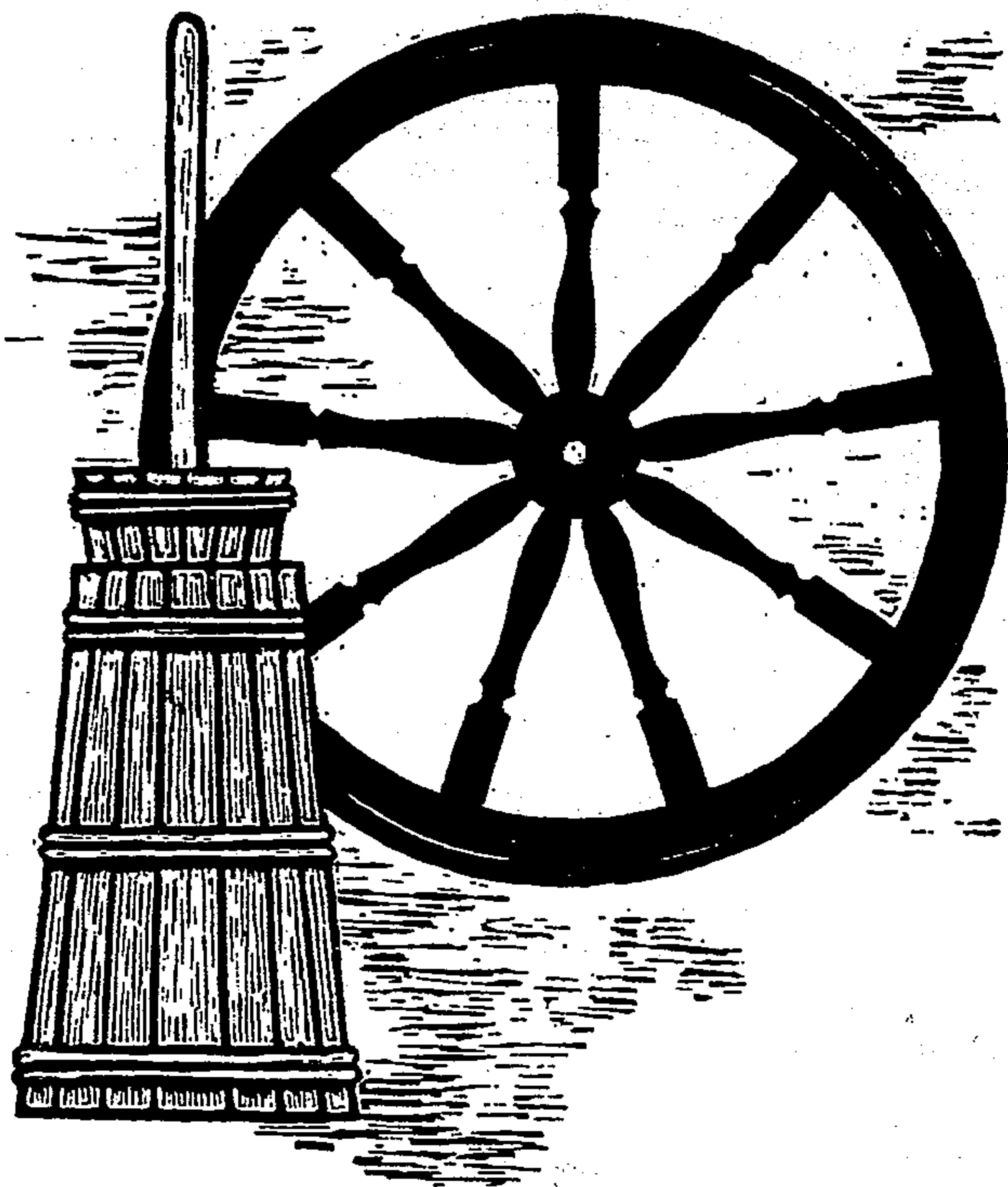




OLE HØJRUP

LANDBOKVINDEN

ROK OG KÆRNE · GROVBRØD OG VADMEL



ILLUSTRERET AF POVL ABRAHAMSEN · NATIONALMUSEET

HUMLEGÅRDEN

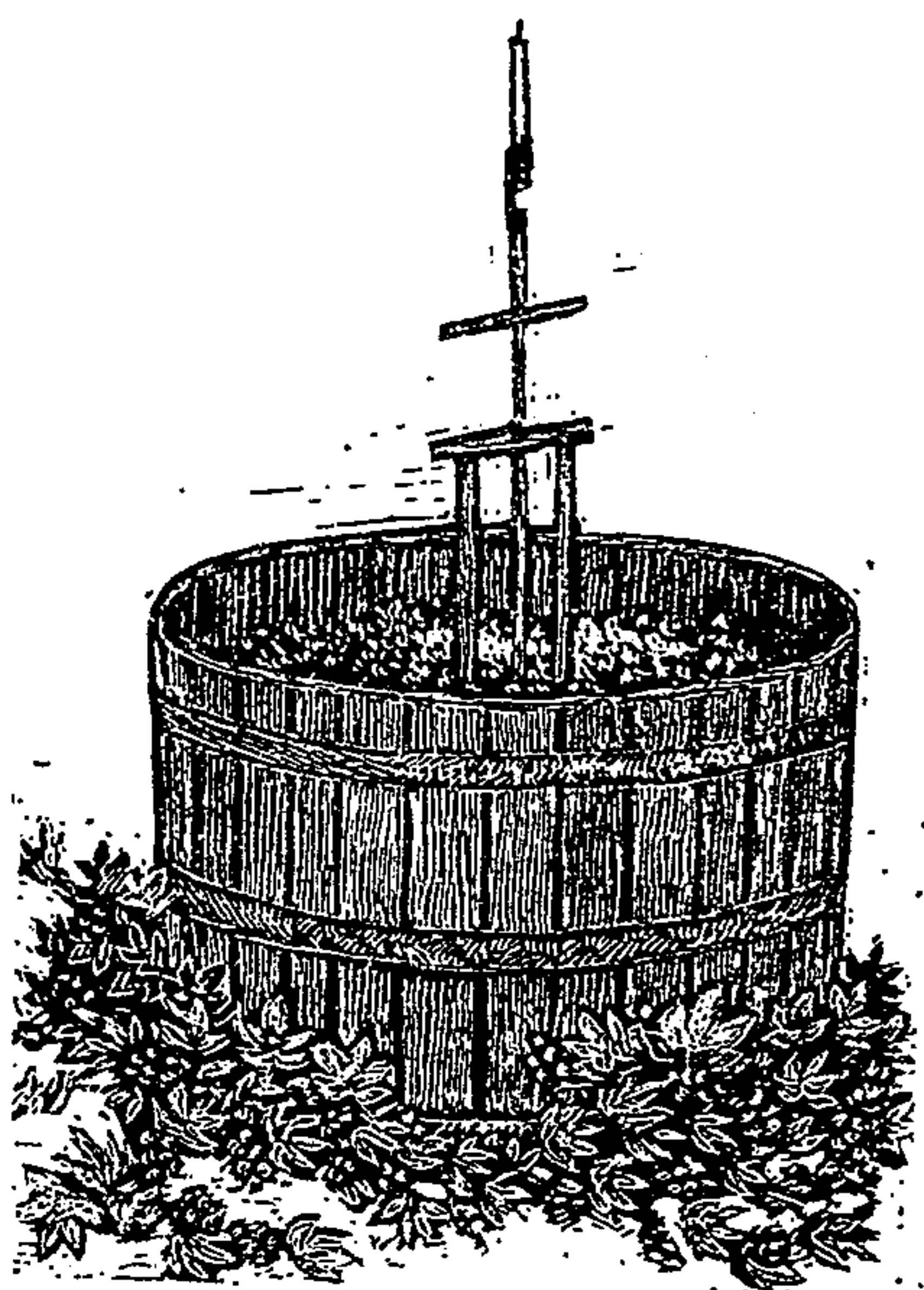


I mange haver fandtes et stykke med humle, som snoede sig op ad høje stænger. På Brenderup-egnen på Nordvestfyn var humleavl et vigtigt bierhverv, og fynsk humle blev forhandlet af kræmmere over hele landet.

Overalt i landet kunne man finde en humlehave. Endog ved enkelte gårde på Holmsland Klit snoede humleranker sig op ad en halmsime på østsiden af en længe i læ for vestenvinden. I langt de fleste landbrug dyrkede man dog ikke selv humle, men man ventede på, at en fynsk humlekræmmer skulle komme kørende med store sække fyldt med humle. Havde egnen en spredt bebyggelse, måtte man ofte søge til et af egnens efterårs-markeder for at træffe humlekræmmeren. Og hen mod århundredskiftet overtog landkøbmanden forhandlingen af humle de steder, hvor man endnu hjemmebryggede øl.

Regeringen havde ganske vist i flere hundrede år søgt at tvinge alle landmænd til at dyrke humle, og vildtvoksende planter vidner mange steder om, at man i forgangen tid har avlet humle. Derimod havde en række sogne på Fyns nordvesthjørne humleavl som et vigtigt bierhverv, og herfra stammede den humle, som kræmmerne på syngende fynsk og med en traditionel lune falbød overalt i landet. Der var humlehaver på en tønde land, og alene plukningen af humle kunne her give tre ugers arbejde efter høst. Det var en travl tid for gårdens kvinder, selv om husmandskoner hjalp til, men så kunne der også sælges en 300 pund tør humle, og den kostede i 1880'erne 1 til 2 kroner pundet, og da var en krone en daglejers dagløn for arbejde fra morgen til aften. De almindelige humlehaver var ikke nær så store. Om foråret var det mændenes arbejde at sætte en 4-5 meter høj stang ved hver plante, og når humlerankerne om forsommeren havde nået en sådan højde, at de kunne nå tre gange rundt om stangen, skulle de bindes op, og det var et arbejde, som lå for pigerne. Til at binde med brugte man nogle steder uldtråd, medens andre foretrak skoldet halmstrå, for båndene måtte ikke snære de spæde ranker. I den første tid skulle rankerne vises vej rundt om stængerne, og det skulle ske med solen, for den vej snor ranken sig videre op ad stangen. Når planten først er kommet i gang, løber den hurtigt til tops. På Møn sagde man, at de nedhængende ranker, *rever*, vinkede efter husbonden. På Fyn kaldtes de *rusmer*. Man regnede med, at rankerne skulle have nået toppen til Sankt Hans, og såvel blomstring som modning faldt sammen med hyldens. De modne *humlekopper* var brune og klæbrige, således at de hang i fingrene, når man tog på dem. Når dette skete omkring 1. oktober, skulle mændene høste humlen. Rankerne blev skåret over, og nogle lod dem hænge nogle dage, for at bladene kunne visne, inden stængerne blev rokket løse. Forsigtigt blev de lagt ned, og rankerne blev skåret over et par steder og trukket af.

Humlen pilles



I humlerankernes topende sidder de koglelignende humlekopper. Disse indeholder et bittert stof, der gav øllet smag og bidrog til at gøre det holdbart. Rankerne blev anbragt i et kar, hvori der stod en høj lysestage, som gav lys til plukkerne, som sad rundt om karret.

Fra byg til malt

Så var tiden inde til at plukke de koglelignende blomsterstande af. Dette foregik ofte som i en gård i Tullebølle: „I bryggerset foregik så pilningen. Den var meget fornøjelig. Vi sad som regel om både mæske- og svalekar (bryggerkarrene). De aftener var vi tit 14 à 16 personer, husmændenes og håndværkernes koner, nabogårdens karle og piger. Da var der en livlighed som til en stor fest. Den ene skulle helst overgå den anden. Spøgelseshistorier var yndet, sang også en yndet vare, ikke sjældent en karl kunne en slibrig sang, men Trine, en husmandskone, havde altid et rammende svar, så det gentog sig ikke mere. Spøgelseshistorierne havde også en anden side (foruden det rent underholdende). Pigerne turde ikke gå ene hjem, så der var en lejlighed til at få kavalier på. Der kunne sidde 8 omkring hvert kar. I midten af karret stod en *lysmoder* (en høj lysestage) med et særlig kraftigt lys i, foruden en petroleumslampe i loftet. Hver havde et lærredsforklæde på, hvis nederste del var anbragt i karret. Der var også en til at skære for (det vil sige skære rankerne i kortere stykker og give til hver deltager). Pilningen foregik så til henad tolv, ikke i træghed, men med liv og lyst. Punch, kaffe, kage, store stykker hvedekage, var der rigelig af. Tobaksæsken stod parat med Java nr. 2 til 80 øre pundet. Drengen skar tobakken for, sørgede for, at alle piber var rygeklar, stoppede og tændte, nogle var slemt sure, der var nok at bruge fingrene til. Inden opbruddet serveredes the, rom og kage. Ved sidste hjertestyrkning var pigerne meget optaget af at fornagle en pibe eller komme krydderier i. Ved opdagelsen faldt der dom, et kys på stedet, ikke gå ene hjem, eller mere groft et pund chokolade. Efter sidste pilleaften kunne trækharmonikaen også komme frem til en svingom. Et glas punch og jævn vals med træsko på forenedes udmærket på stengulvet i bryggerset.“ Efter pilningen skulle humlen tørres. Den blev breddt ud på loftet over stuerne, hvor rugen havde sin plads om vinteren, når den var aftærsket. Vinduerne eller lugerne i gavle og kvist blev lukket op, og af og til blev der revet med en rive i humlen. Når den var tør, hældtes den i en stor tønde, hvor den blev trådt godt sammen, og over den lagdes en træskive med en 50 punds sten ovenpå for at presse den godt sammen.

