

anvendes til vin og tørret til en vandvælling (3), på NFyn er busken o. 1850 mere sjælden i frugthaver end ribs og stikkelsbær (4). Nu er den genstand for en betydelig avl til fabrikker, bærrenes C-vitaminholdige saft sælges i forretninger; 1957 udførtes ca. 600.000 kg (5). Arealet i erhvervsavl var 1967 ca. 440 ha, høsten 950 t med godt 5 mill. kr. salgsværdi; det samlede konsum ansloges til 1715 t.

Solbær sat på brændevin regnes for en finere snaps end den almindelige klare dram (6), man hælder blot brændevin på en flaske halvt eller trekvart fuld med de modne bær, en solbær-snaps eller -rom kan også kvinder være bekendt at drikke (7), karlen får en flaske solbærbrændevin med på markarbejde (Dybbøl o. 1875; 8). Unge blade tilsat krydderier kan også bruges til et spiritusudtræk (9), de farver brændevinen gul (1). Solbærvin og -rom fremstilles nu på fabrikker.

LITTERATUR: (1) 739 2,1800,196f; 398 1806,229 og 1821,275; (2) 73 132; (3) 398 1806,229; 427 1809,58; (4) 760 279; (5) 630 19/9 1957; (6) 760 528; (7) 747 140-42 (1812ff); 634 12164(ØFyn o. 1900), 13408 (Sundeved o. 1880); (8) 634 12130/10; (9) 747 140-42.

TE- OG TOBAKSERSTATNING, LÆGEMIDLER

Mange synes, at et bladafkog er mere velsmagende end kinesisk te (1800; 1), denne anvendelse nævnes også siden hen (2), således på Læsø og Falster (3) samt under sidste verdenskrig (4). Tørre solbærblade er blevet røget som tobak, »røgen var ikke så ildelugtende« (5).

En te eller et ølafkog af bladene plukket lige efter løvspringet kan drikkes for gigt, hoste og åndenød (1809ff; 6), astma (7), som urindrivende middel (4), mod gigt drikkes et øldekøkt af knopper eller årgamle skud (Angel; 8), billedhuggeren H. V. Bissen (d. 1913) anbefalede dette gigtmiddel (9), andre råd var bær og blade eller knopper sat på brændevin (1812; 10), bærrene sat på rom (2), et vand- eller ølafkog af bærrene (11); det værnede mod gigt at spise mange solbær (1798; 12).

Bærrene virker rensende, urindrivende, smertestillende, den indkogte saft roses for halsbetændelse (o. 1800; 13), frugtsaften som et husråd mod kighoste, ekstrakt af bladene giver et urindrivende middel (14). Solbærbrændevin var en god »opstrammer«, når man frøs eller havde ondt i maven (15), man tog solbærrom mod forkølelse og mavepine (Sønderjylland; 16).

Egeløv og solbærblade koges i eddike til mund-

vand (1614,1624; 17). Solbær og gammelt fedt blandes til salve på hestens hævelser (Holsten? 1700-t; 18).

Farmakopeen 1772 anfører bladknopperne.

LITTERATUR: (1) 739 2, 196; (2) 32 39; (3) 634 12191 (o. 1900); 865 180; (4) 790 1,1941,248; (5) 634 12206 (v. Lemvig o. 1880), 12130 (Dybbøl 1917); (6) 427 1809,58; 282 1852,6; 32 1856,391; (7) 107 1948; (8) 885 15,1938-39,135; (9) 725 9/8 1941; (10) 747 142; (11) 282 6; (12) 509 1, 77 jf. 398 1806,229; (13) 739 2,1800,197; 398 1806,229; (14) 599b 2,413; (15) 760 528; (16) 634 16647 (o. 1890); (17) 82 83; (18) 83 114.

DIVERSE

Man skal plante solbær så langt fra huse og træer, at de ikke står i skygge, regnvandsdryp er gift for dem (Lemvigegen o. 1880; 1).

Med solbærkviste hæftet på huset St. Hans aften er man værnede mod hekse (Vendsyssel; 2).

Danmarks »største« solbærbusk ved det gamle toldsted i Alsodde, Mariager fjord, var 2,5 meter høj og 18-20 meter i omkreds; fældet 1953 (3).

LITTERATUR: (1) 634 12206; (2) 161 1906/23: 1229; (3) 524 10/6 1953.

