



TEMA: Mad og drikke på fynsk

OM ØLBRYGNING I MIDDELALDERENS ODENSE

Af Maria Elisabeth Lauridsen

I middelalderen var øl en central del af hverdagen for høj og for lav. Øl blev drukket som et alternativ til beskidt eller endda sygdomsfremkaldende vand, og der må derfor være blevet drukket enorme mængder af øl. Langt størstedelen af dette øl har været hjemmebryg, men det var også muligt at købe det fine tyske øl, som var brygget på humle, og som var stærkere end det danske porseøl.¹

Først i løbet af 1200-tallet blev det muligt at købe dansk øl fra bryggere, som på dette tidspunkt begyndte at etablere sig i de danske byer. Det var dog vanskeligt at organisere bryggerne, da så mange bryggede øl. Det førte til en del konflikter, og blandt andet forsøgte man at forhindre bønder i at sælge deres hjemmebryg i byerne.

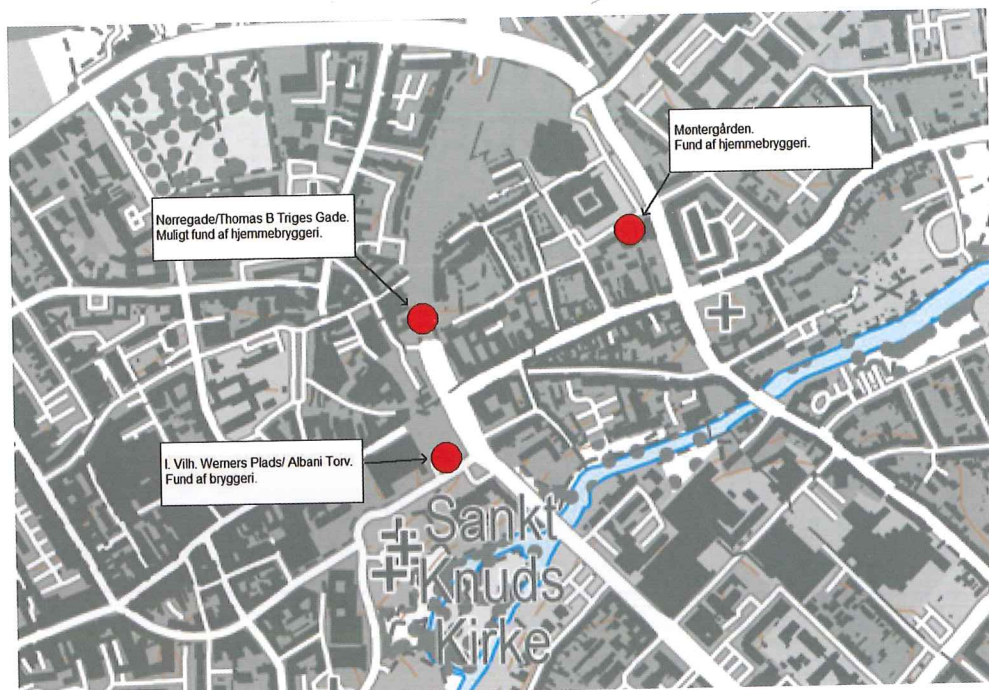
Odense var i 1400-tallet skueplads for en sådan konflikt om netop retten til at handle med øl. Parterne var

Til bygningen (på l. Vilh. Werners Plads) kunne der knyttes en brønd. Brønden var opført af genanvendte tønder, og årringsdatering af træet samt fund fra opfyldningen daterer brønden til 1400-tallet. Odense Bys Museer.

Gennem de senere år er der foretaget flere større arkæologiske udgravninger i Odenses middelalderlige bykerne. De har givet arkæologerne megen ny viden om mange aspekter af livet i Odense. Et af de områder, som arkæologerne nu har fået et større kendskab til, er ølbrygningen. Med de nyeste resultater er der nu kastet et bedre lys over bryggeprocessen og de spor, den efterlader, men også over selve slutproduktet – øllet.

byens købmænd, som havde sikret sig eneretten på at brygge øl til salg, og håndværkerne, som nu var afskåret fra at gøre det samme. Håndværkerne klagede derfor til kongen med den begrundelse, at købmændenes øl var for dårlig, men hvis "den menige almue måtte brygge øl til salg over hele byen, da skulle der findes bedre øl end været haver". Kong Christian liberaliserede derfor ølsalget i Odense. Men i 1461 kunne han konstatere: "Nu er for os kommet, at øllet er meget forarget og er vor købstad meget til forfang (skade) i mange måder",

