

Bønder i Thy har samlet frøene i rug- og bygmarker til krydderi i kødpølser (1802; 5). Skulperne er legende børns »penge«.

LITTERATUR: (1) 689 2,704f; (2) 398 1821,702; (3) 733 57; (4) 398 1806,602; 792 2,1792,259; (5) 999 73.

Karse, *Lepidium*

HAVEKARSE, *Lepidium sativum*, er en enårig grålig plante med delte blade, små hvide velugtende blomster og blålige støvknapper. Forvildes fra dyrkningen, påvist fra vikingetiden, forhen ukrudt i hørmarker.

Karse o. 1300ff (carsæ), navnets oprindelse er uvis; i stednavnet Karseløkke 1446 ved Nyborg; gårdkarse begyndelsen af 1500-t, forleddet = (køkken-)have.

STINKENDE KARSE, *Lepidium ruderales*, forgrenet og indtil 30 cm høj med forneden delte, foroven

linieformede blade; blomsterne meget små uden kronblade. Temmelig almindelig på pladser omkring byer.

Kvindurt Loll. o. 1870 efter ildelugten, sml. gåsefod s. 159, *lugtegræs*, -skidt Birkholm ved Tåsinge.

STRANDKARSE, *Lepidium latifolium*, er bleget blågrøn, 50-70 cm høj med savtakkede blade og små hvide blomster samlet i en tæt top. På lerede strandenge navnlig ved Østersøen.

Vild eller strand-peberrod 1532, 1688; Falster; *sennepsurt* 1667, *peberurt* 1667-1774, *havræddike* 1698, *peberkrudt* o. 1700.

SALOMONS LYSESTAGE 1851ff, *Lepidium campestre*, 15-40 cm høj og stift opret med talrige udspærrede grene (som arme på lystestage), små hvide blomster og skeformede skulper. Nu sjælden på dyrket jord og diger.

Bondekarse o. 1700 nedsættende i forhold til havekarse; *kong Salomons lystestage* 1786-1831, *markkarse* 1860-78.

LITTERATUR: 689 1,840-42; 495 10,1965,81.

Kimplanter af havekarsen anvendes som krydderurt. (EH).



LÆGEMIDLER

NB. De ældste nævn af 'karse' gælder muligvis ikke arter af denne slægt, men brøndkarsen (s. 220).

Maveonde stilles med opkastning forårsaget af den spiste plante eller vandudtræk (o. 1300; 1). Saften drikkes mod blodig afføring, lægges blandet med olie og eddike på hovedet for »gal-skab«; karse og gåsefedt gnides på kløende og ømt hoved, pulveriseret karse, sellerifrø og hjortehorn indtages med vin for lungelidelser (be-gyndelsen af 1400-t; 2).

Christiern Pedersen 1533: afkog i gedemælk, vand eller øl drikkes mod maveonde (31a), frøene indtages med vin for at uddrive dødt foster (72a), knust karse blandet med bygmel og eddike giver et gigtplaster (75b), de knuste frø i eddike gnides på fnat o.lign. (83a), blandes med gåsefedt til salve, der læger skælaffald og fjerner blegner (2b).

Henrik Smid 1546ff(3): alle karse-arter virker urindrivende, renses maven, nyrer og blære, åbner leveren og milten, læger sår, udvider gift. Koges med vin og honning til drik mod sej slim, hoste og åndenød, dekocht i gedemælk drikkes for brystonde, saften holdt i munden udtrækker »de onde tænders flydelse«, indtaget med honning dræbes og uddrives orm. Den knuste urt som omslag på skab og »giftige blegner« etc., renses og læger dem; stiller hævelse, udvider pile og torne, bruges til hovedvask mod skurv, saften renses »onde og fule sår«; knuste frø holdt i munden »opløfter den lamme tunge«; planten anbragt i næsen bevirker nysen, der opvikler patient med sovesyge. Eddikeafkog af frøene lægges på hårde knuder bag ørene og andetsteds, frøene kogt med figner ligeså for nedfaldet drøbel, knust karse drysses på udfaldet endetarm.