Ribs, *Ribes rubrum coll.*

1-2 meter høj busk med tætte hængende klaser af små gulgrønne eller brunrøde blomster og røde bær. Almindelig dyrket, sjældnere sorter med hvidgule bær; ret hyppigt vildtvoksende og forvildet i krat og ellesumpe.

Ribes o. 1600ff af det botaniske slægtsnavn, der menes at stamme fra arabisk ribâs = en art rabarber (begge syrlige), eller henføres til tysk rebe = vinranke. *Sankt Johannesbær* 1648-88 fra tysk, bærrene er i Mellemeuropa modne omkring St. Hans dag 24/6, *Johannesdruer* 1649; *vintorn* 1664, *Hansbær* Sønderjylland 1774ff, *SSlesvig, vinbær* 1775ff, Sønderjylland, frugtstanden ligner en vinklase, desuden anvendt til vin; i stednavnet Vindbylund ved Randers (1430 Winbærlund); *Johannesbær* 1793-1820 (1).

FJÆLDRIBS 1793ff, *Ribes alpinum*; bladene med glinsende underside springer meget tidligt ud, de grøngule blomster sidder i mere eller mindre oprette klaser, bærrene er røde og uden smag; hyppig i haver (hæk og undervækst) og hegn, vildtvoksende på Møn og Bornholm.

Korendebusk, -træ, -torn etc. o. 1700; Born-



Marcus Looff: *Den Kongelige Danske og i alle Henseende til alle Slags Maader fuldstændige Koge, Bage og Sylte-Bog. København 1766.*

holm, frugterne har en fjern lighed med korender; *alperibs* 1843ff, *klinteribs* Møn, Falster.

LITTERATUR: 689 2,439f,444f; 495 4,664.

DYRKNING, BÆRRENS ANVENDELSE

Som frugtbusk må ribs have været kendt og benyttet i middelalderen; den inddampede saft (sirup) omtales første gang o. 1600 (1). Rød ribsvin nævnes 1625 i regnskab fra enkedronning Sophies vinkælder; ved adelsdamen Karen Brahes barsels Gilde i Odense 1637 får gæsterne om søndagen bl.a. dyresteg med ribssaft (2), 1648 er ribs »så almindelig og mangfoldig ikke

alene i købstæderne, men også i landsbyen« (3). 1666 bruges røde og hvide ribs til syltetøj, især til steg, i supper og kager (4), 1671 hedder det i en lovprisning af Fyn (5):

Hver bonde har sit paradis,
så vil jeg haven nævne.
Dér har han ribs og kirsebær ...

Fra 1683 berettes om store mængder ribs o.a. bærfrugt i Vordingborg amt (6), 1792 og 1798 bliver en gæstgiver i Ribe og vinhandler i Viborg belønnet af Det kgl. Landhusholdningsselskab »for ribsvins tillavning og salg« (7). O. 1800 dyrkes ribs i næsten alle haver (8), men endnu o. 1820 mest til fortæring på stedet, kun ganske få syltes, henkogning er ukendt; den »nationale« rødgrød af navnlig ribs omtales ikke af en kokebog 1731 og er til 1880'erne en sjælden ret (9). 1967 var arealet i erhvervsavl ca. 95 ha, høsten 440 t med en salgsværdi af godt 1 mill. kr., i privathaver skønsmæssigt 425 t, samlede konsum ca. 875 t.

1680–1700 blev plantet ribs i nogle haver i Torshavn på Færøerne (10).

Man kan om sommeren af ribssaft indkogt med sukker og blandet med vin tilberede en sauce til fisk og kød (1546ff; 11). »Fornemme folk her i landet« plejer at lave en sukkersaft af bærrene, som bruges »til at dyppe steg i, at den kan få en desto bedre smag. Tit kommer man også denne ribssaft på stegte pærer, hvilket nogle husrådige kvinder regner for en særlig køkkenkunst. Thi den ikke alene forårsager, at pærerne bliver velsmagende, men også, at de er liflige at se på bordet« (1648; 12).

