



## **Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online**

**Danskernes Historie Online** er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

### **Støt vores arbejde – Bliv sponsor**

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her:  
<https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

### **Ophavsret**

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

### **Links**

Slægtsforskernes Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>  
Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>

PÅ SPORET AF  
DET FØRSTE BAJERSKØLBRYGGERI  
I DANMARK

*Thomas Charles Grut og hans virksomhed i Odense 1834–1842.*

af

*arkivar, cand. mag. Hans H. Worsøe*  
Landsarkivet for Nørrejylland, Viborg

SÆRTRYK

---

BRYGMESTEREN. No. 3, 1975, pag. 61-73

PÅ SPORET AF  
DET FØRSTE BAJERSKØLBRYGGERI  
I DANMARK

*Thomas Charles Grut og hans virksomhed i Odense 1834–1842.*

af

*arkivar, cand. mag. Hans H. Worsøe*  
Landsarkivet for Nørrejylland, Viborg

„I nyere tid har det bayerske øl mer og mer fundet bifald også uden for Bayern. Her i landet er først dermed begyndt i Odense, men uden at have nogen lagerkælder, hvorfor er søgt ved afsvaling at bøde derpå. Det såkaldte Kongelige bryghus fulgte eksemplet, men ophørte dermed.“ Således skrev i 1850 *O. Rawert* i „Kongeriget Danmarks industrielle Forhold fra de ældste Tider indtil Begyndelsen af 1848“ og fortsætter derefter med en beskrivelse af *J. C. Jacobsens* banebrydende virksomhed. I andet bind af *V. Falbe Hansen* og *Wilh. Scharlings* værk „Danmarks Statistik“ (København 1887) hedder det, at det første bayerske bryggeri blev anlagt i Odense, men da det savnede lagerkælder, fik det ingen fremgang. Denne lakoniske oplysning går igen i *Kristof Glamanns* „Bryggeriets historie i Danmark“ (København 1962), hvor dog Kongens Bryghus' forsøg tidsfæstnes til 1838 og nærmere beskrives som udsendelse af smagsprøver til en lille udvalgt kreds. Endelig nævnes ganske kort i Albani Bryggeriernes jubilæumsavis fra 1959, at Danmarks første bayerskøl bryggeri

lå i Slotsbryggeriets gård i Odense, men ingen angivelse af ejer eller årstal, og her ud over tier de trykte kilder.

Det bayerske øl, som Carlsbergs senere grundlægger, *J. C. Jacobsen*, i 1836 smagte i Waagepetersens vinkælder i Store Strandstræde var øl, importeret fra Hamborg, men ikke desto mindre kan det nu fastslåes, at der på daværende tidspunkt fandtes et nyanlagt og efter datidens forhold moderne indrettet bryggeri for bayersk øl i Odense. Om dette bryggeri og dets grundlægger skal de følgende linier handle.

Umiddelbart skulle det forekomme simpelt ud fra de ovenfor givne oplysninger nøjagtigt at tidsfæstne det omtalte bryggeri, men gang på gang under arbejdet med dette endte sporene blindt. Fra 1820'erne og fremover findes på Rigsarkivet indberetninger om fabrikker og industriforetagender i Danmark, men disse beretninger hviler på ældre forordninger, hvor man ikke har forestillet sig en bryggeri-industri, således at bryggerierne ikke er medtaget. Som næste mulighed burde borgerskabsprotokollerne fra Odense kunne give et spor, men her viser det sig, at der i perioden 1825 til 1839 ikke var løst et eneste borgerskab som brygger i Odense. Ved at gennemgå brandtaxationerne fra Odense kunne det konstateres, hvor der havde fundet større ombygninger sted i de eksisterende bryggergårde. Det viste sig her, at den omtalte vinhandler *Waagepetersen* fra 1820–37 havde ejet en købmandsgård med bryggeri i Odense, men dette spor var blindt. Ved at følge ejerrækkerne i skøde- og panteprotokollerne og sammenholde dem med beskrivelserne i brandtaxationsprotokollerne kunne bryggeriet lokaliseres til en bestemt gård beliggende på Odense Nørregades søndre side, i brandtaxationsprotokollen betegnet med løbenummer 413 svarende til et senere matrikelnummer 1347.

