

Kobberstik af Rosenborg fra »Danmarks Forlystelser« af Bartholomæus Roque, København 1747.

Tomat, *Lycopersicum esculentum*

Den ca. ½ m høje, kirtelhårede plante med karakteristisk lugt har mellembrodte fjersnitdelte blade, bleggule blomster og store gule til lakrøde bærfrugter.

Stammer fra Sydamerika, sandsynligvis Peru; navnet er i dansk kendt siden 1770 og dannet gennem spansk af meksikansk tomat; humoristisk *automat(er)* 1918ff. Plantens øvrige navne skyldes frugtens farve og form samt til en vis grad overtro om frugtens afrodisiakiske virkning:

Elskovsæble o. 1670–1834, *kærlighedsæble* 1657 ff, bl.a. på Als o. 1850; *guldæble* o. 1700–1845, *paradisæble* 1770ff.

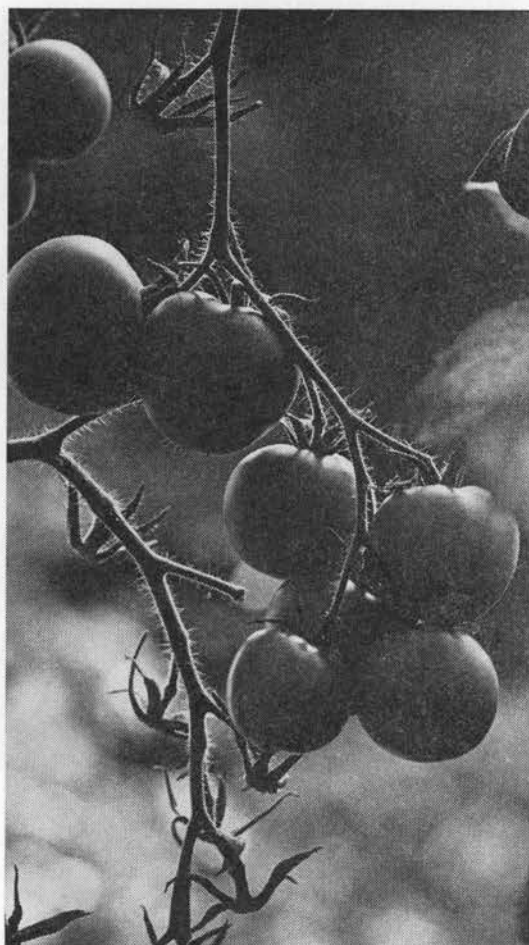
LITTERATUR: 689 1,917f; 885 1929,130.

DYRKNING OG ANVENDELSE

Planten kaldes 1647 i *Horticultura danica* »poma amoris« men betragtes her, som af 1700-t's forfattere, kun som prydvækst. 1692 bliver i

Christian IV's botaniske have ved Rosenborg dyrket tre sorter »guldæbler«, men som frugtplante dyrkede man den næppe før begyndelsen af 1800-t; det hedder 1808 i en bog om køkkenhaven, at »bærrene yndes af mange for deres behagelige syrlige smags skyld« og anvendes til at forhøje smagen på supper, til saucer, opstuvning, syltning etc. (1). 1835 oplyses, at tomaten første gang blev dyrket i København af en pastor Holzförster, siden af slotsgartneren på Rosenborg til den kgl. husholdning, men »først i de senere år« benyttet af private og solgt af frugthandlere; anvendelsen i saucer er temmelig kendt (2). 1848 avles tomater på friland ved Snoghøj havebrugsskole (3), men endnu 1877 er planten ikke omtalt i J. A. Dybdahls lærebog for Landbohøjskolens havebrugsstuderende! Den var derimod en ret udbredt potteplante, men blev længe anset for giftig, og man advarede børn mod at røre ved endside spise de fristende røde frugter, de skulle beundres i respektfuld afstand (Als o. 1850; 4).

Da husmødrene omsider opdagede, at bærrene



Tomater. (EH).

er spiselige, var det i lang tid kun de grønne (umodne), som blev syltet, de røde havnede på møddingen. Fhv. trafikinspektør P. L. Poulsen (f. 1868) hørte til de første, der avlede modne tomater. Han lagde dem på smørrebrød og spyttede dem straks ud igen, så prøvede han at koge og stege tomaterne, men de var lige uspiselige (5). På torvet i Fåborg stod gartneren og spiste røde tomater i folks påsyn, så alle kunne se de var uskadelige. Gartner Frederik Jensen, Søhus, prøvede i Odense at sælge også modne tomater, men »der var ingen, som ville købe dem; op på dagen kom endelig en opkøber... han bød 25 øre for hele kurven, hvor der vel lå 7-8 pund, og vi slog til. Aldrig så snart var han uden for hørevidde, før mester skubbede mig i siden og med et lettelsens suk sagde: Det var nu godt, vi

slap af med det skidt!« (6). I 1880'erne førte en gartner en kurvfuld røde tomater på Århus torv, en bonde smagte af »kærlighedsæblet« og smed med mange skældsord resten i hovedet på gartneren (7). Endnu o. 1930 mente nogle, at man kunne få gigt af at spise tomater (8).

