

Strand-Malurt og Have-Malurt

Artemisia maritima og Artemisia absinthium

'Fortidens mølkugler.'

Foruden at holde møl ude af uldtøjet blev den kraftigt lugtende tørrede plante brugt til at bekæmpe indvoldsorm, utøj og andet kryb.

Udtræk af planten brugtes til at vaske sig med (mod lus og lopper). Udtræk kan desuden bruges til at bekæmpe utøj i køkkenhaven. Den stærkt lugtende plante blev brugt i mange sammenhænge:

-Munkene blandede malurt i blækket, for at afholde mus fra at smage på manuskripterne.

-Kviste af urten, holder hundekurven fri for utøj.

-Malurt blandt uldtøjet er et effektivt middel mod møl.

- kål, vandet med udtræk af malurt, holder larverne borte.

- Malurt i dagligstuen bedrer indeklimaet og holder troldtøj på afstand!

- Malurt mindsker lysten til sex, og blev flittigt dyrket i klosterhaverne

I dag er planten især kendt som smagsstof til en ægte jysk 'bjesk.'

Bitterstoffene i planten består af absinthin og thujon. De anses for at være er gavnlige for fordøjelsen. Begge stoffer er dog giftige i alt for rigelige mængder, og er i dag underlagt lovgivning. Planten indgår i dag, i fremstilling af fx. 'vermouth' og 'absint.'

Strandmalurt

Malurt hører hjemme i Middelhavsområdet og er indført overalt i Europa, hvor den har været dyrket for sine helbredende egenskaber. Idag vokser den vildt mange steder, hvor den lyser op med sit grågrønne løv.

Ved kyster og strandenge vokser den Strandmalurt, som adskillige snapseentusiaster sværger til, mens andre nøjes med den mere almindelige 'havemalurt.'

Strandmalurt er en staude, den tåler salt og findes derfor mest ved vore kyster og tæt ved vore mange fjorde.

Strandmalurt danner bestande på de kystnære arealer, tidligere stod den i samme botaniske slægt som Have-

Malurt, og bynkerne, nu har den sin egen slægt.

Til snaps bruges begge slags malurt på samme måde:

Den friske eller tørrede plante sættes på flaske. For at tørre planten hænges den i skygge et par dage. Den tørrede plante beholder sin aroma vinteren igennem også ved dybfrysning.

Den enkleste måde at lave bjesk på er, at stikke en gren i en flaske, overhælde med alkohol, og skænke direkte fra flasken. Evt. kan man pifte smagen op med et par blade fra Kvan.

En særlig fin bjesk får man ved at høste hele planten i sidste halvdel af august

og hænge den til tørring på et loft eller lignende. Blomsten pilles fra, disse lægges på en tallerken, tilsættes alkohol og 'flamberes' et par minutter. Den resterende væske sies fra. Den er både brun og bitter, og skal blandes op med en smagsfri snaps. Den kradse drik brugtes som medicin mod ildebefindende. 'Bjesk' serveres før opulente måltider med et stykke sukker eller kandis.

I middelalderen var det skik, at lægge malurt på kisten ved begravelser. Muligvis for at mildne den stramme lugt, der kunne opstå, når ligfølget kom langvejs fra.

I Middelalderhaven vokser både Have-Malurt og Strandmalurt i snapsebedet.