

Koldingbogen

- ÅRSTAL:** 1999
- FORFATTER:** Carsten Fladmose Madsen
- TITEL:** Så længe vi er her
- KORT RESUME:** Bryggeriet Slotsmøllen A/S 1852-1998. Aktieselskab fra 1872.

Sålænge, vi er her

Bryggeriet Slotsmøllen A/S 1852-1998

Carsten Fladmose Madsen

Bryggeriet "er til rådighed, sålænge, vi er her" udtalte Slotsmøllens direktør Ib Christiansen i 1976 i et interview til Stadsarkivet om bryggeriets gamle papirer. Man ville gerne være behjælpelig med at opklare ting, der kunne have betydning for Koldings lokale historie.

Ib Christiansen, der var direktør fra 1954 til 1977, har næppe forestillet sig, at man i 1999 kunne skrive en afsluttende historie om selve bryggeriet. De gamle papirer, han omtaler, har været af uvurderlig betydning for den efterfølgende historie om bryggeriet.

Ølbryggeri fra 1852

Slotsmøllens virke som et egentligt ølbryggeri må regnes for at være begyndt i 1852. Slotsmøllen i sig selv er dog betydeligt ældre, anlagt som mølle ved Koldinghus i 1570 af enkedronning Dorothea gift med Christian III. I de næste knapt tohundrede år, indtil 1765, var møllen kongelig ejendom, hvorefter den frasolgtes til privat eje. Til møllen blev der på et tidspunkt tilknyttet et brødbageri, og til den til møllen hørende forplejning og udskænkning til ansatte og fremmede kuske har der i hvert fald i 1769 været brygget øl ved møllen, men dog næppe med salg for øje.

Den 20. juni 1852 tinglystes en forpagtningkontrakt efter hvilken en del af møllen bortforpagtedes til Frands Peder Ingwersen,

som siden 1845 havde været ølbrygger. Slotsmøllen var fra 1850 ejet af købmand Hartvig Wulff Meyer.

Den 6. oktober 1852 solgtes det første øl fra Slotsmøllen. Ingwersen har sikkert brugt den første tid efter forpagtningen til at indrette bryggeriet med maltgøreri, bryghus, gær- og lagerkældre samt et anlæg for aftapning af øl på flasker. På dette tidspunkt var det, så vidt vides, den eneste bryggerivirksomhed i Kolding.

Ingwersen annoncerede med øl af forskellige kvaliteter fra No. 1 til No. 4. Der har været tale om hvidtøl, hvor No. 1 var den bedste kvalitet. De efterfølgende numre var øl, som blev brygget på den tilbageværende restøl, så No. 4 må have været noget tyndt, nærmest gennemsigtigt øl. De tyndere ølsorter blev oftest brugt i husholdningen, hvoraf betegnelsen *Husholdningsøl* i modsætning til *Prima Hvidtøl*, som var det bedste øl. Som det dengang var sædvane, solgtes det meste øl aftappet på fade, små tønner, men det kunne dog også fås aftappet på flasker, endog en enkelt kande øl kunne man købe. Øllet kunne købes direkte på bryggeriet, eller man kunne til samme pris få det hos en af byens købmænd. Nogle år senere annoncerede Ingwersen med *Gammelt Øl* og *Dobbelt Øl*, sidstnævnte både som Bittert og som Brunt. Det brune dobbeltøl har formentlig



*Direktør A. C. G. Mazanti, forpagter og senere direktør
1856-1889.*

været det almindelige hvidtøl. Som det dengang også var sædvane, tilbød bryggeriet en række biprodukter til forskellige kunder. Gær og humle til brug for hjemmebrygningen og mask, et affaldsprodukt, til kreaturfoder.

Ingwersen var forpagter af bryggeriet indtil november 1856, hvor hele Slotsmøllen indeholdende bryggeri, mølle og bageri, over-

gik til en ny forpagter ved navn Axel Christian Gerhard Mazanti, som var søstersøn til Ingwersen. Hvad F. P. Ingwersen foretog sig lige efter tiden på Slotsmøllen vides ikke, men han blev senere direktør for et nyt bryggeri i Slagelse og var også aktiv indenfor Bryggeriforeningen.

Mazanti gør Slotsmøllen til Aktieselskab

A. C. G. Mazanti bryggede i 1856 *Dobbelt Bitter Øl* og *Dobbelt Brunt Øl* foruden *Hvidtøl No. 1, No. 2 og No. 3*. Allerede kort efter overtagelsen af bryggeriet sænkede han priserne på øl, og i 1858 etablerede han en ny forsyning af rent vand til bryggeriet som erstatning for Slotsøens vand, som efterhånden var blevet tiltagende forurenet fra byens og borgernes afløbninger. Omtrent samtidig var man begyndt at frasælge en del af Slotsmøllens jordbesiddelser. Således solgtes i 1860 og 1861 jord fra til anlæg af Gasværket og Banegården.

Bryggeriets virke var tilfredsstillende, og det har antagelig været et ønske om at udvide bryggeriets aktiviteter, som førte til omdannelse af virksomheden til et aktieselskab. Aktieselskabet Slotsmøllens Fabrikker blev stiftet i 1872, og den første generalforsamling blev holdt den 4. februar 1872. Aktieselskabet omfattede ikke kun bryggeriet, men også de øvrige aktiviteter som gødningsfabrik, bageri, mølleri og kreaturfedning. Kreaturfedningen var kommet til, fordi man lige så godt selv kunne udnytte den mask, der fremkom som et affaldsprodukt fra bryggeriet.

Aktieselskabet erhvervede ved købekontrakt af 21. marts 1872 Slotsmøllen af Hartvig Wulff Meyer for 48.000 rigsdaler. Blandt aktio-

nære var købmand R. Kaalund, købmand N. W. Bastrup og proprietær Ræder, der tilsammen dannede den første bestyrelse, mens brygger Mazanti fortsatte som direktør. Selskabets aktiekapital var på 40.000 rigsdaler tegnet på 80 aktiebreve, hver à 500 Rigsdaler.

Slotsmøllen var i 1872 ikke længere det eneste bryggeri i Kolding. To andre bryggerier var kommet til, J. P. Juhls bryggeri fra omkring 1860 og H. P. Strandbys bryggeri fra sidste halvdel af 1860erne.

Aktieselskabets første regnskabsår, afsluttet den 31. december 1872, viste et overskud på 3.349 rigsdaler, hvorfra skulle trækkes en tabskonto på 2.802 rigsdaler, således at det sande overskud var på 547 rigsdaler. I en værdiopgørelse var ejendommens værdi opgjort til

købsprisen på 24.000 rigsdaler, nybygninger og maskiner til 21.000 rigsdaler samt 6 heste og 515 køer til en værdi af 9.830 rigsdaler.

Bryggeriet fremstillede på dette tidspunkt *Dobbeltøl*, *Taffeløl* og *Hvidtøl*, og førte bayersk øl fra Carlsberg Bryggeriet i København og Bryggeriet Concordia i Svendborg. I 1881 begyndte man på Slotsmøllen selv at fremstille bayersk øl, det såkaldte *Lagerøl*. Dette forholdsvis nye og undergærede øl stillede krav om en betydelig længere lagringstid end hvidtøl og dobbeltøl, og for at skaffe plads til de nye lagerfade nedlagdes i samme år gødningsfabrikken.

