

# BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 1 - 1999

---



---

Innehåll nr 1 - 1999

---

Redaktörens spalt 2

Ordföranden har ordet 3

Årets etikett 1998 5

Ingen risk för torka 5

Ändringar/tillägg i medlemsregistret 6

Gotländsk ölbrygd 7

---

**- BRYGGERIKLUBBEN -**

FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE

\*\*\*\*\*

*KLUBBEN BILDADES 1982 OCH BESTÅR AV PERSONER I SVERIGE, DANMARK,  
NORGE OCH FINLAND MED ETT AKTIVT INTRESSE FÖR BRYGGERIINDUSTRIN*

---

## STYRELSE:

Sören Borgström (ordförande), Björn Harnby (sekreterare),  
Rickard Laisfeldt (kassör)  
Helge Hoff och Ove Grip (övriga ledamöter)

Medlemsbladets redaktör: Ove Grip, tel: 026-12 82 85

Bryggeriklubbens medlemsblad utkommer som regel 4 ggr/år

Manusstopp: 10/3, 10/6, 10/9 och 10/12

Föreningens postgiro: 37 74 32-0 Föreningens bankgiro: 5304-6942

Föreningens E-postadress: bryggeriklubben@yahoo.com

## Adresser:

Sören Borgström, Runvägen 6, 137 55 Västerhaninge  
Björn Harnby, Persikogatan 284, 426 56, Västra Frölunda  
Rickard Laisfeldt, Kallkällsgatan 1, 932 36 Ursviken  
Helge Hoff, Muminsvei 2, N-1400 Ski, Norge  
Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle

\*\*\*\*\*

**REDAKTÖRENS SPALT**

---

Hej!

När ni läser detta är påsken liksom, tyvärr, påskölen slut. Det senare gäller åtminstone i "min" systembutik. Men, kan ni tänka er, alla sorter av påskölen har funnits i min butik. Ni kanske minns att jag beklagade mig för något eller några år sedan över att det då fanns bara en (Carlsberg Påskebrygd) av ca 20 påskölssorter i butiken. Jag kan skönja i alla fall små förbättringar i servicen. Men så bra service som bjuds av monopolföretaget Alko i vårt grannland Finland kommer vi nog aldrig att få i Sverige.

Jag läste häromdagen i en tidning om Alkos service. Ett finskt opinionsmätninginstitut mäter varje år hur nöjda kunderna är med servicen i de stora landsomfattande butikkedjorna i Finland. Segern brukar tas hem av varuhuskedjan Stockmann. men vid den senaste mätningen lyckades Alko klämma sig förbi Stockmann. Hel 79 procent av de tillfrågade gav Alko vitsordet 8-10 på en skala 4-10.

Vad har då Alko gjort som Systemet inte har gjort? I samband med att Alko gjordes om till ett bolag som liksom Systemet sköter försäljningen till allmänheten skedde en hel del förnyelse. Butikerna designades om, datasystemen förnyades och personalen skolades. Att låta kunden

Fortsättning sidan 4



# Ordföranden har ordet!

Västerhaninge i mars 1999.

Bäste läsare!

När jag skriver dessa rader är det fortfarande vinter och den här varit lång denna gång, som en god, fyllig och smakrik öl med lång efterbeska och nästan lika blöt.

För att ta saker och ting i rätt ordning, så börjar jag med att gratulera GREBBESTADS bryggeri som för andra året i följd ha segrat i vår omröstning - Årets etikett 1998.

Sedan är det klart med årets första samlarträff och bryggeribesök. Det blir på ZEUNERTS AB i Sollefteå som ca. 20 personer kommer att träffas och njuta av atmosfären den 8 maj.

Ni som känner för att vara med och inte redan här anmält intresse, kan göra detta per brev eller telefon 08-500 306 41 snarast möjligt, så blir vi fler som träffas på ZEUNERTS.

Annars blir det först den 2 oktober i Stockholm som nästa sammankomst sker. Vi besöker då Tärnö bryggeri på Kungsholmen och Spendrups bryggeri i Vårby. En del av deltagarna tar då någon extra dag för att hinna besöka Stockholm Beer Festival som pågår samtidigt.

Jag skrev i vårt senaste medlemsblad om Systembolaget och dess styvmoderliga behandling av både konsumenter och leverantörer. I samband med dessa mina erfarenheter och tyckanden undrar jag om det finns någon annan av er läsare som tycker som jag eller är ni nöjda med att ta del av ett begränsat sortiment där ni handlar. Se i prislistan och tänk efter.

Jag skriver detta därför att det praktiskt taget aldrig kommer några reaktioner på det som jag skriver. Detta gäller allt som framförs i denna spalt, vilket känns lite frustrerande för mig ibland.

Att vara ordförande i Bryggeriklubben innebär till 98 % uppsökande verksamhet och det känns emellanåt mycket tungt och arbetskrävande. Från bryggerierna får jag oftast bra gensvar och det gläder mig mycket och kommer samlarna till del. Men däremot är responsen från samlade medlemmar sämre och ibland mycket dålig. Ett exempel är omröstningen om årets etikett, som endast resulterade i att 40 samlare röstade. Av dessa var många anonyma, d.v.s. de skrev inte sitt namn på röstlistan och inte heller någon hälsningsrad. Nu vet jag att det inte går att ställa krav på intresse och aktivitet när det gäller våra samlade medlemmar, men den passivitet som många visar är inte uppmuntrande för en ordförande. Märker jag inte några förbättringar på detta område, så kastar jag snart in handduken och någon annan får ta över rodret.

Jag tänker emellertid inte förhata mig, utan ser fram emot ett bra samlarår och

önskar er alla en skön vår.

Redaktörens spalt...forts. från sidan 2

välja i lugn och ro - som i taxfreebutiken på Finlandsfärjan - har stegvis införts och redan i fjol försvann den sista butiken med handel över disk

Och öppethållettiderna förlängdes, dels för att anpassas till kundernas behov, dels för att slopa de långa köerna. Lördagsstängt har Alko inte haft sedan 1970-talet, då "på försök". Försöket misslyckades tydligen.

Jämför själva med Systemet. Det enda Systemet gjort som är värt att kallas service är att öppettiderna har förlängts i samband med långhelgerna. Men får vi, tror ni, uppleva den dag då den sista systembutiken med handel över disk försvinner? Kanske får vi senare i år lördagsöppet på försök, men det är långt ifrån säkert. Sannolikt kommer även det försöket att misslyckas.

Ja, nur har i alla fall redaktören reagerat på vad ordföranden skrivit om Systembolagets styvmoderliga behandling av i vart fall konsumenterna genom att spä på kritiken.

När jag ändå är inne på kritik måste jag berätta om vad som hände mig och tre av mina arbetskamrater när vi i februari var på besök i Stockholm. Efter att gått runt på NK hade vi blivit törstiga och när vi såg en man bärande på en skylt som berättade att man på en pub inte långt från NK kunde få en "stor stark" för 22 kr begav vi oss raskt mot puben. Vi gick in och beställde varsin stor stark. De kom och kostade mycket riktigt 22 kr styck. Men när jag druckit några klunkar tyckte jag att glaset kändes väl lätt i handen. Jag tittade närmare på det och fann att det på glaset vid markeringen för fullt glas stod 35 cl. Jag kallar inte ett glas öl som innehåller 2 cl mer öl än ett liten ölflaska för en stor stark. Enligt min uppfattning är en stor stark 50 cl starköl, nu förtiden till nöds 40 cl. Jag påkallade bartenderns uppmärksamhet och meddelade honom min uppfattning men mötte ingen förståelse alls för den. Enligt bartendern bestod sedan flera år en stor stark i Stockholm av 35 cl öl. Är det riktigt eller gick vi från landet på en blåsning? Är bartenderns påstående riktigt kommer jag att i ännu mindre omfattning än tidigare besöka dessa "publiknande" ställen.

Så till slut även något positivt från redaktören. Heder åt det Stockholmsbryggeri som har börjat tillverka en ale som är mycket god. Jag hoppas att fler bryggerier tar efter detta goda initiativ. Etiketterna till alen finns i tre varianter i detta utskick.

Så vill jag sluta med att önska alla läsare en fin vår med mycket sol, öl och etiketter samt lite snö. Det finns nog hopp att även den halvmeter snö som finns kvar i Gävle försvinner.

Redaktören

Nedanstående ölhistoria har redaktören kommit över på sin arbetsplats. Där kallades den språkövning.

After the Great Britain Beer Festival, in London, all the brewery presidents decided to go out for a beer.

The guy from Corona sits down and says "Hey Senör, I would like the worlds best beer, a Corona".

The bartender dusts off a bottle from the shelf and gives it to him.

The guy from Budweiser says "I'd like the best beer in the world, give me "The King Of Beers", Budweiser".

The bartender gives him one.

The guy from Coors says "I'd like the only beer made with Rocky Mountain spring water, give me a Coors". He gets it.

The guy from Guinness sits down and says "Give me a Coke".

The bartender is a little taken aback, but gives him what he ordered.

The other brewery presidents look over at him and ask: "Why aren't you drinking a Guinness ?"

And the Guinness president replies: "Well, if you guys aren't drinking beer, neither will I".

## “Årets etikett 1998”

Omröstningen till årets etikett 1998 fick 40 medlemmar att avge röster/poäng, sammanlagt 240. Segrade gjorde



Följande 6 etiketter fick flest röster/poäng:

1. Grebbestad Julöl	31 poäng
2. Spendrups Kulturöl '98	21 " -
3. Jämtlands Påsköl	19 " -
4. Gellivare Jahki Dahlvi/Vinter	18 " -
5. Pripps 1828	17 " -
6. Ysta Julöl	13 " -

## Ingen risk för torka

**Lönsboda** Hemma hos Benny Nordliden behöver man aldrig slå av ölkapsylerna mot fönsterbrädan. För om ölöppnaren försvunnit finns det reserver. 1 000 reserver, närmare bestämt. Det är sju år sedan Benny började samla kapsylöppnare, berättar han för Smålandsposten.

Lite ensam känner han sig med sitt samlande, det finns ingen sammanslutning för kapsylöppnar-samlare så som det finns för samlare av ölburkar. Så Benny har ingen att

byta med. Däremot tar han gärna emot kapsylöppnare om det är någon som har en över.

Den han demonstrerar på bilden är ju en rejäl sak, ingen risk att någon av misstag stoppar den på sig. Men juvelen i samlingen är nog kapsylöppnaren i form av en livboj. Det är hans allra första samlingsobjekt, och den som fick honom in på samlarbanan. Det var på Bornholm han fick syn på livbojen, och tanken bakom den är klar: en dansk som har en öl men saknar ölöppnare, det är en person i nöd!



Hemmets Veckotidning 11/99

## ÄNDRINGAR/TILLÄGG I MEDLEMSREGISTRET

### Nya medlemmar

- =====
149. Malmö Grip Bryggeri AB. Stödjande medlem
150. Urban Haglund, Häggrothsgatan 4, 783 30 Säter, tel: 0225-501 36  
Samlarområden: Öletiketter (Sverige), svagdricka, olika "brygder"
151. Jan Svendsen, Huldereveien 63, N-1374 Borgen, Norge, tel: 00947-66 79 59 25  
Samlarområden: Öletiketter (huvudsakligen Norden - men även div. udda länder)
152. Arvid Nordqist HAB. Stödjande medlem
153. Tom Jörgensen, Roald Amundsgade 28 B, N-4300 Sandnes, Norge  
Samlarområden: Öletiketter och -brickor (Skandinavien), ölglas (Norge), bryggerikort och pins (hela världen)
154. Leif Nielsen, Amagerbrogade 12 II tv, DK-2300 Köpenhamn S, Danmark  
Samlarområden: Öletiketter (hela världen), läsketiketter (norden)
155. Slottskällans Bryggeri AB. Stödjande medlem
156. Torulf Tuffe Jansson, Olsborgsvägen 70, 186 41 Vallentuna, tel: 08-511 70 564  
Samlarområden: Etiketter och reklamsaker från svenska bryggerier

### Adressändringar/namnändringar

- =====
10. Björn Harnby, Persikogatan 284, 426 56 Västra Frölunda
65. Seppo Bonsdorff, Norra Kaien 20 A 16, FIN-00170 Helsingfors, Finland
85. Svenssons Bryggeri AB
124. Gamla Stans Bryggeri

### Medlemsskap som upphört

- =====
47. Allan Persson (avlidit)
60. Birger Öquist
76. Bergkällans Bryggeri & Vattenfabrik

## ÖL FÖR HÄLSAN

Att vissa ämnen i vin skyddar mot sjukdomar i hjärta och kärl känner vi nog till. Nu har finska forskare kommit fram till att öl fungerar på samma sätt. Dessutom innehåller ölet ett par bitterämnen som skyddar mot cancer.



Boken Gotländsk ölbrygd har tillhandahållits av Sören Borgström, som också har inhämtat tillstånd att publicera den i medlemsbladet. Boken delas upp i tre avsnit som alltså publiceras i detta och följande två medlemsblad



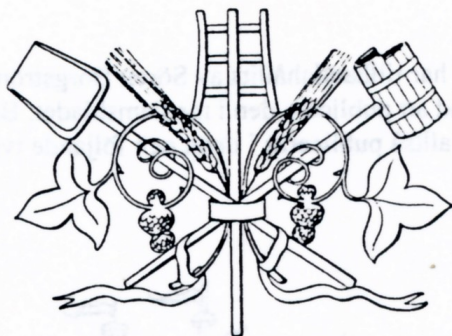
# GOTLÄNDSK ÖLBRYGD



*En minnesbok vid*

**AB VISBY BRYGGERI**

*50-årsjubileum 1960*



## FÖRETAL

*AB* Visby Bryggeri började sin verksamhet den 1 oktober 1910 genom sammanslagning av stadens två sista ölbryggerier — Visby Bryggeriaktiebolag (f. d. Bayerska bryggeriet) och AB A. L. Wedins Bryggeri. Båda dessa bryggerier var från 1850-talet och hade efter skråväsendets upphörande genomgått olika öden tills de blev aktiebolag.

