

Radiser. (EH).

mod krop gives ræddike på foderet (1742; 14); ræddikesaft og salt inddryppes for hestens ørelidelser, radise er bestanddel af øldekøkt for krænget endetarm (15).

Ræddike indgår i magisk middel for at få smør af fløden (1700-t; 16); den nævnes blandt råd mod fåresygdomme og uheld med får (17).

Radiserne steg langsomt op af jorden som malede med børnefarvelade *Harald H. Lund* (18).

LITTERATUR: (1) 15 18,32,42,49,56,84; (2) 348b 35, 348c 73; (3) 703 23a,29b,59b; (4) 841 1577,90b; (5) 1004 73,100f; (6) 697 530; (7) 408 23; 186 22; (8) 217 1807,13; (9) 398 1806,632; (10) 217 24; 488o 184(1700-t) jf. 183; (11) 327 26,38; (12) 634 12304; (13) 107 1927,1932; (14) 178 1935,14; (15) 83 54,75; (16) 83 242; (17) 83 292,295; (18) 561g 47.

## Kokleare, *Cochlearia*

LÆGE-KOKLEARE, *Cochlearia officinalis*, har kødfulde, forneden nyreformede og langstilkede, foroven ægformede siddende blade på 15-30 cm høje stængler, de hvide blomster er samlet i en halvskærm, skulperne sidder i klaser og er næsten kuglerunde. Temmelig almindelig på strandbredder. DANSK KOKLEARE, *Cochlearia danica*, er en spæd vækst hist og her på strandbredder med liggende stængler, spydformede stilkede stængelblade og undertiden rødlige blomster. ENGLSK KOKLEARE, *Cochlearia anglica*, med ægformede rodblade og ovale opblæste skulper er sjælden (SØDanmark).

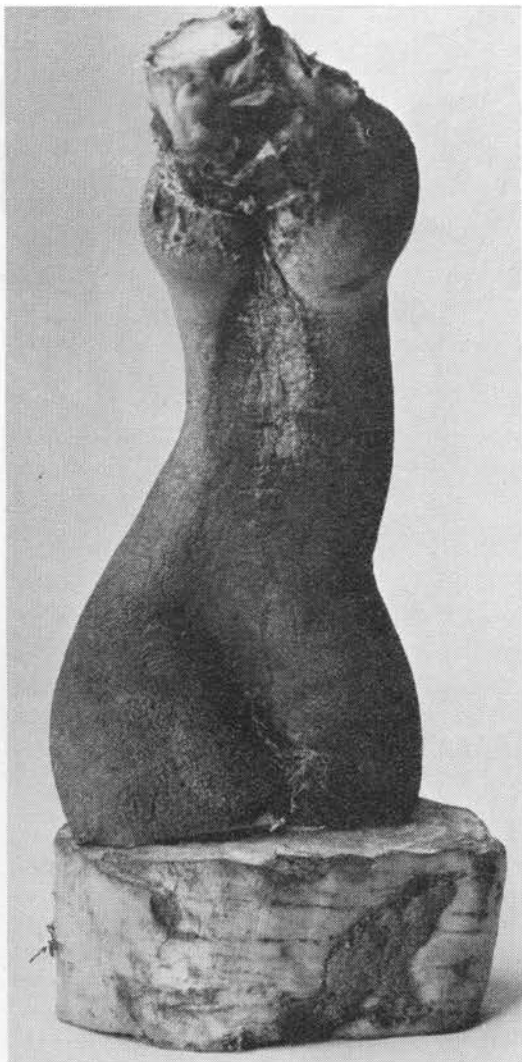
*Kokleare* 1738ff af latin cochlear = ske til at hente vinbjergsnegle (*Cochlea*) ud af deres huse, bladene kan være skeformede. *Eriksgræs* o. 1450-1820 (»irisgræs«) vistnok til oldnordisk eyrr = gruset strandbred, men omtydet til mandsnavnet Eirik, Erik; *skørbugsur* 1619-1906 efter anvendelsen, se nedenfor, og *skeurt* 1619 (1500-t - 1774: leffelkrud) fra tysk; *koklingurt* Flemløse Fyn 1896 (1).

Færøerne: *eriksgras* o. 1780 (ajris-gras), se ovenfor (2). - Grønland: *kungordlek*, *kungulek*, *kungullissak* (3).

