Danskernes Historie Online
Danske Slægtsforskeres Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliserings-projekt 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

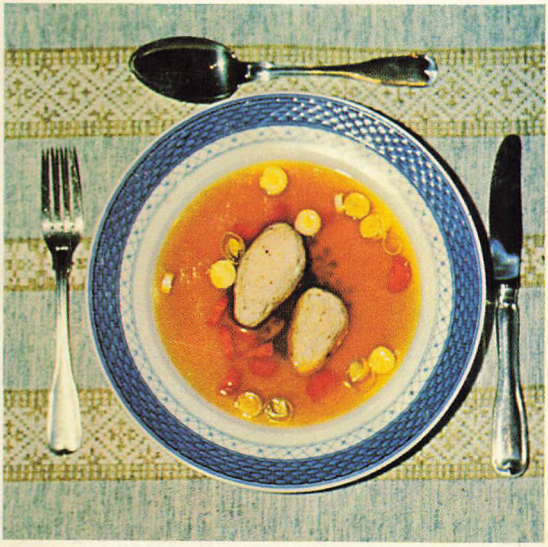
Ophavsret

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

Danske Egnsretter









Lindhardt og Ringhof

ERIK KOED WESTERGAARD

Danske Egnsretter

Lindhardt og Ringhof

Danske Egnsretter
© 1974 Erik Koed Westergaard.
Bogen er sat med Baskerville og trykt i
S. L. Møllers Bogtrykkeri A/S, Skovlunde.
Fotografi: Erik Koed Westergaard.
Reproduktion: Burchardi A/S, Herlev.
Bogbinderi: Chr. Hendriksen & Søn A/S, Skive.
Printed in Denmark 1974.
ISBN 87 7560 152 4

Indhold

Forord 7
Sønderjylland 9
Klumper, boller – melbyttel, melbudding, brødbudding – ovnkage s. 10. *Det røgede* s. 17. *Det sure og det sur-søde* s. 24. *Tradition og variation* s. 31. *Det søde* s. 45.
Ærø 56
Drejø, Lyø og Avernakø 69
Tåsinge og Thurø 76
Langeland og Strynø 81
Lolland, Fejø og Femø 86
Falster 95
Møn, Bogø og Nyord 99
Bornholm 106
Sjælland 124
Det indre land s. 124. *Kysterne* s. 132.
Amager 145
Sejerø 149
Omø og Agersø 153
Fyn 156
Samsø 170
Østjylland 178
Fanø 187
Vestjylland 197
Limfjordens kyster og øer 206
Landet nord for Limfjorden 216
Det indre land s. 218. *De tre haves kyster* s. 222.
Læsø 234
Mad på søen 236
Nogle konklusioner 243
Kilder. Tak til meddelere 252
Emneregister 253

Forord

Hensigten er at give en beskrivelse af dansk madlavning med henblik på det egnsprægede, ikke blot i nutiden, men også i ældre tid, så vidt dette er muligt ud fra de trykte og mundtlige oplysninger der kan indsamles i dag.

Hovedvægten lægges på tiden fra ca. 1860 til vore dage, idet der dog i enkelte tilfælde, så vidt kilderne tillader det, bliver omtalt endnu ældre retter, der har forbindelse med det egnsbetonede køkken før dette tidspunkt.

Beskrivelsen koncentrerer sig om egentlige retter, hvilket f. eks. betyder at bagværk almindeligvis kun er behandlet hvis det er beregnet til at indgå i et måltid, eller har gjort det tidligere.

Udgangspunktet er altid den enkelte ret, dens forskellige bestanddele, tilberedningsmåden o. s. v., og dertil de forhold som knytter sig til den: de geografiske, de politisk-historiske, de samfundsmæssige, de sproglige, tillige med andre omstændigheder der kan være af interesse.

