



For at holde mælkekarrene rene blev de skoldet med vand iblandet malurt. Illustration fra B. Bøggild: Mælkeribuget i Danmark, 1891.

Ølfade og fustager renses med et varmt afkog af malurt (Hirsholmene ved Vendsyssel 1763; 7). Før ølbrygningen er det alm. at skylle de rengjorte kar, tøndes, skåle o.a., der skal bruges, med kogende malurtte, som desinficerer (8), man lader et par tørre malurtstilke ligge i skolde- og skyllevandet nogle timer (9); er tøndens sur, kommer man malurt deri og hælder kogende vand på (MJylland; 10), tøndes og kar blev på Fejøl røget med malurt (11).

LITTERATUR: (1) 194 4,1794,231; (2) 634 12077; (3) 903 151; (4) 634 19105,12385; (5) 449 1939,15; (6) 24b 20; (7) 958 1926,304; (8) 634 12248 (VJyll.), 12688 (NLangel. o.1900); 865 95; (9) 634 12358 (Sønderj. o.1890), 12023 og 12248 (VJyll.) m.fl.; (10) 328e 124f; (11) 634 12036.

TIL BRYGNING, FARVNING, VASK

Malurt anvendes til ølbrygning i stedet for humle, men gør øllet »surt, kostbart og usundt« (Fyn 1747; 1). Planten sættes om sommeren på øl for at forebygge, at det bliver surt, men også surt øl bliver deraf mere velsmagende, »hos os er malurtvinen ikke ubekendt« : i fad eller anker lægges skiftevis lag høvlspåner af avnbøg og mal-

urt, der hældes vin over og man lader det trække, nogle koger malurt i vin eller hænger pose med malurt i vinen (1761; 2). I Vendsyssel bruger fattigfolk malurt som erstatning for humle (1769; 3), på Mors kommer man malurtvand i øl for at spare på humlen (1811; 4). Hvor bonden i Jylland ikke har humle, bruges malurt til ølbrygningen, det »smager ikke ilde herefter, men mangler den aromatisk krydrede smag humlen giver«; mange steder på Lolland blandes malurt i humlen, den »giver megen bitterhed, men er dog sund og uskadelig« (1806,1812; 5). Malurt kan benyttes som humlesurrogat, »men dens bitterhed er dertil næppe behagelig«, den sættes på øl for at det ikke skal syrne (1806; 6). På Bornholm er malurt meget anvendt dels som humleerstatning og dels til at drøje humlen (1815; 7); man lægger et par stilke i humlen, når man brygger, og hen på sommeren endnu et par i øllet, så holder det sig bedre frisk (8), dette kendes også fra andre landsdele (9). Nogle af de ældre småkårsfolk i Harboøre har aldrig brygget med andet end hjemmeavlet malurt, da humlen er for dyr, desuden bryder de sig ikke om øllets humlesmag (o. 1870; 10). I VJylland lægger man lidt malurt i gammeltøllet for at give det en stærkere smag (11), på Falster skal det herefter smage mere pikant (12), men selv om et ord-sprog lød, at »man kan også brygge mjød af malurt« (13), omtales malurtøllet som »temmelig besk« (14) og derfor drøjt, man skulle være meget tørstig for at drikke større portioner (15). I Jylland kaldes malurtbitteren en mølbjesk; planten anvendes ved fremstilling af absinth, wermouth o.a. spiritus (16).

Malurt farver strågul, med alun citrongult, med andre tilsætninger grønt (o. 1800; 17). Tørret malurt i kogevandet gør påskeæggene mørkegrønne (18).

Plantens aske kan bruges til bygning (vask) af nyvævet linned (1801; 19).

LITTERATUR: (1) 1008 14,1923,85; (2) 696 64f; (3) 728c 5,195; 958 1926,304 (Hirsholm 1763); (4) 800 363; (5) 57 2,1806,672 og 57c 3,1812,110; (6) 398 1806,747; 427 1809,49; (7) 756 241; (8) 449 1935, 27 og 1950,21 (o.1890); 92 34,1955,77; 289 9,1937,15; (9) 944b 72; 634 15446 (Sønderj.), 12248 (SVJyll. o. 1890), 20965 (Falst.); 903 97; 914 1,245 (Røsnæs); (10) 903 95,97,129; (11) 634 12356,18753 m.fl.; (12) 995 83; (13) 586 1,548; (14) 328f 1,11; (15) 634 19188 (Himmerl.); (16) 599b 2,101; (17) 576 4,1799,403; 398 1806,747; (18) 512 15/4 1911; 760 436; (19) 670 1,194.



