

Blåmunke, *blå munke* 1796ff, *munk* antagelig med betydningen 'tung hammer' jf. *munke* = prygle, slå, idet børn kan have brugt den stilkede blomsterstand (frugtstand) som slagvåben (1), sml. vejbred s. 76, engelskræs bd. 3. *Gammelmand* Holstebroegnen, også om kurvplanter med gråt håret »hoved« (frugtstand), *gammelmand* *kør rundtenom* MJylland, *blåwolle* og *Wolle vend dig om* Sønderjylland o. 1870ff, *Wolle* = Ole, men måske oprindelig af vol = kæp, jf. ovenfor – navnene indgår i jyske børns remselege med blomsterne, se blåhat s. 214. *Blåknep* og *blåhoved* Sønderjylland, MJylland, *blåleger* MJylland o. 1870ff, *knappleger* VJylland o. 1890, *mælkerose* Vardeegnen o. 1870, indeholder mælkesaft, *luseblomst* Rømø: børn plukkede helst ikke blomsten, »den får vi lus af«, *Emdrupskovkløver* Varming hede SVJylland er ment ironisk, sandbakken ved Emdrupskov er ofte blå af disse blomster; *Vor Frues kjole* Fredericiaegnen o. 1880, *stenurt* Anholt efter voksestedet; *snogebloomst* Gilleleje er nedsættende, *bakkemunke* Bornholm. (2).

LITTERATUR: (1) 854 22,1960,6,8; (2) 689 1,778–80; 634 12951 (Rømø).

Cikorie, *Cichorium intybus*

De stive 25–100 cm grenede stængler har for nede høvlformet-fligede, foroven aflange blade og i juli–september store smukke lyseblå kurve. Almindelig ved veje og gærder, langs marker osv., dog ikke i landets magre egne.

Man tror sine steder, at mælkebøtten om efteråret kommer igen som cikorie (1). Hvor der gror cikorie med hvide blomster, har en pige mistet sin mødom (Langeland o. 1900; 2). – Cikoriens små madonnablå og silkebløde sole *Xiane Manicus* (3). Olaf Andersen, Vejenes blå blomst (4).

Cikorie 1600-t ff (cekorde, sicorie) efter det græske navn *Kichorion*; i stednavnet *Cikorierenden* ved Nordby Samsø. *Solsikke* (solsequie) begyndelsen af 1400-t efter før-linnéisk navn til forskellige kurvplanter, jf. morgenfrue s. 333. *Blåbynke* slutningen 1400-t ff; Tåsinge, MSjælland, *kobyne* o. 1700ff, *stor jernurt* 1533–o. 1870; ved Århus, sigter til de stive og seje stængler, *jernurt* 1772ff; Ærø o. 1870; Bornholm o. 1870ff; *vejviser* 1596, 1700-t, *vejvarde* 1678–1772 fra tysk wegwarte; *kafferosse* Fyn efter rodens anvendelse, *tobaksurt*, *-blomst* Fyn, man har brugt bladene som tobakserstatning; *blåhat* Agersø,

skruburt Røsnæs er fællesnavn til store grove vækster; *blåklokke* SFalster (5).

LITTERATUR: (1) 107 1946 (Fyn); (2) 634 12304; (3) 64 5/4 1952; (4) 27g 27f; (5) 689 1,353f; 148 1, 98.

KAFFEERSTATNING

Det oplyses 1648, at planten »bliver... af mange dyrket i stor mangfoldighed« (1), men dengang rimeligvis som grønsag eller til lægedom. Siden blev af den tykke pælerod fremstillet så store mængder kaffesurrogat (eller -tilsætning) »cikorie«, at importen af kaffe fra de danske kolonier var truet; 17/12 1790 udstedte kongen derfor et forbud mod at indføre ristet cikorie til

Cikorie. (ES).





