



Merian.  
Flora Danica,  
1777.

Med grøn mynte bundet på en lang stage gænger man bisværn i kuben (Bornholm; 9).

Krusemynte lagt mellem tøj gør det vellugtende (Sønderjylland o. 1880; 10), efter forårsrengøringen af skuffer og skabe røges tøj med tørret krusemynte på et fyrfads gløder (Rømø o. 1880; 11), på samme måde fordrives stuens ilde lugt (NØJylland o. 1890; 12). En gammel fattig kone plukker mynter og sælger krans af dem; lagt i randen af en tallerken og dækket med sand kan de holde sig friske i længere tid (St. Arden Himmerland; 13).

LITTERATUR: (1) 792 4,1794,223; (2) 398 1806, 556; (3) 512 5,1872,251f; (4) 934 2515 (1929); (5) 427 49; (6) 348c 125; 159 1922,162 (slutn. 1500-t); (7) 634 12130/13; (8) 634 12205; (9) 449 1936,23; (10) 634 15446; (11) 634 12951; (12) 634 12891; (13) 634 12129.

#### PROSA OG POESI

Agermynten kommer til syne, når kornet indhøstes, »og gør den gode lugt, som man kan fornemme såvel når man binder kornet på agrene som i laden, når den indhøstes« (Simon Paulli 1648; 1): og aldrig stemmes en sjæl så glad, · det være sig mands eller kvindes, · som når det dufter af myntens blad · og negene samles og bindes *Jepp Aakjær* (2).

Mynten voksede' tæt og vildt · og bredte langs med skrænten snildt · sin mørkegrønne bræmme *Ole Olsen* (3). Hvor dufted' krusemynte, når · det våde enghø lå på skår, · almægtigt, som om nys et fad · med pebermynte skiltes ad *Johannes V. Jensen* (4). En klynge nær ved granens rod, · små sommerluer, blå og blå, · en klynge duft, en sommerbrand, · med lægedom og mindegodt *Cai M. Woel* (5); sødt risler gennem nattens luft · en strøm af krusemynteduft *Ulf Hoffmann* (6). *Louis Levy*, Krusemynt (7).

LITTERATUR: (1) 697 185; (2) 1002c 29; (3) 686 22; (4) 433n 38; (5) 982d 49; (6) 387b 15; (7) 539 16f.

#### Merian, *Origanum*, *Majorana*

ALMINDELIG MERIAN, *Origanum vulgare*, har 15–60 cm grenede, ofte rødlige stængler, ægformede blade og i juli–september små lyserrøde blomster i ovale aks omgivet af mørkviolette dæklblade, aksene danner øverst på planten en halvskaermformet top. Ret alm. ved veje, gærder, mellem krat i landets sydlige del.

*Merian* 1546ff (meyran) af uvis oprindelse, se nedenfor; *konge* o. 1300–1820, 1837: *kongegræs* – hentyder måske til plantens ry som lægemiddel jf. *jødekonge* o. 1700, også anvendt til farvning. *Maries sengehalm* Lolland o. 1870 og *jomfru Maries sengehalm* Agersø, V Lolland, også om andre stærktlugtende planter; *dost* o. 1450–o. 1700 og *tost* 1534–1863 er lånt fra tysk og her af uvis oprindelse (1).

HAVEMERIAN (*Origanum majorana*) henføres nu til egen slægt: *Majorana hortensis*; flerårig ca. 25 cm høj og ikke hårdfør krydderurt med hvide blomster.

*Marean* etc. o. 1450ff; Bornholm, *majoran* 1510, 1533, *merian* 1786ff, se ovenfor. *Pølseurt* Falster o. 1870, iøvrigt 1936ff (2).