Denne ejendom var i 1811 blevet erhvervet af *Salomon Wulff*, som samme år tog borgerskab som ølbrygger i Odense og ved den lejlighed oplyste, at han agtede at anlægge et stort ølbryggeri i byen. Det er ikke her stedet til at følge *Salomon Wulffs* skæbne, men det skal blot anføres, at han fulgte sine planer og anlagde det første egentlige erhvervsbryggeri i Odense, men at han i 1823 gik fallit med det. Via en mellemand blev bryggeriet i 1825 solgt til gæstgiver *Frederik Fugleberg*, som året før havde løst tillægsgborgerskab som ølbrygger. Han koncentrerede nu sine kræfter om bryggeriet og var sammen med *Johan Andreas Paulsen*, hvis bryggeri lå i Flakhaven, i de følgende år byens eneste ølbryggere af betydning. Foruden de almindelige ølsorter, d.v.s. bitterøl, dobbeltøl og godtøl, fremstillede *Paulsen* allerede omkring 1830 porter på sit bryggeri, i det mindste hvis man kan stole på en annonce, som hans enke i 1839 indrykkede, hvor hun averterede med, at hjemmebrygget porter 9 à 10 år gammel kunne fåes i anker og kandevis<sup>1</sup>).

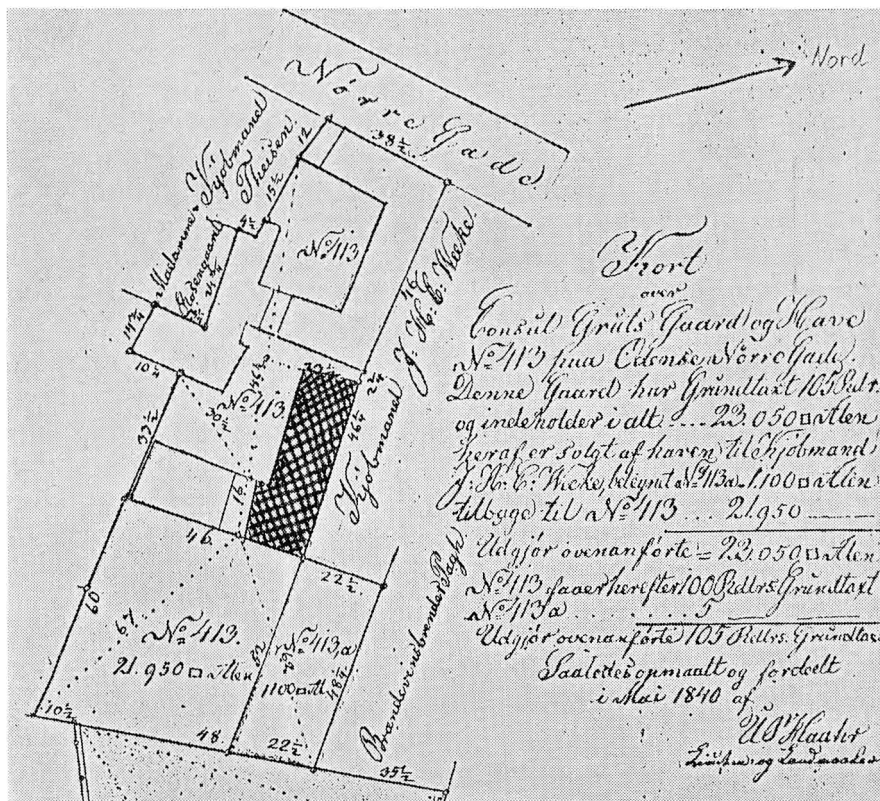
Bryggergården i Nørregade var imidlertid forfulgt af uheld. I året 1828 nedbrændte den del af komplekset, hvori bryggeriet var beliggende, men blev atter opført og nyt inventar installeret. Ved denne lejlighed fik handelshuset J. P. Suhr og søn i København et skadesløshedsbrev i ejendommen på 20.000 rbd. sølv.<sup>2)</sup> Dette handelshus, som havde livlige forretningsforbindelser med både Hamborg og England, overtog i marts 1830 ejendommen, idet der dog samtidig blev afsluttet en toårig lejekontrakt med *Fr. Fugleberg*, som i denne periode fortsat skulle drive bryggeriet. Kort efter, formentlig til varetagelse af firmaets øvrige interesser, installeredes to driftige unge mennesker i forhuset. Om deres etablering indeholder Odense rådstueprotokol følgende:

År 1830 d. 14. maj var magistraten forsamlet på rådstuen. For rådstueretten fremstod *Thomas Charles Grut* og *Carl Wilhelm Høyer* og anmeldte for magistraten, at de agtede at etablere et handelshus i compagni her i staden og begærede hver for sig borgerskab som grosserer. *Thomas Charles Grut* forklarede at være 28 år gammel og at være født på øen Guernsey som henhører under Engeland og foreviste en døbeattest, hvorefter han er født den 22. marts 1802 . . . Hernæst foreviste han en skrivelse fra grosserersocietetets komite i København, hvori samme erklærer, at den anseer ham kvalificeret til at vinde borgerskab som grosserer i København. Fremdeles en attest fra handelshuset Hambro og søn i København, at han ejer en kapital af 10.000 daler rede sølv . . . *Grut* forklarede forøvrigt, at han bekendte sig til den reformerte religion. Da magistraten således intet kunne have imod foranførte grosserer *Thomas Charles Gruts* antagelse som borger og grosserer, så meddeles ham herved borgerskab som sådan.

Derefter gentog ceremonien sig for *Carl Vilh. Høyers* vedkommende, idet denne oplyste, at han var født i København og 26 år gammel.

Ejendomskomplekset i Nørregade 413, hvorfra firmaet Grut & Høyer drev sin virksomhed, bestod af en række bygninger. Ud mod gaden lå forhuset på 16 fag i to étager, grundmur til gaden og bindingsværk til gården. 3 sidebygninger, ligeledes i 2 étager, dannede en lukket gård og bag denne mod nord lå i baggården kompleksets højest takserede bygning: bryggeriet. Dette var efter branden 1828 opført fra grunden af nye materialer i 24 fag, hvoraf de 17 fag i to étager og de 7 fag i tre étager og med kælder under de 9 fag. Bygningen var af massiv grundmur og forsynet med tegltag og to skorstene samt mod syd en tagkvist. Inventaret bestod foruden af en stor grundmuret brandfri maltkølle af to indmurede kobberkedler omtrent af 12 tdrs størrelse hver, et humlekar på 30 tdr, et ølkar på 50 og et på 15 tdr, et tappekar på ca. 30 tdr, et støbekar på 40 tdr og et kælderkar på ca. 10 tdr. Selve bygningen var taxeret til 7350 rdl. og inventaret til 1531 rdl.<sup>3)</sup>





Detailtegning med markering af bryggeriet

Bryggeribygningen beskrives i Brandtaxationsprotokollen som en to-étagers bygning beliggende mod nord i den bageste gård.

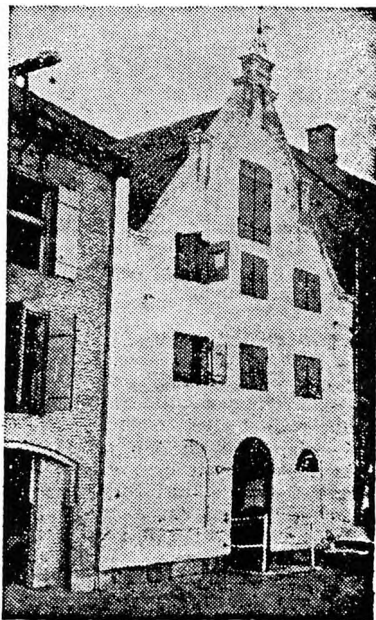
I foråret 1832 udløb Fr. Fuglebergs kontrakt med Suhr om leje af bryggeriet. og da handelshuset kun kunne opnå kancelliets tilladelse til i et år at drive bryggeriet ved forpagter, besluttede man sig til at sælge hele komplekset<sup>4</sup>). Køberen var Thomas Charles Grut, som 26. nov. 1832 fik tinglyst skødet med en købesum på 15.000 rdl., hvoraf de 10.000 blev stående i ejendommen. Herefter fortsatte Fr. Fugleberg sin virksomhed som brygger fra en købmandsgård i Korsgade, medens man ved folketællingen 1. febr. 1834 kan se, at både Grut og C. W. Høyer foruden en kontorist og flere tjenestefolk bor i Nørregade 413.

