

af læger, de kan imidlertid bruges mod livmoderens sygdomme (1648; 1).

Plantes på steder i haven, hvor man vil holde muldvarpe og mosegrise borte (3a).

Mange blomster på kejserkronerne spår en frugtbar sommer (4), kornet bliver det år dyrt – og vice versa (Fyn 1885; 5).

LITTERATUR: (1) 697 49; (2) 689 1,614f; (3) 280 17/4 1960; (3a) 455 9/11 1974; (4) 548 8/5 1956; (5) 19 157.

PROSA OG POESI

Den orientalske blomsterplante med sin hængende krans af små turbaner og en esprit af blade i midten *Christian Elling* (1), over kejserkronen er der Østerlandets fremmede eventyrpragt ... Fra Gedser til Skagen, fra Esbjerg til Amager har den hejst sine strålende fjerbuskede faner [med] den ramme rovdyrlugt fra det lykkelige Arabiens telte (2).

Ser du, hvad blomsten gemmer her: · en tåre, skjult for mængdens blikke. · Så højheds ydre glans man ser, · men hvad den skjuler, ser man ikke *H. V. Kaalund* (3); i havens gange, · hvor kejserkronens tåre · blinker i skjul (a), og kejserkronens klokker hænger · i stille fest ved de hvide længer (b), kejserkronerne står kvarterhøjt med de løjerligt pjuskede toppe, der minder om palmer i blæst eller langhåret ungdom på ski med bart hoved (c) *Valdemar Rørdam* (4).

LITTERATUR: (1) 213 99; (2) 462 61; (3) 506c 140; (4) a 789s 22; b 789n 228; c 789v 13.

Løg, *Allium*

Fælles for løgarterne er en stærk lugt (indeholder svovlforbindelser); de rødlige eller hvide blomster sidder i en skærm, mellem skærmens grene findes ofte yngleknopper.

Løg o. 1450ff (løgh), oldnordisk laukr, navnet sættes i forbindelse med oldn. luka, bydemåde lauk 'stænge' og et svensk dialektord luka = slå, det kan være opstået under børns leg med det tunge blomsterhoved (med yngleknopper) som slagvåben (1); i stednavne, f.eks. Løgtved 1230ff, Løget 1299ff (nu Søndermarken) ved Vejle, Løghøj 1488 i Vejle amt, Løgager 1490ff i Vrads herred, Løgballe 1524ff i Voer herred, Løghøj 1569ff i Olsker sogn, Bornholm (2).

VILD LØG 1561ff, *Allium oleraceum*, har halv-

runde, mod spidsen flade blade, som hurtigt visner, blegrøde blomster og spidse yngleknopper. Almindelig i skove og på skrænter.

Fåreløg o. 1670–1700 og *hundeløg* o. 1670ff, V og NSJælland, Bornholm – dyrenavnet betegner noget nedsettende (i forhold til dyrket løg); *kål-løg* 1793–1820, *pibeløg* Sjælland, bladene er hule, *græsløg* SFyn kan i tæt bevoksning ligne græs.

SKOVLØG 1769ff, *Allium scorodoprasum*, bliver højere (40–80 cm) og har flade, i randen ru blade, svagt tveæggede bladskeder, violetrøde blomster og runde yngleknopper. Temmelig alm. på samme steder som ovennævnte.

Græsløg begyndelsen af 1400-t ff, *agerløg* 1793 og *sandløg* 1793–1821, *gedeløg*, *gederams*, *rams-løg* Bornholm 1882ff, både ged og rams hentyder til plantens stærke lugt.

RAMSLØG 1775ff [1688ff: *rams(e)*] *Allium ursinum*, kendes let fra de øvrige vildtvoksende arter ved at have lancetformede, langstilkede blade, som vender undersiden opad, og en stor, noget flad skærm af hvide blomster på et trekantet skaft. Hist og her i skove, navnlig nær kysten.

