

- 707 *Ydunsæble* Landet på Tåsinge, også *Lan-*
det Rosenæble, fundet af provst J. Wöldike (583
 2,213)
- 708 *Æbeltoftæble* fra købstaden (583 3,224)
- 709 *Æbledronningen* SFyn (142 198)
- 710 *Ægiræble* Sorøegnen (142 127)
- 711 *Ærteæble* østlige Bornholm, var gode at
 koge sammen med gule ærter (583 3,225)
- 712 *Ærø Guldreinet* Ærøskøbing o. 1900 (583
 2,78)
- 713 *Ærøæble* (583 ,2214)
- 714 *Ørdingeæble* (272 1938)
- 715 *Ørregårds Madæble* gården ved Holstebro
 (583 3,217), jf.
- 716 *Ørregårds Rosenæble* (583 3,164)
- 717 *Ørslevæble* byen ved Vordingborg o. 1890
 (583 2,215)
- 718 *Ørstedæble* byens præstegårdshave ved
 Årup Fyn (583 2,217)
- 719 *Østrup Pigeon*, også *Prins Valdemar* – byen
 ved Roskilde o. 1875 (583 2,53)
- 720 *Åbjerg Høstæble* Åbjerg mark mellem
 Middelfart og Assens o. 1835 (583 2,53)
- 721 *Åbyhøj Guldreinet* byen ved Århus o.
 1880 (583 2,293)
- 722 *Åbyæble* menes hjemmehørende i Åby ved
 Århus (583 1,19; 996 22,1957,29)
- 723 *Ågesæble* gl. sort (704b 11), Kalvehave
 SSjælland (949 197)
- 724 *Åkirkebyæble* Bornholm, tilstrukket af
 partikulier Due i Å., sandsynligvis mutant af
 *Cox Pomona (583 3,7)
- 725 *Århus Mølles Æble* ved Århus (583 1,21)

PODNING OG PLEJE

Vildæbler indplantes som podestammer i haver og man mener, at frugten får en mere behagelig smag og at muldvarpe ikke skader rødderne (1761; 1). Vildæblestammer anvendes undertiden i planteskoler til podning. – Æble kunne også formeres på kvæde (2).

Bønder i Kalvehave sogn SSjælland podede forbedrede sorter på vildæbler i skoven (se s. 84), »en sådan benyttelse af skoven er aldeles enestående i Danmark« (3). Det var til 1840 eller lidt senere kvindernes arbejde at pode æbler, siden overgik det til herregårdsgartnerne (Hads herved; 4).

Bliver podeskuddene dyppet i gedeblod, får man æbler røde både ud- og indvendig (Børglum kloster 1482; 5). Poder man æbler og pærer på hvidtjørn og får eder af kvistene, får de tvekønnede lam (Fyn; 6), og poder man to slags æbler på samme træ og gravid kvinde spiser frugten, føder hun tvillinger (7). Et gammelt æbletræ ved gård i Vestermarie Bornholm bar »kålæbler« – de var podet på en kålstok (!) (8), sml. s. 96 nr. 360.

Der findes i hvert æble én »ægte« kærne, som giver et godt æbletræ uden podning (Sønderjylland; 9). Sår man den største af kærnerne, får man et træ med gode frugter (Jylland; 10). Æblekærner skal sættes i månens sidste kvarter (1648; 11). Man lægger noget klæg i brøndrandens øverste græstørv – spirer den, skal træet gro her de første syv år, før det plantes i haven (Fanø; 12). Et æbletræ bærer frugt sam-

Ifølge anvisninger fra »Bonde-Practica« 1744 beskæres frugttræerne i marts.





Illustreret anvisning på plantning af frugttræer. Træsnit fra Hans Rasmussøn Block: *Horticultura Danica*, 1647.

me år, hvis det nytårsaften sættes i huller, hvor piletræer har stået til juleaften (MJylland o. 1870; 13). – Roeфрø anbragt i et æble får det til at gro så stort som et hoved (VJylland; 14).

