



Nærbillede af mirabelblomster. (EH).

LITTERATUR: (1) 488n 129; (2) 198 34; (2b) 107 1956; (3) 605 302; (4) 85 13,58,95,132,174.

#### PROSA OG POESI

Ude i haven ryster man ... blommer af træerne; de falder med en ejendommelig dump, blød lyd, der ikke ligner nogensomhelst anden, ned i det duggede græs, og den skønne, matte em, der ligger om den gule eller grønne skal, gør den dobbelt indbydende Sophus Bauditz (1). Vilde blommer, der havde samlet morgenduggen på sig og smagte regnafkølet og stærkt, som om de havde mættet sig med tordenbyger og svale nætter Johannes V. Jensen (2). De gule blommers svulmende, saftspændte popoer, der står i nattens løb i såde drømme, har grædt klare harpiksdråber Knud Poulsen (3).

O blomme, du er liflig, men en kende vedomig at fortære, thi enhver kan se, du er symbol på somrens ende Piet Hein (4); (køen) ser mod den, der kommer, med øjne blå som blommer Axel Juel (5) – noget så inderligt blåt som en dugget blomme, der hænger tålmodigt

· og venter på en tørstende mund Vilh. Grønbech (6). Træet stod så grønt, · prangende og skønt, · med de friske gule, blanke blommer A. Ankerstrøm (7).

LITTERATUR: (1) 51c 11; (2) 433i 56; (3) 730d 174; (4) 725 6/10 1950; (5) 447e 41; (6) 313 17; (7) 34 42.

#### Slåen, *Prunus spinosa*

Busk eller lille træ med talrige grene og torne; danner ofte tætte krat, talrige hvide blomster før løvspringet og kuglerunde, blæduggede frugter (»bær«). Almindelig ved gærder, skovbryn etc.

Slåen slutningen af 1400-t ff (sloon, slåntorn), 1520 slå – af uvis oprindelse, måske beslægtet med slag og slå, idet de afskårne piggede grene kan være brugt som slagvåben; i mange stednavne: Slåtorn 1666, 1690 Als, Slåbjerg 1681 NSJælland, Slåbjerg 1683ff Samsø, Slåryde Sønderjylland, Slåenbakke Bornholm.

*Sorttorn*, -*tjørn* 1790ff; Fyn, Tåsing, NLangeland, Lolland, Sjælland, barken er ofte næsten sort ( modsat hvidtjørn, s. 50), *surtorn* SFyn o. 1860, *pølsetorn* Fyn o. 1890, tornene anvendt som pølsepinde; *trykhals Ø* og MJylland, også om pæresort med sammensnerpende smag; *blåbær* Sønderjylland, måske i stednavnet Blåbjesk 1772-1912 Københoved; *blåslåen* og *gærdeslåen* Langeland, *snerpeblomme* Strynø, Drejø, *jødekirsebær* Horns herred, nedsettende. Folklore om 'tjørn, torn', der også kan gælde slåen, er nævnt under hvidtjørn s. 58ff.

LITTERATUR: 689 2,371-73; 148 1,44; 4,549 og 7,271; 153 7,1933,10; 634 12680.

