

Dansk 1700 tals opskrift:

3,5 liter honning og 21 liter vand koges i en time ved sagte varme med stofpose med følgende krydderier:

10 g hel sort peber
15 g stødt kanel
15 g stødt nelliker
15 g stødt kardemomme
15 g stødt angelicarod
15 g stødt violrod
15 g stødt muskatnød
2 citronskaller
1 g safran
20 tørrede slåenbær og
en lille håndfuld humle
(det ikke ønskede kan udelades).

Kryderiposen tages op og der skummes og sies gennem et klæde og afsvales til ca. 25 grader. Hældes på ballon og tilsættes 25 g gær. Lukkes med gærrør. Omstikkes efter ca. 21 dage på en ren ballon og gæmmes i en kold kælder i et år.

Ps. Selv foretrækker jeg, at lade krydderierne trække i en hel flaske Brødum i et par døgn inden tilsætning.



Mjødbryggersiden

dbf@biavl.dk

17-02-03 13:19

Klaus's og Fredes mjød

Tidsskrift for Biavl nr. 12/1993

Al den honning der i løbet af året bliver kasseret eller evt. er i overskud bliver brugt til at lave mjød af. Ligeledes gæret honning eller fodertavler, som man af den ene eller anden grund ikke ønsker at bruge i sine bifamilier, fra vinterdøde familier og lignende, kan anvendes til mjødfremstilling.

Man bør nok låne nogle bøger på biblioteket om vinbrygning inden man går i gang. Den metode jeg anvender var beskrevet i tfb. i begyndelsen af 80'erne.

Bruger man fodertavler skal man først have sukker og voks smeltet. Tavlerne skæres ud af rammerne og puttes i en stor gryde. Ingen jerngryde, da vokset så bliver misfarvet. Gryden stilles i ovnen ved ca. 50 grader indtil alt vokset er smeltet. Efter afkøling ligger sukkerfoderet på bunden og voksen ovenover.

Jeg bruger altid almindelig bagegær til min mjød. Jeg har prøvet med portvinsgær, men kan ikke smage forskel. Bagegær har også den fordel, at gæringen starter hurtigere, fordi gærmængden er større. Jeg tilsætter altid gæren på et stykke ristet franskbrød. Jeg ved ikke hvorfor, men gæringen går altid hurtigere, end hvis jeg rører gæren ud i mjøden.

At lave mjød er en proces der tager et år. Mjøden bliver dog bedre efter endnu et år på flaske.

Jeg vil i det følgende beskrive de to opskrifter, jeg selv bruger. Jeg har prøvet andre, men laver nu kun de to hver gang. Kogning af mjød foregår lettest i en gasgruekeddel, helst af rustfrit stål.

Opskrift nr. 1 : **Hedemjød**

16 liter vand-8,3 kg honning-40 g humle-33 g ingefær- 500 g rosiner-1 skefuld ren kridt.

Opskrift nr. 2 : **Fredes maltmjød.**

19 liter vand-9,5 kg honning-1,5 kg maltekstrakt-500 g rosiner-1 skefuld ren kridt.

Begge opskrifter indeholder kridt der efter sigende skal fjerne en "museagtig" smag. Når jeg har glemt at tilsætte kridt, har jeg dog ikke kunnet smage at den var anderledes.

Honning plus vand koges 2-3 timer. Der skummes. Efter en times kogning tilsættes rosiner, humle, ingefær og kridt. Der tilsættes vand efter fordampning. Efter afkøling til 20-25 grader sies det gennem en fin si over i en honningbeholder. Efter yderligere afkøling til ca. 18-20 grader, tilsættes en pakke gær smurt ud på et stykke ristet franskbrød. Gæren bredes godt ud på brødet. Beholderen overdækkes med et klæde. Gæringen skal foregå ved god stuetemperatur. Helst over 20 grader. Det er netop derfor jeg altid laver mjød i vinterhalvåret. Da har vi nemlig en god varme i huset. Efter 4 dages gæring, det vil sige når den første voldsomme gæring er overstået, skummes mjøden og hældes på ballon med et gærrør eller klæde over. Efter en måneds tid er mjøden afgæret og klar til at blive stukket om. D.v.s. at man med en hævert flytter mjøden over i en ny beholder, uden at få bundfaldet med. Bundfaldet og et sjat mjød bliver tilbage. Den omstukne mjød rystes godt så kulilten kommer ud. Vær forsigtig hvis i bruger vinbaloner af glas. Nogle er kommet frygteligt til skade ved at glasset er revnet. Mjøden stilles nu køligt. Efter yderligere en omstikning, ca.

