

KLASON, PETER

**Antikens maldryckstillverkning. :
Hälsningstal af professor P.Klason vid första
skandinaviska bryggaremötet i Stockholm
den 21 september 1920.**

Stockholm
1920

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400-till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök:* Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra:* Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkoren på svenska: <http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.

Mer information finns tillgängliga via <http://books2ebooks.eu> alla boken.

- <http://search.books2ebooks.eu/>

Teknol.
Njutr. o. när.
(Br)
o

ANTIENS MALTDRYCKSTILLVERKNING

HÄLSNINGSTAL

AF

PROFESSOR P. KLASON

VID FÖRSTA SKANDINAVISKA BRYGGAREMÖTET I STOCKHOLM

DEN 21 SEPTEMBER 1920



STOCKHOLM

A.-B. P. A. NYMANS EFTR. TRYCKERI

1920.



Handwritten text, possibly a title or author name, in a cursive script, mostly illegible due to fading.



Kungl. biblioteket



0 0000 000103886

Antikens maldryckstillverkning.

Hälsningstal af professor **P. Klason**

vid Första Skandinaviska Bryggaremötet i Stockholm den 21 sept. 1920.

M. H.

Det är nu 10 år sedan den tanken kom fram, att det borde vara fördelaktigt att en sammanslutning skedde emellan de tre skandinaviska Bryggareföreningarne, en sak som kunde så mycket lättare ske, då man utan större svårighet förstod hvarandras språk. Carl Jacobsen, som då var Formand för den danske Bryggeriforening, anslöt sig på verksamaste sätt till denna plan, hvilken ock fann stort bifall i Norge. På inbjudan af den danska Foreningen sammanträdde styrelserna för de tre föreningarne i Köpenhamn den 13 och 14 juli 1911 för att närmast öfverlägga om »paa hvilken Maade og i hvor stor Udstrækning kan et Samarbeide mellem Bryggerierne i Norge, Sverige og Danmark iværksættes?»

Det varma och hjärtliga emottagandet i Köpenhamn gaf alla närvarande det intrycket, att sannolikt en mera varaktig samverkan skulle blifva en följd af detta möte. En resolution antogs, som sedan blifvit godkänd af samtliga föreningar.

Sammanslutningens grundstadgar utgöras sålunda af denna resolution. Enligt densamma skall hvartannat år hållas möte emellan styrelserna för de tre föreningarne, och det tillsattes ett Udvalg eller Utskott af 4 medlemmar från hvardera landet, som äger att utföra resolutionens bestämmelser. Året därpå var ett möte i Kristiania, där likaledes mottagandet var särdeles hjärtligt. Upprepade möten ha ock hållits i Stockholm. Emellertid stadgade äfven resolutionen en fullmakt för Ordförändena i de tre föreningarne att framkomma med förslag om hållandet

af allmänna skandinaviska Bryggaremöten. Man ansåg redan från början, att enbart möten emellan bestyrelserna icke i längden vore tillräckligt att framkalla och vidmakthålla den känsla af solidaritet utåt, som borde vara sammanslutningens yttersta mål. Detta kunde icke vinnas annorlunda än genom möten, där hvarje bryggare i de Nordiska länderna hade tillträde; och så beslöts att det första allmänna skandinaviska Bryggaremötet skulle hållas i Stockholm i september 1914. Ingen kunde då ana, att 6 långa och för hela Europa förfärliga år skulle flyta hän, innan detta beslut kunde realiserast. Världsläget är visserligen ännu fruktansvärdt svårt. Liksom ett af hårda stormar upprördt haf hotar seglaren med undergång, så hotas ock all industri och alla näringar med undergång af de oupphörliga arbetsstrejkerna. Det långvariga och oerhördt kostbara kriget har konsumerat snart sagdt allt rörligt kapital, så att man öfverallt i Europa är nödsakad röra sig med ett fingeradt sådant. Arbetarne hysa icke minsta bekymmer öfver att produktionen aftager. Det hjälper ej att framhålla för dem, att arbete är det enda, som kan skapa kapital och att utan kapital kan intet organiseradt arbete vidmakthållas.

Det är sålunda under en för hela den skandinaviska industrien synnerligen svår tid, som detta första skandinaviska Bryggaremöte hålles. Till dessa allmänna svårigheter, som trycka oss, kommer ytterligare, att man vill genom förbud till stor del omöjliggöra vårt yrke, som skapar näring och välmåga åt tusenden, och som producerar en vara, det Bayerska ölet, om hvilket Carl Jacobsen en gång sade, att det i verkligheten är »brännvinets värsta fiende och måttlighetens bästa vän, då det är det bästa medlet mot fylleri.»

Det finnes ock ett naturligt fundament för vår näring, den ekonomiska nödvändigheten af att i hufvudsak lefva och njuta af det egna landets produkter. Lagen är ju, att hvarje väsende måste vara anpassadt för omgifningen, men anpassad är man ej, då man här uppe i höga nordnorden uteslutande använder tropikernas njutningsmedel.

Ölet är ju för de nordiska länderna det enda af naturen själf anvisade njutningsmedel, som tillika är ett utmärkt näringsmedel. Det är sålunda verkligen en naturlig dryck och borde därför som sådan höra till en sund och god demokrati. Men det är så, att krafvet på förbud, en gång väckt, håller sig envist kvar, ty det tillfredsställer en på djupet i människosjälens liggande böjelse att härska öfver sina medmänniskor.

Man kan indela bryggerikonstens historia liksom den allmänna historien i gamla tidens, medeltidens och nyare tidens historia. Den gamla tiden räckte till humlens införande omkring år 1000; medeltiden till uppkomsten af det Bayerska ölet i 1800-talets första hälft.

Som jag i det följande skall söka i korthet visa, är ölet jämnårigt med brödet och har därför varit användt lika länge som detta. ¹⁾

Det äldsta kända språk hörande till den stora indogermanska eller ariska folkstammen anses vara Sanskrit. Detta språk innehåller ock en del ord och ordstammar gemensamma i alla indogermanska språk. Sådana ord äro t. ex.

Svenska	Sanskrit
<i>fader</i>	<i>pitri</i>
<i>moder</i>	<i>matri</i>
<i>broder</i>	<i>bhratri</i>
<i>dotter</i>	<i>dubitri.</i>

Man har därför länge trott, att Arierna ursprungligen kommit från Indien. Emellertid synas de nyaste forskningarnes enstämmiga resultat vara, att Ariernas urhem ligger i Europa och närmare bestämdt i norra Tyskland och södra Skandinavien. Arier äro i Europa, Germaner, till hvilka räknas äfven Skandinavier och Engelsmän, Kelter, Slaver, Italiker och Greker och i Asien Armenier, Perser och Hinduer. De karakteriseras alla ursprungligen af en dolikocefal (aflång) hufvudskalleform.

Ordet *honung* som finnes i tyska, engelska och skandinaviska språken synes man ej känna stammen för, men i de romanska, keltiska och slaviska finnes ett annat gemensamt ord härför, i grekiska *meli*, latin *mel*, keltiska *mel* eller *mil*. Vårt *mjöd* återfinnes i det engelska *mead*, tyska *met*, slaviska *medu*, sanskrit *medhu* o. s. v. I de romanska språken uttryckes mjöd med: grekiska *hydromeli*, latin *mella*, franska *hydromel*. Då nu den äldsta sanskritlitteraturen ej har något ord för *vin*, har man dragit den slutsatsen, att mjöd är den äldsta kända jästa alkoholiska

¹⁾ De litterära arbeten som af mig anlitats äro hufvudsakligen följande:

V. Hehn, Kulturpflanzen u. Haustieren in ihren Übergang aus Asien nach Griechenland, so wie in das übrige Europa 8 Aufl. 1911.

