

## DYRKNING SOM KØKKENURT

Planten må have været kendt hos os i middelalderen (1). Medio 1500-t oplyses, at »kokkene i køkkenet kender pastinakker bedre end apotekerne ... [de] er en god mad til dem, som gør hårdt arbejde« (2). 1579 nævnes de spiselige rødder i leverance til Odense (3), 1581–82 og 1613 i frøindkøb til den kgl. urtehave ved Skanderborg slot (4). 1648 findes pastinakker »i stor mængde sået og dyrket i haver som andre madurter« (5), 1656 avles på Amager bl.a. pastinak (6), i samme århundrede nævnes den som vildtvoksende omkring købstæder, navnlig København (7).

O. 1800 staves rødderne og bruges til at sætte smag på supper, salat, flæsk og fiskeretter, men ikke alle folk kan tåle pastinak (8); »den spises allerede af mange bønder og er meget god på udblødt suppe« (9).

Det kgl. Landhusholdningsselskab udsætter 1788 en præmie for udvidet avl af pastinakker o.a. rodfrugter. De knuste rødder er et godt foder til køer, får og fedesvin, kvæg æder gerne den afskårne top (10). 1805 har den vildtvoksende pastinak været dyrket i mange år, både som grønsag og kvægfoder, men det er ikke lykkedes at forædle roden (11). Dyrkning til kvægfoder anbefales i landøkonomiske skrifter 1803 og 1854 (12), o. 1880 er planten i Danmark næppe dyrket til kreaturer (13), fra o. 1890 bliver avlen stærkt tilrådet, men dyrkningsforsøg giver dårlige resultater (14).

Nydelsen af vild pastinak frarådes (1761), i en præstegård på Lolland blev alle syge med voldsom feber, måske fordi man havde spist vilde pastinakker (15). I plantens andet år skulle rødderne være uspiselige og endda bedøvende (16). Man dyrkede og brugte nogle steder pastinak i stedet for selleri, men den var ikke særlig kendt (NFyn o. 1850; 17). På Københavns grønttorv blev 1967 solgt 18.600 pastinakrødder, som oftest bruges til suppe, således »rigtige« gule ærter, man har opbevaret dem i sand på loftet (18); den tørrede og pulveriserede rod krydrer saucer (o. 1918; 19). – Børn flækker roden af vild pastinak og spiser marven (VLolland; 20).

LITTERATUR: (1) 495 10,1955,84; (2) 841 1577, 56b; (3) 1008 14,1926,73; (4) 1014 24,1931,146,148; (5) 697 312; (6) 66 52; (7) 658 3,1840,77; 443 363; (8) 194 4,1794,17; 739 2,1800,352; (9) 858 1799,37f; (10) 739 2,1800,352; 427 1809,26; (11) 688 2,167f; (12) 182 3,3,1805,137; 71 26,220; 515 1,1854,307f;

(13) 510 4,554; (14) 191 2,250; (15) 696 296; (16) 398 1806,284; (17) 760 280; (18) 884 1929,131 (Als o. 1850); 634 12054 (Vends. o. 1900); (19) 480 31; (20) 107 1953.

## LÆGEMIDLER

Harpestræng-afskrifter o. 1300 (1): vinafkog af roden blandet med honning drikkes for syg milt og lever samt lændeværk, mælkeafkog for trangbrystighed og diarré; ingen rødder mætter mere – spiser man mange, vækkes lyst til kvinde. Smertende tand gnides med roden, saften drikkes efter skorpionbid; lægges knust og blandet med honning som omslag på oppustet mave; roden hængt om halsen er god for hævede testikler; den, som bærer eller spiser roden, kan ikke skades af hugorm.

De knuste rødder lægges på brune blegner (1400-t; 2). Orm i smertende tand dræbes, når den gnides med roden (1533; 3). Vinafkog af frøene drikkes som modgift efter dyrebid (1546ff; 4).

