

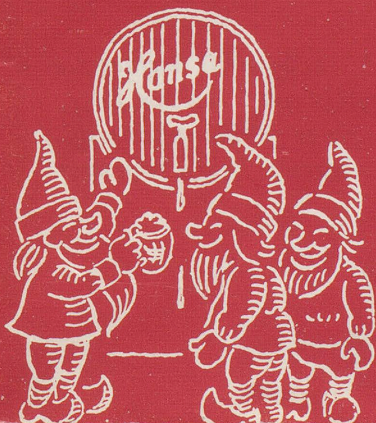

Hansasposten

JULENUMMER

Bros box 16
Brosing, Gustav
Spredte trekk fra
gammel bergensk jule-
tradisjon.



SÆLEN



DESEMBER 1953
NR. 4 · 12. ÅRG.



Godviljens Gud

Godviljens menn har vi alle hørt om. Ennå er ikke ordet blitt så slitt at det har tapt sin eggende gjennomslagskraft. Det er ikke redusert til en rund og intetsigende klisjé i likhet med f. eks. den obligate vending: overskuddsmenneske, som hører med til enhver høystemt festtale eller sordinert nekrolog. Godviljens menn, det er de utvalgte, menneskehetens elite gjennom alle tider.

Men godviljens Gud? Hvem er det? Mistenksomheten settes i alarmberedskap. Vi lar oss ikke dupere av noe geistlig trick. Gud er hellig. Han er over all bevissthet, suveren og allmektig. Skal vi tro på Ham må vi være besjelet av blind hengivenhet for Ham. Det er vel og bra at enkelte velmente kristne vil gjøre Ham til inkarnasjonen av alle vakre og fine menneskelige egenskaper. Men, sier vi, vi gjennomskuer en slik ønskedrøm. Hvis Gud er til, så er Han i allfall helt anderledes enn vi. Den ubegripelige, som vi i enkelte benådede øyeblikk i vårt liv skuer i troens fjernsyn. Han har skjult seg igjen. Dekket sitt åsyn til.

Der er akkurat så mye riktig i denne sannhet at den blir til den mest skjebnesvangre av alle løgner. Det er godviljens Gud vi møter i julens budskap. Det er evangeliets kjerne.

Det er godviljens Gud som setter oss stevne hver gang vi lytter til den vakreste hilsen som noensinne har nådd vår jord:

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

Det virker kanskje pietetsløst på enkelte å omskrive til hverdagens sprog denne velsignelsens lovsang. Men skal vi få tak i hva den betyr, hva den sier oss om Gud, så må vi det. Meningen er ganske enkelt dette. Freden, den urokkelige og ubrytelige freden, rår bare der hvor menneskets vilje har sitt kildespring i Guds godhet.

95d065871

Av alt som kalles nytt i verden er det bare den gode viljen som er ny, har en stor filosof sagt. Det er ikke nødvendig å være skolert i abstrakt tenkning for å se og innse hvor innlysende sann denne sentensen er. Rettferdighet er alltid i siste instans et spørsmål om barmhjertighet. Å beseire det onde med ytre makt kan stundom bli en moralsk forsvarlig handlemåte. Bedre er vi nå engang ikke. Men å vende det onde til noe godt krever mer. Det fordrer at vi moter den knyttede neve med en åpen hånd, den bitre motstander med en vilje som er villig til å bære hans nederlag. Først da blir det kontakt. Det er noe mer enn finfølelse og takt som må til. Den gode vilje får sitt seirende gjennombrudd i tilgivelsen. Den som ikke kan gi fred, kan heller ikke skape fred. Den gode viljen forlanger å få ofre seg selv. Det er dens livsvilkår.

Slik trer Gud inn i verden, i et barns skikkelse. Godviljens Gud bøyer seg ned, dypere enn noen har falt, for å gi alt hva menneske heter en ny start, en ny mulighet for å reise seg, i troens kraft som overvinner verden.

Ja, slik handler den allmektige. Han ga avkall på all makt for å stille oss overfor valgets frihet. Godviljens Gud er Kjærlighetens gjen-ska-permakt. Den har som symbol de foldede hender. Bønn er alltid bønnehørelse. Du får kanskje ikke hva du ber om. Men du får allikevel langt mer enn du våger å be om, et nytt sinn, en ny vilje til godhet. Freden vinner brofeste i ditt hjerte, og ingen makt skal kunne fordrive den.

Du er barn av godviljens Gud. Det er julens evangelium. En stjerne står tent over hjertets himmel. Den skal lyse og lede deg inn til fredens rike.

Du finner ingen annen farbar vei fram til verdens eneste og siste håp: Den gode viljen. Den er Guds hemmelighet, åpenbart og forklart oss i Menneskesønnen, Guds fredsfyrste.

I Hans navn og ånd: Gledelig jul!

Sverre Riisøen



95D065871

Brosing, Gustav

SPREDTE TREKK FRA

GAMMEL BERGENSK JULETRADISJON



Julen er vel den eneste av de store, gamle høytider som har beholdt sitt tak på oss. Uansett stand og stilling og moderne rasjonell og realistisk innstilling: i julen er vi som barn igjen, og vi vil gjerne feire den på tradisjonell, gammeldags måte, som en hjemmenes og hjertenes høytid med julegaver, familiebesøk og du grønne, glitrende tre god dag.

Hvor ofte har vi kanskje ikke sagt til oss selv: i år vil vi ta det med ro, vi vil ikke ha juletre, vi gir bare de nødvendige pliktgavene, julekakene kjøper vi hos bakeren — kanskje lar vi familien med de snakkesalige tantene og de søte kusinene være familie — og drar til fjells! Mange er det også som har omsatt tankene i handling, men de ble ikke riktig tilfreds. Moro var det kanskje, og lettvint for husmoren var det å være på høyfjellshotellet i julen, men det var noe som manglet — det ble liksom ikke jul. God, gammeldags jul.

Nei, skal det feires jul, og skal den bli vellykket, må den helst forberedes som i gamle dager, en må være ute i god tid, det må vaskes og bakes, juletre pyntes og de gamle messingstakene og blakkertene pusses så de skinner omkapp med julestjernen. Vi mannfolk kan nok somme tider i all julesjauen slå på at det kan nå være

måte med alt, en bør ikke vaske, bake og brase og stå i så en er fullstendig utkjørt når julen er der. Men som min hustru svarer hvert år når jeg forsiktig bringer temaet på bane: du har rett, — men det blir ikke jul uten!

Og slik har det alltid vært. Ja, i gamle dager begynte juleforberedelsene allerede ved Mikkelstid om høsten. Ingen god bergensk husmor forsømte å sende sin husbond og mester i «driften» til Haukeland for å hente hjem noen fete beist, og skulle juleøllet bli godt, måtte det brygges i tide og malt bringes i hus fra Rolfsen i Elsero. For i gamle dager, dengang tippoldemor var ung, var der ikke Hansa-øl, og tradisjonen sa at en helst skulle brygge øllet i egen kjeller. Og det var ikke kjøttbutikker. Skulle en ha kjøttmat til jul, måtte en bringe det levendes i hus, — husets herre skulle selv partere beistene, guttene skulle ha tennene til å spille kutann med, og jomfruene skulle bruke det nye sølv pølsehornet de fikk til konfirmasjonen eller fødselsdagen, til å stoppe pølser med. Som Eidsvollsmannen Fredrik Meltzers dattersønn Fredrik Meltzer Wallem forteller i sin lille, charmerende bergenske cicerone som kom ut i 1865:

«Forberedelsene til slakteselskapene

Hansa posten

12. Bergen 1953. S' 104-108

var temmelig omfattende. Dersom du hadde fulgt far i «driften» til Hauke-land etter slakteveg, hadde du snart fått en idé om bergensk prutten og hestehandlerskryt. Etter en halv dags snakk frem og tilbake mellom kjøper og selger hadde du kunnet nyte den ære å ledsage det levende slakt ned til byen, mens familiens gutter med ustanselig jubel løp fra det ene kreatur til det annet for å dreie 3-tall og 8-tall med halen, eller undersøke mulene for å beregne kutennenes verdi. Ankommet til byen blev både fé og folk mottatt med stor oppmerksomhet og i et familieråd bestemtes slaktedagen.



SLAKTEDAGEN

Denne begynte tidlig om morgenen, barnene hadde fri fra skolen, og til frokost fikk man myke kavringer. — De kvinnelige medlemmer av familien fikk det travelt med å stoppe pølser; som oftest hadde hver konfirmert pike sitt eget pøsehorn av sølv og en pølsenål — en geburtsdagspresent som sa: bli en god Husmor. Over hele huset hørtes lyden av hakkekniver og talgbiler (som bruktes i stedet for kjøttkvern), der med stor ferdighet håndtertes av husets gutter. — Gryn-pølser, blodpølser, kjøttpølser, medis-terpølser, rullepølser, nagelkjøtt, stustek, finker, mørbrad, kolpus o.s.v. var produktene av anstrengelsene.

3—4 dager etter holdtes slakteselskap. Kjøttsuppen og steken og alle sorter pølser ble spist med megen oppmerksomhet og eftertanke — og derefter kom en ufeilbarlig dom over

slaktet, — en dom som man i julen når pølsene og nagelkjøttet spilte sin hovedrolle, kunne ha den fornøyelse å høre gjentatt».



JULEBAKSTEN

Ved siden av kjøttmatens og pølsenes tillaging var det vel bakingen som laget mest ståhei og tok mest tid. For det skulle bakes mange kaker, og julekakene skulle ha ingredienser som egg og fløte og andre gode saker som måtte bestilles lang tid i forveien hos strilene oppover Kalfaret, på Nygård, i Sandviken og hva de nu het alle herredene på strilelandet rundt byen. Og det var ikke så enkelt å bake i gamle dager, en hadde hverken gass, elektrisitet eller komfyrer. Hvert kjøkken hadde sin store kokepeis som gikk nesten fra gulv til tak, og her foregikk all kokingen, steking og bakingen. Vaffel-, krumkake- og gor-jernene hadde lange skaft, opp til 1½ meter lange, for at en ikke skulle brenne sig når en stakk jernene inn i den åpne ilden. De var tunge og bastante som et ondt år, men var praktfulle smijernsarbeider i de sindrigste mønstre. De hadde gjerne årstall midt i kakemønsteret, årstallet for fars og mors ekteskap, og navnetrekk eller initialer. Forfatteren av denne artikkelen har noen slike jern, det ene er efter mønsteret å dømme fra 15—1600 årene, et annet har noen forfedres initialer og årstallet 1708. De er sikkert laget av en bergensk smed og er praktfulle arbeider. Hver jul pleier vi å bake i dem, men det

er ikke lett. En baker 5 kaker med moderne jern på samme tid som en baker 1 kake i disse gamle kjempejernene. Men gode blir de, og det er med andakt vi rundt julebordet spiser kaker med årstallet 1708.



ØLBRYGGINGEN

Men også ølbryggingen tok tid og laget megen ståhei — en måtte være tidlig ute hvis ikke julen skulle komme som på kjerringen. Vi er så heldige å ha oppbevart en rekke oppskrifter på våre fedres ølbrygging i hjemmene, og vi skal se litt på en av dem:

En av våre mest kjente forfattere fra 1800-årene var en prestekone som het Hanna Winsnes. Hun utga kjente bøker som «Aftnerne paa Egelund», «Smaa-Digte» og en rekke barnesanger som hørte til våre fedres mest kjære. Men mest berømt ble hun vel for en bok som hun utga til julebordet i 1845: «Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen». Det er en oktav-bok på 422 sider og med hele 619 oppskrifter. Det var nok denne boken en av våre store politikere siktet til, da han sa at de høye statsbudsjetter minnet ham om hin kokebok hvori det stod at man tok 10 pegler rømme, 8 pegler champagne og 60 egg, — men det stod ikke hvor man tok det fra! Boken var imidlertid godt anskrevet hos våre beste- og oldeforældre og kom i mange opplag. Originalopplaget fra 1845 har også noen sider om ølbrygging, vi kan lese om brygging i sin alminnelighet, om «Ingefær-Øl», «Champagne-Øl», «Sukker-

Øl» og «Simpel Brygging for smaae Huusholdninger». Men det vil føre for langt å gå gjennom alt i denne artikkelen, vi får bare ta noen utsnitt:

Hun innleder med at de kar som skal brukes til brygging, aldri må nyttes til vask, for luten trekker sig inn i treet og forderver øllets smak. «Øl kan brygges stærkt eller tyndt efter Behag; det stærkeste der kan blive klart er 10 Potter (liter) af et Skp. (Skålpund) Malt, da er det med behøring Humle næsten som Porter. 18 Porter Øl efter Skjeppen Malt bliver meget godt og stærkt. Man tager sædvanligt 1 Mark Humle til 2 Skjepper Malt, men da maa den være god og ikke for gammel; thi da maa der tages mere. I en stor Huusholdning gjør man bedst i at brygge noget stærkt og noget tyndere Øl; thi da benyttes Maltet bedst. Det maa blot knuses, ikke fiinmales; thi da bliver Øllet ikke klart».

