



Malkescene fra Chr. Richardt og G. Rode: *Fortællinger og Vers for Store og Smaa*. København u. å.

dre sygdomme og mod stivkrampe; Marie Magdalenedag 22/7 graves den op og blandes i hestens foder, hvis den har trådt et søm op i hoven (1800-t) (9).

»Blåbynkesaft« tilsat bomolie indgives køer, som ikke kan pisse eller har blodig urin (Slesvig-Holsten 1757; 10).

LITTERATUR: (1) 15, 49,56,73; (2) 703 10a,23b; (3) 841 1577,35; (4) 1004b 182 jf.176; (5) 398 1806, 731 og 1821,828; (6) 880 1812,63; (7) 328f 1,49; (8) 519 22; (9) 83 53,63,105; (10) 677 1757,688-90.

NÆRINGSMIDDEL, FODER M.M.

Mindre rødder drives frem i stuen og bladene er om vinteren en sund salat (1798; 1), o. 1800 dyrkes planten kun lidt til salat, der gives anvisning på at bage, sylte og koge rødderne og opskrift på en cikoriesuppe, unge skud spises som salat eller syltes i eddike (2), bladene bruges som vintersalat, man har anvendt de tørrede, malede rødder til brød (1806; 3); en nyristet cikorie-rod var en lækkebisen for drengene (Ribe 1922; 3b). Roden blev o. 1910 forsøgsvis benyttet til spritfabrikation (4). – »En lille sort« var cikoriekaffe med brændevin (5).

Stænglerne og de grønne blade anbefales som foder til køer, svin og får, det er et sundt kvægfoder, der stimulerer mælkeydelsen (o. 1800; 6). Planten fortjener at dyrkes som grønfoder til køer og til afgræsning, toppen giver navnlig grisesøer megen mælk (1877; 7), den kan anvendes frisk eller ensileret.

Det etiolerede produkt af en varietet julesalat, cikoriesalat, anvendes i stor stil i husholdningen. Unge rosetplanter af den cikorielignende Endi-

vie (*Cichorium endivia*) bruges under navnene endiviesalat, kruset salat, vinterendivie, sommerendivie (tidligere kaldt svinedild, sodild og levertidsel) som salat.

Tørrede cikorieblade er blevet røget som tobakserstatning (8) jf. navne s. 219. Planten farver gult (1799; 1).

LITTERATUR: (1) 576 3,207f og 2,1799,401; (2) 182 3.1,395-99; 688 2,1805,178; (3) 398 1806,731 og 1821, 828; (3b) 107 1979; (4) 169 6,1910,367; (5) 747 150; (6) 675 1,1797,54-61; 576 3,1798,204-10; 398 1806, 731 og 1821,828; (7) 784 219; 510 1,398; (8) 358b 145.



So med pattegrise fra Chr. Richardt og G. Rode: *Fortællinger og Vers for Store og Smaa*. Kbh. u. å.

Havesalat, *Lactuca sativa*

Den indtil meterhøje plante med mælkesaft har ved grunden en roset af ægformede, på stængelen hjerteformede blade, de talrige små gule kurve danner en top.

Stamplanten er måske den i Sydeuropa vildtvoksende og enkelte steder hos os (bl.a. omkring København) forvildede tornet salat, *Lactuca serriola*. Varieteten hovedsalat med mange sorter spiller i Danmark langt den største rolle som køkkenplante.

Salat 1533ff af latin *sal* = salt, som bladene forhen altid blev tilberedt med; *laktuk(e)* o. 1300-1848 jf. det latinske slægtsnavn (af *lactis*, genitiv af *lac* = mælk), omdannet til bl.a. *laduk* 1648-1774.

LITTERATUR: 689 1,808f.

DYRKNING SOM KØKKENURT

I middelalderen havde salaten ingen større betydning som køkkenurt (1).

»Enhver noksom véd, at den vokser i haverne og dér bliver sået og dyrket« [mest hovedsalat] ... (botanisk sammenblanding med vårsalat, Valerianella) bladene bliver om foråret afplukket til salat og brugt dertil med andre urter«, i ældre tid sluttede aftensmaden næsten altid med salat, nu [1648] bruges den end næppe ved måltidets begyndelse midt i høsten (2). »Salat er egentlig kun en mundsmag og spises rå. . . med sirup, eddike og småtskåret flæsk; på den måde næsten overalt kendt af bonden, men den er og-

så meget god at spise, når den først koges og opstaves med lidt mælk, mel og smør« (1799; 3). Bladenes brug til salat er velkendt, de unge stængler med afskrælet overhud kan anvendes som asparges på suppe (1806; 4); salat sås til senest 10/8 og spises rå med eddike, olie og småtskåret flæsk, den er sund til al kødmad og mellem anden søbekål (1809; 5). Der blev dyrket salat i et lille bed i bondehaverne på Falster o. 1820 (6).

Bladene er gode til karper, karusser og svin

Udtræk af havesalat fordriver ukyske tanker. Træsnit efter maleri af Carl Bloch i Ill. Tidende 25-1-1874.



(1757; 7), svinene bør dagligt have lidt salat – »det er meget sundt for dem« (1809; 5). I VJylland dyrkes salat mest til hønsefoder (8), anvendes sådan også i andre landsdele.

LITTERATUR: (1) 704 19; (2) 697 260; (3) 858 37; (4) 398 1806, 716f; (5) 427 21; (6) 865 50 jf. 760 280; (7) 929 65; (8) 831 1,146.