Simon Paulli 1648, 312: pastinak stimulerer kønsdriften – »de, som plager sig selv med faste og andre deslige værk, såsom munke og nonner i klostre, for dem er disse rødder slet ikke nyttige eller gavnlige, men næsten mere skadelige«. Roden er urindrivende, feberstillende og appetitvækkende (5). Frøene har været anvendt mod blæresten (6) og koldfeber = malaria (7).

LITTERATUR: (1) 343 19f,134 jf. 268; (2) 348b 52; (3) 703 126; (4) 841 1577,56b; (5) 718 1837,10; (6) 398 1806,234; (7) 32 1856,42.

## DIVERSE

Muldvarpefælde gnides med pastinakblade og roden indsættes som lokkemad (1796; 1).

Det var et år, da pastinakkerne faldt ned og slog gulerødderne ihjel = om ubestemt tidspunkt (2).

Skældsord: en grim pastinak (Vendsyssel; 3), hun er en *hal konstu påstinakka* = sær kvinde (Bornholm; 4).

LITTERATUR: (1) 951 55; (2) 488d 238; (3) 228e 3,790; (4) 449 1933,17f.

Dild, *Anethum graveolens*

med den karakteristiske syrligfriske duft bliver 30–80 cm høj, har meget findelte blade og gule

blomster. Stammer fra Sydeuropa; almindelig dyrket i køkkenhaver, forvildet hist og her.

*Dild* o. 1300ff (dil) af uvis oprindelse, måske til shetlandsk dill = pjalt, las og da sigtende til de findelte blade; i stednavnet Dildholm 1479ff vestlige Sønderjylland, 1772ff Als.

LITTERATUR: 689 1,88; 148 5,415 og 7,327.

#### DYRKNING OG ANVENDELSE

»Dildfrø ... må bruges til mad og til lægedom« (1546; 1). Planten er o. 1650 ganske almindelig i landsby- og købstadhaver, »det er alle bekendt, at man tager toppen eller kronen af dild og bruger til at nedsynte agurker med« (2). Dild sås sidst i februar (1632; 3). Anvendelsen af de frugtbærende skærme til agurksylning er meget almindelig (o. 1800; 4), planten dyrkes til høst af både unge stængler, af blomster og frugter (o. 1840; 5). »Dild, der gemmer en essens i sig af gamle skæve bøndergårde« *Johannes V. Jensen* (6). – Fandtes o. 1780 i nogle haver i Torshavn (7).

Foruden til eddikesylning af grønsager, især agurker, bruges de friske eller tørrede skærme til krydderi i marinade og fiskesauce, således til kogte ål, endvidere som grønt drys på kartofler, salat, smørrebrød, æggeretter, tomater, fisk, koteletter, i grøn salat, krebs koges med dild (8). 1967 solgtes på Københavns grønttorv 1.125.375 bundter, fra Odense, Århus og Ålborg salgsforeninger 185.000.

Dildolie anvendes til sæbeparfumering, i likører og sammensatte krydderier, destillationsresterne som kvægfoder (9). »Dommerens snaps« er dild, timian og pors sat på brændevin (Frederikshavn; 10).

LITTERATUR: (1) 841 1577,58b; (2) 697 1648,163; 81 1647,127; (3) 1004 12; (4) 579 1787,14; 739 2, 1800,350; 398 1806,285; 718 1837,170; (5) 639 3, 1840,78; (6) 433m 64; (7) 873 157; (8) 480 17; 895 24; (9) 599b 1,266; (10) 747 110.

#### LÆGEMIDLER

Harpestræng-afskrifter o. 1300 (1): drikker barselkvinde udtræk af dild, giver hun mere mælk; planten er god for mavesygdomme, kvalme, urindrivende, saften drikkes for mavesmerter, den fremmer fordøjelsen, men drikket for ofte skades synet og sæden tørrer ind; tørrede og knuste frø lægges over drøbelen, den knuste rod fjerner dødt kød i sår, læger dem og bylder; lugten af de knuste frø stiller hikke; de knuste rødder tjener som omslag på smertende øjne;

tørre frø eller blomster kogt i olie hjælper for knuder og hæmoroïder, endvidere for sygdom, som skyldes kulde, mod hovedpine og sene-sprængning.

