Carl Sahlin

DET 100-ÅRIGA ÖLET I DANNEMORA BERGSLAG

Fil. Dr Carl Sahlins mångåriga bergshistoriska forsknings- och samlarverksamhet har även omfattat den kulturhistoriska sidan av livet och arbetet vid våra gruvor och bruk.

Konsten att brygga ett gott och kraftigt öl är, som alla veta, uråldrig i Sverige.[1]) Vad särskilt Bergslagen beträffar finna vi redan i de äldsta bergverksprivilegierna, utfärdade på 1300-talet, bestämmelser rörande ölförsäljning, bryggerinäringens beskattning etc. Att ölet begagnades som stimulansmedel är även tidigt betygat. Sveno Johannis, präst i Godegård under 1340-talet, gav sålunda traktens bergsmän det förmodligen välmotiverade rådet:

Laeggijn af edro stora dryckio,
Byggen fast opp idra rutna hytto.

Många sorters öl förstod man ock att brygga. För att härvidlag framdraga ett enda exempel må omnämnas, att i vid Nykroppa bruk i Värmland år 1585 bryggda 242 tunnor öl ingingo herreöl, fogdeöl, svenneöl, ämbetsöl och spiseöl, de olika sorterna här uppräknade efter avtagande kvalitet. Med ett öls godhet menades, att det skulle vara både maltkraftigt och spritstarkt. Sistnämnda egenskap var icke den minst eftersträvade.

Vallonerna.

Vid de vallonska bergsmännens första invandring i Sverige, vilken, om några tidigare ströfall undantagas, ägde rum under 1600-talets första decennium, medförde de sitt eget sätt att brygga öl. Men än viktigare synes vara, att de förstodo att låta ölet mogna genom omsorgsfullt skött lagring. Färsköl har ju eljes varit en mycket älskad dryck här i landet och det ej minst av befolkningen vid de svenska bruken, där särskilt midsommaren plägade firas med ymnigt dricka av nybryggt öl. Men ett ädelt öl, som tillfredsställde en mera förfinad smak, fordrade lagring vid viss temperatur och under ganska lång tid. Då icke vilket öl som helst lämpade sig för dylik efterbehandling, förstår man, att även själva bryggandet var mera maktpåliggande än eljes. Särskilt torde man, för att öka ölets hållbarhet under lång lagring, eftersträvat hög alkoholhalt. Lagringstiden drevs också upp över alla rimliga gränser. Därav benämningen 100-årigt öl. Men man har ock hört talas om högre ålder, ända upp till 200-årigt öl. Även om i särskilda fall vallonernas öl verkligen bevarades så långa perioder utan tillsats av ny brygd, menades dock vanligen något helt

[1]) Ofta är påpekat hurusom *Pytheas* af *Massilia*, en grekisk forskningsresande, som levde på 300-talet före Kristus, meddelar att i Thule bryggdes en dryck av säd och honung (tydligen mjöd).

annat, då man i *Dannemora bergslag* talade om 100-årigt öl. Man hade i bruksherrgårdarnas källare en rad av stora ölfat, innehållande gammalt öl. Tappningskranen var å alla faten anbragt på fatbottnens mittpunkt i avsikt att förhindra att faten någonsin länsades på mera än halva innehållet. En gång om året urtappades sagda hälft och buteljerades. Samtidigt bryggdes på gammalt sätt, varom kunskap vanligen ägdes och fortplantades inom någon viss vallonsk arbetarefamilj vid varje bruk, lika mycket öl som ur faten uttogs, varefter faten fylldes med nybrygden. Nästa år vid samma tid upprepades tappningen, bryggningen och påfyllningen. Och så år efter år. Det, som vid varje tappning uttogs, har av gammalt benämnts *100-årigt öl* och kallas så ännu, ehuru benämningen ju är något oegentlig.

