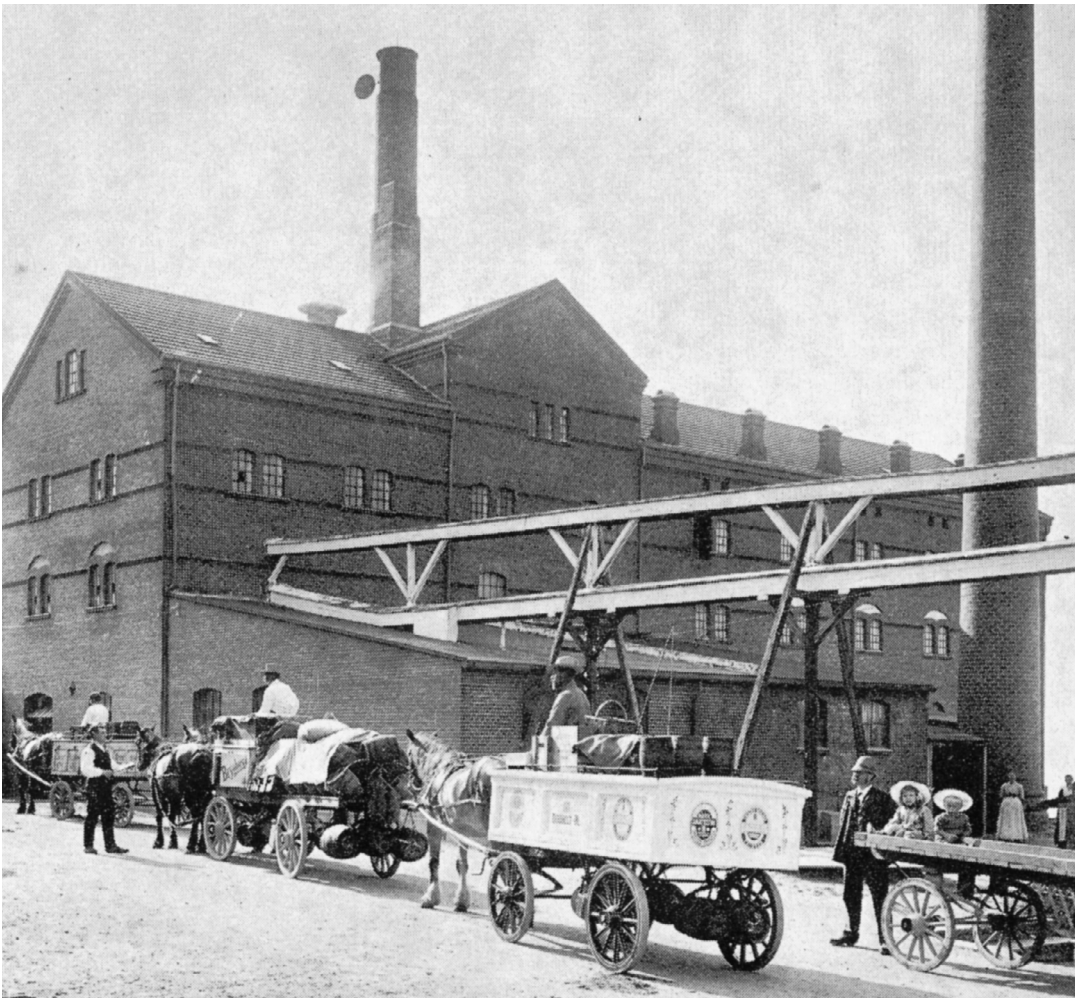


# Alle tiders bryg

Af Svend Sørensen, Thisted Museum

I 2002 stod sommerens udstilling på Thisted Museum i ølbrygningens tegn. Ved hjælp af genstande fra museets magasin og lånte ting fra Thisted Bryghus og museet Bryggergården i Fjerritslev gav udstillingen *Alle Tidens Bryg* et indblik i, hvordan man har fremstillet og for-handlet øl.

