

Danskernes Historie Online

Danske Slægtsforskeres Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliserings-projekt 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

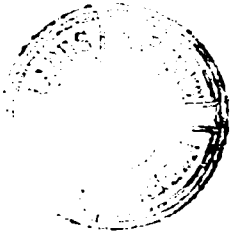
Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

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

Om Malt og Øl.

OM MALT OG ØL



UDGIVET AF
DE FORENEDE
BRYGGERIER
KØBENHAVN
1925

INDHOLD

I REDAKTØR *SV. MARTIN:* AF ØLLETS SAGA Side

1. Nordboens Drikkelag ... 9
2. „Godt Øl" ... 10
3. Naar Brygningen skulde lykkes — ... 11
4. Det tyske Øl og dets uheldige Følger ... 13
5. Øllet bliver den almindelige Drik ... 14
6. Gildes-Glæder ... 16
7. „Jeppe" som Fællesnævner ... 18
8. Øllets Forfaldsperiode ... 19
9. Næringsfrihed og Fremskridt ... 21

II PROF. *KARL MEYER:* VORT ÆLDSTE BRYGHUS

1. Da Kongen var Brygger ... 27
2. København faar et Bryggerlav ... 29
3. Ildebrand og Stormangreb ... 30
4. Lavs-Stridigheder ... 31
5. Ny Ildsvaade — nyt Bryghus ... 33
6. Lavet ophæves — fri Bryggernæring ... 38
7. Ny Tid ... 38

III DIVERSE BILAG ... 41

AF ØLLETS SAGA



Festlig Sammenkomst. (Efter Olaus Magnus 1555.)

NORDBOENS DRIKKELAG

Kunsten at brygge var tidlig kendt hos Nordboerne, men Øllet var en kostbar Drik, der kun blev nydt ved festlige Lejligheder, hvorfor Øl i nordisk Sprog ogsaa er gaaet over til at betyde Gilde.

Men langt mellem disse Gilder har der antagelig ikke været!

Tacitus siger om de med Nordboerne nærbeslægtede Germanere, at de var lettere at vinde ved Drik end ved Vaaben, thi Tørst kunde de mindst af alt udholde. Der er nok ogsaa noget om det, naar han ved Omtalen af deres Drikkegilder beskylder dem for at tage Natten til Hjælp.

At drikke var ved at være noget af en Æresag.

Uden at være dygtige til at tømme Hornene — Oldtidens Pokaler — var Konger og Høvdinger ikke ansete, og man samledes derfor paa Tinge, ved Offerhøjen, i Købstævnet eller paa andre højtidelige Pladser for i Samkvem at drikke under Sang og Musik.

Og som den gamle Nordbo gerne drak i dette Liv, vilde han ogsaa gerne drikke i det kommende. Tanken derom trøstede Regnar Lodbrok, da han laa paa sit Yderste:

Man hørte ham i Pinen glad at sjunge:
Jeg gaar til Odins Hal at drikke Mjød.



Ældre Parti fra Kristianagade med Kongens Bryghus.

„GODT ØL"

Som et Maal for, hvad man i fjerne Tider forstod ved godt Øl, kan anføres: Købstadsbryggeren slog en Skaal i Sædet paa en Træstol, dernæst satte Manden sig deri. Folk gik den Gang med Skindbukser, og dersom da Stolen hang fast, naar han rejste sig, var Øllet probat. Men i Reglen var Styrken ikke Øllets svage Side, og der fortælles adskillige lystige Historier om, hvordan det er gaaet Konerne med deres Bryg. Naar Hyrdedrengen i Knudstrup læste Bordbønnen sagde han:

O! Gud i Himlen se herned,
hvad Øl de brygger i Kristenhed
det ser Du selv, Du kære Gud
a tror, det river mine Tarme ud.

Ved en Lejlighed, hvor Tappen var gaaet af Øltønden, gik Konen vred og bedrøvet rundt og søgte efter den paa Gulvet. „Nej, sagde Karlen, det kan ikke nytte, at Du søger den saa lavt; Øl, der er saa stærkt, har naturligvis slaaet den højt op". Og dermed tog han den ned fra en Hylde under Loftet. Det var den Slags Øl, der trak Vandmøller i Jylland, saa stærkt var det!



Ældre Parti fra Københavns Havn.

NAAR BRYGNINGEN SKULDE LYKKES —

Visse Tider maatte undgaas til Brygning her i Norden; det maatte ikke ske i den stille Uge, ikke paa nogen Solhvervsdag, thi da vilde „Roslen", den mæskede Malt, dreje sig og blive bortskærend; ikke i Ny, thi saa vilde Øllet, efter at det er tyldet, gære saa stærkt, at det gaar oven over, særlig hver Gang det bliver Nymaane. I Reglen bryggedes Lørdag før Paaske, fordi man den Dag maatte stræbe efter at blive færdig med alt Arbejde før Paaskedag. Gemmeøl skulde brygges, før Nyet tændtes, saa holdt det sig bedst.

Under selve Brygningen maatte der gøres meget for at undgaa onde Øjnes Trolddom eller andre skadelige Indflydelser.

Pigen, der skulde brygge, maatte man handle varligt med; drillede man hende, kunde hun hævne sig, saa hun bryggede Øl af den Slags, „der er slaaet Vand i fra begge Ender". Det ønskeligste var „at have en Samsøer til at bære Malt og en Lazarus til at bære Vand", saa blev Øllet bedst.

Det vanskeligste Punkt ved Øllets Fremstilling var Gæringen. Herved var saare meget at iagttage. Først var god Gær nødvendig. Den fik man,

naar man Midsommerdag hentede klart Vand fra en fersk Sø før Solopgang. Deri rørtes saa Bygmel til en tyk Vælling, som hensattes tildækket ud paa Dagen, hvorefter Gæringen indtraadte. Endnu bedre var det dog at tage Duggen Midsommermorgen, den havde jo ganske særlige Kræfter, og hensætte den blandet med Mel Midsommerdagen til Gæring. Var der noget i Vejen med Gæren, kunde man tigge Gær af 3 Hustruer og blande sammen, hvad man fik, saa var Skaden afværget.

Naturligvis maatte Urtens Varmegrad nøje overholdes, naar man satte Gæren paa. Helst maatte den paasættes med voldsomme Fagter og høje Raab af to Personer, saa at, om nogen fandtes i Nærheden, han maatte skræmmes derved. Man slog ud med Armene og raabte „høj" eller „hej lustig", saa gjorde Øllet lystige Gæster, og fløjtede Konen, mens hun rørte Urten dygtigt om, saa blev Øllet ikke dovent.

DET TYSKE ØL OG DETS UHELDIGE FØLGER

Det danske Øl var dog i Almindelighed ikke særlig anset. Tildels laa det maaske i, at det danske Øl mest var et Husflidsprodukt. Man ved saaledes fra den katolske Tid, at Vor Frue Kirke havde en betydelig Indtægt af at udleje til Borgerne de Bryggerkedler, der i Aarenes Løb var bleven Kirkens Ejendom. Det danske Øl var ikke blot ikke saa godt som det *tyske,* men manglede ogsaa Duften darauzen fra, og der blev derfor indforskrevet en Mængde tysk Øl. Et Kongebrev fra 1548 omtaler den store Guds Fortørnelse og Uskikkelighed, dette meget indførte Øl afstedkom, og i en gammel Beretning siges det, at det havde en Tilbøjelighed til at gaa over i Blodet, saa Følgerne var svære at faa Bugt med. At det var en daarlig Handel for Landet gjorde allerede Chr. Pedersen opmærksom paa, idet han fremhævede, at det egentlig kun var Landets eget Korn, der gjorde en Udenlandsrejse og vendte tilbage i en anden Skikkelse, og at man dyrt maatte betale disse Rejser. Men med et Suk tilføjer han, at „næsten ingen er saa fattig hos os, at han jo skal have tysk Øl at drikke — ja selv skulde han tigge dertil eller sælge sine Klæder og Koen af Baas".



En Kandestøber.
(Efter Jost Amman 1568.)

