

Universitetsbiblioteket
Brosing Box 22



Hansasposten



NR. 4

DESEMBER 1952

11. ÅRG.

95d 065874

Et barn kommer til verden...

Et barn kommer til verden. Det er en daglig-dags begivenhet, og allikevel alltid det samme store under. Kjærlighetens vakreste symbol, naturgitt og åndsmerket på samme tid. Samhørighet som folder seg ut i et levende vesen. Takknemlighet som sprenger alle grenser. Hjertets lovsang i tilbedelsens tegn.

Vi kan utmerket godt klare oss både uten tilbedelse og Gudstro. Denne dårens bekjennelse er skreket ut over verden med en slik utrolig energi, at virkningene, en angstfylt og sønderlemmet menneskehet, begynner å gå oss på nervene.

Gud smiler, ikke overbærende. Medlidende. Hans samhørighet med oss svikter ikke. Han kan ikke leve uten oss. Kjærligheten søker ikke sitt eget. Den søker det fortapte, mennesket som ingenting er, for å gi det alt. For å gi det nytt liv.

Det er denne sannhet som lyser mot oss fra hver eneste side og linje i evangeliet. Den samler seg som i et brennpunkt i Jesu personlighet. Hvorfor ble han spikret til et kors? Fordi han måtte gi alt. Til slutt sitt eget liv. Guds ja stanser ikke ved vårt nei. Det trosser endog døden, og beseirer den. Det er denne kjærlighetens lyse hemmelighet vi kapitulerer for. Selvhevdelse her betyr ikke noe annet enn sjelens ufølsomhet lagt på is i likegyldighetens helvede. Vantro er å nekte hjertet den barmhjertighet det gjør krav på.

Det skurrer kanskje i manges ører å føre inn et begrep som julens kulturelle perspektiv i en betraktning som denne. Vi våger det allikevel, og på historiens vegne.

Kristendommen brøt i gjennom i en verden gjennomsyret av religiøse og filosofiske systemer, som forkynte den sviplende avstand og uoverstigelige motsetning mellom mennesket og Gud. Forakten for det materielle, helt fra det menneskelige legeme til tingene dominerte livssynet, og skapte, betegnende nok, en grådig, en hemningsløs livshunger, som fikk det veldige Romerrike til å skjelve i sine sammenføyninger.

Så kom kristendommen med sitt budskap: Gud er blitt menneske. Ånd er blitt kjød. Livgleden er ikke til for å stjeles, men for å vinnes.

Der eksisterer en verdienes rangsorden, i et og alt betinget av menneskets absolutte verdi. Den er vår denne jord, fordi den er Guds. Han som skapte oss til gode gjerninger for at vi skulle vandre i dem.

Hva vi eier av menneskeverdige forhold skylder vi denne idé. Fordi den er noe mer enn idé. Den er åpenbaring. Den er Evigheten — forklart i et barns skikkelse.

Julens budskap vekker gjenklang i oss alle. Vi reagerer forskjellig, fra sentimentalitet og stemning til mediterende ettertanke og levende tro. Men ingen kan si seg helt fri fra den deilige, den liflige og rene bevissthet, at julen skaper overskudd i sinnet. Kanskje vi dekker det til i rastløs travelhet. Det er som kjent en taktløshet her i landet å vise sine følelser — særlig de religiøse. Men de slår i gjennom i et svakt øyeblikk, fylt av styrke. Et varmt smil, et kjærlig håndtrykk, i seg selv små ting. Men de bærer bud om skjerpet ansvar, om inspirert godhet. Min neste blir medmenneske. Vi går mot Guds eventyrverden, som spotter all fantasi fordi den er i virkelighet. Mitt land, sier Herren, er himmel og jord, hvor kjærlighet bor.

Kors og krybbe, dommens og nådens tegn. De taler sitt maktfylte språk om den himmelens Gud som ødsler sine gaver ut over oss, ikke for at vi skal besudle dem, men beherske dem.

Julens blussende lys brenner ned. Men den fakkell Kristus tender i et menneskehjerte får mørket aldri slukket. Den næres av hjertets bønn og lovprisning!

Ære være Gud i det høyeste,
og fred på jorden
i mennesker hans velbehag.

Sverre Riisøen.



ØLBRYGGINGEN I BERGEN I GAMLE DAGER

Av GUSTAV BROSING

DET er ingen tilfeldighet at noen av de vakreste kulturminnene vi har fra fortiden, er ølkrus støpt av sølv eller tinn, monumentale i formen og gjerne rikt kunstnerisk utstyrt, drevet og siselert. Det er heller ingen tilfeldighet at det helt opp til vår tid er bevart så mange av disse praktfulle, gamle krusene. Ølkrusene var nemlig bruksgjenstander som gikk i arv fra slektledd til slektledd, for ølet var hvermanns drikk både i festlig lag og til det daglige brød. Ølet inngikk som et fast og nødvendig ledd på hvert veldekket bord, det var en livsfornødenhet enten det nå ble drukket av kostbare sølv- eller tinnstøp, av treboller eller av stentøykrus.

Særlig i julen var ølet uunnværlig. Ordet »juløel« er gammelt i språket, og det ser nesten ut til at ølet også har hatt sin rent sakrale betydning. I berømmelige Niels Hemmingsssøns andaktsbok, Kjøbenhavnerutgaven fra 1576, finner vi således et tresnitt av Josef og Maria, med en ølkanne anbrakt ved Josefs natteleie. Og som Troels Lund peker på: »Med Øl begyndtes Dagen, Øl nødes jævnt hen til og imellem Maaltiderne, »Natølet« endelig, der svarede til de Tyskes »Schlaftrunk« afsluttede Dagen, men blev ikke altid drukket helt ud, Resten lod man henstaa ved Sengen som en Nødhjælp om Natten«.

Juleølet hørte med til julegrøten. I en visebok som ble trykt i Bergen i 1833 og var en »Samling af National- og Selskabs-Sange til Brug i selskabelige Kredse« finner vi da også juleølet representert. Boken ble utgitt av »Johan P. Petersen, boende i Kortpilsmuget ved Siden af Hr. Bagermester Reimers« — sannsynligvis far av den Johan Petersen som i 1852 startet »Kløverhuset«. I en av visene heter det:

Forfædrene havde en Vane,
Vi har noget sligt efter dem,
I Julen de dyrked' sin Gane,
— Den Vane var ikke saa slem —
Men de kun af Steenkruse drukke
Sit Øl, og den styrkende Mjød,
Alene for Tørsten at slukke
Og for at faae ned deres Grød.

BERGEN er vel den norske by som har de rikeste tradisjoner på ølbryggingens område. Allerede i Magnus Lagabøters bergenske bylov fra 1276 ble det gitt bestemmelser for omsetningen av bygg til malt, og i kapitlet »Um Bøargiald« (byskatt) nevnes både ølkoner og mjødkoner som faggrupper som var skattskyldige til byen.

Særlig fra 1300-årene ble det også en betydelig innførsel av tysk øl, og ølimporten kom til å spille en politisk rolle. I en instruks av dronning Margareta i anledning av Erik av Pommerns

Hansa posten Bergen.

11 (1952) S. 104-110

510071

Bergensk glassmaleri
fra 1715. Tømmerman-
nen skjærper sagen,
mens konen rekker frem
ølkruset og sier:
— Hvo som arbeider,
styrke seg med øl!



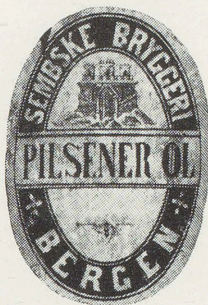
hyldningstog til Norge blir kongen anbefalt å ta med seg »thet thyskæ øll oc miøth«, da det ikke var noget som kunde få nordmen- nene mer gunstig stemt enn godt øl.

Importen dekket dog langt fra behovet for øl. I de historiske kilder finnes mange profesjonelle ølbryggere, maltprodusenter og maltimportører. Men hovedmeng- den av ølet ble utvilsomt produ- sert i hjemmene, og hvert noen- lunde anstendig utstyrt hus hadde bryggerkjeller og bryggerpanner med tilbehør. Vi kjenner eksemp- ler på at disse bryggerkjellerne var i bruk helt opp til vår tid. I Nordahl Olsens bok »Livet i Ber- gen ved Slutningen af det 17de Aarhundrede«, Bergen 1909, fin-

ner vi sogar et fotografi av en slik bryggerkjeller i et hus på Nyalmeningen (Østre Holbergs- almenning). Om en annen kjeller fra Strandgaten forteller samme forfatter at der »i Kiælderens nederste Etage fandtes 5 Kobber- Bryggekjedler omtrent paa 3 Tøn- der og en vandrig Brønd med Pumpe«. Ja, i Reinert Jansens hus på Muralmeningen var det en brannfri kjeller samt et stort ild- hus, hvori »kan paa een Tiid baade brøgis og brændis«. I dette ildhus var det en bryggerkjel på ikke mindre enn 6 tønner, hvortil 2 kar »samt en Brændevinskjedel, et Kjølekar og 4 andre Kar samt en Brændevinspande«.

Nå må en ikke tro at disse store ølkjellerne var bygget av

bryggere som drev ølbrygging som næringsvei. Nei, de ble brukt bare til hjemmebrygg til egen konsumsjon, for det var veldig mengder øl som gikk med. Troels Lund anslår 1600-årenes forbruk av øl til 4 à 5 pottet pr. person pr. dag i Danmark. En pott er omregnet i vårt mål 0,964 liter. Og forbruket har neppe vært mindre i Norge. En husholdning på 10



Øletikkett
fra Sembske Bryggeri 1849.

mennesker skulle altså ha et dagsforbruk på 40—50 liter, og da trengtes det store kjellere og mange bryggerkjeler.

DET ølet som ble brygget i hjemmene, var fortrinnsvis husholdningsøl, det sterkere og finere ølet ble som regel importert eller brygget av profesjonelle bryggere. En del ble også importert fra landsbygden, således var »Hardangerøl« og »Sogneøl« anerkjent gode øl-sorter. Ølet inngikk også som en selvfølgelig ingrediens i mange middagsretter, ja, til og med til brød og ost. Man kjenner ølsoll, øllebrød, ølost og ølsuppe.

Ølsuppe ble meget brukt helt opp til vår tid. I Aiette Balchens

»Kogebog«, som kom ut i Bergen i 1893, er det ølsuppe etter følgende oppskrift:

»1½ liter Sødtøl eller Husholdningsøl, 2 toppede Spiseskeer Hvedemel, 2 Kopper Melk, 1 Kop Sukker eller Sirup, 3 Citrondraaber, ½ liter Vand.

Bland Vand og Øl sammen, lad det koge op, visp Melet og Melken sammen, rør dette i, lad det faa et Opkog, og tilsæt Sukker og Citrondraaber«.

Ja, så nødvendig ble ølet ansett i ernæringen at det også inngikk i kostholdet på sykehusene. I min samling Bergensiana finnes det bl.a. et »Reglement, hvorefter de paa det almindelige Lazaret eller Syge-Huus her i Bergen værende og fremdeles indladende Lemmer (pasienter) fra 1ste Januarii 1793 nyder Tilsyn og Pleye« Reglementet som er undertegnet bl.a. av selveste Johan Nordahl Brun, »Nystemtes forfatter, gir bestemmelser bl.a. for kostholdet: Hver mandag og onsdag skulle pasientenes middag bestå av »1 Potte Øll- eller Meel-Suppe og en Skive Smørrebrød«. Med blekk er tilføyet med en samtidig håndskrift at »Øl-Suppen tillages af Øl og sigtet Byg-Meel«. Og hver eneste aften bestod kosten av »Byggryns Grød og Byg-Suppe. Af første Slags en halv Potte, med en halv Potte 2-Skillings Øll til«.

TIL tross for den utbredte hjemmebrygging hadde byen også mange bryggere som drev ølbrygging som profesjon. De må ha hatt meget stor omsetning, for de ble gjennomgående velstående borgere. Dessverre er borgerbøkene ukomplette, men av flere

andre kilder, bl.a. et »Mandtal over Bergens Byes Negotianter« som ble opptatt i anledning av den store bybrannen i 1702, ser vi at bryggerne både var tallrike og velstående. Manntallet regner opp 27 profesjonelle bryggere, og tross brannen er det bare *en* av disse hvis økonomi betegnes som slett. Her er et lite utdrag:

»Peder Frantzen, fød i Danmark, brøgger og hielper sig, er og ower-formynder.

Hans Colbring een Tysk Mand, waaren paa Conthorit, brøgger og staar sig vel.

Hermand Wulf, fød i Bergen, brøgger, hielper sig.

Wilmeche Rosenberg, er Enche fød her i Byen, staaer sig well, brøgger.»

Bryggerne synes også sosialt sett å ha vært ansette borgere. Således var politimester, borgermester, redaktør og utgiver av »Adresse-Contoiret«, Ole Brose, utdannet som ølbrygger, og tok borgerskap som mesterbrygger i 1750. Han skal ifølge en familietradisjon ha fortsatt med bryggeriet også etter at han ble politimester og borgermester.