Modvirker lammelse, styrker senerne, frøene indtaget med eddike driver gulsot af milten (1632; 4), mod gulsot tages frøene kogt i sødmælk (5).

Simon Paulli 1648,301: almuen plejer at indgive frøene i kørvelvand, hvis nogen er faldet ned fra et højt sted; knust karse stegt med svinefedt gnides på børnehoveders skurv eller arpe; tørret karse og frøene anbringes som trækplaster på nakken for at gøre huden rød.

Karse indgår i middel for skørbug (Als o. 1670; 6) og i en skørbugsvin (5). Frøene eller plantens saft efter opblødning i vin indtages, hvis menses udebliver (1773; 7), og karsefrø af kvinde, der ikke kan føde (8). Karsevand og -frø er bestand-

del af midler for blæresten (o. 1720) og en karsekvavit for svag mave (1736) (9).

Smertende tand prikkes tre dage i træk med »karserod« opgravet uden brug af jern før solopgang, den plantes samme sted og man får ikke oftere smerter i tanden (Sønderjylland; 10). Havekarse er blodrensende, urindrivende og opløsende (11), frøene anføres i farmakopeen 1772.

Ko med blodig urin gives karsefrø og æg m.m. (1750), frøene nævnes i sammensat middel for kvægets diarré (1767); karsefrø anvendes mod fårs iktesyge (12).

LITTERATUR: (1) 343 54,125; (2) 15 10,53,69; (3) 841 1577,11; (4) 1004 13,100; (5) 488o 80,177; (6) 248 1,1926,92; (7) 130 56; (8) 488i 6.1,76; (9) 488o 188,248,296; (10) 794 4,1872-73,152f; (11) 398 1806, 601; (12) 83 168,269,284.

DYRKNING OG ANVENDELSE TIL MAD

Havekarsen »svider i næsen, man støder (knuser) frøet, hælder eddike og sukker over« (1632; 1); »at lære meget om denne urts [vokse-] sted mener vi ikke er synderlig nødvendigt at gøre, efterdi enhver, som bruger salat, noksom véd at så den i sin egen have ... Det er hos alle nationer ganske meget sædvanligt og kommet i brug« at blande karse i salat (1648; 2). Havekarsen er almindelig dyrket i køkkenhaver og bruges som salat, på smørrebrød; strandkarsens rod kan anvendes i stedet for peberrod, bladene som salat, dyrkes i nogle køkkenhaver (1806-21; 3). Benyttes nu mest som pynt på smørrebrød, rørag og salater (4), dog kun i kimplantestadiet.

Man skal så karse i februar (1632; 1) mellem elmetræer, de værner mod jordløpper (5), i bede med andre køkkenurter, insekterne æder da kun disse planter (6). Dyrkes den på en fugtig strømp, skal det helst være den venstre (7). Dyrkes nu oftest i små firkantede kasser eller æsker - »som udsnit af grønsværet i paradis« *Johs. V. Jensen* (8) til brug i køkkenet. På Færøerne blev o. 1780 dyrket karse i nogle haver i Torshavn (9).

»Verdens største« karsegartneri i Utterslev ved København blev startet 1888-89 af hande-gartner J. C. Christensen, kaldt »Karse-Christensen«; o. 1925 brugte man ca. 2.500 kg frø til udsæd og solgte ca. 150.000 kasser med karse, langt de fleste til hovedstaden (10); nu (1957) producerer gartneriet 25.000 bakker om ugen og importerer årlig ca. 10 tons frø fra de østlige medelhavslande (11). 1920 solgtes på Køben-



Karseklipping. Tegning af Wilhelm Marstrand.

havns Grønttorv for 40.200 kr., 1941 for 220.000 kr. 1967 5,8 mill. bakker for 3,3 mill. kr., Odense, Aarhus og Ålborg salgsforeninger 1,9 mill. bakker.