Det egentlige råstof til brygning af øl er malt. Denne fremstilles af byg. I Nordjylland, hvor jorden nogle steder ikke egnede sig til byg, blev den delvis erstattet af rug. Byggen brugtes tillige til mel til madlavningen og til gryn, og den regnedes da også for konens særlige kornart. I dele af Vestjylland måtte hun således



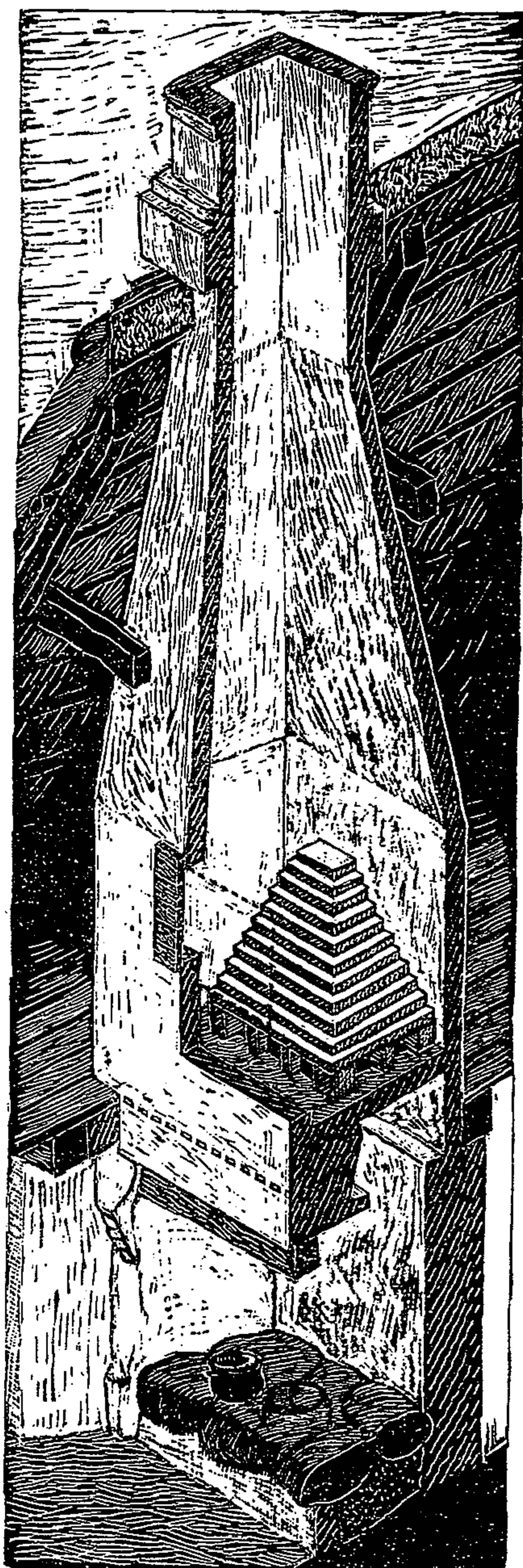
Bilæggerovn med ramme til malttørring i Frilandsmuseets gård fra Salling. Bilæggerovnen er en jernkasse indmuret i væggen ind mod den åbne køkkenskorsten, hvorfra der fyres i ovnen. Denne står på en muret fod. Over ovnen er sat en ramme af træ, hvori malten blev tørret i små portioner. Denne fremgangsmåde var almindelig i den nordvestlige og nordlige del af Jylland.

Tørring af malten

give et traktement, når den var høstet, medens karlen gav for havren, der skulle bruges til hestene, som han havde ansvaret for, og så gav manden i gården for rugen. I det nordlige og vestlige Jylland blev malten mange steder lavet i flere omgange i mindre portioner, medens man ellers fremstillede malten i een omgang, selv om der i de frugtbare egne brugtes mere malt per person i husholdningen end i hedeegnene. Men netop dette er vel årsag til, at man kunne lave malten på een gang, idet man da havde en særlig indretning, en *kølle*, til at tørre malten på.

Den omhyggeligt rensede byg blev øst op i et stort kar. Der hældtes vand på, og efterhånden som de tørre kærner sugede vandet til sig, sattes der mere til. Når bygkærnerne ikke kunne optage mere efter et par dages forløb, blev det våde korn båret op på loftet over dagligstuen. I gamle huse kan man ofte se, at et stykke af loftsbrædderne er malet på oversiden, eller også er loftet rådnet på et stykke. Det er byggens plads. Drejede det sig om en stor portion byg, var det mændenes arbejde at sætte kornet i *støb*, medens kvinderne hyppigst passede spiringen, der hurtigt kom i gang over det varme loft. Nogle lod byggen begynde spiringen i en dyng, medens man andre steder straks bredte byggen ud i et lag, så tykt som pigens fingre var lange. Det gjaldt om ikke at glemme kornet, selv om det lå på det mørke loft. Det groede sammen i en kage, og det måtte kun rodspire, medens topspiren endelig ikke måtte bryde frem, for så mistede malten sin søde smag, og det er netop sukkerstoffet, som melet omdannes til under spiringen, som udnyttes ved ølbrygningen. Er det rette tidspunkt kommet, skal spiringen afbrydes. Malten blev spredt ud i et tyndt lag, og kærnerne blev gnedet fra hinanden, således at malten kunne begynde at tørre, før den endelige tørring fandt sted.

Denne foregik på to forskellige måder, som i høj grad prægede øllets smag og udseende, for ved den ene tørredes *grønmalten*, som kornet kaldes på dette stadium, i varm røg, medens den anden bestod i tørring ved varme uden røg. Den første er illustreret ved tegningen af ildstederne på side 46 og 47, den anden ved bilæggerovnen af jern på denne side. Oven på selve jernovnen er der sat en ramme af træ med udfaldende sider. Her blev den spirende malt anbragt og tørret ved varmen fra ovnen i dagligstuen, og denne tørring fandt sted med mellemrum hele fyringsperioden igennem. Nogle havde en skuffe under eller inden i bilæggerovnen eller under fyrstedet i køkkenskorstenen, men fremgangsmåden var den samme, og det var ikke store



Snit gennem ildsted med malkølle i gård i Stubbum ved Christiansfeld. Fra ilden på ildstedsbænken trak røgen op i en pyramideformet hætte, hvorfra den fandt vej ud gennem syv huller. Malten blev fra loftet hældt ind gennem en luge i skorstensvæggen ud på risflettede flager rundt om pyramiden.

mængder, som kunne tørres ad gangen. Derfor tog man ofte bagerovnen til hjælp, selv om det ikke var godt for den varme ovn at blive fyldt af dampen fra det fugtige korn. Man fyrede ikke ovnen op for at tørre malt, men udnyttede den varme, som stod i ovnen efter en bagning. Bagerovnen er anvendt hertil i et stort område i hele det vestlige og nordlige Jylland.

Øst for Storebælt er det i nutiden yderst svært at få oplysninger om den malkølle, som tidligere var muret op inde i bryggerset ved siden af ildstedet. På Fyn og i dele af Østjylland var malkøllen altid anbragt inde i bryggersildstedet, således som det ses på side 47. Til højre i skorstenen ses et ildsted med indfyring fra forkanten af skorstensvangen, som sidevæggene i en åben skorsten kaldes. Røgen trak da ud gennem hullerne i ildstedet, og derfra op gennem skorstensrummet. I loftshøjde blev der under malttørringen anbragt flager flettet af grene eller brædder med huller i eller i nyere tid en rist af jern, hvorpå malten blev hældt ind gennem en lem i skorstenen over loftet, således som det ses på det sønderjyske ildsted på side 46. For at malten ikke skulle falde igennem hullerne havde man i nogle gårde et stykke stof vævet af garn spundet af hestehår til at brede over flagerne. Under tørringen blev der på Fyn sat en port for skorstenens forside, således at røgen og lugten fra malten ikke trak ud i bryggerset. Helt kunne man dog ikke undgå at få fyldt stuerne med den sødlige lugt, som mange vestjyder mindes som noget hyggeligt fra vinterdagene indendørs, men som den sirlige fynske bondekone ikke var glad for i de fine stuer. Den fynske malkølle er så snildt udformet, at Fyn vel nok er den landsdel, hvor man længst er vedblevet at tørre malt til eget forbrug. På Sjælland ophørte man adskillige steder allerede i 1870'erne at brygge øl hjemme, idet man gik over til at købe øl.

I andre dele af landet vedblev man at brygge hjemme i mange år efter den tid, og man kan da heldigvis endnu flere steder – især på Fyn – blive budt på hjemmebrygget øl, og museumsmanden, der kører rundt for at tale med gamle mennesker, kan komme i en vanskelig situation, for det er ikke høfligt kun at drikke et enkelt glas, og man er ikke skikket til at køre, hvis man har drukket øl mere end et par steder. Men forfatteren har aldrig smagt øl brygget af hjemmelavet malt – desværre, for han tror, at han kunne smage sig til, hvor i landet øllet er fra, ud fra de beskrivelser han har læst. En langelænder skriver: „Til sammenligning vil jeg nævne, at jeg i min fynstid ofte blev budt gammeltøl, men i min mund smagte det fynske ikke så godt som det langelandske, og det fynske øls kulør var mig for lys.“

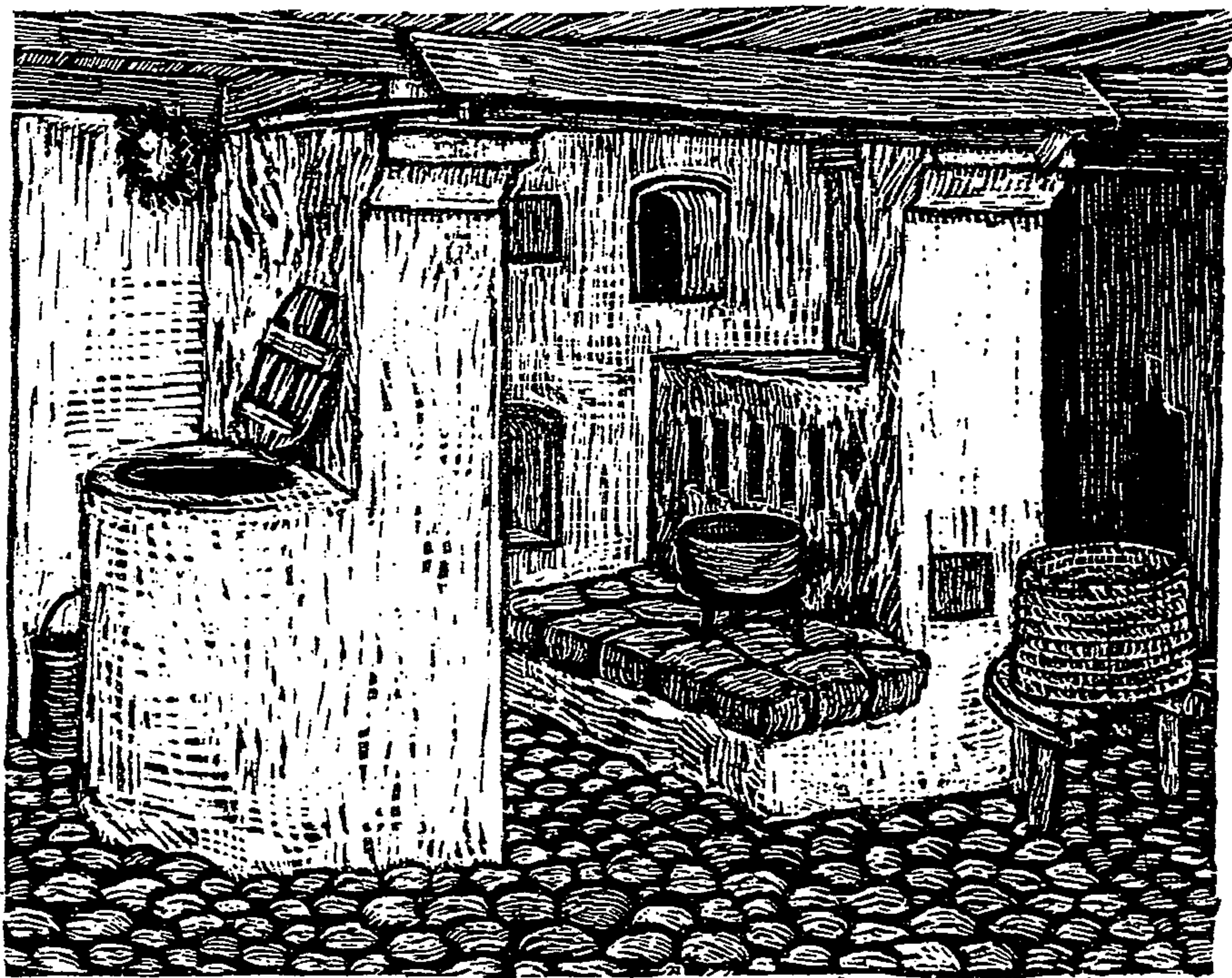


Da malkøllerne indrettet i forbindelse med køkken- eller bryggersildstedet var brandfarlige, og malttørringen gav lugt i huset, var man mange steder gået over til at indrette malkøllen i et fritliggende hus, der ofte var fælles for flere gårde og huse.