Omtales 1546 som »en kostelig urt til at berede allehånde mad med, gør den velsmagende« (3), nævnes 1551 i brev fra dronning Dorothea til Birgitte Gøye (4) og 1581–82 i frøindkøb til den kgl. urtehøve ved Skanderborg slot (5), sås 1609 i Antvorskov have (6); det skal ske to dage før fuldmåne (1647; 7). Medio 1600-t er den »en såre almindelig og velbekendt urt« i haverne (8). På Falster bindes havemerian i små buketter til tørring på loftet (o. 1875; 9). – Dyrket o. 1780 i nogle haver i Torshavn (10).

LITTERATUR: (1) 689 2,157–59; (2) 689 2,9 sml. 232 52f og 389 149f; (3) 841 9b; (4) 704b 25; (5) 1014 24,1931,146; (6) 296 17,1901,266; (7) 81 75; (8) 697 1648,277; (9) 634 21487; (10) 873 157.

*Merian* var et af de mange råd mod forkølelse. Træsnit fra Folkekalender for Danmark, 1874. Nederst: *Merian*. *Flora Danica*, 1777.



#### LÆGEMIDLER

Harpestræng-afskrifter o. 1300 (1): (alm. merian) vinafkog drikkes mod følgerne af giftig drik, blandet med vin og vand som modgift; indtages mod vattersot, udtørre bylder, drikkes med vand og vin til blodrensende drik; lægges knust eller kogt på genitalia for kønssygdomme, bruges knust med honning som hostemiddel. Fnat bades med afkog, der også fjerner hudpletter; hjælper mod gulsot; saften drikkes for hævet svælg og syg drøbel, tjener til mundskylning af sår; blandes med mælk til inddrypning mod ørepine; saften er urindrivende; planten tygges mod tandpine; saften drikkes mod spolorm, er sveddrivende; indgår i omslag på »lårværk«, klarer mørke øjne; spist med røgelse virker urten opkastende.

1400-t: bestanddel af tre råd for hovedpine og af middel mod hjerte- og mavesygdomme; den knuste urt blandet med eddike eller vand drikkes eller lugten indsnuses, hvis man har mistet mælet; anvendes mod miltlidelser, i sårlægende drik; afkog drikkes for hoste (2). Knuses og koges i vand til badning af hævet mave og til drik mod gulsot; indgår i salve på øjenlidelser (3). Planten knust med vin tjener til omslag for hovedpine; hjernen styrkes og lettes, når man lugter til planten, vinafkog drikkes mod alle smerter (4). Christiern Pedersen 1533: (havemerian) mod hentæring spises urten på mad, drikkes vin- eller ølafkog af bladene (21a); dekokt af bladene, løg af hvid lilje, nysserod og violblomster drikkes for



mavesmerter (39b), øl- eller vinafkog mod tarm-smerter (68a) og hævede testikler eller disse pålægges varme merianblade (61b). Mod vattersot spises bladene eller de indtages med drik (35a), vandafkog bruges til dampbad for livmoderlidelser (68b), for ledsmerter drikkes vin- eller ølafkog, pålægges de knuste blade (73b, 74a). Eddikeafkog lægges på hævet kvindebryst (23a), blomster og frø blandet med honning er sår-lægende (80b).

Henrik Smid 1546ff (5): (vild og dyrket merian) hvidvinsafkog drikkes mod begyndende vattersot, stiller mavesmerter, virker urin- og mensesdrivende; saften eller destilleret vand af merian dryppet i næsen eller indsnuset styrker hjernen, giver nysen, vækker patient med sovesyge og epilepsi, merianvand gnedet på tungen gengiver mælet, drikket styrker det hjernen og hukommelsen. Merian knust med bygmel lægges over betændte øjne, stiller hævelsen og smerterne; pulveriseret merian blandet med ingefær og opsnuset giver nysen mod snue; et plaster af merian stiller mavesmerter og sætter led i lave igen, stiller deres smerter. Merianolie indgnides for at blødgøre håret, stive arme og sener. Tampon eller røgbad under vagina driver menstruationen og renser livmoderen. Plantens saft gnides på blå mærker for at adskille levret blod, stiller den hævede milt. – Almindelig merian: afkog med figen, rude og honning i vin drikkes for åndenød, lungesot med hyppig hoste og for »hovedets kolde flydelse«, drikken »gør vel at spytte og ud at kaste«. Blandt med figen og karse modvirker den forstoppelse, især med tilsætning af roden af blå iris. Afkog med figen tjener til gurgling mod angina, eddikeafkog til skylning af »rådne og urene tænder«. Et plaster af knust merian, figen og salpeter modvirker vattersot; vindekot lægges som omslag på betændelser, den varme damp ledes i susende øren.

