

Bli medlem!

Sitter du och tjuvhåller på din sista femtiolapp? Gör inte det! Bli medlem i Batalj®! Då och då anordnas trevliga aktiviteter som bara är öppna för medlemmar. Förra året var det trekamp på Ballbreaker i Stadshagen och årsfest på Grand Garbo i Sundbyberg. Sätt in pengarna (50:-) på plusgiro 166 24 14-0. Glöm inte att skriva vad du heter och din e-postadress. Du får ett tjugigt medlemskort.



Nästa Batalj!

Redan i november, närmare bestämt den 10:e, är det dax för Batalj igen. Mats och Anders sitter i förarhytten och rycker i spakarna. Det ryktas om Bataljs längsta resa hittills. Den som åker med får se. Mer information på hemsidan inom kort.

Oscar & Hedvig



10:e oktober 2007

Program Batalj XC -
Oscar & Hedvig Elionora

12:00	Kontoret	Bältgatan 2	2:a besöket
13:00	Gärdetstugan	Värtavägen 52	2:a besöket
14:00	Ladan	Rindögatan 52	2:a besöket
15:00	Fridén	Skepparegatan 52	3:e besöket
16:00	Elverket	Linnégatan 36	2:a besöket
17:00	Meraviliosa Underbar	Storgatan 27	1:a besöket
18:00	Aubergine	Linnégatan 36	3:e besöket
19:00	NOX	Grev Turegatan 36	1:a besöket
20:00	Hotellet	Linnégatan 18	(1:a besöket)
21:00	Brasseri Godot	Grev Turegatan 36	1:a besöket
22:00	Bistro Nouveau	Kommendörsgatan 7	(1:a besöket)
23:00	S:t Andrews Inn	Nybrogatan 46	3:e besöket
24:00	Londoner	Karlavägen 52	3:e besöket

Vårt härliga skummande öl



Ett gott öl ska ha ett vackert skum. Skummet visar att ölet lever, och skummet är festligt för ögat. Det ligger mycken vetenskap och teknik bakom ett härligt skummande öl.

Ändå kan ett felaktigt diskat glas förstöra även det bästa öl. Fett gör ölet »dött» och ger det en fadd smak. Använd därför aldrig tvålhaltiga diskmedel såsom såpa och tvål till ölglasen! I såp- eller tvålvtättade glas får ni aldrig ölet att skumma. Använd i stället syntetiska diskmedel eller soda och skölj glasen ordentligt i kallt, friskt vatten. Låt dem helst sjålvorka. Det kan finnas fettrester även på handduken. Förvara glasen helst där stekes inte kan nå dem!

Væföör 64 ínta rúsur

Öl är en trivseldryck både till vardags och till fest — men absolut ingen rusdryck. Vöserligen innehåller öl några få hundra delar alkohol. Modern forskning har emellertid klarlagt, att en vin mängd ölalkohol inte påverkar kroppen ens tillräckligt för att mycket som precis samma mängd alkohol i form av starksprit. Det är genom sina extraktämnen, som gott öl, rätt njutet, inte rusar, bara tjuvar.

Vinte Ni verkligen

att över 10 miljarder renodlade
jästceller tillsätts varje liter vört
vid jästningen?

411 näringen i kornet utvinnes 20 % bättre vid östtillverkning än vid utfodring för mjölk- eller fläskproduktion?

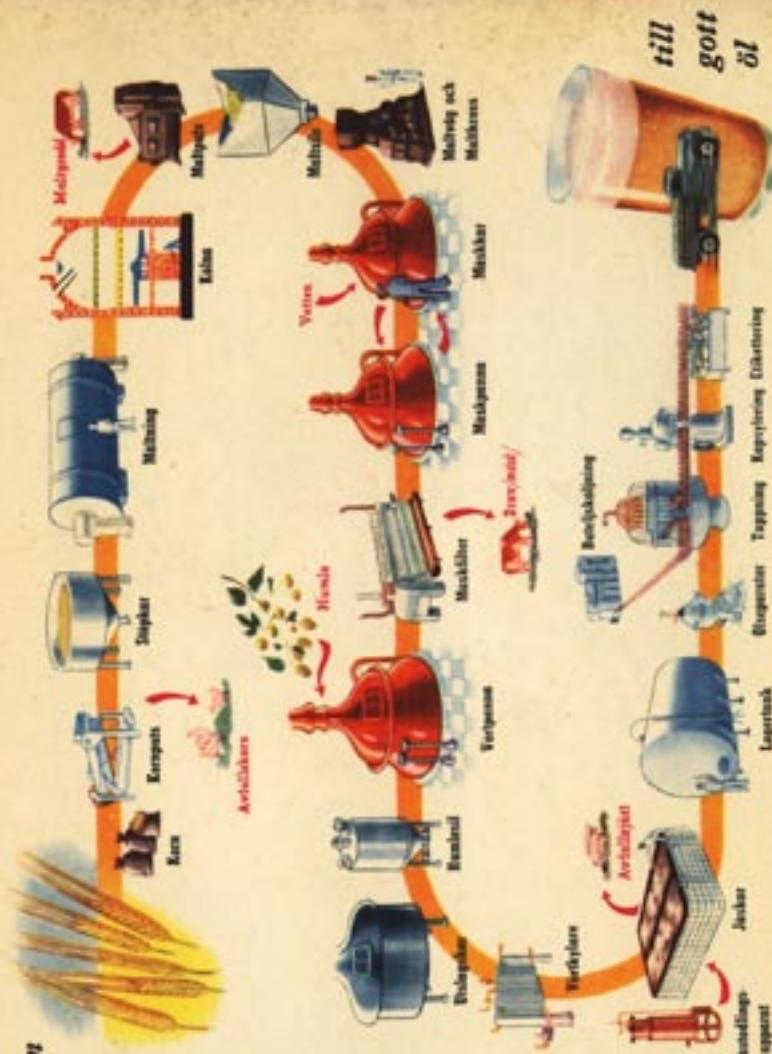
ett älet sedan 6 000 år är en
överbilt uppskattad folkdryck?

