



Hannäs Hembygdsförening

Alla är välkomna till

Bygdegården den 22 februari kl 19.00

Vi ska smaka av "Det gamla Svenska Mjödets" och Rabarberchampagnen som Hembygdsföreningen har bryggt under hösten efter recept från boken "Jordbruket och deras binäringar". Till dryckerna serverar vi varma mackor. Dryckerna kan vara alkoholhaltiga, men det kommer även att serveras annan dryck. Vi kommer att visa filmer från Hannäs.

Humlen till mjödets kommer från plantor som är tagna vid torpet Tristad vid Hägerstad, och som planterats vid Domarvik. På laga skifteskartan från 1867 är humlegården vid Tristad utsatt. Sista torparna flyttade ut 1917.

Nedan kan du se recepten till 2 dryckerna

TIDSKRIFT FÖR SVENSKA LANDTBRUKET OCH DESS BINÄRINGAR.

Tredje Årgången.

JANUARI.

1857.

Det gamla Svenska Mjödets. Till en kanna god honung tager man 10 kannor vatten, hvilket slås uti en kisel tillika med honungen och sönderröres deruti. Under kokningen skummas det väl; sedan ilägges en näfve humla, hvarmed det får koka en god timma, eller tills en fjärdedel är inkokt, hvarefter det genom hårsigt silas i ett rent träkärl, som ej har någon bismak, och får det der stå, tills mesta hettan är afgången; då dillägger man 4 till 5 skedblad jäst, hvarefter det väl öfvertäckes och får stå i 4 dagar, efter hvilken tid det silas genom en ylleduk och hålles på ett ankare, hvari lägges 5 lod rensade, tvättade och med rent linne torerade russin, skalet af 4 citroner och en näfve af de gula blommorna utaf nyss plockade oxläggor, när sådana finnas. Ankaret tillsprundas väl och lägges i källaren, då mjödet 14 dagar derefter aftappas på buteljer, som korkas och kartsas väl. (Ö. T.)

Champagnevin af Matrhobarber. Det är känt att vid stora världsexpositionen i London bland alla kongsjordade Champagnevin det, som var tillredt af Matrhobarberens bladstjelkar, vann priset. Man tillverkar och dricker nu mycket sådant vin i England och Herr Brocks meddelar beredningsättet som följer:

Saften af 6 \mathcal{L} Rhobarberbladstjelkar utpressas, hvartill söttas 2 kannor kallt källvatten. Det får nu stå orördt 5—6 dygn, hvarefter det omröres under några dagar, 3—4 gånger dagligen. Sedan hålles det genom en hårsil, 4 \mathcal{L} socker och en i skifvor skuren citron tillsättes, hvarefter man omrör det väl och låter massan sedan stå orörd i 10—11 dygn. Sedan hålles det genom ett fint musslinsäll, fylles på ankare med öppet sprundhål; och när gäsningen upphört så tillägges slutligen litet husbloss. Två lod husbloss på 18 kannor är tillräckligt. Är allt så vitt färdigt, så tilltippes sprundet väl, eller — ännu bättre — vinet fylles på flaskor. För att få vinet riktigt klart och af den vanliga champagnefärgen, så bör man använda hvitt socker.