Dette hænger sammen med, at fynboerne gav malten mindre varme end langelænderne. Men også brændslet spillede en rolle, og mange fynske gårde havde et skovskifte med elletræer, for ellebrænde giver malten en særlig sød og fin smag, så man måtte da være en ren barbar for at kunne bringe det over sit hjerte at rydde en sådan skov, selv om jorden kunne give flere penge, hvis den blev opdyrket. Det har man overladt til en på det felt mindre velstående tid med en efter de gamles opfattelse ringe madkultur.

At passe ilden under malten var et betroet arbejde, som konen kun overlod til den fuldt uddannede *vildestpige* eller *førpige*. Malten kunne let få for megen varme, således at alle besøgende rynkede på næsen, og de unge snakkede sammen om det, når de mødtes, men malkøllen var også brandfarlig, og mangen en gårdbrand er begyndt i køllen. Derfor så brandmyndighederne også gerne, at malttørringen blev henlagt til et særligt hus, der udmærket kunne være fælles for hele landsbyen. Midt i huset lå fyrstedet, og over det lagdes flagerne til malten. I malkøllen var det ofte mændene, der overtog fyringen, og når manden om aftenen sad ved køllen, fandt hans fæller vej dertil, og så hyggede man sig med snak og lidt til at skylle halsen med for røgen. Nogle læsere har måske hørt sige om en pige, som sad over ved dansen, at „hun sad og tørrede malt“. Hvis det var en

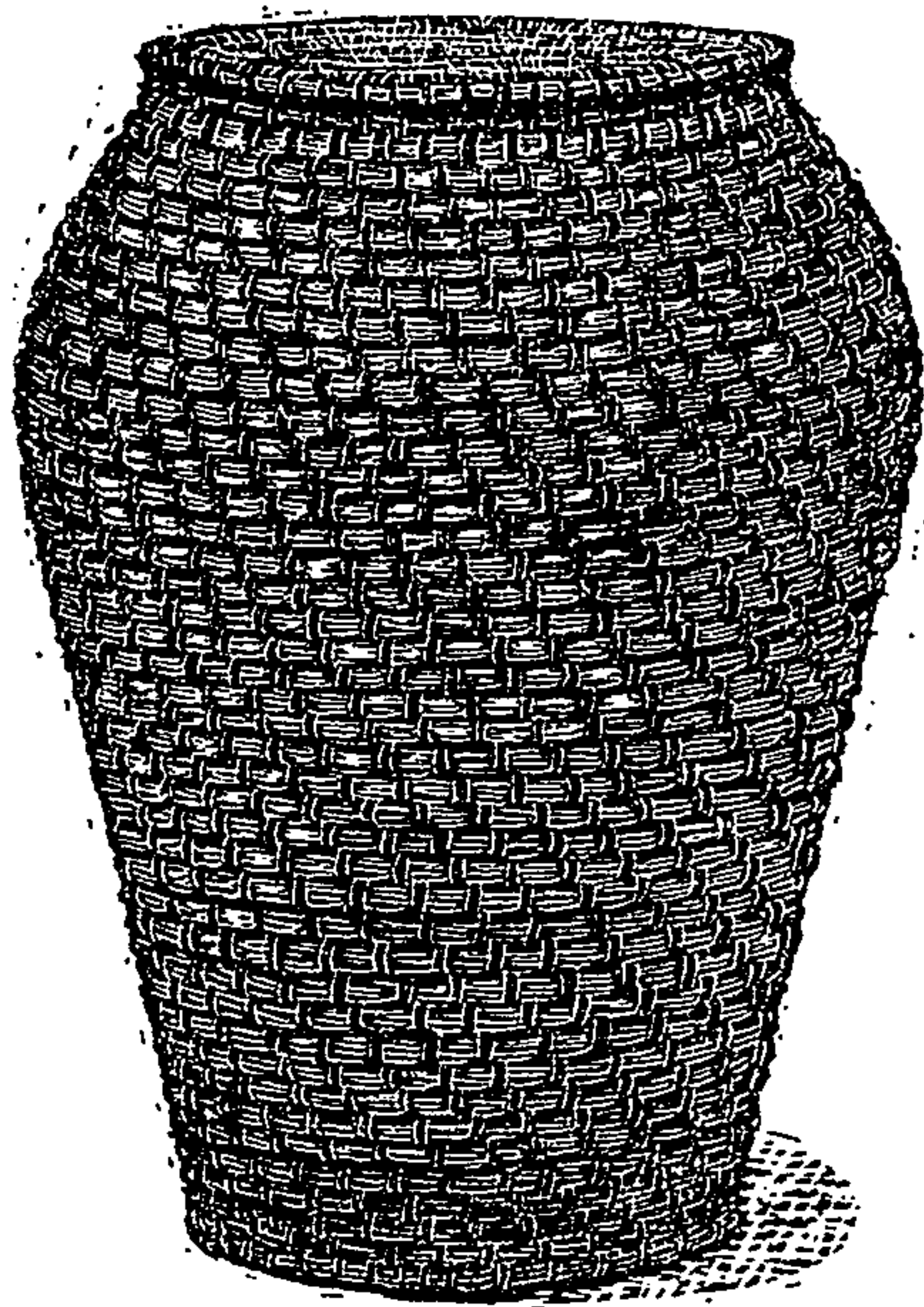
Bryggersildsted i gård fra Lundager på Vestfyn, nu i Frilandsmuseet i Lyngby. Til højre for ildstedsbænken ses ildstedet til malttørring med indfyringslåge fra skorstenens forkant. Røgen trak ud gennem fem aflange huller og fra skorstensrummet op gennem malten, som lå på gennemhullede flager tværs over skorstenen i loftshøjde. Bag den indmurede bryggekeddel, hvori der fyres fra skorstensrummet, hænger en gærkrans.



pige, som vågede over ilden til langt ud på aftenen, var det selvfølgelig hendes aldersgruppe, som listede hen til køllens varme. Men efterhånden som landsbyens styre smuldrede hen til fordel for sognerådet, blev det svært at få køllehusene ordentlig vedligeholdt eller genopbygget, når et var brændt. Foretagsomme mænd kunne da få et bierhverv ved at overtage malttilberedningen for egnen. Ofte var det mølleren, som føjede denne beskæftigelse til sin virksomhed.

Under tørringen skulle der jævnlig røres i malten, således at den kunne blive helt ensartet, og det var ikke et arbejde, som pigerne var glade for. Når malten efter en uges omhu var tørret, blev den øst op i en tønde, i en kiste eller i en stor halmkurv. I alle tilfælde skulle der være tæt låg over beholderen, således at malten ikke tabte sin duft.

Øllet går på hæld



Kurv med tætsluttende låg beregnet til opbevaring af malt. Den er bundet af halm i løbbinding. Een sammenhængende halmvust er syet sammen med flækket pil. Kurven stammer fra Bording ved Herning.

I det vestlige og nordlige Jylland bryggede man ofte hver tredje uge, og i høslæt og kornhøst, når der var særlig behov for drikke, måtte der somme steder brygges hver anden uge, medens man i resten af landet gerne lod gå en måned mellem hver brygning. På øerne og i Østjylland nord på til omkring Århus, på de frugtbareste dele af Djursland og i de vestlige – også frugtbare – Limfjordsegne bryggede man i februar eller marts særlig kraftigt øl, som kunne lagres til høstens tid. Det er *gammeltøllet*, hvorom mindet kan få gamle bønder til at blive fjerne i blikket. Før jul bryggede man også lidt bedre øl, men det blev ikke gammelt.

Når øllet *gik på hæld* var det på høje tid at få brygget. At gå på hæld, vil sige, at tønderne måtte skubbes, således at de kom til at ligge skråt, for at det sidste øl i bunden kunne løbe til tappen. Hvor der på øerne var en ældre kone i gården, nøjedes hun ikke altid med at se efter tønden. Hun ville også have rede på månens fase, og dette gælder da især brygningen af gammeltøllet. Man mente, at gæringen lykkedes bedst nogle dage efter nytænding. Bryggede man ved fuldmåne, var øllet ikke til at styre, og det ville ikke falde til ro i tønderne. Men for at få disse hensyn forenet, måtte konen have erfaring for, hvor meget øl der blev drukket på en måned til de forskellige årstider, for det kunne ikke gå an at sige, at mændene skulle drikke mindre. Ølkruset der stod på bordet eller bænken i dagligstuen skulle fyldes af pigen, så snart det var tomt. Hver gang en af gårdens folk følte tørst, og det følte man tit i ældre tid, da man spiste mad lavet af saltet og røget flæsk og kød, gik han eller hun ind og drak af kruset, og var der en eller flere, som var i marken, skulle der gives øl med. Kun hyrdedrengen kunne slukke sin

Til bryggeredskaberne hørte maltroret, hvormed man rørte i den opblødte malt. Alt hvad der kom i forbindelse med urten, blev efterhånden sort.

I morgen skal vi brygge



I rostekarret blev urten filtreret gennem et lag halm. På Fyn lagde man en rostgreb over taphullet i bunden for at lette tilløbet. Fra Lyø.

tørst i vandhuller og bække, men han havde heller ikke, navnlig ikke i de vestlige dele af landet, fulde rettigheder, for han var ikke konfirmeret endnu.



Den første forberedelse til at brygge bestod i at få malten malet. Det foregik enten på møllen eller på en håndtrukken kværn hjemme. Af den sidste ligger stenene ofte ved gårdene, og når man ser på dem, siger den gamle kone ofte: Ja, det var en stræng tid. Det var jo godt, om man var gode venner med karlene, så man kunne få dem til at give en hånd med. Malten måtte ikke males til mel, men en kærne skulle lige knækkes i tre dele. Når malten var ordnet, var det tid at tage bryggekarrene og de andre bryggeredskaber frem. Få ting blev der i ældre tid passet på som de kar og baljer, der blev brugt til at brygge i. De skulle helst gemmes et sted, hvor der både var rent og ikke for tørt, for ellers blev karrene utætte og måtte sættes i blød flere dage, før brygningen kunne finde sted. I ældre tid var trækarrenes stave ikke sammenholdt med jernbånd, men båndene var af træ, og disse træbånd var skøre. Et kar skulle bæres, ikke trilles i ældre tid. Karrene var dyre, og sprang der et bånd, var det ikke hver mand, der havde grejer i sit huggehus til at spænde et nyt bånd sammen med, og hvornår havde bødkeren tid til at komme. Men karrene skulle også være rene. Helt rene, og de måtte ikke skures med noget, som kunne give afsmag på øllet, og mangan husmoder var ængstelig ved de nye kemikalier. Sodaen var god til gulvene, men gik det nu også an til bryggekarrene. Sikrest var det at skrubbe dem godt i varmt vand og så til sidst skylle med en omgang malurtvand.

Sammen med bryggekarrene lå der et *maltror*, en kort åre, på Fyn også en *rostgreb* og en hane og tap, der i andre dele af landet erstattedes af en stav, som var lidt længere end det ene bryggekar var højt. Det er *tapstangen*, som kunne lukke for det hul, som var boret i bunden af det kar, som over en stor del af landet kaldtes *rostekarret* eller *tapkarret*. I mælkekælderen eller spisekammeret lå tre hovedstore granitsten, der var helt sorte af deres brug i rostekarret. Også disse ting skulle skures rene. Når dette var endt, måtte pigen over i loen til karlene, som var glade for besøg og ikke alt for hurtigt fandt det knippe rentærskede og kæmmede rughalm frem, som hun skulle bruge.

I nogle egne foretrak man dog i stedet et havreneg med kærnerne i, for havren gjorde øllet sødt. Halmen blev anbragt som silag i bunden af tapkarret, således at malt kunne lægges ovenpå halmen og udvandes med kogende vand. Dette opløste sukkeret og smagsstofferne i maltet, hvorved det blev til *urt* (også udtalt *ut* eller *wot*). Denne blev ved aftapningen filtreret af halmen. De tre sorte sten blev lagt oven på halmen for at holde denne i bund.

Vandet



Hvor der ikke var for langt til vandet, var en brøndvippe den mest hensigtsmæssige løsning før pumpernes tid. En sten på enden af vippen ophæver vægten af den fyldte spand. Den viste brønd fra Bornholm har brøndkarm af neksøsandsten.