ØLLET BLIVER DEN ALMINDELIGE DRIK

Endnu i første Halvdel af det 17. Aarhundrede var Kaffe og The ikke almindelig kendt her i Landet. Tobakken, der nu forkorter saa mangen lang Time, heller ikke. Man havde derfor kun een Selskabsbror og Trøster ude og hjemme, nemlig Kanden. Dette til Forklaring af de Rumfangsbegreber, man her stilles overfor. Øllet er nu langt mere udbredt paa Vinens Bekostning end i tidligere Tider, men tager man Hensyn til de Kvantiteter, der tidligere blev drukket, tør man gaa ud fra, at der i vore Dage drikkes meget mindre end den Gang.



Tegning af et bevægeligt Drikkekar af den hamborgske Guldsmed Jacob Mores, der arbejdede for Frederik II.

Man kan uden at tage synderlig fejl for de Tiders Vedkommende sige, at Øllet skulde til, hvad saa ellers maatte undværes; det skulde først skaffes, og den, der ikke kunde gøre Udvej for mere, havde „kun til Øllet".

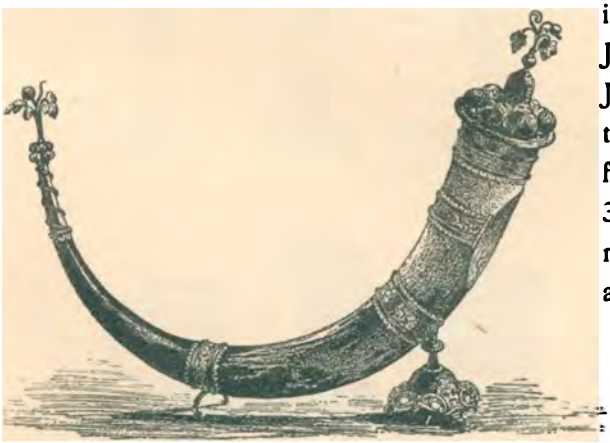
Den ældste Drik her i Landet var som bekendt Mjøden, men efterhaanden som man lærte de stærke Ølsorter og Vine at kende, blev den anvist en Plads fjernt fra Ærespladsen ved Gildesbordet, nemlig i Køkkenet. I ældre Fortegnelser over, hvad der brugtes ved adelige Bryllupper i det 16. Aarhundrede nævnes Mjøden vel endnu, men den indtog dog en meget beskeden Plads sammenlignet med andre Drikkevarer. Derimod benyttede man Honning og Mjød til Fremstilling af alle Slags Konfiturer og tillempede Drikke, og man lagde derfor ogsaa megen Vægt paa Biavlen. I 1649

udkom der saaledes en vidtløftig Vejledning i Biavl: „En nyttig Bog om Bier. Hourledis mand mest dennem skal handle oc omgaaes". Af Hans Herwegh i Roskilde.



Johan Ranzaus Sølvkrus.
(Efter C. Nyrop.)

Øllet blev nu den almindelige Drik, og det beregnedes den enkelte, selv den fattigste, i meget rigelige Mængder. Selv Shakespeare skal have været forbavset over denne utrolige Lyst og Evne. Exemplet blev givet fra oven og fulgt ved alle Lejligheder, af alle Stænder, alle Aldere indtil Skoledrenge. Og Kvinderne stod ikke tilbage. Af en Forordning af Christian den III angaaende Forplejningen af Nonnerne i Maribo Kloster fremgaar det, at der tilkom hver Jomfru aarlig 14 Td. Øl. Man forstaar, at den fynske Bisp Niels Jespersen i en Klage over disse Klosterjomfruer kunde sige, at „de lægger saa megen Vind paa daglig Drikken, at de tilsidst ikke selv kunde rejse sig fra Jorden, som Søster Johanne Jensdatter". Disciplene i Latinskolerne blev heller ikke forsømte; de fik hver tildelt 3—4 Potter Øl om Dagen; men dette var dog for intet at regne mod det Kvantum, der var Soldaterne beskaaret. Nogle Bøsseskytter, Frederik II indkvarterede i Aalborg, forlangte af Borgerne til 3 Maaltider Mad 16 — seksten — Potter Øl til hver, og da man ikke vilde gaa ind herpaa, blev det ved et Kongebrev bestemt, at de daglig skulde have 6 Potter Øl.



Griffenfelds til Raadhuset skænkede Drikkehorn.
Efter Orig. paa Rosenborg.

GILDES-GLÆDER

Endnu kun et Par Exempler paa, hvilke uhyre Mængder af Drikkevarer, der blev konsumeret ved den Tids Gilder. Det var aabenbart mere end en Talemaade, naar Orgier siger, at „Gulve og Borde flød i Drik". Det fortælles saaledes, at i Guds Legems Laug eller Papegøje-Gildet i Aalborg var der paa Fastelavns Laugsdrik 96 Brødre til Stede,



Pokaler, Kander, Krus og Bægere.
(Efter C. Sundts Sølvsamling i Bergens Kunstindustri-Museum.)

som gav hver 1 Td. Øl til Lauget, og det blev drukket altsammen ved det samme Gilde.

Ved adelige Gilder fik det hele vel et mere adeligt Sving, men Resultatet var det samme.

Da Oluf Stigsøn ved det 16. Aarhundredes Begyndelse bortgiftede sin Datter Magdalene med Tyge Brahe til Tostrup, Astronomens Bedstefader, blev der anskaffet:

6 Læster tysk Øl, Læsten 10 rhinske Gylden
4 Ammer Rhinskvin, 20 Mark hver Amme
5 Ammer Franskvin, hver Amme 7 Mark
3 Fad Emstøl, hvert Fad 7 1/2 Mark
3 Fad do. hvert Fad 8 1/2 Mark
3 Fad Pryssing, hvert Fad 6 Mark
2 Td. Hamborger-Øl, Tønden 6 Mark
12 Td Mjød baade til Kosten og Stegerset, Tønden 8 Mark.



En Mundskænk.
(Efter M. Rumpolt: Ein new Kochbuch 1581.)

„JEPPE" SOM FÆLLESNÆVNER

Alle Vidnesbyrd stemmer overens i, at Drikkelysten paa denne Tid var et Særkende for alle de nordiske Nationer. Var to eller tre Mennesker sammen, kom Kanden straks paa Bordet, thi man drak kun for at drikke, det gjaldt Danmark, som det gjaldt Brødrefolkene.



Bryggersvend og Bryggerknægt.

Man ikke blot satte en Ære i at drikke og roste sig deraf, man optegnede saadanne Bedrifter som mindeværdige Begivenheder. Med Stolthed har Sig. Gubbe saaledes berettet for Eftertiden, hvad han og Eske Brok konsumerede af vaade Varer, da han den 11. Januar 1616 var til Frokost hos Christian IV i „Haven" (Rosenborg Have).

Vilh. Andersen udtrykker det saadan, at Jeppe er fællesnordisk, som Maalet og Mønten. Hvis det var muligt at udskille de Elementer, hvoraf Jeppe var sammensat, kunde man sige, at der var noget særegent norsk i den uhyre Modsætning mellem den sløve Træghed, naar han var nøgtern, og Umanerligheden under Rusen, noget ejendommeligt svensk i hans lyriske Opsving: Drømmen om det raske Soldaterliv og endelig noget afgjort dansk i den lune Selvironi, hvormed han trods alt holder paa Sammenhængen i sin Person. Den danske Rus er i Overensstemmelse med Folkekarakteren overvejende episk, den svenske mest lyrisk og den norske, for saa vidt den gerne skrider til Handling, dramatisk. Men Jeppes Rus var en skandinavisk Generalrus, der forenede dem alle.

ØLLETS FORFALDSPERIODE

De følgende Aarhundreder bragte store Forandringer i de forskellige Stænders Levemaade og Levevilkaar; Livet blev rigere og mangfoldigere, og de Nydelsesmidler, der indgik i det daglige Forbrug, flere. Men Øllet bevarede usvækket sin Tiltrækningsevne i alle Stænder og Samfundslag og betragtedes i Husholdningen som en Nødvendighedsartikel. Ølpotten af brændt Ler eller Ølkanden af Træ stod fyldt paa Bondens Bord. Øl var allevegne den almindelige Drik. „Tyndt Øl og tykt Brød kan man leve ved", sagde Arbejdsmanden. H. F. Feilberg fortæller, hvorledes han som halvvoksen Dreng i 40erne ved et Bryllupsgilde i Slesvig fik varmt Øl med Sukker og Brændevin i til Velkomstdrik. Kvinderne fik i Reglen en Skaal varmt Øl, sødet med Sirup og gjort „godt" med Smør, reven Ost og Fløde.

