



»Ved nadverbordet«. Maleri af Fritz Syberg, 1893. Fåborg Museum.

[jyderne] om biernes summen i boghvedens blomster« (35). – August 1969 stiftes Selskabet til Boghvedegrødens Fremme i Fyns Stift og der bliver sået et par tønder land ved Korinth.

LITTERATUR: (1) 697 229; (2) 445 1828.1,2; (3) 662 4,54,56 jf. 739 2,1800,643; (4) 180 2,330; 297c 113; 941e 153; (5) 662 4,1818,54f; 885 20,1944,130; 941f 119; 760 65,275 jf. 840 nr. 37,1948; (6) 916 2,1883,478–88; (7) 760 276; (8) 363 5/12 1906; 885 20,1944,130; (9) 363 5/12 1906; 944b 69; (10) 488r 35; (11) 674 9,45,48; (12) 228g 4950; (13) 228e 3,754; (13b) 754e 22,70; (14) 760 169f,194,274,276, 412; (15) 941f 120 og 941 49; (16) 250d 6,66; (17) 488f 4,160; (18) 840 nr. 42,1948,9; (19) 674 49; 941e 23; (20) 825 98; 941e 94; 760 104; 875 1926,131; 488g 4,211; 624c 298; (21) 24b 31,106 jf. 102; (22) 488g 3,47; (23) 944b 149; (23a) 413a 155; (24) 328g 45,169; (25) 825 98; (26) 363 5/12 1906; (27) 488d 530; (28) 634 16683/21f; (29) 934 2224; (29a) 413a

151; (30) 760 273; (31) 191 2,187; 139 3,38; (32) 586 1,273; 22 48 (o. 1830); (33) 488d 487; 228e 1,389; (34) 488 9,1888,94; (35) 369 148.

FODER, FORGIFTNING

O. 1820 begynder man at avle boghvede også til grønfoder om sommeren og i brakmarken til aftøjrning (1). Varieteten sølv-boghvede vinder i sidste fjerdedel af 1800-t og til o. 1900 mange steder indpas som grønfoder (2).

Men man gør snart den erfaring, at grøn boghvede er skadelig for visse husdyr. Sorte svin eller svin med sorte øren bliver syge af at æde den (1817; 3). 1819 viser et forsøg, at kun den grønne boghvede giver symptomerne, kun dyr som æder den i solskin angribes og det ikke på de sorte pletter (5). Blandt landmænd er det en kendt sag, at svin og får, hvide eller hvidbrogede køer bliver kulrede eller svimle og får et rødt udslet, opsvulmet hoved og hævede øren

af at æde grøn boghvede eller boghvede blomstrende i solskin (6), derfor vogter man nøje, at dyrene ikke slipper løs og æder boghvede. Det skal kunne hjælpe at skære den yderste spids af ørene, så blodet rinder, og mange får har derfor studsede ørelapper (7). Boghveden er også skadelig for ænder og gæs; de bliver op-hidsede og farer skræppende omkring (8); en blomstrende mark søges af talrige bier, men nektaren gør dem ondskabsfulde og stikkelystne (9). Til disse iagttagelser sigter de jyske talemåder: han har nok været i *tadder*en, eller: han har været i boghveden og *wåjet* en støvle *øwer* σ : om beruset mand eller småtosset person (10). 1828 havde en bonde mellem Randers og Hobro bemærket, at får, som på stald fik boghvede, ikke blev syge, men derimod året efter, når han fodrede dem ude; det eneste sorte får med et sort lam fejlede intet (11). – Efter kyndelmisse 2/2 skal boghvedefoder være skadelig for fårene (Øjylland; 12); æder kreaturerne boghvedehalm, bliver de lusede (Øjylland; 13).

Lægen Niels Finsen erkendte o. 1895, at årsagen er stoffer, som gør dyrene ømfindtlige for sollyset (14), udslåttet eller hudbetændelsen kaldes fagopyrisme, får kan tillige pådrage sig en hjernekongestion (blodansamling).

Skallerne er et godt grisefoder, gruttet boghvede og havre til heste; gæs og ænder bliver hurtigt fede på kærnerne (1800; 15).