I. Hoops, Realwörterbuch der germanischen Altertumskunde 1911. Artikeln Bier.

O. Schrader, Realwörterbuch der Indogermanischen Altertumskunde 1917. Artikeln Bier.

John P. Arnold, Origin and History of Beer and Brewing 1911.

Franska akademiens lexikon, Websters New international Dictionary of the English language, Passows grekiska lexikon, Cavallins latinska lexikon.

Dessa anföra de uppgifter rörande maltdryckerna, som finnas hos de gamla grekiska och latinska författarne. Då dessa senare väsentligen inskränka sig till angifvande af maltdryckernas namn, hvilat dessas äldsta historia nästan uteslutande på etymologiska grunder. Härigenom har icke kunnat undvikas, att åsikterna i nästan alla viktigare punkter äro något divergerande. Man måste emellertid enligt mitt förmenande vid dessa frågors behandling äfven anlita sakliga rent tekniska synpunkter. Dessutom voro experimentella undersökningar nödiga, dels rörande mjödet och dels i syfte att få fram den ursprungliga typen för maltdrycker. De resultat, jag trott mig komma till, göra naturligtvis ej anspråk på att vara annat än bidrag till maltdryckernas äldsta historia.

Beträffande ölet i Egypten har Arnold samlat mycket utförliga uppgifter härom.

Slutligen har jag af våra filologer erhållit värdefulla etymologiska uppgifter, som varit af behof för en lekman i etymologien, denna för kunskapen om all gammal kultur så viktiga vetenskap.

drycken, äldre sålunda än både vin och öl. Alla synas vara därom eniga. Sålunda säger Hehn i sitt anförda arbete: *Kulturpflanzen und Haustiere*: »i den europeiska östern spelade den berusande honungsdrycken en stor roll och var säkerligen äldre än öl, ja man kan förmoda, att mjöd var Indogermanernas urdryck i Europa.» Äfven professor Lintner, som är en berömd fackman på jäsningsteknikens område, har nyligen i en populär uppsats ansett denna uppfattning själfklar.

Den nödiga förutsättningen för densamma är emellertid tydligen, att honung utspädd med vatten är själfjäsende. Detta har man tydligen ansett vara själfklart. Den borde från sitt ursprung i växternas blommor medföra jäsningdugliga svampar.

Det finska eposet Kalevala ger ett det mest poetiskt sköna uttryck för jästens uppfinning såsom stammande från honungen.

Efter skildringen af åtskilliga fåfänga försök att få vörten att jäsa, heter det däri:

Lilla bi, du lätta fogel
Blomsterängens vackra konung
Dit jag sänder dig och visar
Flyg och hämta gullgul honung.

På en ö i hafvet slumrar
Fager mö vid blomstertufva.
Honungsblommor ymnigt växa
Där vid hennes barm, den ljuftva.
Honung tag från blomstrens knoppar.
Plundra gräsens silfverkoppar.
Sen till flygt dig åter svinga
Och till mig din börda bringa!
Biet gjorde som hon sad;
Flög och flög, till dess det hinner
Fram till ön och fagra jungfrun
Sofvande bland blommor finner.
Gullgult gräs där står i blomning
Silfvergräs med honungskoppar,
Och i deras fyllda skålar
Biet nu sin vinge doppar.
Sen på sina skira vingar
Det till flygt sig åter svingar
Och sin gula honungsbörda
I väninnans händer bringar.
Se nu börjar drycken jäsa,
Ölet höres muntert fräsa.
Skummet höjer sig och hinner
Karets rand och snart det rinner
Öfver bräddarne på marken.
Denna dryck, se den var stark den,

Männen kommo den att pröfva,
 Hvad för verkan den mänd öfva.
 Lemminkainen främst bland andra.
 Ölet det var ej att klandra.
 Lemminkainen tjust af smaken
 Fick ett duktigt rus på saken.

Nu i kopparbandad tunna
 Gjord af ekträ, ölet hålles.
 Och den goda hjältedrycken
 Ned i källaren nu ställes.
 Detta var nu ölets ursprung
 Så blef dryckens konst nu funnen,
 Gjorde alla männer muntra
 Hvarje kvinna mör i munnen,
 Väckte glam vid glada fester,
 Buller ibland vilda gäster.

Allt detta är så vackert, att man kan säga, att det ej behöfver vara sant, det har ändå som ren fantasi sitt värde, och som vi skola se, fantasi är det och intet annat. Emellertid har man ansett att dikten afspeglar verkligheten. Då nu de med Finnarne beslägtade Ungrarne ha samma folkdikt, har man antagit, att dessa folkslag varit ölets verkliga uppfinnare.

Såsom anfördt måste emellertid i denna sak, som dock är grundläggande för maltdryckernas historia, det genom särskilda experiment verkliga konstateras, att honung är själfjäsende. För att undersöka detta anmodade jag ingenjör Erik Olson anställa några försök på härvarande Münchenerbryggeriets zymotekniska laboratorium, hvilket han ock välvilligt åtog sig. Af dessa försök framgick nu, att i intet af de undersökta fallen inträffade någon jäsning, ej ens i termostat.

Man har sålunda uppenbarligen grundväsentligt misstagit sig i denna sak. Sannt må det vara, att mjödet är äldre än vinet, men något mjöd af enbart honung har sannolikt aldrig existerat.

Vi skola se, att detta faktum gör ölets äldsta historia mera begriplig.

Om man uppmärksamt genomläser forskningsresandes och missionsnärers beskrifning på beredningen af maltdrycker af Afrikas negerstammar, så framhålles däri uttryckligen, att honung tillsattes i bestämd afsikt att göra drycken mera berusande. Satt till ölet eller vinet kommer naturligtvis honungen ytterst lätt i jäsning. Nu kände ej forntiden till konsten att tillverka s. k. heta viner som portvin och madera. Den slutsatsen ligger därför synnerligen nära, att i forntiden erhöi man ett surrogat för dessa genom att låta vinet jäsa med tillsats af honung, och att på samma sätt förfors vid framställning af extra alkoholstarkt öl.

Härmed öfverensstämmer fullständigt det faktum, att rusdryck heter på grekiska *methy*.

I Alvis mal eller dvärgen Alvis sång, sådan den förekommer i Eddan, heter det (Brates öfversättning):

Säg du mig Alvis,

— — — — —
huru ölet

som allt folk dricker

heter i hvarje värld?

Öl heter det bland människor,

bland asarne *björr*,

hos vanerna kallas det *veig*,

rheina lög hos jättarne,

men hos Hel kallas den *mjöd*.

