

Pebermynte: hoved og tindinger grides med pebermyntespiritus mod hovedpine (28); pebermyntete tages som drik og i klyster for hysteri (40). Laust Glavind (død 1891) i Holstebro gav pebermyntedråber og rosmarinolie mod koldfeber = malaria (41). Pebermyntesukker indgår i et feberstillende pulver, -vand i råd for kirtel-lidelser (42), det modvirker tarmluft (1795; 43). Bladene er bestanddel af brændevinudtræk brugt som mavedråber (begyndelsen 1800-t; 44), pebermyntete hjælper for kolik, diarré og mavekrampe (40, 45), tarm- og mavesygdomme (SSlesvig; 46), blandet med honning mod spolorm (40).

Pebermynte- og kamilleblomster kommer i fodbad (1799; 47), blandet med æggehvite på åbne sår (Fanø o. 1880; 35), frost i hænderne grides med brændevinsudtræk (MFyn; 48).

For ondartet hoste indtages tørret knust pebermynte blandet med honning (40), pebermynte og honning (Fanø o. 1880; 35); man tager pebermyntedråber for halsonde (Falster; 49), klog kone ved Løgstør gav pebermyntedråber i vand for halssyge (50). Pebermyntedråber og -vand anvendes nu som smagskorrigerende i mediciner og i brystteer, at planten udvindes mentol til bl.a. migrænestifter og hostemidler (51).

Polejmynte: med polejsaft gnedet på hovedet »erindrer du alt, hvad du hører« (52). Tørret og knust polejmynte indtages mod dårlig ånde (53) eller vinafkog drikkes (16); dekokt af »havemynte« fremmer fordøjelsen (30), myntevand blandet med saltolie styrker maven og giver appetit (1600-t; 54). Komponent i vinafkog mod stensmerter (41); »for livmoderens udstødelse« og urenhed drikkes polejmyntevand og terpeninolie (1600-t; 54); forløsningsmiddel ved fødsel indtages i polejvand helst tilsat mælk fra anden kvinde (55).

Agermynte (bladene), krusemynte (urten), pebermynte (urt) og polejmynte (urt) anføres i farmakopeen 1772. Krusemynte sælges på nogle apoteker, »myntete« er blodrensende »og virker i det hele taget foryngende« (56).

»Vild krusemynte« (agermynte?) nævnes blandt råd for hestens forfangenhed, vandmynte bindes på dens spat (1700-t), krusemynteolie indgår i middel for bovlamhed og kolik, polejmynte i råd for kuller (57).

Te af krusemynte og vejbred gives ko med diarré (begyndelsen af 1800-t; 58), vil koen ikke blive tyreagal, skal den have krusemynte kogt i vand med hampefrø og safran eller hørfrø og krusemynte blandet i nymalket mælk (1794; 59), kan

den ikke kælve bruges polej, safran, kommen m.m. (60), polejmynte, løgskaller og safran indgivet med øl får den til at kælve, hvad enten fosteret er levende eller dødt (1600-t; 61); mynte er bestanddel af middel mod kælvningsfeber (1. halvdel af 1800-t; 62), for at koen skal »tåbe mælken« (laktationen ophøre) vasker man yveret med myntete (63). Krusemynte indgår i råd for kvægets trolddom (64).

Får, der har svært ved at lemme, skal have myntesaft eller et pulver af ager- eller krusemynte i stærkt øl (1820; 65). Te af krusemynte, laurbær og sevenbom hjælper mod smitsom sviensyge (1793; 66).

LITTERATUR: (1) 343 17f,130 jf. 263f; (2) 343 26f, 135 jf. 268; (3) 15 2,5 jf. 6f; 8,11,31 jf. 32f; 36,44,72; (4) 15 5,7,11,14,29,37 jf. 40; 39,44,46,51,71f,73; (5) 15 40; (6) 348c 101,135 (1400-t); (7) 348b 29,42,47 (o. 1450); (8) 841 1577,4f,128b; (9) 488 o 138,163,209f; 217 1807,18; (10) 634 12164 (Herrested); (11) 665g 65; 464 101,189; 902k; (12) 328f 1,215; 865 197; (13) 488 o 114 sml. 118; 139 (o.1820), 141; (14) 161 1906/23:1685; (15) 228e 3,1061; 328f 1,39,215 og 2,21; (16) 217 11,17,26; (17) 82 43; (18) 546 1935,124; 795 25/6 1940; (19) 488 o 135 (o.1820),151f; (20) 107 1950; (21) 509 1,76; (22) 398 1806,553; 427 99; (23) 885 28,1952,15; (24) 273 184,199; (25) 488 o 137,157; (26) 187 23; (27) 488 o 192; (28) 328f 1,206,218; (29) 161 1906/23:1; (30) 718 1837,154f; (31) 488 o 296f; (32) 217 13; 718 1837,154f; (33) 427 1809,49; 488 o 160; (34) 328f 2,52 jf. 151;(35) 494 339; (36) 43 1,43; (37) 83 318; (38) 327 19 sml. 273 209; (39) 107 1949 sml. 328f 2,22,62,215; (40) 408 1854,40,42,47,49; (41) 328f 1,48,98; (42) 488 o 236, 279,316; (43) 925 242; (44) 747 130; (45) 186 14,17; (46) 161 1906/23:3341; (47) 858 1799,52f; (48) 634 16347; (49) 865 193; (50) 748 95; (51) 304 334f; 599b 2,264f; (52) 328f 2,128; (53) 488 o 219; (54) 1004b 176,182,193; (55) 624c 138; (56) 380 nr. 23,1967; (57) 83 34, 67,86,93,110f; (58) 161 1909/3 B 4; (59) 792 4,1799,218 jf. 488g 1,178; (60) 83 255(1868); (61) 1004b 138; (62) 83 260; (63) 936 3,1837,163; (64) 83 228; (65) 189 4,66; (66) 792 3,187.