Selve bryggingen og alt som måtte iakttas for et heldig resultat, var en komplisert affære som det tok forfatterinnen 6 tettrykte sider å forklare, og vi skal kanskje komme tilbake til det meste ved en senere anledning og jevnføre med andre forfatters oppskrifter. Her vil vi bare sitere den korteste av de egentlige oppskrifter, — oppskriften på våre fedres populære, ingefær-øl:

«Til 35 Potter Vand tages 9 pund hvidt Sukker og 6 Lod knust Ingefær. Det koges en Time, skummes vel, og tildækkes til det bliver klart; derpaa kommes det i et Kar og kjøles. Heri kommes Saften af 6 Citroner, men uden Kjærner, den gule Skal af 9, 2 Potter Spiritus og en stor Spiseskee Gjær, den sidste maa ikke kommes i før det er passende lunket, Det omrøres vel i Karret, kommes saa paa Ankeret og spunds med det samme.

Efter at have lagt 14 Dage i Kjælderens, tappes det paa Flasker, der proppes vel, lægges i vaad Sand og maa ligge atter 14 Dage inden Øllet drikkes».

En skjønner at det var en både lang og besværlig prosess å få juleøl i gamle dager.

Men det var ikke bare i hjemmet juleforberedelsene måtte begynne lang tid i forveien om det skulle bli en god jul. Til den gamle bergenske jul knyttet sig også tradisjoner som f. eksp. «Kjippermusikken» og kjuaguttenes skuespill «Julestjernen» og «Julebukken».



KJIPPER- MUSIKKEN

Klokken 9 julaften drog kjippermusikken rundt i byen, stoppet utenfor gode borgerfolks hus og ga konsert. Musikantene var opprinnelig bøkkere, de som laget øltønnene, i eldre tid kalt «Kippere» eller «Kypere», derav navnet kjippermusikken. Lorentz Dietrichson forteller fra sine guttedager i 1830-årene at kjippermusikens viktigste instrument var dollertrommen, klarinetter og oboer — og det var «en skrækkelig Musik». Men det var nu engang ikke bergensk jul uten kjippermusikk: «En stor Folkemængde — af Gadegutter — ledsagede altid Kippermusikken gennem Gaderne, og blandt disse indtog Seilmagergutterne den første Plads, vandrende Arm i Arm i hele Gadens Bredde;

jeg husker endnu deres Laugsvise til en kjendt Linedansermelodi:

Seilemagerne
er de kjækkeste
af alle Læredrengene
som udi Bergen er».

En kan ikke akkurat si at det er stor lyrikk, og kjippermusikens musikalske ytelser var vel ikke stort bedre, men det var som sagt tradisjon, og byens borgere ga villig guttene honorar i form av blanke skillinger og juleknask.

Men fremfor alt var Julebukken og Julestjernen de store og kjære bergenske juleskuespill. Julebukken skal sogar ha sine røtter helt tilbake i den hedenske kultus før kristendom mens innførelse, og Julestjernen hadde vel sin opprinnelse i de bibelske skuespillene som katolikkene oppførte og som ble fortsatt på Domkirkegården ennu etter reformasjonen.

Fire eller fem gutter slo seg sammen og laget en stor papirstjerne som i midten hadde en lykt med et talglys, kanskje tranlampe, om hvilken den kunne dreies; tre av guttene hadde dekorative kroner på hodet laget av glanspapir og skulle forestille de hellige 3 konger; den fjerde laget pukkel på ryggen og skulde forestille Josef. Kostymet bestod av



JULESTJERNEN

hvite, fotside skjorter og et rødt skjerf rundt livet. Således utstyrt drog de fra hus til hus og spilte juleevangeliet etter bergensk oppskrift.

I enda eldre tid var der også en pike med en vugge som skulle forestille krybben med Jesusbarnet. Byens borgere ville gjerne ha besøk av Julestjernen, guttene var flinke og hadde øvet sig både vel og lenge. Kommet inn i stuen åpnet de med dette hilsningsverset:

God Aften i Huset! —
hvormange her er,
både Unge og Gamle
som Jordens Kreds bær!
O.s.v.

Derpå begynte vekselsang, bl. a. om Josef som fremstiller seg med sin pukkell og blir slått til jorden med en treøks, mens de hellige kongene synger

Aa, stakkels Josephmand,
han blev forfærdet han,
I ville døde
den søde!

En stund etter går en over til en mer verdslig melodi, Josef reiser seg og går rundt blant husets folk for å be om honorar, mens koret synger:

Nu er den salige Tid forbi!
Joseph kommer frem med Hætto si,
fire eller sex
skal der oppi
eller Orten fuld,
saa har vi nok til evig Tid
evindelig, evin-vin-vindelig!

Og etter enda endel vekselsang sluttet koret:

Saa ønske vi Jer alle
en glædelig Jøl
med alt hvad Eder kan fornøie,
med Æbler og Nødder,
med Grød og Sul
Og en Dram atterpaa —
Ok! hei ve du gaa!

Jo, det gikk for seg i den gode, gamle bergenske julen! Men den var nu først og fremst en hjemmenes fest likevel, — og en etefest. Hva en for eksempel på et gammelt bergensk julebord kunne varte opp med av kaker, var helt utrolig. Bergenserne var glade i kaker, det ser vi av en munter historie som gamle, gode Peter Jessen fortalte. Den gjaldt riktignok de såkalte «heiteveggene» som alle gode bergensere spiste fastelavensmandag, men likevel tør den være karakteristisk:

«Eg åt en før eg åt, så åt eg en mens eg åt, å så åt eg en etterat eg åt». Hvilket vil si at han spiste en før middag, en etter middag, foruten den reglementerte til middag. Her bør vel kanskje tilføyes at de gamle bergensere sa at de «åt» middag, men «spiste» aftens og frokost.

Men de gamle bergensere var også glad i øl, og ved julebordet fikk brygget fra kjelderer livlig avsetning — både til kakene og til ribben, og særlig kanskje til nagelkjøttet og lutefisken.

Gustav Brosing.



NOE Å LEGGE SEG PÅ

I en organisasjonshåndbok for en amerikansk bedrift finner vi følgende om et begrep som i håndboken er kalt «fullført stabsarbeid» (Completed Staff Work). Vi synes at definisjonen av dette begrep er så god og at den inneholder så meget godt at vi tror den kan forsvare sin plass i bedriftsavisen. Vi er alle «stabsfolk» overfor våre overordnede i større eller mindre grad, og den amerikanske utgreiing om begrepet «fullført stabsarbeid» er vel verdt å legge seg på hjertet.



A: «Fullført stabsarbeid» omfatter en stabsmanns*) studium

*) I denne artikkel er uttrykket «stabsmann» brukt i betydningen av en ansatt som ikke er beskjeftiget med et fast, rutinepreget arbeide innenfor den daglige virksomhet, men hvis oppgave vesentlig består i å utrede forskjellige spørsmål og komme med forslag til løsninger og forbedringer.

Vi skiller i organisasjonslæren mellom stab og linje. En som arbeider i linjen vil være et ledd i den kommandolinje som går fra den øverste leder og ned til f. eks. den enkelte arbeider. En linjemanns hovedoppgave vil være å utføre de daglige, faste oppgaver.

Som regel vil en mann i linjen mere eller mindre ofte også ha stabsoppgaver. Vi treffer derfor sjelden en ren linje- eller en ren stabsmann.

av et problem og fremleggelsen av løsningen i en slik form at alt som gjenstår å gjøre for hans sjef er å tilkjenne sin godkjennelse eller forkastelse av den foreslåtte fullstendige løsning. Det er lagt vekt på uttrykket «fullstendige løsning» for jo vanskeligere et problem er, desto alminneligere er det å forelegge ens overordnede problemet stykkevis. Det er din plikt som saksbearbeider å utarbeide alle detaljer uansett hvor vanskelige de måtte være. Du kan og bør forespørre andre kolleger. Resultatet av disse overveielser hva enten de innebærer forslag om helt nye tiltak eller bare berører allerede eksisterende metoder, bør alltid forelegges sjefen for godkjenning eller forkastelse i en fullstendig utarbeidet form.



B: Lysten til å spørre sin sjef hva man skal gjøre melder seg oftere hos den uerfarne stabsmann når det dreier seg om vanskelige problemer. Det er så fristende å spørre sin sjef, og det synes å være så lett for ham å svare. Motarbeid denne lyst. Du vil ligge under for denne lyst bare hvis du ikke kjenner ditt arbeid. Det er din jobb å råde din sjef hva han bør gjøre, ikke å spørre ham hva du selv bør

gjøre. Han trenger svar, ikke spørsmål. Din oppgave er å undersøke og skrive, undersøke på nytt og skrive igjen, inntil du har utarbeidet et klart og entydig forslag — det beste av alle de du har overveiet. Din sjef bare godtar eller forkaster.



C: Plag ikke din sjef med lange forklaringer og utredninger. Å skrive en utredning for din sjef utgjør ikke «fullført stabsarbeid», hvis da ikke oppgaven består i å skrive en utredning som din sjef skal sende videre til noen annen. Dine synspunkter skal fremlegges for din sjef i en så utarbeidet form at han i tilfelle han er enig bare kan sette sitt navn under. I de fleste tilfelle skal fullført stabsarbeid resultere i et eneste dokument laget slik at det bare kan signeres uten noen medfølgende kommentarer. Hvis et godt resultat er oppnådd vil sjefen vanligvis forstå det med en gang. Hvis han synes han trenger ytterligere kommentarer vil han be om dem.



D: Teorien om fullført stabsarbeid utelukker ikke «råtkast», men utkastet må ikke være en halvt fordøyet idé. Et råtkast må aldri bli brukt som en unnskyldning for å overføre til sjefen byrden med å formulere hvilket tiltak som må treffes.



E: «Fullført stabsarbeid» — teorien kan resultere i merarbeid for stabsmannen, men den avlaster den overordnede. Det er som det skal være. Videre resulterer teorien i to ting:

1. Sjefen blir beskyttet mot lite gjennomtenkte idéer, omfangsrrike betenkninger og umodne, muntlige fremlegg.

2. Den som virkelig har en idé vil lettere få satt idéen ut i livet.



F: Når du har avsluttet ditt «fullstendige stabsarbeid» er den endelige prøve denne:

Hvis du var sjefen, ville du da være villig til å sette ditt navn under forslaget og sette din anseelse som en dyktig leder på spill i tillit til at forslaget er riktig? Hvis du ville besvare dette spørsmål benektende, ta da forslaget tilbake og gjennomarbeid det på nytt, fordi det representerer enda ikke noe fullført stabsarbeid.



Hatten av for

JOHN ANDERSEN

og
folkene hans.

*



Da Thomas Edison ble spurt om — like etter at han hadde konstruert den første glødelampen — hva han tenkte på, svarte han: På å gjøre den bedre. Denne trangten til å gjøre det bedre er en naturlig drift som egentlig ikke bare gjelder det som blir til under egne hender. Og det er en positiv og skapende drift som både samfunnet og vi selv er interessert i å fremme og utvikle. Et faktum er — når det gjelder maskiner — at de fullkommengjøres ved alle de små forbedringene de gjør som bruker dem til daglig.

Når vi i dag tar «hatten av for» mekanikerformann *John Andersen* og folkene hans, så er det nettopp for den iveren de har vist for å forbedre maskinene i tapperiet og mineralvannfabrikken. Ingen av disse maskinene er hva vi ville kalle gamle, de er kommet i hus etter krigen. Men så fort som utviklingen nå går, fins det forskjellige fordeler ved enda nyere typer. Enkelte av disse fordelene har John Andersen flyttet over til våre maskiner av eldre type. Og vi tenker da særlig på en

detalj: Moderne innføring av flaskene i tappe- og korkemaskinene. Ved hjelp av en «sneil» skrues flaskene det siste stykket inn i maskinen, og denne sikres derved mer kontinuerlig og «flytende» tilførsel. Samtidig kan maskinen kjøres med større hastighet enn om det opprinnelige innføringssystemet hadde vært i bruk.

En stor forbedring ved maskinene Andersen og folkene hans har hatt til behandling, er også det «dash-bordet» maskinene er blitt forsynt med. Vi vet ikke bedre ord å beskrive fornyelsen med. Maskinene har fått en «fasade» med rene, vakre linjer i rustfritt stål og operasjonsinstrumentene samlet på ett sted. Og enkelte nye registrerings-instrumenter er også kommet til.

Alt dette forteller oss om en mann som er teknisk «minded», en mann med evne til å kunne tenke teknisk, og om godt samarbeide mellom ham og folkene hans.

