

x & A

31

N.M.S Vägledn
Tillf. utst. 1935

NORDISKA MUSEET

Brygd

Utställning

anordnad med anledning av

SVENSKA BRYGGARE-
FÖRENINGENS

halvsekeljubileum



STOCKHOLM 1935



Nordiska museets
bibliotek

N.M.:s

Vägledn

Ex. A

UTLÅNAS EJ

[STOCKHOLM]

NORDISKA MUSEET

BRYGD

Utställning anordnad med
anledning av
SVENSKA BRYGGAREFÖRENINGENS
HALVSEKELJUBILEUM

STOCKHOLM 1935



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Företal	3
Ölet. En kulturhistorisk översikt	5
Brygden	15
Ämbetet	20
Dryckeskärnen	24
Hantverket — Industrien	30
Avbildningar	41

Stockholm 1935 - Nordisk Rotogravyr

FÖRETAL

Denna utställning, helt bekostad av Svenska Bryggareföreningen, utgör ett led i det givande samarbete, som på många punkter äger rum mellan nutida kulturhistorisk forskning och modern yrkesutövning. Nordiska museets önskan att vara ett levande museum befrämjas i hög grad av dylik växelverkan. I detta fall är det för Nordiska museet en dubbel glädje att kunna öppna sina lokaler, då bland utställningens tillskyndare befinner sig en institution, som tillika är en av museets största donatorer. Det var nämligen Aktiebolaget Stockholms Bryggerier, som nyligen skänkte den elektriska belysning i museet, vilken ej minst vid en utställning som denna är så nödvändig för att göra full rättvisa åt föremålens karaktär.

Initiativtagaren till utställningen, disponenten för Södertälje Bryggeri Aktiebolag Sten Simonsson, har med aldrig svikande intresse deltagit i arbetet tillsammans med Nor-

diska museets tjänstemän, och det är i väsentlig grad tack vare hans medverkan utställningen kunnat erhålla en så fyllig karaktär. Härtill bidra också de viktiga föremål och bilder, varmed Tekniska museet genom benägen medverkan av intendenten Torsten Althin låtit sig representera.

Stockholm i augusti 1935.

Andreas Lindblom.

ÖLET

De olika drycker, som kallas öl, ha alla det gemensamt, att den förnämsta ingrediensen vid deras tillverkning är malt, förfärdigat av det ena eller det andra sädeslaget. Det framgår härav att ölet endast kunnat uppstå hos ett sädesodlande folk, och att drycken näppeligen kunnat få större utbredning utanför kulturer med en jordbrukande befolkning. Ser man hur vid utbredning ölet fått hos denna all världen över, måste man antaga att drycken uppfunnits redan på ett mycket tidigt stadium i sädesodlingens historia. Det är heller icke omöjligt att andra liknande produkter, främst vinet, först blivit tillverkade efter mönster av den äldre drycken.

Dock har givetvis även ölet haft sina föregångare. Man måste sålunda tänka sig, att här uppe i Norden en dryck som björklaken, under savtiden tappad från de växande träden, använts redan innan sädesodlingen och med den också färdigheten att tillverka öl nådde oss vid stenålderns slut eller under tidig bronsålder. Också senare har ölet och dess användning varit nära förknippade med de bygder, där jordbruket spelat en huvudroll och där råmaterial därför varit lättillgängligt. I många delar av vårt land, framför allt i Nordsverige, har man praktiskt taget levat i avsaknad av ölet ända fram emot våra dagar. I stället fick man reda

sig med andra drycker, främst kanske den vattenblandade och lätt surnade mjölken, kallad »valla» eller »blanda», en urgammal och primitiv produkt, som måhända kan sammanhänga med de jästa drycker, tillverkade av mjölk, som förekomma hos andra boskapsskötande folk.

Redan från förhistorisk tid äga vi om också inte ännu från vårt eget land klara vittnesbörd om ölets art och dess ställning inom kulturen. I Danmark framkom för nu något mer än ett decennium sedan ett fynd, som i detta sammanhang äger sitt stora intresse. I en ekkista med ett kvinnolik från bronsåldern, uppgrävd vid Egtved på Jylland, fann man nämligen vid en vetenskaplig undersökning från danska nationalmuseet också en näverask, som varit fylld med ett slags öl, tillverkat av vete, lingon eller tranbär, honung samt möjligen även pors. Man kan kalla denna dryck ett mellanting mellan öl och fruktvin, men tillsatsen av pors motsvarar i själva verket närmast den humle, som i senare tider använts för att skänka en aromatisk smak åt den färdiga drycken. Fyndet från Egtved härstammar, som antytts, från den äldre bronsåldern. Redan tidigare hade man vid undersökning av några horn från romersk järnålder funna vid Juellinge på Lolland kunnat konstatera en liknande dryck; maltsäden var dock här korn. Måhända ännu intressantare äro vissa iakttagelser, som helt nyligen blivit gjorda i Tyskland. Här har man utfört synnerligen ingående undersökningar av innehållet i två dryckeshorn från första århundradet e. Kr. Också här kunde man konstatera att ölet varit tillsatt med honung. Det förefaller i själva verket möjligt att det mjöd, som så ofta omnämnes i skildringar av vår forntid, i många fall utgjordes av dylikt öl,

tillsatt med honung, och icke såsom man antagit var tillverkat enbart av honung och vatten.

Det är helt naturligt, att metoderna för tillverkningen av ölet måste ha avsevärt skiftat under tidernas lopp. I sydligare länder kan man klart urskilja en period, då man ännu icke kände till konsten att mälta utan omedelbart tillverkade drycken av den torkade säden. Kornen kommo då fortfarande att bli kvar i drycken, och man måste vid förtärandet begagna sig av sugrör för att inte få in dem i munnen. Huruvida vi också här uppe i Norden haft motsvarande förhållanden låter sig icke med säkerhet avgöra. Så som vi känna ölbrygden genom äldre dokument och levande folktradition ter den sig tämligen ensartad med variationer endast i detaljerna. I de stora dragen skiljer den sig icke heller från modern öltillverkning, om också denna i fråga om hygien och förmåga att ta hela tillverkningsproceduren i sin hand höjer sig himmelsvitt över den gamla hembrygden. Man kan emellertid misstänka, att denna senare i en äldre tid tagit intryck också av mera hantverksmässig öltillverkning. Särskilt vill man i detta sammanhang tänka på den yrkesmässiga drift, som redan under medeltiden förekom i de svenska städerna, och som väl helt säkert hade sina förebilder i den redan länge blomstrande motsvarande tillverkningen i de nordtyska städerna. Att Tyskland då som senare var föregångslandet på detta område framgår med all tydlighet av den omfattande import, som ägde rum av olika utländska ölsorter, med namn sådana som Pryssing (från Danzig), Sundiskt öl (från Stralsund), Lybskt fatöl, Rostocker öl, Pommerskt mjöd etc.

Av källorna får man ibland ett bestämt intryck av hur

betydande skillnaden var mellan det svenska ölet och dessa importerade dryckesvaror, som väl snarast för det allmänna medvetandet hade den karaktär som vinerna äga i våra dagar. Det är icke möjligt att tänka sig, att icke också tillverkningsmetoderna skulle ha gjort intryck på de svenska yrkesbröderna, och att icke tillverkningen även ute på landsbygden så småningom skulle ha påverkats av de rationellare metoderna, som på detta sätt kommo i bruk. Det förefaller av samma omständigheter troligt, att de bryggmetoder, som ännu vid förra århundradets mitt voro gängse hos bönderna i själva verket ganska väl återspegla det sätt, på vilket man i låt oss säga 1400-talets Stockholm tillverkade det »svenska ölet».

En hastig skildring av ölbrygd torde här vara på sin plats. Det vanligaste råmaterialet för malttillverkning har städse varit kornet, ehuru man ej sällan uppblandade det också med råg. Särskilt i Västsverige, såsom i Värmland, har man på sina håll använt havre som mälsäd. Med kornet var detta sädesslag icke jämförbart och Carl von Linné antecknar dessutom, att »havremalten giver mycket litet dricka». I detta fall överensstämma förhållandena nära med dem, som rådde i stora delar av Norge, där man i äldre tid för tillverkningen av det öl, som ingick i de kyrkliga pålagorna, fick lov att odla korn på en särskild liten jordlapp. Mycket stora anspråk ställdes på sädens kvalitet, och på 1700-talet händer det mången gång, att de topografiska författarna anteckna vissa trakter såsom i hög grad ägnade för odling av korn, särskilt lämpat för malttillverkning. Sedan säden under ett par dagar blötts eller, som det hette, stöpts i ett laggkäril med vatten upplades den i ett torkhus för att mältas.

Särskilda hus, avsedda för mältans torkning, ha under namn av kölnor varit vanliga i flera svenska landskap men äro väl där att betrakta som en under 1700-talet inkommen nyhet. Eljest har särskilt badstugan kommit i bruk vid mältningen på samma sätt som den också användes vid linberedningen. Mältan upplades i en hög på en särskild lave, varefter man eldade försiktigt tills man erhöll en temperatur, som var lämpad för sädens groning. Sädeshögen, den s. k. mältan, måste noga efterses, så att den icke blev för varm och vändes även. Efter någon tid, när säden ordentligt grott, så att grodden trängt fram ur kornen, upphettades mältan ytterligare genom ångbildning och utbreddes sedan i ett tunt skikt på en spjällave, där det fick långsamt torka. Genom att för natten lägga i askan en sur björkkubbe åstadkom man rökbildning, som ansågs skydda maltet mot surning. Beträffande torkningen kunna dock förhållandena skifta betydligt i olika bygder. Från Skåne har Anders Tidström 1756 antecknat, att man här städse använde »orökt malt, men på sina ställen hade de kakelugn i kölnan att ingen rök må röra maltet. Vindtorkat malt ger vitt dricka.» Mältningen i sin helhet tog ofta flera veckor och var ett krävande arbete, som fordrade ständig påpasslighet för att icke maltet skulle taga skada. Under primitivare förhållanden eller när det endast gällde en mindre kvantitet kunde mältningen emellertid ske inomhus med hjälp av bakugnen, varvid mältan ofta fick ligga på stuggolvet.

Vid själva brygden tillgick så, att man lade det malda maltet i ett kar eller en så och åstadkom en dekokt genom att slå över maltet med varmt vatten. Sedan det hela uppvärmts, silades det genom en rostbytta, ett käril som var fyllt

med halm, lagd på korslagda trästickor. Ur rostbyttan, som har hål i botten, rinner den silade dekokten ner i ett kärl, som står inunder. Vätskan kallas nu vört, kokas och får svalna. Under tiden kokar man humle till lag, som blandas i vörten, varefter jästen ilägges. För att skydda ölet från att bli för hastigt avkyllt måste man sedan breda ett kläde eller en fäll över själva jäskaret. Sedan vörten börjat jäsa, silas den följande dag på dryckestunnan, som därefter slås igen och tätas. Jäsandet måste emellertid ske med viss måtta, då för stark jäsning gjorde drycken sur. Sådan stark jäsning undvek man genom att icke hålla temperaturen i rummet för hög. Var vörten åter för kall, så att den inte ville jäsa, uppvärmdes den helt primitivt med heta stenar eller t. ex. med ett glödgat stryklod, som sänktes ned i karet.

Ett huvudmoment i ölberedningen var givetvis tillsättandet av humle, som gav ölet dess aromatiska smak och tillika gjorde det hållbarare. Under hela nyare tiden finna vi också att humle spelar en betydande roll i svensk hushållning — i själva verket fanns laglig skyldighet att odla humle vid varje bondgård ända till år 1860. Nationalekonomiskt var denna bestämmelse förorsakad av de betydande utgifter, som man hade för den eljest importerade varan. Humle synes dock icke, om vi gå ännu längre tillbaka i tiden, ha spelat samma roll som senare. De finnas t. o. m., som anse att humlen först under äldre medeltid kom att spela någon större roll vid ölbrygden på våra breddgrader. Dock funnos, som vi redan sett, redan tidigare ersättare till humlen, som i större eller mindre grad delade dess egenskaper. Några av dem funno användning också i långt senare tid. Så var speciellt förhållandet med porsen, som värderades högt som

ingrediens i ölet på grund av sina rusgivande egenskaper. Man använde på liknande sätt malört; att även andra sådana ölkryddor voro i bruk framgår bl. a. av prosten Osbecks uppgift från södra Halland år 1796: »Att göra gästerna så mycket mer lustiga lägga en del pors i ölet, ja i fordom tid skall ock av några ha lagts tobak på både öl och brännevin».

