades på 1870-talet av det bayerska, men det dröjde ända till sekelskiftet 1900 innan tillverkningen av svensköl upphörde. Överskotten plöjdes ner i de stora fabrikerna och de flesta bryggerier visar därför på stora anläggningstillgångar finansierade med eget kapital. I Borås fanns flera mindre hantverksbetonade bryggerier när Alfred Sandwalls ångbryggeri år 1862 påbörjade tillverkning av tyskt öl i ett mindre äldre bryggeri. Bryggeriet var ett litet företag med omkring 15 anställda och ett tillverkningsvärde på 35 000 kronor per år. År 1875 anställdes den första kvinnan, buteljusköljerskan Anna, som fick en lägre lön än de manliga arbetarna.

Företaget hade i likhet med flera av väverierna en kassa med ett lönesparande, som företaget satte in på banken för arbetarna. Tillverkningen visade länge inga tendenser att växa trots läget i en av Sveriges mest expansiva städer. Produktionen ökade dramatiskt först år 1890 som resultat av en större ombyggnad. På 1880-talet förstärktes nämligen tendenserna mot stordrift i bryggeriindustrin genom fransmannen Pasteurs upptäckte, som fick den konsekvensen att jäsningsprocessen kunde följas och att ren jäst kunde framställas. Samtidigt började den år 1876 uppfunna kylmaskinen att spridas. Den möjliggjorde att jäsningsprocessen kunde ske vid noll grader. En så exakt temperering hade tidigare inte varit möjligt genom iskylning, is sågades längre upp i Viskan.

Lönelistorna för bryggeriet belyser kylningsproblem för åren 1865 och 1870 och visar på istagning i februari med 14 namn och två dagsverken per arbetare. Vid fabriken uppfördes år 1881 en större is- och lagerkällare av sten med asfaltbestruket tak. En inventariebok pekar på att det för transporter i

samband med utkörningen av ölet fanns sju hästar. Bevarade fraktsedlar ger en uppfattning om bryggeriets marknader, där järnvägen mellan Borås och Herrljunga gav många nya kunder inte minst bland militären på Fristads Hed