I Fællesskabets Tid var Øl Drikken ved alle Laugsgilder. Huggede en Mand Bunden paa Øltønden i Stykker, var dermed Gildet ude; derfor benævnedes ogsaa alle disse Gilder Ølgilder. Men Øllet havde sin Forfaldsperiode, og Aarsagen til Forfaldet traadte klart for Dagen. Man fik slet og dyrt Øl som Følge af en Næringsorganisation, inden for hvilken enhver Spire til Frem-



Fra den gamle Langebro.

skridt og Udvikling kvaltes. Der opstod her Forhold, som ikke virkede til Gavn for Øllets Kvalitet. Skønt Nationen hang ved sin gamle Drik, pressedes den saa at sige ud af Forbruget paa Grund af Produktionsorganisationernes indre Forhold.



En Bryggeravend i fordums Tider.

NÆRINGSFRIHED OG FREMSKRIDT

Med Aaret 1805 finder en indgribende Omordning Sted, idet Bryggernæringen gives fri.

Det er ikke Stedet her nærmere at skildre den Udvikling, der siden har fundet Sted, og den tekniske Løftelse af hele Ølindustrien, som man gennem det følgende Tidsrum blev Vidne til. Her skal blot peges paa den Kendsgerning, at faa Industriprodukter nu staar saa højt som Øllet. Intet Nydelsesmiddel har naaet en saadan Fuldkommenhed i Egenskaber og Fremstilling som det moderne Øl.

Men glemmes maa det ikke, at dette Resultat først er naaet gennem Aartusinders Udvikling. Saa langt Historien gaar tilbage har vi Efterretninger om Fremstilling af Øl. At forfølge den skridtvise Udvikling af Øllet fra den oprindelige gærede og ofte ildelugtende, men stærkt berusende Bygsaft til det lette kulsyreholdige Oplivelsesmiddel og Næringsmiddel, som Øllet nu er, er et kulturhistorisk Studium af stor Interesse.



I et Bryggeri.

Et moderne Bryggeri, der staar paa Højden af sin Tid, er et af de mest fuldkomne Anlæg, som Nutiden kender. Alle moderne Hjælpemidler har det taget i sin Tjeneste,



Interieur fra et Gæstgiveri paa Frederik VI.s Tid.

saavel praktiske som videnskabelige. Faa Industrier har mere at takke den videnskabelige Forskning for end Bryggerierne. Men paa den anden Side har Videnskaben ogsaa meget at takke Bryggerierne for. Netop gennem Studiet af Bryggeri-Processen har man gjort nogle af de betydeligste Opdagelser paa Biologiens Omraade. Brefeld mente, at han ved at aflure Bryggerierne deres Hemmeligheder ved Gærens Behandling havde lært at dyrke sine Svampe, og Pasteur paastod at han havde lært mere i Bryghuset



Ældre Parti udenfor Kongens Bryghus.

end i Kulturglasset. Det er maaske ikke for meget med Effront at sige, at Studiet af Ølbrygningsprocessen har fremkaldt nogle af de største Opdagelser, den nyere Tid kan opvise. Omvendt har det videnskabelige Grundlag, hvorpaa den moderne Ølindustri hviler, gjort det berettiget at sige, at paa næppe noget andet Omraade har Vexelvirkningen mellem Teori og Praksis afsat smukkere Resultater end paa Ølbrygningens.

SV. MARTIN.



VORT ÆLDSTE BRYGHUS

DA KONGEN VAR BRYGGER

Det ældste eksisterende Bryggeri her i Landet er Kongens Bryghus, hvis Historie vi kan føre tilbage til 1454. I en Inventarieliste fra dette Aar fra Københavns Slot findes bl. a. opført: „I Bryggerhuset: 4 Ølkar, 1 Bryggerpande og 1 Urtkedel, 1 Skippund Humle og 1 Fad med engelske „pyle oc thene“.“



Kongens Bryghus 1454 paa Københavns Slot.

Vi ved imidlertid intet særligt om Kongens Bryghus i de følgende 100 Aar førend i 1540, da Statholderne Anders Billde og Joachim Bech skriver til Kongen: „Ligeledes give vi ogsaa Eders kgl. Majestæt ydmygeligen tilkende, at der udi Søndags Aftes næst forleden var kommen Ildløs udi Eders Naades Bryggergaard her udi Byen ved Østerport, og blev det store Bryggerhus fuldstændig afbrændt, og derudi fire eller fem Læster Byg og Malt; dog blev reddet Bryggerpanden med Ølkar og Andet, som var udi Huset. Og har Peder Godske laant og købt Tømmer her i Byen og har Tømmermænd og lader hugge paa et Hus, at sætte udi samme Sted, og agter at gøre det færdig inden tre Ugers Tid“.

Det Øl, der bryggedes her, har sikkert kun været „dansk“ Øl, et alkoholfattigt, tyndt Øl. Foruden det lette danske Øl forbrugtes der imidlertid her i Landet store Mængder af det kraftigere tyske Øl, af hvilket der gaves en Mængde Sorter: Rostocker, Hamburger, Stade, Eimbecker, Broihan, Boitzenburger, Stralsunder („Sundisk“) Brunswiger Mumme og mange andre.

Særlig ekstraktrige og stærke var Brunswiger Mumme og Preussing

(„Pryssing"). Broihan rostes almindeligt for sin gode Smag og som et udmærket Middel mod Sten og Blærelidelser, en Egenskab, det havde tilfælles med Øllet fra Goslar, „Gose", der ogsaa var særlig at anbefale gifte Mandfolk. Dette sidste Øl maa særlig have vundet Christian III's Smag, idet han i et af sine første Regeringsaar anlagde et Gosebryggeri ved Vandkunsten — hvorefter Gaasegade har beholdt sit Navn — hvilket Bryggeri skulde levere Gose eller „Gaas" til den kongelige Hofholdning.

KØBENHAVN FAAR ET BRYGGERLAV

Dersom Folk ellers vilde have tysk Øl, maatte dette indføres, og da det i og for sig var dyrere end det danske og desuden overalt belagt med en høj Told, blev det aldrig en Drik for Menigmand. Paa Grund af det danske Øls ringe Kvalitet i Forhold til det tyske var dog Indførslen af dette sidste meget betydelig og antog efterhaanden et saadant Omfang, at Christian IV den 16. Marts 1621 forbød al saadan Indførsel med Undtagelse af Pryssing, dels af Hensyn til Borgernes Pengepung, dels for at ophjælpe den danske Ølindustri. Da baade den første Virkning (som det fremgaar af et kongeligt Brev af 27. August 1621) og den sidste udeblev, idet det danske Øl ganske blev fortrængt af Vin, oprettedes efter Forhandling mellem Kongen og Magistraten Københavns Bryggerlav i 1622, idet Retten til at brygge Øl indskrænkedes til visse Gaarde i Byen, som havde godt Vand og som iøvrigt egnede sig til saadan Haandtering.

En Foranstaltning, der kom til at spille en meget stor Rolle for Ølindustriens Udvikling, var Indførelsen af den saakaldte „Omgangsbrygning" eller „Ligning", der indførtes ved Lavsreglerne af 25. Marts 1687. Det bestemtes i disse, at hele Brygningen ordnedes fra Lavshuset, saaledes at alle Bryggere kom til at brygge lige meget, og der indførtes samtidig Vragere, som skulde undersøge, om Øllet var af en saadan Beskaffenhed, at det kunde sælges.

Omgangsbrygningen var meget uheldig for Industriens Udvikling, da Bevidstheden om, at man fik solgt, hvad man kunde brygge, uden Hensyn til Øllets Kvalitet, selvfølgelig kvalte hele den Lyst til Forbedringer, som en fri Konkurrence ellers fremkalder. Da derhos de fremmede Ølsorter, paa hvis Brygning her i Byen der var givet mange Privilegier, ikke var underkastet Omgangsbrygningens Regler, fra hvilken Laugsbrødrene iøvrigt stadig søgte at snyde sig paa alle mulige Maader, var der megen indbyrdes Uro indenfor Lavet.