Firmaet Grut og Høyer gik godt de første år. I en skrivelse fra 1834 hedder det<sup>5)</sup>, at det er et af de solideste og største handelsetablissementer i hele riget uden for København, hvis veksel- og discontoforretninger alene er så betydelige, at firmaet derved kunne „soutinere“ sig uden hensyn til sammes store handelsoperationer. Nu skal denne beskrivelse nok tages med forbehold, idet den stammer fra en konkurrent, der gerne ville forhindre huset i yderligere at udvide sine aktiviteter, men under alle omstændigheder har det ikke været noget lille foretagende, og *Grut* omgås ambitiøst de bedste kredse i byen. Han synes helt at have aklimatiseret sig til danske forhold, skriver dansk og blander sig ikke uden skarphed i debatten om offentlighed i møderne i de i 1834 indførte stænderforsamlinger.<sup>6)</sup> Herved opnår han at komme på kant med redaktøren af byens mest betydende avis, *Søren Hempel*, der var medlem af stænderforsamlingen i Roskilde, og dette bevirker desværre, at avisen i en periode er meget tavs om hans andre foretagender. Af annoncer kan vi dog se, at han optræder som importør af Chevalierbyg fra England og videresælger det til de fynske landmænd. Også et par skotske forsikringsfirmaer er han en overgang agent for, samt ikke at forglemme: i november 1831 modtager han den engelske regerings udnævnelse til kongelig engelsk vicekonsul for Fyn.

*Gruts* kompagnon, *Carl Wilh. Høyer*, var heller ikke nogen hvem som helst, men da kompagniskabet „i følge venskabelig overenskomst“ ophørte<sup>7)</sup> med udgangen af 1835, uden at *Høyer* sees direkte at have haft noget med bryggeriprojektet at gøre, skal det om ham blot nævnes, at han derefter etablerede sig i Horsens med kommissions- og kornhandel, og her døde han 5. nov. 1878 som kgl. agent og ridder af Dannebrog. Årsagen til kompagniskabets ophævelse kendes ikke, men begge parter indgik omkring denne tid ægteskab, *Høyer* med *Anne Julie Paludan Müller*, *Grut* med *Adele Wilhelmine Petit* fra Altona, så mon ikke ønsket om at blive helt uafhængige har været medvirkende?

I 1834 begyndte *Grut* virkeliggørelsen af sine planer om bryggeridrift i større målestok, idet han 1. sept. dette år indgiver en ansøgning til Danske Kancelli<sup>8)</sup> om privilegium til i ejendommen Nørregade 413 i Odense at måtte drive „øl og porterbryggeri, maltgørieri og brændevinsbrænderi“. Om sine planer skriver han i ansøgningen: „Ved ejendommens tiltrædelse var det vel ikke min agt at fortsætte bemeldte næringsvej (sc. bryggeri), dog nærede jeg nogen idé om muligen senere hen at gøre et forsøg med en forbedret drift af bryggeriet og dets udvidelse til et porterbryggeri, af hvilken grund jeg endnu ikke har gjort nogen forandring i de bygninger og apparater som hører til maltgøring, brygning og brænding“. Om bryggeriets fremtidige drift hedder det videre i ansøgningen: „Dersom jeg måtte erholde det høje collegii tilladelse til at benytte mit bryggeri, er det min hensigt opmuntret dertil ved de





*Den gamle bryggergård i Norregade*

*I denne bygning fremstilledes consul Gruts bayerske øl. Bygningen anvendtes senere til andre bryggeriformål men er nu nedrevet.*

sandsynlige fordele som stedets beliggenhed yder, hvor alle de til ølbrygning tjenlige rå produkter frembringes fra første hånd, og efter at have indhentet de nødvendige oplysninger derom, enten at lade en duelig brygger komme hid fra udlandet, hvor de forbedrede metoder, som anvendes til ølbrygning er i brug, eller også at lade nogen rejse for at gøre sig bekendt dermed, og således forsøge at frembringe et forbedret produkt, efterlignende det i Flensborg nylig anlagte bryggeries fabrikation af fremmede ølsorter, hvilke har vundet så almindelig bifald. Skønt min opmærksomhed fornemmeligen er rettet på maltgøreri og ølbrygning, finder jeg dog fornøden at andrage om tilladelse til at drive brændevinsbrænderi i forbindelse dermed, da denne forbindelse er fordelagtig og nødvendig for driften som et helt, og den ene gren således betinges af den anden.

