

Gærkransen - symbol for den selvforsynende husholdning *Museumsinspektør Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum*

Endnu et symbol er valgt ud til Dansk Landbrugsmuseums landbrugskanon: GÆRKRANSEN - som et stort og vigtigt symbol på den selvforsynende landlige husholdning. Gærkransen blev anvendt til ølbrygning, hvor den lå i de store ølkar og samlede det flydende gær, som kunne bruges til endnu et bryg eller som gær til madmors bagning.

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 tre: 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 betegnelserne 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 tre 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 maldsukkeret 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. En sådan gærkrans kunne "ta Gær hvert Øjeblik". Bagefter hængte man denne op til tørring, så den blev klar til næste bryg eller bagning. På Nordvestfyn kendes anvisninger om brug af ølgær til bagning af hvedebrød, 'hævede' pandekager eller æbleskiver. Man skulle blot sætte det tørre gær i blød med lidt puddersukker aftenen før, det skulle bruges. Årstiden og temperaturen havde stor betydning for gærens holdbarhed. Ved opbevaring i varmt vejr råder en gammel kilde til, at så "maatte man komme Gæren i en Genstand, hvor der kunde staa Vand over den. Vandet maatte fornyes hver Dag". I kildematerialet er den mest almindeligt forekommende metode for tørring af gær følgende: Gærret blev skummet fra og lagt på et klæde med lidt øl på overfladen; dernæst lagde man lidt aske oven på bylten, hvorpå endnu et klæde blev lagt over. Gæren lod man stå et døgn tid.

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

Det var enhver madmors stolthed, at gården havde rigelige forsyning af godt og stærkt øl. Men når gærkransen er valgt, skyldes det at den lille trækrans ikke blot sikrede øl - men også brød og grød, hvor øl og ølgær var vigtigste ingrediens.