ØLBRYGGINGENS nyere historie i Bergen begynner i 1840-årene. Hos Rolfsens på Elsesro ble det anlagt et større malteri, og i byen ble startet flere bryggerier. Det sattes nå større krav til øllets kvalitet og holdbarhet, og hjemmebryggingen særlig av bedre og sterkere øl gikk tilbake. En gikk også i større utstrekning over til å tappe øllet på flasker. Peter Jessen forteller i sine erindringer fra 1850-årenes Bergen at den

daglige drikk i hans hjem var vann eller melk, men »for Husfaderen en Flaske Øl — Halvflasker kjendte man ikke — hvoraf en Del blev drukket til Middagen og Resten korket igjen til Aftensmaden. Øllet stammede



Ølannonse fra
O. F. Halds Bryggeri, 1888.

enten fra »Det Sembske Bryggeri« eller »Hjortdahls Bryggeri«. Det første lå hvor Hansa er nå og er nærmere omtalt i »Hansaposten«s julenummer 1949, det annet hvor byens posthus (det gamle) ligger nå.

Foruten disse større bryggerier hadde byen en del mindre såkalte krusøl-bryggerier, likesom brennevinsbrennerier supplerte sin produksjon med ølbrygging. For-

øvrig fikk ølbryggingen mer rasjonelle og industrielle former, det var store nyetableringer over hele landet, mens det relativt sett synes som om bryggingen i Bergen i disse år har vært noe akterutseilt. I hvert fall finner vi et stadig økende antall utenbys bryggerier representert med plass-agenter i Bergen, og disse agentene holdt gjerne store lagre. Den driftigste av dem var vel kanskje Herman Steensæth som representerte Christiania Aktiebryggeri. En finner hans annonser over alt i samtidens presse og reklame-trykksaker, og han var en fremmelig herre som brukte tittelen Generalagent. Han avverterte gjerne med at »Efter paalidelige Opgaver skal Chr. Aktiebryggeris Agent være den største Importør af Christiania-Øl til Bergen«.

Samme Steensæth startet forøvrig i 1890-årene en stort anlagt mineralvannfabrikk som »om fornødent kan producere mellem 30.000 og 40.000 Flasker kulsurt Vand pr. Døgn«. I likhet med mange av byens små krusølbryggerier, som brygget i et lite kott i kjelleren og hadde utskjenkningsbevertning i første etage, drev den aktive Steensæth også restaurant og billard.

FAGREGISTERET til Bergens første adressebok, utgitt av Ejnar Lunde i 1884, har følgende ølprodusenter som var betydelige nok til å få betegnelsen »Bryggerier«:

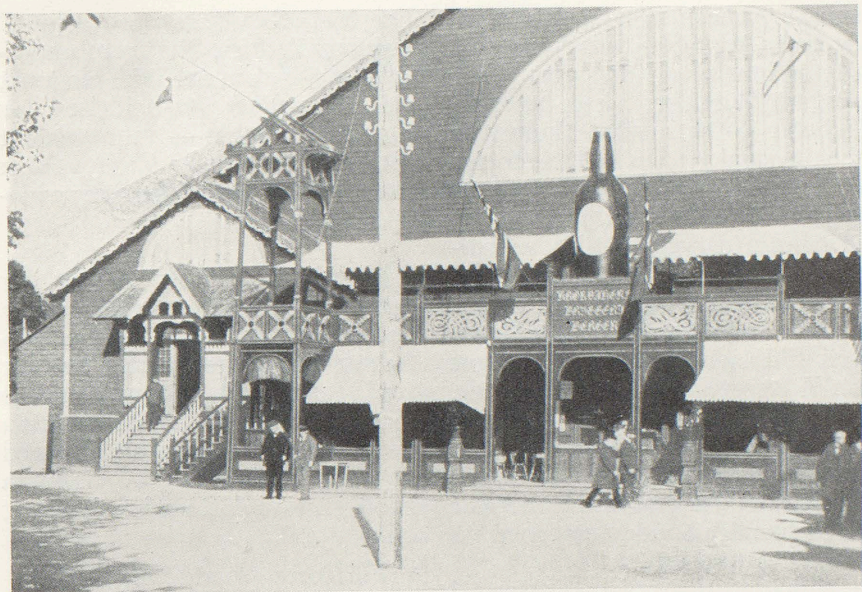
Bergens Aktiebryggeri, Stølen 15.
Dræggens Bryggeri, J. N. Hammer, Slotsgaten.

Kronvikens Bryggeri, Kronviken.
W. Pillgrams Bryggeri, Stølen 11.

Ellers vil en i registeret forbauses over de mange utenbys bryggerier som var representert ved agenter: Schous Bryggeri, Frydenlunds Bryggeri, Arendals, Tønsbergs, Hortens og Vestfolds Bryggerier osv., i alt 21. Og av samtidens annonsepresse ser vi at det var livlig og knivskarp konkurranse, men det sier seg selv at så mange konkurrenter på et så relativt lite marked neppe var sunn konkurranse.

I byens neste adressebok, Theodor Tønnessens fra 1888, er det oppført ikke mindre enn 13 bergenske bryggerier. Sannsynligvis var en del av disse mindre krusølsbryggerier, men oppgaven stemmer ikke med hva vi fra forskjellige kilder, bl.a. »Hansaposten«, kjenner av bryggerier i Bergen på denne tid. Det var meningen å foreta en spesialundersøkelse til bruk for denne artikkelen, men tiden ble for knapp.

DE største av bryggeriene var utvilsomt Det Sembske Bryggeri som hadde kontor i Saltødegården, O. F. Halds Bryggeri på Stølen, og Kronvikens Bryggeri som hadde forretningskontor i Holbergsalmenning 15, og bryggeri i Kronviken. Sembs og Halds bryggerier vil fra før av være kjent fra artikler i »Hansaposten«, mens opplysningene om Kronvikens Bryggeri er mer sparsomme. Bryggeriet ble startet i 1883 og synes å ha hatt stor omsetning av sine ølsorter. Det ble visstnok utmerket administrert og drev en livlig og våken reklamevirksomhet. Det stilte ikke sitt lys under en skjeppe: »Med dyktig administrasjon har Firmaet ikke alene



Kronvikens Bryggeris utstillingsbygning og restaurant på Bergensutstillingen i 1898.

her i byen, men ogsaa udenbys, vundet større og større Marked, og særlig er dets Ølsorter anerkjendt paa Grund af disses store Holdbarhed.»

Sikkert er det at bryggeriet hadde stor omsetning, men dette skyldtes utvilsomt mer en dyktig ledelse som kjente reklamens makt, enn at øllet var bedre enn konkurrentenes. Vi finner et illustrerende eksempel på det under den store utstilling i Bergen i 1898.

Både Hansa Bryggeri, O. F. Halds Bryggeri og Kronvikens Bryggeri var representert på utstillingen med egne paviljonger, men det synes som om Kronvikens Bryggeri har dominert i det yttre. Det hadde en stor og blikkfangende utstillingsbygning med stor restaurant. I utstillin-

gens festskrift, skrev Joachim Lampe bl.a.: »Kronvikens Bryggeri gjør sig fordelagtig gjældende. Dets Udskjænkingslokale er særdeles heldigt beliggende og tager sig smukt ud, ligesom den kolossale Reklameflaske og den fixe og fuldt monterede Ølvogn gjør sit til at stille Firmaet i en flatterende Belysning«.

Fullt så flatterende ble ikke utstillingens resultat. Både Hansa og Hald ble tildelt utstillingens beste utmerkelse for øl, sølvmedalje, mens Kronvikens Bryggeri fikk den laveste utmerkelse: bronsemedalje.

Disse 3 bryggeriene deltok også på Bergensutstillingen i 1910 med en felles utstillingsbygning. En muntlig tradisjon forteller at da bedømmelseskomitéen hadde

smakt på Hansa's og Halds øl, og turen kom til Kronvikens, fikk dettes innehaver, den utmerkede August Wiencke, visse betenkeligheter — og advarte komitéen mot å smake på øllet! Historien er utvilsomt sann, for av utstillingens offisielle beretning sees det at Hansa Bryggeri fikk æresdiplom for »høit utviklet bryggeriindustri og for udmærket øl samt gode mineralvand«, Halds Bryggeri fikk sølvmedalje for »meget gode ølsorter og mineralvand«, mens Kronviken ikke fikk utmerkelse i det hele tatt, bare »hædrende omtale« — sannsynligvis som en elskverdig honnør fordi firmaet hadde vært med på å støtte utstillingen.

Men om Kronvikens Bryggeri ikke brygget kvalitetsøl — i hvert fall fra 1890-årene og framover til bryggeriet ble nedlagt omkring 1915 — så var det allikevel en bedrift som gjorde en byggende innsats i det viktige avsnitt i våre bryggeriers historie som markeres ved overgangen fra de hjem-

lige kjellerbryggerier til rasjonell industriell drift. Nærmere undersøkelser — som det ikke har vært tid til under utarbeidelsen av denne artikkelen — vil utvilsomt føre til at bryggeriet får en vakker plass blant ølbryggerienes pionerer.

OG når vi i julen fukter vårgane med Hansas øl, vil vi sende en vennlig tanke til våre forfedres bryggerier fordi de var tradisjonsbærere og nødvendige ledd i den store utvikling fram til våre dagers gode øl. Og med en liten omskrivning av visen fra 1833 kan vi løfte våre krus og synge:

Forfedrene hadde en vane,
vi har noget slikt efter dem,
i julen vi fukter vår gane
— den vane er ikke så slem. —
Som de vi av krusene drikker
vort øl og den styrkende mjød,
ei bare for tørsten å slukke,
men og for å krydre vår grøt.

Gustav Brosing.

STRØMRASJONERINGEN ET FAKTUM

Vi har hatt fint høstvær for det meste i år. Og det som snart ser ut som det uunngåelige resultat har meldt seg igjen:

Strømrasjonering fra 1. desember.

Riktignok rammes ikke industrien i første omgang, men produktionsutvalget understreket i siste møte betydningen av allerede nå å vise den ytterste forsiktighet med bruk av elektrisk kraft.

Husholdningsstrømmen er allerede følelig rasjonert, og utvalget appellerer til alle ansatte å vise omtanke og påpasselighet slik at vi kan holde bedriften i gang med minst mulig strømforbruk.

Saken ble straks kunngjort ved oppslag, og plakater er forlenget distribuert i bryggeri og på kontorene.

Vi beklager at der ikke er strøm nok, men det er nå en gang et faktum, og vår felles løsning blir

SPAR STRØM!

på Julevisitt

hos gamle Hansa-kolleger.

Med søster Gudny som holder kontakten mellom bedriften og 60—70 »opplagte« medarbeidere.

Eg kvir meg så en gammel fullrigger te å gå i opplag sa sjomannen. Og slik er det med de fleste av oss. Selv om vi ofte føler trang til å ta en pust i bakken når vi begynner å komme opp i årene, så kvir vi oss til at den dugen skal komme, da vi skal takke helt av. Arbeidet vårt blir en del av tilværelsen som vi har vanskelig for å erstatte med noe annet. Bare de færreste vet til fulle å utnytte den tiden som før var deres arbeidstid. »Det er en kunst å bli gammel«. Det blir gjerne et tomrom i tilværelsen etter alt det som fulgte med det daglige arbeidet, miljøet på arbeidsplassen og alle de gamle arbeidskameratene. Oftest betyr det «å slutte» at en hver kontakt med dette miljøet blir avbrudt. Og det kan være verst for dem som ikke har familie eller nære venner. »Ensomheten kan være både venn og fiende«.

Selv om vi hverken hadde julenisse eller juletre med på den turen vi gjorde med søster Gudny forleden, — rundt til gamle Hansa-medarbeidere — kaller vi det en julevisitt siden det nesten var tiden. Og denne turen var ikke arrangert spesielt for »Posten«, den er en av de regelmessige rundene som bedriftssøsteren vår foretar blant dem av oss som har lagt opp. På denne måten blir hun et bindeledd mellom bedriften og de som har trukket seg tilbake, enten nå det er alderen eller helsen som har gjort det nødvendig.

— I mange tilfelle er de gamle Hansa-kollegene uten pårørende, sier søster Gudny mens bilen ruller ut på visittespedisjonen. De bor gjerne for seg selv og kan trenge assistanse både med det ene og det andre. Noen er kanskje syke og selv de som har pårørende å være hos, kan i slike tilfelle ha

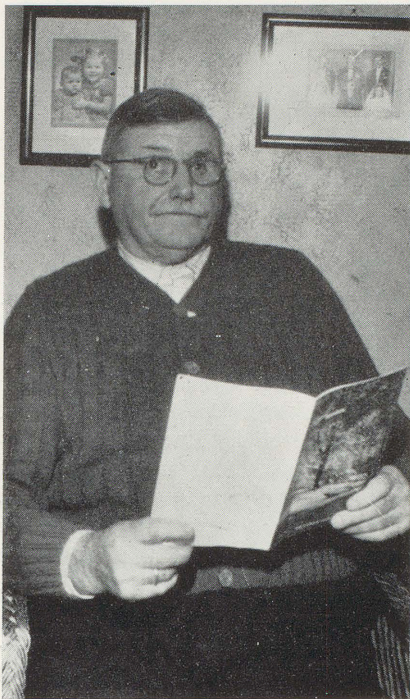
bruk for en hånd til et og annet. Jeg synes faktisk at denne delen av arbeidet mitt er meget givende. Det gir meg mange gode stunder. Det er mye vi kan lære av dem som har levd lenger enn oss. Men — det er ikke alltid like hyggelig. For selv om vi har aldri så mye lyst, er det ikke alle vi kan hjelpe. Sykdom, dårlige boligforhold. . . .