John Andersen har selv sett at forbedringene kunne gjøres, og gjort dem. Det er på denne måten



En liten snartur til

Hansa = stølen



Vi er blitt redere også nå, og det beste av alt er at båten forlengst er i eget hus. Nøstet er riktig staselig og det viste seg under flommen tidligere i høst at *Klungresets* beregninger var helt som de skulle være. Dermed har han ytterligere befestet sitt ry som Hansastølen's bas og byggmester.

vi alle skal søke å fylle vår plass i samfunnet om det skal utvikle seg til vårt felles beste.

Hatten av for John Andersen og folkene hans!

I midten av november tok Hansa initiativet til et fellesmøte mellom hytteteierne på «Haugen» som oppsitterne kaller hytteterrenget syd for riksveien i Eikedalen. Søndag 29. november møttes oppsitterne og representanter for A.S F. Beyer, Bernt Iversen & Søn, Telefonanlegget, A.S Vinmonopolet, Hansa, samt herrene Gjøvaag, Lie Larsen, Lysø og Sigurd Olsen for å se på fellesveien fra riksveien til «Haugen» og videre over Haugen til hyttene på sydsiden ved Eikedalsvannet. Som sakkkyndig i veisaker deltok herr Hisdal fra Hordaland Veikontor.

HANSANØST PÅ KVAMSKOGEN

Vi håper på en lykkelig løsning av veispørsmålet. — Befaring med oppsitterne og hytteeierne.

Utover vinteren er det da meningen å diskutere videre de spørsmål av økonomisk og juridisk art som nødvendigvis melder seg, — og så håper vi å komme så langt at arbeidet kan

settes i gang straks sneen går av bakken til våren. Vi kommer tilbake med nærmere detaljer i planene etter hvert som drøftelsene mellom hytteeierne skrider fram.

*Innendørs-
orienteringsløp
ved
hyttebordet.*



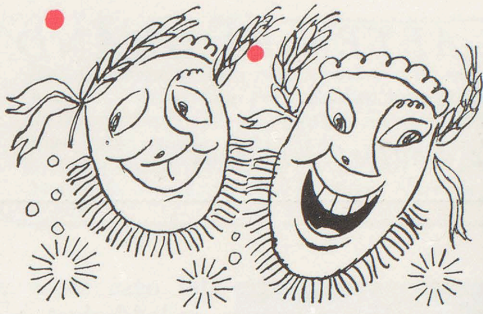
*Der pektes i nord,
der pektes i sør —*



Ablegøyer

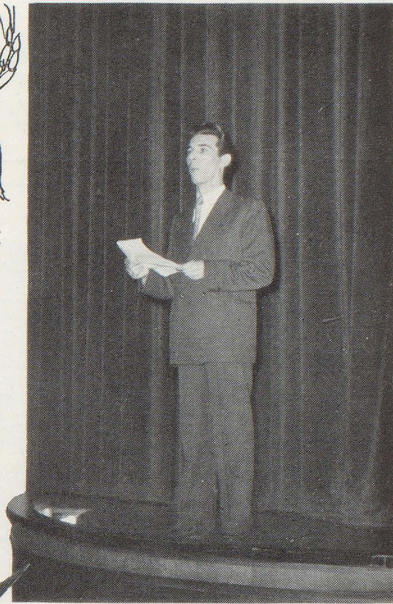


Her er noen utsnitt fra den store underholdningskvelden i høst — og reportasjen fortsetter på de følgende sider.



og

Hansa-løyer



STOR HANSA-AFTEN PÅ GRAND

14. november.

Imponerende amatørprestasjoner.

Hansa Mannskor har som vi husker «adoptert» Mobergslie Barnehjem, og det var for å skaffe sine små venner derute en ekstra hyggelig julehelg at koret hadde tatt så stort et løft som dette arrangementet var. La oss med en gang konstatere at det var en suksess fra begynnelse til slutt. Korsang, solo og duetter, sterk mann og alt båret oppe av et strålende humør og sceneglede. Vigjentar «rollelisten» slik at vi har en huskeseddel når vi tenker tilbake på denne festlige kvelden, og det kommer vi nok til å gjøre titt og ofte.

Senere ble det også sving på Hansa-dansen og loddsalget gikk etter sigende strykende. Da formannen etterlyste to handfaste karer til å bære eplekassen for de kvinnelige gjester fra Mobergslie, innkasserte vår sterke mann like sterk applaus da han sprang opp alene og elegant vippet kassen opp på skulderen. Og enda ble det tid til et par godbiter fra Anfinn Hetland utpå kvelden.

Jo, det var en stor stund, alles takk til koret og dets formann. Mandag summet det over hele bryggeriet: Takk for sist —.



ROLLELISTEN

Korets formann Nils Nesse ønsker velkommen. — Prolog ved Lars Soltvedt. Koret. — Musikken presenteres: Sigurd Folkestad, Kåre Kolstad, Lauritz Grønbech, Terje Olsen. — Jakob Sande: «Bygda søv», lest av Anfinn Helland Vår sterke mann, John Skår. — Trompetsolo av Terje Olsen. — «Hans og Grete», Tordis Tillestad og Fritz Flood. — Duett, Mosken Robberstad og Kåre Mjåtvedt. — «Londonderry Air», Kåre Mjåtvedt. — Forsettes neste side.

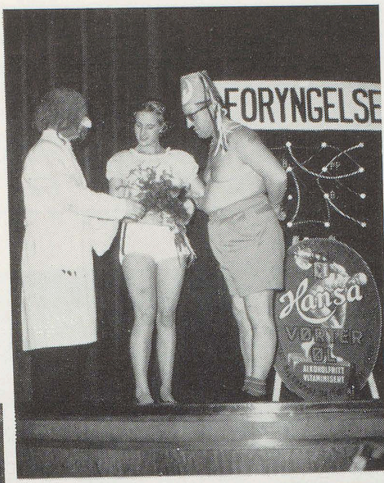


Den sterke mann —
John Skår.

Finalen. —

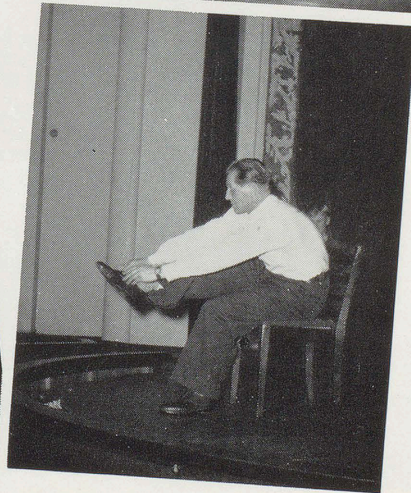


Rollelisten (forts).
 Foryngelseskuren:
 Olav Ness, Amanda
 Okland, Turid Pla-
 tou. — Kong Faruk,
 Th. Torgrimsen. —
 Norges dag i USA,
 Fritz Flood. — Mor-
 genfrisk Dame, Bir-
 ger Johnsen. —
 Where is your Heart
 (fra Moulin Rouge)
 — Wonderful Co-
 penhagen, Mosken
 Robberstad. —



«Perle» og «Bruse»,
 Fritz Flood og Bir-
 ger Johnsen

Gjester var Mosken
 Robberstad, og tid-
 ligere Hansa-mann
 Carsten Wold jr.
 som medvirket ved
 flygelet.



Vi tar

„arbeidsforenklingsbriller” på — —

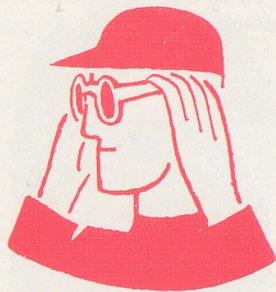
Jeg besøkte i sommer en venn på hans landsted. Da vi skulle forlate stedet la jeg merke til at husets herre først åpnet ytterdøren og låste låsen i fra innsiden, så flyttet han nøkkelen over til utsiden og låste opp låsen igjen, og så kunne han på vanlig måte låse døren utenfra.

Da jeg antydte at han burde få en låsesmed til å ordne låsen, ble han meget forbauset. Han var blitt så vant til at den var i uorden, at han ikke lenger reagerte på at det var tungvint.

Denne lille historien er hentet utenfor arbeidslivet, men hvor godt viser den ikke et kjent trekk ved de fleste av oss, både i og utenfor arbeidet.

Sånn og sånn har vi gjort arbeidet vårt år ut og år inn, vi legger nok an på å gjøre arbeidet vårt så godt som mulig, men vi tenker ikke så mye på om vi gjør det på den enkleste måten.

Ofte kan imidlertid det arbeidet vi selv utfører virke fornuftig og greitt, men vårt arbeid er bare et ledd i et hele, og det kan da i verste fall hende at det vi gjør faktisk er overflødig. Ikke alltid er det så ille som i dette tilfelle: Lagerformannen i en større og meget velordnet bedrift forte blant annet en bok for en viss type utlevering. Han hadde ikke bruk for disse opplysningene selv, men førte boken av hensyn til frk. Olsen oppe på kontoret, som hver måned fikk boken sendt opp. Da frk. Olsen ved



en tilfeldighet ble spurt hva hun brukte boken til, svarte hun: «Jo, jeg reviderer den for lagerformannen, og sender den ned igjen til ham».

Svært ofte vil det være slik at vi selv har de beste forutsetninger for å være «rasjonaliseringseksperter» når det gjelder det arbeid vi til daglig utfører selv, eller det som det er vår oppgave å passe på at andre gjør. Men skal vi kunne konkurrere med «eksperten», må vi se på arbeidet gjennom «arbeidsforenklingsbriller», og hva vil det si? I første rekke må vi sette oss inn i og ta i bruk den teknikk og de metoder rasjonaliseringsmannen anvender, midler som i seg selv er enkle, men ikke desto mindre meget effektive.

La oss derfor se nærmere på hvordan han angriper arbeidsforenklingsproblemet. Den delen av rasjonaliseringsmannens arbeid som går ut på å finne en enklere og bedre metode kan deles i tre:

- Kartleggingen.
- Analysen.
- Finne ny metode.

KARTLEGGING

Denne går ut på at en i detalj studerer arbeidet slik det utføres i dag. En følger da gjerne et bestemt arbeidsstykke, og ser hva som skjer med det. Kartleggingen er meget viktig, og en må derfor ikke nøye seg med annenhånds opplysninger, men en må søke disse hos dem som utfører operasjonene.



Samarbeid må til.

Alle de opplysninger en på denne måten samler, må en sette sammen i systematisk rekkefølge, slik at vi får oversikt over hele prosessen. Er det et monteringsarbeid, kan en tegne et såkalt «flow chart», som likner en elv, hvor de enkelte delene begynner som små bekker som tilslutt danner en stor «å». Er det en transportanalyse vi foretar, kan det være gunstig å tegne inn gangen i perspektivtegninger av bygningen. Ved kontorarbeid, hvor vi vanligvis er interessert i hva som skjer med et papir, og hvor dette skjer, letter det oversikten å tegne inn de enkelte avdelinger som kolonner på et stykke papir, og så følger en det papiret en er interessert i, og tegner ned hva som skjer med det i hver avdeling.

ANALYSE

Kartleggingen har nå gitt det materiale som skal analyseres, og hvis kartleggingen er fullstendig, skal den for hver enkelt operasjon kunne svare på:

- Hva er det som utføres?
- Hvor utføres det?
- Hvem gjør det?
- Når gjøres det?
- Hvordan gjøres det?

Og her er vi faktisk ved rasjonaliseringsteknikkens viktigste hjelpemiddel, nemlig ordet Hvorfor?, og dette spørsmål stiller vi til hvert eneste av de svarene vi har fått på de fem spørsmålene ovenfor.

Vi vil ha greie på formålet med hver enkelt operasjon, og vi vil vite hvorfor arbeidet utføres på dette stedet, av denne personen, til denne tiden, på denne måten osv.

Ved å gå gjennom kartleggingen på denne systematisk søkende måten, vil vi kanskje finne at en eller flere operasjoner er unødvendige, selv om vi nok sjelden får så fin fangst som lagerformannens bok. Mer alminnelig er det at en operasjon i og for seg kan synes ønskelig, men det koster for mye å utføre arbeidet i forhold til den nytte vi har av det. Vi velger derfor å sløyfe det. Men vi kan også oppnå andre ting:

to eller flere operasjoner kan slås sammen, en operasjon kan legges til et mer hensiktsmessig sted, operasjonen kan utføres av en annen person, rekkefølgen på operasjonene kan forandres, eller selve måten arbeidet utføres på kan forenkles.

Og nå er vi kommet til tredje trinn i arbeidsforenklingsteknikken, nemlig: *å utarbeide den nye metoden.*

Har vi nå vært ordentlig kritiske i vår analyse av den kartlagte prosess, vil vi antagelig på hvert trinn i prosessen ha flere forbedringsmuligheter, og oppgaven blir da å velge ut de beste d. v. s. bygge opp den prosess som tilsammen gir den største besparelse i arbeidstid og den største lette for dem som utfører arbeidet.

Uten på noen måte å undervurdere det å få ideer, vil jeg ikke unnlate å gjengi hva «Politiken's» berømte «Kumbel» har sagt om det — «At få en idé».

