[vej-pileurt] allevegne vokser for landmandens dør, kan den i en hast haves frisk« (1761; 8).
Vandafkog af slangeurt bruges til gurgling for »råddenskab i munden«, hævet og ildelugtende tandkød og mod tandpine (8). I magisk tandpineråd skal blade af bidende pileurt dyppes i rindende vand, lægges ved tanden og nedgraves eller rådne i møddinq (11).
Vej-pileurt og roden af slangeurt er anført i farmakopeen 1772. Vej-pileurt føres på nogle apoteker.
Færøerne: en te af bidende pileurt drikkes for stensmerter, saften af vej-pileurt skal kunne stille næseblod (12).

Øldekokt af vej-pileurt gives mod kvægets diarré (13). Pileurt nævnes blandt planter, der skal gives køerne Valborgs aften 30/4 som værn mod trolddom (14).
»Dyrlæger, kvaksalvere og hofsmede« lægger blade af fersken- eller vand-pileurt på hestens gamle sår og bylder (1648; 15). Hvis blodet efter åreladning ikke stilles, skal hesten æde vejpileurt (o. 1730; 16). Vand-pileurt benyttes som omslag på hestens albuesvamp, dekokt af slangeurt mod blodrig urin (17). På hests benbrud lægges knust fersken-pileurt, derefter skal planten forrådne i møddinq (18).
Vej-pileurt menes at være skadelig for fårene, der pådrager sig forstoppelse og leversyge af at æde den (17).

LITTERATUR (1) *348b* 28f jf. 60; (2) *739* 2,1800, 632,637,640; (3) *488o* 182,219; (4) *278* 1939,43; (5) *739* 2,1800,628; (6) *398* 1806,385; (7) *488o* 126; (8) *696* 1761,307,309; (9) *488* 6,371,379; (10) *739* 2,632 (VJyll.), 640; *178* 1935,43; (11) *488o* 93f; *82* 53; (12) *518* 1800,193; (13) *83* 168; (14) *488* 9,1888,386; *273* 194 jf. 176,201; *328f* 2,103; (15) *697* 315f jf. *739* 2,634; (16) *665f* 75; (17) *739* 2,1800,634,637, 640; (18) *328f* 2,130.

ANDEN ANVENDELSE
Knuste blade af fersken-pileurt farver garn klart lysegult eller grønt (1); bidende pileurt med blomsterstand giver tøj en olivengul farve (2) og roden af slangeurt et fortræffeligt sort farvestof (3).
På Færøerne er fersken- og bidende pileurt blevet brugt til gulfarvning af uldtøj (4).

Bidende pileurt skal kunne fordrive lopper, jf. s. 132; roden af slangeurt kan anvendes i garverier (5).
Legende børn bruger et særligt smukt eksemplar af fersken-pileurt til at pynte op med (ØFyn o. 1900; 6).

LITTERATUR: (1) *576* 4,1799,399,404; *739* 2,1800, 632; *525b* 11,28f; *946* 8; (2) *739* 2,634f; (3) *696* 1761,309; (4) *518* 1800,193; (5) *398* 1806,387f og 1821,441f; (6) *634* 12196.

Fersken-Pileurt groede under Kristi kors, de brune pletter på bladene stammer fra hans dryppende blod (1).
Pileurter med bittesmå rosenrøde perleblomster *Ellen Raae* (2).

LITTERATUR: (1) *830* 12,1889,160; (2) *735f* 192.

Boghvede, *Fagopyrum sagittatum*

bliver 15–60 cm høj og har spidse, hjerte- eller pilformede blade og rosenrøde eller hvidlige blomster i halvskærme; de trekantede nødder er sodbrune. Forhen almindeligt dyrket som »kornsort«, nu sjældent som grøntfoderplante og til nedpløjning.