Simon Paulli 1648, 277f, 306: havemerian regnes blandt de bedste urter til at styrke hovedet; et syltetøj tilberedt heraf på apotekerne indtages mod katarr og malaria, er godt for maven, kan »befri en fra mange slags sygdomme«. Det er bekendt, at man med stikpiller (pessaria) af denne urt uddriver menses, »men da kvinder sjældent vil bruge dette medikament og lægedom, er det mere gavnligt, at de tager og kommer denne i fodvand«. Saften inddryppes mod øresusen. Er nogen blevet stum eller angrebet af epilepsi, skal han straks hælde saften blandet med bævergejl, peber m.m. på tungen. Vand destilleret af merian og helst tilsat rødbedesaft drages op i næsen mod katarr og snue – »jeg har

med det selvsamme [middel] lindret mangen ens store hovedværk, som ikke ville bortvige for mange andre kostelige medikamenter«. Planten blandes med bertramrødder, tobaksurt, liljekonvalblomster m.m. til nysepulver. Merianbalsam bruges til at gnide næseborene, nakke, tindinger og midt i panden mod katarr. Alm. merian indgår i fodbad mod ophørt menstruation.

Merianvand og saltolie styrker hoved og hjerne (1600-t; 6). Alm. merian har sveddrivende og opløsende, havemerian slimopløsende og nervestyrkende egenskaber (1806; 7). Alm. merian hakket og spist som salat er »tjenlig for dampe og modersyge«, mavestyrkende, urindrivende, te af bladene drikkes mod trangbrystighed, hoste, ræben, mangelfuld fordøjelse, giver mælk i barselkvindens bryster; i lunkne bade anvendelig mod »stivhalsethed, kold flod, lamhed og bleg-syge« (1837; 8).

Merianolie blandet med rav-, timian-, rosmarinolie og zibet (desmerkattens sekret) indgnides mod svimmelhed og hovedsmerter (begyndelsen af 1700-t; 9), bestanddel af brændevinsudtræk som forfriskende hovedvand = parfume (1736; 10), indgår i omslag for hovedpine (o. 1820; 11). Vand af havemerian eller den tørrede knuste urt indsnuses for hovedpine og snue (1807; 12). Merian gnides på tilstoppet næse (13), mod hoste drikkes dekot af alm. merian i vand, vin eller honning (14), man drikker merian kogt med honning i rindende vand (Falster; 15), planten kogt med lindeblomster (Rømø; 16). For åndenød hjælper te af alm. merian og fire andre urter (11), mod kolik te af merian og tre andre planter (17). Bestanddel af middel for øresusen (18), i dekot til badning af syge øjne (19). Eddikeafkog med selleri og salt er et tandrensende mundskyllevand (1619; 20), smertende tand skylles med afkog i eddike eller vin (1688; 21), merianolie indgår i en tandbalsam (22); bomuld vædet med udtræk af alm. merian stikkes i smertende tand (1837; 8).

Den tørrede top af blomstrende alm. merian er bestanddel af »fordelende urter« og giver »spansk humleolie«, et smertestillende husråd mod reumatisme, tandpine etc. (23).

Alm. merian (urt, blomstrende top) og havemerian (urten) findes i farmakopeen 1772; føres stadig på nogle apoteker.

Vild merian nævnes blandt midler for hestens indvortes sygdomme, dyrket merian indgives med foderet mod kuller, dyrket og vild merian omtales i råd for lunge- og leversygdomme (24).