— Hvor mange har De å besøke?

— Alt i alt 60—70 stykker. Da regner jeg de syke med.

— Og hvor ofte besøker De dem?

— Å, det er så forskjellig. Noen rekker jeg en gang for måneden, andre kanskje bare en gang for året. Det avhenger av så mangt. Her er ikke lite å gjøre ved bedriften, vet De, så det blir ikke alltid så mye tid til overs til denne delen av arbeidet, men jeg regner den for å være meget vik-



Theodor Arne leser Hansa-posten.

tig. Både fordi jeg av og til kan hjelpe med ett og hint, og fordi jeg har følelsen av — uten å være ubeskjeden — at de gamle Hansamedarbeiderne setter pris på besøkene mine som en mulighet til fortsatt kontakt med arbeidsplassen og kameratene.

— Ja, det tar vel tid.

— Ikke så mye nå som før, for da syklet jeg fra hjem til hjem. Nå lar bedriften meg få låne bil når der er en ledig.

— Har de mange problemer, de som er eldre i vår tid?

— Alderdommen har alltid hatt sine problemer, og de er neppe blitt ferre ettersom utviklingen har gått frem. I dag er det mye

skjemaer og mangt som skal søkes om, skattelette, trygder og tilskudd. De økonomiske problemene er gjerne i forgrunnen utadtil i hvert fall. Men jeg tror nå at det er de personlige »små« problemene som kanskje er de vanskeligste.

— Er det mange som er syke blant dem som De besøker?

— Halvparten omtrent. Og de fleste av dem har måttet trekke seg tilbake for godt av helsemessige grunner. Jeg forstår dem så godt. Det er ikke lett for en kvinne eller en mann som hele livet har hatt sitt største aktivum i en sterk og sunn kropp å måtte innrømme at den ikke lenger klarer påkjenningen. Det tar tid og krever mye å kunne venne seg til tanken. De var ikke forberedt på at de skulle legge opp så tidlig. De mente seg ennå lenge i stand til å fylle plassene sine i bedriftslivet. De fortsetter ennå lenge å være medarbeidere — i tankene.

— Og bedriftsledelsen, hvordan stiller den seg til denne delen av arbeidet Deres?

— All den stund det er noe nytt dette, har jeg selv måttet lage en slags retningslinjer for den, og ennå har jeg første gang til gode å få nei når jeg ber om noe til fordel for dem jeg besøker.... Men her er vi.

Ja, vi er kommet opp i Ibsensgate og har gjort stans foran nr. 20. Og en stund etter sitter vi i den hyggelige stuen hos *Theodor Arne*, Hansamedarbeider gjennom 32 år.

Ja, egentlig var det nå lenger, mener Arne for han begynte i 1914, men var siden borte noen år.

— Det var i den første tiden

vi hadde hingsten, den store engelske vet De. Ja, vi har et bilde av ham her.

Og Arne forlater kurvstolen sin for å finne frem den store hingsten og jamen har det vært noe til hest.

— Jeg var alltid heldig med hestene. Og det kunne trengs, for ruten utover Sandviken og Storemøllen var den lengste vi hadde innenbys.

— De var gla i hester? Men De måtte til slutt ofre dem for bilenes skyld.

— Ja dessverre gikk det den veien. Jeg tok sertifikat jeg og. Men det var rett og slett fordi jeg var redd for å miste ruten den gangen de la om.

— Men det ble da lunere å sitte i et bilførerhus enn på bukken?

— Å jeg vet ikke det. Den biltrekken var siste sort. På vognen satt man da i det fri....

Theodor Arne var en av dem som nær hadde satt livet til den 20. april 1944. Han sto inne hos frk. Steen i Slotsgaten da eksplosjonen kom. Men den staute kjørereren grov seg frem av ruinene, og med kløvet panne, et ødelagt øye og en knust arm gikk han fra Slotsgaten til Torvet! Og selv om han kom raskt under behandling da han nådde Betanien var han sykmeldt i omlag 2½ år etter den affæren. Siden har han aldri tatt i et bilratt. Sidemannen — Ørbeck — ble drept den dagen. Arne glemmer den aldri.

— Ja, ja, sier han nå blir det for det meste å sitte hjemme. En liten søndagstur når været tillater det. Det er vanskelig å venne seg til at en ikke skal arbeide. Jeg forsøkte en stund men det gikk ikke.

— Har De kontakt med Hansa fremdeles?

— Ja, gjennom sønnen.

— Leser De Hansaposten?

— Selvsagt gjør jeg det.

— Og så kommer søster Gudny en gang i blandt?

— Jo hun gjør da det. Så jeg har da forbindelse på en måte. Men jeg kommer ikke bort på bryggeriet selv. Og derfor skulle jeg ville sende dem en hilsen, alle kameratene og kollegene. Jeg har bare gode minner fra den tiden. Jeg trivdes godt og hyggelige folk var der overalt. Hils dem på det hjerteligste og takk dem for godt samarbeid. Arnes vinduer vender mot Krohnsminde.

— Vi kan se når de speller seg, sier Arne.

*

— Kom inn.

Anna Ingebrigtsen fra Mineralen slår døren opp på vid vegg når hun ser hvem som kommer. Søster Gudny er like velkommen hos henne, som hun selv er når hun kommer til søster Gudny på legekantoret. Men når hun ser at søster ikke er alene, slår hun hendene sammen i forskrekkelse og begynner å rydde opp i en trivelig liten stue som er nett og ryddig nok fra før.

— Jeg ble så forskrekket over å få så stort besøk, ler frøken Ingebrigtsen som i 32 år var medarbeider på Hansa og som nå går i sitt 75. år. — Jeg var på Stølen like frem til 1930. Sto ved tappe-maskinen. Og så flyttet vi opp til Kalfaret vet De, og det var jo en vending til det bedre skulle jeg mene. Ta på lakksko og silkekjoler, sa formannen.....



Anna Ingebrigtsen har et kjøkken som en hver hybelboer kan misunne henne.

— Og De er stundimellom borte og hilser på gamle arbeidskamerater?

— Jo, det hender. Når jeg er oppe hos søster Gudny så stikker jeg innom Stuen. Og der er de, de fleste av dem som var der da jeg sluttet. Og hvordan det går med dem som er sluttet, kan søster Gudny fortelle mer.

— Og her stiller De for Dem selv?

— Ja, jeg får pent gjøre det. Der er ingen andre som gjør det. Frk. Ingebrigtsen sier det med et glimt av humor som lar oss tro at egentlig så er hun av dem som liker å være selvstendig.

— Men på den annen side. Hvis man skulle bli syk, da er det jo ikke så greit.

Når fotografen begynner å gjøre alt klart til å ta bilde, slår frk. Ingebrigtsen avvergende ut med hånden og sier:

— Nei, for all del. La oss spare bildet.

Men fotografen kan overtalelens edle kunst, og så går blitzten.

— Ja, ja. De får fikse på det om det skulle være helt umulig, råder hun.

— Har De noe å drive tiden med?

— Hobby? Den aldrende damen ser ut over stuen sin og det trivelige vesle kjøkkenet som mang en hybelboer ville misunne henne.

— Her er visst nok å gjøre.

— De tar kanskje en tur på kino i blant. De har jo »Forum« like i nærheten?

— Jeg på kino? Da ville visst hundene snu seg. Nei, det er ikke for folk på min alder. Men jeg stikker innom når der er møter fra tid til annen. Frelsesarmeen er her av og til. Og så går jeg i kirken om søndagen. Det er heller ikke så langt å gå. Slik er her veldig sentralt. Og med hensyn til forretninger også. Men her er et felt spetakkel ofte. Om nettene ikke minst. All trafikken forbi, og så verkstedet i Solheimsviken.

— Hvordan går det ellers, da frk. Ingebrigtsen. . . . Søster Gudny har litt å snakke med henne om, og det er ikke for våre ører.

— Så ses vi på lørdag igjen. De stikker oppom?

Og det sier frk. Ingebrigtsen at hun gjør.

*

Det er blitt heller sent når vi når frem til Pleiehjemmet. Visittiden er over og søster Gudny må gjøre sitt første fremstøt alene, for å finne ut om det går an. Og det gjør det. Og en stund etter sitter vi ved fru *Eleonora Swenssons* seng på en av de store salene.

— Dette var en overaskelse, sier fru Swensson. Og ingen skal være i tvil om hjerteligheten hos henne.

— Jeg skal si Dem at jeg setter så stor pris på besøk. Søster Gudny har vært enestående flink å komme og se til meg. Og et par av de gamle arbeidskameratene mine kommer også når de har tid. Det er jo ikke så lett med visittiden.

Fru Swensson var på Hansa i tilsammen 30 år.

— Jeg sluttet da jeg giftet meg, men så ble det slik at jeg måtte begynne å tjene igjen.

— Likte De arbeidet Deres?

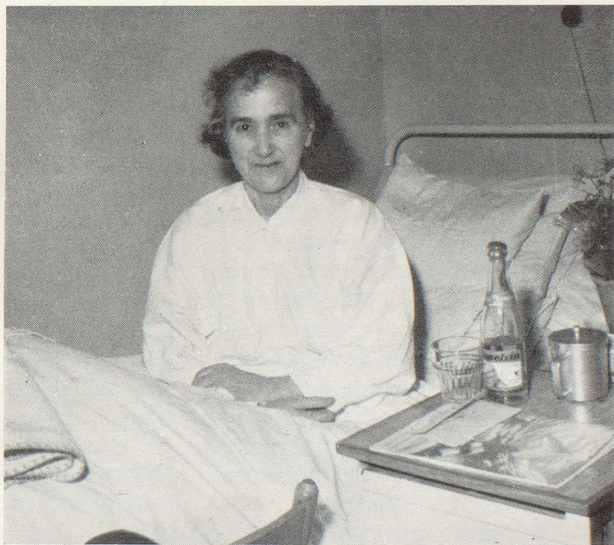
— Om jeg likte det. Det har

aldri skortet på arbeidsglede her i gården. Jeg har hatt mye forskjellig arbeid på Hansa, og jeg syntes egentlig at et hvert positivt oppdrag var interessant. Og derfor var det med tungt hjerte jeg måtte slutte. Og nå ligger jeg her. Ja, det er ikke lett å venne seg til det, skal jeg si Dem. Jeg som var så gla i å gå på turer. Og som turnet.... Ja jeg innrømmer ærlig at det flyter tårer i blant. Jeg er så gla for at jeg ligger i en krok....

Etter Eleonora Swensson sluttet på Hansa i september 1950, rakk hun å utføre et spesialoppdrag. Hun monterte 1600 blodflasker for blodgiversentralen til Røde Kors.

— Hvordan har De det her på Pleiehjemmet, da?

— Å, søstrene er så kjekke og snille som de kan være, og pleien er god. Men De vet, jeg er jo ikke syk lenger i *den* forstand. Jeg gleder meg til at jeg snart skal få



Eleonora Swensson har Hansa-brus på nattbordet sitt.



Johannes Henriksen var på vei ut da vi traff ham.

stol og da er jeg iallfall ikke bundet til sengen hele tiden.

— Har De ellers kontakt med Hansa?

— Søster Gudny holder meg ajour, og arbeidskameratene når de kommer. Jamen tenker jeg ofte på dere der oppe. Jeg vil nå skrive et brev....

*

Han kom nettopp ut døren, Johannes Henriksen, da vi var på vei opp til ham. Han måtte også legges inn på Pleiehjemmet, men nå er han i bedring.

— Jeg skulle nettopp ut på den

vanlige kveldsturen min. Den går ned på Sukkerhusbryggen.

— Vi ville bare hilse på Dem. Skal ikke oppholde Dem lenge. Det er jo bra å kunne ta en tur i blant.

— Ja, jeg liker det svært godt. En om formiddagen innover mot sentrum, og en om kvelden nedover på kaien.

— Hvor lenge arbeidet De på Hansa før De ble syk?

— I tyve år. Jeg begynte i 1932. Først på utenbys og siden på utpakkingen.

— Og så står vi der på trappen, sammen med søster Gudny og Johannes Henriksen. De har forskjellig å snakke om seg i mellom de to.

— God tur da.

— Takk. God kveld.

La oss prøve med

ET LITE SMIL

I siste nr. av Hansa-posten var der en strålende artikkel av »Sol-inne«.

Jeg la meg innholdet på sinne, dette skulle praktiseres, og neste dag gikk jeg i gang. Jeg spanderte mitt beste smil og mit flotteste nikk på alle de kjente jeg møtte. Selvfølgelig både hilste de og smilte igjen, men jeg kunne ikke la være å legge merke til at de så litt forbauset ut. Det var litt for tidlig på dagen til å stråle over hele ansiktet.

Men så kom jeg frem til Hansa. Det nyttet nok ikke med smil og nikk der nei. Den første jeg møtte spurte meg kort og godt. »Ka så feiler deg, ka e' det du flirer etter«.

Jo »Sol-inne« har min fulle sympati. La oss prøve med et lite smil!

K.

Der må være plan i

BEDRIFTSBESØKENE

Skolestyrets formann i Bergen, lektor HJALMAR SEIM betegner dem som et viktig innslag i den moderne undervisningen og gir blomster til Hansa.