Dersom jeg skal finde nogen opmuntring til at udvide og forbedre bryggeriet med hensyn til at afsætte dets produkt også til fremmede steder, således som jeg ønsker det, da måtte det privilegium, som turde tilståes mig ej være

et blot personligt, men en ejendommen medfølgende ret, hvorved værdien af det der måtte anvendes på den, sikredes og foretagendet loves stabilitet . . .“

Som man vil have bemærket, nævnes bayersk øl ikke i ansøgningen direkte ved navn, men det må antages, at det er dette som skal forstås under udtrykket „et forbedret produkt efterlignende det i Flensborg nylig anlagte bryggeris fabrikation“. Om dette bryggeri er det desværre ikke lykkedes at skaffe oplysninger hverken gennem den trykte litteratur eller ved henvendelse til Stadtarchiv i Flensborg<sup>8</sup>). Det andet bemærkelsesværdige punkt i ansøgningen er, at bryggeriet fra første færd skal anlægges, så produktet kan afsættes også til fremmede steder. Der er altså tale om et stort og ambitiøst foretagende.

I ansøgningen hed det, at der i Odense kun fandtes et større og et mindre bryggeri, og at konkurrencen fra disse næppe ville blive stor, men at hensynet til almenvellet under alle omstændigheder var langt vigtigere. Det syntes de to omtalte bryggere, *Fr. Fugleberg* og *Andr. Paulsen*, imidlertid ikke, og de indgav derfor en klage. Af denne fremgår det, at det ene bryggeri i 1833 havde forbrugt 416 tdr. malt, svarende til en produktion på ca. 1500 hl, det andet 485 tdr. malt (op mod 2000 hl)<sup>9</sup>). Det er altså to små foretagender, men de er bange for indgreb i næringen og beder kancelliet afslå *Gruts* ansøgning. Som særligt argument anfører de, at en tredie – og ganske ubetydelig – brygger ved navn *Lars Rasmussen* netop havde fået bevilling til at brygge og udsælge øl. De har kort sagt ikke kendt eller ikke fattet perspektivet i *Gruts* plan.

Kancelliet lader sagen gå embedsvejen, det vil sige, at den sendes til udtalelse ved magistraten og stiftamtet. Begge anbefaler. Magistraten idet den gør bemærkning om, at det er den bekendt „at supplikanten fortrinligen vil beflitte sig på at producere de mere forædlede ølsorter, som ikke leveres fra de tvende her i staden værende bryggerier“ (hvilket også taler for bayersk øl, da brygger *Paulsen* som ovenfor omtalt bryggede porter), stiftamtet „under hensyn til produkternes forædling også har indflydelse på afsætningen af landmandens produkter“. Den 30. april 1834 meddeler Danske Kancelli, at vel kan det ansøgte privilegium ikke bevilges, men at der „ikke haves noget at erindre imod, at han sålænge han besidder den omtalte ejendom i samme driver bryggeri og brændevinsbrænderi“. De juridiske finesser ved denne afgørelse skal ikke diskuteres: *Grut* havde nu tilladelse til at udnytte og udbygge det i hans ejendom Nørregade 413 forhånden værende bryggeri.

Der er derefter stille om sagen et lille årstid, og hvad der er sket her, er ikke opklaret. Vi ved altså ikke, om *Grut* har været i udlandet, har sendt en bryggersvend til udlandet eller ladet tilkalde en udenlandsk brygger, men 11. juni 1835 annoncerer *Grut* og *Høyer* i *Fyens Stiftstidende* „at der fra løverdagen d. 13. ds. udsælges øl fra vort nyt anlagte bryggeri på denne bys Nørre-

gade nr. 413“. Desværre nævnes der intet om ølsorterne, og det samme er tilfældet med de to annoncer i sept. s.å., hvori omtales at salget af øl på flasker er overdraget til ølhandler *C. Felsing*.

Selvom ølsorterne ikke nævnes, kan der næppe være tvivl om, at der fra begyndelsen har været brygget bayersk øl, og at det var dette, der for folk i Odense var det karakteristiske for bryggeriet. Det fremgår af en annonce i *Fyens Stiftstidende* 20. dec. 1836, hvor *P. Wils* averterer med sin nye spækhøker- og melhandlerbutik. Det hedder nemlig her bl. a. „Hos undertegnede i kælderen på hjørnet af Overgade og Komediehusstrædet kan følgende bekommes . . . tillige extra godt dansk kornbrændevin samt øl på flasker af det bayerske bryggeri fra denne bys Nørregade.“

En senere annonce (se ill.) nemlig fra 16. nov. 1838 fra *P. Wils* fortjener af flere grunde også at nævnes. For det første fordi den nævner bryggeriets ølsorter: porter, bayersk øl og simplere dito, for det andet fordi den nævner priserne således at de kan sammenlignes med andre priser og for det tredje, fordi den synes at bringe det ældst kendte billede i Skandinavien af en ølflaske forsynet med etiket.