Om ølbrygning i middelalderens Odense



I Odense er der påvist arkæologiske spor efter tre bryggerier. Det største blev undersøgt i 2014 og lå på den nuværende I. Vilh. Werners Plads, mens spor efter mindre bryggerier blev undersøgt i henholdsvis 2010 forud for opførelsen af Møntergårdens nye udstillingsbygning og i 2015 i forbindelse med lukningen af Thomas B. Thriges Gade. Ill.: Maria E. Lauridsen.

og han gav herefter købmændene eneretten tilbage. Eneretten gjaldt kun øl til salg; det var stadig tilladt at brygge til eget forbrug. Dette hjemmebryg sivede dog ud i handlen, og i købmandsgildets vedtægter fra 1496 fastslog byens borgmester og råd endnu en gang købmændenes eneret på ølsalg. Året efter, i 1497, kom kong Hans med et kompromis, der gav købmændene eneret på at brygge og sælge øl i tønder til kroer og "ud af huset", mens håndværkerne måtte udskænke eget hjemmebrygget øl i kander til gæster og naboer samt i tønder i deres eget gildehus.²

Megen af den viden, vi har om øl og ølbrygning, stammer fra skriftlige kilder, men Odense er en af de få danske byer, hvor ølbrygningen i middelalder-

ren efterhånden også er godt belyst gennem en række spændende arkæologiske fund, som er fremkommet i de seneste års mange undersøgelser i midtbyen.

I. Vilh. Werners Plads

Bag rådhuset i Odense på I. Vilh. Werners Plads blev i 2014 udgravet et større bygningskompleks fra 1300-tallet. Bevarede syldsten (fundamentsten) og rester af en fodrem (det nederste vandretliggende stykke tømmer i en bindingsværksbygning) af træ indikerer, at der har været tale om en bindingsværksbygning med gulve af hårdt stampet ler. Bygningen har stået over en længere periode, og der kan således erkendes fire faser i bygningen, som måler 16 m i længden og 4 m på det bredeste sted.



Under brønden sås et stjerneformet rørsystem, som ledte vand til et lille stenforet bassin. Odense Bys Museer.

Kulstof-14 dateringer af korn, årringsdatering af tømmer samt keramik viser, at huset sandsynligvis er anlagt i slutningen af 1300-tallet og opgivet igen i begyndelsen af 1400-tallet.³

Nord for bygningen var der bevaret rester af en brolagt gårdsplads med en velbevaret brønd. Brøndkassen bestod af genanvendte tønder. Nederst var der et stenforet bassin, som via et stjerneformet system af rør i tegl blev fyldt med vand fra de højereliggende vandførende lag omkring brønden. Der er ingen stratigrafiske forbindelser mellem bygningen og brønden, men brønden dateres til at være opført midt i 1300-tallet, har med al sandsynlighed leveret vand til bygningens funktioner.⁴

Fase 1

I husets første fase bestod det af tre eller fire rum af stort set samme størrelse. Husets østligste rum rummede et ildsted,

hvis bund og vanger var opbygget i muren. Udstrækningen af dette ildsted har været omtrent 1,3 x 3 m. Husets vestligste rum indeholdt et stort rektangulært ildsted, mens der ikke var spor efter varmekilder i husets midterste rum.

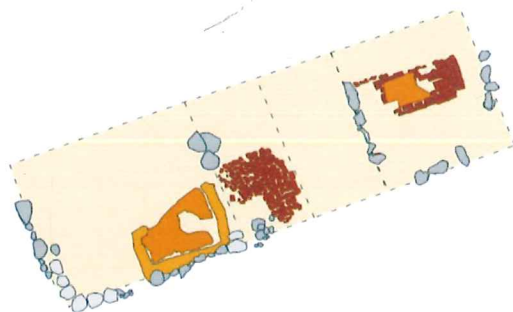
Fase 2

I husets anden fase udgjorde ruminddelingen nu tre rum af stort set samme størrelse. I husets østligste rum var ildstedet stadig i funktion. I husets vestligste rum var ildstedet blevet erstattet af en stor ovn, og i husets midterste rum var der i denne fase et mindre ildsted. Der er således spor efter varmekilder i alle tre rum. Fasen afsluttes muligvis ved en brand.