ILDEBRAND OG STORMANGREB

Kongens Bryghus havde i det Tidsrum, vi her har betragtet, været adskillige Omskiftelser underkastet. Af en kongelig Skrivelse af 15. Februar 1578 fremgaar det, at Bryghuset paa denne Tid har ligget i Slottets umiddelbare Nærhed paa Slotsholmen, og af Lønningslister ses det endvidere, at det har været drevet for Kongens Regning.



Kongens Bryghus 1620 ved Frederiksholms Kanal.

Bryghuset blev delvist ødelagt ved en Ildsvaade den 8. Januar 1603, men først den 6. Maj 1606 sluttedes der Kontrakt om Opførelsen af et nyt Bryghus, der blev færdigt 1607. Det maa ikke have været tilfredsstillende, idet den Rondel eller Skanse, som var beliggende paa det sydvestlige Hjørne af Slotsholmen, i 1619–20 indrettedes til Bryggers. Som saadant tjente Bygningen derpaa i 148 Aar lige til 1767, men den staar endnu i alt væsentligt i sin daværende Skikkelse paa Hjørnet af Christiansgade og Frederiksholms Kanal med sine 2 Hovedetager og det kolossale Tag, som rummer 5 Loftsetager. At det gamle Bryghus vedblivende blev benyttet ved Siden af det ny, fremgaar af et Brev af 24. Februar 1621 fra Christian IV til Chr. Friis, hvori gives Befaling til: „Y begge bryggers uyll med fliid briggiss".

Foruden det Øl, der leveredes til Kongens Kælder og til Flaaden, bryggedes der ogsaa Øl til Salg, og allerede det andet Bryg, den 29. December, „bleff Solt till Borgerne i Byen".

Efter at der i November 1632 havde været Ild i Bryghuset, og Bødkerværkstedet var brændt den 19. Februar 1647, blev Bryghuset Natten mellem den 10. og 11. Februar 1659 udsat for et Stormangreb af Svenskerne, som tilbagesloges.

LAVS-STRIDIGHEDER

En Tid lang var nu Kongens Bryghus forpagtet bort til Privatmænd under bestandige Indsigelser og Klager fra Lavets Side, hvad omsider havde til Følge, at Forpagtningen blev overdraget til Bryggerlavet, som derefter drev det for alle Lavets Interessenters fælles Regning, indtil Lavet ophævedes 1805.

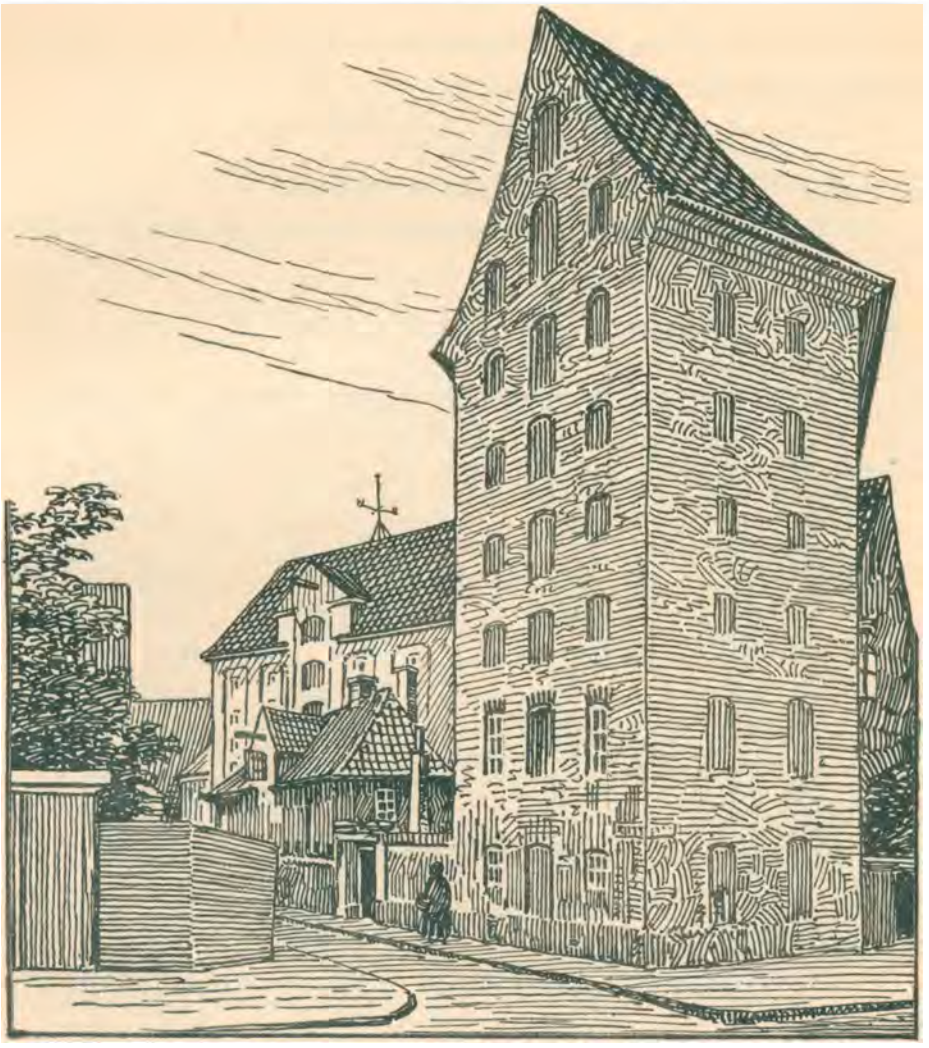
Der skulde for Forpagtningen af Lavet svares til Kongens Kasse en aarlig Afgift af 3000 Rigsdaler, og til Afholdelse af de med Overtagelsen forbundne Udgifter skulde hvert af Lavets Medlemmer indskyde 200 Rigsdaler. I den resterende Del af Bryggerlavets Tid synes Stridighederne indenfor Lavet selv væsentlig at være traadt i Baggrunden for Stridigheder udadtil. Særlig haardt angribes Lavet stadig af Brændevinsbrænderne, for hvem det allerede den Gang synes at være gaaet op, hvad Brygger J. C. Jacobsen 100 Aar senere udtalte om Øllet som den bedste Bekæmper af Brændevinsdrikningen. De indgav Klager over Gærens Dyrhed og forsøgte stadig at skaffe Beviser for, at Bryggerne leverede Undermaal til den kongelige Maltmølle, hvor de skulde have Maltet, nøjagtig 14 Tønder til hvert Bryg, malet. Øltapperne klagede over Omgangsbrygningen, der var Skyld i Øllets daarlige Kvalitet og vanskeliggjorde rettidig Levering. Bagerne klagede over Gæren og de forskellige andre Haandværkslav over Kvaliteten og Prisen.

Resultatet af alle disse Klager var Nedsættelsen af en Kommission, hvis Undersøgelser førte til Forordningen af 13. Juli 1755, der bl. a. bestemte, at Bryggersvendene skulde være edfæstede af Magistraten og forpligtede til at angive Bryggerne, dersom disse foretog sig noget, der stred mod Lavsreglerne, samt at Raastofferne og Øllet skulde vrages af særlige Vragere, hovedsagelig Øltappere og Brændevinsbrændere. Bryggerne reagerede selvfølgelig stærkt overfor disse Bestemmelser paa den Maade, det i de Tider

kunde ske, nemlig ved at sende den ene Klage og Ansøgning efter den anden, nogle af disse meget udførlige, til Kongen.

Da disse Klager ikke hjalp, søgte man øjensynlig saavidt mulig at hjælpe sig selv ved at brygge mere Øl af hver 14 Tønder Malt end tilladt — for hvilken Forseelse en Brygger i 1761 idømtes en Mulkt af 2874 Rigsdaler 2 Mark — ved at unddrage sig Vragningen og lignende. Kun paa et Punkt opnaaede Bryggerne en Indrømmelse, idet Ølpriserne i 1757 forhøjedes paa Grund af de stigende Kornpriser.





Kongens Bryghus 1768 i Bryghusgade.

