

(Bornholm 1756; 11). Klog kone ved Herning lagde knuste »gammelmænd« på kvæstet knæ og fod, den hakkede plante blandet med olie og myrespiritus på hævet ben (12). Bladene kunne kurere åbne sår og åreknuder (Fyn; 13), de anvendes som blodstillende middel (14), bindes på vattersottige fodsvulster og lægges knust under salve på fnat og udslæt (1761; 15); bladene som omslag på hæmoroïder, de knuste blade renser og læger sår (1838; 16), knust brandbæger blandet med grøn sæbe (NVSjælland) eller et stykke flæsk (Ejby Fyn) trækker betændelse ud (17); indgår i plaster på giftige bid (Fyn? 18). Mælkeafkog bruges som grødomslag på gigt, reumatisme, podagra etc. (Slesvig o. 1900; 19). Af grøn engbrandbæger koges et gurglevand for halsbetændelse og mod blodgang = dysenteri (1837; 20).

Brandbæger nævnes blandt råd for hestens luterstal (polyuri); den lægges på forgiftede sår, hævelser, bylder etc., øldekokt indgives for kvægets dysenteri (21); te af bladene gives får mod hoste (16) og mod indvoldsorm hos husdyr (VJylland o. 1890; 8).

Færøerne: et dekokt skal kunne trække hul på bylder (1800; 22).

LITTERATUR: (1) 343 59f,168; (2) 15 44,58,67,69; (3) 348c 95; (4) 841 1577,36; (5) 378 8,1916,153 (Hindsborg h.); (6) 305 186; (7) 466 162; 488 9,4; 328f 2,237 (Skarrild); 228e 1,251 og 3,282,586; 161 1906/23:2401; (8) 634 12248; (9) 258 1943,13; (10) 783b; (11) 178 1942,27; (12) 328f 2,190f; (13) 107; (14) 407 nr. 34,1950; (15) 696 142; (16) 718 1838, 264f; (17) 684 203; 914 1,248 (Røsnæs); 1008 19, 1932,693; (18) 488 o 229f; (19) 634 16683/28; (20) 718 1837,39; (21) 83 82,119,171 jf. 213; (22) 518 208.

#### ANDEN ANVENDELSE

Blomsterne af alm. brandbæger farver gult og uld behandlet med vismut olivengrøn eller brun af engbrandbæger (o. 1800; 1).

Alm. brandbæger er i dyrtid af fattigfolk blevet anvendt som føde, de unge skud og blade kan spises som asparges (1761; 2), bladene bruges som spinat (1838; 3).

En bisværm går lettere i kuben, hvis denne er gnedet indvendig med plantens saft (Ølgod o. 1880; 4).

LITTERATUR: (1) 576 4,1799,416; 398 1806,758 jf. 718 1837,39; (2) 696 141; (3) 718 1838,264f; (4) 934 1922/23:2115.

## Jordskok, *Helianthus tuberosus*

Flerårig indtil 2 m høj ruhåret plante med kartoffellignende rodknolde, æg-hjerteformede blade og mellemstore til ret små gule blomsterkurve, der dog hos os sjældent kommer til udvikling. Hjemmehørende i Nordamerika, dyrket som køkken- og foderplante, forvildet hist og her.

Jordskok 1858ff, *jordærteskok* 1700–98, dannet af ældre navn (se nedenfor): *jordartiskok* 1762–1924 – knoldenes duft og smag blev sammenlignet med artiskokkernes spiselige blomsterkurve, jf. *artiskok* 1697, Bornholm o. 1860. *Jordæble* 1697–1877 og *jordpære* 1769, 1820, *ærteskok* 1793, Falster og Bornholm o. 1820, SSjælland o. 1900, omdannet af artiskok, knoldene blev desuden kogt som eller til ærter, forvansket til *ærteskrup* 1803–33, *ærteskruk* Stevns; *Jerusalems ærteskok* 1820, *Jerusalems artiskok* 1924, forleddet er en omdydning af italiensk girasole (til solsikke), jf. *knoldet solsikke* 1798–1877, *knoldsikke* 1877–1909. *Topinambur* 1868ff af fransk og sikkert her en forkortelse af 'jordæble fra Tompinambur', en indianerstamme i Brasilien, som dyrkede planten.

LITTERATUR: 689 1,689f; 274 18,1907,4,20 og 1909,145.

#### DYRKNING OG ANVENDELSE

Jordskokken bliver o. 1800 dyrket af bønder hist og her på Sjælland, der koger knoldene med flæsk, de giver også mel til indblanding i brødmel; man mener, at de skal have frost for at være spiselige, og de opbevares i sand i kælderen (1). Planten »fortjener ikke at dyrkes, alligevel ses den ofte i sjællandske bønderhaver« (1805; 2), for bønder på Sorøegnen er knoldene stuvet som kartofler en delikatesse om vinteren; de anbefales som kaffeerstatning, foderværdien af 3 tdr. til får modsvarende 10 tdr. kløver o.a. (3). O. 1830 blev kun få steder avlet jordskok, således ved Sæby, Tissø, Køge og Frederiksberg (4). 17/3 1848 anbefaler Berlingske Tidende at dyrke disse »jordæbler« og oplyser, at en københavnsk bager blander knoldmelet i hvede- og rugbrød; knoldene giver et tre gange større høst-udbytte end kartofler, på den kgl. veterinærskole er gjort heldige foderforsøg med malkekøer, der giver mere mælk; læggeknoide kan købes i Odense, Svendborg, Ålborg, Århus og København, men på en rundrejse så landøkonom Luno den dyrket kun to steder af foregangsmænd, i Jylland og på Falster (1847; 5).