Ofte er der i forbindelse med retterne meddelt mål og vægt, så der i beskrivelsen indgår nøjagtige opskrifter, bragt med nutidens betegnelser, men aldrig »tillempet vor tids smag« eller noget i den retning. De gælder for ca. fire portioner, hvor intet andet er angivet.

Hele bogen igennem drages der sammenligninger og slutninger, mens der til sidst bringes nogle mere omfattende og almene konklusioner. Dette afsluttende afsnit kan også læses som indledning, da det i flere henseender giver principielle synspunkter og et samlet overblik over emnet danske egnsretter; og sammenholdt med de øvrige afsnit skulle det kunne give et bidrag til dansk madlavnings historie i almindelighed.

Sønderjylland

Vil man danne sig et indtryk af Danmark ud fra et kulinarisk synspunkt må man begynde i Sønderjylland. Det er igennem denne landsdel – samt over Østersøen – at adskillige af de retter, vi i dag betragter som danske, er indvandret fra Tyskland, eller fra andre lande via Tyskland; og man finder her en madlavning af udpræget regional karakter, for flere retters vedkommende ukendt i det øvrige land.

Sønderjyderne holder i deres madlavning fast ved traditionerne fra tidligere slægtled. Selv unge mennesker er tilhængere af deres landsdels gamle madvaner, noget der i et par generationer har været et særsyn i Danmark.

De sønderjyske madskikke har nær forbindelse med Holsten, og med de frisiske områder, helt ned til Holland, hvad flere århundreders politisk-historiske forhold har betinget; men de er tillige præget af en vis selvstændighed. For slesvigere i det nu tyske Sydslesvig, og det nu danske Nordslesvig – Sønderjylland – var det tidligere ikke et spørgsmål om tysksindethed eller dansksindethed; det var især, og er det stadig for nogle af den ældste generation, et spørgsmål om at være *slesviger*. Problemet dansk-tysk opstod først med de nationalistiske bevægelser rundt om i Europa i 1840'erne.

Gennem flere århundreder var Slesvig en helhed, hvad folkelig kultur angår, og dette enhedspræg afspejler sig i madlavningen, både nord og syd for den dansk-tyske statsgrænse.

Der findes vel i Sønderjylland visse forskelle i madlavningen, fra lokalitet til lokalitet, men de er få. Vesteregnen, især den sydlige del, er noget mere holstensk påvirket end det øvrige Sønderjylland (og det var da også her at der blev afgivet mange stemmer for Tyskland ved folkeafstemningerne i 1920), mens den østlige del, og især Als, viser større uafhængighed af de sydlige naboer.

Alsingerne har aldrig følt sig blot som sønderjyder. De betragter sig mere som selvstændige øboer end som jyder. På humoristisk vis skelner de mellem sig selv og »de kristne på den anden side« ... kristne fordi landet på den anden side det smalle farvand Als Sund og Als Fjord er »landfast med Rom hvor paven bor«, som alsingerne drillende siger, når talen falder på folk ovre i Sundeved. De føler så absolut samhørighed med Sønderjylland, men de er stolte over at være øboere fra Als; og de har altid haft megen forbindelse med øerne syd for Fyn.

Den nationale indstilling har ikke spillet nogen rolle hvad spisevanerne angår. De dansksindede og tysksindede har levet side om side, og har haft et normalt naboforhold, herunder også kvindernes snakken om børn og madlavning. Perioden 1864–1920, og også 1940–45, betød i adskillige tilfælde en belastning for naboskabet, men den almindelige folkelige kultur var baseret på lang tids fællesskab; og de færreste dansksindede var vel klar over hvad der er tilført det slesvigske køkken fra og gennem Tyskland. Det danske sindelag gav sig udtryk på anden måde; man pyntede med rød-hvide farver inden for hjemmets fire vægge, havde dansk-nationale billeder på væggene, og kombinerede måske røde og hvide blomster i forhaven. Og så spiste man i øvrigt klumper, melbyttel, pærer–bønner–flæsk, surkål m. m. Kun yderst sjældent hører man fortælle om folk der ikke ville spise den eller den ret fordi den var tysk.