Den 23. februar 1882 var det første bryg af det nye bayerske øl klar fra fadene. Det kunne købes hos bryggeriets egne ølvogne og hos øl-aftappere og andre hvidtølsbryggere i byen. Det nye øl fik en positiv modtagelse blandt byens borgere, og bryggeriet omsatte nu omkring 9900 hektoliter øl af alle sorter tilsammen. Der var derfor snart behov for nye udvidelser. Aktiekapitalen blev i 1884 udvidet til 100.000 kroner, og den gamle bryggeribygning blev ombygget, idet den fik en etage mere, og der blev anlagt en ny lagerkælder og et maltgøreri med en dobbelt kølle.

Den 10. april 1889 døde A. C. G. Mazanti på Kommunehospitalet i København efter en operation for galdesten. Han blev som direktør efterfulgt af cand. pharm. Vilhelm Behrens. Produktionen af øl var steget til omkring 15.000 hektoliter, og Behrens valgte at koncentrere driften om ølbrygningen og nedlagde både møllen og bageriet. Bryggeriet blev atter udvidet, idet der blev indrettet nye lager- og gæringslokaler for hvidtøl.





Etiket fra Pilsnerøl, der blev brygget fra 1894.

Pilsnerøllen introduceres

Bryggeriet var på denne tid i konstant pladsnød. I 1896 opførtes en ny stor aftapningsanstalt, et generatorhus samt et kedelhus med en 52 alen høj skorsten. To nye dampkedler og tre nye dampmaskiner med henholdsvis 55, 27 og 4 HK indlagdes. Senere i 1896 indrettedes et anlæg med to ammoniak-kompressorer til køling i bryggeriet. Hidtil havde man klaret sig med i vintermånederne at hente is fra Slotsøen. Isen kunne man i særlige iskældre opbevare og bruge til køling helt hen i de varme sommermåneder. Man brugte stadig is fra søen i 1920'erne. Behovet for is og kølige lagerkældre var blevet større, efter at man i 1894 var begyndt at fremstille *Pilsnerøl*. Denne forholdsvis nye lette og lyse øltype var gennem årene blevet tiltagende populær og efterspurgt i Danmark. Tuborgs Bryggerier var den store leverandør, indtil de lokale bryggerier i løbet

af 1880'erne og 1890'erne optog produktionen. I 1894 var der i Jylland foruden Slotsmøllen kun Bryggeriet Vendia i Hjørring og Fæstningsbryggeriet i Fredericia, som fremstillede Pilsnerøl. Foruden Pilsnerøl var i 1890 også kommet *Slotsbryg* og *Dansk Ale* i sortimentet. Slotsbryg var en mørk og kraftig lagerøl af typen münchenerøl, og Dansk Ale var en særlig type hvidtøl.

I 1896 var der beskæftiget omkring 50 funktionærer og arbejdere, og der udbetaltes årlig cirka 50.000 kroner i lønninger, medens den indbetalte ølskat androg omkring 60.000 kroner. Der solgtes 20.000 hektoliter øl og aftappedes i aftapningsanstalten tre millioner flasker. Seks vogne bragte øllet ud i byen. Nye udvidelser stod for, hvorfor aktiekapitalen atter blev udvidet, denne gang med 200.000 kroner. Beløbet blev dog aldrig indbetalt til fulde. I 1917 var 150.000 kroner indbetalt, og den samlede aktiekapital var nu således 250.000 kroner. Den sidste rest af de nye aktiebrevne blev brændt under dampkedlerne i 1917.

For at kunne følge med den stadig stigende efterspørgsel, blev bryghuset i 1902-03 nyindrettet med moderne udstyr. I året 1900 bryggede man omkring 26.000 hektoliter øl og aftappede fire millioner flasker øl i bryggeriets aftapningsanstalt. En stor del af øllet blev fortsat solgt til aftappere, som selv tappede øllet på flasker inden videresalg til forbrugerne. I Kolding fandtes flere aftappere, som tappede øl fra Slotsmøllen og fra andre bryggerier. Øl fra Slotsmøllen blev tilsvarende solgt i flere fjerntliggende byer som Ribe, Nakskov og København, hvilket blandt andet øletiketter vidner om. Bryggeriets regnskab udviste i år 1900



Vilhelm Behrens, direktør for Slotsmøllen 1889-1917.

en balance på 619.424 kroner, og der udbetaltes til aktionærene et udbytte på 11 procent. I de følgende år udviklede regnskabet sig imidlertid ikke helt så tilfredsstillende, og for året 1901 udbetaltes kun 6 procent i udbytte. Stigende konkurrence med baggrund i en overkapacitet på landets bryggerier sammen med nogle kolde og regnfulde somre fik priserne til at falde. Samtidig steg råvarepriserne, og det førte altsammen til en utilfredsstillende økonomisk udvikling, som for året 1904 be-

tød, at der slet ikke udbetaltes noget udbytte til aktionærene. For Slotsmøllen gjaldt det dog, at man gennem nogle af disse år trods alt havde en stigende omsætning, hvilket man mente til dels skyldtes, at kunderne holdt fast ved de kendte mærker, som for nogles vedkommende, Slotsbryg og Dansk Ale, betegnedes som specialiteter.

Konkurrence fra Carlsberg og Tuborg

Med baggrund i de dårlige tider for branchen havde en række af provinsens større bryggerier, hvortil Slotsmøllen naturligt hørte, undersøgt mulighederne for at gennemføre en form for sammenslutning. 28 provinsbryggerier havde vist interesse for planerne, men da det kom til stykket, faldt flere fra af frygt for at miste selvstændighed, så planerne måtte i efteråret 1904 opgives. En prisoverenskomst kunne man heller ikke blive enige om, hvorfor den hårde konkurrence fortsatte og den lave indtjening. Desuden var de store københavnske bryggerier Carlsberg og Tuborg hårde konkurrenter på det trængte ølmarked. Konkurrencen herfra antog undertiden nærmest bizarre former. Brygger Carl Jacobsen fra Carlsberg angreb i pressen hvidtølsbryggerierne for ikke at holde en tilstrækkelig hygiejne i deres produktion, og fremførte at hvidtølsbrygning var det uværdigste, en brygger kunne beskæftige sig med. Slotsmøllen svarede igen ved at invitere den lokale presse til at besøge bryggeriet og iagttage, hvorledes fabrikationen foregik. Pressen skrev efter besøget, at bryggeriet udviste en renlighed og en orden, som var absolut tilfredsstillende.

På Slotsmøllen foregik gæringen i store la-

kerede kar i afkølede og emaljerede lokaler, hvor renligheden var den samme som i gærkældrene på Carlsberg. Efter endt hovedgærring blev øllet fadet på store lagerfade, som henlå i luftige og afkølede lokaler, for efter en vis tid at klares og aftappes på små tønder, akkurat som det foregik på et hvilket som helst lagerølsbryggeri. Ved at lade øllet gære færdigt i lagerfade inden den endelige aftapning, kunne forbrugerne tappe til sidste dråbe af de små tønder uden at få gæringsrester med i øllet. Man var under hele øllets fremstillingsproces særdeles opmærksomme på at holde en høj grad af renlighed. I 1905 fremstilledes omkring 25.000 hektoliter øl, og bryggeriet blev på en industriudstilling i Horsens tildelt en sølvmedalje for sine produkter.

I 1906 begyndte man for det bayerske øls vedkommende at lade det meste aftappe på bryggeriets aftapningsanstalt. Det var ølhandlerne, som nu ønskede dette. Dels var der en stigende modstand, ikke mindst fra den nyoprettede fagforening for bryggeriarbejdere, mod at bruge børn som arbejdskraft ved de små håndbetjente aftapningsapparater, og dels var der udviklet en betydelig automatik i aftapningen, som betød, at det mest rationelle nu var, at bryggeriet selv stod for aftapningen på flasker. For hvidtøllets vedkommende fortsatte aftapningen hos nogle enkelte ølhandlere til op i 1920'erne.