Denna minnesskrift, som tillkommit i anledning av AB Visby Bryggeris 50-åriga tillvaro, vill ge en allmän sammanfattning om öl och brygd från äldsta tider och fram till våra dagar. I denna behandlas under särskilda avdelningar gotländska ölbrygdens utveckling samt bryggeriers och bryggares historia, varjämte bryggeriområdets läge bland stadens medeltida byggnader får sin egen avhandling. Svensk bryggerihistoria under de senaste 50 åren sammanfattas i ett speciellt kapitel. Moderniseringen och rationaliseringen av AB Visby Bryggeri liksom dess personhistoria från 1910 har beskrivits i tvenne historiker, rikt illustrerade med bilder från olika tidsskeden.

För tillkomsten av denna minnesskrift har värdefull medverkan lämnats av Disponent Sten Simonsson, Södertälje, Fil. dr Bengt G. Söderberg, Stockholm, Landsantikvarie, fil. dr Gunnar Svahnström, Visby, f. Överstelöjtnant Nils V. Söderberg, Visby, Redaktör fil. kand. Bertil Nordenfelt, Stockholm, och Redaktör Robert Herlitz, Visby, till vilka jag framför mitt innerliga tack. Ett särskilt tack vill jag framföra till den sistnämnde, som varit mig behjälplig med redigering och utformning av minnesskriften.



## ÖLBRYGDENS URSPRUNG OCH UPPKOMST

AV STEN SIMONSSON

Så länge spannmål odlats har det också bryggts öl. Ölet av i dag är dock en något annorlunda dryck än den, som babylonier och egyptier tillredde 3—4.000 år f. Kr. eller som våra förfäder förljuvade tillvaron med för 1.000 år sedan.

Det har forskats och skrivits mycket i detta ämne i skilda länder, så att händelseförloppet står nu tämligen klart i stora drag. Senast har en sammanfattning gjorts av Dr M. Hoffmann, en bok på 180 sidor med titeln: "5000 Jahre Bier", Nürnberg 1956, som bl. a. redovisar en litteraturförteckning på 90 tryckta och otryckta källor på latin, tyska, engelska och franska.

Vad som ligger tidigare än 3.500 år f. Kr. undandrar sig vår säkra kännedom, men redan då talas i *Babylonien* om vin tillrett av emmervete, som i vår moderna terminologi måste kallas öl. Öl tillredes av grodd och därefter torkad spannmål, malt, som males och löses upp i vatten. De lösta beståndsdelarna, vört, fränsilas och kokas med någon besk krydda (helst humle) samt jäses, varvid alkohol och kolsyra bildas och bindes i vätskan, öl.

Från sumererna, som vid den historiska tidens början på 4.000-talet f. Kr. behärskade Babylonien, härstammar kilskriften. Ett dokument i kilskrift i Gilgamesj-eposet berättar att konungen gav en fest för sjöfolket. då det serverades både vin och öl. I konung Hammurapis berömda lagbok (omkr. 1.800 år f. Kr.) var vörtstyrkan på ölet fastställd och likaså priset. Under konung Nebukadnessar (605—561 f. Kr.) hade bryggarnas skrå hedersplatsen i processionen till guden Marduks ära och privilegiet att draga guden Anus vagn.

Om den tidiga förekomsten av öl i *Egypten* ger gravfynden många upplysningar. Bildframställningar visar öltillverkningen såväl på målningar som med små skulpturer föreställande bryggare i arbete. Ölkrus har också grävts fram och man har funnit ölet omnämnt i litteraturen. Ja, man tror sig kunna fastställa det egyptiska ölets uppkomst till tiden mellan år 2.850 och 2.052 f. Kr. Ett av de daterbara beläggen är just väggmålningarna. På dem ser man hur spannmålsdeg fylldes på strutformade lergodskärl, vilka staplade på varandra värmdes upp över en eld. Det så framställda ojästa

brödet smulades sönder och blöttes upp med vatten till en tunn gröt. Denna pressades genom en sil och rann ner i ett större kärl, där man får tänka sig att naturjäsningen satte in. Från detta kärl tömdes vätskan i mindre förvaringskärl, från vilka den sedan konsumerades. Än i dag tillverkas det lantliga egyptiska ölet "bouza" på detta sätt liksom det hembryggda ölet i Abysinien.

Uppgifter om öl hos *greker och romare* är av betydligt senare datum. Jämfört med vin ansåg de ölet som mindervärdigt. Det tillverkades och dracks i huvudsak av de underkuvade folken i norr, väster och öster, germanerna och hunnerna. Av uppgifter hos Pytheas (Strabo IV: 201) och Tacitus (Germania, 23 kap.) vet vi att mjöd- och öltillverkning med malt av korn skett före deras tid, alltså århundradena närmast före vår tideräknings början. Mjödet var en inblandning av honung i ölet.

På den tiden kan det ha funnits en direkt kontakt mellan bryggare i Mellaneuropa och våra förfäder i *Norden*, men öltillverkningen kan mycket väl ha vuxit fram självständigt även hos oss. Händelseförloppet kan då tänkas ha varit ungefär detta.

Skördeförhållandena på våra breddgrader har endast undantagsvis varit sådana, att spannmål kunnat ligga lagrad över vintern utan att luftas. Vid för hög vattenhalt tar säden värme och skadas genom groningen och ökad bakterieverksamhet så att den t. o. m.



*Egyptisk väggmålning med bryggerifolk i arbete*

kan bli oduglig som föda såväl till människor som djur. Behovet att torka spannmål var därför stort och de tekniska anordningarna härför tillkom på ett mycket tidigt stadium. I eldstäderna insattes krokarna, ringar, stänger eller grovmaskiga mattor, på vilka torkgodset hängdes eller breddes ut för att den heta, torra luften skulle komma åt att bortföra fuktigheten. Rian för spannmålstorkning och kölnan för malttorkning är utvecklingsformer i större skala av dessa första anordningar.

Mältning, dvs. tekniken att överföra spannmål till malt, består i vattenbehandling (stöpning), groning och torkning. Kemiskt innebär detta att livsprocesserna i kornkärnan väcks och enzymerna framförallt amylasen ges tillfälle att utvecklas. Under den efterföljande bryggingsprocessen överför amylasen kornets stärkelse till olika sockerarter, förjäsbara maltoser och icke förjäsbara dextriner.

Den vattenskadade, grodda och torkade spannmål, som nordborna oftast hade i vinterförråd, var alltså enligt nutida terminologi malt. Det bröd, som bakades hade en söt och fadd smak på grund av den påbörjade stärkelsenedbrytningen. Den gröt eller välling, som kokades på maltet var också sötaktig. Brödet åts antingen torrt eller uppblött i vatten eller mjölk. Det blev detta bröd i dess vattenvällingform, som utgjorde andra ledet i öltillverkningen, mäsken. Än i dag är uppblött bröd utgångsmaterialet för det hembryggda ölet på Wormsö.

Om brödvälling på mälad säd får stå i rumsvärme finner jästsvampar och mjölksyrebakterier ur luften ett för dem lämpligt näringssubstrat. Vällingen börjar självjäsa, den blir angenämt syrlig och lättdrucken och jästmassan stiger till ytan i kärlet, s. k. överjäst. Tar man vara på den och använder nästa gång, går det så mycket fortare att få en välsmakande välling. Annorlunda tedde sig en välling av ogrodd spannmål. Brödet hade visserligen friskare smak och bakade sig lättare, men vällingen blev oaptitlig, när den fick stå. De outvecklade enzymerna hann inte med sitt omvandlingsarbete utan förruttnelsebakterier och mögelsvampar tog överhanden. Man har därför anledning tro att den avsiktliga mältningen såsom förberedelse till brygden har uppkommit genom de iakttagelser och reflektioner som ovan beskrivna smakskillnader framkallade. De följande leden i ölframställningen, bryggning, jäsning, lagring ha också empiriskt utformats med avsikt att tillreda en välsmakande och stimulerande dryck. Man använde alltså sina fem sinnen, gjorde som förfädren lärt men hittade gärna på något, som kunde säkra och underlätta arbetet. Man fann t. ex. att öl av kornmalt smakade bäst.

Kökets vanliga inredning och inventarier kunde användas även för bryggningen. Stöpningen av kornet skedde i en säck eller vidjekorg, som sänktes ned i vatten. Groningen skedde på golvet i något uthus och torkningen över eldstaden. Maltet krossades på mjölkvarnen. Bryggningen skedde i kökets kittlar och kärl. Kar och tunnor, som användes för jäsning och lagring, hade annars sin viktiga funktion som förvaringskärl för vatten. Mältning och bryggning blev därför också i huvudsak kvinnfolkets göra.



*Egyptisk statyett av  
en bryggare.*

För bryggningen åtgick stora mängder varmvatten. Innan man kände konsten att smida metall eller gjuta järn till kittlar erbjöd vattenvärmningen och kokningen stora problem. Träkärl kunde ej sättas på elden. Enda utvägen var stenkokning dvs. att hetta upp kullerstenar, som sedan släpptes ner i vätskan. De brustna skärorna från sådana kokstenar bildar stora rösen, som i vårt land ofta förväxlats med forntida gravplatser.

De gamla germanska folkens öl smakade annorlunda än våra nuvarande ölsorter särskilt därför att man använde allehanda växter och kryddor för smaksättningen i stället för humle. Att smaken i alla fall var god efter dåtida begrepp får man väl antaga, då det högsta mått av lycka ansågs förbunden med gudarnas fester i Valhall, där det skummande, mustiga ölet konsumerades i avsevärda kvantiteter. En viss kärvhet i smaken i samband med öl är alltså tilltalande. Man tog på den tiden bl. a. ekbark, som innehåller garvsyra, samt enbär och enris med halt av terpenier och kokade i vörten. *Pors* (*Myrica gale*) var den viktigaste av humlens föregångare, som professor Nils von Hofsten utförligt skildrat i band 36 av Gustav Adolfs Akademiens Handlingar. Kring dessa smakämnen (ty. Grut, holl. Gruit) knötes i Tyskland och Holland vid slutet av 1000-talet de bryggningsrättigheter, som myndigheterna tilldelade vissa av städernas borgare. Dessa rättigheter kom även att under medeltiden t. ex. i vårt land följa de fastigheter i vilka bryggningsrättigheterna utövades, bryggestol. Medborgarnas skatteplikt fick både här och utomlands fullgöras i öl, som kannetals och tunnetals levererades vid slott och kloster.

De tidigaste uppgifterna om anläggning av humlegårdar i Tyskland daterar sig från slutet av 700-talet, men först från år 1079 har man dokumentariskt belägg för att *humle* (*Humulus lupulus*) användes i öl. Ett par århundraden senare torde man kunna räkna med humlens förekomst i Norden förmedlad av klostrens örtagårdar. I Hälsingelagen från första hälften av 1300-talet och i Magnus Erikssons landslag från mitten av 1300-talet omtalas humlegårdar och vildhumle. I Kristoffers landslag år 1442 stadgades: "Vilken bonde, som ej haver humlegård med 40 humlestänger, som humle växer vid, skall böta tre svenska öre varje år". På Gustaf Wasas tid var salt och humle de viktigaste importartiklarna, som likviderades med vår kopparexport.

Hushållen i borgar och kloster gav upphov till *yrkesbryggerier* av sådan storleksordning att de krävde särskilda lokaler. De äldsta Gallen i Schweiz på 820-talet och visar tre brygghus, ett för munkarna ritningarna över ett sådant bryggeri är från klostret i S:t karnas och de anställdas öl, ett för pilgrimmernas och ett för ortsbefolkningens. Kölnan rymde ca 100 hl grön malt och var stor nog för framställningen av malt till de tre brygghusen. Bryggeriet för munkarnas öl bestod av tre rum, det egentliga brygghuset med pannan, som hade fyra eldstäder, en jäskällare med kar och kyl-



*Olaus Magnus' brygghus och jäskällare*

skepp av trä samt en kammare för bryggaren och hans medhjälpare. Man bryggde två sorter, ett välsmakande öl av kornmalt och ett enklare av havremalt. Klostret i S:t Gallen är nu helt försvunnet men i Vadstena klosterruin kan man än i dag se både grundmurarna och golvet i det bryggeri, som anlades där på 1400-talet. Det är de äldsta resterna av ett bryggeri, man över huvud taget känner till. På Tekniska Museet i Stockholm finns nu en modell i skala 1: 20 av Vadstena klosterbryggeri, rekonstruerad efter de uppgifter man funnit i jordeböcker, räkenskapsböcker och på ritningar.

Av illustrationerna i Olaus Magnus' 1555 i Rom utgivna stora verk om de nordiska folkens historia får man en mycket god uppfattning om redskapen i det medeltida bryggeriet. I mälteriet ser

vi stöpkaret med vattenuppfördringen, kölnan med fyren och plåten och den vattendrivna krossen och i brygghuset finns den inmurade pannan med fyr och skorsten, mäskkaret och öppna rännor från pannan till de tre jäskaren. Bryggerskan tillsätter jästen och drängen skummar av jästtäcknet, handgrepp som utförs än i dag på samma sätt. Dimensionerna på redskapen ger vid handen att man kan uppskatta brygdens storlek till omkr. 20 tunnor, ca 50 hl. Arkivaliska data och den arkeologiska rekonstruktionen av Vadstena klosterbryggeri visar att det var den vanliga storleken på en brygd i de största brygghusen i Stockholm och på gods, borgar och kloster på 14- och 1500-talen.