Boghvede 1500-t ff (boghuedeth, bohuede), frugterne ligner bog (s. 7); indgår i talrige marknavne (1600-t). *Valsk hirse* 1622 (valsk = fremmed, udenlandsk); *tadder* o. 1650ff, Slesvig og Sønderjylland, Ærø, måske via tater af tatar, en sydeuropæisk folkestamme, som man mente havde bragt planten til landet (1); i mange sønderjyske marknavne: Tadderpølk 1641ff (nu Tarrepølk), Tadderagre og Tadderblokke 1683ff, Tadderholm 1775-1800-t, Tadderstub 1791ff (nu Tarrestub) m.fl. (2). *Tyrkisk korn* 1798; *hvede* alm. i jyske hedeegne, på sandede jorder var den en lige så vigtig kulturplante som hin på federe (3), *sort hvede, fynsk hvede, fynboernes mimrekorn* Sjælland, Falster, jf. s. 141; *sandegnenes manna* – »og ikke med urette, thi denne plante er virkelig bestemt til slige egnes lykke« (1812; 4). (5).

LITTERATUR: (1) jf *605* 586; (2) *148* 3,187; 4,52 jf. 67; 5,119,149; 6,156 og 7,68; (3) *662* 4,1818,35f; (4) *662* 1,69; (5) *689* 1,582–84.

DYRKNING
Boghveden stammer fra Østasien og kom måske til Danmark i første halvdel af 1300-t. To pollenkorn af boghvede fra Næsholm NVSjælland dateres til o. 1350 (1). 1506 nævnes den som almindelig dyrket, og der svares tiende af den

(1a). Iflg. Dalum klosters jordebog 1533 skal til nonnernes forplejning årlig ydes 3 tdr. boghvedegryn (2), 1545 og 1557 udsteder Christian III forordninger, som påbyder jomfruklostre at levere 1 skp. boghvede som årlig ydelse til beboerne (3). 1546 omtales boghveden som foder for kvæg og menneskeføde (4), 1567 og følgende år nævnes den blandt udsæd og høst i Sorø kloster, NSjælland m.fl., men ikke i samtidige regnskaber for Københavns og andre sjællandske lener (5).

Fra MSlesvig breder dyrkningen sig i 1600-t over heden, i begyndelsen vistnok kun, hvor rugen frøs ud om vinteren (6). – 1638 oplyses, at nyryddet jord i Tørrild herred ØJylland først besås med boghvede (før rug) (7). Plantens dyrkning nævnes ved Hald slot 1612, Bygholm 1624 ff, 1644 Dalum kloster og Tranekær, året efter Kalø slot ladegård, Lyngsbæk og Silkeborg ladegård – dvs. langtfra i alle store landbrug (5). 1648 finder Simon Paulli det dog unødvendigt at beskrive boghveden, »fordi den er så almindelig en vækst her i Danmarks rige og særlig i Fyn og Sjælland, hvor den bliver meget dyrket og sået« (8). Om Fyn hedder det 1656, at fynboerne avler mere heraf end andre landsdeles indbyggere, »så ofte ses ganske bymarker, som næsten med lutter boghvede er tilsået«, det øvrige land forsynes herfra (9). O. 1660 bruger 22 store fynske gårde (oplysning savnes om andre) ialt 1635 tdr. udsæd, hvoraf de 1393 er rug og byg, 181 havre, 54 blandsæd, men kun 7 tdr. boghvede (5). Fra 1660 kommer boghveden som eneste grynsort med i kapiteltaksterne (ydelser til kirken), først for Århus og Ribe stifter, som på det tidspunkt må have haft ret store arealer med boghvede (10).

I 1700-t er rug og boghvede mange sønderjyske sognes omtrent eneste sædafgrøder; bønderne vægrer sig i begyndelsen ved at betale tiende af boghveden med den begrundelse, at det ikke er en rigtig kornsort og derfor ikke kan falde ind under de gamle bestemmelser (11). Skønt høsten er usikker, f.eks. fryser boghveden ofte bort (sml. s. 139), giver den på magre, kalkfattige jorder et ret godt udbytte og er en af de

Blomstrende boghvede. (ES).

vigtigste »kornsorter« i mange vestjyske egne (10). 1759 anslås udsæden til 65.000 tdr. (hvorefter arealet må have været 30.–40.000 ha), og 1763 skrives: »Ingen provins giver mere deraf end Fyn og Vestjylland«, nogle er begyndt at avle sibirisk boghvede (Fagopyrum tataricum), men vistnok kun i haver (12). Iflg. toldlisterne udførtes 1796–98 7.678 tdr. boghvede (13). Regeringen beregnede 1771 landets middelhøst til 24.816 tdr. (13b).

