

## Morsa 1833 – 20-års jubileumsmarkering 4. november 2020:



Foto: Ingeborg Thorsland

[Tale fra Hanne Tollerud, fremført på video.](#)



Foto: Jon Gran - Moss Avis

[Tale fra Gunnar Laursen, forhindret fra å møte.](#)



Foto: Jan Bekkevold

[Tale fra Trine Lise Heilmann, fremført på markeringen.](#)

[Tilbake til innholdsoversikt/meny.](#)

- **Ordfører Hanne Tollerud:**

Kjære alle sammen, her kommer en liten videohilsen fra meg. Jeg skulle gjerne vært og feiret sammen med dere i kveld, men grunnet koronasituasjonen så velger jeg å bli hjemme. Jeg vil benytte denne anledningen til å takke dere for den innsatsen dere faktisk gjør for å skape et godt omdømme og ikke minst markedsføre byen vår. Dere er veldig gode på å være til stede når byen markerer en eller annen form for aktivitet. Dere har utgitt en bok som snakker om Moss by, og jeg vet også at dere er veldig gode på å samles og ha sosiale kulturelle arrangementer sammen. Jeg minnes faktisk veldig godt en av de første oppdragene jeg hadde, det var nemlig hos dere, hvor jeg var invitert på en middag, og du verden for en hyggelig kveld det ble. Så hjertelig til lykke med 20-års jubileet. Og så er det jo slik at blir man invitert til bursdagselskap så bør man jo ha med seg en gave. Det har jeg også. Jan, du får sende meg et kontonummer så skal dere få overført 5000 kroner til kontoen deres. Igjen gratulerer og tusen, tusen takk for innsatsen.

Hanne Tollerud - ordfører

- **Gunnar Laursen:**

Morsa 1833 har levet i 20 år etter relanseringen. Det er veldig positivt. Gjennom disse årene har det vært litt ned- og oppturer som ellers i livet.

Noen betraktninger vil jeg dele idet flere av dagens medlemmer er nok uvitende om enkelte hendelser for Morsa 1833.

Undertegnede hadde gleden og æren av å være viceformann/eller president i interimsstyret i år 2000 da det ble besluttet å relansere Morsa 1833.

Styrets sammensetning var bred i interesse for akevitt og lokal historie. Ganske hurtig ble diskusjonen penset inn på hvilken emballasje som skulle velges for denne gamle og edle brennevin. Oppskriften var jo klinkende klar og måtte følges til punkt og prikke.

#### Flaskedesign.

Etter mine mange års arbeide innenfor emballasje i alle tre nordiske land følte jeg nok tilstrekkelig kompetanse hva angår flaskestørrelser og ikke minst flaskeutforming. Imidlertid kom det heftige og sterkt argumenterende innspill fra Einar Hareide som den gangen var etablert i Moss med Hareide Designmill. Han mente at en standard brennevinsflaske med uvanlig etikettering ville være beste løsning. Undertegnede mente at en pæreformet flaske med lang hals best kunne betegne den gamle brennevinsemballeringen. En design som liknet på de gamle munnblåste glassflasker.

Flere runder med diskusjon munnet ut i at komiteformannen/presidenten, Gretha Kant, skar igjennom og valgte Hareides forslag som var en standard brennevinsflaske på 70 cl med en kort innbrent etikett «Morsa 1833» samt en neckhanger i lærstropp inneholdende en beskrivelse av en Morsahistorie med faktamomenter.

[Tilbake til innholdsoversikt/meny.](#)

Denne emballasjen ble flott og veldig synlig i polhyllene (og dyr). På et tidlig tidspunkt så jeg konflikt med tappingen fordi hos Arcus skulle dette gå automatisk hele veien. Neckhangeren ville måtte bli påhengt manuelt etter tapping. En fordyrende operasjon og tidkrevende.

### **Konflikt med Arcus.**

Etter noen produksjonsrunder av Morsa 1833 kom det dessverre melding fra Arcus at kapasiteten var utilstrekkelig fordi produksjonen ikke gikk 100 % automatisk. Fagforeningen hos Arcus ville ha mere betalt pr time dersom neckhangeren skulle være med og påsatt manuelt.!! Hva sa jeg. Tidspunktet var desidert dårlig fordi Morsa 1833 var nemlig tappet med tanke på julesalget. Uten neckhanger ville hele ideen være tilnærmet fiasko.