Ett svårt problem i samband med brygden var jästens konserverande mellan de olika tillfällena. Till skillnad från de flesta nu brukade ölsorterna var det öl som i äldre tid användes överjäst, d. v. s. jästen steg vid jäsningen som en fradga upp till ytan och måste då tillvaratagas genom skumning. Underjästen, som sjunker till botten, och som i våra dagar är det mest anlitade jäsningsfermentet, ansågs då oanvändbar för detta ändamål och tillvaratogs på sin höjd för att användas vid bak. På sina håll förvarades sedan den tillvaratagna bryggjästen i en skål eller burk, men riskerna voro stora att den surnade. Ett vanligare och mera primitivt sätt var att i stället uppsamla jästen antingen på en halmkrans eller några riskvistar, som doppades i jästen. Man kunde också ha en särskild för ändamålet tillverkad liten kubbe av björk med barken kvarsittande. Jästen samlade sig då på ytan och trängde även in i träet. En sådan jästkubbe kunde liksom den nämnda jästkransen komma till användning i flera hushåll och lånades gärna från den ena gården till den andra.

Dessa korta antydningar om öltillverkningen sådan den tills helt nyligen har kunnat studeras i den levande traditionen illustreras på utställningen av en särskild avdelning med föremål. Senare ha metoderna, som vi alla veta, nått

en hög grad av fullkomning. Yrkesutövare, som uteslutande sysslade med öltillverkning, ha, som förut antytts, redan förekommit i de medeltida städerna. Märkligt nog var det emellertid här i Sverige kvinnor, som ännu långt in på 1500-talet utövade yrket. Så stadgas i en arbetstaxa från Stockholm för år 1546 om bryggerskelön, att bryggerskan skall ha 3 öre för en brygd öl »och ingen ölkanna dessutom som hon hittills har fått». Hennes medhjälperska fick 1 öre för brygden. Först senare var det tydligen som manliga bryggare började ägna sig åt verksamheten. Redan år 1615 tillkommer emellertid i Stockholm ett bryggarämbete för vilket då utfärdas ett kungligt privilegiebrev.

Framför allt var det som ovan sagts i de egentliga sädesbygderna, som ölet tidigt fick en dominerande roll. Man kan också tydligt urskilja hur ölet i första hand vinner hemortsrätt i södra Sverige, medan det först långt senare kommer i allmänt bruk norr ut i landet. Ett undantag utgöra likväl städerna, där öl som måltidsdryck mycket tidigt vann insteg, säkerligen till en del beroende på svårigheterna att här erhålla mjölk. I en stad som Stockholm kunde borgarna endast hålla en mycket begränsad boskapsstock och ölet fick i stor utsträckning ersätta vad man fick sakna av animalisk dryck.

Också beträffande dryckeskärlden kan man se bestämda motsättningar mellan de norra och södra delarna av landet. Medan i Nordsverige mycket primitiva former, såsom enkla koppar, skurna ur massiva trästycken eller träknotor, länge spelat huvudrollen, finner man redan under medeltiden söderut i landet, att de svarvade träkärlen blivit synnerligen populära. Svarvtekniken når oss från den europeiska kon-

tingenten, och de svarvade kärlden synas till en början framför allt ha hört hemma bland de högre samhällsklasserna. I Sverige ha vi förhållandevis många sådana svarvade träkärl bevarade, vilka med sin praktfullt prunkande röda färg och sina diskreta medeltidsartade ornament ge en omedelbar känsla av festens glädje. Redan från 1500-talet äga vi också litterära vittnesbörd om, hur vissa bygder voro kända för sin tillverkning av sådana föremål. Det gäller här i mycket hög grad en ganska specifik svensk utveckling med en formvärld, som många gånger saknar motsvarighet i andra länder. Hit höra framför allt de säregna kåsorna, måhända ett slags groteska förstoringar av de små, låga kärll av något besläktad form, som även de under namn av kåsor äro bekanta från övre Dalarna. Däremot synas horn som dryckeskärl i vårt land icke ha spelat en så framträdande roll.

Redan tidigt under nyare tid når oss emellertid genom utländsk påverkan en mycket stor variation av dryckeskärl i skilda former och av växlande material. Det är märkligt att se, hur skilda bygder gärna specialiserade sig på ett visst slag, beroende än på närheten till tillverkningsorten, än åter på relativiteten i bygdens ekonomiska välstånd. När Carl von Linné vistades i Dalarnas bergslag år 1734 observerade han, som från sin småländska hembygd var väl bekant med dryckeskärl av tenn, hur bergsmännen här i stället hade sådana av koppar: »hos alla bergsmän finnas stora koppar, inuti förtente, rödfärgade utan: varföre de ock i Falun och där omkring heta röda secretairen, annorstädes Petrus». På utställningen äro alla olika former också av silver- och glaskärl relativt rikt representerade. Bland dem finnas många praktfullt utstyrda exemplar med rika inskriptioner.

Bakgrunden till den omsorg, som ägnades åt utformningen av dryckeskärilen, bör sökas i deras speciella ställning inom livsföringen. Ölet var ej blott, eller snarast endast i mindre utsträckning, en måltidsdryck. I stället var drycken nära förknippad med de festliga tillfällena i livet, vare sig det gällde en av familjelivets högtider eller ett arbetsöl, med vilket man avslutade ett gemensamhetsarbete av ena eller andra slaget. Det är karakteristiskt att många av dessa tillfällen just fått namn, som äro förknippade med öl-drickning. Alla känna vi benämningar som barnsöl, gravöl och även taklagsöl, köröl (då man hjälpte varandra att köra hem timmer eller dyl. från skogen) etc. Ofta möter man också andra hithörande benämningar, bl. a. sådana som sluta på »kanna», även här rimligen att tolka som ölkanna. När man ser denna nästan rituella ställning, som ölet intager i en senare tids liv, framför allt hos vår bondebefolkning, drar man sig till minnes att ölet, efter vad vi tro oss veta, redan under forntiden spelade en roll också i de religiösa riterna. Den rollen behöll det även under medeltiden, då drycken vann stor användning i samband med den skål-drickning som var så populär inom de medeltida gillena. Sådana gillen, ett slags sällskapliga sammanslutningar, som även tyckas ha tjänat som sjuk- och begravningskassor, förekommo ej endast i städerna. I många landskap hade nästan varje socken sitt eget gille, och man kan därför förstå hur liknande dryckessedvänjor kunnat fortplantas ända ned i förra århundradet i flera avlägsna och isolerade bygder. Så är t. ex. fallet med de nedan skildrade ceremonierna från Västergötland och Dalarna.

Gösta Berg

BRYGDEN

(Tvärgången.)

Id de olika väggfälten åskådliggöras med föremål och bilder de skilda momenten i arbetsproceduren. Framställningen är dock av naturliga skäl endast schematisk. Både redskap och arbetsmetoder ha växlat i skilda delar av landet och även tillvägagångssättet har varierat för olika kvantitet och kvalitet öl. — I texten ha utställda föremål markerats med kursiv stil.

Från korn till malt.

Till en »mälta» togs ofta *en tunna korn*, som kunde inblandas med *två kappar råg*. Denna kvantitet återfinnes i de båda utställda kubiska rymdmåtten, krönta och kontrollerade 1737 och 1777. »Mältesäden» skulle först »stöpas», d. v. s. läggas i blöt i det i hörnet utställda »stöpkaret». Här omrördes det med ett »roder» och stod kvar i karet något dygn. Därefter breddes säden ut på ett golv eller i lådor, »ollor», där den fick ligga och gro till »grön malt». Den fuktades och skyfflades under tiden. I stället för stöpkar har också använts *malttråg* och ett sådant är utställt från Dalarna. Även under groningen låg säden kvar i ett dylikt tråg.

När kornet efter några dagar »ålat sig», d. v. s. börjat skjuta ut rotgroddar, skulle groningen avbrytas genom torkning, som ofta skedde i särskilt för detta ändamål uppförda hus, »kölnor». Den utställda modellen visar en kölna i två våningar från Nössemarks socken, Dalsland. I undre våningen, som har ingång på baksidan, är uppförd en gråstensugn för eldning, i övre våningen finnas lavar för maltets torkning. Såsom framgår av fotografierna på den motsatta väggen ha kölnorna haft ett växlande utseende i olika bygder. Där man ej haft en särskild byggnad för malttorkning, har bastun i stället tagits i bruk för ändamålet. Till vänster om modellen utställas ett par *rakor* och en kort *räfsa*, med vilka redskap maltet jämnats och omrörts under torkningen. Det färdiga maltet förvarades i »maltbingar» eller i *säckar*.

När man skulle brygga, maldes så mycket malt som gick åt för gången. Brygdens storlek räknades ofta efter kvantiteten malt: så och så många kappar eller skäppor eller kanske rent av en halvtunna. Malningen skedde i allmänhet på en *handkvarn*, som drogs antingen med ett litet handtag, såsom på den utställda kvarnen, eller med en vev fastgjord i taket, såsom synes på fotografiet ovanför. På Olaus Magnus utställda teckning, som visar olika detaljer av maltberedning, avbildas en vattendriven kvarn.

De utställda modellerna tillhöra Göteborgs museum.

Från malt till vört.

I »*syftekaret*» överhälldes det krossade maltet med hett vatten, »mäskades» med ett *roder*, övertäcktes och fick stå »att sötma». Den tunna gröt, som man nu fått, utspäddes sedan med kokande vatten och östes över i »rostekaret».

Detta iordningställdes på följande sätt. På bottnen lades ett par varv pinnar, häröver placerades en halmkrans eller knippen av havrehalm och överst breddes ett tunt lager halm. Pinnarna kallades »*rosteträ*», och en uppsättning sådana från Västergötland ligger utställd på bordsstolen. Ovanför dessa hänger en »*rostekrans*» från Småland. Massan i syftekaret östes upp i rostekaret och genom halmen filtrerades »mäskan» ifrån, och vätskan rann såsom »vört» ned i en under »*svinckan*» ställd *så*. Filtringen skedde dock även på annat sätt. Det på väggen upphängda »*mäsksället*» från Dalarna har antagligen använts för detta ändamål vid mindre och kanske mera tillfällig brygd. På golvet står en »*mäskstöt*» från Dalsland.

På de båda fotografierna av brygd användes ett rostekar, som placerats på en bänk.

För kokning av vatten och vört användes stora *grytor* eller *kittlar*. På mängden av det tillsatta vattnet berodde ölets styrka. Det säges t. ex. från Småland, att man fick 18 kannor (= c:a 50 liter) vört efter skäppan (= c:a 30 liter) malt, om ölet skulle bli gott och starkt. Den i kopia utställda *mätstickan* från Småland har använts att i en inmurad kittel mäta mängden av vört och vatten. Den så, i vilken vörten uppsamlades, bars i en *såstång* till jäskaret.

Det här beskrivna arbetet försiggick i gårdens kök eller i ett särskilt brygghus. Nordiska museet har hittills icke haft möjlighet att anordna en permanent utställning av brygd och därtill hörande redskap. I högsta grad önskvärt vore därför att kunna komplettera någon av Skansens gårdar med ett brygghus. På väggfältet till vänster finnes bl. a. en teck-

ning, som visar Skansens bergsmansgård, utökad med en byggnad inrymmande bryggghus och bagarstuga.

Från vört till öl.

Ölet fick inte minst sin smak genom tillsatsen av humle. De båda bilderna på väggen mittemot trappan och på ömse sidor om *kornsnesen* och *humlestängerna* återge scener från humleplockning i Södermanland enligt målningar av J. V. Wallander. Den utställda *tunnan* har använts till förvaring av torkad humle. Vid brygden kokades humlen ofta i en särskild gryta, varefter spadet genom en flätad *humlesil* hölls i vörten. Före humlen användes *pors* och *skvattram* för smaksättningen. Dessa växter ha ej heller varit okända i senare tid för ändamålet.