NY ILDSVAADE — NYT BRYGHUS

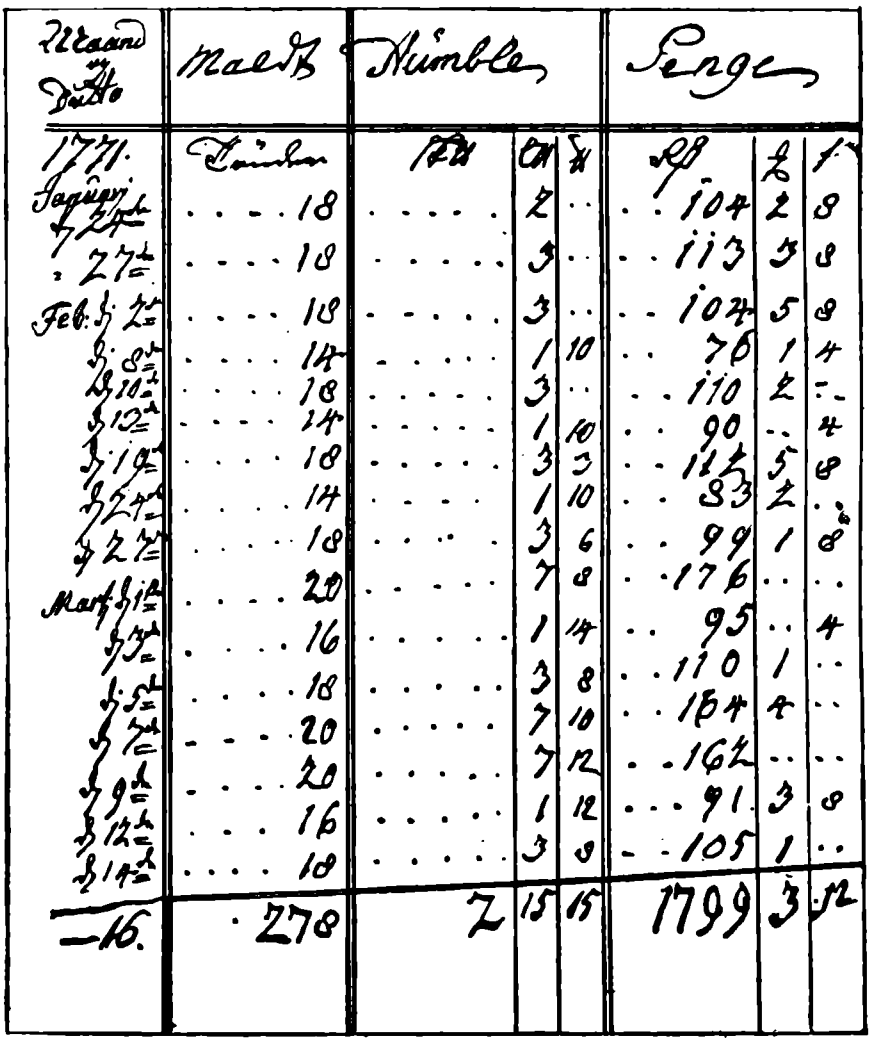
Imidlertid var det gamle Bryghus Natten mellem den 7. og 8. Maj 1767 bleven hærget af en voldsom Ildebrand, og Lavet søgte nu om Tilladelse til at genopføre Bryggeriet andetsteds. Tilladelsen blev givet ved kongelig Resolution af 6. Januar 1768, ved hvilken Staten skænkede Bryggerlavet den Grund, hvorpaa Kongens Bryghus endnu ligger.

1769 har maaske en Del af Bygningen været færdig, idet der paa Forsatsbladet i Bryggerijournalen staar:

Notta:

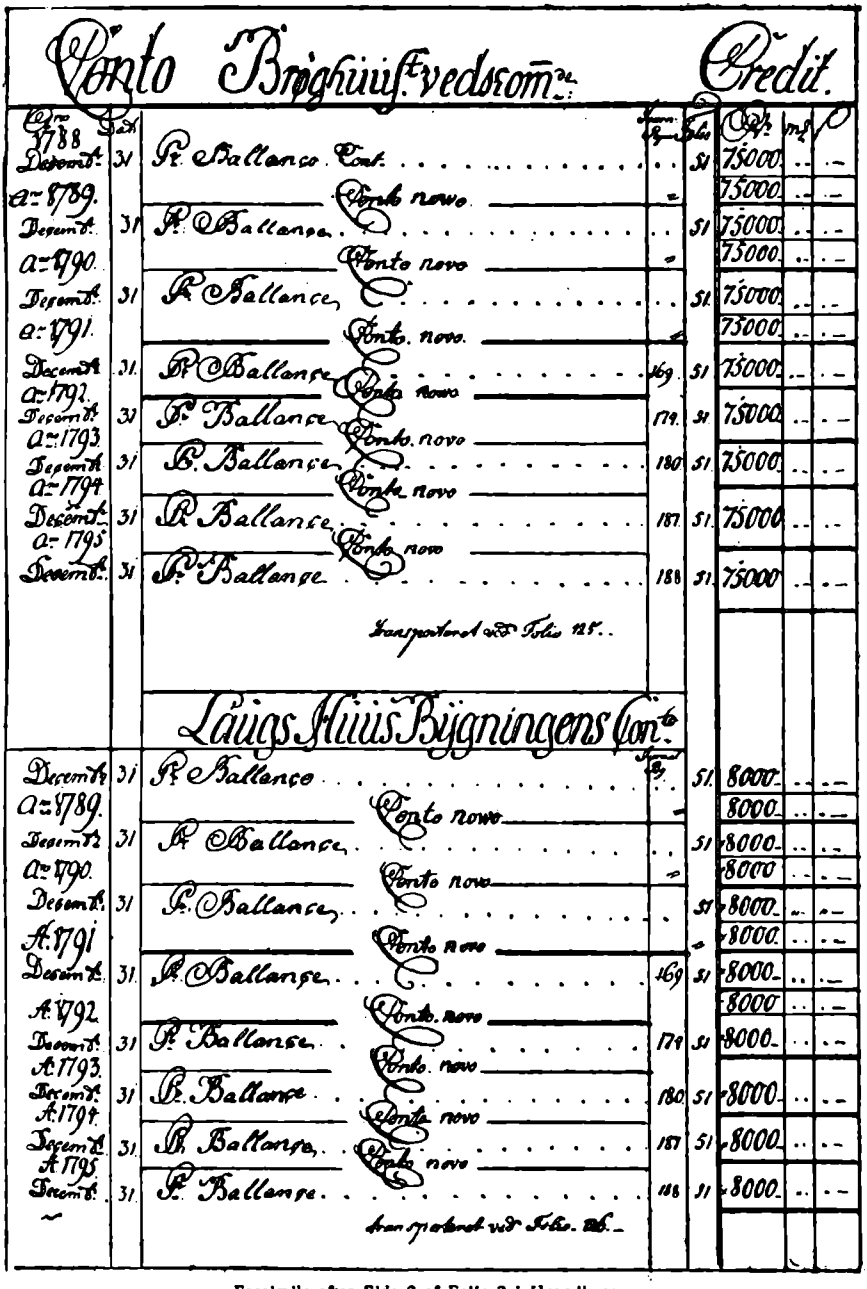
1769 til Miikelj flotte Tid, kom Jeg til Brøg Huuset.

1771 den 24. January brøged Jeg første gang I den Brøger Huus over vandet.



Maand og Datto	Maldt	Humble			Penge		
1771.	Tønder	Pd	Ct	ß	Rß	£	f
Januari d. 24de	18		2	..	104	2	8
27de	18		3	..	113	3	8
Feb. d. 2de	18		3	..	104	5	8
d. 8de	14		1	10	76	1	4
d. 10de	18		3	..	110	2	..
d. 13de	14		1	10	90	..	4
d. 19de	18		3	3	112	5	8
d. 24de	14		1	10	83	2	..
d. 27de	18		3	6	99	1	8
Mart. d. 1ste	20		7	8	176	..	..
d. 3de	16		1	14	95	..	4
d. 5de	18		3	8	110	1	..
d. 7de	20		7	10	164	4	..
d. 9de	20		7	12	162	..	..
d. 12de	16		1	12	91	3	8
d. 14de	18		3	8	105	1	..
—16.	278	2	15	15	1799	3	12

Første Side af den ældste Bryggerijournal.



