



Hans Tegners tegning af et høstgilde i Ude og Hjemme 19-12-1880.

juledagene, hvis man ikke selv havde melet, kunne man få bagt hos en nabo; dejen lagdes om morgenen til hævning i den endnu varme alko-veseng, – karle og piger fik hver et hvedebrød »til at holde jul for« (3). I juletiden spiste man næsten udelukkende sigtebrød af hvede, i hvert fald hos bedrestillede folk (Als, Langeland; 4). Hvedebrødet stod højt i kurs, det blev givet som gave til piger, der hjalp husmoderen ved gilder (NFyn; 3). På Lolland (Kettinge) fik konerne, som kom til »kvindegilde« hos barselkonen, hver et lille hvedebrød med hjem (5), i Varnæs sogn (Åbenråegnen) mødte konerne frem ved barselkonens kirkegang og modtog i våbenhuset en *strut* (hvedebrød), mens jordmoderen fik et franskbrød (6). Af det bedste hvedemel bagtes flade runde *mikmuskager* (navnet af mikkelsmesse 29/9) til alle gilder og højtider, og heraf fik høstens folk hver et på 4-5 pund (Lolland; 7). Ved festlige lejligheder blev budt *kavringer*, en særlig hvedemelskage, til brændevinen (Lolland; 5). *Melmissing*, en grødtret af hvedemel og skummetmælk, var på Falster temmelig populær indtil o. 1880 (8). Af »gråmel« (usigtet hvedemel) købt på møllen bagte man *gråkage* (Stevns; 9). – Nu er franskbrødet og wienerbrødet mere spist i byerne end på landet, navnlig hos den jævnerne befolkning erstatter kaffe med wiener-

brød ofte middagsmaden. Hvedebrød (grahamsbrød) ordineres som diæt (10).

LITTERATUR: (1) 697 368; (2) 329 211; (3) 760 180,306,447f; (4) 250d 136; 944b 114; (5) 549 117, 169; (6) 488g 4,383 (til o. 1835); (7) 549 124; 250d 67; (8) 865 157; (9) 699 17; (10) 825 58.

ANDEN ANVENDELSE

Foruden til hvidt brød og bagværk blev melet også brugt til tøjstivelse, bogbinderklistere, som pudder m.m., o. 1800 havde København flere hvedepudderfabrikker, andre lå i Rødkilde på SFyn, i Meldorf Holsten (1). Den giver megen brændevin, kliddene er anvendelige til vask, strået til langhalm (tækning) og stråarbejder (1806; 2). Af hvedestrå blev i Rudkøbing og Klavsebølle flettet hatte, »som de fleste kvinder på Langeland bærer« (1837; 3). Stråene skar man til hestenes hakkelse, kørerne fik hvedehalm mindst to gange daglig (Lolland 1816; 4). Af ristet og knust hvede fik man en kaffeerstatning (Røsnæs; 5).

En posefuld hvedekærner anbragt i øltønden gav velsmagende øl (1632; 6); var gæren for gammel, blev den rørt op med lidt hvedemel, puddersukker og ny lunken »urt«, siden strøede man en håndfuld hvedemel over øllet for at

Kagekone med sin kurv som hun sås på de store markeder og i byerne. Maleri af Peter Cramer. Kunstmuseet i Sorø.





Jesus uddeler brødet ved den sidste nadver. Kalkmaleri i Bellinge kirke, Fyn. Foto: Nationalmuseet.

fremme sammenløbningen af den nye gær (Falter; 7).

Hvedemel blandet med ulæsket kalk og sukker dræbte mus (8). Kom et hvedekorn i kuglen, når den støbtes, ville den ramme alt (9).

Nu anvendes kliddene som hønse- og kreaturfoder, af kærnerne fremstilles mannagryn, semuljegryn til grød og vælling (især for spædbørn), stivelse til vasketøj, papirlim m.m., halmen til dækningsmætter.

Under 2. verdenskrig blev præget kronestykker med korslagte aks af hvede og havre.

LITTERATUR: (1) 739 1,1796,598; 670 (tillæg) 1, 1801,397-400; (2) 398 1806,115; 549 14; (3) 136d 428; (4) 516 4,23; (5) 914 1,245; (6) 1004 92,95; (7) 865 93; (8) 328f 2,91; (9) 186 41.

LÆGEMIDLER

Hvedemel og honning steges på pande og bindes på sår, derefter lægges tygget hvedebrød dypet i honning som omslag; hvedemel og fåremælk lægges på bullen arm; på bylder anbringes et plaster af en dej af hvedemel, mælk og æg (begyndelsen af 1400-t; 1).

For diarré spises hvedemel kogt sammen med gedetalg (1533; 2).

Henrik Smid 1546ff skriver, at »det bedste brød i vort land bages af hvede, den bedste børnemad laves af hvedebrød og hvedemel kogt med mælk og uden mælk«. Apotekerne pynter deres kon-

fekt med hvedestivelse og fremstiller deraf skønne figurer. – Hvedemel kogt i mælk eller vand og spist læger sår i halsen, stiller hoste, blodspytning og brystonde; kogt i honningvand og indtaget læger alle indvortes sygdomme; gammelt hvedebrød hjælper for diarré. Hvedeklid kogt i honningvand til gurgling mod halsonde og hævede mandler, samme kogt i eddike til dampbadning af stive blodårer og led, læger ringorm, hugormebid, hævelser især i kvind bryster og kønsorganer, midlet bliver kraftigere, når rude tilsættes. Hvedemelssurdej modner og åbner bylder, med salt til plaster på ligtorne. Simon Paulli 1648, 368: en grød kogt af hvede eller gammelt knust hvedebrød indtages mod