Vallonsmidet anses vara först infört vid något bruk i Östergötland eller Södermanland, dit importerat från Belgien under första decenniet av 1600-talet.[2]) Det vallonska ölbryggandet kom säkerligen in i landet ungefär samtidigt. Först ett 20-tal år senare infördes vallonsmidet i Dannemora bergslag, varvid konsten att brygga vallonöl även följde med dit. Den äldsta underrättelse om mycket gammalt sådant öl, som står mig till buds, gäller *Finspång*. Detta bruk var ju det förnämsta av de äldsta vallonbruken och härifrån bekom bruksherren, *Louis De Geer d. ä.*, en hel del förnämligare förnödenheter för sina hushåll i Norrköping och Stockholm. Han hade särskilt införskrivit och vid Finspång anställt en bryggare *Lina Goffin*, som ej blott bryggde svensköl och marsöl, utan även »gammalt öl för herren själf». Denne Goffin — tydligen tillhörande den ännu existerande släkten *Gauffin* — befordrades omkring år 1650 till brukskassör och uppehöll denna tjänst ännu 1686, då han avgav ett intyg till förmån för den dåvarande bruksägaren *Louis De Geer d. y.*, vilken hårt ansattes av reduktionsherrarna.[3]) — Av de stora mängder vallon-öl, som denne Goffin bryggde, fanns ännu år 1760 i Finspångs källare en del kvar. Härom skriver Broocman:[4]) »Man må ej heller förtiga thet kosteliga och allmänt bekanta 114-åriga öl, som här finnes, hvilket kallas 'morbror' (af hvilket tillfälle vet ingen) och blef bryggdt af spellt-malt år 1646 af en vallonska vid namn Lina Goffin[5]) sig til

Finspång.

[2]) *Sahlin, C.* Österby bruk 1649—52. Studier i en räkenskapsbok. Med hammare och fackla V. Stockholm 1934.

[3]) *Dahlgren, E. W.* Louis De Geer 1587—1652, hans liv och verk. II. Uppsala 1923.

[4]) *Broocman, C. F.* Beskrifning öfver Östergötland. Norrköping 1760. Sid. 448.

[5]) Tydligen av förnamnets form har Broocman låtit förleda sig att göra Lina Goffin

åminnelse i sådan quantité, at 10 à 12 styck Fat, hvarthera om 8 à 9 oxhöfders[6]) innehåll, på en gång theraf fyldes, hvaraf nu för tiden vid pass fjerde parten af ett sådant fat är i behåll; och är besynnerligen märkvärdigt, at aldrig någon droppa dricka blifvit påfyld, sedan ölet bryggdes och fyldes i fatet, så at thet nu är en kraftig medicin vid vissa tilfällen.»

Enligt denna beskrivning var Finspångsölet i mycket egentlig grad att beteckna som ett gammalt öl. Dock må med fog kunna ifrågasättas, om bryggaren Goffin tänkt sig sitt öl så länge bevarat, att det förvandlats till medicin.

Bryggandets senare historia vid Finspång är icke känd. Hundra år efter Broocmans meddelande säges kort och gott, att det gamla lagret för länge sedan tagit slut. På min anhållan har överingeniören vid Finspångs metallverk *Andreas Johansson* år 1930 haft godheten anställa efterforskning bland gammalt folk rörande ännu möjligen fortlevande traditioner, men utan annat resultat, än att en åldrig verkmästare sagt sig hava hört, att fordom i slottskällarna förvarats gammalt starkt öl, som benämnts »morbror». I varje fall har icke i mannaminne det vallonska bryggningssättet här varit i användning.

Dannemora-bruken synas på helt annat sätt hava värderat vallonölet, och i följd därav bevarat konsten att brygga och lagra detsamma. Och det ända in i våra dagar. Beteckningen »100-årigt öl» för den årligen påfyllda blandningen synes ock här vara skapad.

Österby.

Enär vallonsmidet i detta distrikt först infördes vid *Österby* bruk — det skedde åren 1627—28 — har man en nära liggande anledning att förmoda, att samma verk tidigast bland Dannemorabruken även införde bryggandet av ifrågavarande ölsort. Någon bestämd uppgift, då det skedde, står mig icke till buds. Av brukets äldsta räkenskaper, omfattande åren 1649—52, framgår blott att mycket malt förbrukades både av förvaltnings- och arbetspersonalen. Vilket kanske inte säger just så mycket, då man av gammalt i denna trakt synes hava älskat ett starkt öl.[7]) — Vid olika tillfällen har man sett uppgivas,

till bryggerska. Såsom riksbibliotekarien Dahlgren för mig påpekat var mansnamnet Lina icke ovanligt bland de först invandrade vallonerna.