Kunsten er ikke
at få en idé
enhver kan med
letthet få to.

Kunsten er
mellom to eller fler
ganske alminnelige
hverdagsidéer
at finne den
der er god.

Ofte kan det imidlertid være gunstig i større utstrekning å løsrive seg fra den gamle metoden, og i stedet ganske enkelt forsøke å fastslå hovedformålene med prosessen. Når en så har disse klart for seg, ser en hvorledes en best og enklest kan oppnå hensikten.

Ved utarbeidelsen av en ny metode er det en gylden regel at vi skal bruke gravemaskinen før vi bruker teskjeen. Hvis vi tenker tilbake på lagerformannens bok, ville det hatt liten hensikt om vi der hadde gitt oss til å diskutere om to rubrikker kunne skifte plass, når vi etterpå med gravemaskinen hev alt sammen vekk.

Vel, verre er ikke den teknikk arbeidsforenklingen bygger på, og det vil igjen si at vi i vårt daglige arbeid allesammen kan virke som rasjonaliseringseksperter «på si». Hva vil det derfor si å ta på «arbeidsforenklings-

briller»? Jo, vi sier som rasjonaliseringsmannen: «*Det fins alltid en bedre metode*», og så anvender vi den teknikk vi her har gått gjennom.

Først når vi ser på alt vårt arbeid på denne måten, kommer all vår prak-

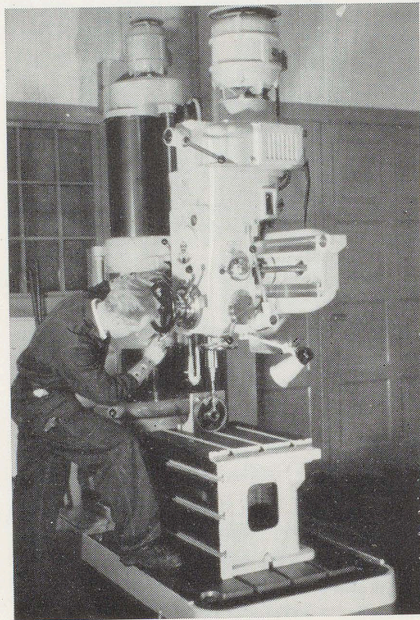
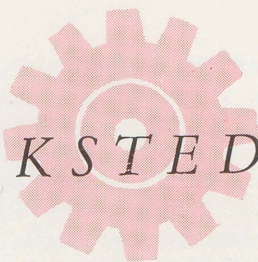


tiske erfaring til sin rett, og vi kan virkelig gjøre skam på den kjente amerikanske bilindustrileder Charles F. Kettering's syn på erfaring. Han sier: «Jeg bryr meg ikke om å ha erfarne folk i min tjeneste. Den erfarne forteller meg alltid hvorfor den eller den oppgave ikke kan løses, mens den uerfarne er så naiv at han ikke vet at oppgaven ikke kan løses, derfor går han i gang med den — og løser den».



MASKINVERKSTEDET

1921 * 1953



En prektig boremaskin.

Verkstedene på Hansa er i det alt vesentlige basert på å holde alt det forskjellige utstyr i orden, det vil si, hovedsakelig reparasjoner og vedlikehold. Men ved siden av dette har vi også hatt det meste av arbeidet ved de tallrike nye installasjoner.

Før første verdenskrig var det heller smått med maskinverksted på bryggeriet, i alle fall som sentralverksted, det var gjerne slik at de enkelte avdelinger hadde en mann, eller flere,

som ved siden av annet arbeid reparerte de maskiner som var.

De var heller ikke utlærte håndverkere alle, men de var flinke og interesserte menn som med intimt kjennskap til maskiner klarte å holde hjulene i gang.

Årene etter første verdenskrig, førte med seg stor teknisk utvikling og mekanisering på nær sagt alle områder innen bryggeriet. Det ble da naturlig å sette større krav også til vedlikeholdet av det kostbare utstyr.

Det ble behov for et maskinverksted og det fant sin naturlige plass i etasjen over den nåværende maskinsal, her var etter datidens behov, rikelig med plass.

Hele utstyret av verktøymaskiner var en dreiebenk og en liten høvel, samt en smergelskive som måtte sveives for hånd. Skulle man f. eks. slipe en meisel, måtte man holde meiselen i den ene hånden, og sveive med den andre, eller få hjelp av en annen mann.

Det meste av håndverktøyet ble den gang laget av verkstedets folk og det ville ha forbausset de fleste yngre håndverkere i dag, om de hadde sett hva en den gang klarte, med de primitive materialer og hjelpemidler en hadde. Skulle der bores et hull i en eller annen del, ble det som regel utført med en såkalt borsmelle.

Elektrikeren holdt også til på dette verkstedet, og det er ganske interessant å dvele ved spranget fra 10—15 motorer til de ca. 400 vi har i dag.

Utviklingen på bryggeriet krevet i



* JULE-KNASK *

Tradisjonen tro serverer vi her Hansa's julekonkurranser. Når ribbestek og annen julekost vel er innenfor vesten er det tid til å ta fatt på knasket.

Kryssordoppgavens løsning belønnes denne gang med 3 bokpremier.

Det samme gjelder bridge-oppgaven.

Tippingen følger andre regler og premien her er 100 kr.

Løsninger med navn og avdeling påført må være sekretariatet i hende innen 15. januar 1954. Ved flere riktige løsninger blir vinnerne valgt ved loddtrekning.



JULE-TIPPING

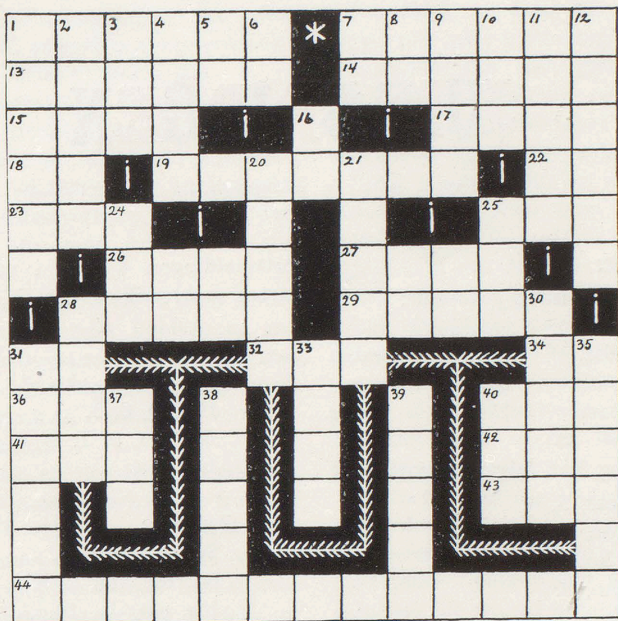
Hva liker vi best, lyder mottoet, og det spørsmålet skal vi stille oss selv i hvert enkelt tilfelle før vi fyller rubrikkene med 1'ere, x'er og 2'ere. For eksempel: Hva liker jeg best. Pils — Bayer? Holder vi på pilsen blir det 1'er i første rubrikk. Holder vi på bayeren 2'er i annen rubrikk. Anser vi begge ølsortene like gode setter vi x i midtribrikken. Og så videre. Men under gjennomgåelsen av kupongene, tar vi ikke her på konkurranseavdelingen hensyn til hvilken av sortene eller

tingene som omsettes i størst kvantum. Vi teller opp de «stemmene» de forskjellige sortene eller tingene har fått i denne konkurransen, og det resultatet vi da kommer til, blir avgjørende for «kampene» utfall. Vinnere blir de som på sin kupong har flest «rette», det vil si hvis smak faller sammen med majoritetens i flest mulig av de tilfellene hvor vi her skal velge. Beløpet vi tipper om er 100 kroner, som fordeles etter Norsk Tipping's regler. Sett i gang og lykke til!

	1	x	2
Pils—Bayer			
Brus—Vorterøl			
Selters—Soda			
Gammelost—Gaudaost			
Sylteflesk—Røkekjøtt			
Lutefisk—Risengrøt			
Ansjos— Sursild			
Hjortebakkels—Fattigmann			
Julegledede—Alpefiol			
Spekelasjer med mandler—Uten mandler			
Julegran—Julefuru			
Englehår—Glitter			
Lys Eksport—Mørk Eksport.....			

Navn:..... Avdeling:.....

JULE-KRYSSORD



VANNRETT:

1. Ofte ser vi en, hører en og snakker om en....
7. Bi-produkt.
13. Vi vil helst ha det alle.
14. Hører til en kjole.
15. Verbum for det motsatte av å vokse (stige).
17. Snyltedyrr.
18. På engelsk må det ha en vokal til for å bety det samme som på norsk.
19. Lønner det seg ikke å være.
22. Forstavelse på en REpublikkstat.
23. Bevertersted og forstavelse på en av oss.
25. Bør en ha på (Navn på en av oss).
26. Er vi kjent med her i Bergen.
27. I Spiretrommelen.
28. Nedenfor blusen.
29. Hinne, B.....
31. Ukjent.
32. Holberg-uttrykk.
34. Gjærningsord, og så kan det være godt av og til.
36. Liker vi å få.
40. — — — til stadighet, da må en slutte.
41. Belgfrukt.
42. Over til Pils.
43. Er det ikke meget av på Hansa.
44. Nesten alle av oss vil ha øl, Men det er først og fremst en

Navn:

Avdeling:

LODDRETT:

1. Det kunne ha gått bra men det ble en
2. Både på kirkegulvet og omkring vår Produksjon.
3. Endestavelse både på tandert og det som stikker.
4. Bare tøv, men sammen med disse et navn på en av oss.
5. Endelse på en høytid.
6. Endelse på noe vi er knyttet til.
7. Forstavelse på navn som er velkjent hos oss.
8. De hadde det moro.
9. Flir.
10. Pers. pronomen.
11. Redelig.
12. Ser vi lite til nå om dagen (flertall best. form).
16. Sier pappa når han har vært i skapet.
20. Idé.
21. Forkortelse som er kjent og sammen med disse har vi respekt for det.
24. Mynt.
25. Firmanavn fra før krigen.
28. Forstavelsen på en av våre statuer, samt til til bruk i forbindelse med klesvasken.
30. Hansa-produkt.
30. Hansa-produkt.
31. Navn som er knyttet til våre produkter (Baklengs).
33. Skrives det meget om for tiden.
35. Gjengivelse.
37. Sikker.
38. En eldre tittel i «Hansa-posten».
39. Ikke rett.
40. Nr. 43 vannrett om vende.



JULEBRIDGEN

VED REIDAR E. WESTLIE

Meldeoppgave:

Meldingene har hittil gått slik:

Nord.	Øst.	Syd.	Vest.
1 sp.	pass	2 hj.	pass
2 sp.	pass	?	

De er syd og har følgende kort:

- Sp. ess, 5, 4.
- Hj. da, kn, 8, 5, 3.
- Ru. ko, 8, 4.
- Kl. ko, 9.

Følgende meldinger står til Deres disposisjon:

- a) 2 gr. b) 3 hj. c) 3 sp. d) 3 gr.
- e) 4 sp.

Hviken av disse meldingene ville De nå ha foretrukket?

*

Melde- og spilleoppgave.

Meldeproven: Syd åpner med 1 kløver, og oppgaven Deres består i å melde vest og øst sine kort fram til

sluttmeldingen 4 spar i vest. Motparten melder ikke mer. Kortene:

Vest har:

- Sp. ess, ko, kn, 10, 8.
- Hj. 10, 8, 3.
- Ru. ko, 9, 7.
- Kl. 9, 4.

Øst har:

- Sp. da, 6, 3, 2.
- Hj. ess, da, 2.
- Ru. ess, da, 10.
- Kl. da, 5, 3.

Spilleproven: De har altså fått kontrakten på 4 spar som vest. Nord spiller ut kløver 10, som syd stikker med kløver knekt, og fortsetter med esset og kongen i fargen. Den tredje kløver stikker vest med spar 10, og nord viser renons tredje gang. Vest spiller to ganger trumf og begge motstanderne følger. Hvordan vil De så planlegge det videre spill?

Gratis opplysning: Nord har knekten fjerde i ruter.

Navn:

Adresse:



midlertid at 2. etasje i maskinhuset måtte taes i bruk til det nye kjøleanlegget som ble påbegynt i 1921. Og med fullføringen av den nye lager- og ekspedisjonsbygningen ble der plass ledig til et nytt maskinverksted, det samme som vi har i dag.

Det nye verkstedet ble utstyrt med, — foruten dreiebenken og høvel en søyleboremaskin, elektrisk smergelskive, med to skiver, og en mengde med nytt håndverktøy, slik at det etterhvert sto godt «rustet» til sin oppgave.

Senere kom det så til en liten benkboremaskin, elektrisk koldsag m. m.

Alle verktøymaskiner ble den gang drevet av en felles motor og med transmisjonsaksel i taket og remmer til hver maskin.

