

Selleri, *Apium graveolens*

En glat, stærktlugtende 30–80 cm høj plante med udsperrede grene, fjersnitdelte blade og talrige ret små grønne blomsterskærme; vildtvoksende hist og her på strandenge. Kulturformerne KNOLDSSELLERI, *Apium graveolens var. rapaceum*, og BLAD- eller BLEGSELLERI, *Apium graveolens var. dulce*, er alm. dyrkede grønsagsplanter.

Selleri 1672ff fra italiensk selini; mærke o. 1300–1700-t (1648–1848 vandmærke), *epepe*, *epik*, *epifik* etc. slutningen af 1400-t–1848 fra latin *apium* over tysk; *vild selleri* 1793ff, *strandselleri* 1943ff.

LITTERATUR: 689 1,104.

DYRKNING SOM KØKKENURT

Planten nævnes ofte i urtebøgerne o. 1300 ff og blev rimeligvis dengang mest dyrket som lægeplante. 1648 havde nogle folk selleri og persille i haven (1), i en kalenderregel 1670 hedder det: *endivien* (krussalatliggende plante) og kål · vi hypper og omsætter (2). Selleri nævnes i en opremsning af køkkenurter 1780 (3), men 1799 oplyses, at »kun få bønderkoner kender endnu denne urt rigtigt«, nogle bruger kun toppen til suppe (4). Omtrent samtidig omtales selleri imidlertid som alm. dyrket og velkendt i køkkenet (5); den giver en velmagende rod til suppe og søbearter, toppen bruges som suppevisk (6). På Falster dyrkes selleri o. 1820, men temmelig sjældent (7), i NSjælland o. 1850 (8); på NFyn er den i 1800-t ikke meget kendt, man avler i stedet pastinak; efter slagtingen lægger man svinetarmene til rensning i koldt vand med lidt selleritop (9) eller koger dem med en visk selleritop »for at tage det rå« (Stevns; 10).

Dyrket o. 1780 i nogle haver i Torshavn på Færøerne (10b).

Knoldselleri er nu almindelig benyttet i husholdningen til supper og i stuvning med kødboller. Arealet var 1963 i gartnerier 209 ha og høsten 2.100 t, ved landbrugsejendomme 127 ha; bladselleris kunstigt blegede bladstilke koges og spises som asparges, saltet og syltet.

Frøolien anvendes i suppeekstrakter og parfumeriet (11). En fabrik ved Tranekær Langeland fremstillede i begyndelsen af 1800-t bl.a. selleriakvavit (12). Sukkersyltede selleriknolde kan tilsættes hvidvine og give dem ananas-aroma, frøenes olie indgår i likører (13).

LITTERATUR: (1) 697 307; (2) 301 51; (3) 43 1, 119; (4) 858 38; (5) 398 1806, 289; (6) 427 1809,29;

(7) 865 49; (8) 941 67; (9) 760 228,280 jf. 314; (10) 712 57; (10b) 873 157; (11) 599b 2,372; (12) 560 455; (13) 304 113.

LÆGEMIDLER

Harpestræng-afskrifter o. 1300: læger syg lever, uddriver sved og urin, standser diarré; knust med brødkrumme til omslag på smertende øjne og brystbylder; rodudtræk drikkes for bullen mave, flatus, gift, alle maveonder, dyrebid, rod- eller frøudtræk mod hoste; ofte spist rå får man den rette (ansigts-)kulør; saften blandet med vand drikkes før anfald af koldfeber (malaria), blandet med eddike og vand mod diarré; indtages knust med fennikel i drik for vattersot, hævet mave og milt; plaster af selleri og æggehvide læger sår og bylder. Gravide og diegivende kvinder må ikke spise selleri, deres børn får bylder og sår (1).

Begyndelsen af 1400-t: vandafkog drikkes for sygt bryst, det klarer røsten, skærper synet, fjerner onde lyster, er blodstillende; selleri og æggehvide gnides på tindingerne mod søvnløshed; planten indgår i recepter for hovedpine, i drik for slagtilfælde og epilepsi; drikkes med vin mod hidsighed, et udtræk mod miltildelser; selleri, mynte og rude kogt i gedemælk drikkes for blodig opkastning; i middel mod blæresten; roden kogt med honning eller voks tages for ørelidelser; saft og frø indgår i råd mod hoste; på syge øjne lægges saften blandet med ost eller med æggehvide, safran og honning; roden af timian (?) og selleri fjerner udslæt i ansigtet; planten læger sår, hovedskurv; saften af selleri og kørvel blandet med vin, honning og hvedemel lægges som omslag på sår; roden kogt med honning heler sår i munden. For helbredets skyld skal man i juli-august bruge blomsterne i sin drik (2). O. 1450: frøene er bestanddel af lægemiddel mod miltildelser, blæresten, brystsmerte, dårlig ånde; saften af selleri og bukkehorn (s. 210) drikkes for kighoste; spises daglig på fastende hjerte for at få en smuk ansigtshud (3).

Christiern Pedersen 1533: de knuste frø blandet med olie og kvindemælk gnides på gigt og værk i lemmer (75b), er bestanddel af drik for lamme (74a), pulveriserede frø drikkes i ræddikeudtræk er urindrivende (58b), vinafkog af selleri og persillerødder drikkes mod vattersot (35a); dekokt af sellerifrø og stenkloverblade i øl eller vin drikkes for hævet lever (61a), saften blandet med honning giver opkastning af levret blod og sammenløbet mælk i maven (33a), øl- eller vinafkog af roden indtages mod kvalme (20a), af

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 æggehvide 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 æggehvide 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 dekokt 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 (pætærciliae), o. 1450 ff pærsiliae etc., af det latinske slægtsnavn fra græsk petra = sten, klippe, og selinon = selleri; *peterling* 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 (Holbækegnen; 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