



Danskernes Historie Online

Danske Slægtsforskernes Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt vores arbejde – Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele.

Læs mere om fordele og sponsorat her:

<https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskernes Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>

ALSISK KALENDER



Alsisk Kalender

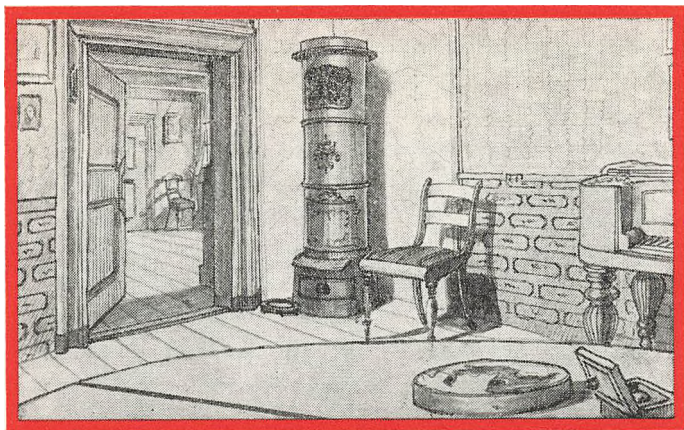
Alsisk Kalender

UDGIVET AF
ALSINGERGILDET

ANDREAS CLAUSENS BOGHANDEL
SØNDERBORG

ALSINGERGILDETS SKRIFTER 1

1967



JANUAR — JÆNNEVÅ

Skål!

Skål for åll' vor' bysfolk,
der er klog' og kry,
og for dem, der itt kån
sætt e nees i sky.
Gi di miest forpjusked'
hyggle læ og ly,
så vi åll' kån tryvs og
frej' voss i vor by!

Skål for åll' di kvindfolk,
der er køen og knøgg,
og for dem, e lyv hæ
sætt e lidt i skygg.
Skål for åll' di venle,
der er ung' og snøgg
og fæ åll' e mændfolk
til å reet e rygg!

Skål for åll' di fremmed',
om di vil vort vel,
og for åll' di hjemle,
der gör ret og skel –
for den flok, der kiife
sig ålthielt ihjel,
og for dem, der hærr e
hygglet med sig sjel!

Skål for åll' di snudde,
der kån snyd' i skat,
og for dem, der prøvve,
men må gred' et svat.
Skål for Krestens krikke,
der er fuld' åv spat,
og for Jespers javthund
og Maj Madsens kat!

Skål for åll', der bringe
hygg' og mindle glæj,
og for dem, der snakke
og hæ lidt å sæj.
Skål for dem, der nikke
til voss o vor vej,
men især for den, der
trule dell mit lej'!

Skål for åll' di år, som
svandt med suel og sky.
Og gid grøj og grønsvær
pynter voss det ny!
Lad voss ålde vantes
brødkvan i vor by,
mildsind, sang og sollskin
og et venle ly!

Lidt om gamle skikke -

Omkring århundredskiftet begyndte nytåret på Als med at børnene nytårsåvtensdav gik rundt i landsbyen og slog potter, det vil sige smed potteskår ind på folks frangol, forstue, mens de større drenge knaldede fænghætter påsat pigkæppe af eller skød med legetøjspistoler. Om aftenen, når nadveren var fortæret, gik karlene rundt og skød med gamle forladebøsser, dunnebøsse, der kunne give et ordentligt bás. Når der så var faldet et passende antal skud, gik de ind og ønskede: godt nytår, og så fik de naturligvis et skænk, en kaffepuns eller et par røj – røde – snapse. Man havde jo gerne nogle flasker brændevin, der var fyldt op med solbær- eller hindbærsaft, stående til det brug. Så karlene kunne tit få rigeligt, inden de kom byen rundt.

Men det skete også, at et eller andet regnskab skulle gøres op den aften, og den, der måtte bøde, fik kastet en krukke eller potte fyldt med aske ind i forstuen. Den eller de, som kastede, forsvandt naturligvis med en hånende latter, mens husets folk, der ville ud, fik øjnene fulde af støv og skidt og intet kunne se og knapt nok kunne få vejret.

I Martin N. Hansens digt: *Jeppes nytårsåvten* hedder det:

Og kam di e jævten og kytt en pott ask,
bløv æ væk i et hik.

Den gamle gerrige særling vidste godt, at han havde uvenner og kunne vente sig det værste.

Men den slags grove løjer bruges ikke mere.

Helligtrekongersaften

Helligtrekongersaften blev lysene i juletræet tændt for sidste gang, og træet blev plyndret for de rare ting, der var hængt op i det. Denne aften var der en del, der klædte sig ud og besøgte naboerne. Det gjaldt om ikke at blive genkendt. De kaldtes hellekriste.

Men »hellekriste« kaldtes også de kager, som bageren bagte i anledning af Helligtrekonger. De var i mange former, små og store hjerter, dyr og mennesker, bemalet og pyntet med rød farve. Hjerterne var måske mest for pigerne, men drengene bed med udsøgt fornøjelse hovedet af en kat eller en kanin. Det var nøjsomme tider, og de lidt tørre og ganske billige kager satte fest på den sidste fri-dag, før skolen begyndte igen.

Vor dialekt

I *Erindringer fra min Rejse* skriver lægen og videnskabsmanden O. H. Mynster 1797 om sit besøg i Sønderborg:

Ved min Hjemkomst til Værtshuset fandt jeg en Deel af Byens Borgere samlede i en Billardstue med Piber og Øll; her hørte jeg første Gang disse Egnes Dialect i sin fulde Styrke; allerede ved Faaburg-kanten blandede den sig lidt og uformærkt med den fyenske og forfulgte mig siden i forskjellige Skatteringer lige indtil Kiel; jeg fandt den bestandig lige ubehagelig og uforstaaelig, og hvor jeg traf paa Folk, som kunde snakke tydsk talte jeg heller dette reent fremmede Sprog, end jeg vilde høre paa det forvrængede dansk, som har hjemme her . . .

Den kendte sprogforsker Holger Pedersen (1867–1953) skriver i *Sønderjydske Aarbøger* 1899:

Man skulde ikke nøjes med at lære Eleverne at stave Skriftsproget ret og galt. De skulde have en virkelig historisk Undervisning i Oldnordisk. De skulde gøre grundigt Bekendtskab med Svensk. Og de skulle kende vore Folkemål. De skulde vide, hvorledes der tales i Skåne, på Fyn, i Sønderjylland; til Gengæld kunde de slippe fri for at vide Sted og Årstal for alle de unyttige Slagterier, som Evropas Folk har foranstaltet på hinanden. De skulde vide, at man i Sønderjylland har bevaret det gamle danske Sprog så trofast som intet andetsteds. De skulde vide, at det er Sønderjyderne, som kan fremmane for os det

gamle nordiske Sprogs musikalske Klang; de skulle rejse til Sønderjylland for at lære Dansk.

Ja, så forskelligt kan højt begavede mennesker bedømme den samme ting.

Det mool -

Det mool, som hæ listet og sprungen
som killinge øver vor vugg,
ålt som det bløv hvasket og sungen,
skull det vær' for ring' å brugg?

E mool o min moers lebbe
var mildt og blødt som hinds sind
og fint som den lyd åv vippe,
der nynner en höstdav ind.

Opskrifter

Grønlangkål.

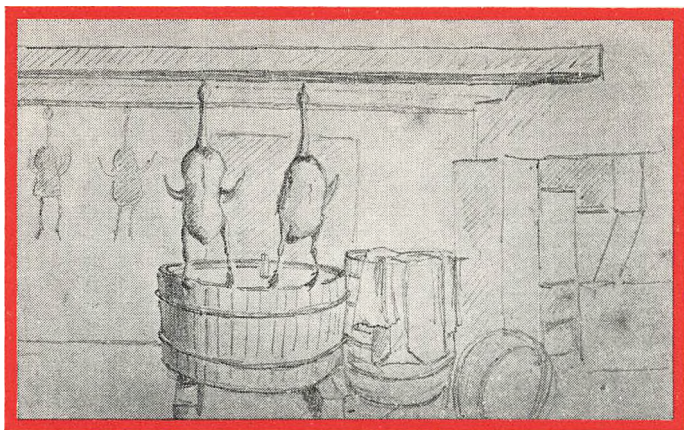
Grøn kålen skylles og koges, hvorefter den hakkes. Samtidig koges i en anden gryde flæsk og skinke, eventuelt også de specielle letrøgede kålpølser og hamburgerryg. Grøn kålen kommes i en almindelig mælkestuvning og der spædes op med kødsuppe, til grøn kålen får en passende konsistens.

Serveres med kød, brunede kartofler, en skive rugbrød og helst en snaps til. Denne ret lavedes altid til flere dage og der brugtes ingen efterret.

Nøddelagkage med chokoladedrys.

5 æg, 200 g fint malede nøddekærner, 1 knivspids hjortetaksalt. Fyld og pynt: 3 dl. pisket fløde blandet op med 50–100 g blokchokolade, hakket.

Pisk hviderne meget stive og fyld æggeblommerne i sammen med nøddemassen, der er blandet med hjortetaksalt. Bages i velsmurt, raspdrysset springform ved god varme (200°) ca. 20 min. Tages forsigtig ud af formen, når kagen er afkølet lidt. Flækkes i to lag, hvorpå et tykt lag fyld lægges på det nederste lag, det andet lægges forsigtigt ovenpå og resten af fylden bredes over.



FEBRUAR — FEBREVÅ

For mánne Herrens ti'e

Det var engang for mánne Herrens ti'e –
det er så læng' senn no som i e kri.
Da kost' e mánne, mánne, vi bløv fri,
te di mått bøj' sig for Vorherres vri'e.

Vor nabo hjemm bløv ramt, så vidt en skønne,
hielt ufortjend åv sorre urren må'.
No minds en flygte, te han mist' sin' sønne
og sad så jenn' den tiend febrepå.

Der er et jav, og vi må haste vi'e,
og ingen sorre vil kunn tving e ti'.
Snart skal det lyd' om det, vi sjel må gi:
Det var engang for mánne Herrens ti'e –

Fastelavn

Fastelavnsmandag fik vi endnu i halvfemserne *mjølke og strut*, mælk og pomler, som formad til middag, og *effelkagghe*, æbleskiver, som eftermad, altså et rigtigt fastemåltid. Der blev også den dag budt på fastelavnspomler til kaffen. I modsætning til visse egne på Nordals, hvor æbleskiver kaldes pomle, var vore pomler nærmest, hvad

vi nu kalder kaffeboller – dog uden rosiner – og lidt fladere og bredere end disse, idet bageren gav dem et tryk under hævnningen.

