

nævnte topskive mellem bægerbladene; *åbenars* (= *røv*) 1692ff, SSlesvig, Sønderjylland, Ærø (her *offenasser*), Langeland, Falster; *åbenrøv* 1694ff, Sønderjylland, SFyn, Langeland, NSjælland, *abears* o. 1700, *blommenosse(r)* Ærø (efterledet sigter til frugtens store sten), *præsterøv* MFyn, *røvpisser* Langeland, *fissepære* (=vulva-) ved Fredensborg.

LITTERATUR: 689 2, 70f.

Mispelen omtales i Danmark første gang 1619 (1), o. 1650 dyrkes den kun »i fornemme haver«, frugten »bliver en tidlang gemt og forvaret i et skab eller andre sådanne steder; at den ... kan blive moden og mild, thi ellers er den ikke tjenlig til at spise«; man ser hos os sjældent denne frugt sat på bordet efter måltidet »som en konfekt« (2).

Frugten kan spises mod diarré, dysenteri, blodspytning og for kraftig menstruation (1648; 2), frugt og kærner er anført i farmakopeen 1772; knust og anbragt på sår stiller den blødning (1868; 3). – Inderbarken nævnes blandt midler for hestens negl i øjet (keratitis), frugten mod dens utrivelighed (4).

Nogle anser denne frugt for en delikatess, men den må efter plukningen ligge i lang tid. Mispel kan podes på æble, pære, kvæde og hvidtjørn (1806; 5). I rå tilstand er frugten uspiselig: Når den rådner, din frugt, da roser man først, og så sildigt - roser misundelig tid ofte den ædleste frugt *J. H. Smidth* 1823 (6); den bruges i enkelte husholdninger til syltning, marmelade m.m. Veddet skal kunne bruges som pæretreets, blade og grene er anvendt til garvning (1806; 5); veddet benyttes af møllebyggere, snedkere og drejere, det giver gode trækul (1906; 7).

En mispel på græsplænen ved Nykirke præstegård i Angel må ikke kappes eller ryddes, sker det, skal en af gårdens beboere dø (8).

LITTERATUR: (1) 704b 9; (2) 697 294 jf. 81 1647, 56; (3) 187 10; (4) 83 27,77; (5) 398 1806,478; (6) 842 183; (7) 597 101f; (8) 161 1906/23:3303 (1937).

## Kvæde, *Cydonia oblonga*

Busk eller lille træ med ægformede blade, hvis underside ligesom grene, blomsterbægre og frugter er hvidfildede; store hvide til lysrosa blomster og gyldentgule æble- eller pærelignende frugter med ejendommelig stærk lugt og smag.

Hjemlande: Transkaukasien, Iran og Turkestan. Dyrkes hist og her i Danmark som pryd- og frugtplante, gerne podet på tjørn eller røn, anvendes også til grundstamme for pærepodning. *Kvæde* o. 1450ff, navnets oprindelse er usikker; *kvædeæble* 1563–1696, *kvitte* 1596, 1678 fra tysk *quitte* = kvæde; *kvædeabild* o. 1700–1806, *kvittetræ* o. 1870 (1).

Det første sikre vidnesbyrd om kvædens dyrkning her i landet er en bestilling 1569 af 20 eksemplarer til haven ved Skanderborg slot; 1574 omtales syltede kvæder, 1618 findes kvæder i Rosenborg have (2), 1648 dyrkes planten »i fornemme haver i købstæderne eller landsbyerne« (3); o. 1800 formeres æbler på kvædestammer (4).

LITTERATUR: (1) 689 1,452f; (2) 704b 7, 9; (3) 697 82; (4) 675 1,1797,284f.

### FRUGTENS ANVENDELSE

Stegesaft af gås fyldt med ål og kvæder dryppes i døvt øre, småtskårne kvæder lægges på syge fødder (1400-t; 1).