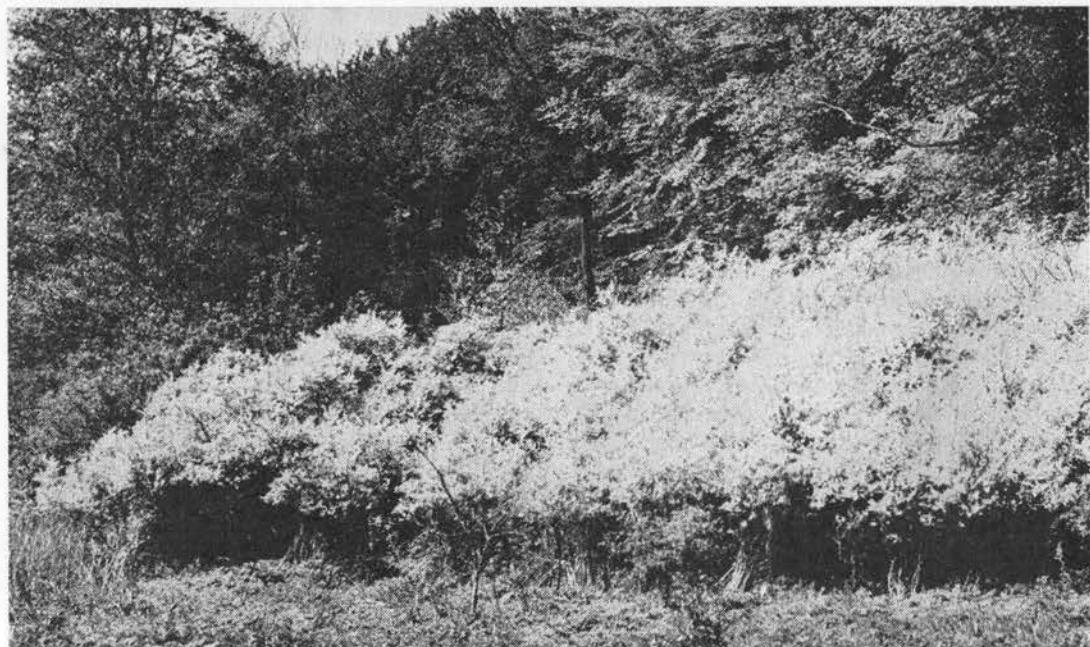
#### FRUGTENS ANVENDELSE

»Det er over hele landet almindeligt i efterhøsten, når den første nattefrost er faldet, at samle slåen, skolde dem med kogende vand og spise dem« (1648; 1). Børn og enkelte voksne spiser bærrene, især når frosten har taget den mest sammensnerpende smag (2): der skal rim på slabær, før de duer at spise (3), slåen, denne hjemlige blå drue, der først skal have mærket nattefrosten for at blive snerefri Willy-August

Linnemann (4). Om aftenen blev bærrene stegt på kakkelovnen (5).

Udtræk med kogende vand giver en velsmagede og sund saft, som man drikker til grød eller dypper grøden i (6) som afveksling i stedet for mælk (Bov Sønderjylland; 7). Bærrene kogt med sirup eller sukker og gæret på træanker er populær til grød (Fyn; 8) – denne slåenmost får man også ved blot at hælde kogende vand på bærrene og lade udtrækket gøre 3-4 uger (ØFyn o. 1900; 9). Bær med kærne knuses til en most med krydret smag (1794ff; 10). Efter den første frostnat plukker huskonerne slåenbær i store kurve, deraf fås en smuk rød most, som gemmes i et anker til juleaften, så dypper man grøden i den (Selleberg mellem Odense og Kerteminde o. 1865; 11). Slåenmost bliver i småkårshjem drukket til grød i stedet for øl eller mælk, eller man dypper hver skefuld i den (Fyn, Falster; 12); den klare, lyserøde most drikkes af vinglas og er om sommeren, sådet med sukker, en kærkommen læskedrik (13), den kan smage efter rødvin, og dårlig rødvin kaldes ringeagtende »slåenmost« (MFyn; 14). 1580 lader lensmanden på Kronborg indsamle 2-3 tdr. slåen, hvoraf kongens mundskænk

Blomstrende slåen. (ES).





Destillationsapparatur fra Lotzes apotek i Odense. Maleri af C. Faber, 1856.

brygger slæenvin til Frederik II (15). Opskrifter på denne vin gives ofte i ældre skrifter (o. 1800ff; 16), man knuser både bær og kærner (17) til »den kendte slæenvin« (1829; 18), som derved bliver mere krydret; den er stærkt berusende og serveres kun ved festlige lejligheder, mange bønderkoner er eksperter i at brygge den (Felsted Sønderjylland o. 1880; 19). Under sidste verdenskrig averterede et vinfirma i Odense efter slænbær (20). Af frugterne kan også laves likør (21).

Øl kogt med bærrene eller deres saft »får en så god smag, at den synes at være lige så god som en gammel rødvin« (1648; 1). Af blomsterne destilleres akvavit, bærrene sættes på vin (1757; 22), fransk vin får af hele slænbær en rød farve og behagelig smag (1761; 23), bærrene bruges til at klare most med (Fredericia 1767; 24), de forbedrer vin og most (1790; 25), giver mjød en meget behagelig smag og smuk farve, men kan også forbedre æblemost under gæringen (1806; 26), most af Kejserindepærer får en bedre smag og smukkere kulør, når man tilsætter saften af slænbær (og kærner) efter frost (Langeland 1806; 27). En flaske fyldes trekvart op med bærrene og brænevin hældes på så ofte man har skænket af flasken (Sallinge Fyn; 28).