Dette var så det vesentligste av utstyret på maskinverkstedet fram til årene 1934—35, da koldsagen ble skiftet ut med en ny, som ble drevet separat av en liten motor. Den største av våre dreiebenker kom i 1934 og kan således snart feire sin 20-års dag. Denne dreiebenken ble også drevet med egen motor.

I årene før og under den siste verdenskrig ble maskinverkstedet satt

på en ganske hård prøve, da tilgangen på reservedeler og nytt utstyr ble sterkt redusert, og måtte derfor lages her.

Fra 1945 og fram til i dag har bryggeriet atter gjennomgått en svær ekspansjon når det gjelder nyanskaffelser av maskiner og utstyr, og det ble tidlig ganske klart at maskinverkstedet trengte fornyelser.

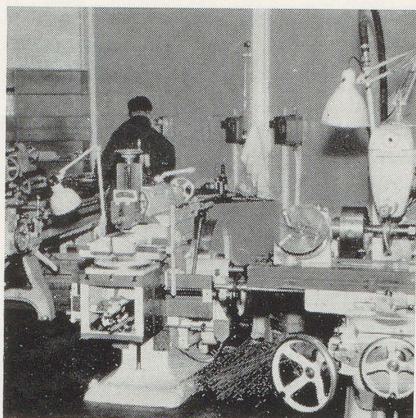
Først ble der anskaffet en universal fresemaskin, senere kom en mindre dreiebenk, og ved siden av det utstyret som sto der fra tidligere, begynte det å bli ganske «broget».

Det ble ganske enkelt for liten plass på verkstedet, — her måtte gjøres noe radikalt, og sommeren 1953 begynte så en omfattende forandring. Arbeidet med denne hører i dag heldigvis historien til.

To bæresøyler som var ganske sjenerende for plasseringen av maskinene ble fjernet, tak og vegger ble kledd med plater, gulvet som tidligere var asfaltert ble støpt i betong og endelig ble maskinene stilt opp slik de skal stå på et tidsmessig verksted. Den siste nyanskaffelsen av maskiner — en radial boremaskin ble montert i høst og forhåpentlig vil denne



*
Førsteklasses
«teknisk» assistanse



Utsnitt fra maskinverkstedet, i bakgrunnen dreier Larsen.

sammen med de andre maskinene på verkstedet fyller behovet i en årrekke fremover.

Slik maskinverkstedet presenterer seg i dag med nye maskiner og et flott lokale, sammen med de andre verksteder på bryggeriet, og en stab av dyktige fagfolk, går vi med friskt mot løs på nye store oppgaver.

Til slutt har vi grunn til å takke bryggeriet for velvillig investering i nytt utstyr, og gratulere oss selv med «byens fineste verksted». B.



SMÅPLOKK TEUNØTTES

Samlet av SURRE BURRE.

Ved ubeviste bevegelser er det den venstre hånden De bruker mest. —

*

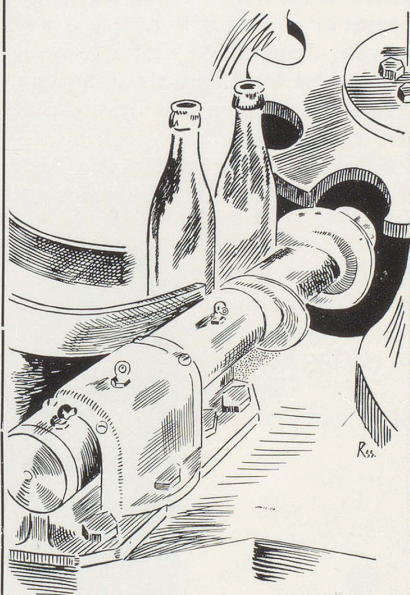
I Sveits har skorsteinsfeierne flosshatt. —

*

Hun-moldvarpen lager kurvete tunneler, hannen lager rette tunneler.

Her passer det bra

å vise finessen ved innføring av flaskene i tappe-maskinene. Ved hjelp av en «sneil» skrues flaskene det siste stykket inn i maskinen, og denne sikres derved mer kontinuerlig og «flytende» tilførsel. Samtidig kan maskinen kjøres med større hastighet enn om det opprinnelige innføringssystemet hadde vært i bruk.



◀ ELEKTRIKERVERKSTEDET ▶

1921 — 1953

Det som i året 1921 likesom skulle bety å være elektrikerverksted, lå i 2. etasje, over det nåværende verkstedet. Det besto av et bord med en skrustikke på. I samme rom var det en dreiebenk, der man fikk kommutatorene på likestrømsmotorene avdreiet. Inne på loftet, hvor nå malt-siloene er, var det et kott, der det ble oppbevart forskjellig elektr. materiell. Når en skulle prøve sikringer brukte man en ringeklokke og et batteri. Samme år ble det innredet nytt mekanisk verksted, ved siden av materiallageret og av dette fikk elektrikerne overlatt et hjørne til sitt arbeid. Det var straks en forbedring, i det man ble spart for den lange transport opp på loftet for avdreining av ankerne.

Da der ble brukt meget destillert vann til akkumulatorbatteriet, ble der innstallert et destillasjons-apparat i det såkalte «Flaskesliperi», hvor man slipte skadete flasketuter i den tid man brukte naturkork. Da man gikk over til å bruke bare crownkork ble «Flaskesliperiet» nedlagt og det ble innredet til elektrikerverksted. Her ble montert en prøvetavle. På denne tavlen var montert et relæ og tablå som tente en lampe som hang i vinduet. Når man på en av avdelingene hadde trykket på en, dertil anbragt knapp, lyste lampen til man gikk inn på verkstedet for å se hvem som varslet. I det gamle «Flaskesliperiet» fikk man ha verkstedet til 1939. Da skulle det skytes inn i fjellet og verkstedet sto akkurat der det skulle bli inngang. Det ble da

flyttet til nedre enden av hvelvingen, ved siden av filtervaskeriet. Rommet var mindre, men p. g. a. plassmangel ved bedriften måtte en slå seg til der. Plassen ble godt utnyttet, med skaper på veggene til reservedeler og elektrisk materiell, som det var lett å komme til. Reservemotorer og annet tyngre materiell ble oppbevart på gjærhusloftet.

Den 3. oktober 1953 ble det nye elektrikerverksted tatt i bruk. Om dette kan man si: «Alle tiders». Her er det lyst og lett, og verkstedet er forsynt med en stor stikkebenk med 3 skrustikker, blant annet en universalstikke som også kan brukes som rør-stikke. I stikkebenken er der innredet flere skap med faste hyller, mens skapene langs veggene er innredet med stillbare hyller. En flott skrivepult, laget på snekkerverkstedet, er satt inn her til bruk for dem som stundom må ta seg av skriftlig arbeid. Verkstedet er godt forsynt med verktøy og måleapparater, bl. a. ampèremetre som dekker en avlesning mellom 0—500 A.

En stor prøvetavle er også montert. Av maskiner står det en benk-boremaskin og en smergelskive. Der er dessuten en håndboremaskin.

Transporten av motorer fra og til verkstedet foregår nå lettvtint, idet man bruker elektrotaljen i fryseriet til å heise motorene opp på en 4-hjult tralle som man kjører bort til prøvetavlen. Til reservemotorene er det laget plass i kjelleren, hvor akkumulatorene var plasert tidligere.

H. T. O.



VÅRE INSTRUMENTER:

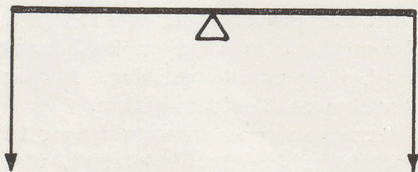
VEKTER

3. artikkel av Ing. A. PHIL

«Våre instrumenter» har fått hvile i fred temmelig lenge nu. Men det er bare her i Hansaposten — for ute i bryggeriet har de mange »—metere» vært i stadig bruk i det daglige arbeid, både termometrene og sakkarometrene som vi har skrevet om. Nu skal vi ta en kik på det som måler tyngde — «gravi-metere» kunne vi kalde det, av *gravis* = tung (bare tenk på *gravid!*), men det heter nu i all dagligtale *vekter*.

Å veie en ting vil si å sammenligne den med noget, f. eks. et lodd. For å ha noget å gå ut fra, bruker man da som enhet «1 kg», som med visse forbehold er lik vekten av 1 liter vann.

For å veie bruker vi en vektstang, som oftest en «likearmet vektstang» slik som vi ser her (*fig. 1*). Den vipper over en «kniv» på midten. Det stedet hvor kniven ligger an mot vekt-



• *Fig. 1.*

stangen lager man nøyaktig og solid, — det kalles for «pannen». Hvis nu kniven står akkurat på midten, og posen på venstre side er like tung som loddene på høyre, vil vektstangen

holde seg vannrett og vi kan telle opp loddene.

Det som er det viktige for at vekten skal holde seg ben, «være i likevekt», er imidlertid ikke at vektene på begge sider skal være like, men at produktet «kraft x arm» er like stort på begge sider. «Kraften» er det vi har lastet på, eller loddene, «armen» er avstanden fra midten og ut til der hvor vekten henger på. Passer vi bare på

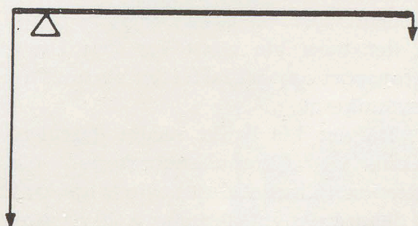
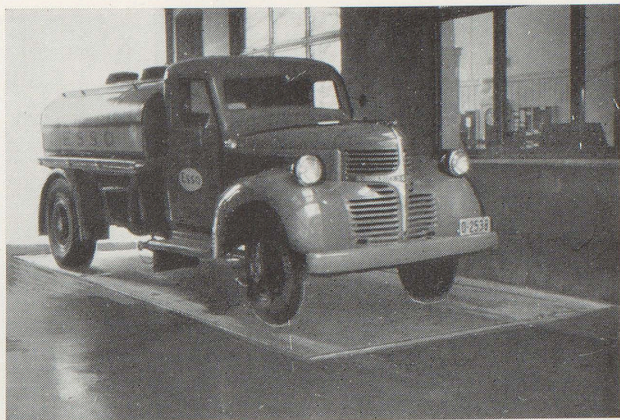


Fig. 2.

at dette produktet blir like stort kan vi godt sette kniven langt ut fra midten. Da får vi en «ulikearmet» vektstang slik vi ser her (*fig. 2*). Dette er en «desimal-vektstang», den lengste delen er 10 ganger så lang som den korte. Her behøver vi ytterst ute på den lange enden bare å sette 1/10-part av vekten i lodder, for loddene får en 10 ganger så lang arm å virke på. Så dette systemet bruker vi når vi skal veie tunge ting.

Og hva veier vi så daglig her på Hansa? Ja, det er ikke småtteri det spenner over: det er alt fra 10 tonn

Fig. 3. Brovekten.



ned til ett tiendedels milligram det blir som 1 : 100.000.000.000 én til 100 milliarder. Men vi må riktig nok ha forskjellige vekter til de forskjellige formål, og nu skal vi se på dette.

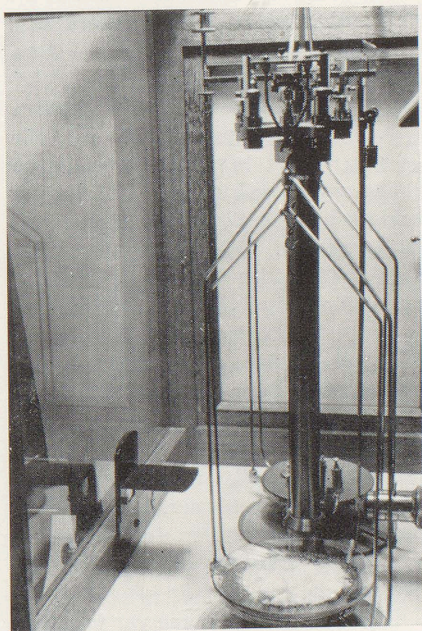
Den første vekten vi støter på er brovekten i vekten. Her står en «Esso»-bil og veier inn fyringsolje (fig. 3). Brovekten er laget etter desimalsystemet, men armen for loddet er atskillig mere enn 10 ganger så lang, for loddet skal jo greie å vippe en bil på 6-8000 kg. Om «Råsok i Vakten» og veiningen der sto der forresten i «Hansaposten» nr. 2/1952, så vi ser ikke nøyere på dem.

Men litt nøye kan vi se på denne analysevekten på laboratoriet (fig. 4). Det er en likearmet vekt, hvor både kniv og panner er laget av agat, som er noe av det hårdeste man vet. Det er «kniv og panne» både på midten og ute hvor vektskålene henger, så vekten beveger seg uhyre lett. En fjær? Den vil gi et voldsomt utslag! Nei, *et hår* kan den veie, men da må man også passe på å lukke glassdørene. Nu står det på vektskålen et urglass med et hvitt pulver.