LITTERATUR: (1) 1004 12f; (2) 697 301; (3) 398 1806,601 og 1821,700; (4) 895 38; (5) 194 3,1790,83; (6) 792 2,1792,258; 182 2,1804,222; (7) 304 134; (8) 433m 63; (9) 873 157; (10) 166 10,1926,58; (11) 107 1957.

Karse er slang for pubes; karseklippet = tæt-klippet herrefrisure (1).

Jeg kender nok karsen, sagde bonden – han åd skarntyde (1506ff; 2).

LITTERATUR: (1) 85 167; 85c 33; (2) 570 110; 586 nr. 911.

Sæddodder, *Camelina sativa*

30–60 cm høj med lancetformede blade, der griber pilformet om stænglerne, små bleggule blomster og omvendt æg- eller hjerteformede skulper. Sjælden i kornmarker, forhen dyrket som olieplante; til Botanisk Museum blev indsamlet ialt 41 eksemplarer, deraf de 32 mellem 1860 og 1915 (1).

Dodder o. 1450ff (deddher; 1757 dævre, døvre, 1795 dåer) er måske beslægtet med dude om

ukrudtsplante med giftige frø (sml. giftig rajgræs bd. 1); i flere stednavne: øen Dydræholm 1231 (nu Dyrefod) ved Falsters nordkyst (2), Døvredal 1705ff Bornholm, Dotterholm 1793ff ved Ulkebøl og Doddermose på Als, måske også Døjte 1704ff ved Løgumkloster (3).

Hundehør o. 1700ff, Fyn, Langeland, *vild hør* 1688–1845, *hørurt* 1763–68, *hør-*, *lindodder* 1775–1877 – planten optrådte forhen som ukrudt i hør og korn: *sæddodder* 1877ff (4).

LITTERATUR: (1) 94 54,1958,191ff; (2) 495 10, 1965,81; (3) 148 5,27; 7,250,406 og 10,430; (4) 689 1,253.

DYRKNING OG ANVENDELSE

Sæddodder er i Danmark (Jylland) tidligst påvist som aftryk af frø i lerkar fra yngre bronzealder (3000–1500 f.Kr.) (1). I førromersk og romersk jernalder spillede planten en stor rolle som olieleverandør, dyrket alene eller i blanding med hør i N og VJylland (2). Frøene blev rimeligvis blandet i grød og brød, de er repræsenteret i Tollundmandens maveindhold fra ældre jernalder (3). En klump rent frø (ca. 110 cm³) fra 1200-t, fundet ved Lilleborg på Bornholm synes at vise, at man høstede dem til menneskeføde, måske på særskilte agre; en middelstor plante giver ca. 40.000 frø, der indeholder ca. 30 pct. olie (4). Ønavnet Dydræholm ved NFalster fra samme tidsalder sandsynliggør også en dyrkning.

En lægebog o. 1450 tilråder at drikke saften af dodder og vejbred som modgift (5).

Planten er derefter forsvundet gennem århundreder, men bliver påny indført, vistnok i slutningen af 1700-t eller begyndelsen af 1800-t (6). Uvist om det gælder Danmark skrives 1806, at dodder avles enkelte steder for frøenes skyld, deres olie bruges til mad og især til lamper, preseresterne som kvægfoder, gæs og ænder bliver fede på frøene og sangfugle æder dem gerne; man har prøvet at blande dem i brødmel (7).

1837 oplyses fra Svendborg amt, at man undertiden har dyrket dodder ved Rødkilde, forhen på Skjoldemose, men smørret får afsmag, når køerne græsser på dodderstubben (8); 1839–40 bliver avlen forsøgt to steder i Holbæk amt, man høster kun ca. 5 tdr. frø pr. td. land (9). 1876 dyrkes planten ved Middelfart (10), på det tidspunkt er underarten *Camelina foetida* et hyppigt ukrudt i vårsæd, hør og kløver, som sådan fundet første gang 1870 (11). Danske oliemøller fabrikkerer o. 1870 dodderkager til køer; man dyrker planten som olieplante i NØSjælland 1872, enkelte steder sået i ompløjede vinterraps-