När vörten i *jäskaret* blivit ljum — temperaturen kontrollerades genom att sticka handen ned i vätskan — tillsattes jäst. Denna har kunnat förvarats från brygd till brygd i en laggad »*jästbutt*» eller i en *kruka* av lergods. Man kunde också dränka in en »*jästkrans*» av halm eller *jästkubb* av trä med jäst och på det sättet förvara den i torkad form. Vid brygden sänktes dessa föremål ned i jäskaret. Jästen har även förvarats inbakad i *jästkakor*, som löstes upp och blandades i vörten. Hade vörten hunnit avkylas för mycket, så att den ej jäste, uppvärmdes den genom att upphettade *stryklod* nedsänktes. Från Uppland utställes ett särskilt redskap för detta ändamål, nämligen en lång *slevformad hållare*, med vilken en »*mältkula*» av järn lades ned i karet. Skummet, som bildades under jäsningsen togs bort med

en stor *träslöv*. När det slutade att »bubbla», var jäsningsen över och ölet färdigt.

På den efter Olaus Magnus återgivna bilden ser man en rad jäskar i förgrunden.

Ölet tappas.

Från jäskaret östes ölet över i förvaringskärlen, *tunnor* eller *ståndor*. Dessa liksom alla bryggkärl rengjordes omsorgsfullt före varje brygd med lag, kokt på *ene*. Vid tappningen användes *tunntrattar* och ölet kunde ösas med en *stäva*. Tunnorna voro i källaren placerade på *tunnstolar*. Vid utställningsrummets gavelfält äro uppsatta en rad *svickor* med *tappar*. Här synes även *tunnlås*, som bestod av en tapp, som insattes i svickan och ej kunde borttagas utan med sin nyckel. Från källaren hämtades ölet upp i kärl av olika slag och sådana finnas i ett annat rum tillsammans med dryckeskärlen. Den *kopparspann* och *bytta*, som här äro utställda, ha använts till att förvara dricka i under arbete på åker och äng.

Hos en tunnbindare.

De kärl, som användes för ölets beredning och förvaring, voro vanligen laggade. Här utställes en del verktyg från en tunnbindareverkstad i Enköping samt några bilder från en tunnbindareverkstad i Hudiksvall, visande ett gammalt hantverk med delvis mycket ålderdomliga verktyg och arbetsmetoder.

Stavarna till en tunna, vanligen av ek, bearbetas med bandkniv, utsidan med »*rättniven*», insidan med »*krumkniv*». Virket fasthålls härvid i *täljbänken*. För att få fram

fogens rätta ställning, d. v. s. riktig vinkel vid kanterna, användes *mall*. Kanten hyvlas på *handbommen*, en stor opp och nedvänd hyvel. De färdiga stavarna resas i beslagsband, varefter tunnan vändes, så att de fria ändarna komma opp. Med en »*surr*» dragas dessa samman, allt under det de fuktas med våta trasor, »läskas». Tunnan ställes nu över ett rör, i vilket eldas med spånor, så att virket blir varmt och uppmjukat. Nu krängas järnbanden på, och med en »*krös*» göres skårorna för bottnarna. Med *passaren* ritas botten upp, sågas till och kantputsas med *hyvel*. Då bottnarna skola inpassas, lossas banden och drivas sedan åter ned med *däxel* och *drivring*. Efter en sista avputsning borras slutligen sprundhålet och tunnan är färdig.

ÄMBETET

(Mittrummet.)

Under skråtiden före 1846 voro bryggarna sammanslutna till organisationer lydande under skråväsendet liksom de övriga yrkesutövarna i städerna.

I fonden i det mittre rummet på utställningen utställes en interiör, avsedd att visa bryggarmästarnas samlingslokal under en av de fyra årliga sammankomsterna eller kvartalen inom mästarnas skråorganisation, ämbetet. Föremålen genom sin art karakteristiska för ämbetets båda egenskaper av allvarlig och nyttobetonad yrkessammanslutning och glad brödraförening, äro samtliga hämtade från ämbetet i Stockholm.

Mitt på bordet står ämbetets låda från 1600-talets mitt, en symbol för brödernas gemenskap, öppen medan sammanträdet pågår. För dess öppnande behövdes tre nycklar, vilka innehades av åldermannen och två av bisittarna. Öppnandet skedde endast vid kvartalen. Lådan innehöll kassorna, protokollsböcker, in- och utskrivningsbok för lärpojckarna samt skrån, en bok med de av konungen fastställda privilegierna och ordningsföreskrifterna. Under sammankomsten låg denna framför åldermannen, då den vid varje kvartal skulle uppläsas för medlemmarna. Åldermannens plats angives också av klubban, tecknet för hans ordförandevärdighet och ämbetets båda sigill. Runt bordet sutto sedan de övriga bröderna i rangordning med den som myndigheternas representant närvarande rådmannen och bisittarna närmast åldermannen och den sist antagne mästaren, ungbrodern, längst ned vid bordsändan. Ungbrodern skulle gå de övriga bröderna tillhanda. Han kallade till sammanträdena och han skulle under äldsta tid hålla ämbetets vapen, deras »stycken» och »rör», i stånd. Under kvartalen avhandlades viktiga ärenden rörande det gemensamma bästa och avdömdes inbördes tvistigheter. Protokollet fördes av en av stadens skrivare, kallad notarius, vilken hade sin plats vid ett särskilt bord, eftersom han icke hörde till ämbetet.

Framför åldermannen skulle också stå en dryckespokal, välkomman, jämte lådan den viktigaste tillhörigheten inom ämbetet. Representerade lådan sällskapet allvarliga sida, var välkomman representanten för den glada egenskapen av sällskapsförening. Ur välkomman dracks emellertid under de egentliga förhandlingarna skålar, som gingo laget runt och bottnade i bruk från medeltiden. »Välkomman», den skål,

som givit pokalen dess namn, dracks för den nyblivne mästaren på det av honom bekostade gästabudet. »Omfrågan» var namnet på en annan traditionell skål, som gick laget runt tre gånger. Under denna skål avgjordes inbördes tvistigheter. Drack någon omfrågan färdig utan att framföra sina klagomål, hade han försuttit sin rätt och fick böta, om han vidare förde frågan på tal. I synnerhet under äldre tid var ölet den ceremoniella drycken och till ungbrodersysslan hörde att skänka i åt de övriga. Framför ungbroderens plats stå därför bryggarnas praktfulla skänkkannor av silver från år 1700. Under skåldrickandet rådde liksom under hela sammanträdet ett strängt ceremoniel och minsta överträdelse var belagd med bötesstraff till lådans olika kassor. Framför lådan ligga två penningpåsar, en av skinn och den andra av lärft, daterad 1736.

Efter de allvarliga förhandlingarnas slut vidtog ett friare dryckeslag, varvid även brännvin och vin druckos. För ämbetena var denna del av förhandlingarna den icke minst viktiga, då genom det sällskapliga umgänget den omutliga sammanhållning stärktes, som var nödvändig för skråväsendets upprätthållande. Från lokalens väggar blicka porträtten av gångna tiders åldermän ned på de sentida bröderna.

I mittrummet äro sammanförda en del minnen, som mera direkt anknyta till bryggarna som yrkesmän och deras skråorganisation. Vid vänstra väggen stå sålunda tre kistor, som tillhört bryggarämbetena i Jönköping, Göteborg och Norrköping. Kistan från Norrköping härrör från barocktiden, medan den från Göteborg är ett vackert prov på 1700-talets snickarkonst.

I montern på den motsatta väggen ligga prov på skrå-

handlingar, i huvudsak härrörande från Stockholms bryggarämbete. Här ses sålunda prov på de äldsta protokollsböckerna från 1600- och 1700-talen, på in- och utskrivningsböcker samt på räkenskaper och därtill hörande verifikationer. Även några prov på motsvarande handlingar från bryggarämbeten i andra städer, i Göteborg, Norrköping och Kristianstad, äro medtagna.

Bryggarämbetet i Stockholm hade sedan 1700-talet sina lokaler i det välkända hus vid Södermalmstorg, som i en senare tid inrymde källaren Pelikan. Denna byggnad var i ämbetets ägo och övertogs när detsamma upplöstes år 1846 av den f. d. Bryggarämbetets pensionskassa, som bildades i samband med upplösningen. Här finnas framlagda dels den godkända ritningen till byggnaden från år 1760, dels en del äldre fastebrev, som avse denna och andra Bryggarämbetet tillhöriga fastigheter etc. På väggen ovanför ses Johan Sevenboms tavla från år 1733, visande Brunnsbacken med till vänster Bryggarämbetets byggnad, sådan den då tedde sig. På tavlan ser man även några lagerarbetare sysselsatta med tunnor, som upptagits ur den stora lagerkällare, som Bryggarämbetet ägde under Södermalmstorg. Tavlan tillhör Stockholms Magistrat. — Göteborgs Bryggarämbetes kista tillhör A.-B. Pripp & Lyckholm i Göteborg. — Av de utställda handlingarna äro de flesta deponerade i Stockholms stadsarkiv av f. d. Bryggarämbetets i Stockholm pensionskassa, protokollsböckerna från Göteborg tillhöra A.-B. Pripp & Lyckholm och Bryggarelagets i Kristianstad protokoll disponent Sten Simonsson, Södertälje.

DRYCKESKÄRLEN

(Rummet till vänster.)

I rummets fond på ett bord från 1600-talets början är uppställd den jättelika, svarvade träbollen från Ture Pederson Bjelkes gravöl, omgiven av en hel uppsättning av rödmålade kåsor med vapen för svenska stormän från Vasatiden.

Bollen, som otvivelaktigt är det största bevarade dryckeskärl, som använts i vårt land, har runt brädden en samling av vapen, som tillsammans utgöra Peder Turessons och hans frus 16 anor. Kärlet är försett med anteckning att målningen, som helt säkert blivit utförd under 1500-talets början, renoverats år 1570. Peder Turesson avled år 1520 och man har förmodat att han hörde till offren för Stockholms blodbad. En sådan tanke vinner också stöd i den monumentala inskription som pryder dryckeskärlet: »Rättvisan är slagen till döds, sanningen ligger i stor nöd. — Sveket är fött. Tron och kärleken hava förlorat vapnet.» Samma gamla svenska frälssläkt Bielkarna är påfallande rikt representerad i samlingar av kåsor, till exempel Nils Pederson Bielke och Anna Hogenskild samt Hogenskild Nilsson Bielke och Anna Sture Natt och Dag. Ett par av de största kåsorna bära Flemmings och Kaggs vapen och årtalet 1681, visande att dessa 1500-talskärl bibehållit sig ännu långt fram på den karolinska tiden. Olaus Magnus lämnar i sin Historia om de nordiska folken en bild från 1500-talets mitt, som visar, hur dessa pompösa dryckeskärl användes. En reproduktion av denna framställning är uppsatt på väggen bakom bordet.

Samma röda färg, som är utmärkande för de nu nämnda dryckeskärnen från 1500-talet, möter man även på de pjäser från samma århundrade, som äro utställda i hörnskåpet till vänster om bordet. Den svarvade pokalen på skåpkrönet är också daterad år 1535 samt försedd med inskriften: »Drick stort än mehr i tunnan är, Bort skiwt uthi mig dijna tanckar besuär». Här finner man också åtskilliga snibbskålar, svarvade träfat med fyra utstående öron och ofta försedda med en rik dekorerings och skämtsamma inskrifter, hänsyftande på öl-druckning. I senare tid användes de emellertid stundom även för brännvin, som då dracks ur dem med sked. Ett stort dryckeshorn, sedermera omgjort till kruthorn, har likaledes varit rödmålat och tillhör säkerligen denna 1500-talsgrupp av röda dryckeskärl, som är så rikt representerad på utställningen.

Det stora hörnskåpet till höger om bordet med kåsorna visar en samling av den senare Vasatidens speciella älsklingsform för dryckeskärl av trä, de konstsvärvade masurkärnen, prydda med små knappar av vitt ben. Det är dryckeskannor, bägare, stora skålar med två öron av samma form som i en senare tid använts som grötskålar, flaskor med skruvlock samt slutligen stora pokaler med arkitektoniskt uppbyggda krön och dryckeskastell med kanoner och småbägare, satta i ring på ställningens armar. Invändigt äro dessa för öl avsedda kärl ofta preparerade med en beläggning av harts, som hindrar ölet att intränga i träet och surna.

Också bland bönderna möta vi liknande former av dryckeskärl i användning. Ett märkligt exempel på hur gammaldags dryckesseder kunnat bibehållas i en sådan miljö är den uppsättning av snibbskålar, som ännu under förra århundra-

dets mitt användes av Käckekestads byalag i Ullervads socken i Västergötland. Efter bystämman samlades här bönderna till »grannaöl», där man lät sig väl smaka det speciellt starka öl, som bryggs för tillfället i fråga för de bötesin-komster, som byn kunnat indriva vid föregående gårdes-gårdssyn m. m.

