

Bornholm, Karsekær 1782ff Uge sogn Sønderjylland (6).

Brøndkarse 1560ff, brønd her i betydningen kildevæld, *vandkarse* begyndelsen af 1400-t og flg. til 1821, *romersk karse* 1680, romersk vel i betydningen 'fremmed', *vinterkarse* 1700-t, planten er delvis vintergrøn og kan plukkes næsten hele året; *vandagerkål* o. 1700, *bitterkarse* 1775 og *kildekarse* 1795 (7).

LITTERATUR: (1) 1004 1632,13; 398 1806,614; (2) 696 124; (3) 913 4,105-110; (4) 712 15; (5) 518 1800,204; (6) 148 2,42,45; 6 358; 10 220; 11 84; 495 11,1966,207f; (7) 689 2,106f.

LÆGEMIDLER

Mange nævn af 'karse' (karsæ) i ældre urte- og lægebøger gælder sandsynligvis denne art og ikke havekarse (s. 220) o.a. arter.

Saften drikkes for lammelser eller epilepsi (begyndelsen af 1400-t; 1). Knuses og blandes med brødkrummer til maveomslag for »væmmelse« (1533; 2).

Til tandvask anbefales planten knust i vin, den fjerner uhumskhed og sætter syge tænder på plads igen (o. 1640, 1700-t; 3).

Anbefalet og spist mod skørbug (4), også på Færøerne (1670, 1800; 5), indgår i »Kong Hans' skørbugsråd«, dronning Sophie (d. 1631) plejede mod sygdommen at drikke vandkarsesaft blandet med valle 13 morgener i træk (6). De unge blade har fordelende og opløsende egenskaber (7). Vinafkog er drukket for »koldpis« = smertefuld vandladning (8). Anføres i farmakopeen 1772. Planten skal kunne læge forstoppelse (Færøerne; 9).

Heste med lunge- og leverlidelse får brøndkarse (1700-t; 10). Nævnt blandt råd for koens urintrang (11), et dekokt indgives køer med »skorbutisk lungerådelse« (12).

LITTERATUR: (1) 15 47; (2) 703 1533,19b; (3) 82 82,102; (4) 697 1648,301; 49d 1,1673,267ff; 398 1806,614; (5) 181 108; 518 1800,204; (6) 72 1945,50; (7) 398 1806,614 og 1821,716; (8) 217 1807,25; 488o 150; 488i 6.1,77; (9) 518 1800,204; (10) 83 59; (11) 488i 6.2,475; (12) 696 1761,125.

Vejsennep, *Sisymbrium*

Vild sennep 1601-1821, *vejsennep* 1648ff, *strå-sennep* 1700-t vel på grund af plantens stive vækst jf. *jernurt* 1596 (nu om plante i anden botanisk familie, bd. 4).

FINBLADET VEJSENNEP, *Sisymbrium sophia*, en indtil 80 cm høj grågrøn plante med meget findelte blade, en top af ganske små grøngule blomster og lange tynde skulper. Alm. ved veje og byer, kom formentlig til landet med urent sædekorn i det ældste landbrugs tid (1).

Barberforstand 1688ff, *bartskærs visdom* 1769-1821 - tidligere anvendt som blodstillende sår-lægemedel (og mod diarré) jf. *stillingsfrø* Ærø, det ældre botaniske navn var *Sophia chirurgorum* 'sår-lægernes visdom'. *Hundesennep* 1793-1907 nedsættende i forhold til »rigtig« sennep (2).

RANK VEJSENNEP, *Sisymbrium officinale*, er noget lavere, har vandret stift udspærrede grene, små gule blomster og sylformede, tiltrykte skulper. Hist og her på ryddepladser, ved veje og byer.

I midten af 1600-t kunne på apotekerne købes en sirup af denne plante mod hæshed og gammel hoste, »med al ret bør sangere derfor lade sig anbefale denne sirup, når de får ondt af hæshed« (3). Frø af finbladet vejsennep indtages i vin eller suppe mod diarré, ekstrakt af blade og blomster mod blodspytning, hæmoroïder og kvindesygdomme, lægges knust som omslag på sår, et afkog er feberstillende og uddriver orm (4). Frøene anføres i farmakopeen 1772. Rank vejsennep har urindrivende kræfter (5).

