

Konkurrens lockade Järbobo starta eget svagdricksbryggeri

För många år sedan fanns inte mindre än arton svagdricksbryggerier i västra Gästrikland, nu finns bara tre kvar. Ett av dem är beläget i Järbo och ägs av Elof Olsson. — Tanken på att starta ett svagdricksbryggeri i Järbo väcktes när jag såg alla bilar från andra socknar som sålde dricka i Järbo, berättar Olsson. Han hade då tidigare ägnat sig åt arbete av helt annat slag.

Både bryggeri och boningshus byggdes helt nytt, och den 10 december 1931 var den stora dagen då den första brygden kunde framställas. De första tretton åren av verksamheten hade Olsson en särskild bryggare anställd, men sedan dess har han bryggt svagdricka själv.

I början hade Olsson bara en lastbil att köra ut drickan med. — Konkurrenten var hård, säger han, alla konkurrenter försökte slå ut mig från marknaden. Men idag är det bättre, vi har våra speciella distrikt och största problemen är nu att hålla de utlovade tiderna för att tillgodose kunderna.

Firman har idag fyra lastbilar. Tre av dessa distribuerar svagdrickan till hushållen i Järbo, Jädraås, Gammelboning, Jäderfors och till viss del också Sandviken. Den fjärde bilen, som samtidigt är reservbil, transporterar läskedrycker och pilsner från Gävle till Järbo.

SAMMA RECEPT

Receptet på svagdrickan är i stort sett samma nu som förr i tiden. Vissa ingredienser kan dock tillsättas till brygden för att förbättra smaken. Bl.a. är det viktigt att det använda vattnet är högklassigt. Olssons bryggeri har egen källa, och har också fått vattnet analyserat med gott resultat.

Svagdricka består av vatten, malt, humle, sackarin samt sockerkulor. Av en brygd blir det cirka 2.000 liter färdig dricka. 3.200 liter rymts i den stora pannan i bryggeriet men det skall vara



Här tittar Elof Olsson ner i den stora bryggpannan. I den går det 3.200 liter

plats för malt också. Sedan man tillsatt vatten, malt och humle skall brygden koka i två timmar. Därefter skall den stå och sjunka lika länge utan värme och då temperaturen är ungefär 70—80 grader sätts kylningen igång. Svagdrickan passerar då ett kylaggregat och när temperaturen sjunkit till 11 grader pumpas brygden över till ett stort rostfritt kar, där den får stå och jäsa

i tre dygn. Först därefter är drickan klar att tappas på flaskor.

RENT OCH SNYGGT

Varje svagdricksflaska som kommer i retur måste noggrant rengöras. Flaskorna placeras numera i en diskmaskin, sodalösning sprutas in i flaskan varefter den sköljes med rent vatten. Den utvändiga diakeningen sker manuellt. Slutligen synas varje flaska nogga för att kontrollera att den är riktigt ren.

Men det är inte bara flaskorna som är rena i Järbobryggeriet, det är rent och städadt både invändigt och utvändigt. Flaskorna står snyggt uppradade på golvet som ett hederskompani och likaså dricksbackarna utanför bryggeriet.

KAGGAR OCH FLASKOR

Det är efterfrågan på svagdricka hela året, men åtgången är störst till jul. Förr var efterfrågan störst på somrarna när bönderna höll på med slätter. — När vi började hade vi 20-, 40- och 80-liters träkaggar samt 10-liters flaskor, berättar Olsson. — Det var besvärligt att flytta dessa 80-liters kaggar som man måste bära på ryggen från lastbilsflaket och ner till källaren. Man fick leta på någon mjuk plats och släppa ner kaggen från ryggen och därefter rulla den på marken. Det fanns bönder som under slätterna köpte två 80-liters kaggar i veckan, men då skulle drickan räcka till 10—12 slätterkarlar också. År 1936 slutade man med träkaggar och införde 10-liters flaskorna istället.

Efterfrågan på svagdricka är

något mindre nu än förr. Den torra sommaren år 1947 var nog den bästa, då gjorde Olsson på en vecka 6 brygder. Men fortfarande dricker många svagdricka, trots att det finns andra, nyare läskedrycker att välja på. Konsumenterna har också svårare att lagra svagdricka nu för tiden genom att många som bor i hyreshus saknar källare och kylskåp är för litet för att de stora flaskorna ska få plats.

Men Järbodrickat är berömt för sin goda smak och många f.d. Järbobor passar på att köpa med sig en flaska svagdricka när de varit på besök i Järbo.

Text och foto:

Harry Adamsson



Bryggare Elof Olsson travar backar med tomglas utanför bryggeriet