Daværende bestyrer på Mossepolet, Kai Gundersen, visste råd. Han ba om fylte flasker til Moss og ettersendelse av løse neckhangere.

Det ble arrangert en dugnad på bakrommet på polet i Moss (Prinsensgate) hvor styremedlemmer sammen med en del entusiaster og litt hjelp fra lokale polansatte satte på neckhangeren slik at julesalget ble reddet. Kjempemoro og ekte patriotisme.

### **Internasjonalisering.**

Flere Morsamedlemmer hadde nære slekt og venner utenfor Norges grenser og benyttet enhver anledning til å markedsføre Morsa 1833 som en fremragende brennevinssort fra Norge. I en kort periode var Morsa 1833 til og med å finne i hyllene på Gardermoen flyplass i tax free salget. Denne periode ble dog ikke så lang idet krefter internt hos Arcus så den som en unødvendig konkurrent til egne merkevarer. Markedsavdelingen hos Arcus har etter min oppfatning aldri vært «våre venner».

### **Første jubileumsutgave av Morsa 1833.**

Noen pessimister mente at Morsa 1833 ville bli en døgnflue som så mange andre lokale akevittvarianter. Arcus hadde klare utsagn om at et årlig kvantum på 10.000 flasker måtte være et minimum for lønnsom produksjon. Flere andre akevitter rundt om i landet ble da også borte etter vært. Men Morsa 1833 hadde et jevnt årlig forbruk og befestet sin stilling.

Vår gode venn Halvor Heuch hos Arcus var særlig opptatt av lokal akevitt sammen med lokal mat. En god kombinasjon for oss i Moss som hadde både gravet elg, gjeddekaker og salte pølser på menyen. Halvor var og er en stor entusiast for akevitt og fortjener en medalje.

Men et jubileum etter 10 års drift nærmet seg raskt. En edel akevitt for et jubileum måtte ha minimum 8 måneders lagring på trefat. Halvor var vår ambassadør hos Arcus og inviterte en engre krets til møte med tanke på jubileumsflaske og innhold. Innholdet kunne nemlig bli litt spesielt fordi Halvor visste at Arcus hadde flere småfat liggende på lager med bare noen få liter av hvert salg. Noe var fra 1905, dronnings Mauds eget fat, flere edle jubileumsfat. Og så videre. Halvor kunne ikke bli kvitt disse småslanter ved vanlig produksjon og foreslo derfor at vi innblandet slanterne i jubileumsakevitten Morsa 1833 etter 10 år.

En engre Mossakrets hadde følgelig befaring hos Halvor med smaksprøver, i alt fire forskjellige innblandinger i en ordinær Morsa 1833. Stemningen ble veldig bra og avstemningen ble også enstemmig av en eller annen grunn. Denne operasjon medførte at lagringstiden for jubileumsakevitten ble avkortet fordi de innblandede dråper på opptil 10% kunne kompensere for lagringstiden på trefat.

Jubileumsakevitten ble en strålende suksess. Det finnes knapt noen flasker i privat eie i dag.

### **Markedsføringstiltak.**

Markedsføringen av Morsa 1833 var hele tiden viktig. Den dyktigste og mest benyttede foredragsholder var Jon Roth Nilsen. Han holdt utallige foredrag med stor innlevelse og gode transperenter. Ære være Jon.

Undertegnede lånte en gang i blant Jons notater. Disse ble blant annet benyttet i gamle ærverdige Moss Industriforening. Jeg var i perioden 1993 til og 2013 daglig leder i Moss Industriforening parallelt med jobben i NHO Østfold. I en 12 års periode arrangerte vi medlemsmøtet i november som et mer sosialt medlemsmøte hvor våre respektive deltok til god middag, musikk og dans. Meget populært.

Vi benyttet alltid lokale musikanter og også underholdningsinnslag fra Kulturskolen. Men høydepunktet på disse novembermøtene var presis kl 23.00 da underegnete annonserte Morsatid. Først et kort utdrag av Morsahistorien, deretter ble et stort bord båret inn med 2 stk akevitter til hver medfølgende lokal fingermat. Som tredje punkt på programmet skulle Morsasangen avsynges. Det ble nokså begredelig ved første avsynging. Men etter tredje gang var undertegnede fornøyd med innsatsen og den tredje Morsa ble skjenket. Min avslutning på kvelden ble en sterk oppfordring til alle medlemmer å kjøpe Morsa 1833 til jul og nyttår samt innkjøp til presanger til familie, venner og ikke minst forretningsforbindelser.