Slotsmøllen som arbejdsplads

Bryggeriets arbejdskraft bestod i starten udelukkende af mænd. Bryggeriarbejdere beskæftiget med maltning, brygning, lagring og aftapning på fade samt kuske til udbringelse af

øllet til ølhandlere og forbrugere. I 1882 var der beskæftiget 15 medarbejdere. Senere kom også kvinder og børn til at indgå i medarbejderstyrken. Disse var beskæftiget i aftapningsanstalten med at skylle flasker, tappe øl på flaskerne og sætte etiketter på.

Arbejdet på bryggeriet var hårdt og slidomt. Lønnen var lav, og der var ikke nogen form for social sikring ved sygdom og ledighed. En mandlig bryggeriarbejder fik i 1872 udbetalt 4 rigsdaler og 5 skilling for 6½ dags arbejde, medens en kvindelig arbejder i flaskeskyllet for en tilsvarende arbejdstid fik udbetalt 2 rigsdaler og 4 skilling. Arbejdsdagen var lang, ofte fra klokken fem eller seks om morgenen til sent om aftenen, og der var ingen ekstra betaling for overarbejde, ligesom

Arbejdere på Slotsmøllen ca. 1905.



der heller ikke var noget, som hed ferie. Den første fagforening for bryggeriarbejdere blev dannet som en lokal fagforening i Odense i sommeren 1896, og året efter dannedes Bryggeriarbejdernes Fagforening i Kolding. Fagforeningen blev dannet af arbejderne ved Slotsmøllens Fabrikker, som fra da af kun beskæftigede organiseret arbejdskraft. Først i 1898 dannedes en landsdækkende fagforening for bryggeriarbejdere, Bryggeriarbejdernes Fagforbund for Danmark.

Med til at stifte fagforeningen i Kolding var blandt andre Anton Lorentzen, Jens Rasmussen og Knud Hansen. Knud Hansen, den senere borgmester, blev den ene af Jyllands to repræsentanter i den første bestyrelse for den landsdækkende organisation.

Anton Lorentzen blev som 16-årig i 1884 ansat på Slotsmøllen. Han fik i løn 30 kr. om måneden og steg i 1896 til 35 kr. om måneden. Efter den nye overenskomst med fagforeningen steg Anton Lorentzens løn fra 1897 til 18 kroner om ugen. Til gengæld bortfaldt så den fri lægehjælp og fri medicin samt tilskud til alderdomskassen, som bryggeriet hidtil havde betalt. Dannelsen af fagforeninger for bryggeriarbejderne betød ikke bare, at lønnen blev bedre. Arbejdsdagene blev også kortere, specielt var indførelsen af 8 timers arbejdsdagen et stort fremskridt og det, at børn ikke længere måtte arbejde i aftapningsanstalterne.

Flere medarbejdere kunne fejre 25 års jubilæum på bryggeriet. I 1906 havde bødker Jørgensen og bryggeriarbejder Jens Rasmussen været ansat på bryggeriet i 25 år. Sidstnævnte havde faktisk været ansat i mere end 30 år, idet

han allerede efter sin konfirmation fik arbejde på bryggeriet. Siden aftjente han sin værnepligt, og han var også en tid hos brygger Strandby, inden han i 1881 vendte tilbage til Slotsmøllens Fabrikker. I 1909 kunne føromtalt Anton Lorentzen også fejre 25 års jubilæum. Han fik i gave fra bryggeriet 250 kr., et skrivebord fra sine arbejdskolleger og en stol til samme fra funktionærerne. Han var byrådsmedlem og blev året efter leder af det nyopførte De Gamles Hjem.

Slotsmøllen var kendt som en god og eftertragtet arbejdsplads, som sørgede for sine ansatte også ud over det påkrævede. I februar 1924 tildeltes bødker Jensen fuld løn under den første del af sin sygdom og herefter 200 kroner månedligt. Senere samme år, i maj 1924, var Slotsmøllen udsat for sin første arbejdsnedlæggelse, idet bryggeriarbejderne som led i en landsomfattende konflikt nedlagde arbejdet i fire uger.

Skattefri øl

En større kamp end kampen mod fagforeningerne førtes mod afholdsbevægelsen, eller mere korrekt sagt, var det afholdsbevægelsen, der kæmpede mod bryggerierne. Afholdsbevægelsen havde en væsentlig indflydelse, så bryggerierne anstrengte sig for at udvikle ølsorter, mørke såvel som lyse, som på én gang var både kraftige i indbrygning og smag og samtidig svage i alkoholstyrken. Disse nye typer kunne faktisk anbefales af vide kredse af afholdsbevægelsen, men de mest fundamentale i bevægelsen forsværgede dog fortsat enhver form for alkohol. Den store popularitet, som de nye øltyper fik, må dog nok også til-



skrives, at de på grund af det lave alkoholindhold endnu var fritaget for ølskat og dermed noget billigere end det traditionelle bayerske øl. I 1923 ændredes ølskatteloven, så også disse nye øltyper blev beskattet. Den mest populære af de skattefrie sorter var Flag Pilsner, som kom i december 1912, og som ifølge direktør Behrens straks solgte langt over de mest dristige forventninger. *Flag Pilsner* var egentlig en efterfølger til *Flag Øl*, som Dansk Ale kom til at hedde fra 1896. Andre nye og lettere sorter var *Mørk Skattefrie* og *Skattefrie Pilsner* også kaldet *Lys Skattefrie*.

I 1911 brugte bryggeriet 2,8 millioner etiketter til Lagerøl, 46.000 til Slots Bryg og 315.000 til Eksport Pilsner, som man på dette tidspunkt kaldte pilsnerøllet. Til de skattefrie sorter forbrugtes 575.000 til Dobbeltøl, 97.000

til Lys Skattefrie, 71.000 til Mørk Skattefrie og 29.000 til Maltøl. Til hvidtølssorterne anvendtes 287.000 til Hvidtøl no.1, 292.000 til Hvidtøl no.2, 2.000 til Hvidtøl no.3, 22.000 til Skibstøl og 30.000 til Husholdningsøl.

Mineralvandsfabrikation

I forbindelse med de forbedringer, som udførtes i 1907, indrettedes også et anlæg for mineralvandsfabrikation. I starten drejede det sig om *Apollinaris*, som var det rigtige mineralske vand, nogle sorter med frugttilsætning som *Citronvand*, *Hindbærbrus* og *Æblebrus* samt

Kortspillere fotograferet ved Tivoli (nu Vandrerhjemmet). På bordet står en Lys Skattefrie fra Slotsmøllen. Foto ca. 1910.



Dansk Sodavand, som formentlig har været en vand med tilsætning af blandede smagsstoffer. I 1911 brugtes 180.000 etiketter til Citronvand, 118.000 til Hindbærbrus, 99.000 til Dansk Sodavand, 77.000 til Slots Apollinaris og 37.000 til Æblebrus.

I 1918 var den gamle mineralvandsmaskine nedslidt, og den kunne, specielt i de varme somre, ikke længere følge med efterspørgslen på mineralvand. For 4.800 kroner blev en ny mineralvandsmaskine indkøbt til fremstilling af de søde vande, hvorefter den gamle maskine kun blev anvendt til at fremstille Apollinaris og Dansk Sodavand.

Mineralvandsfabrikken blev yderligere udvidet, da Slotsmøllen i 1923 overtog den mineralvandsfabrikation, som siden 1864 havde været drevet ved Kolding Løveapothek.

