

Mælde, *Atriplex*

minder en hel del om gåsefod, men har særskilte han- og hun-blomster og to store forblade om frugterne.

Mælde o. 1300ff beslægtet med mel (= blærehårene, s. 159).

SVINE-MÆLDE, *Atriplex patula*, er alm. på dyrket jord og strandbredder, var forhen et besværligt ukrudt i roe- og kartoffelmarker; navnet betegner noget nedsættende i forhold til HAVE-MÆLDE, *Atriplex hortensis*, men planten er også anvendt som svinefoder; *svinekål* 1795, Ø og SSjælland, *svinemel* Sjælland, *svinespinat* ØSjælland, *svineurt* SØSjælland, *svinedild* Als, Langeland, MSjælland; *melurt* Fyn, NSjælland, *gråmælde* Lolland, *trolldurt* Thy.

LITTERATUR: 689 1,160,162f.

STRAND-MÆLDE, *Atriplex litoralis*, med de smalle blade grå af det melede overtræk, og spydbladet mælde, *Atriplex hastata*, er begge meget alm. på strandbredder; have-mælde træffes undertiden forvildet.

NÆRINGSMIDDEL, FODER

Have-mælden bliver fra gammel tid dyrket som køkkenurt og indførtes måske af abbed Vilhelm efter 1165 (1). Henrik Smid oplyser 1546, at man kender tre slags: den grønne, røde og sorte, og at de alle bruges både til mad og lægedom; J. L. Mansa 1787 kender sorterne gul, grøn og rød (2). Den mælde, som Simon Paulli omtaler 1648, er ikke vildtvoksende, men kommer frem i haver, hvor man tidligere såede eller plantede den (3). O. 1800 findes mælden i enkelte køkkenhaver og bruges som spinat, bladene nedlægges i eddike som salat (4), men den »er nu tilsidesat og fortjener ikke at optages igen«, flere afarter dyrkes som prydblade (1805; 5). Have-mælden anføres stadig i frøkataloger.

Blade af svine-mælden bliver endnu o. 1900 samlet i Slesvig og Sønderjylland, rensat, vrikket (hakked) og spist som langkål, evt. blandet med grønkål eller roeblade. Det var kvindernes arbejde at hente dem i marken (6). Svine-mælden tilberedt som salat, evt. med skræppeblade, er appetitvækkende og stimulerer fordøjelsen (7). Småkårsfolk og deres børn samler langs stranden store mængder svinemælder til svinene, det er deres eneste føde (Vejrø, Fejø, NVFyn; 8). På Rømø og det sydvestlige Sønderjylland bliver mælder tillige med ukrudtsfrø blandet i svinefoderet (9), se iøvrigt Gåsefod s. 159.

LITTERATUR: (1) 811 1,576; (2) 579 23; (3) 697 174; (4) 739 2,1800,236,240; 398 1806,242 og 1837, 151; (5) 688 2,161; (6) 634 12022,13473/5,13921/1; (7) 712 35; (8) 634 12036,12162; 107 1947; (9) 634 12951 (o. 1880), 15446.

LÆGEMIDLER

Harpestræng o. 1300: mælde (eller gåsefod?) løsnar forstoppelse, urten eller saften lægges som omslag på mange slags hårde negle; god for helvedsild (hudsygdom); knuses med salpeter eller soda, honning og eddike til omslag på smertende fødder, knuste frø indtages med vin mod gulsot (1).

Henrik Smid 1546ff: mod forstoppelse spises mælder kogt som kål; knuste frø drikkes med honningvand mod gulsot; nogle kvinder bruger røde mælder for blodsot; grønne knuste eller kogte mælder anvendes som omslag på knuder bag ørerne.

Simon Paulli 1648,175: anvendes ofte i stedet for katost (s. 337) til klyster og kølende fodbad, så patient med smerter af koldsyge (malaria) kan falde i søvn.

Mælder er blevet spist for skørbug (2).

Frøene af »blodurt«, en rød-bladet varietet af have-mælde, gives mod kvægets blodpis; Valborgs aften 30/4 skal køerne have mælder, hvidløg og honning, de er da sikret mod uheld (1743; 3).

LITTERATUR: (1) 343 76f jf. 348b 37,48,77 (o. 1450); (2) 739 2,1800,240; (3) 83 174,217.

Strand-mælde farver uldtøj lyst olivengrønt (1). I samme havebed sår man to slags have-mælder, en lysegrøn og en med mørkerøde blade (1840; 2).

LITTERATUR: (1) 739 2,1800,243; (2) 638 3,1840-41,71.



Mælde.
Simon Paulli:
Flora Danica,
1648.