Malurt blev anvendt til at drøje på den dyre humle. Maleri af C. Schleisner.

MOD TROLDDOM

På en gård i Mygdal blev St. Hans dag stukket malurt op over alle døre (1), den dags aften skulle man strø malurt på stråtagene, så kunne heksene ikke rive dem af (Tolstrup Vendsyssel; 2).

Man giver kørerne malurt som værn mod trolldom (1700-t; 3), planten indgår i en række magiske midler mod kvægets sygdomme som følge af forhekselse (4), mangler ved mælken og uheld ved smørkærningen (5), malurt og løg i foderet giver mere smør af fløden (6). Plantet mellem stikkelsbærbuskene er de beskyttet mod sygdom og utøj (Slagelseegnen; 7).

Røgen fra brændende malurt, enebær og svovl før solopgang trækker købmænd til, når kreatur skal sælges (8).

Gror mange malurter af sig selv frem på marken, varsler det uheld, ulykke (Mors; 9).

LITTERATUR: (1) 854 3,1935,94 (o.1850); (2) 161 1906/23:1253; (3) 488 9,1888,386; (4) 1008 4,1916, 524; 328f 1,34,63,103; (5) 328f 1,35f; (6) 488 6,1883, 263; (7) 161 1906/23:426; (8) 328f 1,55 jf. 2,110; (9) 488 9,1888,76; 488g 3,134.

TALEMÅDER, POESI

Besk som malurt; dryppe malurt i glædens bæger; tømme malurtbægeret; glædens bæger har malurt på bunden (1).

Må jeg end skænkes bitter galde · og gives malurtblandet drik J. R. *Rachløv* 1600-t; ved korssets træ i Kristi død · bli'r malurt-kalken honningsød N. F. S. *Grundtvig* (2).

Og højest på den stride tues top [gravsted] · skal malurt skyde frit og trodigt op · med stilke tyngt ned af sølvhvid vægt · og bitter viden for en anden slægt *Knud Wiinstedt* (3).

LITTERATUR: (1) 690 13,855; 19 191; (2) 754b 152; (3) 976 64.

Ambra, *Artemisia abrotanum*

50–100 cm høj halvbusk med stive, fornedede stængler, talrige smalle bladafsnit og meget små grågule blomsterkurve. Hjemmehørende i Sydeuropa og/eller Lilleasien; hele planten har en behagelig citronfrisk duft.

Fra klosterhaver er den forhen berømte lægevækst vel ført til »fornemme haver« (1648; 1), den dyrkes nu mange steder som staude, navnlig i ældre haver.

Ambra med mange former og stavemåder; *am-*

brot o. 1300, *abrud* o. 1425, *ambrodh* o. 1450, *aabrød* 1510 etc., nyere dialektformer: *avra* Sønderjylland, *ambrø* Thy, Vendsyssel, *amber* Silkeborgegnen, *ambeltræ* Strynø, *ambrud* Lolland osv. Navnet ambra har uvis oprindelse, det blev påvirket af arabisk benævnelse for et vellugtende stof fra en hvalarts indvolde; uvis oprindelse har også *beuerisse* o. 1450 og *beweritze* 1400-t, *oferrude* 1598.

Stavurt 1623–43 sigter til plantens stift oprettede vækst, *lugtegrønt* o. 1700, *kamferurt* 1720–21, *rudetræ* Bornholm 1755ff, stærktlugtende som ruden (bd. 2), *lugteurt* Sønderjylland, *lugtetøj* Turø, *statart* Roskildeegnen o. 1910, anvendt som afrodisiakum, sml. *gøgeurt* bd. 1; *evigtræ* Langeland, *lugtegodt* Bornholm, *cypres* o. 1920 (2).

LITTERATUR: (1) 697 151 sml. 540 46f; (2) 689 1,131f.

LÆGEMIDLER

Harpestræng-afskrifter o. 1300 (1): planten blandet i vin eller dekokt af den drikkes mod smerter i bryst og sener, for åndenød, hoste og lændesmerter, rensurinen, styrker hjerterødderne og