Jacob Færch afløser Behrens

I Vilhelm Behrens tid som direktør var der udvist mange initiativer til at bringe bryggeriet frem i forreste række og hele tiden følge med den udvikling, som havde ændret ølbrygningen fra et håndværk til en teknisk baseret industri. Behrens målsætning for bryggeriet havde han da også selv udtrykt således, at bryggeriet til enhver tid skulle være på højde med udviklingen. Direktør Behrens meddelte i 1916, at han af helbredsmæssige årsager senest den 1. oktober 1918 ville fratræde sin stilling. Dette nåede han imidlertid ikke, idet han døde allerede i 1917.

Som ny direktør fulgte Jacob Færch, født i Nibe den 16. oktober 1874 som søn af en brændevinsbrænder. Efter at have lært som kolonialhandler ville Jacob Færch være bryg-



Jacob Færch, direktør på Slotsmøllen 1917-1954. Foto fra ca. 1930 af Elfelt.

ger, og han kom i 1892 i bryggerlære på Slotsmøllen. Inden han i 1917 vendte tilbage som brygger og direktør havde han været ved Bryggeriet Fuglsang i Haderslev, på Ny Carlsberg samt ved Horsens Bayersk- & Hvidtølsbryggeri foruden en række år i Tyskland.

Det var vanskelige tider. Verdenskrigen gjorde det svært at skaffe råvarer, og det førte til indskrænket produktion og deraf følgende rationering og prisforhøjelser. En flaske lager- og pilsnerøl var i 1916 steget til 15 øre, og en

flaske Slots Bryg til 16 øre. I 1918 kom det til yderligere prisstigninger: lager- og pilsnerøl steg med 3 øre pr. halvflaske, dobbeltøl, Flag Pilsner, maltøl og Kolding Pilsner steg med 2¼ øre pr. halvflaske, hvidtøl og skibsøl steg med 2 øre pr. helflaske, og mineralvandene steg pr. flaske med 2 øre for sodavand og apolinaris og 2½ øre for de søde vande.

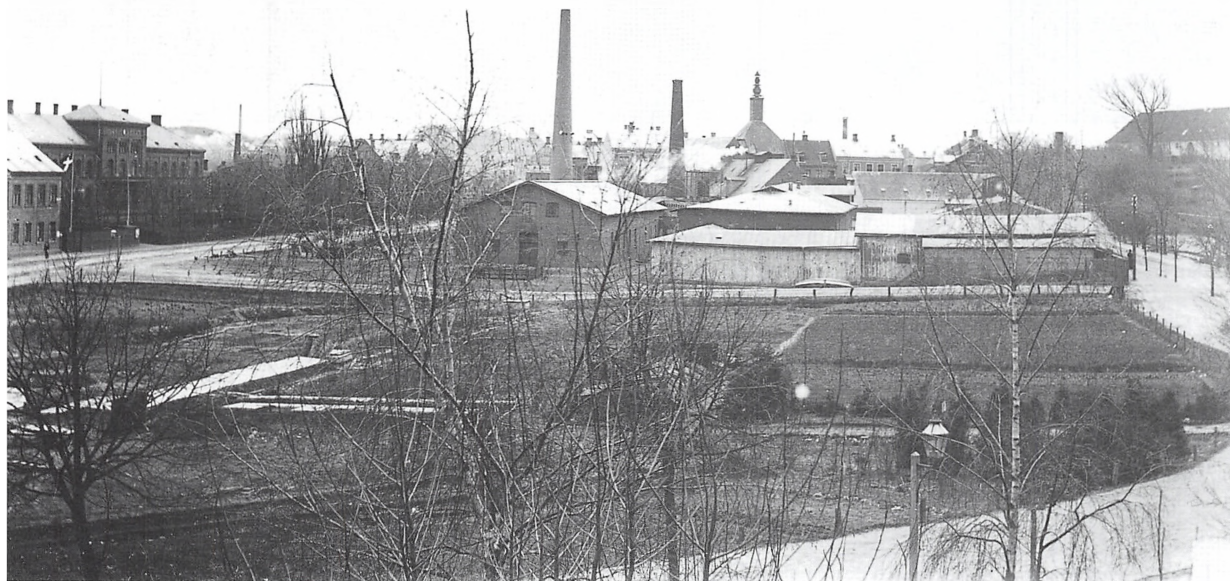
I 1917 var produktionen af øl, skattepligtigt som skattefrit, nedskåret til halvdelen af det sædvanlige, og fra 1918 blev det helt forbudt at fremstille øl med et alkoholindhold på over 3 procent. I 1920 ansøgte bryggeriet hos indenrigsministeriet om tilladelse til at måtte brygge 1.000 hl Slots Bryg. Dette blev i første omgang nægtet, men på et tidspunkt i 1921

forventede man at få tilladelse til at måtte fremstille et mindre kvantum øl med et ekstraktindhold på 12 procent. Det vides dog ikke, om dette blev brygget, inden det generelle forbud mod stærkt øl blev ophævet i 1923.

Trods vanskelige tider vandt bryggeriets produkter op igennem 1920erne og 1930erne stigende udbredelse med forhandlere og depoter over det meste af Jylland fra grænsen til Limfjorden.

Den første lastbil blev anskaffet i 1920 tillige med en personautomobil af mærket Ford, sidstnævnte til rejsebrug. I 1924 indkøbtes 2 Chevolet lastbiler til landdistrikternes betjening. Disse to lastbiler erstattede 5 heste, som

Slotsmøllens bygninger set fra Fynsvej. Til venstre i billedet Banegården, til højre Staldgården. Foto fra ca. 1910.