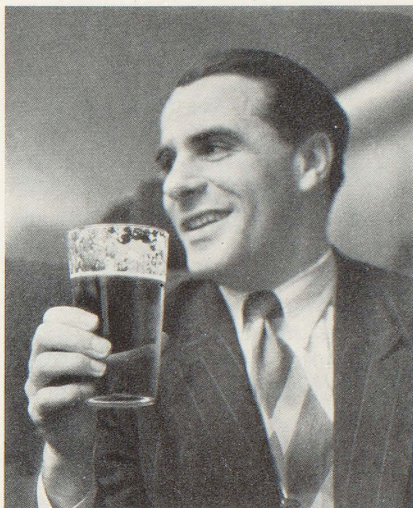
— Hva synes De om bedriftsbesøkene? Betyr de noe i moderne undervisning?

Dette var det første spørsmålet Hansa-posten stilte skolestyrets formann, lektor *Hjalmar Seim* som vi oppsøkte forleden.

— Jeg synes bedriftsbesøk er ypperlige tiltak — når de skjer med plan, vel og merke. Elevene skal ikke ha inntrykk av at det å gå på besøk i en bedrift, er det samme som å gå klassevis i sirkus.

— Mener De plan fra skolens eller bedriftens side?

— Begge deler. Læreren må passe besøkene inn i undervisningsplanen. Bedriften bør før selve rundgangen begynner plassere bedriften i det næringspolitiske bildet, gi data vedrørende bedriften, i det hele tatt gi en »time« før selve omvisningen tar til. Jeg vet forresten av egen erfaring at her på Hansa er dere flinke til å arrangere besøk. Jeg har hatt grunn til å glede meg personlig mange ganger over den måten de er lagt opp på, men selv om jeg gjerne vil være patriot, blir jeg visst nødt til å gi Fossdal gruver i Nord-Trøndelag prisen som beste »bedriftsomvisnings-



arrangør«. Av dem som jeg har stiftet bekjentskap med iallfall. Og der var det akkurat denne »timen« på forhånd som gjorde utslaget.

— Har omorganiseringen av skolen gjort bedriftsomvisningene — skal vi si — obligatoriske?

— Nei, men for eksempel har den nye skoleordningen for realskolen og innføringen av fag som samfunnsregning og samfunnskunnskap, skapt et meget stort behov for intimere kontakt mellom bedriftslivet og skolen. Mens middelskolen i gamle dager var rettet oppad — altså en slags forskole for videre utdanning —, er realskolen i dag rettet utad. Den er avsluttende og prøver å gi elevene et sterkere grunnlag av selvstendighet, mulighet til å treffe et riktig valg av livsstilling og til å skape seg videre bilde av det samfunnet vi lever i.

— Men er det viet plass på timeplanen til bedriftsbesøk?

— Nei, det er der ikke gjort. Det ville falle naturlig etter min mening å legge et besøk til et bryggeri eller et bakeri — for eksempel — til kjemitemen, besøk på en elektro-mekanisk bedrift til fysikktimen, en handelsbedrift til regnetimen. Men så vil man straks kunne innvende at det ved slike bedrifter var andre ting å iaktta enn de rent produksjonsmessige, og at derfor også andre skolefag ville profitere på besøk som de nevnte. Og det må en være enig i. Altså kreves der en fullstendig plan for besøkene og elastisitet faglærerne imellom.

— Er bedriftene stort sett velvillige når det gjøres henvendelse om adgang til besøk?

— Innenfor visse grupper, ja. Innenfor andre, nei. Hansa er jo en av de bedrifter som står i en særstilling og som har drevet med bedriftsbesøk fra skoler i lange tider.

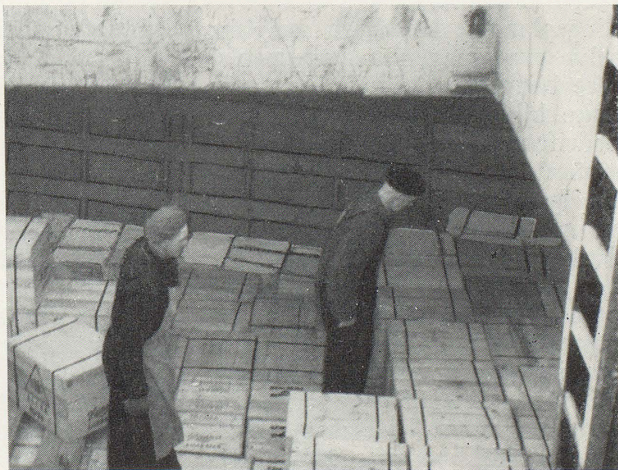
— Hvordan er det med lærerne ved den høyere skolen, ser de av

og til på bedrifter for egen regning.

— Ja, det gjør vi. Lektorlaget har stadig en eller annen omvisning på programmet, enten det nå er en industribedrift, en samling, en landbruksskole, en båt.. De er meget populære.

— Ellers noe særlig å si om de erfaringene De har hatt når det gjelder skoleungdommens bedriftsbesøk?

— En liten iakttakelse har jeg gjort: Eldre elevers interesse for hvordan arbeidsstedet virker, forestillingen av seg selv på den eller den plass i bedriften, diskusjonen etterpå: Den jobben ville jeg aldri hatt. Eller: Den jobben der skulle vært fin å ha. De bruker øynene sine og de er interesserte i de rent sosiale forholdene på arbeidsstedet. Jo — bedriftsbesøkene er et viktig innslag i moderne undervisning, — men med plan, som sagt og bedriftene bør ikke være blind for den fordel det er for dem å ha en bedriftsmindret ungdom, slutter lektor Hjalmar Seim.



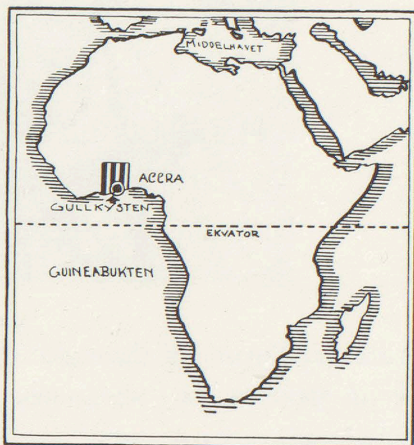
*Fra innlasting
i Bergen.*

HANSA-JUL

PÅ GULLKYSTEN

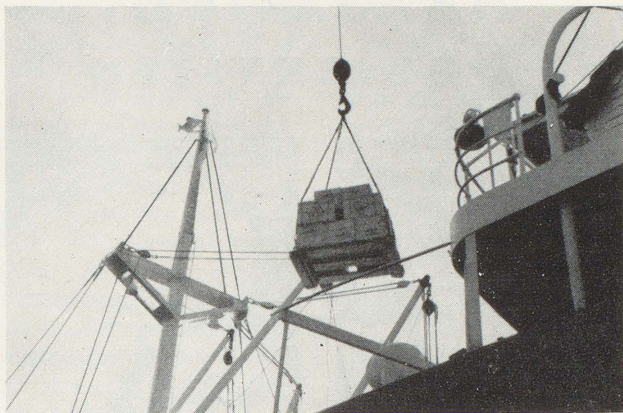
En kald dag nå i vinter lastet norske Afrika-båter inn tusenvis av kasser med Hansa-eksport og la ut på reise til varmere himmelstrøk. Og kanskje akkurat når disse linjene leses på bryggeriet, losses de samme kassene av brune, nakne karer i havnebyen Accra, hovedstaden på Gullkysten. Der nede i ekvators naboskap skal gullhalsete flasker fra Hansa bidra på julebordet. Leskende kaldt øl fra Norden til sommerhete juledager ved Guineabukten. De bildene som illustrerer dette oppsettet og som en norsk sjømann har sendt oss, viser hvordan Accra-innbyggerne bringer den kostelige varen til lands. Klærne er ingen problemer der.

Gullkysten er britisk koloni og hører administrativt sammen med mandatene Ashanti, Nordterritoriene og Togo. Dette området — skravert på kartet — har omlag 4 millioner innbyggere hvorav bare 4000 er eu-

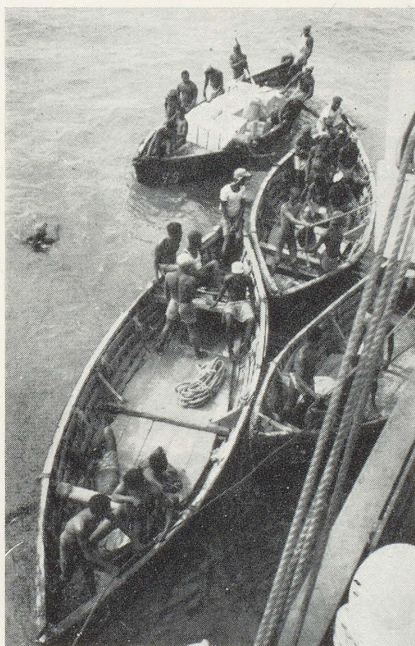


ropeere. Forresten har den hvite mannen ikke godt av klimaet på kysten, det er usundt for ham. Hva var det så som førte hvite menn til Gullkysten? Det var gullet som lokket dem først, og siden var det slavene. Så ble det palmeoljer, palmenøtter og apeskinn, tømmer, diamanter og mineraler. Men sin store innsats i verdenshandelen kom Gullkysten til å gjøre som produsent av en vare som ikke fantes i landet før i slutten av det forrige hundreåret: Kakao. Den ble innført av en innfødt fra Fernando Poo og blir den dag i dag bare dyrket av innfødte og det i et slikt omfang at Gullkysten dekker en tredjedel av verdens kakaoforbruk. Og når veiene — nye veier — er åpne utenom regntiden, kjører tusenvis av biler herlighetene fra innlandet frem til kysten, til Accra og Takoradi. Og når de kjører tilbake igjen har de kanskje Hansa-øl på lasset.....





La gå!



»Havnens» i Accra.



Surf-boats.



Jule-KONKURRANSEN

1952

består av en del prøver på håndskrift tilhørende kjente folk på Hansa samt deler av diverse trykksaker som skulle være velkjent for de fleste av oss.

Det gjelder om å oppgi hvilke personer håndskriften tilhører samt hvilke skjema de respektive klipp er en del av.

- | | |
|--------------------------|---------------|
| 1. premie | kr. 50 |
| 2. „ „ | 25 |
| 3. „ „ | 10 |

Løsning med navn og avdeling
må være innkommet til sekretariatet innen 15. januar 1953.
Hvis flere riktige løsninger, foretas loddtrekning.



Sy til fylg to

121	92.
-----	-----

E.30.
à aut
Gr.aug

1.

2. — à C.1.
eker

Rekvisisjon for	
olderi	Til
Datum	

3.

	Avd. nr.
	Sor
	Kont

4.

Fra Avd. nr.	
	Fra

5.

	Enhets- pris	Beløp
--	-----------------	-------

6.

REPORT No

anmet:

Kartot

7.

Arbejdsgang og brev

8.

strygd- og

byrer

Avdrag

9.

Hans.

OP

rtids-

ndre

, 'g

Timer

10.

Olies tilskud et 2/3.

11.

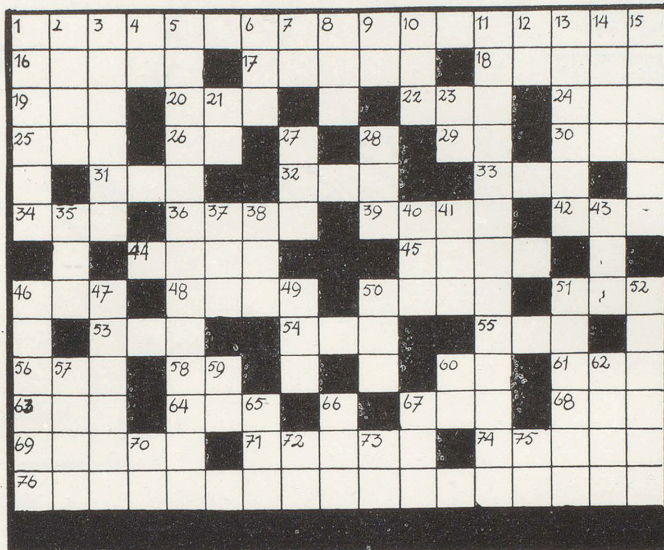
52

ertid

100%

12.

HANSA'S JULEKRYSSORD



3 premier plukkes ut blant de beste av årets bøker. Innleveringsfrist 15. januar 1953. Fyll ut namne-seddelen og send hele siden til «Hansa-postena», Kam-leveres i vaktten eller på kontoret, fvk. Johnsen.

Løst av: Avdeling:

VANNRETT.

1. Til den horer Hansa også.
16. Er vi avhengig av når julemelodier skal skrives —
17. Kald leilighet eller arbeidsplass.
18. Norsk prinsesse.
19. Vi en nasjon vi med.
20. Edel handling, gjerning.
22. Ikke til juletre, men til fyrstikker.
24. Fylke i gamle dager.
25. Bergenshalvøens kommunale kraftselskap.
26. «Jupiter» er det.
29. Første ord (omvendt) i sang om en nisse og groten hans.
30. Den som gjør det sist, gjør det best.
31. Gammel og tykk kan den bli.
32. Ikke persetorsk (omvendt), men fisk likevel.
33. Pikenavn.
34. Skal stuen være til jul.
36. Der hentes juleneket.
39. Tro, formode, mene.
42. Slag, sort.
44. En i bordet, 14 på hånd. (Kort).
45. Gjør de heldige — etter onkler i Amerika.
46. Og så videre.
48. Rask, hurtig.
50. Drakk nordmennene under midtvinters blote.
51. Pikenavn.
53. Guttenavn.

