



Hos vild gulerod bøjer den afblomstrede skærm op i redeform. (ES).

Gulerod, *Daucus carota*

VILD GULEROD, stamformen til den dyrkede, er almindelig ved veje og gærder, på marker; den stivhårede 30–60 cm høje plante har findelte blade, hvide blomster i skærme med ofte næsten sort blomst i midten, og frugter beklædt med stive børster; den afblomstrede skærm får redeform, idet de ydre skærmstråler krummer sig opefter. Roden hvid, hos den alm. dyrkede gulerod tyk og rødgul. Vild gulerod var i sidste halvdel af 1800-t et ondartet markkruddt (1).

Gulerod 1622ff; *morrod*, *morod*, *more* etc. o. 1300ff, i Jylland, afkortet til *morder* Thy; af germansk ord med betydningen 'spiselig rod'. *Barkanne (-rod)*, *kannerod* etc. o. 1450ff, *barkanne-roe* 1745, *kannirødder* Mors 1841, Skanderborgegnen o. 1880, på grund af anvendelsen omdannet til *kaninrod* – måske fra græsk bråkana om vilde, spiselige urter. *Fuglerede* 1619ff; Bornholm, efter frugtstandens form; *amagerrod*

1648 og *Bogense rosiner* o. 1700ff, se nedenfor, *karot(te)* 1782ff af det botaniske artsnavn, nu om en bestemt type havegulerod, fra græsk; *fuglebo* Horns herred, *tæprava* Bornholm, *tæppa* = lukke, *rav* = anus, hentyder til anvendelse mod diarré. (2).

More etc. gælder i den ældre litteratur både gulerod og pastinak, dog oftest førstnævnte jf. s. 300.

LITTERATUR: (1) 443 278; (2) 689 1,470–73; 92 35,1957,95.

DYRKNING TIL FØDE OG FODER

Guleroden er hjemmehørende i Sydeuropa, antagelig ført nordpå af munke og hos os dyrket siden kristendommens indførelse o. 1000; der råder dog usikkerhed med hensyn til, om den vildtvoksende plante er oprindelig eller forvildet i vor flora (1). Sikker underretning om dyrkningen haves først fra 1500-t. Man har ment, at

bl.a. denne køkkenurt kom hertil (Amager) med de hollændere, som Christian II lod hente 1516 (2). 1554 sendes en læst (ca. 36 tdr.) gulerødder fra København til Nyborg, 1560 et lignende kvantum til Århus (3), 1579 nævnes 6 og 8 tdr. i en vareleverance til Odense (4).

O. 1650 er almindelig kendt, at gulerødder årligt sås i haverne o.a. indhegnede steder, »hvorum Amager-indbyggerne véd god besked, og [de] kaldes derfor amagerrødder« ... »husrådige kvinder her i disse lande ... har lært, hvordan de med denne urt krydrer kogt eller stegt oksekød og andre sådanne retter til daglig brug« (5). Et sprogligt minde fra den tid, da Amager var hovedstadens køkkenhave, har vi i talemåden: Amagermor, giv mig gulero'r (6), jf. s. 314. På Bornholm blev de fleste og mest velsmagende avlet i Hasle, for hvilke borgerne var berømt; i gode år kunne hele øen forsynes herfra (7), jf. byens Gulerodsgade 1761ff (8).

Det kgl. Landhusholdningsselskab udsætter 1783 præmier for forslag til dyrkning af gulerod som kvægfoder (9). Den anvendes i Østjylland til opfodning af mortensgæs (1789; 10), men ellers skal den endnu 1800 ikke have været kendt som foderplante herhjemme (11), »de fleste bønder mener, at gulerødder ikke er spiselige uden alene om sommeren« (1799; 12); 1789 er Amager og Hasle sogn i Århus stift (vel fejl for Hasle Bornholm) så vidt vides de eneste steder, hvor gulerødder dyrkes på mark (13), samme år besynger Jørgen Erichsen »Gulerodens velfortjente ros« (14):

Når du er blød og sød, hvad finere i smag?
Ja, gule gulerod, du er mit hjertes skat,
min perle og juvel i lykkens skumle [sic] nat.
Jeg elsker dig så højt, du er min trøst i nød,
jeg elsker dig så højt, langt mer' end hvedebrød.
»Hvilken ret smager bedre til den tørre fisk end gulerødder, og hvilken skulle vel tjene bedre til at fordøje den hårde føde« (1800; 15). »Når jeg undertiden ser, at en dreng anmoder en amagerkone om en af disse rødder, eller endog ved et krigspuds napper den og straks på timen gør sig til gode med den, kan jeg ikke andet end undskylde denne bøn eller dette rov i betragtning af den store nytte, dette bytte vil have på drengens fysiske fornødenheder; thi det er det sundeste og behageligste, som man nogen sinde kunne udbede eller bemægtige sig« J. C. Tode 1802 (16).

