

- Skensvedpæren se nr. 21 og 39  
 Skovpære, se nr. 35  
 105 *Skrosøpære* Bornholm (449 1938,44)  
 106 *Skåningerne* (skånijna) Bornholm (449 1938,44)  
 107 *Slibestenspære* optegnet i Åsum NFyn (934), modertræet stod vel ved en slibesten  
 108 *Smedepære* S og ØFyn (419)  
*Smørpære* (1769ff) = \*Beurre blanc  
 109 *Småenspære* Lyø (1930) med meget små frugter  
 110 *Snerpære* Fyn; Falster: snerpede munden sammen, men var god til most (419)  
 111 *Sommerpære* (697 1648,116), se nr. 54  
 112 *Sortsøpære* ved Stubbekøbing (583 2,264)  
 113 *Spækpære* (1795ff), på Viborgeggen: *Gronenberger* (142 19,351,358)  
 114 *Stegepære* (579 1787,86f)  
 115 *Stenbækpære* byen ved Brabrand (583 3, 338)  
 116 *Stenpære*, frugten meget hård (1648ff; Bornholm 1908, SFyn 1929, Lyø 1930), måske identisk med nr. 13; sorten næppe dansk  
 117 *Stensballegårdspære* gården ved Horsens 1790–1800, forhen Napoleon, der nu betegner en udenlandsk sort (583 2,265)  
 118 *Strandfoged Bachs Pære*, dyrket på Thyholm (142 323)  
 Strudspære, se nr. 67  
 119 *Sukatpære* SFyn (419)  
 120 *Sukkerpære* (697 1648,116; 308b 52f), sorten næppe dansk  
 121 *Svanekepære* Bornholm (583 2,268) (583 2,270)  
 122 *Svindingepære* S. mark s.f. Nyborg o. 1880  
 123 *Svinepære* Fyn, Lyø, ikke velsmagende (280 11/3 1945)  
 Sylskafter = \*Alm. Figenpære  
 124 *Søsterpære* dyrket på Sorøegnen (142 127)  
 125 *Tappepære* (579 1787,86f)  
 126 *Tobakspære* Bornholm 1856ff (449 1933, 17)  
 Tornpære, se nr. 62  
 Trykhals, -pære Bornholm o. 1700 (tråkhals), Fyn og Lyø (278 1939,23; 277 1,1939–41,150), Falster (308b 52f) = \*Rietpære (689 2,394), gav trykken i maven  
 127 (*De*) *tykmavede* NVFyn, lignede en kort elektrisk pære (419)  
 128 *Vandpære*, meget saftig, kendt i Tåning ØJylland slutningen af 1800-t (996 1,1936,125)  
 129 *Venuspære* (1828, se nr. 8)  
 130 *William Christensens Pære* (64 25/10 1929)  
 131 *Zachariaspære* (676 4, 1820)

*Pæreskuder i Svendborg havn omkring år 1900. Herfra sejledes frugten til København, hvor den blev solgt direkte fra bådene. Foto: Det kgl. Bibliotek.*



Ærkehertugpære, se nr. 66

132 Øllebrødspære Turø (419)

133 Ørslevpære byen ved Vordingborg (583 3, 239)

#### ANVENDELSE I HUSHOLDNINGEN

Der kan ventes megen frugt, hvis det blæser nytårsaften, så løvet ryster, ellers må man den aften ryste træerne (1), sml. s. 104. Bartholomæusdag 24/8 blev kaldt Pære-Bertel, man kunne da spise modne pærer (2). Ved plukningen skal mindst én pære efterlades på træet, ellers bærer det ikke frugt næste år (Skælskør-egnen; 3), sml. s. 105.

Pærer bliver i 1500-t spist rå med valnødder eller hasselnødder, men også tit stegt på kakkelovns-potterne (»bradepærer«) (4). Syltede pærer omtales 1574; til syltning skal de plukkes i klart solskin ved tiltagende måne, der strøs kanel på de syltede pærer, man kan også lægge dem i vin, men det mest almindelige er at koge dem i vand og siden lægge dem ned i honning kogt med eddike og knust sennep (1577; 5). Syltning i knust sennep nævnes endnu 1899 (6). På Samsø spises flækkede pærer med smør til (7).

