

## Øl i nyere tid

Fra middelalderen og op til ca. 1900 var det bondekonens arbejde at brygge øl til familien og gårdens ansatte. Du kan se en film fra Nationalmuseet om denne form for brygning på vores udstilling.

Fra omkring 1880 blev øl en industrivare. Det betød lukkedød for mange lokale bryggerier. Imidlertid er bølgen vendt. Nu er øl blevet en "fin" drik, og enhver provinsby med respekt for sig selv har et mikrobryggeri. Der er også et på vej i Frederikssund...



## Øl i nyere tid

Fra middelalderen og op til ca. 1900 var det bondekonens arbejde at brygge øl til familien og gårdens ansatte. Du kan se en film fra Nationalmuseet om denne form for brygning på vores udstilling.

Fra omkring 1880 blev øl en industrivare. Det betød lukkedød for mange lokale bryggerier. Imidlertid er bølgen vendt. Nu er øl blevet en "fin" drik, og enhver provinsby med respekt for sig selv har et mikrobryggeri. Der er også et på vej i Frederikssund...



## Øl i nyere tid

Fra middelalderen og op til ca. 1900 var det bondekonens arbejde at brygge øl til familien og gårdens ansatte. Du kan se en film fra Nationalmuseet om denne form for brygning på vores udstilling.

Fra omkring 1880 blev øl en industrivare. Det betød lukkedød for mange lokale bryggerier. Imidlertid er bølgen vendt. Nu er øl blevet en "fin" drik, og enhver provinsby med respekt for sig selv har et mikrobryggeri. Der er også et på vej i Frederikssund...



## ØL I 4000 ÅR 16. mar – 16. nov 2008

7. juni kl. 10 -16

### SMAG EN HÅNDBRYGGET ØL

Frederikssund Håndbrygger-laug byder på forskellige unikke bryg, og så er der selvfølgelig mulighed for at få en god snak om at lave øl. Måske vil du selv i gang med at brygge?

14. juni kl. 10 -16

### KLAP EN BRYGGERHEST

Tag ungerne med på udstillingen og få lejlighed til at hilse på en ægte bryggerhest og dens føl.



## MUSEET FÆRREGÅRDEN

Færgelundsvej 1 • 3630 Jægerspris • [www.museet.frederikssund.dk](http://www.museet.frederikssund.dk)  
Tir-fre 10-16 Søn 13-16 • Tir-søn 10-16 (jun-aug)

## ØL I 4000 ÅR 16. mar – 16. nov 2008

7. juni kl. 10 -16

### SMAG EN HÅNDBRYGGET ØL

Frederikssund Håndbrygger-laug byder på forskellige unikke bryg, og så er der selvfølgelig mulighed for at få en god snak om at lave øl. Måske vil du selv i gang med at brygge?

14. juni kl. 10 -16

### KLAP EN BRYGGERHEST

Tag ungerne med på udstillingen og få lejlighed til at hilse på en ægte bryggerhest og dens føl.



## MUSEET FÆRREGÅRDEN

Færgelundsvej 1 • 3630 Jægerspris • [www.museet.frederikssund.dk](http://www.museet.frederikssund.dk)  
Tir-fre 10-16 Søn 13-16 • Tir-søn 10-16 (jun-aug)

## ØL I 4000 ÅR 16. mar – 16. nov 2008

7. juni kl. 10 -16

### SMAG EN HÅNDBRYGGET ØL

Frederikssund Håndbrygger-laug byder på forskellige unikke bryg, og så er der selvfølgelig mulighed for at få en god snak om at lave øl. Måske vil du selv i gang med at brygge?

14. juni kl. 10 -16

### KLAP EN BRYGGERHEST

Tag ungerne med på udstillingen og få lejlighed til at hilse på en ægte bryggerhest og dens føl.