Facsimile efter Side 2 af Folio 3 i Hovedbogen.

Facsimile af Slutningen af Skøde fra Søetatens Generalkommissariat til Bryggerlavet.

Bryggeriet var et for de Tider overordentlig storslaaet Anlæg med den 77 Alen lange og 25 Fod brede Hovedbygning med 5 Etager foruden Kælder. I Tilslutning til Hovedbygningen fandtes en Sidebygning, der var ca. 60 Alen lang og 17 Alen bred og ligesaa høj som Hovedbygningen. Begge disse er endnu bevarede, men deres Anvendelse er i Tidernes Løb undergaaet forskellige Forandringer.

Bryggerlavet nød da ogsaa den store Ære, at Bryghuset straks ved Indvielsen blev besøgt af Christian VII, Dronning Caroline Mathilde og Struensee.

I Modsætning til det meste af det Øl, der iøvrigt bryggedes rundt om i Byen, fik Øllet fra Kongens Bryghus hurtigt et godt Omdømme hos Publikum, og som en Følge deraf og fordi det stadig skulde levere Øl til Hoffet og Flaaden, blev det allerede i 1778 nødvendigt at udvide saavel Maltgøreriet som Bryggeriet og Lagerlokalerne.

Lavet har imidlertid stadig Stridigheder at bestaa.

LAVET OPHÆVES — FRI BRYGGERNÆRING

Med Brændevinsbrænderne er der stadig Strid, og Bagerlavet klager over, at det undertiden slet ingen Gær kan faa, medens hvad der leveres, er for lidt og daarligt. Alle disse Stridigheder fortsattes ustandseligt i de følgende Aar, og en à to Gange aarlig indgaar Lavet til Magistraten med Ansøgning om Tilladelse til Forhøjelse af Priserne. Et Forslag fra Stadens 32 Mænd i November 1785 om at udarbejde en Plan, hvorefter Takster for Bryggerlavet kan fastsættes, blev forkastet, men tilsidst blev Klagerne — eller maaske den Ulejlighed, de foraarsagede Magistrat og Kancelli — for mange, og i 1801 nedsattes en Kommission for at undersøge Lavets Forhold, med det Resultat, at Lavet ved kongelig Forordning af 30. August 1805 ophæves med Udgangen af 1805. Brygning blev nu en borgerlig Næring, der ikke var Lavstvang underkastet, men til hvis Udøvelse der blev udstedt personlig Bevilling mod Borgerskabs Løsning.

Som en Følge af Lavets Ophævelse dannede dets 100 Medlemmer et Interessentskab paa Grundlag af Bryggerlavets Konvention af 1759, indtil der i 1808 vedtoges en ny Konvention mellem Interessenterne i „Bryghuset ved Langebro".

NY TID

Af Mærkepunkter i Bryggeriets senere Historie kan nævnes Aaret 1861, da den gamle Konvention, der medførte en besværlig og langsom Arbejdsgang, afløstes af en ny. Hvor tungt det indviklede Bestyrelsesmaskineri forinden maa have virket, ses f. Eks. af, at, da et Bud ved Bryghuset i 1844 er død, maa der sammenkaldes en Generalforsamling for i Overensstemmelse med Konventionens § 2 at vælge et nyt. Vedkommendes Løn havde været 3 Rigsdaler 32 Skilling om Ugen samt 80 Rigsdaler aarlig i Huslejegodtgørelse. Generalforsamlinger indvarsledes altid paa den Maade, at Meddelelse derom blev bragt rundt til hver Interessent, som personlig skulde give den sin Paategning.

Allerede i 1838 havde Kongens Bryghus indforskrevet en Brygmester fra Bayern, som skulde brygge Bayersk Øl, men dels har han næppe været særlig dygtig, hvad en Del Humbug ved hans første Brygning tyder paa, dels havde man ikke sørget for det fornødne Lagerrum, og man maatte derfor opgive dette første Forsøg paa her i Landet at fremstille undergæret Øl. Først i 1883 begyndte man paa Bayerskølbrygningen. Produktionen af undergæret Øl var dog kun ringe, og da Konkurrencen efterhaanden antog ret uhyggelige Former samtidig med, at der truedes med Indførelsen af en Ølskat, bestemte man sig i Foraaret 1890 til at ophøre hermed. En medvirkende Grund hertil var ogsaa, at Produktionen af Hvidtøl og Kongens Bryghus Maltekstrakt (som var begyndt i 1873) var i stadig Stigning, saaledes at man havde god Brug for de Lokaler, der hidtil havde været benyttet til Fabrikationen af undergæret Øl.

— — —

Det vil af denne lille Oversigt over Kongens Bryghus's Historie fremgaa, at den Forhistorie, Bryghuset havde at se tilbage paa, da det i 1891 indgik som Led i De forenede Bryggerier, var baade lang og interessant, længere end noget andet dansk industrielt Foretagende og særlig lærerig, fordi den giver os et Billede af de Forhold, under hvilke Industrien har maattet virke her i Landet i de sidst forløbne 300 Aar.

KARL MEYER.



KONGENS BRYGHUS,
VODROFFSVEJ 25, I AARET 1925

Gennem disse Aarhundreder har Kongens Bryghus altid hævdet Førstepladsen og Førstenavnet indenfor dansk Ølbryggeri, og nu føres de stolte Traditioner videre i Tidens Aand i den store Virksomhed paa Vodroffsvej.

Hertil er nemlig det gamle Bryggeri blevet overført, og De forenede Bryggerier, hvorunder Kongens Bryghus hører, har moderniseret og udviklet Virksomheden. Der er bygget et ganske nyt Brygværk, en ny Aftapningsanstalt med vor Tids bedste Hjælpemidler, nye Lagerkældre o. s. v. — et i bryggeriteknisk Henseende fuldendt Hele.

Her brygges nu de landskendte Ølsorter under Kongens Bryghus Mærket: K. B. Prima Hvidtøl og Skibsøl, den lette K. B. Lys Pilsner og kraftige K. B. Porter, Export Dobbelt-Øl og Kongens Bryghus Maltextraktøl og de andre Maltprodukter.

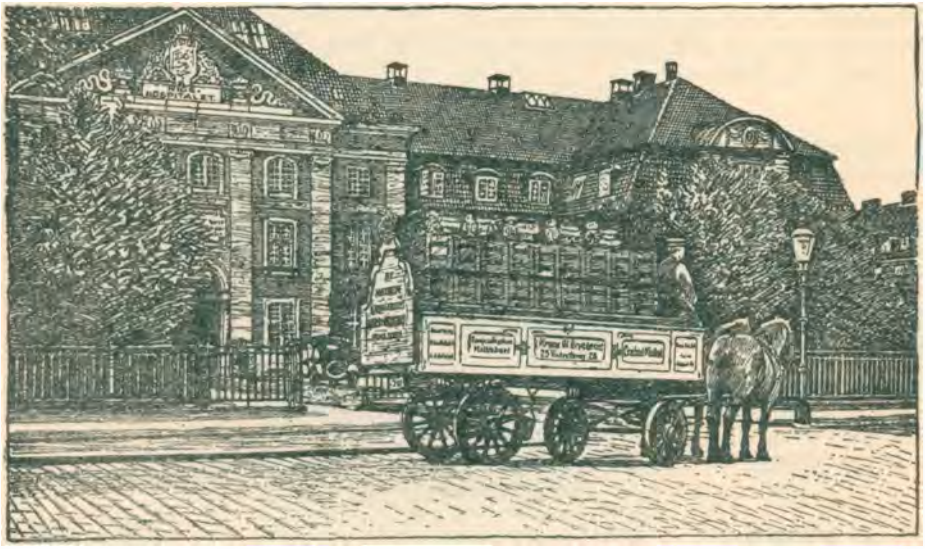
Kongens Bryghus er i sin ny Skikkelse langt den største Virksomhed indenfor sit specielle Omraade: Produktion af de alkoholsvage Ølsorter og de maltstærke Maltpræparater og gør sammen med de andre Virksomheder indenfor De forenede Bryggerier dette Selskab til

Nordens største og mest omfattende Bryggerivirksomhed.