Westergade No. 289,  
anbefaler sig med afroppt Porter, samt det gode bekiendte  
bayeriske Øl af Hr. Consul Gruts Bryggerie. Disse Sorter  
Øl kan bekommes saaledes: Porter 1 Mk., bayerisk Øl 8 sk. og  
simplere dito 1 sk. pr. Flaske.

*Annoncen fra 1838, som anbefaler det bayerske øl af Consul Gruts Bryggerie*

I Odense bys takst over spise- og drikkevarer pr. 4. jan. 1839 kostede et 6 punds rugbrød 16 sk., 1 pund smør 20 sk., 1 pund røget flæsk det samme og en kande brændevin 44 sk. Et anker husholdningsøl på 17 kander kostede 64 sk., men købte man øllet kandevis, var prisen pr. kande  $4\frac{1}{2}$  sk. for det almindelige, 6 sk. for det bedre. Heroverfor står, at man fra Paulsens bryggeri kunne få et anker hjemmebrygget gammel porter for 3 rbdl. eller 1 mark 4 sk. for en kande. Desværre ved vi ikke, hvormeget en flaske rummede, men priserne fra Gruts bryggeri var for porter 1 mark, bayersk øl 8 sk. og det simple 4 sk. I 1840 overtog cand. pharm. *C. Th. Krüger* det paulsenke bryggeri i Flakhaven, og året efter begyndte også han at sælge øl på flasker, hvorved vi får et bedre sammenligningsgrundlag. For dobbelt bitterøl tager han 12 sk. pr. flaske, bedste sort mellemøl 6 sk., godtøl 4 sk. og husholdningsøl 3 sk. pr. flaske. Bayerskøllet har altså ikke været tænkt som nogen luksusartikel for de få, men er blevet solgt til det, der i dag ville hedde konkurrencedygtige priser. I øvrigt er det et spørgsmål, om der ikke i 1838 bryggedes bayerskøl hele to steder i Odense, idet brygger *Paulsens* enke, der videreførte bryggeriet, indtil det blev solgt til *Krüger*, 22. juni 1838 averterer med, at „Dobbelt bayersk øl med flere andre sorter kan bekommes hos madam salig Paulsens“. Det forekommer ikke sandsynligt, at hun skulle begynde at forhandle Gruts øl og heller næppe, at der skulle være tale om importeret øl.

Er annoncematerialet sparsomt, afhjælpes det til gengæld af et læserbrev fra okt. 1837. Det siger ikke så lidt om selve øllet, om tidens syn på det og om tidens behandling af øl, og da det måske samtidig indeholder kimen til forståelse af, hvorfor *Gruts* eksperiment slog fejl trods en lovende start, fortjener det at kendes i sin helhed<sup>10</sup>). Det lyder:

Et par ord om hr. konsul *Gruts* bayerske øl.

Indsenderen har stedse, fra det første øjeblik han fik smag derpå, foretrukken dette for de andre ølsorter her i Odense; ikkuns forekom det ham besynderligt: at det bayerske øl, han stundom drak et eller andet sted her i byen, var betydelig afvigende i smag og langt mindre delikat, end det han selv havde fået fra bryggeriet; måske endog af selv samme brygning, indtil han ved at overtænke sagen, let opdagede, at det lå i de forskellige behandlingsmåder man brugte, efter at det var kommet i forbrugersens hus.

Således bruge flere øjeblikkelig eller efter nogle dages forløb at aftappe øllet på flasker eller dunke, NB uden i forvejen at have gjort hul i træet, for at luft deraf kan indtrænge, vel også stundom ubekymret om den ved aftapningen fremvirkede skum har sat sig vel i flaskerne før disse tilproppes, i tanke om, at den deri værende luft vil bringe øllet endnu bedre til at bruse i glasset, om ej tillige i samme øjemed, lader et par rosiner nedfalde i flaskerne under