Olaus Magnus' bryggerityp har som hantverksmässigt "hembryggeri" levt kvar ända in i detta sekel. På Bryggerimuseet i Stockholm finner vi i det rekonstruerade Trosa Bryggeri en relik från 1500-talet, där man ända till 1917 arbetade efter det "recept", som Cajsa Warg meddelar i sin bekanta kokbok 1755. På några få ställen i Skåne, Dalsland och på Gotland kan vi än i dag finna de sista hembryggarna verksamma till jul och när det bullas upp till bröllop och födelsedagskalas. Om några år är denna rent medeltida tillverkningsform försvunnen. Det vore därför synnerligen angeläget om den nu kunde förevigas genom filmning, och det är fara i dröjsmål.

I klostren på kontinenten omhuldades och utvecklades bryggeritekniken ända in på 1800-talet. År 1814 publicerades första gången Benno Scharls anteckningar från en lång och framgångsrik bryggarebana: "Beschreibung der Braunbier-Brauerey im Königreiche Bayern". Scharl (1741—1812) var utbildad i tre av jesuiterordens bryggerier och blev efter ordens upplösning förvaltare för flera stora jordagods i Bayern med där befintliga bryggerier och brännerier. Scharls lilla bok på 150 sidor betraktas som den moderna tyska bryggeriteknikens urkund och har som sådan påverkat all bryggeriteknik. Brygghusarbetet med kokning av mäska och jäskällararbetet med användande av underjäst, som sjönk till botten i karen, allt kontrollerat med termometer och ur skildras här för första gången på ett sätt, som även bryggare av i dag har behållning att läsa. Det dröjde dock ända till 1843 innan *det bayerska ölet* började tillverkas i Stockholm av löjtnanten Fredrik Rosenquist af Åkershult på "Tyska Bryggeriet". Därmed inleddes det industriella skede i svensk bryggeriindustri i vilket vi befinner oss och som nu kännetecknas av en koncentration av företagen till allt större enheter och ett utnyttjande i driften av teknikens och vetenskapens senaste rön — men det faller utanför ramen för denna framställning.



## DE GAMLE GÖTER DRUCKO UR HORN

Av BENGT G. SÖDERBERG

### I. Ur ölets kulturhistoria

Gröt-bröd-öl är spannmålsnäringens urgamla treenighet. Den har sitt ursprung i den primitiva människans enkla avkok på korn, frön och gräsfrukter men fick sin genomgripande betydelse först när en mera stabil sädesodling hos en bofast befolkning och därmed ett verkligt brödbak kom i gång. Redan tidigt torde man ha gjort den viktiga iakttagelsen att en surnings- och jäsningsprocess ägde rum och att denna kunde ha en konserverande, mot förruttnelse skyddande inverkan, och man märkte väl också den genom jäsningsen bildade alkoholens stimulerande förmåga. Var och när denna jäsningsprocedur först togs i födoämnesberedningens tjänst är ovisst. Den ledde emellertid till framställningen av öl och vin och till den viktiga uppfinning som kallas surdeg. Babyloniska lagar från andra årtusendet f. Kr. ger besked om det nära sambandet mellan ölbrygd och bakning. Malt och mäsk användes i degen för att få den att jäsa, och vissa förhållanden tyder på att man även åt malt som bröd, ölbröd.

Ölbröden i Babylonien tillhör övergången från gröt till bröd. Brödbak och ölbrygd bedrevs också i Egypten gemensamt (2500—1800 f. Kr.). Här användes rostade eller saltorkade maltbröd vid ölberedningen. Alltefter förbehandlingen gav de mörkt eller ljusst öl. Härom vet vi emellertid inte så mycket.

*Ölet en "upptäckt", inte en "uppfinning"*

Mycket tyder på att ölet är en "upptäckt", inte en "uppfinning". Under primitiva förhållanden hade man ofta svårighet att tillfreds-

ställande lagra spannmålen; den blev fuktig eller direkt vattenskadad och började då gro, varför man blev tvungen att torka den. Detta skedde medelst anordningar i samband med eldstaden; säden lades upp på stänger eller i grovmaskiga mattor, vilka är ursprunget till den för malttorkning avsedda rian och senare kölnan. Därav kom det sig att man hade mer eller mindre mälad spannmål i föråden. Det därav bakade brödet smakade sött, likaså gröten eller vällingen. Brödet åt man gärna uppblött i vatten eller mjölk, och därmed hade man egentligen en färdig mäska. Än i dag utgör brödmäska ett led i tillverkningen av egypternas "bouza", etiopiernas "sowa" och det hembryggda ölet på det baltiska Wormsö. I brödvällingen på mälad säd bildades ett lämpligt substrat för jästsvampar och mjölksyrebakterier, och den befanns bli angenämt syrlig och lättdrucken i motsats till den välling som lagades på ogerod spannmål, som blivit skämd eller möglig. Med utgångspunkt i denna "upptäckt" har man på erfarenhetens grund förfinat och differentierat metoderna att åstadkomma en välsmakande och stimulerande dryck — ölet. (S. Simonsson).

"Upptäckten" av ölet torde ha skett på vitt skilda håll, och det är i detta fall vanskligt att räkna med "inflytanden" och "kultursammanhang". I Medelhavsländerna och Sydeuropa överflyglades ölet av vinet men hade de naturligaste förutsättningar att bli allmän dryck i Nordeuropa.

#### *Antika författare om nordiskt öl*

Den äldsta uppgiften om en öl- eller mjödlignande dryck i Norden finns redan hos den grekiske upptäcktsresanden Pytheas från Massilia (nuv. Marseille), vilken på 350-talet f. Kr. uppnådde Norges västkust, ett land som han gav det sedermera frejdade namnet Thule. Hans egen reseskildring har gått förlorad men finns i citat hos senare antika författare, främst Strabon (omkr. Kr. f.). Han säger kort och gott: "Om invånarna blott ha spannmål och honung. så bereda de därav sin dryck." Härmed avses tydligen en snarast mjödlignande brygd. Den store romerske skildraren av nordiska förhållanden, Tacitus (1:a århundradet e. Kr.), har en lika kortfattad notis om det germanska ölet: "Deras dryck är en saft av korn och vete, som genom jäsning har fått en viss likhet med vin."

#### *Kemisk analys av forntida öl*

Vad dessa författare med sina knappa omnämmanden berör var en dryck, som säkerligen framställdes i Norden åtminstone sedan yngre stenåldern och som på Tacitus' tid redan var en nationaldryck, omhägnad av religiösa föreställningar och av urgammal sed bestämda dryckesvanor.

Vi har inte bara dessa litterära notiser att hålla oss till. Det väckte inte ringa uppseende i den lärda världen, när professor Bille Gram vid den kemiska undersökningen av en svart skorpa, som fanns i en kittel i en av Jellingegravarna på Jylland (vikinga-



tid), visade att denna hade innehållit en jäst dryck, ett slags kombination av öl och fruktvin. Den var nämligen bryggd på kornmalt, lingon och tranbär samt pors — sannerligen en äkta naturdryck från fjärran tid. Senare undersökningar har visat att denna dryck just under järnåldern ofta fick följa den döde i graven.

Men denna dryck var som sagt uppenbarligen mycket gammal hos nordborna. När bronsåldersfyndet från Egtved på Jylland (omkr. 1000 f. Kr.) kom fram 1921 kunde Gram påvisa att i det näverspann som den unga kvinnan fått med sig i graven fanns rester av en liknande dryck; den var tillsatt med honung.

Därmed har vi klara arkeologiska belägg för ölets mycket höga ålder i Norden. Men det är tydligt att denna dryck redan från början genom sina speciella egenskaper, som måste ha verkat sällsamma för en primitiv uppfattning, tillmättes hemliga och magiska egenskaper, ja i vissa fall blev ett sakrament liksom vinet i sydligare länder. "Det mystiska föreningsbandet mellan alla som hörde med i det stora folkliga livssammanhanget, mellan synliga och osynliga vänner, det var det som låg i drycken", säger den norske forskaren Anders Seierstad. Man må lägga märke till att vinet under förhistorisk tid i egenskap av en mycket dyrbar importvara visserligen brukades som gästbudsdryck av yppersta slag hos kungar och hövdingar (i Eddan kallas det Odins och konungars dryck) men inte var knutet till några ceremonier eller rituella handlingar som ölet och mjödet. Vinet njöts på romerskt vis: det blandades i bålar av brons, östes upp i bronsskopor och silades genom bronssilar och dracks ur kärl av lergods eller — allra finast — glas. Men ölet dracks ur horn.

#### *Dryckeshornen hade brons- eller silverbeslag*

"Vid slakt tog man vara på kreaturens horn och beslog dem med en kantskoning och en toppkula av brons eller silver — någon fot att ställa ifrån sig hornet på behövdes däremot inte, ty uppenbarligen drack man ur det i ett enda drag och höll det eljest i en rem eller kedja, som var fästad i mynnings- och toppbeslagen". (Gustaf Näsström). Här på Gotland har vi ett flertal gravfynd med sådana vackra och välbevarade beslag till dryckeshorn, med fint profilerade knoppar och bärkedjor; formen anses ha präglats i markomannerriket i Böhmen, vilket väl dock inte hindrar att föremålen själva kan vara tillverkade på Gotland; åtminstone för mynningsbeslaget behövde man ju helst de rätta måtten. Dryckeshornet spelar sin framträdande roll som både vardagspraktiskt och rituellt kärl under hela medeltiden. Vi har bevarade exempel på dryckes-



*Tängelgårdastenen från Lärbro, utgrävd av Säve 1864, återger dryckescener alltigenom. Inom den särskilda ramen står två män med höjda svärd vid ett stort mjödskar med tydligt rundad botten. Mannen till vänster håller möjligen något ur en skål ner i det stora karet. Utanför denna scen syns fem personer med dryckeshorn och den nedersta av dem synes vara en kvinna, medan de övriga säkerligen är män. I övre raden finns återigen ett mjödskar, som har vänts upp och ned. Stenen är 102 cm hög och 67 cm bred*

kärl av trä, snidade i hornform från 1200-talet; på 1400-talet tar hornet som prakt- och ceremonikärl överhanden; bekanta är Karl Knutssons och Kristian av Oldenburgs hornformade guldsmedspjäser.

#### *Hornen fylldes ur väldiga kar*

Vid drickningen fylldes hornen ur ett stort kar eller stundom ur väldiga träbollar, som var placerade på bordet; det har kanske skett med hjälp av i fågelform utskurna träslivar som simmade i ölet. Sådana "ölgäss" har levat kvar i allmogeinventariet in i våra dagar. Möjligen kan denna mera omständliga påfyllningsform ha rönt inflytande från den romerska metoden vid vinservering. Till sättet att hålla upp öl får vi en illustration i en isländsk saga (Berättelsen om Halldor Snorreson): "Du beskyllde i går kväll (sade Bard till konung Harald Hårdråde) Halldor, som är din gode vän, för att svika i dryckjom, men det var illa talat, för det var Tores horn han drack ur, och Tore hade måst ge upp och ämnade gå och hålla ut sitt öl i karet, om inte Halldor hade druckit för hans räkning." Härav framgår också att man höll tillbaka odrucket öl i det stora karet. Man var rädd om dropparna.

### *Ölet en festdryck*

Detta ger också på sitt sätt en antydning om att ölet inte får betraktas som den allmänna vardagsdrycken under forntiden. Det var en festdryck och en dryck att bjuda mera kräsna gäster på för att visa vad huset förmådde. Den mest realistiska skildring vi har av ett dryckeslag från forntiden finns antagligen i Egil Skallagrimsons saga, i den episod som berättar om hur Egil med sina män kommer på besök till Armod, som just inte hörde till hans bästa vänner. Det börjar mycket beskedligt med att gästerna bjuds på löpmjolk: "Armod lät då sätta fram bord åt dem, och på dessa satte man sedan fram stora bunkar med löpmjolk. Armod påstod då att han var ledsen för att han inte hade öl att bjuda på. Egil och hans kamrater hade blivit väldigt törstiga efter sina ansträngningar. De lyfte upp bunkarna och slukade löpmjölken glupskt, men ingen glupskare än Egil. Något annat bjöds inte." — Längre fram på kvällen kommer det emellertid fram att det finns öl i huset. — "Sedan kom man in med öl, och det var den starkaste hemmabrygd. Nu tömde man brått sina horn, var och en skulle tömma ett ensam." Därmed börjar den fruktansvärda dryckeskampen mellan Egil och Armod, som vi inte här har anledning att följa i dess naturalistiska detaljer.

### *Vardagsdrycken*

Vi möter här en av forntidens vardagsdrycker, surmjolk. Man drack också vassla, svagdricka och björksav (som kunde beredas till rusdryck) och fårmjolk, en dryck som forntidens gotlänningar säkerligen inte var obekanta med. Både björksav och fårmjolk omnämns i sen tid av P. A. Säve. Däremot synes vatten endast i nödfall ha använts som törstsläckare. När fienderna (i Gunlög Ormtungas saga) satt eld på Torbjörns gård hade han inte vatten i huset men väl två stora kar fulla med surmjolk, och med hjälp av dem hejdade han branden; därav fick han namnet Torbjörn Sur.

Vilken stor roll som ölet spelade i rit och fest visar sig inte minst i namnen på de stora festerna vare sig de tillhörde årets eller livets kretslopp: barnsöl, giftasöl, arvöl, gravöl, slätteröl, trösköl, julöl; till dessa har senare fogats andra "specialfester", som t. ex. fönsterölet eller fönstergillet, som hölls när ett nytt hus var byggt och fönster skänktes till byggherren av släkt och vänner med små glasmålningar som "gratulationskort" (1500—1700-talen).

