



Gren af havtorn med bær og blade. (HO). Overfor: Buksbomhække på kirkegård. (HO).

Havtorn, Sandtidse, *Hippophaë rhamnoides*

En tornet busk eller et lille træ med indtil 10 meter lange omkringsøgende rødder og smalle på undersiden sølvglinsende blade; de orange-gule bær (egentlig nødder omgivet af et saftigt underbæger) sidder tæt sammen på grenene og til langt hen på vinteren. Almindelig på strand-skrænter og sandklitter i NVJylland, ØMøn, og Falster, iøvrigt sjælden.

Ørkenens cypres med sine bleggrønne blade, sine hvasse torne og sine liggule bittersure frugter *St. St. Blicher*.

Havtorn 1767ff; *sandtidse* 1796ff, efterledet beslægtet med tidsel; Tornby i Vendsyssel menes opkaldt efter de mange havtorn i klitterne (1). *Hjortetorn* 1688–1831, *krontorn* o. 1700, *vin-torn* o. 1700, bærrerne anvendt til syltetøj, måske også frugtvin; *tidse* 1767ff, *sandtorn* 1774ff, *sø-torn* 1776–77, *foldtorn* Jylland 1794–o. 1870 vel anvendt til folde = indhegninger; *galbær* og *gal-tebær* Jylland 1794ff nedsættende om frugten, sml. galdebær s. 253, måske brugt som svinefo-der; *pigtorn* 1795ff, Jylland 1796ff, *hvidtjørn*

Thy 1802 måske omtydet af *vildtorn*, -*tjørn* Fur; *sandtidse* 1822ff, *strandtidse* 1842; Falster, Stevns, *klittjørn* 1863ff, *havtidse* 1888ff, *klinte-torn* Falster, *klintepil* 1908ff, Møn, *strandpil* eller blot *pil* Møn, Falster, *sølvpil* Falster, *sølv-blad* 1926, *ørkenbusk* 1928; *tyrsved* Fur skal skyldes, at planten var helliget guden Tyr (?); *svirk* Falster har uvis oprindelse. (2).

LITTERATUR: (1) 930 2,44; (2) 689 1,718–20 og 3,822.

PLANTNING, ANVENDELSE

Danske Lov 1683 forbyder ødelæggelsen af bl.a. havtornkrat ved Jyllands vestkyst, hvis rødder værnede mod sandflugt, sml. marehalm og hjælme bd. 1; siden blev havtornen ofte anbefalet hertil og plantet på klitterne (1), 1793 lod Det kgl. Landhusholdningsselskab sende 800 planter fra Møns Klint til digerne ved Nebbelunde på Lolland (2); tornene afholdt kvæg fra at afgnave græsset over flyvesand (3).

Plantes som prydbusk (1837ff; 4) og fasanskjul, da hønsefugle holder meget af bærrerne. Den anvendes til havehække, men vil ikke trives overalt (1796; 5) og hegn for kreaturer; »af alle

Danmarks vildtvoksende planter kender jeg ingen, der synes mig at fortjene mere opmærksomhed som hegnplante end tidsen« (Chr. Olufsen 1804; 6).

Lønne sogns beboere henter størsteparten af ildebrændselet fra klitbevoksningen med havtorn og bidrager således til sandflugten (1687; 7). Risene bliver i Jylland navnlig benyttet til fying i bageovne (8).

Nogle steder i NVJylland koger man grød af bærrerne (9); børnene spiser store portioner *galtbær* på stedet eller hjemme, efter at de er sprøjtet i mælk med sirup (Harboøre o. 1870; 10). Efter frost skal bærrerne smage som abrikoser; der koges saft, marmelade og syltetøj af dem (11) – foruden A-vitamin indeholder de blandt danske frugter den største mængde C-vitamin; ses undertiden på torve i København og provinsen (12).

Bærrerne farver gult (13). Man kan fordrive vorter med deres saft, men det skal ske stiltiende og hemmeligt (Vendsyssel; 14).

Kviste med bær bruges som borddekoration og

i gulvvaser; fra ØMøn køres store mængder til gade- og butikssalg i hovedstaden.

Et meget stort eksemplar ved Langesø Fyn var 1916 8 meter højt, stammens omfang 70 cm og kronen 7 m bred (15).

LITTERATUR: (1) 950 191; 689 1,718; 969c 33f, 969 17f; (2) 194 4,1794,XXX; (3) 398 1806,880; (4) 398 1837,308; (5) 739 1,650; 398 1806,880; (6) 675 4, 236 jf. 622b 246(1916); (7) 257 1903,83f; (8) 930 2, 44; 903 85 (o. 1870); (9) 379 1955,325; 634 15149 (Klim s. o. 1900); (10) 903 21,121; (11) 304 171f; 455 15/8 og 15/11 1951; (12) 939 nr. 32,1948; 296 79,1963,379f; (13) 576 4,1799,399; (14) 161 1906/23: 1275; (15) 622b 246.

Pebertræ, *Daphne mezereum*

Lav busk (sjældent et meget lille træ) med lancetformede blade og tidligt om foråret før løvspringet dækket af talrige rosenrøde, vellugtende blomster; skarlagenrøde, giftige bær. Prydbusk i mange haver fra gammel tid (1) og derfra for-

Pebertræet har navn efter de giftige frugters brændende smag. (ES).