Rams er et af de ældste germanske plantenavne, hvis oprindelige betydning gik tabt, men sandsynligvis har relation til at planten lugter ramt = ilde (jf. engelsk ram = gedebuk); indgår måske i stednavne som Ramsing 1404ff ved Skive, Ramsdal 1467ff ved Mariager, Ramskov s.f. Holstebro, Ramskov ved Brænde, Ramshøj Langeland. – *Skovløg*, *hundehvidløg* og *bjørneløg* o. 1700; Bornholm. *Hundeløg* 1847 Fyn, *ræveløg* Lolland og *gedeløg*, *gederams* Bornholm er nedsettende, vel på grund af lugten; *pæglilje* o. 1700–1829, pæg er navn til forskellige vandplanter, bl.a. sværdlilje s. 227, *spanskøløg* 1882ff, Århusegnen, Bornholm, se s. 198, *strandløg* Bornholm, *blodpisløg* Sjælland, sml. s. 201, *løppeløg* SFyn anvendt mod utøj (3).

Med undtagelse af ramsløg skelner lægfolk næppe mellem de vildtvoksende løgarter.

Hvidløg o. 1450ff, *Allium sativum*, efter løgenes farve; bilogene (»fed«) er indesluttet i en tynd hinde, de grumsethvide blomster med mange yngleløg sidder på et indtil meterhøjt, massivt skaft. Løgene har en meget skarp og gennemtrængende lugt og smag.

Er som rødløg en meget gammel kulturplante og stammer rimeligvis fra Vestasiens stepper. Næsten hele forbruget indføres nu fra Mellem-

og Sydeuropa, men i 1600-t kunne man i bønderhaver finde hele bede med hvidløg til madkrydderi og (især) lægedom, endnu o. 1800 blev planten alm. dyrket i haverne (4).

*Klov*løg o. 1300–o. 1400 til kløve (sideløgene fra hovedløget); *bøndernes teriak* 1648, løget blev som det sammensatte universalmiddel teriak brugt mod en lang række sygdomme, bl.a pest og forgiftninger, jf. s. 201ff; *knopløg* o. 1700ff, Fyn, *jødeløg* o. 1870, forhen især anvendt af jødiske husholdninger i Danmark, men måske også nedstættende (lugten) (3).

RØDLØG o. 1300ff, *Allium cepa*, dyrkes i mange former, men højst 5 pct. har røde løg; de grundstillede blade er trinde og hule, en stor kuglerund klyng grønlighvide, hvide eller rødlilla blomster bæres af et oppustet skaft.

Sipel (af *cepa*) o. 1300ff, Angel *løgsipel*; *unien* (af latin *unio* = løg) o. 1300, 1400-t; *spiseløg* 1919ff.

SKALOTTELOG 1697ff af (*Allium*) *ascalonicum* o.:

blev måske af korsfarere ført til Europa fra Askalon i Palæstina. De små hvide eller blålilla blomster udvikles sjældent hos os, løgene har en mild smag og anvendes meget i husholdningen.

Sankt Hansløg o. 1700, *midsommerløg* SVJylland o. 1860

PURLØG 1647ff, *Allium schoenoprasum*, o. 1300 ff til porre, *Allium porrum*; talrige sideløg giver planten en tueformet, friskgrøn vækst, de smukke røde blomster sidder i skærm på et meget højt massivt skaft.

Græsløg 1697ff, Thy, Mors, Angel, Bornholm, *sniløg* 1774ff Sjælland o. 1800 og *æggekageløg* 1929ff Sjælland, de hakkede blade drysses på æggekage; *pibeløg* Fyn og øerne syd for, Sjælland, Lolland, bladene er hule (pibede); *piske-snert* NVFyn (3).

LITTERATUR: (1) 854 23,1962,10,26; (2) 689 1, 50; 148 8,4,110; 10,276 og 12,155,180f; (3) 689 1, 50ff; 148 9,61 sml. 72f; (4) 697 1648,160; 739 2,424.

Rødløg. (EH).