Dansk og tysk på Als

I sin afhandling: *Dansk og tysk på Als 1812–48* skriver H. P. Clausen i *Sønderjydske Årbøger* 1966:

Det mest omfattende indlæg fra gejstlig side kom fra den aldrende pastor Schwensen (1764–1845) i Hørup. Hans bemærkninger fortjener at kendes, fordi de bygger på dyb fortrolighed med den befolkning, han havde været præst for siden 1795, samtidig med at de afslører en særdeles klar opfattelse af det danske sprogs stilling i Nordslesvig. I modsætning til mange af tidens mærkværdige opfattelser af den sønderjyske dialekts sproglige placering var Chr. Schwensens synspunkter kyndige og filologisk uangribelige.

Efter Schwensens mening ville man kun nå dertil, at alle kunne tysk, når der undervistes *på* dette sprog. Men det var ikke meningen. Skolen skulle forberede til kirkegangen, og da kirkesproget var dansk, skulle børnene kunne dansk . . .

I det hele taget var det forkert, skønt dette ofte blev hævdet, fortsatte Chr. Schwensen, at den nordslesvigske dialekt adskilte sig stærkt fra det danske skriftsprog. Da hertugen hyppigt i sin agitation skelnede mellem den sønderjyske dialekt og rigsdansken, må disse bemærkninger utvivlsomt opfattes som rettet til og mod Christian August.

Schwensen turde stå inde for, at næsten enhver bonde kunne læse passende danske bøger. Alsisk måtte betragtes som værende mere dansk end det holstenske plattysk var tysk. Plattysk lå i virkeligheden nærmere ved hollandsk end ved tysk, mens alsisk i forhold til det danske skriftsprog var at ligne ved de mange jyske dialekter, som nemt kunne forstås . . .

Om at skrive dialekt

Det er umuligt med vort alfabets bogstaver nøjagtigt at gengive udtalen af dialektord. Sprogforskerne har nok deres fonetiske system, men det kan menigmand almindeligvis ikke tyde. Vi giver derfor afkald på en nøjagtig udtalebetegnelse og forsøger at klare os uden.

Alsingermålet adskiller sig på flere måder fra rigsmålet og de andre folkemål.

Vor udtale af a kan absolut ikke forveksles med æ. Der er meget stor forskel på udtalen af atten og ætten.

D udtaler vi hårdt og har svært ved at sige fadder og Middelfart rigtigt i rigsmålet. Det bløde d findes slet ikke i alsisk, det bliver til i eller udtales slet ikke.

G' lyden i slutningen af en stavelse udtales omtrent som det tyske ch. Vi har valgt at betegne lyden ved at hænge en apostrof på g'et, så bliver ordbilledet ikke så fremmed. Skal en selvlyd udtales kort, fordobler vi den efterfølgende medlyd, og, når den skal udtales langt, sætter vi et punkt lidt ovenfor linien bagefter. Vi skriver altså dug (borddug) således: dugg' og luge, lu.g'.

Udtalen af l'et er et kapitel for sig. Vi bruger både det i rigsmålet benyttede l og det såkaldte hule l. De fleste har vel hørt en dansk-amerikaner sige *well* og har vel også opfattet forskellen i udtalen af l'et, der her er hult, og i l'et i rigsmålets *vel* med almindeligt l. En kort undersøgelse viser, at l foran m, k, p, og s er hult, i ord som holm, mjølk, hvalp, og Mjøl, og i sidste bogstav i ord som hul og hel. Der er dog undtagelser, se nærmere under *tvil* i ordfortegnelsen. Derimod er l'et i ord, hvor det i skriftsproget står foran et d eller t, det almindelige, vild, mild, og flere.

Vi bruger almindeligt tungespids r'et i begyndelsen af stavelser. I ord med endelsen or bliver r'et dog undertiden til a, mor udtales mua.

I alsingermålet kendes heller ikke jydernes og angelsaksernes brug af w.

Som bekendt har vi i dansk to selvlyde, som betegnes med bogstavet ø. Vi skelner her mellem selvlyden i rødt og i grønt som antydet.

Kyndelmisse

Kyndelmis – den 2. februar – er navnet på en gammel festdag, kærtemesse. Blev den fejret på Als, så er det længe siden, men endnu omkring år 1900 havde tjenestefolkene fri en del af dagen, og pigerne måtte ikke spinde. Den dag plejede bønderne også at se nøje efter, hvor meget halm og hø der var til kreaturerne, for man regnede med, at da var den halve tid gået, hvor de skulle være i stald. Når kyndelmisse slår sin knude, er det gerne hård vinter. Var det snefog, varslede det en god høst og et tidligt forår.

Opskrifter

Spajkål.

Røget flæsk og skinke koges. Rigeligt ituskåret hvidkål, nogle porrer, skåret i skiver og lidt gulerødder, skåret i terninger koges ved. Når kødet er mørt, tages det op og skæres i stykker. Suppen med urterne jævnes med en kop byggryn eller rismel.

Spajkål serveres med kødet til og desuden en skive rugbrød og eventuelt kartofler.

Duebrød.

Lige før suppen er færdigkogt, kommes nogle stykker brød i. De tages op med en skummeske, når de er godt varme og spises straks, altså som forret.

Mutter Hvids kranse.

Dej af $\frac{1}{4}$ kg mel, 190 g smør, 65 g sukker, 1 æggeblomme, overtræk af 1 æggehvide og 60 g sukker. Ælt dejen let sammen og form den til små kranse, der sættes på en smurt bageplade. Pisk æggehviden godt stiv og pisk sukkeret i. Sprøjt denne marengs i små ringe over kagerne og bag dem ved jævn varme (175°) 13–15 minutter.



MARTS

Påske

Første påskedag fik man til æddemerresmellon først en stor flæskepandekage og derefter så mange kogte æg, man kunne spise. Der blev sat rekorder. Efter dette orgie gik karlene og pigerne i reglen ud på vejen for sammen med nabogårdens folk *å slo trill*.

Til denne leg hører to partier med en eller flere deltagere på hvert hold. Hver deltager er bevæbnet med en stav, og trillen er en rund skive af asketræ ca. en tomme tyk. Parterne stiller op med front mod hinanden med ca. femten meters afstand. Trillen kastes så ud mod det andet hold, og det gælder om at få den til at løbe forbi dette. Lykkes det, må holdet trække sig tilbage til, hvor trillen er blevet liggende. Lykkes det derimod modparten at slå den tilbage, må denne gå frem til trillen. Det hold, der ved legens afslutning har mistet terræn, har tabt.

Man kunne også »spill' vip«. Det sker ved, at der lægges en pind over to teglsten og med en stok vippes den ud til modparten, der enten skal gribe den eller tage den op og prøve at slå stokken bort, der lægges over stenene. Det er en leg med mange former, men har man håndslag, er den ganske fornøjelig, og tilbehøret er billigt.

Lill' Mari

Mildt fortrolig, ikke for hurtig

Aage Lund

The musical score is written in G major (one sharp) and 3/4 time. It consists of three systems of music. Each system has a vocal line on a single treble clef staff and a piano accompaniment on two staves (treble and bass clefs). The lyrics are written below the vocal line.

Lill' Ma - ri,

hvad er det, do tænke, næ så bly still dit blik do sænke?

Grif e vår dig så snart, do mødt en? Lill' Ma-ri, er do mier end sytten?

Lill' Mari, hvad er det, do tænke,
næ så bly still dit blik do sænke?
Grif e vår dig så snart, do mødt en?
Lill' Mari, er do mier end sytten?

Tidle vår – hæ do sett e starre?
Det er tid, fowl' og folk sig parre.
Lill' Mari, hven e blæj di bryrre,
ungt hjarts frej kån så leet blyv styrre.

Skinn e suel, bløv dit sind vel føj'le
og din' knæ både myg og bøj'le.
Leet å fåld' er det, hven e våre.
Lill' Mari, lad det itt kost' tåre.

Hæ do sett, der eno er gække?
Ålt vil komm' som e dav' sig række.
Gi kun tid, der er ånde blomme.
Lill' Mari, det skal nok blyv somme!

Fra den alsiske ordsamling

ampløj, en beskæftigelse, stilling. Forvansket form af det franske emploi. Brugen af dette og andre franske ord har sandsynligvis i sin tid bredt sig ud over øen fra de forskellige hertughoffer.

beramm, o lykk og beramm. I det uvisse. På lykke og fromme.

blårrekok, valmue. Blårre betyder blodrød. Som barn blev man af de større børn stærkt advaret mod at kigge ned i denne blomst. Man risikerede synet ved det.

brallegaff, *et*, *én*, der bralrer op og ikke kan tie stille.

brue, om foråret at lægge sengetøj og garderobe ud i haven for at få det solet. – Det er et godt vejr å brue i e dav.

byg', vaske med askelud og klaptræ. – Trinmaj hjælpe voss e dav med å byg'. Kathrine Marie hjælper os i dag med at vaske.

brødlav, *et*. Indtil omkring århundredskiftet bagte bønderne selv deres brød. En ovnfuld kunne række til tre-fire uger, så brødet blev til sidst meget muggent. Det smagte jo ikke særlig godt, men man blev trøstet med, at det var meget sundt. Det viser sig nu, at dette sandsynligvis er rigtigt. For at undgå at spise det

mugne brød, slog nogle naboer sig sammen i brødlav. I disse gik bagningen på skift, og de nybagte brød blev delt mellem lavets medlemmer. Ofte var disse også fælles om et *bakhuss*, bagehus. Så vidt vides, blev det for mange år siden forbudt at bruge ovne under stråtag. Det er måske også det, der har givet stødet til opførelsen af fælles *bakhusse*.

Opskrifter

Tykke ærter.

Røget flæsk og skinke, eventuelt også fersk, saltet flæsk koges i rigeligt vand. Når kødet er mørt, tages det op og skæres i skiver. Gule ærter kommes derpå i en del af suppen og koges til de er møre. De knuses derpå med en morterkølle, til det ligner grød. De serveres i grødfad med smørklat i og spises sammen med kødet med gaffel. Rugbrød og helst snaps serveres til.