O. 1800 oplyses, at boghveden »gror i de allersletteste jorder og sås sjældent i god jord« – den »dyrkes hos os især i Fyn« (14). »Næst efter rugen er [boghveden] den vigtigste sæd for hedeboen« (Jylland 1811; 15), men i de magre vestjyske egne bliver den og rugen fra o. 1815 fortrængt af kartoflen (16). 1807 kommer boghveden fra Sjælland til Bornholm (17). 1815 berettes, at den dyrkes i næsten hele Jylland undtagen n.f. Limfjorden, endvidere i det sydlige og vestlige Fyn, men sjældent ø.f. Storebælt (18). Den avles o. 1840 »såre lidt i Svendborg amt, i almindelighed kun på bankerne i Salling herred« (19), på Ærø hist og her og meget lidt anvendt som fødemiddel, størsteparten går til brænderierne (20), i Københavns amt undertiden på navnlig sandede brakmarker til afgræsning for malkekvæg (21). O. 1860 er de sydslesvigske kornafgrøder rug, havre og boghvede (22), o. 1880 bliver i NSlesvig dyrket en hel del sølvboghvede (Fagopyrum sagittatum var. argenteum) med lysegrå frugter (23), ved mange sønderjyske gårde dyrkes boghvede til selvforbrug (24). På Fyn ophørte dyrkningen næsten helt, fordi jorderne blev merglede (23a). – Arealet var 1835 ca. 30.000 ha, 1861 27.000 ha, 1881 20.200 ha; 1847 blev høstet ca. 600.000 tdr. men 1882 142.000 tdr., d.v.s. kun 0.49 pct. af hele kornavlen; 1888 udgjorde boghveden 1.67 pct. af det tilsåede areal, i amterne s.f. Limfjorden 4 pct., Fyn 0.5 pct.; 1901 var arealet 11.400 ha, 1907 6.000 ha, 1912 blev hovedparten avlet i det sydlige og vestlige Jylland, »på Fyn spores en sådan tilbagegang, at den er sin undergang nær«; høsten androg kun ½ pct. af Danmarks høstværdi (2), 1933 var arealet dalet til 980 ha, og nu er dyrkningen praktisk taget ophørt (25).

LITTERATUR: (1) *637* aug. 1973; (1a) *80* 1787,1,39; *191* 2,187; (2) *760* 273,276; (3) *156* 1745,1,192; *145* 263; (4) *841* 1577 130b; (5) *123* 1,XVIIIff,LXIII; (6) *594* 1,112; (7) *794* 5.2,1935–36,10; (8) *697* 229; (9) *66* 1,95f; hist. om dyrkn. især på Fyn: *277* 1974,79 5ff; (10) *825* 95; (11) *884* 1900,32,1902 34 og 1913, 125,134; (12) *728c* 1,1763,540; *191* 2,188; (13) *662* 5,1819,60; (13b) *476* 188f; (14) *687* 2,1805, 61f; *739* 2,1800,641; (15) *194* ny rk. 2,399; (16) *353* 39; (17) *675* 11,1809,322; (18) *194* ny rk. 3,1815,153; (19) *136d* 1837,215; (20) *411* 1834,225; (21) *318* 1839,167; (22) *877* 1,1933,140; (23) *939* 1881 2,246f; (23a) *413a* 151; (24) *885* 20,1944,150; (25) *191* 2,138,189; *512* 1883,426; *183* 3,87; *304* 41.

