

steder også en lille ost (VSjælland; 34), i Ods herred to julekager (22).

Den dag rugen kørtes hjem var sommerens mest højtidelige dag (Viborgeggen; 20). Om aftenen, når rugsæden var bundet færdig, vankede der tykke pandekager af bygmel, en herreret i de tider (MSjælland; 37), ærter og pandekager (Lolland; 38) eller kaffe med æbleskiver (Sønderjylland; 38). Efter det sidste skår råbte høstfolkene hurra (NFyn; 6).

Rugen var tjenlig til at køre i hus, når snerlen i negene var tilstrækkelig vejret (39). Der blev strøet salt på det først hjemkørte rugneg (NSjælland; 40), og man skulle være tavs, når det første læs kom hjem, ellers kom der mange mus i laden (VSjælland; 41). Under indhøstningen fik arbejdere og drenge *høstkage*, *opskærkage*, en sigtemelskage af den nye rug (Jylland; 12). Så holdt man *ruggilde*, i MSlesvig kaldt *rowhøtte* (42).

Om efteråret ophørte man med at spise mellemmad i rughøsttiden og begyndte igen i bygsædtiden (Jylland; 18). – Efter høst fik småkårsfolk lov at samle aks, en familie kunne få op til 2–3 tønder rug (43).

Rugen skulle tærskes på en dyne, byg på sten, havren på nøgent logulv (44). I Vendsyssel blev nogle aks *stripsset*, dvs. kærnerne slået af mod en fjæl, f.eks. for at få rent sædekorn (7). En tærsker skulle kunne tærske to travet (120 neg) daglig (20).

Den nye høst kunne males til brødmel, hvis der smuttede kærner ud mellem fingrene på en håndfuld, idet man klemte til (VJylland, Viborgeggen; 20). Bagerne kappedes om først at kunne annoncere med »rugbrød af den ny rug« (6).

Udbyttet blev ofte kun nogle få fold og sjældent mange tønder ud over, hvad der gik til hjemmebagningen. Når høsten så ofte slog fejl, skyldtes det den sene udsæd, og at husdyrene om efteråret åd af de unge planter, men også sygdomme, dårlige sorter og at afgrøden frøs ud som følge af dårlig afdræning.

Rugstubben skulle pløjjes, når den røg = var tør (Lolland; 45).

LITTERATUR: (1) 161 1906/23: 1127; (2) 178 1935, 54; (3) 250d 117,146; (4) 488g 1,48; (5) 733 1777, 64; 122 1832,92; 136d 1837,263 (Herrested); (6) 760 64,402,409,416,561; (7) 228e 3,36,607; (8) 488r 61; (9) 345 1844, 115; 24b 14; 488f 1,40f; 328c 76; 934 622 (1934); (10) 201 1842,375; 798 1831,233; (11) 733 1777,64; (12) 488f 1,1891–93,41,48 jf.228e 2, 754; (13) 936 1,1834,27; (14) 228e 3,87; 65 4/10 1943; (15) 760 405; 830 10,1888,119; (16) 136d 1837,263;



»Ane Gaihede skærer brød«. Maleri af Christian Krogh. Bergen Kunstmuseum.

201 1842,375; 161 1906/23: 2224; (17) 594 1,116; (18) 488 9,1888,39; (19) 65 4/10 1943; 107; (20) 854 7, 1949,34–36; 631b 1945,54; (21) 944b 43 jf. 941f 33 og 1002c 45f; (22) 24b 5,105; (23) 297c 18; (24) 941f 182; (25) 280 20/12 1929; (26) 822 142; 449 1949,23 jf. 760 402 (rughøst helst begynde); (27) 783b; (28) 488g 1,78; (29) 877 1,1933,143; (30) 228b 342f; (31) 642 42; (32) 830 12,1889,230; 250d 18; (33) 488f 1, 51; 466b 43; (34) 466 43,170f; (35) 642 38f; 1009 ny rk. 2,1943–46,222f; (36) 228d 1,121; (37) 1009 ny rk. 2,1943–46,223; 642 37; (38) 549 89; (39) 830 12,1889, 27; (40) 941d 67; (41) 466b 77; (42) 806h 119; 885 14,1937–38,179; (43) 955 1926,27; (44) 488 4,374; 488e 112 jf. 297c 40; (45) 161 1906/46: 730.