Anledningen til udstillingen var, at Thisted Bryghus i 2002 kunne fejre 100 års jubilæum. Med oprettelsen af *Thisted Aktiebryggeri* i 1899 fik byen sin første produktion af bayersk øl. Efter tidens forhold var det et moderne bryggeri, men økonomisk havde man spændt buen for højt. Allerede i 1902 gik selskabet



Et tidligt billede af ølvogne ved Thisted Bryghus. Bemærk øltønderne.

konkurs, og bryggeren rejste tilbage til Amerika, hvor han tidligere havde virket. *A/S Thisted Bryghus* blev oprettet samme år og førte produktionen videre i det eksisterende bryggeri.

Kunsten at brygge øl har været kendt siden oldtiden i de dele af verden, hvor der har været landbrug. Arbejderne, der byggede pyramiderne, har drukket øl. En offerliste fra 2600-2400 f. Kr. omtaler øl, og gravrelieffer fra 2900 f. Kr. viser bryggemetoden i detaljer.

En egyptisk træmodel fra ca. 1900 f. Kr. viser de forskellige stadier i brygningsprocessen.

Først blev kornet spiret, og en dej heraf blev bagt til brød. Brødene blev brækket i stykker og udblødt i vand, og denne mæsk fik lov til at gære. Efter en filtrering kunne øllet tappes på krukker. Modellen, der var en gravgave, findes på Rijksmuseum van Oudheden i Leiden, Holland.

Det ældste bevis på ølbrygning i Danmark går tilbage til omkring 1370 før Kristus. På det tidspunkt blev en ung kvinde begravet i en udhulet egestamme sydvest for Vejle. Da hun blev udgravet i 1921, havde stedet fået navnet *Egtved*. Med sig i graven havde pigen bl.a. en spand af birkebark, hvor der var indtørrede rester af en gæret drik krydret med porse - altså spor efter en form for øl.

Den nordiske mytologi og sagafortælling vidner om en udbredt drikkekultur, hvor der blev drukket til hverdag og fest. I vikingetiden udviklede bryggemetoden sig i to hovedretninger: ølbrygning og mjødfremstilling - lavet på basis af henholdsvis korn og honning. Når man blandede de to typer, blev det til den guddommelige drik *bersærkerøl*.

Krydring af øllet skete i vikingetiden med pors, enebær, røllike, bynke, egebark og malurt. I 1200-tallet blev anvendelsen af *humle* som øllets krydderi almindelig kendt. Denne udvikling blev forstærket af de nordtyske hantvæders eksport af humlet øl. Humlen er flerårig, og det er de modne, koglelignende blomsterstande, der bruges.

### Hjemmebrygget øl

I mange danske huse er der fortsat et *bryggers*, et ord der er dannet af brygger(hu)s. Her fore-



*Fra venstre er det Svend Sørensen, Knud Holch Andersen og Eigil T. Andersen i bryggerset under åbningen af udstillingen Alle Tiders Bryg på Thisted Museum.*

gik ølbrygningen, der engang var en lige så selvfølgelig del af husholdningen som f.eks. bading. I 1842 skriver præsten C. Diørup i en bog om Thisted Amt, at øl er »for Thyboen et nødvendigt Requisit i enhver Huusholdning, som ei kan savnes, da Høstkarlen deraf under og efter endt Arbeide skal drikke sin Styrke.« Præsten skriver her om det såkaldte *gammeløl*, der blev drukket i høst og var af god kvalitet. Han oplyser derimod, at det daglige øl ofte var surt om sommeren.

Den hjemmebryggede øl var baseret på de samme råstoffer, som stadig er i anvendelse. Basis var korn, som regel byg, der blev blødt op i et kar med vand. Derefter blev det lagt til spiring på loftet og derefter tørret, ofte i den store bageovn. Kornet betegnes nu som malt, der



*Bryggeret i udstillingen Alle Tiders Bryg på Thisted Museum.*

blev knust i en håndtrukket maltkværn. Det knuste malt blev lagt i et kar med halm i bunden og overhældt med kogende vand tilsat afkog af humle. Når øllet blev lukket ud i et andet kar, virkede halmen som en si. Den rensede væske blev derefter tilsat gær, der var gemt fra den forrige brygning. Når øllet havde gæret i et døgn, blev det hældt på tønder. Malt og humle blev brugt flere gange, så øllet blev tyndere og tyndere.