SÅREGLER

Boghveden bliver oftest sået i opbrudt grønjord og som første afgrøde i rå jord, da man mener den er særlig god til at skørne jorden (1). Det er den allersidste udsæd, kimplanterne tåler ikke nattefrost, derfor kommer man undertiden helt hen i juni (2). Der skal sås tyndt – planten busker sig meget, ca. 1½ skp. frø (VJylland; 3) op til et par skæpper pr. tønde land (NFyn; 4), og »i en askemødding« ɔ: tør jord (Sønderjylland; 5), med frakken på den ene skulder ɔ: når regn er i vente (6). Man skal »løbe og så« boghvede eller sædemanden »ride på en hest« (1682ff), 7), gårdens bedste hest (Sundeved; 8), rende eller ride i trav (9), dvs. så tyndt, at et får kan få lam mellem spirerne (Sundeved; 8), et får med to lam gå mellem planterne uden at træde på dem eller to lam ligge mellem stilkene (6) og det er nok, at tre sandkorn dækker hvert frø efter harvningen. Boghveden siger: får jeg plads, så kommer jeg (10), giv mig *rom* [rum, plads], så skal jeg kom' (S og VJylland; 11).

Efter kalenderreglerne skal boghveden sås 9/5, hvordan vejret end er (Koldingegnen: 12); St. Urbanus, biskop i Langres (Belgien) var boghvedens skytshelgen, hans navnedag 25/5 bestemte såtiden (13), kom den i jorden mellem Urbanusdag og Medardus dag 8/6 og man valgte 25/5, 1/6 eller 8/6, ville i hvert fald én af udsædene lykkes (VJylland; 14). Boghveden bliver sået Vilhelmsdag 28/5, før den dato kan spirerne fryse væk (MJylland; 15); den må helst sås efter 1/6 (VJylland; 16), for at lykkes: Rasmusdag 3/6 (SFyn; 17), 4/6 (6), to dage før og efter Medardus 8/6 (VSlesvig; 18), mellem 8. og 16. juni (19).

Man skal så boghvede i månens opgang, ellers blomstrer den kun og sætter ikke kærne (Jylland; 20), sået i månens sidste kvarter kan marken ikke skades af lynet, jf. s. 139 (NSjælland; 21).

Såtiden er inde, når skyerne ligner en *haglet* (spættet) høne – kaldt *bogetblåner* (Jylland; 22), eller når egeskovens blade er på størrelse med museøren (VSlesvig; 23), når man har set den første rugvippe (Vardeegnen; 24) og ikke før

man hører gøgen kukke tredobbelt, trillingkuk (25).

LITTERATUR: (1) *825* 94f; (2) *944b* 38; *760* 274; *277* 1974,92; (3) *342* 8,1914,48; (4) *760* 412; (5) *520* 13f; (6) *488f* 1,42 og 6,123,269, *488g* 1,3; *488h* 116; (7) *878* 1,9; *488f* 1,31,42; *418* 106; *760* 274; (8) *228e* 3,754; *488g* 1,31; (9) *228e* 1,100; *520* 13f; (10) *586* 1,460; *760* 274; (11) *783b; 228e* 1,100; *161* 1906/23: 2485; (12) *806* 254; (13) *662* 4,1818,38; (14) *342* 1914,55; (15) *488g* 1,76; (16) *161* 1906/23:2485; (17) *783b; 153* 9,1936,67; (18) *488g* 1,175; *228e* 2,567; (19) *830* 8,1887,39; (20) *488g* 1,31,129; (21) *161* 1906/23:4; (22) *488f* 1,42; (23) *228e* 3,754; (24) *582* 72; (25) *488* 6,1883,261 og 9,1888,36.

VÆKST

Den første halve tid kan boghveden gro i en askemødding (meget tør jord), den sidste halvdel i et møddinghul, eller: ligge 6 uger i ovnen og 6 uger i dejtruget ɔ: tåle først varig tørke, derefter megen regn (VJylland; 1).