Handelsgartner Jens Hovmøller i Vejgård var blandt de pionerer, som lærte danskerne at spise røde tomater. Han fik langt om længe solgt et par kilo til nogle lægefruers frokostbord, og nu var fordømmen brudt – det blev »fint« at kunne servere modne tomater og omsætningen steg (9). O. 1880 blev det på VSjælland anbefalet landmændene at avle tomater til eksport; iflg. dyrkningsanvisningen til avlerne skulle frugterne vikles i tyndt papir og lægges i særlige kasser, men mange opgav hurtigt dyrkningen, fordi talrige tomater rådnedes undervejs til England (10). Samtidig stiftedes på Fyn en »Forening til Udførsel af Havesager«, især tomater, og her som andetsteds blev avlen nu taget op på bredere basis. Således kunne en gartner ved Slagelse 1889 høste – og sælge – 15.000 kg, en anden på Amager næsten 25.000 kg. Det år udkom den første danske bog om tomatens dyrkning og anvendelse, navnlig til tomat супpe; året efter tilførtes Københavns grønttorv 21.298 kg (de fleste grønne) fra friland. Den danske udgave af madam Mangors kogebog havde i 1881 blot én anvendelse for tomaten, 1890 indgik den i tre retter.

Fra århundredskiftet tog avlen yderligere til, da man begyndte at dyrke tomater under glas, desuden blev befolkningen belært om vitaminernes store betydning for sundheden (modne tomater indeholder A- og C-vitamin). Københavns grønttorv fik 1920 tilført 876.125 kg, ti år efter 2.279.291 kg, heraf ca. 35.000 kg på én dag! (11), 1940 2.781.524 kg, 1950 ca. 3,4 millioner kg, 1960 ca. 4 mill. kg. Medregnet privathaver høstes årligt mindst 20 mill. kg. Tomatkulturen er nutidens vigtigste under glas, den udgjorde 1967 128 ha eller 56 % af drivhusarealet (1939 19,7 ha/49 %), og omsætter for langt over ti millioner kr. alene i hovedstaden – mod kun 30.000 kr. i 1840.

Bærrene nydes mest rå som brødpålæg og i salater, men også kogte, syltet, i suppe, saucer, som puré og ketchup. Frederik IX's yndlingsdrik var tomatssaft blandet med tabascosauce (12).

LITTERATUR: (1) 704b 21; 869 15,1918,45 og 1926, 130f; 296 51,1935,183-87 og 80,1964,326; (2) 352 1, 1835,189; (3) 955 1912,23; (4) 884 1929,130; (5) 65 11/3 1958; (6) 236 5/8 1959; (7) 869 15,1918,46; (8) 109 12/8 1932; (9) 455 22/3 1955; (10) 1010 13,

1925,50; (11) 296 51,1935,183–87; 725 18/7 1937; 65 16/8 1931; (12) 210 7/10 1952.

MOD SKADEDYR

Det har været en almindelig opfattelse, at tomater plantet mellem køkkenurter og frugttræer eller de frisk afskårne stængler og blade med deres lugt fordriver myrer og bladlus (1). Som potteplante holder den fluerne borte fra stuen (2); overskårne tomater i vindueskarmen værner mod hvepse (3); man gnider arme og ben med friske tomater for at holde myggene på afstand (Læsø o. 1900; 4).

LITTERATUR: (1) 515 1,1854,351f; 510 3,273; 512 1889,141; 165 3,1892,72 jf. 4,1893,56 og 8,1897,110; (2) 869 15,1918,45f; (3) 524 5/6 1960; (4) 634 17923.

POESI

Tomater hænger svulmende · og rødmende og ulmende · mod sommerhusets mur *Piet Hein* (1); tomaten glinser i sin kurv · som domens gloende prælat · når i sit røde festornat · han skrider over plænsens sol *Ludvig Holstein* (2).

LITTERATUR: (1) 361 1.saml.53; (2) 397d 31 sml. 417 nr. 10,1897.

Pigåble, *Datura stramonium*

Den 20–80 cm høje plante har gaffeldelte, udspærrede grene, groft tandede blade og juli-september i grenvinklerne store, hvide, foroven femfligede tagtblomster. Den valnødstore kapsel beklædt med pigge indeholder talrige brune frø. Temmelig sjælden omkring byer og på strandbredder. Dyrkes undertiden som prydblante.

Ved Rønne på Bornholm skal en stor forekomst være fundet efter at et tysk skib var strandet ud for stedet (1).

Pigåble 1768 ff, *elskovsvilje* 1768–1793, et udtræk blev (i Danmark?) anvendt af skøger som afrodisiakum (1768); *hekseurt* 1768–1838, *pindsvineknop* 1768–1834, *muldvarpeurt* 1768–1838, rodens lugt skal fordrive muldvarpe, *galurt* 1772–1850, gør gal = afsindig, *røgåble* 1774, se nedenfor, *stik-*, *tornåble* 1700-t, *pindsvineåble* 1829, *astmaurt* København 1800-t og *astmatobak* Jylland efter anvendelsen; *kæreståble* Århus-egnen o. 1870. (2).

LITTERATUR: 639 3, 1840–41,68; (2) 689 1,469f.



Pigåble. Flora Danica, 1761–1883.