Ovanför bordet med skålarna sitter en dalmålning från år 1863, som avbildar den ceremoni av liknande slag, var-med tinget i Leksand i Dalarna då ännu regelbundet av-slutades. Under musik och i närvaro av hela den församlade tingsmenigheten drucko här häradshövdingen, häradsskri-varen och nämndemännen varandras välgångsskålar, var-efter akten avslutades med bön och sång.

Dryckeskärl av silver äro utställda i den vänstra fönster-montern. En serie större och smärre dryckeskannor på tre kulfötter representera huvudsakligen den karolinska tiden. Den åttkantiga kannan, vars liv är tätt besatt med stora silverdalar är en familjeklenod inom släkten von Post, gåva till generalmajoren von Post för fältmeriter i Karl XII:s krig. Två silverbeslagna masurkannor märkas bland de dyrbara silverkärlen. Den jättestora kannan, vars liv utgöres av masurstammens skrovliga yta, är svarvad av riksamiralen Gustav Otto Stenbock år 1676. Kannan med de snidade figurscenerna benämner sig själv i en inskrift »Rosenborgs välkomma» och har tjänstgjort som välkomstbä-gare på karolinen Carl Gustaf Roos af Hjelmsäters gård på Värmlandsnäs. Serien av bägare visar typer från 1600-talet med rak profil och från 1700-talet med trumpetformigt svängda sidor. Lockbägare på kulfötter, klädda med filigran, härstamma från karolinska tiden.

Dryckeskärl av glas tillverkades i Sverige redan under 1500-talet, men betraktades länge som dyrbarheter förbe-hållna de högsta klasserna. Först under 1600-talets senare hälft blevo glas mera allmänna, men av naturliga skäl äro få bevarade till våra dagar. Inte någon av pjäserna i glas-montern på fönsterväggen kan dateras till 1600-talet. Den äldsta troligen svensk, dekorerad med insmälta trådar, torde vara från 1700-talets början. Ännu under 1700-talet ut-gjorde dock de importerade glasen huvudmassan, framför allt de böhmiska graverade pjäserna, av vilka flera typer äro utställda. Ett intressant bevis på tysk Karl XII:s beundran är den lilla bägaren med målad dekoration och inskrift. Berömt för sin vackra gravyr är det svenska glasbruket på Kungs-holmen, här representerat av tre pjäser, vilka lätt igenkän-nas emedan de alla angripits av den s. k. glassjukan. Svenska äro även de släta hyttarbetade glasen, såväl bägarna med sina karakteristiska silverformer som de båda gröna sejd-larna.

Den stora kärllhyllan vill ge en mera systematisk över-sikt över de olika typer av dryckeskärl som brukats i vårt land. Den översta hyllan upptager kärl, som använts att transportera ölet från tunnan och in på gillesbordet. De stora skänkkannorna av koppar i rikt drivet och graverat arbete synas ha varit en mycket vanlig typ hos de högre stånden under 1600-talet och början av 1700-talet. En av kannorna är märkt Jonas Spånberg—Margaretha Duse, Jön-köping 1741. Hos bönderna motsvaras denna typ av stora, laggade trebottnakannor och svarvade tappskålar, de senare en specialitet särskilt för västra Sverige. Den utställda bollen från Bohuslän är försedd med den redan Karl Knutsson

tillskrivna devisen: »När min Tunna rann kiände mig både qvina och man». Den stora svarvade och rödmålade flaskan på hyllans mitt bär två i svart målade vapensköldar Stjerna och Oxehufvud, angivande att den tillhört Ingrid Andersdotter Stjerna och Bo Olofsson Oxehuvud, gifta i mitten av 1500-talet.

På de tre nedre hyllorna äro dryckeskärnen ordnade i typerier, representerande de vanligast förekommande kärnformerna under nyare tid. Det är givetvis i många fall svårt att särskilja dryckeskärl avsedda för öl från vinkanner och i senare tid även brännvinsstop. I regel kan man dock utgå ifrån att ju längre tillbaka i tiden man går, desto sannolikare är det att dryckeskärnen just funnit användning för öl, som varit den dominerande drycken. I viss mån kan också kärnens storlek ge vägledning.

Kärnen äro sammanförda i grupper, som också avse att åskådliggöra i vilka växlande material de olika formerna uppträda. Härvid kan man se hur än det ena än det andra materialet varit det egentligen formbildande. De höga och ofta med lock försedda pokalerna ha sin utgångspunkt i metallformerna, vilka änu sätta sin prägel på de primitiva svarvade efterbildningar i trä, som hos bönderna gingo under namn av prästkalkar och av dem användes vid särskilt högtidliga tillfällen. Beträffande dryckeskannorna, de s. k. stänkorna, förefaller förhållandet att vara det motsatta. Det laggade trækärlet är det primära, och både på de ornerade stenkrusen från 1500-talet och på tennstopet från 1770 kan man se, hur laggkärlets bandning efterbildas med svarvränder. Det minsta av de renländska stenkrusen är försett med svenska, danska och engelska riksvapnen, tydligen till-

verkat för export till dessa länder. Det kan dateras till slutet av 1500-talet. Det keramiska materialet synes däremot ha påverkat de bukiga kannornas formgivning. Detta gäller redan den medeltida typen av tennkanna, här representerad av det ståtliga smäländska exemplaret från 1500-talet. Observera hur närsläktade formerna äro mellan Bartmannskruset från tyskt 1500-tal, det blåvita kruset av Rörstrandsfajans från 1748 och »päronstopet» av tenn från 1700-talets slut. På nedersta hyllan står en grupp av cylindriska dryckeskannor, sejdlar. De förekomma både i tyskt stengods, i 1700-talsfajans, i trä och metall. Det cylindriska tennstopet, ett s. k. »bondstop», är en av de allmännast förekommande stopformerna i detta material.

Även i fråga om de raka bägarna kunna måhända de laggade formerna räknas som utgångspunkt. Observera sålunda överensstämmelsen mellan den laggade träbägaren och den svarvade holken, som har utpräglad 1500-talsdekoration i rött och svart, hornbägaren och tennbägaren med Hedvig Eleonoras monogram 1668. Under 1700-talet bli åter silverformerna mönsterbildande för både koppar-, tenn- och lergods.

I övrigt utställas här också en del dryckeskärl av långt åldrigare kynne. Hit höra framför allt de stora båtformiga kåsorna. Ett praktfullt exemplar från tiden omkring 1600 med tyvärr nästan utplånade adelsvapen har nyligen tillförts Nordiska museets samlingar. Intressant är att se dess nära motsvarighet från åtskilligt senare tid i skålen från Mora socken i Dalarna. Nära besläktade äro också de kåsor från Dalarna, skurna eller laggade, som äro utställda på den nedersta hyllan. Man lägger särskilt märke

till den minsta kåsan, härstammande från Orsa socken; den är daterad 1771 och efterbildar direkt en driven silverkåsa.

I Sverige synas horn som dryckeskärl ha spelat en förhållandevis mindre roll än t. ex. i vårt västra grannland. Från Norge kommer också det äldsta och elegantaste av de här utställda exemplaren med graverade beslag i sengotisk stil från 1500-talets början. Från en senare tid härstamma de svenska hornen, av vilka de båda här utställda exemplaren äro från Östergötland. Det ena med beslag i mässing är daterat 1731, det andra, som egentligen utgör en efterbildning i trä av ett horn, är försedd med en måhända dock icke ursprunglig dekoration från år 1730. Under den nordiska renässans, som tog sig litterärt uttryck i goticismen sökte man också återuppliva gamla dryckesvanor. Ett kuriöst uttryck härför utgöra några dryckeshorn, som använts vid Götiska förbundets dryckesstämmor under Karl Johans-tiden. De båda hornen äro märkta med namnen Starkoter och Skoglar Toste, pseudonymerna för den äldste »stamgöten», kammarrättsrådet Anders Lewin och för kammarrättsrådet Göran Gustaf Ugglå.

HANTVERKET — INDUSTRIEN

(Rummet till höger.)

Modeller från »Laboratorium Mechanicum» — Kungliga Modellkammaren.

Christopher Polhem grundade 1697 en institution benämnd »Laboratorium Mechanicum», i vilken han som un-

derlag för mekanisk-teknisk undervisning samlade sina egna och andras uppfinningar och konstruktioner i små, huvudsakligast i trä utförda modeller. Under 1700-talet spelade modellen samma roll för teknikern, som konstruktionsritningen gör nu. I den polhemska modellsamlingen, som senare fick namnet Kungliga Modellkammaren, finnas fem kölnemodeller, varav tre tillhöra Tekniska Högskolan och två Lantbruksakademien.

1. *Modell av kölna* i 1/24-dels skala. Konstruerad av kyrkoherden Christopher Justus. Beskriven i Vetenskapsakademiens Handlingar 1750. (Tillhör Lantbruksakademien.)
2. *Modell av kölna* i 1/20-dels skala. Konstruerad av kamreraren vid Leufsta Bruk, Peter Wäsström. Beskriven i Vetenskapsakademiens Handlingar 1767. (Tillhör Tekniska Högskolan, deponerad i Tekniska Museet.)
3. *Modell av mälteri* med kölna i 1/20-dels skala. Konstruerat av kamreraren vid Leufsta Bruk, Peter Wäsström. Beskriven i Vetenskapsakademiens Handlingar 1769. (Tillhör Lantbruksakademien.)
3. *Modell av mälteri* med kölna i 1/20-dels skala. Konstruerat av kamreraren vid Leufsta Bruk, Peter Wäsström. Beskriven i Vetenskapsakademiens Handlingar 1769. (Tillhör Lantbruksakademien.) Detta mälteri restaurerades 1935 på bekostnad av Svenska Bryggareföreningen och finnes bevarat som industrihistoriskt minnesmärke vid Leufsta Bruk.
4. *»Modell på Herr Öfverste Lieutenant Gyllners mält- och torkhusinrättning på Små Dalarne»*, troligen från 1760-talet. (Tillhör Tekniska Högskolan, deponerad i Tekniska Museet.)

5. *Modell av kölna*, troligen från 1780- eller 90-talen. Modellen är sannolikt av samma modellbyggare, som utfört Peter Wäsströms bägge modeller. (Tillhör Tekniska Högskolan, deponerad i Tekniska Museet.) Intressant konstruktion med kanaler för förbränningsgaserna. Kalluften ledes över eldstadsvälv och därifrån genom maltet. Moderna horisontalkölnor äro konstruerade enligt samma princip.
6. *Modell av eldstad till kölna* från senare hälften av 1700-talet. Skala och tillverkning okänd. (Tillhör Lantbruksakademien.)
7. *Modell av torkplåt* att förena med köksspis, antagligen konstruerad av Peter Wäsström på 1760-talet. (Tillhör Lantbruksakademien.)
8. Polhems »*Konstige tapp*». Originalmodell tillhör Tekniska Museet. Anordningen avser att hindra olovliga tappningar av den tunna, på vilken den var anbragt. Beskriven i Vetenskapsakademiens Handlingar 1780.
9. *Modell av den mäskmaskin, som användes på Spatenbräu*, München, på 1850-talet. Utförd 1859 av Bryggeriägaren Alfred Sandwall, Borås. (Tillhör Fabrikören Sven Sandwall, Borås.)
10. *Modell av Krönleins Bryggeri*, Trollhättan. Byggt på 1840-talet. Modellen i 1/20-dels skala är skänkt av A.-B. Pripp & Lyckholm, Göteborg till Tekniska Museet.

Ölprovaren—Sackarometern.

Fastställandet av ölets extrakthalt, »styrka», och dennas förändringar under jäsningens förlopp utgör ett viktigt led vid kontrollen av tillverkningen av maltdrycker.

1. Det äldsta kända instrumentet härför är hönsägget, använt redan 200 år e. K. för att vid salinerna runt Medelhavet mäta saltlösningarnas styrka. På medeltiden mättes även i Sverige mjödets styrka genom att man angav, hur stor yta av det nersänkta ägget, som befann sig över mjödet. Storleken på ytan jämfördes med dåtida mynt.

