

## Ølbrygning på landet

*Museumsinspektør Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum*

Dansk Landbrugsmuseum har fået økonomisk støtte af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri bl.a. til etablering af en humlehøve, med gamle danske humlesorter i samarbejde med Danmarks Jordbrugsforskning. Ca. 25 forskellige humlesorter fra Danmarks Jordbrugsforskning i Årslev er blevet plantet på museet. Plantningen fungerer som sikkerhedsbackup af klonsamlingen i Årslev, og planterne vil ligeledes blive genstand for systematisk undersøgelse af de enkelte sorters dyrknings- og brugsegenskaber. Humlehøven med dyrkning af gamle danske sorter, som et led i et forskningsprojekt, giver os muligheden for i løbet af kort tid at smage øl brygget helt igennem på danske råvarer....

Ølbrygning var en almindelig del af husholdningen - ja, selv i de fattigste hjem blev der bygget øl. Man drak med god samvittighed, for det var godt nærende. Børn og voksne indtog store mængder, for den megen saltmad og det hårde arbejde gjorde folk tørstige.

Bryggerset var det rum hvor bagning og ølbrygningen foregik. Man bryggede ca. hver anden måned. Ofte delte man ølbrygningen i 3: gammeltøl fra første brygning, som serveredes til højtiderne, herunder høstgilderne. Anden brygning, mellemøllet, som man nød ved gæstebesøg og tredje brygning til hverdagsbrug. Østjyderne anvendte andre betegnelser for øllet: "Ruten om Skrald", der var det bedste, derefter "faar i Maag" og endelig "Jøsse Nawns Øl", som tiggerne fik, når de bad om en drik i "Jøsse Nawn".

Ved ølbrygningen anvendte man 3 ingredienser: Malt - som er spiret byg, tørret og grovmalet med en kværn. Humle - som er en slyngplante med "humlekopper", der blev afhøstet og pillet af humlerankerne først i oktober og endelige gær - der blev tilsat maltudtrækket og som omdannede malthukkeret til alkohol og kulsyre. Ved ølbrygningen skulle man bruge vand - hårdt vand og her var vand fra åer og bække det bedste. Man ligefrem frarådede vandet fra de lokale brønde. "Tag de store træsko på", sagde man i spøg til pigerne - for så kunne de ikke nå at hente så mange spande vand, at øllet blev tyndt. Skete det alligevel, sagde folkene, at det øl burde hænges op på en væg, så vandet kunne løbe fra.

Ofte valgte man at tørre malten ved at lade grønmalten udbrede i et tyndt lag på loftet og her "kastede" man så malten flere gange om dagen. I 1812 skriver professor Christian Olufsen i sin Anvisning for Landalmuen til at brygge øl "*Vindtørret Malt giver et sundt, noget vinagtigt, kraftigt og kølende Øl. Den kræver ikke Brændsel og mislykkes ikke saa let som Køllemalt. Øllet vil derimod lettere blive surt og er ikke efter almindelig Mands Smag*".

Der var mange ting at tage i agt, hvis brygningen skulle lykkes vel. Først skulle brygget "støbes"; det skete ved at overhæle det med vand i et stort kar og lade det stå i tre døgn. Derefter skulle den udblødte byg bæres op på loftet og bredes ud i et 15 cm tykt lag tæt ved skorstenen på den side, hvor bilæggeren stod. Et par dage før brygningen skulle man standse spiringen ved at lave gennemtræk fra åbne luger. Det tog seks uger at tørre malt ved stadig at kaste den om på loftet. Mens den groftmalede malt mæskedes med vand, havde man ved bryggerkarret travlt med at lave humleurt. Siden skulle det mæskede øses i bryggerkar sammen med kogende vand, og efter en times tid kunne man tappe det gode øl, der skulle gemmes og blive til "gammeløl"; mere vand blev slået på for at lave mellemøl, og blev man ved, kom der både "drikke" og "efterdrikke". Efter afsvaling satte man gær på. Gæren samlede man mange steder på en gærkrans, der var sammensat af små træskiver og som blev lagt oven i ølkarret. Gæren satte sig da på de tynde skiver, hvorefter kransen blev hængt op til tørring.

Øllet havde godt af at være "natstående" med tæppe over, og der blev for en sikkerheds skyld lagt et kors af halmstrå over øltræet.

### Historisk forsøg med dansk humle

Dansk Landbrugsmuseum eksperimenterer med dansk humle og øl! I forbindelse med en ølbryggeweekend den 23. og 24. september 2006 (kl. 10.00 - 17.00), skal vi afprøve humlens mange anvendelsesmuligheder: Vi skal følge og smage det samme humle i to forskellige brygningsprocesser:

Bryggerlauget på Gl. Estrup, brygger efter gamle opskrifter fra ca. 1880-erne. Det er madmors anvisninger, som gik i arv gennem generationer rundt på de danske gårde. Råsted Bryghus ved Randers i forhold til en nutidig industriel proces.

Yderligere byder weekenden på havevandring med humleeksperter, humlens "mystik værksted", humlens kulturhistorie - sagn og overtro og ikke mindst inviteres museumsgæsten til humlegilde, hvor humlen skal høstes og pilles. Festen slutter, som man gjorde dengang, med rankefest og byggrød med pære-vælling og æbleskiver - og det skal smages!