HISTORISK OM LØG OG RAMSLØG

1432 og 1493 fik Næstved kloster ret til at opkræve afgift af alle »løgvogne«, som førte bl.a. rødløg til torvet (1). I 1500-t kom de bedste løg fra Amager og Falster (2), amagerbønderne drog viden om på Sjælland med deres varer. Løgtoppene kunne være flettet ind i lange halmstrå, så bunderne tog sig smukt ud (3).

1554 og 1560 leveres en læst (ca. 36 tdr.) rødløg til hoffet, 1574 fire tdr. til kongens barselgilde; sjællandske bøndergårde svarede landgilde med bl.a. løg (4).

Om »vilde løg« sagde man på Læsø (o. 1915), at de stammede fra hvidløg, som munkene tog med til øen; læsøboerne stjal sætteløg, og fra deres haver bredte planten sig som et plagsomt ukrudt. Når rugen blev tærsket, kunne yngløgene ikke renses fra, men kom med til møllen, hvor de tværede ud til en dejet masse mellem møllestenene (5).

RAMSLØG groede i Danmark i forhistorisk tid (6), dens pollen er fundet i kulturlag fra stenalderen, meget tidligt knyttet til bondekulturen, men klart ældre end den yngre stenalders stridsøkser. Ejendommeligt nok trænger ramsløg frem samtidig med vinstokken (7). Planten kan meget langt tilbage have været anvendt som grønsag. Den fordriver al anden vegetation i skovbunden. En massevis forekomst i Ris skov ved Århus forklares med, at spanske soldater 1808 førte planten hertil og dyrkede den som køkkenurt, eller at tyske soldater under Treårskrigen 1848-50 plantede den her for at ødelægge skoven (8). Ramsløgene i Ris skov nævnes dog allerede 1768 (»gør græsningen utåelig for hornkvæget«) og 1800 (9). - Under en jagt 1231 på Røsnæs (Refsnæs) i NVSjælland blev Valdemar Sejrs són dræbt af et vådeskud; om »straffen« fortæller folkeviserne:

På Refsnæs, hvor før stod ege og bøg, · heretter skal gro skovens [eller: kun] hundeløg (10).

Der vokser ikke andet græs end løg, · der synger ikke andre fugle end høg (11).

(Med hundeløg kan også være ment Vild Løg eller Skovløg).

LITTERATUR: (1) 495 10,83; (2) 931 3,191; (3) 253 1935,50; (4) 704 19; 704b 20; (5) 634 17923; (6) 144 2,80,1954,261; 94 43,1935,101; (7) 303 3. udg. 1957,272; dr. phil. J. Troels-Smith meddelt skr. 1961; (8) 153 1929,128; 239 66,1960,9-12; (9) 728c 4,103; 739 2,1800,433; (10) 930 1880, 1,258; 161 4, 1930-31,35; (11) 143 2,349.

DYRKningsREGLER

Løg skulle sås St. Bents dag 21/3, omkring Marie bebudelsesdag 25/3 i ny eller senest St. Georgsdag (St. Jørgensdag) 23/4, og frøene først ligge et døgn i en mødding (1600-t; 1); rødløg skulle sættes St. Hans aften, så blev de store under jorden, men vokse ikke over den (1600-t; 1), eller Ambrosiusdag 4/4 (2), optagningen ske Laurentius' dag 10/8 eller omkring Bartholomæusdag 24/8 (1600-t; 1).

LITTERATUR: (1) 1004 15,34; 16,19,26f,29,39,43, 48,54,57; (2) 842b 16.

NÆRINGSMIDDEL

Vilde løgarter blev samlet og spist eller anvendt som krydderi til kødretter, man dyrkede dem måske også i de første urtegårde (køkkenhaver). Hvor der fandtes »græsløg«, blev bladene plukket til at komme mellem grønkål o.a. urter på skærtorsdagsuppen (Fyn, Ærø, Drejø, Agersø; 1). Løg fra grøftekanter blev spist som pålæg på fedtebrød (Falster o. 1900) og i en bestemt slags pølse (Bov Sønderjylland; 2). I høslet og kornhøst skiftedes folkene på Korsebølle ved Tranekær (Langeland) til at hente vilde løg fra en vejskrænt; de krydrede den noget ensformige mellemmad, og med et løg i munnen følte man ikke tørst (o. 1850; 3). I maj skulle man »for sundhedens skyld« plukke og spise skovløg (Bornholm; 4); på Agersø blev de samlet til drys på æggekage (5).