LITTERATUR: (1) 343 46,60f,165 jf. 267; (2) 15



Også for dukker var merian lindrende mod tandpine. Billede fra *Illustreret Familie-Journal* 3-10-1880.

1f,40,44,46,51,71-73; (3) 348b 45,51; (4) 348c 99; (5) 841 1577,4-5; (6) 1004b 175; (7) 398 1806,567; (8) 718 1837,102; (9) 488 o 295; (10) 488 o 295; (11) 488 o 139,206; (12) 217 6; (13) 187 35; (14) 328f 1,178 jf. 202; (15) 865 193; (16) 631b 18,1960-61,17; (17) 488 o 151; (18) 328f 1,41; (19) 186 26; (20) 902i 97f; 665g 611; (21) 665e 84; 464 189; (22) 82 85 jf. 93f; 488 o 276; (23) 304 335; 599b 2,139f; (24) 83 34,59,63.

#### KRYDDERI

Havemerian dyrkes til forskellige madretter (1806; 1), man bruger den frisk til suppe og tørret som krydderi i pølser, ærter og suppe, sammen med timian spiller den en betydelig rolle i husholdningen (NSjælland; 2), på Falster og Lolland kommer man tørret knust merian i smeltefedt, medister, blodpølse (3), i blodpølser

(NVJylland, Bornholm; 4) blandet med allehånde (Læsø o. 1890; 5). Frisk eller tørret merian anbefales 1941 til leverpostej (6).

Frisk eller tørret merian (oftest havemerian) anvendes nu til kryddersild (giver anchovissmagen), i leverpostej, rullepølse, salater, sylte, stegte duer, kaniner og høns, kødretter, kryddereddike, heraf »spansk humleolie«, der tilsættes likører; lille meriankost koges sammen med »finker« og svesker; af havemerian udvindes en æterisk olie til sæbeparfumering og likører (7). Havemarin er blevet anbefalet som humleerstatning; sat på øl skal alm. merian forebygge, at det bliver surt (1). Tørret havemerian blandes i snustobak (8).

LITTERATUR: (1) 398 1806,566f; (2) 941 67; (3)

865 115,117; 549 71; (4) 903 90; 449 1939,16; (5) 634 12191; (6) 856 nr. 4,1941; (7) 480 31 (o.1918); 895 53; 599b 2,139f; 107 1945; 380 nr. 23,1967; (8) 480 31; 599b 2.139.

#### ANDEN ANVENDELSE

I 1500-t strøs merian på gulve som duftgiver (1). Binds alm. merian om foråret omkring frugttræerne, kan myrer ikke krybe op i dem; tørret merian lægges mellem klæder mod møl og orm (1648; 2). Det påstås, at alm. merian kan fordrive myrer (1806; 3); gnides kuben med merian, går bisværmer lettere i den (1820; 4). Alm. merian bør dyrkes som bifoderplante (1648; 2) og sås på flyvesand (1806; 3). Den farver uldtøj rødbrunt eller purpur (1761; 5), bruges på Bornholm til rødfarvning (6).

LITTERATUR: (1) 931 2,305; (2) 697 306; (3) 398 1806,655f; (4) 189 4,170; (5) 696 292; (6) 449 1939, 16.

#### PROSA

Blomsterknopper på almindelig merian har, før de åbner sig, en kuriøs farve, der balancerer et sted mellem mørk kastanie og brunlig kraplak; set på afstand låner de udfoldede, nu lysere blomsteraks endelig et dunkelt purpurviolet skær fra de dækblade, der omgiver dem... Iøvrigt ser merian småkrøllet, endog sjuksket ud, lugten er vel saftig, men lidt fad og tvetydig, ferskere end timian *Christian Elling*.

LITTERATUR: 213 129f.