DE FORENEDE BRYGGERIERS

Kongens Bryghus' Maltextrakt
Reform Maltextrakt og
Central Maltøl

anvendes paa saagodtsom alle herværende Hospitaler og lign., f. Eks.:



Foran Rigshospitalet.

Almindeligt Hospital
Baldersgades Hospital
Bispebjerg Hospital
Blegdamshospitalet
Børnehospitalet
De Gamles By
Diakonissestiftelsen
Dronning Louises Børnehospital
Epidemihospitalet
Finsens Lysinstitut
Fru Dr. Eli Møllers Klinik
Garnisonssygehuset
Hærens Lægekorps
Kommunehospitalet
Marinehospitalet
Prof. Th. Rovsings Klinik
Rigshospitalet
Sankt Elisabeths Hospital
Sankt Josephs Hospital
Sankt Lucas Stiftelse
Skodsborg Badesanatorium
Sundby Hospital
Københavns Sygehjem, Ordrup
Øresunds Hospital

og andre Institutioner.

DE FORENEDE BRYGGERIERS MALTPRÆPARATER

er bl. a. omtalt anerkendende af:

DIREKTØREN FOR KØBENHAVNS HOSPITALSVÆSEN — 22. Februar 1921.

I Besvarelse af de ærede Bryggeriers Henvendelse af 16. d. M. skal jeg herved udtale, at Københavns Kommunes Hospitaler, derunder ogsaa Øresundshospitalets Tuberkuloseafdelinger, i de forløbne Aar siden 1915 stadig har modtaget hele deres Forbrug af aftappet Hvidtøl og Skibsøl, Dobbeltøl og en Del Central Maltøl fra Aktieselskabet „De forenede Bryggerier". De leverede Varer har stadig været fortrinlige i Kvalitet og Holdbarhed.

K. M. NIELSEN.

Til
Aktieselskabet De forenede Bryggerier.

RIGSHOSPITALET — 22. Februar 1921.

I Anledning af at Aktieselskabet De forenede Bryggerier har anmodet Hospitalet om en Erklæring angaaende det af Selskabet til Rigshospitalet leverede Reform Maltextrakt, skal jeg herved udtale, at Selskabet i en Aarrække har leveret Hospitalet den nævnte Ølsort, og at Hospitalet stedse har været fuldtud tilfreds med dette Øl.

ANDR. SEIDELIN.

Dr. E. D'AUCHAMP, Falkonerallé 36.

Dr. med. CHR. F. BENTZEN, Chef for Kommunehospitalets Øjenklinik.

A. BLAD, Overkirurg, Dr. med.

M. CLAUDIUS, Dr. med., Overlæge, Frederiksberg Hospital.

CHR. FENGER, Professor, fhv. Kommunelæge.

C. A. GERDES-HANSEN, prakt. Læge.

Prof., Dr. med. CHR. GRAM, fhv. Overmedicus ved Rigshospitalet.

CARL GRUNERT, Korpslæge i Søværnet.

HAHN, Læge.

C. HEYERDAHL, Dr. med.

FR. HYGUM, Kommunelæge.

O. JERSILD, Dr. med., Overlæge ved Rud. Berghs Hospital.

LUDVIG KRAFT, Dr. med., Overkirurg, Frederiksberg Hospital.

JOHAN KIER, Stabslæge, Dr. med.

MORTEN KNUDSEN, Stabslæge.

KNUD MALLING, Dr. med.

G. MUNDT, prakt. Læge.

KR. POULSEN, Prof., Dr. med., fhv. Overlæge ved Sundby Hospital.

G. G. STAGE, Dr. med., fhv. Læge ved Statsanstalten for Livsforsikring.

VIGGO TOPP, Læge.

Dr. med. CHR. ULRICH, Overlæge.

I. VOGELIUS, Overlæge ved Københavns almindelige Hospital.

E. WANSCHER, Læge.

WILTRUP, Læge.

Dr. AUG. WIMMER, Prof. v. Universitetet, Overlæge v. Kommunehospitalet.

OVE WULFF, Dr. med.

C. H. WÜRTZEN, Dr. med., Overlæge ved Øresundshospitalet.



Indholdet af dette Glas gengiver i naturlig Størrelse det Kvantum af den fineste danske Maltbyg, som — foruden andre nærende Ingredienser og Humle — anvendes til Fremstillingen af en Flaske af De forenede Bryggeriers anerkendte Export Dobbelt-Øl. Dette gode Øl ordineres derfor ogsaa paa Hospitalerne, f. Eks. Bispebjerg Hospital, Kommunehospitalet, Finsens Lysinstitut, Sct. Josephs Hospital, Skodsborg Sanatorium, Københavns Sygehjem og Øresundshospitalet.



Dette er Garanti for, at et Glas af De forenede Bryggeriers Export Dobbelt-Øl, — kendelig paa det røde Dobbeltsegl ➤ er en styrkende daglig Drik!

OM MALT OG SUNDHED

Det samme Klima, som giver os de mange Forkølelsessygdomme at trækkes med, skænker os Midlerne til at raade Bod paa deres Hærgen. Hvad Vinteren bryder ned, bygger Sommeren op, idet den modner Bygget, som i Form af Malt og Malt-Extrakt jager Vinterens drilagtige Følgesvende paa Flugt.

Maltens Næringsværdi.

I Malten kommer Jordens nærende sunde Kræfter til Udvikling. Naar det i al Almindelighed fremhæves, at Maltpræparaterne indeholder stor Næringsværdi, fæstner Tanken sig ikke tilstrækkeligt ved denne Maltens betydningsfulde Egenskab, men naar man hører, at der til Fremstilling f. Eks. af en enkelt Flaske D. F. B. *Central Maltøl medgaar flere Tusinde Maltbygkorn,* faar Forholdet straks ny og anskuelig Klarhed, og man har erhvervet sig en Viden, der sidder fast og ikke glemmes. Tusinder af Bygkorn til 1 Flaske Øl: Nu forstaar man Liebig, der kalder Øllet „flydende Brød".

Et alsidigt Produkt.

Malten giver ikke blot Næring, den giver ogsaa Appetit, men ikke nok dermed, den tager sig fremdeles af Fordøjelsen, som støttes og fremmes ved Maltprodukternes Hjælp. Naar dertil yderligere kommer, at den giver den menneskelige Konstitution øget Kraft og i en Rekonvalescensperiode styrker de nedbrudte Nerver, tør man nok paastaa, at den er et mere værdifuldt Produkt end de fleste andre af lignende Art.

En nem Kur.

Det er ikke enhver af Lægen foreskrevet Kur, som Patienten gaar til med Glæde. Malt Øl-Kuren er vel nok den nemmeste og behageligste af alle. Den lægger ikke Beslag paa ens kostbare Tid, kræver ingen store Udgifter, ingen besværlige Pligter. Og endnu mere: Selve Kuren er en Nydelse, takket være Malt Øllets pikante Aroma og behageligt oplivende Virkning.

Reservefond af Kræfter.

Englænderne siger: Forebyggelse er bedre end Medicin. Som forebyggende Middel er Maltpræparatet af den største Betydning og mange nyder da ogsaa som daglig Drik i Hjemmet f. Eks. det fyldige maltstærke Central Maltøl. Den, der gør det, skaber sig derved et *Reservefond af Kræfter.*

Nævn mig dine Venner —.

Med en lille Ændring i det gamle Ord kan man sige: Nævn mig dine Forbindelser, og jeg skal sige dig, hvem du er:

D. F. B.s Maltpræparater kan blandt sine Forbrugere nævne de mest kendte Hospitaler og Institutioner herhjemme, Rigshospitalet, Københavns Kommunes Hospitaler, Sct. Josephs Hospital, Frederiksberg Hospital, Garnisons Sygehus, Diakonissestiftelsen og de andre herværende lignende Institutioner.

Milliontal.

Mange lægevidenskabelige Autoriteter har udtalt sig anerkendende om D. F. B.s Maltpræparater. Men ogsaa Tallene er Autoriteter, og undersøger vi D. F. B.s statistiske Tabeller, finder vi Tal, der siger mere end mange anbefalende Ord. Lad os nøjes med at nævne et enkelt. Da D. F. B. bragte sin *Reform-Maltextrakt* i Handelen, var Salget i de første Aar kun ringe, medens der nu *aarlig* fremstilles og *sælges Millioner* af dette Produkt.