Men det nyttede ikke at have kraftig humle, god malt og rene redskaber, hvis vandet ikke var godt. Vor tid vil uden tøven bedømme alt vand i de stensatte brønde i en tætbygget landsby med brolagte møddinger, hvorfra saften sivede ud i jorden, som sundhedsfarligt. Men det var ikke det problem, som spillede nogen rolle. Det var jo netop derfor, at man aldrig drak vand. Var man tørstig, tyede man til øllet, som er kogt og konserveret vand. Jeg har kendt en gammel kone, som bedyrede, at hun aldrig havde smagt vand, og det var en kone, som hverken plejede at overdrive eller at fare med usandhed. Problemet med vandet til brygning blev ikke løst med moderne dybe brønde, tvært imod var vandet i disse hyppigt uanvendeligt til godt øl, for vandet skulle være blødt. Ofte var vandet i gadekæret velegnet, og jeg kender gårde, som brugte det, selvom alle byens køer blev vandet deri, og selv om man udmærket vidste, at der var tilløb fra adskillige møddinger. Men der blev godt øl af det. Sine steder måtte man læsse kar og tønder på vogne og køre ud til en kilde eller brønd ude på marken for at få det rigtige vand. I Brundby på Samsø er der en brønd, der kaldtes *low-keelen*, og navnet fortæller, at her hentedes bryggevand, for der var den skik, at man under brygningen mange steder ikke talte om vand, men i stedet kaldte det kogende vand *low*.

Et af gårdens kostbareste stykker inventar var bryggerkedlen af kobber. I Vestjylland kunne den være lavet af sort jydepotter. I ældre tid blev den hængt op inde i den åbne skorsten, men i nyere tid blev den omgivet af en muret kappe, der sparede på brændslet. Dagen før brygningen blev kedlen gnedet med en skurevisk af halm dyppet i ler eller aske, således at al ir var pudset bort, for dette var giftigt. Når så der var fyldt vand i kedlen, og brændsel i stor mængde var båret ind og fyret lagt til rette under kedlen, kunne pigen gå i seng. Selvfølgelig skulle alt det daglige arbejde også være gjort, men det hørte med til en dygtig madmoders kunnen at beregne husholdningen, således at ingen større arbejder kom i vejen for brygningen.

Bryggedagen



Det var et stort arbejde at hente vand til en brygning. Stod vandet højt i brønden trak man spanden op med en stang med krog på enden. Fra dybe brønde hejstes vandet op. Almindelig var en vinde med håndsving, sjældnere var en trisse som i denne brønd fra Samsø.

Næste morgen skulle pigerne tidligt op. Inden de gik ud for at malke, satte de ild under bryggerkedlen, og når konen kom på benene, passede hun fyret, medens hun lavede morgenmad. Når mælken var til side, kogte vandet, og det første var da at hælde malten i et kar, hvor den blødtes op med varmt vand. Der stod den og trak, medens tapkarret blev stillet op på en trefod, og si-halmen blev lagt til rette som allerede omtalt. Så blev der hældt kogende vand på halmen for at skylle støv og snavs bort. Det blev tappet ud gennem hullet i bunden. Der rørtes godt op i den opblødte malt, og når vandet atter var i kog, blev malten øst op i tapkarret. Der hældtes kogende vand på, og karret til-dækkedes, således at vandet kunne holde varmen. Luften i bryggerset var efterhånden fyldt med varm damp, som om vinteren næsten blændede vinduerne med dug. Der fandtes iøvrigt bryggerser i gamle gårde, hvor der ikke var vinduer, og pigen gik rundt i halvmørke, men da bryggerkedlen i sådanne gårde sjældent var blevet indmuret, lyste ilden fra ildstedet gennem dampen, men der skulle øvelse til for at færdes i et sådant rum med koghedt vand.

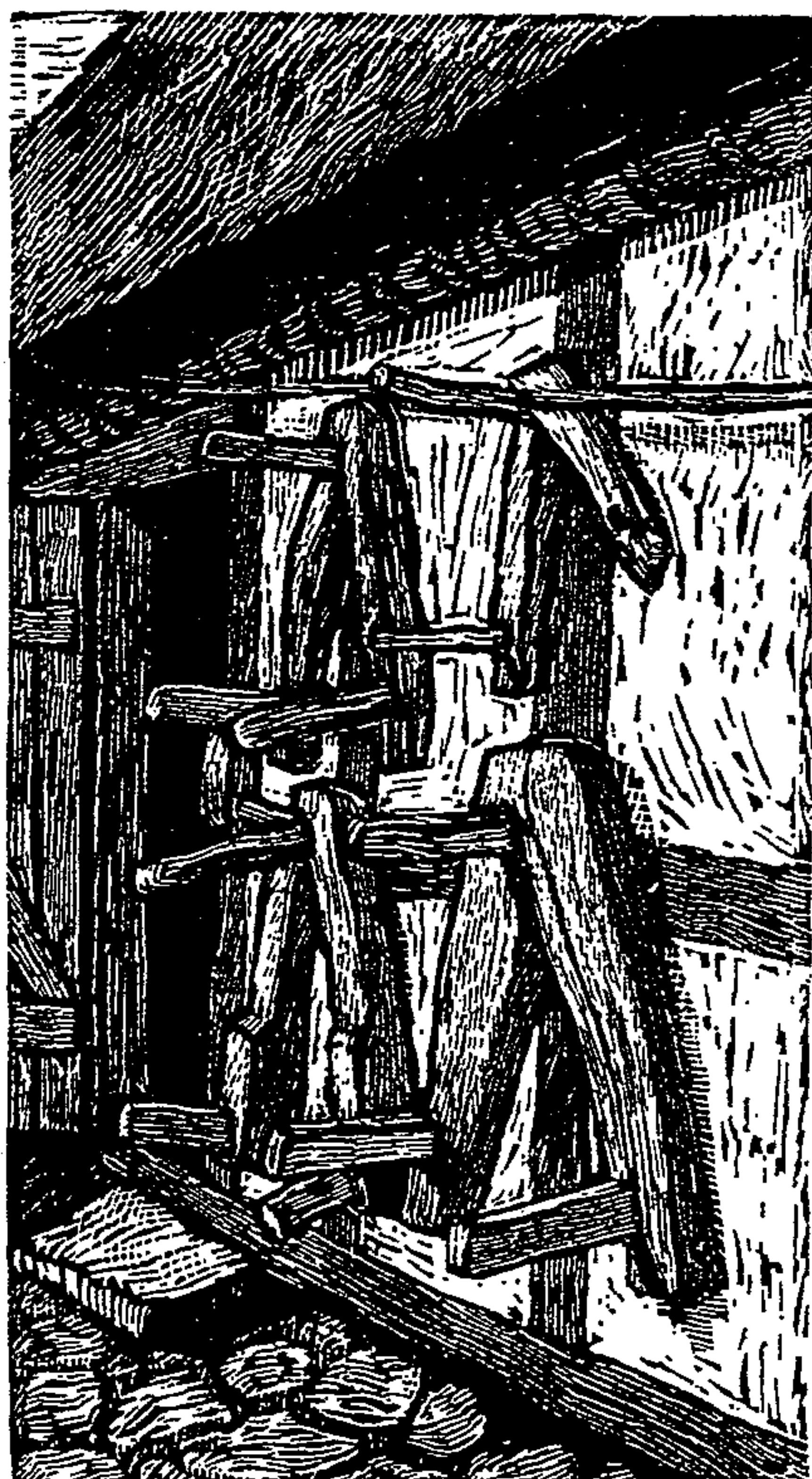
Medens malten trak i tapkarret, var der tid til at give tøn-derne en sidste rengøring. Så snart en tønde var blevet tom, skulle den i en god husholdning tømmes for bundfaldet fra øllet, den såkaldte *bærme* eller *kvæger* som man sagde i det nordlige Jylland. Der er mange landsdelsprægede fagudtryk knyttet til brygningen, men beskrivelsen ville blive alt for vidtløftig, hvis der skulle gøres rede for deres specielle indhold og udbredelses-område. Ikke engang alle de lokale fremgangsmåder kan komme med. Tønderne var forsynet med så stort et hul på oversiden, at pigen kunne få en arm ned i tøndens og skure den i alle kroge. Som en sidste desinficering blev der hældt skoldende hedt vand i den sammen med nogle grene malurt. Denne urt tillagdes rensende virkning, og den virkede konserverende på øllet lige-som humlen, og i hjem, hvor der dårligt var råd til at købe humle, kunne malurten helt eller delvis erstatte denne. Imid-lertid havde en granitsten ligget i ilden, og nu kunne man se et glimt af oldtiden, da man ikke havde større lerkar, som egnede sig til langvarig kogning. Pigen tog stenen med ildtangen og lagde den ned i tøndens. En dampsky vældede op gennem hullet, og det varme vand kom i kog inden i tøndens. Denne blev rystet godt, således at vandet kom ud i alle kroge og dræbte alle de bakterier og svampe, som kunne angribe øllet. Lad os tilføje, at der kendes indianerstammer, som ikke havde lerkar, men som forstod at flette kurve så tæt, at de var vandtætte, og i disse

Karstole blev lavet af en grentveje, hvori der tappedes 3 ben. Denne lyøgård havde et udvalg af større og mindre karstole hængende på væggen under tagskægget.

kurve kogte de vand ved hjælp af varme sten. Man forstår af dette, at brygningen hvilede på gamle traditioner. Der fandtes dog steder, hvor man i stedet for den ikke helt ufarlige skoldning foretrak at røge tønderne med malurt eller især på Fyn med svovl.

På dette stadium skilles fremgangsmåden i de forskellige egne. Nogle steder gav man malten et kog i bryggerkedlen, andre gav urten, som nu kunne tappes af tapkarret, et opkog, medens de fleste blot tappede den langsomt ned i en spand eller i en lille balje med ører til at bære den i. Den første aftapning var den kraftigste, medens de følgende blev svagere og svagere. Den, der kom sidst til et møde, kunne blive mindet om, at det tynde øl kommer til sidst, og når man ved, hvor ringe dette var, forstår man, at det ikke var nogen behagelig udtalelse. Det stod husmoderen frit for, om hun ville blande de forskellige aftapninger sammen, eller om hun ville dele øllet i forskellige kvaliteter. Men i hvert fald skulle bryggersken give sig god tid. Vandet skulle koge godt mellem hver gang, der blev hældt på malten, og det skulle stå passende tid for at få kraften ud af kærnerne. Karlene måtte gerne sinke hende med lidt snak.

Besøg i bryggerset



„Så snart man linnede tapstangen, begyndte urten at løbe. Så kom manden og skulle smage på den. Den smagte så dejlig, sød og jævn som den var, så læberne hang sammen efter at have smagt på den. Vi piger tog os også en ordentlig slork, og karlene skulle nok finde et ærinde ind i bryggerset eller på loftet, da lofttrappen stod i bryggerset. Så var det skikken, at pigerne opvartede dem med en kop urt. Vi havde en kop i bryggerset til det samme. Den drak vi af alle sammen. Var der en karl, man havde noget udstående med, hævnedes man sig på ham med at ikke tilbyde ham urt“. Sådan fortæller en kone, der i 1870'erne var med til at brygge i Kirke Helsinge på Sjælland. En mønbo fortæller ud fra karlenes oplevelser (i Keldby): „Jeg har hørt udtrykket, at karlen havde hentet sig en tår pigepatte, når han havde været inde at få en skål nybrygget og varmt godtøl, før det var gæret“, og det kan der jo nok være noget om, men pigerne kunne også være drilagtige. „Kom der nogen, som ikke kendte til brygning, når vi tappede humlen af, bød vi dem gerne at smage en drik af det nye øl. Men hvor de spyttede og lavede ansigt. Humleurten er jo meget bedsk. De skulle ikke smage mere nyt øl“ (Magleby, Møn). Iøvrigt skulle man ikke drikke for meget urt, for det kunne godt give mavepine. Ved julebrygningen tog mange urt fra til at dejne rugmelspebernødder i. Så behøvede man ikke andet sødestof. På Samsø dejnede man

Fra urt til øl

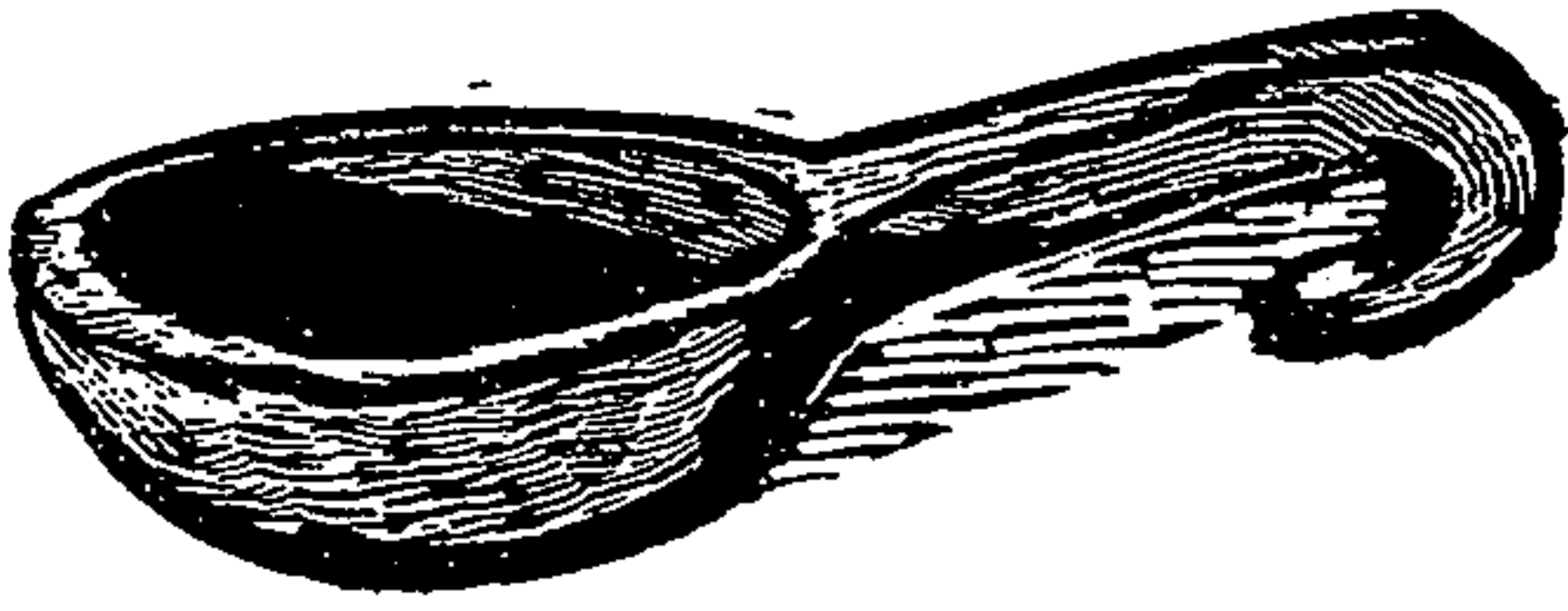


Brygning i gård i Egebjerg i Holeby sogn på Lolland. Tapkarret med silag af halm i bunden står på karstol, således at et bærekar kan stilles ind under hullet i bunden af tapkarret. Tapstangen, som lukker taphullet, ses over karrets rand.