Frøene af rank vejsennep kan bruges som sennep (5), de unge blade koges til gemyse (6). Stængler og grene af finbladet vejsennep afskåret før modningen er blevet anvendt til feje- og lokoste (7).

LITTERATUR: (1) 443 416; (2) 689 2,603f; (3) 697 227f sml. 488o 233 (1695, også mod blodspytning); (4) 398 1806,617; 718 1837,107; 239 1928,23; (5) 398 1806,618; (6) 712 52; (7) 398 1806,617 og 1821,719; 510 2,340.

Sennep, *Sinapis*

GUL SENNEP, *Sinapis alba*, bliver 30-60 cm høj, har næsten overalt spredte stive hår, lyreformede, fjersnitdelte blade og lysegule blomster; skulperne er ret korte med et lige så langt fladt næb.

Dyrkes til høst af de gule olieholdige frø, som foderplante og grøngødning, men forekom tidligere også som ukrudt på dyrket jord. Sennep var rimeligvis kendt i Danmark før Harpestræng (1200-t) (1).

SORT eller **BRUN SENNEP**, *Brassica nigra*, med mørke frø blev dyrket en del siden middelalderen og har også været et temmelig almindeligt ukrudt.

Sennep begyndelsen af 1300-t (sinup, sinæp), af det latinske slægtsnavn med uvis betydning; i sønderjyske stednavne som Sennepsløkke 1704–73 Bjolderup sogn, Sempflod 1766–72 Alstrup på Als, Sennepsager, -hede 1834 Ø. Løgum, Simphøj m.fl. (2).

AGERSENNEP, *Sinapis arvensis*, minder meget om ovennævnte, men har glatte knudrede kulper med firkantet næb. Forhen et meget almindeligt ukrudt i vårsæden og sikkert indslæbt allerede i oldtiden; man har fundet dens frø blandt korn fra bronzealderen (3). Omtales 1688 som »alt for overflødig blandt kornet« (4); frøene har langvarig spireevne, der kom agersennep frem, da man havde sløjftet Københavns volde (5).

De lange gule agersenneps-felter fordyber himlens varme sommerglød *Lise Spørensens* (6).

Vild sennep 1577–1600-t, *agerkål* og *kiddike* 1688ff er lån fra eller skyldes forveksling med andre korsblomstrede planter (s. 227, 257), med hvilke agersennep har andre navne fælles: *kornfrø* 1795–1821, Jylland, Sjælland, Falster, *sletkål* Thy 1802, Himmerland o. 1870, *agerspire* Fyn, Ærø, *fuglefrø* Sjælland, Falster. *Gule urter* 1806–o. 1870, *horn* Sundeved o. 1870 efter frugtens form, sml. *kiddike* s. 257; *sennep* alm. blandt landmænd (7).

LITTERATUR: (1) 124 1,4 jf. 540 27; (2) 689 2, 599f; 148 6,163,329; 7,332; (3) 443 20; (4) 501 139; (5) 443 414; (6) 887 43; (7) 689 2,601f.

DYRKNING,

INDSAMLING I NATUREN

Sennep nævnes 1541 i torveindkøb til den kongelige husholdning (1). Den »bruges til næsten alle retter, såvel af de fattige som af de rige« (1577; 2), »den gemene [jævne] mand kender begge slags sennep såre vel og sår dem i deres haver« (1648; 3); »Gud hjælpe den fattige mand, der får for megen sennep hver dag, han skulle vel heller ingen have, især dem, der vokser ud af halsen og males med tænderne« (1647; 4) sml. *talemåde* s. 227.

Sennepen fra Samsø regnes for særlig god; nogle steder dyrker man den som bifoderplante (1763; 5).

