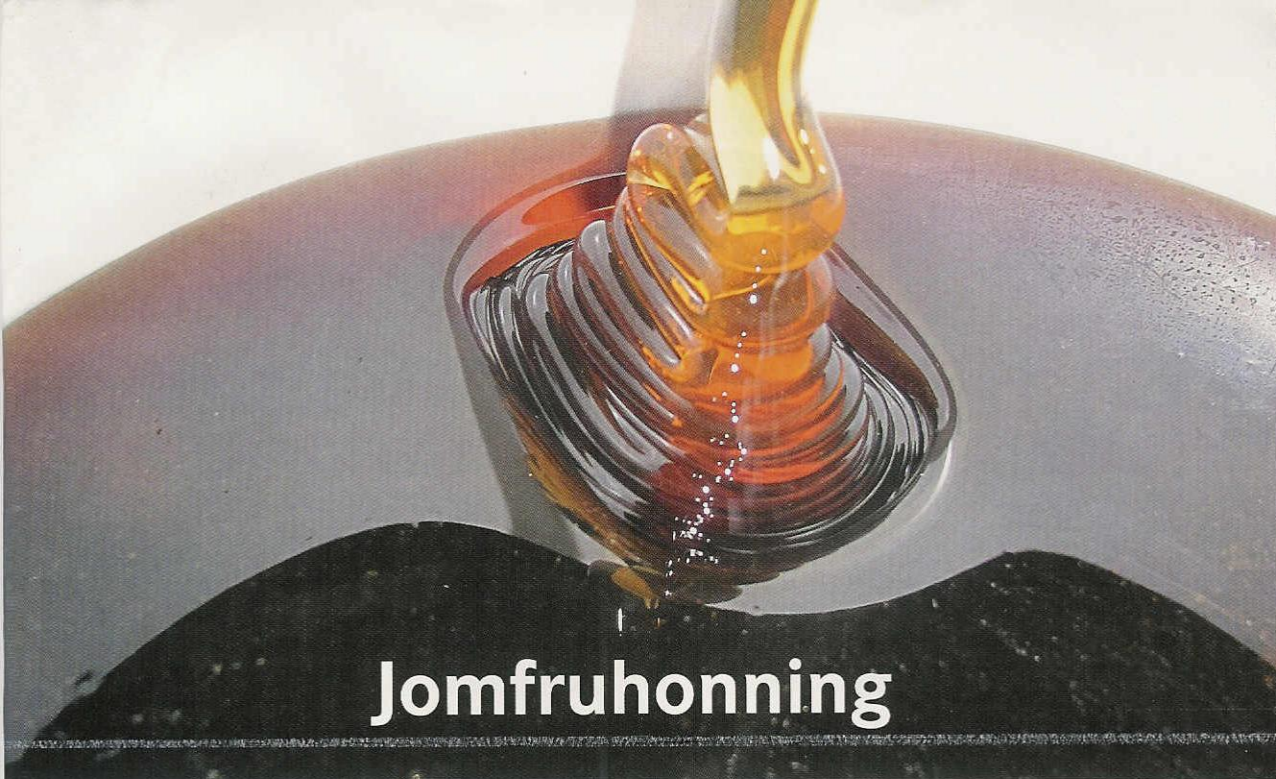




Jomfruhonning

**AV ROAR REE KIRKEVOLD,
FRILANSJOURNALIST**

Vi er litt rare, vi birøktere. Kommer vi over noe som minner om bier eller honning, kaster vi oss over det. For en stund siden, kom det en kar med en bok han hadde kjøpt på et lokalt marked. Den var dansk og het: «Fødemidlerne i Ernærings-Historisk Belysning», utgitt av Niels Siggaard (utgitt i 1945).

Noen sider i boken skisser grovt opp birøkten og honningens historie i Danmark. Et par avsnitt fanger vår interesse. Det er en forklaring på hva jomfruhonning er. Fra tid til annen, ser vi jomfruhonning markedsført, men få kan beskrive hva det egentlig betyr.

Hør på denne forklaringen (vi oversetter ikke, for de fleste klarer å følge dansk tekst i små porsjoner):

«Det opptagne Bivværk fra Kuberne blev sorteret. De fedeste og mest lyse Styk-

ker blev henlagt til «en frivillig Afdrypning». Den kunde foregaa paa den Maade, at man over en stor Gryde bandt et Stykke udsildt tyndt Lærred, hvorpaa de nævnte Stykker Biværk blev lagt. Saa meget ad Gangen, som Lærredet kunde bære. Om dagen blev Gryden sat du i Solen, og om Natten sattes deg paa Kakkelovnen, som i den Anledning holdtes en Smule varm. I Løpet af et Par Døgn vilde en Del af Honningen dryppe af Biværket og ned på Lærredet, hvorigjennem det siedes.

Denne Honning blev den den mest rene og hvide; den blev derfor kaldt for Jomfru-Honning. Den blev gemt for sig selv, da den skulde anvendes enten til Salg til Apotekerne eller som Medicin i Huset. Blandet sammen med lidt stødt hvidt Ingefær, var nogle Theskjefulde om Dagen et godt Middel for Folk, der havde Smerter i Bryst og Hals. Honning, blandet i varme Drikke af Øl, Havresuppe eller Mælk, kunde

linde svært op i en Forkølelse. «De Penge, som udgives til Honning, kan ofte spares til Læge», hed det i ældre Tider».

Når jomfruhonningen var høstet, økte de varmen på kakkelovnen, slik at de fikk mer honning til å dryppe fra voksen. Denne honningen blandet de med tilsvarende avdripp fra voksaker som var mindre «fede», altså som inneholdt mindre honning.

Denne honningen ble mørkere i fargen og den ble brukt i den vanlige husholdningen, eller den ble solgt til «honningkræmmerne». Kræmmerne, eller oppkjøperne, solgte den videre på de mange høstmarkedene. Store mengder honning av slik kvalitet, ble også solgt og brukt til mjødbrygging. Mjød var vanlig i Danmark i lange perioder. Boken inneholder også en oppskrift på hvordan de fremstilte mjøden.

Så nå vet du altså hva danskene legger i begrepet «Jomfru-Honning».