

rod eller frø mod maveonde (33a), mod gulst valleakfog af frøene (39a) eller af selleri, tusindgylden, fennikel og sukker (38a); de knuste frø alene eller i blanding med andre vegetabilia indtages i drik eller bruges som plaster mod spolorm (43b, 94a), saften af selleri og matrem (bd. 4) blandet med knust lakrids og sukker indtages mod koldfeber = malaria (78a). – På hævet kvindebryst lægges knuste sellerifrø i fenikelsaft (21b), er laktationen ophørt, skal kvinden spise frøene fastende (24a); knust i æggehvite til omslag på svage øjne (9b jf. 10a), på hæmorroider strøs de knuste frø eller lægges plaster af den pulveriserede rod blandet med knust beg i eddike (53b, 54b), saften blandet med æggehvite lægges på sår (80b).

Den knuste plante bindes på blå pletter efter stød og slag; løsner mælk, der er løbet sammen i kvindebryster (1648; 4).

Rod og frø anføres i farmakopeen 1772.

Anses for et godt middel mod skørbug, men må ikke spises af nervesvækkede og hysteriske personer (o. 1800; 5). Roden indgår i råd for vattersot (1816; 6), vandafkog anbefales mod gigtlidelser (7), for reumatiske smerter drikkes et vandafkog, derefter spises sellerien kogt i sødmælk, mel og muskatnød (8). Selleri med rod og top indgår i klog mands dekocht til badning af dårligt ben (Nr. Lyndelse o. 1870; 9) og i vinafkog mod stensmerter (8). Knuste frø spises fastende for dårlig ånde (10).

Selleri har urindrivende og afrodisiakiske virkninger (11). Man giver dyr selleritop at æde for at vække deres brunst (SLangeland o. 1900; 12). Selleriblade er indgivet heste mod epilepsi og kolik (13).

LITTERATUR: (1) 343 14f,109 jf. 249; (2) 15 1,5, 7,9,11,19,21f,28f,31,36,40,42f,50f,60,71,75f,82,84,86, 92; (3) 348b 21,45,51,58; (4) 697 1648,307; (5) 739 2, 1800,238; 398 1806,289; (6) 485 57; (7) 512 1883,560; (8) 328f 1,48,214; (9) 466b 191; (10) 488 o 219; (11) 599b 2,372; (12) 634 18757; (13) 83 35,67.

Persille, *Petroselinum crispum*

Velkendt køkkenplante med karakteristisk krydret lugt; stammer fra Middelhavsområdet; KRUSPERSILLE, *Petroselinum crispum* var. *crispum* og RODPERSILLE, *Petroselinum crispum* var. *radicosum*.

Persillen regnes i den ældste litteratur til sellerislægten og det er vanskeligt at afgøre, hvilken af planterne navnet gælder.

Persille o. 1300 ff (pætærciliæ), o. 1450 ff pærsillie etc., af det latinske slægtsnavn fra græsk *petra* = sten, klippe, og *selinon* = selleri; *petreling* 1596–1774; talrige dialektformer af 'persille'; i stednavnet Persillebedet foran skansen ved Snoghøj, der rimeligvis blev brugt til dyrkning af grønsager; Persillegaden førte i det gl. Slangerup ud til byens haver.

LITTERATUR: 689 2, 216f; 955 1942,238.

DYRKNING OG ANVENDELSE

Persille nævnes i 1500-t adskillige gange i torveindkøb til den kgl. husholdning, således 1541 og 1579 (1); 1546 oplyses, at urt og rod bruges i køkkenet og egner sig til al slags mad (2), 1648 dyrkes planten i store mængder i haverne og fisk og kød krydres med urt og rod (3). Men »det huer mig ikke, at vore kogersker pynter alle retter med kogt eller rå persille ... thi ingen erfaren læge vil nægte, at persillen har kraft til at uddrive sten og fostre« (1666; 4). O. 1780 dyrkes persille i nogle haver i Torshavn (5). I det vand, som orneflask koges i, lægges persille og bøgeaske (1793; 6). Småtskåret eller hakket urt og rod giver smag på smør, fløde, saucer, supper, sættes med kød og fisk på bordet (1794; 7).