»Brugen af sennep kender enhver bonde, den kan også sælges med fordel i enhver købstad«

(1809; 6). O. 1800 bliver dyrket sennep i mange sjællandske haver, på grøftekanter og agre, men kun ved Roskilde til salg (7). Læsø-bønderne sår sennep på kompostbunker af jord og småhakket græstørv ved gården (8), fra Fyn oplyses, at man almindeligvis sår sennep på grøftekanter af frygt for, at den skal blive ukrudt i haverne (9), men et sted i Vestjylland mener man, at sennep kan udrydde kvikgræs, man dyrker den derfor for at berede havejord til andre køkkenurter (10). I Aalborg amt vælger bønderne gerne enden af en ager. En sennepsfabrikant i Aalborg forarbejdede årlig 20–24 tønder, hvoraf han selv avlede de ca. 16 tdr. på byens mark, resten købte han i omegnen – varen solgtes til byens handlende og eksporteredes til adskillige norske købstæder, især Bergen (11). På Lolland plukker fattigfolk vildtvoksende sennep fra grøftekanter og sælger frøene pottevis til købstæderne (12); også i Sønderjylland (Bov s.) høstes sennep af vilde planter og en del sælges til bordsennepfremstilling (o. 1900; 13).

Agersennep.
Flora Danica,
1775.





Sennep males. Foto: Dansk Folkemindesamling.

Man henter sennep fra en lille plet i køkkenhaven, tørrer og maler den på kværn til hver gang (NFyn; 14); o. 1830 dyrkes på Ærø; en del sennep til Als og hertugdømmerne (15), i Horne sogn og på Strynø avles mest »brun sennep«, gamle mænd og kvinder rejser om efteråret fra Strynø til Tåsinge og Langeland for at sælge høsten; helt frem mod nutiden har man på Strynø dyrket sennep i haverne (16). Også på Birkholm avler man i 1800-t's sidste halvdel denne handelsvare (17).

Sennepsmarkerne bliver meget hjemsoget af frøædende spurvefugle (18).

Det årlige areal med gul sennep har været meget skiftende – før 1. verdenskrig et par tusinde hektar, 1930 kun 500 ha, men 1935 3000 ha; under og efter verdenskrigene blev det stærkt udvidet: 1918 10.600 ha, 1945 12.354 ha og 1947–48 14.400 ha; 1962 var udlagt 13.832 ha med gul og 1.049 ha med sort sennep, af førstnævnte blev høstet 15.285 tons, 1967 hhv. 9.675 og 1.035 ha, udbyttet var i alt 13.350 t.

LITTERATUR: (1) 296 1915,17; (2) 841 1577,12; (3) 697 1648,355; (4) 81 1647,91f; (5) 728c 1,541; (6) 427 44; (7) 57 2,1803,175; 941f 113; (8) 73 1802, 129,135; (9) 1008 14,1926,88; (10) 57c 3,1812,112;

(11) 57c 2,1810,215,365; (12) 57b 1,1806,707; (13) 634 12022; (14) 760 279; (15) 875 1926,155; (16) 136d 1837,256f; 339 105,110,185; (17) 934 1047 (1930); (18) 936 2,1836,222f jf. 512 21,1888,95 (foderpl., grøngødn.).

KRYDDERI,

ANDEN ANVENDELSE

Sennep høstes hen på eftersommeren og hænges i bundter op til tørring (Skernegnen o. 1880; 1). At bælg sennep er et sent og træls arbejde, men de fleste frø knuses ved plejltærskningen (Thy o. 1915; 2). Med et særligt sennepssold skiller man frøene fra stængelstumper og skulper (Vendsyssel; 3).

Man plejer at male sennep på en lille sennepskværn (1648; 4), som kan skrues fast på et bord (5). Al sennep hjemmemales, f.eks. før gilder. I hjem uden kværnen sidder man med et stort fladt ler- eller træfad (jysk *trækovs*) på skødet og får med rytmisk vuggende bevægelser sennepsloppet, gerne en gammel kanonkugle eller

En nabokone kommer med barselssuppen. Sennep til klipfisk var jestspeise ved barselsgilder og anden gildesmad. Foto: Dansk Folkemindesamling.



rund sten, til at løbe omkring og knuse frøene; i fadet hælder man sine steder lidt vand, sur mælk eller kærnemælk. Det er et arbejde, som irriterer øjnes og næses slimhinder, derfor gør man det helst på en dørtærskel eller i det fri (6), det skal hjælpe af og til at lugte til et stykke rugbrød (Jylland; 7).