Björr är, som vi i det följande skola se, vårt *bir*. Vanerna kallade drycken *veig*. Då Freja hörde till Vanerna, skulle man kanske närmast tänka sig *veig* likbetydligt med grekernas *nektar*. Generellt betyder ordet *vätska* men nyttjas ofta om rusdryck och äfven om blod. Också Jättarnes *lög* betyder helt allmänt *vätska*, ofta vatten eller sjö såsom i det gamla namnet Lögaren—Mälaren. *Rhein* är vårt *ren*, men ordet betyder också *klar*. Möjligen vill Alvis härmed antyda, att jättarne drucko enbart vatten.

Det är visserligen ganska oklart, hvarför drycken i Hels rike kallades *mjöd* som dock var den mest värderade, och som Valhalls Asar drucko, den gudadryck som ständigt flöt ur geten Heidruns spenar. Kanske Alvis vill antyda, att det gick frossarne i Helvetet beträffande *mjöd*, som det gick Tantalus, för hvilken vattnet sjönk tillbaka, just då han trodde sig nå det med läpparna. Kanske ock att han tyckte, att det skulle vara ett välförtjänt straff åt frossaren att vara nödsakad att släcka sin törst uteslutande genom en dryck, som skulle göra honom ännu törstigare och vålla honom ständiga »kopparslagare».

Enligt upptäcktsresandes och missionärers berättelser finner man, att alla negerstammarna i Afrika utan undantag känna konsten att framställa jästa maltdrycker, och att dessa till och med ofta äro välsmakande och af en behaglig arom, när man väl vant sig därvid. De använda därvid ej blott hvete och korn utan äfven durrar, hirs och ett för Afrika karakteristiskt sädeslag, korakan. Maltdrycker och bröd framställa de i princip på samma sätt. Jästen i båda fallen är en särskild beredd surdeg.

Af Egyptologernas framställningar får man det intryck, att malt-drycker konsumerades i Pharaonernas land i minst lika hög grad som i våra dagars Bayern. På de stora kronodomänerna och de gods, som tillhörde presterskapet vid de stora templen, funnos stora bryggerier.

Man har till och med uppgifter om årsproduktion och ölets pris. Fella-
hen eller bonden i Egypten framställer ännu i dag sin maltdryck på
alldeles samma sätt, som tillverkningen beskrifves i Zosimus papyros
(omkring 300 år f. Chr.). Han maler sin bryggsäd på handkvarn, gör
däraf med vatten och något salt en deg, som efter tillsats af surdeg får
jäsa upp, hvarefter af degen formas kakor som bakas. Dessa kakor
läggas sedan i ett kar med ljumt vatten, hvarefter tillsättes saltorkadt
och malet malt, då kakorna efter hand upplösas och det hela kommer
i kraftig jäsnings. Drycken kallas af dem *buzah* och skall vara hållbar
veckor igenom. *Buzan* är starkt sur af mjölksyra, vida surare än vårt
moderna dricka. Det är tydligen denna mjölksyra som gör drycken
hållbar.

Xenofon berättar i sin bok om Kyros' fälttåg, att då han en dag
kom in i en Armenisk by, fann han att folket hade hvete och korn och
skidfrukter och öl i krukor. I dessa summo själfva kornen och i kru-
korna lågo äfven rör. Dessa skulle man föra till munnen och suga.
Ölet var mycket starkt och utgjorde en behaglig dryck för den, som
blifvit van därvid.

Det berättas, att ännu i dag förekommer detta sätt att genom sug-
ning med ett rör inmundiga drycken bland en eller annan negerstam i
Afrika. *Sherry cobblern* har sålunda gamla anor.

Man torde kunna antaga, att konsten att framställa jästa malt-
drycker är lika gammal som konsten att baka bröd, och att denna
tid ligger årtusenden före vår tidräkning. Vi veta ju, att andra årtusen-
det f. Chr. var i Grekland utmärkt af en hög konstnärlighet, såsom fyn-
den i Mykene och Tiryns, och senast i Knossos på Kreta visa med t. ex.
hygieniska anordningar som först på 1800-talet kommo till stånd i
Europa.

All filologisk sannolikhet synes tala för att ordet *bröd* hör tillsam-
mans med *brygga*, *bräuen* liksom med det latinska *defrutum*, drufmust,
och det trakiskttrygiska *bryton* = fruktvin.

En svår medtäflare fingo emellertid maltdryckerna i vinet, framför
allt i de länder, som lämpade sig för vinodling. Vinets hemland synes
vara Mindre Asien. Därifrån spred sig vinodlingen till Grekland. På
den Homeriska tiden som anses ligga c:a 1,000 år före Kristus härskade
vinet enväldigt i Grekland.

I Odysseen heter det, enligt Johanssons öfversättning, på tal om
färden till Kyklopernas ö, att Odysseus fått af en Apollons prest:

— »vin i tolf tvägrepiga krukor,
ljuffigt och ouppblandadt, en dryck för gudar» — —
»När de drucko utaf ljuftmakande, rodnande vinet,

blott en bågare full i ett tjog mått vatten de tömde;
och en behaglig lukt omkring från bålen försprid sig;
sannerligen då var det ej godt att hålla sig borta.»

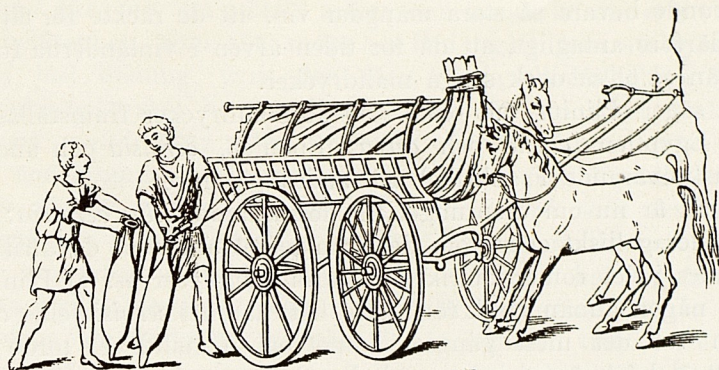
Att Grekerna, som i ej obetydlig grad lefde på sin vinberedning, skulle i alla tonarter prisa detta och inrätta en särskild kult härför, Dionysoskulten, finner man naturligt. Naturligt är ock, att Grekerna föraktade ölet, som de dock kände väl till från sina resor till Egypten, fränsedt, att det måste ha funnits en tid, då man i Grekland ej kände till vinet. De kallade ölet för *zythos*, ett ord som dock af Dioscorides angifves såsom af egyptiskt ursprung.

Ehuru framställning af vin är en enklare sak än beredning af malt-drycker, tillstötte här vissa svårigheter. Maltdrycker kunde framställas året om, men vin blott en gång om året. Vinet fordrade sålunda i långt högre grad stora behållare för dess bevarande, och på de tider, då tunnbindarekonsten ännu ej var uppfunnen, och det synes tidigast skett under något af de första århundradena af vår tidräkning, var den frågan ej så lätt löst. Vi veta att allt, som äger sammanhang med vinet, har förnämligast utvecklats i Grekland. Den ännu i dag berömda grekiska keramiken har att tacka vinet för sin uppkomst. I Athens keramikverkstäder framställdes ej blott de ädelt formade och konstnärligt ornamenterade dryckeskärlen utan äfven dessa stora amphororna eller behållarne för vinet, som voro kälrotsformade, tydligen för att bättre stå emot stötar. Vid de märkvärdiga utgräfningarna i Knossos på Kreta har man ju funnit en hel källare fylld med dessa stora nästan manshöga lerkärl. Ett annat sätt var i läglar och säckar af skinn. De härmed förbundna svårigheterna framgå tydligen af testamentets tal om faran af nytt vin i gamla skinnläglar. Huru vinet distribuerades från säcken framgår tydligt af en väggmålning i Pompeij. Säcken monterad på en spjelvagn kördes ikring på stadens gator och härifrån fylldes af nämarnes amphoror med vinet. Uppbevarandet af vinet i kärl af skinn var ock bekvämt, då det skulle bäras i handen eller transporteras på hästryggen. Så heter det rörande Odysseus förut antydda äfventyr med Kyklopen:

»Men då bland kamraterna tolf de bästa jag utvalt,
gick jag åstad, och en getskinssäck medförde af svart vin,
ljufsött, hvilket Marón, Euranthes son mig förärat.»