Boghveden begynder ikke at gro, før den hører høvognen knirke og hanekyllingerne gale (2), den skal da skynde sig at blomstre (3). Drenge med skæg og boghvede, som blomstrer ved jorden, bliver begge stumpede, eller: bliver sjældent til noget (4). Marie Magdalene (22/7) skaber humle på tene og boghvede på grene (1682ff; 5).

Boghveden trives særlig godt og høsten bliver stor, hvis der er rimfrost i advent, tør frost eller rim i julen eller stjerneklart Hellig Tre Kongers aften (6); skinner solen ikke Povlsdag 25/1, bliver høsten stor (VSlesvig; 7), men dårlig, hvis det Vilhelmsdag 28/5 blæser fra nordvest (8); regn Medardusdag 8/6 varsler en våd boghvedehøst (9). Stærk dug i træerne påskemorgen spår et godt boghvedeår (10), ligeledes, når det drypper fra rim (11). – Når der er mange *fyn* (kæruld), så bliver der mange gryn (VJylland; 12), føn i mosen gi'r *tarr* i posen – ɔ: stod mosen hvid af kæruld (bd. 1), blev boghvedehøsten stor, men kun mådelig, hvis kærulden og slåenblomsterne led af nattefrost (Angel, Sønderjylland, Silkeborgegnen); *føn* i *æ mos* gi'r *fører* (fødsler) til *hos* (huset) (VSlesvig) (13), sml. s. 144.

»Boghvede er en overmåde vanskelig sæd og lykkes sjælden fuldkommen« ... »den eneste rimfrost i boghvedens fagre blomstringstid kan tilintetgøre landmandens håb om en rigelig høst« (14). Boghveden har det som unge piger, de kan tage varig skade på en eneste nat (SJylland; 15); tørke og langvarig nedbør ødelægger den tit.

Under blomstringen må det ikke tordne, boghveden kan ikke tåle at se lynene og visner (16). »Tit og ofte, når man efter et tordenvejr går forbi en ager, hvor boghveden gror, ser man, at den er blevet ganske sort afsvedet; det er ligesom en ildslue var gået hen over den, og bondemanden siger da: det har den fået af lynilden!« *H. C. Andersen*, Boghveden (1841).

LITTERATUR: (1) *228g* 4950; (2) *488f* 1,42; (3) *586* 1,81 (1879); (4) *488d* 329; *228e* 1,100; (5) *878* 1,9; *586* 1,441; *488g* 1,77; (6) *830* 7,1887,79,91; *488* 4,1888,405; *488g* 1,936 (NJyll.); (7) *228e* 2,869; (8) *488* 4,1880,371; (9) *482b* 142, *228e* 2,567; (10) *488g* 1,33,46; (11) *488* 9,1888,35; (12) *228e* 1,388; (13) *228e* 1,388; *520* 59; *319* 94; *328c* 83; (14) *662* 4,1818, 40; (15) *228e* 1,100; *488* 9,1888,41; (16) *57c* 1,1808,97; *398* 1821,445; *488* 4,1880,405; *466* 161 og *466b* 38,41.

HØST OG TÆRSKNING

Man skal høste boghvede tre dage før eller efter Medardus 8/6 (1). De tilsidst brunsorte frø modnes ikke samtidig, derfor må marken høstes, mens en del planter endnu blomstrer og mange frugter er grønne: afgrøden skal ligne en spraglet høne (2), en hjejlemave (3) eller skimlet hest (4); når tornen (slåen) er som en skimlet hest, er *taddersæden* bedst (Sønderjylland: 5). At høste boghvede kaldes »slå hvede op«, det er den eneste sæd, man lader ligge på skår til vejring, derefter skal man »stuve hende op« = lægge den i småstakke (NJylland; 6). I Sønderjylland og Slesvig bliver boghveden sat på roden og toppen »drejet i bikurve« (MSlesvig; 7) eller i *stuger, styger* = små kuglerunde hobe med stænglerne snoet til en spids foroven (8).

På Fyn ligger planterne på skår et par uger og bliver så *styvet* i bikubelignende bundter med bånd om »halsen«; i Jylland hedder det at *røgle* boghveden. Da det er årets sidste høst (omkring mikkelsdag 29/9), siger man om en karl, der snart vil forlade pladsen: han bier ej at røgle boghvede.