KRYDDERI

Grøn Mynte nævnes i kogebogsopskrift o. 1300 (1). Kager af krusemynte bagt i smør er meget yndet i Danmark (1666; 2), pebermynte bruges til de kendte pebermyntekager (1806; 3). Knuste tørrede blade af krusemynte og timian kommer i meldyppelse (Sundeved o. 1880; 4) og »pølsegrøden« af byggryn og mælk overhældt med sirup (Samsø; 5), krusemynte i »krapphoveder« = byggryn, mælk og hakket torskelever kogt i

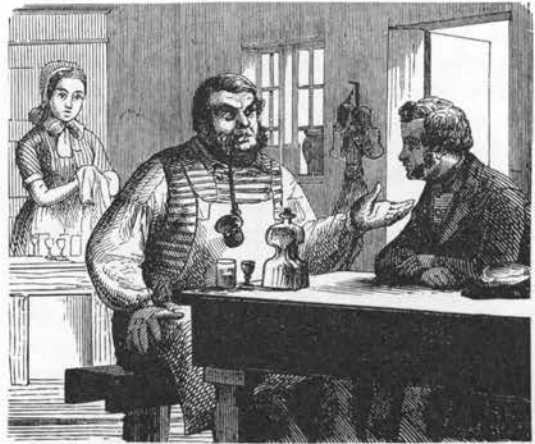
torskehoveder (Vendsyssel; 6) og i blodpølser (Løjt Sønderjylland; 7), tørre og sammenrullede blade i pølser og fedt (Åbenrå; 8).

Under Napoleonskrigen 1807-14 blev krusemynte anvendt til te (9), det var dagligteen i mange jyske fattigfolkshjem (10) og blev navnlig drukket i SSlesvig og Sønderjylland, til aftensmaden eller om søndagen (11); man anså den for meget sund (Rømø o. 1890; 12); i høsten gik fattiggårdens gamle koner omkring og samlede »vild krusemynte«, den blev tørret og gemt til »krydderte« til maden morgen og aften (Flested o. 1880; 13).

Blade af krusemynte eller -olie blev brugt til krusemyntesnaps og -akvavit, indgår i Bertel Budtz Müllers Bitter, kolikbrændevin og hybenkradser (14), olien bruges ved fabrikation af likører (15), pebermyntete kom i snaps (Jylland; 16), brændevinsudtræk af bladene gav pebermyntebrændevin (14), blade og unge skud benyttes ved fremstilling af bittere og likører, en olie af planten som smagkorrigen i tandpasta, mundvande, tyggegummi, pastiller (»pebermynte«), bolsjer etc.

Tørret krusemynte anvendes som krydderi i saucer, krydderekstrakt, friske blade i marinade, som grønt drys, i krusemyntegelé; knust mynte kan give drinks en fin og forfriskende smag; grønne skud af pebermynte anvendes til forskellige saucer, søde buddinger m.m. (17).

Illustration af Vilhelm Pedersen til H. C. Andersens »Under piletræet«.



Krogæster over snapsen. Træsnit fra Folkekalender for Danmark, 1864.

Ost vasket med myntesaft rådner ikke (o. 1700), planten lagt ved ost hindrer den i at fordærve et helt år (o. 1450); drikkes mynte med vin eller eddike, kan man ikke beruses af nogen drik (slutningen 1500-t) (18); krusemynteblade lagt i sødmælk hindrer, at den løber sammen (1577; 19).

LITTERATUR: (1) 343 196 jf. 217f; (2) 445 1828. 1,3f; (3) 398 1806,555; (4) 634 12007; (5) 830 6,60; 228e 2,908; (6) 634 17688; (7) 107; (8) 161 1906/23: 3191; (9) 880 1811, 107f; (10) 228c 92; (11) 634 15446 (Bov o.1880), 16297 (Rinkenæs o.1880); 877 1,1933, 129 (o.1860); (12) 634 12951; (13) 634 13408; (14) 747 98f,126f,133f,138; (15) 599b 2,21; (16) 228e 2, 794; (17) 480 26; 895 46f,56f; 380 nr. 23,1967; (18) 343 18,130; 348c 125; 159 1922,62; (19) 841 1577,4.

FORDÆRVER MÆLK; ANDEN ANVENDELSE

Æder koen mynte, bliver mælken forhekset (1794; 1), æder får og køer agermynte, giver mælken hverken smør eller ost (1806; 2); man mente, at agermynten skadede køerne, så mælkeydelse og fedtprocent gik ned (3), mange mynter i kornet gjorde det vanskeligt at få smør af fløden (VJylland; 4); da man mente krusemynte fordrev diegivende kvinders mælk (jf. s. 99), måtte køerne ikke få denne plante i foderet (5).

Mynte lægges mellem kisteklæder mod møl (1400-t; 6); om foråret er det almindeligt at hænge krusemynte op i stuen mod fluer og myg, og den kommer i frisk sengehalm (Dybbøl o. 1875; 7), mellem dyner og puder i vugger og senge for at fordrive lopper (Avernakø; 8).



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 ildelugt (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.