

Multebær, *Rubus chamaemorus*

er en ganske lav urteagtig plante med nyrefor- mede, femlappede blade, enlige hvide blomster og store røde, tilsidst orange-gule bær. Vokser hos os kun i det nordligste Jyllands og Nord- sjællands tørvemoser og er dér sjælden, men hyppig i det nordlige Skandinavien.

Multebær o. 1640ff til svensk multna 'smelte, opløse' og norsk molten 'blød, mør' (om den fuldmodne frugt); *hjørtlinger* o. 1700, *hjørtin- ger*, *hjøvtinger* o. lign. Jylland 1806ff, *hjørtbær* Vendsyssel, mest om halvmodne bær, fra norsk ord med betydningsen hård og knudret (bark); *myrbær* o. 1700–1859 (myr = mose), *skvattin- ger* Jylland 1806–21, *svattinger* NJylland o. 1870ff om fuldmodne bær, til svatte = sjaske, spille i små mængder (1).

Bærrene bliver i 1600-t (og senere) indført fra Norge i hele skibslaster; »det er den jævne mand såre vel kendt, at frugten årligt indføres til os i stor mængde fra den vidt berømte og fornemme købstad Bergen og andre steder i Norge ... og man spiser og bruger dem til maden« i stedet for kirsebærmós eller ribssaft (1648; 2), sml. s. 255. Christian IV prøvede at dyrke planten i sin have i København (3). De spises rå og syltes, af saften fremstilles vin (4). Planten har formentlig altid været sjælden i NØSjællands moser, men bærrene blev dog o. 1810 samlet til syltning på flere gårde ved Gur- re sø (5), også i Himmerland plukkede man o. 1890 betydelige mængder til syltning (6). Næst efter kokleare er bærsaften det bedste skørbugsmiddel (1648; 7). Frugten anføres i farmakopeen 1772.

LITTERATUR: (1) 689 2, 474f; (2) 697 339; (3) 445 1827.2, 233; (4) 398 1806, 493; (5) 352 6, 1840, 251; (6) 634 12173; (7) 697 208,339f jf. 398 1806, 493.

Hindbær, *Rubus idaeus*

Stænglerne er besat med talrige små torne og børster, bladene har på undersiden en sølvhvid filt; det røde »bær« løsner sig som modent fra den tapformede frugtbund. Alm. i skove, krat og hegn; forædlede sorter i haver og plantager.

Hindbær 1608ff (hindebær), *hin* o. 1700, *himbær* 1769ff, Lolland, Falster, Møn; den græske ord- »rod« kem 'hvælvet, dækkende' har antagelig udviklet sig til hind eller him med samme betydning (jf. dansk himmel), hindbær altså =

hvælvet bær; indgår i stednavnene Hindbærhave 1704– begynd. af 1800-t, Hindbærdrav 1770–91, begge Sønderjylland. *Uldbær*, *-ris*, *-busk* NJyl- land, Vendsyssel (nu ikke meget brugt) måske fordi frugten har »hår« (støvfangene) mellem småfrugterne og bladundersiden er filtet (1). En slags store hindbær kaldes »hestemuler« (St. Jørgensbjerg i Roskilde o. 1890; 2). – *Hindbær* er slang for kvindens brystvorter (3).

LITTERATUR: (1) 689 2, 478–80; 634 12773 (Him- merl.); 148 6, 58, 108; (2) 1012 1954, 15; (3) 85 61.

DYRKNING; BÆRPLUKNING

Frugterne af vild hindbær må være spist (vel særlig af børn) siden oldtiden, i Danmark dyr- kes planten fra middelalderen; talrige hindbær- sten er fundet i jordlag fra forsvundet landsby (1100–1400-t) i SSjælland (1), men helt frem til o. 1850 henter man størsteparten af disse bær i skove og hegn. 1648 oplyses, at hindbær ofte føres fra naturen til haverne, men i for- nemme haver vil man helst have dem med hvide (gule?) frugter (2). 1802 findes hindbær i haver på Læsø (3), anvisning til dyrkningen gives bl.a. 1809 (4); på NFyn kommer planten ikke i kultur før 1860'erne (5), i Hads herred er den sjældent dyrket endnu i 1890'erne (6). Brænderupegnen på Fyn var og er midtpunktet for hindbæravlen, her har næsten hver gård og hus et større eller mindre stykke med hindbær (7). Erhvervsfrugtavlens areal var 1929 310 ha (8), 1963 118 ha, høsten ca. 500 t. 1967 hhv. 230 ha og 735 t (salgsverdi 3 mill. kr.); privat- haver skønsmæssigt 720 t, det samlede konsum ca. 1.475 t.