1817–18 anbefales grøn boghvede som et ypperligt kvægfoder, der giver megen mælk og feder stude. Avnerne fra tærskningen overhældt med kogende vand kan anvendes som svinefoder om vinteren, kærnerne til kvæg, heste, gæs, ænder og duer, halmen som kvægfoder, i hedeegne til får (16). Boghveden bør tilberedes som høg (17), dog må der ikke fodres for rigeligt dermed (18). På NFyn får kørerne som regel halmen, hvori er halvt græs (høg) efter tærskningen, når de begynder at ligge inde om natten (19), på Als giver man fårene boghvedehalm i julen (20), i Bylderup Bov (Sønderjylland) får præstens køer boghvedehalm hele vinteren; da de brøler, går han over og spørger drengen, om de blev fodret: »Jo, men de takker for tarrehalm!« lyder svaret – siden et bevinget ord, når man ikke er tilfreds med et tilbud (21).

Skallerne (avnerne) gør nytte som foder til ænder og svin (22), til sidstnævnte bliver de skol-det og sat i lidt valle, sur mælk, mask og ølbærme (Vjylland; 23). Får hønse boghvede i julen, lægger de mange æg i det nye år (SFyn 24).

I Flensborg bliver af boghvede brændt megen brændevin og denne udføres til Norge (25). Øl brygget af boghvede er sødt og velmagende, men meget blegt, langt mere berusende end kornbrændevin og giver værre »tømmermænd« (26).

LITTERATUR: (1) 136 1822,108; 318 1839,167; 107 1966 (Møn o. 1900) (2) 512 21,1888,75 og 22, 325; 274 1,1889,34; 191 2,188; (3) 516 6,33f jf. 36; (5) 661 2,276–90 jf. 760 275 (1826); (6) 398 1821, 444; 22 2. del (o. 1830); 228e 3,675; 161 1906/23: 2224,2615; 916 2.13,1852,39; 204 236; 512 22,1889, 776–79 og 32,1899,340; 572 4,366f; (7) 760 274f; (8) 239 1917,94; (9) 136 1830,156; 317; 280 30/10 1960; (10) 228e 3,754; 488d 22; 161 1906/23:2615 (1878); 830 1.2,1884,20; (11) 661 7,1830,341f jf. 6,347; (12) 812 1843,475; (13) 161 1906/23:2224; (14) 139 3, 1895–96,91; (15) 739 2,643; (16) 516 (Sjæll.) 6,1817, 30; 662 4,1818,48,52,54; (17) 661 5,1823,197ff; (18) 512 1895,452; (19) 760 412; (20) 944b 116; (21) 885 3,1926–27,15; (22) 760 275; (23) 320b 1833,195; (24) 830 3,1885,122; (25) 662 4,1818,54f; (26) 739 2,1800,643; 239 1917,94f.

ANDEN ANVENDELSE

Uldtøj og linned farves mørkegult med de grønne blade (Randers amt; 1).

I København er ved udgravninger fundet tobakspiber stoppet med boghvedeavner (2), de tørre avner brugte drenge i Sundeved o. 1880 som erstatning for tobak (3).

Nedpløjet boghvede kaldes 1805 en god jordforbedrer, der kan give over 20 fold afgrøde (4), 1818: det er den allervigtigste anvendelse af boghveden, men ikke meget udbredt (5). I Thisted amt er planten meget sjælden, den bliver mest dyrket på Thyholm og til nedpløjning (6), det samme gælder Svendborg amt, hvor bl.a. humlen gødes med boghvede (7). Tatarisk boghvede (*Fagopyrum tataricum*) dyrkes hist og her, vistnok mest til nedpløjning (8). I Skanderborg amt er denne anvendelse meget sjælden, bønderne anser det »næsten for en synd, for såvidt de ikke betragter det som en tåbelighed« (1843; 9).

Boghvedens avner (skaller) kan bruges til frostdække på hvidkål (10) o.a. kuldeømfindtlige planter, til at lægge mellem vægge og paneler mod fugtighed og til indpakning af skøre ting, f.eks. æg (11). En fragtmand holdt strenge vinterdage fødderne varme i en sæk boghvedeavner; de bruges til at hede bageovnen med og som fyld i våde steder omkring gården (NFyn; 12). – De store stive stængler er efter tærsknin-



Boghvedeavner måtte i fattige egne erstatte tobakken. Maleri af Chr. Dalsgaard, 1850. Skive Museum.

gen udmærkede til husrygning (13); i Slesvig-Holsten (1757) tjener de kun i nødsfald som foder, ellers til strøelse (14). – Skovvæsenet (i Danmark?) bruger boghveden til at løsne jorden før udsæd af træfrø og blander dens frø heri for at holde de unge planter fri for ukrudt (1818; 5).