Løgskiver brugte man som brødpålæg (Sønderjylland o. 1890; 6), og når tarmene var renset til blodpølser, skulle de en nat ligge i vand med løgstilke, som trak »det stramme« ud (Bornholm o. 1875; 7).

Rødløg nævnes i kogebogsopskrifter o. 1450 (8). Skalotteløg blev syltet i eddike og peber og anvendt til kødmad, de var lette at sælge i hovedstaden o.a. store byer og betaltes dyrt (1809; 9). Hakket purløg æltet ind i smør gav pålægget »purløgssmør« (Jylland; 10), kom i melsovs, pandekager, blev drysset på spejlæg og smørrebrød (Mors o. 1900; 11), men navnlig på røræg (9) og æggekage; den »æggekage, som bønderne spiser så meget af om foråret, har ligesom røræg ikke sin rette smag, uden at toppen af dette løg hakkes fint og kommes imellem« (1799; 12).

PIBELØG, *Allium fistulosum*, blev forhen meget benyttet i vore husholdninger; en almindelig forårs- og sommerret var hakket pibeløg med æg og mælk stegt på pande med kød- og flæske-

terninger; endvidere til æggekage og garnering af ukogt røget skinke (13).

LITTERATUR: (1) 634 12203,12814,14794; 477 23; 227 44,1934,557; (2) 634 11968,12022; (3) 634 12680; 413a 18f; (4) 449 1939,16; (5) 227 44,557f; (6) 634 15446; (7) 449 1933,11; (8) 343 216,219; (9) 427 1809,38; (10) 488f 3,75; (11) 634 12144; (12) 858 33; (13) 480 28.

DIVERSE ANVENDELSE

Overskårne løg lagt på en tallerken skulle trække stuens ildelugt til sig (1), f.eks. hvor der var spædbørn og syge folk eller når man havde malte og ferniseret (Sønderjylland o. 1890; 2). Blade af rødløg (NFyn o. 1830; 3) og de yderste hinder på skalotteløg (VJylland o. 1890; 4) blev lagt på ovnpladen eller drysset i et fyrfads gløder for at bedre stuelugten.

Et afkog af løg blev brugt mod jordlopper (5), den starktlugtende ramsløg til at fordrive mulavarpe og (Randers-egnen 1767) kornorm, de så kaldte klanner (6).

Det var i Jylland alm. at hjemmefarve uldgarn og -tøj med »løgskind«, hertil gemte man de yderste tynde hinder om modne løg, som gav en gyldenbrun eller gul, solægte kulør (7). Løgskind farver rødgult (8). Også påskeæg blev farvet gule med løgskind (9). En kogekone i Malt sogn SJylland o. 1867 brugte dem til at sætte kulør på kødsuppe (10).

Løgsaft kunne anvendes som klæbemiddel til etiketter (11). Purløgs friskgrønne blade og smukke blomster gjorde den anvendelig til indfatning af havebede (12).

Røg og løg og onde kvinde · får mange øjne til at rinde (1682; 13).

»Hvid løg« indgik i et magisk plaster på forheksede mennesker (Sønderjylland; 14). Fik kvaeget Valborgs dag 1/5 løg, dild, mel og honning at æde, var det værnet mod hekseri (15). – I pestens tid hængte man skrællede løg over sengens hovedgærde; blev de sorte, var pesten kommet til huset (MSjælland; 16). – I eventyr skal dronning spise rødløg for at blive gravid (17).