1400-t: for hovedsmerter gnides olieafkog eller dild kogt med rude og polejmynte i vin, olie og voks på hovedet; den knuste rod blandet i vin lægges på øjenlidelser; mod opkastning spises dildfrø, peberkorn og honning, for dårlig ånde pulveriseret dild, mynte og polejmynte i honning, mod hoste spises frøene, drikkes dekott af dild og malurt, frøene indgår i flere råd mod forkølelse (2), i drik for mildlidelser, saften i middel for sygdom, der røbes af unormal urin (3).

Christiern Pedersens lægebog 1533: frøene kogt i vin eller øl drikkes mod kvalme (19b), brystværk (18a) og maveonde (39a), er urindrivende (59b); nedfaldet drøbel gurgles med vin iblandet aske af rødderne (15b). Spiser en mand frøene, mister han lysten til kvinder (65a). Te af frøene tjener til dampbad af forstoppet livmoder (68a). Barselkvinden får mere mælk, når hun spiser frøene kogt med hørfrø (23a). For maveonde drikkes vin- eller ølafkog af dildfrø, valmuefrø og mastiks (33b), saften af grøn dild eller te af den tørre plante eller frøene, modvirker også hikke (31a). Dekott til badning af anus mod forstoppelse (51a). Dild, hirse og salt bindes på hovedet for snue (5a), dild- og fennikelfrø sammenkogt spises mod hoste (16b). Hæmoroïder pålægges den ristede og pulveriserede rod, frøene blandet i honning, eller de gnides med plantens saft (53b, 54b). De knuste frø eller asken af brændt dild drysses på sår (80b).

Henrik Smid 1546ff (4): blomsterskærme og frø kogt i vin eller vand og drikket »giver diende kvinder deres tabte mælk igen, stiller tarmvrid, ophæver vejret i maven (tarmluft), fordriver hikke og opkastning«, virker urindrivende og ved overdreven brug »udslukker den Venus spil og den naturlige leg« (kønsdriften). Røgbad af planten er godt for syg livmoder. Olien af den grønne plante og blomsterne har samme (men stærkere) lægekrafter som kamilleblomsters olie; modvirker tarmluft, stiller al smerte, uddriver sveden, »er god for dem, som har den kolde syge (malaria) med frost og rystelse, rygbenet skal smøres med den«, virker urindrivende, er søvndyssende, stiller hovedpine, gnides på hævelser og bylder, smertende årer og sener.

For hovedpine holdes planten bag nakken (slutningen af 1500-t; 5).

Simon Paulli 1648, 163: en olie af dild anvendes i klyster, der uddriver tarmluft, især når man



plages af kolik og nyresmerter og ikke kan sove; olien drikkes i dild- eller kommenvand mod hikke. Destilleret vand af planten indtages som sveddrivende drik for kolden (malaria). Man plejer at hænge hele urten i sengen mod søvnløshed, eller sengerummet fyldes med dampe af dekokt, »så den syge kan få en sød søvn i stedet for den lange og møjsommelige vågen«. Svagsynede og impotente personer må endelig holde sig fra dild, som svækker øjnene og gør »uduelig og ulystig til naturens spil og leg«. Brændt dild strøs på bylder og sår på penis. Figenbylder læges af knuste dild- og nældefrø.

Blomsterskærmene hængt ved sengen virker søvndyssende (6). Et afkog eller planten spist som salat er krampestillende, dild virker urindrivende (7). Mod kolik, tarmluft bruges dild som omslag (8), gnides navlen med dildolie (9); olien anbefales mod hikke (10). Øl- eller vinaf- kog af frøene drikkes for mavesmerter (11). Dildfrø indgik i middel mod blæresten (o. 1720; 12).

Forgiftet sted (betændelse) bades med te af dild, kamilleblomster, salvie og malurt (13). Smerten- de arme og ben gnides med dildolie (12). Øre- smerter stilles af plantens saft blandet med olie og inddryppet (14). Pestbylder gnides med dild (1807; 15). Dildolie indgår i salve på hugsår (16).