O. 1800 er krus- og rodpersille almindelig dyrket i køkkenhaver (8), rod og top bruges til kødsuppe o.a. spiser, bl.a. fisk (9). Planten dyrkes i NSjælland o. 1850 (10), men er endnu 1858 en stor sjældenhed på Læsø (11). På NFyn dyrkede man oprindeligt kun rodpersille, mens kruspersille er af nyere dato, og ældre husmødre regner stadig (o. 1910) rodpersillen for at være bedst (12).

De østjyske »persillekræmmere«, navnlig fra Vær sogn ved Horsens, kørte med hestevogne videnom til markeder, blev vel modtaget og gav anledning til mange anekdoter; foruden persillerødder bundtet med vidiekviste medførte de alle andre grønsager og krydderurter (o. 1850–1900; 13).

Når udliggerne i Kornok kom på besøg i kolonien Godthåb, medbragte de gerne små buketter persille som gave (1880; 14).

Frøene er længe om at spire – de skal tre gange til helvede, før de kan komme op af jorden (Holbækneken; 15). Om efteråret sætter man rødderne af rodpersille i sand i kælderen (NV-Jylland; 16) eller kuler dem ned.

På Stevns kom hakket persille i alm. suppe (17), på Falster i stumpegrøden af skummetmælk og

byggryn; hverdagsdypelsen til stuede kartofler var mest hakket persille og et løg i det afstegte fedt fra flæsketerninger (18). Sauce til årets nye kartofler var tykmælksfløde kogt med finskåret persille, der også blev drysset på søberetten ruskomsnusk; man skar persille med kniv på et spækkebræt (NFyn; 19). Til kartoffelgildet efter optagningen spiste man kartoffelgrød med persille i og smørhul (SSlesvig; 20). – Blå peter-silie! · Fyldt i en kylling og lagt om en østers · smager du bedre end blad af en lilje *Emil Aarestrup* 1838 (21).

Persillen er nu den måske bedst kendte og i husholdningen mest benyttede af vore krydderplanter. De C-vitaminrige blade anvendes som suppeurt, til saucer, salater, steg, garnering, grønt drys (f.eks. på årets nye kartofler), bordpynt, roden til supper, kogt som salat, i sauce eller stuvet. Bladenes æteriske olie bruges ved fremstilling af suppekrydderier, frøene sies fra suppeafkog og dette anvendes i stedet for frisk persille (22).

Bladenes stærke lugt skal hos nogle mennesker forårsage krampe (1800; 8). Persille spist om aftenen giver mareridt om natten (Vendsyssel; 23); man må ikke bruge persille, efter at den er gået i frø, så er den giftig (NFyn; 24). Fodrings-

forsøg med duer, høns, måger o.a. fugle viste, at ingen blev forgiftet af frøene (1793; 25).

Det er en kendt sag, at persillen i melsauce og steg er giftig, hvis den koges før næste servering.

LITTERATUR: (1) 296 1915,17; 1008 14, 1926,73 (til Odense); (2) 841 1577, 60b; (3) 697 317; (4) 445 1828.1, 27; (5) 873 157; (6) 792 3, 179; (7) 194 4,17; (8) 739 2,1800,332f; 398 1806,290; (9) 427 1809,28; (10) 941 67; (11) 644 101; (12) 760 280; (13) 1014 14,1921,71–78 og 25,1932, 78–87; 297c 11,79; 488f 6,1894,229; (14) 589 3.1, XXXV; (15) 161 1906/23:238; (16) 903 57; (17) 699 76; (18) 865 157,165; (19) 760 172; (20) 250d 147; (21) 1015, 219; (22) 895 59f; 599b 2,276; (23) 488j 2,154; (24) 107 1963; (25) 974 ny ser. 4, 502f jf. 739 2,1800,334f.