Klumper, boller – melbyttel, melbudding, brødbudding – ovnkage

Gennem flere århundreder har Sønderjyllands spisevaner været karakteriseret af dels den særlige anvendelse af mel til boller, budding og ovnkage, dels af det røgede kød; og dertil kommer så sammensætningen af disse to bestanddele, ofte i forbindelse med frugt eller frugtsaft.

Den daglige brug af gryn og mel går tilbage til tiden før den almindelige anvendelse af kartofler. De forskellige slags gryn- og melretter havde, ligesom brødet, den ganske elementære funktion at mætte. Tilsætning af kød, fisk eller frugt var i større eller mindre grad en luksus, afhængig af de økonomiske forhold.

Sønderjyderne har ikke spist så meget grød som folk i det øvrige Danmark. Den forekommer dog, ældst som *byggrød,* kogt af byggryn og mælk eller vand, og som *tarregrød,* den sønderjyske betegnelse for boghvedegrød, og i sidste halvdel af 1800-tallet og fremefter som *risengrød* og *rismelsgrød.* Alle tre slags grød blev almindeligvis spist med sirup eller smør anbragt i en fordybning i midten, og tit drysset med kanel og sukker. Som regel var det en éngangsret, eller en forret. På Vesteregnen har man spist meget *surgrød,* af kærnemælk og byggryn. *Grød*

En særlig form for byggrød var tidligere *blodgrød.* Den hørte slagtetiden til, lidt hen på vinteren. Man kogte en almindelig vandbyggrød, meget fast i det. I den varme grød rørte man frisk svineblod eller lammeblod, stødt allehånde, nellike, kanel og salt. Terninger af røget flæsk eller spæk blev svitset på panden og hældt over blodgrøden, tillige med det afsmeltede røgede fedt.

I de østlige egne begyndte man omkring århundredskiftet at erstatte terninger af fedt med æblemos, og et par årtier senere gik blodgrøden helt af brug.

I det store og hele har man i Sønderjylland, ligesom i Sydslesvig, fulgt de holstenske og frisiske skikke, hvad tilberedning af gryn- og melspiser angår. Man har foretrukket *klump* – i form af *bygmelsklump, boghvedeklump* og, lidt længere op i tiden, *rismelsklump* – der må betragtes som en videreudvikling af grøden. *Klump*

Princippet i klump er en meget stiv melgrød, rørt med knuste tvebakker, eventuelt tillige æg og lidt smør, og tilsat forskellige krydderier, som f. eks. kardemomme og muskat, der var meget anvendt i 1700- og 1800-tallet. Denne dej sættes med en stor spiseske af i store, aflange boller eller formes i hånden til runde boller, og koges i letsaltet vand. De færdige klumper får en størrelse der er lidt mindre end en tennisbold.

Tidligere blev de spist som hovedret, eller i forskellige slags supper, f. eks. skinkesuppe, sortsuppe og fersk suppe. Når de blev anvendt som hovedret var det oprindelig sammen med røget flæsk og sirup: *klump med sirupsduelse* eller *sirup og klump.* Terninger af røget flæsk ristes på panden, tilføjes sirup, og heri dypper man under spisningen bidder af klumpen.

Ordet *duels'* eller *duelse,* der har været brugt i mange andre egne,

kommer af verbet »due« = »dyppe«, og betyder altså *dyppelse,* eller, med det nyeste udtryk, *sovs.*

Klumper var almindelige indtil omkring 1930, og mange sønderjyske familier spiser stadig disse *boller,* som de kaldes i dag, da det plattyske ord »Klomp« gradvis er forsvundet. Mange husstande er dog gået fra flæske-sirupsdyppelsen og bruger i stedet saftsovs, d.v.s. en fortyndet saft af ribs eller anden bærfrugt jævnet med kartoffelmel, eller det kan være friskkogte pærer eller blommer som serveres til *(pærer og klump, blommer og klump),* og hos enkelte familier finder man *pærer, klump og flæsk,* hvor både kogte pærer og røgede flæsketerninger spises til bollen.