Bærrene syltet med sukker og kanel giver konfekt til vintersalat eller stegsauce (1761; 23), når de har fået frost, lægges de med honning i krukker som syltetøj (Helsingør NVSjælland; 29). I Vendsyssel (Volstrup) bliver slænbær o. 1890 vistnok benyttet til syltning af græskar (30); de anvendes stadig, men ikke meget, til syltetøj (31).

LITTERATUR: (1) 697 13f; (2) 398 1806,473; H.C. Andersen, Hvad man kan hitte på (1869); (3) 334 22; (4) 544 37; (5) 1007 1893,83 (Sabro h.o. 1850); 634 18757 (Langeland); (6) 194 ny rk. 1,1808,128; 634 12456 (Skive s. o. 1890), 16297 (Rinkenæs); (7) 634 12022; (8) 634 16347; (9) 634 12263; 413a 35; (10) 194 4,1794,157f; 398 1806,473; 32 50; (11) 277 1, 1939–41,193; (12) 760 65,278,452; 330 45; 634 20965 m.fl. (Falst.); (13) 634 12304,12680; (14) 519 125; (15) 931 3,195 og 5, 107; (16) 576 2,1798,85–90; 182 6,1805,275–77; 880 1811,8; (17) 32 50; (18) 531b 86; (19) 634 12007,13408 jf. 16297; 12358, 15446/7f (opskrift); (20) 634 14741; (21) 634 15446; 599b 2,398; (22) 929 71; (23) 696 337f jf. 398 1806, 473; (24) 977 155; (25) 194 3,207; (26) 398 1806, 473 og 1821,541; (27) 57b 1,1806,595; (28) 747 140; (29) 161 1906/23:294; (30) 634 12054; (31) 599b 2,398.

## ANDEN ANVENDELSE

Slæn anbefales 1647ff til levende hegning om haver og marker (1) og er som sådan meget brugt på Fyn; slæn ved skellene skulle jævnlig skæres ned, så man kunne pløje helt ind til dem; haverne blev »gærde« med afhugget slæntjørn presset ned mellem rækker af stager og bøjet til højre og venstre, gærde kunne være en halv alen bredt og foroven så jævnt og fast som en gangsti (VFyn) (2).

De unge ristede blade kan bruges som te (1761; 3), det samme gælder de tørrede blomster (4) blandet med jordbærblade (5).

Umodne slænbær farver sort, saften af de modne blegbrunt, tørrede bær gør ilden rød (o. 1800; 6); barken giver med alun en rød farve (7), den farver smukt rødbrunt (8), umodne bær tilsat jernvitriol giver et sort blæk (9). – De umodne frugter og barken er »meget tjenlige i garverier« (1806; 10).

Små sure blå blommer (slæn?) kan bruges som madding på fiskekrog (1801; 11).

Anvendes barken ved fremstillingen af ost, kanosten ikke fordærve og rådne (1761; 3).

Af veddet dannes musikinstrumenter, det benyttes almindeligt til pløkke, rivetænder o.a., er anvendeligt til drejerarbejder og matematiske instrumenter (9), af det seje ved laves spadsere-stokke, hammer- og økseskafter (12), grenene bruges meget i graderhuse, hvor saltet graderes = forædles (1806; 10). Mange læs hugst fra slænhegnene køres hjem til brændsel i bageovnen; på grund af de talrige torne bliver det ikke kvashugget, man fyrer med en fork (13).

Før eller i slagtetiden samler børnene torne af slæn, der om aftenen skrabels rene, tørres (hærdes) på kakkelovnen, evt. svides i spidserne og derefter anvendt som pølsepinde; det har man gjort over det meste af landet, men måske mest på Fyn (14); disse pølsepinde sælges også i byerne (Roager Sønderjylland o. 1900; 15). Når pølserne koger, prikker man dem med slæntorne hærdet i ild (Stevns; 16). – Et firma lancerede under 2. verdenskrig grammofonstifter af slæntorne, de skulle give mindre nålestøj og pladeslid end metalnåle (17).

Drenge bruger bærrene som kasteskyts (Øland o. 1890; 18) og tornene som pilespidser på tag-rørstængler (19).

