



Salvie anvendtes ved tilberedningen af fjerkræ. Maleri af Viggo Johansen med titlen »En kone på indkøb i vildt- og grøntboden«, 1883.

7). Som krydderi bruges salvie især til ål (1809; 8), bladene stoppes i gæs og ænder før de steges (o. 1870; 9) jf. navn s. 121. De tørrede og knuste blade benyttes til fedevarer, sauce til lammekød og ål, i flæskesteg, sylte, blodpølse, tomat- og løgretter m.m. (1918; 10), desuden til vildt- og gåsesteg, sild, fiskesalat, æggekage, råkost og som teerstatning (11).

Fik får salvie mellem foderet, skulle kødet få en mere behagelig smag (o. 1800; 12). – Den plantes mellem hvidkål for at holde larver borte (MJylland; 13).

Engsalvie kan bruges til garvning og farve brunt (7).

LITTERATUR: (1) 343 198 sml. 217,219f; (2) 931 3,191; 296 1915,17; (3) 296 1915, 2; (4) 1004 93, 1004b 18,83; (5) 697 240; (6) 739 1,167f; (7) 398 1806,24f og 1821,32; (8) 427 47; (9) 438 338; (10) 480 39,76; (11) 895 66f; 107; (12) 739 1,1796f,367f; 398 1806,24; (13) 53 123.

Hjertensfryd, *Melissa officinalis*

Flerårig 40–80 cm høj urt med ægformede, takkede blade, som efter gnidning dufter citronagtigt, og små hvidlige eller gullige blomster. Hjemmehørende i de østlige Middelhavslande; forvildet hist og her fra haver.

Hjertensfryd slutningen af 1400-t ff (hierthen fryd) anvendes bl.a. mod hjertesygdomme, kan »styrke og fryde hjertet« (1648; 1); Nyboder har en Hjertensfrydgade. *Melisse* begyndelsen af 1500-t ff, nu oftest *citronmelisse*, til græsk melissa = bi og honning ♂: blomsterne søges meget af bier, jf. *bisuge* begyndelsen 1500-t, *biurt* 1623, *honningurt* 1786, 1800-t; *moderurt* 1786, 1800-t også om andre planter anvendt mod livmoderlidelser; *citronblomst* Røsnæs, *pølsemynte* Tunø (1917), *kattepis* Møn er stærktlugtende (2), *tarmgigturt* (3).

LITTERATUR: (1) 697 290; (2) 689 2,51-53; (3) 83 63.