54. Må vi gjøre når det er travelt.
55. Ubestemt artikkel, (landsmål).
56. Vær oppmerksom på! (Forkortelse).
58. Sender 26 vannrett ut i tåken.
60. Vi lager det godt her.
61. Greenwich mean time.
63. Rett, oppreist.
64. Får vi nok av i julen hvis 25 vannrett vil det.
67. Som 33 vannrett.
68. R.... (guttenavn).
69. Ufri, slave.
71. Mineralvann av ypperste Hansa-kvalitet.
74. Jeppes kone.
76. Vi må regne den ut og betale den regelmessig (ny rettskr.).

11. Kunne vi kalle en avdeling med tappekolonner.
12. Rigmor Samsøen.
13. Der vokser det sitroner.
14. For armen.
15. Det lages på Herøya.
21. Der ligger landbruks høyskolen.
23. Som 21 loddrett (omvendt).
27. Kommer i kopperkjelene hvis de ikke holdes rene.
28. «Jeg er så» (ny rettskr.).
35. Den grommeste i stokken.
37. «Jeg ei gå alene».
38. Hansa innledet en ny i bergensk ølbygging.
40. Mannsnavn (omvendt).
41. Trakke.
43. Overfall og
46. De gode viners by.
47. Må stuen hvis den skal bli 34 v.
49. Kan vi lage julegrøt av.
50. Må vi ha til julebaksten.
51. Mannsnavn.
52. Den går til England.
57. Bryst.
59. For regn og vind.
60. Vi lager det.
62. Trenger vi til 60 loddrett.
65. «Gjenom skogen snor seg en ...».
66. «... må verden ennå være».
67. Electric Company «ASCO».
70. Nå måtte jeg....
72. Engelsk preposisjon.
73. Som 7 loddrett.
75. To like.

LODDRETT.

1. Brukes til fremstilling av genever (gml. rettskr.).
2. I flasken når der er noe på den.
3. Kan være midtpunktet på julebordet.
4. P.
5. Gjort i dårlig hensikt, for å skade.
6. «I denne søte jule....».
7. Kan man spise — og gli på.
8. Norges Handelshøyskole.
9. Første ordet i sang til juletreet.
10. Valgte president i høst.

„HANSA-BRUS OG HANSA-ØL

flyter rikt på bergensk kjøll.“

Og vinner etterhvert innpass på skip som er hjemmehørende andre steder også. Men det fins dem som »Har fremmede guder«, selv om det ikke er mange, sier Johs. Rasmussen.

De flytende »utsalgene« våre, båtene er et kapitel for seg. At Hansa-varene må være å få på hver eneste Bergens-båt, hvor den enn seiler, var jo et ønskemål, men det er jo bare en brøkdel av den bergenske flåten som har anledning til å stikke »hjemom«. Noen båter er her regelmessig, andre mer tilfeldig. Inspektør Rasmussen er mannen som tråler havnen — blant sine mange andre gjøremål — for å snakke med gamle kunder og for å finne fram til de nye. På bildet over disse linjene sitter han i samtale med overstuert Simon Myhre på »Astrea«. »Jo«, sier Myhre, »jeg har vært i Det Bergenske i 33 år, og jeg har ekspedert mange Hansa-flasker i min tid. Og det vil jeg si. Det er varer man kan stole på. Aldri har det falt i min lodd å måtte klage



på en flaske og aldri har jeg fått en klage.» Og den uttalelsen merker vi oss. For Myhre er en førsterangs fagmann og en av dem som aldri sier mer enn det han mener når det gjelder de varene han holder. — »Her ombord går det bare på Hansa øl og Hansa mineralvann. Og det skorter ikke på omsetningen når vi bare har folk som kan drikke, Amerikanerne — ser De — har fått det for seg at vann skal være så godt. Men engelskmennene, det er folk som vet å sette pris på godt øl og godt mineralvann«. Til dem som måtte være interessert i den originale sofaputen med innskriften »En liten stund hos Jon Blund« er det å si at den er en gave fra fru Myhre. »Og den sover jeg godt på«, forsikrer Myhre med et hjemlengtende sjømannssmil.

»Hansa brus og Hansa-øl flyter rikt på bergensk kjøll« siterte vi til inspektør Rasmussen på veien hjem igjen.

— Ja, det skulle bare mangle at det ikke var slik. (Han ble nesten fortørnet på oss). — Er du klar over at vi besøker båtene over hele Bergens havn hver eneste dag? Rute 8 og 9 har det som felles oppgave. 8 fra Dokkeskjærskaien via Tollboden til Strandkaien. 9 fra Torgutstikeren til Skolten. Pluss leveranse gjennom skipshandlerne.

— Jasså?

— Ja. Og der er et slikt tillitsforhold mellom våre kjørere og stuertene ombord i disse båtene, at kjørerne enkelte steder får nøkkelen til proviantrommet og setter ned flaskene selv. Det er en stor lette for skipets folk også naturligvis. For når en båt ligger ved land, er det tusen ting som skal gjøres.

— Men du tar vel turer, du også i blant?

— 3—4 ganger i uken når jeg ikke reiser.

— Og hva får du ut av disse turene?

— Jeg føler etter overfor kundene om der er noe som stenger for enda større leveranser til dem

enn de vi har. Jeg ser på oppbevaringsforhold og forhører meg om kvaliteten av øl som har vært på langreis. Gir gode råd om lagring. Og gjentar den gyldne regel at det som er eldst i beholdningen skal selges først. Jeg snakker med stuerter og personale og legger ut om alle de.... Nåja, dette skal ikke være noe selgerkurs. Jeg forsøker å representere bedriften på beste måte, kort sagt.

— Men du har ikke noe med selve salget å gjøre?

— Ikke på annen måte enn at jeg gjerne tar med meg en ordre fra en stuert eller en restauratør, når det byr seg slik at han akkurat skulle til å ringe. Nei, selve salget behøver ikke jeg å tenke på. Den biffen greier kjørerne våre. De er jo faktisk bedriftens agenter, og jeg må si at de gjør et meget godt arbeid på disse to linjene.

— Du får altså høre skryt?

— Ja, det gjør jeg. Både over varer og folk. Når det gjelder Hansapilsen ville stuertflertallet her på havnen stemme for den som avgjort Norges favoritt. Og når det gjelder Tonic'en vår, ja jeg har det fra høyt og forstandig hold, at den er den beste. For ikke å snakke om.... Nei, dette blir vel litt mye skryt?

— Du nevnte oppbevaringsforholdene, hvordan er de omkring i båtene for ølets og mineralvannets vedkommende? Rent generelt sett?

— Lite tilfredsstillende dessverre. Det viser seg at de som tegner og konstruerer båter, de har liten tanke for varer som våre. Det er ikke mulig å lagre større kvanta av dem på de riktige stedene. Flasker tar nå en gang plass. Vi må visst få et ord med i laget, vi også når det skal bygges båter.

— Er det mange båter som kjøper fast her, slike som går innom andre byer, for eksempel, ja andre land også?

— Hvor mange skal jeg ikke kunne si, men det blir slett ikke få. Men ellers har stuertene sin fulle anledning til å kjøpe der de ønsker det. Blant de større rutebåtene på kysten har vi alle Bergenskes og delvis også de andre selskapenes, selv om de ville foretrukket å kjøpe på sine hjemplasser, har jeg fått uttalelser fra stuerter som holder på oss og våre varer.

— Og hvordan er det med konkurranse fra innenbys fabrikker?

— Den kan spores enkelte steder, men sterk vil jeg ikke kalle den. Men, som sagt, det fins folk som »holder fremmede guder«.

— Fremmede guder?

— Ja, så sier vi når det ikke er oss som har hele leveransen.

— Driker folk mer forfriskninger når de er ute og reiser, enn de gjorde før?

— Om de gjør. Vi merker øking i båtomsætningen fra år til år. Hver eneste ny rutebåt som byg-

ges, betyr en øking av vår omsætning. Folk tar gjerne et glass mineralvann eller øl når de sitter i trivelige omgivelser — og ser andre gjør det.

— Har du kontakt med stuertene sånn ellers også?

— Ja, jeg inviterer dem opp for å se bryggeriet, og det er noe de liker og setter pris på.

— Støter du ellers på særlig vanskelige spørsmål?

— Aldri i forbindelse med flaskeinnholdet! I det hele kan jeg si at klager på våre produkter forekommer ikke. I løpet av et halvt år har »klagene« begrenset seg til 2—3 småsaker i forbindelse med leveransene, slutter Johs. Rasmussen.

HANSA ØLGJÆR *er populær.*

Vi har jo hatt tørket ølgjær i poser à 100 gr. »på huset« en stund nå, og forhåpentlig kan vi snart sende den ettertraktede B-vitaminkilden ut til salg gjennom byens kjøpmenn.

Ølgjær er jo som kjent den rikeste B-vitaminkilde man kjenner.

HANSAPOSTEN
ønsker alle sine lesere

GOD JUL

Hansa posten

SPUNSEN

Han morkner mer og mer etterkvært no, folkens. Eg står op om morgningen mens han e' så mork så bakk, eg går te arbeie mens han e' sånn på lag så baier, og stort og stort lysere ikkje han resten utav dagen, om kvælen e' han svart så bikk.

Dokker forstår kor eg ve hen: de stunder te jul. Gatene i sentrum ikkje fremkommenes for folk så kjiker på vindøgeutstillinger, og nere ve Smålongeren e' de så fullt utav gran og alså juletrær så Smålongeren sjøl e' full utav enner og måser, og blaene ikkje lesenes lenger for bare juleavtissementer. Eg prøver aven og te å stave meg gjennom denne alverdens aventering, og kor eg sitter øge mitt i blae så ser eg: »Årets julebok, julen sin bok, boken te jul.« Men e' de vi, e' de Hansa så jir han ut? Ikkje rettere enn eg forstår så e de nettop julebok'en så mangler, den så vi utav såkalte riggeløse grun'er ikkje har lov te å fremstille. Nokken utav di så brygger isammen den såkalte »julebok« roper seg for Askehoug, og det forstår eg.

Osså på andre områder i live morkner de for underteirede: Har dokker sitt di store plakaten for den nye sitronkvalitet? Ma'en så står i pølseboden og seller sitronbrus te Perle og Bruse? De kankje vere tvil om anet enn at den selssomme — og sælsomme — ma'en — de e' meg, de, Spunsen alså. Ja, ka gjer dokker? På mine gamle og hederomsuste dager skal eg op-

leve te se meg detronisert te en hallik så står i pølsebod og seller brus! Forste natten etter at plakaten kom ut fik'kje eg sove. Ikkje anre natten destoheller. Eg e' søvnløs for tiden. Eg ligger meg om kvælen og seier te meg sjøl innest at eg torker en tære: Du e' liten no, Spunsen, du e' reddusert te en brusseller, du brusseller, du seller sitronvatten imenst at de stunner te jul! Men så reiser eg meg op ifra mitt tære-våte leie, knytter nevene mine — di så i mine unge dager har omkalfatret så mangt it fløtefes — vel, så knytter eg alså disse fullbefarne og perfekte never mot den bikksvarte nattehimmel og roper ut i rummet — bätte mitt rum og verdensrummet: »Ikkje brus i en sådan stund!« Då fløtter de seg liksom en planke eller to i taket, sånn tesies alså, for de e' ord så selveste Hinrik Ipsen kunne ha sagt, og då får eg en aldri så liten høneblund. Men så står plakaten for mitt intelligente indre ijen, og så e' de op utav dynen ijen.... Ok, folkens, eg greier snart ikkje mer utav dette mare-ritte, eg trekker meg snart tebakkers,



så kan Hansa ha det så godt. Tenk te å behandle en gammel og trofast tjener uti øl — eg mener: uti vingården på den måten!

Ja, de e' så eg seier i inledningen: de morkner. Og imens att de morkner så reiner det og reiner de. Og for hver regndroppe så faller kommer letrisitetsverke i unnerskud for strøm. Eg forstår d'ikkje, og dokker har vel heller ikkje hovve te å forstå de, men sålissen e' de ivertfall. Jo morkere han e' og ju mer du trenger utav lys, te mindre får du utav de. Men enno ha'kje eg trukke meg tebakes fra Hansa, enno e' eg man for te love dokker, at Hansa ikkje ve finne seg i å ligge på latsiden i denne sak, en dag kommer Hansa te å praktisere de så hver bidie norman kommer te å gjorje: Kver mann sitt letrisitetsverk! Di seier at Hansa e' sluttet me' hester, men d'ikkje sant, di lyger! Husk på at eg, Spunsen, har sagt de. For bare vent! Når de har reinte flere syndfloder ne'øvve oss, når de' e' blitt fullt utav vatten i alle fjell og daler her vest og letrisitetsverke sløkker alle lys — då kommer Hansa me' alle gampene sine! De' ligger 600 gampen på stallen og vrinsker seg og venter, og bler de' strømstans — ok! kå di ska gjorje de' lyst forr nokken kver!