Det neste vi støter på ser nokså innviklet ut: det er det innvendige

av en automatisk vekt, og denne bruker vi til malt. (fig. 5). De er imidlertid bare «alminnelige» likearmete vekter de også, med lodder på den ene siden (den kan vi ikke se)

Fig. 4. Bunge-vekten.



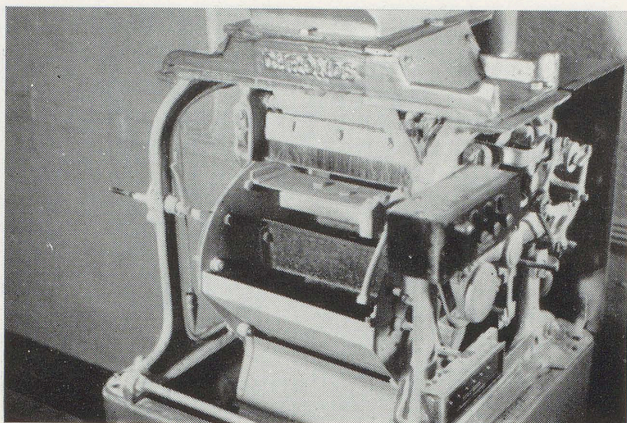


Fig. 5. Malt-vekt.

og med den store skålen her på fremsiden. Maltet kommer sigende ovenfra, og når 5 kg er nådd, vipper skålen og tømmer seg. Så vipper den tilbake og blir fylt pånytt. Når skålen vipper dunker den borti telleverket som vi ser her fremme, så får vi tall på det som passerer vekten. Denne vekten har til og med 2 telleverk: et «veieur» og en totalteller.

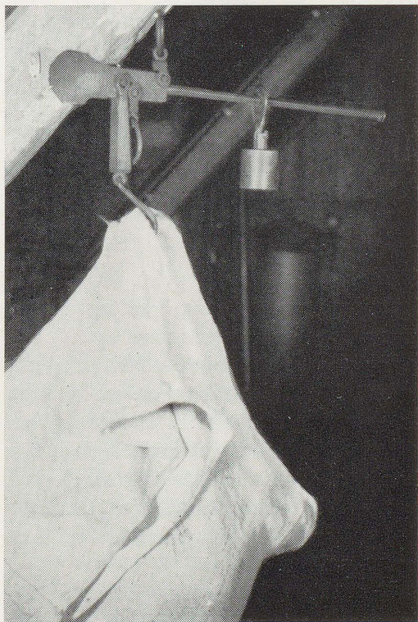
Så går vi en tid tilbake — men pussig nok ikke mere enn 10—12 år. Da veiet vi humlen på denne måten (fig. 6). «Bismeren» kjenner vi jo alle — den er det beste eksempel på en «ulike-armet» vektstang. Her henger sekken i kroken i fast avstand (arm) fra «kniven». På den annen side skyver vi loddet utover, til «kraft × arm» greier å vippe opp sekken.

Da vi forlot bismeren, gikk vi over til å veie humlen på en desimalvekt, en slik som vi ser her (fig. 7). Her er det riktig nok Røssevold som veier inn (eller ut?) lagermetall på Materiallageret. En slik desimalvekt med skyvelodd er en bismar, bare i sterkt forbedret utgave. Den desimalvekten vi veidde humlen på står nu på Stølen.

Ingen av disse vektene var jo særlig

nøyaktig for et så edelt stoff som humle, så nu fikk vi for 1 år siden denne vekten (fig. 8). Den går til 50 kg, og man leser lett av ca. 25 g. De to fine blanke «skjoldene» man ser

Fig. 6. «Bismeren».



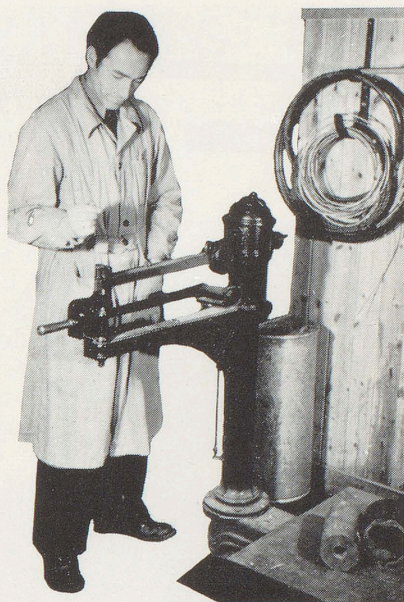


Fig. 7. Desimal-vekt.

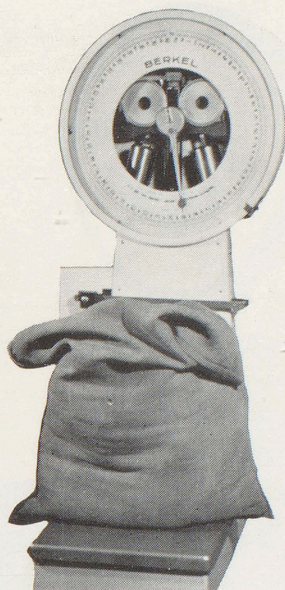


Fig. 8. Berkel-vekt.

i alle Berkel-vekter er pynt for å dekke over mekanismen. Det «fine» med dem er at vektarmene står i forbindelse med en oljebremse. Man kan ta av og på plutselig tunge kolli, vekten får allikevel en bløt bevegelse. Det er et fint mekanisk arbeid i dem, og den store skalaen gjør at man kan avlese meget nøyaktig. De er hurtige å arbeide med, derfor har vi også anskaffet en Berkel til veining av alt fatøl som går ut (fig. 9). Vi selger ølet i liter, men skriver vekten av dunken på merkelappen. Så kan enhver mottager kontrollere at dunken veier fullt opp det den skal, — at den altså er full av øl.

Den siste vekten vi har kjøpt kom på laboratoriet. Det er som det ses en analysevekt, og den kan ikke veie mere enn 200 g (fig. 10). Men likesom Bunge-vekten fig. 4 veier den meget

nøyaktig, ned til 1/10 milligram. Det pussige ved den er at den stadig er fullt belastet med 200 g, også når den er «tom». Når vi setter en ting innpå, må vi ta av lodder, slik at belastningen går ned igjen til 200 g. Loddene henger på vekten innvendig, og vi tar dem av med de 4 knottene vi ser på fronten. De virker samtidig på et telleverk, slik at at vi i vinduet i midten kan lese av vekten. Det «veieskibet» som står her veier 13,2896 g. (De tre siste desimalene kommer frem tilhøyre i vinduet. Straks vi tar i sveiven nederst på midten kan vekten bevege seg, da tennes en elektrisk lampe som lyser opp desimalene).

*

Skal vi ta en analyse til slutt med denne vekten, en enkel vannbestemmelse?

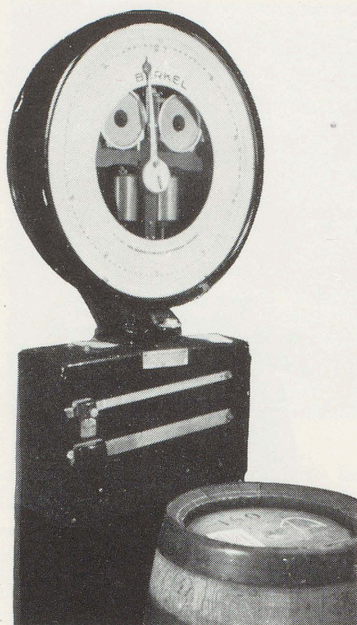


Fig. 9. Berkel-vekt.

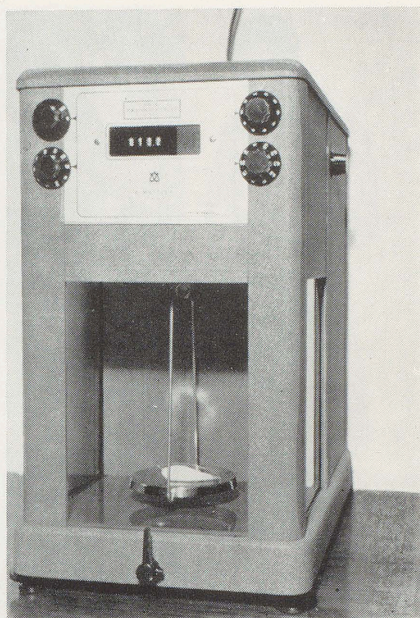


Fig. 10. Desimalvekt.

1. Vekt av veieskib med mel 13,2896 g
2. Vekt av veieskib med mel,
etter tørring13,0233 g
3. Vekt av veieskib, tomt .. 7,1956 g

Mellem pkt. 1 & 2 har vi hatt stoffet i et tørreskap som holder temperaturen meget nøyaktig. Vi stiller det på 103—105 °C og tørker i 2 timer. Så tar vi veieskibet ut, og

setter det i en «exsicicator» ½ time til avkjøling før vi veier igjen.

1 ÷ 3 gir 6,0940 g = innveiet mel
1 ÷ 2 gir 0,2663 g = vann som er tørret bort.

$$\text{Innhold av vann} = \frac{0,2663 \text{ g}}{6,0940 \text{ g}} \cdot 100 = 4,37 \text{ g/100 g («4,37\%»)}$$

hvilket vil si: I 100 g av melet er det 4,37 g vann. Så enkelt er det.

HANSAPOSTEN

ønsker alle sine lesere

GOD JUL

*Hansa
posten*

HANSA GUBBELAG

REFERAT FRA ÅRSMØTET

Hansa Gubbelag holdt sitt årsmøte mandag den 26. oktober. Kanskje fordi det var årsmøte og kanskje fordi menyen var fisk, var årsmøtet i minste laget, i hvert fall betydelig svakere enn vanlig. Formannen Einar Bernhardsen ønsket velkommen og ga ordet til sekretær Bjarne Pedersen for sesongen 1952/53. Kassereren Søren Eide meddelte hvorledes det står til med finansene og i samme forbindelse referertes revisorens, kontorsjef Traaa's kritiske bemerkninger. Ved valget lykkedes det ikke viseformannen, Haakon Olsen, å få avløsning, mens derimot Søren Eide etter å ha avtjent sin «verneplikt» ble avløst av Steffen Steffensen. For inneværende sesong består styret av:



E. Bernhardsen — formann.
Håkon Olsen — viseformann.
Bjarne Pedersen — sekretær.
Steffen Steffensen — kasserer.
Ole Walle — styremedlem.

Etter at de vanlige årsmøtesakene var behandlet kåserte kontorsjef Wabeck Hansen om de forskjellige sider av ølomsetningen og berørte derunder ølets historie, avgiftene, bevillingene og litt om lovgivningen. Han hadde bl. a. konstatert at kjennskapet til vår bransje og næring var langt mindre enn hva man skulle vente, tildels hos folk som står næringen nær. Han sluttet derfor sitt kåseri med å oppfordre hver i sin krets og på sin måte å fortelle om øl for der igjennom å bane vei for «public relation» — en mere utbredt og alminnelig forståelse hos publikum for det øl, som vi er stolte av å få være med på å fremstille. Som et ledd i den alminnelige opplysningsvirksomheten ville bedriften i nær fremtid arrangere omvisning for samtlige ansatte med ektefelle.

Den musikalske underholdning ble foruten av Gubbelagets trofaste husorkester Folkestad, Grønbeck og Kolstad, besørget av en blåsekvintett fra Divisjonsmusikken. Det var et morsomt og et bokstavelig talt friskt innslag, som ble overmåte vel mottatt av gubbene.

BERETNING FOR SESONGEN 1952—1953

Gubbelaget har i denne sesong hatt 6 medlemsaftener, alle i Eldorado Pensjonat.

Av møtene kan især fremheves:

Møtet 12. januar 1953, hvor pensjonistene var innbudt med sine hustruer. Videre var innbudt de kvinner som hadde arbeidet i bedriften i 25 år. Gjester var dessuten direktør Platou, kontorsjef Wabeck Hansen og fru Eva Skarsten. Sverre Eriksen underholdt, og pensjonister og gubbinner gav uttrykk for sin begeistring for at de fikk være med.

Av underholdning ellers har vi hatt 2 kåserier av bryggerimester Jonsson, et om en ferietur til Tromsø og et om hvordan bryggeriet vil se ut om 50 år. Bryggerimester Jonsson er etter hvert blitt en like kjent som skattet kåsør i Gubbelaget. Han har holdt oss underrettet om hva som skjer av betydning innen bryggeribransjen både ute, og innen vår egen bedrift, et trekk som vi som bryggerifolk setter særlig pris på, likesom han ellers har vist seg som en underholdende kåsør. Uten forkleinselse for andre synes vi han fortjener en spesiell takk for sin innsats her i laget, og vi håper fortsatt å kunne få glede oss over hans orienteringer.