I 1802 skriver Knud Aagaard i »Beskrivelse over Thye« om maltfremstilling:

*»Enhver Husholdning gjør her selv det Malt den forbruger, paa en Maade, som vel giver meget godt Malt, men i Henseende til Sundheden ikke saavel kan bifaldes. Enhver, endog den fattigste Huusmand, har Jernkakkellovn i sin Stue. Baade under og ovenpaa denne Ovn ere indrettede tvende Skuffer eller Kasser, hvori de om Vinteren tørre det Malt, som forbruges hele Aaret. Men dette*

*haver den Ulejlighed, at Osen og Fugtigheden deraf haves i Stuen.*

*Nogle tørre det vel og i Bageovnen; men i de mere velhavende Huse anskaffer man sig nu sædvanlig en stor Jernplade paa Arnestedet, hvorunder anbringes en Skuffe, hvori kan tørres i det mindste et Par Skiepper Malt af Gangen. Denne Maade at tørre Malt paa, er saa god og saa besparende, at det var ønskeligt, at man alle vegne vilde efterligne den. Saadan en Skuffe er desuden paa mange Maader nyttig, saavel til Korntørring, som til at varme og tørre adskillige Ting.«*

Aagaard oplyser endvidere, at næsten hver bonde har en håndkværn, hvorpå han maler sit malt og gryn. For 3 Rdlr. købes et par kværnsten af stenhuggerne.

### **Ølbrygning i Gettrup**

I sine hovedtræk er ølfremstilling forholdsvis enkel. Men når det gælder antal brygninger, brugen af kornsorter og urter, opbevaring af

gær og øl osv., så har der været variation fra egn til egn og fra gård til gård. I Thy har vi en ret nøjagtig gengivelse af, hvordan hjemmebrygningen foregik i Gettrup. Det er beskrevet i Historisk Årbog for Thisted Amt 1962 af Olaf Nørgaard (1913-2000). Han har i øvrigt skrevet en række læseværdige artikler i årbøgerne om Landboforhold i Sydthy.

Olaf Nørgaard var født på Øster Helligsøgård, som tilhørte moderens slægt. Han var i mange år læge i Holstebro, men bevarede en tæt tilknytning til sin fødeegn og dens historie. Hans beskrivelser af landboforhold knytter sig tæt til livet på Grim-Nørgaard i perioden 1870-1900. Her blev faderen Peder Christian Nørgaard født 1871, og det er fra ham, Olaf Nørgaard har mange af sine oplysninger. Men også den øvrige familie blev inddraget i hans undersøgelser.

På Grim-Nørgaard blev der fremstillet malt fire gange om året. Et kar blev fyldt med byg og overhældt med vand, så byggen var helt dækket. Efter nogle dages forløb blev det gennemvædede korn båret op på sovekammerloftet og bredt ud i et lag på nogle tommers tykkelse. Oven på byggen blev der lagt malttørn - store, flade græstørn, der blev lagt med græssiden nedad, og det hele blev derefter dækket med sække.

Efter ca. en uges forløb blev det spirede korn båret ned i køkkenet, hvor spirerne blev banket af med siden af hånden. Når spirerne var banket af, blev maltet tørret i bageovnen. Dette varede i flere dage, og drengene måtte en gang daglig ind i ovnen for at vende maltet. Det færdige malt blev opbevaret i tønder på loftet.

Der blev brygget én gang om måneden, altid dagen før bagingen. Det tidligere omtalte kar blev stillet op på en trefod i bryggerset med bunden dækket af rughalm, så maltet ikke løb ud sammen med øllet. Ved hver brygning anvendte man 11/2-2 skæpper malt. Først blev maltet malet ganske groft på den gamle, håndtrukne maltkværn. Dernæst blev det hældt i karret, og der blev straks hældt 5 spande kogende vand på, tillige med afkog af humle og malurt, »ma'løwt«, begge dele af egen avl.