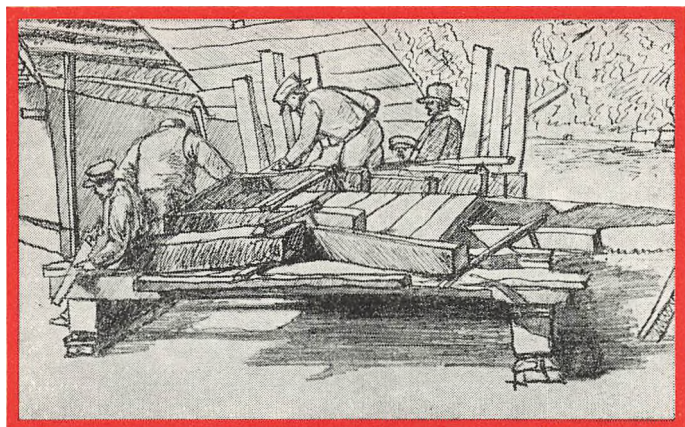
Tykke ærter lavedes altid til flere dage. Andendagen fortyndedes de med resten af kødsuppen og samtidig kogtes ituskårne gulerødder og kartofler samt selleri med i og til slut dryssedes hakket persille i de tynde ærter.

Sønderjysk forundringslagkage.

Dej: 125 g smør, 125 g sukker, 125 g mel. Fyld og pynt: 2¹/₂–3 dl piskefløde, 4–6 skiver ananas, 200 g blokchokolade.

Rør smør og sukker godt og ælt melet i med let hånd. Rul dejen ud i en tynd, rund plade, der lægges på en smurt bageplade, hvor den prikkes let med en gaffel, før den bages ved god varme (200–225°) ca. 20 min. Læg flødeskum og nogle godt afdryppede stykker ananas over den afkølede kagebund, smelt chokoladen og hæld den lunken over flødeskummet. Sæt straks kagen et koldt sted, hvor der ikke er træk, til chokoladen er stivnet. Pynt kagen i kanten med ananasstykker.

NB. Det gør ikke noget, om chokoladen ikke dækker flødeskummet helt, det ser netop meget spændende ud, at man aner flødeskummet lige under chokoladen.



APRIL — APRELL

Niels fro Naldmoss

Niels fro Naldmoss gik og fløjted',
for no var det endle åvgör,
han skull' hå e gård og ærre
åll' sin fasters mænne grunke.

Og han gik så kry og smisked'
rigte for e nabos dætte,
der var fød til ståt og velstånd
og en tjenne o hver finge.

Da hans faster hør' og mærked',
hvor e vind bar hen, da brænd hun
for hans øjn' e testament og
vænd sig mildt og venlet til ham:

»Hven hun elske dig så hedt, som
do fortæll mæ, prøv å spør hind,
om hun gör det samm' eno?« – Og
Niels fro Naldmoss glemte sit fløjten.

Fra ordsamlingen

brådlav. Et sådant bestod af naboer, der i et fælles *bråd-*
huss tørrede hørren, så den kunne brækkes i en særlig
indretning. Før hørren blev brådet, skulle den ligge
nogen tid i en mose.

bøjt, et vejsving. – Hist, hvor vejen slår en bugt . . .

børgen, *en*, øverste snip på forklædet. Brødbørgen, en læderlap, som kvinderne bandt om brystet, når de skulle skære brød. På Sydals kendes udtrykket *børgnfuld*, favnfuld. Der siges også: Han tov hind i fuld børgn – eller: i e børgn og bar hind ind til e dogte. Han tog hende på armene og bar hende ind til lægen.

bøest, en svinebov eller fåreskinke. Når et får havde fået *tyndt i e lyv*, også kaldet gemmelskær, blev det *bluje* ved at man skar et stykke af dets ene øre, hvorefter det fik bøest – det yderste røgede stykke af e bøest i mælk eller havre.

bårde. Hjemmelavet blød ost af tykmælk kaldtes bårdeost.

båej – Nordals, *boej* – Sydals, begge. Boej tue, begge to.

dangel, *en*, et sengebånd. – Æ skal hå en dangel for å kunn vænd mæ i e sæng.

davflugde, det davflugde siges, når solen om vinteren midt på dagen begynder at få magt og smelter isen og sneen på vejens overflade.

dræffel, en lille klat eller dråbe. – Han dræffle sovs nenn ad sig, det griss. Han spilder sovs ned ad sig, den gris.

dvalle, kvalmende. Der kan siges om en kop for sød chokolade: Den sokkelåt er mæ for dvalle.

dátovisse, en datoviser på et ur, kalender.

jøns eller *e jåns*, for et øjeblik siden. Jåns er antagelig den ældste form; den bruges endnu i Sverige. – Det var havde en essell måll, der kam e jåns. Det var hartad – snart, næsten – en forfærdelig byge, der kom for et øjeblik siden.

fa'dugg, faddug, karklud.

fa'rækk, *et*, skråhylde på køkkenvæggen til fade og tallerkener.

fiddesgild, *et*, Sankt Vitusgilde, 15. juni, eventuelt med bal, derfor på Sydals kaldet *fiddesdåns*.

fiæholm, seng. – No må vi helle sie å komm til fiæholm. Nu må vi hellere se at komme til sengs. Fiæholm kommer af fjerholm.

flej, en, bindemærke, kreaturmærke med bomærke eller navn. – Bind en flej o den jæ sæk. Bind en mærkeseddel på denne sæk.

flyd, skumme fløden af mælken. Før mejeriernes tid blev mælken hældt i flade bøtter og sat på et stort bord i e mjølkkamme, mælkekammeret, for at sætte fløde. Mælkekammeret lå ved siden af *e tukamme*, bryggerset, men tre–fire trappetrin lavere for kølingens skyld.

fornølles, for nylig.

fråhænd, fjermer. Den fråhænd hest er den til højre i et spand. For plovdrengen, der ved pløjning med hjulplov i gamle dage, gik på venstre side af hestene, var hesten til højre, der gik i plovfuren – og derfor skulle være den største i spandet – længst fra hånden. Den venstre hest kaldes den *næhænd*, den var nærmest ved hånden.

ging eller gin. – Skyd øvve ging, skyde genvej. Udtrykket kendes vistnok ikke på Sydals.

gyv på Sydals *en gjue*, gyde. Et stykke vej, i reglen ret smal, der fører fra alfar vej ind til en gård.

gøfling, en, hvad man kan have i begge hænder. Gi dem lig' et par gøflinge nørre, nødder. Om småkårsfolk kunne man sige: Di ho itt samlet guld i gøflinge.

haggelottes, måltid af rester fra de foregående dage.

hågges, et meget lille rum, et huk.

hænd, et, en lille skål eller beholder af en eller anden art.

håen, flov, forlegen, genert.

håndtro eller *håndtrov*, forlovelsesgaver som ringe, arm-bånd og brocher. – Når et ungt par havde ringforlovet sig, blev der sagt, at de havde været ude i Sønderborg for at få *e håndtrov*.

javfærre, jagfærdig. – Det kan siges om mad, der er lavet til i jag og er så lunken, at den kan spises meget hurtigt.

jebslille, en, hvid lilje. – Navnet har vistnok kun lokal udbredelse og er nok opstået af Jeppes lilje.

Jug'bæ, et, hyben, der også kaldes honnepådde, honningpotter. *Jug'e* er ranker af vilde roser og brombær.

jån, å, at gabe. Ordet findes også i engelsk med samme udtale og betydning. Skulle anglerne have taget dette og andre dialektord herfra med til England?

kament. – Et mærkeligt ord, muligvis, men også kun muligvis, en stærk forvanskning af kommando. Ordet betyder forvaltning, ordre, opgave. – Æ hæ hinnes spækasbøgghe i kament, eller: Æ hæ fått i kament å forteel dig, te . . . Jeg har hendes sparekassebøger i forvaltning. Jeg har fået besked om at fortælle dig, at . . .

knavgild eller *et knoggild*, spisning af rester, andendags bryllup. – *knav*, gnave, *knog'*, ben, altså gnave ben.

Opskrifter

Sur-sød suppe.

Fersk saltet flæsk udvandes og koges med en almindelig suppevisk, i vand tilsat lidt eddike. Når kødet er næsten mørt, tages suppevisken op og svedsker og tørrede blomster kommes i og koges færdig. Når kødet er mørt, tages det op og suppen smages til med sukker.

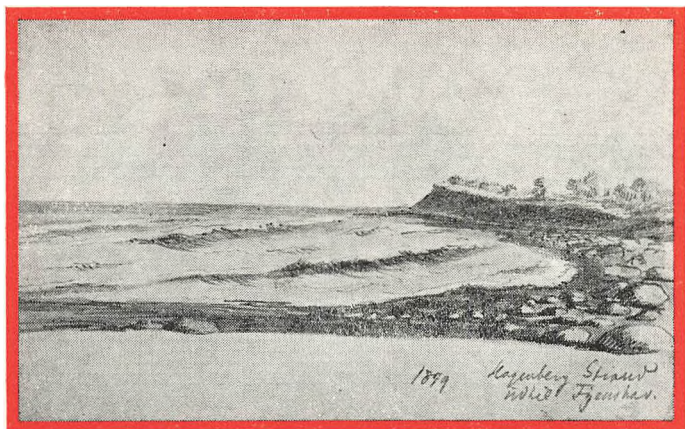
Suppen serveres med frugter og med rismelsboller i og kødet spises til.

Fiskefrikadeller.

1/2 kogt torsk køres gennem kødhakkemaskinen sammen med 125 g røget flæsk og evt. nogle kogte kartofler. Farsen røres derpå med lidt rasp, et eller to æg, lidt løg og måske lidt mælk eller fløde og et drys revet muskat. Formes som frikadeller og steges, helst i fedt, der er smeltet fra nogle flæsketerninger, der kan bruges til garnering af frikadellerne.

Diddes mors kager.

1/2 kg mel, 3/4 kg smør, 1/4 kg sukker, 1 tsk. kardemomme. Pynt: æggeblomme, sukker og nøddekerner. Hak smørret i melet og ælt dejen godt. Lad den hvile koldt, før den udrulles tyndt og stikkes ud til små, runde kager, der pensles med let rørt æggeblomme (gerne med lidt hvide i) og dyppes i en blanding af sukker og fint hakkede nøddekerner. Bages ved god varme (200°) ca. 10 min.