Jeg tror vi kan si at Moss Industriforening bidro sterkt til et godt desembersalg over flere år.

Fra tid til annen ble også foredragsholdere på medlemsmøter overrakt Morsa som betaling for et godt foredrag. Det ble alltid godt mottatt.

Morsa 1833 ble også flittig benyttet som erkjentlighet i NHO-systemet. Men det blir for detaljert å skrive om alt det her.

### **Den nye etikett.**

Jeg har allerede i min mail til deg gitt beskjed om min mening av dagens papiretikett. Den kom sikkert til anvendelse i forbindelse med diskusjoner hos Arcus og flaskens kostnader. Jeg husker godt at medlemmer fikk anledning til å komme med forslag til ny etikk. Jeg sendte også inn forslag og ble skrekkelig skuffet da valget ble foretatt. Mange med meg synes etiketten er kjedelig og håper på en mer iøyenfallende etikett som kan markedsføre Morsa 1833 på en god måte. Det fortjener den !!

Enkelte venner og bekjente har gitt uttrykk for at Morsa 1833 er for skarp. Til det pleier jeg å si at den første slurk kan virke sterk (og skal den også) men de etterfølgende blir bare bedre og bedre.

Jeg vet ikke hvor mange flasker som jeg har konsumert i de siste 20 årene. Men hos meg privat serveres det kun Morsa 1833, og det konsumeres akevitt hele året igjennom. Tradisjonen her i huset, så å si hver fredag, består av reker fra Årviken i Kanalen samt Morsa 1833 medfølgende noe Konventionsøl. For egen del blir det en vanlig fredag 2 til 3 Morsa 1833 i hvert ben. Sjelden lange kvelder, men til desto roligere nattesøvn. Det er jo helse i hver dråpe.

Noen av ovenstående betraktninger hadde jeg tenkt å si noe om på 20 års jubileumsfesten. Men vi får satse på et nytt jubileum om 5 år. Da bør Morsa 1833 legges tidlig på fat, gjerne 12-14 måneder i forveien av markeringen.

Gunnar Laursen, Morsaentusiast og pensjonist.

- **Trine Lise Heilmann:**

Gratulerer med dagen, gratulerer med jubileum, MORSA!

Gratulerer til alle som har vært, og er involvert i foreningen og foreningens arbeid gjennom 20 år. Flott levert!

Som datter av en bryggerieier lærte jeg tidlig at «Det er mye god mat i godt øl» eller i utvidet forstand: «Det er mye god mat i godt drikke» Ingen dårlig læresetning for oss, barna i familien, som ble flasket opp på vørterøl fra Moss bryggeri til middag hver ukedag gjennom oppveksten. Næringsrikt og godt, lærte vi!

Til søndagsmiddag vanket det for øvrig mineralvann av ulike sorter, ikke fullt så helsebringende, men en touch av høytid der og da.

Alt produsert i Gernergården fra 1918 — og fram til tidlig på 1990-tall - Av farfar og far.

For meg ble Gernerfamiliens tilknytning til spritproduksjonen i Moss gjort levende nettopp fordi vår families industrivirksomhet ble drevet i den samme bygården.

Den ble oppført av Henrich Gerner og hans kone Hanna Brochenhuus Gerner etter bybrannen i 1807, da Henrich Gerner for alvor startet sin spritproduksjon der, og hvor et brenneri og destillasjonsverk for Aquavit ble etablert i 1824.

I Moss lå riktignok brenneriene som perler på en snor, men Gernerlekta skulle bli den største brennevinprodusenten i Moss på 1800-tallet. Det er vel kjent. Derfor skal ikke jeg gå gjennom brennerihistorien lengre enn som så, den kjenner dere mye bedre enn meg, men det er nok å nevne navn som Gude og Chrystie i tillegg til Gerner, som de store produsentene.

Det jeg ønsker å formidle på en dag som i dag, er en erkjennelse av og gleden over å ha blitt kjent med en del av brenneri- og bryggerihistorien i Moss, som beboer, forvalter og beskytter av Gernergården i 37 år.

En historie som ikke minst Foreningen Morsa har vært og en genuin og seriøs formidler av. Nå gjennom 20 år. Det er flott.

Farfar kjøpte Gernergården i 1918, og jeg husker den allerede som barn fra 1950-tallet, men det var først etter at jeg flyttet inn med familien min i 1982 at interessen for byhistorien skjøt fart for alvor.