også sigtebrød i urt, men urtbrød er specielt for Samsø, og man skal til Sverige for at smage lignende brød. Nogle steder benyttede man tillige lejligheden til at få lidt afveksling i kosten i anledning af brygningen, og man tog urt fra til en gang urtsuppe, der bestod af byggryn kogt i den søde urt, og nogle steder havde man tørrede pærestykker at putte i. I Sønderjylland spiste man urtsuppe med melboller kogt af boghvedemel. Mange steder stod middagsmaden bryggedagen på øllebrød kogt på den friske urt.

De drilske piger gav karlen humleurt. Denne blev afkogt på et eller andet tidspunkt og siet. Nogle hældte humlevandet i tapkarret, medens andre holdt humleurten for sig selv for siden at fordele den i passende forhold i de forskellige sorter øl.

„Men nu kom det vigtigste øjeblik af det hele, for nu skulle gærkarret stilles an, og det skulle husmoderen selv. Det var det samme kar, hvori man havde rørt *mæsken* (det vil sige den opblødte malt). Før karret blev sat på plads, tog konen en ildskovl af udbrændte tørvegløder og lagde på gulvet, det var jo kampestensgulv, og derover blev så karret sat. Det blev gjort, for det kunne ske, at der kom en heks. Dem kunne man aldrig være sikker for, og dem måtte man jo sikre sig mod. Selv om ikke alle og enhver fik lov at komme ind i bryggerset under brygningen, kunne det alligevel ske. Der var to ting, som var probat mod hekse, og det var ild og stål. Så skulle hun jo enten brænde eller skære sig.“ Beretteren (fra Kirke Helsing) mener, at den mislykkede gæring skyldtes mangel på termometer, således at urten ikke havde den rette temperatur. Men beretningen er et interessant eksempel på, at man ikke kan skille folketro fra praktiske foranstaltninger, for andre har brugt samme fremgangsmåde uden at knytte nogen tro til det. På Fejø desinficerede man tøn-derne således: „Man lavede en fordybning i lergulvet i bryggerset. Derefter lavede man et bundt af den tørre malurt, tændte ild i det og lagde øltønden med spundshullet nedad henover hullet. Røgen trak da op i tønden, og den fik en frisk og sund lugt.“ I Dybbøl tændte man et bål af halm på bryggersgulvet, og hvælvede bryggekarrene over denne ild for at rense gærkarret. Men troen om ilden og heksene levede mange steder, selv om det mest var generationen forud for den, der her beskrives, som fæstede lid til den slags. Fra Ringe lyder beskrivelsen: „Jeg tror nok, at moder, så længe farmoder levede, kom en brændeglød i ølkarret. Farmoder var lidt overtroisk, og moder ville gerne gøre hende tilpas, som det hedder. Bedstemoder kom



Krogskål fra Øster Bisholt i Glud sogn ved Horsens. Når man øste urt med en strippe, holdtes en krogskål under for at opfange dryppet. Det hed sig, at en frugtsommelig kone ikke måtte drikke af krogskålen, for så ville barnet blive bredmundet. Den plumpe form tyder på, at denne er lavet i gårdens huggehus.

også en daler eller en specie i karret for at gøre.“ Det vil sige, for at gæringen skulle lykkes. Her er der ikke tale om noget praktisk, for det er blot en lille glød, som kastes i karret, og mange kan huske dette middel mod trolddom. Det havde tidligere været helt i overensstemmelse med kirkens lære, og midlet var lige så ærligt ment, som det der brugtes mange andre steder: „At begynde et arbejde i Guds navn har jeg kun et eksempel på (der berettes om religiøst liv i Majbølle) og det var, når mor skulle brygge. Hun tog da tre gange to håndfulde malt og holdt hænderne overkors, mens hun lod den falde i den store bryggekedel. Hvad hun stille sagde, ved jeg ikke, men hun har vel sagt: I Jesu navn. Arbejdet skulle jo lykkes, hvorfor man behøvede Guds velsignelse.“ „Før tappestaven ved en brygning blev drejet venstre om, blev der lagt to strå fra rosthalm over kors i baljen under bryggekarret. Så skulle det første øl løbe der igennem. Jeg sagde, det var noget tosseri, men bedstemoder sagde, at så blev øllet godt.“ Sådan fortæller en kone fra Horbelev, og det giver udmærket brydningen mellem de forskellige generationers religiøse opfattelse. Nu er korsets tegn blevet til overtro, når det bruges uden for kirken, måske bortset fra smykkernes område. Vi skal ikke være for hurtige til at smile af den gamle tids tro, og i hvert fald viser eksemplerne, hvor alvorlig en sag det var at brygge, og hvor famlende man stod over for de ting, som først vor tid har kunnet se i mikroskop. Man havde iøvrigt godt nok bemærket, at der var smitte med i spillet, for var øllet mislykket een gang, så havde man erfaret, at der var fare for, at øllet også blev surt næste gang. Så måtte tønder og kar have en ordentlig omgang rensning. Man vidste også, at der var husholdninger, hvorfra man ikke skulle bruge gæren, for der plejede øllet ikke at blive godt. Påpasseligheden med at holde døren til bryggerset lukket, kan også begrundes på anden måde. Fra Hårlev forklares: „Nu måtte man ikke lade bryggersdøren stå (åben) ved brygningen, da øllet ikke måtte få træk, da øllet nemt kunne kaste sig (under gæringen ved for hurtig afkøling), og kastede øllet sig, blev det nemt plumret.“ Dertil kom, at der let kunne ske en ulykke, hvis børn kom for nær det kogende vand. Lad os med det samme fortælle en historie fra Stavning, om hvad der kunne ske, når man vendte sig bort en stund: „Der var en gård ikke langt fra mit hjem. Vi havde markskjel sammen. Det er foregået før den tid, jeg kan huske, men det skal nok være sandt, for min mor har fortalt det flere gange. Konen bryggede, kom ud i bryggerset. Da opdagede hun, at en katte-killing var druknet i æ wotkår. Hun hev den op, rystede den godt



En strippe anvendtes som øse. I ældre tid blev der også malket i strip-
per. Den sorte farve indvendig viser,
at denne fra Lyø er anvendt til at
tappe urt i.

af over karret, mens hun holdt den om hovedet, så både det udvendige og indvendige kunne komme i karret. Mens hun hev den op, udbrød hun: *Hva viel do dæ ætter*. Hun fortsatte brygningen, som om intet var sket. Men det blev til et mundheld, når en eller anden havde raget sig ind i noget, han kunne have undgået: *Hva viel do dæ ætter*, sa hun Ellads, te æ katkilling.“

„Før gæren kom på øllet (urten), kom man den i lunken øl i et lerfad, satte det lidt til varme for at se, om den var god. Var den god, slog den bovler eller vapler, og da var den, som den skulle være, og man kom den på øllet, som blev dækket til og stod til næste dag. Det var altid spændende, hvordan øllet ville gære. Jeg var altid oppe om natten og kikke til det. Var der så en tyk gærhinde over det hele, kunne man gå rolig i seng igen, for så var æren reddet, men var der kun en tynd hinde, så rørte man op i det eller varmede en spand øl, som kom i. Så kunne det blive godt alligevel.“ Lidt længere nord for Havrebjerg ved Slagelse, hvorfra denne skildring er, var det almindelig skik, at man kom en gammel specie i gærekarret. Dette er et gammelt middel, som af og til træffes over hele landet. En sølv-ske, især et stykke arvesølv, kunne også bruges. Også i andre tilfælde brugte man sølvet. Således kogte man sølv sammen med muslinger, idet man mente, at sølvet ville blive sort, hvis der var gift i muslingerne. Hvis øllet var blevet for koldt, varmede man en sten, som så kom ned i urten. Andre midler stod imidlertid til rådighed: „Så blev karret dækket med et lagen og et uldtæppe. For at fremme gæringen lagde man ofte et par karlebukser over karret. Jeg tror også, der blev strøet lidt rugmel over øllet. Så blev det rolig stående til om morgenen. Men var det trods alt ikke lykkedes, måtte jeg som dreng ofte afsted til ølbryggeren inde i byen, en halv mils vej, for at hente gær i en flaske. Det skete også, at man lånte gær hos en nabo“ (Løgumkloster). Det med karlebukserne er ikke et tilfældigt påfund, for i spøg er dette hjælpemiddel omtalt over hele landet, og om godt øl kunne man sige, at det var ikke brygget på karlebukser alene. Der er en lang række tilsvarende udtryk, for eksempel at det er ikke brygget på lutter langhalm og ler. Sådanne udtrykte man sig ofte af varsomhed, for roste man for direkte, kunne det udlægges som tegn på misundelse, og så kunne man gøre ejeren af øllet ængstelig for, at det skulle blive forhekset. Et uheld, indtruffet efter at en eller anden ting var rost af en besøgende, var nok til at sætte vedkommende under mistanke for trolddom. Dette har kunnet ske langt op i dette århundrede. At strø mel over urten var adskillige steder et almindeligt led i forberedel-

Tre gamle sølvskeer fra Herning-egnen som har været brugt til at lægge i gærekarret for at sikre en heldig gæring af øllet.

serne til gæringen. Og på en egn som Fyn, hvor man gjorde sig virkelig umage for at få godt øl, og hvor man gerne ville ofre rigeligt af både malt og humle for ikke at få ry for dårligt øl, hørte det da også til undtagelserne, at øllet ikke næste morgen var dækket af et lag gær. Jo kraftigere øllet var, des bedre gærede det, og hvor man bryggede både *godt øl*, *godt skidt øl* og *skidt øl*, vidste man udmærket, at urten til det ringere øl skulle være en smule varmere end til det gode øl, for at det kunne gære. Iøvrigt er det morsomt at se, hvorledes urten er ligesom levende, når gæringen tager fat, og foran et gærkar kan selv et nutidsmenneske, der har læst om gæringens natur, godt forstå de gamles ængstelse for det mærkelige, som er ved at ske.

