

PROSA OG POESI

Pæren er ... en delikatesse, den rystes ikke ned, men plukkes med omhu. Ak, I dejlige søde pærer, ædle af form og med silkehud ... om man atter kunne tage en af jer i hånden, varsomt bryde stilken, mærke jeres tyngde, sætter tænder i, lade saften flyde *Christian Elling* (1).

Da steg i blide buer · bag plærens grønne slette · de tusind blomster-tuer, · hver blomst med violette · små støvkorn indeni; · tegn på sød melankoli ... · Nu bugner træets grene · af mer en drøm og flugt; · det strammes i hver sene · af sin fuldmodne frugt: · Se kun, hvor smukt! *Valdemar Rørdam, Gråpærer* (2).

LITTERATUR: (1) 213 111; (2) 789q 83.

Mispel, *Mespilus germanica*

Busk eller lille træ med lancetformede, på undersiden filtede blade, ret store grønligvide enlige blomster og gråbrune topformede frugter, der i spidsen (blomstens plads) har en åben nedsænket skive omgivet af bægerbladene.

Hjemmehørende i det sydøstlige Europa og Lilleasien, hos os plantet som pryd- og frugtbusk, enkelte steder i hegn; anvendes til vildstammer for podning af frugttræer.

Mispel o. 1530ff efter det botaniske slægtsnavn, der har usikker betydning, fra græsk mespilon eller mespile.

Aberøv 1648-1715 (nu om misdannet tomat) skyldes som de øvrige tilnavne frugtens oven-

Pæretærets hvide blomster har røde støvknaver. (EH).



nævnte topskive mellem bægerbladene; *åbenars* (= røv) 1692ff, SSlesvig, Sønderjylland, Ærø (her offensoser), Langeland, Falster; *åbenrøv* 1694ff, Sønderjylland, SFyn, Langeland, NSjælland, *abears* o. 1700, *blommenosse(r)* Ærø (efterledet sigter til frugtens store sten), *præsterøv* MFyn, *røvpisser* Langeland, *fissepære* (=vulva-) ved Fredensborg.

LITTERATUR: 689 2, 70f.

Mispelen omtales i Danmark første gang 1619 (1), o. 1650 dyrkes den kun »i fornemme haver«, frugten »bliver en tidlang gemt og forvaret i et skab eller andre sådanne steder; at den ... kan blive moden og mild, thi ellers er den ikke tjenlig til at spise«; man ser hos os sjældent denne frugt sat på bordet efter måltidet »som en konfekt« (2).

Frugten kan spises mod diarré, dysenteri, blodspytning og for kraftig menstruation (1648; 2), knust og kærner er anført i farmakopeen 1772; knust og anbragt på sår stiller den blødning (1868; 3). – Inderbarken nævnes blandt midler for hestens negl i øjet (keratitis), frugten mod dens utrivelighed (4).

Nogle anser denne frugt for en delikatess, men den må efter plukningen ligge i lang tid. Mispel kan podes på æble, pære, kvæde og hvidtjørn (1806; 5). I rå tilstand er frugten uspiselig: Når den rådner, din frugt, da roser man først, og så sildigt - roser misundelig tid ofte den ædleste frugt *J. H. Smidth* 1823 (6); den bruges i enkelte husholdninger til syltning, marmelade m.m. Veddet skal kunne bruges som pæretreets, blade og grene er anvendt til garvning (1806; 5); veddet benyttes af møllebyggere, snedkere og drejere, det giver gode trækul (1906; 7).

En mispel på græsplænen ved Nykirke præstegård i Angel må ikke kappes eller ryddes, sker det, skal en af gårdens beboere dø (8).

LITTERATUR: (1) 704b 9; (2) 697 294 jf. 81 1647, 56; (3) 187 10; (4) 83 27,77; (5) 398 1806,478; (6) 842 183; (7) 597 101f; (8) 161 1906/23:3303 (1937).

Kvæde, *Cydonia oblonga*

Busk eller lille træ med ægformede blade, hvis underside ligesom grene, blomsterbægre og frugter er hvidfildede; store hvide til lysrosa blomster og gyldentgule æble- eller pærelignende frugter med ejendommelig stærk lugt og smag.

Hjemlande: Transkaukasien, Iran og Turkestan. Dyrkes hist og her i Danmark som pryd- og frugtplante, gerne podet på tjørn eller røn, anvendes også til grundstamme for pærepodning. *Kvæde* o. 1450ff, navnets oprindelse er usikker; *kvædeable* 1563–1696, *kvitte* 1596, 1678 fra tysk *quitte* = kvæde; *kvædeabild* o. 1700–1806, *kvittetræ* o. 1870 (1).

Det første sikre vidnesbyrd om kvædens dyrkning her i landet er en bestilling 1569 af 20 eksemplarer til haven ved Skanderborg slot; 1574 omtales syltede kvæder, 1618 findes kvæder i Rosenborg have (2), 1648 dyrkes planten »i fornemme haver i købstæderne eller landsbyerne« (3); o. 1800 formeres æbler på kvædestammer (4).

LITTERATUR: (1) 689 1,452f; (2) 704b 7, 9; (3) 697 82; (4) 675 1,1797,284f.

FRUGTENS ANVENDELSE

Stegesaft af gås fyldt med ål og kvæder dryppes i døvt øre, småskårne kvæder lægges på syge fødder (1400-t; 1).

Christiern Pedersen 1533: stegte kvæder spises med honning eller sukker for maveonde (33a), bruges knust og stegt eller kogt i vin eller øl til appetitvækkende drik (34b), stegte eller i vin kogte kvæder er urindrivende (59a); kvæde spises mod vattersot (36a) og for voldsom menstruation, kvinden kan også drikke vin-, eddike- eller ølafkog af barken (67a-b).

Henrik Smid 1546ff (2): en latværg af frugterne er god mod fordøjelsesbesvær og vækker appetitten, »varmer den kolde mave, stiller kvalme eller opkastning, også diarré og dysenteri«, sirup af frugten »styrker maven, giver lyst til maden, fordøjer ... vel, varmer leveren og de indvortes lemmer, stiller kvalme, opstød« og diarré, især når vand tilsættes, hvori gløden-de stål blev slukket; olieudtræk af frugten stiller diarré, er god til »de hvide årer« og mod for megen sved.

Simon Paulli 1648, 82: den syltede frugt stiller dysenteri og diarré. Afkog af frugten tilsat kandis »stiller de skarpe, salte og tynde vædsker, som falder fra hovedet ned på brystet« (snue?), samme dekokt er godt til omslag på nedfalden livmoder og endetarm. Nogle læger råder barselkvinder til at spise kvæder, så »de derved kan få et kønt, dejligt og yndigt foster«.

Af kærnerne tilbereder apotekeren med rosen-, vejbred- eller åkandevand (destillat) en slim til salve eller omslag på betændte og forbrændte