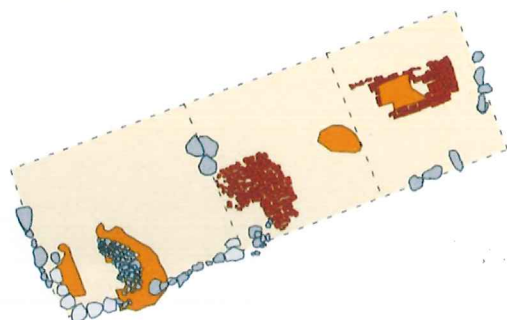
Fase 3

I husets tredje fase ændres husets grundplan, idet der tilføjes en mindre tilbygning mod vest. I den "gamle" del af huset ændres ruminddelingen, således at der

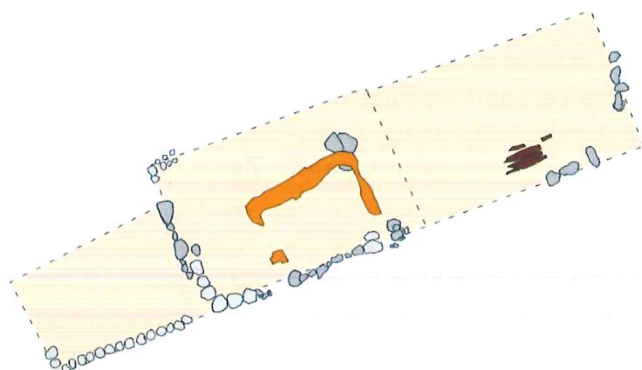
Fase 1



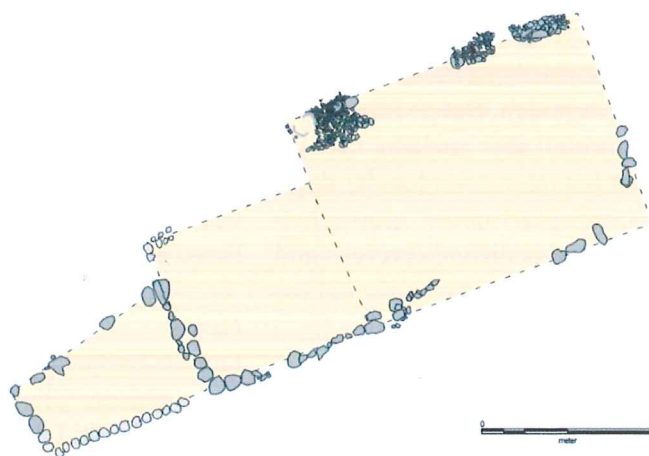
Fase 2



Fase 3



Fase 4



Forkullede bygkorn fra kornkassen. Foto: Peter Mose Hansen.

her nu er to rum, hvoraf der nu kun i det vestlige rum er spor efter en varmekilde i form af et nyt stort rektangulært ildsted. I husets østlige rum har der til gengæld stået en træbygget kasse, som målte 150 x 50 cm. Kassen, som viste sig at indeholde forkullede bygkorn, var brændt, og formentligt afsluttes også denne fase ved en brand.

Fase 4

I husets fjerde fase bygges der endnu en gang til, huset udvides mod nord med et udskud.⁵

Grundplan over bryggeriet på I. Vilh. Werners Plads. Bygningen, som indeholdt spor efter ølbrygning, dateres til sidste fjerdedel af 1300-tallet og har været i brug et stykke op i 1400-tallet. Bygningen har kunnet inddeles i fire faser, hvoraf det er i de to første faser, der er fundet spor efter ølbrygning. Odense Bys Museer.

Overordnet set skal bygningen forstås som en økonomibygning uden spor af boligfunktioner. Husets vestlige rum har gennem i hvert fald tre af faserne indeholdt ildsted eller ovn, og fund af små knogler fra pattedyr og fisk tyder på, at dette rum har fungeret som køkken.⁶

I forbindelse med ølbrygning er det dog husets østligste rum, der er interessant. Ildstedet, som ses i fase 1 og 2, tolkes nemlig som en maltkølle, hvori kornet har ligget på riste og tørret i den indirekte varme fra ildstedet. I samme rum ses også trækassen, hvori der som nævnt blev fundet store mængder byg, der i maltet tilstand er en vigtig ingrediens i øl. Formentligt har det været en beholder til spiring af kornet før tørring eller en opbevaringskasse til malten (det spirede, tørrede korn).⁷

I fase 3 eksisterer maltkøllen ikke

længere, og det er muligt, at den enten er fornyet med en anden type ovnkonstruktion, eller at selve bryggeaktiviteterne flyttede til den vestlige ende af huset på dette tidspunkt.