Som foderplante bør guleroden anbefales fremfor turnips, for den er bedre egnet til »at redde landmanden for den frygteligste plage han kender, nemlig fodertrang« om vinteren; med gule-

rødder bliver kørerne hurtigt fede, deres kød mere velsmagende, og mælken får ingen bismag (1797; 17).

På Falster er gulerodbedet i køkkenhaver ikke særlig stort, man kommer en enkelt rod i suppe, sulevælling og et par andre retter, stuede gulerødder kender man lige så lidt som at servere dem til kød eller flæsk eller med rørt smør (o. 1820; 18). Endnu o. 1860 er guleroden en stor sjældenhed på Læsø (19). Omkring Bogense avlede man en særlig velsmagende gulerod, kaldt »Bogense rosiner«, en talemåde o. 1700 lød: Bogense rosiner driver lammekødet af fadet o: man kunne undvære det (20). – På Grønland blev planten forsøgsvis dyrket o. 1860 (21).

I Præstø amt bliver gulerødder o. 1840 markdyrket til malkekørs vinterfoder kun tre steder på Østmøn og ved Mern præstegård (22), o. 1860 til heste og kvæg ved Valdemarslund (23). Revne og kogte gulerødder kan bruges som bifoder (1852; 24).

I 1800-t's sidste halvdel fik guleroden omtrent samme betydning som turnips til køer, svin og især heste, men aldrig større udbredelse; det hed, at en okse kunne fedes på fire uger med gulerødder og vikker (ØJylland; 25). Efterhånden avlede man visse sorter udelukkende til fodring (rod og top), i ØJylland anså man *Stensballeroden* fra Horsenseggen for bedst; den er nu firmamærke for Østergårds Frøavl i Stensballe (26). Markarealet til foderbrug kulminerede 1907 med ca. 9.000 ha, navnlig på Sjælland og i det sydvestlige Jylland (27), derefter var det en årrække 4.–5.000 ha, 1934 ca. 6.000 ha, 1957–59 gennemsnitlig 665 ha, 1963 336 ha og 1967 kun 105 ha.

Arealet med spise-gulerødder i gartneri og landbrug var 1963 1.307 ha, erhvervshøsten 36.600 t, 1967 hhv. 1,90 ha og 33,244 t, heraf 19.996 i V og SSjælland; der blev 1967/68 eksporteret ca. 9.370 t.

Vild gulerod er undertiden sået som »krydderi« i græsmarker (28).

LITTERATUR: (1) 825 111; 145 1899,267; 443 280f; 495 10,1965,84; (2) 811 2,234; 687 38; 304 112; 488j 1,274f (sagn: »fra England«); (3) 704b 17; (4) 1008 14,1926,73; (5) 697 312 jf. 66 52; (6) 690 7,359 (1861); (7) 763 (Bornh.) 33; 461 34f (1671); 904 12 (1756); (8) 148 10,32; (9) 443 278; (10) 791 1,1789, 120f,126,157ff (dyrkningsanvisn.); (11) 739 2,1800, 295; 512 7,1874,268 sml. dog 398 1806,262; (12) 858 41; (13) 791 1,156; (14) 209 2,113f; (15) 739 2,295; (16) 653 2,106; (17) 675 1,250; (18) 865 49; (19) 644 101 (1858); (20) 704b 17; 488d 490; 519

*Amagermo'er
Giv mig Gulerøer!
Nej saagu gjør jeg ei,
Vil Du gaae din Vei!
Folkekalender for Danmark,
1861.*



33; (21) 772 1,154; 919 4.2,231; (22) 567 159; (23) 939 4,1857,138; 86 5,1860,101-07 (dyrkn.) jf. 6,1861, 177-84; (24) 514 1852,384; (25) 161 1906/30:2214; (26) 512 30,1897,125f; 1014 25,1932,178f; (27) 191 2,237; (28) 443 280.