Snakken går lystigt over cikoriekaffen – »en lille sort« hvis der var brændevin i. Maleri med titlen »Kaffeslabberas« af Carl Carlsen.

København. Kort efter udsendtes i hovedstaden et anonymt flyveblad »Hvorfor skal cikoriekaffen være forbudt?«, og litteraten N. Prahls skrev i sin »Underretning om cikorieroden« (1790) bl.a.: »På et stykke jord 20 alen i kvadrat kan avles så mange cikorierødder, som behøves til en husholdning, der forhen brugte et pund kaffe om ugen; og hvor meget kunne da ikke hver gårdmand i landet, som ville fra nu af avle dem, afhænde for penge til en cikoriekaffefabrik i København«, staten ville spare ti eller flere tønnder guld, hvis befolkningen drak en blanding af lige dele kaffe og cikorie (2).

1798 skrives, at de tørrede og ristede rødder »giver en meget klar og sund drik. Blander man dem efter vægten med halvdelen af kaffe, så kan

endog en kaffekender, når han ellers ingen anledning har til mistanke, næppe på smagen mærke deres nærværelse« (3). Derom var dog ikke alle enige, således hedder det 1805, at cikorien er »et slet og usundt surrogat for kaffe« (4), iflg. det anonyme skrift 1790 (se ovenfor) mente nogle, at man kunne tage skade på synet af at drikke cikorie.

Kaffeerstatningen var til nu importeret og/eller indsamlet i naturen (5). Her i landet begyndte dyrkningen først efter fastlandsspærringen 1806, som fik flere og flere til at drikke »cikorie« (6); nogle bryggede på lutter cikorie, og konerne drak altid »det tykke« med (Jylland o. 1830; 7). Avlen foregik i 1800-t's første halvdel på meget små arealer og vistnok kun i marskeggen, bl.a.

mellem Glückstadt og Itzehoe (8). 1834 begyndte fabrikant C. F. Rich i København at fremstille cikorie»kaffe« af rødder, som fattige koner samlede på byens volde (9); 1856 blev dyrket cikorie ved Fåborg, Århus, Husum og Itzehoe (10), ved Vallekilde højskole startede en forsøgsdyrkning 1870 og 37 pund tørre rødder solgtes til en fabrik i København, der erklærede, at de var fuldt så gode som importerede (11). Endnu i 1870'erne var arealet ubetydeligt, efter jordens bonitet kunne høstes 150–200 tdr. friske rødder pr. td. land (12), i mange egne var det almindeligt at have to-tre havebæde med cikorie til eget forbrug (13). Kun én af besvarelserne på NEU's spørgeliste nr. 20 (1955) om planters anvendelse beretter (fra Langeland), at man gravede rødderne op i naturen for at lave kaffeerstatning af dem (13a).

I et opslagsværk for landmænd nævnes 1877 intet om dyrkningen, men oplyses, at Danmark årligt indfører ca. 2 millioner kg cikorie, som forarbejdes på otte fabrikker (14). Det første cikorietørrieri »Nørrejylland« blev 1878 opført i Vejen v.f. Kolding, landmænd på egnen kørte rødderne til et tørrieri i Hejls, hvorfra de snittede og tørrede leveredes til Vejen, færdigvaren var indpakket i blåt papir (15). I 1880'erne var arealet ca. 300 ha, navnlig i det sydlige Jylland, således avlede landmænd omkring Tønning og Hejlsminde cikorie til fabrikker i disse byer, en del blev kørt til en anden fabrik i Horsens (16). Omkring århundredskiftet svingede arealet med kontraktavl mellem 400 og 800 ha, dyrkningen foregik navnlig i det sydøstlige og sydlige Jylland samt på Fyn, 1912 og 1915 blev dyrket cikorie på henholdsvis over 1000 og ca. 850 ha på Sjælland, Fyn og især i Århus, Vejle og Ribe amter, 1919 havde landet fem cikoriefabrikker og tolv tørrierier (17). Perioden 1929–34 var arealet med forædlede sorter gennemsnitlig 525 ha og gennemsnitsudbyttet 245 hkg/ha, i krigsåret 1942 steg det til ca. 1300 ha, derefter faldt arealet: 1943 og 1944 800 ha, 1945 600 ha, 1950 112 ha (18); 1955–58 var det i gennemsnit 186 ha, 1963 124 ha på øerne og 46 ha i Jylland, 1967 kun 21 ha.