Fundene peger på, at husets østligste rum har fungeret som bryggers i hvert fald i to af faserne, og at der er foregået ølbrygning i økonomibygningen igenem i hvert fald de første tre faser.

Især fundet af kassen med indhold giver os et godt billede af, hvad det er for øltyper, som er blevet brygget i huset. Analyser af kornet viser, at der var tale om næsten ren byg med få ukrudtsfrø. På fraværet af stråfragmenter og ukrudtsfrø kan vi se, at kornet i prøverne har været grundigt rensed for urenheder.

Ud over byggen viste det sig, at mellem 5 og 10 % af kernerne var havre.⁸ I Danmark var havre ikke almindeligt brugt ved ølbrygning i middelalderen, men det er muligt at brygge øl af alle salgs korn,⁹ og en stout lavet på byg og havre var da også almindelig i Europa i middelalderen.¹⁰

Samlet set har der været opbevaret mindst 25 liter korn i kassen, hvilket Peter Mose Jensen fra Moesgård Museum har regnet sig frem til giver et slutprodukt på 50-75 liter øl.¹¹ På Næsbyhoved slot ved Odense viser husholdningsregnskaberne, at der blev brygget øl hver anden eller hver tredje uge,¹² og var der tale om hverdagsøl var det ikke ualmindeligt, at man drak 3-4 liter øl om dagen.¹³ Men hvor langt øllet har rakt, afhæng af dets kvalitet.

Udover kornfundet var der på gulvene i bygningen spor efter pors og humle, som begge er klassiske smagsgivere ved ølbrygning.¹⁴ Fundet af begge urter er ganske interessant, da øl brygget på por-

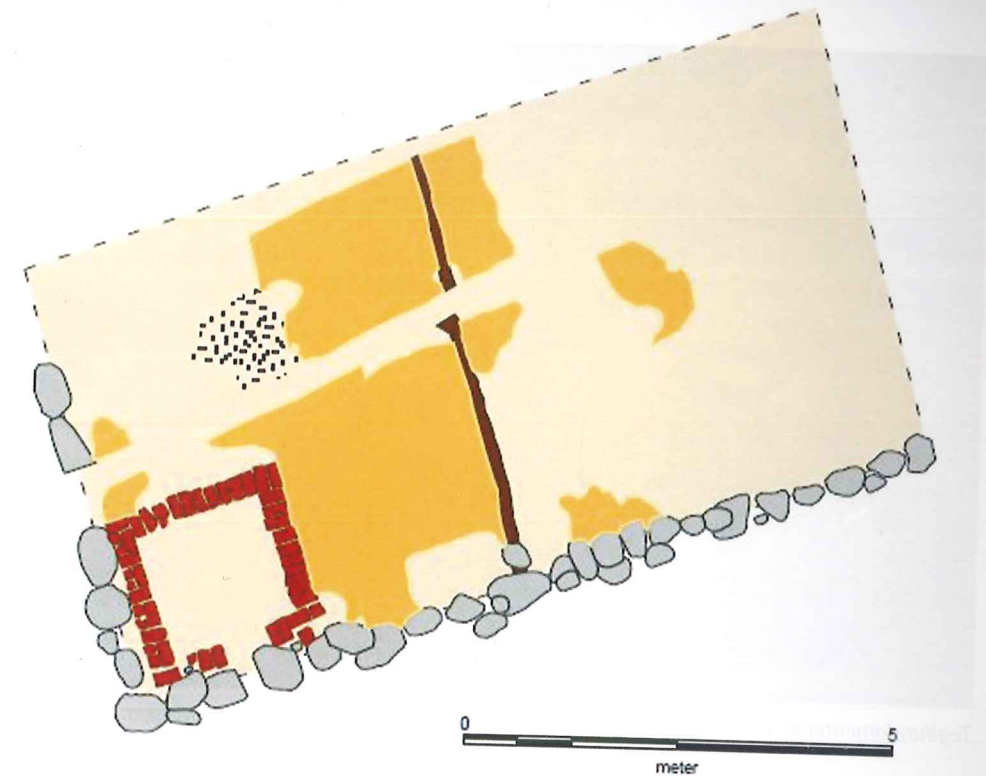
se var dominerende i den ældre middelalder, men i løbet af 1200-tallet begynder øl brygget på humle at blive mere populært. Porseøllet blev dog ikke fortrængt,¹⁵ og fundet af både pors og humle tyder på, at der er brygget begge typer øl i bryggerset.¹⁶