Bærrene spises rå, koges til grød, saft og gelé, marmelade, ribs-is, saucer, kager m.m., de er velkendt i husholdningen; saften anvendes til punch i stedet for citron, den surgærede saft giver eddike (1800–21; 13). Fra o. 1800 trykkes i blade og bøger jævnligt opskrifter på ribsvin (14), o. 1850 modtager Landhusholdningsselskabet prøver af ribs- og stikkelsbærvin, men mener ikke, at en fabrikmæssig produktion kan påregne et større salg (15). Ovntrørede bær er anvendelige som korender (1809; 16). Ribs kan også syltes i honning (17).

De dygtigste husmødre kogte af ribs et par småkrukker gelé og nogle flasker tynd saft, flaskehalsen blev lukket med smeltet smør og et stykke gennemprykket papir. Bærrene skulle helst være modne og syltes i rughøsten, omkring Laurentius' eller Lars' dag 10/8, så havde de det fyldigste geléstof (NFyn; 18).

Bærrene anvendes nu almindeligt til saft, sylte-tøj, likør m.m.; »rysteribs« = friske ribbede og våde bær rystet med sukker, er en yndet sommerkompot til kødretter, især oksesteg.

LITTERATUR: (1) 495 4, 664; (2) 704b 10; 296 1915,2; 825 111; (3) 697 125; (4) 445 1828.1,4; (5) 1008 14,1926,75; (6) 296 19,1903,151; (7) 194 7, 1804, XXXVII, LXXII; (8) 398 1806,227 jf. 349 1845,204-07 (kultur); (9) 865 50; 704b 10; (10) 873 132,157; (11) 841 1577,109; (12) 697 125; (13) 739 2,193f; 398 1806,227 og 1821,273; (14) 739 2,193f; 675 3,1802,206-10; 194 ny rk. 1,1808,189f; 86 8, 1863,84; 512 1876,390f; (15) 194 1851,86; (16) 427 62; (17) 760 249; (18) 760 186,402,561; 885 11, 1934-35,32; 635 12/3 1929.

LÆGEMIDLER

Bærssaften indkogt med sukker stiller tørsten, vederkvæger den tørre tunge, læger »alle brændende hede sygdomme og koldesyge«, køler maven og leveren, giver appetit (1546ff; 1). Apotekerne anvender kun de røde sure bær. Nyplukkede ribs slukker tørsten, som plager patienter med koldfeber = malaria; syltet med sukker modvirker de den forrådnelse, som koldfeberen plejer at forårsage, af saften tilbereder apotekerne en sirup mod sygdommen (1648; 2). Røde og hvide ribs renser og frisker blodet, er gode for maven (1666; 3). Den rå saft tilsat sukker anbefales som et kølende febermiddel, bærrene virker mildt afførende (1800-21; 4). For febertørst drikkes saften af modne ribs blandet med vand (5). På Fanø spises bærrene fastende mod små indvoldsorm (o. 1880; 6). Saften af umodne bær kan fjerne fregner (7). Bærrene anføres i farmakopeen 1772.

LITTERATUR: (1) 841 1577,109; (2) 697 125; (3) 445 1828.1,4; (4) 739 2,1800,194; 398 1806,228 og 1821,274; 427 1809,62; (5) 32 39; (6) 494 339; (7) 186 10.

ANDEN ANVENDELSE

Blækpletter på linned kan fjernes med saften af hvide ribs (1800; 1). Tørrede ribsblade er røget som tobak, således i Dybbøl o. 1875 (2) og under 2. verdenskrig, på Rømø bruges de i bipiben (o. 1880; 3). Veddet af Fjældribs gav gode tandstikkere (1).

Orakel: en »ribsrinke« = 9 bær på én stilk hænges over døren, den først indtrædende person bliver ens ægtefælle (Lolland o. 1870; 4), sml. ært s. 251.



Klase af modne ribs. (EH).

LITTERATUR: (1) 739 2,194f; (2) 634 12130; (3) 634 12951; (4) 783b.

Et ribs, trilleribs, er slang for køn, charmerende ung pige (efter Blæksprutte-parodi 1928), mens skældsordet »et surt ribs« til gnaven person måske stammer fra svensk (dialekt) og færøisk rippa = uanstændig kvinde (1).

»Man må ikke råbe med ribs i rejetiden« er vel blot et bogstavrim (2). Det funkler... med ribsjuveler mellem bladene Mogens Lorentzen (3).

LITTERATUR: (1) 85 105f; 852 5, 1948,16f; (2) 783b; (3) 556 40.