Det kribler litt når jeg kjenner etter hvordan det har vært å bo i en så vakker bygård i Moss sentrum, som Gernergården er. Den er historisk tvers igjennom og heldigvis fredet, og det som ikke er fredet er vernet.

Jeg kjenner hver krik og krok av hovedbygningen og bygningsmassen for øvrig, og det å bo i så vidt mange år ble en inspirasjon til å sette meg bedre inn i historien om gården, og om industrihistorien i Moss i sin alminnelighet. Sånn sett kjenner jeg meg, rent fysisk, som en del av den. Historien satt i veggene og i meg.

Hovedbygningen har til nå vært så godt som uendret fra den sto ferdig i 1812, og det har gitt meg en unik innsikt i mange fasetter av historien, som for eks: Mosseelvas betydning for næringsvirksomhet, beliggenheten, produksjoner av mange slag i bygården og i hele området, - byggestil og materialer. Alt er gjenstand for videre fordypning og formidling. Det er ikke mange miljøer i Moss, som forteller historien så helhetlig og opprinnelig i et og samme gateløp i dag, slik som Gernergården, Parken, Det gernerse fehus og «Forhuset», - og ikke å forglemme Kong Karl.

Min takk her og nå går til foreningen Morsa, som på deres spesielle måte er med å gjøre levende og tilgjengelig mye av den samme industrihistorien og ikke minst kulturhistorien.

Med deres sans for aquavit og aquavitens historie har det resultert i et konkret og utrolig godt resultat, nemlig Morsa-aquaviten.

Jeg liker Morsa-akevitten, ikke bare fordi den er bærer av en historie fra 1833, men like mye på grunn av smaken. Den er god!

Jeg er riktignok ingen storkonsument av aquavit, og er innforstått med alkoholens skadevirkninger, historisk og i dag.

Akkurat det ble jeg kjent med i ung alder, det hadde jeg respekt for, som datter av en ølbrygger.

Men - når det skal kjøpes inn aquavit for min del må det bli MORSA.

Og det er forresten en flott gave til venner og bekjente, Morsa-aquaviten blir mottatt med ærbødighet og tilbakemeldingene er gode:

Hvilket produkt, hvilken smak, hvilken kolør, design, flaske og etikett!

Et Mosseprodukt? Javisst!!

Men —jeg var ikke fornøyd da jeg forsto at jeg ikke fikk kjøpt Morsa på polet på Geilo

Det er mange år siden nå, men likevel.

[Tilbake til innholdsoversikt/meny.](#)

Er det å få kjøpt der i dag, mon tro, og hvor ellers utenom Moss?

Takk for at dere flere ganger har invitert meg til å holde foredrag på Morsavandring

Det har skjerpet min interesse og kompetanse.

Jeg vil også rette en stor takk til Mossefossens venner og Mosseølets venner, som viktige samarbeidspartnere på mange fronter for meg.

Det har gitt inspirasjon, og mot til å stå på.

Vi er bypatriotene, som sammen går langt og bredt for å slå et slag for ivaretagelse av by-, industri-, og kulturhistorie i Moss, og langt utover byens grenser med dens mange fasetter og avskygninger. Fortsett med det!

Til orientering vil jeg nevne:

I forbindelse med salget vårt av Gernergården i 2019 ble det foretatt en bygningsmessig antikvarisk fargeundersøkelse av hele det fredede anlegget av Victoria Brand Munthe-Kaas og Lars Munthe- Kaas regi av fylkeskommunen. Funnene var oppsiktsvekkende og veldig interessante.

I tillegg er et rikholdig historisk, skriftlig materiale fra 1800-tallet og fram til 1990 ivarettatt av Moss by- og industrimuseum.

Materialet er nå digitalisert, bevart og tilgjengelig for ettertiden. Jeg fikk selv en eksklusiv gjennomgang i dag av Gro Behrens på museet. Arbeidet som er utført er intet mindre enn overveldende og imponerende. En stor takk til alle involverte!

Men nå tilbake til kvelden og jubileet:

Dere er alltid så rause med meny og tilbehør på møtene, og fortjener en særlig takk for det

Men likevel vil jeg avslutte der jeg startet med aquaviten i sentrum «Det er mye god mat i godt drikke».

Igjen — til lykke med 20 års-jubileet, og lykke til i årene som kommer.

En Morsa-skål!