

hampegarn kogt i aske bindes på hævelse som følge af halsbetændelse (1703; 22).

Frøene indgives svin for tinter, ligeså hampeavner blandet med halvkogte ærter (23). I foderet stimulerer de gæssenes avlelyst (24) og hønsenes æglægning om vinteren, men gør dem også tit »liggesyge« (25).

LITTERATUR: (1) 348c 79; (2) 15 33; (3) 343 281; (4) 703 86a; (5) 841 1577,44; (6) 488o 140f; (7) 449 1939,16; (8) 739 2,1800,270; (9) 187 15; (10) 282 8; (11) 488o 145; 1008 1.530; (12) 328f 1,213; (13) 760 523; (14) 488j 6,121; (15) 519 36; (16) 599b 1,464; (17) 328f 2,101; (18) 83 174,176; (19) 512 1891,345; (20) 634 20965; (21) 792 4,1794,218; (22) 83 47f,57,62,113; (23) 83 304; 178 1935,52; (24) 792 3,1793,225f; (25) 86 6,1861,144; 161 1906/23: 2042 (Djursl.).

MOD SKADEDYR

Dekokt af bladene anvendes til kvægvask mod fluer (1); gnides heste med frisk hamp, holder fluer og bremser sig borte fra dem (2). – Skæver (affald fra brydningen) blandet i gruset under bræddegulvet skal fordrive rotter og mus (3). Man sår hamp mellem kornagrene som værn mod gnavere (Danmark? 4) og i køkkenhaver mod jordlopper (5); mod kålsommer fugles larver bliver hist og her sat en hamp, hvis lugt fordriver dem (6), de modne frø lokker desuden larveædende fugle til (7). Stængler og frø fordriver »kornorm« (8).

Fisk lokkes til ruse, der er gnedet med en dej af hampefrø kogt i vand, det samme gør duften af tørre hampefrø lagt i rusen (9).

LITTERATUR: (1) 515 1854,176; (2) 186 42; (3) 57 2,1803,459; (4) 662 4,1818,79; (5) 43 1,1780,344; (6) 282 33; 510 3,138; (7) 182 2.2 1804,32; (8) 514 1850,31f; (9) 576 (tillæg) 1,1801,10f,22,66,77,81.

OVERTRO, ORDSPOG

Sår manden hamp i sit ægteskabs første år, vil han blive sin kone utro – der er en symbolisk forbindelse mellem hampens kraftige og stive vækst og hans potens (1).

Fugle tog ikke frøene, hvis sædemanden gik med tre hampefrø under tungen (Møn; 2).

Af hampegarn gør man ikke gode silkepunge. Som hampen er, bliver tråden. Lad hampen binde den, som æren ikke kan binde (1682; 3).

LITTERATUR: (1) 488g 3,96f; (2) 100g 7,1918,25; (3) 878 1,302,408 jf. 2,193; 586 1,75; 488d 105.

Skræppe, Syre, Rumex

Planterne er ensfarvet grønne eller rødligt anløbne, de små blomster samlet i en mære og mindre lang top. Mest alm. (på marker, ved huse og veje) er den 40-80 cm høje KRUSSET SKRÆPPE, *Rumex crispus*, også kaldt rødbynke, med i randen stærkt bølget-krusede blade; samme steds og ofte krydset med denne forekommer BUTBLADET SKRÆPPE, *Rumex obtusifolius*, hvis nedre blade er ovalt hjerteformede og butte; ALMINDELIG SYRE, *Rumex acetosa*, bliver 30-50 cm og kan gro i massevis på enge og marker; RØDKNÆ, *Rumex acetosella*, er en lavere (15-30 cm) og spinklere, ofte rød eller rødt anløben kalktrængsplante på sandede marker og tørre bakker. Endvidere DUSKSYRE, *Rumex thrysiflorus*, som minder om alm. syre, men er tættere og stærkere grenet. Former af alm. syre med større, bredere blade og mildere smag samt ENGELSK SPINAT, *Rumex patientia*, dyrkes i haver.