Fra egnen omkring Højer og ned til grænsen ligger den nordligste smalle strimmel af det frisiske område. Friserne havde i oldtiden hjemme langs det nuværende Hollands kyst og bredte sig efterhånden mod nord. De havde eget sprog og egen kultur, men de forskellige dele af deres land indgik op gennem århundrederne i Holland og Tyskland, og den nordligste stump er i dag dansk.

Indtil lidt op i 1900-tallet fandtes der her endnu nogle få familier som talte frisisk, og der er bevaret enkelte retter der må betragtes som frisiske, selv om forskellen på dem og tilsvarende slesvigske ikke er stor.

Frisfedt å klump

Der er først og fremmest *frisfedt å klump.* Et stykke røget skinke eller flæsk koges. Fedtet skummes af kogevandet, og bygmelsklumper spises til det kogte kød, idet man dypper dem i fedtet. Det er den ældre form. I dag koger nogle husmødre kålrabi sammen med flæsket, andre skrællekartofler, og bygmelsklumperne er blevet til rismelsklumper, eller store rismelsboller (opskrift s. 13), men man dypper dem stadig i det røgede suppefedt, og kartoflerne ligeledes, hvis de bruges.

Lige så typisk for frisisk dagligkost, på begge sider af grænsen, er det der på frisisk hedder »Klümp, Kartyffeln un Speck in de Pann«, på Højer-dialekt *klump, kartøfler å flæsk i æ pan'.* Røget stribet flæsk steges på panden, sirup blandes i fedtet, og flæsket spises sammen med klumper og kogte skrællekartofler, der kan suge mere fedt og sirup til sig end pillekartofler. Klumperne blev tidligere lavet af bygmel, men er også i dette tilfælde afløst af rismelsboller.

Udviklingen bort fra fedt og flæsk i forbindelse med bollerne skyldes nok indflydelse fra de yngste familiemedlemmer. Taler man med ældre mennesker om disse grødboller som man spiste dem i »gamle dage«, hører man gang på gang at husmoderen er gået over til saftsovs fordi hendes børn foretrak klumperne på den måde.

Rismelsboller

Af de gammeldags klumper er der næsten kun *rismelsboller* tilbage, både i det store format, og i et mindre som nu anvendes i supper. Opskriften på rismelsboller lyder f. eks.:

Der koges en fast grød, mere stiv end den sædvanlige rismelsgrød, af $^1/_2$ liter sødmælk og $1^1/_2$ dl rismel. Grøden afkøles. 2 æg, 75 gr knuste tvebakker (eller, mere almindeligt i vore dage: rasp), 1 spsk kartoffelmel samt 1 spsk lunet smør og $^3/_4$ tsk salt røres i. Kartoffelmelet gør bollerne glatte, men mange udelader det. Hvis man følger de gammeldags opskrifter skal der også lidt kardemomme i.

Dejen røres godt. Den må ikke stå; så bliver den for tynd. En gryde med kogende letsaltet vand skal stå parat. Bollerne sættes af med en ske eller trilles mellem hænderne, enten i en størrelse lidt mindre end en tennisbold eller som en valnød. Triller man dem, må man af og til gnide håndfladerne med lidt suppefedt eller smør; ellers hænger dejen i. Bollerne lægges i det kogende vand og koges over svag varme, 22–25 minutter for de stores vedkommende, 8–10 min. for de andre.

Melbyttel

Fra den gammeldags klump til *melbyttel* er springet ikke stort. Hovedingredienserne er de samme; blot indgår mælk aldrig i sidstnævnte, og den koges i linned og er meget større.