LÆGEMIDLER

Harpestræng-afskrifter o. 1300 (1): lægges knust som omslag på blegner; frøene udvider urinen, modvirker tarmluft, vattersot, feber, nyre- og blæresmerter, renses lever og sår, udvider dødt foster.

Planten ofte spist renses blæren og opløser sten (slutningen af 1500-t; 2).

Begyndelsen af 1400-t: indgår i råd for blæresten, fnat og »elephancia« (elefantiasis?) (3); o. 1450: planten ofte spist virker urindrivende,

Almindeligt brugt husgeråd, persillehakker og brædt, på udsnit af maleri af Vermehren.



spedalske hjælpes af at spise planten eller drikke et vandafkog (4); indgår i råd for blæresten og miltildelser, koges med katost og vejbred i fedt og tages mod forstoppelse, frøene spises for op-
hørt vandladning, frøene i middel mod lever-, mave og miltsygdomme, den pulveriserede rod indgår i råd for brystonder (5).

Christiern Pedersen 1533: mod lændeve som følge af sten skal spises persille i maden, de pulveriserede frø indtages i drikke, de kogte eller syltede rødder spises (56a jf. 74a), brugt i mad og drikke virker persille urindrivende (59a), indgår i øjenbadevand (10a), mod håraffald gnidet hovedbunden med persille kogt i svineblod og hvidvin (1a).

Henrik Smid 1546 ff (6): rod og frø er urindrivende, modvirker tarmluft, uddriver gift med urinen, åbner leveren og milten, er god for vattersot og gulsot, hoste; destilleret vand af planten skal have samme lægekræfter. Frisk persille knust med nybagt brød lægges som smertestillende omslag på betændte øjne, »den vilde ild« (udslæt) og hed mave. Kvinder, som vil vænne børn fra die, skal lægge knust persille på brystvorterne; det fordeler sammenløbet mælk, stiller hede og hævelse, destilleret vand af planten ligeså.

Persillefrugt. Foto: Poul Aarøe.



Persillerod og laurbærolie indgives mod skørbug; persillevand og terpeninolie renses nyrer og blære for sten (1600-t; 7).

Simon Paulli 1648, 317: rødder og frø er urindrivende, modvirker tarmluft, opløser sten. Barselkvinder koger urten i rindende vand og steger den i smør til kompres i armhulerne og på brysterne for at hindre mælken i at løbe sammen (koagulere). Persille stegt i eller den udpressede saft blandet med smør gnides på brandsår, »de heles og læges da straks«. Patienter med epilepsi og blæresten bør ikke blande persille i deres mad.

Middel mod for hård fødsel indgives i persillevand (1688; 8).

For blære- og nyresten: vandudtræk af roden blandet med vin lægges som omslag på kønsdelene og dekokt drikkes; brændevinsudtræk af persille, jordbær og enebær; persille- og enebærvand blandet med knuste enebær og sukker i brændevin (alle 1700-t; 9), persillefrø indgår i sammensatte råd med vand, vin, øl, urte- og persillevand, ravolie i persillevand (1720; 10), te af hele planten (1785; 11), persille kogt med kørvel og stenbræk i vin (12), persillevand blandet med enebærolie (13); for besværlig vandladning tages knust musegødning i persillevand (12); urindrivende er te af persillerod og springknap (bd. 2), rodafkog blandet med saltolie (14), man drak et afkog, når man havde besvær med vandladningen (Himmerland; 15) eller spiste persille (VJylland o. 1880; 16); frøenes olie anvendes som urindrivende middel (17). Mod lændesmerter spises persille i maden, de knuste frø i drikke, kogte rødder spises eller pålægges, middel mod hofte- og lændesmerter indtages i persillevand (18). Mod vattersot drikkes te af roden og hyldens rod, bark og blomster; plantens rod og/eller frø indgår i te for vattersot og gulsot (19), persilleafkog uddriver vand af kroppen (20), hjælper for vattersot og leverlidelser (Bov Sønderjylland o. 1880; 21); te af den tørrede rod anvendes mod forskellige sygdomme hos folk og fæ, bl.a. vattersot (Slesvig o. 1900; 22).