aftapningen. Indsenderen borer derimod straks han får øllet, et så lidet hul som muligt oven i ankeret imellem båndene, aftapper derefter igennem en indsat tap på sædvanlig sted, så meget som kan rummes i 1 à 2 flasker, lader derefter det øvrige roligt henligge i nogle dage før det aftappes, hvorved han påser, at skummen får tid til at sætte sig, før flaskerne tilproppes. Herved opnåes: at gæringsprocessen, som, om endog ganske eller for største delen ophørt før øllet kommer ud af bryggeriet, dog alligevel ved den skvalpning, det enten ved kørselen eller henbæringen til forbrugsstedet får, besynderlig i varmt vejr, på ny kontinueres og altså bør hæves igen, hvilket den ikke kan, uden at der kommer nogen luft til øllet ( for megen luft gør det, som bekendt, „dovent“) og får tid til at henligge urørt; da først! får øllet en smag, som nærmer sig vinen; hvor i mod, når man, efter den anden metode, indeslutter den ved gæringen fremvirkede fix-luft i flaskerne, øllet bliver mindre velsmagende og vist også langt mindre sundt for helbredet, om man endog herved kan få det til bedre at „brilliere“ i glasset, men hvilket – vel og af de mindre imponerende syn – man dog hellere burde give afkald på, imod at få en langt sundere og behageligere drik.

Overalt, den yndest, man rettelig har vist den grutske produktion, ved at give den navn af „vinøl“, må man protestere imod, når det skal vedligeholde sin brusende kraft; thi fejler ikke indsenderen meget, er det da ikke synderlig bedre end meget andet øl, ihvorvel producenten intet kan derfor; – ikkuns ved fuldkommen at være afgæret, før det kommer på flasker, erholder det bayerske øl en vinånd, som intet andet øl her i byen kan få; med andre ord: der må ikke vise sig synderlig mere og hertilmed snart fjernende skum på nogetsomhelst slags øl, end man erfarer ved af en vel tilproppet ordinær flaske vin at skænke deraf i et glas, hvorimod man meget almindelig ser et topfuldt glas på bordet, hvoraf næppe en fjerdedel omsider viser sig at være øl, stundom endog med opfordring af værten til at rose sammes fortræffelighed, ret ligesom var det en af lægen ordineret medicin for en vis sygdom.“

Det synes heraf meget tydeligt, at en i hvert tilfælde medvirkende årsag til, at Gruts øl ikke beholdt sin popularitet, var manglende kendskab til dets rette behandling med deraf følgende katastrofale kvalitetsforringelse. Hvornår dette fald i populariteten indtraf, ved vi ikke. Den sidste annonce, hvori det bayerske øl er fundet omtalt, er fra august 1839. Ved folketællingen 1840 er der ikke fundet nævnt nogen udenlandsk brygmester i Odense, men i gården no 413 nævnes blandt tjenestefolkene en *Lars Andersen*, der senere som bestyrer overtager bryggeriet, så der er efter al sandsynlighed endnu på dette tidspunkt brygget øl her. Det er påfaldende, at omtalen af det grutske øl holder op ret kort tid efter, at cand. pharm. *C. Th. Krüger* overtager bryggeriet i Flakhaven.

Samme *Krüger* førte en efter tidens forhold meget omfattende annoncering og solgte foruden de ovenfor nævnte ølsorter på flaske direkte fra bryggeriet også „alle sorter frisk københavnsk øl“. Den slette behandling af det bayerske øl hos tapperne, mangelen på lagerkælder samt en effektiv konkurrence fra en dygtig brygger synes simpelthen at have konkurreret *Grut* ud. I marts 1842 lader han bekendtgøre, at han formedelst bortrejse fra byen sidst i april vil lade sine møbler og andre effekter, herunder en ny filtrermaskine, bortsælge ved auktion. Den 27. april 1842 fandt denne sted, hvorefter *Thomas Charles Grut* forlader landet.<sup>11)</sup>