LITTERATUR: (1) 725c 4,1768,262 (Djursl.); 57c 2,1810,106 jf. 998 225f; (2) 358b 146; (3) 634 12007; (4) 688 2,61f; (5) 662 4,1818,56ff; (6) 201 1842,357; (7) 136d 1837,192f; 875 1926,166 jf. 512 1883,261; (8) 191 2,187 jf. 125; (9) 812 351; (10) 858 1799,28f; (11) 739 2,1800,643; 662 4,1818,51,55f; 304 41; (12) 760 275; jf. 277 1974,92; (13) 792 2,1792,120; 951 1796,30; (14) 677 1757,682.

LÆGEMIDLER

Henrik Smid 1546ff: boghveden »opblæser bugen« og giver svage øjne, men fordriver også »vinde« og gør øjnene klare. Spises den ofte som grød eller brød, bliver man svagsynet og undgår forstoppelse, men man får megen tarmluft; den virker urindrivende, gengiver kvindens tabte brystmælk og fordøjes hurtigt – »sådan mad hører til dem, som gør hårdt arbejde og ikke vide af ørkesløshed«. Knust boghvede ind-

taget med vin modvirker mavens opblæsthed, uddriver sort gulsot, stiller tarmvrid. Saften er en kostelig lægedom til svage, rindende øjne og »renser hjernen af nysen«. Blandes med roseneddike til varmt omslag på »lungens befængte hede« og dårlige øjne, giftige stik af skorpien og fjæsing (en fisk).

Simon Paulli 1648, 229: saften kan anvendes som nysemiddel (snus), der renser hovedet for katarr og kuldsot og er for bønder og lægfolk »langt bedre at bruge end det at løbe uden nogen fornødenhed til den onde almindelige tobak og dermed fordærve sig selv«.

På frostk nudler lægges boghvedegrød kogt i vand og smør (1). Boghvede-pandekager med indbagte frø af syre spises mod diarré (2).

Mod kvægets diarré er indgivet boghvedegryn, for dets blodgang (dysenteri) grøn boghvede og vejbredfrø (3).

LITTERATUR: (1) 488 o 131; (2) 830 12,26; (3) 83 168,170f.

OVERTRO

Den, som spiser megen boghvedegrød, bliver luset (Sønderjylland; 1).

Et år med stor boghvedehøst (og ofte boghvedegrød på bordet) kan ventes mange bryllupper, mange piger bliver gravide, mange børn fødes det følgende år (Jylland; 2). – Bruger ægtefolk boghvedehalm som underlag, får børnene rødt hår, man siger: han (hun) er lavet på boghvedehalm (3), sml. havre bd. 1.

Det varslers uheld at finde en 5-kantet boghvedekærne, når der ruskes hør (Jylland; 4), sml. (fem-)kløver bd. 3. Men med et 4-kantet boghvedekorn på sig er man været mod hekse (VJylland; 5). Giver fløden ikke smør, skal lægges tre boghvedekærner, rug og hørfrø i kærnen, så forsvinder trolddommen (Jylland; 6).

Da en gård i Hjerpsted (Sønderjylland) blev set i »forbrand«, fyldte man boghvedegryn i en krukke og satte branden hen i den. »Så mange gryn krukken rummer, så mange år vil gå inden gården brænder« (7).

LITTERATUR: (1) 228e 1,101; 520 14; (2) 488 4, 1880,347,406 og 9,1888,37; 228e 1,100; 161 1906/23:2224; (3) 488 4,347; 161 1906/23:3284 (Flensb. a.); (4) 488 4,406f; 161 1906/23:2401; (5) 488 4,400; (6) 488 9,72; (7) 885 5,1928–29,80.

SPÅDOM, REMSE, GÅDER

Når Kassø bliver *tadderløs*, skal verden forgå (Sønderjylland; 1).

I en børneremse skal meget hurtigt siges: god, ren, ren, bred, bredbladet *boveblad*, tobaksaske (NFyn; 2).

Hvad er et trekantet træ med trekantet rede, trekantede æg og trekantede unger? – et trekantet hus uden vinduer og døre? – et hus med tre døre, men ingen til at lukke dem op? – Hvad har tre rygge og ingen rygben, tre sider og ingen sideben? (4). – Lille sorte Purremurte rejste gennem Stengård, var sort da hun drog ud, men hvid da hun kom hjem (Jylland; 5); sorte Boel gik gennem stengærde, da hun kom tilbage, var hun hvid (NFyn o. 1835; 6) o: de mørke kærners formaling til hvide gryn.