Sennepen opbevares i en stenkrug og spises rå til sylte, kogt til klipfisk f.eks. ved barselgilder; på julebordet står en sennepskop til hver 4–5 personer; endvidere får man sennep til tørfisk, men aldrig til flæsk (NSjælland; 8) og heller ikke altid til kogesul (Falster o. 1850; 9). Klipfiskten – den fine gildesret – serveres med stærk sennepssauce og tørt brød. Til flæsk skal det være sort sennep, den gule smagte helt anderledes (SJylland; 10). Ved høstgilder på Ærø får man klipfisk med kartofler og sennep kogt i fiskevand, smør og/eller meget stegfedt; der kan gå et par timer med at koge sennep; på det østlige Ærø tilsættes fløde (11). Nu spises sennep mest til kogt flæsk og bajerske pølser.

»Skidne æg« (hårdkogte æg i sennepssauce) er en gammel påskeret, som man gerne fik langfredag (Fyn, Lolland; 12). Juleaften bliver efter sødgrøden serveret fersk fisk, og 4. juledag (»skibbudøl«) bl.a. kogt torsk eller hvilling, i begge tilfælde med kartofler og sennepssauce, ligeså til bryllupper (Harboøre NVJylland o. 1870; 13). På Lolland spiser man julemorgen sennepssul med grønlangkål før kirkegangen (14). – Malet sennep bliver i en molbohistorie spøgefuldt kaldt »fynsk grød« (15).

Frøene anvendes også til fremstilling af pickles o.a. konserver, syltede agurker m.m., frøolien til sæbe, kosmetiske præparater, emulsionsmiddel, kattuntryk, belysning, smøreolie, spiseolie; preseresterne, især af sort sennep, bruges til bord-sennep og medicinske plastre (16).

Sprøde blade af gul sennep kan spises som salat (1806; 17), agersenneps som salat og spinat (18), dens frø bliver o. 1800 opkøbt af oliemøllerne (sml. agerkål s. 228) og følgen er, at vårsæden de steder, hvor frøene kan sælges, ikke holdes ren for dette ukrudt (19).

Gul sennep anbefales i 1870'erne til sommerstaldfodring af køer og får, tørret som høg og skåret til hakelse for heste (20). Halmen havde i øvrigt samme anvendelse som rapsens (s. 233). Under 2. verdenskrig blev presset briketter af den.

LITTERATUR: (1) 634 12248; (2) 634 12037; (3) 228e 3,190; (4) 697 355; (5) 126 47; 228e 3,190 (VJyll.); (6) 488g 3,32; 228e 3,875; 944b 149; 941

67, 941e 14, 941f 113; 263 1909,131 (o. 1850); 699 76; 418 54; (7) 488g 3,72; (8) 941f 113, 941 67,90, 98 jf. 642 29; (9) 865 48,163f; (10) 634 11500; (11) 477 27; (12) 760 436; 549 159; (13) 903 170,173, 189; (14) 549 143; (15) 488h 4; (16) 599b 2,373f; 44 86; (17) 398 1806,630f; (18) 712 13; (19) 398 1837,225; (20) 512 1873,339 og 1877,127f jf. 203f.

LÆGEMIDLER

Urte- og lægebøgerne skelner sjældent mellem gul og sort sennep, men omtaler begge under ét. I nogle afskrifter kan sennep være forvekslet med sennes (Cassia).

Harpestræng-afskrifter o. 1300 (1): skærper hjernten, løser forstoppelse, bryder sten og renser urinen. Knust i vand og gummerne vædet dermed giver nysen, der renser hovedet. Sennep spist styrker maven, knust med eddike heler den hugormebid, men brænder på huden og gør den hudløs; god for øjne, hoved, lunger og mave, mod hoste, blæresmerter, mod bylder i milt og lever, mange gamle mavesygdomme, et godt omslag er også knust sennep blandet med hvedebrødkrumme, figen og honning. Mostudtræk af frø eller rødder drikkes for mange lidelser i svelget, maven og øjnene, mod hovedpine; en olie af frøene bruges mod lænd- og stensmerter. Tørret sennep eller saften af grøn indtages for tandpine; røsten klares af den spiste sennep, røgen modvirker epilepsi; blandes med figen og lægges på raget hoved mod sindssyge eller det gvides på patientens fødder. Blandes med fedtstof og gvides på skurv, knust eller blandet med eddike renser sennepsfrø spedalskhedssår; spises som værn mod feber.