Kærnerne drysser let af, bundterne bliver derfor med forsigtighed løftet op på vognen; nogle foretrækker at køre dem ind og tærske lige efter mejningen: i boghvedehøst skal man straks møde med plejlen (9), sml. nedenfor.

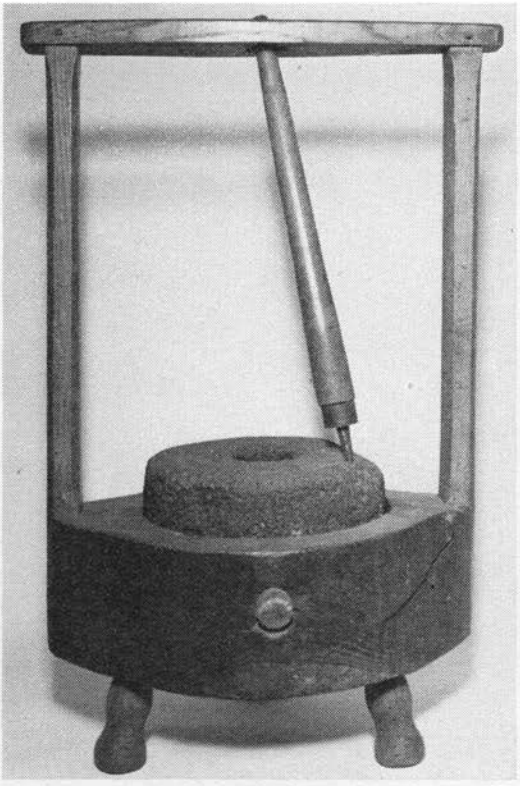
Under høsten går gårdkonen gerne hjem en halv time før de andre med en favnfuld boghvede, som hun tærsker, kærnerne maler hun på håndkværn og koger grød eller vælling af grynene til folkene (Silkeborgegnen o. 1850; 10).

Det sidste neg eller knippe hedder *hvedetrolden*

(Viborgegnen; 11) eller *hvedekællingen;* den, som binder det, får også navnet og skal juleaften have hæderskost: sødgrød med fåremælk (VSjælland; 12).
På ophøstningsdagen, dvs. når boghveden er skårlagt, stiller karlene i køkkenhaven, *hvætter* (hvæsser, skærper) leerne og truer med at meje kålen, hvis husmoderen ikke serverer øl og æbleskiver (NFyn; 13), sml. bd. 1. Efter høsten giver pigerne et *boghvedebojle* med øl, mjød og kommenskringler (V og SJylland; 14).
Boghveden er den første sæd, der bliver tærsket: i boghvedehøst skal man møde med plejlen (1688ff; 15), sml. ovenfor. Man går med sivsko for ikke at knuse kærnerne; avnerne skilles fra med gentagne kast med træskovlen mellem loens ender (NFyn; 13). Dårlig høstet (våd) boghvede træder hestene ud på en brolagt plads (Valsbøl Slesvig; 16).
Høstudbyttet var usikkert: *tadder*(ud-)sæd er ofte angersæd (1682ff; 17), man talte om gode og dårlige boghvedeår (16). På Fyn avledes 4–5 til 10 tønder pr. td. land (18), gennemsnittet for lufttørret boghvede var 1500 kg (1872; 19).

LITTERATUR: (1) *488g* 1,175; (2) *936* 1,1834,28; *100* 32 (1827); *812* 352 (1843); *488f* 1,41f; *161* 1906/23:2224; (3) *840* nr. 37,1948; (4) *936* 1,1834,28; *488f* 1,41f; *830* 8,40; (5) *228e* 3,754; (6) *605* 225 (1841); (7) *885* 14,1937,138,179; (8) *228e* 1,100f og 3,623; *944b* 45f jf. *398* 1806,391, *840* nr. 37,1948; (9) *760* 412; *398* 1806,391; (10) *488f* 1,49; (11) *228e* 1,694; (12) *466b* 44; (13) *760* 409f,414; (14) *228e* 1,100; *250d* 6,117; (15) *878* 2,9; *842b* 64; (16) *228e* 1,100f; (17) *878* 1,9; *145* 263; (18) *760* 412; (19) *512* 5,575.

