



Kokleare anvendtes af tidligere tiders søfolk på langfart som et middel mod skørbug. Bag skibene ses det danske fort Christiansborg på Guldkysten. 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 »Peverpletten«, 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 barselsgilde i Odense 1637 får gæsterne om søndagen bl.a. peberrodsköd (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).

1797 og i første halvdel af 1800-t uddelte Det kgl. Landhusholdningsselskab præmier for peberrodavl til salg, således 1808 til en gartner i Gissing (Randers amt), der 1807 og 1808 avlede 2.413 pund, 1810 en husmand i Stenstrup Fyn (godt 230 lispund a 8 kg), 1825 gårdmand i Orlerup (528 lispund i en mose), 1837 for dyrkning i stor stil på Bærholm ved Vester Skerninge og 1842 lærer og organist Poul Erslev, Jægersborg, for salg især i hovedstaden og Helsingør (7). Gartneren på Løvenholm i Randers amt høstede o. 1800 årlig 500 kg og mere (8). O. 1810 var det en god handelsvare for bønderne nær København o.a. store byer (9); størsteparten af den peberrod, som o. 1820 solgtes i København, var dog indført fra Lybeck (10).

Den første, som avlede peberrod i større stil, var ovennævnte Erslev; han begyndte 1818 i den hensigt at »fortrænge indførselen [fra Tyskland] af dette produkt... men bah, her kom danske tyskere og troede, at sådan galskab var uhørt af en skolemester, som var født ved Århus«, fortæller han. Efter at Frederik VI havde lagt told på importeret peberrod, anlagde Erslev store marker med planten ved Jægersborg og forsynede derfra hele København. Han mente, at den trivedes bedst i tømte, oversomrende karpedamme, dér skulle den ikke gødes, og unge karper sat ud i vandet voksede, hævdede han, meget hurtigere end andetsteds. Erslev udgav o. 1810 et lille skrift om Dansk Peberrod (11). 1883 sættes nettoindtægten for peberroddyrkning til ca. 1000 kr. pr. td. land (12).

Peberroden blev og bliver i mange haver ikke egentlig dyrket, men skøtter sig selv i et hjørne, ved en vold eller grøft. De vilde peberrod skulle være stærkere end nutidens dyrkede (13). Om efteråret (gerne i november) holdtes i Odense et »peberrodmarked« med tilførseler af store læs, og her forsynede borgerne sig til vinteren, der kom opkøbere fra København (14). Før man kørte til Købstæderne for at sælge peberrod, blev den med vidjeris snøret sammen i små bundter (nord for Horsens fjord o. 1860; 15). – På Færøerne fandtes o. 1780 peberrod i nogle haver i Torshavn (16).

Arealet med peberrod i gartnerier var 1963 104 ha, fordelt på 39 gartneri- og 65 landbrugsejendomme, 1964 129 ha, 1967 97 ha, høsten var ca. 345 t, heraf 160 t på VFyn. Danmark har siden 1953 haft en betydelig eksport til USA, det nævnte år 123 tons, deraf 50 t fra »peberrodbyen« Sindal ved Frederikshavn, resten fra Beldringe Fyn. Ved Sindal dyrkedes (1955) peberrod i stor stil af ca. 25 landbrugere med hver

op til 5 ha årlig (17). Det samlede konsum ansløges 1967 til ca. 1500 t (mod 3560 i 1965).

LITTERATUR: (1) 931 5,80f; (2) 1014 25,1932,80; (3) 1008 14,1926,73; (4) 825 111; (5) 697 331 jf. 81 1647,91; (6) 878 2,251; 198 8,29 (Thy); (7) 194 7, 1804,LXVI og ny rk. 2,1811,222,558; 1019 1842,32f; 661 7,1830,312; 875 1926,143,145f,170; 136d 1837, 256; (8) 880 1810,3(-5: dyrkningsanvisn.); (9) 427 1809,32; (10) 189 4,1820,95; (11) 249 4,1909-11,96-99; (12) 512 16,234-36; (13) 760 279,317; (14) 297c 79; (15) 760 361f; 166 9,1925,194; (16) 873 157; (17) 525 7/4 1954; 64 6/6 1954, 455 12/7 1955.