Bygningen på I. Vilh. Werners Plads har altså været en økonomibygning, der formentlig gennem alle husets faser har indeholdt stegers og bryggers. Kornfundet vidner om en kontrolleret ølbrygningsproces, hvor bryggeren har valgt at bruge bygkerner, rensed for ukrudt og stråfragmenter. Det er et valg, der må formodes at have været vigtigt, for at bryggeren kunne kontrollere ølproduktionen og kvaliteten af det færdige produkt.

Bygningen lå tilbagetrukket på marktriklen ned mod et smalt stræde, men beliggenheden var helt central i Odense. Området var kendetegnet af mange gilde- og lavshuse, men var også et fashionabelt område, der husede adelige familier og storkøbmænd. Om det er disse mennesker, der har været aftagere af øllet, vides ikke, men vi ved, at i gildehusene spillede øl en vigtig social rolle. Skriftlige kilder fortæller om, hvordan alkohol-konsumeringen ligefrem var sat i system.¹⁷ Hos Skt. Knuds-gildet i Odense indeholder gildeskråen fra 1245 en regel om, at hvis en gildebroder ønskede at blive siddende efter den officielle del af gildedeforsamlingen, skulle gildet sørge for, at han fik "... en spand fuld med øl og et lille lys...".¹⁸

Møntergårdskomplekset

Langt størstedelen af det øl, som blev drukket i middelalderen, var såkaldt "hverdagsøl", som ofte blev brygget i hjemmet og indtaget ved praktisk talt alle måltider. Det ret nærende øl var en del



Udgravningsplan over baghuset ved Møntergården. ill.: Maria E. Lauridsen.

af den grundlæggende kost, og selv om dets alkoholprocent varierede fra bryg til bryg, har den aldrig været særlig høj. I forbindelse med brygningen blev vandet kogt, hvilket havde den gode sideeffekt, at man fik fjernet bakterier fra vandet. Både børn og voksne indtog dagligt store mængder hverdagsøl, da maden generelt var meget salt, og der ikke fandtes mange alternative drikkevarer. Rent vand var mange steder svært at skaffe.¹⁹

Denne form for hjemmebrygning efterlader sig sjældent arkæologiske spor, men i Odense blev der forud for opførelsen af Odense Bys Museers nye udstillingsbygning ved Møntergården fundet spor efter et baggårdsbryggeri. Under udgravningen dukkede blandt andet en middelalderlig husrække op. Husrækken

bestod af tre huse, som lå ud til et mindre stræde og tolkes som baghuse til den daværende Møntergård. De blev opført ca. år 1400 og stod formentlig frem til en bybrand i 1526. Især det østligste hus var velbevaret.

Huset var af bindingsværk og målte 10 x 5 m. Indvendigt var det opdelt i to rum på tværs af huset af en skillevæg med en dør. Husets østlige rum var uden spor af indretning og har sandsynligvis været benyttet som lagerrum. I forbindelse med ølbrygning er det dog husets vestlige rum, som er interessant. I dette rum blev der engang i 1400-tallet lagt et nyt lergulv og tilføjet et stort kvadratisk ildsted i munkesten. Det lå i husets sydvestlige hjørne med åbning mod nord. Formentlig er der tale om et ildsted,