Skræppe o. 1300ff (skræppæ) er snarest beslægtet med svensk skräp om noget værdiløst, affald, og dansk skrub med samme betydning eller om stort, groft ukrudt; indgår i talrige stednavne: Skräpettoft 1461ff ØFyn, Skräppeng 1498, Skräpør 1691-1796 (ør = sandet strandbred) Viborg amt, Skräpholt 1710-18, Ødis Sønderjylland m.fl. Skräppekål o. 1300, gulskräppe (om bastarden) 1546-1800, roden farver gult (s. 131), rødskräppe o. 1510ff, fandens boghvede o. 1700ff. NSJælland, de trekantede frø ligner boghvedens (s. 136), men er værdiløse; hestesyre (bastarden) o. 1700-1829, ned-sættende, planten kan ikke spises af mennesker; rødbynke 1800ff, sederer Jylland 1841, uvist hvorfor; røde, brogede eller vilde køer NSJælland, sml. Syre nedenfor, Jesublad Hornbæk, øllebrød (børnesprog), tæprawa Bornholm, tæppa = lukke, raw = anus: frugterne anvendt mod diarré, s. 129; heks Birkholm ved Tåsing, opgravede tørre skräpper samles til St. Hans bålet (1). – Færøerne: hømilia o. 1780ff, måske af heim = hus (som planten ofte gror ved) (2).

SYRE, sure o. 1300ff (syræ, swre), i mange marknavne 1569ff, der vidner om, at man har lagt særlig mærke til (og indsamlet) dette ukrudt; surkål begyndelsen af 1500-t ff, surampfer 1596ff og suram, Sønderjylland, plattysk; surblad Mors, Sjælland, Lolland, rødbynke Fyn, Sjælland, Lolland, røde køer NSJælland af bør-



Blomstrende dusksyre. (ES).

neleg, s. 131; gavekål MFyn o. 1890, *kukmandens mellemmad* Jylland, sml. skovskyre s. 293, *vild rabarber* børn på ØLolland, *rævehale* Fyn, *snogebloomst* Møn, nedsættende: *honninggræs* Felsted Sønderjylland, vel ironisk, da planten er meget syrlig (3). — Færøerne: bladene kaldes *sýra* (o. 1780 *súra*), hele planten *sýruleggur* eller *leggsýra* (4). — Grønland: *sernak*, *tupaursak* (5).

RØDKNÆ 1795ff, plantens led eller knæ er ofte røde; *syre* 1561ff, *fåresyre* 1770 måske fordi får græsser på de magre jorder, hvor planten vokser, *rødben* 1993ff, Sønderjylland; indgår måske i stednavne som *Rødhoseeng* 1569ff og *Rødbene* på Bornholm; *båre* 1793ff, N og MJylland, egentlig navn til gammel græsmark, også *rødbåre*; måske i stednavnet *Rødbårer* 1683, 1796 på Samsø; *agersyre* 1799, *rødskræppe* 1860ff, *rødsyre* Sønderjylland, NSjælland, Bornholm, *rødgræs* Jylland, *rødmænd* Århusegnen, *rødmylde* Fyn, planten kan myldre frem på en ager; *røde gryn* Anholt (om frugterne), *surgræs*, *surkål* Jylland, *nyling* Jylland, også om alm. syre: kørernes første års tøjring var selvgroet og tit helt rød af det man kaldte *nylinger*, måske af »nylig udlagt« (til græsning) VJylland o. 1850; (6) jf. *agerskifte* Fyn; *Kirkebykløver* SFyn signeret ironisk til landsbyen Kirkebys agerbrug (7).

ENGELSK SPINAT 1774ff, dyrkningen som salatplante er udbredt fra England; *munkerabarber* 1546–1888, »gråmunke har mange år lønligt haft hende i deres klostre og anset den for en dyrebar lægedom« (8) med samme anvendelse som rabarberrod, sml. s. 145; *patien(t)s* 1619–48 *patien(t)skål* 1648–1806 af artsnavnet; *tam skræppe* og *skræppekål* 1648, *vinterspinat* 1876–1919, *spinatskræppe* 1938 (9).

Grønland: *sernak*, *sernasæt* om Byskræppe (*Rumex domesticus*), »ved ruinerne af de gamle nordboeres boliger, sandsynligt indført [som grønsag?] med disse fra Skandinavien« (5).

LITTERATUR: (1) 689 2,491ff; 605 1841,569; 519 109; 148 3,114 og 9,100; (2) 751 78f, jf. 225; (3) 689 2,484–88; 343 78; 495 10,84; 634 12006; 107; (4) 751 174f; 752 12; (5) 589 3,1.1880,106,277; 637 1969,23–25; (6) 342 8,1914,49; (7) 689 2,488–90; 148 1,87 og 10,255f, 477; (8) 841 1577,39f; (9) 689 2,497.