KRYDDERI

Den småtskårne og knuste rod tilsat salt og eddike var »en god beredelse til fersk fisk og kød« (1577; 1). Peberroden blev meget anvendt ved gilder i ældre tid, mest som krydderi i sauce (2), blandet med vand stod den tildækket dagen før brugen (3). På NFyn kom man safran og korender i peberrodsaucen, der blev sagt, at peberrod var ringest i månednavne uden r (4). Ved bryllupper fik man oftest oksekødsuppe og kødet til peberrodsauce (5), som anden ret kogt kød med hvedebrød og peberrod (*mærærek*), ved barselgilder suppe og kød med peberrod (Als; 6), barselgildets efterret var oksekød med peberrodsauce og brød (Lolland; 7). Fra o. 1875 blev i Hads herred risvællingen og fisk til barselgilder afløst af hønsekødsuppe og peberrods-kød eller hønsesteg, til høstgildet og juleaften spiste man suppe med peberrodskød (8), på Fyn kogt kød med peberrodsauce efter gildesuppen f.eks. ved rejsegildet (9).

Bajerske pølser blev og bliver endnu lejlighedsvis spist med »høvlspåner« af peberrod (10). Den bruges nu mest til sauce til oksekød, fiskeretter, steg o.a., i syltede asier, en »peberrodssalat« røres med fløde. – Man bagte kagedej på bl.a. peberrodblade (Randbøl; 11), sml. s. 127.

LITTERATUR: (1) 841 1577,91; (2) 398 1806,606f og 1821,706; (3) 480 32f; (4) 760 391,631; (5) 297c 90; 903 189 (o. 1870, første ret); 760 306,315; 549 127; (6) 944b 154; (7) 549 119; (8) 297c 116,128; (9) 760 48f (efter o. 1840), 348; (10) 512 1897,27; (11) 328g 162.

LÆGEMIDLER

Harpestræng-afskrifter o. 1300 (1): peberrod, kardemomme, sennepsblade m.m. giver opkastning, der hjælper for brystlidelser; roden spist med maden modvirker gift, er god at spise i marts for at udrense og tørre »ondt blod«, som



Peberrod var et anvendt middel mod tandpine. Træsnit af Carl Bøgh med titlen »Morgenbesøg hos underlægen«. Illustreret Tidende 15-5-1864.

skyldes vinterkulden; knust med Giftig Rajgræs (?) og salt til omslag på kræftsår og spedalskhed; gnider man hænderne med frøene, kan de uden risiko tage hugorm op. – O. 1400: har man spist peberrod om morgenen, må man ræbe sig, og det varmer brystet, løser hårde vædsker; koges med salt og lægges i øre for døvhed (2).

Christiern Pedersen 1533: frøene spises mod benlammelse (73b), roden bindes på hovedet mod epilepsi (52b), spises kogt og knust eller indtages med drik for miltsygdom (33b), for ophørt menstruation spises roden eller drikkes et vand- eller øldekøkt (58b, 59a), ligeså mod lændepine og blæresten (57b); anvendes knust og blandet med rugmel til maveplaster for malaria

(78a), ølafkog drikkes mod brystslim og gammel hoste (27a), roden kogt med honning i vand indtages mod spolorm (44a). Mod halsbrynde gurgles med blad- eller rodsaften (15a). Pestbylder pålægges den knuste rod blandet med eddike (83a); planten spises når man er bidt af giftig slange (85a, b); knuste blade og svinefedt fjerner ansigtspletter (2b), roden stikkes i smertende tand eller tanden gnides med den (12a). Henrik Smid 1546ff (3): knust peberrod kogt med honning og eddike eller vin og eddike indtages for blæresten, ophørt menstruation og vandladning; rodens saft drikkes for lungesår og svindsot.

