



Det tidlige forår bebudes af de hårdføre løgplanter som vintergæk og dorothealilje, der lyser hvidt mod træernes mørke bark. Den fynske maler Fritz Syberg har skildret dette sceneri i sit forårsbillede »Dorothealiljerne blomstrer«, 1926–27. Statens Museum for Kunst.

Asparges, *Asparagus officinalis*

har over jorden oprette, stærkt forgrenede grønne skud med yderst små blade, i hvis hjørner der fremkommer knipper af sorte børsteformede grene, gulgrønne blomster og ærtstore røde bær. Jordstænglens sprøde skud udgør en velkendt grønsag, der ved jordhynning oftest bleges og høstes (»stikkes«) inden skudspidsen når op i lyset.

Navnet *asparges* kendes litterært fra 1577, i ældre tid også spargen, spargel, sparres; oprindelsen ukendt (1). – *Asparges* er militærslang for ubådes periskop og 1943–45 for de »underjordiske« frihedskæmpere ☺: der skulle stikkere til at hente dem frem (2).

Dyrkes i haver og gartnerier, men forekommer også vildtvoksende i det østlige Danmark, altid nær kysten, og på mange ubeboede øer (3). Vild asparges blev på Lolland ikke regnet som »uædelig« (1767; 4). Dansk Kæmpeasparges kan være

en akklimatiseret frøformeret varietet af den vildtvoksende plante, som i 1600-t kom under kultur her i landet. 7/5 1616 giver Christian IV en lensmand på Sjælland befaling til at samle og indsaltede flest mulige af de på egnen voksende asparges, 24/3 1633 sender han svende til Holbæk for at hente asparges til udplantning i Rosenborg have (5). Ved Rødkilde på Fyn prøvede man o. 1800 at dyrke vild asparges hentet fra Skarø (6). 1896 omtales Dansk Kæmpeasparges som »nøjsommere, hårdførere og i længden mere rigtbærende [end udenlandsk]«, den har »en påfaldende stor levedygtighed« (7).

1546 skrives, at asparges »er en kostelig mad til kræsne mennesker« (8), 1629 omtales den som alm. dyrket (9). Simon Paulli skriver 1648 (10), at den »i haver ved herregårde og købstæder mange steder bliver dyrket«. Oluf Chr. Olufsen mener, at dyrkningen blev påbegyndt i slutningen af 1600-t af den hollandske gesandt v. d. Goes i hovedstanden (11).

1734 sælges planter fra en planteskole ved Nør-



Overfor: *Asparges*. (EH). Til højre: »*Aspargesmarkedet*« på Højbro Plads. Postkort, ca. 1906. Dansk Folkemindesamling.

revold, medio 1700-t er der en ret betydelig aspargesdyrkning omkring København, 1756 giver et 3600 kvadratalen stykke en indtægt af 50 dalere, 100 asparges kostede 2–5 mark (7); 1787 gives en længere anvisning på dyrkningen (12) og 1792 oplyses, at avlen på Amager er meget udvidet, thi om foråret er »asparges med røræg københavnerens livret« (13).

O. 1800 er asparges almindelig dyrket i haverne; de mindre skud bruges i kødsuppe, de større flækkes og spises som salat eller koges med smør (14). 1804 betragtede man i københavnske klubber »nydelsen af bitre asparges og halvmodne jordbær som den største af alle jordens valicer« (15), og o. 1820 er ved hovedstaden anlagt mange aspargesbede på renovation, en gartner ved Østerport har 1 td. land (16), men på Falster kendte man endnu ikke denne grønsag i bønderhaver, på Fyn først efter 1860'erne (17), derimod »er denne urt nøksom bekendt ved de velhavendes borde« (1837; 18).