Kolorerede påskeæg fra Fogedgården i Tisvilde, ca. 1850. Æggene blev omviklet med løgenes yderste brune skaller og derpå kogt. Herved fik æggene en smuk gulbrun farve, som man kunne ride figurer og mønstre i. Foto: Dansk Folkemindesamling.



LITTERATUR: (1) 86 8,1863,128; (2) 634 15446; (3) 126 13; (4) 634 18899; (5) 169 7,1911,293; (6) 977 167; 977b 3,230; (7) 634 bl.a. 19021 (SVJyll. o. 1890; 257 10,1940-43,431,437; (8) 946 16; (9) 877 1, 1933,151 (o. 1860); (10) 634 12857; (11) 512 24, 1891,482; (12) 531 141; (13) 878 1,210; 586 1,576; (14) 794 4,1872-73,155f; (15) 842b 17; (16) 488i 4, 558; (17) 159 1904,8,26.

LÆGEMIDLER

HVIDLØG er omtalt s. 201-05.

Harpestræng o. 1300: rødløg er god for maven, giver smuk ansigtsfarve; dagen man har spist rødløg føles ingen smerter; virker sørnedyssende, fremmer fordøjelsen; knust med honning eller eddike på bid af gal hund, knust med salt på hugormebid; blandet med kvindemælk mod ørepine; saften drikkes med vand, hvis man pludselig har mistet stemmen; snuses ind for at fjerne skadelige hovedvæsker; gnidsår som følge af hårde sko eller bukser gnides med løgsaft og hønsefedt; tandpine undgås, hvis tænderne om morgenens bades med saften; spises på brød for sår og bullenskab i munnen; kogt med olie eller smør for blodstot (dysenteri); bades skaldet isse med saften, gror smukt hår ud; god mod ilde-lugtende ånde og kvalme; saften og honning dryppes i »mørke øjne«, en blanding med eddike fjerner pletter på kroppen (1).

Begyndelsen af 1400-t: løgsaft indtages for hoste; saften af »gedeløg« (skov- eller ramsløg) blandet med honning dryppes i øre mod hovedpine, i øre for døvhed; rødløg kogt i varm aske til ansigtssalve for hovedsmærter; knust purløg på tænder mod tandpine (2).

Christiern Pedersen 1533: øldekokt af »græsløg« (vild løgart) drikkes for maveonde (32b), spises fastende mod indvoldsorm og urineringsbesvær (44b, 60a).

Henrik Smid 1546ff: rødløg spist i mad blødgør maven og virker urindrivende; gamle kvinder giver børn med spolorm et vandudtræk af løgstykker; saften blandet med honning i »dumme tykke« øren og mod susen og smerter i ørene; indsnuses for at rense hjernen, gnides på hovedet mod håraffald; blandet med eddike til salve, der fjerner ansigtets pletter; blandet med rude, eddike og honning på bid af gal hund; knuste løg og figen som blødgørende omslag på bylder, rå løg som stikpille for hæmorroider og ophørt menstruation; udhulet løg fyldes med teriak og steges i aske, hvorefter den yderste skal knuses til plaster, der blødgør og åbner bylder. Purløg med eddike og salt er god til fisk og kød, men nydt i store mængder giver det hovedpine, där-

lige øjne og urolig søvn; gavnlig for maven, blæren og nyrerne; mod forstoppelse, lungesår, renser brystet, virker erotisk opkvikkende, som omslag på bylder.

Simon Paulli 1648, 193: rødløg fra Lolland, Falster og Amager er de bedste såvel til mad som lægedom, men skadelige for patienter med syfilis. Overskårne løg dyppet i honning og gnedet på spædbørns afragede hovedbund får håret til at vokse kraftigere; hvis mødrene oftere gjorde dette, blev børnene ikke så skaldede og tyndhårede under opvæksten. Saften blandet med vin eller øl fremmer menses og dræber indvoldsorm; blandet med rude, eddike og honning til plaster på bid af gal hund. Rå usalte rødløg læger brandsår og fjerner vorter. Saften af løg stegt med teriak eller surdej og liljeolie modvirker pest, læger pestbylder.