Då tenner Hansa alle lys så ingen krok bler mork!


Ha det alle isammen, bätte i julen og hellers!

Hilsen Spunsen.



Exterior view

Many ALFA-LAVAL and DE LAVAL machines are used



The Hossa Brewery distillers use a total capacity of about 20 million bottles of beer and 1000 brews. It is one of the most modern breweries in Scandinavia, using many DE LAVAL machines. The latest equipment installed was an ALFA-LAVAL Plate Heat Exchanger for both preheating of beer, and hot new beer in operation since the summer 1958. This installation is illustrated opposite. The beer enters from the top and is heated in four DE LAVAL Beer Coolers with a total capacity of 40 hectolitres per hour (20 tons per hour). Before distillation, the beer is cooled down to -2° C (28° F) in an ALFA-LAVAL Beer Cooler in order to eliminate the most temperature of about 1° C in the equipment. No adjustment filter is used, and the beer is conveyed directly to the Plate Exchanger. By means of the water pump in the apparatus the pressure in the top of the packhouse is increased to about 4 kg/cm² (58 lb./sq. in.), which is sufficient to make the CO₂ gas in the solution during the heating of the beer.

The Plate Heat Exchanger is composed in four sections:

1. Preheating
2. Heating
3. Cooling
4. Cooling

The regenerative action is incorporated to reduce the consumption of steam by using the heat in the beer which has already passed through the heating and cooling sections in order to preheat the incoming uncarbonated beer. The area of the plates in this section is such that about 75 % of the heat necessary to effect pasteurization is obtained in this way. Sub-pasteurization of beer by means of ALFA-LAVAL Plate Heat Exchanger is thus very economical and installation made here shows that the cost for producing the beer in bottles are very low indeed.

The heating of the beer is effected by the ALFA-LAVAL Vacuum Steam Heating System, and the plant is also provided with automatic temperature regulation and controlling control.

All the Hossa Beer is now produced in the ALFA-LAVAL Plate Heat Exchanger with special aids and an attention in flavor, color and "head-retention" have been noticed.

The Beer House

HANSA

i den internasjonale reklamen.

I forbindelse med den siste nyinnstalleringen av Alfa-Laval kjøle- og pasteuriseringsanlegg ved Hansa, har det berømte maskinfirmaet brakt bedriften vår inn i sin verdensomspennende reklame. Og det har skjedd på en måte som er meget smigrende for oss. Det kvartarkstore «flyveblad» som er laget på kunsttrykkpapir og som har en rekke illustrasjoner med motiver fra bedriften, forteller at «prominent norsk bryggeri» bruker Alfa-Laval maskiner til en rekke oppgaver. Og gir videre opplysninger om Hansa som nå til dags har en årlig omsetning på omlag 30 millioner flasker øl og mineralvann, og hvis eksportøl er vel kjent på det internasjonale marked. Reklame for Alfa-Laval, men for oss også — i utlandet — ikke minst.

Hansa
posten

„HONNINGEN EN BITING“

sier Egil Tylden på Bilverkstedet som har drevet med birøkt et ti-år.

— *Honningen? Nei, den må bli en biting. Det er selve birøkten som er hobbyen.... Egil Tylden på Bilverkstedet sier det på en måte som ikke levner tvil om at birøkt er verdens fornemste hobby. Og av det han ellers forteller »Hansa-postens» går det frem at han virkelig har gått til bunns i denne materien. Han har studert det naturens vidunder av organisert samfunnsliv som skjules i en bikube. Og han er grepet av »storheten i det små».*

— Hvordan kom du som har et så teknisk yrke, til å bli birøkter?

— Jeg vet ikke riktig. Jeg har alltid vært interessert i det som har med liv å gjøre.

— Er det lenge siden du begynte med bier?

— Ti år siden.

— Og det var ikke for honningens skyld?

— Jeg tror ikke det, nei. For skulle honningutbyttet vært avgjørende, hadde jeg gitt opp for

lenge siden. Der er folk i Norge som har birøkt som hovedervert, men de er ikke mange og de er konsentrert østpå. Her på Vestlandet er klimaet ikke så svært gunstig.

— Har du mange hobbykolleger her?

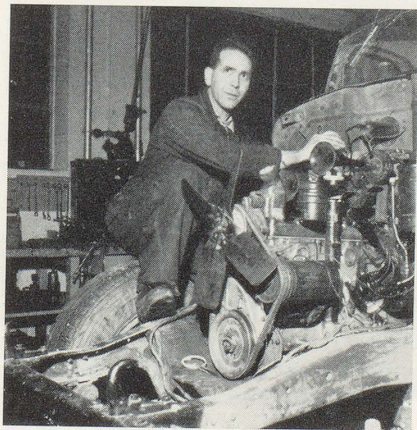
— Vi er 150 medlemmer i Bergens Birøkterlag. Vi var flere under og like etter krigen. Men det var nettopp en del slike som først og fremst var innstillet på å drive forretningsmessig — Ja, jeg mener ikke at det er noe galt i det, men det er bare så vanskelig å basere en bigård på et slikt grunnlag her på våre kanter. Ett år kan det bli overskudd, et annet underskudd. Eget arbeid kan en ikke regne med å få noe igjen for.... Nei, interessen først og fremst.

— Men på andre kanter av landet?

— Der kan det være lettere å få lønnsom drift. Lengre somre, stabilere klima.

— Hvor mange bikuber er der i Norge?

— 50 000 omtrent.



— Og hvor mange bier i hver?
— Å, det er så forskjellig. Opp til 60—80 000.

— Hvor mange kuber har du?
— 10 — en observasjonskubekasse inklusiv.

— Og hvor har du dem?

— Hjemme i Nyhaugveien på Minde. Skal en kunne stelle en bigård, må en ha den slik at det er lett å komme til den. — Men på forsommeren flytter vi gjerne her fra Bergen innover til fruktstrøkene i Hardanger med en viss kontingent kuber. Gårdbrukerne «leier» faktisk biene for at de skal utføre befruktningsarbeid i frukthagene. Og når røslungen begynner å blomstre sensommers, flytter vi gjerne ut på øyene med biene for at de skal få rikere «beitemarker».

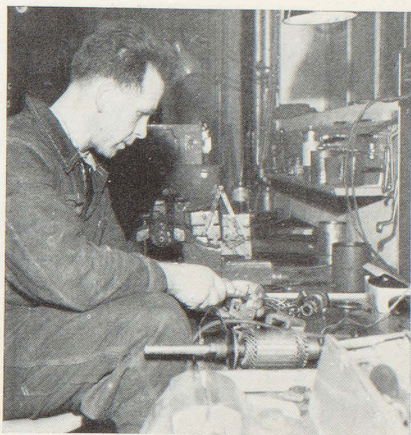
— Det blir mye arbeid?

— Ja, men det er ikke sånn det føles. Ikke som arbeid i den forstand, for det følger så mye glede med det.

— Apropos følger med. Hvordan er det med bistikkene?

— Dem må vi ta med, ja. Det er ikke å unngå at man blir stukket i blant. Det er verst til å begynne med. Siden blir man immun mot giften.

— Er der noe i at biene «kjenner» røkterne sine, og derfor er mindre aggressive mot dem? — Neppe. Jeg vil heller si det slik: Røkteren kjenner biene, og etter hvert som bekjentskapet utdypes, lærer han hva han *ikke* skal gjøre. — Nei, det med stikkene skremmer en ikke når en først har interessen. . . . Men kom igjen en dag i vår eller i sommer, når det hele begynner å leve igjen etter vinterdvalen, kom på besøk da,



så skal «Hansa-posten» få et merkelig naturens eventyr å fortelle om. Og det lover vi å gjøre.

— *Når tørsten er stor og tanken på vårt gode øl blir for sterk* —

„Venus“ hjem til overhaling i dag.

»Venus« ventes til Bergen kl. 10.30 i dag. Den legger til ved Laksevåg, der den skal gjennomgå en omfattende overhaling, forteller direktør Waaler ved BDS på «Bergens Tidende»s forespørsel.

Skipet har under kaptein Johnsen hatt syv turer mellom Plymouth og Madeira og direktøren erklærer at belegget har vært me- «B.T.» henvendt seg til Hansa Bryggetilfredsstillende. Britene utgjør den alt overveiende del av passasjerene. Overhalingen ved BMW.s avdeling på Laksevåg ventes å ta vel en måneds tid, og deretter skal skipet ut på nye toktur til Madeira.

(Bg. Tidende 11/11—52.)

INTERN INFORMASJON

Produksjonsutvalget drøfter behovene for orientering og kontakt.

På novembermøtet innledet formannen, *Karl Selvik* til diskusjon om intern informasjon og kontakt.

Man kan ikke godt si at det fant sted noen meningsutveksling, for samtlige utvalgsmedlemmer var skjønt enige om nytten av å etablere den best mulige kontakt.

Vi trenger positive bidrag til løsning av alle de forskjellige oppgaver som melder seg, og alle ledd som saken berører må være med og uttale seg, hver ut fra sin erfaring og sine kunnskaper.

Det er innlysende at der daglig forekommer saker hvis størrelse og betydning ikke tillater at saken sirkulerer i lengre tid. Men det er også sikkert at mange oppgaver kunne løses langt bedre gjennom informasjon til de interesserte og at man deretter nyttiggjorde seg alles erfaringer.

Produksjonsutvalget vil derfor oppfordre hver og en til å være med og samarbeide om løsningen av våre felles problemer. Og i kampen for å bevare HANSA-navnets renomé er bare de beste løsninger de riktige.

For de funksjonærer som i tillegg til ansvaret for eget arbeide også har ansvar for andres, er det av særlig viktighet å være oppmerksom på samarbeids- og informasjonstjenesten, og utvalget retter derfor en spesiell appell til disse funksjonærer om til enhver tid å ha dette for øye i det daglige virke.

Som kjent tok Hansa-posten til orde for de samme synspunkter i forrige nummer, og redaksjonen minner om at vi gjerne fortsetter en drøftelse av saken i spaltene også.

Av andre saker behandlet man også den vanskelige strømsituasjon. Utvalgets meddelelse til alle ansatte er tatt inn annetsteds i dette nummer.

En hyggelig hilsen

fikk vi sammen med julebestillingen forleden fra en av våre kunder. Han skriver:

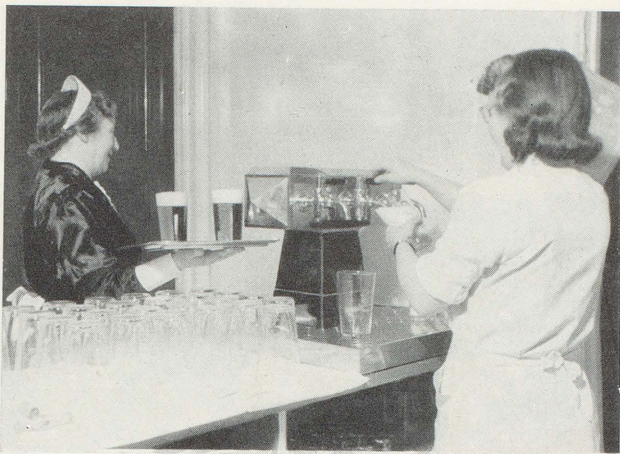
Samtidig med denne min lille juleordre tillater jeg meg å takke for grei ekspedisjon,

— i det hele for hyggelig forretningsforbindelse i året som nå snart er til ende, og sender A.s Hansa med alle dertil hørende mine beste ønsker om en »God Jul«.



I forbindelse med »Bergen dekker festbord« i Børshallen 13.—19. november hadde Hansa en utstilling av sine forskjellige sorter mineralvann samt plasert den populære »isi-Cola-bar« hvor de besøkende kunne få en smaksprøve på vårt mineralvann. »isi-Cola-baren« ble flittig besøkt både av store og små og vi inkasserte mange lovord om våre produkter.





Det nye fatøl­anlegg på Holbergstuen tatt i bruk.

Nok en restaurant med fatøl fra Hansa!

Når du går i byen og er tørst, hva smaker da bedre enn et glass godt øl? Det hender svært ofte at den værste tørst er slukket med en forfriskende »snitt«. Restauranter med fatøl vil derfor lettere kunne tilpasse kvantum etter behov enn restauranter som bare serverer flaskeøl.

Vår fatølomsetning har det siste år vært stigende. Dette tyder på at de »størrelser« fatølet omsettes i, er populære, nemlig: $\frac{1}{2}$ liter, glass og »snitter«. I tillegg kommer at en del av de restaurantbesøkende foretrekker fatøl.

På bakgrunn av dette besluttet derfor styret for A/S Dikterstuene å montere fatøl­anlegg på restaurant Holbergstuen. Og i forbindelse med oppusning av restauranten i november måned ble det nye fatøl­anlegg montert av vår service-mann Henry Skår.

Holbergstuen's stamgjester og tilfeldige besøkende kan derfor

i fremtiden glede seg over at restauranten nå kan dekke alle behov i forbindelse med skjenking av øl.

