

## *Grøn havemælde.*

*Fra min allertidligste barndom, hvor vi i 1939 boede i Østergade i Tønder, kan jeg huske, at vi ofte har fået spinat, eller grøn havemælde, som jeg først langt senere fandt ud af det drejede sig om, stuved i almindelig sødmælk.*

*Mine forældre har altid gjort meget ud af at dyrke grøntsager i egen have. De havde bl.a. glaskål, selleri, porrer, gulerødder, og pluksalat som blev serveret med dressing af fløde blandet med lidt kærnemælk og sukker. ærter, grønkål, persillerod, persille, purløg og også kålrabi, rødbeder og asier, gule voksbønner og pluksalat som man kunne skære af hele sommeren og servere med dressing af fløde blandet med lidt kærnemælk og sukker. Endelig grønne snittebønner som blev snittet, drysset med groft salt og gemt i krukker til brug om vinteren, hvor en passende portion blev taget fra krukken, udvandet og kogt i en mælkestuvning.*

*Pga. 2. Verdenskrigs begyndelse 1940 valgte mine forældre at flytte til Møgeltønder, hvor de følte større tryghed, da der i forhold til Tønder var langt færre tysksindede indbyggere. Her blev haven endnu større. Grøn havemælde blev ofte sået i efteråret så snart jorden var gravet og gjort vinterklar og var stod således klar til at plukke meget tidligt og kunne bruges hele sommeren såfremt den ikke fik lus.*

*Om efteråret blev havemældens frøstængler plukket, svøbt i en avis og hængt op i redskabsskuret.*

*Min mor har "arvet" frøene efter sin mor Anne Albrechtsen født 1884 og smedekone i Harres ved Bredebro. Hun har haft den i sin have. Desværre ved jeg ikke, hvorfra hun har frøene fra. Vi har nu dyrket dem i vores have i 45 år og håber nogle af vores børn vil videreføre arten.*