Äfven berättas det, att ölet i det gamla Egypten fördes till arbetarne på fältet i skinnläglar.

Helt annorlunda var förhållandet, då vinet skulle föras sjöledes. Man inser lätt, att det skulle vara förenadt med nästan oöfverstigliga svårigheter att lasta ett fartyg med vin fylldt i skinnsäckar, hvilket



Vinförsäljning.

Från en väggmålning i en källarsal i Pompeji.

däremot lätt kunde ske i amphoror af angifna form, helst dessa hade i mynningen en kulventil som utsläppte kolsyran, om vinet kom i jäsning.

Man vet att Grekerna exporterade vin till Egypten och att detta skedde i dylika stora amphoror hvilka äfven voro för Egyptierna mycket värdefulla, då de saknade större tillgång till bränsle att bränna lervarorna. Grekland var däremot på den tiden skogrikt. De togo säd som returfrakt.

Egypten var då som ännu intet egentligt vinland. Temperaturen är för hög. Att Romarne lika litet som Grekerna under historisk tid framställde och nyttjade öl kan antagas för gifvet.

Vår kunskap om ölet från denna tid ha vi dock förnämligast från Plinius (d. 79 f. Chr.). Sålunda återfinna vi tidigast hos denne författare det ord som sedermera kom att beteckna malt.

Gallerna framställde, säger han, ett mjöl af sitt hvitaste sädesslag, som de kallade *brace*. Detta ord *brace* (nominativus ant. *bracis*) återfinns i det gammalfranska ordet *brai* = malt och i modärn franska: *brasser* = brygga, *brasserie* = bryggeri, *brasseur* = bryggare och i medeltidslatin: *bracium* = malt, *braceatur* = bryggare, *brasitorium* = bryggeri.

Det nyare ordet *malt*, som användes i de flesta språk, är tydligen samma ord som grekiska *melto*, eng. *melt* och antagligen vårt *smälta* och angifver dess egenskap att vid mäskningen smälta eller lösas i vattnet.

Klart synes vara af det anförda, att hvarest behof fanns af en maldryck, där framställdes den också. Man må härvid erinra sig, att i äldre tider var behofvet af vin resp. maldrycker mycket större än hos oss, som i kaffe, té, chokolad och allehanda kolsyrade drycker ha

ersättningar för dem. Det kan ock synas tvifvelaktigt nog, att man på hösten kunde bevara så stora mängder vin, att de räckte för ett helt år. Det är därför antagligt, att då för tiden äfven i vinländerna framställdes om än ej öl så dock svaga maldrycker.

Nu säger Plinius, att olika slag af maldrycker framställas såsom *zythos* i Egyptien, *caelia* och *cerea* i Spanien, *cervisia* och andra slag i Gallien (nuvarande Frankrike) och andra provinser.

Frågan är nu om ursprunget till dessa namn, *celia*, *cervisia*; var det latinskt eller galliskt eller kom det från något annat af de talrika språk som talades i det romerska riket? Härom upplyser oss ej Plinius och ej heller någon annan antik författare. Att namnet *cervisia* eller *cerevisia* verkligen var det mest gängse namnet på en maldryck torde framgå däraf, att öl heter ännu i dag på italienska *cervogia*, på spanska *cerveza*, på rumäniska *cervezione*, på gammal franska *cervoise*. Då nu latinet var det officiella språket i alla dessa länder, ligger det nära att antaga, att ordet är latinskt, såsom ock Isidorus från Sevilla gjorde. Han härledde det af *ceres*, åkerbrukets gudinna, och *vis*, styrka, kraft. Härledningen smakar onekligen af skola, som om en gammaldags lärd gjort det. Namnet måste dock ha haft ett folkligt ursprung långt bort i tiderna. Dessutom säger Plinius uttryckligen, att *cervisia* var ett galliskt ord.

Språkforskarne synas vara eniga om, att *cervisia* och *cerea* äro ursprungligen samma ord, det ena användt i Gallien, det andra i Spanien.

Grekiska och latinska författare tala om en dryck, som kallades *korma* eller *kuomi*, som enligt Passows grekiska lexikon betecknar en dryck af korn, stundom med tillsats af honung, i synnerhet hos Egyptierna men äfven hos Spaniorer och Britanner som bryggde *korma* af hvete, hvarvid de förnämre förädlade det med honung.

Enligt Franska Akademiens lexikon är »*cormier*» ett folknamn på »*le sorbier domestique*» (*Sorbus domestica*), ett slags oxel. Af frukterna, *les cormes*, framställes i vissa trakter, säges det, ett slags fruktvin. Äfven Vergilius omtalar i sin *Georgica*, att Scyterna pokulerade med den jästa sura saften af frukterna från *sorbus*-trädet.

Korman har sålunda, tyckes det, varit ett uttryck för en rusdryck i allmänhet. Med afseende på specialiseringen af ett allmänt uttryck för en dryck till en speciell slags dryck, kan anföras, att Fransmännens *cider*, som nyttjas specifikt om en af äpple beredd dryck, är bildadt af latinska ordet *sicera*, grekiska *sikera*, som själf kommer från semitiskt språkområde, (hebreiska *schekar*, assyriska *schikar*) och betyder rusdryck i allmänhet, liksom det ryska *vodka* (brännvin) bildadt af *voda* har etymologiskt sammanhang med vårt *vatten* och *våt*.

John P. Arnold har med anledning af 25-årsdagen för Wahl Henius

Institute of Fermentology 1911 gifvit ut ett stort arbete »*Origin and History of Beer and Brewing*, det största arbete som finnes härom och vittnande om stor beläsenhet. Som alla andra har han utgått ifrån, att *mjöd* i betydelsen af jäst honung, varit den först kända alkoholhaltiga drycken. Denna tanke behärskar honom till den grad, att han anser att de gamla namnen på maldrycker måste innesluta ett ord eller en stafvelse, som erinrade om honung. Han har på så sätt fått *cerevisia* till att betyda *vaxvatten* af *cer* = vax och *vis*, ett keltiskt ord som skulle betyda *vatten*, ingående i ordet *whisky*. Fränsedt det osannolika i att ett sådant ord som *vaxvatten* skulle ha funnits för en dryck, har jag förut visat att själfva grundantagandet saknar stöd i erfarenheten.

