



Ene, *Juniperus communis*

Busk eller lille træ med sylspidse, kransstillede nåle. Han- og hunblomsterne findes på særskilte planter, bærkoglerne modnes i løbet af to år og er først grønne, siden sorte og belagt med en blå »dug« (voks). På sandede bakker, i heder og meget åbne lyse skove, særlig hyppig i Jylland, NSjælland, på Bornholm, Møns Klint og ØLolland. Indvandrede i Allerødtiden sammen med de første mennesker (10.000–9.000 f.Kr.).

ENEBÆR begyndelsen af 1400-t. ff (enæbær, eenbær), *ene* o. 1700ff er et fællesnordisk navn af uvis oprindelse (oldnordisk *einir*), måske beslægtet med gamle ord for ild og gnister, f.eks. *esse* ♂: veddet er let antændeligt. Indgår i talrige stednavne: Jennum 1297ff ved Randers og 1478ff i Vejle amt, Enere 1497 (Enøre), forsvundet bebyggelse i Tikøb sogn, Enhøj SØJylland, Enner 1415ff Nim herred, Ensø 1475ff Vrads herred, Bornholm bl.a. Enebakken, Eneløkke, Enebjerg, -mark, -gård, Enehøj, -have; måske i Enehøje o. 1230ff Nakskov fjord; Høje Møn ud mod klinten kaldes Enebærlandet; i Tisvilde Hegn: Enebærdalen, Tokkekøb Hegn: Enebærbakke.

Krak 1764 om lave individer, beslægtet med jysk *krak* for lille dårlig hest, omtydet til *krage-tjørn*, -torn, ØMøn. *Skål* eller *skoller* NJylland, måske af ældre dansk ord for flad skål og da sigtende til den ofte fladt udbredte vækst. Af-skårne grene: *gærris* Jylland, de blev anvendt til at dyrke eller samle ølgær på (sml. s. 74); bærene kaldt *pissebær*, *røgelsesbær*, se s. 74 (1). Færøerne: *einibertræ*, *baraldur*, *baraldin* – af bar = nål eller kvist af nåltræ (2).

Danmarks »største« eksemplarer vokser i Linå Vesterskov ved Silkeborg (1916: over 7 meter høje) og i skov ved Rørvig på Sjællands nordkyst (1963: 8.6 m; 3). *Kristiansens Ene* står syd for Galgebakken i Vestermarie, Bornholm (4).

LITTERATUR: (1) 689 1,792–94; 950 131 jf. 227 73, 1963,91f; 228e tb. 179; 148 2,6; 8 90; 10 154; 11 57f; 12 173,210f; (2) 751 25; (3) 622b 204; 355 84,1963, 151; (4) 449 1963,19.

ANVENDELSE

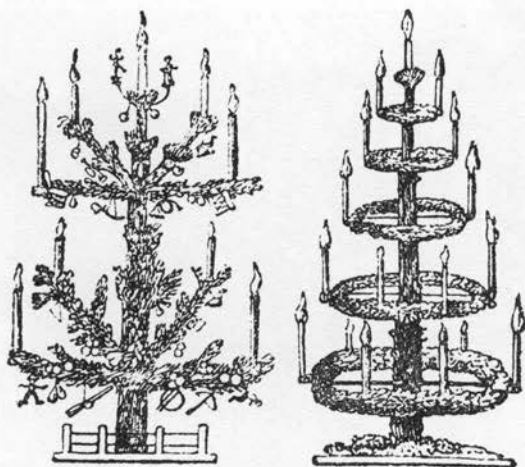
Enestager har i ældre tid været meget benyttet som gærdestaver i hegn (vildtværn) og humlestænger. 1551 førtes 4.–5.000 til slotshaven ved Koldinghus (1). 1620 lod Christian IV sætte et hegn heraf mellem kronens og Haraldstedgårds skove ved Næstved, 1624 om vildtbanen ved



Fiskerkoner med kurve flettet af ene. Træsnit af Otto Bache gengivet i A. Rosenkilde: Anders Tikjøb, 1864. Overfor: Kviste af enebærbusk med bærkogler. (EH).