### *Staffansritten och Staffansdrickningen*

Den ännu så segt kvarlevande svenska skåldrickningen är en kvarleva av en hednisk, rituell öldrickning, som den kristna kyrkan, framför allt i helgongillena, övertog och avpassade efter sina syften. Den kristna öldrickning som kanske tydligast anger sitt samband med förkristna sedvänjor är Staffansdrickningen, som ägde rum i samband med den vilda Staffansritten i gryningen annandag jul; man red då till heliga källor för att på hedniskt vis få god hästlycka och sedan runt i bygdens gårdar för att dricka "helge Staffans

minne" i skummande öl. Denna Staffansritt var en rikt utbildad och länge kvarlevande sedvänja på Gotland; där var det en folklig föreställning att den store S:t Göran till häst, som förr stod i Swertingska kapellet i Mariakyrkan i Visby (nu i Fornsalen), var Staffan själv, som på natten till Staffansdagen gav sig ut på en mirakulös ritt över det gotländska landet. Det är väl också främst ölet som avses när det i Gutalagen sägs: "Om någon därtill blir förvunnen... att han har någon sådan åkallan med sin mat eller med dryck, som ej tillhör kristen sed, då är han saker till tre marker åt sveknemännen."

## II. Ölbrygdens teknik i gammal tid

Den äldsta verkliga beskrivningen av ölbrygd (hembrygd) i Norden finns, som så mycket annat i den vägen, hos Olaus Magnus i hans Historia om de nordiska folken (1555). Den gäller generellt för hela Norden och ett citat av den har sitt fulla berättigande i detta sammanhang som en principiell redogörelse för tillvägagångs- en vid ölberedning i gammal tid. Så här skriver Olaus Magnus i bok 13, kap. 26:

"Då nordborna vilja brygga öl, se de sig om efter det mest ut- sökta korn och bereda det med största omsorg, väl vetande, att, ju noggrannare råvaran utväljes och ansas, desto sundare dryck får man därutav. Tillredningen rättar sig efter det behov, som betingas av familjens storlek och husets egenskap av offentligt eller enskilt, samt sålunda går till: Man väljer sig ett lämpligt brädgolv, långt och brett. På detta utlägges ett lager korn, 10 rugier eller 30 skäppor eller mer. Kornet stänkes med vatten under idelig om- röring, varav följderna blir, att det på ett dygn mjuknar och börjar svälla. Efter en andra eller tredje liknande omröring skjuter det liksom rötter och tycks gro. Kornen klumpa härvid ihop sig och visa benägenhet att genast växa samman. Då utbredes det på bräd- golvet och lämnas att torka i tre dygn. När det befinnes torrt, lagas en ganska stor ugn i ordning. Över dennas vida yta bredas nu tunna skynken, en svag eld göres upp under ugnen, varpå kornet bäres dit och utströs för att rostas. Därigenom antager det nämligen en förunderlig sötma, så att det bliver till smaken likt honung. Därefter grovkrossas det en stund i en vattenkvarn, handkvarn eller väderkvarn — på grund av denna behandling kallas det *brass* — och tömmes småningom under idelig omröring ned i ett stort träkar med hett vatten. Där sväller och sötmar det ännu mer. Då nu den brusande sjudningen börjar lägga sig, hålles den kraftigt kokande vätskan genom ett litet kärl med hål i botten, liknande

ett säll eller en sil. över i ett nytt kar. varvid det sålunda renas. I detta tillblandas besk humlesod, en tredjedel eller fjärdedel av satsen, allt efter som man vill hava beskare eller sötare smak på ölbrygden. Strax därpå ilägges litet drägg av gammalt öl såsom jäst. och denna giver den säregna beskaffenheten och slutliga fulländningen av det hela. Ty med föreningen av dessa tre, det är kornets sötma, humlens beskhet och dräggens bindkraft, framgår nu under innelyckt sakta jäsning ölet till mognad . . . Denna dryck kallas också på götiskt mål *buska*, enär den liksom befriar människan från en hel skog av klämsel och förstoppning. På enahanda sätt sker beredningen av vete och havre. Finvete kommer däremot sällan ifråga, ty det är särskilt förbehållet till bakning.”

Vidare heter det i kap. 27: ”Dock förfar man ej i alla landsändar lika vid spannmålsens beredning, ty på ett sätt går det till hos norr-männen i väster, på ett annat sätt hos götarna söder ut och på ännu ett annat sätt öster ut hos moskoviterna och hos finnarna i norr . . . Några gripa sig an med spannmålen i mars och april och brygga ett öl, som brukas såsom läkemedel och bevarar sin kraft i 10—20 år. Ty vattnet vid denna årstid, det s. k. vintervattnet, använt vid bak och brygd, låter aldrig ett bröd mögla eller en dryck surna.”

Med detta kan vi lämna Olaus Magnus' utförliga skildring. Vad han sedan säger om ölets medicinska egenskaper och annat är tids-typiskt fantasibetonat och har ingen relevans i detta sammanhang. Det viktiga är att här, på 1500-talet, beskrivits ett sätt att brygga öl som inte väsentligt kan ha skilt sig från forntidens och inte heller väsentligt skiljer sig från den hembrygd som ännu våra dagar bereds på Gotland. Till denna skall vi emellertid, för att något så när hålla oss till ett kronologiskt schema, senare återkomma.

#### *Kvantitetens problem*

Naturligtvis har ölbrygden genom seklerna, ja årtusendena, genomlöpt en viss utveckling och differentierats lokalt och kvalitativt, beroende på ändrade tekniska möjligheter. Bronsålderns och den äldre järnålderns brygder måste ha varit mera primitiva, med begränsade möjligheter att åstadkomma större kvantiteter och med stora lokala skiftningar i brygdens underlag ifråga om spannmål, bär och kryddor. Den största svårigheten vållades emellertid av bristen på lämpliga, tillräckligt stora kärl, ty sådana kunde inte formas i lera, och inte förrän långt fram i tiden kunde man tillverka metallkittlar av sådant omfång att större kvantiteter kunde kokas i dem. Man var då hänvisad till andra utvägar.

#### *Stöpfung och torkning*

Stöpfung, dvs. vattenbehandlingen av kornet, skedde i korgar eller säckar, nedsänkta några dygn i vatten, torkningen i solsken eller i röken över eldstaden eller — dock knappast förrän under en mera framskriden del av järnåldern — uppe på en rökugn, ett

slags prototyp till kölnan. Rian, den med stänger utrustade torkboden för både brödsäd och maltsäd, tycks ha funnits redan under järnåldern. Av stort intresse är, att en liten byggnadsgrund, utan takstolpar men med en eldstad som varit i oavbruten användning, som framgrävdes i forntidsbyn Vallhagar i Fröjel identifierats som en sådan torkria (Vallhagar I, s. 130, hus 5). Den visar nära överensstämmelse med ett på Färöarna förekommande torkhus, "kjadlur". I Vallhagar, hus nr. 6, påträffades också en primitiv ugn, som i rekonstruerat skick gick bra att baka bröd i. En sådan anordning har väl också kunnat användas för malttorkning.

Krossningen av säden skedde som i urminnes tid på malsten, och för malkorn har detta varit det vanliga ända in i mycket sen tid.

### Laggkärl

Någon ölbrygd i större skala kunde inte gärna komma ifråga förrän laggade kärl av större omfång kom i bruk. När detta skett är vanskligt att säga men man förmodar att folkvandringstiden (400—800) medfört denna nya tekniks definitiva genombrott; den undantränger då de tidigare vanliga hartstätade kärnen. Laggkärl, kända av kelterna flera århundraden f. Kr., förekommer dock hos oss redan under romersk järnålder (Kr. f.—400). "Laggkärlet utgjorde den slutgiltiga lösningen av problemet hållbara, vattentäta träkärl av efter behov variabel storlek." (Greta Arwidsson). Ynglingasagan har visserligen en nästan mystisk karaktär men bygger väl — med sagans överdrift — på någon praktisk verklighet, när den låter kung Fjolne drunkna i ett väldigt mjödkar, många alnar högt och stöttat med timmerstockar.

Men till en slutgiltig lösning av bryggkittelns problem hade man med detta ännu inte kommit. Man kunde inte elda under aldrig så stabila laggkärl, och kittlar av sådana dimensioner att de kunde bli rejäla bryggpannor torde som sagt inte ha förekommit förrän fram på medeltiden.

### "Stenbrygd"

Man fick alltid för upphettningen av vattnet till vörten tillgripa den urgamla metoden att i det stora laggkärlet lägga ned stenar, som upphettats i en invid bryggplatsen uppgjord eld. För en stor brygd gick det åt stora kvantiteter varmt vatten och mängder av stenar. De förbrukade, skörbrända stenarna kastades åt sidan och bildade så småningom ett röse. Sådana förut tämligen obeaktade fornlämningar, s. k. kokstens- eller skärvstensrösen, vilka oftast förekommer i anslutning till boplatser, har först på senare tid närmare observerats av forskningen och satts i samband med ölbrygd. Fornminnesinventeringen på Gotland har registrerat åtminstone ett sådant kokstensröse. Det var i en dikesskärning på Änggarde ägor i Rone — inte långt från ett område med husgrunder (kämpgravar) — som man påträffade ett delvis bortodlat röse, helt uppbyggt av skörbrända stenar av omkring 1 dm genomskärning. Det kan således markera platsen för en gårds ölbrygd under romersk

järnålder. När nu blicken skärpts för dessa kokstensrösens betydelse kan säkerligen flera sådana hittas och identifieras. I detta sammanhang kan nämnas att metoden använts långt ned genom tiderna. Ännu 1917 framställde ett gammalt bryggeri i Klagenfurth i Kärnten i Österrike på detta sätt en "Steinbräu", både som kvalitets- och kuriositetsprodukt.

Stenbryggningen har varit gängse i Finland och Balticum i sen tid (det åländska "lura") men är inte känd på Gotland i nu levande tradition. Det enda omnämnande därav jag känner är hos Linné. Han bevistade ett bondegille i Fårösund och berättar: "Här trakterades med lura, vilken drick var helt oklar, till färgen lik vitt vax, kokad med glödande gråstenar. Detta drickat hade en öselbo fört med sig, som själv spelte för gästerna på säckpipa." Denna passus har kommit en del förvirring åstad genom att den tagits som belägg för stenölets förekomst på Gotland, men vederbörande har då inte observerat att Linné uttryckligen säger att det var hitfört från Ösel. Men att muntlig och skriftlig tradition om stenöl dött ut på Gotland betyder naturligtvis inte att man där inte bryggt öl på detta vis; det måste man ha gjort men har troligen rätt tidigt övergivit metoden. En kvarleva därav är den ännu i vår tid brukade metoden att värma upp kallnad vört med heta stenar eller strykjärnslod.

### *Porsöl*

Det forntida ölet har inte tålt lång lagringstid. Det måste ha börjat smaka illa efter ett par veckor, om man inte vidtagit extra åtgärder. För att bevara smaken och öka hållbarheten tillsattes kryddor: honung (konstaterat, som vi sett, redan på bronsåldern) och ekbark (innehållande garvsyra), som gav en kärv smak, en föregångare till humlen. Enbär och enrislag har varit vanliga in i nutiden. En kokad lag av finhackade enriskvistar var länge det enda rengörings- och desinfektionsmedlet; den utgör ett föga känt bryggeritekniskt och biokemiskt kapitel. Eljest användes under forntiden och hela medeltiden (då vid sidan av humle) starkt aromatiska örter som skvattram (*Ledum palustre*) och framför allt pors (*Myrica gale*); de kottliknande bären är som ölingredienser konstaterade redan i bronsålderns Danmark. Där är fyndomständigheterna särskilt goda: pors måste ha tagits i bruk över stora delar av Norden och har under medeltiden en påtagligt nordlig utbredning. Vi möter här det från medeltiden välkända porsölet, som kan tänkas ha varit en strävare, folkligt ålderdomlig konkurrent till det finare humleölet. Huruvida det förorsakat ett så fruktansvärt bakrus som det fått rykte om sig att göra, kan numera konstateras



*En samling kärlformer i stengods från 1300- och 1400-talen, avsedda för öl. Historiska museet. (Foto ATA)*

endast genom rätt besvärliga experiment, som jag inte tror någon har gett sig på.

Emellertid har äldre forskare intresserat sig för detta, bl. a. Linné, som ansåg att detta öl var starkt rusande och kunde försätta obalanserat folk i bärsärkaraseri (vilket häri skulle ha sin förklaring), men detta skulle inte ha förorsakats av alkoholstyrka utan av i växten inneboende narkotika, vilket gav svindel och (efterföljande) huvudvärk. Porsöl tycks dock ännu under senmedeltiden ha varit en inte bara bland enklare folk gängse hembrygd. En förmögen och reputerlig borgare (t. o. m. borgmästare) i Arboga på 1400-talet hette Lars Porsöl, varför vet man inte; kanske hade han en i bättre kretsar egenartad smak för detta slags öl eller bryggdes i hans stadsgård en särdeles förnämlig sort därav. Så allmänt har bruket av pors för ölbrygd varit att det i Södermannalagen föreskrivs stränga straff för den som utan tillstånd av porskärrets ägare (pors är ju en utpräglad kärnväxt) vågar bryta pors före Olofsmässan.

I nutida folklig tradition är användningen av pors eller skvatt-ram i öl inte känd på Gotland, men denna tradition går inte särskilt långt tillbaka: dessutom kan påpekas att allmogens ölbrygd på Gotland åtminstone i senare tid synes ha påverkats från borgerligt håll, såsom fallet är med flera företeelser inom gotländsk allmogenkultur.