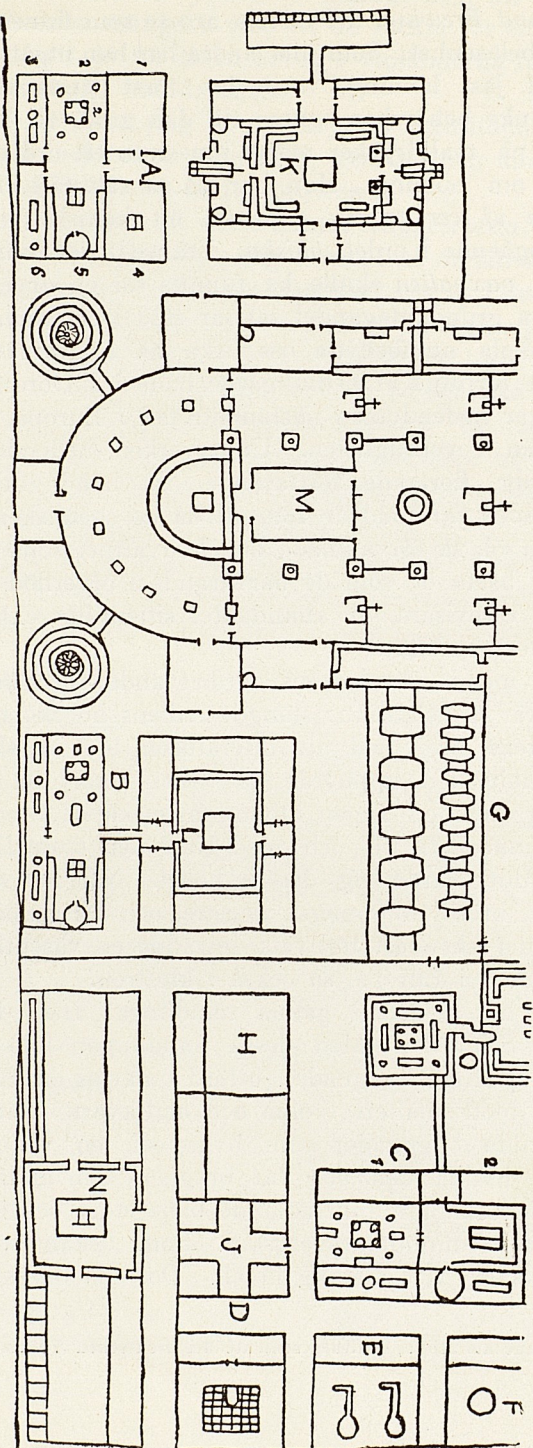
Vi skola nu förflytta oss cirka 900 år framåt i tiden. De kristna, som hade förföljts af hedningarne, hade i sin ordning blifvit förföljarne, och nu var hedendomen nästan utrotad i Europa, om än detta mera till namnet än i verkligheten. Underverken, hedendomens mest karaktäristiska drag, florerade fortfarande. Så hände det en dag den heliga Brigida, som var född år 439, att då de spetälske, som hon skötte, bådo henne om öl, så förvandlade hon badvattnet, som stod framför henne, i det allra bästa öl, som de närvarande i öfverflöd njöto af (in optimam convertit cerevisiam, et abundanter sitientibus exhaustit). Äfven andra »ölmirakler» omtalas.

Men med hedendomens fördrifvande fördrefs ock den antika kulturen. När Constantinus stängde Athens högskola, upphörde alla civila skolor. Icke nog med att litteraturen blef uteslutande religiös, säger Guizot, utan den upphörde att vara litterär, det fanns ingen litteratur i egentlig mening. Ingen utom prästerskapet kunde läsa och skriva.

Vi finna, att till och med Karl den store först vid ganska framskriden ålder lärde sig denna konst. När han emellertid år 800 blef af påfven krönt till romersk kejsare, och därigenom det gamla romerska världsväldet skenbart förnyats, inträdde en väsentligt bättre ordning på alla områden i Europa, så också i klostren.

Man har i behåll gamla handlingar från det stora klostret i S:t Gallen i Schweiz¹⁾. Med dessa handlingar följer en plankarta öfver klostrets samtliga byggnader, utförd omkring år 820. Vi finna på denna karta ej blott mälteri, kölna och malkvarn, utan äfven ej mindre än tre särskilda byggnader som hvar och en var delad i två lika stora delar, af hvilka den ena var bryggeri, den andra bageri, hvartill slöt sig en stor källare innehållande både stora och små fat. Härtill kom en särskild tunnbindareverkstad. Som bekant voro klostren på den tiden också i viss mening hotell. Det ena bryggeriet var för klostrets

¹⁾ Henne am Rhy, Kulturgeschichte des Deutschen Volkes. Äfven anfördt af Arnold.



Plan af klosteret i St. Gallen, västra hälften.

- A. Bryggeri (domus conficiendae celiae) och bageri.
Annex till härhärgætet för förmåna gæster.
- B. Bryggeri (bractorium) och bageri.
Annex till härhärgætet för pilgrimer och fattiga gæster.
- C. Bryggeri (hic fratribus conficiatur cervisa) och bageri.
Annex till refektoriet.

egen talrika personal, det andra för förnämligare gäster, det tredje för pilgrimer och annat fattigt folk. Planritningen angifver ock, hvartill de olika rummen i bryggerierna användes:

- »Hic fratribus conficiatur cervisa» (Här beredes *cervisa* åt bröderna).
- »Domus conficiendae celiae» (Hus för beredning af *celia*.)
- »Hic colatur¹⁾ celia» (Här silas *celia*.)
- »Hic refrigeratur cerevisa» (Här kyles *cerevisa*).

Vi återfinna sålunda här de gamla namnen *cerevisa* och *celia*.

Nu säges det om *celian*, att den silades, för hvilket ändamål särskild lokal fanns, hvilket däremot icke var förhållandet med *cerevisian*. Det är sålunda tydligt att här är *celia* ordet för öl, då däremot *cerevisia* var *dricka*.

Cervisan framställdes uppenbarligen på samma, sätt som *dricka* ännu på 1860- och 1870-talet framställdes af småbryggerier i Lund. Det malda maltet uppmäskades med vatten (kallmäskades) i bryggkitteln på aftonen. Hela innehållet slogs på ett litet kylskepp och fick stå öfver natten, utan att mäsken först kokades. På morgonen sattes jäst till från en föregående brygd, och när jäsningen kommit så långt, att drycken var mättad med kolsyra, såldes den, utan att hvarken jäst eller draf aflägsnades, ej heller användes spår af humle. Detta *dricka* var angenämt syrligt af mjölksyra och hade en fyllig smak. Jästen bestod uppenbarligen till stor del af mjölksyrebakterier. Det användes allmänt af befolkningen dels enbart, dels kokt med mjölk (*ölost*). Gjørwell säger på ett ställe i sina trefliga bref till sin dotter: »På morgonen åt jag den gamla svenska frukosten, sill och bröd och *dricka*». Den var i själfva verket sundare än det moderna kaffet. Allt i maltet blef närande, äfven jästen.

Sådant *dricka* får väl skiljas från modernt *dricka*, som liksom öl framställes af kokt vört, då däremot detta gamla *dricka* framställdes af själfva mäsken, som ju innehåller en del ämnen i lösning som utfaller vid kokningen.