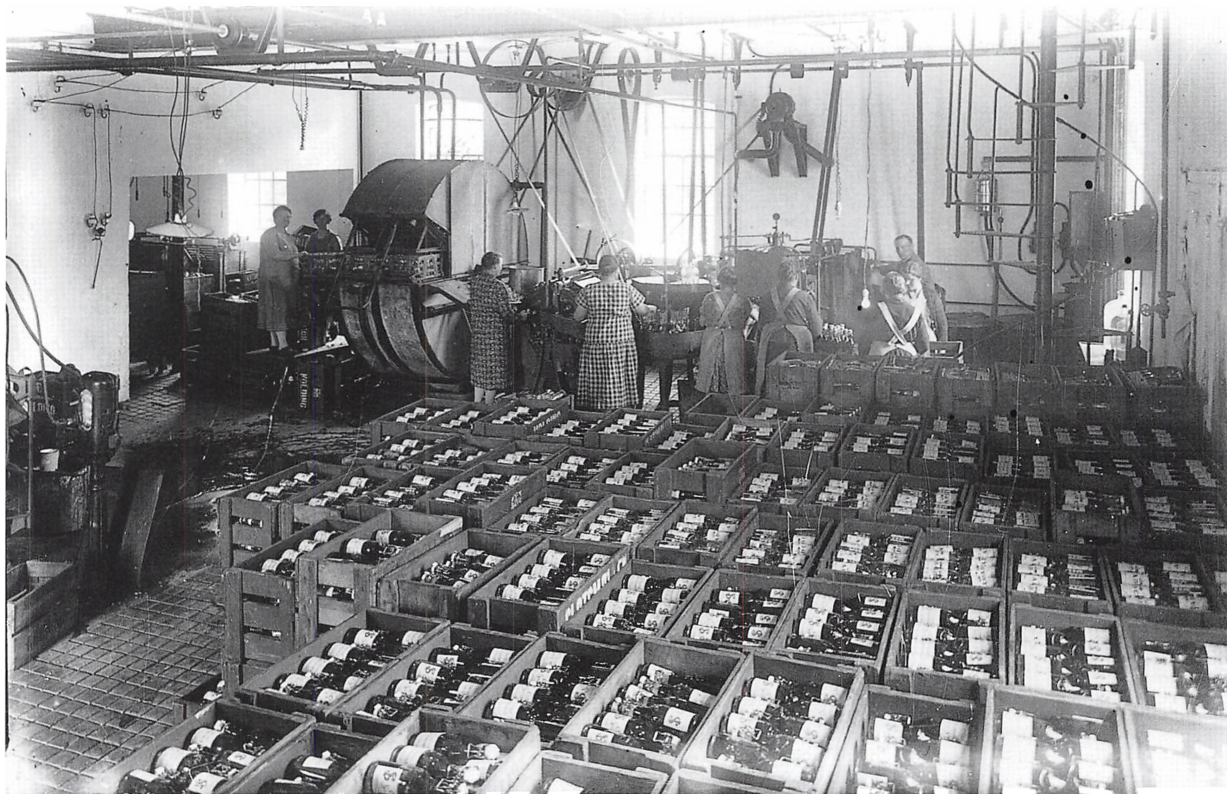


Foto fra ca. 1920 af mineralvandsfabrikationen da man endnu brugte korkprop og ståltråd.

solgtes for 7.500 kr. Til betjening af kunderne i Kolding og omegn havde man i starten af 1930erne 10 køretøjer – hestetrukne vogne i byen og i omegnen automobiler.

Depotet i Nakskov blev også tilgodeset med en bil, idet bestyrelsen i 1926 havde besluttet at udlåne en Chevrolet lastbil til en værdi af 4.200 kroner til brygger C. Bruun, som ved siden af depotet drev sit eget hvidtølsbryggeri i Nakskov.

I 1922 var man begyndt at pasteurisere også

hvidtøllet, hvorefter aftapningen af dette ude hos ølhandlerne snart ophørte, og i 1926 havde man anskaffet en ny crown-corkmaskine til aftapperiet. Man havde allerede nogle år forinden forladt det gamle lukke med korkprop og ståltråd til fordel for den hurtigere og ikke så mandskabskrævende nye flaskekapsel, som var opfundet i Amerika i 1891.

Pilsnerøllet havde i mange år været solgt under navnet *Export-Pilsner*, men i 1924 kom i et

helt nyt etiketdesign navnet *Slots Pilsner*, som siden har været betegnelsen for bryggeriets mest kendte produkt. Senere, fra 1926, anførtes i en periode sammen med Slots Pilsner-navnet også betegnelsen Herkules Pilsner. Inspirationen hertil stammer uden tvivl fra Koldinghus, hvor en figur af Herkules pryder Kæmpetårnet. Navnet kom i øvrigt frem igen i bryggeriets sidste tid i forbindelse med en stærk øl. En anden nyskabelse dengang var øl aftappet på sifon-flasker i 1934. Dette nye fænomen fandtes dog næppe mere end nogle få år.

Dana Is og tekniske forbedringer

Under de trange år havde bestyrelsen søgt at udnytte lokalerne til aktiviteter indenfor brancher, som lå mere eller mindre fjernt for ølbrygning. Således havde man i 1924 undersøgt mulighederne for at udnytte de mørke kældre til dyrkning af champignons, og i 1927 indgik man i et samarbejde med Kolding Andelsmejeri om fremstilling og salg af iscreme. Produktionen foregik i lokaler på Slotsmøllen, og hver af parterne indskød 30.000 kroner i interessentselskabet, som fik navnet *Dana, Sydjysk Iscreamefabrik I/S*, og det fortsatte helt til 1959. *Dana* blev på et senere tidspunkt også navnet for bryggeriets hvidtølssorter, uden at det har forbindelse med iscremefremstillingen.

I 1928 havde der påny været forhandlet blandt provinsens bayerskølbryggerier om en sammenslutning. Slotsmøllens bestyrelse var positivt stemt, såfremt aktierne kunne overtages af et nyt selskab til mindst kurs 120. Det blev dog aldrig til mere end forhandlinger, da

bryggerierne stillede så forskellige og så omfattende krav, at en sammenslutning ikke kunne lade sig gøre.

I 1929 var næsten 70 personer fast beskæftiget ved bryggeriet, og i sommermånederne var antallet af kvinder beskæftiget med aftapning fordoblet fra de omkring 25 til omkring 50.

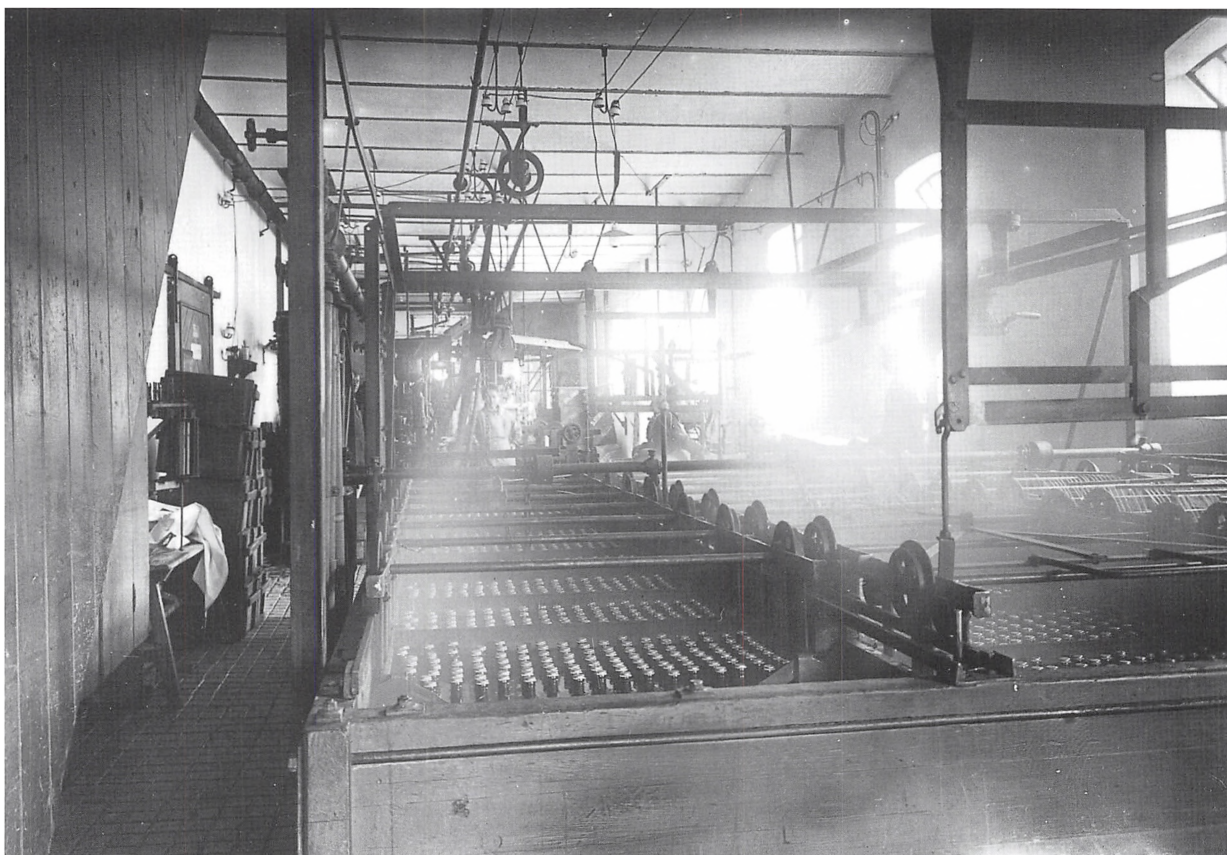
Konjunkturerne blev igen lyse, og en række moderniseringer og tekniske forbedringer blev iværksat. Bryggeriet fik nye dampmaskiner og blev i 1930 tilsluttet Kolding Bys Elektricitetsværker. I 1931 udskiftedes de gamle træfade i lagerkældrene med nye glasemaljerede ståltanke, og i 1937 installeredes to nye tappemaskiner, én til ølflasker og én til mineralvandsflasker. Den samlede kapacitet var dermed øget til henholdsvis 3600 flasker øl og 2400 flasker mineralvand på en arbejdsdag.

