

suppe med små byggryn og gav både smag og farve. Nu er tyttebær en dyr salgsvare, det var de ikke dengang [o. 1885]. Man sagde, at tyttebær var sunde, og selv om de havde en stærk smag, kunne mennesker, der ellers holdt diæt, tåle tyttebærssuppe og -grød« (Jensine Jensen fra Arnborg VJylland; 10).

Lidt »krøsbærsaft« skal man have selv i de fattigste hjem; afkogt eller -presset kommer den på flasker og bruges til rødgrød, sødsuppe m.m. (VJylland o. 1880; 11). Man dypper stegt kød i saften (VJylland; 12). Fattigfolk koger *krusbær* til kartoffeldyppelse (Silkeborgegnens o. 1870; 13).

Af godt modne bær har man lavet vin og brændevin (1800; 14). I Egtvedpigens kiste fra bronzealderen fandt man rester af en tyttebærvin, se pors bd. 2.

Bladene kan give en ret behagelig teerstatning (1800; 14); af blade plukket om foråret og tørret får man en velsmagende dagligdrik (Himmerland o. 1900; 15).

LITTERATUR: (1) 739 2,567; (2) 634 11500,11971, 12248,17477,19188; (3) 634 12129; (4) 634 16376; (5) 634 16683/8; (6) 634 12191,17688,18753/11,19021; (7) 634 12022; (8) 634 11500; 854 20,1958,81; (9) 812 1843,656f; (10) 634 12077; (11) 634 12023,12248, 16376; (12) 236 2/9 1950; 328e 36; (13) 328c 136; (14) 739 2,567f; (15) 634 19188.

ANDEN ANVENDELSE

Bærsaften blandet med vand og sukker giver en kølende og opkvikkende drik til feberpatienter (1). En te af friske tyttebær drikkes mod halsbetændelse, mosede bær lægges på hudlidelser, f.eks. børns »røde hunde« = rubeola (VFyn; 2). Jyske hedebonder spiser tørrede tyttebær for mavesår (3). De bær, som tæger har rørt ved, er gode for gigt (Jylland o. 1870; 4).

Tyttebær anføres i farmakopeen 1772. De spises på Grønland mod skørbug (5).

Bladene farver sort (6), bærrerne giver en rød, men ikke holdbar farve (7), sølv kogt i tyttebærssaft bliver hvidt (før 1700; 8).

Jyske hyrdebørn bruger under leg de næsten runde blade som »penge« (9).

Når rugen er moden, er tyttebærrerne det også (Lem VJylland o. 1875; 10).

LITTERATUR: (1) 739 2,1800,567; (2) 278 1939, 109; (3) 107 1948; (4) 783b; (5) 64 29/11 1957; (6) 576 4,1799,393; (7) 398 1806,376; (8) 178 1935,49; (9) 328e 188; (10) 634 16245.

Tranebær, *Oxycoccus quadripetalus*

Den spæde krybende dværgbusk med trådtynde grene har små stedsegrønne blade og rosenrøde, hjulformede, nikkende blomster på 2–3 cm lange stilke, de fire smalle kronflige er bøjet tilbage. Bærrerne spragledede, tilsidst mørkerøde. Hist og her i tørve- og hedemoser.

Tranebær strækker hals fra sænkningernes våde hundemos ... spinkel, men østerlandsk spændstig, under kækt slynget turban så stor som den allermindste nipsenål *Valdemar Rørdam* (1); mens tranebær-barnekinden, rød og trind, på mossets pude sødt er slumret ind · basuner revlingen sin negerkind *Kaj Munk* (2).

Tranebær 1686ff (tranbær) fra tysk med oprindelig betydning af »knyttet næve«; nært beslægtet med tysk dial. kran(s)beer, lærd tydet til kranichbeer, jnf. også norsk kransbær (begge til tyttebær), krans = klase, der sigtes til de sammenklumpede bær hos tyttebær. I mange sønderjyske stednavne: Tranebærholm 1531–68 mellem Bjerndrup og Bovlund, Tranebærenege 1704ff Bylderup, Tranebærmose 1770–93 Dalby, Rødding, Tranebærløkke 1782 Uge, 1792ff Hammelev.

Tuebær Fyn 1771, *lumbær* SFyn 1771, 1860, *lungbær* SFyn o. 1860ff (lung = mose), *mosebær* 1795–o. 1870; Sønderjylland; *vinterling* 1832, bærrerne sidder ofte vinteren over; *lyngbær* Falster o. 1870 (3).

LITTERATUR: (1) 789v 96f; (2) 616e 74; (3) 689 2,171f; 148 3,91; 4,424,568; 5,463,608 og 6,362.

