

60. Meddelelse fra Statens Forsøgsvirksomhed i Plantekultur.

Ved Statens Planteavlsudvalg.

Udsendt den 19. Februar 1915.

Bagning af Brød af forskellig Rug.

Foranlediget ved hyppige Klager, særlig fra Møllere og Bagere, over Petkus-Rugen som Brødrug har Statens Forsøgsvirksomhed ladet udføre Forsøg med Bagning af Brød af denne Rugsort og til Sammenligning hermed af Brattingsborg-Rug (Bretagne-Rug), der altid har været anset som god Brødrug. Forsøgene havde til Formaal at undersøge, hvorvidt der var nogen paaviselig Forskel paa de to Rugsorters Værdi som Brødkorn og, i bekræftende Fald, om muligt tillige at paavise Aarsagen til en saadan Forskel.

I ydre Henseende er de to Rugsorters Kærne ret forskellig: Brattingsborg-Rugens Kærne er lille og mørk og af høj hollandsk Vægt, medens Petkus-Rugen har en stor og lys Kærne og lav hollandsk Vægt, sædvanlig 3 à 4 Pund lavere end Brattingsborg-Rugens.

Da det kunde formodes, at Rugens Modnings- og Tørhedsgrad kunde have Indflydelse paa dens Anvendelighed til Brød, blev hver af de to Sorter høstet baade i knap moden og i fuldmoden Tilstand. De saaledes tilvejebragte 4 Hold Rug blev kørt ind i ikke stærkt tør Tilstand og straks tærskede. Halvdelen af hvert Hold blev uden yderligere Behandling magasineret til Brug ved Forsøgene, medens den anden Halvdel blev underkastet Eftertørring paa Tørreapparat.

Der benyttedes saaledes følgende Materiale til Bagningsforsøgene:

- 1) Brattingsborg-Rug, knap moden, Vandindhold ca. 16 pCt., holl. Vægt ca. 121 Pd.;
- 2) samme Rug og samme Modningsgrad, tørret til ca. 9 pCt. Vandindhold, holl. Vægt 124 Pd.;
- 3) samme Rug, fuldmoden, Vandindhold ca. 18 pCt., holl. Vægt 118 Pd.;
- 4) samme Rug og samme Modningsgrad, tørret til ca. 10 pCt. Vandindhold, holl. Vægt 124 Pd.;
- 5) Petkus-Rug, knap moden, Vandindhold 17 pCt., holl. Vægt 117 Pd.;
- 6) samme Rug, samme Modningsgrad, tørret til 9¹/₂ pCt. Vandindhold, holl. Vægt 120 Pd.;
- 7) samme Rug, fuldmoden, Vandindhold 18 pCt., holl. Vægt 117 Pd.;
- 8) samme Rug, samme Modningsgrad, tørret til 9¹/₂ pCt. Vandindhold, holl. Vægt 120 Pd.

Rugen var avlet paa Lyngby Forsøgsstations Mark. Eftertørringen udførtes paa Danske Landboforeningers Frøforsynings Tørreri i Roskilde. Formalingen foretoges paa Lyngby Mølle. Bagningen udførtes i Schulstad & Ludvigsens Brødfabrik i København og foretoges efter en ensartet Plan baade i Oktober, Januar og Maj, hver Gang med alle ovennævnte 8 Hold Rug. De fremstillede Brød havde en Vægt af 4 Pd. og tilvirkedes af usigtet Mel („Grovbrød“).

Paa Grundlag af de foretagne Bedømmelser og Laboratorieundersøgelser af Brødet kan de ved Forsøgene opnaaede Hovedresultater udtrykkes saaledes:

1. Af samtlige 8 Hold Rug fremstilledes særdeles godt Brød uden væsentlig Forskel efter Raamaterialets Beskaffenhed.

2. Med samme Vandindhold i Rugen havde Forskellen i hollandsk Vægt ingen Indflydelse, hverken paa Brødets Godhed eller paa Brødmængden pr. Vægtenhed af Rug.

3. Melet af de stærkt tørrede Rugprøver optog ved Tilberedningen af Dejgen omtrent saa meget mere Vand end Melet af de ikke eftertørrede Prøver, som svarede til det ved Eftertørringen bortgaaede Vand.

4. Eftertørring af Rugen havde ingen gavnlige Indflydelse paa Brødet; snarere gav Eftertørringen Brødet en lidt forøget Tilbøjelighed til at smuldre.

5. Vandindholdet i det friskbagte Brød var i samtlige Tilfælde paa det nærmeste lige stor, nemlig 36 à 37 pCt.

6. Efter Overvintring med et Vandindhold af 16 à 18 pCt. gav Rugen endnu i Slutningen af Maj Maaned godt og velsmagende Brød.

Forsøgene viser saaledes, at der ved de anvendte Fremgangsmaader har kunnet fremstilles særdeles godt Brød af dansk Rug, at Petkus-Rugen har givet lige saa godt Brød som Brattingsborg-Rugen, og at samme Vægt af Mel har givet samme Brøudbytte af begge Rugsorter, naar Rugens Tørhedsgrad var den samme.

Det fremgaar endvidere af Forsøgene, at Petkus-Rugen i alle Tilfælde er af lavere hollandsk Vægt end Brattingsborg-Rugen, naar Tørhedsgraden (Vandindholdet) er den samme, men tillige, at denne Rumvægtsforskelle ved de i Forsøget anvendte Fremgangsmaader og inden for de for Forsøget givne Rammer ikke har haft nogen paaviselig Indflydelse paa Rugens Værdi som Brødrug, hverken i kvalitativ eller i kvantitativ Henseende.

Den almindelig udbredte Mening, at Petkus-Rug ikke skulde være vel egnet som Brødrug, hidrører formentlig bl. a. dels fra, at den til Fremstilling af Sigtebrød synes at give mindre Sigtemel og mere Klid end f. Eks. Brattingsborg-Rug, dels fra, at man har været tilbøjelig til af den forholdsvis lave hollandske Vægt at drage den Slutning, at den var mindre god Brødrug.

Udførlig Beretning om Forsøgene vil fremkomme i Tidsskrift for Planteavl, der kan bestilles i enhver Boghandel for 6 Kr. pr. Bind (ca. 800 Sider).