Vår egen gubbe, bryggerimester Wergeland har fortalt om en tur i det yndige og fruktbare Danmark, og bryggerimester Svend Murstad om fremstilling av alkohol. Dessuten har vi hatt besøk igjen av gartner Løvteit, som har lest opp. Alle som har bidratt på denne måte takker styret på det hjerteligste.

Videre en takk til alle som har vært med og underholdt på annen

måte på hyggekveldene. Vi nevner i denne forbindelse Folkestad, Grønbeck og Kolstad som alltid beredvillig har møtt opp for å underholde oss med musikk.

Og til slutt en stor takk til bryggeriet for den forståelse det har vist laget, og vi retter denne takken til direktør Murstad.

Møtene har gjennomsnittlig vært besøkt av 35 gubber.

Styret har bestått av:

- E. Bernhardsen — formann.
- Håkon Olsen — viseformann.
- Bjarne Pedersen — sekretær.
- Søren Eide — kasserer.
- Ole Walle — styremedlem.



Her har De meg igjen
— i min fineste puss —
for å ønske nettopp Dem
et forfriskende

GODT NYTTÅR
PÅ GJENSYN I 1954

Tørsteslukkeren fra **Hansa**

— her kommer jeg, først til alle dere, —
Nyttårsaften til alle våre innen- og
utenbys venner, *takk for det gamle!*

BEDRIFTSOMVISNINGER

HØSTEN 1953

Omvisning for våre egne.

For en tid siden ble det på et møte i Produksjonsutvalget ytret ønske om at det ble foretatt omvisning i bedriften for våre egne ansatte og deres nærmeste pårørende. Først og fremst for ektemaken naturligvis, men hvis sådan ikke fantes, da for en annen slektning eller venn. Dette ønske var meget naturlig og forståelig. Der hadde mor i huset i årevis, dag ut og dag inn laget frokost og matpakke til mannen eller sønnen og sendt ham i jobben, men aldri sett dette stedet hvor han arbeidet.

Det var imidlertid ikke så ganske enkelt å avvikle en slik sak. Arbeidet måtte gå sin gang, og det var ca. 300 ansatte som i tur og orden skulle delta i omvisningen + ca. 300 innbudte pårørende. Med 10 besøk, fordelt på 3—4 uker, ble saken greitt gjennomført, og vi tror til alles tilfredshet. Det var lett å merke at gjestene var interessert i alt de fikk se, og at de ansatte med glede viste fram nettopp sin arbeidsplass og forklarte sitt arbeid. Avslutningene i bryggerhuset med øl og pølser ble hver gang akkurat den lille hyggestund som alle satte pris på. *H. W.*





HJERTELOG TAKK!

Vi hustruer som har våre menn ansatt på Hansa Bryggeri takker på det hjerteligste direktør, samt ledelse for den hyggelige dag vi fikk. Det hele imponerte oss alle. Spesielt den interessante forklaring vi fikk av bryggerne. Likeså takker vi for den koselige hyggestund vi fikk i det flotte bryggerhus. Det var sikkert et stort løft å sette det hele i sving. men det gikk fint som alltid når Hansa arrangerer noe.

Hjertelig takk.

H. A. E.

OMVISNING FOR DISKE-BETJENINGEN VED FORSKJELLIGE FATØL-RESTAURANTER

Den 3. og 4. november ble det på foranledning av direktør Platou arrangert et besøk på bryggeriet for diskebetjeningen ved de forskjellige fatøl-restauranter.

Hensikten med besøket var å gi betjeningen ved denne del av bedriftene en grundig og detaljert orientering vedrørende fatøl. Fremmøtet skjedde som vanlig ved slike anledninger i portvakten ca. kl. 10, hvor bryggerimester Wergeland og inspektør Murstad tok seg av gjestene, som hver av de to dage talte ca. 10 damer, samt herr Solhaug ved Restaurant Astoria, som begge dager var med som



*Undervisning i
behandling, tappning
og servering av øl.*



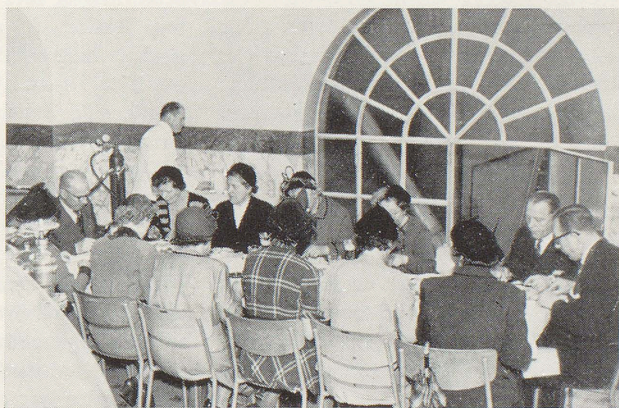
representant for Hotel- og Restaurantarbeiderforbundet. Gjestene ble først vist ned i de gamle kjellerne, hvor bryggerimester Wergeland ga en orientering om ølets lagring, forpasteurisering, filtrering osv., hvoretter man gikk under «Bryggerigaten» og opp i den nye lagerkjeller i fjellet. Her var det for anledningen arrangert fylling av fater på den relativt nye «fyllebukken», hvilket vakte stor interesse.

Ved nedre utgang fra kjelleren hadde Henry Skår, restaurantenes populære servicemann, arrangert en demonstrasjon i anstikking av fater.

Skår, som gjennom sitt daglige yrke har den beste kontakt med fatølrestaurantene og derfor kjenner alle svakheter, og feil som gjøres, ga selv en utmerket orientering om de forskjellige finesser vedrørende denne så viktige sak.

Etter en liten tur opp i mineralvannfabrikken, gikk turen til brygghuset via vaskeplanen, hvor de besøkende fikk se Wilhelmsen i full sving med å rengjøre fater.

I brygghuset var det som vanlig ved slike anledninger satt opp et fat øl med anstikker og krane, og her fikk damene en grundig undervisning



*Skår sørget for at
glassene ble
fylt på riktig måte.*

i behandling, tapping og servering av øl. Blant annet ble det demonstrert resultatet av å vaske ølglass i fettholdige vaskemidler, mot det korrekte, sodavaskede glass.

For damene var det selvsagt full anledning til å stille spørsmål, og ellers diskutere de forskjellige ting som de i denne forbindelse måtte ha interesse av.

For anledningen var det dekket et bord i brygghuset hvor våre gjester etterpå ble traktert med smørbrød og pilsnerøl. Bryggerimester Wergeland ønsket gjestene velkommen til bords, (hvoretter man nød bordets gleder i gemytlige former). Skår sørget naturligvis for at glassene ble påfylt på riktig måte, så Hanna kunne servere ølet slik vi her på Hansa vil det skal presenteres.

Etter en hyggelig stund takket inspektør Murstad gjestene på vegne av bryggeriet for den interesse de viste ved å etterkomme invitasjonen, og uttalte håpet om at besøket hadde bidratt til å øke interessen for den edle bryggerkunst og det edle produkt, dets behandling og servering.

Skår takket damene for det gode samarbeid han i de forløpne år hadde hatt med dem, og tilslutt rettet herr Solhaug på vegne av Hotell- og Restaurantarbeiderforbundet en takk til bryggeriet for den velvilje som var blitt vist ved å invitere restaurantenes diskebetjening opp til en omvisning.

Gambrinus.

★

Norsk Hotell og Restaurantarbeiderforbund's studiekurs i Bergen 19.—23. oktober ble avsluttet med en omvisning på bryggeriet for kursdeltagerne 24. oktober.

Bryggerimester Wergeland ledet omvisningen som ble fulgt med stor interesse. Omvisningen sluttet i brygghuset hvor direktør Platou ga en kortfattet historikk om øl. Videre om riktig behandling av øl og da i særlig grad fat-øl. «En stor del av vår by's restauranter har nå installert fatøl-anlegg og det tjener alle parter best at ølet blir servert som det bør og skal. Det påhviler derfor disk-damene et stort ansvar at ølet tappes i «riktig vaskete glass, riktig temperatur og passende trykk. Kvaliteten skal vi garantere».

Kåseriet ble påhørt med stor oppmerksomhet, hvilket og kom til uttrykk i opplysningssekretær Sigurd Johansen's svartale til direktøren.

Forbundets formann i Bergen, herr Halvard Rørvik, overrakte på forbundets vegne blomster, takket for hyggelig mottakelse og for grei og instruktiv omvisning og kåseri.

Re.

★

Haugesund Handelsgymnasium

er etterhvert blitt gamle venner av oss. Haugesunderne gikk tidligere på Bergens Handelsgymnasium, men har etter krigen fått sitt eget. Vi gledet oss derfor å kunne imøtekomme skolens henvendelse for noen år siden om å ta i mot avgangsklassene til et besøk, slik som de eldre haugesundere ennu drømte om fra sin Bergens-tid.

Og nu er også disse handelsgymnasiastene blitt årvisse gjester. De unge handelskvinner og menn viser en levende interesse for den edle bryggerkunst som de nok ikke trodde var så komplisert. For vår del håper vi at Haugesunds nye generasjon vil se mer fordomsfritt på ølsalget enn deres fedre har gjort.

Hansa - IDRETTE



Såta — Kvamskogen

Hansa Idrettslag holdt sin årlige generalforsamling i Svenneforeningen, fredag 16/10 1953.

Det var 40 medlemmer tilstede da formannen ønsket velkommen og åpnet møtet.

Dagsorden:

1. Beretning.
2. Regnskap.
3. Valg.
4. Skriv.
5. Kort referat fra idrettskurset på Voss ved Sverre Blom og John Østensen.

Sekretæren leste opp beretningen som ble vedtatt, etter Kvilekvals tilføyelse om de 2 mann som var sendt til idrettskurset på Voss.

Kassereren leste opp regnskapet som ble godkjent etter at en del bemerkninger var tilfredsstillende besvart.

Ved valget ble hele styret gjenvalgt.

Valgene fikk følgende resultat.

Formann: Eugen Leganger.
Viseformann: Sverre Blom.
Kasserer: Trygve Gjesdal.
Sekretær: Harry Øvrebø.
Styremedl.: Oskar Endresen og Halstein Espelid.

Varamenn: Odd Nilssen og Sverre Hallevik.

Materialforv.: Egil Haugen.
Revisorer: Åge Pettersen, Willy Tollefsen, ny.

Underkasser.: A. Grøtte, gjv. Eeg Larsen, gjv. T. Hannisdal, ny. P. S. Pedersen, gjv. O. Hybertsen, ny.

Fotballutv.: Willman, form., ny. K. Larsen, ny. T. Thorgrimsen, ny.

Oppmenn:

Skiutvalget: Kvilekval, form., ny. O. Nilssen, ny og H. Espelid, gjv.

Orient. og roing: Håkon Andersen, gjv.

Friidrett:	Sverre Blom, gjv.
Sykling:	John Østensen, gjv.
Skyting:	H. Kristiansen, gjv.
Svømming og gang:	Gjesdal, gjv.
Bridge	R. Willman, gjv.
Arrangement-komiteen:	E. Leganger, O. Stenhjem, S. Folkestad og T. Gjesdal, alle gjv.
Valgkom.:	John Østensen, gjv. H. Kvilekval, gjv. og H. Kristiansen, ny.

festen som skal holdes lørdag 31/10 1953.

Gjesdal kom med forslag om å klippe ut alt som står i avisen og Hansaposten om idrettslaget og samle det i en bok. Forslaget ble vedtatt og T. Thorgrimsen fikk i oppdrag å ta seg av det.

Formannen hevet møtet kl. 21.10. Etterpå var det pølser og stapp og forfriskninger, og en hadde en hyggelig stund. Det ble underholdt med sang og småstubber i fleng, og klokken ble 24.00 før de første tok fatt på hjemveien.



Formannen leste opp skriv fra Bedriftsidrettskretsens årsmøte, 15/11 1953. Styret foreslo John Østensen og S. Hallevik. Begge frabad seg vervet. I deres sted ble valgt E. Leganger, Hodne-land og Soltvedt som representanter ved årsmøtet.

Referat fra idrettskurset på Voss ble man enige om å ta ved bordet.

Gjesdal etterlyste pokalen i gang som det ble konkurrert om før krigen. Generalforsamlingen vedtok å la T. Thorgrimsen beholde den da det var liten interesse for å ta konkurransen om pokalen opp igjen, og han var den eneste som hadde aksje i den

Kvilekval forhørte seg om det var noen grense for størrelsen av pengesummer som styret kunne bevilge. Det ble en del diskusjon og man ga styret fullmakt til å bevilge hva de mente måtte være riktig. Videre fikk styret fullmakt til å bevilge til instruktørkurset. Formannen redegjorde for års-

SESONGEN 1953

Det har i løpet av året vært holdt 6 styremøter hvor en rekke saker har vært behandlet: Bl. a. kjøp av nye fotballdrakter, turer for fotball-laget, bridgekveld, Eikedals- og Hansarennet. Videre har styret hatt flere bevilgningssaker til avgjørelse. Bl. a. fotballagets tur til Bøvågen og til Stavanger, deltagelse i kurs på Voss, bedriftsmesterskapet i skyting + trening, og årsfesten.