Når maltet havde stået nogle timer med

vand, blev stokken i midten af karret løftet op, så øllet kunde dryppe ned i et kar. Når alt øllet var løbet ud, blev der på ny hældt 5 spande kogende vand på, og efter nogle timer havde man et nyt, noget tyndere bryg, som man lod løbe ned i det samme kar. Så blev der tilsat gær, og øllet stod til gæring i et døgn. Fra gammel tid brugte man at lægge en sølvske i øllet, hvis gæringen var for svag. Gæren, der svømmede ovenpå, blev skummet af og opbevaret i et lerfad til næste brygning.

Man brugte fra gammel tid vand fra en lergrav - det hed sig, at med brøndvand kunde øllet ikke gære. Omkring 1900 var man imidlertid på en eller anden måde kommet til at anvende brøndvand, og det viste sig, at gæringen forløb udmærket alligevel.

To gange om året, nemlig lige forud for julebakingen og omkring midten af januar, fremstillede man et særlig godt og kraftigt bryg, som man kaldte »gammeløl«. Mens øllet fra de månedlige brygninger blev opbevaret i tønden under køkkenbordet, var tønden i spisekammeret forbeholdt gammeløllet. Ved brygningen i januar blev spuns og tap på denne tønde forseglet med ler, og tønden blev så ikke rørt før høst. Det var ikke alle gårde i sognet, der lavede gammeløl, og nogle steder lavede man det kun én gang om året, lige efter høsten.

Førend det nye bryg blev hældt på en tønde, blev den omhyggeligt rengjort indvendigt ved hjælp af en halmvisk og varmt vand. Når tønden var rengjort, blev der hældt en spand rent vand i, og ned i dette vand blev der lagt et stykke jern, der var gjort glødende på ildstedet.

Denne sidste rengøringsproces ansås for meget betydningsfuld - man mente, at vandet kom til at koge i tønden og derved rensede den. Nogle steder i sognet brugte man at komme malurt på tønden, et stykke tid før øllet blev hældt på.

### **Bryggerier**

Ved brygning af øl omdanner man maltets stivelse til maldsukker under *mæskningen*, hvorefter gæren kan omdanne maldsukkeret til kuldi-oxid og alkohol. *Gær* er en fællesbetegnelse for

en stor gruppe af svampearter, der har evnen til ukønnet formering.

Især i byerne var brøndvandet ofte forurenet, så øllet var en daglig nødvendighed. Allerede i slutningen af middelalderen opstod der håndværksbryggerier i hovedstaden og i provinsen. I 1847 brød brygger Jacobsen med den traditionelle håndværksbrygning og anlagde bryggeriet Carlsberg, der var et industrielt dampbryggeri med stordrift. Øllet var gæret og langtidslagret efter traditionen for ølbrygning i Bayern.

Hidtil havde man kun lavet overgæret øl, hvor gæren samlede sig på overfladen efter gæringen, der som regel foregik ved almindelig rumtemperatur. Til bajersk øl anvendes undergær, som samlede sig på karrets bund, og selve gæringen fandt sted ved 6-10 grader. Under øllets lagring ved en temperatur nær nul grader skete en eftergæring, hvor øllet blev beriget med kuldioxid, som gav øllet en frisk

smag – forskellig fra det ofte dovne, overgærede øl.

Carlsbergs øl var mørkt lagerøl, men i 1880 lancerede Tuborg med succes en lysere pilsnerøl. Det var en øltype, der var udviklet i Pilsen i Vestbøhmen. Omkring samme tidspunkt blev øllets stabilitet sikret af en ny metode til renyrkning af gær, som blev udviklet af Emil Christian Hansen på Carlsbergs laboratorium. Det banede vejen for 1900-tallets teknologiske landvindinger inden for ølbrygning.

Som et afsluttende kuriosum kan nævnes, at brygger J. C. Jacobsen i 1839 blev gift med Laura Cathrine Holst. Hun var født 1819 i Vestergade i Thisted som yngste barn af købmand Lars Hilman Holst og hustru Helene Cathrine Steenstrup.