Antvorskov; tidligere var indført enestager fra Sverige, 40.–60.000 ad gangen, i 1636 endog flere millioner (2). 1647 anbefales at binde haveportaler af enestager (3), et hundrede var i landgildetaksten lig med $1\frac{1}{2}$ fjerdingkar til $\frac{1}{2}$ skæppe korn (4). Christian V (død 1699) sørgede for, at Jægersborg Dyrehave blev hegnet med en 16 kilometer lang række enestager hentet fra skove i Frederiksborg amt (5). På Anholt o.a. steder blev sandflugten dæmpet med eneris (1742; 6); det tilrådes at plante eller så ene som vindbryder på nøgne sandbakker (7). 1774 nævnes ene som klippede hække, pyramider etc. i haver (8). O. 1800 anvendes grenene som gærdestaver i Jylland (9). På Bornholm blev af flækkede enekviste lavet runde eller ovale arm- og håndkurve, således de

på landet meget benyttede småhalmkurve og den kendte fiskatjivan, som blev båret på ryggen, f.eks. af fiskerkoner, når de gik omkring og solgte fangsten. De større kurve forsvandt o. 1900. Kurvens lodrette stave var ligeledes af enevidjer. Busken gav bøjler (vedja) til fiskakobba: $\frac{3}{4}$ " enestammer blev opvarmet i bageovnen, bøjet, afbarket og -kvistet, endestykkerne bundet sammen med et skævt V-formet snit i hver (Saltuna o. 1890). Ved hjemmebagningen brugte man en ovnkost af eneris til at rage gløderne ud (Ibsker o. 1890), deraf gåden: Ind kom grøn, ud kom rød, - nikkende med hovedet og var næsten død. Med grene og ris bundet sammen blev skorstenen rensset to gange årlig (Østermarie o. 1900). Det var almindeligt at sætte enegrene som skafter på stenhammerne (Saltuna, Østerlars o. 1900)



Forløberen for juletræet: træliggende juledekorationer bygget op af enebærgrene. Flinchs Almanak, 1843. Dansk Folkemindesamling.

og man brugte rette grene til kosteskafter (Østermarie o. 1900), de tynde kviste var et værdsat optændingsmateriale, især når der skulle fyres op i bageovnen; under Anden Verdenskrig blev fyrret med ene og lyng i bornholmske mejerier (10). Enens forsvinden i mange jyske hedeegne skyldtes, at småkårsfolk om vinteren brugte dens tynde seje grene eller rødder til at flette risurve og binde koste af, en husmand kunne fremstille 200–400 kurve, der bl.a. solgtes til cementfabrikkerne ved Limfjorden, til transport af roer, tørv m.m. Af rødderne blev flettet små æsker og kurve til sy- og strikketøj, knapper, hæfter etc. Det anbefales 1900 at dyrke ene til denne husflid, bærrerne kunne sælges på apotekerne (11). I Øjylland flettedes af risene ål-kuber (12), grønne kviste dyppet i kogende vand og afbarket blev brugt som piskeris (13). Vestjyske hyrdedrenge snoede 4–5 nøgne *jænbærranker* sammen til et piskeskæft, snøren flettede de af rødderne; en sådan var en værdsat handelsvare mellem dem (14).

Man lægger enebærris i ølkarret, hvis det nybryggede øl ikke vil gære, det gærer da så kraftigt, at det kan slå spunsen af tøndnen (1648; 41). Afskårne grene med nåle blev med indtørret ølgær fra forrige brygning lagt som »gærkransen« i bunden af bryggekarret, før humlen kom i (15). På Bornholm brugte man en enetop, helst med bær, og en stilk malurt, til sidst kom et vandudtræk af enekviste på ølankeret (16). Et dekokt af ene og humle blev sat til øllet for at tage dets træafsmag (17).

En landøkonom anbefaler 1821 at bruge et afkog af enekviste og bøgeaske til daglig vask af mælkebøtter og smørkærne, mælken fik da en bedre smag og gav mere fløde (18), sml. s. 79. Øltønder og -kar blev i Jylland røget (desinficeret) med grønne eneris kogt på gløder (19), et sted på Bornholm lagt i bryggekarrets bund og kogende vand slået på for at rense urten før brygningen (13); endvidere meget anvendt om vinteren som røgelse mod ildelugt i stuerne og efter forårets hovedrengøring (Himmerland, Bornholm), hvor der havde stået lig (Læsø) og som værn mod smitsomme sygdomme, jf. s. 77 (Thy; 20). Kasernernes belægningsstuer skulle mindst en gang ugentlig røges med enebær eller -kviste og officererne omhyggeligt sørge for, at det skete (København 1785; 21); røgen fordrev også fluer, myg, edderkopper o.a. utøj fra sovekamre og møbler (22). Man strøede enenåle på gulvet for at få en aromatisk stueluft (VJylland, Bornholm; 23), og til højtider blev røget med ene i stuerne (Vendsyssel; 24).

Det knuste ved eller helt tynde ris anvendes til røgning af flæsk, fåre-, svine- og gåsekød, spegepølser m.m., som heraf får en særlig fin smag (25). »Tobak« af tørrede kartoffelblade skulle blive mere behagelig og sund at ryge, når den var stænket med enefkog (1789; 26).