LITTERATUR: (1) 689 1,379f; 665 122; (2) 751 50 jf. 215; (3) 521 34,213.

MOD SKØRBUG M.M.

Med et stort indhold af C-vitamin kunne planten modvirke mangelsygdommen skørbug, der i ældre tid var ret udbredt, især på sørejser.



»Venus fra Rolighedsvej«. Ræddike gravet op i Landbohøjskolens have. (ES).

Simon Paulli 1648,206-08: i landene, »som ligger så nær ved Østersøen, og nogle andre steder er skørbugen en ganske almindelig og grasserende sygdom. Men det er Guds nåde og barmhertighed alene at tilskrive og takke for, at skeurtens brug er blevet indbyggerne bekendt her i disse lande, hvilken her vokser i langt større mangfoldighed enten af sig selv ved havbredden eller også årlig gror og fremkommer ved dyrkning i haverne end i noget andet rige og land«. Af kokleare tilberedes på apoteker skørbugsmidler

og lægedom mod tilstoppet lever og milt samt mod madlede. Pulvere til skørbugspatienter indgives i destilleret vand af planten. Saften blandet med valle eller vin kan også fordrive sygdommen.

I Danmark kendt som skørbugsmiddel fra midten af 1400-t (1), man indgav koklearevand og laurbærolie (1600-t; 2), en indberetning til rentekammeret fra Ribe 1743 oplyser, at befolkningen samler denne plante i mark og have og spiser den mod skørbug (3). Den friske bladsaft drikkes med kødsuppe, friske blade spises på smørrebrød eller sættes på brændeivin (1761; 4); den er et kraftigt middel mod skørbug, især vigtig for søfolk (1806; 5).

Færøerne: »et ypperligt middel imod skørbug«, nogle holder urten frisk nedlagt i brændeivin (1800; 6); også senere spises den mod sygdommen (7).

Grønland: Linné (d. 1778) hævdede, at grønlænderne spiste kokleare, syre (Rumex) og frisk rensdyrkød mod skørbug, men dette bestrides 1770 og 1909 (der tages andre urter og en art tang; 8); 1794 og 1880 omtales planten imidlertid som en meget yndet føde og et skørbugsmiddel i Grønland (9).

Urt og frø anføres i farmakopeen 1772.

Indgår i salve ved smertende tand (1693) og i et mundvand (1736; 10); tygges planten 2-3 gange ugentlig, får man aldrig tandpine (1777), kokleare-spiritue bruges mod tandpine (1816; 11), samme tilsættes stadig mund- og tandvand (12). Bestanddel af en brystte og en drik for vattersot (13). Kokleare har urindrivende og opløsende egenskaber (1806; 5).

Indgår i et middel for fårets lungesot (14).

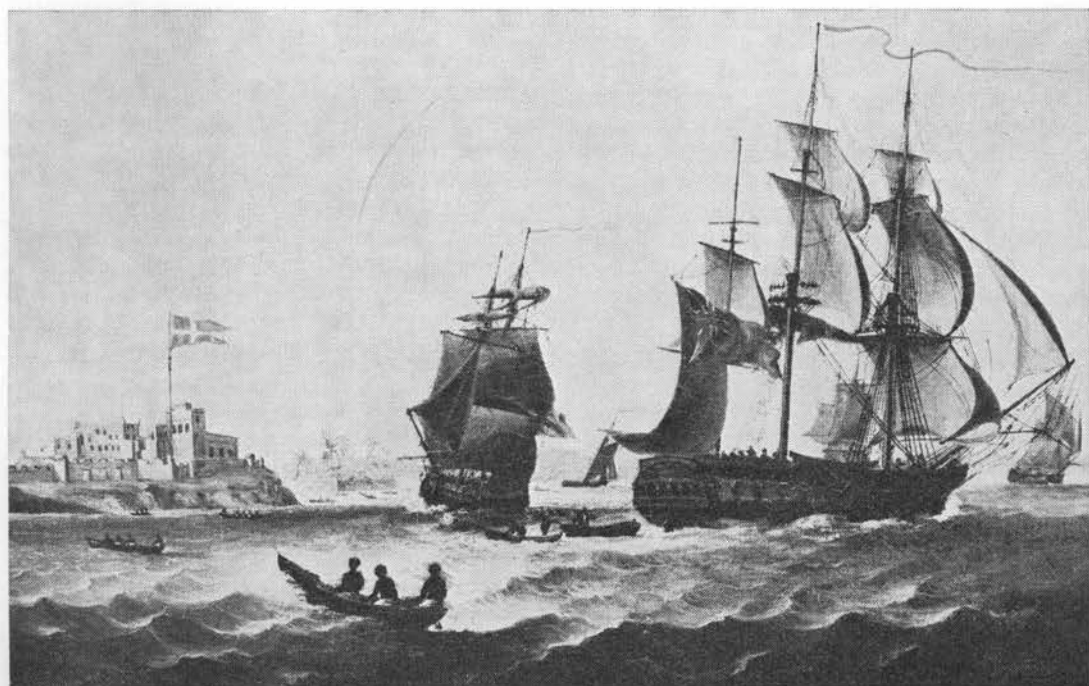
LITTERATUR: (1) 72 1945,48f, 53; (2) 1004 182; (3) 257 6,490; (4) 696 150; (5) 398 1806,604 og 1821, 703f; (6) 518 203; (7) 752 12,104; (8) 193 1914,39, 45; (9) 194 4,1794,44; 521 XXXIV; (10) 488o 274, 267; (11) 82 41,82 jf. 84,110f; (12) 599b 1,41,638; (13) 488o 209,293; (14) 83 283.