August 1784 må Mullerups hovbønder (Fyn) et par dage plukke hver en pot hindbær til fru- en på herregården (9). Et århundrede senere sam- les bærrene af isvske småkårsfolk til salg i køb- stæderne, hos høkere, byfolk eller på torvet; statsskovene begynder o. 1880 at udstede pluk- kekort (10). Under 1. verdenskrig blev plukket hele spånkurvfulde til eget forbrug og salg, såvel lovligt som illegalt, det var ofte forbudt af sko- vens eier eller opsynsmand, men fristelsen for stor, desuden var de vilde hindbær sødere og mere aromatiske end dyrkede, derfor let sælge- lige til højere priser; plukningen kostede blot arbejdet og kunne gøres af børn (11), der til sig selv trøstede bærrene på et strå (NFyn; 5). Når børnene går hjemmefra, advarer de ældre kam- merater: Pas på ellepigerne, de kommer efter jer! (ØJylland; 12). Bærrene smager ækelt, hvis »Grete har været der« (VLolland o. 1945) (12b),



Amagerkoner bringer bær til torvs. Tegning af F. Lund i Folkekalender for Danmark, 1861.

sml. s. 156. – Hindbærrene modnes samtidig med rugen (Stevns; 13).

LITTERATUR: (1) 950 169; 495 4, 663; (2) 697 338; (3) 73 130; (4) 880 1809,125f; (5) 760 280,380; (6) 1014 32,1939,46; (7) 142 206 (1925); (8) 296 47, 1931,451; (9) 571 1790, 290; (10) 634 13408 og 16647 (Sønderj. o. 1880), 12129 (Himmerl. o. 1900); (11) 634 19701 (Rold skov); (12) 996 1954,103; (12b) 243 13. hft., 1967, 160; (13) 699b 49.

ANVENDELSE AF BÆR OG BLADE

Hindbær syltes, anvendes til vin, saft og »hindbæreddike« (1806ff; 1); de vilde hindbær benyttes mest til saft – »man sagde altid, at man kunne smage skoven, når der om vinteren blev spist rødgrød af hindbærsaft« (Vendsyssel o. 1890; 2).

Det er nu en af de vigtigste havebærfrugter, som sælges til konditorer, likør- og konservesfabrikker og anvendes privat til marmelade, syltetøj og saft; hindbærvand (destillat af knuste bær) bruges i likører, og hindbæreddike til læskedrikke (3).

Simon Paulli 1648, 338f: en hindbærkrydret vin gør lystig og glad, styrker hjertet, modvirker gift; drikkes den om aftenen, kommer man om morgenen til at svede »og bevares således for mange sygdomme«; for store portioner virker

dog berusende. På apotekerne tilberedes en hindbærsirup og en endnu bedre hindbæressens. Destilleret vand af bærrerne stiller koldfeber (malaria). Svamp vædet med hindbæreddike er meget nyttig at lugte til i pesttider.

Frugten anføres i farmakopeen 1772; de tørrede blade sælges på nogle apoteker, bærrerne er bestanddel af middel mod blæresten (1700-t) og røgelse for tandpine (4). Hindbærsuppe indgives mod »forkølelsens gigt« (5). Bærrerne køler og er mildt afførende (1806ff; 6), de kan spises for bændelorm (7). Bladene indgik i klog mands råd for sukkersyge (8). På NFyn samlede børn hindbær til apotekerne (9).

Bladene kan bruges som teerstatning (10). Man har på heden ved He lavet simple staldkoste af risene (o. 1860; 11). Drengene bruger ofte de rette årsskud som flitsbuepile; børn tørrer næsen med bladene, den filtede underside »tager bedre ved« end oversiden (12).

LITTERATUR: (1) 698 1806,490 og 1821,560; (2) 634 12054; (3) 599b 1, 478; (4) 488o 37,272; (5) 328/ 1,205,213; (6) 398 1806,490; 32 1856,52; (7) 408 1854,44; (8) 455 19/3 1960; (9) 760 280; (10) 712 70f; (11) 342 44,1950,58; (12) 730d 17f.

PROSA OG POESI

I krattet duftede hindbær med en ny finere sødme end nogen skov før havde kendt, den nordiske sommers dulgte og rige inderlighed (a); (bærrerne), de har gemt denne soledet stund i deres aroma, sommerens sjæl (b) *Johannes V. Jensen* (1). Skovhindbærret ... dets smil er varmt og roligt, dets kys er fuldt af sødme og dvælende. *Kaj Munk* (2).

Dine søde hindbærlæber, · din kolde blæstkind mod min *Frank Jæger* (3). Tag et regnjejrssødet hindbær, · bryd dets smalle stængelbånd. · Som en kattepote rør' det · i sin kærlighed din hånd *Mogens Garde* (4).

LITTERATUR: (1) a 433d 277; b 433s 92; (2) 616d 19; (3) 456 184; (4) 294b 52.

Brombær, *Rubus fruticosus*

De nedliggende eller bukrummede grene er besat med talrige store og små barktorne, blomsterne hvide eller blegrøde, de velsmagende »bær« glinsende sorte. Alm. på gærder, i skove og krat.

Brombær o. 1450ff, også *brambær* (1529 *brem-leris*, 1533 *brymleber*, 1561 *brembær*, 1618