

Mjød (Dzierzon). Ren Honning og blødt Vand blandes sammen i en blank Kedel i et saadant Forhold, at Blandingen kan bære et frisklagt Æg saa højt op, at dets Spids ses over Overfladen. Man prøver sig frem, til man finder den rette Styrke for Blandingen. Vandet kommes i Kedlen og varmes ved en svag Ild. Naar Vandet er varmt (40 Gr. C.), kommes Honningen i Kedlen, og der røres i Blandingen, indtil Honningen er fuldstændig opløst, hvorefter der kommes Honning eller Vand i, til Blandingen har den rette Styrke. Naar dette er naaet, bringes Vædsken i Kog og skal koge i 2 Timer. Under Kogningen skummes Vædsken af og til; den tiltager i Styrke ved, at Vandet fordamper. Efter at have kogt i 2 Timer øses Mjøden op i Trækar for at afkøles. Naar Afkølingen er saa vidt fremskreden, at Mjøden kun er svagt lunken, hældes den paa et Anker, som henlægges paa et Sted med almindelig Stuevarme, for at gære. Ankeret tildækkes med et Tæppe eller et Par rene Sække; dog maa Spundshullet ikke lukkes, men kun tildækkes med en Lærredslap. Saaledes bør Ankeret ligge i 6 Uger, for at Mjøden kan undergaa en Selvgæring. Ankeret bør engang ugentlig efterfyldes, for at Gæren kan flyde ud af Spundshullet. Efter 6 Ugers Forløb tappes Mjøden over paa et andet Anker og samtidig filtreres den saaledes, at alt det uklare bliver holdt tilbage. Derefter henlægges Mjøden paa et køligt Sted, helst i en tør (ikke fugtig, muggen) Kælder, og spunds løseligt til. Gæringen vedbliver, men kun svagt, og Mjøden tiltager i Godhed jo længere den ligger.

Denne Mjød bliver fuldstændig klar og rensmagende. Blandet med koldt Vand er den om Sommeren en behagelig Drik.

Mjød (Første). Til hver l blødt Vand tages $\frac{1}{2}$ kg Honning. Naar Vandet er lunkent, kommes Honningen i, og der røres om, til den er smeltet, hvorpaa det bringes i Kog over en svag Glødeild. Blandingen bør ske i en blank Kobberkedel eller i en emaillet Gryde. Efter at have kogt i $2\frac{1}{2}$ a 3 Timer tager

man lidt i en blank Sølvske, og naar der viser sig ligesom smaa Fnug, saa har det kogt tilstrækkeligt. Under Kogningen maa alt Skum straks borttages, og hvad der damper bort ved Kogningen, erstattes med kogende Vand. Naar det har kogt længe nok, hældes det op i en Balje, hvori det bliver staaende, til det er svalet, og derefter tilsættes for hver 40 l 25 g ren Maskingær, som røres ud i Mjøden. Dagen efter fyldes Mjøden i Ankeret, helt op til Spundshullet, og det holdes stadigt fyldt, for at Gæren kan løbe over, da den ellers let bundfælder og gør Mjøden sur. Et Klæde lægges over Aabningen for at holde Luften borte. Naar den stærke Gæring er forbi, sædvanlig efter 2 a 3 Maaneders Forløb, sættes Spundsæt løst i, og Ankeret henligger til næste Sommer. Mjøden tappes da af i et rent Anker, for at det tykke, der har samlet sig paa Bunden, kan blive fjernet. Fjerner man ikke Bundfaldet, saa fordærvs Mjøden. Denne Rensning gentages, til Mjøden er aldeles klar. Først da tappes den paa Flasker. Ankeret, der benyttes, maa helst have været benyttet til hvide Vine, Rom eller Kognak. Ankere, hvori der har været Rødvin, ødelægger Mjødens smukke, klare Farve.

FØRER I. BIAVL

1897