BRØDKORN

En portion rug indgik ofte i landsbylærerens løn, også smeden fik af gårdmændene en bestemt mængde rug- og bygsæd for hver tønde land hartkorn jord (1800-t; 1). De kartekoner, som tillige var »vindekoner« (vandt det spundne garn) fik hver aften et fadfuld rug med hjem i forklædet (Drejøj; 2). »Rugdrene« var sønner af Holmens faste stok og udgjorde søværnets yngste mandskab i første halvdel af 1800-t; når de blev indskrevet i Nyboders drengeskole, modtog forældrene et par skæpper rug om måneden,



Bondekone på heden slår rugbrødene op. (H. P. Hansen fot.). Herning Museum.

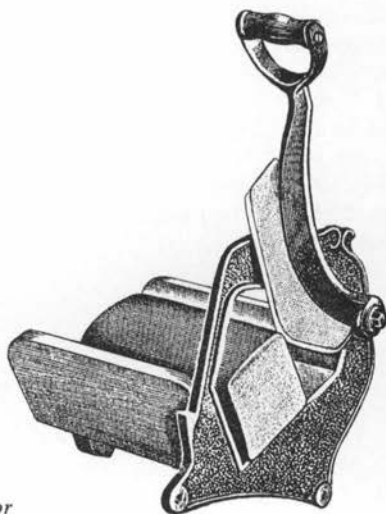
til gengæld skulle drengene siden tjene flåden i tyve år (3).

Rug til brødmel blev fra efterår til forår tørret i bageovnen (4). Kun i få gårde brugte man ren rug, melet blandedes ofte med ærter (Vor herred! 5). Brød lagt af ren rug var på Bornholm en stor luksus (6). I fattige hjem drøjede man rugmelet med bygmel og endog kartofler (NVSjælland; 7). Så meget længtes man efter brødet af ny rug, at de første faste aks blev tørret og kærnerne slået ud (VJylland; 8). I NVJylland (Harboøre) bagtes de fleste hjem brød af byg, kunne fattigfolk få to skæpper rug til at blande i en tønde byg, skulle de være glade (9). Der blev bagt til en måneds forbrug (Lolland, MSjælland; 10); på gårdene lagde man dej af 9 skæpper rug og fik af dem ca. 25 store brød à 8–13 pund; de kom gerne i sække og hængtes på loftet (NFyn; 11). På øerne syd for Fyn lavede man i én bagning 36 brød af 12 skp. rug; før de alle kom fra ovnen, skar man et *prøvebrød* over og undersøgte det (12). I NSjælland vejede rugbrødene 10–12 pund (13). Dejen skulle æltes med kvindesved for at brødet kom til at smage godt, et udtryk for det drøje arbejde (14). En rugvippe var stukket i det første brød, blev den svedet af ovnvarmen, kunne resten skubbes derind (Vendsyssel; 6). Det hjemmebagte rugbrød holdt sig frisk og blødt i ugevis (13), men i den varmeste sommertid kunne dog komme mugpletter i begge ender, dem skar man først væk, men ofte ikke nok, og »når vi tyggede brødet med sådant et hul og åndede ud, kunne der stå en blå damp ud af munden på os« (MSjælland; 15). – Af rugmel fremstilles nu knækbrød.

Ved mange lejligheder fik man rugbrød, hvor vi nu bruger kartofler. Rugbrød med fedt og salt var karles og pigers daglige mellemmad ved 6–7 tiden (9). Men i juletiden spiste man næsten udelukkende hvede- eller sigtebrød (12). Adskillige steder fik barselkone kort efter nedkomsten en dram og et stykke rugbrød med ost (Fjends herred o. 1850; 16).

