

Landbohjemmet



Fru Byskov i færd med at ilde ovnen til bagningen af en portion rugbrød.

Fra brændeovn til dybfryser - !

Stadig en dagløn at tjene ved selv at bage rugbrød, siges på gård i Nr. Nissum, hvor traditionen bevares.

— Det var da en helt forkert opskrift, I bragte i LANDBO-HJEMMET på hjemmebagt rugbrød. Kunne I ikke få fat på nogen? Jamen så kom dog op til os i Nr. Nissum at se, hvordan det foregår, for heroppe bager vi endnu rugbrød selv.

Det var fru Agergård, Nr. Nissum, der var utilfreds med opskriften og som kom med en invitation, vi naturligvis hellere end gerne efterkom, da der næste gang skulle bages rugbrød hos fru Agergårds nabo, Katrine Byskov.

Opskriften

Lad os hellere begynde med

opskriften: Man tager 50 kg groft rugmel, ca. 20 liter spilkogende vand og en håndfuld salt samt surdej som en stor bolle.

Surdejen er taget fra forrige bagning, og den æltes med en håndfuld salt. Så kan den holde sig frisk i ubegrænset tid.

Vand, mel og salt røres sammen med en „dejnstok“ til en hård, sammenhængende masse. Det gøres om morgenen. Nogle timer senere, når dejen er lunken, æltes den med surdejen og mere mel. Det kaldes at ælte i „væle“. Om aftenen slås brø-

det op. Brødene stilles tæt sammen og dækkes til, så de står lunt. Bages næste morgen i den store bageovn i ca. 4 timer. Af denne portion bliver der 12—14 rugbrød à 6 kg stykket.

Dejtrug i brudegave

— Både i mit og min mands hjem har der altid været bagt rugbrød, derfor har det været naturligt, at vi fortsatte, fortæller fru Katrine Byskov. De fleste kan godt lide det. Det er dog sket, vi har fået karle, som ikke brød sig om det. Det var i reglen kun de første dage. Siden kom de til at savne det, når de rejste herfra. Dejtruget fik jeg i brudegave for 36 år siden, og det har været i brug siden. Nu har vor søn overtaget gården, og vi har bygget et hus nærved. Men vi går stadig ned i gården for at bage rugbrød.

Af Jørgen Østergård

— Vil næste generation så fortsætte?

— Måske, svarer sønnen.

Men han tager dog en tøm sammen med faderen, Kresten Byskov, der giver en hånd med, når der skal dejnes, for der skal kræfter til. Selve æltingen var i gamle dage et drøjt arbejde, som tog mindst en time, nu klarer det på en halv, fordi man har købt en æltemaskine, som „æ smej“ i Vandborg lavede engang. Maskinen skulle koste to rugbrød hvert år til jul, men det blev dog til et brød hver gang, man bagte. Maskinen gør

fra egn til egn. Andre steder kaldes den en skydsel eller en grissel.

Når brødene er bagt, bliver de vasket, fordi der kan være lidt aske på dem, og så har man dejligt rugbrød til mindst 5—6 uger.

Fordi man bager rugbrød selv, skal man nu ikke tro, man i Nr. Nissum lever som i middelalderen. Det kogende vand hentes fra den flaskegasfyrede vaskedel, og når der er dejnet, dækkes dejtruget foruden med låg af et stykke plastic og sættes til luning ved oliefyret.

90 kg brød for 27 kr.

Man bager rugbrød, fordi det dels er en tradition, dels fordi man kan lide det. Men det kan også betale sig, siger Kresten Byskov. Da der var tilskud til brødet, var det ikke den store forretning, men nu kan det godt give en dagløn. Vi bruger en halv tønde rug, der koster 27 kr. Vi maler den selv på kværnen, som når vi maler svinefoder, og brænde har vi også. Der bliver ca. 90 kg rugbrød, som vel vil koste godt 100 kr., hvis vi skulle købe det, så det kan godt gå an.

Nu er vi jo ikke så mange i husholdningen mere, men så kommer en del af brødet i dybfryseren, så det kan sagtens gå.

Så der kunne for den sags skyld være god grund til selv at gå i gang med at bage rugbrød. Dog skal bemærkes, at der jo bl. a. kræves et par ting, som ikke alle har: det rette hændelag og en stor, gammel bageovn. Bortset fra den dagløn, der kan hentes, kan vi bevidne, at det smager pragtfuldt. Eller måske snarere for at blive i det sprogbug, der var mere velvalgt: „Ikke så møj ringe endda“. Og så skal vi måske lige huske at fortælle, at Katrine Byskov også selv stadig brygger øl. Et stykke af hendes rugbrød med hjemmelavet pålæg og et godt glas øl til — UHM!

I Landbohjemmet

Brev fra præstegården	30
Kalorier i bagværk	31
NETOP NU	31
Nyt undervisningsmateriale ..	34
Brev fra Djursland	35
Tragtning af kaffe	35
Heklet kjole og dragtsæt	37
LEGEPLADSEN	38



Så er brødene slået op, parat til at komme i ovnen næste morgen.



Kresten Byskov tager en tøm med ved dejtruget.