## MUSEET FÆRREGÅRDEN

Færgelundsvej 1 • 3630 Jægerspris • [www.museet.frederikssund.dk](http://www.museet.frederikssund.dk)  
Tir-fre 10-16 Søn 13-16 • Tir-søn 10-16 (jun-aug)



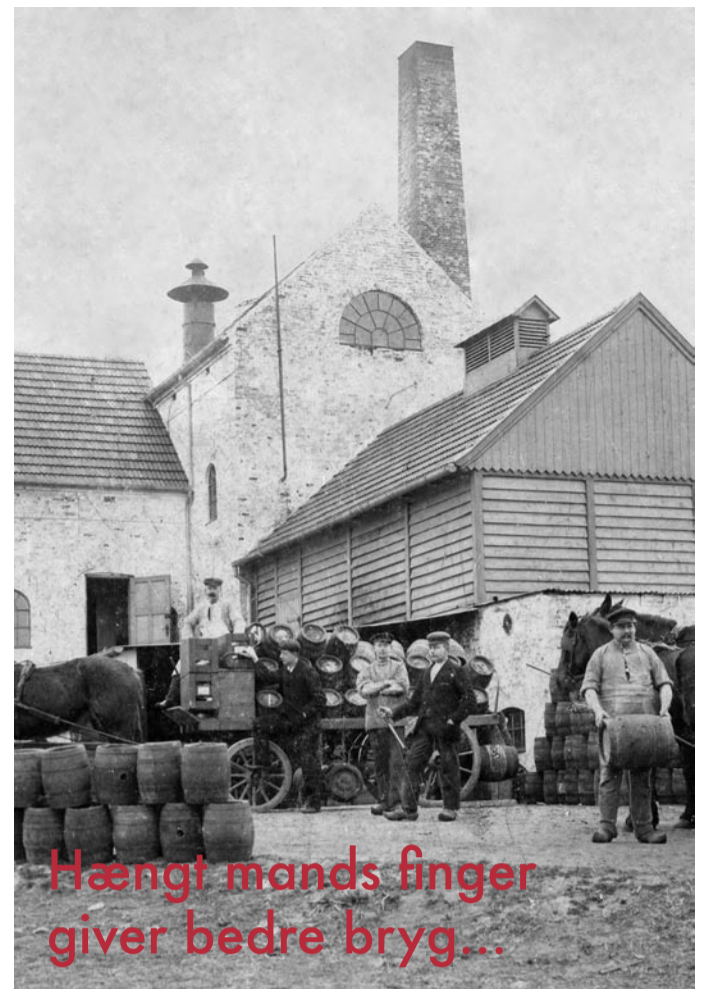
### Hvorfor en særudstilling om øl?

Øl er væsentlig ingrediens i vores nordiske kultur. Fra arkæologiske udgravninger ved vi, at et øllignende produkt er blevet indtaget gennem årtusinder. Øl har sandsynligvis indgået ved fester, begravelser, i religiøse sammenhænge og ved overgangsriter. Derfor vil en udstilling om øl også blive en opdagelsesrejse tilbage til den kultur og de mennesker, der i en given tid har drukket den humlefyldte væske, ligesom vi i udstillingen fører ølkulturen op til dagens Danmark, hvor mikrobryggerier skyder op som paddehatte.



### Øl i vores egn af Danmark

Det siges, at abbed Vilhelm i 1165 indførte humleplanten til Danmark. Abbed Vilhelm bestyrede et lille kloster på Eskilsø, som er beliggende i Roskilde Fjord. Før Vilhelms tid brugte man i Danmark enten pors eller en vild sort af humle til ølbrygningen, men fra midten af det 12. århundrede blev der i klosterhaver rundt omkring i landet dyrket kultiveret humle med en meget større smagsværdi. Og hvis man skal tro legenden, så startede humledyrkningen altså blot et stenkast fra Museet Færgedgården.