De første større aspargesbede på Samsø anlagdes 1876 i Koldby, og dyrkningen har siden været et af samsingernes specialer. O. 1890 begyndte man i den udtørrede Lammefjord (17) og på sandjord ved Bøtøgård SFalster, hvor det 1896 drejede sig om ca. 10 tdr. land; »et sådant areal med asparges er i stand til at forsyne en stor del af Danmarks befolkning med denne sunde og nærende spise til en moderat pris, og derved undgås at lade mange penge gå ud af landet til vore sydligere naboer« (7). Men endnu 1905 udsatte Det kgl. Landhusholdningsselskab en præmie (500 kr.) for en populær vejledning til dyrkningen. – 1935 blev avlet 136.000 kg, men indført 600.000 kg, størstparten fra Tyskland (20), 1963 var arealet 1669 ha, erhvervsavlen androg 3.700 t, 1967 ca. 880 ha, høsten 1450 t, heraf ca. 580 t. på Vest- og SSjælland og 800 t. på Fyn, avlen i privathaver var skønsmæssigt ca. 75 t., det samlede konsum ca. 3390 t. 1967/68 blev eksporteret ca. 25 t. og importeret 1930 t. (incl. konserves).

LITTERATUR: (1) 689 1,145; (2) 85 134; 85c 2, 145; (3) 698 1648,25; 94 43,1935,81; (4) 728c 3, 250; (5) 931 3,191; 104 51; (6) 639 3,1840–41,116f; (7) 296 11,1895,87f,99 og 12,1896,147f,183; (8) 841 58; (9) 704b 16; (10) 697 25; (11) 688 2,1805,188;



(12) 579 38–41; (13) 977c 3,239; (14) 739 2,1800,456, 460; (15) 296 1915,5,19; (16) 189 4,1820,91–93; (17) 865 49; 760 280; (18) 718 106; (19) 253 1929,12f og 1930,190f; (20) 296 52,1935,541.

LÆGEMIDLER

Den rå rodsaft drikkes for blæresygdomme (o. 1300; 1).

Henrik Smid 1546ff: Skuddene kogt i vin eller med eddike og smør spises mod forstoppelse og brystonde, er urindrivende, men det »formindsker fødselens natur«, hvis asparges nydes i for store mængder; vinafkog af jordstænglerne drikkes for at åbne leveren, uddrive gulsot, det renser nyrer og blære, stiller lændepine; urt og frø kogt i vin eller vand har samme lægekræfter; for gulsot drikkes dekokt af rødderne, figen og kikerærter; vinafkog af rødderne stiller blodsot og tarmvrid; knuste rødder som omslag på smertende lemmer og nyrer; mod tandpine holdes saften i munden.

Rødder og frø renser nyrer, lever og blodårer; for tandpine skylles munden med et varmt dekokt af rødderne; gnedet med saften skal man være beskyttet mod stik af gedehamse og bier (1648; 2).

Skuddene er anført i farmakopeen 1772.

Asparges er blevet anvendt som urindrivende middel (3), mod vattersot (4), forstoppelse i milten, til at uddrive blæresten og fremme menses, »har, sparsomt nydt, en fordelagtig indflydelse på avledåden« (1837; 5), men skal spises i store mængder mod indvoldsorm (6). Roden lagt på løse tænder får dem til at falde ud (7). Spist mod gift og endnu kendt som middel mod gift og vattersot (8).

LITTERATUR: (1) 343 55,125; (2) 697 25; (3) 398 1806,327; (4) 187 4; 408 53; (5) 718 106; (6) 408 43; (7) 488o 203; (8) 328f 1,213; 599b 1,81.

Asparges har atter sine røde perler · spredt rundt omkring i danserindedragten *Hans Storm*.

LITTERATUR: 863 30.

Liljekonval, *Convallaria majalis*

er i vore løvskove en almindelig forårsplante; klasen af hvide, duftende, klokkeformede blomster bæres på spidsen af en stængel mellem (sædvanligvis) to elliptiske blade.