Nye mineralvandssorter kom til i løbet af 1930erne, mælkesyredrikken *Coloma* i 1931, *Appelsinvand* i 1932, *Grape* og *Tonic* i 1936, og i 1937 ændrede Apollinaris navn til *Krystal Water*.

Værdien af bryggeriets bygninger, maskiner og inventar var op igennem 1930erne steget til over 1 million kroner og var i 1942 opgjort til 1.2 millioner kroner. Bestyrelsen bestod i 1932 af kgl. vejer og måler P. Buch Petersen (formand), fabrikant H. L. Leneth, konsul H. C. Petersen, grosserer Oscar Christensen, direktør Jac. Færch og fra 1934 fiskeeksportør Th. Petersen.

Besættelsestidsproblemer

Udbruddet af den anden verdenskrig førte



Pasteurisering af øllet ved nedsænkning af flasker i varmt vand. Foto fra 1929.

dog snart igen til vanskeligheder for bryggeribranchen som for så mange andre brancher i Danmark. Det kneb med råvarer af enhver art, og i april 1940 indførtes i Danmark et generelt forbud mod fremstilling af skattepligtigt øl. Efter protester fra bryggeribranchen blev forbuddet dog snart indskrænket til kun at omfatte det stærke øl i skatteklasse A og B. Begrundelsen for forbuddet var, at bygkorn

skulle anvendes i fødevarerproduktionen og ikke forarbejdes til malt og øl.

Mangelen på sukker gik ud over mineralvandsproduktionen, som måtte indskrænkes, ligesom der for at spare på sukkeret indførtes mere eller mindre sukkerfri sorter, således citronvand i en let sødet og en kunstig sødet version i henholdsvis 1944 og 1945.

Der var også mangel på emballage, både fla-

sker og kapsler. Ligesom der allerede dengang var et velfungerende returflaskesystem etableredes en indsamling af brugte kapsler, som efter rengøring kunne genbruges. Hos alle handlende blev der opstillet indsamlingsbøtter, og på Slotsmøllens generalforsamling i 1943 var det på tale at stille krav om, at en leverance blev gjort betinget af, at der blev leveret et modsvarende antal flasker og brugte kapsler.

Allerede i 1940 havde man indstillet kørslen med lastbiler i byen, hvad man ellers var startet på nogle år forinden. Der blev i stedet indkøbt tre heste til at trække salgsvognene rundt med produkterne. Hestestaldene, som tidligere var nedlagte, blev genindrettet, og i stedet for at købe en isvogn valgte man en varecykel.

Den indskrænkede produktion af øl og mineralvande kunne let have ført til afskedigelse af medarbejdere, men igen lykkedes det ved utraditionel virksomhed – denne gang ved at tørre frø for frøfirmaer – at bevare arbejdspladserne for medarbejderne.

Selv om det var svære tider for branchen udtalte direktør og brygger Jacob Færch i et fødselsdagsinterview i 1949, hvor han fyldte 75 år, at dette med at gruble over, hvorfra han skulle skaffe sukker, korn, flasker og kapsler samtidig med at købmændene var i telefonen dagen lang og holdt med deres vogne i lange rækker for at få blot en enkelt kasse øl med hjem, ligefrem virkede foryngende og inspirerende.

Om den samme periode beretter Svend Ravn, bryggeriarbejder på Slotsmøllen fra 1940 til 1946:

“Jeg var ansat i skyllerummet, hvor mit arbejde var at rengøre træfadene. De blev på en maskine vasket udvendigt og herefter rullet hen til en anden arbejder, som med en højtryksslange spulede fadene rene indvendigt. Der blev kun brugt vand ved rengøringen, ikke noget med kemikalier, som siden kunne ødelægge det nye øl. Om efteråret kom kornet hjem. Det blev med et lille hejseværk hejst op på det øverste loft. Der lå det så tørt og godt, indtil det skulle bruges. Da blev det skovlet en etage længere ned, spredt ud på gulvet og sat i blød i vand, hvor det lå to til tre dage, inden det spirede. Herefter blev det tørret og rensset, inden det blev lagret i sække som det malt, det nu var omdannet til.

Der blev brygget tre dage om ugen, mandag, tirsdag og onsdag. Når der skulle brygges, blev malten opvarmet med vand, skaldelene filtreret fra, og urten kogt med humle. Urten blev herefter pumpet ned i kælderen til afkøling. Dette foregik i to store kar, som blev fyldt med den varme urt, hvori beholdere af aluminium svømmede rundt indeholdende store blokke af is.

Efter gæringen blev øllet lagt på store træfade til lagring i op til flere måneder. Når øllet var færdiglagret, kunne det så tappes på flasker eller mindre fade og var så klar til salg. Når de store lagerfade var tømt for øl, skulle de rengøres. Dette skete med et desinficeringsmiddel, og hvert andet år skulle de store tøndes beges. Dette gjorde bryggeriets bødker med hjælp fra nogle store og stærke arbejdere, som trillede rundt med de store fade. Det var et tungt arbejde.

Der var under krigen ansat 25-30 mand i

bryggeriet foruden omkring 20 kvinder i tapperiet. Om aftenen kom ølkuskene hjem og afleverede deres ladning af tom emballage. Nu skulle flasker, kasser og fade tælles op, flaskerne skulle sorteres og gøres klar på vogne, så de var klar til at blive skyllet tidligt næste morgen, når folkene mødte i tapperiet. At alt dette gik ordentlig for sig sørgede flaskemanden Stæhr Jensen for”.

Endnu i en årrække efter krigens afslutning var der mangeltilstande for en række varer. På grund af papirmangel måtte etiketrykkerierne i 1947 og 1948 levere de såkaldte spareetiketter eller kriseetiketter til en række bryggerier og mineralvandsfabrikker, og først i 1951 blev det igen tilladt at brygge stærkt øl. Ophævelsen af det 11 år gamle forbud var dog forudgået af to kortvarige dispensationer i 1949 og 1950, hvor Slotsmøllen sammen med andre bryggerier fik tilladelse til at fremstille *Påskebryg*, mod at dette solgtes til en overpris, hvor overskuddet tilfaldt FN-hjælpen.

Slotsmøllen fremstillede i 1949 25.000 flasker Påskebryg. Butiksprisen var 2 kroner, hvoraf 1 krone og 45 øre gik til FN-hjælpen. Sammenlignet med prisen på en almindelig pilsner, som dengang var på 60 øre, var der virkelig tale om en luksuspris. Sammenholdt med de økonomisk smalle tider for befolkningen var dette måske forklaringen på, at der ikke blev solgt særlig meget af det tidligere så populære øl. En kendsgerning var det, at bryggeriet lå inde med store lagre hen mod årets slutning, og det til trods for, at de 25.000 flasker, som Slotsmøllen havde fremstillet, kun var cirka halvdelen af den mængde, som man bryggede i 1940.