LÆGEMIDLER

Harpestræng-afskrifter o. 1300 (1): spises for at afkøle kroppen; er søvndyssende, mavestyrkende, modvirker forstoppelse, drikkes med vin mod diarré, giver diegivende kvinder megen brystmælk, frøene en gode for onde drømme, men man får svage øjne af at spise for megen salat.

1400-t: de tørrede blade lægges på sår, de knuste frø drukket med vin er urindrivende (2); spises for at afkøle kroppen, som antafrodisiakum, indtages rå eller kogt med blod mod diarré, barselkvinder, som ofte spiser salat, får megen mælk i brysterne (3), drikkes med eddike for »megen hede« (4).

Christiern Pedersen 1533: bladene nydt friske eller kogt i vand »udstøder ukyskhed i mennesket« ligesom frøene drukket med øl (64b); for at få megen brystmælk skal kvinden spise salat- og sennesblade kogt som kål, drikke øldekøkt af salt eller suppe på planten tilsat smør (23a-b); knust til omslag på øre for »øresot« (11a), urten som omslag eller dens saft blandet med knust »hulurt« trækker fremmedlegemer ud af sår (79b).

Henrik Smid 1546ff (5): spist som kål er salaten »en god føde til det skrøbelige legeme« lidende

»Salatfadet« i ældre udgave fotograferet i København. Det kgl. Bibliotek.



af sot, virker søvndyssende, mod forstoppelse, giver kvinder mælk i brysterne, stiller smerter, men spist for ofte får man svage øjne, onde drømme; »fordriver ukyskhed, derfor skal alle, som har lovet kyskhed, ikke æde og bruge andet end salat og rude« (bd. 2). Destilleret vand af plante og frø har samme virkninger. Klude vædet med destillatet og pålagt stiller og uddriver »alle hovedets, leverens og mavens hede sygdomme«.

Simon Paulli 1648, 260: man burde spise langt mere salat, thi den modvirker forstoppelse, som besværer begge køn her og andetsteds ved Østersøen. Men planten skader dem, som har et svagt syn. Hvad er mere almindeligt end for raseri, galskab, hidsige febere og koldesyger [malaria] at tage fodbad i afkog af bladene? man kan også binde et linnedklæde dyppet deri eller vædet med saltsaft og rosenolie om tindingerne; afkoget dryppes i betændte øjne eller på øjenlågene, blandet med sirup af granatæble, hindbær eller endivie hjælper det også mod betændelser i svelget. Nogle læger giver frøene i mælk mod søvnløshed og ophørt vandladning.

Frøene er anført i farmakopeen 1772. Planten har kølende og urindrivende egenskaber (1806; 6), denne eller frøene blandet med vejbredblade eller frøene i eddike til omslag på issen mod hovedpine (7).

Nævnt blandt midler for hestens forsnævrede hov (8); vil soen ikke blive brunstig, giver man den grøn salat (Lyø; 9).

Blander man lidt salatfrø mellem kål- og roefrø, æder jordlopperne kun førstnævnte planter (1798; 10), planteskoler sår salat mellem egeplanterne for at oldenborrerne skal æde den (1895; 11).

LITTERATUR: (1) 343 25,129 jf. 262; (2) 15 47,54; (3) 348c 127; (4) 348b 37; (5) 841 1577,33b; (6) 398 716f; (7) 1008 4,1916,531f; 488 o 140; (8) 83 107; (9) 107 1966; (10) 951b 72; (11) 512 3,229.

TALERMÅDER, SLANG, POESI

Salat skal salves med olie = siges om smiger (1682; 1). Nej, katten æde mig, om jeg vil ha' kål, sagde manden, de bød ham salat (2).

»Salatfad« = politiets udrykningsvogn, forhen kun om fængselsvæsenets hestetrukne vogn til transport af arrestanter; benævnelsen kendes i dansk fra 1880'erne og er lånt fra fransk, hvor den skyllede salat lægges til afrystning og tørning i en *panier à salade* (»salatkurv«) af flettet ståltråd, heraf opstod i fransk slang samme navn



Frugtstand af mælkebøtte. (ES).

eller *saladier* om politiets udrykningsvogn med stålgytter for vinduerne, men i Danmark, hvor det nævnte køkkenredskab var ukendt, blev -kurv til -fad (jf. »komme i fedtefadet«), at køretøjet var mørkegrønt har sikkert også bidraget til øgenavnet salatfad (3).

Salaten gror i morgenregn – den kruser, når det fryser. Den er et regnvådt eventyr om bønderpigens kyser *Harald H. Lund* (4).

LITTERATUR: (1) 878 1,213; (2) 488d 410; (3) 85 28,114; 85c 203; 844 28 & 29/1 1954; (4) 561g 18.

Løvetand, Mælkebøtte, *Taraxacum vulgare*

Meget almindelig og ofte besværlig ukrudtsplante med rodstillet roset af dybtfligede såkaldt høvlformede blade og store gule kurve enligt på tykke hule skafter; de modne frugter danner med deres fnug et meget luftigt kuglerundt hoved om frugtstanden.

Løvetand 1546ff er oprindelig næppe et folkeligt navn, det skyldes de hugtandfligede blade (1). *Mælkebøtte* o. 1835ff, kendt i formen *fandens mælkebøtte* fra 1805 (Adam Oehlschlä-