### *Humle*

Den stora kvalitetsskillnaden mellan forntidens öl och medeltidens (och senare tiders) ligger i användningen av humle som smaksättnings- och hållbarhetsmedel. Denna märkliga kryddväxt, som tycks vara skapad just för öl, är känd sedan 500-talet f. Kr. i Babylonien men tycks ha kommit rätt sent i användning i Europa, där den första gången omtalas i ett dokument från 1079, vilket naturligtvis inte hindrar att den kan ha odlats där tidigare. Typiskt är att det är munkarna (benediktinerna), dessa utmärkta lanthus-hållare, som först tar denna växt i sitt hägn. Den sprider sig raskt och anammas överallt som en nationalekonomisk nödvändighet. Från våra landskapslagars tid (1200—1300-talen) till 1860 var humleodlingen i lag påbjuden på bondgårdarna (från 1474 finns en bestämmelse om upp till 200 stänger), men ändå lyckas t. ex. Gustav Vasa aldrig, trots ständiga påbud, driva upp odlingen i tillnärmelsevis tillräcklig omfattning för självförsörjning. Sverige var då helt dominerat inte bara av tyskt öl utan också av tysk humle.

Det kan ha sitt intresse att i detta sammanhang kasta en blick på den gotländska humleodlingen. Ön har själv tydligen aldrig kunnat producera tillfyllest för att möta den avsevärda ölbrygdens hela behov. I herr Ivar Axelssons räkenskapsbok från Visborgs slott 1485—87 (ur vilken senare flera citat skall hämtas) står på ett ställe (1485):

”Item premgeld for iij (3) lesther baye salt (salt från Baie de Bourgneuf i Frankrike) och v (5) syecke (säckar) homelle som komma fraa Danske (Danzig) Oloff sallemand — — — v sk. iij alb.

Här omtalas sålunda en import av fem säckar humle till slottets behov, tydligen en nödvändig import, eftersom herr Ivar eljest var mån om att utnyttja landets egna resurser. Men detta är såvitt jag kan finna enda gången som införsel av humle nämns i dessa räkenskaper, och detta tyder trots allt på en relativt omfattande humleodling på ön vid denna tid. Men naturligtvis har pors och skvatt-ram och annat i viss utsträckning fått bli surrogat. För senare tid får vi citera P. A. Säve (Skrifter I. s. 158): ”Men ehuru man 1700—1718 mente att humlen ej ville växa på ön, voro A. Ekholz' stora humlegårdar, dels hemma i prästgården och dels på hans många gårdsdelar, varest god lägenhet för humle fanns, av än större hus-hållsvikt. Även dessa voro först anlagda av N. Lange med Braunschweigska rötter, men ett annat slags humle från Alskog blev omsider allmännare i Fardhem. Humleskötseln är en konst, fordrar mycken både kostnad och påpasslighet samt en lämplig årsväderlek om den skall lyckas. När då humlen avskars i september, bars den in på loge eller lillgård och den bästa i det stora köket, då socknens inhyses voro tillkallade att plocka. Detta trevliga sittgöra med ömning välplägnad och det trevliga växtdoftet gjorde, att alla möjliga lusti-

ga eller fasliga historier, folksägner och äventyr därunder kommo till tals och att hela detta arbete blev en efterlängtd folkhögtid. Trenne särskilda år under prostens tid ansågs humlen giva honom lika mycken inkomst som hela Fardhems gäll, eller några och trettio lispund torrhumla, av vilket han för en mark den tiden bytte sig till antingen fyra marker talg eller smör, fyra tjog ägg eller fyra kycklingar eller tillsammans omkring 600 Rd riksmünt för året."

Numera har humleodlingen på gårdarna gått tillbaka eller nästan upphört, men här och där kan man ännu få se en humlegård, trivsam nog i blygsamt format men sällsamt fascinerande när den reser sig som en egenartad artificiell skog med nakna stänger eller lövad av klängande rankor, ett hemvist för idoga bin och humlor.

### *Ölet i lag och förordning*

När det gäller att ge några konkreta bilder ur ölets kulturhistoria på Gotland i äldre tider är vi ganska illa ställda. Det kan om det medeltida Gotland med all rätt sägas att det är rikt på monument men fattigt på dokument. Vi letar förgäves efter urkunder med illustrativa uppgifter om människorna i deras vardagsmiljö och dagliga liv. Från Visby finns inga tänkeböcker som i Stockholm, Arboga eller Kalmar med notiser och rättegångsfall, som låter ett sorglustigt, månghövdat galleri av påtagliga individer uppträda, vilka ger färg åt och får färg av sin vardagsmiljö. I dessa episoder spelar ölet en ingalunda obetydlig roll. Där finns bestämmelser om brygning, tappning och utskänkning och om mångahanda överträdelse av dessa bestämmelser, om gräl, slagsmål och dråp som följer av alltför starkt pokulerande (alltid öl), mestadels hemma hos någon, i stugan eller loftet, mera sällan i offentlig lokal eller gille.

På Gotland är vi tyvärr mycket fattiga på dylika offentliga handlingar från medeltiden. I hela Visby stadslag finner vi bara en öltapperska nämnd i kapitlet om vad de olika hantverkarna skulle ha för ekonomisk grund för att få utöva sitt yrke; hon skulle äga två mark silver.

Däremot finns i "Visby stads särskilda privilegier" av oviss ålder men med anor från medeltiden (tryckta i Haquin Spegels "Rudera Gotlandica", 1683) flera bestämmelser av intresse i vårt sammanhang, bl. a. följande:

Mjöd, körsbärsvin och allehanda öl må de främmande (dvs. främmande köpmän) sälja i läster, halva läster, fat och tunnor och icke kannetals (dvs. att ingen "utminuter" fick förekomma) vid vite av 4 mark silver.

En främmande må ej här låta mälta något korn vid vite av 3 mark silver. Och om någon borgare mältar för en främmande köpman hemligen, skall densamme böta 3 daler.

Om en borgare eller borgarhustru något mältar eller mälta låter för en annan borgardräng, böte 3 daler silver.

Ingen borgare må taga korn av sin dräng och mälta eller brygga det honom till godo utan han skall köpa det av honom, annars böte 3 daler.

#### *Ölutskänkning*

Gott öl har bryggts och saluhållits i det medeltida Visby, det vet vi, fast vi inte känner andra krogar än den som fanns i Kalvskinns-huset, även kallat Börsen och Vinhuset (en liknande utskänkingslokal torde väl ha funnits också i rådhuskällaren på Stora torget, utgrävd av John Nihlén).

För övrigt tyckts det i de medeltida svenska städerna inte ha funnits så många ölstugor, medan det däremot var vanligt att man slog sig ned vid ölstopet i något privathus, som var känt för god brygd, ungefär som man nu dricker "heurigen" i trädgårdarna i Grinzing i Wien. Inte minst från Arboga stads tänkeböcker känner vi detta bruk. Det måste ha praktiserats också i medeltidens Visby. Beträffande vinutskänkning i privathus finns i Visby stadslag den bestämmelsen att varan måste ha provats och prissatts av myndigheterna, och detsamma har väl gällt även utskänkning av öl.

#### *Ölstämmor i helgongillet*

Men som ett eko från en sångglad ölstämma i ett medeltida Visbygille når oss en av vår förste riksantikvarie, Johannes Buraeus, i början av 1600-talet upptecknad skålsång; för ett gotländskt öra är den ännu fullt begriplig:

"Ver havom oss ett häiligt Minne,  
det ständer alt på vårom hand.  
Laistom oss Gud Fadher uti himelrik  
och Son och then Heilig And.  
Du Sancta Trönia (treenighet) du stat oss bij.  
Än valdogan är oran Gud.  
Christ stod up af dåudha,  
läyste han os al värilin af naudha.  
Ty viliom ver alla vara gladiom  
och lofvom varom herrom i allom stadiom.  
Kyriäläis.

Från de stora helgongillena i Visby — det var ju i dessa som ölet som ett slags sakral ceremonidryck levde kvar sedan heden tid — finns annars inga stadgar bevarade. Vår enda motsvarighet till de ganska talrika gilleskråna på fastlandet — både i städer och på landsbygd — är det som gällde för det 1443 stiftade S:ta Katarina gille i Björke. Denna gillesordning är skriven på en ganska kuriös, av gutamål starkt genomsyrad medeltidssvenska, delvis rätt svårbegriplig. Om gillesölet sägs att detta skall vara bryggt helga torsdag ("A helga Torsdag skal gildis ool bruggit

wara”) och åldermannen skall med två eller flera avsmaka ölet. Ingen får bära öl ur gilleshuset, åldermannen oåtspord eller hans bisittare (”Ingin biärä äöl utan gildhus ospört Oldermanna ällär hans bisitiärum”). Bär någon öl tjuvaktigt ur gilleshuset, böte han ett öre och får hälla tillbaks ölet. (”Biär nokor ööl stiäländis af gildis husä, bytj j öre och fylt atr”). Den som har sönder ölkar, kastande, bitande eller sparkande, böte 6 penningar och lage karet (”Hwar som briauthr kar kastandä bitandä äller sparkandä bytä vi (6) penningä och häilt atr”). Råkar det så illa att någon spyr i gilleshuset, böte halvt öre och göre själv rent efter sig och lägge detta på minnet (”Rakar so illa at nokor spyr i gild huse byti halfwur öre. och räinse sielfwer äptr sik. ock blifva man thess mynnä”). Den som somnar i gilleshuset, böte örtug, eller spiller öl, böte 6 penningar.

Dessa förordningar visar att det kunde gå väl så livligt till fram på kvällen, sedan de föreskrivna minneskålar druckits och festens ”friare del” tagit sin början. Dessa minneskålar var tre: Vår Herres minne, Vår frus minne och S:ta Katarinas minne. Därefter kom åldermans kanna och gärdemans (dvs. värdens, ”bruttbondens”) kanna. Redan dessa obligatoriska skålar kan ha tagit på krafterna för ovan folk, ty det sägs att de som då är druckna har lov att gå hem till sitt (”ta hafwa allir haimlof till sin”).

Katarinagilletts hus står ännu kvar vid Bössarve i Björke; det är med all sannolikhet ett eller annat århundrade äldre än gillet och var ursprungligen magasinshus på en farmannagård.

### *Dragöl*

Om det gutniska ölets kvalitet och egenskaper i gammal tid kan vi inte veta mycket. Frans G. Bengtsson kan inte åberopas som historisk auktoritet, men man kan väl ändå här få roa sig med att citera något ur Röde Orm, sjöfarare i österled. När denne på sin färd efter bulgarskatten ligger i hamn i Visby träffar han en gute vid namn Spof, som han vill ha till vägvisare. Denne säger: ”Vi gutar äro de som seglat mest på Gårdarikes floder och nått längst bort. Vi känna flodeleder ytterst i fjärran, bortom merernas dragställe, som ingen provat med stora skepp utom vi. Och det är med dragölet vi taga oss fram där andra få vända. Det ölet skall vara av yppersta sort, så att det skänker styrka och stor uppmuntran, och av det få männen dricka när de släpa skepp över dragställen. Men eljest på resan få de aldrig smaka det. Detta ha vi gutar tänkt ut; och därför brygges det bästa ölet hos oss, ty av det ölet kommer vår rikedom.” Vi kan kalla detta en poetisk sanning, om också inte en historisk.

### III. Från senmedeltid till 1700-tal

Hela den skandinaviska ölhistorien gick in i ett nytt skede när tyskarna på 1100—1200-talen uppfann nya metoder för ölberedning och upprättade riktiga storbryggerier för en paneuropeisk exportmarknad. En flod av pärlande, skummande, humlestarkt och hållbart tyskt öl utgöt sig från hanseatiska "Urquellen" över Skandinavien. Där kom öl från Travemünde ("trampneöl"), från Emden ("emstöl") och Preussen ("pryssing"), från Hamburg, Lübeck, Wismar, Rostock, Danzig och flera andra orter. Därmed trängdes den inhemska brygden tillbaka och blev en sekunda billighetsvara, och inga statliga åtgärder till förkovran av den inhemska bryggerinärningen kunde hejda denna utveckling. Hos Troels-Lund (Dagligt liv i Norden på 1500-talet) finns många belägg för hur det danska ölet hjälplöst överflyglades av det tyska. När man 1553 i Ålborg skulle bestämma årspriset på danskt öl indelades detta betecknande nog i "vanligt" danskt öl och "det som värre är".

#### *Öl på Visborgs slott under Ivar Axelsson Tott*

För Gotlands del tycks det dock föreligga vissa uppgifter som tyder på att det där inte var fullt så illa ställt. Vi finner dem i den redan citerade räkenskapsbok, som fördes på Visborgs slott för herr Ivar Axelsson Tott. Då de upplysningar (låt vara korta notiser) om öl, ölbrygd och öldrickning som förekommer där är de enda påtagliga från gotländsk medeltid (utom Katarinagilletts skrå) kan det vara skäl i att här dra fram några av dem i ljuset. Herr Ivar var en av sin tids mäktigaste män i det baltiska området, han hade en furstes ställning, låg i fejd med sin egen konung och sträckte sig efter Sveriges kungakrona. Han bebyggde och organiserade Visborgs slott som en feodalborg, där han förde hov i den mån hans bråda politiska verksamhet tillät.