Navnet kommer fra plattysk. Det angiver at det drejer sig om en pose med mel i, og retten består da også af en melgrød kogt i pose. Man breder et stykke linned ud på bordet, lægger en dynge mel midt på det, blander det med salt og krydderier, måske også med små spækterninger, samler klædet i hjørnerne og binder det sammen, så det danner en pose. Den må kun være godt halvt fuld, da melet suger vand til sig under kogningen.

Posen sænkes ned i en gryde med kogende vand, så vandet står op over den, og koges til indholdet er blevet til en fast klump. Denne skæres i skiver og spises varm, måske først vendt i fedt på panden. Den sædvanlige duelse af røgede flæsketerninger, fedt og sirup serveres til.

Undertiden koger man et stykke røget flæsk eller røget skinke i gry-

den, sammen med posen, så grøden får noget af den røgede smag.

Det er den ældste måde at lave byttel på, og den går flere århundreder tilbage. I vore dage bruger man ikke længere en linnedspose; den er erstattet af buddingeformen; og ingredienserne er flere, opskrifterne mere varierede.

Buddingeform

Overgangen fra den hjemmelavede pose til en form af metal skete over et langt tidsrum. Buddingeforme af kobber var kendt for i hvert fald et par århundreder siden, men kun de færreste havde råd til at anskaffe sig dette husgeråd. Først da den billige fabriksfremstillede form af blik blev almindelig i vort århundrede gik alle over til at koge melbyttelen i en buddingeform, med tætsluttende låg, i vandbad.

En buddingeform af denne slags findes nu i så godt som alle sønderjyske hjem. Den bruges ikke blot til melbudding og brødbudding, men også til kålbudding, lavet af fars og hvidkål. Det væsentligste i formens konstruktion (billede nr. 2 og 4) er en slags »næb«, der rager op i midten, åben forneden og lukket foroven, så det kogende vand står op midt i formen, uden at kunne trænge ind i den. Hertil kommer låget, der skal slutte så tæt som muligt.

Buddingeformene kan købes i enhver sønderjysk isenkramforretning og i varehusene, og de er billige. De importeres fra Tyskland. En form med $2^1/_2$ liters indhold regnes for almindelig familiestørrelse.

Det af engelsk afledte ord *budding* (i øvrigt ofte i Sønderjylland benævnt *pudding,* med d'erne udtalt hårdt) kom dog ikke til anvendelse samtidig med at buddingeformen begyndte at indgå i de sønderjyske køkkeners almindelige udstyr. Man fortsatte med at sige melbyttel, eller kun byttel, og det nye fænomen buddingeform blev kaldt »bytteldos'« ... altså, hvis man skal betragte det nydannede dialektord fra et etymologisk synspunkt, egentlig en dåse til at koge pose i!

Op i 1970'erne siger man i den vestlige del stadig bytteldos' i stedet for buddingeform; og hertil svarer, at adskillige sønderjyder endnu bruger betegnelsen »kålbyttel« om hvidkålsbudding (jvf. side 38) ... altså egentlig »kålpose«, selv om den nu koges i blikformen. Et bevis på at denne ret i sin oprindelige udgave også blev kogt i en hjemmelavet pose af linned.

Ændringerne i melbyttelen var få, men væsentlige, idet man allerede i sidste århundrede begyndte at blande melet med rester af hvedebrød eller tvebakker eller/og rester af kage; og melet var ikke læn-

gere bygmel, men hvedemel eller rismel eller (senest) mannagryn.

Navnet melbyttel var som sagt fortsat almindeligt, indtil de nye betegnelser *melbudding* og lidt senere *tvebaksbudding* og *brødbudding* bredte sig; men den dag i dag bruges disse betegnelser i flæng. *Melbudding, brødbudding*

Opskrifterne varierer fra husmor til husmor. Her er en af de mange: 300 gr franskbrød, nogle få dage gammelt, overhældes med ca. $^3/_4$ liter mælk og står og trækker lidt. 5 æg røres i, derefter 6 spsk melis og 10 spsk rismel eller mannagryn, 1 tsk natron, 1 håndfuld rosiner og lidt kardemomme. Til sidst irøres 2 spsk smeltet smør, der er let afkølet.

