

Roetoppene skal helst »lukke rækkerne« til 1. juli; marken »sover til middag«, når bladene falder slappe ned i varmt vejr (VLolland).

Vil man gøre hjemmebrygget øl kraftigere og sødere, lægges en skrælet sukkerroe eller rosiner i bryggekarret (SFalster; 7). Roden er anvendt til kaffeerstatning, under anden verdenskrig til en rosinerstatning (8).

LITTERATUR: (1) 675 12,1810,360-63; (2) 568 454f; (3) 634 18754; (4) 191 2,138,244ff; Erhard Frederiksen, Sukkerroen (1883); De danske Sukkerfabrikker 1872-88; 304 100; 825 165; (5) 551 24/3 1951; (6) 546 38,1950,202ff og 44,1956,196f; 995 56f; 65 26/10 1952; (7) 995 83; (8) 781 16/12 1944. Udførligt om dyrkn., især på Loll.-Falst.: 546 1973 (m. litt. henv.)

POESI

Lolland-Falster legen ynde · om en sukkertønde
Chr. Richardt 1891 (1). Hvor lunt og trygt et
sommerland · med brede gårde, stensat mark ·
og pilehegn og sukkerro'r Otto Gelsted (2). Ro-
erne ene besværer · med bugnende bladrækker
foden; · lagrer sig sensommervarme · til svul-
mende sødme i roden Knud Wiinstedt (3).

LITTERATUR: (1) 766h 6; (2) 298d 14; (3) 976e 54.

Roer aftoppes af polske piger. Foto: Lolland-Falsters Stiftsmuseum.



Roerne udtyndes.
Tegning fra
Erhard Frederiksen:
Om Rodfrugtdyrkning,
1892.

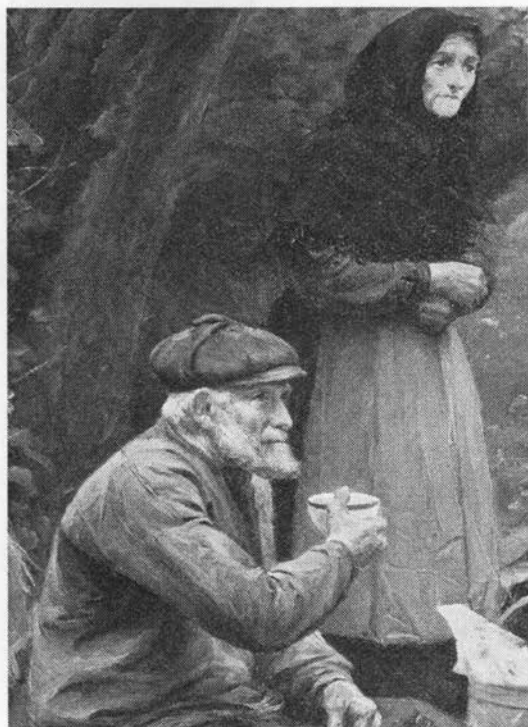


Runkelroe, *Beta vulgaris* var. *rapacea* f. *alba*

Runkel 1795, 1851, runkelroe 1805ff, fra tysk og måske til runke = stor, grov; hvid bede 1622-1809 efter rodens farve (modsat rødbedens), magerkål o. 1700, tykroe 1795, foderbede 1888 ff (1).

Kendt i Danmark fra slutningen af 1700-t, hvor dyrkningen blev anbefalet: rødderne optages før frosten som grovfoder om vinteren og bladene som grønfoder, efter begge gav kørerne mere og bedre mælk; runkelroen kunne også levere hele hjemmeforbruget af sirup (som sødemiddel) (2), se nedenfor. O. 1840 blev den forsøgsvis avlet til malkekvgæg på Landsled, Møn (3). Den kom o. 1850 til Hindsholm, men blev mange år efter kun dyrket i det små (4). De første runkelroer såede man i huller dannet med et såkaldt runkelroejern – en stump træ med to trekantede stykker pladestål, som blev presset i jorden (Frijsenborgegnen o. 1870; 5). Dyrkningen vandt terræn efter 1880, da landbruget havde fremavlet højtydende malkekvgæg til mejeridriften. Sorten Elvetham (»elve tommer«) var foretrukket, det drejede sig måske om en forædling af en lang rød og krumvokset sort, der hed Kohorn (6). Efter 1900 bredte dyrkningen sig hurtigt på bekostning af turnipsen, først i det sydlige Jylland og på øerne; nu (1963) avles runkelroer på kun 3.614 ha (kålroer: 155.307 ha).