Konditorerne bruger helst de aromatiske Desmer- el. Kanelpærer til at bage hvid sukker-glasur på; man plejer at tørre pærer i bageovnen (1648; 8) – en metode, der blev anvendt til o. 1900, enten i ovns bund eller på udspændte snore efter bagningen, jf. s. 106, navnlig Grå- eller Ristpærer (Als o. 1850; 9), eller de blev skåret i skiver og trædet på snore hængt i det fri i solsiden under tagskægget (Falster, SSjælland; 10).

Tørrede, kogte og ituskårne pærer kom i possekagen og sødsuppen (NFyn; 11), oksekødsuppe ved barselgilder (ØLolland; 12), som »rosiner« i blodpølser (NFyn, Falster, ØLolland; 13). Pærer var ingrediens i »fedgrød«, der hørte til sulemaden, og »grofferbråe« = grønsaltet småsul med tørrede pærer, det var tidligere næstfineste suleret (efter steg); begge er nu næsten forsvundet (Falster; 14). Pærevælling er tynd byggrynsvælling kogt med mælk og tilsat kogte pærer (15). – Fattig kone holdt et stykke sukkerpære i munden (som kandis), når hun drak kaffe (NLangeland o. 1900; 16).

Frugten af vild pære har i Slesvig været meget efterspurgt til syltning (17); de kan anvendes som krydderi på syltede kogte pærer (18).

Af pærer stødes most, der er berusende som brændevin, men der drikkes kun lidt pæremost,

som er vanskeligere at få end den meget sundere og bedre æblemost (1648; 8). Fremstillingen er omtrent som nævnt s. 109; lidt pærer blandet i æblerne til most giver den bedste drik (14). Pæremost, især af Gråpærer, smager »som den ædleste vin« (NFyn; 11), den »kunne smage som den fineste søde champagne« (NFalster; 19); man laver også en champagne af pærer (20). Nogle vildpærer mellem kulturpærene gør mosten klar og holdbar (18).

Pæresaft kan benyttes som bifoder (1857; 21) og ligesom mosten indkoges til sirup (22); den bruges endvidere til fremstilling af sukker, eddike og brændevin (1790; 23) og sættes på brændevin for at give den en særlig aroma (Vinderup NJylland; 24). Pærer forarbejdes nu industrielt til konserves og frugtvin (25).

LITTERATUR: (1) 488f 4, 137; (2) 159 1932,167; 854 1941,111; (3) 250d 95; (4) 931 5, 77; (5) 841 1577,114b,115b; 704b 8; (6) 512 1899,669; (7) 328g 171; (8) 697 116; (9) 884 1929, 138; (10) 546 29, 1941,86 (ved Nyk. F. o. 1850); 1009 15,1926,41,65; (11) 760 185–88; (12) 549 119; (13) 760 145,230; 865 115,119; 549 71; (14) 865 53,158f,166; (15) 228e 2,905 (Fyn); (16) 634 12680; (17) 634 16683/14 (St. Vi); (18) 480 36; (19) 760 187f; 546 10,1922, 68; (20) 512 1897, 512; (21) 515 1,1857,144; (22) 194 4,1794,158–62; 322 6,1803, 320; 675 12, 1810,208–10; 1008 14,1926,88 (Fyn 1806); (23) 194 3, 203; 398 1806, 479; (24) 107 1950; (25) 599b 2, 306.

#### VEDETS ANVENDELSE

Veddets egner sig særlig godt til at udskære bogstavtyper, figurer etc. i (1648; 1); det anvendes af formskærere og drejere, til de smukkeste og mest holdbare møbler (1806; 2). Stammer af gamle vindfældede pæretæer solgtes til støberier, da veddet var godt til modeltræ (Bornholm; 3). På Ærø blev blokke til kattuntryk vistnok skåret af pæretæ (4). Det benyttes nu til snedker- og billedskærerarbejder, finér, som ibenholterstatning (5), under sidste verdenskrig som møbeltræ (6).