1400-t: sennep-, roe-, karsefrø, peber m.m. i eddike drikkes for hovedpine, mod samme lidelse et dekokt; på ansigtet lægges sennep- og roefrø i eddike. Sennep og figen anbringes på raget hoved mod galskab, sennep og fedt på skurvet hoved (2). Knust sennep og bertram i honning drikkes for snue (3). Det renser og lindrer hovedet at spise sennep knust med eddike. Bliver man afsindig af stærk hovedpine, blandes knust sennep, honning, æggeblomme, bynkefrø og laurbær i vin til plaster på glatraget hoved (4).

Christiern Pedersen 1533: vattersotpatient skal drysse sennep på maden og drikke øl- eller vandafkog af frøene (37a), impotente mænd spise sennep- og nældefrø på maden eller indtage dem i vin (64a); dekokt af frøene i vin eller vand drikkes for tungt åndedræt (17b), hvid sennep spises mod lammelser i benene (73a–b), har diegivende kvinde ikke brystmælk nok, skal

hun spise kogte blade af sennep og salat (23a). Mod søvnløshed anbefales knust sennep og rosenvand som hovedomslag (6b), men sover man for meget, lægges de knuste frø i eddike under fødderne (3b). Mod hæshed spises sennep og peber kogt i honning, en kage af knust sennep, honning og æggeblomme klarer stemmen (16a-b), for snue lægges sennep, mynte og rudefrø blandet med duemøg på hovedet (5a), halsbylder gurgles med knust sennep, bertram og ingefær i eddike og rosenhonning (15a), sennep, luseurt (*Delphinium staphysagria*), ingefær og vejrbred holdes i munden for små tungebylder (14a), frøene i olie gnides på spedalske sår (82a), efter bid af giftig slange drikkes sennep med eddike (85a). På podagra lægges et plaster af sennepfrø, brødkrummer, tørre figen, honning og eddike (75b).

Henrik Smid 1546ff (5): drukket med vin renser sennep hjernen, varmer maven, styrker fordøjelsen, virker erotisk opkvikkende, fordriver koldfeber (malaria); er brugt i maden urindrivende og modvirker maveonde. Drikkes vinafkog af frøene, er man værnet mod bid af giftige dyr. Et plaster af frøene i eddike blødgør røde blegner, læger »hvid skab« og spedalskhed. Knuses med honning og koges i vand til drik mod »hård strube« og gurgling af halsbylder; et plaster af stødt sennep lægges på hoved og milt mod lændesmerter; knust sennep med honning tjener til omslag, der fjerner blå mærker og får håret til at vokse, hvor det falder af. Sennep har i øvrigt samme egenskaber som karsen. Roden koges i vin til omslag, der trækker knuste ben sammen. Saften dryppet i øjne gør dem klare. – Vild sennep (agersennep?) virker stærkere urindrivende. Frøene tilberedt med honning og vin læger trangbrystighed, stiller hoste og »hovedet idelige flydelse, som falder ned på lungerne«, er god for gulsot; indtages med vin som modgift. Frøene knust med honning og vand fordriver knuder bag ørene, i kvindebryster og kønsdelene. Simon Paulli 1648, 355: stødt sennep gnides på skab og kløe; tygger man sennepfrø om morgenen, trækkes »den slemme seje og salte vædske ... ud af hovedet«, de tyggede frø brugt som sæbe gør hænderne rene og skære. Et mundvand af sennepfrø, honning og eddike bruges, når drøbelen er faldet ned, tandkødet hæver og mod hæshed; knuste frø modvirker svampeforgiftning. Sennep blandet med vesker er et afføringsmiddel (København o. 1660; 6), de hele frø spist styrker maven (7), Hvid Sennep har urindrivende og opløsende egenskaber (8).

Frigid kvinde skal indtage sennep, ingefær og

krusemynte (9), nydelsen af sennep stimulerer potensen (10).

Mod vattersot spises sennepfrø (11) eller drikkes vinudtræk af frøene, revet persillerod og peberrod (12).