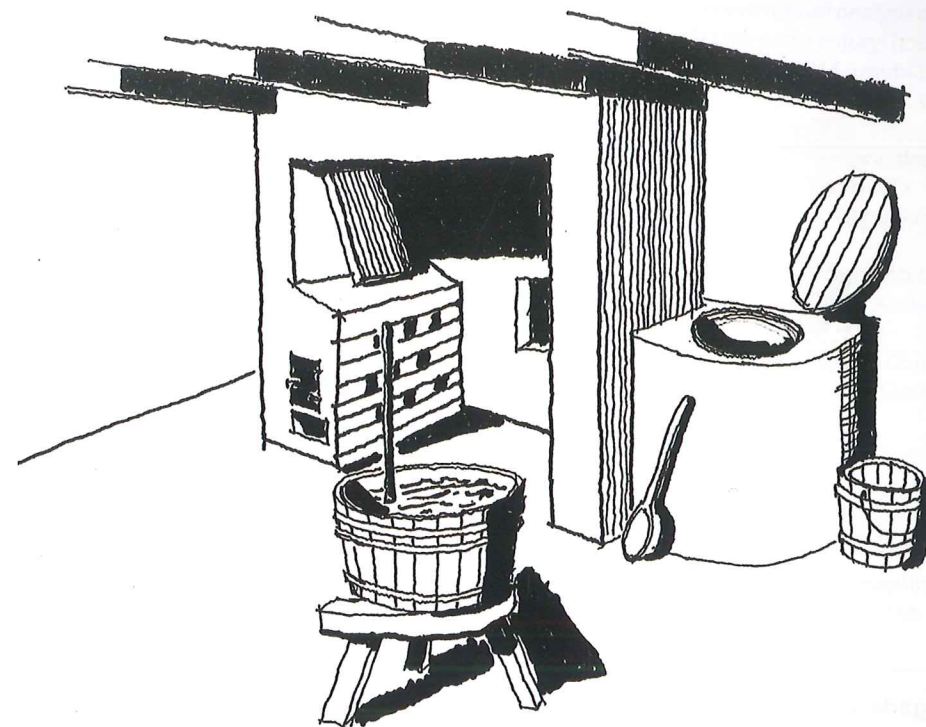
Teglfundamentet til skorstenskøkkenet i baghuset ved Møntergården. Odense Bys Museer.

hvor man har fyret op under en åben skorsten; en konstruktion som også kendes fra nyere tid. I rummet var der ved sydvæggen et rektangulært areal på 80 x 130 cm, hvor gulvlaget manglede. Det indikerer tilstedeværelsen af en kasse eller et møbel, som ikke er blevet flyttet, da gulvet blev etableret. Muligvis har der været tale om en træbygget kornkasse af samme type, som blev fundet ved udgravningen på I. Vilh. Werners Plads.

Ved udgravningen af huset blev der fundet en stor mængde frø og kerner, og en nærmere analyse af disse synes at pege mod ølbrygning. Prøverne fra det vestlige rum adskilte sig fra de øvrige kornfund fra udgravningen ved at indeholde spiret byg og fragmenter af afrundede og glattede kerner. Ligeledes blev der i dette rum gjort fund af mindre, sammenkittede klumper bestående af korn, stråfragmenter og ukrudtsfrø.

Kornene bestod af en blanding af 60% havre og 40% byg, hvilket er en meget stor andel af havre i forbindelse med ølbrygning. Øl brygget på byg og havre indeholdt sjældent mere end 30% havre. En forklaring kan dog være, at rummet fungerede både som aktivt bryggeri og som opbevaring for korn til fremtidige bryggeprocesser.²⁰

Den spirede byg, som blev fundet ved udgravningen, er formentligt spildte kerner, som endnu ikke er blevet til malt. De afrundede eller glattede kornfragmenter er muligvis en del af malten. Slibningen kan være sket enten i formalingsprocessen eller i processen, hvor malten nedsænkes i vand, mens de sammenkittede klumper af kerner kan være de forkullede rester af det kasserede maltafkog, også kaldet urten. Tilstedeværelsen af en åben skorsten og resterne af urten indikerer, at både maltingen