Christiern Pedersen 1533: stegte kvæder spises med honning eller sukker for maveonde (33a), bruges knust og stegt eller kogt i vin eller øl til appetitvækkende drik (34b), stegte eller i vin kogte kvæder er urindrivende (59a); kvæde spises mod vattersot (36a) og for voldsom menstruation, kvinden kan også drikke vin-, eddike- eller ølafkog af barken (67a-b).

Henrik Smid 1546ff (2): en latværg af frugterne er god mod fordøjelsesbesvær og vækker appetitten, »varmer den kolde mave, stiller kvalme eller opkastning, også diarré og dysenteri«, sirup af frugten »styrker maven, giver lyst til maden, fordøjer ... vel, varmer leveren og de indvortes lemmer, stiller kvalme, opstød« og diarré, især når vand tilsættes, hvori gløden-de stål blev slukket; olieudtræk af frugten stiller diarré, er god til »de hvide årer« og mod for megen sved.

Simon Paulli 1648, 82: den syltede frugt stiller dysenteri og diarré. Afkog af frugten tilsat kandis »stiller de skarpe, salte og tynde vædsker, som falder fra hovedet ned på brystet« (snue?), samme dekokt er godt til omslag på nedfalden livmoder og endetarm. Nogle læger råder barselkvinder til at spise kvæder, så »de derved kan få et kønt, dejligt og yndigt foster«.

Af kærnerne tilbereder apotekeren med rosen-, vejbred- eller åkandevand (destillat) en slim til salve eller omslag på betændte og forbrændte



Blomstrende kvæde. (EH).

øjne samt læbesprækker; »når kvindfolk har rejst den ganske dag i solskin eller har haft at bestille i urtehaber, og deres ansigt blev forbrændt af solen, plejer de også at bruge denne slim til at fordrive det solbrændte med«. Kvædeolie gnides på maven for opkastning.

Efter måltider bør man drikke kvædesaft, så »farer dampen ikke op i hovedet«; som modgift kan drikkes kærneslimen i mælk (1600-t; 3).

Farmakopeen 1772 anfører frugt og kærner. Frugtsaften indgår i salve til lindring af spædbørns tandfrembrud (4). Svage, røde og rindende øjne bades med dekokt af de tørrede skudspidser og blade (1891; 5) eller pålægges en gelé af de knuste kærner opblødt i vand (1852; 6).

Knuste kærner indgives køer mod diarré (1757; 7). For at koen ikke skal abortere efter voldsomt stød indgives vandudtræk af kvæde, fennikelfrø og kommen; får den det efter kælvingen, maler den god mælk (1600-t; 8).

Et klæbrigt vandudtræk af »kvidderkorn« købt på apoteket bruges af kvinder til at sætte frisuren med (Køgeegnen; 9). Kærneslimen anvendes nu til appretur, i kosmetik og medicinen som mucilago (10).

Frugten kan spises i kogt tilstand, serveret med flødeskum (11), den anvendes til syltetøj, gelé, marmelade og »kvædebrød«, marmeladen som fyld i kager, den kan erstatte rosiner og sætte smag på andre marmelader og frugtsupper, af frugten udtrækkes et ekstrakt til krydring af konfekt, likører m.m.; skræl og kærnehus kan bruges som teerstatning (12).

LITTERATUR: (1) 348b 30f; (2) 841 1577 106,123, 129; (3) 1004 2. udg. 216; 89 71f (1688); (4) 82 25; (5) 409 nr. 49, 1891; (6) 282 9f; (7) 677 1757 690; (8) 178 1935,34; 83 253,261; (9) 934 221; (10) 599b 2,42; (11) 23b 135 (12) 480 26f (o. 1918); 304 178.

#### POESI OG PROSA

Se kvædetræets blomster! De er søde. · De sidder overalt som lok ved lok. · Enkle, det er de. Farverne er bløde, · · Jeg glæder mig til kvæder har forgyldt det · og vi har fået frost – og de er syltet *Hakon Holm* (1); Kvæderne, der er så bløde i skindet som en hestemule *Knud Hee Andersen* (2).

LITTERATUR: (1) 392b 48; (2) 23b 135.