

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 BREDBLADETTIMIAN, *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. Slingerup 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.

KRYDDERURT

»Skade, at den hedder en indenlandsk urt! Var den kommet fra Indien, da skulle man visselig regne den og mange flere... blandt de bedste krydderier« (1761; 1).

Om efteråret bindes timian i en krans om et stykke spanskrør (Harboøre) eller et tøndebånd (NSjælland) og hænges til tørring under tagskægget, siden på loftet til brug om vinteren (2); en lille dusk timian lægges undertiden ved grønne ærter i fryseboks (SLangeland; 3).

Timian og løg kommes i den fynske ret »sve« af fåreblod kogt med gryn til en tyk grød og spist som fedtegrever (sydfynske øhav) eller med ske og brød om morgenen efter øllebrød (NFyn) (4), på Falster og Lolland i smeltefedt (5), på Stevns brugte man timian og porre (6). Endvidere i datidens mange fårepølser (VJylland o. 1875; 7), blodpølser (mange steder), »pølsegrød« (Samsø; 8), hakkepølse (VJylland;

9), finker (NSjælland; 10), »timianvælling« kogt på skinke (Ærø; 11) og måske mest i søbekål, grønkåls- og kartoffelsuppe, gule ærter o.a. urtesupper (12); timian hører til »rigtige« gule ærter, benyttes iøvrigt nu både frisk, tørret og pulveriseret til al slagtemad: svinefedt, medisterpølse, spegepølse, blodpølse, finker, ragout, sammenkogte retter (13).

Når svinetarmene var rensset, lå de indtil brugen i vand med en stor visk timian, der fjernede evt. ildelugt (Vendsyssel; 14).

Vildtvoksende timian har ringe værdi som krydderi (15), men kan i mangel af havetimian bruges som pølseurt (1806; 16), den blev af jyske hyrdebørn plukket til kålgryden og te (17). –

Merian er og var et skattet krydderi ved tilberedningen af kød. Maleri af Knud Larsen med titlen »Torvedag i en provinsby«, 1889.



Æder et svin megen timian, får kødet efter sigende vildsvinesmag, mens fårekødet bliver mere velsmagende (1806; 16).

LITTERATUR: (1) 696 420; (2) 903 57; 941 67; 263 1908,8; (3) 634 18757; (4) 339 228; 760 170,235f; (5) 865 115; 549 71; (6) 699 58; (7) 634 12231; (8) 228e 2,908; (9) 831 145; (10) 263 1908,8; (11) 477 30; (12) 831 145; 263 1908,8 (o.1850); 941 67; 634 12022, 12048,12857,12891,15446,16683/19 (SSlesv.), 18473 (do.); (13) 895 73f; (14) 634 18851; (15) 480 46; (16) 398 1806,568; (17) 328e 118.

LÆGEMIDLER

Det kan i nogle tilfælde ikke afgøres, om 'Vor Frues sengehalv' o.lign. gælder timian eller snerre (s. 171).

Harpestræng-afskrifter o. 1300 (1): knuses og blandes med eddike og rosenolie til salve for hovedpine; indgår et afkog i maden, kan man ikke skades af orme o.a. giftige dyr, mens man sover på marken (sml. s. 110), indtages med drik for eller anvendes som omslag på bid og stik, giftige dyr flygter fra røgen fra den brændende urt. Afkog er urindrivende, hjælper for mavesmerter, blandet med eddike for syg milt, med honning skal det bevirke, at barselkvindne får mere brystmælk; mod blodspytning, drikkes med vin for leversygdom.

Timian indgår i råd for mildlidelser, vandafkog anvendes til badning af syge øjne (begyndelsen 1400-t; 2).

Christiern Pedersen 1533: bestanddel af gigtplaster (75a), bindes på hovedet mod snue (5a), et vinafkog drikkes for kvalme (19b), saften eller den pulveriserede plante lægges på hæmoroïder (55a), dekocht eller destilleret vand af

planten giver et øjenbadevand (8b), på fistler og kræft lægges knust timian blandet med salt (81a).