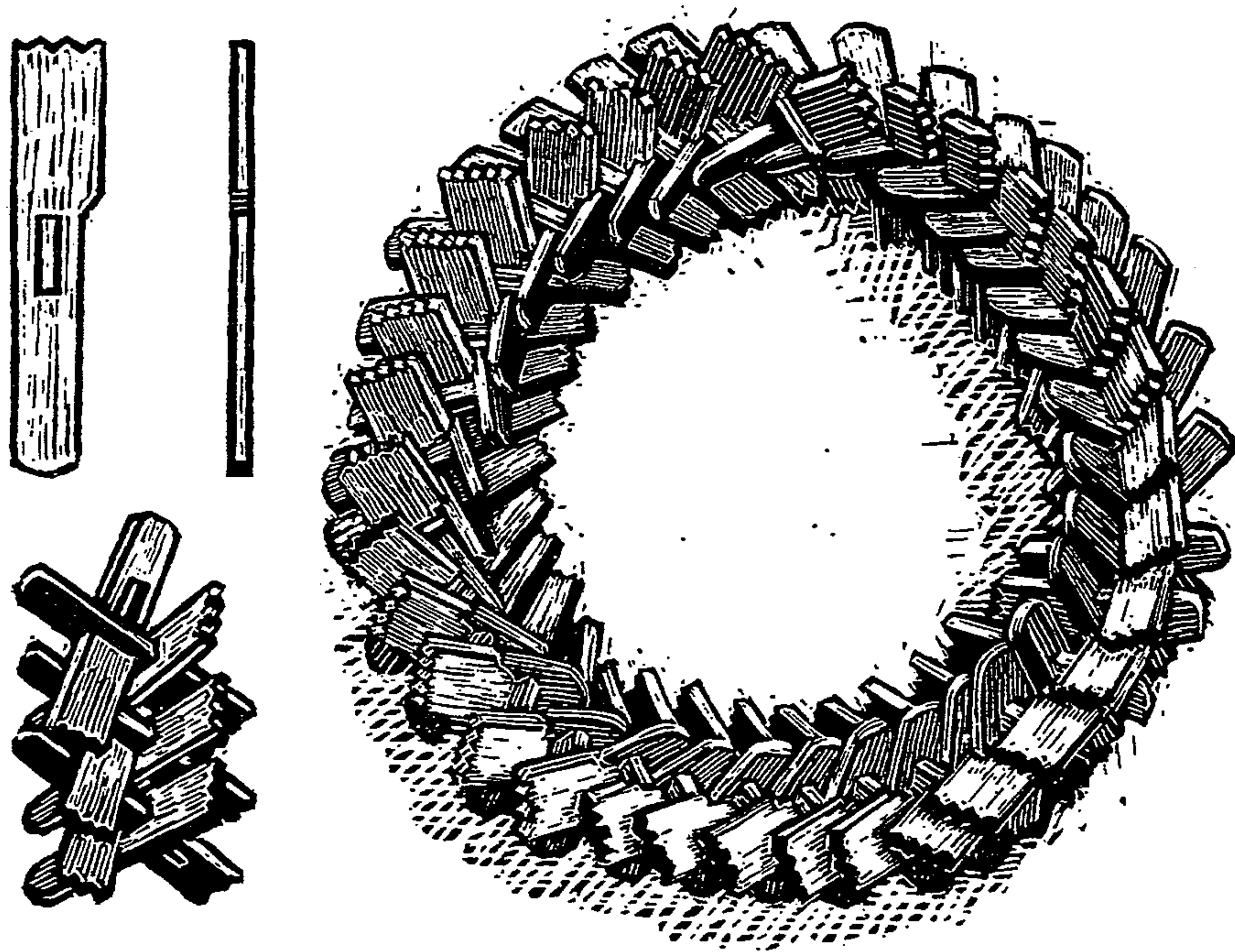


Gæren

Når gæringen var endt, ofte hen mod aften, blev gæren skummet af med en særlig skummeske eller med en stor træske. Al gæren skulle fjernes. Det var givet, men hvordan man så bedst skulle opbevare den kostelige gær til næste brygning, var man alt andet end enige om. Man kan dog skelne mellem to metoder. Ved den mest almindelige kommer man gæren i en krukke og hælder vand eller øl over. Så stilles krukken et køligt sted, og med jævne mellemrum skiftes vædsken over gæren. Det kunne se ud til at denne fremgangsmåde især brugtes i de egne, hvor man bryggede ret hyppigt, og nogle steder var det vist en nyere metode, som havde afløst den anden hovedtype på opbevaring af gær. Denne er karakteristisk ved, at gæren tørres. Nogle lagde den fugtige gær på et stykke lærred, der blev anbragt på et trug fyldt med tør aske til at suge væden. Asken blev skiftet nogle gange. Andre brugte teglsten i stedet for aske, og nogle vovede at lægge gæren ind i bageovnen, der endnu var varm efter en bagning, men gæren tåler jo ikke for megen varme. Andre steder flettede man en krans af langhalm og lagde den ned i gæren, som satte sig mellem stråene. Så kunne man hænge kransen til tørring, og ved næste brygning lagdes kransen ned i urten. Enkelte kan huske, at man i stedet for en halmkrans havde en samlet af tynde træstykker til samme brug, og denne gærkrans ses ofte i museerne. I vore nabolande kan man se mindre kranse, tættere og af kortere pinde end vore gærkranse, og disse for-

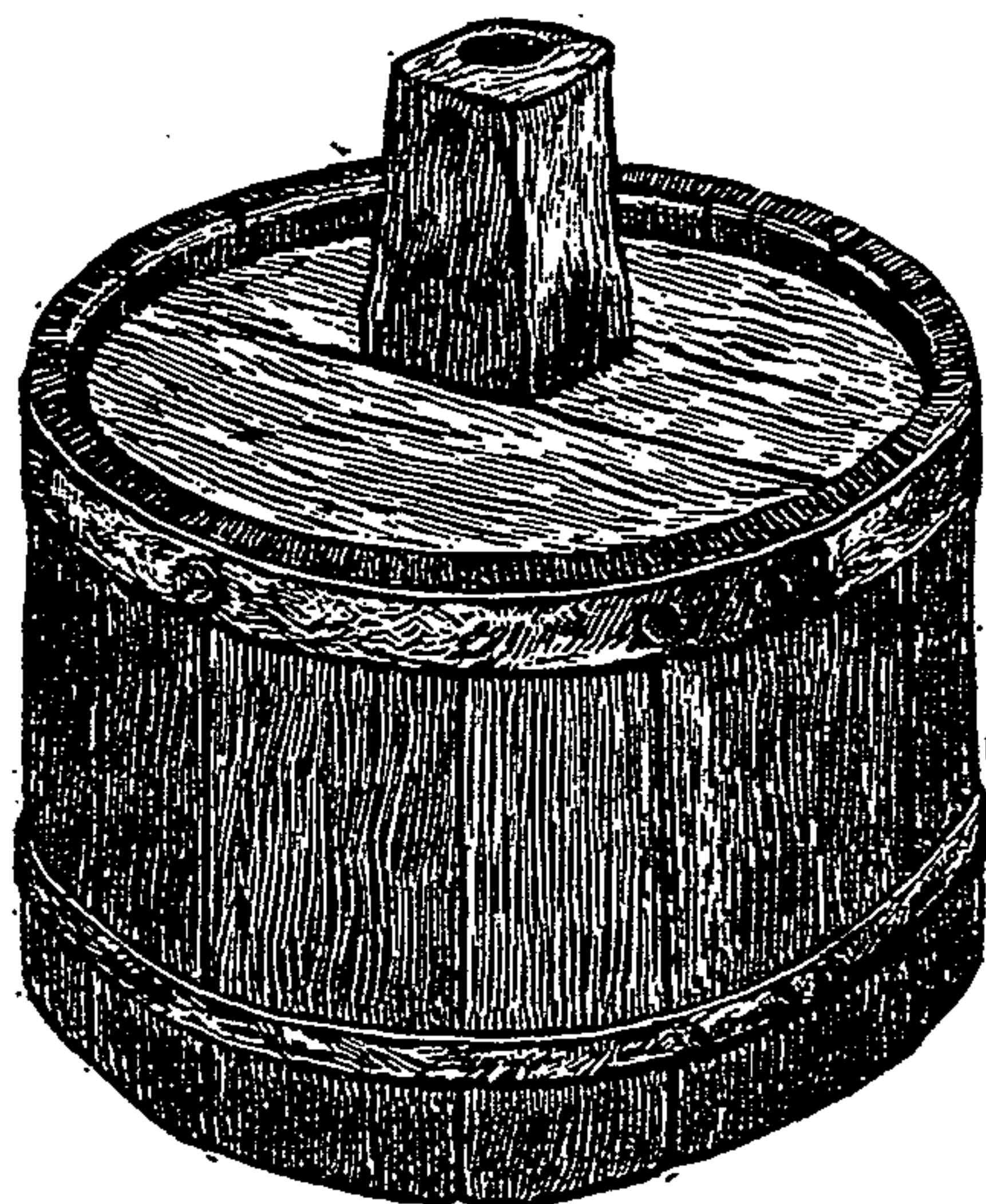
handles nu som kunstindustri også her i landet, men disse kranse er beregnet til at sætte en varm gryde eller pande på, hvortil man her i landet sædvanligvis har brugt en træskive. Der er andre måder at tørre gæren på, f. eks. på en riskost eller en halmvisk. På Fyn brugte man nogle steder begge de to hovedtyper samtidig, idet gæren, der skummedes af overfladen, blev tørret, medens den gær, som var sunket til bunds, blev opbevaret under vand. Denne bundgær regnedes for at være mindre god, og den blev brugt til bagning af finbrød og til pandekager. Havde man ikke tilstrækkeligt hertil i undergæren, tog man lidt af overgæren og blødte op.

Men hvordan man end opbevarede gæren, hændte det, at denne havde mistet sin formeringsevne inden næste brygning. Så måtte man låne hos naboen. Var det en god nabo, som bryggede godt øl, var dette også velkomment, for så kunne man få fornyet gæren, til man selv skulle brygge, men bryggede låneren surt øl, var det mindre velset. Det var ellers ærlig sag at låne gær – man lånte også til at bage af – men vidste naboen, at man var i gang med gæringen, så kunne det være flovt at indrømme, at det var gået skidt, og vi har allerede hørt om en gård, hvor drengen blev sendt ind til bryggeren i købstaden for at købe gær. På den anden side var det en udmærkelse for en kone, hvis hun kom i ry for altid at have rigelig og god gær. For det er jo ikke alene gærstammerne, som er af forskellig kvalitet.

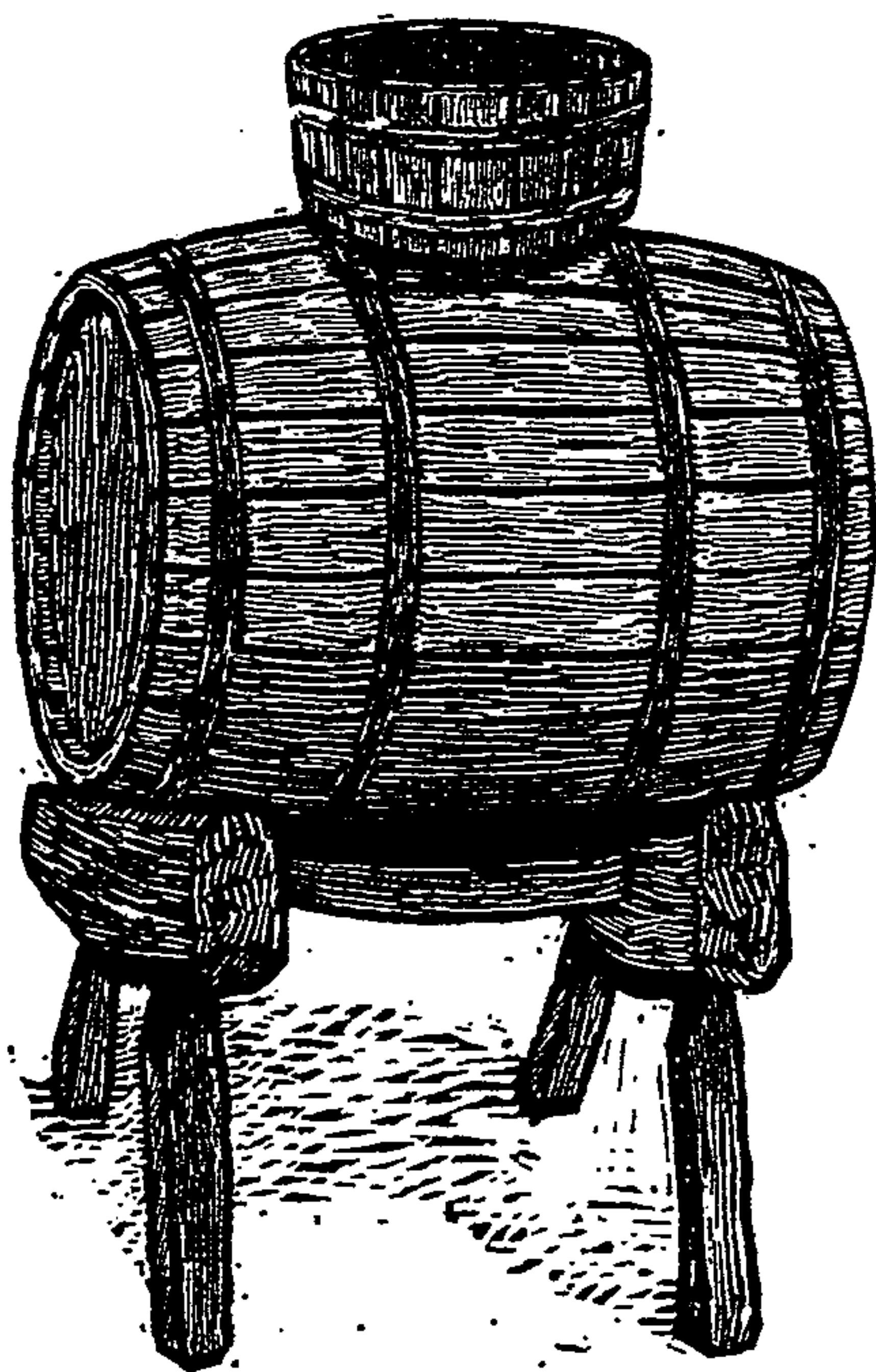


Når en gærkrans blev lagt i gærkarret, samlede gæren sig imellem de små pinde, og det var på denne måde let at opbevare gæren fra brygning til brygning. Kranzen er fra Lyø.