MAJ

Jeg spørger solen

Kristen Karstensen, 1808–82 – på hans gravsten står, at han døde den 4. november 1883 – havde studeret i København og blev præst i Dybbøl 1839 og 1857 førstepræst i Broager og provst for Sønderborg og Aabenraa provstier. I 1864 blev han fordrevet og blev samme år præst i Gelsted på Fyn. Men også derfra virkede han stærkt med sine sange i Sønderjylland. Han elskede sin hjemstavn og havde allerede som ung skrevet den hyldest til sin fødeø: *Af østerhavets vove*, der blev sangen om Als. I et andet digt har han overlegent stemplet modersmålets undertrykkere og friskt hævdet dets odelsret: *Længe nok har jeg bondepige været*. Efter fordrivelsen gav han sin hjemlængsel luft i den vemodige og dog håbefulde:

Jeg spørger solen, når dagen gry'r,
når kommer dagen dog, den vi mene?
Jeg spørger månen i nattens sky'r,
når skal det skilte sig genforene? . . .

Gelsted kirkegård ligger højt, og han ligger begravet i det hjørne, hvor han efter sigende daglig gik op og så over til sin hjemø kyst.

Åv blommer er så fuld, så fuld -

Friskt og muntert

Kai Jørgensen

Åv blommer er så fuld, så fuld den

hie - le maj! Mæ gör di månne blommes

guld så rig og glaj. 1.-3. 2. Og ålt, hvad 3. Det er, som 4. Åv blommer glaj.

Åv blommer er så fuld, så fuld
den hiel maj!
Mæ gör di månne blommes guld
så rig og glaj.

Og ålt, hvad der kån trykk og tyng'
og slå som håvl'
er genne væk, og æ må syng'
med åll' e fovl'.

Det er, som om der sprang en lænk'
og brast en bom.
Hvor kunn æ somtid tvivl og tænk',
det itt vill' komm'?

Åv blommer er så fuld, så fuld
den hiele maj!
Og åll' di månne blommes guld
gör rig og glaj.

Fra ordsamlingen

knoffre, klapre med tænderne af kulde. – Han frys, så han knoffre. Han frøs, så tænderne klaprede i munden på ham.

krupigghe, blomsterpiger ved et bryllup.

kruståff, *et*, en buket blomster, *kru*, urter.

ly, *lyt*, lunken, lunkent. – E mjølk er ly, e vånd er lyt.

levidde, levitter. – Han hæ fått e levidde fålösst. Han har fået forelæst paragrafferne. Med andre ord, han har fået sig ordentlig skældt ud.

løgghel, nøgle. Kommer af det oldnordiske lykill.

messme, midsommer.

mysken, *en*, skovmærke. – Nogle mener, at udtrykket kommer af det franske muguet, mygæ. Lidt mærkeligt er det i så fald, at man i Skåne bruger næsten samme betegnelse som vi, nemlig myska.

ræks. – Der siges undertiden: Kom til ræks, kom til bords.

rollhals, *en*, brændevinsflaske.

rønnefovl, *en*, dobbelt bekkasin. – På Sydals siges der rønnefovl, rynne, vrinske.

sae, *en tue* (2) *sarre*, græstørv.

salopdugg, *en*, skulderklæde, sjal. – På Sydals sagde man før heådugg, hærdedug.

skast eller *skask*. – Når vinden blæser kold og isnende om et hushjørne, er den skast. Er der et sted i haven, hvor blomsterne er særlig udsatte for vejr og vind, så er det et skast sted.

Opskrifter

Kujesuppe.

Ålekvabberne renses og koges i en liter vand, hvor der er tilsat 1 dl eddike, lidt salt, hele peberkorn og et laurbærblad. Når fisken er kogt, tages den op og suppen koges op med svedsker, der har været sat i blød. Den smages til med sukker. Spises af to tallerkener, kujerne i en og suppen, der serveres med rismelsboller, i en anden.

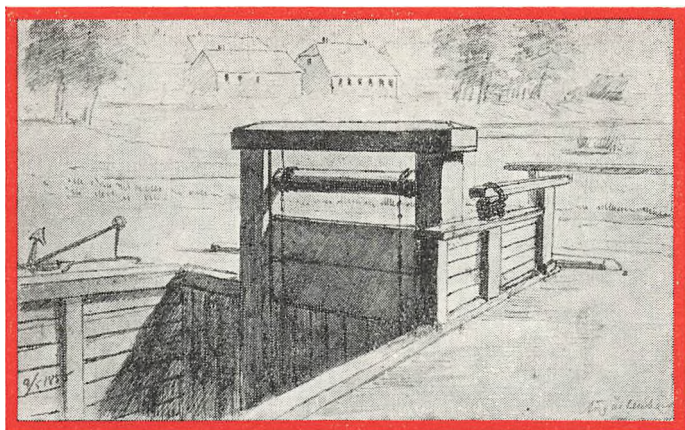
Døde frikadeller.

$\frac{1}{2}$ kg kogt kød, 125 g røget flæsk, 2 løg, peber og salt, nogle skiver franskbrød, som er dyppet i mælk og trykket af, hakkes og røres let med 4 hele æg. Steges som frikadeller i $\frac{1}{4}$ time.

En bryllupskringle.

$\frac{1}{2}$ kg mel, 60 g gær, 2 tsk. sukker, 375 g smør, 4 æg. Fyld: 125 g smør, 125 g sukker. Pynt: æg, sukker og mandler.

Sigt melet ned i fadet, rør gæren ud med sukkeret og kom den straks i melet sammen med smørret i små klumper og de let sammenpiskede æg. Ælt dejen godt, til den er blank og glat, hvorefter den sættes til hævnning på et ikke for varmt sted i 3–4 timer. Ælt dejen igennem igen og tril den så med hænderne til en lang pølse, der klemmes flad. Smør og sukker, der i mellemtiden er rørt godt, fordeles over dejen, som derefter samles om fyldet, så det igen bliver en pølse (klemmes godt sammen, så fyldet ikke løber ud under bagningen). Læg nu pølsen på en smurt bageplade, idet den formes til en kringle. Efterhæves ca. 2 timer, pensles med æg og drysses godt med sukker og snittede mandler. Bages ved meget god varme (225°) 25–30 minutter.



JUNI

En alsisk pig'

En alsisk pig' blyver ingen snot med.
Og gods og grunker er itt å spott' med.
Men er det ålt for en dum Pær Tot,
så lad ham bare blyv rigte snot!

Opskrifter

Suramsuppe.

Svedsker koges i vand og jævnes med sagogryn. Syren, suram, hakkes i kødhakkemaskinen og kommer i til sidst lige før anretning, tilsmages med sukker.

Spises sammen med pandekager.

Pandekager.

250 g mel, 1 tsk. salt, 1 tsk. sukker, $\frac{1}{2}$ l mælk, 2 æg og 75 g margarine.

Mel, salt og sukker blandes og røres glat ud med ca. halvdelen af mælken, æggeblommerne tilsættes og derefter den smeltede margarine, resten af mælken og de stift piskede hvider. Bages på tør pande i ganske tynde pandekager.

Midde Petersens marengs.

2 ægehvider, 10 spsk. sukker, 1 tsk. eddike. Bland ægehvider, sukker og eddike og rør dejen med en ske i 20 min. (langsomt). Sættes i toppe på en velsmurt plade og bages ved svag varme (150°) i 20 min.

Glaj, som skull en mød' sin kjærest

Roligt, slentrende

Haakon Elmer

Glaj, som skull en mød' sin kjærest og hå kåst den sjelsamm dav,

kån en go en mornstund tidle nenn fro Almstej til Fynshav.

Der er sang i åll' e dighe, en kan sier e skov og strænd'

og e suel, der langsomt komme op bagg Lyø som en brænd.

Glaj, som skull' en mød' sin kjærest
og hå kåst den sjel samm' dav,
kån en go en mornstund tidle
nenn fro Almstej til Fynshav.

Der er sang i åll' e dighe,
en kån sier e skov og strænd
og e suel, der langsomt kømme
op bagg Lyø som en brænd.

Ingen vunn og ingen hæsttrav,
der er kun min egen skridt,
og di kån, så tit æ lytte,
o e vejkånt dæmpes lidt.
Æ kån sto, så tit æ lyste,
der er still' om åll' e hus',
kun en enkelt snepp kam fløjend
nenn og lånded' i e mus'.

Såndt en mornstund var det tidle
æ fuld Kjesten hjem fro gild.
Tænk om æ gegnn kunn mød' hind
liså ung og glaj og mild.
Lad mæ go her liså lykle
og så leet eno en gang,
som da ålt det villest vint voss
og e dav' var lyss og lang'.

Som e suel den langsomt stigghe
vil e stilhed haste vig'.
Er der karl' e dav, der følle,
da hold rigte åv jer' pig'.
Der er sang i åll' e dighe,
og e hylt stæ fint i blåst –
det er lisom ålt er færre
og skal snart a stej til kåst!

Pinse

I pinsen blev der festet både i Mommark Færggård og på Hotel Baltic i Høruphav. Om eftermiddagen anden pinsedag drog de unge gerne til Høruphav, hvor der var karrusel, skydetelt og boder med sydfrugter og meget andet. Én af de handlende kaldte sig Jakob von Amerika og solgte alt muligt. Hos ham købte jeg min første lommekniv. Den kostede vist kun ti penning. Den var meget *doll*, sløv, og knækkede snart over i ryggen. Hos ham kunne man også købe et lille rør med et forstørrelsesglas i den ene ende og en lus inden i. Den blev til et fælt uhyre.

Om aftenen var der dans i et telt, og de danselystne unge mænd havde valget mellem at betale ti penning pr. dans til musikken eller halvanden mark for hele natten.

Næste dag, tredje pinsedag, blev Høruphav fortrinsvis besøgt af folk med børn. I hotellets sal optrådte sangerinder, og bordene var dækket til spisning. Der serveredes stegte rødspætter, og man kunne spise sig mæt for en mark. Af seværdigheder havde hotellet en volièrre med påfugle. Ved hotellet, hvis vært også var færgemand, var der en god anløbsbro, der også kunne benyttes af fjorddampskibene. I pinsen kom der mange af disse til Høruphav med gæster. Alle de fine damer, der gik i land fra skibene, var udrustet med kulørte parasoller, for en virkelig dame måtte jo den gang for alt i verden ikke være solbrændt.

Mens husbond og madmor således om eftermiddagen tredje pinsedag havde været i Høruphav, drog de unge efter fyraften til Mommark Færgegård, hvor de dansede hele natten – nogle for anden nat i træk.