NÆRINGSMIDDEL

Frø af rødknæ er fundet i lag fra bronze- og jernalderen og udgravninger af det middelalder-



Tollundmannen. Foto: Nationalmuseet.

lige København (1), af syre og rødknæ i »Tollundmannens« mave (ældre jernalder; 2). Syre var rimeligvis en af de første vildtvoksende salat- og krydderplanter, som blev samlet, efterhånden også dyrket i ret stor udstrækning (3). 1533 skrives, at syren vokser på enge, men »mange planter hende i urtegårde« (4), 1648 er den almindelig kendt som køkkenvækst, dog bruger kokkene hellere have-syre til salat, kogt med steg gør den sejt kød mørkt og velsmagende (5).

Under Svenskekrigen 1657–60 søger den fynske befolkning ofte tilflugt i skov og krat og lever tildels af »surkålsrødder«; en familie i Vissenbjerg sogn leder under sneen efter marksyrer for at oprettholde livet (6).

1761 oplyses, at alm. syre er en »anselig eng- og køkkenvækst, som kendes af alle«, bladene bruges til suppe og saucer, »formedelest syrerne kan vi snart være citroner foruden« (7). På Fredericiaegnen bliver rødknæ samlet af fattigfolk og solgt som grønsag (1767; 8).

O. 1800 skrives om alm. syre, at den »giver om sommeren en sund og køjende spise ... bladenes anvendelse til mad er bekendt«; når huden er fjernet på unge skud af skræppe, spises de rå eller sammen med kål (9).

I Falsterske bønderhaver bliver o. 1820 dyrket lidt syre (10), et par blokke *suramkål* findes o. 1880 i et hjørne af mellemstevigske køkkenhaver (11), men regnes alligevel som en vild plante, her og andre steder samler man helst syre og rødknæ i naturen.

SSlesvig: bladene bliver vasket og *vrikket* (finhakket) som grønkål, en sagouppe heraf spist til pandekager, nogle syreblade kommer i snitsalaten; er også brugt til kompot blandet med rosiner, smør, sukker og lidt kartoffelmel; de opbevares i flasker til vinterbrug (o. 1900; 12).

Sønderjylland og SJylland: en sur-sød suppe kogt på friske syreblade eller rødknæ er en almindelig, sund, billig og yndet ret, især børn holder meget af den. Der kommer to fader på bordet: en med syresuppen og en med pandekager eller æbleskiver, sidstnævnte tager man med fingrene, alle langer til suppen i det fælles fad. Bortset fra husmoderen står kvinderne op ved bordet (13). Finhakket syre bliver også stuvet som spinat, blandet i mosede kartofler eller drøjer kålretter (14).

Suramsuppen koges nu oftest på byg- eller sago-gryn og der tilsættes svesker, sukker m.m. (14 b). I Himmerland koger man bladene til *syregrød* jævnet med kartoffel- eller sagomel og den spises med fløde og sukker (15).

Mors, Thy og Hanherred: af de indsamlede blade koges en grød; *surkål* spiser man til flæk, det »skal have været en herreret«; den afkogte bladsaft blandet med vand i forholdet 1 : 40 giver en forfriskende sommerdrik og hældes i øl for at drøje og gøre det mere læskende om sommeren, ved brygningen bruger man syre sammen med malurt og humle (16).

