

Melon, *Cucumis melo*

er sandsynligvis hjemmehørende i Ostindien, navnet o. 1450ff forkortet af græsk melopepo = æble + moden (1). 1546ff (2) skrives, at den kolde frugt ikke bekommer alle vel, »men hede mennesker og de, som fra barndommen er vant til denne frugt, må spise den«. 1605 omtales indkøb af melonfrø, 1663 nævnes »melonglas« (glasklokker til overdækning) i Rosenborg have, 1774 både disse glas og vinduer til melonbænke (3). Meloner bør nydes med stødt sukker og lidt peber (1838; 4). Indtil 1949 blev sukaterstatning fremstillet af grønne meloner (5).

Mange gartnere gik nogen tid med kærnerne i lommen for at give dem samme egenskaber som gammelt frø (6), sml. agurk s. 257, nogle plukkede de »vilde« hanblomster af (7).

Henrik Smid 1546ff (8): meloner må bruges mod febersygdomme, deres frø mod nyre- og blærelidelser. Frøene koges i deres egen saft og blandes med mel til kage, som soltørres, og den blandes med vin til salve, der fordriver ansigtets urenheder.

Meloner stiller »det hidsige blod, læsker og forfrisker en varm sommerdag«; olien af de halvtørre kærner skal kunne mildne brystsmerter (1938; 9). Frøene uddriver blæresten og nyregrus (10). Melonplanter har været et meget brugt middel mod »kirtler« o.a. hævelser (11). Kærnerne anføres i farmakopeen 1772.

Katte fik skyld for at æde modne meloner (1774; 12).

Kærnerne kan trædes på snor til »perlekrans« (13).

Melon og kirsebær. Maleri af Johan Hørner, 1745. Statens Museum for Kunst.



LITTERATUR: (1) 689 1,439; (2) 841 1577,104b; (3) 704b 22; (4) 718 1838,184f; (5) 599b 2,138; (6) 783b o. 1870; (7) 1008 4, 1916,605; (8) 841 1577, 104b; (9) 718 1838,184f; (10) 217 1807,25; (11) 1008 23,1936,693; (12) 296 19,1903,8; (13) 436 30.

ORDSPROG, SLANG, PØESI

Kvinder og meloner er onde (vanskelige) at kende = man kan ikke vurdere det indre på ydret (Peder Syv 1682; 1). Venner er som meloner, man finder næppe én blandt ti, som duer (2).

Melon er slang for hoved, *meloner* for kvindebryster; *melonhat* = stiv rundpuldet hat, bowler (3).

Tre koner lå på rad, · tre kønne koner, · i klitens solskinsbad · som i en mistbænk sommerens meloner *Ludvig Holstein* (4); fint smelder, fint dufter den modne melon: · den fylder med saft kun og smager af duft *Valdemar Rørdam* (5).

LITTERATUR: (1) 878 1,239; 586 nr. 5195; (2) 586 nr. 11350; (3) 85 52,61,64; (4) 397c 97; (5) 789i 117.

Agurk, *Cucumis sativus*

stammer fra Ostindien, navnet (1619ff) via tysk og slavisk fra græsk angurion = vandmelon (1). Oktober 1560 leveres to fjerdinger agurker til hoffet, 1579 nævnes en leverance til Odense; 1609 sås 8 lod frø i haven ved Antvorskov, 1639 bliver til tre personers forsyning købt agurker for 11 skilling om ugen (2); ved adelsdamen Karen Brahes barselskilde i Odense 1637 fik gæsterne om søndagen bl.a. gåsesteg med agurker. Christian IV og flere af hans lensmænd interesserede sig for dyrkningen af denne grønsag, der blev hensaltet til vinterbrug (3), i Sorø amt blev i 1600-t dyrket mange agurker til saltkonservering (4). Rasmussen Block's havebog 1647 har en ret udførlig dyrkningsanvisning.

Simon Paulli 1648, 215: dyrkes i haver, frugterne syltes med dildblomster, salt og peber i lage og sættes som rødbeder, muldebær o.a. på bordet som et krydderi til andre retter både for unge og gamle. Men de bør kun spises af folk med stærk mave, andre får opkastning, tarmluft, diarré m.m. Man skal helst spise uskrællede agurker, og de små, som indføres fra Danzig, regnes for de sundeste. Spiser pestpatient agurker, »da er de også som en pest«.

Store agurker skæres i tynde skiver og lægges i eddike, salt m.m. til salat; mindre syltes med



dild, kirsebærblade, vinranker o.a. i salt; små syltes i eddike med forskellige krydderier, bl.a. frugter af blomsterkarse (*Tropaeolum*, bd. 2) (1800; 5).