2. På 1600-talet prövade man i norra Tyskland ölets styrka med en sänkkropp tillverkad av bernsten, »Dantziger Bier Probe» (kop.; tillhör Svenska Bryggareföreningen).

3. På 1700-talet tillkommo ett flertal ölprovare av glas, plåt och metall. Tysken Leupold beskriver i *Theatrum machinarium*, 1725 en »Bier Wage» (kop. i glas; tillhör Svenska Bryggareföreningen).

4. Svensken Jacob Faggot, »öfverdirecteur af lantmäteriet», konstruerade och beskrev i *Vetenskapsakademiens Handlingar*, 1763, en »Drycks-Profware», som vann internationell uppmärksamhet (kop. i glas; tillhör Svenska Bryggareföreningen).

5. Den förste, som använde namnet sackarometer på ett instrument för fastställandet av maltdryckernas styrka, var engelsmannen John Richardson, 1784. (Unikt original exemplar, välvilligt utlånat av Mr. F. G. H. Tate of the Government Laboratory, London.)

6—7. På 1800-talet förbättrades sackarometern ytterligare, främst under medverkan av tyska vetenskapsmän. S. F. Hermbstädts sackarometrar, 1814, (kop.; tillhöra Svenska Bryggareföreningen.)

8—9. Svenska bryggare medförde från sina studieresor i Tyskland och England där brukade sackarometrar. Svenska Bryggareföreningens stiftare, bryggeriägaren Anders Bjur-

holms sackarometrar och termometrar i två schatull (tillhöra Civilingenjören C. G. Piehl, Stockholm).

10. Bryggeriägaren Alfred Sandwalls sackarometrar och termometrar med tillbehör i ett schatull, förvärvade i Tyskland vid slutet av 1850-talet (tillhöra Fabrikören Sven Sandwall, Borås).

11. Bryggeriägaren Carl Gustaf Piehls sackarometer förvärvad i London 1877 (tillhör Civilingenjören C. G. Piehl, Stockholm).

12. Bryggeriägaren Franz Heiss' senior sackarometer på 1870-talet (tillhör A.-B. Stockholms Bryggeriers museum, Stockholm).

13. Ända in på 1880-talet användes såsom ölprovare Beaumés aerometer, ursprungligen graderad för saltlösningar. Disponenten N. M. Simonssons ölprovare Beaumé (tillhör Disponent Sten Simonsson, Södertälje).

14—20. Ett flertal typer av sackarometrar voro i bruk på 1880-talet, de flesta av tysk tillverkning. Ölprovarna enligt Beaumé tillverkades dock i Sverige. På 1890-talet övergick man allmänt till svenska sackarometrar, graderade enligt Balling (tillhöra A.-B. Stockholms Bryggeriers museum och Svenska Bryggareföreningen.)

21. Den nu brukliga sackarometern tillverkas och graderas enligt bestämmelserna i K. Förordningen av den 21/11 1913.

22. Anders Celsius första termometer (kop.; tillhör Tekniska Museet)

Äldre svensk bryggerilitteratur.

Den äldre litteraturen om humlens odlande och maldryckernas tillverkning i Sverige förekommer dels som självständiga tryckalster, dels som särskilda kapitel i Vetenskapsakademiens Handlingar, i handledningar i hushålls- och lantbruksgöromål samt i kokböcker.

Bland mera kända äldre författare på dessa områden märkas Olaus Magnus, Per Brahe, Åke Rålamb, Christopher Polhem, Carl von Linné, Jonas Alströmer, Jacob Faggot och Cajsa Warg.

Lagar och förordningar rörande humlens odling och maldryckernas beskattning och försäljning hava utgivits i stort antal sedan mitten av 1600-talet.

Den samling äldre bryggerilitteratur och författningstryck, som visas på utställningen, tillhör med få undantag Disponent Sten Simonsson, Södertälje.

Svagdricks- och ölpolletter.

Bristen på skiljemynt under 1700-talet vållade svårigheter, särskilt för handelsutbytet på avlägset liggande orter. Därför präglade många bruk i mellersta Sverige polletter i allmänhet av koppar, gällande för visst verkställt arbete, t. ex. forsling av kol eller ock leveranser av olika varor, särskilt svagdricka och öl. Bruket av polletter fortlever på många områden än i dag.

Ölpolletter förekomma av fyra olika slag:

1. Skiljemyntspolletter.

Myntförordningarna hindrade att polletter stämplades å öre- eller skillingtal. De präglades därför särskilt för varje

varuslag. Svagdricks- och ölpolletterna stämplades med stop, kannor och delar därav, så vida de ej endast buro brukets signum och skilde sig genom storlek och form.

2. Svagdricksföreningarnas polletter.

Vid mitten av 1800-talet förekom att arbetslag slog sig ihop och bildade s. k. svagdricksföreningar i och för anskaffande och försäljning av svagdricka. Varje medlem fick polletter i förhållande till sin insats och delade även vinsten i proportion därefter. Den s. k. »ölpolacken» på Motala verkstad gick omkring på arbetsplatsen och skötte distributionen mot uppbärande av polletter för levererat kvantum.

3. Jäst-, mäske- och ölpolletter.

För att underlätta likvidering och utlämning på bryggerierna av jäst, mäske och öl, som kunderna hämtade själva, användes polletter under 1800-talets senare hälft. De voro präglade i kubiktum, kubikfot eller antal buteljer.

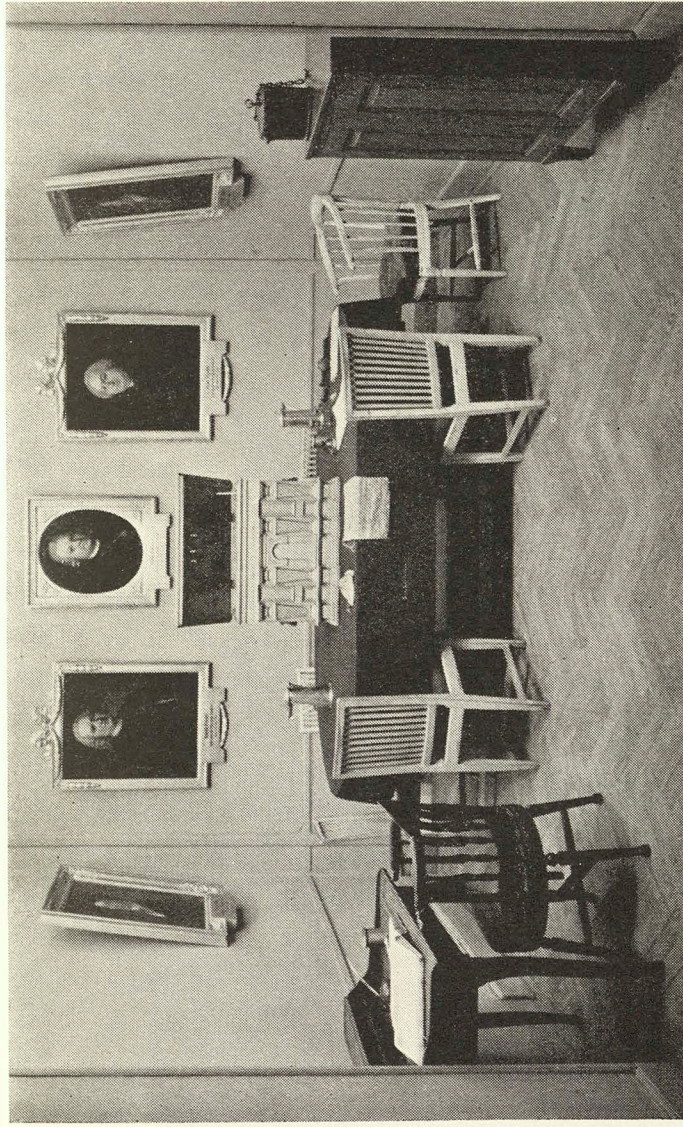
4. Rabattpolletter.

Från 1870- och 1880-talen datera sig de polletter i Stockholm, som bryggeriernas utkörare lämnade till återförsäljarna i förhållande till levererad kvantitet maltdrycker. Polletterna återlöstes sedan kontant genom bryggeriernas kontor till det å polletterna utsatta värdet, varigenom kunderna tillfördes en rabatt. De missförhållanden, vilka uppstodo genom det svårkontrollerade handhavandet av detta rabattsystem, bidrogo på sitt sätt till uppkomsten av den sammanslutning mellan olika bryggeriföretag, som nu utgöres av Aktiebolaget Stockholms Bryggerier, bildat 1889.

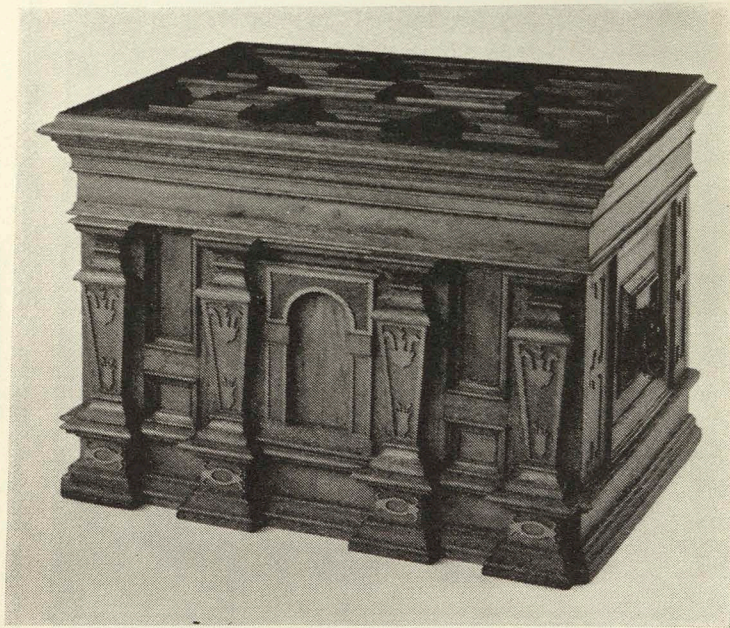
Polletterna tillhöra Tekniska Museet, A.-B. Stockholms Bryggeriers Museum och Disponent Sten Simonsson, Södertälje.

På väggarna äro uppsatta bilder från några äldre bryggerier och av bryggeriinventarier. Innan det i relativt oförändrat skick från 1860-talet bevarade Trosa Bryggeri år 1930 nedlades, blev det uppmätt och genomfotograferat av Tekniska museet varjämte det väsentliga av inventarierna överfördes och uppställdes i bryggerimuseet i Södertälje, där även andra redskap och föremål av bryggeritekniskt intresse äro sammanförda. Den mest omfattande samlingen på hithörande område finnes vid A.-B. Stockholms Bryggeriers museum vid Hornsberg, till största delen utgörande resultatet av disponent Erik Kruses mångåriga samlingsverksamhet. Det äldsta kända till våra dagar bevarade mälteriet (från 1760-talet) finnes vid Leufsta i Uppland. En jämförelse mellan de utställda bilderna och kopparsticken ur Diderot och d'Alemberts encyclopedi och modellerna från 1700-talet ger en uppfattning om detta numera som industrihistoriskt minnesmärke bevarade mälteri.