Luksusøl og Bryggerisamvirke

Efter at krigens mørke og smalle tider påny var afløst af optimisme og fremgang i samfundet, blev der også plads til mere luksuriøse ting til særlige lejligheder. På øllets område viste dette sig ved at helt nye øltyper, luksusøl kraftigere og stærkere end de hidtil kendte, kom på markedet. Hidtil havde luksusøl været forbundet med eksportøl lidt stærkere end det almindelige bayerske øl. Det nye luksusøl var stærkere endnu og havde pilsnerøllets lyse farve og lette smag. Slotsmøllen markedsførte i 1953 en *Paaske Bock*, som fra 1954 kunne fås hele året under navnet *Gylden Bock*.

Nogle år senere gik en række provinsbryggerier sammen om at markedsføre disse nye luksusøl-sorter under fælles navn og etiketter. Navnene blev *Guld Bock* og *Påske Bock* og nogle år senere kom en *Jule Bock* til. Også på hvidtølsområdet enedes de 11 bryggerier, som sammen dannede det såkaldte Bryggerisamvirke, om fælles navn og etiketter, idet man her valgte *Dana Hvidtøl* som navn. Befolkningens smag for øl havde ændret sig væk fra det mørke og tunge øl og over til det lyse og lette, både når det gjaldt det bayerske øl, hvor pilsnerøllet forlængst havde fortrængt lagerøllet, og også når det gjaldt de stærkere ølsorter.

For mineralvandenes vedkommende kom flere farvede vande til med nye smagsretninger, som udtryk for at velstanden nu også tillod den slags drikke til børn. Slotsmøllen markedsførte i 1955 en ananas-sodavand under navnet *Sambo*, og i 1956 en citronsquash kaldet *Lesco*. Også på mineralvandsområdet sam-



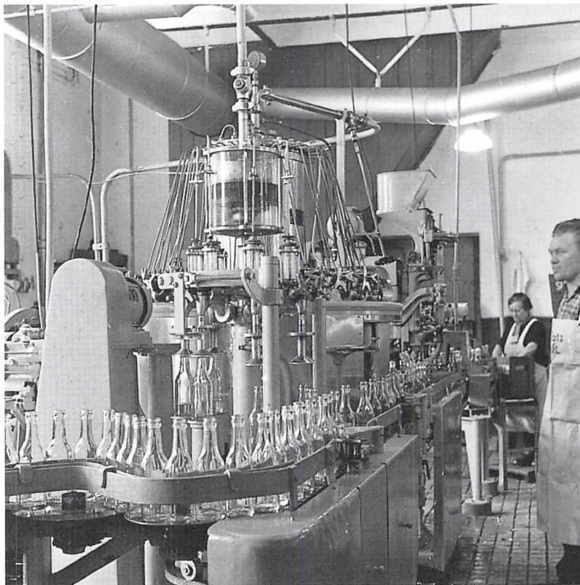
Slotsmøllens chauffører og direktør Jac. Færch fotograferet for enden af Nørregade, 1957. Foto: P. Thastum.

arbejdede bryggerierne om fælles etiketter, navne og annoncekampanjer. Et andet samarbejde på mineralvandsområdet var *Dansk Coladrik A/S* fra 1959, bag hvilket stod en række danske bryggerier med det formål at stå sammen i konkurrencen mod den amerikanske Coca Cola, som efter den anden verdens-

krig for alvor var ved at vinde indpas i Danmark.

Jac. Færch afløses af Ib Christiansen

Jac. Færch forlod i 1954 som 80-årig direktørposten og blev afløst af Ib Christiansen, som siden 1949 havde været brygmester ved brygge-



Øverst: Slotsmøllen set fra Banegårdspladsen, 1959. Næderst: Påfyldning af sodavand, 1959. Foto: P. Thastum.

riet. Jac. Færch fortsatte som formand for bryggeriets bestyrelse, hvor i 1956 fabrikant S. A. Christensen indvalgte.

I takt med udviklingen og de efterhånden mange biler i byen ønskede Kolding Kommune i slutningen af 1950'erne at modernisere den indre by med nye veje og parkeringspladser. Hertil havde man blandt andet kig på Slotsmøllens store grundareal. Det var tæt på at blive eksproprieret, da bryggeriets bestyrelse ikke ville sælge grund og bygninger til den af kommunen tilbudte pris på 3/4 million kroner. Man forlangte fire millioner kroner, idet det var på tale at flytte det samlede produktionsanlæg til en plads helt udenfor byen.

Bryggeriet og kommunen forhandlede sig dog frem til en løsning, hvor Slotsmøllen blev liggende i byen, men afstod en fjerdedel af sit areal på den gamle Slotssøeng. Flere bygninger blev sløjftet og nyopført i en mere samlet og kompakt masse, og i tilgift fik bryggeriet så en fornyelse af store dele af produktionsanlægget.

I 1956 blev der installeret en ny skyllemaskine, og bryggeriets jævnstrømsforsyning blev nedlagt og erstattet af vekselstrøm over hele virksomheden. I gær- og lagerkældrene installeredes i 1958 et automatisk køleanlæg. En ny aftapningskolonne til mineralvand fra 1960 havde en kapacitet på 30.000 flasker pr. dag, og i et nyt øltapperi fra 1964, som kostede over 1 million kroner, var kapaciteten 12.000 flasker pr. time.

I 1966 blev der bygget et nyt færdigvarelager, og over lagerkælderbygningen blev der bygget en ekstra etage til indretning af fro-



*Direktør Ib Christiansen fotograferet i 1972 sammen med bestyrelsesmedlemmerne S. A. Christensen og Knud Petersen.
Foto: N. Lisberg.*

koststuer og omklædningsrum. I de følgende år opførtes et helt nyt bryghus samt en ny maltsilobygning, nye gærkældre med seks gærtanke rummende ialt 1280 hl, og lager-tankanlægget blev udvidet med 2.000 hektoliter. Et nyt kedelhus og en ny administrati-

onsbygning blev også opført og taget i brug under en festlig ceremoni den 19. november 1969.

Bryggeriet Slotsmøllen A/S

Bryggeriet havde i 1961 ændret sit navn til

Bryggeriet Slotsmøllen A/S, idet produktionen nu alene bestod i øl og mineralvand samt undertiden i salg af malt. Bryggeriet solgte sine varer i Kolding og omegn, og havde derudover i 1965 depoter i Esbjerg, Padborg, Vardø, Skive, Grindsted, Skjern og Grenaa samt i Nakskov på Lolland og i Ejby på Fyn.

I 1965 lå bryggeriet stille i en lang tid, idet Slotsmøllen sammen med de øvrige større danske bryggerier var lammet under den store bryggeristrejke.

Bryggeriets produkter gennemgik en forandring i udseende med mere moderne træk, som eksempelvis den nye etiket til Slots Pilsner, der blev introduceret i 1966, tegnet af arkitekt Acton Friis. Udviklingen bød også på nye emballagetyper. Øldåsen kom til i 1970 på det danske marked, hvor Slotsmøllen sammen med andre bryggerier omkring bryggerisamvirket lancerede *Perle Pilsner*, som dog ikke fik nogen lang levetid, idet markedet for dåseøl i dets korte levetid hurtigt blev domineret af nogle enkelte større bryggerier. Til gengæld forsvandt i 1970'erne den store helflaske til hvidtøl.

I 1970 blev aktiekapitalen igen udvidet, denne gang til 1 million kroner, og bryggeriet beskæftigede omkring 60 medarbejdere. Fiskeeksportør Knud Petersen blev i 1971 indvalgt i bestyrelsen, som derudover bestod af fabrikant S. A. Christensen og direktør Ib Christiansen. Bryggeriet fejrede i 1972 ethundredårs-jubilæum som aktieselskab med noget, der mindede om en folkefest i Kolding.