Då knappast någon numera finnes, som har någon praktisk erfarenhet om framställningen af detta gamla *dricka* eller dess egenskaper, så har ingenjör Olson på min anmodan företagit en del experiment, hvilka också resulterat i framställningen af en kagge dylikt *dricka*, som företeddes till afsmakning på mötet. Drickat var naturligtvis starkt jästgrumligt. Det gamla drickat dracks därföre också ur trästänkor eller lerkrus. Men det hade en behaglig frisk smak och arom, som förlänades det samma af mjölksyran. Jästen utgjordes af en blandning af surdeg och vanlig jäst. Det blef ej heller dufvet efter att ha stått en tid i öppet

¹⁾ Arnold skrifver ordet *colatur* och öfversätter det med *kyles*. Något dylikt ord i den betydelsen finnes dock ej i latinet, skall tydligen vara *colatur*.

kärl. Det märkvärdigaste var, att det, fastän alldeles färskt ej hade spår af vörtsmak. Denna frankommer sålunda tydligtvis vid mäsken kokning. Någon lagring behöfdes sålunda icke, men sådan kunde ju ej heller gärna åstadkommas i gamla tider, då man ej hade andra kärl härför än lerkärl och skinsäckar och möjligen urholkade trädstammar¹⁾.

I Runebergs Elgskyttnarne heter det:

»Aftonvarden var nyss fulländad i torpet. En lemning
Låg på det rymliga bordet kring stäfvån med *kalja*,
stycken af hålbaksbröd och i koppar potatis och mujkor.»

Hehn antager att detta finska ord *kalja* för svagdricka möjligen är detta gamla ord *celia*, som på något besynnerligt sätt flyttat från Spanien till det aflägsna Finland. Emellertid kan det, som vi sett, äfven ha kommit från de medeltida klostren. Hehn tyckes ej känt till klostret i S:t Gallen. Ordet *kalja* har äfven lånats af oss i förbindelse med verbet rapa i *rapakalja*. Man förstår att drycken ej varit tilltalande. Sammanställningen *celia* och *kalja* är dock enligt filologerna ej sannolik. Hvad betydelsen af själfva ordet *celia* beträffar kan man möjligen antaga, att det är deriveadt af det latinska ordet *calor* = värme, *caleo* = vara varm. Man skulle enligt denna uppfattning kokat mäsken vid beredning af *celia*, men icke vid beredning af *cerevisia*.

I forskningsresandes och missionärers beskrifning om den Afrikanska öltillverkningen säges, att negrerna ofta mälta säden i själfva kärfven. Detta erbjuder tydligtvis under särskilda omständigheter vissa fördelar. Mältningen kan ske i gropar, som lätt kunna öfvertäckas med palmblad eller jord för att hindra uttorkningen, och man är ifrån besväret med långmalt. Vid den därpå följande torkningen i Afrikas heta sol faller maltet af sig själf ur strået. Men äfven i nordligare länder kunde detta sätt erbjuda vissa fördelar, särskildt vid kölningen. Kärfvarne kunde då läggas upp på ställningar i badstun, alldeles som linet göres ännu i dag, så att kölning af malt och torkning af lin skedde på alldeles samma sätt. Det synes därför vara antagligt, att detta utgjorde äldsta sättet för maltberedningen.

Det franska ordet *gerbe* liksom det motsvarande tyska ordet *garbe* betyder kärfve (sädeskärfve). Med hänsyn till anförda förhållande, att säden ursprungligen mäلتats i själfva kärfven, ligger det nära att antaga, att *cerevisia* är helt enkelt ett latiniseradt *gerbe*, hvarvid *gerbe* blifver synonym med säd, hvilket är så mycket antagligare som enligt franska akademimens lexikon tionde till kyrkan alltid benämnes *gerbe* (lever la gerbe).

¹⁾ Då detta föredrogs, kände författaren ej till, att *Berliner Weissbier* också framställes af okokt mäske, som dock före jästsättningen silas. Jästen är ock en blandning af vanlig jäst och mjölksyrebakterier, som håller sig undan för undan med oförändrade egenskaper. (M. Delbrück, Brauerei-Lexikon).

Under det i Gallien liksom i nuvarande Frankrike hufvudsädet var hvete, var det i Germanien och särskildt i Skandinavien korn. Korn heter på dansk-norska *bygg*, gammal norska *bjugg*, anglosachsiska *bere*, isländska *barr*, engelska *barley*. Då nu *bir* heter på isländska *bjorr*, så har man antagit, att det moderna *bier*, engelska *beer*, är härledt af *bjugg*. Denna uppfattning antages ock i Svenska Akademiens lexikon vara den sannolikaste, om än det finnes filologer som hysa annan uppfattning. Ordet *bjorr* anses af filologerna vara lånadt från anglosachsiskan, där det heter *beor*. Från Norge har ordet kommit in i Dalarne och Helsingland, där man ännu i dag har det under formen *bjor*.

Det är sålunda antagligt att *biorr* är det inhemska ordet för *öl*, om än vi lånat formen *bir* från Tyskland. Att ordet *biorr* här i Norden är äldre än ordet *öl* synes vara antydtt i förut anförda Alvis sång. Det heter nämligen däri, att drycken kallades för *öl* hos människorna men *biorr* hos Asarne. Då nu Asarne såsom gudar voro äldre än människorna och väl uppfattades såsom mera konservativa, är det ju helt naturligt, att Alvis låter dem använda ett äldre ord för drycken.

Man kan nu slutligen fråga hvad anledningen kan vara, att vi påtagligen relativt sent fått ett alldeles nytt ord *öl*, engelska *ale*, ersättande det gamla *biorr*.

Man kan generellt antaga, att utbytet af ett visst namn på en vara mot ett alldeles nytt beror på tillkomsten af en ny teknik för varans framställande. Så har t. ex. det gamla ordet *vitriololja*, som framställes af vitriol, utbytt mot *svafvelsyra* som framställes af svavel. Då talgen förädlades till en vara användbar för smör, fick den ett nytt namn *margarin*. På samma sätt ha vi olika namn på lervaror, såsom *majolika*, *fajans*, *stengods* m. fl., hvart och ett motsvarande en bestämd kvalitet.

Såsom jag förut anført, framställdes maltdrycker ursprungligen enligt hvad man kunde kalla den sura metoden, hvarvid mäsken ofta ej koktes. Den så erhållna drycken hade ingen vörtsmak, kändes ej färsk och behöfde ej lagras. Däremot var det uppenbart att, äfven om den silades, kunde den ej tillnärmelsevis fås klar.

Det har uppenbarligen varit sträfvan efter att framställa en malt-dryck som vore lika klar som vinet, som ledt till uppfinningen af det moderna ölet. Detta måste hafva skett genom användandet af en jäst som var i det väsentliga fri från mjölksyreferment, vare sig nu denna jäst efter hand framgått af den gamla öljästen eller den härrört från vinjästen. Men dessutom behöfdes ett klarningsmedel för vörten och därtill en lagring af färskölet.

Det är sålunda påtagligt, att denna metod kunde ej gärna tänkas

hafva kommit i något allmännare bruk, förrän man hade träfat och tunnor.