Simon Paulli 1648, 331f: »det er næppe rigtigt,

at saften læger lungen og helbreder svindsot; reven og kogt peberrod er god for blæresten, enten indtaget eller lagt på issebenet; vinudtræk af roden skåret i terninger, om foråret blandet med kokleareblade, hjælper mod skørbug – »hvor stærkt og skarpt det skal indtages... det giver sig nok med tungen«.

Roden er anført i farmakopeen 1772 og nævnes især som skørbugsmiddel: spist rå, som afkog i gedemælk eller øl, lagt i pose med malurtfrø eller -blade og hængt i drik mod sygdommen (o. 1630), sat på vin eller brændevin og flasken nedgravet 24 timer i kornmark eller mødding (1755), vindekokt af peberrod og rabarber; skørbugssår behandles med saften (4).

Peberrodvand indgår i drik for blæresten (o. 1720; 5), mod samme lidelse indtages rodsaften i vin eller et vinudtræk af roden (6). Bestanddel af dekokt mod gift (7), for gift drikkes rødvinsudtræk af rodterninger (8) eller brændevinsudtræk af rodspirer (NLangeland o. 1900; 9). – Reven peberrod blandet med honning indtages for lungesvindsot (10). – Mod vattersot drikkes: valleudtræk af peberrod m.m. (1674; 11), peberrod, hvidløg og roden af blå sværdlilje i brændevin (1736; 12), peberrod og sennep (ved Silkeborg 1743; 13), peberrod og malurt sat på brændevin (Jylland 1811; 14), sml. bukkeblad bd. 4, reven peberrod sat på rom og drukket med kogende vand (15), øludtræk af roden eller dens saft (16).

Et øludtræk virker urindrivende (17). Roden renser blodet og fremmer produktionen af mavesaft (18), er god for diarré, giver bedre lugt til mave og mund (slutningen af 1500-t; 19), eddikeafkog blandet med vand drikkes for svag mave (Skernegnen; 20); roden bindes på navlen mod sting og kolik (Fyn o. 1800; 21), den har opløsende og ormedrivende egenskaber (22). Øludtræk drikkes mod koldfeber = malaria (23). Reven peberrod tilsat vand eller honning indtages mod trangbrystighed og natlige brystmerter (24); mod forkølelse et vandudtræk af reven peberrod (25), roden og peber sat på brændevin og efter nedgravning i mødding (26), vandudtræk af peberrod, ærenpris, mynte, nælde og agermåne mod gammel hoste (27); for hæshed et udtræk af reven peberrod i koldt vand (28). Klog mand i VJylland gav vandudtræk mod kighoste (o. 1850; 29).

Mod hovedpine anbringes reven peberrod under fødderne, til de er ømme (1799; 30), eller lægges på nakken (18), skrabet peberrod blandes med eddike som træplaster på armene for hoved-, øre- og tandpine (31). Roden tygget som skrå

klarer forstanden og styrker hukommelsen (32). Reven peberrod spises mod årebetændelse (VJylland, Fyn; 33). Klog mand i Ulfborg VJylland lod lægge pose med sennep og peberrod vædet med eddike på hæmorroider (34); roden opblødt i eddike fjerner fregner (35), leverpletter vaskes bort med vineddikeudtræk (36). Smerter efter insektstik ophører, når reven peberrod pålægges (18). Slinger o.a. giftige dyr kan ikke skade hænder vasket i peberrodvand (37).

For ophørt menstruation drikkes øludtræk, der har stået nedgravet et døgn i kålhaven (VJylland; 38); brændevinsudtræk af peberrod m.m. »er godt for [liv-]moderen« (39).

Mod tandpine lægges reven peberrod på en arms pulsåre (40), på håndledet eller fodsvangen den side, hvor smerterne mærkes (41), på kinden ud for tanden (Bjørnø; 42), eller der stikkes et stykke af roden i tanden (20).

En naturlæge i Sønderjylland hældte tinktur af peberrod, kogesprit m.m. over polioramte børn (43).