LITTERATUR: (1) 605 1841,347; 488d 527; (2) 760 601; (3) 488n 16f; 885 2,1925–26,126; (4) 310 2,1857, 133; 830 3,181 og 6,20; (5) 830 6,1886,20; (6) 278 8,1935,96.

PROSA OG POESI

Boghveden er sval, mild og venlig. Den blomstrende boghvedemark var det mest oplivende syn på Vestjyllands agre, sødt duftende og tonende af tusinde af honningsamlende biers summen (a). Snart lå den hele mark som et tæt hvidt tæppe med et fint røddigt skær, et herligt syn, nu var det højsommer, en blomstrende boghvedemark. Ikke alene gennem øjet indsugede man herligheden, men hele marken duftede sødt af blomsternes honning, og gennem øret fyldtes sindet af en betagende sommertone af tusinde biers summen, når de travlt fløj fra blomst til blomst ... Og så var boghveden så dejlig sval at føle på, når man stak hånden ned mellem de tæt stillede planter og strøg over de tykke, glatte, kølige stængler, og disse var med deres rødlige og gulgrønne farver så underlig klare og så så saftige ud, at man skulle tro, at de også måtte smage godt (b). C. Raunkiær (1).

Boghvedens ånde vælder bisød ind *Jeppe Aakjær* (2).

LITTERATUR: (1) (a) 754 87; (b) 754e 24 (o. 1860); (2) 1002c 141.

Rabarber, *Rheum*

HAVE-RABARBER, *Rheum rhaponticum*, *R. undulatum* o.a. er en velkendt køkkenhaveplante med lange saftige og kødfulde bladstilke. Stammer fra Centralasien.

Rabarber o. 1450ff (*rabarbarum*), forstavelsen

af et persisk ord for 'rod'(-stok), i græsk omtalt til Rha = Volga; navnets efterled af latin 'fremmed': de medicinske og senere som køkkenurt anvendte arter stammer fra Asien. *Rapontik* begyndelsen af 1400-t–1798. 689 2,428f.

DYRKNING

I midten af 1700-t bliver dyrket lidt rabarber til medicinsk brug omkring København (1) og 1806 oplyses, at de unge skud kan spises som salat, bladstilkene bagt som kage har megen lighed med æbler (2). 1835 kender et havebrugsblad blot rabarber som en medicinsk plante (3), det år skal den være indført som køkkenvækst (4), men endnu o. 1850 bliver den ikke almindelig dyrket (5), fra o. 1860 plantes den i nordfynske køkkenhaver, »det var den første modeurt, der fandt vej ind over bondens havegærde« (6), i andre egne skete det endnu senere (7), således kaldes den 1928 ved Saksøbing »en temmelig ny plante« (8). I S og VJylland bliver små kager bagt på rabarberblade (9). 1930 anbefales planten til ensileret svinefoder (10). Arealet i frilandskultur var 1929 171 ha (11), 1967 ved gartnerier og landbrugsejendomme 122 ha, høsten ca. 1200 t. Der dyrkes rabarber i de fleste privathaver (1967 anslået til ca. 300 t), i en kortvarig forårssæson er forbruget af stilkene til saftsuppe, grød, kompot og marmelade meget stort; på Københavns grønttorv blev 1967 solgt godt en mill. bundter til ca. 10 stilke, det samlede konsum er skønsmæssigt 1.500 t.

LITTERATUR: (1) 704b 20; (2) 398 1806,397; (3) 352 1,93; 865 49,159; (4) 165 2,1891,64 sml. 931 5,107; (5) 166 4,1852,78; (6) 760 280; (7) 634 15446 (Branderup Sønderj. i 1890'erne); (8) 934 788; (9) 328g 162; (10) 916 1930,216; (11) 296 47,1931,451.

LÆGEMIDLER

Ældre lægeråds rabarber gælder apotekerdroger af forskellige Rheum-arter, især roden af *Rheum palmatum* (anført i farmakopeen 1772).

Bestanddel af et hostemiddel (begyndelsen 1400-t; 1).

Rabarberrod indgår i feberpulver (2), ældre folk mener, at når man tygger på et stykke af have-rabarbers rod, er man værnet mod smitsom feber (Himmerland o. 1890; 3). Rabarbersirup er bestanddel af middel mod hjertebanken (4), mod skørbug skal drikkes vinafkog af rabarber og peberrod (5). Indgår i råd for gift (o. 1820; 6), giftpatienter bør spise megen rabarber, der indeholder oksalsyre (København 1945), Karen