Sennepomslag stiller brystkrampe (13), en sennepdej lægges på brystet mod sidesting (14). Det hjælper for søsyge at anbringe hele gule sennepfrø i pose ved hjertet (Lolland o. 1870; 15). Det skal styrke hukommelsen at spise sennep (16).

For hovedsmerter gnides fødderne med knuste sennepfrø (17) eller de lægges, udrørt på et klæde, i nakkehulen (18); man kan i stedet for Spansk Flue lægge de knuste frø i eddike på arm eller nakke mod hoved-, tand- og ørepine samt gigtsyge lemmer (19); mod hovedpine, svimmelhed, øresusen og rygsmerter tilrådes et fodbad af de knuste frø med salt (13).

For koldfeber (malaria) hjælper sennep i enebærbrændevin (11) eller i mjød (20). Sennep indgik i dansk provinslæges recept mod galdesten (20b).

Mod gigt indtages sort sennep med eller sat på moselvin (21), på gigt og lændeværk et omslag af knust sennep og rugmel (»sennepskage«), dette bliver meget anvendt i forbindelse med åreladning (Vendsyssel 1800-t); »dr.« Frank i Tinglev behandlede leddegigt med varm surdej tilsat sur sennep (22). For tandpine holdes sennepfrø og honning i munden (23) eller en pose med frøene anbringes på kinden ud for tanden (SV-Jylland; 24).

Sennepmel med træske anbefales til fodbad mod strubehoste og mod hæshed spises om morgenen sennepmel blandet med honning til en kugle (11) eller sennepmel i mjød (25).

Sennepfrø m.m. i eddike og rosenvand indtages for halsbylder (26), på hæmoroïder lægges knust sennep og peberrod i eddike (27) og på rosen pulveriserede sennepblade m.m. (20), omslag af knuste sennepfrø i eddike på bid af giftigt dyr (1632; 28). Hugormebid behandles med surdej indblandet sennep og hyldeblade (29), hævselser efter insektstik med omslag af sennep i eddike (10); sennepmel i vand drikkes mod forgiftning (30).

På Færøerne har man lagt en sennepdej udrørt med vand eller eddike på gigt og mod kinden ud for smertende tand (31).

Sort sennep anføres i farmakopeen 1772 til 1907.

Ko med ukendt sygdom indgives knust sennep og malurt eller mesterurt med eddike (Slesvig-Holsten; 32), sennep blandet med malurt og en

drengs urin (33); på koens haleorm lægges sennep og terpentin (1819; 34).

Hest med engbrystighed gives de knuste frø og urten på foderet (Samsø; 35), for krop propes hvid sennep i bomolie og eddike i næsen eller hesten indgives hvid sennep m.m. i jomfrus urin (1700-t; 36). Sennepmel og spyt blandet til dej på hestens overben (periostitis), et sennepulver er bestanddel af salve på hest med stivkrampe (37). Omslag med sennepmel lægges på hestens galdebetændelse (38), sennep, vineddike og olie anbringes i hest med rindende øjne (før 1700; 39).

Får med lugesot og flyndersyge (ikter) skal have sennep med salt (40); gul sennep læger fårets skab (41) og kopper (42); mod fårepokker indgives hel gul sennep tygget i brød (Als o. 1670; 43).

Fjerkræ med difteritis gives stødt sennep, hvidløg og smør (44).

Med sennep strøet om huset er man værnnet mod onde ånder (Salling; 45).