Liljekonval 1596ff, iøjnefaldende hvide og vel-lugtende blomster blev kaldt liljer, det ældre botaniske navn var *Lilium convallium* 'dalenes lilje'. Indgår i Liljekonvalskifte (Lillcomfall-schift) slutningen af 1700-t i Sønderborg amt, Liljekonval hedder et areal ved Næsekær i Rin-kenæs sogn. *Majmånedsblomst* 1534–1867, *majmåneds-lilje* 1563, *majlilje* o. 1700–1826, *nyse-blad* 1775–1838, se nedenfor, *klokkelilje* o. 1860, *pinseblad* Ringkøbingegnen, MJylland, se nedenfor, *bitte konval* Sønderjylland og Slesvig (1), *vårkonval* (2).

LITTERATUR: (1) 689 1,390f; (2) 283i 24; 148 6, 524 og 7,73.

LÆGEMIDLER

Henrik Smid 1546ff: destilleret vand af blomsterne drikkes mod udtæring og kraftesløshed, når man har mistet mælet; for edder, tarmvrid; styrker hjernen og hjertet, læger sindssyge. Simon Paulli 1648,74: destilleret vand af blomsterne og liljekonval-vin regnes for at være et af de bedste lægemidler mod apopleksi, epilepsi, svimmelhed »som når stuen eller jorden synes at løbe om for en«; de tørrede og knuste blomster eller rødder er et godt nysemiddel til at uddrive

»den slemme uhumskhed, som er i hjernen, og det igennem næseborene«.

27. april 1641 beordrer Christian IV alle lensmænd til »at samle så mange *Lilia convalia*, som der er at få, og en god del skovmærker« og snarest sende dem til destillation i København; 10. maj 1643 skriver han om det samme til Korfits Ulfeldt (1).

Midler for epilepsi blev indtaget i liljekonval (o. 1600; 2), tørre og pulveriserede blomster sat med rav og kommen på brændevin til badning af hovedet mod svimmelhed, apopleksi, kolik og læderede sener (begyndelsen af 1700-t; 3), en te af blomsterne drukket for svimmelhed og epilepsi (4), pæonkærner kogt i vandudtræk af blomsterne mod mareridt (5). Liljekonval-spiritus for »kolik eller [liv-]moderen« (1700-t; 6). Et udtræk har afførende virkning (7). De tørrede blomster sat på vin, som drikkes af »skrantere i alle sygdomme«; modvirker krampe og giver lind afføring (8). Blomsterne sat på brændevin til en »konvalsnap«, der blev tilskrevet særlig opkvikkende virkning (SVJylland; 9). Et brændevinsudtræk var godt for mavesvækkelse, mod fordøjelsesbesvær og kolik (10). Tørre knuste blomster indsnuses, for at nyset skal klare hjernen (8); indgik i snustobak som nysemiddel (11). – Blomster og bær er anført i farmakopeen 1772.

Man bør ikke anbringe for store buketter liljekonvaller i soveværelse, duften kan give hovedpine (7).

Lavendel og liljekonval-vand i vineddike, brændevin etc. gives hest for kuller (hjernesygdom) (12).

LITTERATUR: (1) Kancelliets Brevbøger 1640–41, 455; Chr. IV's egenh. Breve 1641–44,338 nr. 282; (2) 854 4,1936,88; (3) 488o 295; (4) 186 36; (5) 488o 158; (6) 488 9,1888,384; (7) 739 2,1800,461f; (8) 718 1838,200; (9) 854 20,1958,82; 634 11500; (10) 576 8,1800,239; (11) 689 1,391; (12) 83 34.

ANDEN ANVENDELSE

Nathuer kan gøres vellugtende med et pulver af de tørrede blomster (1648; 1). Indgik i »hovedvand« = parfume (1735; 2).

Uldtøj kan farves gult med bladene og blomsterne (3).

Om foråret blev liljekonvaller stillet i vaser og buketter heraf hængt op ved loftbjælken (Himmerland o. 1900; 4), i VJylland (bl.a. Rind) smykkede man stuen til pinsemorgen med *pinseblade* (5). Børn og koner i Hobro solgte buketter for 10–15 øre (4), daglejerkoner gik om-