



Roe og rødbede er i trange tider blevet anvendt som kaffeerstatning. Maleri af H. A. Brendekilde: »Fra landevejen« (detalje), 1932.

ster, men blev straffet, da det skete uden handelsministeriets tilladelse (12). Mod krigens slutning gjordes forsøg med fremstilling af roesprit til indblanding i benzin (13).

Saften af den hvide bedes rødder opsnuses, når næsen er tilstoppet; mod mavens forstoppelse kan et stykke bede brændt under aske, bestrøet med salt og dyppet i honning, bruges som stikpille i anus eller bladene anvendes i klyster; lægfolk bruger bladene som omslag på urene skinnebensår (1648; 14).

Runkelroerne · med farver som aftenhimlens brand *Fredrik Nygaard* (15).

Se også Roe s. 235.

LITTERATUR: (1) 689 1,188; (2) 688 2,1805,83; 398 1806,246; 675 12,1810,190ff; (3) 567 1839,159; (4) 153 8,1934,11; (5) 996 1,1936,75; (6) 191 2,241; (7) 86 4,1859,126f; (8) 653 2,1,1803,174f; (9) 832 21/6 1950; (10) 241 1853,34; (11) 107 1948; (12) 545 20/6 1949; (13) 959 19/4 1945; (14) 697 177f; (15) 664 63.

## Rødbede, *Beta vulgaris* var. *rapacea f. rubra*

Sort bede begyndelsen af 1400-t, rødbede 1619ff (1); nævnes 1613 i frøindkøb til den kgl. urtehave ved Skanderborg slot (2). Ved Karen Brahes barselsgilde i Odense 1637 får gæsterne bla. lammesteg med rødbeder (3). 1648 oplyses, at rødbederne af nogle kvinder syltes med peberrodsterner og kommer til vinterbrug (4) sml. agurk bd. 3. 1687 dyrkes rødbeden i Volstrup, Vendsyssel (5).

»Disse rødbeder bruges allerede meget af nogle bønder til gilder og højtidsaftener«, skiver syltet i eddike og kommer spises til steg, »de er lige så sunde som behagelige, især til fed gåsesteg« (1799; 6).

På det tidspunkt er planten almindelig dyrket i haverne (7), eddikesyltede rødbeder er til slutningen af 1800-t den eneste konserverede grønsag, (8), efter slagtingen og i julen hører sylte med rødbeder til herreretterne (9); rødbederne dominerer køkkenhaven, nydes til steg og fedt flæsk (NFyn; 10). På Stevns bager man dem mørre i ovnen efter brødbagningen (11). O. 1890 er de sjeldne i haverne i Hads herred (12).

Rødbeder kan tørres og ristes til en kaffeerstatning (13), en sukkersaft koges af dem (14). På skeæg bliver røde, når man koger dem med rødbeder (NFyn, NSjælland; 15).

Harpestræng(?) 1400-t: rødbeder (eller roer) er gode for blodsot, hoste, trangbrystighed og maveonde, giver klart syn, fremmer fordøjelsen, kan anvendes for lændebylder og miltlidelser, drikkes med vin mod forstoppelse og med vand for feber (16).

Begyndelsen af 1400-t: saften blandes med rude (s. 356) til salve, indsnuses med honning eller dryppes i øret for hovedpine; saften af rødbede og rude kommes i næsen for næsesmerter; drikkes rødbedesaft med varmt vand, følger opkastning (17).

Henrik Smid 1546ff: hvid og rød bede »som vokser i gårde og haver«, er, tilberedt som kål, god for en svag mave, rødderne kogt med eddike stiller tørsten, vækker appetit og stiller »mavens røde kolera«, lagt på gamle sår stiller bladene smerten og hævelse; saften indsnuset renser hovedet for »den kolde seje opfarende vædske«.

Rødsafaten blandet med vin drikkes for blegsot (Fanø o. 1880; 18), den indsnuses mod forstoppet næse, på frostbylder lægges roden og bla-

dene (19), på frostknuder kogte rødbeder (20); hænder og fødder med frost bades med vandekokt (SFyn; 21) eller stikkes i en mos af kogte rødbeder (1852; 22); de grønne blade renser og læger benskader (19). — Rødbede indgår i middel for koens blodgang = dysenteri (Als o. 1670; 23).

At «koge rødbeder» er slang for menstruation (24).

Børn har brugt bladsaften som »smøreolie« til f.eks. barnevogne (25).

LITTERATUR: (1) 689 1,189; (2) 1014 34,1931,148; (3) 825 111; (4) 697 177; (5) 958 1928-29,7; (6) 858 44; (7) 739 2,1800,246; 73 1802,132; (8) 865 49; 903 57; (9) 634 12164; 941e 28,36; 840 nr. 42,1948 (Odsherred 1866); (10) 760 172,280,317; (11) 699 15; (12) 1014 32,1939,46; (13) 485 1816,13f; (14) 936 3,1837,164; (15) 760 436; 941 104; (16) 343 281; (17) 15 1,6f,26,97; (18) 494 339; (19) 186 37; (20) 4880 130; (21) 519 96; (22) 282 15 jf. 187 37; (23) 248 1,1926,45; (24) 85 15; (25) 686 11.

## Kobjælde, *Pulsatilla*

NIKKENDE KOBJÆLDE, *Pulsatilla pratensis*, blomstrer april-maj hist og her på solåbne bakker, særlig i Nordjylland og på øerne. De rodstillede blade er tredobbelte fjerdelte og silkehårede lige-som den indtil 40 cm høje stængel, der omrent midtpå bærer tre snitdelte svøbblade og øverst en stor klokkeformet, mørkviolet blomst; små-frugterne har lang lådden »hale«.

KOBJÆLDE 1546ff, de til sidst nikkende blomster ligner klokkerne på køers hals i Norge og Alperne, men navnet kan også have relation til voksestedet og at planten blomstrer, når kørerne kommer på græs; *okseøre* 1546-1821 måske efter behåringen; *koklokke* 1820, NSjælland, Falster, *fåreklokke* Århusegnen, NSjælland, *bjerg-klokke* Fyn, *klokke* SFyn, ved Fakse, *bakke-bjælde* NSjælland og *kongebjælde* Horns herred; *barhoede drenge* NVSjælland, *kullede drenge* og *kolde drenge* NSjælland, *lådne drenge* ved Aasserbo, *lådne piger* ØJylland, N og VSjælland,

Nikkende kobjælde. (es).