[6]) 1 oxhuvud = 0.235 kubikmeter. Alltså innehöllo samtliga lagerfat tillhopa 20.000—24.000 liter öl, om Broocmans uppgifter äro riktiga.

[7]) I detta avseende må erinras om Gustaf Vasas brev av den 5 jan. 1548 till fogden Hans Haraldsson rörande »the dryckiesbröder widh Dannemora berg», med vilken ortsbeteckning menades både gruvfältet och det närliggande Österby. Konungen skriver: »Wij haffwe förnummett, Hans, att the som wedh Dannemore bergh dagligen

att bryggningen av 100-årigt öl infördes vid Österby än år 1775, än år 1790, men vid närmare granskning befinnes, att dessa årtal, som observerats inskurna på ölfat, vilka i senare tid funnits i slottskällaren därstädes, ej säga något om tillverkningens början. På sin höjd torde de angiva, att nya fat de nämnda åren anskaffats eller att deras första fyllning då ägde rum. Sista gången öl för fatens påfyllning här brygg-des var år 1927.

Huru bryggandet tillgick är ganska noga känt, enär tillvägagångs-sättet vid flera av Dannemorabruken sedan länge är upptecknat[8]) och konsten för övrigt alltjämt är i detalj känd inom några vallon-familjer därstädes. Sedan ett antal år har jag sökt samla de olika upp-teckningarna och även anskaffat nya sådana hos vallonättlingar, som plägat utföra bryggandet vid bruksherregårdarna. Dessa recept avvika i detaljer från varandra, men äro i stort sett likartade. Då det skulle taga för stort utrymme att här återgiva samtliga recepten (vilket helst bort ske), skall jag söka göra en sammanfattning av deras innehåll:

Recept.

Tid, då bryggningen borde företagas. Samtliga recept angiva våren som lämp-ligaste bryggningstid. Vid Söderfors rättade man sig efter vårfloden i Dalälven. När den stod som högst, var tiden inne att brygga. Vid Leufsta ansågs novem-ber även bra som bryggtid. — Som regel, särdeles i äldre tider, skedde brygg-ning varje år, sedermera blott vartannat eller vart tredje år (Österby).

Råmaterialier. Beträffande kornet föreskrevs i allmänhet blott, att det skulle vara av god beskaffenhet. I ett recept angives gott Rättvikskorn, i ett annat Gottlandskorn vara bäst. Humlegårdar funnos vid Dannemorabruken och där-ifrån fylldes behovet i äldre tider. Som jäst torde fordom använts antingen s. k. sjöskum, bestående av frömjölsmassor, som under blomningstiden samla sig på

---

arbethe schole, som äre smältere, kollere och andre, göre inthett stortt annett än fare och dricke Gestebodh hoss bönderne och bergzbrukningen bliffwer thermed fastt för-sumedt. Så är wår wilie och befalningh att tu scalt fare titt till forescriffne Danne-more och hålle the samme gestebodz brödher alffvarligen före att the ställe sodane drynckeri utaff och achte theres arbethe ythermere än the här till giortt haffue, så framt ther icke annerlunde scall tilltänckttt bliffve. Ther tu rette tigh effter». Att det var öl man drack vid dessa gästabud torde utan vidare anses vara klart, ty bränn-vin var icke ännu i bruk bland arbetsfolket på landsbygden. Då tjugo år senare, således år 1568, till Österby inköptes »En Brändewins Panna om 1 1/2 lispunds vikt och betaltes med 1 pund eller 8 spänn råg», var det för kronans räkning det skedde och bränningen synes icke hava avsett konsumtion på platsen.

[8]) Även i tryck hava recept å 100-årigt öl förekommit. Se t. ex.

Simonsson, Sten. Dåvö öl. Svenska Bryggareföreningens Månadsblad. 1925. Sid. 399.

Lagerheim-Romare, M. Det eviga ölet. Vecko-Journalen n:r 51. 1928.

Simonsson, Sten. Hundraårigt öl. Svenska Bryggareföreningens Månadsblad. 1928. Sid. 138. I denna uppsats meddelas även analys å Södertälje bryggeris »hundra-åriga öl».

ytan av sjöar, eller öljäst, utgörande bottensatsen i öltunnorna. I senare tider köpte man pressjäst. Som extra tillsatsämne användes pomeransskal, vilka inköptes i handeln. Enris och halm funnos vid varje bruk lätt tillgängliga. Angående det vid bryggningen använda vattnet ansågs sådant ur rinnande vattendrag vara att föredraga. Dock användes vid Leufsta källvatten. Vid Söderfors var man noga med, att det vårflodsvatten, som ur Dalälven intogs till bryggningen, skulle vara så grumligt som möjligt. Grumligt vatten ville man ock vid en del andra bruk ha.