## Timian, *Thymus*

SMALBLADET TIMIAN, *Thymus serpyllum*; lav og krybende, meget forgrenet halvbusk med små æg- eller kileformede blade og røde blomster i tætte hoveder. Almindelig på tørre, sandede marker og bakker, gærder, i klitter, lyngheder etc. ligesom den meget lignende BREDBLADET TIMIAN, *Thymus pulegioides*: En kæmpehøj, der ligger højt og frit, kan undertiden være som en eneste silkeblød, duftende blomsterpude (1).

#### DYRKNINGSHISTORISK

HAVETIMIAN, *Thymus vulgaris*, stammer fra Syd-europa, bliver 15–30 cm høj og har lyserøde eller næsten hvide blomster. En middelalderlig dansk kokebog har timian som ingrediens i eddikelage til kød (2). Den kommer en sommeruge 1541 dagligt på kongens bord (3), nævnes 1613

i frøindkøb til den kgl. urtehave ved Skanderborg slot (4) og o. 1650 som evt. klippet indfatning af havebede, den skulle sås to dage før nymåne (5); planten er såre velkendt af såvel fattige som rige, »i landsbyerne bliver årlig sået og plantet store hobe« og forfatteren finder det unødvendigt at omtale, hvad »den daglig bruges til her i landene, thi hvem véd ikke, at den er næsten en af de allerfornemste madurter« (6). Fra gartnere på Assensegnen sælges i 1700-t frø og planter på markeder i Holsten og Jylland, de skal også have eksporteret til Norge (7). På Københavns grønttorv blev 1967 solgt 295.000 bundter timian. – Dyrket o. 1780 i nogle haver i Torshavn (8).

*Timian* o. 1450ff (timean) af det botaniske slægtsnavn fra græsk *thymiamia* 'røgelse', som planten vel blev brugt til; i nogle jyske stednavne: Timiansbjerg 1780ff Als, Timianskifte 1783, 1789 Ullerup Sønderjylland, Timianløkke, Timiankobel; Timiansegnen = flere steder, hvor smalbladet timian gror i mængde, således i Bording sogn og det østlige af Ulfborg sogn VJylland; adskillige danske byer havde forhen et Timianstræde, bl.a. Slangstrup mellem byen og de marker, hvor urtehaverne lå, en del af Kannikestræde Kbhvn. kaldes i gamle skøder Timianstræde eller -gade (9).

#### ANDRE NAVNE

Smalbladet timian: *vuggehalm* 1300-t (til denne plante?) også om andre stærktlugtende urter, der skulle fordrive sengelopper, desuden anvendt mod kvindesygdomme og i kyskhedsritualer, men navnets oprindelse iøvrigt uvis; *Vor Frues sengehalm* begyndelsen af 1400-t–1863, *jomfru Maries sengehalm* o. 1640ff, kendt over det meste af landet, også til snerre (s. 171), *ros-marins sengehalm* Sønderborgegnen (1914). *Biurt* MJylland (Haderup) o. 1870, Herning o. 1920, anvendt af biavlere, jf. s. 111; *vild te* VJylland og *bakkete* Thy o. 1870, *bjergte* VJylland o. 1880 (bjerg = grå klit), *mariete* Hanherred, *teblomst* Thy og *islandsk te* Bornholm 1882ff; *kardemomme* Toftlund Sønderjylland (1921) efter den krydrede duft (10). – Færøerne: *brobber* o. 1780ff (11); Grønland: *tupârnak* (12).

LITTERATUR: (1) 462 172; (2) 343 217; (3) 931 3,191; 296 1915,17; (4) 1014 24,1931,148; (5) 81 1647, 61; 296 1901,257; (6) 697 1648,136; (7) 728c suppl. 6,1774,679; 384 1843,230; (8) 873 157; (9) 689 2,709, 711; 148 7,75,343; 1014 44,1951,133; 934 2515 (1929); 263 1932,68; (10) 689 2,709–11; 360 1,1914, 38; (11) 751 38; (12) 521 81.