På Stevns og Falster blev »ærteskopperne« eller »skrukkerne« forhen (før 1850) kogt med ærter, derefter oftest spist med kartofler og var i mange hjem mere populær end disse; på Falster groede planten o. 1870 kun vildt ved hegn og bræddepladser (6).

Efter tre dyrkningsforsøg på Det kgl. Landhusholdningsselskabs foranledning 1849 mente avlerne, at knoldene gav et dårligt husdyrfoder, hvorfor planten aldrig kom til at spille nogen rolle i dansk landbrug (7). O. 1880 blev knoldene farseret eller blot kogt med salt og spist med smør til (8), fra århundredskiftet kogt med kartofler til ærter (9) og de var i flere byer en torveartikel (1909; 10), på Københavns grønttorv omsattes i januar-april 1914 19.510 kg (11). Omtrent samtidig anbefalede og benyttedes jordskok som læhegn om køkkenhaver, ved fjerkrægårde som skyggeskjul om sommeren for høns og især kyllinger (12), toppen kunne anvendes til roekulers rygdækning (13), de overjordiske dele, grønne eller tørre, som kvæg- og fårefoder, knoldene til svin, kvæg og får og som råstof for alkoholfremstilling (1909; 14). En orienterende prøvedyrkning i 1930'erne ved Tylstrup forsøgsstation gav 155 hkg mod 257 hkg kartofler (Richters Imperial) på samme areal (15). Avlen til husholdningsbrug er nu næsten ophørt; 1967 solgtes på Københavns grønttorv 2.470 kg, 1972 3.695 kg.

LITTERATUR: (1) 57 2,1803,208; 398 1806,774; (2) 688 2,172; (3) 653 2.1,1803,125; 675 10,1807,89f; (4) 916 2,1833,134f; (5) 514 1847,385 (6) 699 68; 865 48, 162; (7) 1019 1850,80f jf. 1851,84; 916 1852,234; 784 228-30; (8) 510 3,315; (9) 169 3,1907,80; (10) 169 5, 1909,172; jf. 166 1905,116f; (11) 296 1915,6; (12) 296 1898,15f; 169 1905,93 og 1910,40; (13) 169 3,1907,80; (14) 274 20,45f; (15) Tolvmandsbl. 37, 1965,358ff.

## Solsikke, *Helianthus annuus*

Halvanden til tre meter høj robust enårig plante med æg- til hjerteformede blade og meget store (indtil 45 cm brede) efterhånden nikkende kurve med brunlig midte og gule randkroner. Stammer antagelig fra Meksiko og Peru, dyrkes i haver som dekorativ baggrund, rabat m.m. eller til fuglefoder.

*Solsikke* 1791ff (til morgenfrue, s. 333, er navnet ældre): kurven ligner en stiliseret sol og er altid vendt bort fra det mørkeste verdenshjørne, en populær forklaring: den er »sikker på solen«, dvs. viser nogenlunde, hvor den står på himlen

(1), man mener, at der består en mystisk forbindelse (sympati) mellem blomsten og solen (2), men en tidsbestemt drejning efter solen er der ikke tale om, se morgenfrue s. 333. *Solblomst* 1647-1800, *solvender* o. 1700ff, *solvrider* o. 1700ff, ret alm. benævnelser; *solkrone* o. 1700, *solut* 1775, *solrose* 1790, *soldrejer* Sjælland, *månedrose* Tisvildeleje, vokser hurtigt op til blomstring (3), *strålesikke* 1929 (4).

LITTERATUR: (1) 788 4,1918,144; (2) 417 1918, 336; (3) 689 1,688f; (4) Hans Storm, Markerne 60.

## DYRKNING

Det foreslås 1808 (og senere) at dyrke solsikker til olieproduktion af frøene, der anbefales som et værdifuldt fjerkræfoder, især til kalkuner og høns i fældetiden (1). Ved Nykøbing F avler købmand Sidenius solsikker til oliepresning (2), på foranledning af Landhusholdningsselskabet bliver en lang årrække dyrket solsikker til modning i Fodslette på Langeland, en husmand prøver her at anvende stænglerne skåret til hakkelse som kvæg- og hestefoder (3). I begyndelsen af 1900-t anbefales planten til dyrkning som grøntfoder på lette jorder i Jylland, det øger køernes køddannelse og mælkeydelse, kærnerne kan sælges til margarinefabrikken Vega i Århus, der har en solsikke som varemærke (4). Da man 1920-30 begyndte at bygge siloer, var det navnlig med henblik på ensilering af solsikker, men de større ejendomme opgav snart avlen (5). Vinteren 1914-15 holdt Fr. Lindberg i sjællandske husmandsforeninger en række foredrag om dyrkningen; gennem tyve år cyklede han rundt og gav gratis frø til landbrugerne, efter hans beregninger skulle på halvdelen af Danmarks brakliggende jord årligt kunne høstes 514.250.000 kg solsikkefrø repræsenterende en værdi af over 190 millioner kroner (6).

LITTERATUR: (1) 322 1808,330; 512 29,1896,300; (2) 20 29; (3) 512 30,1897,522,602f; (4) 169 1,1905, 8f jf. 115; 991 31,1915,128f; (5) 916 1930,207f; 939 1930,70; (6) Fr. Lindberg, *Solsikkebogen* 1918.

## ANVENDELSE

Et meget hvidt og glinsende papir kan fremstilles af stænglernes marv (1803; 1), de tørre stængler anvendes som brændsel eller kløves til svovlstikker, kærnerne ristes til kaffeerstatning og blomsterbunden spises som artiskok (1806-08; 2). Man har gnedet vorter med bladene (1899; 3). Solsikken omtales allerede fra 1647 som prydplante i haverne (4), på Falster dyrkes den først