

det med pulveriseret teglsten og svinefedt trækker fremmedlegemer ud af sår (79b).

Henrik Smid 1546ff (1): destilleret vand af lancetbladet høgeurt er »godt for hjertets, mavens, leverens hede, drukket og udvortes pålagt«, i øvrigt som destillat af cikorie (s. 221). Barbererne bruger vinafkog som sårhelende drik, det anvendes også som omslag for at rense og læge

friske sår. Saften inddryppes mod øresmerter og øresusen. Dekokt af håret høgeurt i vin eller vand eller afkog med cikorie og tusindgylden hjælper mod leverens forstoppelse og vattersot, drikkes for gulsot.

Afkog af håret høgeurt til klyster for blodsot = dysenteri, men må ikke gives børn for hjerteonde. Nedfaldet drøbel skylles med te af røddeerne (1648; 2).

Smertende tand dampes med vinafkog (1600-t; 3). I en kur for »modsol« spises stængelbladene (Sønderjylland; 4), dekokt af »djævelens rod« (høgeurt eller djævelsbid? for blodgang = dysenteri (5), te af høgeurt mod gulsot (Hejls ved Kolding; 6), saften gnides på vorter (Fyn; 7), øldekokt lægges som varmt omslag på sår af leddevand (8).

Håret høgeurt.
Flora Danica, 1799.



Bestanddel af råd for hestens fibel, nævnt blandt midler for dens engbrystighed; har den ædt noget giftigt, skal indgives høgeurt (?) i mælk (bebyggelsen af 1700-t; 9).

Ko med blodig urin får hakket høgeurt i sødmælk (MSjælland; 10), på Færøerne giver man ko med forstoppelse en te af høgeurt og lægger den kogte urt over lænderne (1800; 11).

»Smedene bruger årlig en stor del af denne *musøpre* til at hærde jern med« (1648; 2).

Planten bruges på Færøerne til at farve tøj gult med (o. 1780; 12).

LITTERATUR: (1) 841 1577,36b; (2) 697 106; 186 36; (3) 902i 15b (1619); 665g 61; 82 104 (1624); (4) 228e 1,681; (5) 488i 4,613; (6) 634 12025; (7) 107 1940; (8) 178 1935,54; (9) 83 43,62,336; (10) 1008 4, 1916,598; (11) 518 345; (12) 873 149.

Gedeskæg, *Tragopogon pratensis* Havrerod, *Tragopogon porrifolius*

ENG-GEDESKÆG er almindelig ved veje, gærder, på græsmarker; de 30–60 cm høje stængler med lange blade bærer store gule kurve vendt mod solen, de lukker sig ca. kl. 11. Frøene har store flade fnug: gedeskæggets frøbolle, der synes at være vævet sammen af lutter edderkoppespid Hans Hartvig Seedorff (1). Omtales 1647 som prydblomst i haver (2).

Gedeskæg 1563ff, forleddet er måske nedsættende, efterleddet sigter til, at fnuggene i den lukkede kurv stikker frem som en hårtot foroven; måske i stednavnet *Gedeskæg* 1777ff Vodder



Høgeurt blev bl. a. brugt i smedjer til hærning af jern. Xylografi efter maleri af P. S. Krøyer i Illustreret Tidende 1-10-1876.

sogn Sønderjylland; *bukkebart* 1596, *bukke-skæg* 1647–1846; *josefsblomst* 1563–1820 vel fordi Josef (o.a. jøder) gerne afbildes med skæg. *Malerpensel* Fyn og *barberkost* Guldborg Lolland, anvendt som sådan af legende børn (3).

Planten har medicinsk opløsende egenskaber, bladene kan bruges som salat, roden som skorsonér, blev derfor i det 17. årh. dyrket nogle steder (Danmark?), til den afløstes af Havrerod; ædes gerne af svin (1806; 4).

Børn puster »faldskærmene« eller »ballonerne« af og lader dem flyve om kap (Langeland o. 199; 5) eller morer sig blot ved at lade dem svæve bort med blæsten eller dale til jorden. Frugtstanden bruges undertiden til nogle af de under løvetand nævnte orakler (s. 230).

HAVREROD 1786ff (navnets betydning omstridt) eller Porrebladet Gedeskæg bliver 50–100 cm høj og har under de violette kurve kølleformet opsvulmede stængler. Sjælden som forvildet om-

kring byer fra tidligere dyrkning som grønsag. Sandsynligvis indført af middelalderens munke og avlet i kloster-, senere herregårdshaver; forsvundne forekomster af havrerod meldes fra en række godser i SØDanmark, således Hvidkilde, Lerchenborg, Basnæs, Holsteinborg, Kristianssæde, Skørringe, Engestofte, Krenkerup, Nykøbing F. slotshave, Hammershus, desuden i nyere tid fundet på mange kirkegårdsdiger (5b).

Artifi 1648–o. 1700 fra tysk navn til endovie og hentyder til, at planten skal kunne opløse blæresten (6).

»Den er store herrers og fyrsters kokke ikke alene bekendt, men også såre kærkommen, fordi de af dens rødder imod vinteren kan berede deres herrer salat og det i stedet for cikorie-rødder« (1648; 7). Dyrkningen omtales o. 1805, men 1837 som ophørt (8), sås dog endnu af og til i køkkenhaver. Rødderne spist som salat skulde hjælpe for nyrenes, leverens og blærens svagheder (1648; 7).