LITTERATUR: (1) 343 18f,140f sml. 273f; (2) 15 1,2,7,10; (3) 348b 58; (4) 348c 63; (5) 841 1577,12; (6) 445 1828,226; (7) 32 57; (8) 398 1806,631 og 1821,730; (9) 488o 157; (10) 186 23; (11) 408 1854, 28,30,51f; (12) 187 9f; (13) 186 4,12; (14) 488o 193; 328f 1,207; 865 196; (15) 783b; (16) 466b 47; 699 77 jf. 488o 170f; (17) 328f 2,122; (18) 546 23,1935, 124; (19) 32 57; (20) 488o 149,175; (20b) 671 nr. 3, 1970; (21) 186 11 sml. 408 19 jf. 24; (22) 107 1950; (23) 217 10; (24) 634 12248 (o. 1890); (25) 328f 1,45 sml. 488o 233; (26) 328f 2,122; (27) 328f 2,19; (28) 1004 92,102; (29) 488o 143 jf. 83 206; (30) 408 58; (31) 752 69,125; (32) 677 1757,694; (33) 902n nr. 16; (34) 83 183; (35) 57c 1,1808,634; (36) 178 1935,26; 665f 220 (1732); (37) 83 54,89; (38) 83 90; (39) 178 1935,27; (40) 83 283; 936 1,1835,164; (41) 178 1935,37; (42) 83 288; (43) 248 1,1926,43; (44) 83 322; (45) 830 10,1888,12.

SAGN, GÅDE, TALEMÅDER

I molbohistorie gror sennepkorn helt op til himlen (1) jf. Matth. 13,32.

Den, som sælger sennep og køber løg, han sælger liv og køber død (Thy; 2).

Hvem kan stave kogt flæsk og sennep med tre bogstaver? (= sul) (SSjælland; 3).

Nu er jeg ked af det som en kat af sennep (Sønderjylland; 4); han ser så sur ud, som havde han ædt sennep (o. 1700; 5); det var minsæl stærkt, sagde manden, han fik sennep i stedet for grød (Thy; 6). At male sennep med tænderne = skælde ud (o. 1700; 5).

LITTERATUR: (1) 488h 122; (2) 228e 3,189; 830 3,132; (3) 488n 202; (4) 605 264; (5) 586 2,378,413; (6) 198 47.

Agerkål, *Brassica campestris*

En 25-60 cm opret, glat og blådugget plante, hvis øvre blade slutter hjerteformet om stængelen; gule blomster og aflange skulper med trindt næb.

Agerkål o.1700ff, som flere af plantens navne også om andre gule korsblomster, især kiddike, samt rimeligvis en dyrket art o.1300:akærkal; *vildkål*, 1688-1877, *sletkål* Thy og Himmerland 1802ff, slet = glat (-bladet), *gule urter* 1806ff også om gul okseøj (bd. 4). *Kornfrø* og *bygfrø* 1806-o. 1870 Thy, Sjælland, Falster, *agerspire* Ærø 1834ff, NFyn, Båggø, Drejød; *kosaksennep* Sønderjylland, se nedenfor; *bygekål* Mors, *duefrø*, *fuglefrø* Thy, Sejerød, Sjælland, Falster, *spirefrø* Samsø; *harekål* NVFyn og *kryb* Røsnæs med nedsættende betydning (1).

Færøerne (også om agersennep): *limbinda*, *linbinda* 1780ff, *linbóndi* (1928) af uvis oprindelse, måske overført fra snylteplanten silke (bd. 3); *oyðirót* - *oyði* = ødelægge (2).

Agerkålen var et meget almindeligt og besværligt ukrudt i vårsæden, på kalkrig (leret) jord kunne den optræde så talrigt, at hele marken blev farvet af blomsterne - i landbrugskredse blev de derfor kaldt »den gule fare« (afledt af et storpolitisk udtryk). »Agrene er ved St. Hans dag så gule, at man næppe engang ser den sig mellem ukrudtet fremarbejdende sæd. Det er for den, som vil forlyste øjet, et pragtfuldt skønt, men for agerdyrkeren... udmærket sørgeligt syn« (ved København 1815; 3); »når den står i blomst, er et gult tæppe udbredt over hele marken og intet korn ses« (Thisted amt 1842; 4) »man ser snese, ja hundreder af marker, der i nogen afstand mere ligner en blomstrende rapsmark end kornagre« (1877; 5).

I enkelte havremarker mellem Viborg og Skive udgjorde agerkålen 1872 cirka 75 pct. af plantebestanden (6).

På Dannevirke-egnen var agerkålen ukendt til 1813, det år skal den være indslæbt med kosakernes hestefoder (havre), bønderne hentede gødningen på Gottorp slot og fik således frøene i deres agre (7). Hvor agerkål og -sennep fandtes i større mængder i køernes græsning, fik mælken en sennepsagtig og bitter eftersmag (8). Hvis