en måned senere, skal mjøden stå køligt ca. et år. Så omstikkes den sidste gang og er klar til at blive fyldt på flaske. Jeg bruger vinflasker med korkprop fordi de er lettere at opbevare, og jeg synes de ser pænere ud.

Korkpropper købes hos materialisten, der også sælger et nødvendigt apparat til at slå propperne i med. Propperne og flaskerne bør koges før anvendelse.

Men man kan nå at smage mange gange, inden man når så vidt. Første gang vi lavede mjød her i huset, var der af 25 liter mjød kun 5 liter til at fylde på flaske.

Hvis det er første gang man skal lave mjød vil jeg give et godt råd: Lav rigeligt. Alle vil smage- især biavlere.

Der er 2 ting man ubetinget skal gøre: mindst 3 dage før omstikning bør man placere vinbalonen forsigtigt på et sted, der er så højt oppe at man let kan komme til at omstikke. Man skal være forsigtig så man ikke skvulper bundfaldet op i beholderen igen.

Når man omstikker sin mjød, skal man ikke fristes til at tage for meget med. Stop i god tid inden man får bundfald med op i hæverten. Det smager modbydeligt!

Inden omstikning køber jeg gerne et klaremiddel hos materialisten, og tilsætter det efter brugsanvisningen. Mjøden bliver meget mere klar ved omstikning. En sådan klaring er absolut nødvendig ved opskriftnr.2.

Klaus Langschwager



Mjødbryggersiden

dbf@biavl.dk

17-02-03 13:19

Mjødopskrift Bjerre herred omkring 1865

Indsendt af Peter Møller, Roskilde

Skrevet i Tfb nummer 1 20 januar 1956 side 15

Denne opskrift stammer fra Bjerre herred omkring 1865, derfor de gamle mål.

12 pund honning koges med 16 potters vand. Det skummes meget omhyggeligt, og når det er skummet færdig, tages det af ilden og irøres, mens det er varmt,

4 lod spansk humle,
4 lod galengarod,
4 lod småt skåret ingefær,
1 lod hel kardemomme,
1 lod muskatnød.

Det afkøles, hvorefter det stivnede voks kan fjernes. Væsken fyldes på en omhyggeligt rensset lerdunk eller anker med lidt ølgær, ca. 1 spiseskefuld til 36 l ialt.

Det stilles mørkt og køligt med åben spuns, så det gærede stadig kan flyde ud af spunshullet ned på et fad, der stilles under. Man må sørge for, at ankeret er fuldt. Det, der flyder ud, hældes tilbage på beholderen. Når gæringen er afsluttet, slås spunshullet til, og mjøden ligger atter 3 måneder, hvorefter den tappes på rene, mørke flasker, der proppes og lakkes.

Når honningen er slynget, skræbes alt fra maskinen ned i beholderen, også voks og andre urenheder. Man forklarer i den gamle opskrift, at netop disse ting giver den fine smag - selv en død bi betyder intet - men måske det i vore øren lyder mindre hygiejnisk.

Mjød tilberedt 1955 drikkes til jul 1956.

Med hensyn til målene skal jeg opgive,

1 lod = 15 g,
1 pot = 1 ltr.,
1 pund = 500 g.



Mjødbryggersiden

dbf@biavl.dk

17-02-03 13:19