



Julegæssene plukkes. Maleri af Anna Ancher, 1904. Statens Museum for Kunst.

mælk kommer gerne tørrede frugter (Stevns; 18), grønne eller tørrede æbler i sur (gåse-) suppe og gule ærter (NFyn; 19), Ærteæblet er særlig egnet til at koge sammen med gule ærter (Bornholm; 20). Lollandske bønders »nationalret« er suppe med tørrede æbler, pærer eller blommer og megen eddike (1806; 21). Tørrede æbler og pærer kommer i grynsuppe og kærne-mælksvælling, men anvendes mest til kompot til vinterens saltmad og steg (Als o. 1850ff; 22). Man bruger æbler som sødemiddel i vælling (Lolland; 23) og til suppe om vinteren.

Mange æbler henkoges til »fedtegrever« (Fyn 1841; 24), når man kogte fedtegrever, kom nogle store æbler nederst i gryden; flæk og uskrællede æblestykker stegt sammen giver Æbleflæsk, der også bruges som pålæg (NFyn; 6); æbleflæsk har været en meget yndet ret på Øerne.

Rå eller tørrede sure æbler kommer i finkrer, såde grønne med timian og merian i smeltefedt (Fyn, Lolland, Falster; 25).

Så tidligt som 1645 nævnes, at mortens- og julegåsen fyldes med æbler og svesker (Vartov; 26). Ved bryllupsgilder serveres en helstegt 6–7 ugers gris med et øble eller en kålstok i munden og sveske eller blomme under halen (Jylland; 27).

Undertiden bagtes, især til børnene, en æblekage ☿: æbler omgivet med en skal af rugmelsdej; et helt øble bagt ind i sigtemelsdej kaldes en vakand (ØJylland; 28) eller kykker (Marstal; 29). På Samsø er dejen belagt med flækede æbler og spises med smør til (30); æblekagen er nu en dessert af æblemos lagvis med rasp o.lign. og flødeskum over. Æbleboller bages af afskårne æblestykker eller et helt, uskrællet øble



Børn kaster æbler ind til svine. Maleri af Lorenz Frølich.

i sammenrullet dej (Falster; Pjedstrupegnen o. 1890), knopkager er æbler bagt ind i nævestore bygbrød (Hedensted) (30). Æbleskiver indeholdt oprindelig indbagte æblestykker (31). Slibestensæblet fra Fejø er o. 1910 meget efterspurgt af hovedstadens konditorer (32).

Sirup blev indkogt af most af søde »sirupsæbler« (NFyn; 19); man har også syltet æbler, æblesaften kunne anvendes til fremstilling af brændevin (33).

Æblemost stødes navnlig på Fyn, den kan »ligesom vin eller mjød snart gøre én drukken« (1648; 3), jf. s. 112. Mosten giver en velsmagede suppe og bruges til at dyppe grød i (1794; 34); når mosten om vinteren har fået frost og blir klar, bruger man den til at dyppe grød i og til bygsuppe, ved bryllupper i stedet for øl (NFyn 1806; 35). Man knuser nedfaldsæblerne

i et trug, ofte en udhulet træstamme, med en moststøder = tung klods med stage; kørerne får presseresterne (36). Der fremstilles store mængder æblemost, og »når den var god, var det en meget kærkommen drik, som også blev budt fremmede« (Als; 37). Tilsat lidt pærer får man den fineste most; et varmt vandudtræk af gemmemost-masken drikkes om morgen til fedtebrød eller øllebrød (38); ellers får man mosten navnlig til grød eller drikker den i stedet for øl (39). Efterhånden kom mosterier, der rev æblerne itu på maskine, og mostpresser; i nutiden fremstilles æblemost industrielt og er en stor salgsvarer; hjemmeforbruget er (1971) 13–15 millioner liter presset af ca. 20 mill. kg æbler.

Voksne smager som regel kun én gang på skovves og hegns *vildæbler*, de er hvinende sure,



Kone sælger æbler til børn. Maleri af H. Siegumfeldt, 1856.

men børn spiser dem undertiden, i MSjælland er de endog en lækkerbisen for dem, tørres i bageovnen og gemmes til vinteren (1770; 40); man kan til nød spise vildæblerne, når de har fået frost (Sønderjylland, ØJylland; 41). I Himmerland o. 1880 tager man dem med hjem til syltning (42); de krydrer svinefedt (SVJylland; 43), kommer i gåsefinker (Stevns; 44) og blodpølser (ØJylland; 45), men bliver ellers mest benyttet til en fin gelé, evt. blandet med rønnebær (46): Blot en håndfuld af de bittersøde »skovkrabber« og naturens dybe vildsmag trænger igennem den tamme gelé, presset af havens forædlede frugter *Hans Hartvig Seedorff* (47). – Af vilde æbler presses en »cidereddike« (1666; 48).