Från moget korn

kan ni här följa ölets
tillkomst. Först putas
och stöps (blötläggs)
kornet. Under vecko-
lång *mältning* grovt det
och kallas efter torkning
på kölman *malit*. Detta
putas och lagras i silor.

Vid bryggningen krossas maltet, blandas med *vatten* till *måsk*; under uppvärmning omvandlas stärkelsen till socker. Löningen (*vörten*) silas, kokas med *humle*, silas igen, kyles, tillsätts med *jäst* och får jäsa i 10—12 dygn. Sen *lagras* ölet i 2—3 månader i stora tankar, *filteras* (separeras) och *tappas* på rena flaskor.

Vetenskap, teknik och
högsta hygien präglar
kornets halvårliga väg



Batalj XC - Oscar & Hedvig Eleonora

Oscars församling bildades genom en utbrytning ur Hedvig Eleonora församling den 1 maj 1906. Ursprungligen bokstaverades församlingen Oskar; den nuvarande stavningen är från 1962.

Oscarskyrkan är ritad av arkitekt Gustaf Hermansson och uppförd 1903 i nygotisk stil med plats för 1. 250 personer. Kyrkans murar är rikt utsmyckat med fönster och dekorativa inslag. Mittskeppet flankeras av arkader, burna av kolonner i granit. Sakristian är inrymd i en utbyggnad närmast norr om koret. Den första restaureringen ägde rum 1921-1922 under ledning av professor L. I. Wahlman. Altaret är i guldbrons, skulpterat av John Lundqvist. Orgeln är en av de största i Sverige och byggdes 1949 av den danska orgelfirman Marcussen & Søn i Aabenraa.

Hedvig Eleonora församling, på Östermalm är en församling i Stockholms stift.. Församlingen är liten och begränsas av Skeppargatan, Valhallavägen, Brahegatan, Humlegårdsgatan, Grevturegatan, Birger Jarlsgatan och Strandvägen.

Församlingen har sitt ursprung i "Ladugårdslandet", som skildes från Sankt Jakobs församling 1672. Kyrkan uppkallades efter den gamla drottningen, Karl X Gustafs gemål och Karl XI:s mor, Hedvig Eleonora.

Kyrkan grundlades 1669 och var avsedd att tjäna som gudstjänstrum åt Flottan. Kyrkans åttkantiga grundplan, ritad av Jean de la Vallée, återfinns i Dahlbergs "Suecia antiqua". Ekonomiska svårigheter gjorde att bygget tidvis avstannade och en provisorisk träkyrka fick uppföras i väntan på att stenkyrkan skulle bli färdig. Först 1737 kunde kyrkan invigas, då med Göran Josuae Adelcrantz som arkitekt. Kupolen uppfördes 1866-68.

Altaruppsatsen är utförd i barockstil. Altartavlan "Jesus på korset" är målad av Engelhard Schröder 1738. Den väldiga kolonnprydda predikstolen i nyklassisk stil är ritad av Jean Eric Rehn och invigdes Juldagen 1784. Orgelfasaden, ett verk av Carl Fredrik Adelcrantz, är den ursprungliga från 1762. Kyrkans stora orgel byggdes 1975-76 av Grönlunds Orgelbyggeri. Bland kyrksilvret märks en barockkalk utförd i Augsburg 1650 samt oblatskrin och dopskål, båda från 1685.

Storklockan, gjuten i Helsingör 1639, har hängt i Kronborgs slott och togs 1658 som krigsbyte av Carl Gustaf Wrangel. Den väger fyra ton och är en av de största klockorna i landet.

GUSTAF MUNTHE:

Trevligt med öl — nu som förr

När gubben Noak efter landstigningen på berget Ararat företog sin berömda vinplantering, gynnade han onckligen mest dem bland sina efterkommande som skulle bo i Söderns soliga länder. Men den allivisa försynen, som länkar alle till det bästa, skänkte i stället *korset* och *humleplantan* åt de fruna nordborna för att de genom ölet skulle kunna bereda sig en motsvarande glädje.