Saften af græsløg blandet med »rævelungesaft« indtages for brystsmerter (3), løgsaft mod epilepsi (4), tilsat honning og gnedet på øjnene giver klart syn (1807; 5). Tran med stegte løg mod kirtelsyge (Fanø o. 1880; 6). Rødløg spises fastende mod galdefeber (7).

Skalotteløg i eddike bruges mod bændelorm, for samme spises løg kogt i mælk (Fanø o. 1880; 6) eller rødløg på brød mod indvoldsorm (9).

Udstegt løgsaft lægges i varmt omslag på børns fødder for kighoste (10); mod strubehoste gnides patientens fodssåler med løgsaft (11). Rødløg eller vilde løg kogt i mælk drikkes mod forkølelse (Falster, Himmerland; 12).

Stegte varme løg lagt på underlivet skal virke urindrivende (11); et øldekokt af rødløg og blandet med rapsolie drikkes mod ophørt vandladning (1700-t; 13).

Løg kogt i olie og eddike bruges til inddrypning for ørepine (1807; 5). – Overskåret løg lagt på nakken standser næseblødning (14). – Ristede løg kommer i havregrynsomslag, der »modner« bylder (9); bylder og betændte sår skal gnides med overskåret løg (NLangeland o. 1900; 15). Yderste løgskaller og salt lægges på brandsår (5). Bid af gal hund gnides med tredjedelen af et overskåret løg og dette kastes i brønd sammen med de to andre stykker, eller de kastes i rindende vand, graves ned (16). Frosne lemmer gnides med rødløg (7). Rå løgskiver lægges på ligtorne (Læsø; 17). Vorter gnides med væsken af løgskiver lagt med salt i en kop og resten kastes bort uden at nogen ser det (Lændemark Sønderjylland; 18) eller gnides med overskåret løg, der uset kastes i brønd (Bornholm), graves ned – når det rådnede, var også vorten væk (19). – Lægen J. V. Wille, Jægerspris, lagde (1674)

knuste rødder og blade af ramsløg på stik af fjæsingens torn (20). – Mod tandpine stikker man et stykke løg i øret (SSlesvig; 21) og for betændt tandkød lagdes skåret rødløg i havregrynsomslag på kinden (7).

Efter udbindingen åd kvæget og fårene ofte mange vilde løg, og deraf mente man de fik blodig urin (22); især ramsløg gav kødet, mælken og smørret en ubehagelig ram løgsmag (23). Om foråret kom mælkejungerne ofte tilbage fra mejeriet med »løgsedler«, der påbød at holde køerne fra løgene (Læsø o. 1915; 24), men i Thy mente man, at denne mælk gav Tybo-osten en særlig velmag (25).

Har en ko svært ved at kælve, skal 6–7 løg bindes på dens hals (1632; 26), den indgives rødløg (27) eller et øldekokt af løgskaller, polejmynte og safran – »så føder hun kalven enten [den er] død eller levende« (1632; 26).

»Hesteløg« (ramsløg?) gives mod hestens utrivelighed (28), purløg skæres i dens hakkelse (Mors o. 1900; 29).

Purløg er meget sund for fjerkræ, især kalkuner (1809; 30).

LITTERATUR: (1) 343 22f, 116f jf. 254f; (2) 15 2, 7, 34f, 41; (3) 488o 256; 1008 4, 1916, 533; (4) 186 15; (5) 217 8, 27f; (6) 494 339; (7) 327 12f, 16; (8) 328f 1, 216; (9) 32 46; (10) 86 9, 1864, 144; (11) 408 30, 33; (12) 308b 88; 413a 19; (13) 488 9, 1888, 382; (14) 186 4; 408 78; (15) 634 12680; (16) 488o 75; (17) 634 12191; (18) 885 2, 1925–26, 166; (19) 822 148; 488i 4, 608; (20) 412 111f; (21) 885 15, 1938–39, 82; (22) 739 2, 1800, 431f; 83 172 (1835–39); (23) 728c 4, 357; 398 1806, 357; (24) 634 17923; (25) 571 1790, 14; (26) 1004 132; (27) 451b 103; (28) 83 78; (29) 634 12144; (30) 427 38.