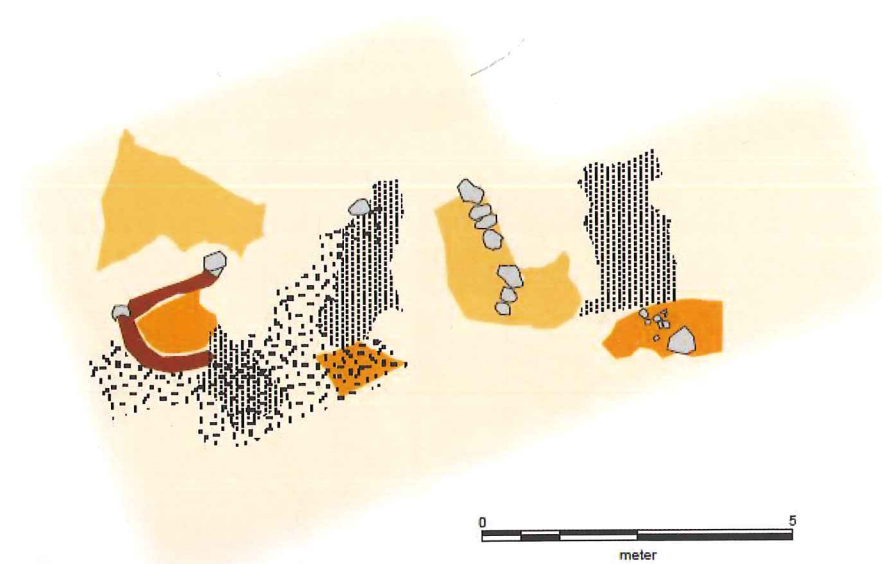
Rekonstruktion af et hjemmebryggeri fra nyere tid. Bemærk, hvordan maltkøllen er indbygget i skorstenen. Tegning: Peter Steen Johansen.

og brygningen er foregået i samme rum, eller bryggers, som rummet nu må kaldes. I modsætning til bryggeriet på I. Vilh. Werners Plads er der ikke spor efter en decideret maltkølle i rummet, men fra yngre huse ved man, at der i de åbne skorstene kunne være indbygget en maltkølle med indføringshul og aftrækskanaler.

Tilstedeværelsen af ukrudt og stråfragmenter viser, at byggen kun har været rensset groft, hvilket må have påvirket kvaliteten af øllet. At der er tale om et mere jævnt produkt, bestyrkes af, at både byg og havre var af ringere kvalitet end den, der opbevarede i det tilstødende rum mod øst.²¹

Huset i Møntergårdskomplekset har været et mindre baghus, der har rum-

met flere funktioner, heriblandt malting. Her har kvaliteten af øllet måske været mindre vigtig; i hvert fald indeholdt byggen en del strå og ukrudt. Og sammenlignes byggen fra bryggeriet med den øvrige byg, som er fundet i udgravningen, kan man se, at det er de dårligste kerner, man har valgt at malte. Maltningsanlæggets dimensioner sammenholdt med kvaliteten af byggen peger på, at der formentligt har været tale om almindelig brygning i hjemmet til den private husholdning. Økonomi-bygningen har formentligt ligget bagest på en lang matrikel langs Møntestræde, og det er meget sandsynligt, at den har hørt til den i 1420 nævnte Møntmestergård, der beskrives som liggende nær Møntestræde.²²



Udgravningsplan over baghuset ved Nørregade/Thomas B. Thriges Gade. Husets grundplan er meget usikker, da bygningen kun er sporadisk bevaret. Ill.: Maria E. Lauridsen.

Nørregade-ovnen

Seneste fund af spor efter ølbrygning i Odense stammer fra en udgravning, foretaget i 2015 i forbindelse med lukningen af Thomas B. Thriges gade.²³ Området er beliggende lige syd for Rosenbækken, som indtil senmiddelalderen udgjorde Odenses nordlige grænse og en del af byens fæstningsværk.

I denne udgravning blev der fundet rester af en meget fragmenteret bygning. Bygningen, der hovedsageligt kunne erkendes ved lergulve og enkelte syldsten, har bestået af mindst tre rum. I det østligste rum var der spor af et enkelt ildsted, mens der i det sydvestligste rum var spor efter et ildsted samt et ovnanlæg.

Som ved de to tidligere omtalte bygninger bar også dette hus spor af en brand, ligesom der var store mængder af trækul fra ildsteder og ovn. Formentligt har huset haft funktion som et stegers – altså køkkenfunktioner – og bygningen

har da også været en del af den baggårdsbebyggelse, som på den tid har været knyttet til forhusene langs Nørregade.

Ved udgravningen blev der taget jordprøver til nærmere analyse, og i et lag, som stammer fra nedbrydningen af ovnen, blev der ved efterfølgende analyser fundet blandt andet havre og spiret byg.²⁴ Som der tidligere i artiklen er blevet redegjort for, kan fundet af spiret byg tyde på, at dette korn har været under forarbejdning til ølbrygning. Om havren også i dette tilfælde har været en del af ølbrygningsprocessen er for tidligt at sige, da analyserne endnu ikke er afsluttede, og sporene efter ølbrygningen er sparsomme. Dermed er tolkningen ikke så entydig klar som i de to tidligere eksempler, men ud fra de fund, der er gjort, er det en mulighed, at ovnanlægget også har været brugt som en maltkølle, og at man dermed har kunnet tørre spiret byg med henblik på ølbrygning. Ovnens dimensioner tyder på, at hvis der er fore-

gået ølbrygning, har det været en almindelig brygning i hjemmet til den private husholdning.