Det skal helst være stormvejr juleaften, ellers får man ingen frugt næste år (SFyn; 15). Man kan julenat eller nytårsaften sikre frugtbarheden ved at ryste træerne (16), mens man siger: Fryd dig, æblekvist, som Marie, der bar Jesus Krist (1600-t) eller: Åbler og Pærer i min have, donner (torden) og djævel i andres haver

(Odenseegnen) (17). I mange egne bandt man også halmbånd om stammen, samtidig skulle siges: Fryd dig, æblekvist, osv. (se ovenfor) (18). Spiste man æbler julemorgen, kom godt med frugt næste år (19).

Mod orm i træets rod skal flæet roe graves ned i haven (SSjælland; 10). Affald fra slagningen blev hældt over æbletræerne, heste til åreladning ført hen under dem, så det varme blod kunne gøre rødderne – »det har været en ren livsindsprøjtning« (o. 1830; 20), sml. morbær bd. 2. – Se også Frugttræer bd. 4.



Æbleblomster. (EH).

LITTERATUR: (1) 696 344; (2) 675 1,1797,284f; (3) 949 1863,197; (4) 1014 32,1939,46; (5) 958 1928-29, 3 sml. 99 317 (1480); (6) 278 1932,15; (7) 830 4, 68; (8) 822 119; (9) 466b 50; (10) 488g 1,39; (11) 760 570; (12) 228b 364; (13) 783b; (14) 328f 2,71 jf. 125; (15) 19 137; (16) 488f 4, 108 (Sønderj.), 137; (17) 679 1, nr. 782-86; 19 136; (18) 488f 4, 108 (1600-t); (19) 488f 4, 111; (20) 22 1, 44; blod som godtning: 515 16,1854, 19f; 912 23,1958, 48.

PLUKST, TØRRING

Æbler må ikke plukkes i østen- eller norden-

vind, så er de vanskelige at koge (VSjælland; 1), og det sidste æble på træet ikke spises (MSjælland; 2), det efterlades, når man første gang plukker af træet (Hårlev Fyn; 3). Skikken at lade et eller to æbler hænge tilbage på træet som et offer har været kendt over hele landet (4), det sidste æble skulle hænge til det overnaturlige væsen *goen* (Lolland, endnu 1908; 5), nissen (Roskildeegnen; 6), til træet (Køgeegnen; 7) – ellers plukkede man grøden af træet (NFyn; 8), der blev kun lidt eller ingen frugt næste år (9), »det lønnede sig rigeligt næste år« (NVSjæl-



Kone skræller æbler. Maleri af A. Søeborg.

land; 10). På Endelave skulle man dog plukke træet helt rent, et overset æble betød, at nogen i ejerens hjem snart døde (11).

De kønneste æbler gemmes til tyndets og børns jule- eller nytårsgave (ØJylland 1800-t; 12).

Stegt eller bagt før Luciadag 13/12 er de længe holdbare; man skal plukke æbler i efterårsjævndøgns næ, lagt på hassel- eller valnøddeblade får de en liflig lugt, om vinteren opbevares de i korndynger eller avner (1632; 13); man lægger dem i »æblesædbunken«, en dyngesæd på loftet (Odsherred 1866; 14); lagt på æbleblade holder de sig længst friske (15). Vinteræbler anbringes i tykke lag på loftet i nærheden af skorstenen (Tibirke o. 1835; 16).

Det er et fælles aftenarbejde at skrælle æbler

til tørring (Hads herred 1890'erne; 17); alle folk i huset skærer en aften æbler i stykker og fjerner kærnehuset; de tørres cirka en halv dag i bageovn, helst lige efter brødbagning, og rages derefter ud med en langtandet rive og færdigtørre i det fri (Als; 18). Gårdens husmor tørrede altid æbler i bageovnen, husfolk ved kakkelovnen eller i solen (NFyn; 19). Eller man skar dem i strimler, som trædet på snor blev hængt til sol- og vindtørring på grene etc. i det fri eller i træk på loftet (20). Efter brødbagning plejer man at lægge en skæppe æbler ind i ovnen og bage dem til uddeling blandt gårdens gæster (Tibirke o. 1835; 16).