SKISESONGEN 1953

Som ventet var det stor interesse for skisesongen, og det ble mye forhåndsarbeid da vi var hovedarrangør av Eikedalsrennet 1953.

Styret hadde derfor innkalt representanter for de deltagende lag, til fellesmøte 15/1 1953 hvor programmet for rennet ble fastlagt.

Våre aktive var iherdige, og gikk inn for å yte sitt beste. En god trening

Bryggeriet setter opp

SKYTTERPOKAL

*for å stimulere interessen for
denne del av idretten.*



Pokalen er en vandrepokal som vinnes til odel og eie i og med tre «aksjer». Der skal konkurreres om den en gang for året i øvelsene: liggende, kne og stående 100 meter og 5 skudd i serien på 10-delt skive. Maks. oppnåelig blir altså 150 pts. Våre beste hittil ligger og lurert rundt og oppunder 130 så nå er det bare å sette i gang med treningen til «Hansamester i skytning».

før rennet fikk vi da Aases bedriftslag 830 S. skulle arrangere stafettrenn for bedriftslag søndag 15/2 1953. Vi hadde anmeldt 2 lag. Det ble dessverre ikke noe av stafettrennet da det kun var 830 S. og Hansa som var møtt fram. I stedet ble det arrangert pokalrenn mellom 830 S. og Hansa.

Resultatet ble at Hansa Idrettslag vant den oppsatte pokal for beste 4-mannslag.

Eikedalsrennet ble arrangert av Hansa Idrettslag søndag 8/3 1953 på Kvamskogen. Interessen for rennet var stor og i langrennet startet det ca. 100 mann fra 8 bedrifter. Rennet startet kl. 11 under dårlige vær- og føreforhold. Resultatene fra rennet har tidligere stått i Hansaposten. Her skal bare gjentaes at Hansa Idrettslag fikk sin 1. aksje i «Ankerpokalen» oppsatt av dir. ved B.M.V. Vårt lag fikk også pokalen for beste 3-mannslag i klassene over 35 år.

Slalåmrennet startet kl. 14.30 og også her viste våre gamlekarer at de var best, idet de vant pokalen for beste 3-mannslag over 35 år.

Uten å skryte må vi få lov å si at

vi kom godt fra arrangementet av et av Vestlandets største skirenn.

Premieutdelingen ble holdt i Kjøbmannsforeningen. Dessverre var det liten tilslutning fra de andre bedriftslagene, så det ble et større under-skudd, men de som var der hadde en hyggelig kveld.

Hansarennene ble holdt på Kvamskogen 29/3 1953. Man hadde vansker med å finne en brukbar løype, da det var lite snø, og alle bekker var åpne. Tilslutt lyktes det å finne en løype som ble gått 2 ganger, og som var i lengste laget. Det var dårlige føreforhold.

Resultatene for de beste ble:

Langrenn, kl. 1 under 35 år:

- | | | |
|------------------|---------|------|
| 1. John Østensen | 1.11.25 | tim. |
| 2. Kaare Larsen | 1.13 | - |
| 3. Odd Nilssen | 1.14.41 | - |

Kl. II, 35—50 år:

- | | | |
|--------------------|---------|------|
| 1. Trygve Gjesdal | 1.03.36 | tim. |
| 2. Haakon Andersen | 1.03.53 | - |
| 3. Sverre Blom | 1.09.06 | - |

Kl. III, over 50 år:

- | | | |
|-------------------|---------|------|
| 1. Oskar Endresen | 1.32.44 | tim. |
|-------------------|---------|------|



*Enslig mann på
«Sukkertoppen».
Kvamskogen.*



*Full fart over
Heiane.
Kvamskogen.*



*Stille vann i
Eikedalen.
Kvamskogen.*

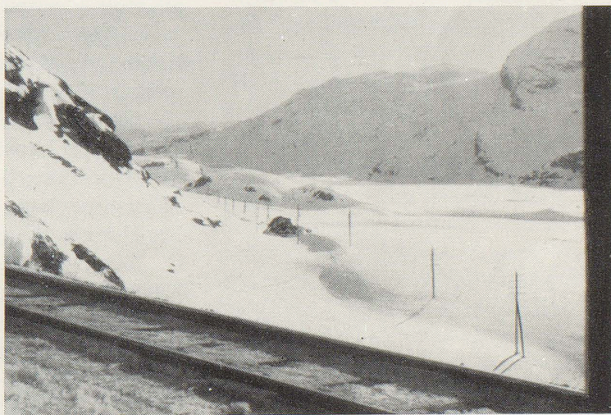
— Og der lå «Neger-
landsbyen».
Kvamskogen.



Her er broen — men
hvor går veien?
Hallingskeid.



To linjer møtes.
Kleivavann,
Hallingskeid.



Kl. IV, damer 5 km.:

- | | |
|--------------------|------------|
| 1. Turid Hannestad | 30.54 tim. |
| 2. Johanna Kårbø | 34.54 - |

Kl. V, aktive:

- | | |
|-------------------|------------|
| 1. Otto Rasmussen | 58.30 tim. |
|-------------------|------------|

Slalåm kl. I, under 35 år:

- | | |
|------------------|-----------|
| 1. John Østensen | 71.1 sek. |
| 2. Harry Øvrebø | 88.2 |
| 3. Odd Nilssen | 115.5 - |

Kl. II, over 35 år:

- | | |
|--------------------|-----------|
| 1. Jon M. Andersen | 80.0 sek. |
| 2. Håkon Andersen | 80.7 - |
| 3. Trygve Gjesdal | 94.9 - |

Damer:

- | | |
|-----------------|-----------|
| Turid Hannestad | 87.3 sek. |
|-----------------|-----------|

Aktive:

- | | |
|-------------------|-----------|
| 1. Otto Rasmussen | 84.8 sek. |
|-------------------|-----------|

Resultatet ble at Håkon Andersen sammenlagt ble best med 373 p. og fikk sin 2. aksje i dir. Murstad og frues pokal.

- | | |
|-------------------|--------|
| 2. Trygve Gjesdal | 342 p. |
| 3. John Østensen | 322 |
| 4. Einar Seim | 271 - |

Otto Rasmussen fikk sin 2. aksje i Hansa Bryggeris pokal med 417 p.

BRIDGE

Interessen for bridge er stor innen laget, men det er vanskelig å finne en kveld som passer for de fleste slik at man kan gå over til faste spillekvelder. Likeens er det vanskelig med lokaler, men oppmannen håper at det skal ordne seg, så vi kan ta opp Hansamesterskap i bridge. I fjor høst hadde vi en turnering med Oppmålingsvesenet. Vi stilte med 2 lag à 4 mann. Sluttresultatet ble 11—1 i vår favør.

Det er senere lagt ut tegningsliste for bedriftsturnering. Vi meldte på 6 mann, men turneringen er utsatt inntil videre.

I bedriftsmesterskapet i terrengløp deltok vi med 2 mann. Trygve Gjesdal ble nr. 1 og bedriftsmester i kl. over 35 år. Sverre Blom ble nr. 3 i samme klasse.

I et bedriftsstevne i friidrett startet Sverre Blom og ble nr. 2 både i lengde og 100 m. løp, og nr. 5 i kulestøt.

I bedriftsmesterskapet i friidrett startet Sverre Blom og John Østensen Sverre Blom ble bedriftsmester både i 100 m. løp og i lengdesprang.

Han har også vært med i bedriftssykling og fotball og er vårt lags mest allsidige idrettsmann.

Bedriftsmesterskapet i skyting ble holdt på skytebanen på Nesttun, søndag 27/9 1953.

Vårt lag hadde hatt et par treningskvelder på banen til Bergen Nordre. Blant de beste 5-mannslag ble vi nr. 11 sammenlagt. Vårt lag besto av Per Haugen 118 p., A. Johnsen 113 p., O. Nesse og H. Kristiansen, begge 110 p. og Hannisdal 109 p. Til sammen 560 p.

Hansamesterskapet i skyting ble holdt på banen til Bergen Nordre, søndag 11/10 1953.

Det deltok 9 mann.

Resultatet ble:

1. Hansam.	A. Jonsson	124 p.
2.	O. Nesse	123 -
3.	H. Raasok	121 -
4.	H. Kvilekval	117 -
5.	P. Haugen	116 -

FOTBALL

Fotballsesongen 1953 har vært forholdsvis stille for bedriftsfotballen. Der er vanskeligheter både med baner og dommere og det er også vanskelig for lagene å få innendørstrening. Vårt lag har således fått treningstid fra kl. 17.00 en gang i uken, noe en ikke kan være tjent med. Heldigvis har vi fått en ordning med Nymark, så vi kan få benytte badstuen deres etter treningen på banen ved Stadion. Vårt lag har i sesongen spilt 3 obligatoriske kamper. Resultatene av de enkelte kamper ble:

Oppmålingen—Hansa	8—0
Veivesenet—Hansa	0—4
E. G. A.—Hansa	0—2

Laget har spilt endel privatkamper med lag fra distriktene. Bl. a. en kamp i Bøvågen mot Hordabø Idrettslag hvor vi vant med 3—2. Videre en kamp på Ulven mot et sammensatt militærlag, der vi tapte med 3—2.

I en privatkamp i Stavanger mot «Tou» tapte vi med 4—3. Tou-karene var som vanlig utmerkede verter, og var interessert i å få gjenopptatt pokalkampene som vi hadde tidligere. Turen var meget vellykket.

Det er et stort aktivum at vi nå kan stille et godt lag med folk som er fast ansatt på Hansa. og således slipper å ty til folk som bare blir en kort tid i bedriften. Det er lenge siden laget

har hatt så mange habile fotballspillere. Hvis vi nå bare kan få en treningskveld en dag i uken som passer oss bedre enn den vi hittil har hatt, og til våren kan få benytte badstuen til «Nymark», så vil vi sikkert kunne vise mere positive resultater for laget vårt til neste år.

*

I det store og hele må vi si at sesongen har vært bra. I enkelte idrettsgrener ventet vi likevel større deltagelse av våre medlemmer. Vi får håpe at våre 2 representanter fra idrettskurset på Voss. (John og Sverre) vil lære fra seg det de har snappet opp på kurset, da helst ved et par instruksjonskvelder i høvelige lokaler.

Til slutt vil styret få ønske alle sine medlemmer en god jul og et godt nyttår. Vi håper at dere også til neste år går inn for å gjøre deres beste for laget og bedriften, og vise like stor interesse som i sesongen som er gått.

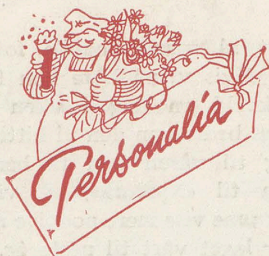
H. Ø.

ÅRSFESTEN

Hansa Idrettslag's årsmøte ble holdt 31/10 1953 i Bergen Håndverks- og Industriforenings lokaler.

Som i tidligere år var også denne festen vellykket med god mat, gode sanger og taler, og god musikk. Formannen overrakte pokalen for den beste medlemsinnsats, sportslig og administrativt, til Sverre Blom. Han fikk pokalen til odel og eie etter å ha vunnet den 3 ganger. Likeså ble der utdelt premier for Hansamesterskapet i skyting. Premievinnerne ble hjertelig hyldet. Dansen gikk så lystig til kl. 1.30, da de ca. 60 deltagere brøt opp.

H. Ø.



30-års jubilanter:

Herman Hansen, snekker, 18. febr.
Amanda Økland, tapperiet, 19. mars

Fødselsdager:

70 år:

Einar Havre, utenbys lager, 4.
januar, Jens Thunem, maskemåler,
7. februar, Paul Hansen, malteriet,
28. februar.

60 år:

Herman Sjøthun, kasserer, 11. jan.

Ekteskap:

Tordis Titlestad (bokholderiet) —
Anton Christian Ramm, 12. des. 1953.

Født:

Willy Tollefsen og hustru Ellen
Margrete fikk en sønn 9/10.

Vi gratulerer!

25-års jubilant:

Borghild Barthness, sentralen, 15.
mars, 1954.

Blomster til B.B.

Ja det har hun fått mange
ganger låde «på huset» og
utenfor, men idag kommer
det en ekstra stor bukett i
anledning 25 års jubileet.
Er det ikke mulig, sier De?
Nei det høres overraskende,
men faktum er at 15. mars
blir det 25 årsiden Borghild
Barthness kom til Hausa.
Hva stemmen angår er hun
den mest kjente av oss alle,
nu vil vi vi gjerne se henne
også.

Gratulerer!



Hovedbokholder Væro fylte 70 år
14. november.

Begynt: Bedriften:

Arne Dyrnes, 19. oktober.

Velkommen!

UTGITT AV A/S HANSA BRYGGERI
som det 60de i rekken av bedriftsblad for funksjo-
nærer og arbeidere.

Redaktør: Hans Wabeck Hansen.

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