BÆRPLUKNING OG ANVENDELSE

En plantør skønnene o. 1860, at der i klitterne nord for Agger årlig blev samlet 10 tdr. tranebær, i hele den vestjyske klit ca. 50–60 tdr. (1). I Gammelmosen ved Gentoft var disse bær i den grad genstand for indsamling, »at hængesækken [øverste moselag] sank en hel fod på den tid af året, da skarer af koner og børn færdedes over det forræderiske tæppe for at plukke bær« (2). I Holløse gik en kone omkring og solgte tranebær fra Ramløse Sand (o. 1850; 3). O. 1910 fandtes i moserne langs Karup å mellem Vridsted og Hagebro så mange tranebær, at de lå i et tykt lag over jorden og kunne skovles op i spandevise; der blev plukket en del til salg og eget forbrug, en plukker kunne samle 50 kg om dagen (4). Folk, som slog lyng, spiste tranebær for at slukke tørsten (Læsø o. 1900; 5), de blev mest eftersøgt af børn (ØFyn; 6) og skulle helst først have frost, så var de ikke

så sure, smagte og kunne anvendes som tyttebær (7). – En del af de »tyttebær«, der solgtes i hovedstaden o. 1800, var tranebær (8), dette kan også gælde nutidens importerede »tyttebær« (9).

Jyske bønder bruger bærrerne til syltetøj og eddike (1790; 10) og saften i stedet for citronsaft (Thy 1802; 11), iøvrigt anvendes de kun lidt i husholdningen, skønt de er lige så gode som tyttebær til syltetøj (1800; 12). Efter mikkelsdag 29/9 samler man bærrerne i kurvfulde, saften afkoges og bærrerne syltes (Vissenbjerg Fyn o. 1750; 13). De benyttes til syltetøj og ligesom ribs til sur og sød saft, men spises ikke rå (o. 1860; 1).

Man tager gerne nogle tranebær med hjem og spiser dem med mælk og lidt sukker (14). De er meget søgt og efterspurgt til syltning (SVJylland; 7), kan sælges i butikker (Vester Hanherred o. 1900; 15) og giver et syltetøj, som regnes for fint og sjældent (16). Er bærrerne ikke helt røde (modne), hælder man kogende vand over dem (Vendsyssel; 17. Tranebærsyltetøj kommes i lagkage (Branderup Sønderjylland o. 1900; 18), spises til pandekager (Rømø o. 1880; 19) og kartoffelretter (Husby VJylland; 20), på Læsø undertiden til steg (5). Husmoderen bruger bærsaften til sødsuppe (Rømø; 19), i år med mange tranebær koges grød af dem (Thisted amt; 21). Nyplukkede bær egner sig bedst til salg og forsendelse, men før syltning skal de helst modnes på papir foran loftvinduer; ofte sylter man de sidste ind under jul (Thy o. 1915; 22). Nogle bliver soltørret, hældt i lærredspose og lagt på loftet til grød om vinteren (VJylland, Thy; 23),

uden syltning kan de et helt år holde sig friske i flasker med destilleret (kogt) vand (SVJylland, Vendsyssel; 24); til en kompot ved festlige lejligheder koges nogle med sukker (Thy, Lemvigegnen o. 1900; 25).

Tranebær giver et velsmagende og stærktkrydret syltetøj til sauce og steg, vinspritudtræk af bærrerne et godt krydderi til likør (o. 1918; 26). Anvendes nu til syltning, gelé, saft m.m. (27).

LITTERATUR: (1) 32b 1861,180; (2) 145 1899,247; (3) 497 1,1949,17f; (4) 832 26/9 1950; (5) 634 17923; (6) 634 14741; (7) 854 20,1958,81; (8) 398 1806,376f og 1821,429; (9) 304 173; (10) 571 1790,162; (11) 999 71; (12) 739 2,569; (13) 1008 4,1916,604; (14) 634 19105 (Sønderj.), 13933 (SVJyll.); (15) 634 15149; (16) 634 16376,12129 (Himmerl.), 13933 (SVJyll.); 379 9,1955,325; (17) 634 12008; (18) 634 15446; (19) 634 12951,16420; (20) 634 12034; (21) 634 15149; 379 1955,325; (22) 634 12037; (23) 634 12034,15149; 505 1,37; (24) 634 12385,12951,16420; 854 20,1958,81; (25) 634 15149,16854; (26) 480 47, 64; (27) 599b 2,550.

ANDEN ANVENDELSE

Af bladene fås en te (1800; 1). Tranebær kan anvendes til at rense sølvtøj (1686; 2). Dekokt af bærrerne drikkes for blæresten (o. 1700; 3). Jyske bønder spiser tørrede tranebær for mavesår (4), varm mjød med tranebær hjælper mod forstoppelse (Fanø o. 1880; 5).

LITTERATUR: (1) 739 2,569; (2) 258 1943,150 sml. 398 1806,376f; (3) 488o 181; (4) 107 1948; (5) 494 340.



Tranebær. Flora Danica, 1764.