LITTERATUR: (1) 696 1761,378; 194 3,1790,207; Almeennytt. Underh. 1,1796,252–54 og 2,1797,218f (om udryddelsen); 348 1806,473; 81 14; (2) 760 256 jvf. 278 1929,81–84; (3) 697 337f; (4) 398 1806,473; 32 50; (5) 936 3,1837,163; (6) 576 4,1799,393,

416; 398 1806,473; (7) 576 4,1799,410; (8) 525b 13; (9) 398 1806,473; 531b 86 (1829); 32 50 (1856); (10) 398 1806,473 og 1821,541f; (11) 670 1, 22; (12) 520 51; (13) 297c 83; 903 85; 865 31; 634 12358 (Sønderj.); (14) 228e 3,396; 806j 72; 760 60,227; 330 45; 875 1927–28,72; 941f 109f; 634 12044 og 12857 (Sønderj.), 12040 (Himmerl. o. 1890), 12263 (ØFyn), 12304 og 18757 (Langel. o. 1900); 107 1966 (NV-Fyn); (15) 634 12358; (16) 333g 161; (17) 964 16/7 1948; (18) 634 17134; (19) 648B 44.

## LÆGEMIDLER, OVERTRO

Christiern Pedersen 1533: frugt, bladsaft eller den pulveriserede mellembark tjener til plaster på endetarmen mod forstoppelse (51b), saften af umodne frugter holdes under kvinde med for kraftig menstruation (67a), knuste grønne slænbær gnides på kroppen for tilstoppet livmoder (68a) og slæntornsolie tillige med et kølende og lægende middel på værk i benene (73a), knuste blade og bark bruges til omslag på helvedsild = hudsygdom, måske herpes zoster (83b jvf. 84b), øjendråber fås af den pulveriserede bark i vin (9b).

Simon Paulli 1648, 13f; bærsaften koges med øl til mavestyrkende, diarré- og mensesstillende drik. Børn med forstoppelse gives blomsterne i varmt øl.

Eddikeafkog af den grønne mellembark holdes iunden for tandpine (1500–1700-t), vindekøkt af rodbarken blandet med alun lægges ved smertende tand (1).

Blomsterne indgår i (lægende?) morgendrik (1736; 2), destilleret vand af blomsterne løsner brystet, renser kroppen, er sveddrivende (1761; 3), en te af dem om foråret renser blodet og virker afførende (4), barken anvendes mod koldfeber = malaria (5), bærrene giver en god drik mod »hidsige febre«, blandet med kirsebær for diarré (3), øldekøkt af blomsterne er et mildt afføringsmiddel, bærsaften i øl drikkes mod for sterk menstruation (6); slænvin er god for en dårlig mave (Falster; 8), brændevinsudtræk af bærrene drikkes med snaps for maveonde (SSlesvig o. 1900; 9), diarré, tarmgæring (Bov Sønderjylland o. 1880; 10).

Mælkeafkog af blomsterne bruges til drik og badning for freqner (11). Frugtsaften er god mod sår iunden (1790; 4) og til at gnide på buler (Kalø Vig; 12) samt mod næseblod (Bov Sønderjylland o. 1880; 10).

Farmakopeen 1772 har blomster og frugter.

Ko med diarré (som følge af kvaægpest) indgives



Slåen havde vide anvendelsesmuligheder lige fra syltetøjet i krukkerne til pølsebindene, hvormed man prikkede de kogende pølser. Maleri af Julius Exner, 1887.

slænbar kogt i vand (Bornholm 1750; 13); de tørrede bær anvendes mod kalves diarré (Himmerland o. 1890; 14) og indgår i råd for kvægets blodpis (15).

Slænbar er bestanddel af middel for hestens blodstallen, mos af tornene i medicin for dens ledevand (16).

Uheld hos kvæget, kvægsyge, kan besværges med trekløftet ønskekvisit af slåen skåret en

torsdag inymåne og med trylleord indridset med hesteskosøm (1500-t? 17).

Bliver årets første slængren i blomst stiltiende båret hjem og lagt under sengen, forsvinder lopperne (Langeland; 18).

En slæntorn groede over henrettet mands grav (19).

LITTERATUR: (1) 82 78; (2) 488o 293; (3) 696 337; (4) 696 337; 194 3,1790,207; (5) 398 1806,473