Vildpære kan bruges til levende hegn (7).

Med bladene kan farves gult (8).

LITTERATUR: (1) 697 116; (2) 398 1806, 479; (3) 449 1938,44; (4) 477 49; (5) 304 413; 599b 2,639; (6) 725 10/10 1940; (7) 194 3, 1790,203; 398 1806, 479 og 1821,548; (8) 576 4, 1799,397.

#### LÆGEMIDLER

Syltede pærer er gode for maven, men spist rå på fastende hjerte bevirker de forstoppelse og



*Pæretræets fintporede ved er velegnet til billedskærerarbejder. Foto af Chr. Meldgaard i Dansk Folkemindesamling.*

maveonde (1577; 1). Lugten af pærer giver barselvinden svær fødsel (1533; 2), sml. nedenfor. Pærer »binder«, så den, »som har sin sundhed kær, må tage sig i agt for, at han ikke til midt-dags- eller aftensmåltid lader pærer bære frem for sig til den første ret«. Rå pærer gør maven opblæst og hævet, har man anlæg for kolik, skal man altså holde sig fra dem, derfor drysser man gerne anis- eller fennikelfrø på kogte og stegte pærer; patient med sten- eller nyresmerter skal heller ikke spise denne frugt (1648; 3), det samme gælder folk med tandpine (1874; 4); man får stensmerter af at spise den kornede masse om kernehuset (København; 5). Christiern Pedersen 1533: vanddekokt af tørre-

de pærer drikkes mod blodsot = dysenteri (48b); kogte blade af pære og figen lægges på udskudt endetarm (50b), for diarré drikkes vandafkog af pærer eller træets blade eller suppe kogt på gammel høne stoppet med pærer (41b, 42a), kogte mosede pærer anvendes som varmt omslag for maveonde (33b).

Simon Paulli 1648, 116: ovntørrede pærer er gode for blodsot. Nogle læger tilråder at lade pærer og kvæder ligge i det værelse, hvor barselskvinde skal føde, selv om de ellers mener, at disse frugters lugt er meget skadelig for kvinder på det tidspunkt; plejer kvinden at abortere, bør hun i svangerskabets første og mellemste måneder have pærer og kvæder i skabene, men

ikke de sidste måneder. Kogte pæreblade lagt på vulva hindrer livmoderen i at falde ned. For hovedpine lægges en tør flækket pære bag ørerne (Falster; 6).

Stegte pærer gives mod diarré hos kvæget; træets blade indgår i råd mod hestens forstoppelse, dets knopper og kviste i middel for dens hoste, lunge- og leverlidelser, engbrystighed, kærnerne for springorm (7). Får med orm i lungerne skal have ormemel af pæretræ blandet med salt (8).

LITTERATUR: (1) 841 1577 115a; (2) 703 71a; (3) 697 116; (4) 82 118; (5) 83 46; (6) 865 192; (7) 83 57,59,62,68,128,168; (8) 178 1935,39.

#### VARSLER, OVERTRO, GÅDER OG TALEMÅDER

Blomstrer træet usædvanlig tidligt eller sent, er det et dødsvarsel (Sønderjylland; 1); træet går ud, når ejeren eller planteren dør (VLolland; 2). Drøm om pærer varsler sygdom (SFyn; 3). Gammelt pæretræ ved hus i Sønderborg var husets brandtræ (4), i stort træ på marken »Pæretæslykke« nord for Sandbjerg i Sottrup sogn var indsat brand for Sandbjerglykke smedie og det måtte derfor ikke fældes; et gammelt træ rummede Skeldegårds brand, men var ved fældningen 1942 forlængst visnet (5). Koldfeber (malaria), bylder og andre sygdomme samt ildebrand er sat i stort gammelt pæretræ ved gård i Egen (Als); tre gårde i nærheden brændte; men denne gård blev ikke antændt, og mange troede, at det skyldtes træet (6).

På en mark ved Gammelgård i Ryde sogn Lolland står (1926) et gammelt pæretræ, der ikke må fældes, sker det går godsejeren fallit (7).