Henrik Smid 1546ff (3): te af planten drikkes for at uddrive nyrens og blæres slim gennem urinen, den stiller tarmvrid og læger indvortes sår; urten i eddike og honning eller saften blandet med eddike indtages for blodspytning. Brugt i mad og drikke eller som et vinafkog virker den som modgift efter bid af giftige dyr, der også fordrives af røg fra den brændende urt. Dekocht med vin, honning, «skærsoede» (lakrids eller gul snerre) og anis renser brystet for »den tørre sejagtige hoste«, styrker maven og stiller »koldpis«; vin- eller eddikeafkog åbner leveren og milten, driver urinen, destilleret vand af planten vækker appetit, »fortærer mavens vædske. . . varmer den kolde lever, læger tarme, som er såret efter blod-sot = dysenteri, gengiver hørelsen, åbner næsen, uddriver stemmen og lændernes sand [nyregrus]«. Det styrker hjernen at lugte til planten, denne lægges på hovedet mod svimmelhed, destilleret vand af blomsterne blandes med roseneddike til omslag for hovedpine; har iøvrigt samme »dyder« som polejmynte (s. 96) og alm. merian (s. 104). – Havetimian kogt i vin læger som vild timian, er god for åndenød, uddriver orme, levret blod, gift, menses, efterbyrden og dødt foster. Saften blandes med eddike til omslag, der fordeler levret blod i brune og blå mærker efter slag og fald.

Simon Paulli 1648, 136: vild timian bruges mest til bad for ophørt menstruation og mod hovedsmerter, en balsam af planten er god mod svimmelhed, en olie deraf roses af nogle læger for hoved- og nyresmerter eller -sten. Også havetimian kan bruges til bad for at uddrive menses;





Timian indgik som medicinsk middel mod mange kvindesygdomme, bl. a. i forbindelse med barsel og spædbørns snue. Maleri af Kristian Zahrtmann. Overfor: Smalbladet timian. Flora Danica, 1799.

knipper af timian lægges i øl til patient med melankoli.

Vild timian har nervestyrkende, slimopløsende og vinddrivende egenskaber (1806; 4). Bestanddel af salve (begyndelsen 1700-t) og omslag (o. 1820) for hovedpine og svimmelhed (5), vandafkog drikkes mod opkastning (1743) og vindkokt for livmodersyge (6), indgår i te mod kolik (7), børn med indvoldsorm får et afkog (Vejleegnen, Bov Sønderjylland; 8). Komponent

i spiritusudtræk til indgnidning for gigt (9), vild timian og bukkeblad sættes på brændevin til en gigtsnaps (Kgs. Lyngby slutningen af 1800-t; 10), timiansnapsen var forhen et yndet husråd (11), »de ældre tog hver morgen en snaps [af havetimian] på fastende hjerte« (SSlesvig o. 1890; 12).

En te af lige dele timian, pebermynte, laurbærblade og kamille var en klog mands middel mod træthed (13). Timian blev blandet i sengehalmen

som værn mod feber og snigende sot (11) og brugt mod tuberkulose o.a. sygdomme (Herning; 14), afkog har været et middel for kighoste, bronchitis og strubehoste (15), halsonde og brystsyge (Hanherred; 16), børn med kighoste får afkog (SSlesvig o. 1900; 17) i sukkervand (Bornholm o. 1890; 18), timiante med honning (VJylland o. 1880; 19). Olieudtræk og den med ekstrakt tilberedte timiansaft sælges på apoteker som hostemiddel, for kighoste, akut strubekatar, Tymol til indgnidning for reumatiske smerter (20).

Stærkt afkog bruges til badning af og drik for hudsygdom, eksem (VJylland, Falster; 21). Koges med 9 andre krydderplanter i rugmel til grødomslag på mælkekuder i bryst (22), med ni andre planter i eddike til omslag på knuder efter stød og slag (o. 1820; 23). Timian kommer i urte- eller krydderposen, der opvarmet lægges på kinden ud for smertende tand (ØJylland o. 1900; 24), eller man lægger på kinden timian kogt i mælk (25).

Timianolie (af havetimian) tilsættes mundvand og tandpasta som antiseptisk ingrediens, tørret vild timian anvendes ved fremstilling af styrkende bade (26).

Farmakopen 1772 har smalbladet timian (urten) og havetimian (urt, frø).

Færøerne: te af smalbladet timian er mavestyrkende (1800; 27), drikkes mod diarré, hoste, gives for *krim* = nyfødte børns næseslim (snue, forkølelse) (28). – På Grønland er te af smalbladet timian drukket mod maniakalsk (manisk) sindssyge (29).