Sirup til husholdningen kunne som nævnt koges af gule eller hvide bederoer, kaldt »sukkerrunkelroer« (7), sml. s. 165; et vandudtræk med gær gav eddike (8). Bladene er blevet anvendt af tobaksfabrikker til dækblade om cigarer (1856; 9), roden blandet med cikorie til kaffeerstatning (o. 1850; 10), under anden verdenskrig og i de første efterkrigsår blev af runkelroer fremstillet erstatninger for rosiner, ananas og sukat (11), en mand lavede 1944 snustobak af bladene og solgte betydelige kvanta til grossi-



Roe og rødbede er i trange tider blevet anvendt som kaffeerstatning. Maleri af H. A. Brendekilde: »Fra landevejen« (detalje), 1932.

ster, men blev straffet, da det skete uden handelsministeriets tilladelse (12). Mod krigens slutning gjordes forsøg med fremstilling af roesprit til indblanding i benzin (13).

Saften af den hvide bedes rødder opsnuses, når næsen er tilstoppet; mod mavens forstoppelse kan et stykke bede brændt under aske, bestrøet med salt og dyppet i honning, bruges som stikpille i anus eller bladene anvendes i klyster; lægfolk bruger bladene som omslag på urene skinnensår (1648; 14).

Runkelroerne · med farver som aftenhimlens brand *Fredrik Nygaard* (15).
Se også Roe s. 235.

LITTERATUR: (1) 689 1,188; (2) 688 2,1805,83; 398 1806,246; 675 12,1810,190ff; (3) 567 1839,159; (4) 153 8,1934,11; (5) 996 1,1936,75; (6) 191 2,241; (7) 86 4,1859,126f; (8) 653 2.1,1803,174f; (9) 832 21/6 1950; (10) 241 1853,34; (11) 107 1948; (12) 545 20/6 1949; (13) 959 19/4 1945; (14) 697 177f; (15) 664 63.

Rødbede, *Beta vulgaris* var. *rapacea f. rubra*

Sort bede begyndelsen af 1400-t, rødbede 1619ff (1); nævnes 1613 i frøindkøb til den kgl. urtehave ved Skanderborg slot (2). Ved Karen Brahes barselskilde i Odense 1637 får gæsterne bl.a. lammesteg med rødbeder (3). 1648 oplyses, at rødbederne af nogle kvinder syltes med peberrodsteringer og kommen til vinterbrug (4) sml. agurk bd. 3. 1687 dyrkes rødbeden i Volstrup, Vendsyssel (5).

»Disse rødbeder bruges allerede meget af nogle bønder til gilder og højtidsaftener«, skiver syltet i eddike og kommen spises til steg, »de er lige så sunde som behagelige, især til fed gåsesteg« (1799; 6).

På det tidspunkt er planten almindelig dyrket i haverne (7), eddikesyttede rødbeder er til slutningen af 1800-t den eneste konserverede grønsag, (8), efter slagtingen og i julen hører sylte med rødbeder til herreretterne (9); rødbederne dominerer køkkenhaven, nydes til steg og fedt flæsk (NFyn; 10). På Stevns bager man dem mørre i ovnen efter brødbagningen (11). O. 1890 er de sjældne i haverne i Hads herred (12).

Rødbeder kan tørres og ristes til en kaffeerstatning (13), en sukksaft koges af dem (14). Påskeæg bliver røde, når man koger dem med rødbeder (NFyn, NSjælland; 15).

Harpestræng(?) 1400-t: rødbeder (eller roer) er gode for blodsot, hoste, trangbrystighed og maveonde, giver klart syn, fremmer fordøjelsen, kan anvendes for lændebylder og mildlidelser, drikkes med vin mod forstoppelse og med vand for feber (16).

Begyndelsen af 1400-t: saften blandes med rude (s. 356) til salve, indsnuses med honning eller dryppes i øret for hovedpine; saften af rødbede og rude kommer i næsen for næsesmerter; drikkes rødbedesaft med varmt vand, følger opkastning (17).

Henrik Smid 1546ff: hvid og rød bede »som vokser i gårde og haver«, er, tilberedt som kål, god for en svag mave, rødderne kogt med eddike stiller tørsten, vækker appetit og stiller »mavens røde kolera«, lagt på gamle sår stiller bladene smerter og hævelse; saften indsnuset renser hovedet for »den kolde seje opfarende vædske«.

Rodsaften blandet med vin drikkes for blegstet (Fanø o. 1880; 18), den indsnuses mod forstoppet næse, på frostbylder lægges roden og bla-