Slots Pilsneren prydedes af etiketter med historiske motiver fra byen og omegnen, der blev raflet terninger med ølkapslernes inderside-

der, og etiketterne til øl og vand blev løbende moderniseret. En ny og noget anderledes etiket til Slots Pilsner skabt af den lokale tegner Knud Hegnet blev introduceret i 1978, og efter denne fulgte en ny og til dels mere ensartet linie i bryggeriets øletiketter, ligesom nye ølsorter som *Vårbryg* og den kendte julebryg *24-12* føjedes til sortimentet. Den gamle luksusøl Slots Beer var erstattet af en moderne etiket, og øllet havde nu navn efter *Dronning Dorothea*, som også lagde navn til et eksportforsøg på det italienske marked.

Direktør Leif Typkær

Alt dette foregik under en ny ledelse, idet direktør Ib Christiansen var død den 28. juli 1977. Ny direktør blev Leif Typkær, som indtil da havde været direktør for Bryggeriet Vestfyen i Assens.

På den tekniske side var der sidst i 1970'erne installeret en ny ølkam med filtre af kiselgur, og der blev i 1981 installeret to nye tryktanke samt en ny etiketteringsmaskine. I 1976 var bryggeriet oppe på en produktion af 13,7 millioner flasker øl. I 1980 tappedes ialt 16,2 millioner flasker øl og mineralvand, og der omsattes for 36,3 millioner kroner. Aktiekapitalen var igen udvidet til nu 1,5 millioner kroner. I 1982 nåede produktionen 15 millioner flasker øl samt 7 millioner flasker mineralvand. Bryggeriet var oppe på at beskæftige omkring 80 medarbejdere, og de bogførte aktiver beløb sig til 20 millioner kroner. Der var behov for yderligere tankkapacitet, og som noget nyt opførtes tre udendørs gær- og lagertanke, 10 meter høje og med plads til 420 hl øl i hver tank. I 1983 installeredes en ny fla-



*Tillidsmand Egon Knutsson og direktør Leif Typkær fotografert ved Slotsmøllens generalforsamling i november 1980.
Foto: Orla Lund.*

skeskyllmaskine og et nyt transportsystem, og et nyt færdigvarelager blev taget i brug med et gulvareal på 800 kvadratmeter og plads til 1,8 millioner flasker øl og vand.

Baggrunden for disse udvidelser var, at Slotsmøllen i 1981 blev leverandør af øl til Dansk Discount, en af de nye store discount-købmandskæder, som var startet i Danmark.

Mærker som Dansk Pilsner og Dansk Luksus blev leveret til kæden, som senere fik navneforandring til Fakta og Dagligvaregruppen. Der var tale om store og faste leverancer, som også krævede udvidelser i tapperiet, hvor der i 1986 opførtes et helt nyt elektronisk styret tapperi, hvormed kapaciteten fordobledes til 25.000 flasker pr. time.

Albani overtager Slotsmøllen

Det nye tapperi kostede 6 millioner kroner, og udsigten til nye store investeringer sammen med et faldende salg af bryggeriets mærkevarerprodukter gjorde det nødvendigt for Slotsmøllen at sikre sig for fremtiden ved at lade sig overtage af Albani Bryggerierne i Odense. Albani Bryggerierne fremsatte i 1986 et tilbud om for en pris af 25 millioner kroner at købe to trediedele af selskabets aktier. Albani Bryggerierne var en stor bryggerigruppe, som foruden bryggeriet i Odense omfattede Bryggeriet Carlsminde i Nyborg (lukket 1993) samt Svendborg Bryghus (lukket 1989).

Slotsmøllens direktør Leif Typkær rykkede i januar 1988 til Odense som teknisk direktør i Albani Bryggerierne, og han efterfulgtes som direktør for Slotsmøllen af Erling Trangbæk, som i årene fra 1977 til 1986 havde været direktør for Svendborg Bryghus.

I 1991 købte Albani Bryggerierne de sidste aktieposter og blev nu enejer af bryggeriet. Direktør Erling Trangbæk forlod direktørposten og blev direktør for Eventyr Is, også et selskab under Albani Bryggerierne. Som ny direktør blev pr. 1. januar 1992 udnævnt Stig Anker Andersen, som siden 1987 havde været brygmester ved bryggeriet.

Bryggeriet skiftede nu karakter fra at være et lokalt bryggeri med egen salgsorganisation til alene at fungere som produktionssted i en stor bryggerigruppe. Sortimentet blev indskrænket til kun at omfatte Slots Pilsner og Dorothea Guld samt sæsonprodukterne 24-12 og Vårbryg. Desuden blev i 1991 Slotsmøllens mineralvandssorter afviklet efter igennem et par år at have været produceret på Albani

Bryggeriernes mineralvandsfabrik i Odense. I 1992 var medarbejderstaben reduceret til 44 medarbejdere, som producerede 55 millioner flasker øl. Kuske- og depotorganisation var blevet nedlagt ligesom salgsorganisationen, og bryggeriet leverede nu alene øl til storkunder, herunder en række dagligvarekæder under disses egne navne og etiketter. Samtidig var mineralvandsfabrikken Baldur i Esbjerg i 1992 blevet købt af Albani Bryggerierne, og udgjorde herefter det egentlige salgsled af både øl og vand til dagligvarekæderne. Derudover solgtes der en del Slots øl i den danske tyske grænsehandel.

Direktør Stig Anker Andersen forlod i 1994 bryggeriet for at tage til England og der overtage et mindre engelsk bryggeri. Herefter stod brygmestre fra Albani Bryggerierne for den daglige ledelse på Slotsmøllen. I 1997 havde Albani Bryggerierne købt Maribo Bryghus i Maribo, og året efter, i 1998, færdiggjordes i Odense en ny stor tappekolonni, hvorved Albani som samlet gruppe efterhånden stod med et overskud af kapacitet til ølproduktionen. Samtidig mistede Albani-gruppen ordren til Fakta-kæden, den gik i stedet til Carlsberg.

Slotsmøllen lukker

Man havde nu to store problemer, et stort produktionsanlæg og manglende kunder til storproduktionen, hvorfor man i 1998 besluttede at flytte hele produktionen af øl fra Kolding til henholdsvis Odense og Maribo. Bryggeriet Slotsmøllen stod herefter overfor sin lukning. Omkring 40 medarbejdere mistede deres arbejdsplads, og som det var sket i så mange danske købstæder før Kolding, så måt-

te man nu vænne sig til at tale om bryggeriet i datid. Bryggeriet indstillede produktionen i efteråret 1998, og lige efter årsskiftet til 1999 forlod Henry Madsen som den sidste af Slotsmøllens personale bryggeriet.

Navnet Slots Pilsner og etiketten fra 1991 lever fortsat videre, nu blot fremstillet i Maribo og Odense. Videre lever også Herkules, oprindeligt et romersk gudenavn for en stærk og kraftfuld person, i 1926 benyttet på bryggeriets Pilsner-etiket, og i 1995 anvendt som nav-

net på en stærk luksusøl. Stærk nok til selv at kunne overleve fortsætter Herkules som luksusøl fra Maribo Bryghus, men stærk nok til at kunne holde bryggeriet i Kolding i live var Herkules ikke.

Ordene fra direktør Ib Christiansen runger stadig “– så længe, vi er her”. De er der ikke mere, arbejderne, funktionærerne, flaskerne med det klare øl. Men navnet, Slotsmøllen, vil blive husket langt ind i det næste århundrede.

Slotsmøllen set fra Kærlighedsstien først i 1970'erne, da den nye administrationsbygning var taget i brug.