STORARBEID PÅ HANSASTØLEN

I høst har der vært nedlagt ikke så få arbeidstimer på Hansastølen, idet bryggeriet stillet til disposisjon en del folk for å få ferdig en rekke grunnarbeider som ellers sikkert ville ha tatt meget lang tid på vanlig dugnad. Alt i alt er der utført et par hundre dagsverk og bildene på neste side forteller litt om utviklingen.

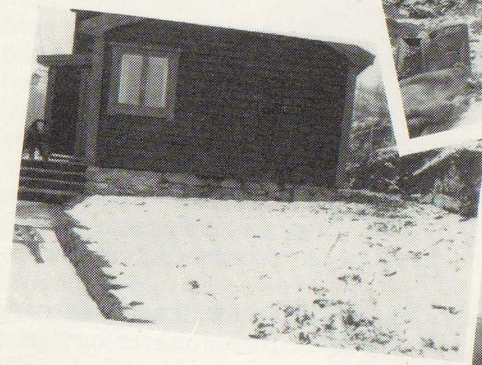
Vi takker også mannskapene som straks sa seg villige til »å flytte fra byen« og som trutt og jevnt har arbeidet både ute og inne, for å sette alt i best mulig stand til vinter­sesongen.



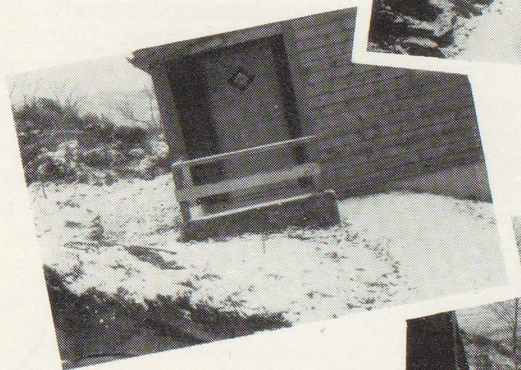
*Finn Stensvik og Håkon Dale
er nettopp ferdige med
brønnkanten.*



*Nå har vi
innlagt vann!*



Riksvei «Hansa».





Mathilde Steen Johnsen fratrer nå til jul sin stilling som bryggeriets hovedkassererske etter oppnådd aldersgrense.

Frk. Steen Johnsen begynte på Hansa 1. november 1918. Etter en kort visitt i bokholderiet, overtok hun stillingen som hovedkassererske og har således i henved 34 år skjøttet dette ansvarsfulle verv.

Arbeidet i kassen var annerledes og mer omfattende den gang enn nå. Bedriften var mindre, det var ferre funksjonærer og derfor flere gjøremål på den enkelte. Hovedkassereren hadde således alle lønninger og i forbinnelse med det alle trekk for skatter, trygder o.s.v. Etterhvert øket arbeidet så meget at en del måtte skilles ut og det ble allerede for mange år siden egen lønningskasserer.

Det er ikke småbeløp som har passert kassen i frk. Steen Johnsen's funksjonstid. Et lite inntrykk av det får man når man tar for seg bare en enkelt post — riktignok den største på budsjettet — avgiften til Staten som for tiden utgjør ca. 1 mill. kroner pr. måned.

Til det ytterste korrekt og samvittighetsfullt har frk. Steen Johnsen alltid skjøttet sitt verv på en mønstergyldig måte. Vi takker henne for dette og det gode samarbeid vi har hatt og ønsker henne alt godt i årene som kommer.

W. Wiersma

SERVERINGSPERSONALET STUDERER ØL

De av oss som står i nær kontakt med våre kunder hører stadig uttrykt ønske om å få se bryggeriet.

Bryggeriets ledelse har alltid vært interessert i å vise sine kunder måten og midlene som brukes til fremstilling av vårt gode øl og mineralvann.

For at de besøkende skal ha mest mulig utbytte av en omvisning i bryggeriet, beflitter de tekniske ledere, som vanligvis forestår omvisningen, seg på å gi en detaljert og populær fremstilling av produksjonsprosessen i bryggeri og mineralvannfabrikk. At disse omvisninger er populære har vi mange bevis for.

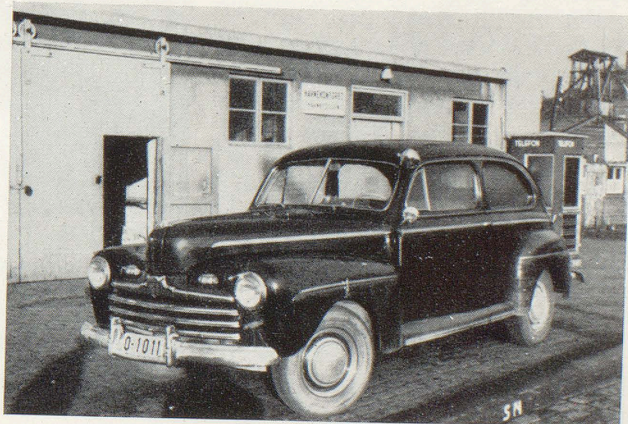
På foranledning av inspektør Murstad, ble det den 11.—12. november samt 3. desember arrangert omvisninger på bryggeriet for serverings- og diskpersonalet i Bergen. — Vi var i særlig grad interessert i at flest mulig skulle delta i disse omvisninger.

Serveringspersonalet representerer jo siste ledd av vårt salgssystem og har bedre anledning enn vi andre til å påse at våre produkter blir servert forbrukerne som de bør og skal. Ut fra at produktene ikke er solgt før de forbrukes, vil en kelner, som f. eks. alltid påser at øl som serveres har den rette temperatur, stimulere salget.

Det var også vår mening som ble uttrykt da en av kelnerne sa til meg: »Med de priser som det i dag er på et glass øl, er det minimumskrav forbrukeren har på at ølet blir behandlet og servert på den riktige måte.»

Omvisningene, som ble ledet av bryggerimester Wergeland, var meget vellykket og avsluttet med en liten tilstelning i vårt vakre bryggøhus. Her holdt bryggerimester Wergeland et lite instruktivt foredrag om riktig behandling og skjenking av fatøl.

Vår nye
inspektørbil.





NYTT FRA HANSA

HANSA CITRON

et ypperlig spesialprodukt.

HANSA — det har alltid vært kvalitetsmerket for det beste som kunne skaffes, både av øl og mineralvann.

Etter krigen gikk vi jo derfor stadig og håpet på nok tilgang på sukker slik at vi igjen kunne by publikum mineralvann i den kjente og kjære førkrigs-kvalitet.

Men vi ville ennå lengre frem, vi ville by kundene noe som var ennå bedre enn de ventet. Med fri tilgang på førsteklasses råstoffer måtte noe kunne gjøres. Og så begynte vi å eksperimentere, og smake og forbedre. Og så, endelig

den 17. november

kunne vi sende Hansa-Citron på markedet under slagordet

ikke dyrere — men bedre.

Mottakelsen har vært strålende, og vi gleder oss sammen med våre kunder.

*Hansa
posten*

I «Norges Kjøpmannsblad» nr. 47 leser vi:

Apropos beredskapslagring:

INTET ER SÅ STERKT SOM ØL

Britisk øl på hermetiske bokser vil være i stand til å komme uskadd gjennom en atomkrig idet et forsøk som ble foretatt under eksperiment på Monte-Bello-øya i forrige måned tydelig beviste at atombombene er maktesløse når det gjelder denne varen, heter det i en U-P-melding til Lofotposten.

Krigsskip, materiell og bygninger ble så å si pulverisert under eksperimentet, men da mannskapene kom tilbake til øya, fant de til sin store glede at ølboksene var intakt.

HJEMME-BAR

*eller privat Hansa-entusiasme.
Velvilligst utlånt fra en av våre kunder.*





HANSA IDRETTSKLAG

holdt sin årlige generalforsamling torsdag 6/11—52 i Haldorsen Pensjonats lokaler. Det var 28 medlemmer til stede da formannen ønsket velkommen og åpnet møte.

Dagsorden:

1. Beretning.
2. Regnskap.
3. Skriv.
4. Valg.
5. Bevilgning.

Årsberetning og regnskap ble opplest og vedtatt. Kassereren summerte opp effekter som idrettslaget eier. Formannen leste opp skriv fra Bedriftsidrettskretsen om deltakelse i volleyball som laget kunne være med på. Så gikk vi over til valg. Form. J. Østensen frabad seg gjenvalg og i hans sted ble valgt E. Leganger.

Valgene fikk følgende resultater:

Formann: Eugen Leganger, ny.

Viseformann: Sverre Blom, gjv.

Kasserer: Trygve Gjesdal, ny.

Sekretær: Harry Øvrebø, gjv.

De videre valg: Styremedlemmer:

Endresen, Espelid. Varamenn:

O. Nilsen, Hollevik. Egil Haugen.

Revisorer: Engelsen, Åge Pettersen.

Underkasserere: Grøtte, Eck Larsen,

Berland, P. Pedersen, Fotballutvalget:

E. Engelsen, Hollevik, J. Østensen.

Oppmenn: Ski: Tollefsen, Espelid, Øvrebø.

Orientering og roing: H. Andersen.

Friidrett: S. Blom,

Sykling: J. Østensen.

Svømming, gang: T. Gjesdal.

Bridge: Willmann.

Valgkomité: Engelsen, Østensen og Kvilekval.

Arrangementkomité: Leganger, Folkestad, Stenhjem og kassereren.

Angående valg av representanter til Bedriftsidrettskretsens ting skulle styret avgjøre det.

Styret fikk fullmakt til å bevilge penger til et kurs for amatørinstruktør. Med dette var generalforsamlingen slutt, og ved den etterfølgende »skause» takket den nye formannen for tilliten som var vist ham og han takket John Østensen for godt arbeid for laget. Endresen takket den avgåtte kasserer H. Kvilekval for godt arbeid som kasserer. J. Østensen takket styret og medlemmene for godt samarbeid i de år han har sittet som formann. Kvilekval rettet sin takk til de utmerkete underkassererne han hadde hatt å arbeide med.

Etter en hyggelig kosetund, med solo og alsang med utrettelig akkompagnement av Folkestad, ble det oppbrudd kl. 23.30.

sekr.

Sesongen 1952:

Vi har i år vært atskillig mer aktivt med i de forskjellige konkurranser enn tidligere, og resultatene har vært gode. Spesielt har vi hatt mange deltakere med i ski og skyting. I friidrett derimot må vi si at interessen er skral, men vi håper å komme bedre igjen neste år. Skisesongen ble imøtsett med stor interesse. Det kommer vel først og fremst av



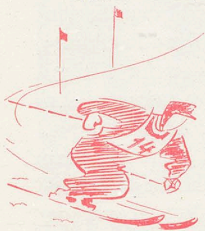
de 2 prektige hyttene vi har på Kvamskogen og den velvilje fra bryggeriets side så vi kan få reise opp til hyttene med bil som bryggeriet har stilt til disposisjon for oss. Videre de

2 flotte vandrepokalene som dir. Murstad og bryggeriet har satt opp.

Så var det jo Eikedalsrennet som vi skulle delta i.

Bedriftsmesterskapet på ski ble holdt på Totland søndag 9/3—52. Vi deltok med 5 mann. Blant resultatene kan nevnes:

- Nr. 2 i kl. II, John Østensen.
- Nr. 5 i kl. III Trygve Gjesdal.
- Nr. 5 i kl. IV, Finn Haugen.



Eikedalsrennet som er et skirenn (langrenn og slalåm) mellom de forskjellige bedrifter som har hytter på Kvamskogen, ble holdt søndag 16/3 1952.

Vi deltok med 12 mann som hadde følgende resultater:

Langrenn kl. II:

- Nr. 2. J. Østensen 38.06 min.
- Nr. 7. H. Øvrebø, 41.11 min.
- Nr. 13. O. Nilsen, 43.32 min.
- Nr. 19. O. Stenhjem, 48.04 min.
- Nr. 23. E. Engelsen, 52.41 min.

Klasse III:

- Nr. 1. T. Gjesdal 35.42 min.
- Nr. 2. E. Seim, 38.57 min.
- Nr. 3 S. Blom, 40.57 min.
- Nr. 12. T. Andersen, 48.03 min.
- Nr. 17. H. Espelid, 52.45 min.

Klasse IV:

- Nr. 2. T. Haugen, 41.55.

Slalåm kl. II:

- Nr. 4. H. Øvrebø, 54,2 sek.
- Nr. 6. J. Andersen, 54.8 sek.
- Nr. 8. J. Østensen, 58.7 sek.
- Nr. 14. O. Nilsen, 1.24.6 min.

Klasse III:

- Nr. 3. E. Seim, 1.07.8 min.
- Nr. 5. T. Gjesdal, 1.29.5 min.

I langrenn var det med 110 mann og i slalåm 60 mann.

Hansa idrettslag vant pokalen for beste 5 manns lag ved: Gjesdal, Østensen, Seim, Blom og Øvrebø.

Det populære »Hansarennet« ble holdt 30/3—52. Været var mindre bra men deltakelsen var god. Det ble konkurrert om dir. Murstad og frues vandrepokal og Hansa Bryggeris pokal.

Premielisten for de beste ble:

Langrenn kl. I:

- Nr. 1. H. Øvrebø 39.02 min.
- Nr. 2. J. Østensen 39.52 min.
- Nr. 3. O. Nilsen 43.07 min.
- Nr. 4. E. Sletten 43.38 min.