Ølkammer og kælder



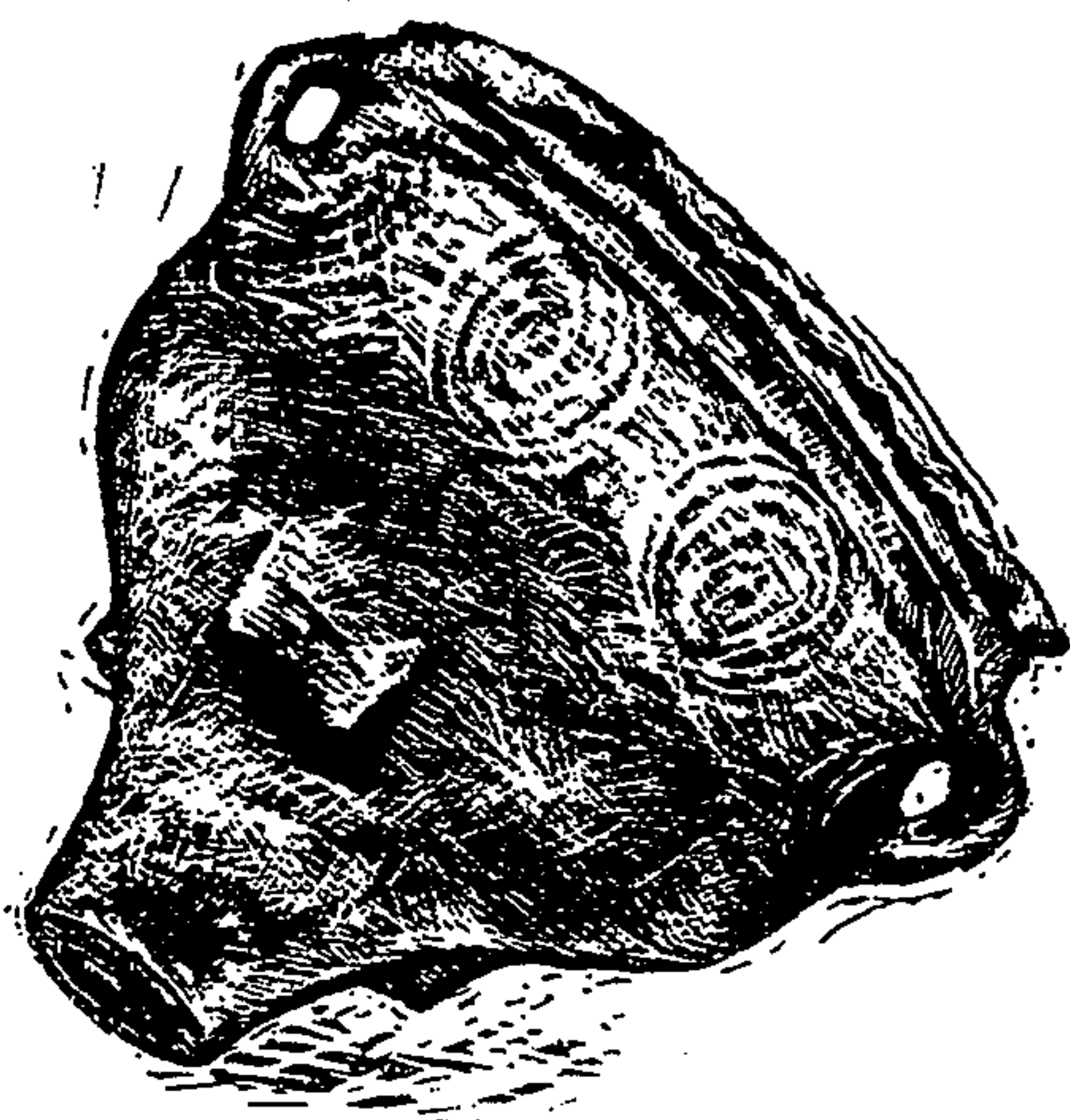
Tylle øl



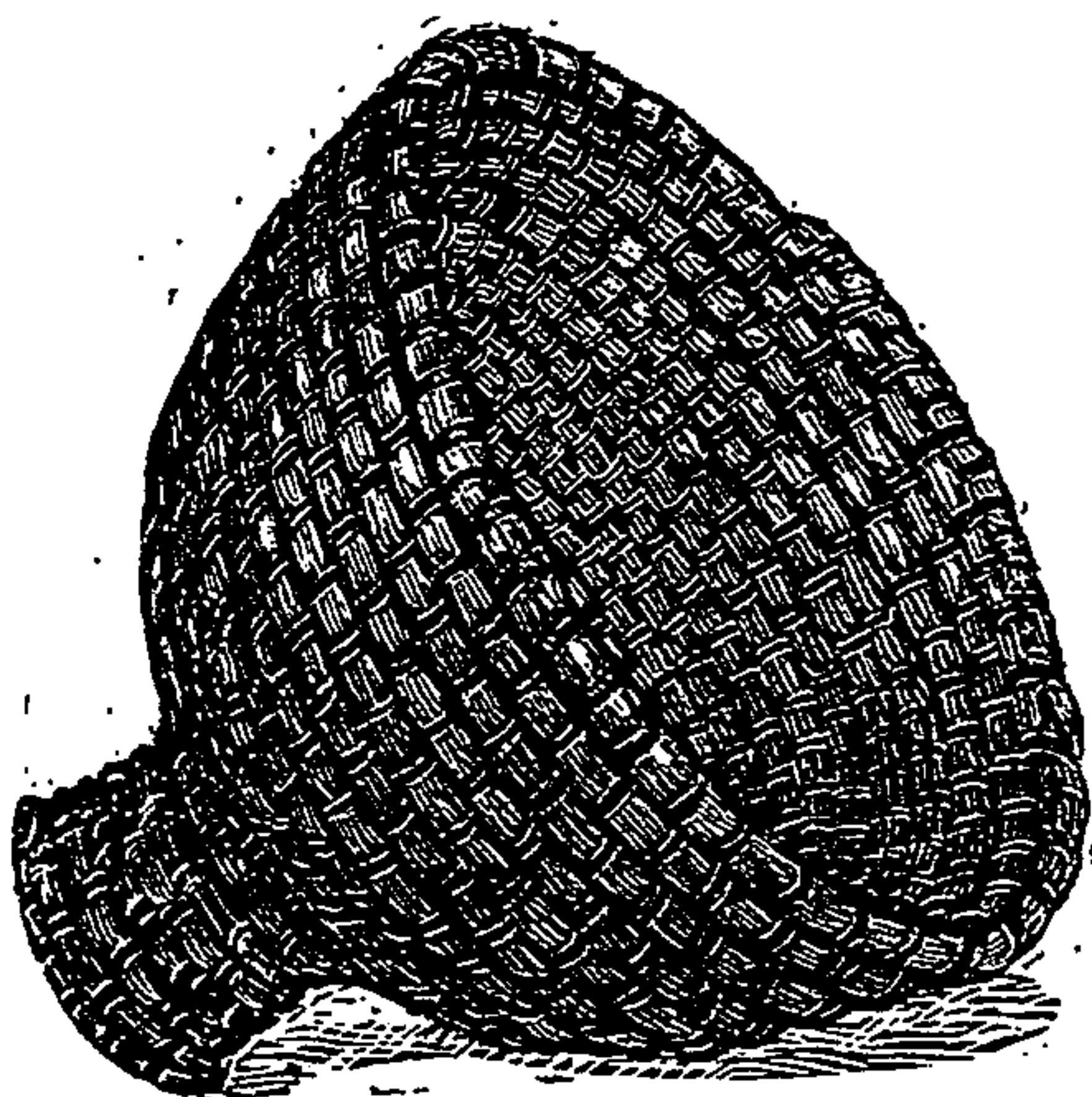
Øverst: Øltragt fra Lyø lavet af bødkeren i Horne, der udførte alt bødkerarbejde til øen. Tragten kan rumme en spandfuld øl. Nederst: Tragt sat i tønde liggende på tønde-stol.

Ofte ventede man til næste dags morgen, før øllet blev fyldt fra gærekarrene og over i tønderne. Disse blev opbevaret et sted, hvor temperaturen var lav og så vidt mulig ensartet. I mange gamle stuehuse finder man et mørkt rum midt i huset. Var der ikke plads hertil, ville man helst have, at *øl-kammeret* vendte ud mod en nordvæg, men rummet skulle tillige være frostfrit. Da man fik forsænkede kældre til mælken, kunne man anbringe øllet her, men iøvrigt foretrak man, at der ikke opbevarede andet sammen med øllet end karrene med saltet kød og flæsk og fisk. I nogle gårde kan man finde gamle kældre mere eller mindre dybe, ofte med vægge sat af store sten som et stengærde. Her kunne øllet holde sig koldt og frisk. Tønderne skulle ligge helt stille, og de skulle ligge så højt, at der kunne holdes et stort krus under hanen på tøndens. Store *øltræer* lå på svære planker med udskårne lejer til tøndens at hvile i. Halvtønder og ankre lå ofte på en stol, to buede træstykker med ben under.

I tøndens spunshul blev der sat en tragt. Sådan kaldte man indretningen vest for Storebælt, men på Sydøerne øst derfor talte man om *tranten*, og der blev øllet ikke *tyllet i øltræerne*, men man *tvilledede* det. Øllet blev forsigtigt øst fra gærekarrene op i en spand, og var der to piger, kunne de hjælpe hinanden med at bære øllet ned til tønderne. Nogle steder var det mange spandfulde, som skulle derned, og der måtte ikke spildes. En ordentlig tragt kunne rumme en hel spandfuld. Man havde på forhånd nøjagtig rede på, hvor meget de tomme øltønder kunne rumme, og der måtte hellere være lidt for meget end for lidt, ja, der skulle være en spandfuld mere, end tønderne kunne tage i første omgang, for selv om øllet havde stået en tid, var det ikke helt afgæret. Nogle kom en varm sten i den fyldte tønde, for at få eftergæringen hurtigt overstået, men ellers fyldte man tøndens helt til randen, således at den udviklede gær kunne flyde ned ad tøndens sider og dryppe ned i et fad. Der blev stadig fyldt øl på, således at tøndens holdtes fuld til randen. Jo kraftigere øllet var, des længere ville det gære, og i de egne – Nordjylland og Vestjylland – hvor de fleste kun bryggede noget tyndt sprøjt, der kun kunne holde sig et par uger eller tre, og endda blev surt før den tid, var der ikke mange anstalter. Men hvor man i februar eller marts bryggede gammelt øl, som der først skulle tages hul på hen på sommeren, var der mere at tage vare på. Nogle kom et par, ja enkelte en halv snes, hele æg ned i gammeltøltønden, og der var det mærkelige, fortæller en mand fra Ryslinge, at når tøndens var tom, så lå de tomme



Øltragt af sortbrændt ler, fra Hoven ved Tarm. I de træfattige egne i det vestlige Jylland, hvor der var langt mellem bødkerne, havde jydepottekonerne god afsætning på deres udgave af øltragte.



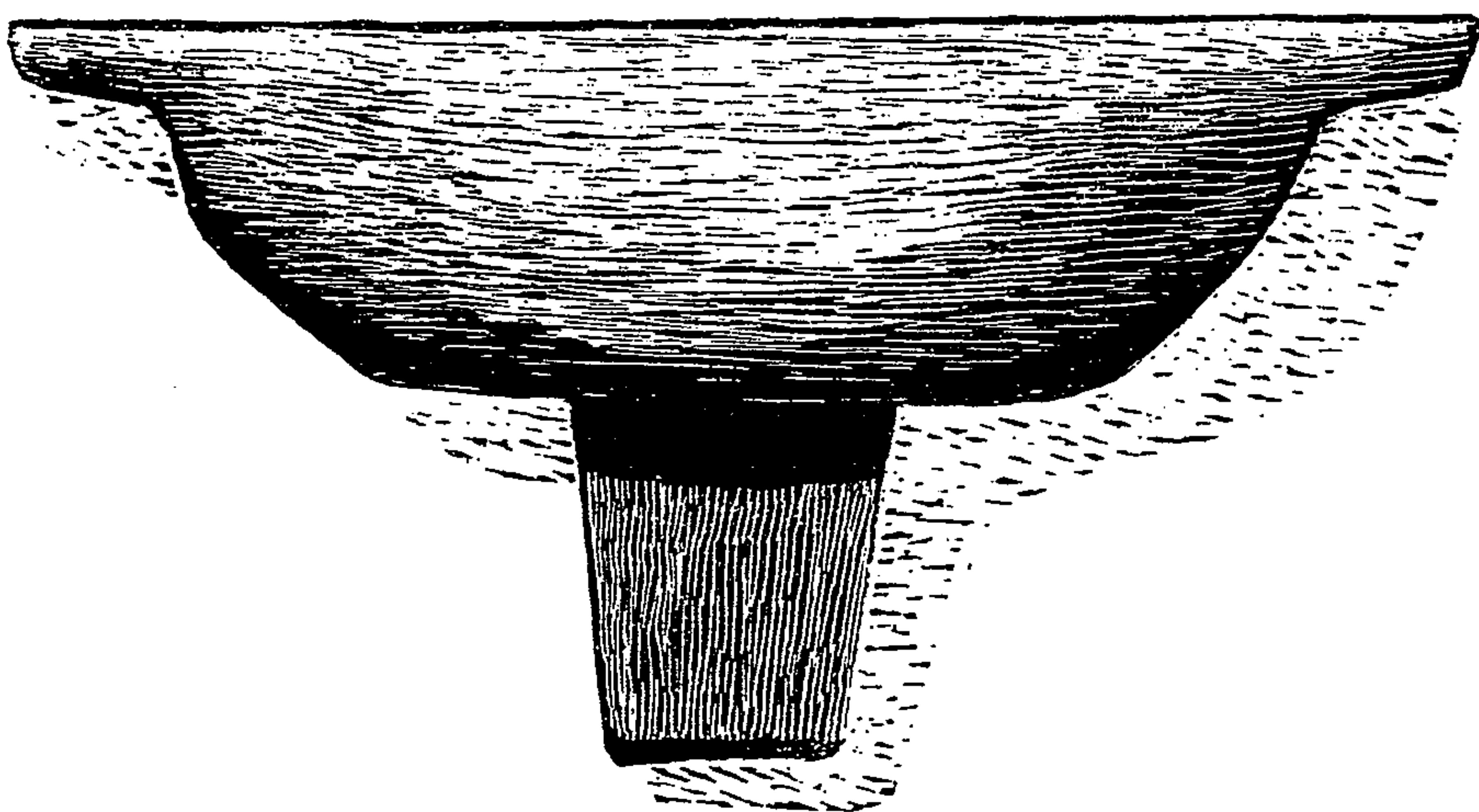
Øltragt fra Herningegnen, bundet af halm og tættet med tjære. Den er et typisk husflidsprodukt fra de træfattige egne.