Vildæbler samt havens små, nedfaldne og dårligt smagende æbler blev samlet til svinefoder

(49); om efteråret kogte man hele bryggerskedefulde nedfaldsæbler til svinene, men det kneb efterhånden med at få dem til at æde dem (Horns herred o. 1820–40; 50), kør malkede godt efter dette foder (Tåsinge; 51), de fik også masken fra mostpresningen.  
Se desuden Frugtræer bd. 4.

LITTERATUR: (1) 348b 29; (2) 1004 66f jf. 71; (3) 697 1648,81; (4) 996 22,1937,32; (5) 24b 18; (6) 760 170f, 229,279; (7) 488 9, 272; (8) 228e 1,413; 488f 4, 6, 8 og 488g 4,3,64; (9) 488f 3, 100; (10) 903 55,176; (11) 250d 134f, 137 (Angel); 944b 117f; 760 279,453; (12) 865 159; (13) 57b 2,1806,812; 875 1928,43; (14) 634 12144 (o. 1900); (15) 538 1865, 389; (16) 660b 213; (17) 418 49; (18) 699 69; (19) 760 170f, 185f, 243; (20) 583 3,225; (21) 57b 2, 675; (22) 884 2. rk. 1929,136; (23) 549 63 jf. 71; (24)

1008 14, 1926, 102; (25) 760 236; 549 63,71; 865 115; (26) 385 10,64; (27) 228b 2. udg. 1899,6; (28) 228e 3,1137; 297a 83,115; (29) 477 33; (30) 328g 171; (31) 228e 3,1137; (32) 583 2, 122; (33) 194 3,1790, 191; 398 1806,480 og 1821,550; (34) 194 4,155 jf. 137ff (fremstilling); 865 53 (Falst.); (35) 57b 1, 256,324; (36) 57b 1,1806,303; 760 187-89; 161 1906/46:715 (37) 944b 66-68,114; (38) 865 53f; 760 189; (39) 760 452; 339 125 jf. 223 (Tåsinge); (40) 850 2, 16 jf. 249 1,1899-1902,187; (41) 634 19701,19188, 15446; (42) 634 12040; (43) 634 12857 (o. 1890); (44) 699 54 jf. 58; (45) 159 1932,115; 806j 69; (46) 634 12054 (Vends.); 950 168; (47) 821j 38; (48) 445 1828,1,15; (49) 194 3,1790,191; 398 1806,480; 308b 117 (Falst.); 634 12129 (Rold skov), 12144 (Mors); 419 625,780,816,867,412,981; (50) 250b 48; (51) 339 125.

#### ANVENDELSE AF VED OG BLADE; FARVNING

Af vild- eller skovæbletræets ved får man tøjrepæle (1798, 1809; 1), det er tjenligt til drejerarbejder, skuddene giver smukke spadserestokke (1806-21; 2); veddet bruges til »bukken«, på hvilken man kløver brænde (SFyn; 3), til skeer og væveskeder ɔ: de to stænger, hvori vævestolens slagbord hænger (ØJylland o. 1890; 4), det kan sælges til rokkedrejerne (Mors o. 1900; 5); nødden ɔ: køllen til at banke gærdestaver i med et stykke krumvokset skovæblegren (Fyn; 6). Efter 1900 er vildæbletræets ved brugt til træskruer, hjulkamme, snedker- og billedskærerarbejder (7).

Der blev skåret skeer af æbletræ (8), grene og ved er benyttet til vogne, stenslæber, stole, stavrekøller (til nedramning af gærdestaver), klipper = holder for bøjlepind i hestes fodlænke (Falster; 9).

Tørre æbleblade og -skræller er blevet brugt som teerstatning (10), således under 2. verdenskrig, hvor man også drak æblemost tilsat kogende vand (11). De tørrede blade kan ryges og blev under begge verdenskrige anvendt som tobakserstatning (12), evt. blandet med tobak eller overhældt med tobakssauce og derefter tørret. En mand på Ålborgegnen fremstillede 1944 »tobak« af tørre æbleblade og solgte betydelige kvanta til grossister (13), nogle røgmodne æblers blomsterrest blandet i de tørrede blade (14).

Barken af skovabild kan med alun farve uld o.a. gult (1670ff; 15). Æbletræets bark giver en klar gulglinsende, bladene en gyldenbrun farve (16). Hænder farvet af valnøddeskaller gnidesrene med skiver af sure rådne æbler (1648; 17).