LITTERATUR: (1) 697 202; (2) 734 14,42; (3) 576 3,207, dyrkningsanvisn. 204; (4) 688 2,173; (5) 398 1806,731; (6) 675 7,1806,399–401 (dyrkningsanvisn.); (7) 488g 3,35; (8) 398 1821,242; 191 2,250; (9) 835 64; (10) 1019 1856,65; (11) 512 4,1871,58f; (12) 512 5,1872,491 jf. 332c 1877,67,132–34; (13) 573 3,1874, 29–32; 512 7,1874,246–48, 258–61; 166 ny rk. 1874, 73–75; (13a) 413a 24; (14) 510 1,398; (15) 183 1,1919,

301; Fra Kvangård til Humlekule 1973,34; (16) 512 1882,371 jf. 803; 996 25,1960,82f; 634 12044; (17) 191 2,250; 183 1,1919,301; 443 255; (18) 44 174ff.

LÆGEMIDLER

Planten er sårlægende, den knuste rod indtages for gulsot, med vin mod smerter i lysken (begyndelsen af 1400-t; 1). Frøene er bestanddel af middel mod øjenlidelser, de knuste blade lagt på kvindebryster får dem til at skrumpes ind (1533; 2).

Henrik Smid 1546ff (3): te af den friske urt ud-driver med fæces galden og den hvide slim. Knuste frø indtages med vin mod koldfeber = malaria, vin- eller vandafkog af hele planten drikkes for at åbne lever og milt, mod vattersot, destilleret vand af cikorie har samme virkning, hjælper desuden for »en hed mave«, »alle brændende koldesyger« og svagt hjerte. Plantens saft alene eller kogt i vin stiller diarré; spist som salat modvirker den leverens og miltens forstoppelse og giver god fordøjelse. Blade og blomster som omslag på bylder, hævelser, podagra og blegner på spædbarns hoved, destilleret vand af planten kan bruges på samme måde, destillat af blomsterne læger »hede og dumme [svage] øjne«. Øjenbryn som fælder gnides med saften. Sukkerudtræk af blomsterne har samme indvortes lægekrafter som først beskrevet.

Simon Paulli 1648, 202: »cikorierødder bliver årlig opgravet, afvasket og så enten tørret eller nedsyldt med sukker, thi de har en stor brug og virkning til at hjælpe én til sit helbred«. Planten »åbner de indvolde, som fordøjer maden, hvilket læger noksom kan bekræfte af daglig erfaring«, derfor giver de sjældent eller aldrig deres patienter et åbnende dekokt uden cikorierod; nogle plejer også om vinteren i samme hensigt at tilberede salat af de kogte rødder. Destillat af bladene hjælper til at nedbryde alle de safter, som giver betændt lever, derfor blandes det i den af lægfolk bekendt rabarbersirup. Apotekerne plejer at sylte blomsterne blandet med syre (bd. 2), hvilket stiller febertørst og giver appetit til »maven, som er ilde tilpas«.

Cikorievand blandet med terpentiniolie drikkes for leverlidelser (1662; 4). Frøene er anført i farmakopeen 1772, roden var officinel 1772–1840. Planten har mavestyrkende, opløsende, sved- og urindrivende egenskaber (1806; 5), cikoriekaffe blev anbefalet mod svindsot (1812; 6), »blåbykevand« indgik i råd for blegst (7), et udtræk af roden drak man mod hoste o.a. forkølelse (Fyn; 8).