En pige dansede i julen med »halmmanden«, en pyntet figur, som dræbte hende; hvor hun lå begravet, groede et pæretræ op, dets frugter var helt igennem som levret blod (Tamdrup sogn ved Horsens; 8), sml. s. 114.

I et eventyr får eller mister man horn på hovedet ved at spise pærer (9).

Der kom tre pilgrimme til et pæretræ med tre pærer, hver tog én pære og der hang dog to tilbage, hvordan gik det til? (manden hed Hver), sml. s. 117; et pæretræ bar frugt, men det var dog ikke pærer (fik kun én frugt); hvornår smager små pærer bedst? (når man ikke har store) (10).

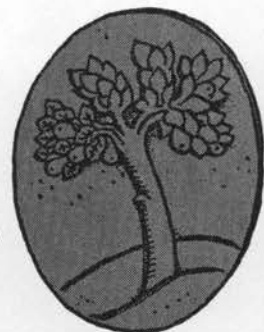
Alle Guds gaver er gode, sagde manden, han sad i pæretræet (Fjends herred; 11); han sidder som karudsen i pæretræet (ØJylland; 12); det suser i pærehaven, sagde manden, han havde



Helten i et dansk folkeeventyr i toppen af det vandrede pæretræ. Tegning af Niels Skovgaard fra Axel Olrik: Danske sagn og æventyr, 1924.

en hyld og en pil, der stod 7 mil fra hinanden (13); han giver ikke en pære bort uden at få et æble i stedet (eller vice versa) = om den nærige. – Fikst du pæren, Zakarias? = spottende tilråb med ukendt oprindelse og mening; færdig med sine pærer = man kan ikke længere klare sig, er gået fallit; den pære hænger højt = til den skuffede. Latinpære = øgenavn til latin-skoledreng (14). Sml. s. 124.

LITTERATUR: (1) 830 9,1888,234 (Vonsbæk); (2) 107 1948; (3) 310 2,1857,245; (4) 885 19,1943,59; (5) 885 23, 1947,194; (6) 944b 218; 885 19,1943,63; (7) 546 15,1927,62; 549 193; (8) 250d 108 (1890'erne); (9) 488s 3,308; (10) 488n 187f,227,233 sml. 903 302; (11) 488i 5,377; (12) 934 2055 (1929); (13) 488d 415; (14) 690 8,1159; 17, 211–17 og 27, 1145; 984 165.



Skilt på husmuren Nybrogade 4 i København afbilder det pæretræ, der indtil midten af 1800-tallet stod foran Hans Blasens øltapperi.

#### PROSA OG POESI

Pæren er ... en delikatesse, den rystes ikke ned, men plukkes med omhu. Ak, I dejlige søde pærer, ædle af form og med silkehud ... om man atter kunne tage en af jer i hånden, varsomt bryde stilken, mærke jeres tyngde, sætter tænder i, lade saften flyde *Christian Elling* (1).

Da steg i blide buer · bag plærens grønne slette · de tusind blomster-tuer, · hver blomst med violette · små støvkorn indeni; · tegn på sød melankoli ... · Nu bugner træets grene · af mer en drøm og flugt; · det strammes i hver sene · af sin fuldmodne frugt: · Se kun, hvor smukt! *Valdemar Rørdam, Gråpærer* (2).

LITTERATUR: (1) 213 111; (2) 789q 83.

#### Mispel, *Mespilus germanica*

Busk eller lille træ med lancetformede, på undersiden filtede blade, ret store grønligvide enlige blomster og gråbrune topformede frugter, der i spidsen (blomstens plads) har en åben nedsænket skive omgivet af bægerbladene.

Hjemmehørende i det sydøstlige Europa og Lilleasien, hos os plantet som pry- og frugtbusk, enkelte steder i hegn; anvendes til vildstammer for podning af frugttræer.

*Mispel* o. 1530ff efter det botaniske slægtsnavn, der har usikker betydning, fra græsk mespilon eller mespile.

*Aberøv* 1648-1715 (nu om misdannet tomat) skyldes som de øvrige tilnavne frugtens oven-

*Pæretærets hvide blomster har røde støvkapper. (EH).*