O. 1820 fandtes agurker i de fleste haver på Falster, men kun i mindre partier; det var fint med asier, der hørte til gildesstegen (6), agurker blev serveret ved de store bryllups- og begravelsesgilder (6b). Nu almindelig anvendt til salat, brødpålæg, eddikesyltning. Arealet i gartnerier var 1963 238 ha, høsten 11.700 t, ved landbrugs-ejendomme 661 ha.

LITTERATUR: (1) 689 1,440; (2) 704b 15; (3) 825 111f; (4) 1010 11,1923,41; (5) 739 2,209; (6) 865 49; (6b) 413a 17.

SÅREGLER OG VÆKST

Det tilrådes 1632 at så agurker 2.-4. april eller senest 17. april (1). De skal sås St. Markus' dag 25/4 og frøene først opblødes to døgn (1632; 2); Urbanus'dag 25/5 regnes for særlig egnet (1803; 3). Nu er den alm. regel at så agurker, når kirsebærtræerne blomstrer (4). Mange gartnere går nogen tid med kærnerne i bukselommen og mener, de så får samme egenskaber som gamle frø: de sætter flere hunblomster og således flere frugter (o. 1870; 5). Porrer plantet mellem bedene skal hindre at der går utøj på agurkerne (Amager; 6).

Nogle gartnere mener, at de såkaldte »vandblomster« (hanblomsterne) hist og her på rækkerne er skadelige og skal pilles af (1800; 7), sml. s. 255.

Første lørdag i september er den rigtige »agurkedag«, hvor man plukker frugterne til saltning og syltning (NFyn; 8).

LITTERATUR: (1) 104 51; (2) 1004 22,26; (3) 57 1,87; (4) 936 3,1836,155; 760 403; (5) 783b; (6) 374 2.5,1931,530; (7) 739 2, 208; (8) 760 562.

LÆGEMIDLER

Bladene indgår i salve for øjenlidelser (begyndelsen af 1400-t; 1).

Simon Paulli 1648, 215: patient med koldfeber (malaria), der ofte lider af tørst, kan holde små skiver frisk agurk i munden; emulsion af frøene er god for koldfeber, sidebylder, lunge-sot og »dem, som er rasende« (afsindige), endvidere mod blærens sår og bylder og ophørt vandladning, m.m. Snavsede hænder gnides rene med friske agurkskiver.

Frøene er anført i farmakopeen 1772.

Saften indtages for vattersot (1800) og lunge-

svindsot = tb (2), mod gulsot (3), på landet giver man ofte tørstplagede feberpatienter en skive agurk i munden (4); saften skal kunne lindre børns kighoste (5). Agurksaft koges med glycerin, salt og olivenolie til salve, der læger revner i hænder, fjerner fregner i ansigtet (6), i nutiden har en læge med dejmaske af agurksaft og gær bleget fregner o.a. hudpletter (7). Huden skal blive smuk af at blive gnedet med agurkskiver.

LITTERATUR: (1) 15 19; (2) 739 2,1800,210; 186 16; 408 26; (3) 186 11; 408 51; (4) 186 38; (5) 545 10/5 1957 og 27/2 1958; (6) 328f 1,177; (7) 940 1954.

TALEMÅDER M.M.

Nogle husmødre tror, at agurker bliver bitre af at blive skåret i skiver fra den forkerte ende (1). Agurk med tæt indstukne bygkærner hænges op i stuen for at samle fluer og myg (2).

I eventyr skal hule agurker fyldes med perler (3).

Hvad forstår bønder sig på agurksalat, de tror det er grønne ærter (1845; 4) eller: bønder har lige så megen forstand som en ko på agurksalat – den æder det som græs (5). Hvad forstår bønder sig på agurksalat? anvendes af J. L. Heiberg i Recensenten og Dyret 1826 og af Adam Oehenschläger 1842 (6). – *Agurketiden* er avisernes »døde« højsommersæson med få store nyheder (7); udtrykket skyldes købmænd i Berlin, hvor agurker var indbyggernes yndlingspise i den stille forretningsstid juli-september.

Grønne agurker! Vantrevne, sure, forhærdede kegler! *Emil Aarestrup* (8).

LITTERATUR: (1) 304 147f; (2) 485 1816,21; (3) 488 5,178; 830 7,168; (4) 586 1,1879,84; (5) 107 1946; (6) 984 256; (7) 85c 191; (8) 1015 352.

Græskar, *Cucurbita*

Hos os dyrkes især MANDELGRÆSKAR, *Cucurbita pepo* (navnet på grund af velsmagen) og CENTNERGRÆSKAR, *Cucurbita maxima* (frugten kan blive meget stor, 1 centner = 50 kg), sjældent MOSKUSGRÆSKAR, *Cucurbita moschata* (efter frugtens lugt). Alle tre kom i 1500-t til Europa fra Amerika og overtog – også navnemæssigt – den rolle, som flaskegræskarret (*Lagenaria vulgaris*) fra tropisk Asien spillede til o. 1600. *Græskar* af omstridt oprindelse, måske med be-