



Tranekær slot på Langeland hvor grev Ahlefeldt som den første tog sukkerroedyrkingen op omkring 1800. Kobberstik på Det kgl. Bibliotek.

Sukkerroe, *Beta vulgaris* var. *rapacea* f. *altissima*

På grusede strandbredder, navnlig langs Storebælt, findes spredte forekomster af STRAND-BEDE, *Beta vulgaris*, hvis lange nedliggende stængler har rudeformede grund- og lancetformede stængelblade. Fra denne art stammer formentlig de tre kulturplanter sukkerroe, runkelroe og rød-bede.

SUKKERROE 1863ff, sukkerbede 1806ff (bede 1400-t ff, med ukendt oprindelse). Sukkerroen er resultatet af et stort forædlingsarbejde i forbindelse med sukkerudvinding af pæleroden. Heldige tyske forsøg i slutningen af 1700-t vakte interesse herfor i danske regeringskredse og enkelte større landbrug. 1810 har Tranekær på Langeland i syv år dyrket runkelroer (s. 163) til sukker (sirup-)fabrikation og brugt affaldet

som kvægfoder (1). Ved kgl. resolution 13/8 1811 får grev Ahlefeldt til Tranekær og grev Juel til Tåsinge privilegium på at fremstille sukker af den hvide sukkerbede, året efter anlægges ved Tranekær en lille fabrik, affaldet tjener til fremstilling af brændevin, men sukkerfabrikationen ophører allerede 1813 (samtidig med Napoleons fastlandsspærring), derimod brændes f.eks. 1815–16 over 1.500 kander brændevin af 1.872 tdr. kartofler (2).

I Jylland blev sukkerroen kun avlet til svinefoder (3). Dyrkingen i større stil begynder efter 1870 omkring Odense. Initiativet tages af gods-ejer Edv. Tesdorff, Orupgård på Falster; en af hans elever Erhard Frederiksen får 1872 startet driften af den første danske sukkerfabrik »Lolland« (siden »Højbygård«). 1880 stifter C. F. Tietgen aktieselskabet De danske Sukkerfabriker og der bygges store anlæg: 1882 begynder produktionen i Nakskov (med fire omliggende



»I roemarken«. Maleri af I. J. Wilhjelm, ca. 1903. Lolland-Falsters Kunstmuseum.

saftstationer), 1884–85 andelsfabrikken »Nykøbing« på Falster, 1884 i Stege, 1896–97 ved Maribo, 1909–10 i Sakskøbing, også Østsjælland, Midt- og Østfyn får sukkerroedyrkende egne og fabrikker.

Den første skibslast raffineret sukker kan 1874 udskibes fra Lolland (Bandholm havn). 1877 går »Lolland« konkurs og afhændes til De danske Sukkerfabrikker, året efter udbetales 14 pct. udbytte til aktionærerne, næste år endog 30 pct. Arealet er 1881 1.519 ha, 1882 forarbejdes i Nakskov Sukkerfabrik høsten af godt 1.000 tdr. land; 1896 udgør arealet 12.700 ha, 1912 er det steget til 32.270, 1925 36.790, 1935 40.200 ha plus 6.000 ha til foderbrug, 1963 69.226 ha plus 38.781, heraf henholdsvis 9.480 og 33.361 ha i Jylland, 1968 53.000 ha med 2.168.000 t udbytte, til foder 151.000 ha og 8.180.000 t. Den årlige produktion af roesukker har siden 1930 svinget mellem 167.000 og 400.000 tons sva-

rende til et roeareal på 34.000–91.000 ha. Danmark er selvforsynende og har en betydelig eksport, 1963 ca. 90.000 t. Fra at være en luksusspise er sukkeret blevet en nødvendighedsartikel i alle husholdninger (4).

I de første kampagner mente man, at de mindste beskadigelser af roerne kunne ødelægge sukkersaften, hvorfor de blev på- og aflæstet med hænderne; senere blev trægreb tilladt (5).

Fra begyndelsen af 1880'erne kom mange tusinde fattige svenske og fra 1900 til 1926 polske landarbejdere (mest unge piger) til Lolland-Falster for at luge og optage sukkerroer, 1908 således 6.647 polakker, hvoraf 40 pct. fandt arbejde i Maribo amt, og 1911 10.320 (6).

Rudbjerg kommune VLolland fik 1975 et heraldisk våben med klokkestabel flankeret af to sukkerroer, Holeby kommunevåben fra 1977 har ligeledes to sukkerroer, begge steder visende en af egnens vigtigste næringsveje.

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-