For gigt drikkes persillevand og frøene blandes i mad (Falster; 23), drikkes te af roden (24). Er bestanddel af naturlæges urtete til sukkersygepatienter (25) og af mensesdrivende dekokt (24), frøene indgår i brændevinsudtræk mod kolik (12). Den knuste rod taget med vin styrker hjernen og hukommelsen, renses blodet (24), afkog er nervestyrkende (26). Planten lægges på halsen for tandpine (Falster; 23), hænges om halsen for løse tænder (13).



Persillevand bruges som lindrende middel mod gigt. Maleri af V. Irminger, 1923.

Persille blandet med maddike- og anisolie anvendes mod øjenlidelser (1700-t; 27). – Frøene indgår i svinefedtsalve for lus, skab og fnat (28). Bistik gnides med frisk persille (29); fregner bades med vandudtræk (30).

Vil man standse barselkvindes laktation, f.eks. fordi barnet er død, gnides brysterne med persillesaft (1648) eller de behandles med den knuste plante som er blandet med eddike og smør eller med planten kogt i fløde (31); når børn vænnes fra at die, gnides brystvorterne med persille kogt i smør (NFyn; 32); persille lagt på barselkvindens bryster fordeler mælken og får knuder til at forsvinde (SFalster; 33).

Farmakopeen 1772 anfører rod, urt og frø; frøene sælges på nogle apoteker.

Kogt persille (rod og top) blandet med knust byg indgives ko for at uddrive efterbyrden (34), på syge yvere og patter gnides persille kogt i smør (ØLolland; 35).

Persillefrø kogt i mælk eller te gives for hestens hoste (36), persillevand eller -frø i mælk for dens engbrystighed, frøene mod kolik og (1600-t) tilbageholdt urin; planten indgår i råd for hestens kuller (begyndelsen af 1800-t) og bylder; øldekøkt af frøene er bestanddel af middel mod hævelse i hingstens forhud (37); persillefrø blandet med skomagerværte gives for hestens tarmvrid (1640; 36).

Persilletop er meget sund for får (1798; 38); indgår i råd mod fårets lungesot (39).

Vil soen ikke komme i brunst, får den en dusk

persille (Lyø; 40), kan den efter faring ikke lade vandet: et bundt persille kogt med roden (Sønderjylland o. 1890; 41).

Mod hoved- og kropslus gnides med knuste persillefrø i madfedt (42), frøene lægges i undertøjet mod lus og utøj (43). Myg holder sig fra hud gnedet med frisk persille (44).

LITTERATUR: (1) 343 16,133f, jf. 270; (2) 159 1922,161; (3) 15 60,82; (4) 348c 87; (5) 348b 27,32, 34,43; (6) 841 1577,60b-61; (7) 1004 182,186,192; (8) 624c 105; (9) 488o 180, 184f; (10) 488o 187-89 sml. 247f,272 (1736); (11) 488 6,1883,379; (12) 328f 1,46,48; (13) 488o 182,203; (14) 488o 165,244 (1700-t); 328f 2,209; (15) 634 19188; (16) 634 12077; (17) 599b 2,276; (18) 488o 157,212; 328f 1, 205f; (19) 488o 135,209; (20) 488j 4,449 (Herning); 107 1948; (21) 634 12022; (22) 634 16683/27; (23) 865 191f; (24) 488o 134,243,288; (25) 455 19/3 1960; (26) 107 1948; (27) 488 9,1888,386; (28) 488o 240; (29) 783b (Loll. o. 1860); 107 1947; (30) 882 nr. 14, 1959; (31) 697 1648,205; 488o 112; 328f 1,218; (32) 760 106; (33) 634 15416; (34) 86 8,1863,192; (35) 934 780 (1928); (36) 488i 6,2,465f; (37) 83 32,62,67, 81,114f; (38) 451b 64; (39) 83 283; (40) 107 1966; (41) 634 15446; (42) 328f 1,40; 182 3,1805,173; (43) 488o 157; (44) 14 nr. 32,1949.