Under det nu emellertid drycken, enligt den gamla sura metoden tillverkad, ej hade något behof af särskilda tillsatser, blef förhållandet helt annat vid arbete med den nyare söta metoden. Drycken blef för söt och smaken icke tilltalande. Det behöfdes tillsatser för att motverka detta. Längre var tekniken famlande. Man använde pors och åtskilliga andra beska saker, tills man slutligen hamnade vid *humlen*, som började sin världseröfrande bana omkring år 1000. Man behöfde nu ett nytt namn för en vara af väsentligen annan kvalitet än man dittills haft. Detta nya namn tro vi har varit *öl* under den gamla anglosachsiska formen *ealu* eller *alu*.

Hvad betydelsen af ordet *öl* beträffar, så ha filologerna antagit, att det har sammanhang med latinska ordet *alumen* (alun), som skulle antyda de ursprungliga tillsatsernas skarpa smak. Det är emellertid svårt att förstå, att man i namnet på en maltdryck gifvit erinran om ämnet alun som äfven i mycket små mängder löst i vatten gifver detta en ytterst skarp och frän smak, helst alun var ett ända sedan den antika romartiden mycket bekant ämne. Snarare vill man då tänka på grekiska ordet *aleuron*, som betyder hvetemjöl, näring eller det latinska *alo*, däraf *alimentum*, näringsmedel, helst framställningssättet för det moderna ölet sannolikt är en klosteruppfinding och i klostren var kännedomen om de klassiska språken allmän. Ordet *öl* finnes äfven på tyskt område i det fornsachsiska *alu-fat* = ölfat. Från Tyskland har det lånats af Slaverna under formen *olu* och af Litauerne under formen *olus*. I England användes både *beer* och *ale*, det förra företrädesvis för tunnare maltdrycker, t. ex. *smallbeer*, *gingerbeer*. Häre synes ligga en kvarlefva af det ursprungliga förhållandet att *ale* angaf en bättre vara. I Tyskland åter har någon form motsvarande ordet *öl* ej vunnit burskap och väl ej heller kunnat det, då tyska ordet *öl* betyder *olja*.

Under medeltiden strömmade all barmhärtighets gåfvor till de andliga stiftelserna, klostren. Dessa hade många människor att föda och kläda. Det är därför intet under, att ölet var för dem af största vikt och det ej blott som konsumenter utan äfven som producenter. Liksom under denna tid klostren voro de, som hade de bästa vinerna, var det ock de som beredde det bästa ölet (*klosterbier*). Om än *humle* omtalas i skrifterna redan år 768 i Frankrike och humlegårdar (*humuloria*) på 800-talet i Freising i Bayern, har dock synbarligen kännedomen om densamma och dess odling endast långsamt fortskridit. En af anledningarne hertill synes ha varit, att vissa adliga stiftelser i Tyskland fått ett monopol på tillverkningen och försäljningen af en komposition

kallad *gruit* som skulle meddela ölet den behöfliga klarheten och beskan. Man känner ej dess sammansättning, men troligt är att *pors* ingick däri. Då *gruit* antagligen enligt Grimms tyska ordbok är samma ord som *grütze*, gröt, har det tydligen varit ett växtextrakt.

Detta extrakt måste ha innehållit garfsyra för vörtens klarning, möjligen härrörande från *pors* (*myrica gale*), ett bitterämne som man antager från *rölleka* (*achillea millifolium*), och en aromgivande beståndsdel möjligen af *sumppors* (*ledum palustre*.) Möjligt är ju ock, att *humle* äfven användts vid extraktets beredning. För öfrigt låg det i tidens smak att starkt krydda både mat och dryck.

Detta *gruitbier* spelade en tid en betydande roll åtminstone i norra Tyskland och synes på sin tid ha haft ett lika stort renommé som det Bayerska ölet i nutiden.

Emellertid måste ju efter hand humlens fördelar såsom enbar tillsats till ölet göra sig gällande, då ju denna innehåller både garfsyra-bitterämne och aromatiska beståndsdelar.

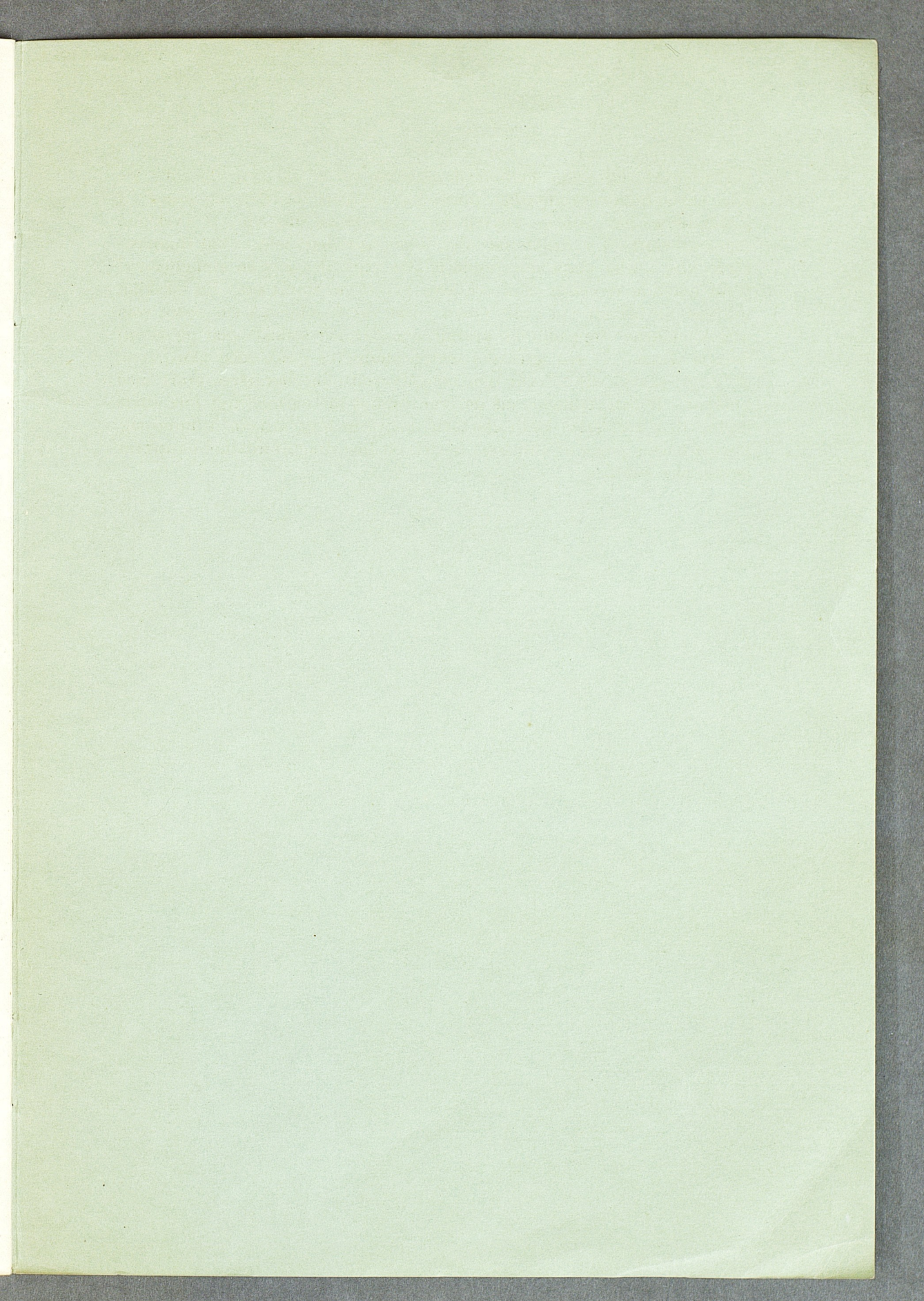
Redan i Upplandslagen af år 1293 omnämnes *humle* såsom en beskattningsbar artikel, som antagligen först införts till de på 1100-talet anlagda klostren. I de till nutiden bevarade uppgifterna på kostnaderna vid begrafningen i Uppsala domkyrka af Upplandslagmannen Birger Persson, den heliga Birgittas fader, år 1328 upptages bland annat »humulus, mirtus et IV lb zucare pro 31 marcis» (humle, pors och 4 skålpund socker för 31 mark penningar.) Då på den tiden en »svår engelsk rosenobel» (= 1 pd sterling) var i värde ungefär lika med 4 mk penningar, har 1 mk penningar innehållit ungefär så mycket silfver som 4 $\frac{1}{2}$ kr. Penningvärdet var då omkring 10 ggr. större än nu före världskriget. 31 mk var sålunda i nutida myntvärde = 1,400 kr. Totalkostnaderna för begrafningen voro 275 mk = i nutida mynt cirka 16,000 kr.

