

Surrogat for Humle, eller rettere til Humle.

(Meddeelt af Justitsraad Fjellstrup til Sindinggaard ved Hølsfebro.)

For nogle og 40 Aar siden var der en Klubvært i Randers (hans Navn mindes jeg ikke mere), der var bekendt for at have udmærket Æl, og at bruge en Tilfætning til den Humle, han anvendte. Han gjorde, i det mindste for mig, ingen Hemmelighed deraf, men viste mig Planten, som han til dette Viemed dyrkede, det var *Carduus benedictus*, rettere *Centaurea benedicta*, som i daglig Tale kaldes Korbendift. Jeg begyndte at forsøge den i Foraaret 1810, fandt at den var ligesaa velsmagende i tørret Tilstand som Humle, og har stedse uafbrudt senere anvendt den, for det meste i det Forhold: 3 Dele Korbendift til 1 Deel Humle. Tyendet har jo som oftest Ulyst til at bruge og nyde det, som er samme fremmed, saaledes ogsaa hos mig, hvergang jeg stiftede Bryggerpige. De bortkastede nemlig Korbendiften og benyttede kun Humlen, eller toge paa egen Haand noget Malurt dertil, hvilket dog giver en langt fra saa god bitter Smag. For at forebygge saadant, har jeg i de sidste 35 Aar stedse brugt at skjære den tørrede Korbendift paa min Haffelsemasfine med 3 Knive, altsaa temmelig fint, udførø den paa et reent Fjelle-Gulv, naar jeg i September eller October vil blande den med samme Aars indavlede og

tørrede Humle, og da paffe den og med et 2 à 4 \mathcal{L} . Vød lagvis stampe den i Tønder eller Kasser; derefter henses den paa Steder, hvor den ikke kan mugne, og kun optage til 2 à 3 Brygninger ad Gangen, men tildække Resten godt.

Man har mange flere Surrogater til at efterligne Humlens Bitterhed; jeg vil her nævne følgende:

1) Malurt (*Artemisia absinthium*). Den bruges hyppigen af simple Landmænd imellem Humle, særdeles om Sommeren for at forhindre Mlets Suurhed; men dens Bitterhed er ikke behagelig, og har noget særegent, hvorved den let skielnes fra Humlens behagelige. Malurt er derimod saare god til dermed at udfylle og reengjøre Øltonderne for at forebygge Mlets Suurhed. Den anvendes ogsaa i enkelte Stille med Nytte til at affylle Kjernen med efter Kjerningen, samt til Melkebotternes Skrupning, til hvilket Diemed nogle Stille koges i det Vand, som anvendes til Bøtter, Spande o. s. v. En god Anvendelse af Malurt har jeg fundet til Schæseriet, tildeels ved at give Faarene i ophængte Bunker at plukke af; men bedre at blande i den bittre Drif, som her sædvanlig gives dem nogle Dage efter Indbindingen, og som bestaaer af Afkog af Malurt, Korbendikt, Tobaksblade og Stille samt Humle. De første omtrent til $\frac{1}{2}$, de sidste som $\frac{1}{4}$.

2) Bukkeblad (*Menyanthes trifoliata*). Den vorer mangesteder i Kjære, Moser og Grøfter, er endog en Jirrpilante. Dens Blade kunne indsamles og tørres fra Slutningen af Mai til Udgangen af August. Jeg

har smagt *DI*, hvortil den har været anvendt, og selv ladet den forsøge, men ogsaa dens Smag er ikke behagelig.

3) Hjertebladet *Buphtalmum* (*Buphtalmum cordifolium*, af 19de Klasse. Hornemann har den ikke.) Man kan ikke tænke sig Noget mere lignende Humle i Lugt og Smag end denne villig vorende Plante, som er let at dyrke ved Rodfordeling ligesom *Mantrød* (*Helonium*) eller ved Frøe. Men besynderligt nok meddelever den *DI*et en irret Smag, og derfor har jeg undladt at bruge den. Den kan anvendes som *Ziirplante* i store *Anlæg*.

4) *Pors* (*Myrica gale*). Den er meget almindelig i *Hedemoser* og vorer især hyppigt flige *Steder* i *Vestergjylland*. Vor gamle lærde *Veterinair*, forlængst afdøde *Statsraad E. Viborg*, har sagt mig, at denne Plante benyttedes af vore *Forsfædre* istedetfor *Humle*, og at den meddelever *DI*et berusende *Egenskaber*. Jeg har ogsaa læst at den anvendes i *Tydsffland* til *DI*, men især til *bayerff DI*, og det er vist, at de flere *Slags bayerff DI*, hvilke jeg har smagt, umiskjendelig ligne *Pors* i *Lugt og Smag*. En anden *Noseplante* ligner denne i *Lugt og Smag*; det er *Ledum palustre*, paa *danff Post*. Denne hører til 10de Klasse 1ste *Orden*, men *Myrica gale* til 22de Klasse 4de *Orden*. I *Bladenes og Blomsternes Lugt og Smag* kan jeg ikke skjelne dem fra hinanden, og *Ledum* skal ogsaa i *Tydsffland*, hvor den vorer hyppigere end her, anvendes til *DI*. *Hornemann* angiver dens *Bært* til 2 *Fod*, som maaskee er det *Almindelige*, men jeg har i *Simmel-*

flærene i Ørre Sogn, Hammerum Herred, hyppig seet den til 3 à 4 Fods Høide.

5) Endnu vil jeg omtale et Surrogat for Humle, hvilket særdeles i de sidste Aarti skal være anvendt meget af Ølbryggerne; dette er Melet af en ostindisk Plante, vistnok dens Rod (*Cocculus indicus*); den skal nu 100,000 Pundviis indføres især til England. Planten skal være giftig, og Melet saare mistænkeligt.

Af alle Surrogater for Humle, eller i Forening dermed, er mig Intet bekjendt saa tjenligt til vort danske Øl som det førstnævnte: *Centaurea benedicta* (Kor-bendikt). Dens Dyrkning er let, sjøndt den ikke i vild Tilstand er indenlandsk. I et Havebeed, 6½ à 7 Qvarter bredt, har jeg lagt 3 Rader efter Snor i April Maaned, med 2 à 3 Tommers Rum mellem hver Ræne og ½ Tomme Jordbedækning. Man skal ikke oppebie Frøets Modenhed, thi da gulnes mange Blade og tabe deres Aroma og Belsmag. Den indhøstes paa tørre Dage i August, ligger et Par Dage paa sine Stubbe, bindes sammen i Smaaknipper, tørres yderligere, og ophænges derefter paa Hanebjelkerne paa et tørt Loft. I nogle Aar kan man skjære Planten sidst i Juli, og da erholde en liden Efterhøst i Septbr. Men dette har jeg ikke forsøgt uden eengang. Jeg er bedre tilfreds med een rigelig Høst, i hvilken jeg kan faae Planten godt tørret. Sædvanlig lader jeg 4 à 6 Planter af de bedste henstaae til Frø, og binder disse omhyggeligen op til Stofke, da Planten ofte bliver 3 à 4 Fod høi. Da Handelsgartnerne vistnok kun have liden Af sætning paa det