OVERTRO, ORDSPROG, TALEMÅDER, SLANG

I persillebedet ved Borumgård, Tikøb sogn NSjælland, blev ofte set spøgelsler (1).

De første strofer af meget gamle »gifte-vers« sunget ved kartegilder lød:

Der stander en lilje i min mosters have, · jeg frygter, der bliver en petersilje deraf; · tilsammen vokser rod, tilsammen vokser top, · tilsammen vokser elskovs vilje herop (Lemvigegnen; ØJylland; 2).

Persille hjælper manden på hesten og kvinden i graven (Peder Syv 1688; 3). Papirfolk (= meget kraftsløse) skal have persilleretter (1800-t; 4). En klog høne kan også gøre i persillen = komme galt afsted (Sønderjylland; 5), sml. nælde bd. 2; han har skidt i persillebedet (VJylland; 6).

Spottegloser: du er en net persille; du er en net persille, men ikke til at komme i suppen, det er du for grøn til (Jylland; 7). Velkommen i det grønne, sagde kællingen, hun tørrede sin røv med persille; eller: velkommen i det grønne, sagde pigen, hun strøede persille i sengen (8).

Slang: *Persillegade* om gade, hvori græsset gror højt; *persillekræmmer*, *persillegartner* – øgenavn til gartner; *persille*, *kruspersille* = pubes; *per-*

sillekasse militær slang for utility-car, *hakke persille* = komme ud af takt i geleddet; *persillerne* var i Bakkehuset Kamma Rahbeks navn til børn af et ægtepar, der blev kaldt Persius og Persia (9).

1945 omtales en lille københavnsk »persilleklub» for unge piger, der går ud sammen for at more sig, emblemet er en dusk frisk persille i håret (10). 1971 blev stiftet en Persilleklub i København med en forgyldt kruspersille som emblem (11).

LITTERATUR: (1) 941d 93; (2) 310 2,1857,149; 488g 4,65f; (3) 878 2, 136; (4) 586 1,280; (5) 482b 203; (6) 228e 2,809; (7) 342 24,1930,128; (8) 586 2,532; 488d 643; (9) 228e 2, 809; 85 21,36,63,94 sml. 170; 85b 111f; (10) 210 19/12 1945; (11) 380 nr. 46, 1971.

Gifttyde, *Cicuta virosa*

Fra tyk, indvendig flerrummet jordstængel opsendes 50–120 cm høje stængler med fjersnitdelte, savtakkede blade; de hvide blomster sidder i mangegretnet skærm. Den meget giftige plante er hyppig ved sø- og åbredder, i moser og grøfter.

Gifttyde 793 ff, navnet konstrueret, om -tyde se skarntyde s. 317.

Odurt o. 1300-begyndelsen af 1400-t, til oldnord. oðr = rasende (om giftvirkningen, jf. 540 67f); *dunk* (donc) begyndelsen af 1400-t, *skorling* o. 1450, sml. skarntyde s. 317, *hundekes* 1546–1622, se kørvel s. 314, *skarntyde* 1622 ff, *vandpastinak* 1688–1793, *sprængrod* 1770–1837, når koen åd planten, mente man, at den sprængtes af forstoppelse (jf. 690 21,584), *trankande* Mors 1811 ff måske fordi bladstilk og stængler indeholder megen slim, eller omskrivning af donk, se ovenfor; *vandyde* 1866, *hulrod* Sjælland o. 1870.

LITTERATUR: 689 1,365f.

Den 'skarntyde', Saxo Grammaticus o. 1200 omtaler i sagnet om Haddings besøg i dødsriget Hel, er rimeligvis gifttyde. Planten forgifter undertiden kvæg og får (1) og får skyld for at give kvæget ondartet lungesyge (2). Et barn, som blæste trompet i den hule rod, fik opsvulmet mund (1767; 3); 1705 og 1934 døde mindreårige af at spise roden (4).

De ældste lægebøgers 'cicuta' og odurt gælder snarere skarntyde (s. 317).