SÅREGLER, OPTAGNING M.M.

Gulerødderne skal helst sås Kristi himmelfartsdag (Jylland; 1) og i månens næ (VJylland; 2). Man såede enten i jordriller eller på kamme, i mindre landbrug med hånden; med enden af rivestagen lavede man rillen, frøene blandet med klid blev drysset deri, jorden jævnet og pakket med riven, kammen tromlet (NSjælland; 3). Der var sået tæt nok, hvis man stående ved bedets ene ende kunne få øje på alle kimplanterne (4). Når alle bede var tilsået, holdtes om aftenen *gravergildet* (ØJylland; 5).

Lader man sine gulerødder stå uopgravet til efter mikkelsdag 29/9, går der orm i dem (6). Efter optagningen skæres toppen af, rødderne vaskes i et stort kar og lægges til tørre på halm; på hver markestur medføres ca. 2 tdr. (nord for Horsens fjord o. 1870; 7).

Novembers og decembers aftener gik med at gnide gulerodsfrø til udsæd og/eller salg (7). Da de piggede frø hang sammen, måtte de adskilles, idet man gned dem på sække med bygavner (Vordingborgegn 1803; 8).

LITTERATUR: (1) 228c 33; 488f 4,159; 958 1928, 45; (2) 466b 42,45; (3) 941f 181; (4) 488g 3,489; (5)

1014 25,1932,178f; (6) 488g 1,38; (7) 297c 51,78f; (8) 57 2,213.

ANVENDT TIL FARVNING, I HUSHOLDNINGEN

Rodens saft blev i mange egne brugt til at farve det lyse vintersmør med (1), saften opbevarede man i en flaske (Køgeegn; 2); købstadsborgere troede, at det farvede smør var fra sensommeren, men »det skader ikke hans helbred og sundhed, om end hans pung vil komme til at lide derved« (1789; 3). Appetitoste blev undertiden farvet med gulerods saft (NFyn; 4).

Det var også almindeligt at indkoge den sukkerholdige saft til brødpålæg (marmelade) eller sødemiddel (sirup), som blev anvendt ved syltning, i al slags mad, bagværk osv., affaldet (presseresterne) var et godt kvægfoder (5). – Revne gulerødder blandet i rugmelet gav billige brød, når kornprisen var høj (6). – De tørrede rødder blev og bliver ristet til en kaffestatning (7).

Gulerødder kom i mælkeærter, sulevælling, hvidkålssuppe, ålesuppe, fersk kødsuppe (Falster o. 1850; 8), med persillerødder i kløsesuppen (NFyn; 9). Nu anvendes gulerod – skiver eller terninger – i alle urtesupper, hønsekødsuppe, mange sammenkogte retter, italiensk salat, sommerretten grønrætter og gulerødder til stegt flæsk, frikadeller m.m., revet gulerod med citronsaft til fiskeretter og brødpålæg.

LITTERATUR: (1) 86 6,1861,80,184; 865 132; 253



Gulerødderne tages op. Maleri af Knud Larsen, 1900.

1933,27 (o. 1850); 699 41; 996 4,1939,60 (1890'erne); 510 2,483; (2) 128 40f; (3) 791 1,161; (4) 760 200; (5) 473 1,1747-48,156-60; 474 1774,154f; 791 1,1789, 161f; 739 2,1800,298; 880 1809,105f og 1810,151f; 86 6,1861,183; 332c 1877,134f; (6) 510 2,483; (7) 427 1809,23; 880 1809,35; 86 6,1861,183; 168 4, 1869,159; 304 270; 599b 1,446; (8) 865 161-65; (9) 760 314.

LÆGEMIDLER

Christiern Pedersen 1533: for at uddrive urinen spises gulerødder, drikkes et vin- eller øludtræk af frøene (59a), ingefær og sukker spises mod impotens (64a).

Henrik Smid 1546ff (1): »de vilde gulerødder er i alle måder kraftigere og stærkere end tamme til lægedom«. Vinafkog af frøene drikkes for ophørt menstruation og vandladning, mod vattersot; knuste frø indtages med vin for sidestning og hugormebed, nogle mener, at man da ikke tager skade af giftslangers bid. Kogte gulerødder i maden »gør barnet i moderens liv godt«, ligeså patient med »koldpis«, de stimulerer kønsdriften. Urt, frø eller rod koges i vin til om-

slag, der uddriver dødt foster, efterbyrden og menstruation. Den knuste urt med honning lægges på bylder.