Bryggkärl. Till bryggningen höll man särskild attiralj, som icke fick till något annat nyttjas. Den bestod av 2 mäskkar, 1 påbärningskar och 2 såar, alla av trä, samt 1 kittel av koppar. Det var mycket noga med att kärlen skulle vara rena för att ölet icke skulle surna i förtid. Man använde enrislag samt hett vatten vid rengörningen.

Bryggsatserna, sådana de i recepten angivas, växla tämligen mycket. Här skola blott två återgivas. Vid Söderfors tog man 9 fjärdingar malt och $2^1/_2$—4 skålpund humle, varav erhölls 60 kannor öl. Vid Österby bryggde man på en sats av 100 kg. malt och 1 kg. humle, vartill sattes 2 liter bryggarjäst och 4 hg. pomeransskal.

Bryggningen. Maltberedningen skedde på stället vid varje bruk. Rörande detta maktpåliggande göromål hänvisar jag till disponenten Sten Simonssons sakkunniga skildring på annat ställe i denna årsbok. Maltet krossades samt syftades i mäskkaren. Härtill åtgick 50 kg. kallt vatten för 50 kg. malt. Efter 7 à 8 timmar påhälldes kokande vatten i tre omgångar under omrörning med ett »roder». Mäsken lämnades därefter att stå och dra 1 timma. Den erhållna vörten kokades i pannmur 7 gånger, på somliga ställen ända till 11 gånger. Mellan varje gång fördes vörten tillbaka till mäskkaren och omrördes i 10 minuter. Omsider östes vörten över i påbärningskaret, som var försett med rost (filtrum) av halm och några enriskvistar. Vätskan fick rinna genom rosten 3 à 4 gånger. Den kokades nu i 3 à 4 timmar, varunder den väl avsköljda och kokade humlen tillsattes. Provning företogs därefter, för att se om vörten »ystade». Den var färdig, om i provglaset små flingor visade sig i vätskan. Då så var fallet, överfördes vörten till svalningskaret. När temperaturen nedgått till omkring 20 grader C., tillsattes jästen. Karet övertäcktes därpå med något skydd till värmegradens bibehållande och innehållet lämnades att jäsa. Efter jäsningens fullbordande var färskölet färdigt.

Ölets mognande. En viktig sak återstod, nämligen brygdens efterjäsning och lagring. Såsom redan meddelats skedde denna procedur i de av gammalt öl halvfyllda lagerfaten, dit nybrygden intappades, samtidigt som pomeransskal tillsattes. Under första tiden måste tunnorna lämnas med öppet sprund, men sedan efterjäsningen avstannat, isattes pluggen och tätades väl med en linnelapp och hartsning. Tidigast efter ett års förlopp, men stundom först efter två à tre år var ölet färdigt att förtäras. Fatens halva övre del urtappades då och fylldes på buteljer, varefter brukspatronen kunde bjuda sina gäster på 100-årigt Dannemoraöl.

Hurudant var då till utseende och smak detta vittberömda öl? I själva verket varierade det i båda hänseendena ganska mycket vid olika bruk. Österbyölet var sålunda tämligen ljust, närmast med utseende som sherry, under det att Söderforsölet var betydligt mörkare. Gemensamt var, att drycken var mustig och stark, ehuru dock icke bornerande. Trots spritstyrkan var ölet ganska surt, på somliga ställen alldeles ättiksurt och på denna grund icke drickbart. En preparering med socker och andra tillsatser var i allmänhet nödvändig, innan det förtärdes. Läsaren må icke tro, att denna dryck dracks i sejdlar eller andra större dryckeskärl. Nej, det 100-åriga ölet hade av ålder samma höga rang som gammalt förnämligt vin och serverades alltså i småglas. Prepareringen skedde på olika sätt vid olika bruk. Särdeles berömd var den välsmakande dryck, till vilken brukspatron *Gustaf Benedicks* förstod att förvandla det sura hundraåriga öl, som även fanns i Gysinge välförsedda vinkällare. Karakteristisk torde den beskrivning vara, som lämnats av två tyska metallurger, vilka besökte bruket för studerande av vallonsmidet år 1887. De bjödos på 100-årigt öl, vilket de kalla »etwas ganz Apartes, ein Bier, das urkundlich vor 97 Jahren in der Familie Benedicks gebraut war». Beträffande smaken säga de, att den icke alls påminte om öl, men väl om en blandning av porter och champagne. Omöjligt är visst icke heller, att dessa båda drycker voro tillsatta!