Kl. II:

- Nr. 1. H. Andersen 38.03 min.
- Nr. 2. T. Gjesdal 39.50 min.
- Nr. 3. E. Seim 40.13 min.
- Nr. 4. S. Blom 44.12 min.

Kl. III:

- Nr. 1. Finn Haugen 41.29 min.
- Nr. 2. T. Hansen 53.07 min.
- Nr. 3. Vassdal 55.01 min.
- Nr. 4. O. Endresen 55.58 min.

Samtlige greidde fordringen til skimerket.

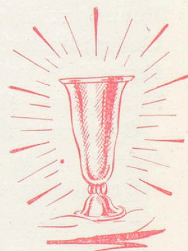
Slalåm kl. I:

- Nr. 1. E. Sletten 1.06.7 min.
- Nr. 2. H. Øvrebø 1.21.7 min.
- Nr. 3. J. Østensen 1.24.5 min.
- Nr. 4. J. Andersen 1.38.4 min.

Kl. II:

- Nr. 1. S. Blom 1.51.0 min.
- Nr. 2. H. Andersen 1.54.5 min.

Kampen om direktørens pokal var knivskarp og ingen kunne si med sikkerhet hvem som hadde vunnet den for i år, før utregningene forelå. Det ble H. Øvrebø som med 620 p. hadde fått en aksje i den, tett fulgt av Erik Sletten med 616 p.



Bryggeriets pokal ble vunnet av Otto Rasmussen med 689 p. Hans tid var i langrenn, 33.48 min. og i slalåm 1.28.9 min.

Det ble samtidig holdt 5 km langrenn for damer.

Resultatene ble:

- Nr. 1. Ellen Margrete Tollefsen.
- Nr. 2. Johanne Kårbø.
- Nr. 3. Elisabeth Strønen.
- Nr. 4. Irene Johnsen.

Alle deltakerne greide fordringene til skimerket. I bedriftsmesterskapet i terrengløp ble T. Gjesdal nr. 1 og S. Blom nr. 3 i kl. III og J. Østensen nr. 6 i kl. II.

Bedriftsmesterskapet i friidrett var det kun 1 mann med fra Hansa nemlig S. Blom som ble nr. 2 i 100 m løp og i lengde kl. III.

I sykling ble J. Østensen og S. Blom begge nr. 2 henholdsvis i kl. II og III.

Bedriftsmesterskapet i skyting som ble holdt på Bergens Nordres bane ble vi nr. 4 med 597 poeng.

Vårt 5 manns lag bestod av:

Per Haugen 122 pt., E. Engelsen 122 pt., A. Jonsson 120 pt., F. Bargård 118 pt., Tylden og Wabeck Hansen begge 115 pt. Det var 28 bedrifter som deltok.

Hansamesterskapet i skyting ble holdt lørdag 27/9—52 på Bergens Nordre sin bane. Det var 16 deltakere.

Nr. 1 og Hansamester: Per Haugen 135 pt., nr. 2 A. Jonsson 128 pt., nr. 3 K. Knutsen 125 pt. De fikk hver sitt beger.

Fotballsesongen har for laget vist god fremgang og vi kan være fornøyet.

For laget vårt er det en vanskelig

tid da bedriften har høysesong. Det har i år også vært store vanskeligheter for fotballkretsen å skaffe bane og dommere til de forskjellige kampene. Resultatene av de 5 kampene vi har spilt ble:

Mjølner—Hansa 1—0,
Jæger—Hansa 2—4. Oppmålingen—Hansa 1—2. E.G.A.—Hansa 0—6, A/S Bygg—Hansa 1—0.



Som avslutning på fotballsesongen arrangerte vi »Hansamesterskapet« i fotball på Møhlenpris lørdag 18/10—52. Det deltok 4 lag fra bedriften så vi må si at interessen var tilstede. Resultatene av de enkelte kamper ble: Transporten—Mineral og tapperiet, 2—1. Kontorene—Lagrene, 2—1. Finale: Transporten—Kontorene, 2—1. Hansamesterene i fotball ble fra mål til y.v. P. Johnsen, S. Høysether, L. Selvik, Ø. Jensen, K. Larsen, N. Natland, P. Haugen, J. Østensen. O. Rasmussen, T. Torgrimsen og B. Johnsen. De fikk hver sitt minnebeget.

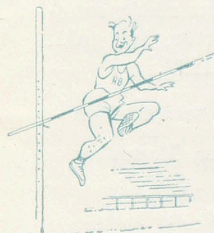
Laget har i år også tatt opp igjen bridge på programmet og har også vært med på turneringer.

Til slutt vil Hansa Idrettslags styre takke Bryggeriets ledelse v/direktør Murstad for de gaver og den interesse som alltid er blitt vist idrettslaget og samtidig ønske alle medlemmene en god jul og et godt nytt år og håpe på at laget kan vise enda bedre resultater neste år.

Harry Øvrebø, sekr.

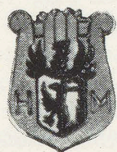
Hansa Idrettslag holdt en vellykket årsfest i B.H.I.F. lokaler lørdag 15/11—52.

Vi var ca. 60 deltakere som hadde en koselig kveld med god mat, taler, sang og dans. Den avgåtte formann J. Østensen fikk en minnegave fra idretts-



laget som ble overrakt av viseformann S. Blom til fru Østensen da John dessverre ikke var til stede. Det var forresten ikke den nyvalgte formann heller. De er kommet til skade begge to. Sverre Blom fikk overrakt sin vandrepokal og skytterne og fotball-spillerne fikk utdelt sine premier. Så gikk dansen lystig helt til kl. 2.00 da det ble alminnelig oppbrudd og vi vandret hver til vårt etter en hyggelig fest.

sekr.



HANSA MANNSKOR

Siden siste nummer av »Hansaposten« har »Hansa Mannskor« vært så heldig å få nytt øvelseslokale i Bergens Arbeiderforening, Håkonsgt. 24. For å få dette lokale måtte vi bytte øvelseskveld fra torsdag til fredag, men da det har vært et ønske fra medlemmenes side i lengre tid om et sådant lokale utenom bedriften, håper vi ikke at bytte av dagen vil skade fremmøte til prøvene. Så håper vi likeledes at de som ytret at de ville komme med i koret, når et prøvelokale, utenfor arbeidsplassen ble skaffet, ikke skuffer oss nå, men kommer og blir med snarest. Ellers kan vi fortelle at representanter fra Sundts Mannskor, Kløverkoret og vårt kor har vært samlet til en konferanse angående felleskonsert. Denne ble vi enige om å arrangere søndag 22. februar 1953 i »Forum« kino kl. 13.00. Det er gjerne dristig av oss å være

med på et sådant arrangement, men det har vist seg at interessen hos medlemmene er ypperlig, og at de klarer et sådant løft, når det gjelder å vise noe utad. Ellers har vi andre mindre saker i arbeid, som vi ikke vil røbe noe om foreløpig.

Så vil vi gjerne enda en gang appellere til våre arbeidskollegaer som er sanginteresserte; kom og meld deg inn i »Hansa Mannskor«! Dess flere vi er, dess mer kan vi yte, og som kolleger binder sangen oss mer sammen, og setter en ekstra »spiss« over vårt daglige arbeid. Til slutt vil »Hansa Mannskor« ønske sine medlemmer og alle andre på bryggeriet; en riktig sangglad jul og et godt nyttår, med takk for godt samarbeid i 1952.

Med sangerhilsen

Hansa Mannskor
Sekr.

HANSA GUBBELAG

hadde årsmøte i Eldorado Pensjonat mandag 27/10 i år.

Formannen Einar Bernhardsen holdt først en kort minnetale over avdøde medlem Bernt Johannessen.

Av praktiske hensyn tok man maten før selve årsmøte. Menyen var ekte gubbekost.

Etter bordets gleder gikk man så over til sakene på dagsordenen:

Av årsberetningen fremgikk at laget hadde hatt 6 møter i sesongen, og at gjennomsnittsbetøket hadde vært 40 medlemmer pr. aften. På et av møtene hadde pensjonistene vært innbudt. Det er flere tegn som tyder på at pensjonistene hadde satt stor pris på å få bli med på dette arrangement, og et medlem mente derfor at det burde bli en fast tilbakevendende

tradisjon at pensjonistene ble innbudt til et av møtene hvert år.

Styret rettet også en takk til bryggeriets ledelse for den forståelse det hadde vist laget.

Valg: Formannen, sekretæren og et styremedlem stod for tur til avløsning. Formannen hadde bedt seg fritatt for gjenvalg denne gang, og hadde kunnet anføre gode private grunner for det, men som bryggerimester Wergeland sa, Bernhardsen hadde fått laget i stand og hadde vært sjelen i det helt fra starten, og det ville bli et stort savn å unnvære ham som formann. Elskverdig som alltid og til glede og lettelse for gubbene lot Bernhardsen seg til slutt overtale til å fortsette i to år til.

Sekretæren Bj. Pedersen ble likeledes gjenvalgt.

Som nytt styremedlem istedenfor Sværen ble valgt Ole Valle.

Styret består nå av:

E. Bernhardsen, formann.

Håkon Olsen, viseformann.

Søren Eide, kasserer.

Bjarne Pedersen, sekretær.

Ole Valle, styremedlem.

Som ny revisor istedenfor hovedbokholder Værø, som har vært revisor siden starten og nå ønsket avløsning, ble valgt kontorsjef Traae.

Etter årsmøtet fikk bryggerimester Wergeland ordet, og i et interessant kåseri tok han medlemmene med på sin siste utenlandstur. Når Wergeland reiser, ser han øyensynlig ikke bare de ting som interesserer ham som fagmann, og det var særlig disse utenforliggende ting gubbene fikk være med på denne gang, og det var en fornøyelse å bli delaktig i de inntrykk fra natur og måten folk lever på fra de deler av Danmark og Sverige hvor Wergeland denne gang hadde fartet. Derom vitnet også det livlige bifall som påfulgte kåseriet. *Sekretæren.*

Dobbelt vaktskifte.

Inspektør Rieck overtar hovedkassen og blir avløst av Johs. Rasmussen.

Mandag 8. desember overtok Rieck ansvaret som hovedkasserer. Gottfred Rieck begynte på Hansa i 1915 og gjennom sin stilling som avdelingssjef i «Innenbys» og senere som inspektør har han naturlig nok spesiell kjennskap til vår innenbys omsetning, og er blitt våre kunders gamle venn både «på byn» og når de har søkt ham over telefonen for assistanse.

Gottfred Rieck tilhører den gamle garde av Hansafolk, og har forlenget befestet inntrykket av ordenssans og nøyaktighet. Disse egenskaper gjør ham godt skikket til det ansvarsfulle arbeid han nå har påtatt seg. — Vi takker for pliktoppfyllende innsats på andre fronter og ønsker ham hjertelig tillykke med utnevnelsen.

Johs. Rasmussen ble ansatt i 1942, men har allerede gjennom disse 10 årene stiftet bekjentskap med de aller fleste av hovedkontorets arbeidsområder.

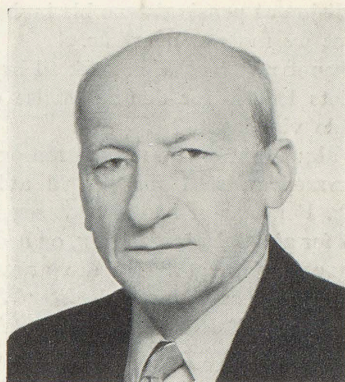
Hans interesse for arbeidet i seg selv, og det initiativ han har vist på sine reiser i de siste sommerseonger er et godt grunnlag når han nå går helt over i salgsarbeidet.

Forholdet til kundene er vel det viktigste arbeidsfelt vi har og vi kan ikke gi Rasmussen noe bedre ønske enn at han må lykkes i sine bestrebelsler på stadig å utbygge Hansa-navnets og Hansa-produktenes renommé.

H. Wabeck Hansen.

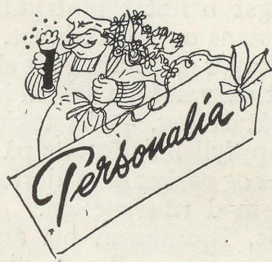


Bernt Tansø,
(flaskelageret), 17. januar.



Andreas Igelkjøn,
(utenbys lager), 22. mars.

25-års jubilarer.



30-års jubilarer:

Bryggerimester H. Wergeland, 15.
februar.

Olaf Svendsen, (flaskelageret), 12.
mars.

Fødselsdager:

60 år:

Olga Myrmel, (tapperiet), 9. februar.

50 år:

Astrid Andersen, (mineralen), 18.
februar.

Vi gratulerer!

Begynt:

Bedriften:

Lars Iversen, 26. november.

John Skaar, 2. desember.

Hovedkontoret:

Inger Waage, 8. desember.

Velkommen!

Sluttet:

Hovedkontoret:

Siren Hognestad, 29. november.

Takk for samarbeidet!

UTGITT AV A.S HANSA BRYGGERI

Som det 56de i rekken av bedriftsblad for funksjo-
nærer og arbeidere.

Redaktør: Hans Wabeck Hansen.

Redaksjonsråd: A. Jonsson, Alex. Pihl, Hans M.
Olsvold, Johs. Rasmussen.

Ettertrykk av stoff er forbudt.

Redaksjonen avsluttet 17. des.

As John Griegs Boktrykkeri