

# Kræge

*Prunus domestica* ssp. *Insititia*

Kræge er middelalderens blomme, før nutidens søde frugt blev drevet frem.

Af udseende ligner krægen mest en forvokset slåen, med kuglerunde frugter, der er blå og duggede som hos slåen, om end knap så sammensnerpende, som disse.

Frugterne anvendtes til most og marmelade, eller blev tørret til 'svedsker'.

Krægen var tidligere almindelig i levende hegn, men har måttet vige pladsen for mere søde slægtninge. I dag plantes kræge igen af hensyn til biodiversiteten.

Sødet og sat på vodka eller lys rom, giver Kræge en smuk og velsmagende likør.

Af pladshensyn vokset krægen ikke i Middelalderhaven, men havens folk vil gå langt for at finde et hegn, hvor der kan høstes til julens søde sager.

Som andre stenfrugter virker den friske frugt afførende, og folk med sarte maver advares mod at forspise sig. Sikrest er at indtage frugten, når den er

høstet umiddelbart før solopgang og vasket i koldt vand!

Skrifterne nævner også at visse 'lystne' kvinder har svært ved at holde sig fra de umodne frugter, hvilket kan skyldes, at de var gravide og som så mange andre kvinder gennem tiden, oplevede en uimodståelig trang til noget surt.

Krægen har været solgt fra apoteker moset med vin og tilsat kryderier, som et mildt afføringsmiddel og frugten har været brugt som tilskudsfoder til svin.

Den tørrede frugt har indgået i sødsuppe og sagosuppe i de frugtfattige årstider og har været brugt til fyld i fede fugle.

Tørrede kræger forhandles ikke mere og er fortrængt fra markedet af importerede svedsker.

Buskenes ved har gjort gavn ved fremstilling af skeer og musik instrumenter. Træets harpiks kunne bruges til klister og ved fremstilling af blæk.

Kræge vokser flere steder på Møn.