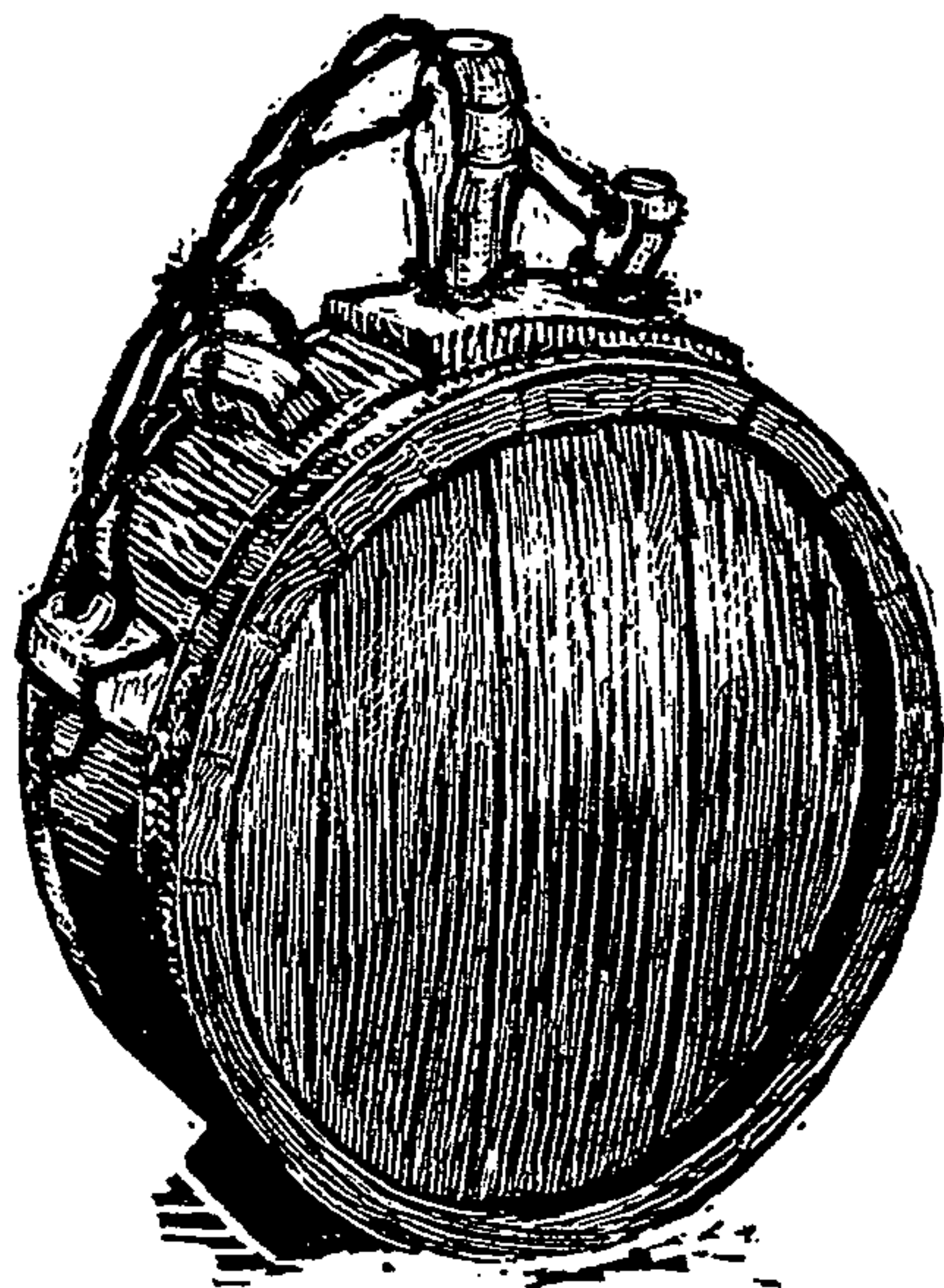
Øltragt fra Lolland bestående af skål udhulet af en træklods, hvori der er indtappet en tud. Stykket er et typisk husflidsprodukt fra de egne, hvor der til enhver gård hørte et huggehus. Måske stammer tuden fra en bødkerlavet dragt, som er faldet i staver.

skaller tilbage, medens indholdet var borte. Man kunne også for at modvirke, at øllet blev langt, komme en pose med klid ned i tøndens, og han fortæller, hvorledes hønsene engang på møddingen fandt en pose klid fra gammeltøllet. De åd løs, til de blev fulde og dinglede, og de blev helt sorte i kammen. Joh, det var kraftige sager, fynboerne bryggede.

Når øllet var faldet til ro, blev *spunsen* lagt over spuns-hullet og til sidst klinet til med en lervælling for at gøre låget helt tæt. En kone ville sikre sig til det yderste, hvorfor hun med fingeren ridsede et kors i det våde ler. I de egne, hvor der ikke var let adgang til ler, klarede man sig med mel udrørt i vand.

Når brygningen – især hvis det drejede sig om brygning af gammeltøl – var nået så langt, var et stort arbejde overstået, og tøndernes indhold repræsenterede en betydelig værdi. Lad os gengive en falstrings oplevelse fra en gård i Horbelev, hvor alt gik så rigtigt til som muligt: „Vi havde en kedelig hændelse, engang vi havde brygget gammeltøl. Da jeg kom ned i kælderen næste morgen og skulle se, om øllet var gæret, var der en rotte, som var druknet i det bedste øl. Jeg blev ked af det, jeg gik op i køkkenet og sagde det til madmor. Hvad skal vi dog gøre ved det gode øl, sagde hun. Vi talte frem og tilbage om det. Så blev vi enige om ikke at fortælle det til nogen. Det var jo en kapital at smide øllet ud, så vi tav. Hver gang husbond skulle ned og tappe et krus øl, så madmor og mig til hverandre, men vi sagde ingen ting, og alle mandfolk var glade for et krus øl. Det var flere år efter, at jeg fortalte min mand det. Han tjente også på gården der og var med til at drikke øllet. Han syntes ikke, at det var rigtigt, og det synes jeg heller ikke nu“.





Øllejle, en flad tønde 23 cm i diameter og 12 cm dyb, beregnet til at have med i marken især i høslæt og kornhøst. Alle høstfolkene drak af hullet med den store trætd, medens det lille tjente som lufthul. Det var gerne drengens opgave at bære lejlen på ryggen. Fra Lyø. I det vestlige og nordlige Jylland brugtes som regel en stendunk i stedet, og sådanne afløste efterhånden lejlerne også i de østlige dele af landet.

Den vejfarende, som bad om en slurk øl, lærte meget om egnen og gården ved at smage på øllet. I fattige egne måtte man spare, og det gjorde man ved at knibe på malt og humle. Så blev øllet tyndt, og det blev hurtigt surt. Men øllet blev ikke kasseret. I stedet blev der hældt mælk i kruset, hvor den løb sammen i småklumper. Så rørte man rundt med en ske, før man drak. Mælken tog i hvert fald noget af surheden, og øllet slukkede godt for tørst, men man kunne ikke lide det. Det sparede på øllet. Hvor det stod mindre slet til, sparede man på malten, men brugte meget humle. Så holdt øllet sig bedre, men blev besk. Man kunne dog også spare på humlen og i stedet bruge malurt eller pors. Så blev øllet bittert. På gode egne hvor der rådede et godt demokratisk forhold mellem herskab og tyende, var både dagligøllet, og det, som var beregnet på særlige lejligheder, af god kvalitet, men der var også egne, hvor det rigelige mål af malt og humle blev delt sådan, at gildesøllet var meget fint, det gode øl blev drukket af husbond og hans fæller og velstående gæster, medens det daglige øl var ringe. Jeg skal ikke krænke læsere fra sydøerne ved at fortælle, i hvilken gruppe deres øl kom, men vil hellere gengive en historie fra Bornholm, som har en herlig befolkning, men hvor de sociale skel så afgjort var størst: „Jeg hørte engang en lille morsom episode, der netop handler om det sure *drikka* (tyndt dagligøl med meget malurt). Jeg var i et eller andet ærinde på en af de større gårde. Det var i høsttiden, og det var meget varmt. Jeg stod i køkkenet og talte med fru en på gården (på Bornholm var en gårdmandskone frue også i ældre tid, jfr. side 23), da en af mejerne kom ind og bad om at få noget *drikka*. Å Munk, kan De ikke selv gå ned i kælderen og tappe noget. Jeg har dårlig tid. Munk, der var en ældre daglejer og en lun fyr, sagde ja, og gik ned i kælderen. Nu havde de netop brygget nogle dage før og også brygget øl (det vil sige godt øl). Da Munk kom ned i kælderen, gik han rask hen og tappede af øltønden i den lille tønde, på bornholmsk *eijn lajl*, hvori der gik 4-5 potter. Fruen, der passerede kælderlemmen, opdagede, at Munk tappede af øllet. Holdt – holdt, Munk, råbte hun, tag nu resten af den store tønde. „A-a-e, *ded behøves sāmæijn ikkje, detta her kaijn vest godt drikkes ilæl*, svarede Munk, *ja troer ente a ded behøver å spæs*.“ Dette er ikke fortalt til forklejning af bornholmerne, for det er berettet af en af deres egne, der ved, at øen havde en aristokratisk gårdmandsstand, der netop er baggrunden for øens bekendte nationale sindelag og frihedstrang.

Men der er ikke alene forskel mellem de enkelte egne. Også øl-

let i de enkelte gårde og huse varierede alt efter madmoderens sindelag – og dygtighed, men derom har vi talt. Dette vidste tjenestefolkene nøjagtig rede på i vid omkreds, for det var et af samtaleemnerne, når de unge mødtes. Den gård, som gav folkene ringere øl end de andre gårde, sparede vist ikke altid, for så fik man også ringere folk. Der er desuden et almindeligt kendt ord, som siger, at hvor der er lagt en tønde malt, spares der en tønde rug. Og som en gammel fynsk kone forklarede efter sin bedstemoder, der ikke kunne lide at se høstfolkene drikke vand: I varmen i høstens tid, da det gjaldt om, at alle kunne yde det yderste, kunne folkene ikke spise meget. Derimod kunne de drikke øl, og det styrkede, medens de blev matte af at drikke vand.

BRÆNDEVIN



Brændevinsflasken stod ofte i et hængeskab. Disse findes endnu i betydeligt antal, idet de ofte fik lov til at hænge, selv om stuen blev moderniseret. Det afbildede skab fra Oddereggen er dateret 1770.

Brændevin blev endnu for 70 til 100 år siden drukket i betydelige mængder, således som det allerede er antydnet i afsnittet om brændevinsurter. Tidligere brændte man i vis udstrækning brændevin hjemme i gårdene, men det blev forbudt i 1768 i de fleste dele af landet, og fra statens side satte man meget ind på at få loven overholdt, fordi man håbede at få forbruget nedsat og derved opnå, at der blev en større mængde korn til eksport, idet brændevinen dengang blev fremstillet af byg. Dette forbud vakte megen harme, og i egne som Vestjylland klagede man over, at nu skulle kornet køres ad lange, sandede veje til købstæderne, hvor såvel kornhandel som brændevinsbrænding var samlet ifølge lovens påbud. Men det var trods alt en lettelse for kvinderne at slippe for den besværlige brænding, og det var kun i få gårde, at man stadig trodsede lovens forbud. Brændevin var desuden billig sammenlignet med andre købevarer. En hel flaske kunne fås for en fjerdedel af en daglejers dagløn, og i modsætning til den hjemmelavede var den så fuselfri, at den ikke absolut krævede tilsætning af brændevinsurter.

Det kan tilføjes, at brændevinen i vid udstrækning blev anvendt som medicin, og den blev ofte drukket for at dulme smerter, som man i dag går til læge eller tandlæge for at få fjernet. Man vaskede sår med den – ofte med tilsætning af planten volderlej (arnika) – og den kunne fordrive orm fra gamle oste og gøre vinduerne klare. Man brugte også at gnide sig i ansigtet med en klud vædet i brændevin, når man havde behov for at blive helt ren.