Signerier.

Det återstår att nämna några ord om de signerier, som fordom beledsagade ölbryggandet i Dannemora bergslag. Enligt sakens natur är intet därom i recepten upptecknat. Den manliga eller kvinnliga bryggaren hade sina skäl att hålla allt dithörande så hemligt som möjligt. Lagen var ju omänskligt sträng fordomdags emot den, som gjorde sig skyldig till »trolldom» av något slag. Det oaktat begagnades nog besvärjelser i smyg ganska mycket. Det allra mesta har numera fallit i glömska. Dock har det varit möjligt att genom utfrågningar få fram ett och annat.[9]) Jäsningens förlopp, vars nyckfullhet var ägnad att framkalla tron på hemliga makters spel, gällde det framför allt att på övernaturligt sätt söka leda i önskad riktning, d. v. s. så att ett alkoholstarkt öl erhölls. Vid ett bruk plägade bryggaren för detta ändamål avlossa ett pistolskott över jäskaret under uttalande av någon läsning. Vid ett annat gjordes korstecknet och hurrades (!) fyra

[9]) Det jag sålunda berättar är enligt vad intendenten dr N. E. Hammarstedt meddelat mig icke att anse såsom av specifikt vallonskt ursprung. Tvärtom hava dylika bruk i fråga om ölbryggning varit vida utbredda i landets skillda delar.

gånger, då jästen tillsattes. Vid ett tredje berättas, att den gamla (nu länge sedan döda) bryggerskan alltid ville vara ensam i brygghuset vid jästtillsättningen och förty stängde noga om sig, medan hon utförde det maktpåliggande värvet. Min sagesman, som varit hennes medhjälpare, sade sig väl veta, att hon hade något slags signerier för sig, fastän han aldrig lyckats få någon närmare kännedom därom. Det slutade alltid med att hon »gav till med ett gällt skri». Då återvände han till bryggstugan och fann då, att gumman lagt ett gammalt sängtäcke över jäskaret. Han hjälpte henne nu att pålägga locket, varefter hon tog ett eldrött kol och bar det tre gånger kring karet. När han sedan avlägsnade sig, kastade hon kolet efter honom. Även vid bryggningens början anlitade hon elden till skyddsmedel. En brand bars runtom alla karen och kastades sedan, troligen under utsägande av någon besvärjelseformel. Detta var så sent som omkring år 1889.

Gammalt öl har ock ansetts äga förmåga att släcka åskeld, varom en berättelse från år 1664, meddelad av prosten Erik Monthelius till biskop A. O. Rhyzelius[10]), ger närmare besked. Den lyder sålunda: »Åhr 1664 om sommaren hafwer Stora Thuna kyrkia i Dalarne i så måtto ledet skada af åskan, at twenne thas små torn blefwo antende och merendels afbrende. Hwilket öde wäl hade gådt öfwer hela kyrkion, om icke — — — elden hade wordet släckt med gammalt öl, som togs i prästegården och förmenes hafwa en synnerlig krafft til at släckia Thoreld.»

Det 100-åriga Dannemoraölet har, utom vid de omnämnda bruken Österby, Söderfors och Leufsta, bryggts vid Forsmark, Älvkarleö och flera andra ställen. Bryggningssättet har ock utvandrat till järnverk i andra bergslagsorter såsom Forsbacka, Furudal, Vikmanshyttan, Garpenberg, Fagersta, Forssjö m. fl. Så ock till en del herrgårdar i skilda delar av mellersta Sverige och bergsmansgårdar i Falu-trakten.

[10]) Tryckt i dennes Brontologia, thet är Enfaldig Lära och sanferdig Berettelse om Åske-Dunder, Blixt och Skott. Sthlm 1721.