Roden var bestanddel af middel mod hestens in-



Malkescene fra Chr. Richardt og G. Rode: *Fortællinger og Vers for Store og Smaa*. København u. å.

dre sygdomme og mod stivkrampe; Marie Magdalenedag 22/7 graves den op og blandes i hestens foder, hvis den har trådt et søm op i hoven (1800-t) (9).

»Blåbynkesaft« tilsat bomolie indgives køer, som ikke kan pisse eller har blodig urin (Slesvig-Holsten 1757; 10).

LITTERATUR: (1) 15, 49,56,73; (2) 703 10a,23b; (3) 841 1577,35; (4) 1004b 182 jf.176; (5) 398 1806, 731 og 1821,828; (6) 880 1812,63; (7) 328f 1,49; (8) 519 22; (9) 83 53,63,105; (10) 677 1757,688-90.

NÆRINGSMIDDEL, FODER M.M.

Mindre rødder drives frem i stuen og bladene er om vinteren en sund salat (1798; 1), o. 1800 dyrkes planten kun lidt til salat, der gives anvisning på at bage, sylte og koge rødderne og opskrift på en cikoriesuppe, unge skud spises som salat eller syltes i eddike (2), bladene bruges som vintersalat, man har anvendt de tørrede, malede rødder til brød (1806; 3); en nyristet cikorie-rod var en lækkebisen for drengene (Ribe 1922; 3b). Roden blev o. 1910 forsøgsvis benyttet til spritfabrikation (4). – »En lille sort« var cikoriekaffe med brændevin (5).

Stænglerne og de grønne blade anbefales som foder til køer, svin og får, det er et sundt kvægfoder, der stimulerer mælkeydelsen (o. 1800; 6). Planten fortjener at dyrkes som grønfoder til køer og til afgræsning, toppen giver navnlig grisesøer megen mælk (1877; 7), den kan anvendes frisk eller ensileret.

Det etiolerede produkt af en varietet julesalat, cikoriesalat, anvendes i stor stil i husholdningen. Unge rosetplanter af den cikorielignende Endi-

vie (*Cichorium endivia*) bruges under navnene endiviesalat, kruset salat, vinterendivie, sommerendivie (tidligere kaldt svinedild, sodild og levertidsel) som salat.

Tørrede cikorieblade er blevet røget som tobakserstatning (8) jf. navne s. 219. Planten farver gult (1799; 1).

LITTERATUR: (1) 576 3,207f og 2,1799,401; (2) 182 3.1,395-99; 688 2,1805,178; (3) 398 1806,731 og 1821, 828; (3b) 107 1979; (4) 169 6,1910,367; (5) 747 150; (6) 675 1,1797,54-61; 576 3,1798,204-10; 398 1806, 731 og 1821,828; (7) 784 219; 510 1,398; (8) 358b 145.



So med pattegrise fra Chr. Richardt og G. Rode: *Fortællinger og Vers for Store og Smaa*. Kbh. u. å.

Havesalat, *Lactuca sativa*

Den indtil meterhøje plante med mælkesaft har ved grunden en roset af ægformede, på stænglen hjerteformede blade, de talrige små gule kurve danner en top.

Stamplanten er måske den i Sydeuropa vildtvoksende og enkelte steder hos os (bl.a. omkring København) forvildede tornet salat, *Lactuca serriola*. Varieteten hovedsalat med mange sorter spiller i Danmark langt den største rolle som køkkenplante.

Salat 1533ff af latin sal = salt, som bladene forhen altid blev tilberedt med; *laktuk(e)* o. 1300-1848 jf. det latinske slægtsnavn (af lactis, genitiv af lac = mælk), omdannet til bl.a. laduk 1648-1774.

LITTERATUR: 689 1,808f.

DYRKNING SOM KØKKENURT

I middelalderen havde salaten ingen større betydning som køkkenurt (1).