Simon Paulli 1648, 219, 312: vin- eller vandafkog af vild gulerod (urten) drikkes for ophørt menstruation, kvindens ufrugtbarhed og fluor albus, samme dekokt af hele planten anvendes til siddebad for sterile kvinder, at de kan blive gravide, virkningen øges af rosmarin, de bør daglig spise pulveriserede gulerodsfrø. Tørrede og knuste frø indtages med vin mod kolik. »Den ganske urt er god for livmoderen«. – Nogle mener, at den dyrkede gulerod pirrer »de naturlige lyster og deres værk«.

Farmakopeen 1772 anfører frø af vild gulerod. Mod gulsot, blegsot, »modsol« o.a. sygdomme skal patienten lade sit vand i udhullet gulerod og denne hænges i skorstenen; når rod og urin tørrer ind, forsvinder også sygdommen (2), samme råd gives mod forhekselse af folk og fæ, »ligesom vandet svinder, så svinder også det onde menneske« (3).

For gulsot spises ni dage i træk gulerødder på fastende hjerte (4) eller drikkes den indkogte

rodsaft (5), for »morsot« et brændevinsudtræk (1785; 4) og for »modersyge« indtages knuste frø af vild gulerod (6).

En gulerod lægges under patientens hoved: begynder han at synge, skal han dø, men tier han stille, skal han leve (7).

Den indkogte rodsaft er blodrensende (1774; 8). Frøene har været anvendt mod krampe (9), den friske saft modvirker skørbug (10).

Mod blæresten drikkes te af den vilde gulerods blomsterskærme eller frø (11), spises toppen af vild gulerod og jordbær eller (1718) gulerodsfrø, enebær og anis (12); rodsaften værner mod blæresten (13), hjælper for nyregrus og blæresten (14). Det skal endog være nok at holde kogt og meget varm gulerod i hånden (Skagen; 15). Frøene og den friske rodsaft er urindrivende (16). Vild gulerods frø modvirker tarmluft (6). På Bornholm bruges gulerod i stedet for salep (bd. 1) som mildt stoppende middel mod diarré (17), småbørn får nu tørrede og knuste gulerødder i vand.

Børn med indvoldsorm skal spise mange rå gulerødder eller drikke den indkogte rodsaft (18).

Gulerodsirup er god mod hoste (19), slim i brystet (18), hoste og hæshed (20), lungebetændelse (14). Ondartet halssyge med pletter i svælglet pensles med gulerodsvand tilsat alun og vineddike (21); vandafkog anvendes til gurgling eller dampning mod ørepine (22).

Den udpressede saft blandet med honning læger trøske i børns tænder eller mund (23). Den knuste rod lægges ved dårlige tænder, et tandpinemiddel er jordbær og frøene af vild gulerod (24). Har børn ondt for tænder, får de en gulerod at gnave på (Fyn; 25).

Skrabede gulerødder nævnes som omslag på hæmoroïder (5), et gedemælksafkog på ligtorne (26); klog mand i Nr. Nissum lagde kogte gulerødder på betændt ben (27). Hudløse brystvorter dækkes med frisk, udhulet gulerod (10). Den knuste eller revne rod lægges som omslag på brandsår (28), urene sår, kræftsår (20), en grød af kogte gulerødder skal kunne modvirke kræft (14).

Kvinder har efter sigende anvendt roden til onani.

Færøerne: knust gulerod blev lagt på bylder i næsen (29).

Husdyr med diarré får gulerødder (Bornholm), svin med indvoldsorm kogte gulerødder (30). Gulerod er et godt middel for hestens krop (31), når føllet kommer på stald, får det gulerod og peberrod som værn mod kværke (NFyn; 32). Gulerødder på hestens sidste dagligfoder værner den mod efterårets hyppige tilfælde af kolik, lungesyge, blindtarmsforstoppelse m.m. (30).

LITTERATUR: (1) 841 1577,56b; (2) 891 109 (1771); 794 4,1872-73,156; 1008 4,1916,535; 488i 4,

Grønttorvet på Israels plads. Det kgl. Bibliotek.