Timian er bestanddel af omslag på hestens bylder (30). Vin med den knuste plante gnides på tungen af ko med hjertebetændelse (31). Te af vild timian kan anvendes til kvægvask mod mund- og klovesyge (32) Vil kælvekoen ikke slippe efterbyrden, får den et afkog af timian (Fyn; 33), der også hjælper for trommesyge (NLangeland o. 1900; 34).

Får med leverflynder (ringsyge: dyret løber rundt = leverikter) indgives timian, malurtblomster og salt (1798; 35), lidt knust og tørret timian med salt (36). Nævnt blandt råd for lungesot hos får (31).

LITTERATUR: (1) 343 63,168f; (2) 15 18,50; (3) 841 1577,5b; (4) 398 1806,568f; (5) 488 o 139,194, 249; (6) 488 o 114, 159; (7) 488 o 151f; (8) 488j 6, 327; 634 12022 (o.1880); (9) 488 o 230; (10) 747 110; (11) 520 43f; (12) 161 1906/23:3341; (13) 65 søndag 10/11 1941; (14) 161 1906/23:2494; (15) 795 25/6

1940; (16) 107; (17) 634 16683; (18) 449 1950,27; (19) 634 12077; (20) 304 335; 65 25/9 1944; (21) 328f 1, 215; 634 13933 (o.1900); 865 195; (22) 328f 2,52f, 151; (23) 488 o 237; (24) 634 19188; (25) 696 1761, 422; 488 o 92f; (26) 304 335; 599b 2,531; (27) 518 201; (28) 752 57,60,76; (29) 193 1914,49; (30) 83 116; (31) 83 148,283; (32) 165 4,1893,95f (Italien); (33) 519 110; (34) 634 12680; (35) 451b 67; (36) 485 1816,69; 32 1856,55; 83 284.

OVERTRO; MOD SKADEDYR

»Bland Vor Frues sengehalm i al din mad og drikke, da vil du ikke ræddes, at orme skal gøre dig skade, når du med åben mund sover i græsset om høsten« (1), sml. s. 108 (o. 1300).

Timian plukket stiltiende og lagt under det første neg i laden holder rotterne borte (Fyn; 2). Den sengehalm, som blev leveret til Christian IV, var iblandet timian som værn mod lopper (3); det hed ellers, at vild timian kunne fordrive kvindernes, men ikke mænds lopper (4). Høns med lus o.a. utøj røges med timian og humle (1793; 5); mod jordlopper udlægges timian blandet med malurt og hvidløg (6).

LITTERATUR: (1) 794 4,1872,162; (2) 830 8,1887, 39,41; (3) 876 23/5 1961; (4) 830 5,73; (5) 792 3,209; (6) 182 4.1,1806,192.

ERSTATNING FOR TE, HUMLE OG TOBAK

Børn blev med en kurv sendt ud for at plukke vild timian, som tørret gav en teerstatning om vinteren (Skernegnen o. 1880; 1), de jyske hyrdebørn plukkede timian til te (2), denne *bjergte* eller *sparete* blev tørret opbevaret i en dåse og drukket i mange hjem på Rømø (3), det var dagligteen i Thisted amt o. 1880 (4) og i vestjyske klitegne under anden verdenskrig (5), man kom sukker og et stykke kanel i udtrækket, en gammel talemåde lød, at »denne te skal man ha', når vinduerne er hvide« = i hårdt frostvejr (VJylland; 6). – Også på Grønland er vild timian anvendt som te (7).

Vild timian anbefales i 1800-t som humleerstatning (8). Den blev under sidste verdenskrig tørret til erstatning for shagtabak (5), som sådan omtales smalbladet timian allerede o. 1780–1800 på Færøerne, hvor man i mangel af tobak både tyggede og røg planten (9).

LITTERATUR: (1) 634 12248; (2) 328e 118; (3) 631b 18,1960–61, 17; 634 12951 (o.1880–1900); (4) 379 1957,188; (5) 507 5/4 1941 (vestj. klitegne); (6) 634 12034 (Husby); (7) 398 1821,660; (8) 398 1806, 568 og 1821,660; (9) 873 153; 518 201.