Man lagde små enekviste i sengehalmene mod lopper og lus; når de blev helt tørre, skulle de udskiftes (Jylland; 27); i bunden af ladekornet fordrev risene mus og rotter (28).

Nordsjællandske husgavle var undertiden flettet af eneris om stager (29); i VJylland blev de sine steder også brugt til at beklæde vægge med før lerkliningen samt til spaderestokke (1795; 30). Veddet bruges i øvrigt af drejere, snedkere og træskærere til finere sløjdarbejder (31).

Af modne enebær koges i august en saft med eller uden sukker (1780; 32). Allerede i 1500-t blev de benyttet til akvavit (33), senere satte man »bærrerne« også på øl for at gøre det mere holdbart og give det en krydret smag, på brændevin til »Jægermesterens Bitter«, »Enebær-Rafia« m.m. (34). Under 2. verdenskrig samledes bærrerne til en dansk gin-produktion (35). De gav »en sund og behagelig kaffedrik« (1803; 36).

Tørrede og knuste enebær kan anvendes som krydderi i vildtsauce, kramsfugle, haresteg, skinke, et indkogt vandudtræk som krydderi på sauce, steg og syltet frugt (37). Modne bær farver brunt (38).

På Færøerne blev enen næsten udryddet, fordi grenene var efterstræbt til kørdrøgning (39). – Den grønlandske underart *Juniperus communis*

nana blev anvendt som brændsel (1835); juletræet kan være et kosteskraft med grønne eneris stukket i borehuller (40).

LITTERATUR: (1) 955 1929,115; (2) 1009 1,1947-52,396; (3) 81 15; (4) 66 2,1656,193,253; (5) 622b 203; (6) 543 13; 398 1806,890; (7) 969 1788,41; (8) 452 1,204; (9) 77 1795,78; 398 1806,890; 296 nr. 12, 1926; (10) 449 1933,13 og 1965,9-11; (11) 512 33, 1900,474; 854 5,1936,77f; 622b 204; 379 1955,323; 634 12385,15149; (12) 812 1843,618; (13) 996 5, 1940,31; 806j 84f; (14) 854 4,1936,68; 328e 55,116; (15) 342 1914,103; 328e 116; (16) 449 1935,27; 1947, 30; (17) 936 1,1834,27; (18) 951b 49,72; (19) 634 16376; (20) 77 1795,78; 398 1806,890; 634 12054, 12077,19188,15141,19701,17923,18673; (21) 773 149; (22) 792 2,1792,257; 4,1794,347; 509 1,1798,153; 328e 116; 634 15141,19701; (23) 328e 116 (i julen); 449 1965,11; (24) 958 1933,65; (25) 43 1,1780,186f; 451b 101; 510 6,350; 634 15416; 599 1,301; 107 1965; (26) 791 1,37; (27) 634 18753,19105; (28) 662 4,1818,78f; (29) 941 27; (30) 27 133; (31) 398 1806,890; 599 1, 301; 950 132; (32) 43 1,76; (33) 931 5,107; (34) 675

12,1810,332f; 800 1811,164; 747 73,110f; (35) 836 26, 1940,156; (36) 182 1,376; (37) 398 1806,890; 480 18; (38) 525b 15f; (39) 873 152; 518 211; (40) 398 1837, 318; 6 17/11 1950; (41) 697 93.

LÆGEMIDLER

De overjordiske dele af enen er blevet anvendt i en lang række lægemidler.

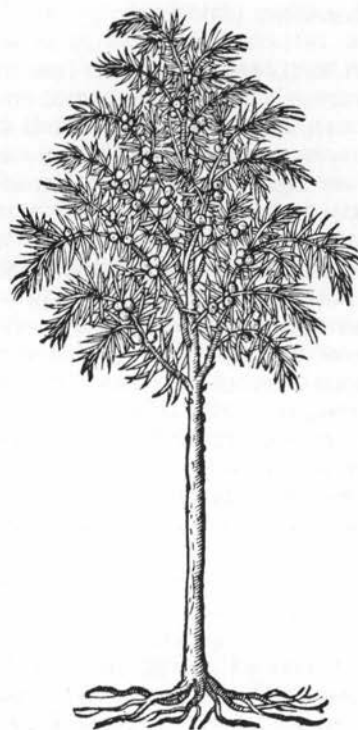
1400-t: frugtens saft drikkes med vin for hoste, et eddikedekokt anvendes mod næseblod (1), asken af ene, asketræ og svinekogler mod podagra (2). Syv eller ni enebær, spist på fastende hjerte, styrker sanserne, især synet, renser brystet, klarer stemmen, fremmer fordøjelsen, opløser mavens madrester, hjælper mod nyrelidelser og lammelser, opløser blæresten, varmer knoglernes marv og giver godt åndedræt (3).