Fjerde pinsedag skulle de ældre med børnene til Mommark, hvor en ladning heste fra Ærø eller Fyn blev landset fra en jagt, og da den gamle anløbsbro af kampesten for længst af pålandsstormene var gjort ubrugelig, måtte jagten kaste anker et stykke ude, hvorefter hestene – tit med piskeslag – blev tvunget til at springe over bord. Ved hjælp af et tov blev de så trukket i land, kom på stald i færgegården og blev gnedet tørre med halm. Næste dag førtes de til Bromølle marked.

I pinsedagene kom også mange besøgende med dampskib fra Ærø til færgegården. Pas kendtes ikke den gang, og toldeftersyn kunne den i Mommark stationerede tyske tolder foretage.

For børnene blev der arrangeret sækkevæddeløb og lignende. Desuden var der på toppen af en flagstang bundet en lille pakke, der efter sigende indeholdt et tomarkstykke, der tilfaldt den, der kunne klatre op og hente det. Men det lykkedes dog aldrig for nogen, for stangen var lumskelig indsmurt i grøn sæbe.



JULI

Fåldt der sollskin øver

Fåldt der sollskin øver
 ålt, der er forbi –
 klint og kvann og kløvver
 langs min baendoms sti?
 Mångt et gresstråj binde –
 der var blomme nok.
 Langvejs i mit minde
 lyss en blårrekok.

Langsvejs væk' æ skimte
 en septembernat
 med en stjern', der glimted'
 øver hegn og krat.
 Den er ålde stegghen
 klare' o min vej,
 sjel om æ hæ kegghen
 tit nok, som æ plej'.

Sjel om æ hæ funden
 både sti og vej,
 er en lønlet bunden
 åv en gammel gløj.
 Fro en tidle somme –
 hvad er itt å hint'
 meldt ens baendoms blomme,
 kløvver, kvann og klint!

Fra ordsamlingen

skrappedonne, en, en skrap kvinde, xanthippe.
skufflåt, et, en skuffe. Kommer af det tyske schublade.
skænkåsi, en, en gave, foræring. Forvrængning af det ty-
 ske geschenk med et eller andet udenlandsk påhæng.
skøjn, uartig. – Hæ di skøjn drenge no vætt slemm' ved

dig egenn? Har de uartige drenge nu været slemme ved dig igen?

slæg'en, efterladen. – Hun er no så slæg'en, så det hal kunn væ nok. Hun er nu så efterladende, at det halve kunne være nok.

slund, en, langstrakt lavning eller afgrund. Tysk: schlund.
sly, et, 2 slye, runde træstokke ca. 10 cm tykke, der blev lagt med omkring 20 cm's afstand over loftsbjælkerne i staldene til opbevaring af høet.

slædding, en rødspætte.

sneffedut, en, et rapmundet pigebarn. *Sneffe*, rapmundet. *sommespædde* eller *sollspædde*, fregnet. – Han er sommespædde og røjhårre. Han er fregnet og rødhåret.

spindkunn, en edderkop. – En spindkunn spinne sit ne møje konstfærre. En edderkop spinder sit net meget kunstfærdigt.

stammerits. – En, der går med hovedet højt og er stiv, stejl og strunk i ryggen, er stammerits.

stueskifs eller *stuaskifs*. – Han er stuaskifs siges om en, der er indbildsk og stor i slaget.

strebenn. – Et barn, der gør benene stive, stritter imod, når det bliver slæbt i seng, sætter strebenn. Martin N. Hansen bruger udtrykket i et digt, hvor børnene står ved forældrenes grave og angrer, at de ikke ville lytte til deres formaninger:

Og da fortryd di, di ho sætt strebenn,
og gred e lidt øver gammel brøst.

stænnværk, bindingsværk.

suramm, syre. Kommer antagelig af det tyske sauerampfer. På plantens hakkede blade koges der om sommeren sødsuppe, surammkåll, der spises sammen med vafelkager, æbleskiver eller pandekager.

tinte, overgiven, glad.

tjame, fugtigt, klamt. Siges om tærsket korn, der ikke er helt tørt.

troldkunns kjenstav, en, troldkonens kærnestav, fandens mælkebøtte.

trømmel klump, at trille boller.

tusendpigg, tusindfryd.

tust, ruske. – Kendes vist kun på Nordals. Der er altid helt øver helt, so e kjælling og tuste e kat. Der er altid helt over helt, sagde kællingen og ruskede katten.

På Ulkebøl kirkegård

Mellem soldatergravene fra 1864 på Ulkebøl kirkegård findes Peter Lunds hvilested. Venner satte på graven en granitsten med marmortavle og indskriften:

Peter Severin Lund,
cand. theol.

Frivillig ved 18. Reg.

Såret den 29. Juni, død den
18. Juli 1864.

Han var tro indtil Døden.

Troels Lund skrev i et brev den 19. juli 1864 til sit hjem følgende brev om broderens død:

... Peter er død. Igår, mandagen d. 18de juli, kl. 5, eftermiddag, udåndede han sit sidste suk. Jeg var hos ham til det sidste. Uden smerter, uden døds kamp sov han ind så stille og rolig, at jeg knap mærkede det. Han havde sin bevidsthed til kort før han døde, men jeg tror næppe, at han selv anede, at han var ved at gå bort. Hans stemme var ganske svag, men dog endnu hørlig, når jeg bøjede øret til. Da jeg kom ind til ham kl. 8, troede han, at han var ved at få ondt, og bad mig derfor kalde en af lægerne. Han kom og gav ham lidt vin, opmuntrede ham og gik lidt efter. Derpå bad Peter mig at rette lidt ved lejet, og lå så stille med hånden i min, talte endnu af og til et par ord, og faldt tilsidst i en mild søvn, hvoraf han ikke mere vågnede. Da jeg et øjeblik gik hen til vinduet for at tage en blomst, og vendte mig om igen var han død. Det var så stille og smertefri en død, at jeg ikke havde troet en sådan var mulig. Imorgen begravnes han efter eget ønske på Ulkebøl kirkegård på Als. Da han første gang

troede, han skulde dø, kort efter at jeg var kommen her-til, og meddelte mig de bestemmelser, der skulde træffes efter hans død, meddelte han mig også dette ønske: »dér har jeg mangen gang stået på post,« sagde han, »dér blev jeg såret, og husk:

Slumrer sødt i Slesvigs jord!

Dyrekøbt den blev ved Eder.«

Det glæder mig, at han selv har udtalt dette ønske, så jeg altså ikke er i tvivl om, jeg skulde føre ham med til København, hvilket i mere end én henseende vilde være urigtigt . . .«

Peter Lund var historikeren Troels Lunds halvbror. Han døde på Sandbjerg slot, der tjente som lazaret under krigen.

Opskrifter

Snysk.

Nye ærter, gulerødder, bønner og nye kartofler skæres i stykker og koges i en lille smule vand med lidt salt. Der laves en jævning af smør, mel og mælk. Alle grøntsager, med det vand, de er kogt i, kommes i og får et opkog. Spises med stegt flæsk til.

Sønderjyske æbleskiver.

1/2 kg mel, 5 æggeblommer, 3/4 l mælk, 50 g gær samt lidt rosenvand røres sammen. 125 g smeltet margarine røres i. Står lunt en halv times tid, så vendes de stivpiskede hvider forsigtigt i og æbleskiverne bages i smør eller margarine. Udblødte svedsker kommes i før de vendes.

Præstekranse.

250 g mel, 150 g smør, 50 g sukker, 3–4 æggeblommer. Pynt: æggehvider, sukker og mandler.

Hak smørret i melet og ælt dejen let med sukker og æggeblommer. Tril den med hænderne til griffeltykke stænger på 6–7 mm, de snoes sammen to og to, idet de formes til kranse, der dyppes i let pisket æggehvide og en blanding af sukker og hakkede mandler. Bages ved god varme (200°) ca. 10 min.



AUGUST

Nej, hvor e mån' er klar

Nej, hvor e mån' er klar
og lyss og skinn!
Såv do, der sprang en har' –
og nok en jen?

Mon di er ud', som vi
å nyd' e nat
hen øver mark og sti,
i hegn og krat?

Ryk itt din håend åv min,
lad den blyv låej.
Gi mæ et tryk med din –
så er det soej.

Nej, hvor din' øjn' er klar'
og skinn og lyss! –
Si kun, dér kam e har'
og – tys, tys, tys!

Fra ordsamlingen

tut, en, et kræmmerhus. – En tut bom eller bombom. Et kræmmerhus bolcher. Tut kommer sikkert af det tyske Tüte eller Tütchen og er temmelig nyt på øen. I halvfemserne kaldte man et kræmmerhus et *peffehuss*, peberhus. Bombom er sikkert afledt af det franske bonbons. Heraf godter.

tvil, tvivle. – Æ tvil – med kort i og hult l. Jeg tvivler. *tviel*, tvivlede. Udtales i modsætning til førnævnte tvil med langt i og blødt l, det i rigsmålet og for resten også af de gamle sønderborgere benyttede l. – Æ tviel, so Pæ Tække, han fæk nej i Helved. Det ventede jeg,

sagde Per Tækker, han fik nej i Helved. Ikke Helvede, men Helved på Als, og dog med en antydning af, at det kunne være det andet sted. Eller: Æ tviel, so Pæ Tække, da rie e tagg åv e huss. Det tænkte jeg nok, sagde Per Tækker, da taget skred af huset.

tøj åv og *åvtåvn*, tage af, fotografere. *Tage* et billede af . . . – aftaget, fotograferet. – Æ hæ fått mæ åvtåvn. Jeg har fået mig fotograferet.

tørntrygge, en, lun person.

ulat, overgiven, lystig. Forvanskning af det tyske *ausgelassen*.

ullefiss, uglefis, skovsvamp, støvbold.

unyvt, gul okseøje. *Yvt*, urt.

Høsten

Her skal ikke nævnes alle de arbejder og skikke, der knyttede sig til høsten, men jeg vil dog anføre nogle få.

Når landmanden kørte sit korn i hus, og hestene ikke helt var til at stole på, kunne han ikke lade tømme ligge på jorden, mens han rakte negene op til karlen på høstvognen, men måtte have en dreng til at køre hestene frem fra skoksted til skoksted, hvilket kaldtes *å kjö' fram*. Hver gang hestene skulle gå frem, råbte drengen: Sidd fast! Det var ment som en advarsel til karlen på læsset, men det opfattedes af hestene som en ordre til at gå frem. Det bruges vel hist og her endnu, men da der er al udsigt til at skikken snart forsvinder, nævner jeg den, da jeg gerne vil gøre opmærksom på, at det gamle nordiske *fram* i dette specielle tilfælde har holdt sig her på øen indtil vore dage. Selv om det også bruges til daglig, når der siges: *Do må kjö' lidt tilfram!* fristes man til at tro, at a'et er forblevet usvækket, fordi der, om jeg så må sige, er slidt for lidt på det ved, at ordet hovedsagelig bruges i høstens tid.