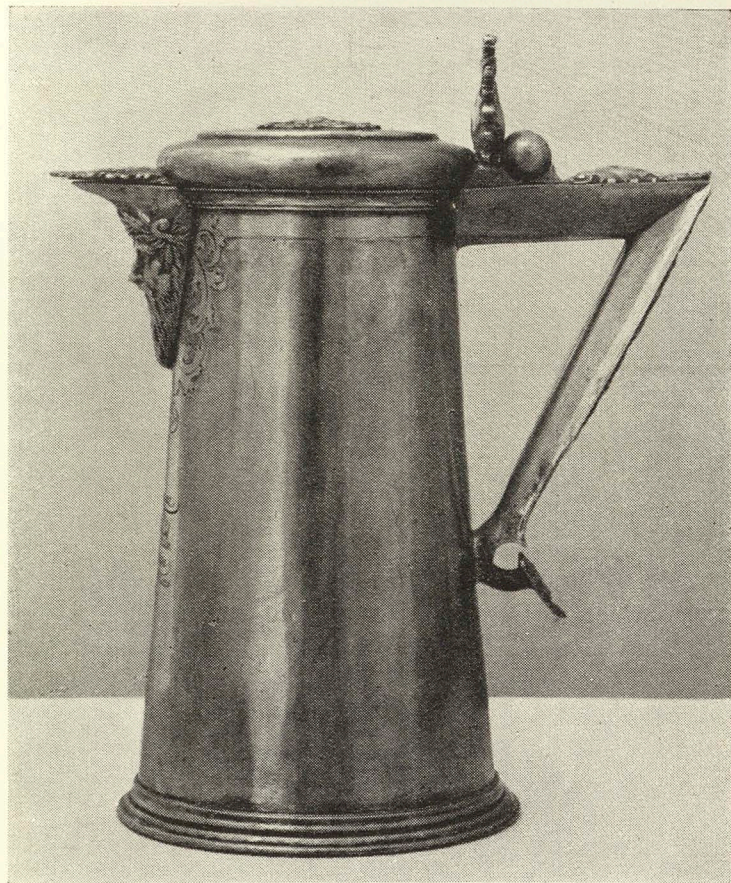
AVBILDNINGAR



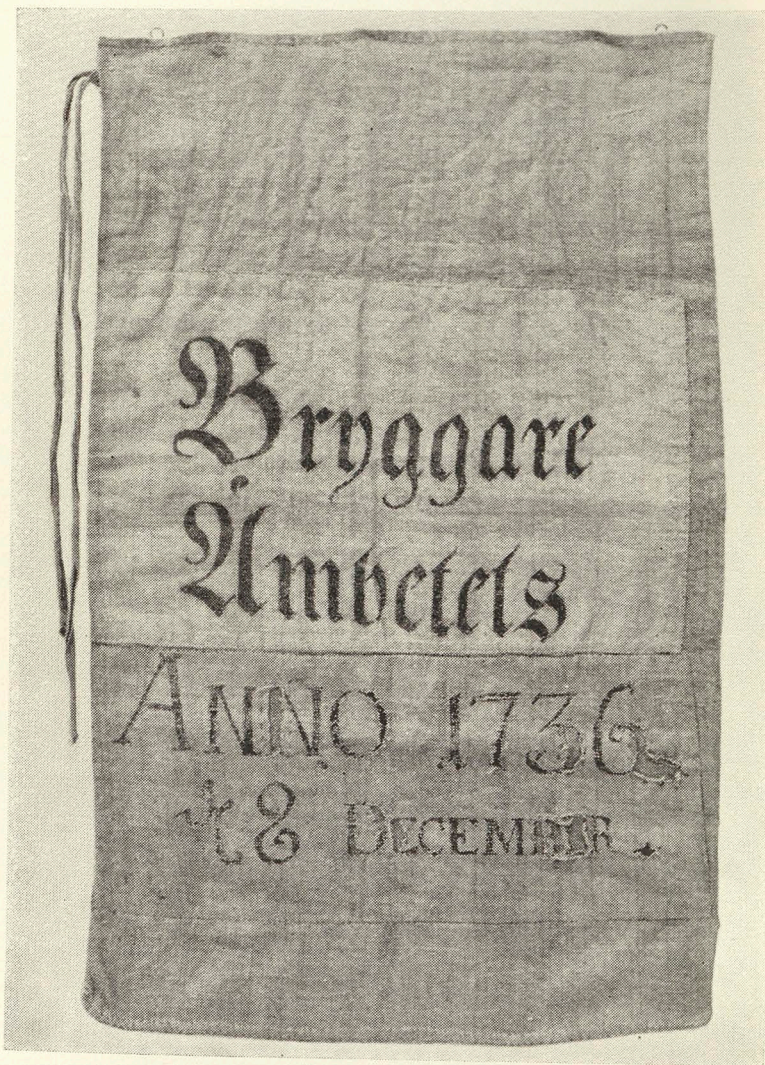
Stockholms bryggarembetes sammanträdesbord och övriga skråminnen. På bordet den öppna lådan omgiven av skrivtyg, handlingar och skänkkannor. På väggarna serien av äldermansporträtt.



Stockholms bryggareämbetes låda. 1600-talets mitt, senare restaurerad.



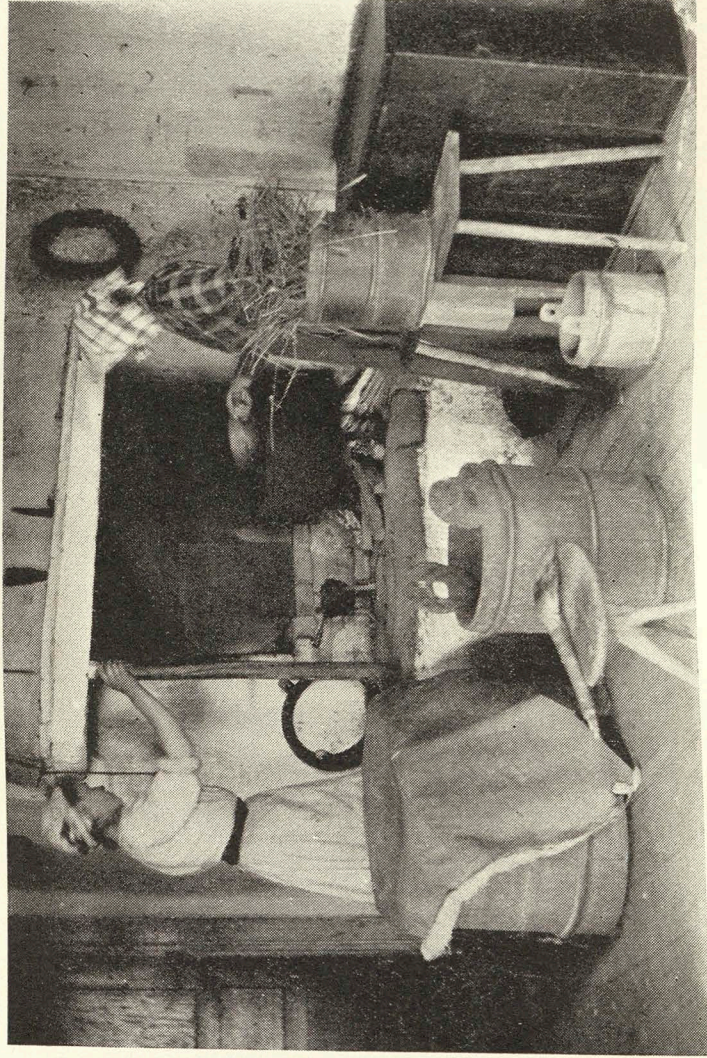
Stockholms bryggareämbetes skänkkanna av silver, tillverkad år 1700 av guldsmeden Christian Henning i Stockholm.



Påse av lärft, använd för en av Stockholms bryggareämbetes kassar.



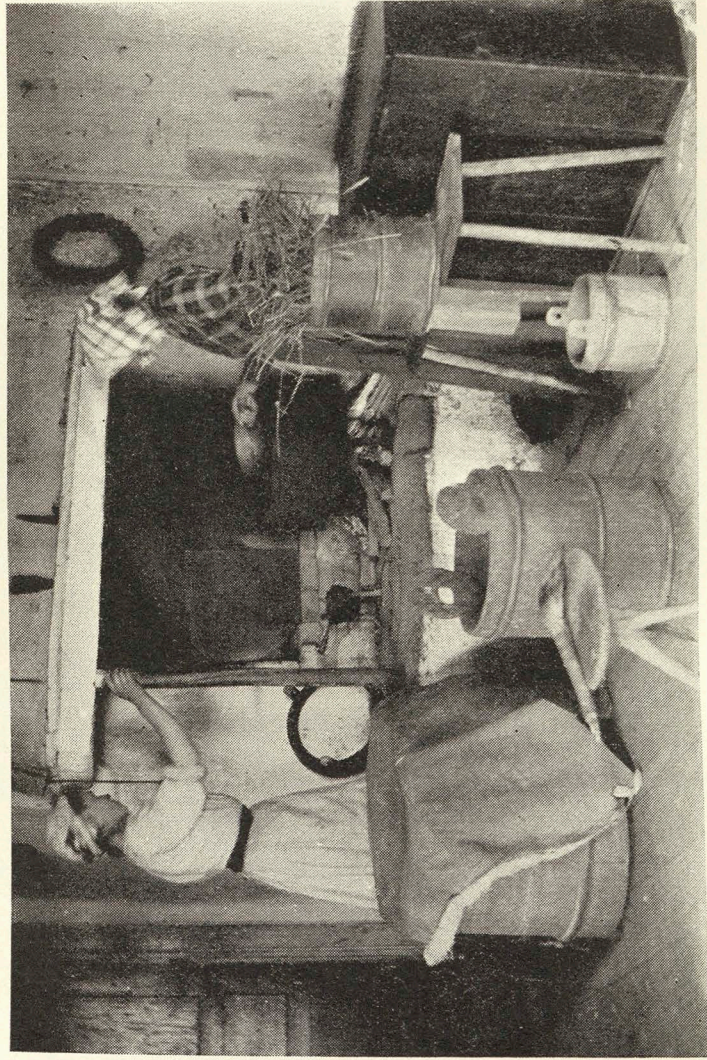
Göteborgs bryggareämbetes låda. 1700-talets mitt.



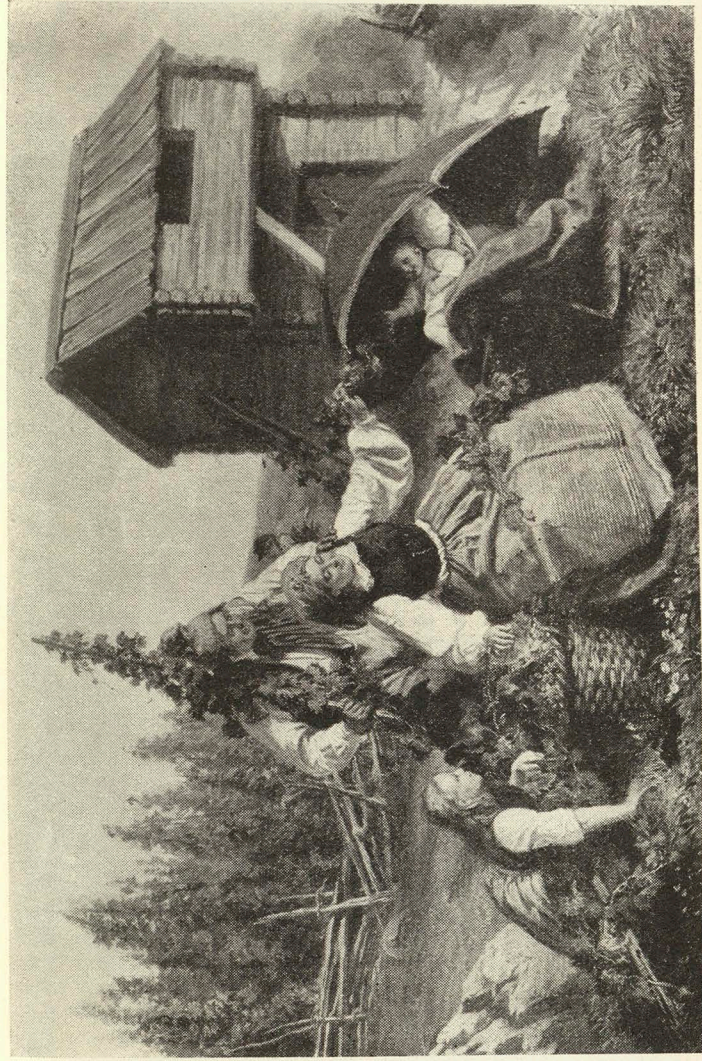
Gammaldags hembrygd i Mangskogs socken, Värmland.