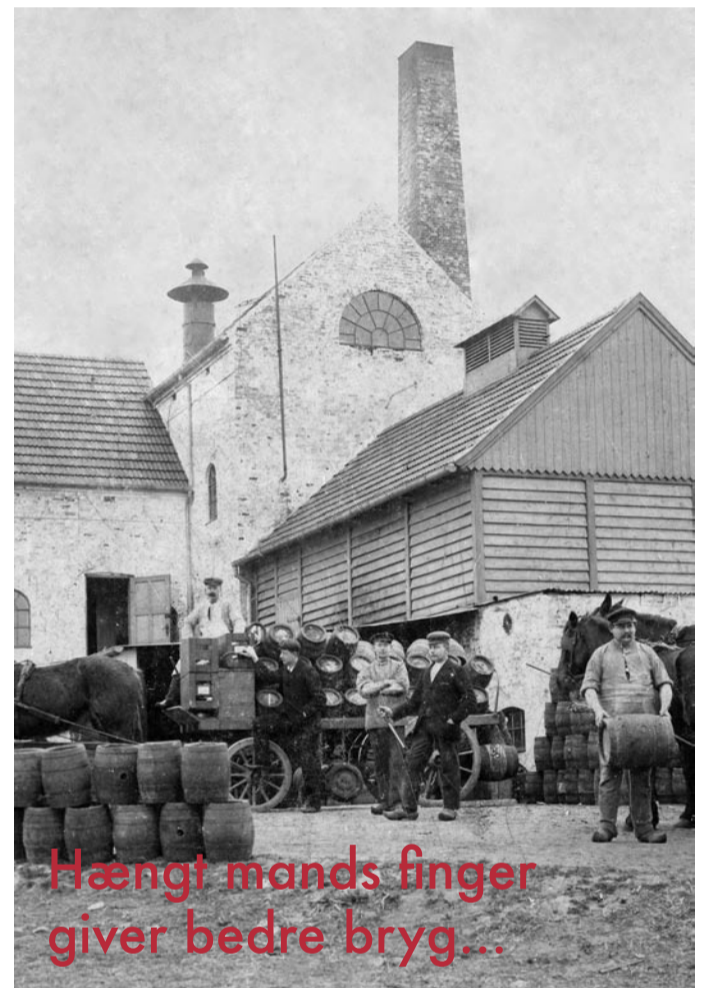
### Hvorfor en særudstilling om øl?

Øl er væsentlig ingrediens i vores nordiske kultur. Fra arkæologiske udgravninger ved vi, at et øllignende produkt er blevet indtaget gennem årtusinder. Øl har sandsynligvis indgået ved fester, begravelser, i religiøse sammenhænge og ved overgangsriter. Derfor vil en udstilling om øl også blive en opdagelsesrejse tilbage til den kultur og de mennesker, der i en given tid har drukket den humlefyldte væske, ligesom vi i udstillingen fører ølkulturen op til dagens Danmark, hvor mikrobryggerier skyder op som paddehatte.



### Øl i vores egn af Danmark

Det siges, at abbed Vilhelm i 1165 indførte humleplanten til Danmark. Abbed Vilhelm bestyrede et lille kloster på Eskilsø, som er beliggende i Roskilde Fjord. Før Vilhelms tid brugte man i Danmark enten pors eller en vild sort af humle til ølbrygningen, men fra midten af det 12. århundrede blev der i klosterhaver rundt omkring i landet dyrket kultiveret humle med en meget større smagsværdi. Og hvis man skal tro legenden, så startede humledyrkningen altså blot et stenkast fra Museet Færgedgården.



### Hvorfor en særudstilling om øl?

Øl er væsentlig ingrediens i vores nordiske kultur. Fra arkæologiske udgravninger ved vi, at et øllignende produkt er blevet indtaget gennem årtusinder. Øl har sandsynligvis indgået ved fester, begravelser, i religiøse sammenhænge og ved overgangsriter. Derfor vil en udstilling om øl også blive en opdagelsesrejse tilbage til den kultur og de mennesker, der i en given tid har drukket den humlefyldte væske, ligesom vi i udstillingen fører ølkulturen op til dagens Danmark, hvor mikrobryggerier skyder op som paddehatte.



### Øl i vores egn af Danmark

Det siges, at abbed Vilhelm i 1165 indførte humleplanten til Danmark. Abbed Vilhelm bestyrede et lille kloster på Eskilsø, som er beliggende i Roskilde Fjord. Før Vilhelms tid brugte man i Danmark enten pors eller en vild sort af humle til ølbrygningen, men fra midten af det 12. århundrede blev der i klosterhaver rundt omkring i landet dyrket kultiveret humle med en meget større smagsværdi. Og hvis man skal tro legenden, så startede humledyrkningen altså blot et stenkast fra Museet Færgedgården.