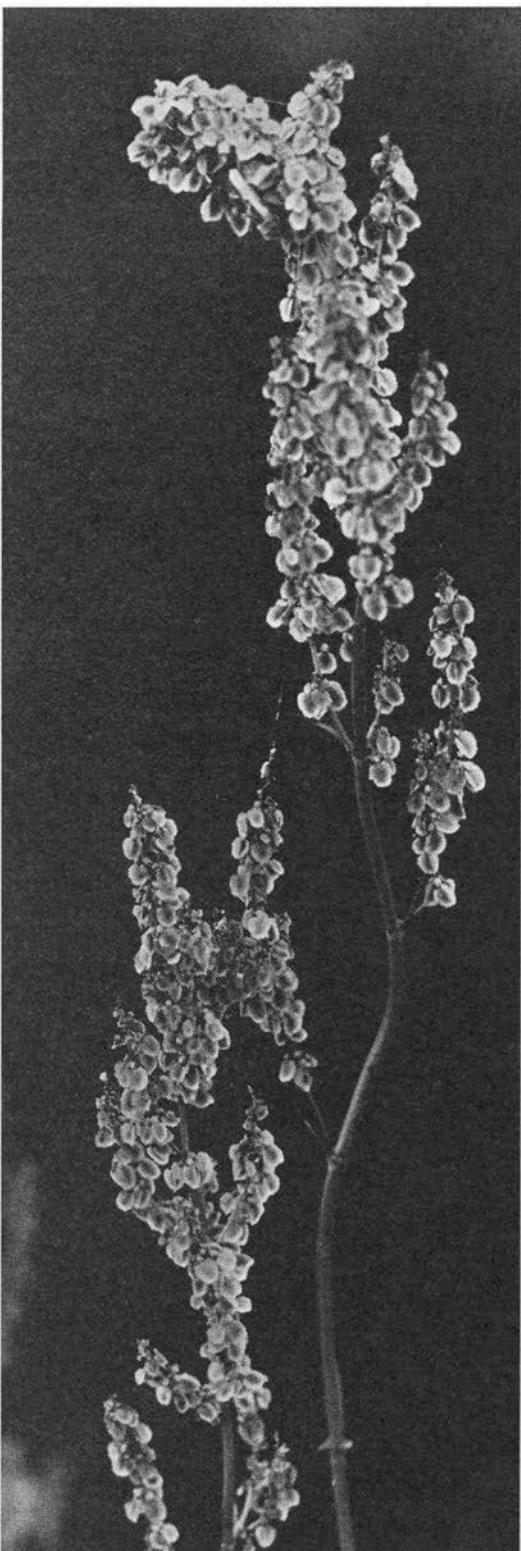
På SVFyn bliver *surbladene* plukket om foråret, ribbet, skyllet og endnu våde med en klat smør kogt mørre, derefter sådet med sukker og spist til stegt flæk og al slags steg (17); i et hjem på Drejø brugte man vistnok syren ligesom rabarber til en »surkålsgrød« (o. 1890; 18).

På Falster laver man af forårets syre fra haven en kompot til fiske- og kødretter (19).

Alm. syre blev fra gammel tid dyrket i urtehaven på Sønderborgsgården, og efter nogle års forsvinden er den efter kommet i havefrøkatalogerne; den anbefales som en af de bedste spinatplanter, bladene til krydderi på sauce og suppe – de kan koges og stuves som spinat, anvendes til æggeretter m.v. (20).

Engelsk spinat er kendt hos os fra middelalderens slutning; den omtales 1546 som en meget yndet køkkenurt, der allerede længe blev dyrket (21), efter reformationen bliver den fortrængt af alm. syre; »sandsynligvis kan den ... findes i en og anden herregårdshave, på Grønttorvet mangler den« (1919; 23).

Flere steder i SVJylland og Sønderjylland bliver de små *skræpkager* bagt af rugmel på store blade af bl.a. skræppe (24).



Almindelig syre. (ES).

Dengang man endnu ikke kunne rense brødkornet tilstrækkeligt, men også i dyrtid, under krig og misvækst, var frøene af skræpper, syre og rødknæ en væsentlig bestanddel af brødet, således på Lolland og i jyske hedeegne; to skærper *rødgæsfrø* til en skp. rug kan gå an, men 3 dele ukrudtsfrø til en del rug giver dårlige brød (25). Man kommer også forsætlig syrefrø i brødden (25 b).

I maj drager børnene flokkevis ud for at opsogne de unge syreblade og spise dem på stedet (SFyn o. 1860; 26). »Når vi om sommeren var sendt ud i marken for at plukke græs til hestenes natfoder og vi blev trætte, satte vi os på grøftekanten, plukkede en stor håndfuld *surtkål*, rullede bladene sammen og gnavede af dem som på et æble« (Laesø o. 1890; 27). Selvplukkede syre- og rødknæblade hører stadig til landbo-børns mest yndede »råkost«.

Færøerne: spises af børn »mest for lyst og forandrings«; »de fornemme bruger den ... opstuvet til steg, men børn kommer den i deres fuglesuppe, som deraf får en god og læskende smag«, endvidere i melsuppe for at gøre den syrlig (o. 1780; 28).

Syresaften får mælk til at skille (1666; 30).