Hvad makrofossilerne fortæller

Fælles for alle tre fund er, at sporene efter ølbrygningsaktiviteten er erkendt via de mange jordprøver, som bliver taget i forbindelse med de arkæologiske undersøgelser. Jordprøverne indsamles ofte med henblik på at få jorden undersøgt for makrofossiler, dvs. korn, plantefrø, insekter o.l. Makrofossilerne er netop vigtige at få undersøgt, idet de bidrager til forståelsen af det givne nærområde og kan fortælle om indretningen og brugen af de enkelte bygninger.

I Odense har alle tre bygninger været udsat for brand, hvilket har været en stærkt medvirkende faktor til, at der er bevaret så mange korn og frø, simpelthen fordi de forkullede makrofossiler lettere bevares end uforkullede. Uden makrofossilerne ville det være meget vanskeligt arkæologisk at påvise spor efter ølbrygning, fordi processen ikke efterlader sig andre entydigt genkendelige spor. Hvis man vil påvise ølbrygning, er det derfor vigtigt at være opmærksom på ildsteder og kornkasser, og det er særdeles vigtigt, at arkæologerne er opmærksomme på at få taget jordprøverne, og det især i huse der har været udsat for brand. Det er på den måde, at vi kan få et indblik helt ned i bryggeprocessen af det øl, som var så vigtigt i det middelalderlige samfund.

Litteratur

- Andersen, K.H.: *De drikfældige danskere. Drikkekultur i middelalderen* (red. K. H. Andersen og S. Pajung), Aarhus 2014.
Danmarks Gilde- og Lavsskraaer fra Middelalderen, 1. bind 1. hæfte, udgivet ved C. Nyrop, København 1899.

- Grabowski, R.: *Plant macrofossil analysis of three late medieval (13th-16th century) houses in Odense, Funen, Aarhus* 2014 (upubl.).
 Haase, K. Beretning for OBM9776 I. Vilh. Werners Plads. Odense 2017 (upubl.).
 Jensen, P.M. OBM 9776. The Brewery_draft. Arkæobotanisk rapport 2017 (upubl.).
 Kjersgaard, E.: *Mad og øl i Danmarks middelalder*. København 1978.
 Kjær, L.: *Druk, kongemagt og kongedrab. Drikkekultur i middelalderen* (red. K. H. Andersen og S. Pajung), Aarhus 2014.
 Lauridsen, M. E., Bjerregaard, M. M. & Christensen, J. T.: "Hvo som brygge skal". *Skalk* 5. 2015.

Noter

- 1 Kjersgaard 1978 s. 85-86.
- 2 Lauridsen, M. E., Bjerregaard, M. M. & Christensen, J. T. 2015 s. 7.
- 3 Haase 2017.
- 4 Haase 2017.
- 5 Haase 2017.
- 6 Jensen 2017 s. 13.
- 7 Haase 2017.
- 8 Jensen 2017 s. 19.
- 9 Kjersgaard 1978 s. 84.
- 10 Grabowski 2014 s. 23.
- 11 Jensen 2017 s. 19.
- 12 Kjersgaard 1978 s. 89
- 13 Danmarkshistorien.dk http://danmarkshistorien.dk/leksikon-og-kilder/vis/materiale/middelalderens-og-renaissancens-alkoholkultur-ca-1000-1600/?no_cache=1
- 14 Jensen 2017 s. 20.
- 15 Kjersgaard 1978 s. 86.
- 16 Jensen 2017 s. 22.
- 17 Andersen 2014 s. 153.
- 18 Danmarks Gilde- og Lavsskraaer fra Middelalderen, s. 27.
- 19 Andersen 2014 s. 150.
- 20 Grabowski 2014 s. 23.
- 21 Grabowski 2014 s. 26.
- 22 Lauridsen, M. E., Bjerregaard, M. M. & Christensen, J. T. 2015 s. 11-12.
- 23 OBM8280
- 24 Kursorisk gennemsyn af arkæobotanisk materiale fra OBM 8280, Adelgade (FHM 4296/1702).