For lettere at tørre og kunne stå for regn blev – og bliver endnu, hvor man ikke har mejetærsker – negene skokket.

I gamle dage var det en regel, at der, så vidt jeg husker, skulle stå en halv trave i hvert skoksted. En række skoksteder fra den ene ende af marken til den anden kaldes en avn. En trave her på egnen består af 60 neg eller 30 kærver. Skikken med en halv trave i hvert skoksted stammer sikkert fra fællesskabets tid, da bøndernes agre var blandet sammen, og det har lettet beregningen af tienden meget kun at skulle tælle skokstederne. Efter udskiftningen er man begyndt at lægge tienden over på jorden, og så har det været unødvendigt at fortsætte med et bestemt antal neg i hvert skoksted.

En anden skik, jeg husker fra min barndom, var, at man så koner og børn med fra små hjem gå ager op og ager ned på en stubmark for *å sank'*. De havde en lærredspose i hånden og en saks i en snor om halsen og samlede de spildte strå op, som riven havde ladet ligge, klippede akset af og stak det i posen. På den måde skaffede de sig korn til hønsene. I denne forbindelse må jeg måske fortælle, at toppen af rug og hvede kaldes en vip, mens den af bygstrå kaldes et avs og af havre en råsme.

Man havde også den gang den skik at lade gæssene pille det spildte korn op på stubmarkerne. Af gæs havde man i øvrigt to slags, de ærbo og de pommerske. Om de sidste, e gjess fro Pommern, kan man læse i Martin N. Hansens bog: *Ad min Vårsti*. De ærbo var store, rene og smukke dyr, der tit havde en klud om det ene ben. Man fortalte mig, at årsagen hertil var, at gæssene på Ærø var sat på græs tøjret ved det ene ben. De pommerske gæs var små og usle at se til, men de havde jo også en lang og besværlig rejse bag sig, og de var betydelig billigere end de ærbo. En anden skik, der hører pløjningstiden til, er det værd at nævne, da den har nogen lighed med at køre fram. Det er den ældgamle og vel for længst glemte at råbe *høt* eller *heæ* til plovdrengen og hestene for en af de gamle hjulpløve. En karl havde mere end nok at gøre med at styre et sådant monstrum og behøvede derfor en dreng til at køre hestene. Jævnfør Ingemanns digt: *På Tave bondes*

ager . . . En plovdreng gik altid på venstre side af hestespandet, og den pløjende karl har alle dage sat en ære i at holde furen lige og ploven i en konstant dybde, så når han mærkede, at hestene trak lidt til højre, råbte han hæ, til venstre, og omvendt hæt, til højre, når de trak for meget til venstre. Hestene lærte hurtigt at rette sig efter tilråbene, så selv efter at den mere moderne svingplov kom i brug, og en plovdreng kunne undværes, blev hestene dirigeret med disse tilråb.

Angående heste. Når en hest skal gå lidt tilbage, siger vi stop til den, altså ikke ståp, holdt. Jyderne siger, så vidt jeg véd, ryk.

Men også køerne har man haft bestemte tilråb til. Jeg har rigtig nok kun én gang hørt malkepiger kalde køer, der gik på græs, sammen i den til malkning bestemte indhegning, kaldet *e malkstej*, ved med et syngende tonefald at kalde: sekall, sekall, kom, kom, kom!

Opskrifter

Skinke med løg.

Et stykke røget skinke skæres i ikke for tynde skiver og koges. Derefter laves en god portion tyk mælkestuvning og heri kommes dels de kogte skinkeskiver, dels rigeligt med ituskårne løg, og det hele koges igennem 5–10 min. Løgene kan evt. være kogt af i vand først.

Spises med groft rugbrød og evt. kogte kartofler til.

Sødsuppe.

Tørrede pærer eller æbler koges med hele byggryn i vand. Når grynene er kogt, smages til med saft og sukker.

Sandnødder.

125 g smør, 125 g sukker, 125 g kartoffelmel, 125 g hvedemel.

Blødgør smørret lidt og rør det med sukkeret, før de to slags mel æltes i dejen. Tril den i ensartede kugler, der lægges på en smurt bageplade, hvor de trykkes flade og i mønster med en gaffel. Bages lysegule ved god varme (200°) 8–10 min.



SEPTEMBER

No vil vi tøj en dygte snaps

No vil vi tøj' en dygte snaps
og kveg' og frisk' e hals
for å kunn syng' en splinterny
gemytle vis' om Als.

Det rimper op og renser ud
og værmer i e mav'
og gör den tid, vi løvver i,
så goej som gammel dav'.

Hovs ó, I skikle folk, hovs ó,
den lykle tid er ind',
da vi skal vis' e hiele verd'n,
hvad der er værd å vind'.
Lad kun det gammel synk i gruss.
No må vi prøv det ny
og itt kryff sammel i vort huss,
men sætt e nees i sky.

Hvor för en kunn go rundt og drøem
og nynn' og med sin knyv
fo fli en fløjt åv safte pil,
en springer for sit lyv.
Men der er krinkelkrog' eno,
der hindre fart og jav.
Vi kån minseel itt hump' a stej
o bædst besklub e dav!

Byg i Alssoend i syd og nör
en dämning åv beton,
og fyld så op med skrald og skidt
og gi vort låend facon!
Fæld åll' e træer langs alfar vej,
og lad e Nörskov fo
en autostrada langs e hav,
hæng i og klem kun o!

Gör ålting javnt og fladt som folk
forlanger det e dav!
Grav Hygebjerre åv og fyld
det ud i Kettinghav!
Ryv hver en gammel låndsby nenn, –
hvad skal vi dog med dem? –
og byg som omm' ved Gammel Dam
et nyt Jerusalem!

No vil vi tøj eno en snaps –
trari, trara, trarum !
Hvor gik en leet og lunt i ly,
da åll' e vej' var krumm'.
Og mærker I ved tank o det
en krympen i e hals,
så lad voss hvisk', trods ålt det ny:
En skål for gammel Als!

Fra ordsamlingen

utiere, med langt i på Nordals, *utiære* på Sydals. Ikke identisk med *uterlig* i den gængse betydning, men *uarterig*.

varmøl, øllebrød. Øl kunne også bruges til andet. Hjemhi'e øl kogt med brunt sugge og nydt brændvarmt, va fö det jennest' middel mu' uendt i e hals. Hjemmebrygget øl kogt med kandis og nydt brændende varmt, var før det eneste middel mod ondt i halsen.

våndhuss, *et*, vandehus, lokum.

våndplaske, *en*, vandmand, gople.

våndplask, *et*, en vandpyt.

våndkok, *en*, regnspeve.

æddefågghen, efterføget, føget efter, sneet til.

ølsygg, at have tømmermænd, dagen derpå.

Vorherres kylling, et, mariehøne. – Når man som barn fandt en mariehøne, satte man den på hånden og sagde til det smukke lille dyr:

Fløj øster, fløj vester,
fløj syd, fløj nö,
fløj op til Vorherres dö
og bæj om godt væe til moan.

Flyv øster, flyv vester,
flyv syd, flyv nør,
flyv op til Vorherres dør
og bed om godt vejr til i morgen.

hvorefter man kastede det højt op i luften, så det kunne flyve til himmels.

Fremmede på Als

Johan Monrad (1638–92), en lidt naiv og selvglad, men frisk og livfuld mand, skrev i årene omkring 1690 sin selvbiografi. Faderen, den senere biskop, Erik Monrad, er født i Ketting og var, før han kom til København, præst i Middelfart fra 1637–42. Under den store pest 1654 blev sønnen sendt til Ribe, hvor moderen opholdt sig. Johan Monrad blev efter sit giftermål med den unge og smukke Mette Sophie Krabbe fra Skåne optaget i adelstanden og udnævntes 1683 til landsdommer i Fyn.

Fra sit ophold i Ribe fortæller han, og her følger vi hans retskrivning:

... Om sommeren war jeg ude i Hollsteen och paa Alsøe, hwor jeg erindrer mig om de dejlige tider og stæder omkring Aabenraae, i Oxbyll, i Ketting, i Sønderborgh, till Dawidss den rige mandss i Sæbeløf, i Ulchebølle och andre stæder, hwor wj drog om och blef *tracteret* ofwermaade. Jeg erindrer mig om de dejlige lunde ved Ketting, hwor jeg gich alltijd och spatzerede, hwor jeg brød min arm och falt af hesten, da jeg war et barn och

kaste mig paa den hest med eett par tøffel; dett smuche Høerup, hwor de mange smuche huuse war bag gaarden wed stranden af de fiskere, som hafde skibberom och seiglede paa Tydskland och andre stæder ...

Opskrifter

Kråsesuppe.

Småtterierne af 2 gæs og 4 ænder rengøres, kråserne flåes og skæres i 3-4 stykker. Hovederne flækkes, tungerne renses, halsen og det yderste led af vingerne, leveren og hjertet afpudsas. I ca. 5 l koldt vand koges nu alt dette. Efter at suppen er kogt og skummet, koges suppevisk og rødder med, indtil kråsene er møre. Disse optages nu af suppen og henstår i terrinen. Suppen sies, rødderne skal også i terrinen og alt imens koges i suppen skrællede æblestykker og svedsker. Der smages til med sukker, salt og evt. eddike, kødet spises til suppen. Melboller kan også serveres i suppen.

Tante Bodils sirupskage.

$\frac{1}{4}$ kg sirup, 2 kopper sukker, 1 kop vand, 4 kopper mel, 2 æg, $1\frac{1}{2}$ tsk. natron.

Smørcreme af 100-125 g smør, 50-75 g florsukker, 1 æggeblomme, lidt vanillesukker eller / og rom. Smuttede mandler til pynt.

Giv sirup, sukker og vand et opkog. Afkøl og rør mel, æg og natron i. Rør ikke længere end højst nødvendigt, efter at dejen er blevet ensartet. Fordel den på to smurte lagkageforme og bag ved jævn varme (175°) i 20-25 min. Rør ingredienserne sammen til smørcremen og læg de to afkølede bunde sammen om cremen. Pynt med halve, smuttede mandler og lad kagen stå koldt mindst en dag, før den spises. Den vinder i smag ved at stå flere dage, bare den er dækket til, så den ikke tager smag fra omkringstående ting.