Ölet är dock ingalunda bara en nordisk dryck. Det finns över hela världen. Redan i det gamla *Egypten* kunde ölet, hurudant det nu var beskaffat, betraktas som en verklig folkdryck. I *Norden* lärde man sig mycket tidigt att bereda inte bara *mjödet*, vars huvudbeståndsdelen var honung, utan också en maltedryck, alltså öl, som man med hjälp av pors, skvattram och andra kryddor sökte skänka en besk och angenäm smak. Men snart nog kom humlen att med sin fina arom undantränga de andra kryddorna.

»Götarna fordomdags drucko ur horn», hette det på *Lings* tid, och nog svingades både horn och bägere och andra dryckeskärl med skummande öl, när de gamla vikingarna höll sina gästabud. *Frans G. Bengtsson* kom nog sanningen ganska nära, då han i »Röde Orm» skildrade dryckesglädjen vid Harald Blåtands gästabud.

Också den äldre litteraturen talade gärna om ölet. »Kalevala» ger en högstämd skildring av hur ett gott öl njutes och berättar t. o. m. hur man efter många mödor skall ha uppfunnit drycken; skildringen av proceduren avslutas med följande rader:



Dr Gustaf Munthe

*Nu i kopparbandad tunn,
gjord av ekträ, ölet bället,
och den goda bjälte-drycken
ned i källaren sin stället.
Detta var nu ölets ursprung,
så blev bryggens konst nu funnen.*



Ja, nog var ölet hjältarnas dryck, och inte kunde man tänka sig fröjderna i Valhall utan att den varje afton återkommande galten Särimer fick sköljas ner med stadiga klunkar av ett gott öl!

Sedan kom *medeltiden*, men den kristna trons bekännare föraktade ingalunda sina hedniska förfäders dryckesvanor. Det var till och med Herrens tjänare, som gick i spetsen. Präster och munkar skötte inte bara själens ans utan såg gärna till, att även kroppens rimliga krav blev tillfredställda i vad god mat och dryck anbelangar. De första egentliga bryggerierna uppstod i klostren, som stundom tillhandaböll öl för avsalu. Men ännu långt fram i tiden bryggde åtminstone de större hushållen sitt eget öl till husbehov.

Öl ansågs som en oundgänglig dryck för ett rätt firande av julen, den kristna liksom tidigare den hedna. Hur mycket ölet betydde för andra festliga tillfällen framgår av de många ord med gamla anor, där öl ingår, såsom storöl, barnsöl, fästöl, gravöl, slätteröl, taklagsöl.

I *Kristoffers landnåg* av 1442 påbjuds, att varje bonde skulle ha en humlegård med minst 40 stänger, och på Gustav Vasas tid var ölkonsumtionen efter våra begrepp oerhörd. En kanna öl om dagen, eller drygt 2 1/2 liter, ansågs vara det minsta en vanlig medborgare kunde nöja sig med. Men drottningens hovdamer skulle ha två kannor till nattöl och lika mycket till frukost! Ölet var sålunda i högsta grad även en vardagsdryck. Man humlade det starkt för att därigenom neutralisera verkningarna av allt det myckna skämda kött och härakna smör, som man nödgades förtära, och man värmden det, när vinterkylan och golvdraget blev för svåra. Dessutom, fast det visste man inte då, gav det kroppen de vitaminer, som dåtidens salta kost i så hög grad saknade.

Ölet var sålunda en hälsosam dryck. Det förstod också den vidsynte *Carl von Linné*. Till almanackan 1749 skrev han en »Beskrifning om öl», där han framhöll, att öl är »en dryck, som är långt tjänligare än all annor för vår nation och besynnerligen för dem, som hava tillbörlig och daglig motion och strängare arbete».

På nyttigheten tänkte man väl inte då så mycket, men desto mer på att ölet var en god och angenäm sällskapsdryck. Under 1800-talet var det särskilt bland *arbetarna* och *studenterna*, som man drack varandra till i öl, när man bänkade sig i festliga lag. Öl ställde sig — då liksom nu — billigt för den som måste se på slantarna. Studenternas ölfester blev under 1800-talet både talrika och omgivna med ceremonier och poesi, ej minst i Tyskland. Glunten och hans glada vänner kunde kanske inte prestera samma hjälteedarter vid ölbägarna som sina tyska kolleger, men de försummade ingalunda att vederbörligen förgylla tillvaron med den gyllene maltdrycken.

Vi sentida efterföljare kan med gott samvete fortsätta den uråldriga traditionen att ha trevligt med ett glas gott öl. Vårt land kan nämligen glädja sig åt en synnerligen högtstående öltillverkning. Många är det säkerligen därför, som instämmer i den gamla opera-visan: »Hurra för humle, hurra för malt, de äro livets krydda och salt!»

Gustav Munthe