Christiern Pedersen 1533: enebær og knuste vejbredblade til maveplaster »om man fornemmer stærk hede i sig« (som følge af byld) (31b); kønsdele gnides med enens harpiks for at »udslukke det onde begær« (64b); bark og blade kogt med honning og vand drikkes for smerter

Pestdøde bæres bort under pesten i København 1711. Enebær anvendtes til mange forskellige formål, bl.a. holdt man rygende enebærkviste foran sig for at rense luften for smitte. Træsnit af ukendt oprindelse.



6. Juniperus.



Enebær fra Simon Paulli: *Flora Danica*, 1648.

efter nedkomst (72b); enebær spises som modgift (85b); mod pest røges med enekviste, desuden indtages hver morgen enebblade, valnøddkærner og rude knust i eddike (86a).

Henrik Smid 1546ff (841): olien af veddet læger uren hud, alle onde sår, kræft, skab og fnat. Af enebær laver alkymisterne en olie – »hvorledes den gøres og tilberedes, er endnu lønligt og ikke af nogen skriftligt åbenbaret«, dog kan Smid oplyse, at olien trænger gennem kød og ben, årer og sener og læger alle sår; den renser, når maven er stoppet af »kold flegmatisk vædske og urenhed«, der giver hovedpine, snue og efterhånden »edder og forgift for arme, hænder, sener og blodårer«, fordriver hoste, vækker lyst til mad og drikke. »Når pesten regerer« skal man gnide pande, tindinger, næsebor, pulsårer og hænder dermed, og er man angrebet drikke olien med rosen- eller korbendikt vand; på pestsår lægges olievædet omslag. Drikkes med vin og til salve for bylder i leveren, lunger, milt o.a. indre organer, mod koldfeber (malaria). Indskrumpne og stive lemmer gnides med olien. Til omslag på alle smertende steder, renser spedalskes blod og fordriver soten; med destilleret vand af isop eller lindeblade til drik for epilepsi, med vin mod blodsot og for kraftige menses; ind- og udvortes for podagra, med destilleret vand af selleri eller persille til drik, der renser nyrer og blære, uddriver blæresten. Til drik og salve for sidesting, i vin og som salve på navlen mod tarmvrid. Bomuld vædet med olien i smertende tand, i øre og smurt på tinding for døvhed; læger dybe sår og giftige dyrs bid, sprukne læber og hænder, fjerner ar; drikkes mod indvoldsorm.

N. Mikkelsen Aalborg 1632,97 og 1662,154–66: knuste enebær i øl modvirker gift, nyre- og blæresten, uddriver menses. – Oliens af frugten på værkbrudne lemmer, mod epilepsi, sindssyge, endvidere for snue, halsonde, nogle dråber på brødet mod dårlig ånde; for brystonde, kighoste, lungernes forstoppelse; er mavestyrkende og appetitvækkende, renser leveren, livmoderen, nyrer og blære, hjælper mod gulsot og vattersot, hævelse i penis, gør kvinder frugtbar, uddriver dødt foster; mod indvortes bylder, flatus, tarmbrud, kolik m.m.; feber- og blodstillende, dræber indvoldsorm; er mavestyrkende, er modgift; bruges i pesttider; mod øjenlidelser, i øre for døvhed, i tand eller på tandkød for tandpine; fjerner dødt kød, læger sprukne læber, hænder og fødder, fjerner ansigtspletter, driver menses.

Simon Paulli 1648,388: frugterne samles om efteråret i store mængder. – I pesttider bæres »knapper« af enetræ med små huller, hvori er

fyldt små svampe syltet i stærktlugtende medikamenter. Der røges med veddet i stuerne, man tygger på bærrerne og holder dem under tungen, før man forlader huset. Frugterne hjælper for opblæst mave, mod mangelfuld nyrefunktion som følge af nyregrus tilbereder apotekerne af enebær en saft; samme virkning har bærrerne opblødt i vin, »derved er mange [nyre]sten udkastet«. Et brændevinsudtræk fremmer menses, enebærolie drikket med vin lindrer brystonde, hoste og tarmvrid. Harpiksen anvendes mest til at røge med for katarrisk hoste og snue. »Enebærs dyder er ganske mange, så det vil blive alt for vidtløftigt at beskrive dem her«.

Ved, frugter og olie er anført i farmakopeen 1772; frugterne sælges på apoteker.

Efter en kalenderregel 1780 lægges enebær i september i øl »for sundheden« (4). Klog kone gav enebærdråber til »skuldergroet« barn (Ringkøbingegenen; 5). Enebærolie i vin eller brændevin for skælvende lemmer (Jylland; 6).