#### *Papegojöl*

Naturligtvis dracks det tyskt öl vid herr Ivars taffel men säkerligen inte som daglig dryck, och några uppgifter tyder på att sådant sparades till festliga tillfällen. Sålunda skänkte slottsherren "Konasth" (vem det nu var) en tunna tyskt öl "i hans papegoye öll." Den kostade en mark och tre skilling. Vad menas då med papegojöl? Ja, det har samband med den s. k. fågelskjutningen, en skytte-tävling, som hörde till de återkommande förlustelserna vid vårens ankomst inom borgerskapet i de medeltida städerna. Man sköt till måls med långbåge eller armborst på en konstgjord papegoja, uppsatt på en stång (avbildning finns hos Olaus Magnus). Den som först träffade eller lyckades skjuta ner papegojan fick hedern att

kring halsen bära en silverpapegoja i kedja. Just en sådan, från 1500-talet, mycket fint arbetad, ingår i det s. k. Visby stads silver, som förvaras i Fornsalen, och den är helt enkelt ett sådant skyttepris, möjligen ursprungligen tillhörigt köpmannakorporationen "Stora Compagniet", som stiftades omkring 1545, men med anor från det medeltida papegojålet. Vi känner denna tävling och fest från andra svenska medeltidsstäder, där den stundom var knuten till vissa gillen, vilka för dess anordnande hade en särskild "skytte-mästare". Som ett fint nådevedermäle har herr Ivar skänkt denna tyska öltunna antingen till den som fungerade som värd vid papegojålet eller till segraren. Herr Ivars bidrag bör ha räknats som extra värdiefullt, ty det öl som dracks i gillena och vid ölstämmorna var i regel hembryggt, och det fanns i gillesstadgarna noggranna bestämmelser om den kvantitet som skulle bryggas och hur stor maltsatsen skulle vara.

Om import av tyskt öl finns annars märkvärdigt få notiser. Det största partiet är på 12 fat "prisznigh" (pryssing), som Botolf Rydder förde från "Danske" (Danzig); det kostade tre mark i frakt. Goeskalk Westfale fick också betalt för frakt av ett fat "emsth öl" från Lübeck, och Hermen Frobisse gottgjordes för två tunnor tyskt öl, "som min herre fick i fjor".

#### *Ölbrygd på Visborg*

Det mesta ölet för Visborgs behov bryggdes i slottets egna bryggerhus; det tycks på Herr Ivars tid ha funnits två. Anders Bingels och hans "stallbroder" fick betalt för ett kar — troligen ett laggkärl — som de gjorde i "gamle briggerhuset". Ätminstone två bryggare finns omnämnda. Anders och Peder "brigere", och vidare Sven Oloff i brigerhuset, vilka alla har fast lön; dessutom förekommer Michel Maltman, som fick betalt för 8 läster korn han mältade och "Jens Mältare här på slottet". Dessa har emellertid inte ensamma skött detta arbete; det finns en hel rad notiser om tillfällig arbetskraft för mältningen. Morten Säby mältade två läster korn och sålde en läst tomma tunnor till slottets behov, Bernt Rud mältade en läst, likaså Peder Rydder; två läster mältades av Heneke Sweiers hustru och av Margareta Tunnbindare; dessa fick lika mycket betalt som de manliga mältarna eller en mark lästen. Likalön på 1400-talet!

Färdig malt importerades också: Skeppar Tyge från Köge fick frakt betald för 2 läster och 7 tunnor råg och 1 läst och 19 tunnor malt, som kom från Knawstrop. Till öltunnorna inköptes "kobberhaner", dvs. kranar av koppar i form av tupper, "som Michel Fynde fick i källaren". Sådana förekommer ofta i senmedeltida fynd.

*Gutniskt öl*

Hembryggt gotländskt öl var omtyckt, även av herr Ivar själv; han köper sådant "gwdenskt" eller "gunderskt" öl både för eget bruk och till att skänka bort till underlydande vid något högtidligt tillfälle. En viss "Bledegodh" får betalt för två tunnor gudenskt som "min herre gav herr Peder Botwigh Klenskogs frände när han sjöng sin första mässa", tydligen till familjefesten för en nyinstallerad präst. Det talas också om "gråbrödra kloster, som min herre bad mig köpa dem en tunna gundesket öl för 1 mark", och det var säkerligen gutaöl som Per Bardskärare köpte på herr Ivars uppdrag till Wilken Borgs bröllop.

Herr Ivar tycks ha haft en speciell ölleverantör, en bonde i Etelhem, Olof, på vars gård (vilken sägs tyvärr inte) man måste ha bryggt ett särdeles gott öl. En tunna av Etelhemsölet skänker han "mester Mattis" till hans hustrus kyrkogång (kyrkotagning). Denne Mattis är med all sannolikhet identisk med en skomakare, som åtnjöt herr Ivars stora förtroende och av honom sändes på pilgrimsresa för hans räkning till "det heliga blodet" i Wilsnach i Brandenburg. En tunna av samma goda öl köper också Henrik Skrivare för att på uppdrag sända "i min frues gård", dvs. till slottsfruns egen källare (och hon var ingen mindre än konung Karl Knutssons dotter Magdalena).

*Ölkällare i örtagården*

För privat bruk synes herr Ivar ha haft en ölkällare i "örtagården", nära till hands för intimt pokulerande i angenäm trädgårdsmiljö, såsom det var hövisk sed på medeltiden, då inomhuslokalerna ofta var mörka och fuktiga. Här lades bl. a. upp en tunna tyskt öl, som Henrik Jacke fick betalt för, men också en tunna "gudenskt" från Olof i Etelhem.

Dessa uppgifter om det gutniska ölet tyder onekligen på att detta — och inte minst ölet från Etelhem — ansågs vara en dryck av fullgod kvalitet, ingalunda för ringa för att njutas av det furstliga herrskapet självt.

Där inte mycket finns att hämta får man ta vad som finns, och dessa notiser ur den märkliga räkningsboken från Visborg får så gott de kan belysa ölets historia på senmedeltidens Gotland. Att ölet då — liksom tidigare och långt senare — spelade en stor roll i arbetslivet framgår av några uppgifter, bl. a. denna: "Item som min herre gav esterna till en tunna öl för att de kastade bayersalt av kravellen — 1 mark." Ett estniskt stuvvarlag har alltså lossat salt från ett skepp, och därtill krävdes öl — det visste Frans G. Bengtsson när han skrev om dragölet —, och långt in på 1700-talet och ännu senare finner man i de gotländska kyrkornas räkenskaper uppgifter om hur mycket öl (och även brännvin) som gått åt vid olika byggnads- och reparationsarbeten. Arbetaren är sin lön värd — och dessutom sitt öl.

Vi kan avsluta denna medeltidsskildring med några uppgifter. hämtade från ett 1509 upprättat inventarium på Visborgs slott, då Jens Holgersen Ulfstand (herren till Glimmingehus) överlät slottet till Lauritz Schinkel (som inte var någon främling på stället, eftersom han tjänstgjort som småsven på slottet i unga dagar hos Ivar Axelsson). Där fanns då bl. a.:

43 1/2 läst, 20 skäppor malt och korn

4 1/2 läst öl

45 1/2 skeppund humle

I bryggerhuset fanns en färdig panna på 25 tunnor, härtill ett färdigt bryggeredskap (varmed väl menas samtliga tillbehör). — En inte föraktlig ölberedskap inför de strider och belägringar som komma skulle.

Det kan nog sägas att Gotland hade det relativt gott ställt under Ivar Axelssons regemente, fast den gamla friheten var ett minne blott. Herr Ivar innehade ön som pantlän och härskade där som i egen besittning och hade ingen anledning att suga ut landet. Annat blev förhållandet när länsherrarna för danska kronans räkning satt som redovisningsskyldiga ämbetsmän på Visborgs slott. För många av dem gällde det att sko sig själva så mycket som möjligt under en vanligen kort ämbets tid både på provinsens och kronans bekostnad. Förtryck och dyrtid blev följd. Vad ölet beträffar verkar det — av de få uppgifter jag haft att tillgå — som om allmogen, vilken förut t. o. m. sålt gott öl till slottet, nu fått det svårt att få sin spannmål att räcka till starkölsbrygd; de är hänvisade till att köpa öl från länsherrens eget bryggeri. Åtminstone vill det synas så av handlingarna i den allvarliga konflikten mellan Otto Rud — utan tvivel den mest hänsynslöse av länsherrarna — och borgarna i Visby.

#### *Länsherren brygger öl i Roma*

Enligt dessas åsikt hade han — vid sidan av annat — gjort sig skyldig till intrång i deras rättigheter i det han höll ölutskänkning på Roma kloster åt bönderna (det var 1555 och klostret var då redan kungsgård) till förfång för de handlande, som hade rättighet att försälja den varan. Enligt Ruds förklaring förhöll det sig därmed på följande sätt. Emedan vattnet var så kalkhaltigt på Gotland att han och hans familj inte kunde tåla att dricka det öl som bryggdes i landet, hade han låtit leda vattnet från en å i närheten av klostret 3 eller 4 gånger genom jorden för att filtrera bort kalken. Detta vatten hade han använt till ölbrygd endast för eget behov utom för ett år sedan, då några av bönderna kommit och begärt att få köpa öl av honom, emedan de icke kunde få annat än tysk vara. Och hade icke bönderna bett därom skulle han inte ha låtit brygga åt dem, ty han visste sig inte ha någon fördel därav. För övrigt, förklarade han i sin senare svarsskrivelse, något missmodigt, blev ölet i Roma kloster inte bättre än annat öl, varför han



upphört med bryggningen, och han hade inte låtit brygga mer än sammanlagt 6 läster öl. sedan han kom till Gotland. Emellertid anser sig visbyborgarna i sin klagoskrift av den 8 mars 1555 kunna bevisa att han låtit brygga öl senare än för två år sedan och att bönderna under den nyss förlidna fastan köpt öl av honom för skinn och talg. Vidare hade han låtit sälja 1/2 läst öl på slottet åt bönderna i Halla ting mot betalning i skinn och talg. (R. Björkegren, Gotländskt.)

Från senare delen av 1500-talet föreligga vissa uppgifter om importen av tyskt öl. Efter det nordiska sjuårskrigets slut åtnjöt handeln ett uppsving och konungen, Fredrik II, utnämnde 1576 borgaren Ebbe Jotzen i Visby till "Tholder oc Sijsemester", dvs. högste tulluppsyningsman och accismästare för hela Gotland. Enligt utnämningensbrevet hade han att uppbära tull av tyskt öl, främmande drycker och annat gods, som infördes och såldes, likaledes för levande kreatur, saltat kött och annat som utskeppades från staden eller lanthamnarna. Redan 1574 hade införts skatt på tyskt öl, så att för var tunna rostockeröl skulle erläggas 3 örtugar i accis och av annan främmande dryck samma tull som på andra ställen i riket. Dock skulle wismarborna betala för införsel på ön av wismaröl 1 mark för varje tunna (ett belopp som dock knappast låter rimligt).

#### *Ölkonsumtion på 1500-talet*

Man vet ju att ölkonsumtionen under denna tid allmänt var enorm, till dels beroende på den salta, sura och starkt kryddade maten, som gav en fruktansvärd törst. Jag citerar Eli F. Heckscher: "En kanna öl, ungefär 2,62 liter, om dagen ansågs som det normala för vuxna människor, både kvinnor och män. Men exempelvis dåvarande hertig Johan, sedermera Johan III, klagade bittert över hur otillräcklig denna ranson var för knektarna, som icke därmed fingo så mycket att de "sig till livsens nödtorft behjälpa kunna", och han föreskrev därför att de skulle få motsvarigheten till 4 liter om vardagarna och 5 1/2 om söndagarna, sålunda 1500 liter om året. Uttryckt i den numera vanliga måtten betydde detta tolv "halvor" öl om vardagarna och sexton om söndagarna. Sveriges vuxna befolkning förtärde däremot omedelbart före förra världskrigets utbrott per man under ett helt år inte mer än ungefär fem gånger så mycket som hertig Johans knektar drucko ur på en enda söndag." Enligt Troels-Lund ansågs i Danmark fyra liter öl om dagen vara alltför knapp ranson. Liknande konsumtionsförhållanden måste ha rått åtminstone inom mera välbärgade kretsar på Gotland, även om man får räkna med att ön under danska tiden åtminstone under vissa perioder var ett fattigt land under knapphetens stjärna. Och under den går det ölglada 1600-talet in.

Om dess gotländska ölhistoria kan här inte mycket sägas. För en utredning av ölbryggningens och ölkonsumtionens förhållanden i Visby, om import av tyskt öl osv. krävs studier i Länsarkivet i Visby, där bl. a. tullängder bevarats. Detta är emellertid en omfattande forskningsuppgift, som kräver en fristående behandling och publikation; den skulle spränga ramen för föreliggande skildring. Här hänvisas till N. V. Söderbergs uppsats i denna bok.

### "Fönsteröl"

I stort sett är 1600-talet en hård tid för Gotland, särskilt för Visby, som t. o. m. hotades till sin existens. Bättre tycks bönderna ha fått det. De håller oförtrutet sin fäderneärvda festcykel vid liv, och 1600-talet är blomstringstiden för de säkerligen kostsamma fönstergillena med stora ölgästbud. De härmed samhöriga glasmålningarna (Fornsalen har Skandinavians största samling av sådana) har gärna som motiv en kvinna som bjuder en man välkomst i fradgande öl; detta dryckesmotiv är visserligen internationellt spritt men har väl också varit en illustration till gotländskt umgängesliv. Det största intresset bland dessa glasmålningar tilldrar sig emellertid de berömda rutorna med dansande bondfolk i ett fönster från Fjäle i Anga i Nordiska museet. Här framställs en komplicerad pardans, där männen i vissa turer dansar, balanserande ölkruken på sina händer. Bilden tillmäts stort danshistoriskt värde. Här kan vi nöja oss med att se den som en illustration till ett gotländskt ölgille omkring 1600. En av rutorna i fönstret bär årtalet 1609, kanske avses just ett fönsteröl.

Öl var man sålunda inte utan på gårdarna, och krogar fanns även på landsbygden, främst på hamnarna. Hur gamla de i traditionen kända hållkrogarna ungefär en halv mil från Visby, "Uppsala", "Ölbäck" vid Endreväg och "Stenkrog" vid Lummelundsväg, var vet jag inte, men nog hade de gamla anor. Drottning Kristina hade 1662 "förunt vår strandridare att uti hamnarna brygga och försälja öl och brännvin (S. häradsrättens protokoll 1663).