HVIDLØG SOM LÆGEPLANTE

Hvidløg hører til vor ældre folke- og skolemedicins mest benyttede lægemidler. Planten »bruges mere til lægedom end til almindelig spise« : madkrydderi (1787; 1).

Harpestræng-afskrift o. 1300: efter hugormebid og insektstik skal såret gnides med hvidløg; »alle skadelige orme flygter for hvidløgs lugt«; kogt med olie til salve på giftige bid, heler kvæstelser, indtages for bylder i maven, smerter i blæren; kogt med honning til drik for lungesot, eller man skal spise mange hvidløg med eddike; blandet med tusindgylden for vattersot, drikkes med vin mod forstoppelse og gulsort; koges med bønner til salve på tindingerne for hovedpine; blandet med gæsefedt i øre for øresmerter; kogte hvidløg spises for hoste og trængbrystighed, giver

klar røst; i grød for »hold« (lumbago?); knust med svinefedt på bylder; har man nydt hvidløg fastende, kan man uden fare drikke ukendt vand (2).

Begyndelsen af 1400-t: hvidløg og olie smøres på tindinger for hovedpine; asken af hele, brændte løg, evt. tilsat harpiks, og blandet med olie til salve for smerter og sår i hovedet; for hoste og snue spises hvidløg kogt med knuste bønner; løgene kogt i vin drikkes for blæresten; et afkog for mavesmerter, spises for blødning, saften indgår i råd for kraftsår(?); for blodig urin drikkes knuste hvidløg i vin; blandet med eddike og spindelvæv for smerter og sår i hovedet; mod indvoldsorm spises skårne hvidløg i bønnesuppe (3).

1400-t: anses for at rense brystet, uddrive flegma, udtrørre onde væsker; hvidløg giver appetit, men for mange skader øjnene; stødt med vin og holdt i munnen eller gnedet på tænderne fordrives ildelugt og tandkødet styrkes (4). Kogt med svovl og salt i vin til omslag på kønsdelene for brok, knuste løg på ligtorne; kogt med peber og salt og blandet i eddike til drik for koldfeber (malaria), drikkes med ferskenkærner i vin eller vand for tredjedagsfeber (malaria) (5). Christiern Pedersen 1533: indgår i omslag mod hovedpine (4b), ligeså knuste hvidløg blandet med skallede bønner og knuste løg med peber (3a–b); saften hældes i udhullet løg, der steges, saften deraf dryppes i øre for ørepine og døvhed (11b); et vandafkog tilsat sødestof drikkes mod hæshed (16a–b), kogt i vin eller øl for gammel hoste (20a); kogt med gedemælk til drik for lungesot og sidesmerter (27a); saften af hvidløg og tusindgylden drikkes med vin eller øl for vattersot (35a), komponent i plaster mod spolorm (44a), for samme drikkes hvidløg kogt i eddike (46b), spises på brød for maveonde (47b), stegte og knuste løg blandet med peber og malurtfrø indgives for tarmvrid (58b), hele planten kogt i vin til urin- og mensesdrivende drik (63a), blandes med fugletunge (?) og indtages som afrodisiakum (65b).

Henrik Smid 1546ff: lugten smerter »skrøbelige og svage hjerner«, giver uklart syn, vækker tørst, virker svøndyssende og gør vred, »hvilket man skinbarlig kan se på den hane, som har ædt hvidløg«. – Har man spist hvidløg og »ikke kan fordrage den stærke lugt«, skal man bagefter spise grøn rude. – Hvidløg modvirker gift, derfor bør »de som går og slår eller mejer og ind imellem drikker [forgiftet] vand æde hvidløg«. – Spises mod gammel hoste, giver klar røst, virker urindrivende og afførende, mod vatter-