LITTERATUR: (1) 924 1, 138; 880 1809,4; (2) 398 1806,480 og 1821,550; (3) 1007 1896,104f; (4) 996 5,1940,30; (5) 634 12144; (6) 278 4,1931,190; (7) 622b 1916,264; 599b 2,639; 950 168; (8) 488f 3, 10; (9) 308b 109f,236,272; (10) 634 12022, 12680 (Sønderj. og NLangel. o. 1900); 712 68,71; (11) 790 1, 1941,24f; (12) 634 12206,12519 (v. Løgumkloster o. 1880), 13933 (SVJyll. o. 1900); (13) 545 20/6 1949; (14) 107; (15) 301 50f jf. 98; 696 1761,344; 451b 1798,81; 834 37 (1804); 398 1806,480 og 1821,550; (16) 525b 14; 946 14; (17) 697 81.

#### LÆGEMIDLER – MAGISKE OG RATIONELLE

Spiser man skærtorsdag et æble på fastende hjerte, får man ikke kolden = malaria (Als; 1), bliver man ikke gækket af skaden ɔ: hørte fuglens røst, før man har spist om morgen (Stevns; 2); et æble spist langfredag værner mod tandpine (Samsø) eller rygsmærter (3) og påskemorgen mod koldfeber, feber, gigt og ondt i ryggen (Fyn), sygdom resten af året (4); et overskåret æble udhulet og fyldt med brændevin skal indtages påskemorgen, så bliver man ikke syg resten af året (Lolland; 5). Æblet skal lægges under hovedpuden og spises næste morgen, så får man ikke feber det år (Lolland o. 1850; 6). Et rødt æble nydt påskemorgen gør én rødmosset (Bogø ved Falster; 7). Spist fastende påskemorgen beskytter det mod smitsom sot (8). Om påskemorgens æble digtede K. L. Kristensen (9):

I tusindår var dette folkets tro · om æblet, i hvis saft hin kraft skal bo, · som ungdom skænker mennesker og guder alt, som skal gro · . Hvor sådøt da smager denne sære saft · af overvintret udraebt livsenskraft · al blomstringens essens af sol og sødme, alt evigt haft.

For at få god afføring skal latinsk trylleformel skrives på æble og dette spises (begyndelsen af 1400-t; 10).

Vorte gnides stiltiende med fladen af overskåret æble og dette kastes væk eller nedgraves et afsides sted; når det rådner, forsvinder vorten, stedet må ikke opsøges igen (11). Pus fra bylder, sår etc. smøres på snitfladerne af æbles to halvdeler, de samles og kastes i rindende vand eller hænges i skorstenen (12); ligtorn gnides med æble skåret i fire stykker, der atter føjes sammen; efterhånden som frugten rådner forsvinder ligtornen (Møn; 13). Kræftsyge steder gnides med overskåret æble, som graves ned under tagdryp (14); klog mand i Tarup satte kræftknuder væk på denne måde (1950; 15).

Børn med skæver (rakitis) blev ført gennem et æbletræ med to stammer i Rørby NVSJælland

(16). Der var sat gigt hen i et stort æbletræ på Bistoftmark mod Hostrupskov SSlesvig; en mand fældede det 1909, men blev siden meget plaget af sygdommen (17). En dreng fandt et rødt æble og tog en bid, men materie fra indsatte bylder sprøjtede ud (Fredericiaegegnen; 18). Ved den hellige kilde i Vistoft ØJylland ofrede patienter et æble eller en toskilling (19).

Nogle hår fra såret sted på hest sættes i hul i æbletræ, når de rådner, heller skaden (1600-t; 20), fra hest med »opknebethed« skæres bl.a. et stykke hud af lysken, det anbringes i hul i æbletræ (21).

Om æblets magiske brug se iøvrigt nedenfor (elskovsmiddel).

Pulveriseret ematites (en ubestemmelig sten) blandes med æblemost og æggehvide til øjen-salve, der giver klart syn (o. 1300; 22).

På kræftsår lægges kogt bark taget nærmest stammen, er der maddiker i såret behandles det med barksaften blandet med kogte bønner, honning og aske af brændt linnedklud; sure æbler koges i vin til omslag på sår (begyndelsen af 1400-t; 23).