Frøene er anført i farmakopeen 1772.

Bestanddel af forebyggende middel mod kvæg- pest (17) og råd for kvægets indvoldsorm (Sles- vig-Holsten; 18), frø og blade øger koens lak- tation (1800-t; 19). Kalve med trommesyge ind- gives dildte (Slesvig o. 1900; 20).

Frøene indgår i råd for hestens indvortes syg- domme og omslag på dens betændte sår, bylder etc. (21).

Ved udbindingen, Valborg aften 30/4 eller St. Hans dag 24/6 skal kvæget have dild, hvidløg m.m., som værner det mod trolddom, ophæver mangler ved mælken eller smørkærningen (22); planten kan også anbringes på bryggekarret, øllet bliver da ikke forhekset (23). Bestanddel af universalmiddel for kvægets sygdomme og for- hekselse (24). Julenat får kørerne en skive brød med dild og honning som værn mod hekseri (Danmark? 25).

LITTERATUR: (1) 343 61f,148f jf. 251; (2) 15 5, 15,29,38f,40,98; (3) 348b 27,55; (4) 841 1577,126b; (5) 159 1922,162; (6) 186 37; (7) 398 1806,285; 718 1837,170; (8) 273 175; (9) 718 1837,170; 32 1856,

43; (10) 739 2,1800,350; (11) 488o 118; 488 9,1888, 384; 1008 4,1916,524; (12) 488o 189,247; (13) 488o 132; (14) 488o 219; 217 1807,8; (15) 217 32; (16) 488o 274; (17) 83 160; (18) 677 1757,692; (19) 739 2,1800,350; 718 1837,170; 32 1856,43; (20) 634 16683 /27; (21) 83 63,119; (22) 328f 1,35,63; 488 9,1888, 389; 1008 4,1916,528f; (23) 273 202; (24) 328f 1,63 jf. 2, 103f; (25) 842b 31.

## Fennikel, *Foeniculum vulgare*

1–2 m høj med blåduggede stængler og mangedelte blade, hvis afsnit er lange og trådformede; de små bleggule blomster har indrullede kronblade; adskiller sig fra dild især ved at have »øren« foroven på bladskederne. Frugterne minder om kommen, men er længere, brunt oli- vengrå med lysere årer.

Stammer fra Middelhavsegnene, forhen (nu sjældent) dyrket i Danmark som læge- og kryd- derplante.

Fennikel o. 1300ff (fænækol, fænikæl etc.) jf. det botaniske slægtsnavn, af græsk foenum = græs, høj, måske fordi planten dufter aromatisk eller på grund af dens meget smalle (græsagtige) bladafsnit.

LITTERATUR: 689 1,604f.

### DYRKNING SOM KRYDDERURT

Fennikel sås sidst i februar, sædvanligvis 3–4 uger før påsken; er frøene anbragt i flækket figen, bliver de nye frø »store og søde« (1600-t; 1).

Frugterne anvendes som krydderi i mad og af konditorer, skærmene ved nedsyltning, af unge planter kan laves en salat (1806; 2). Kogt fen- nikel kan anvendes i hvid sauce, sky og maka- roni (o. 1880; 3), unge blegede skud som kryd- deri i salat, blomsterskærmene koges som dild ved syltning af grønsager og i krydderredike (o. 1918; 4), unge blade i fennikelsauce, frøene som krydderi i brød, ost, kødretter m.m. (5); de anvendes i bagværk, sukkervarer, ved likørfrem- stilling og til sæbeparfumering (6).

LITTERATUR: (1) 1004 1632,12,291; 1004b 12,27; (2) 398 1806,285; (3) 510 2,48; (4) 480 19; (5) 895 28; (6) 599b 1,318f.

### LÆGEMIDLER

Harpestræng-afskrifter o. 1300 (1): saften blan- det med vin drikkes som modgift, rodsaften