Brød, grovbrød – det var hellige ord i vor bondes tale. Tabte et barn et stykke brød af hånden, blev hele måltidet afbrudt, indtil det atter kom for en dag. Jeg har set gamle kvinder tage et stykke brød i hånden, som var tabt på gulvet, og kysse det som for at bede det om forladelse ... Dette fromme syn på det daglige brød er vel nu ved at svinde. Det første, lægen tager fra den syge, er jo rugbrødet ... Salt og brød gør kinden rød! sagde man i min barndom. *Jeppe Aakjær* 1910 (17). En kone tog det tabte brød op, tørrede det på ærmet, kyssede det og mumlede: »å Herre Gud! dér faldt det hellige, velsignede brød«. Husmoderen slog kors for sig, før hun skar af et nyt brød (12).

Frederik III's livlæge Simon Paulli råder folk med dårligt helbred til at holde sig fra hvedebrød og i stedet spise rugbrød hvori er kommet surdej og som ikke er ret meget sigtet, men bagt af melet som det kommer lige fra møllen. Det bør nydes af den, der spytter blod og lider af diarré, og man skal vogte sig for muggent brød eller brød af oret mel. »Hvis der er solskin i høsttiden når kornet bliver mejet og ligger på skår og står i stak, så bliver det først godt tørt i laden og landets indbyggere ikke be-



Annonce for brødmaskine, 1908.

fængt og besværet med så mange sygdomme« (18).

Rugbrødet er let fordøjeligt, det er sundt og nærende, hvorfor skulle vi så bytte det for franskbrødet? Det er dansk, javel, men hvad gør det? Lad udlanget blot undre sig over vort brød, den undren tager vi ingen skade af. Jeg kender flere end én dansk mand, som har jublet over atter at komme i lag med »sorte danske brød«, når han kom hjem fra det fremmede. *I. C. Christensen* 1910 (17).

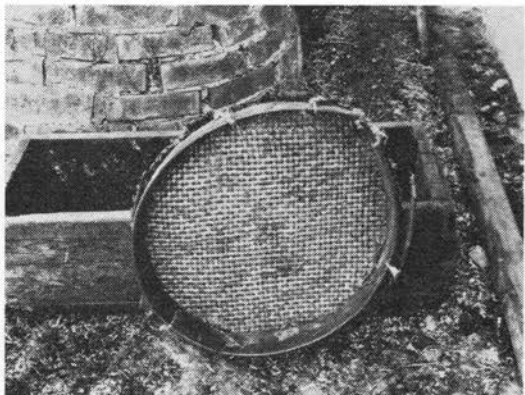
LITTERATUR: (1) 488f 5,1893,4; (2) 339 232f; (3) 85b 160; (4) 941 19,30,46; (5) 297c 48,92; (6) 328g 43f,85; (7) 305 69; (8) 328e 24; (9) 903 84,90,124,133, 147 (o. 1870); (10) 549 58f; 418 49; (11) 760 83,170, 179ff,185f,202,206,228f,432; (12) 339 109,229f; 109 229f; 250d 136; (13) 941e 11,30,53; (14) 65 4/10 1943; (15) 418 49; (16) 674 32; (17) 503 3/4 1910; (18) sml. 841 1546,130a.

ANDEN ANVENDELSE

Ristede rugkærner giver en kaffeerstatning, der enten drikkes alene eller blandes i den populære cikoriendrik (1). Rugen skal først overhældes to gange med kogende vand, derefter koges i øl, tørres og brændes – »den kaffe, som herved fås, lader sig knapt skelne fra anden kaffe« (1809; 2); en anden samtidig forfatter mener derimod, at drikken »nok ikke har andet tilfælles [med kaffe] end farven og det brankede« (3). Under 1. verdenskrig blev i mange hjem ristet rug i smør på stegepanden til *rugkaffe* (4), på Fyn fik man »den dejligste velsmagende kaffeerstatning« af tørrede, knuste og ristede rugbrødsskorper (5). Adskillige mente dog, at man ikke måtte bruge rugen på denne måde, thi Vorherres ansigt findes på hver kærne (sml. s. 112) (6).