Vi må tro, at *Thomas Charles Grut* har vendt Danmark ryggen som en skuffet mand, for selv om foretagendet i Odense var mislykket, skulle han takket være sine familiemæssige forbindelser have haft de bedste muligheder for at etablere sig andetsteds f. eks. i København. Når han i det hele taget var kommet til Danmark, skyldtes det nok i høj grad netop disse forbindelser, idet hans søster *Emma Eliza Grut* i 1825 var blevet gift med den københavnske grosserer *Andreas Nicolai Hansen*, der på daværende tidspunkt opholdt sig som firmaet Hambroes agent i England. *A. N. Hansen* indtog en ledende plads i det københavnske og dermed det danske næringsliv, var således formand for Grosserer-societetet og senere medstifter af Privatbanken. Adskillige af hans og *Emma Eliza Gruts* efterkommere, hvoraf en gren har antaget navnet *Grut*, har spillet en rolle i Danmarks nærings- og åndsliv.<sup>12)</sup> Bedst kendt er uden tvivl forfatterinden *Karen Blixen*, og den i hendes bøger med megen veneration omtalte „Grandmama“s moder er *Emma Eliza Grut. Ths. Ch. Grut* vendte ikke tilbage til sit hjemland for at blive der, men søgte videre bort, til Australien, hvor han døde 1879, kun overlevet af sønnen *Percival Grut*, der da boede i Melbourne, og med hvis efterkommere den danske familie senere har haft sporadisk kontakt.

Livet i Odense gik videre. Den 22. juni 1842 solgtes bryggergården i Nørregade 413 til distriktslæge, cand. med. *Anton Toxverdt*, som drev bryggeriet videre med *Lars Andersen* som bestyrer, indtil denne 20. okt. 1847 fik borgerskab som selvstændig ølbrygger i Odense, dog med det forbehold, at han ikke måtte lade øl udkøre til andre end dem, der havde bestilt hos ham. Ølbrygningen i Odense var atter tilbage på den lille provinsbys niveau, men i København gjorde *J. C. Jacobsen* samtidig klar til det første bryg på det nye bayerskøl-bryggeri, som skulle komme til at indlede en ny epoke inden for den danske ølbrygnings historie.

Den gamle bryggergård i Nørregade 413 havde imidlertid endnu ikke udspillet sin rolle i ølbrygningens tjeneste. I 1868 blev den købt af skolekasserer *Haugsted*, og op til 1905 drev familien *Haugsted* under firmanavn „*Sct. Hans*

Bryggeri“ et til tider ikke ubetydeligt bayersk- og hvidtølsbryggeri herfra. I 1905 blev det overtaget af et konsortium under navnet „Slotsbryggeriet“, og dette navn beholdt det, da det samme år blev købt af Albani. I mange år havde derefter Slotsbryggeriets Mineralvandsfabrik, afdeling af A/S Albani Bryggerierne til huse i ejendommen, som nu havde fået nummeret Nørregade 45, og først i 1969 blev den fraflyttet<sup>13</sup>. I dag står kun forhuset, idet de gamle bagbygninger og hermed det gamle bryggeri er faldet som offer for et nyt gadegennembrud i Odense. På den nye Thomas B. Thrigesgade strømmer trafikken idag hen over det sted, hvor det første danske bayerskøl bryggeri lå.

*Noter:*

1. Fyens Stiftstidende 30.7.1839.
2. Handelshuset Suhrs arkiv fra denne periode findes på Erhvervsarkivet i Århus, jvf. Erhvervshistorisk årbog 1965 s. 225 ff.
3. Inventaret fremgår af brandtaxationsprotokollen ved syn efter nybygningen 1828 (Landsarkivet Odense).
4. Danske Kancelli 3. dep. Breve 1832 nr. 1881–82. Denne og den følgende sag er venligst fundet frem på Rigsarkivet af arkivar H. Kargaard Thomsen.
5. Danske Kancelli 3. dep. Breve 1834 j. 2238.
6. Se f. eks. Fyens Stifttidende s. 816, 1835.
7. Fyens Stifttidende 5. jan. 1836.
8. I skrivelse af 16. okt. 1974 oplyser Stadtarchivar dr. Fr. Schütt, der selv har arbejdet med Flensborgs bryggerihistorie, at det ældst kendte bryggeri for undergæret øl i Flensborg er anlagt 1843 af Jørgen Madsen-Elley, men vil ikke afvise muligheden af et ældre bryggeris eksistens.
9. Produktionstallet er udregnet på grundlag af, at det i industriberetningen 1851 oplyses, at Købmand Tøyberg i Frederiksværk producerede 800 tdr. øl og hertil forbrugte 300 tdr. malt.
10. Fyens Stifttidende 9.10.1837. Her som de øvrige citater gengivet med tillempet retskrivning.
11. Han er således forgæves eftersøgt i Folketællingen 1845 i København.
12. Hans Konow: Stamtavle over etatsråd A. N. Hansens efterkommere, 2. udg. 1970.
13. Venligst meddelt af A/S Albani Bryggerierne i brev af 28.10.1974.