Brug samme kop til at måle tingene af i, den skal rumme ca. $1\frac{1}{2}$ dl.



OKTOBER

Thomas Sture og Kristian den Anden

Da den fangne kong Kristian den Anden forlod Sønderborg slot, fortæller man, at den mægtige og rige alsingherremand, Thomas Sture til Gammelgård og Østerholm, modtog kongen ved skibsbroen for at tage afsked med ham. Sture var temmelig skaldet; og kongen sagde skæmtende til ham, at den storm måtte have været hæftig og stærk, som havde blæst håret af hans hoved. Men herremanden var ikke sen til at give kongen svar efter tiltale: »Ja, men stærkere må dog den storm have været, som blæste kronen af dit hoved, Kristjern.«

Vil do vær rig

Vil do vær rig, min ven –
so gammel Pær Smej –
er den nemmest' vej:
å steel'
og seel'
og tæj e egenn!

E vår må hå sin stråt

Følsomt

Viggo Bitsch

The musical score is written for voice and piano. It consists of four systems of music. Each system has a vocal line on a treble clef staff and a piano accompaniment on a bass clef staff. The key signature is one flat (B-flat), and the time signature is 6/8. The lyrics are written below the vocal line. The piano accompaniment features a steady eighth-note bass line and chords in the right hand.

Som vejsen blæj og blommer nok miestendiels en fin - de lidt
hengemt suel og somme med øm' og lykle min - de. Og
med ens venlav svin - de vor eg - en stads og ståt. Vor'
ungdomsdav' Ma - ri, Ma - ri, di gik, ja gik dæ' stråt.

Som vejsen blæj og blomme
nok miestendiels en finde
lidt hengemt suel og somme
med øm' og lykle minde.
Og med ens venlav svinde
vor egen stads og ståt.
Vor' ungdomsdav', Mari, Mari,
di gik, ja gik dæ' stråt.

E høest vil hå sin vis' no,
og som e skov bløv brune,
vi lær' vel å sætt pris o
den frugt, der langsomt mune.
Men suel i sind det lune,
næ vinter sætter ind,
og vi må sidd' og lytt, Mari,
til stórm og nurenvind.

Om vi må go lidt savte,
men i vort sind der nynner
en gammel gløj, da avte
vi itt, e fovl' begynder
så javnt å trækk mod synder.
En afild fuld åv frugt
med grien' trykt nenn, Mari, Mari,
det syn kån og' vær' smukt.

Men hven e blomme bryrre,
og fovl' er kry og synges,
og suel og vårvind yrre –
hven vill' itt gjenn vær' ynge?
Så samles ny i klynge
med gløj til stads og stå.
Og vi må trøj til sid', Mari,
e vår må hå sin stråt.

Fremmede på Als

I *Forsøg til en indenlands Reise*, der er skrevet 1763 og udgivet 1774, skriver Johan Arndt Dyssel, 1726–95, der nogle år var præst i Nustrup, om Als:

... Lyksaligt, hvor Flittighed bliver en Vane, og Ladhed en Skam; ja lyksalig den Almue, der arbejder med Lyst, og er vis paa Fordeel af sin Stræbsomhed; saa lykkelig er ogsaa Almuen paa Als; ingen Vornedret, intet trykkende Hoveri plager dem; de veed, at hvad de forhverver er deres; derfor kiendes hos dem Flittighed ude og inde; den almindelige Huusholdning paa Als er meget overensstemmende med den Slesvigske, dog mærkede jeg en væsentlig Forskiel. Den Slesvigske Bonde var mere for Handel, Vandel, Reisen og Haandarbeide; en Alsinger bliver hellere hiemme, men overgaar den sidste i Markarbeide, Jordens Behandling, og Havedyrkning; hans Jord er ogsaa dertil beqvemmere. Men! jeg maae fortsætte min Reise. Min Vei gik da fra Færgestedet, igiennem nogle frugtbare Landsbyer, hvis Navne jeg ikke husker, indtil jeg kom til Oxbøll, en deilig Landsbye, med en smuk Kirke ...

... De Uordener, som ved fordums blandede Regieringer indsneg sig, burde nu, under et samlet Herredom og monarchisk Regiering, ikke længere have Sted. Søger andre Riger, Frankrig især, at udbrede deres Sprog til heele Verdens Folkeslægt; hvorfor skal vores forhindres i sine

egne Vaaninger? sandelig den usle Plet paa Jordens Klode, hvor der tales dansk, er liden nok, og alt for liden til at indskrænkes. Og mærkeligt; at med ald den Vold og Magt, som det danske Sprog har maattet taale ved Domstolene og Prædikestolene, har det dog ikke kundet udryddes i det heele Slesvigske; til stor Beviis at de danske er just disse Provintzers ægte og naturlige Tungemaal. Det er sandelig en Sag, der ikke bør skiules for en dansk Konge; En sag, som er af større Vigtighed, end man løselig tænker . . .

Opskrifter

Flæskesuppe (fersk suppe).

Flæsk fra saltmadskarret udvandes og sættes derpå over i koldt vand, der står lige over kødet. Koges og skummes herunder jævnlgt. Når kødet er mørt, sies suppen, afkøles ca. 1 kvarter og fedtet skummes af. Grove byggryn, der har stået i blød i nogle timer, selleri, persillerødder, gulerødder og skrællede kartofler kommes i, og det hele koges i 15–20 min. Spises med rugbrød.

Oldemors sirupsklumper.

Når man har en rest rismelsboller fra suppen, skærer man dem over, bruner dem i smør og spiser dem med sirup til. En lækkerbidsken for børn.

Nøddekrans.

125 g smør, 200 g sukker, 3 æggeblommer, 150 g mel, 1½ tsk. bagepulver, 1 tsk. vanillesukker, 150 g fint hakkede nøddekerner, 1-2 tsk. mandelessens, 3 æggehvider.

Pynt: blokchokolade, nøddekerner.

Halvsmelt smørret og rør det hvidt med sukkeret, rør æggeblommerne i, en ad gangen, sigt mel, vanillesukker og bagepulver i og vend det let i dejen sammen med nøddekernerne og mandelessensen. Vend til sidst de stift piskede hvider i og fyld dejen i en velsmurt, stor randform. Bages ved jævn varme (175°) 40–45 min. Når kagen er kold, overtrækkes den med smeltet chokolade og drysses med fint hakkede nøddekerner.



NOVEMBER

Do var min gløj -

Do var min gløj og ålt, Jens,
lig' fro vi først bløv kænd -
så sollbrænd, mørk og stolt, Jens -
di villest dav' er ænd.

No er di tjavs, do hær Jens,
som rim o stynet pil.

Dit håndtryk er kun hielt det samm
og varmt eno dit smil.

Vi fulds fro tidle vår, Jens,
og lav e suel stov højt.

No hæ vi itt så brå, Jens,
og somtid er det drøjt,
men indtil di vil ligg voss
hielt sid' om sid' i frej,
da er do, Jens, som var do ung,
eno min trøest og gløj.

Efter Robert Burns.

Fremmede på Als

I juli 1860 var den unge noget hovne og selvbevidste stud. jur. Georg Brandes sammen med nogle andre studenter på en rejse i Slesvig og kom også til Als. Fra denne rejse har vi en kort dagbog, og heri hedder det:

... Vi gik ned til Slottet, hvor Christian 2den sad fangen, nogle Soldater stode paa Vagten, vi spurgte en Artillerist om, hvor vi skulde henvende os for at faa Slottet at see. Han henviste os til Politibetjenten. Vi gav os i snak med ham, han var misfornøjet, omtalte sin Lieutenant, den Øverstkommanderende paa det ganske Als, med stor Uforskammethed og fandt Behag i at vise sin *kejække* trods til Skue. Hans Skikkelse kunde være en Allegori paa Trods, paa uretfærdig tirrende Trods.

Politibetjenten, en gammel, skikkelig, fredelig, snakkesyg Person, kom. Han ramsede hele sin Lectie op for os, med mange Bestræbelser for at gjøre os det saa klart, tydeligt og især forstaaeligt som muligt. Ved Kirken var der ikke stort, nogle Rustninger og Familiebilleder, et prægtigt Sarkophag, hvor en Hertug, Hertuginde og deres 14 Børn laa og knælede for Christus der sad i en Sky og saa paa dem ...

Medens vi stod i Begravelserne, kom der til Sønderborg nogle Kanonbaade og Kanonchalupper, der kaldte hele Befolkningen ned til Havnen; vi stak ud, saa lidt derpaa og tog saa endelig Vej til Augustenborg, idet vi gjorde enorm Opsigt da vi gik gjennem Sønderborg. Vi mødte en Bondedreng som vi for Løier spurgte, hvad Øen hed. Aals var Svaret, det indser De vist ellers nok; trøstet blev han, da han fik at vide at vi kun vilde høre hans Udtale deraf.

Længere henne paa Veien sang Falkmann »Og hør du fortryllendes Kirsten«, og nogle Alsingerinder svarede bag Hækken hver anden Linie; imidlertid sprang vi rask over, nu fik de Skræk i Blodet, de troede, det skulde strax gaae paa Livet løs og negtede med stor Indignation at de havde sunget eller overhovedet kunde synge. Da de vare grimme lod vi dem gaae.

Hvad disse Hækker ellers angaaer giver de Sønderjyllands Landskaber en ganske eiendommelig Skjønhed, de lyse Marker omgivne af disse høie mørke Hegn see fra et høit Punkt ganske deilige ud.

Endelig kom vi til Augustenborg, der ligger ganske mageløst ved en Sø, snart omgivet af Skove, den Hertug var en stor Torsk der løb fra det og gjorde Dumheder . . .

I *Det tabte Land* (Sønderjylland, Efteraar 1911) skriver Johannes Jørgensen:

Der går endnu otte dage, inden jeg en morgenstund kører over Kongeåen og atter er i Danmark . . .

Jeg rejser i disse otte dage gennem landet på kryds og tværs. Jeg opsøger på Als min gamle skolekammerat fra Svendborg Realskole *Peter Grau*, som jeg ikke har set i tredive år, og vi kender straks hinanden, er kammerater igen, som vi var det på skolebænken i Bagergade, hvor Grau, Viggo Jørgensen og jeg gærne kappedes om duksepladsen. Ad brombærrandede veje mellem høje hegn vandrer vi en morgenstund ned til stranden og sætter os i den lille hytte på brinkens rand. Dybt under os er forstrandens store sten, og havet ligger udover, grønt og blå – over mod Ærø og Fyen, mod det nære og dog så fjærne Danmark. Langt ude ligger to tyske panserskibe, snart grå i disen, snart lysende hvide i et solstref. Og deres kanoner drøner . . .