Christiern Pedersen 1533: for »hjertets beklemmelse af hede eller anden sygdom« skal lugtes til eller spises et æble (24b jf. 25b); saften af rødt æble blandes med bygmel til maveplaster for kvalme (20a), *Salvia sclarea* kogt med æble-skærler i vin drikkes mod forstoppelse (15a), mod diarré lægges kogte mosede vildæbler på mave og navle (42b), æbles halvdeler med fjernet kærnehus bindes på øre mod øresmerter, »så finder du ormen død om morgen'en« (11a); æble kogt i vand, knust og blandet med rosenolie, smøres på hæmorroider (55a).

Mod blodslot (dysenteri) spises æble stegt med voks indeni; for hoste et æble med anis og sukker (1632), omrent samme råd gives mod hovedpine (24).

Simon Paulli 1648, 81: af æbler bruger læger kun Burgsdorfæblet til at »læske hjertet og de melankolske tanker og sygdomme«. Kødet af sure æbler koges med vejbredvand og ler til en salve på pande eller ved øjenlåg »for den hidsig-hed (betændelse), som er i øjnene«; samme æblers saft blandes i salve til sprukne læber. Kvinder og lægfolk giver for hoste æbler stegt med anis-konfekt eller kandis. Kødet af stegte skovæbler blandes med aske til salve på børns skurvsår. Rådne æbler lægges på frost i hælen og på brandsår.

Sure æbler er bestanddel af et afkog til læbe-pomade (1693; 25).

Æblesirup, sort nyserod og jordarve indtaget i

drik modvirker raseri og tungsinde; skovæbler m.m. i regnvandsafkog indtages for nedfalden livmoder; æblesaft blandet med eddike gør beruset mand ædru (26).

En æblemostkur er anbefalet mod gigt (27). – For hoste spises æbler kogt ud i brændevin (NFyn; 28); til børn med hæshed gives æbler stegt i smeltet sukker (1800-t; 29). – Udhulet æble fyldes med voks, steges og spises for gul-sot (1780; 30).

Æbler ofte nydt »fremmer fordøjelsen, dæmper en skarp galde« osv. (1795; 31); mod forstop-pelse spises et æble stegt i bomolie (32) eller det, som med en kniv skrabels af mod blomsten på et skrællet æble (33); for diarré spises et æble med ske = det udskrabes (Horbelev Falster; 34), revne æbler er et meget anvendt mid-del. Æblesuppe skal være godt for mavesår (Horns herred o. 1935; 15).

Saften af stegt æble indgår i plaster mod ledde-vand (35). Rådne æbler lægges på bylder (Tå-singe; 36) og brandsår (32), kræftsår behandles med rådne æblers saft (Bornholm; 37), knuste æbler kogt i rødvin anbringes på hæmorroider (38), rådne æbler på frostskade (39).

Mod tandpine spises røde æbler (1874; 40).

Asken af stegt æble blandet med kviksølv giver en salve for lus hos kvæg (sent 1600-t; 41).

LITTERATUR: (1) 161 1906/23: 3246,3266; 944b 127; (2) 1009 7,1918,111 (også påskemorgen); (3) 830 8,1887,119,121; 488i 4, 622; (4) 488 4, 1880, 395; 161 1906/23: 904,1007,2364; 865 198; 760 435, 557; 488i 4,621f; 107 1946 (NFyn); (5) 466b 177; 549 159; 161 1906/23: 721; (6) 783b; (7) 466b 50; (8) 830 8,117; (9) 490i 49f; (10) 15 71 sml. 488i 6. 2,439 (1600-t); (11) 466b 131 (Viborgegnen); 830 4, 1885,135 og 6,69; 488i 4,610; 161 1906/23:525,1323, 1763; 546 29,1941,87 (o. 1850); (12) 488o 89; (13) 934 625 (1934); (14) 488o 84; 328f 1,212; (15) 107; (16) 161 1906/23: 305; (17) 161 1906/23:3285 (1942); (18) 488i 6,2,348 jf. 358; (19) 256 19, 22; (20) 488i 6,2,461 (1640); 83 112; (21) 83 79; (22) 343 237; (23) 15 62,80; (24) 488o 109,139,141; (25) 488o 296; (26) 488o 121,160,254f; (27) 631 25/10 1954; (28) 19 135; (29) 408 28; 186 12; (30) 43 1, 144; (31) 925 139; (32) 408 1854,14, 70; (33) 186 32; (34) 634 15416; (35) 328f 1,203; (36) 413 100; (37) 449 1939, 15; (38) 187 12; (39) 488o 130f; 186 8; 494 339 (o. 1880); (40) 82 118; (41) 83 203.

#### ELSKOVSMIDDEL

Kan man få en tyv til at spise fastende et æble påskrevet usynlig trylleformular, bekender han sin forbrydelse (1).