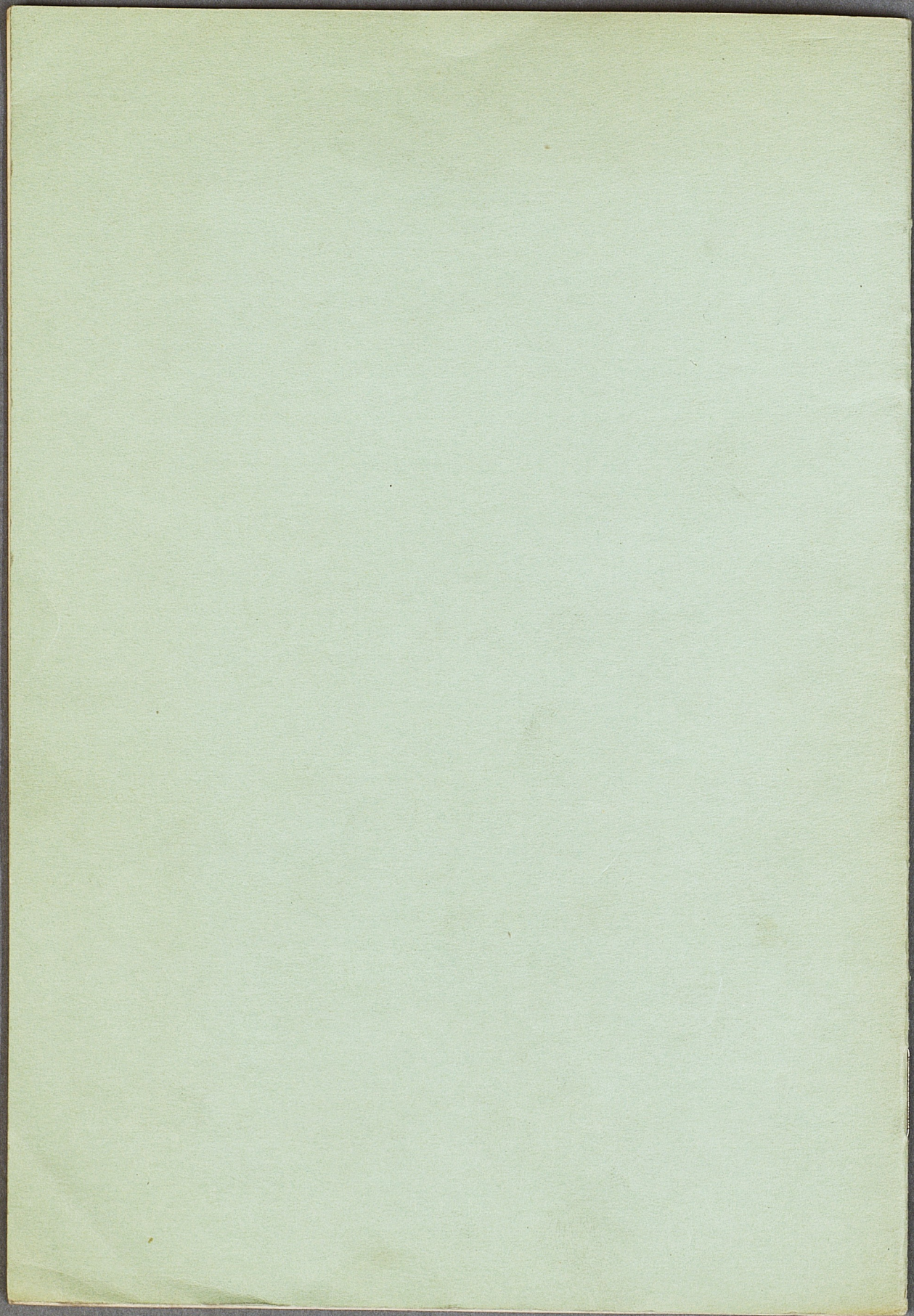
Ännu vid denna tid förekomma sålunda humle och pors samtidigt. I Kalmar recess af år 1474 föreskrefs emellertid, att hvarje hemman skulle hålla en humlegård på minst 200 stänger. Därmed synes sålunda porsens tid vara slut.

Vårt *jäsa* heter på grekiska *zeo*, och är enligt filologerna samma ord som kan spåras ända till sanskrit. Enligt Passows grekiska lexikon ligger antagligen ordet *zeo* till grund för ordet *zyme*, som betyder *jäst* (jfr *zymologi*, *enzym*). På latin heter jäst *fermentum* af *ferveo* = *jäsa*. Det dansk-skånska ordet *bärma* är enligt filologerna samma ord som *fermentum*. Ordet finnes ock i anglosachsiska under formen *beorma*.

Slutligen må nämnas att Romarna hade ett ord, som motsvarar vårt ord *dricka*, nämligen *posca*, som anses vara bildadt af *potare*, dricka. Ordet har ursprungligen helt generellt betydtt *dryck* och sedan liksom vårt *dricka* specialiserats till att beteckna en folklig lätt dryck, om hvars

beskaffenhet det enda man med säkerhet vet är att den var sur. På alla expeditioner skulle den romerska soldaten medföra sin *posca*. I vinländerna har *poscan* tvifvelsutan utgjorts af surt vin. I Tyskland säger arbetaren i vintrakterna »der Wein muss hart sein.» När Romarne förde krig i icke vinproducerande länder utgjordes *poscan* antagligen af förut nämnda *cerevisia*, som ock som vi sett var starkt sur. Ett särskildt intresse är fästadt vid ordet *posca*. Det var nämligen i sin *posca* som krigsknektarne doppade en svamp och därmed läskade den på korset döende Jesus. I den grekiska texten återgifves *posca* med *oxos*, syra, af *oxys*, skarpt sur. I vår nya bibelöfversättning återgifves ordet med *ättikvin*. Renan omtalar, att det var vanligt att barmhärtigt folk sökte lindra den korsfästes kvalfulla törst, men om inga sådana infunno sig, köptes härför *posca* af allmänna medel; ett litet drag af mildhet i antikens barbariska straff.





www.books2ebooks.eu