Se også Frugtrær, bd. 4.

LITTERATUR: (1) 466b 50; (2) 161 1906/23: 401; (3) 153 1935,83; (4) 159 1932,112; 760 421; 253 1923,211; (5) 549 91; 546 15, 1927,67-69 og 24, 1936,86-89 sml. 488j 2,85f (o. 1850); (6) 159 1904, 38; (7) 128 30; (8) 760 542; (9) 642 40; 941d 99; 250b 39 og 250d 95; 107 1946 (Ringe); (10) 684 211; 161 1906/23:239,242; (11) 161 1906/23:2246 jf. 159 1932,112; (12) 996 3,1938,86 og 4,1939,62; (13) 1004 64, 82; (14) 840 1948,10; (15) 451b 1798,64; (16) 263 1927,120; (17) 1014 27,1934, 12; (18) 884 1929 136 jf. 111; 944b 66f; (19) 760 185f; (20) 159 1932,117.

ANVENDELSE I HUSHOLDNINGEN, SOM FODER

Folk med mavebylder må ikke spise æbler (o. 1450; 1). Det er meget skadeligt for helbredet at spise rå æbler og pærer, de fordærver maven, giver ondt blod, man skal nyde dem med vin (1632; 2); nyplukkede æblers rigelige saft giver blodsot (dysenteri), diarré, hjerteonde, indvoldssorm o.a. sygdomme (1648; 3). Forældre advarende mod eller forbyder børnene at spise mere end to æbler daglig, flere kan skade dem (ØJylland slutningen af 1800-t; 4).

Odsherred har ikke megen frugt i haverne; bønderkoner bytter i Fårevejle præstegård fåremælk og kyllinger for nogle krukkefulde æbler eller pærer (o. 1850; 5). På NFyn får småkårsfolk i gode frugtår altid nogle æbler, men i dårlige år eller magre frugtegne må mand eller kone gøre noget arbejde til gengæld; de færreste æbler kan holde sig til slagte- eller juletid, ringere sorter spiser man, efterhånden som de bliver modne,

i middagsstunden eller efter fyraften henter karlene gerne en kasketfuld (6). Et rødt, fuldmodent æble er en lekkerbiskin og den bedste foræring, man kan give: Jeg har et æble udi i min lomme, · det gemmer jeg til min bedste ven; · men hvis hun ikke snart til mig mon komme, · så spiser jeg sgu mit æble selv (7).

Ved andendagsgildet i fastelavnene giver karlen sit »gadelam« et stort smukt æble som kærestegave (Rovsø herred; 8) og ved kartegildet trakterer husmoderen med æbler, karlene slås for sjov med hende om dem (Avning VJylland; 9). I magre vestjyske egne gives de fine røde æbler som godter til børn og gamle juleaften; når ålefiskerne vender hjem, får børnene gerne nogle æbler (Harboøre o. 1870; 10). I mange hjem hører æbler til børnenes faste jule- og nytårs-gaver, og det er almindeligt at spille kort, pebernødder o.a. om dem juleaften (11). Vinteraftener steges æbler, evt. drysset med sukker, på kakkelovnen (6), et stegt æble var og er stadig en delikatesse for børn.

På Falster blev æblegrød oprindelig kun spist til pandekager og æbleskiver, fra o. 1860 som selvstændig ret (12); her som i SSjælland og på Fyn brugte fattigfolk æblegrød som brødpålæg (»æblesmør«) (13). På Mors var Glasæblet bedst til æblegrød (14), på Herlufsholm holdt disciplene æblegrødsgilde, når sommeræblerne var modne (15). Æbler kogt med indkogt pære-saft gav en velsmagende mós (16).

Æblevælling er i MSjælland en jævnlig middagsret (17); i æble- og pære-vælling kogt med



I »Peters jul« serveres der æbleskiver nytårsaften. Tegning af Pietro Krohn i Johan Krohns »Peters jul«, 1866.