NÆRINGSMIDDEL;
FYNBOEN OG BOGHVEDEN
1648 hedder det om melet af boghvedens frugter, at det er »ganske godt at fordøje og såre bekvemt til at bage kager af. Og hvad er mere almindeligt ... her i landene end at bage pandekager til aftensmåltidet deraf?« (1).
Grynene koges til grød i mælk eller fløde, sjældnere i vand undtagen til fattige og syge, spises med smør (1666; 2). »Boghvedens almindeligste anvendelse hos os er til gryn, hvoraf laves den kære nationale føde ɔ: grød og vælling«, de kan bruges til pandekager o.a., men ikke til brød (1818; 3). – I majvisen sang man: Giv mælk og smør og osten sød, · velsign os med boghvedegrød (4).
Kærnerne bliver tørret i bageovnen, så skallerne løsner sig, derefter sigtet gennem et sold og – til gryn – malet på hånd- eller maltkværn (5), de sidste skaller *drøftes* (fjernes) på et lille trug. Det kgl. Landhusholdningsselskab udsætter 1830 en prisopgave (200 rigsdalere) for konstruktionen af en håndkværn, der kunne afskalle boghvede til rene *rullegryn,* en sådan maskine blev bygget af C. Bang, Nøragergård (6). Efter hjemmearbejdets ophør får man høsten malet hos møllerne, hvor der ikke findes specielle grynmøller, og det er et bierhverv at male boghvede for folk på håndkværn, nogle kan fremstille drøje og fine rullegryn, 1 td. boghvede giver 1 skp. gryn. En grynmøller i Allesø er meget søgt, dér på egnen giver adskillige sig af med denne fabrikation, som sælges i Odense og omegn, der kommer bestillinger fra København og Holsten, 1839 skal endog flere lispund (a 8 kg) være sendt fra Allesø til hoffet (7). I Sønderjylland findes mange boghvedemøller, men efter 1890 bliver de fleste solgt eller nedbrudt, 1906 er på Kliplevegnen kun én tilbage (8).
I Sønderjylland spiser man i 1800-t boghvedegrød to-tre gange daglig; på Als bliver den om sommeren ofte serveret med tykmælk og smørklat, men efter århundredskiftet får man den kun en gang om dagen og retten er helt forsvundet i mange hjem (9). Boghvedegryn bliver hyppigt brugt til nadver (aftens-)grøden i jyske hedehjem, for der avles kun lidt byg og denne bliver næsten altid malet til mel (10). Boghvedevælling er o. 1850 en stående ret i Fjends herred (11), grød af *ubræmmet* boghvede (som ikke havde taget varme under tørringen) anses i Sønderjylland og VJylland for en særlig delikatesse (12), men boghvedemel er vistnok fattigmandskost (13). Bliver skallerne malet med til mel, får grøden en ejendommelig blålig, grå eller næsten sort kulør og smager vammelt (13 b).
På NFyn bliver boghvedegrynene gerne opbevaret i små gryntønder i spisekammeret. Boghvedegrød kogt med mælk (når der skulle spares: i vand) er nadverretten, undertiden får man *ovngrød* bagt af gryn og mælk i ovnen. Men oprindelig var boghvedegrøden en søndagsret, til daglig spiste man byggrød. Boghvedemel koster 6 skilling for et helt fjerdingkar fuldt og er et tarveligt fødemiddel, der kun lejlighedsvis og for at spare bruges til pandekager og melgrød (14).
Melgrøden og sine steder *sødgrøden* er i de nordligste sogne af NSjælland slet og ret boghvedegrød og serveres næsten daglig (15).
Alligevel hører boghvedegrøden i de fleste egne til festretterne. Man får den med smør den sidste høstaften (Sønderjylland; 16), mortensaften sødet og med smør i, ellers er den sur (17). Til