Til nadver (aften) fik man gerne *soppemelk*, dvs. skåret rugbrød i kogt mælk; det var også om vinteren en almindelig davreret kl. 6 morgen (NSjølland; 7). Rugbrødstæringer kom i øl før opvarmningen, for at det ikke skulle blive dovent, men under brygningen kunne nogle få rugbrødsmuler ødelægge øllet; for at gæringen skulle lykkes, strøede man lidt rugmel i karret (NFyn; 8). Børns sut var tygget rugbrød og sukker lagt i en lærredsklud (Læsø 1858; 9). En skorpe m.m. lagdes i gryden, når man smeltede fedt, et sådant *duebrød* kogt med i saltet kød var et lækkeri for børnene (NFyn; 8).

Byggryn og rugmel kom i blodpølser (NVJylland; 10), på NFyn blev de fine byggryn kun uden for bondestanden brugt hertil, den anvendte ruggryn alene (8). Rugmelsgørød var mange ste-



Sold til at rense avnerne fra rugen. Foto: Dansk Folkemuseum, Brede.

der i Jylland en almindelig middagsret (11); ingen pige skulle have lov at gifte sig, før hun kunne lave denne grød uden klumper (SJylland; 12).

Rugmel og salt bruges til garvning af hestehuder (Thy 1802; 13). En håndfuld rugmel kastet på bier får dem til at sværme (1785; 14), og fisk samler sig om kogte rugkærner, som i garnpung sænkes ned i dammen (15).

Rugen tjente sine steder, bl.a. Jylland og København, som hestefoder, evt. om vinteren blandet i havren (16). Når hestene om foråret arbejdede hårdt hver dag, gav man dem kogt rug på hakkelsen (Himmerland o. 1890; 17). Svin fik skoldede rugavner tilsat lidt valle, sur mælk etc. (Ringkøbing amt; 18). Rugklid anvendes stadig som husdyrfoder.

Hyrdebørn stryger støvdragerne af et aks og holder det i lukket eller halvt lukket mund; efter at have åndet nogle gange på akset kommer andre »blomster« frem (Bornholm 1700-t; 19). – Den afbidte ca. 4 cm lange nederste del af optrukket strå spaltes i den ene ende med tryk mellem to fingre – når der blæses gennem røret, giver skralden, rugfløjten, en brummende eller trompetagtig lyd (20).

LITTERATUR: (1) 398 1806,110; 488f 5,50; 914 1, 245; 941e 12; 760 184; (2) 880 1809,28; (3) 739 1, 1796,588; (4) 634 12248 (Stavning VJyll.), 16297; (5) 280 7/3 1945; (6) 488 4,400; 488i 6,226; (7) 941e 53; (8) 760 170,202; (9) 644 57,100; (10) 903 90; (11) 488f 3,64f,68; 297c 92; (12) 228e 3,90; (13) 999 16; (14) 488 6,1883,374; (15) 670 (tillæg) 1,1801,67; (16) 189 4,1820,279; 512 1882,321; (17) 634 18754; (18) 320b 1833,195; (19) 942 37; (20) 107.

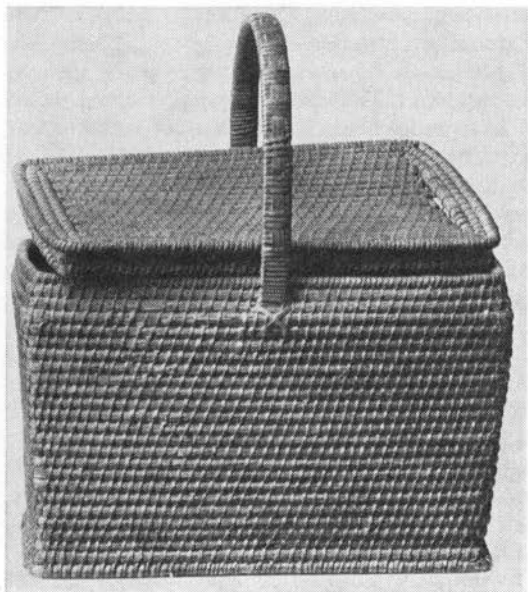


Bonde river langhalm på revlen til brug for tagdækning og kurvefletning. Dansk Folkemuseum, Brede.