LITTERATUR: (1) 821r 61; (2) 85; (3) 689 2,720; 148 5,183; 107; (4) 398 1806,710 og 1821,806; 1008 4,1916,602; (5) 634 12304; (5b) 239 75,1969,35f; (6) 689 2,719f; (7) 697 367; (8) 688 1805,2,170; 398 1806, 711 og 1837,237.

Skorzonér

HAVESKORZONÉR, *Scorzonera hispanica*, har lang hvidkødet rod med sortbrun bark, lange smalle blade og høj stængel, hvis grene bærer hver en stor gul liljeduftende kurv. Dyrket som grønsag, men ikke alm.

LAV SKORZONÉR, *Scorzonera humilis*, er ret almindelig på lynchdebacker og høje skovenge, i krat, navnlig i VJylland; de 10–40 cm høje stængler bærer store gule enlige kurve, skaft og bladstilke beklædt med løst hviduld.

Skorzonér 1698ff måske af spansk ord for slange, giftigt firben, italiensk scorzone = giftslange – på grund af de lange, udvendig sorte rødder og deres tidligere anvendelse mod slangebid jf. *slangemyrder* 1648–1848, eller navnet betyder 'sort bark'; *kopatte* 1648–1820 sigter til rodens mælkesaft. *Aspargesrod* o. 1870, den skrællede rod spist som asparges.

Lav skorzonér: *gammelmand* og *fedtengel* Himmerland o. 1870, fruggene er hvidgrå, sidste navn måske fordi de olierrige frø flyver som englevinger; *husmandsasparges* MJylland o. 1870.

LITTERATUR: 689 2,562f; 697 1648,350.

ANVENDELSE

Haveskorzonér har været kendt i Danmark fra 1619, men omtales første gang 1648 (1): roden syltes med sukker eller honning eller anvendes tørret. – Rødderne kan om foråret bruges til kødsupper, saucer, ragout og postej, rodmelet bages til brød (1761; 2). Blade og rødder giver en velsmagende gemyse, de kan nydes til suppe (3), unge blade som salat eller krydderi mellem salat (4). 1967 blev på Københavns grønttorv solgt 980 kg skorzonérrødder.

Den ristede rod giver en kaffeerstatning eller -tilsætning måske bedre end cikorie (1806; 5), »kendere af god velsmagende kaffe. . . vil finde, at denne blandede skorzonérkaffe er så behagelig, at den endog kan bedrage til formodningen, at den er tillavet af fine mocca- eller levantinske bønner«, med skorzonér kunne landet årlig spares for en tønne guld til import af kaffe (1799; 6).

Også roden af lav skorzonér er blevet spist samt tørret og malet til brødmel; planter angrebet af brand kunne farve sort (5).

Haveskorzonér anbefales o. 1900 som foder til silkeormens larver (7).

Roden af lav skorzonér er anført i farmakopeen 1772; den har ligesom roden af haveskorzonér opløsende egenskaber (1806; 5). Haveskorzonér blev berømmet mod virkningen af giftige dyrs bid; afkog med spåner af hjortetak drikkes mod bylder, mæslinger, pest o.a. smitsomme sygdomme, hjælper for melankoli, epilepsi, svimmelhed, besvimelse og livmoderens opstigning (1648; 1).

LITTERATUR: (1) 697 351f jf. 452 3,1774,172; (2) 692 jf. 398 1806,712; (3) 712 36; (4) 304 115; 895 45; (5) 398 1806,711f,1821,807 og 1837,237; (6) 675 2,24,188–92; (7) N. Kristiansen, *Silkeavl* (1899); 169 1,1906,437.

Knopurt, *Centaurea*

ALMINDELIG KNOPURT, *Centaurea jacea*; 20–90 cm høj med lancetformede, helrandede blade, de nederste dog tandede eller fligede; juli–september violetrøde kurve. Alm. ved gærder og veje, skovbryn, på høje enge.

Knopurt fordi kurvsvøbet er kugle- eller knopformet. *Gråbone* Bornholm 1909ff, ellers om bynke (s. 278) og *rød duestol* Bornholm, se kornblomst s. 244; *kugler* Anholt.

STOR KNOPURT 1648ff, *Centaurea scabiosa*, er større og kraftigere, har fjersnitdelte blade og store enlige mørkt violetrøde kurve. Hyppig ved veje, gærder, i krat, var i ældre tid et slemt ukrudt i kornmarker (1).

Knoptidse o. 1870, *lusblomst* Burkal Sønderjylland, planten er ofte befængt med lus; *jernurt* Als og Fyn o. 1870, *Lyø*, og *jernblomst* Omø, se jernurt s. 92. *Kugler* Anholt, *tysker* Ærø o. 1870 nedsættende om den grove vækst; *hestepære* ØMøn vel på grund af det store runde kurvsvøb, *kødurt* Lolland o. 1870 efter blomsterfarven, *tidselblomst* V Lolland, *gråbønne* o. 1870 og *grånakke* Bornholm, se bynke s. 278 (2).

LITTERATUR: (1) 697 1648,256; 443 235f; (2) 689 1, 306f,308f.

Stor Knopurt har samme medicinske brug som blåhat (s. 213) og djævelsbid (s. 215f) (1648; 1). Brændevinsudtræk af roden drikkes for lændesmerter (2). – Med alun farver bladene gult (3).