### I Skeppargillet

De betryckta förhållandena lättar emellertid mot slutet av 1600-talet efter 1670-talets svåra ekonomiska kriser. Då instiftas två värdsnadsvärda, ännu fortlevande gillen, Köpmansgillet och Skeppargillet.

I Köpmansgillet, som var mera herremansmässigt, dracks enligt Säve endast rhenskt vin med socker, men i Skeppargillet bjöds, enligt gammal skråtradition, öl och svagdricka med kringlor som tilltugg. Detta bekräftas av bevarade arkivalier, de äldsta en skråordning från 1682. Berömd är den ståtliga silverpokalen, "välkomsten", med alla sina silverbrickor med skepparnamn och emblem, förfärdigad 1774 av visbyguldsmeden Qvist Falkengren; den

äldsta pokalens utseende känner man inte. C. J. Bergman skildrar skåldrickningen sålunda: "När man vid skepparlaget vill ur "Välkomsten" dricka en annan till, så tillgår det på följande omständliga och högtidliga sätt: den uppjudande fattar själv den tunga, av sina många rörliga skyltars dallring mot varandra och mot bågaren festligt klingande pokalen. Den som uppjudes till dryckjom fattar om flagg-riddaren (figuren på locket) och avlyfter locket samt svänger det runt omkring, så att den rörliga silverflaggan eller "Vimpeln" kommer att löpa kring flaggstången. Härefter dricker den uppjudande, under det att de kringstående sjunga "Vimpelsången". Sedan påsättes locket, och den som drack överlämnar nu pokalen till den uppjudne och avtar i sin tur locket. varmed han under samma sång viftar och "vimplar" medan den andre dricker.

Så går pokalen från man till man under en följd inbördes skålar, vid vilka sången alltid är densamma, blott att namnet på den person skålen gäller för varje gång förändras. Vimpelsången, som går på en egendomligt manlig och munter melodi är av följande lydelse:

Och vem skall denna vimpelen ha  
 med lustigt mod?  
 Jo, den skall brodern . . . ha,  
 vår vän så god.  
 Så luta nu till,  
 du käre stallbroder  
 och drick som du vill,  
 men drick som en karl  
 tre klunkar å rad  
 å rad  
 å raaad,  
 så kommer du ej något buller åstad.  
 Ty utan buller  
 och utan bång  
 skall denna vimpelen  
 ha sin gång  
 till ljusan dag.

#### *Ölet i lanthushållet*

God lanthushållning började på 1700-talet så småningom tränga igenom även på Gotland, där jordbruket tidigare knappast kan sägas ha varit särskilt omhuldat; detta gäller ännu inte allmogen i gemen, som ännu envist satte sig emot nyheter och t. ex. inte kunde förmås att odla potatis förrän man fick klart för sig att sådan var bra att bränna brännvin på. Landshövdingarna och många präster var de förnämsta föregångsmännen på jordbruksområdet. Till god lanthushållning hörde också goda hemlagade drycker, och för sådana var — utom den redan nämnde humleodlaren prosten Ekholz i Fardhem — kyrkoherden i Eksta prosten Gustaf Kolmodin (1755—1831) bekant. Han var en av upphovsmännen till Ekonomiska sällskapet och från 1796 till sin död sekreterare i Hushållningssällskapet. Utom prästgården ägde och brukade han nio andra gårdsdelar, av vilka den största var 11/4 mantal Stenstu i Endre. Särskild omsorg ägnade han ölbrygd och trädgårdsodling, vilken

gav honom ypperliga bärviner (för sådana har också i våra dagar prosten Axel Klint i Källunge varit känd). Han hade över 30 bikupor, och av honungen bryggdes ett förträffligt mjöd "ankartals, ja halvtunnan", säger Säve. Den stora "sjukannen" med pip och grep av enträ, som rymde sju halvstop, stod alltid fylld med gott svagdricka för kommande och gående att läska sig med.

Hos prosten Lutteman i Stenkyrka bryggdes julölet alltid på sju tunnor malt, en väldig kvantitet, som emellertid väl behövdes i det gästfria huset, där släkt och vänner kunde stanna i veckotal. Jul-

#### SÅ HÄR GÅR DEN GAMLA HEMBRYGDEN TILL.

På denna och följande sidor återges en bildserie från olika förfaranden vid den gamla gotländska hembrygden. Samtliga bilder är från Goistes i Fröjel. Foto: Nordiska museet.



*Maltet "slås" med "mäskrodar" under stöpningen*



*Maltet "bros" under torkningen på loftet*

ölet skulle vara färdigjäst på Tomasdagen (21 dec.), "Tomas Fylltunna", och då skickades alltid sändningskanna till "gardsfolken" att smaka, varvid budet fick väl till bästar och stor tack tillbaka. Inte heller fick någon lämna huset "med torr mun" sedan "jäulpacken" var inburen och julbrasan tänd.

Det goda ölet fick emellertid inte stå för länge så att det surnade. Detta gav den sällskapsglade prosten (det var han som hade för vana att säga "Gudskelov, nu får vi god mat", när främmande svängde upp på gården) ett argument att få gästerna att stanna: "Vi har ju ännu öl kvar, låt oss i Guds namn först dricka ur det".

Vi märker hela tiden att det kvalificerade ölet (det som i gamla handlingar kallas "herreöl" till skillnad från enklare "svenneöl" eller "spisöl") var en högtidsdryck. Vardagsdrycken var svagdricka, "svaldricka", vilket för ingen del var att förakta; källarkylt, syrligt och rökdoftande var det och är det en härligt läskande dryck, om det inte får stå och surna för länge. Men även här fanns det kvalitetsskillnader. Det talas om något som kallades "stand-bir" eller "säurdrickä", som bereddes genom att slå hett vatten på brygd-

mäsken i en "stand-tunnä" i en vrå av stugan. Säve blir nästan upprörd vid tanken på en så simpel dryck och säger att det "dels är förtal, dels bortlagt", men "sant är att även fattigaste folk, hellre än att dricka vatten, vilket anses för uselt, hålla till godo med tunnaste surdricka, ty 'det har ändock runnit genom tapp'."

### Mjöd

Mjöd nämndes nyss i förbigående. Denna vördnadsvärda dryck, som kanske t. o. m. har en mera poetisk aura omkring sig än ölet, förtjänar väl även i vårt sammanhang ytterligare några ord. Mjöd hade under forntiden och medeltiden ett högt anseende som festdryck och var liksom ölet knutet till urgamla ceremonier. Det finns omständigheter som talar för att det är äldre än ölet. Enligt J. Charpentier finns inga språkliga vittnesbörd om att öl bryggdes i det indoeuropeiska urhemmet, medan däremot vårt ord "mjöd" är identiskt med en rad urgamla ord i andra språk som betyder "honung". Detta tyder på att mjödet är den äldsta indoeuropeiska alkoholbrygden, och den i början omtalade bronsåldersdrycken var ju ett slags mellanting mellan öl och mjöd.

Mjöd var ganska dyrbart att framställa på grund av den stora åtgången på honung och bereddes i mycket mindre kvantiteter än ölet. Sagans mjödkar, som Fjolne drunknade i, har också sagans dimensioner. Under medeltiden undanträngdes mjödet i viss mån hos herrskapsfolk av vinet som yppersta festdryck men stod dock högt i kurs under hela 1500-talet. Kanske på grund av fysiokraternas intresse för lantushållning fick drycken ny aktualitet på 1700-talet, och det är därför fullt tidsenligt när prosten i Eksta tar sin rikliga honung i bruk för mjödbrygd. I en avhandling av J. Fischerström i Vetenskapsakademien. "Om drycker och i synnerhet om mjöd" (1783) återges inte mindre än 30 gamla mjödrecept från olika länder; alltefter lösningsvätskan fanns det vattenmjöd, ölmjöd och vinmjöd. Några närmare upplysningar om mjödbrygd på Gotland synes dock inte föreligga.



Rostbunnen görs ren med enris



"Lägrar" lagda i rostbunnen

#### IV. Hembryggt öl i våra dagar

Gröt och välling är forntidsrätter, som ännu i dag är sig principiellt lika efter flera tusen år, hur modernt preparerade ingredienserna än må vara. Brödet har väl förändrats mera sedan de urgamla "fladen"-brödets tid, även om dessa ännu finns kvar i det nordskandinaviska tunnbrödets form. Det hembryggda ölet är en fortlevande forntidsdryck, som principiellt bereds på samma sätt som under järnåldern. Det är skäl att slå vakt om traditionerna kring ett så nyttigt och välsmakande "fornminne".

Det är väl kanske inte alla som i likhet med mig gärna stämmer upp en lovsång till det gotländska lantölet; när det vid det celebra Gotlandsbröllopet på Skansen 1944 serverades äkta gutniskt öl av gästbudskvalitet var det många fastlänningar som tyckte att det var en underlig dryck och lät glaset stå. Jag har sett fastlänningar på liknande sätt blekna inför griljerade lammskallar: de har inte den rätta inställningen till den läckra kombinationen lammskallar och hembryggt öl. Men själv minns jag med glädje den "sändningskanna" med gott, starkt trösköl som folket på Sigdarve i Silte så vänligt skickade ut till ett par törstiga arkeologer, som jobbade i ett grustag vid kyrkan, och det härliga julöl som jag fick smaka i huset vid Specksbacken hos fru Anna Hansson, maka till jordbrukskonsulent Carl Hansson.

Låt oss, med hjälp av nutida uppteckningar (i Etnologiska Undersökningens arkiv, Nordiska museet) ta del av hur äkta gotländskt öl bryggs hemma på gården.

##### *Östergarn och Kräklingbo*

Så här berättar Herman Hägvall, Katthammarsvik, efter upplysningar från lantbrukaren Gustav Sederlund (f. 1884) och hans hustru Emma (f. 1883), vid Engmans samt fru Amalia Stenström, Stenstu i Kräklingbo (f. 1871) / Etnologiska Undersökningen, Nord. mus., 7779, 1935 /:

*Mältningen* skedde helst på hösten eller också på våren. Korn var det vanligaste sädeslaget men även råg användes, "vart för sig". Detta togs av vanlig spannmål (ren och präktig); det finaste ölet gjordes på ragmalt.

Vid *stöpningen* (ståipninggi) lades säden i ett större kärl ("bunn"), som fylldes med vatten (inte i säck eller på ett golv, vilket torde vara äldre metoder). Detta borde vara preparerat med enrislag, och enligt gammalt bruk skulle man lägga en eldglöd i botten till skydd mot ond makt. Vattnet borde vara kokhett, men kokning av malt är inte känd, inte heller uppvärmning med lod eller heta stenar. Efter hand som säden sväller rörs den om med ett "mäskrodar". Vid regelrätt stöpning skall alla korn vara utväxta och genommjuka. Korn tog vanligen tre dygn, råg två. Mältvattnet avtappades genom en kran ("hanick"); kornen hindrades från att rinna ut genom en kring hanicken vriden enrisstjälk.

Därefter utbreddes säden med händerna på brygghusloftet i ett ungefär tre tum tjockt lager. Hade man malttråg, förvarades detta i brygghuset, placerat på träklabbar för att kunna hållas rent. Temperaturen reglerades genom att "hyllä" över, resp. ta bort gamla kläder eller täcken. Groningstiden var tre, fyra dagar, och groddarnas längd skulle vara 2 tum. Grodden prövades genom att man rörde om med händerna och såg efter. När säden var stöpt kallades den "grönmalt" eller bara "malt".



*Rostbunnen färdig med halm för filtreringen*



*Gammaldags handkvarn (medeltida typ) för malning av malkornet*

Strax efter groningen torkades maltet på loftet i en kölna, dit det bars i säckar. Dessförinnan rengjordes kölnan, bräder lades i falsen och ovanpå breddes maltet ut, medan det eldades under den skyddande gråstenen. När maltet var torrt överfördes det på ugnens valv och fick ligga där en kort tid för att hårdna, så att det lättare kunde malas ("maltet ligger i bunk").

Till en mäلتning tog man ungefär en halv tunna, och hela mäلتningen kunde ta lång tid, varje mäلتning nästan en vecka, ty maltet måste torka långsamt, annars blev det brunt: elden måste noga ses efter och modereras för att det skulle bli jämn värme. Grönmaltet endast torkades, röktes inte. Till belysning på loftet fick man ha en lykta, inte någon öppen glugg, som kunde ta bort värmen. Torkningen prövades genom att man bet i kornen. Vid torkningen lossnade "ålarna" från kornen. Det färdiga maltet förvarades i säckar eller en bing, gärna nära en varm skorsten. När man ändå var igång kunde man mäلتa för flera brygder.

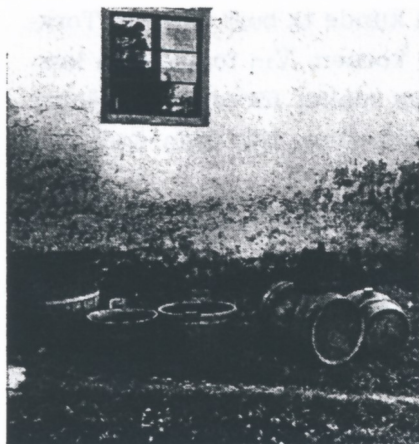
*Brygd.* Maltet krossades i en handkvarn för mindre mängder, för större i gårdens eller grannlagets väderkvarn. Nu rengjordes bryggkärlet och sköljdes med kokad enrislag för att friska upp dem ("enlaga drickeskärlet"). Fanns det jäst i drickestunnan, tömdes den genom att övre sprundhålet vändes nedåt och jästen fick rinna ned i ett annat kärl.