#### KRYDDERI

Bladene har en peberrod-lignende, men frisk smag, de kan spises blandt salat i stedet for karse (1761; 1). 1787 gives anvisning til dyrkning i have til vinter- og forårsbrug (2); det er »en af de sundeste salaturter« i køkkenhaven (1805; 3); dyrkes nogle steder og spises som salat, på smørrebrød (1806; 4), bladene kan blandes som krydderi i salat og finhakkede drysses på røræg, kartoffelsalat o.a. (o. 1918; 5).

*Læge-kokleare.*  
*Flora Danica, 1761–1883.*





Kokleare anvendtes af tidligere tiders søfolk på langfart som et middel mod skørbug. Bag skibene ses det danske fæstningsværk Christiansborg på Guldskysten. Maleri af G. Webster, ca. 1800. Handels- og Søfartsmuseet på Kronborg.

Dyrkes nu i enkelte køkkenhaver, de unge blade anvendes som karse til »drys« på salater, æggekage, stuede kartofler, smørrebrød m.m. (6). Man har sat kokleare på brændevin og af planten destilleret en spiritus og olie (4).

LITTERATUR: (1) 696 150; (2) 579 32; (3) 688 2,180; (4) 398 1806,604; (5) 480 24 jf. 856 nr. 4,1941; (6) 895 41.

## Peberrod, *Armoracia rusticana*

har langstilkede, takkede og meget store, skræpelignende grundblade, siddende stængelblade og hvide blomster; de meget skarptsmagende rødder er lange, på kulturplanter tykke og valseformede.

Formerer sig hos os kun ved rodknopper og er forvildet vanskelig at udrydde (1). På en intensivt dyrket mark ved »Georgsdal« V Lolland kom det sted, hvor en køkkenhave blev nedlagt i 1880'erne, peberrod frem hvert år til o. 1960 (2).

Peberrod o. 1300ff (pipærrot), *peberskræppe*

1623; Sønderjylland, *peberroe* slutningen af 1700-t (3). Færøerne: *piparrot*, *piparhømlia* 'peberskræppe' (4).

O. 1830-40 samledes Kinderballes ungdom til keglespil på »Peberpletten«, her blev vel engang avlet peberrod til landsbyens forsyning (5).

LITTERATUR: (1) 398 1806,606f; (2) 107; (3) 689 1,126; (4) 751 134; (5) 519 90.

## DYRKNING

I 1500-t bliver roden almindelig benyttet i husholdningen og den nævnes i adskillige leverancer til hoffet (1). 1560 sendes peberrod fra København til Øm kloster (2), 1579 fire tønner til Odense (3); ved adelsdamen Karen Brahes barselskilde i Odense 1637 får gæsterne om søndagen bl.a. peberrodskød (4). Peberrod »vokser og gror nok alle vegne [selv om] den ikke får så god jord, ja, den i landsbyerne tit bliver sat i vænger og enemærker, endog på gærder og omkring siderne i haverne« (1648; 5). Talemåden »De fattige får ikke sukkerrod [pastinak eller lakrids], de må nøjes med peberrod« kendes fra 1688 (6).