Færøerne: dyrkes også som lægeplante; bindes på kroppen for gift, på arme eller et rodstykke anbragt i tanden mod tandpine (44).

Heste o.a. husdyr med indvoldsorm gives peberrod blandet med havre og salt (o. 1400; 45). Fra o. 1800 oplyses fra det meste af landet, at rå hakket eller reven peberrod gives i hakkelsen eller korn mod hestens krop eller kværke samt ondartet hoste (46), ofte efter indbindingen for at værne hest eller fæl mod sygdommen, nogle steder blandet med grønkål eller gulerødder, og dyret får vandudtræk af peberrod (47). Frisk peberrod gives bl.a. mod kolik (Fyn; 48) og »vand« (49), den er bestanddel af eddikeafkog til badning af hingstens hævede forhud (50). Får hesten peberrod, grønkål, gulerødder og salt sild en gang ugentlig, holder den sig sund (1757; 51); når hestene om vinteren står ledige, skal de have peberrod på foderet, så bliver de ikke kurassige = for kåde (1798; 52).

Mod koens urinrang gives peberrod blandet med malurt i rhinskvin (50). Roden er et universal-middel, når køerne om sommeren bliver syge (SSlesvig; 53), den fremmer mælkeydelsen (22), et udtræk modvirker fejl ved mælken (50), men æder kvæget peberrod, pådrager det sig en livsfarlig tarmforgiftning (54). På syge køer og svin anbringes et rodstykke gennem hul i øre, betændelsen gør dyret rask (Ærø; Sundeved o. 1880; 55), sml. nyseros s. 191. – Kyllinger med udslæt

på hovedet skal have stødt peberrod og småhakkede nældeblade i drikken (56).

Hvis en ung pige urinerer, når hun lugter røgen af brændt peberrod eller bukkeblad, er hun ikke længere mø (Jylland; 57).

Lægger man peberrod, løvstikke m.m. i en skov, vil de vilde dyr nærme sig jægeren på skudhold (58).

LITTERATUR: (1) 343 54,80,125,165,168; (2) 343 273; (3) 841 1577,91,225; (4) 72 1945,49; 328f 2,59; 398 1806,606; 186 38; (5) 488o 188 jf. 183; (6) 217 1807,24; (7) 488o 231; (8) 107 1955 jf. 549 107; 477b 56 (Ærø); (9) 634 12680; (10) 186 16; (11) 412 73 jf. 485 1816,57; (12) 488o 209; (13) 258 1943,13; (14) 880 1811,145f; (15) 327 5; (16) 408 52; 748 93 (Himmerl.); (17) 408 34 jf. 398 1806,606f; (18) 978 8/8 1959; (19) 159 1922,160; (20) 488o 158f,201; (21) 273 174; 161 1906/23: 1022; (22) 398 1806,606f; (23) 408 50 sml. 328f 2,243; (24) 186 22; 408 23; (25) 408 28; (26) 488g 5,1902,53; (27) 488o 138f; (28) 485 1816,61f; 512 1900,571; (29) 328b 1925,160; (30) 858 47; (31) 32 56; 760 530; (32) 116 7/5 1944; (33) 161 1906/23: 2493; 107 1948; (34) 328f 2,19; (35) 32 56; (36) 409 nr. 42,1892; (37) 488i 6,1,77; 328f 2, 100; 83 206 (1841); (38) 328f 1,178,201; (39) 488o 267; (40) 485 2,1819,18; (41) 282 8 (1852); 186 20; (42) 634 15760; (43) 455 20/2 1954; (44) 408 11,49f, 69; (45) 343 273; (46) 77 1795,65; 858 1799,46f,57; 57b 2,1806,710 (Loll.); 57c 1,1808,160,408 og 3,1812, 86,242 (Jyll.); (47) 57 1,1803,382 (Sjæll.), 57b 2,1806, 519 (Tåsinge) og 57c 2,1810,495f (Vends.); 32 56; 451b 98; 936 3,1836,62; 409 1881-82,338 (SSjæll.); 830 7,1887,41; 339 127 (Tåsinge) og 760 506; (48) 760 506; (49) 485 1816,67; (50) 83 115,175,136,188; (51) 929 136; (52) 924 1,88; (53) 161 1906/23: 3341; (54) 964 8/4 1948; (55) 477b 57; 634 12007 (for »bråd«); (56) 675 7,1806,311; (57) 794 4,1872-73 158; 488i 6,1,254; (58) 328f 2,101f.