Ølbrygning giver os Øl under saa forskellige Former som Maaltidsdrikke og Festdrikke, som nærende Stimulans mellem Maaltiderne og endelig som de kraftige Maltølsorter, der er Styrkemidler for Syge og Svage.

Ved Brygningen fremkommer imidlertid ogsaa værdifulde Biprodukter, f. Eks. det, der bliver tilbage af Maltet, naar Urten er kogt, og som under Navn af Mask anvendes i Landbruget som et mælkegivende Kreaturfoder. Fra Maltningen kommer som Biprodukt Maltspirerne, der bl. a. anvendes ved Fabrikation af Bagerigær.

I visse Bryggerier fremstilles ogsaa Maltsaft (Maltsirup), der ved sit store, rene Ekstraktindhold (ca. 78 %) af Lægerne ordineres blandet med Øl eller Mælk mod Forkølelsessygdomme og som Styrkemidler i al Almindelighed.

Paa Kongens Bryghus fremstilles ogsaa Maltsirup med Diastase, der anvendes til Brageribrug og som teknisk Hjælpemiddel i forskellige Fabrikationsgrene.

Endvidere anvendes Gæren i Form af Pressegær til Brødfabrikation og Hjemmebagning.

Sidst men ikke mindst har Ølgæren i de senere Aar fundet en ny og særlig god Anvendelse til Fremstilling af den ny, verdenskendte Suppe- og Sauceekstrakt *Vitamon.*

I gamle Dage ansaa man Kødsuppe for at være særdeles nærende, og f. Eks. den berømte Botaniker Linné foretrak Kødsuppe for vegetarisk Suppe. Men senere Undersøgelser har godtgjort, at Kødsuppe har ringe Næringsværdi, og at det ved Kogningen fremkomne Udtræk af Kødet indeholder Toksiner og andre Stoffer, som den moderne Lægevidenskab anser for uheldige, særlig for Folk der lider af visse Gigt- og Nyresygdomme.

Vitamon-Ekstraktens store Fortrin er, at den er vegetabilsk, og at man undgaar de ovenfor omtalte uheldige Stoffer, som findes i Kødekstrakt af animalsk Oprindelse.

Ved Hjælp af *Vitamon*-Ekstrakten er man blevet i Stand til at fremstille en Suppe, der foruden at være billig er paa een Gang stimulerende og meget nærende. Dertil kommer, at det er saa uhyre nemt at lave Suppe af *Vitamon*-Ekstrakten.

Det meste af den Kødekstrakt, som hidtil har været solgt paa det danske Marked, er af udenlandsk Oprindelse. Man har derfor Grund til at være stolt over, at det er lykkedes dansk Industri gennem aarelangt Arbejde og utallige Forsøg af Gæren at udvinde en Ekstrakt, der er saa udmærket anvendelig til alle Slags Supper og Saucer som *Vitamon*-Ekstrakten.

VITAMON's Betydning for saavel den daglige Husholdning som for Restaurationsfaget illustreres bedst ved nedenstaaende Udtalelser:



Naar VITAMON Ekstrakt bruges til Suppe og Bouillon anvendes 1 à 2 Theskefulde pr. Portion efter Smag.

A/s VITAMON har af rendyrket Gær fremstillet en Suppeekstrakt, som har en ejendommelig Velsmag og en skuffende Lighed med virkelig god Kødkraft.

Det er mig en Glæde at gøre vore Husmødre opmærksom paa VITAMON Ekstrakten. Den har ikke den saltagtige Smag, som enkelte af de i Handelen værende Suppeekstrakter.

VITAMON Ekstrakten vil finde Anvendelse ved utallige Lejligheder i Husholdningen.

København, den 11. Juni 1919.

E. CONSTANTIN.

Undertegnede har prøvet VITAMON Ekstrakten og har konstateret dens overraskende gode Egenskaber.

Ikke alene for Restaurationerne og Sommerpensionaterne, men ogsaa for Hjemmene har Suppeekstrakten tre Egenskaber, der hver for sig er af stor Betydning med Hensyn til dens Anvendelighed.

1. Dens store Næringsværdi.
2. Man kan med Sekunders Varsel fremstille en usædvanlig kraftig Suppe.
3. Dens Prisbillighed.

Ligeledes kan jeg udtale, at den er udmærket anvendelig til alle Arter Saucer.

København, den 6. Juni 1919.

SERINA NIMB.

Den verdensberømte franske Mesterkok, Monsieur A. Escoffier, Paris, har under et Besøg i København skrevet følgende:

Jeg har med stor Opmærksomhed prøvet VITAMON; Smagen er ganske usædvanlig tiltalende, og enhver god Husmoder maa i egen Interesse benytte den.

København, den 29. September 1923.

A. ESCOFFIER.

Amalienborg, den 8. Februar 1919.

Af de Ekstrakter, jeg hidtil har prøvet, er VITAMON den, som har overrasket mig mest, idet den er den ypperligste af alle Suppeekstrakter, som jeg tidligere har anvendt; jeg kan paa det bedste anbefale den til Brug i enhver Husholdning og til Restaurationskøkkener, da den baade er meget drøj og tillige billig efter dens store Nytte-Virkning.

ALF. BRYDESEN,
Kongelig Køkkenchef.

Paa Grundlag af mangeaarige Erfaringer indenfor Restaurationsfaget kan jeg udtale, at VITAMON Suppeekstrakten bærer Prisen som den bedste af alle de Ekstrakter, jeg har prøvet, og det baade med Hensyn til Næringsværdi og Velsmag; tager man dens fortrinlige Nyttevirkning i Betragtning, er den tillige meget økonomisk at anvende.

København, den 21. April 1921.

C. C. KLESTRUP,
Køkkenchef, Restaurant Vivel.

OTTO BOCK
IDRÆTSHUSETS RESTAURANT.

Aktieselskabet VITAMON, Strandvej 54.

Efter at have forsøgt VITAMON Ekstrakten og gjort mig bekendt med dennes fortræffelige Egenskaber, kan jeg udtale følgende:

I mange Aar har jeg været Kok og Køkkenchef i Nizza, Paris, London og København, men har endnu ikke truffet et Produkt, hverken Liebig, Maggi eller noget hjemligt Produkt, der i den Grad foræger en Suppe og en Sauce's Velsmag og giver en endogsaa svag Suppe eller Sauce den Fylde og Kraft, der kun med stor Bekostning opnaas af en dygtig Kok.

København, den 23. 1. 1923.

OTTO BOCK,
Medarbejder ved „Vore Køkkener".

I 1891, da De forenede Bryggerier stiftedes, optoges bl. a. det gamle Kongens Bryghus og Marstrands Bryggeri paa Vodroffsvej i Selskabet.

Kongens Bryghus medbragte sit kendte K.B. Maltextraktøl, der var kommet i Handelen i 70'erne, og paa Marstrands Bryggeri bryggede man Maltøl, der fik Navnet „Central Maltøl".

Salget af disse to Produkter var da ret beskedent, knapt 300,000 Fl. om Aaret.

Først da De forenede Bryggerier i Aaret 1905 bragte Reform Maltextraktøl i Handelen, tog Efterspørgselen efter „Maltpræparater" Fart, da Publikum ved disse Produkters store Extraktmængde (over 20 %) og det ringe Alkoholindhold (ca. ½ %) fik Forstaaelsen af deres Betydning som Helbredelses- og Styrkemidler. Dertil bidrog naturligvis ogsaa, at de ledende Hospitaler efterhaanden anvendte De forenede Bryggeriers Maltpræparater, specielt Reform Maltextrakt, ved Patientbehandlingen og under Rekonvalescens.

I Aarenes Løb er Salget af D. F. B. Maltpræparater steget, saa at det nu andrager mange Millioner Flasker om Aaret - det bedste Bevis for De forenede Bryggeriers Maltprodukters Betydning ikke alene paa Hospitalerne, men ogsaa for de Syge i Hjemmene og forøvrigt for alle, der har et virkeligt godt, velsmagende Styrkemiddel behov.



Her afbildes *i naturlig Størrelse* en Flaske Reform Maltextraktøl og i Maaleglasset det Antal danske Maltbygkorn, der anvendes til Fremstillingen deraf.