Boghveden blev i mindre hjem malet på maltkværnen. Foto: Dansk Folkemuseum, Brede.

juleaften koges grøden i sødmælk med korender, smør og sødt øl, (NJylland; 11); den kommer på bordet i store lerfade, et til fire personer, af og til dypper man sin ske i en skål med sødt øl, på grøden er med sirup skrevet GLÆDELIG JUL og smørhullet har form som et kors (Odsherred; 18). Nytårsaften og Hellig Tre Kongers aften er boghvedegrøden den eneste ret (19). – På Sjælland og Fyn får man boghvedegrød ved brylluper, til barselsgildemaden hører boghvedegrød med korender og smørhul (20). Som aftensret ved klinegildet gives boghvedegrød og klipfisk, under kartegildet efter høst får pigerne omkring midnat boghvedegrød og fåremælk (Odsherred; 21).

Der kommer boghvedegryn i *sveden,* en spise af lammeblod (Jylland; 23); suppebollerne bliver formet af boghvedegrød blandet med knuste tvebakker (Als; 23). Sønderjydernes *klump* eller *due* (dyppelse) er boller af boghvedemel dyppet i fedt med sirup i (23 a). Pandekagerne af *boggryn* eller -mel er tørre, tit fulde af fint sand og ingenlunde populære; byg og boghvede bliver sine steder dyrket sammen og mel heraf eller af gammel tør boghvede drøjer bl.a. rugmelet til brød (Jylland; 24).

Boghvedegrynene er altid dyrere end byggryn og prisen stigende op gennem 1800-t sammenlignet med byg, havre og ris, derfor bliver boghvedegrøden stadig sjældnere, og nu anvendes boghvedegrynene kun i meget få husholdninger (25).

Du skal *strøw* (skynde dig) at spise grød, så du kan få *lyw!* (blive mæt eller få midje) er et sprogligt minde om den tid, da boghvedegrøden var almuens nationalret (26).

Om folk i Larum (Slesvig) siger man, at de skærer et stykke boghvedegrød af og svøber det om armen, før de om morgenen går ud til hestene (27); en mand i Slesvig bliver kaldt Mathies Tarrehalm, fordi han altid går og tygger på en boghvedestængel (28). – I ØJylland hedder det om vesterboen, at han siger: *bowimad* og *ægimad* de mætter og de tætter og de vederkvæger minsæl også (29). Om dårlige madsteder siger man, at dér får de boghvedegrød 21 gange om ugen (29 a).

Fynbogrøden har ord for at være så hård, at man kan gå på den med træsko; men da den fynske bondekone kogte denne grød til indkvarterede soldater under Treårskrigen (1848–51) sagde de: den boghvedegrød er en herlig drik (30).

Uagtet der på Fyn næppe blev avlet og spist mere boghvede end i andre landsdele (som Sønderjylland eller NSjælland), er fynboerne med en række jyske talemåder blevet drillet med, at de holdt særlig meget af boghvedegrøden:

Når fynboen går forbi en ager med boghvede, rokker han med hagen (1672; 31); fynboen mimrer om munden, når han går forbi en boghvedemark ɔ: ved tanken om den herlige grød (32); fynboerne holder så meget af boghvedegrød, at de altid går med den i lommen; hvis fynboen ikke får boghvedegrød, er han død inden otte dage; fynboen går altid med en krans af boghvedegrød om halsen; når han om morgenen går ud for at finde hestene, tager han grøden af fadet, laver et hul midt i, hænger den over armen og tager af og til en bid, møder han så en anden mand, siger han: kan du finde mig *øj* (øg), skal du få en bid af min *grøj* (33); når den fynske boghvedegrød bliver kold, er den så hård, at man kan slå katteøjne ud med den (34). – Vittighederne skyldes måske, at nogle af de bedste boghvedegryn kom fra Fyn (jf. s. 140), og at det fynske mål »har mindet dem