HALMENS ANVENDELSE

Rugens *langhalm* er fra gammel tid blevet meget benyttet til tækning. Negene blev toplået, dvs. kun tærsket i toppen, så stråene bevarede stivheden, dernæst blev toppen *revet* eller *trukket af* på en revle, et stykke træ med høje, flade træ-tænder, så pillet ren for vipper, bundet i kærver,

Løbbundet kurv af rughalmsimer. Dansk Folkemuseum, Brede.



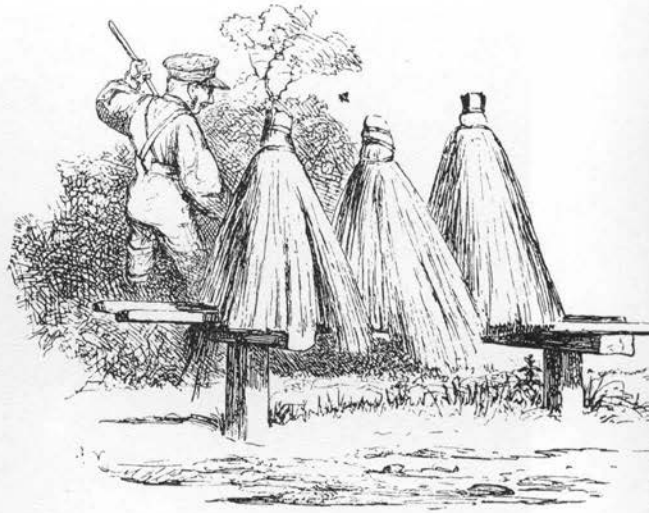
mod logulvet stødt lige forneden og endelig skåret af i skærekisten. Afrivningen blev blandet med havre og skåret til hakkelse (1). Skulle taget »holde«, var grøn rug bedst (VLolland; 2), den fineste og stærkeste langhalm gav »mager rug«, dvs. fra tredje sædskifte (Stevns; 3). I Vor herred nord for Horsens fjord blev tækkehalmen bundet til kæppene med simer snoet af rughalm; de skulle *pinkes* σ : skæres glatte, og lige før brugen dyppes i vand (4).

Heltærskede *rugbråder*, *brottinger*, var for bløde til tækning, men egnede sig i høsten som *bindefo'r* om negene, under tærskningen til bånd om halm- og høknipper (1). Båndene lavede kvinderne med et stort snohjul på lovæggen, syd for Fyn var det karlenes arbejde i vinteraftener; i 1880'erne kunne købes maskinsnoede halmbånd (5).

Ølbrygningen begyndte med, at man skoldede *rost-* eller *rusthalm* i koghed vand; den blev derefter snoet i en eller tre viske, der bandtes om tapstaven, og de løse ender bredtes ud over bryggekarrets bund og sigtede øllet, når det løb fra malten (6). Visk af utærsket rughalm gjorde øllet særlig velsmagende (7). Af rusthalmen lavede man siden en skurevisk til køkkenbordet, mælkebøtter, kander etc., sat på en lang stage rensede den bageovnen (Lolland, Falster; 8). Også gulve blev skuret med en knudevisk rughalm (Thy; 9), og saltede sild til morgenbordet ristede man med en visk rughalm, der ikke røg så meget som byghalm (SFalster; 10), af samme



Løbbinder Jens Jensen med syl, binding og halm-simer. (H. P. Hansen fot.). Dansk Folkemuseum, Brede.



Bistader beskyttet af halm. Tegning af J. Th. Lundbye i H. V. Kaalund: Fabler for Børn, 1844.