Bryggkärlet kallades "bryggrost". Det iordningställdes så att i botten lades träklabbar eller stickor, "rostlägrar" och halm för filtreringen; rosthalm lades upp på sidorna och formades som en garnhärva eller ett rep, som lades runt kärlet. Nu lades maltet i bryggrosten och däröver hällades kokande vatten, så mycket som rymdes. Det fick stå och dra en stund; därefter öppnades kranen nära botten och vörten eller "lännä" fick rinna ned i en balja (samma som maltet stöptes i). Därefter ny påhällning och långsam avtappning. Av första avtappningen fick man det bästa ölet, "pettersdrickä", efterbrygden blev svagdricka i sjunkande kvalitet. Styrkan på ölet beräknades genom maltmängden och jäsningen. Vörten kunde sedan kokas på nytt och slås genom bryggrosten, innan den ställdes till svalning. Under tiden hade humlen kokats för sig själv (ungefär en näve till normal kvantitet). När humlen tillsatts fylldes vörten på tunnor, och jästen, som blandats upp i mjölk eller dricka tillsattes, varefter jäsningen försiggick i tunnan, som under tiden ofta höljdes över för värmens skull. När ölet var färdigjäst klistrades sprundet igen med deg eller lera, och tunnorna lagrades upp i källaren "pa drickskränku".

#### Rone

R. H. Arling, Ålarve, Ronehamn (E. U. 8414) börjar med en rask och målande skildring:

"Idag är det måndag, vi får trösken om onsdag. För det ändamålet måste vi brygga i dag för att ha gott dricka till onsdagen. Du, Kjersti, ta och gör inmurade grytan väl ren, bär sedan den full med vatten; där går dit 8 spann, 4—5 kannor per spann; det förslår inte men vi får satsa. Vi får ha minst en 60 kannor i första omgången. Sedan tar vi en 12 à 16 kannor svagdricka efteråt. Vi tar 2 lopar malt denna gången, men glöm inte att lägga i 4—5 friska enkvistar i grytan när du kokar vattnet. Drickstunnan rullar du ut till pumpen, fyller den med vatten, låter den ligga någon tid för att urvattnas. Sedan gör du den ren med varmt vatten och soda,



Brygdens kärl: rostbunn, kar, tunna och ankare



Ölets kärl: bympel, kutting och kannor av enträ



till sist kokt enrislag. Kallt vatten på igen, så den blir riktigt rengjord. Jag lägger in lägrarna samt halmen i rosten, även maltet, så att vi får allting klart för dagen vad brygden beträffar. Halmen fylls på så mycket att träribborna i botten på rostbaljan inte märkbart känns. En viska läggs omsorgsfullt om hanickens inre öppning för att på så sätt filtrera rosten. Lene kallas vörten innan den rinner ut i bryggbaljan. Jäst och humle kan sättas till såväl i bryggbaljan som i tunnan, då man bara brygger en omgång, men då man brygger två eller flera har man en större behållare, kallad bryggkar, som hela brygden töms i för att jäsa. Töms efter jäsningen på tunnor, kuttingar, flaskor m. m. för att förvaras i källare eller på andra svala ställen. Om källare saknas är det fördelaktigt att gräva ner drickestunnan i jorden, då drickat håller sig rätt länge. Jästen (4—5 matskedar) tillsätts när drickat är spenvarmt. När skummet lägger sig är drickat jäst. Blir det för kallt, så att drickat vill kallna under pågående brygd, får man försöka upphetta strykloden eller andra föremål av järn som kan anses lämpliga. Vid festliga tillfällen iläggs ett par kilo socker, som förbättrar smak och jäsning. Billigare blir det med sockerbetor, morötter eller foderkakor, t. o. m. kokta potatisskal, men "det blir dricka därefter".

Som gårdar, kända för gott öl, nämner författaren Roes i Rone, Övre Austris, Binge i Alva, Bosarve och Mickels i Hablingbo.

### *Burs*

Av stort intresse är de klara och mångsidiga uppgifter som lämnas genom folkskollärare Alex. Stengård, Burs, förmedlade från fru Anna Fagerberg, Dala, Burs (f. 1871) och lärarinnan Wendla Wallin (f. 1863). Här ett sammandrag:

Mältningen började vid Mikeli (Mickelsmässan, 29 sept.). Vid Vanges tog mältningen å en tunna gången 14 veckor.

Stöpningen gjordes i en brunn på gården. Säden fick stå "tills den uddar si", ungefär tre dygn.

Kölnan var på loftet; där breddes kornet ut på golvet omkring 20 cm tjockt, "maltbunken". Torkningen tog 4—6 dagar. Därefter smulades maltbunken sönder ("bro maltä"); andra gången räfsades det med en "rivä", som stod på loftet. Detta kallades "grönmalt" ("Män skall akt si för å säg någä så länge män sjalvar har grönt malt på luftä").

För torkningen av maltet skulle man använda björkved, annars kunde det bli "baiskt". Det torkade maltet "spadäs" och "vändäs" i vindmaskin, och sedan hade man "färdut malt".

Särdeles klar är följande (något sammandragna) redogörelse av Wendla Wallin för brygden:

Hennes mor brukade "syfta" eller stänka kallt vatten på maltet kvällen före brygden. Stöpningen började kl. 4 på morgonen och skedde i en stor balja. Man slog kokvarmt vatten på maltet och

genomarbetade det, "slog" det med mäskrodret en gång i halvtimmen för att det skulle sötma bättre. När man inte arbetade det höll man det väl täckt, med säckar eller täcken.

Därefter lades "rosten" i en "rostbunn". Sedan man placerat den stora bunnen på en bänk eller ställning, så att tapphålet kom något över spannhöjd, lades först en vriden, skållad halmviska framför tapphålet. Därefter placerades lägrar, sedan en ny halmviska i ring över lägrarna och drogs upp något i mitten för att det heta vattnet lättare skulle tränga igenom. Därefter lades det stöpta maltet i bunnen. Vattnet kokades i stora brygghusgrytan.

Nu följde *urlakningen*. Först ett par tre spann vatten. En enkvist i kläm i tapphålet reglerade avrinningen. Den avrunna vätskan värmdes igen och fick dra igenom mäsken. Den först avrunna vätskan, ett spann eller så, var grumlig, därför hälldes den direkt på rosten igen. Sedan blev den övriga klar. Den kallades "lännä". Ytterligare urlakning gav "svaldrickä". Vattnet kokades ej. — Mäsken gavs sedan till kreaturen. Hade man en kopparkittel som behövde blankas inuti lät man den stå några timmar med mäske i.

*Jästympling*. Vörten, "lännu", hälldes i stora öppna bunnar och ympades i dessa med jäst. Sedan övertäcktes kärlden och fick stå till följande dag, då ölet fylldes på drickestunnorna. Jäsningen fortsatte där. Tillsättningen skedde efter prövning av vörtens värmegrad med den nakna armbågen eller med handen, och borde ske vid 23—25 gr. Detta kallades "gi dricku". Även tillsattes en smula pomerans.

Vörten kokades en eller två gånger. Under sista kokningen skummade den. Något vatten tillsattes ej, inte heller kokades vörten in efter vissa regler vid hembrygd. Detta förekom däremot vid Dala handelsplats i Burs, där man hade mätsticka för att kontrollera inkokningen av vörten.

Som sötning användes morötter, sockerbetor, som blandades i mäsken, senare dock mest socker, som tillsattes vid sista vörtkoket, liksom den för sig kokade humlen.

Påtappningen kallades "tynnä drickä". Den skedde medelst en stor trätratt, kallad "fylltratt".

Efter ett par dagar sprundades kärlden noga med deg, annars kunde "ölä daunä av". Vid krångel med jäsning kunde man tappa av ett spann och koka upp och slå på eller också röra om med en hettad järnstång. Blev jäsningen för häftig kunde den dämpas med smör, ägg eller tjärved.

Tunnorna lagrades i källaren i rangordning inifrån och utåt efter kvalitet.

En speciellt mustig dryck fick man genom att ta de tre första spannen, låta dem koka länge med humlen, sedan jäsa dem fort och korka kärlden väl. Det blev en porterliknande dryck, kallad "bysku" (märk att detta är samma ord som förekommer i Olaus Magnus' beskrivning av ölbrygd på 1500-talet!). Den var avsedd för storfrämmande.

Vi får samma uppgift från L. H. Mattsson. Matsarve i Sproge (f. omkr. 1895); där brukas ännu en snabbjäsning av vört för att drycken fortare skall bli användbar. Drickat ympas ganska varmt och jäses i öppen, men övertäckt kruka och kan då drickas efter en natt. Den kallas i Sproge "buskä", i Burs "byskä".

#### *Fårö*

Från Marcus Larsson, Langhammars på Fårö, får vi följande uppgifter (E. U. 7807):

Här användes mest råg (råg odlas mest på Fårö). Stöpningen skedde i "standa kar" i mitten eller slutet av november. Maltet höljdes över på kölnan för att inte bli rökigt. Vörten kokades (efter filtreringen) i bryggkitteln, då humlen lades på, och fick koka ned till hälften eller så, beroende på hur starkt öl man ville ha. När ölet mera kyler än värmer är det färdigt att "ge" (sätta till jäst). Sedan fylls det på ankaren och sprundas. På Fårö hade man sina särskilda bruk med ölet. Varmt öl med fårtalg var bra mot förkylning, och varmt öl med sirap och bröd bjöds karlarna när de kom hem från skogen eller från säljakten. Sötat öl användes till gröt i stället för mjölk.

En ännu starkare brygd än "byskä" var "flipp". Receptet är följande (enligt Wendla Wallin): En kanna öl kokas med 1/4 mark socker eller något mer samt russin. Därefter hälls på 1/4 brännvin. Denna dryck serveras varm i stora fat med förläggarskedar och dricks ur koppar. Men — "dei kan män blei bainlausar av, dei", sa fru Fagerberg.

#### *Olika recept*

Sedan urminnes tider har ölet — eller snarast svagdrickan — ingått i matlagningen. Alla minns vi kanske — med större eller mindre motvilja — den dricksoppa som under vår barndom bereddes — här i stan — av "Gibsons dricka" och mjölk. Våra föräldrar förtärde den med ett välbehag som föreföll obegripligt för en yngre generation. Men de hade ju också levt på en tid då svagdricka var grötens naturliga tillbehör. Nu kan man knappast åstadkomma en dylik soppa och har därför små möjligheter att revidera sin uppfattning om denna maträtt; till de flesta andra i barndomen avskydda rätter har man ju med stigande ålder och visdom fått en annan inställning. Wendla Wallin meddelar några recept som i detta sammanhang kanske kan ha intresse:

Dricksoppa: 1 kanna öl kokas med 2—4 matskedar sirap, 1 liten bit kanel och något ingefära; avreds med hopvispat 1 kvarter mjölk — 2 ägg och två matskedar mjöl.

Ölost: Mjölk kokas upp, tillsättes under livlig vispning så mycket öl att soppan börjar ysta sig. Socker tillsätts efter behag.

Ölsoppa: 1 liter mjölk kokas med socker och vetemjöl. I detta vispas 1 liter kokande öl.

Dessa autentiska beskrivningar av ölbrygd på Gotland för inte mer än en mansålder sedan ger lokala variationer av ett förfarings-sätt som i grunden är alldeles likartat. Varje gård, varje familj hade sitt lilla knep vid brygden, och det är det som är det tjugiga med det hembrygda ölet, att det har lokal individualitet — som cidern i England och Normandie har. Det goda ölet t. ex. vid Roes i Rone var ett fideikommiss som respekterades och uppskattades i bygden.

Om Olof i Etelhem hade tillfrågats, hur han bryggde det öl, som föll herr Ivar Axelsson Tott så väl i smaken på 1480-talet, skulle vi ha fått ungefär samma redogörelse, som vi nu har fått från de härovan citerade meddelarna.

Med detta har vi kunnat knyta forntid och nutid samman i det inhemska gotländska ölets historia. Och det var väl ungefär detta som avsågs med denna kåserande inledning till den gotländska ölbrygdens industriella historia. Det femtioåriga bryggeri, som idag framställer ett av de bästa ölmärkerna i Sverige kan ta med ro en önskan om att det ännu länge skall bryggas gott öl på Gotlands gårdar, till bryllaup, sletating, trösk och jul.

Fortsättning i nästa medlemsblad

---

#### Till klubben inkommen E-post

Date: Sun, 24 Jan 1999 22:34:13 +0100  
To: bryggeriklubben@yahoo.com  
From: swen.stockhaus@odata.se (SWS konstruktion AB)Add to Address Book  
Subject: Bryggeriklubbens medlemsblad.

Hej!

Samlandet går på sparlåga, men min släktforskning har givit en oväntad kontakt.

Kan ni sätta in följande bytesannons i medlemsbladet? Jag har tyvärr inte adressen till Annsofi Sterner, men jag förmedlar gärna läsarens adress till henne, via e-mail.

Bästa hälsningar

Swen Stockhaus

---

Bytes:

Glasbruk och glasblåsare i nordn, intresserar Annsofi Sterner

(e-mail: annsofi.sterner@vpress.se)

Hon släktforskar i den internationella glasblåsarläkten Kaufeldt, där yrket gått i arv från far till son i århundraden. Troligen tillverkade de främst ölbuteljer.

Undertecknad har själv en del material och litteraturtips om "buteljglasbruk", men kanske kan vi tipsa varann - till allas glädje.

Skicka ett e-mail till mig eller Annsofi Sterner. Har du ej tillgång till e-mail - skriv till mig, så förmedlar jag gärna kontakten!

Hälsningar / Swen Stockhaus (medlem nr 1)

(e-mail: swen.stockhaus@odata.se)