Gammel kur mod engelsk syge

Før – og vel også efter – vitaminernes opdagelse blev den i det følgende beskrevne kur ofte anvendt på Als for at forebygge engelsk syge hos småbørn.

Havde et ægtepar med et lille barn besluttet, at det skulle underkastes den gængse behandling, gik manden en torsdag aften med fuldmåne ud i haven og gravede en *sa*, græstørv, op og bar den ind i stuen, hvor den blev lagt på et bræt, der som en slags bro lå mellem to borde. Forældrene tog derefter opstilling på hver sin side af brættet. En af dem tog så barnet og rakte det under græstørven til den anden, der tog imod det og rakte det tilbage over græstørven. Dette gentoges tre gange, og der måtte

ikke måles et ord imens. Ceremonien blev gentaget de næste to torsdag aftner, og til slut hængte forældrene en lille pose med pæonkerner, sorte kommen og dyvelsdræk i et bånd om halsen på barnet.

En anden pose med samme blanding i blev lagt i barnets vugge og fjernedes først efter et halvt års forløb.

Kuren kaldtes: *Å ståndt et baen for engelsk syg'*.

Dyvelsdræk, djævleskarn, er eller var et almindeligt kendt lægemiddel, en art gummiharpiks, der smager og lugter fælt, udvundet af en asiatisk skærmpilante.

Opskrifter

Sort suppe.

Lige dele eddike og blod røres sammen og gives et opkog i den færdige suppe. Suppen må ikke koge, når det røres i. Der koges nogle æbler, som spises til, mens saften fra dem – måske med en anelse sukker – kommes i suppen. Salt efter behag. Så spises suppen med boller og det kogte kød. Jo bedre kødet og suppen er, des bedre smager den. Det er mest suppen, når man laver sylte, som man bruger til sort suppe.

Plukke-fink.

1/2 kg kogt eller stegt oksekød skæres i små terninger. 50 g smør og mel afbages med 1 liter god suppe og en spsk. eddike. Deri kommes kødet, tilsmages med salt, peber og sukker. Man kan koge æbler i suppen før kødet kommer i.

Marskalkager.

Dej: 375 g mel, 250 g smør, 2 1/2 tsk. fløde, 2 æggeblommer.

Overtræk: 2 æggehvider, 250 g sukker, 190 g kokosmel. Hak smørret i melet til dejen og ælt den med fløde og æggeblommer. Pisk æggehviderne til overtrukket meget stive og vend sukker og kokosmel i. Udrul dejen og stik den ud til små, runde kager, der sættes på en smurt bageplade. Her lægges der en lille skefuld af overtrukket på, og kagerne bages ved ret god varme (knap 200°) ca. 12 minutter.



DECEMBER

Der er fro gammel ti'e

Der er fro gammel ti'e
fortoeld voss om en ross,
der bryd egemmel snie
og værmt voss med sit bloss,
sprang ud i isnend vind
for midt i kuld og klemsel
å kveg' og løvt vort sind.

Men hven vil dog forteel voss
så klog', som vi er bløvn,
hvad roll' det vel kån speel voss,
som det er værd å nøvn.
Skull' vel en gammel vis'
om drøem og mærkle syne
kunn' bring voss styrk' og lis'?

Og dog er det til ti'e,
hven ret en hærr e svart
og både iss og snie
hæ låej sig om ens hjart,
te det med jit kån komm',
som en kån føl', det smelte,
og som der bryd en blomm.

Julen

I min tidligste barndom begyndte julen lille juleaften. Da gik kvinderne i gang med at pynte juletræet, som om eftermiddagen var blevet gravet op ude i haven og sat i en af de store malkespande af træ. Granen blev for resten efter helligtrekonger igen gravet ned på sin plads i haven. Mens juletræet blev pyntet, var det jo lidt ugemytligt i hjemmet for mændene, som derfor gik hen på kroen, hvor der blev spillet om julebukke. Det var almindelige julekager, som vi endnu kender dem, og som kromanden, der også havde bageri, bagte.

Juleaften, når højtideligheden var forbi, og børnene var begyndt at kede sig lidt, fik de hver en stor håndfuld knæk- eller knæbnødder, det var småkager af en hasselnøds størrelse, og så begyndte en gætteleg med disse nødder som indsats. Det foregik omtrent således: En pige tog en del knæknødder i hånden og stak den hen til sin bror med håndryggen vendt opad og sagde: *jåttie*? Såfremt drengen ville lege med, svarede han: *håendvrie*, *vid* eller *vend* hånden, hvorefter pigen sagde: *Gæt*, hvor *månne* der er i min *ri'e*, *rede*? *Gættede* drengen så på seks, og pigen kun havde fire, skulle han betale hende to nødder. Omvendt, hvis drengen sagde fire, og pigen havde seks i hånden, skulle hun betale ham to.

Jeg gad vide, om denne leg finder sted endnu, og jeg har spekuleret en del på, hvad *jåttie* kan betyde. Muligvis, men også kun muligvis, kan det betyde juletid eller juletider. Og når den lille pige strækker næven frem og siger *jåttie*, kan det udlægges, som om hun dermed ville sige: Skal vi, som vi plejer ved juletider, lege den gamle leg?

Jul ved fronten 1914

Hvor stærkt soldaterne fra Nordslesvig var bundet til hjemmet, fremgår af mange breve ved juletid, og værst for dem var nok den første jul ved fronten. En soldat

fortæller om, hvordan de prøvede at synge vore gamle julesalmer. De begyndte med: *Julen har bragt ...* »I førstningen bar sangen os, og den lød frejdigt, men allerede da vi kom midt i første vers, begyndte stemmerne at blive usikre. En landeværnsmand, der havde kone og fem børn hjemme, slap først; han kunne ikke synge med mere – han græd. Vi andre mandede os lidt op endnu, men da vi kom til slutningen af det andet vers, var det forbi, vi kunne ikke mere, vi græd alle. Efter nogle øjeblikkes ro fik vi begyndt på det tredje vers og kom da også igenem, men tårerne blev ved med at løbe os ned ad kinderne. Vi tænkte på jer, I kære derhjemme. Hvad de franske kugler endnu ikke havde fået os til, det formåede denne julesalme; den fik os til at græde, uden at vi skammede os derved ...«

Opskrifter

Sur-rib.

Skiver af et stykke magert brystflæsk lægges i en dyb stegepande med så meget vand, at det lige dækker skiverne, sammen med salt, hele peberkorn og et par laurbærblade. Kødet koges i 10 min., hvorefter skiverne tages op og lægges i et fad, der er lidt dybt. Suppen, som flæsket er kogt i, måles og spædes op med lidt eddike, samt gerne et par spsk. portvin, og smages til. Beregn at have omkring 4 dl ialt. Seks blade husblas lægges i blød i 10 min., knuges af og smeltes i den lune suppe. Denne hældes over flæsket, der stilles koldt. Smager herligt på groft rugbrød og med en god sennep til.

Sønderjyske boller.

1 stor kop lunken mælk (2 dl), 50 g gær, 125 g smør, 2 æg, 2 tsk. kardemomme, ca. 1/2 kg mel, æg til pensling. Rør mælk, gær, smør og æg sammen, tilsæt kardemomme og det meste af melet og ælt dejen godt. Lad den hæve med lidt mel drysset over, til den fylder det dobbelte. Rul dejen i en pølse, skær den i ens stykker, der med let meledede hænder formes til boller og efterhånden sættes på en

smurt plade. Efterhæves ca. 1 kvarter, pensles forsigtigt med sammenpiskede æg og bages ved god varme (225°) ca. 1 kvarter. Flæk bollerne og spis dem med smør på. Efter sønderjysk skik serveres bollerne smurte, og de to halvdele skal ligge oven på hinanden med smørsiden opad.
Kokoskranse.

125 g smør, 125 g sukker, 1 æggeblomme, 125 g mel, 125 g kokosmel.

Ælt alle ingredienser godt sammen og form dejen til kranse – enten gennem en sprøjtepose direkte på en smurt plade eller ved at lade dejen gå gennem kødmaskinen med kagesættet på. Bages ved god varme (200°) ca. 10 minutter.

»Vrejn drenge og pigge (vredne drenge og piger).

125 g smør, 170 g sukker, 1/2 kg mel, 3 spsk. fløde, 3 æg, reven skal af en citron, 1 tsk. hjortetaksalt, lidt vanille. Rør smør og sukker, tilsæt det øvrige og ælt dejen sammen. Dejen udrulles med kagerullen, en del af den snittes med klejnesporen i særlig små klejner, der snittes i midten og vrides til »vrejn drenge«. Resten af den udrullede dej stikkes ud med et rundt glas og »gaf i e midt med en fingerhat«. Både »drenge« og »piger« koges lysebrune i fedt eller palmin og tages op på fedtsugende papir, hvor de afkøles.

Der gik et år -

Der gik et år. Begynd et nyt
med godt humør i huss og hytt'!
Kvit skæj og skyld, teel fold og fyld'
og ligg bekymring o e hyld'!

Alsisk kalender

er udsendt af Alsingergildet under redaktion af Martin N. Hansen.

Tegningerne er af Gustav Møller, 1826–84, og tilhører Museet på Sønderborg Slot. Han var en søn af landskabsmaleren J. P. Møller og deltog i treårskrigen. I 1849 var han indkvarteret i Havnbjerg. Efter studentereksamen gik han en tid på akademiet, blandt andet hos C. V. Eckersberg, men opgav snart den kunstneriske uddannelse.

Lidt om gamle skikke – er taget fra Peter Jacobsens manuskript: *Lidt om gamle skikke i Tandslet sogn omkring århundredskiftet*. Ham skyldes også: Om at skrive dialekt – og han har sammen med Hans Krogh udarbejdet ordlisten, der er taget fra Alsingergildets samling.

Digtene på dialekt er af Martin N. Hansen, der stadig har forlagsretten til dem.

Opskrifterne er leveret af gildets fruer, indsamlet af fruene M. Krogh og Anne Marie Speggers og redigeret af Jørgen Slettebo.

Bogen er trykt i Odense Amts Bogtrykkeri.

Trykt for

FOLKEBANKEN FOR ALS OG SUNDEVED A/S