Det er en begivenhed, når kørerne pinsedag for første gang skal på *nylingerne*; på et stykke jord, der ligger urørt hen, bliver syre og rødknæ også slæt og tørret som foderhø (M og VJylland; 31), fattigfolks børn samler bladene til svinefoder (Jylland, Falster; 32); skræppefrø blandes i foder til ællinger (Sønderjylland; 33).

LITTERATUR: (1) 443 389; 778b 138; (2) 1013 1950,316; (3) 104 29; (4) 703 34b; (5) 697 153f; (6) 827 2,1844,89f; (7) 696 367f; (8) 977 158; (9) 739 2,1800,502,517; 398 1806,355; (10) 865 50; (11) 594 1,125; (12) 634 13473/5f,16683/20; (13) 634 13408, 12130/18; 12192,16297,12199; 884 1929,131; (14) 634 13933,11500,12199,12951 (Rømø); 854 20,1958, 82; (14b) 885 48,1972,350; jf. 413a 20f; (15) 634 18754; (16) 634 12306,15149,16867; (17) 634 12814; (18) 634 14794; (19) 634 21487; (20) 895 45,70-74 jf. 712 42; (21) 841 1577 39f; (22) 81 1647 86,91; 697 1648,265; (23) 104 34; (24) 739 2,1800 503; 488f 3,68; 161 1906/46:2683; 328g 162f; (25) 328g 48f; 418 122; (25b) 413a 123; (26) 519 108f; (27) 634 12191; (28) 873 152f,191; (29) 398 1806,355; (30) 445 1828,9; (31) 328e 123 sml. 328 1,90; (32) 328e 122; 308b 117; (33) 413a 21.

LÆGEMIDLER

NB. I ældre urte- og lægebøger kan 'skræppe'

gælde andre planteslægter med store blade som hestehov (bd. 4) og burre (bd. 4), 'rødbynke' også være bynke (bd. 4) og 'syre' i nogle læge-råd måske skovsyre (s. 293).

Harpestræng-afskrifter o. 1300: kruset skræppe koges og spises eller saften drikkes mod forstop-pelse; alm. syre er god for madlede, helvedsild (hudlidelse, måske herpes zoster), knuses og lægges på betændte øjne og brandsår, saften blandet med rosenolie anvendes mod hovedpine og drikkes med vin for diarré, til badning for blodflod, indtages for spolorm og edder (gift); gnedet om øjnene giver saften klart syn, hældt i øre stilles dets smerter og hørelsen skærpes; den, som bærer urten, kan ikke skades af skor-pioner (1).

Skræppe indgår i råd for skab (begyndelsen af 1400-t; 2), knuste syre-rødder bindes på smer-tende fødder (o. 1450; 3).

Henrik Smid 1577, 40 b, 120 b: knust skræppe-rod blandes med eddike til salve på skab, for samme lidelse og kløe gnides med saften, hele planten kogt i eddike eller den friske urt knust med salt og tilsat urin pålægges som salve; tand-pine stilles, når varmt vinakog af roden holdes i munden, det hældes i øre for ørepine; den knuste rod blandet med salt og hvidløg smøres på ringorm. Den indkogte saft eller destilleret vand af planten bruges som drik eller omslag for pestens koldesyge, den befængte lever, hede mave, styrker hjertet og andre indre organer, slukker tørsten. Vinakog af frøene drikkes mod dysenteri o.a. diarré. Spises med salat mod kol-lera og hæmorroider; vinakog renser leveren og galden, uddriver gulsort. – Roden af engelsk spinat blandet med ingefær i vin virker som uden-landsk rabarberrod afførende; den pulveriserede rod eller bladene kogt i vin renser lever og galde og »tjener såre vel det hede koleriske menneske« samt patienter med gulsort; frøene anven-des mod diarré, urt og saft lægger skab og sår.

Christiern Pedersen 1533: roden af skræppe kogt i eddike gnides på røde ansigtspletter (11b), ro-den af skræppe og katost kogt i vand bindes på krop, hvor man føler sting (57a), roden koges i vin eller olie til plaster på kønsdelene mod op-hørt vandladning (63b), plaster af roden, fedt, æggehvide og svovl lægges på gigt (75a), rødderne kogt med svinefedt, salvie og hulurt (bd. 3) gnides på spedalskhed (82a), de knuste rødder blandet med salt gnides på skab (83a). – Syre kogt og spist som kål eller den friske saft drukket med eddike eller brød virker appetitvækende (34b), vin- eller øldekokt af frøene drikkes mod involdsorm (44a), mod bloddot og