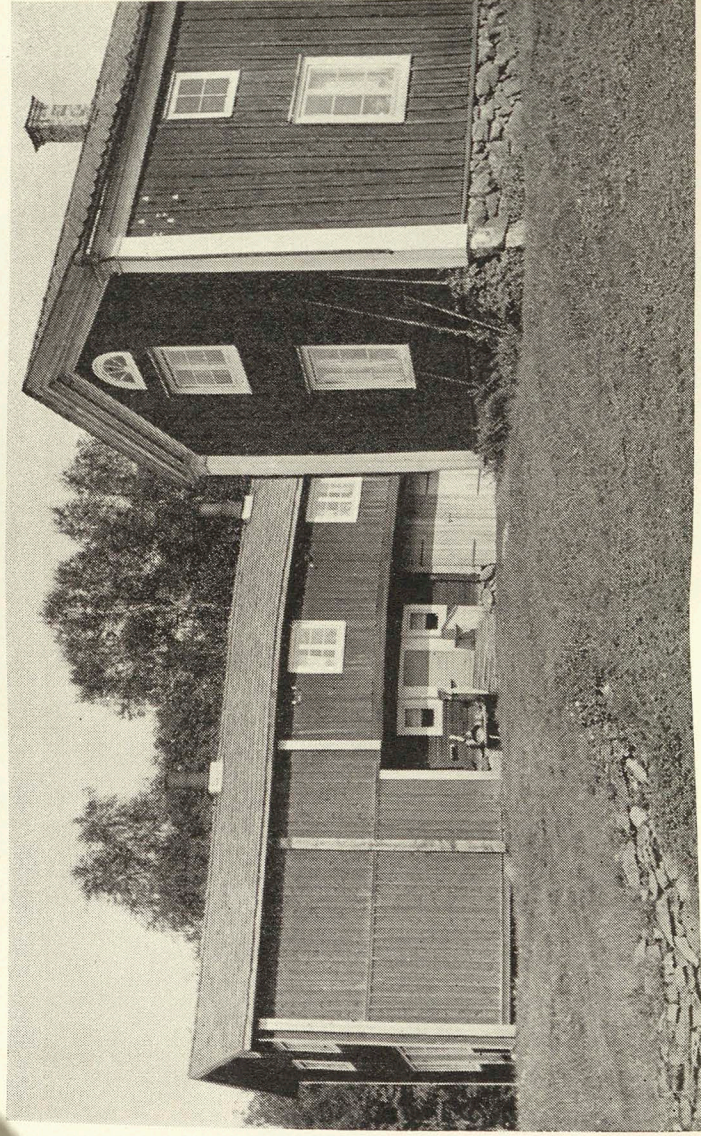
Humleskörd i Österåkers socken, Södermanland. Efter målning av J. V. Wallander.



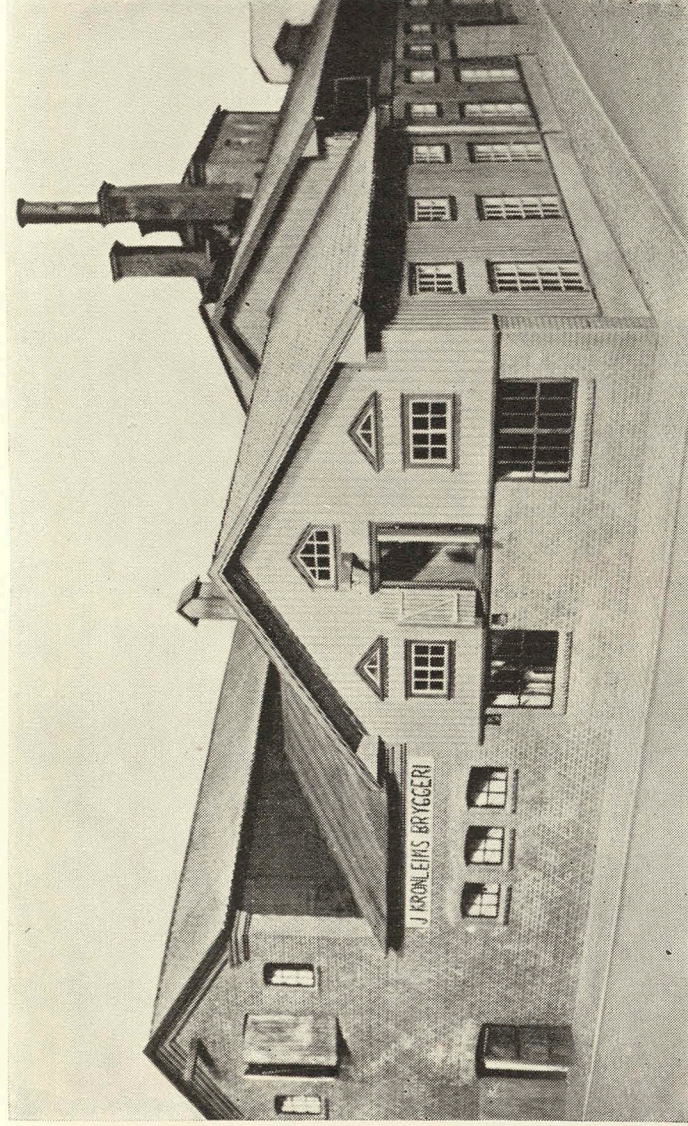
Gammaldags hembrygd i Mangskogs socken, Värmland.



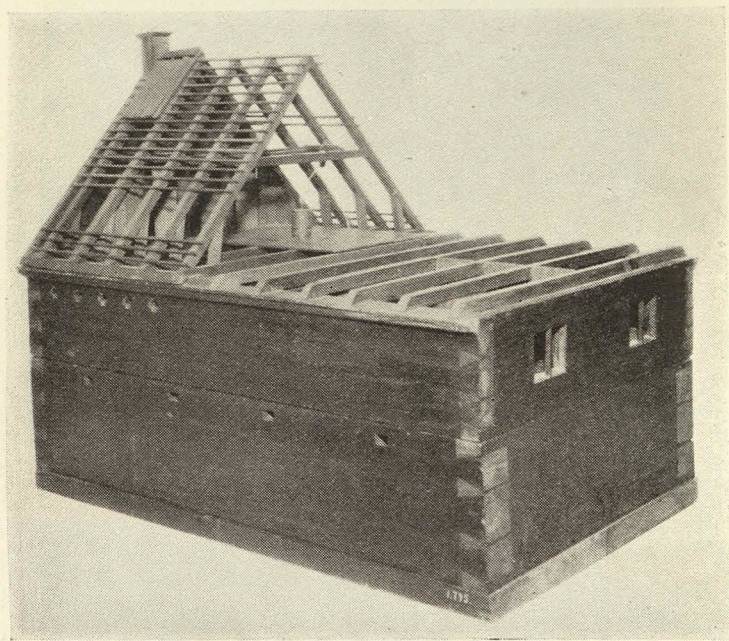
Humleskörd i Österåkers socken, Södermanland. Efter målning av J. V. Wallander.



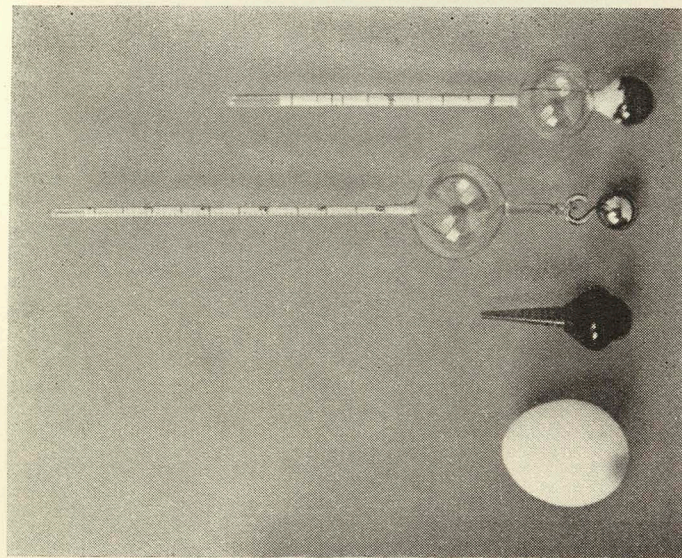
Greksåsars bergsmansgård, Nora landsförsamling. Längan t. v. inrymmer bryggghus, bagarstuga, bodar etc.



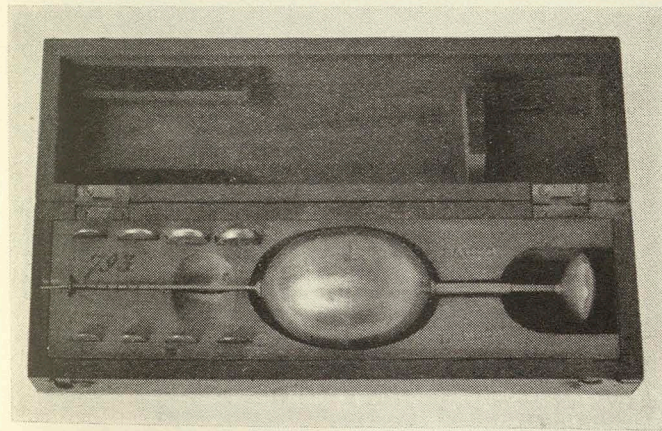
Modell av J. Krönleins bryggeri i Trollhättan, anlagt på 1840-talet.



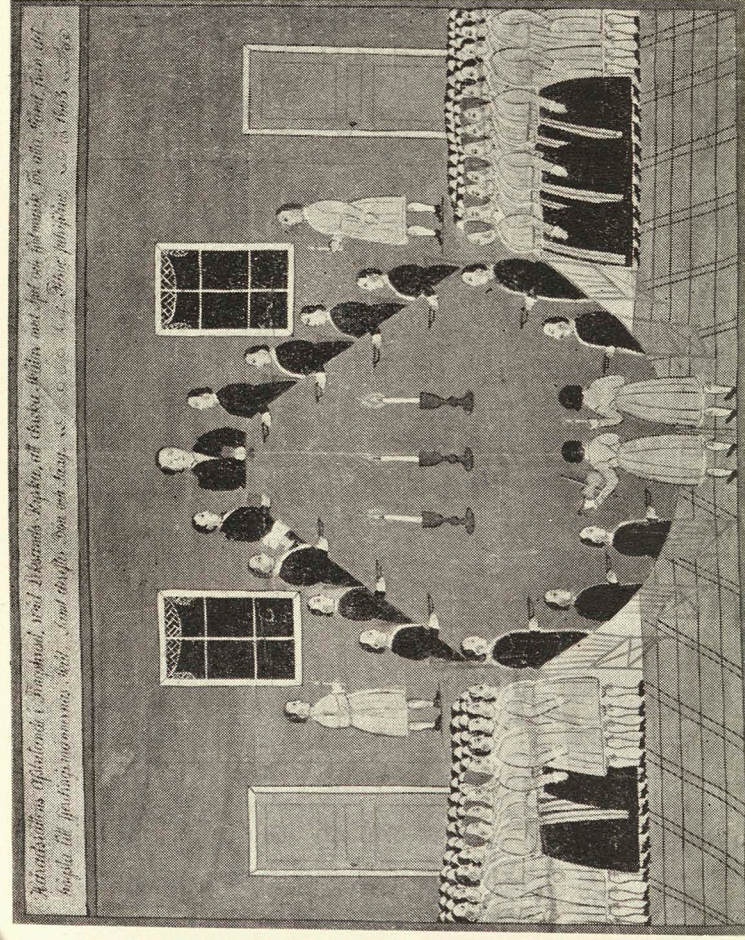
Modell av överstelöjtnanten Gyllners mält- och torkhusinrättning på Små Dalarne. 1760-talet.



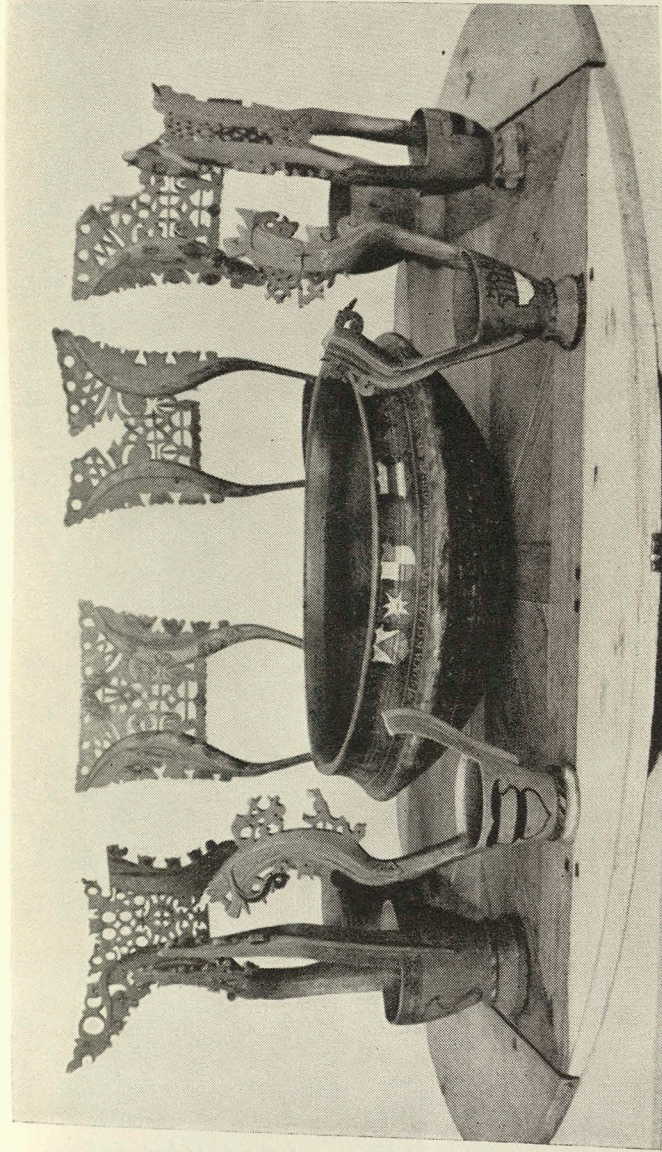
Sackarometrar av äldre typer.