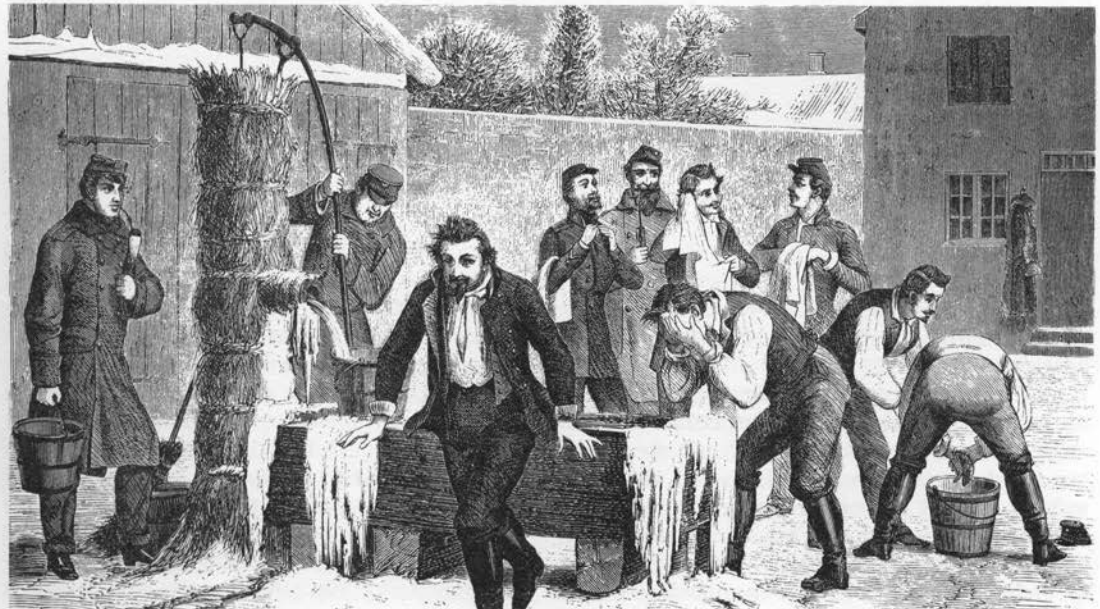
årsag var den foretrukket, når plukkede gæs skulle svides (11).

Bikuber og kurve flettes af ren rughalm (12), bedst til løbbinding var finstrået og sandgroet rug (Jylland; 13).

Over alkovens eller himmelsengens bund (af pilestager eller brædder) lå spredt et tykt lag tør

rughalm, som gerne blev udskiftet hvert efterår, havde man rigeligt med halm også om foråret (14). Den, som redte sengen, skulle *pusle* (ryste) halmen (NSjælland, Stevns; 15). Arbejdere hentede et par gange årlig frisk sengehalm fra gården (16). I NVJylland (Harboøre) var sengens bund den nøgne jord, derover lå havgrus, græs-

Soldatervask ved den mod frostsprængning halmomvundne post. Illustreret Tidende 31-1-1864.





En lille rekonvalescent sidder mageligt i en lænestol flettet af halmsimer. Maleri af Christen Dalsgaard, 1870. Den Hirschsprungske Samling.

tørv og øverst rughalm (17). På Bornholm var sengens hoved- og benende beklædt med rughalmsmåtter (o. 1850; 18).

Rughalmen blev også brugt som brændsel (19), til at tørre blommer på i bageovnens bund (NFyn; 14) og blandet i klineler for at gøre væggen stærkere (NSjælland; 20). – Nu anvendes stråene mest til rørvæv for puds på træværk og til dækmåtter i drivhuse.

Køernes obligate vinterfoder var rughalm og holmehø, dvs. hø fra Bredholm, blandingen hed

en *klapning* (Strynø; 21); som bedste fårefoder regnedes rugrivelse skåret i fin hakkelse, det fik dyrene de seks første uger efter udbindingen (Læsø; 22).

LITTERATUR: (1) 941f 55f; 418 25f,111; (2) 107 1948; (3) 699b 59f,74f; (4) 297c 48; (5) 398 1806, 110; 865 76; 339 233; (6) 865 91; 297c 85; 418 96; (7) 228e 3,82; (8) 549 62f; 865 78; (9) 379 1963, 185; (10) 546 41,1953,273; (11) 865 124; (12) 665k 3446, XVI (VJyll.) jf. 398 1806,110; (13) 854 4,1936,65;