Alborg Bagerlavs segl med afbildninger af kringle, bolle og andet hvedebrød.



blodspytning, svindsot, blodsot (dysenteri) og diarré; blandet med ler og lagt på pande og isse stiller den næseblod; en dej af hvedemel og rosenvand eller mælk på øjenlågene anbefales for øjesmerter, hos børn bag ørerne om natten; hvedebrødskrumme kogt med safran og mælk bruges til omslag på smertende fødder og andre lemmer. Det er meget skadeligt for sundheden at spise brødet varmt lige fra ovnen, således som det bl.a. sker i fastelavnen. Melet anbringes som omslag på hoved og bryst som middel mod rosen; blandet med honning og olie lægges det på bylder, så de »modnes« og materien flyder ud. Surdej af hvedemel og salt fjerner ligtorne og vorter.

Hvedebrødskrumme i øl og bomolie drikkes for hoste (1743; 3), kogt i mælk bruges blandingen til blødgørende omslag, med eddike til fordelende omslag på betændelse; melet strøs på sår og spædbørns hudløshed (1796; 4). Hvedemelet indgår i mange af de gamle lægebøgers plastre, stivelsen er ofte grundmassen i piller og tabletter. Tandpine skulle forsvinde, når man sad 10 minutter med fødderne i vand med opløst hvedeklid (VJylland; 5); lagde man hvedemel og springkorn (af vortemælk, bd. 2) i tanden, faldt den ud (1872; 6).

Hvedebrød og kamilleblomster i rødvin blev brugt som grødomslag på øjenlidelser (VJylland; 5), hvedemel og honning til dej på ørene for ørepine (Falster; 7). Hvedeklid var komponent i et øldekokt for brystsyge (VJylland; 5), hvedemel og muskatblomme i råd for blodgang = dysenteri (3). Man lagde hvede- eller rugklid kogt med gåsefedt i øl på hævelser i hænder og fingre (8). Fødder med hævelser og fodsved skulle stilles dybt i hvedeklid (9).

Afkog af hvedeklid blandet med eddike blev brugt til vask af hovedbunden mod skæl (VJylland; 5), dekokt af kliddene som omslag på eksem (Drejø; 10), klidvand til badning af »mælkeskorpe« i ansigtet (8). Man strøede hvedemel på brand- og skoldsår (11), frostsår blev gnedet dermed (Lolland; 12).

Meget brugt var at lægge krummen af ovnvarmt hvedebrød i linnedklud på hestens bindehindebetændelse i øje; hvedeklid kogt i vand til omslag på hestens hoved for stivkrampe og kogt med smør til indslag i forsnævret hov (13).

LITTERATUR: (1) 15 65,76,98; (2) 703 41a; (3) 488o 110,139; (4) 739 598; (5) 328f 1,41,45,177,219; (6) 82 107; (7) 865 192f; (8) 488o 144,313; (9) 186 9, 12; (10) 634 14794; (11) 512 32,1899,651; 865 197; (12) 549 106; (13) 83 29,53,107.

ØVERTRO, ORDSPROG, TALEMÅDE

Det var en almindelig talemåde eller overtro, at hvedehalm i ægtesengen gav rødhårede børn (1). – »Hvedebrødsdagene«, de nygiftes første tid, var oprindelig festdage, hvor der kun blev nydt hvedebrød (2).

Bedste hvede har også avner (1682) og Det sømmer sig ikke, at ugler plukker hvedeaks (1688) (3). Du har nok solgt din hvede, sådan som du krummer (pibe-)røret (4).

LITTERATUR: (1) 465 87; 624c 54; 865 26f; 903 305; (2) 690 8,814; (3) 878 1,251,282; (4) 488d 340.

PROSA OG PÆSI

Hvedemarker med de stive trinde aks, det er jo dog den pragtfuldeste af alle kornsorter, svulmende og mægtig, hvilende i sig selv, som Vaar, den første agerdyrkende kvinde. *Johannes V. Jensen* (1). Der er over den en styrke, en rigdom, et overmod, som rugen ikke kender, men også noget fremmed ... dens brød er søndag og fest, men rugen det daglige brød, det vi lærte at bede om, da vi var børn. Hveden skaber udlængsel, men rugen skaber hjemvæ (2). En hvedeager, blå i bunden, med madammetrinde givtige aks, dvaske af lutter fedme, så de kun rokkede svagt i vinden *Ellen Raae* (3).

Den lange sommers sol har hveden sanket · til den er blevet solbrændt, næsten branket. · Det er en frugtbarhed, der vugger, svulmer · med farveglød, som dunkelt lava-ulmer *Otto Gelsted* (4). Tre kønne koner lå · som hvedetraver · blandt klittens stride strå *Ludvig Holstein* (5). Over de sjællandske sletter går · en ædel kvinde i svale klæder, · fjernet fra stæder, på muld hun træder, · solskin er brystet, lys hendes hår. · · Det er hvedens ranke, vægtige mø! *Johannes V. Jensen* (6). O, fine vippeløse kornsort hvede, · som bagt til bløde blide hvide brød · gør syge sunde og gør sunde fede. *Piet Hein* (7).

LITTERATUR: (1) 433h 1916,181f; (2) 462 140; (3) 735f 69; (4) 298f 16; (5) 397c 95; (6) 433k 36; (7) 361 18. saml. 53.

Kvik, *Agropyron repens*

har smalle aks med tætstillede småaks, bladene er ved grunden forsynet med to spidse flige, der pilformet omfatter stængelen; jordstænglerne (»rødderne«) kryber langt omkring og gør kvik til et meget besværligt mark- og haveukrudt,