ANDEN ANVENDELSE

Roden lagt ved elfenben rødt af ælde gør det atter hvidt (o. 1300; 1). Man lagde store peberrodblade over nykærnet smør for at holde det frisk undervejs til Thisted (Hillerslev sogn o. 1880; 2). På Anholt skal man i 1700-t have drukket en te af bladene (3), i MJylland blev roden tygget som erstatning for skråtobak (4). Biodynamisk jordbrug sprøjter for svamp i frugttræer med et udtræk i kogende vand (5).

LITTERATUR: (1) 343 168; (2) 379 1932,334; (3) 488g 3,36(1760); 228e 2,795; (4) 634 14685; (5) 912 nr. 2,1962.

Gæslingeblomst, *Erophila verna*

En lav og spæd vækst med rosetstillede blade og i marts-april små hvide blomster på 3-15 cm høje stængler. Meget almindelig på tørre marker, diger, ved veje etc.

Navnet kendes fra 1648, det har nedsættende og i forhold til *gåseblomme*, -blomst 1648-1821 nærmest diminutiv betydning; *kattebyldeurt* 1648 og *negleurt* 1667-1821, anvendt mod små bylder ved neglerødderne (1); *hungerblomst* 1793ff; SSlesvig, jf. nedennævnte varsler; *griffel-løs* 1793-1804, navnet konstrueret, skulpen har blivende griffel; *rublomst* 1834 fra norsk ru = løs uld, dog snarere oprindelig rugblomst, jf. *ruglus* Vardeegnen; *mug* eller *mok* Jylland også om andre lave og tætstillede korsblomster, der næsten kvalte den unge rug. *Fårebid* Anholt, Fyn, omdannet til *fåreben* – gror ofte, hvor får græsser jf. *lammets hvedebrød* Røsnæs; *ørebid* Sejerø efter vokststedet ør = sandet eller stenet overdrev ved havet; *arme karle* SVJylland (2) skyldtes høstvarsel:

Kom gæslingeblomsterne tidligt og talrigt frem, mente bønderne, at de det år kun fik lidt græs (MJylland; 3); hvor planten groede, kunne hveden ikke trives (4), viste den sig i mængde i rugen, var det et dårligt tegn – fordi den ikke kunne dække selv et så lavt ukrudt – og høsten blev lille, mens høje *fåreben* gav et godt høstår (Fyn; 5).

Det er gæslingeblomster, der i de første forårsdage klæder de nøgne diger, de sandede marker og de øde grusgrave, og de fine hvide blomster er en hilsen til disse øde egne, at heller ikke de er glemt ved forårets fest *Jens K. Jørgensen* og *K. Hee Andersen* (6). Mønningtørvne på tagrygningen ... kunne være helt hvide af blomstrende gæslingeblomster på visse steder ... det var yndigt mod den blå himmel at se de tætte hvide i forårvinden dirrende skarer af gæslingeblomst. – Det, der stærkest prægede sig i mit sind, var de ganske tætte bevoksninger af gæslingeblomster, hvis hvidhed stod som en fin sky mod den stærkt blå forårshimmel, og så stod disse fine tætblomstrede stængler og dirrede i luftningen, der strøg hen over tagrygningen ... de tætte hvide blomsterklynger deroppe ... virkede derfor så mægtigt dragende. Det syn kan jeg aldrig glemme. *C. Raunkjær* om vestjysk hedegård i 1860'erne (7).

LITTERATUR: (1) 697 103; (2) 689 1,499,554f; 328e 122; (3) 77 1795,61; (4) 516 5,1816,148; (5) 830 12,