Sackarometer, konstruerad av engelsmannen John Richardson 1784.



Tingsavslutning i Leksand. Häradshövding, häradsskrivare och nämnd dricka varandras välgångsskålar. Kopia efter målning av Lars Hans Petrus Petrifilius.



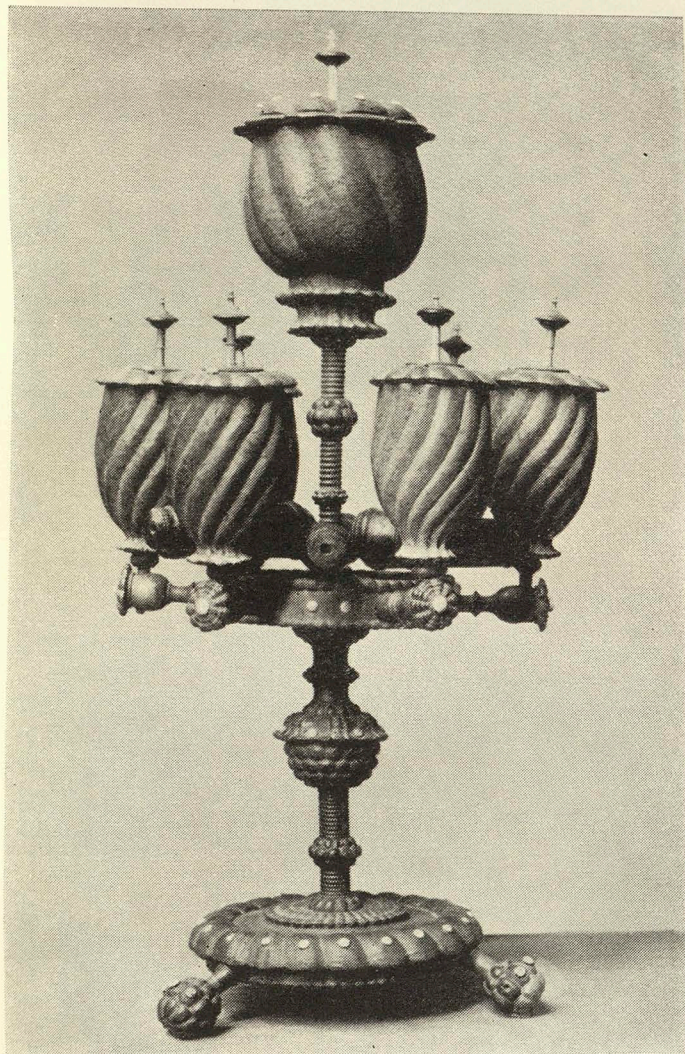
Samling av kåsar av rödmålat trä, från 1500- och 1600-talen, uppställda omkring Peder Turesson Bielkes dryckesbolle från år 1520.



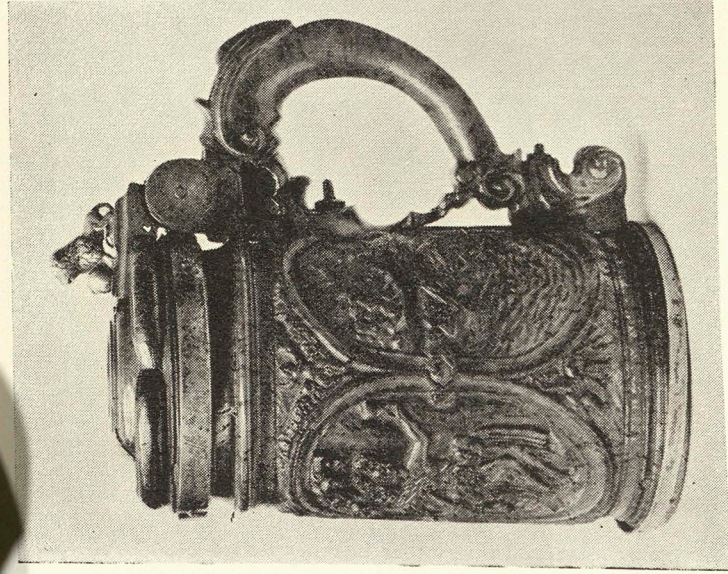
Sniibbskål av rödmålat trä. Daterad 1660.



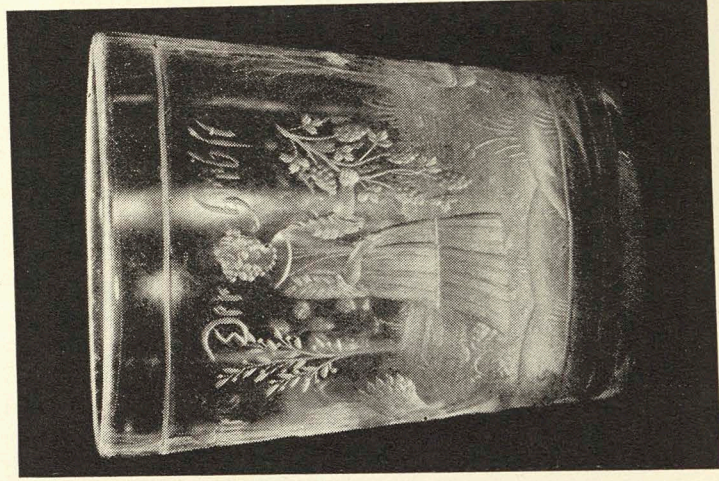
Träskål med röd och svart dekoration. Villstads socken, Småland.



Dryckeskastell, svarvad masur med benknappar. 1600-talets mitt.



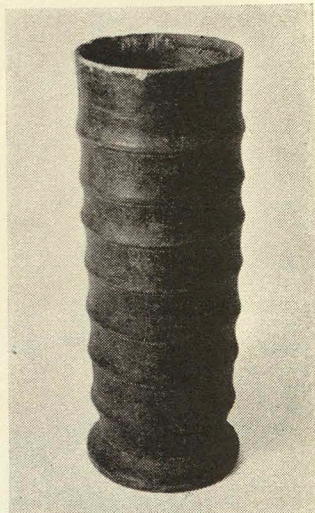
T. v.: Gården Rosenborgs välkomma, av masur med silverbeslag, 1726. T. h.: Bägare av glas med slipad



T. v.: Sejdel av fajans med bilder av Karl XII och Luther. T. h.: Stop av blåmålad fajans, Rörstrand 1748.



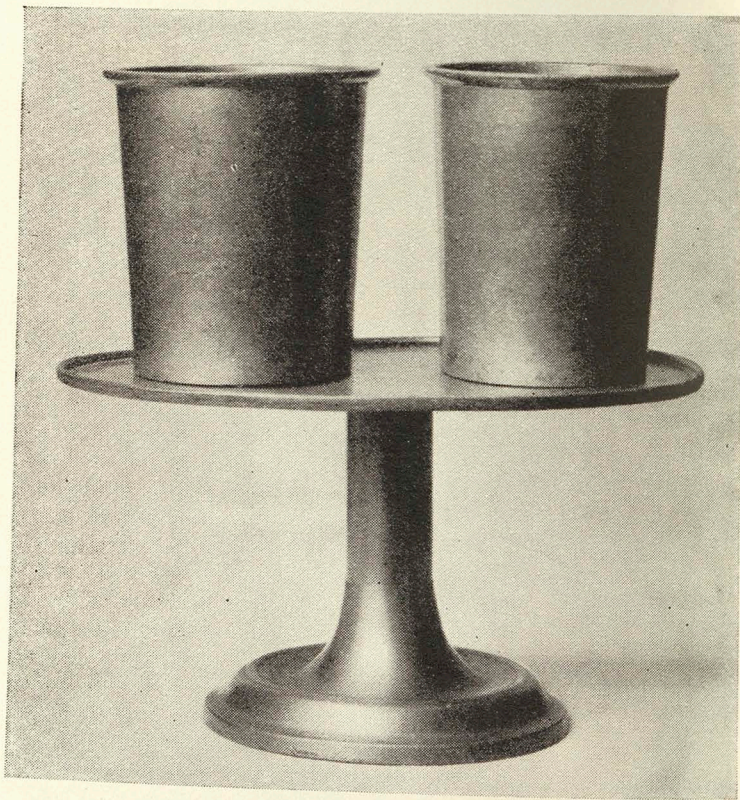
T. v.: Laggad bägare. Rimbo socken, Uppland. T. h.: Bägare av lergods. Daterad 1749. Abilds socken, Halland.



T. v.: Skämtkrus, laggat. Mora socken, Dalarna. T. h.: Bägare av svarvat trä, rödmålad med svart dekoration, 1500-talet.



Rhenländskt krus av oglaserat stengods med svenska, danska och engelska riksvapnen, 1500-talets slut.



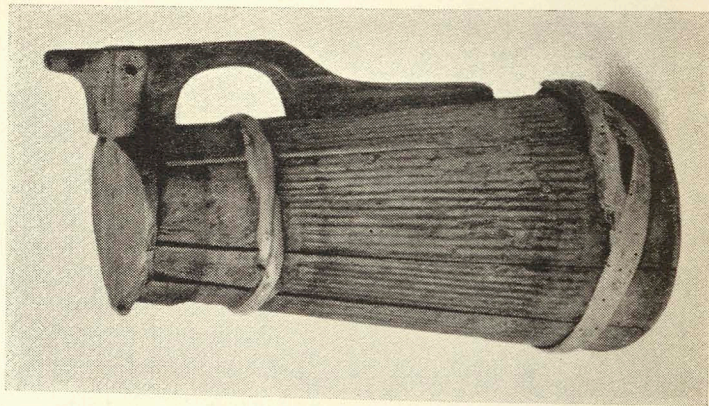
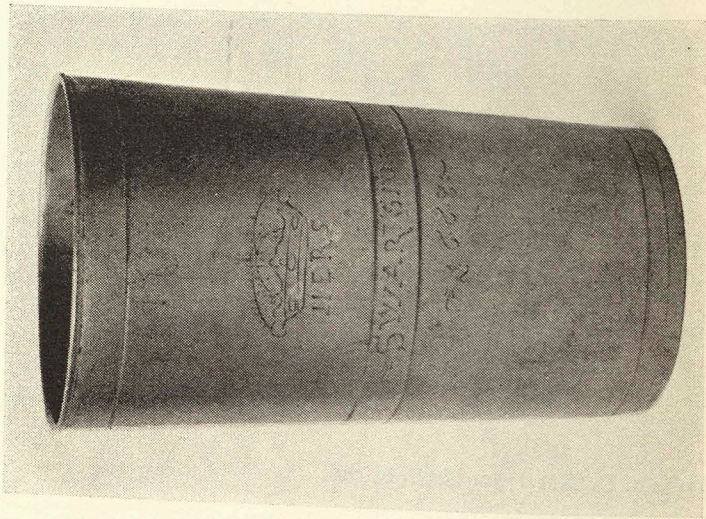
Två tennbägare på en gemensam presenterbricka. Tillhört tunnbindaregesällerna i Karlskrona, 1810.



Ölgås. Målad i rött och grågrönt. Bodums socken, Ångermanland.



Dryckeshorn. Daterat 1730. Östergötland.



T. v.: Bägare av tenn, som tillhört riksänkedrottning Hedvig Eleonoras servis å Svartsjö slott 1668.
T. h.: Laggad stänka. Almeboda socken, Småland.

Inl. 10. 9. 35