Massen står lidt, så melet opsuger væden, og hældes derefter i buddingeformen, hvis låg skrues på så det slutter godt. Formen sættes ned i en gryde med kogende vand, og koges $1^1/_2$ time eller lidt mere, med tætsluttende låg på gryden. Vandet skal stå helt op omkring formens sider, men må ikke stå over dens låg.

Man kan også anvende knuste tvebakker eller rasp i stedet for noget af brødet, eller rester af formkage, wienerbrød, julekage o.lign. Nogle tilsætter tillige kanel og måske lidt revet citronskal og citronsaft.

Buddingen serveres varm, og mens man tidligere spiste den med den sædvanlige blanding af røgede flæsketerninger, fedt og sirup, foretrækker de fleste nu saftsovs, gerne med hele bær i, især hvis det drejer sig om jordbær, hindbær eller kirsebær.

Springet er heller ikke langt fra melbyttel i de senere udgaver til *ovnkage* (på sønderjysk: *ovnkach,* med ch udtalt omtrent på tysk). Den egentlige forskel ligger i at førstnævnte koges i vandbad, mens den sidste bages i ovn. *Ovnkage*

Ovnkage blev oprindelig lavet på bagedagen, den travle dag da man bagte rugbrød, og måske også sigtebrød og hvedebrød, til længere tids forbrug. De mange forberedelser, tilberedningen af dej, opvarmningen af den store ovn o.s.v. var et krævende og langvarigt arbejde. Man måtte rationalisere og bage mange brød på én gang; og man benyttede lejligheden til at tilberede en éngangsret til hovedmåltidet. Husets kvinder havde andet at tænke på den dag end at lave flæsk og grønkål, eller hvad der nu ellers hørte den daglige kost til.

I ældre tid bagte man den i et af de sorte lerfade som man opbevarede mad i, og satte mælk op i mens den trak fløde – en *sætte* kal-

des sådan et fad, eller *sætfad, sættekar, mælkefad* – eller man havde en særlig bageform af ler, hvoraf nogle typer minder om buddingeformen, blot er de uden låg, og næbbet i midten åbent foroven. Man bagte også søsterkage i dem.

Nutildags bruger man et ildfast fad. I bunden lægges nogle skiver flæsk, saltet eller røget, som regel det sidste, og nogle skiver bliver lagt op ad siderne, hvorpå man hælder en dej ned i fadet, så forsigtigt at flæskestykkerne bliver nogenlunde på deres plads. Til sidst bliver der også anbragt skiver oven på dejen, så fedtet under bagningen trækker ned i kagen. Tidligere brugte man i nogle husstande at lægge opblødte tørrede pærer eller æbler i bunden af fadet, sammen med flæskeskiverne. Man kunne også blande smeltet fedt i dejen, og i bedrestillede familier rørte man æg i den. På Rømø og Mandø stak man stykker af saltet *isterpølse* (hvilket vil sige medisterpølse) eller spegepølse ned i dejen, inden fadet blev sat i ovnen.

Dejen blev lavet af mælk og bygmel, senere gik man over til hvedemel eller rismel, og man begyndte at blande melet med knuste tvebakker eller opblødt franskbrød. Kort sagt, det blev til omtrent den samme dej som brødbuddingens. Opskriften på side 15 gælder altså dejen til en af de nyere udgaver af ovnkage.

Også ovnkagen blev spist med en dyppelse af flæsketerninger, fedt og sirup, indtil begyndelsen af dette århundrede, da man begyndte at gå over til frugtsovs i adskillige hjem. På Rømø kunne den være lavet af tranebær, som man plukkede på heden.

I vore dage foretrækker mange som sagt en ovnkage lavet af rismel og brød eller rasp, eller af rismel alene; og hvis der indgår æbler eller pærer er de friske. Tørret frugt er ikke almindelig mere. Et eksempel på rismelsovnkage med frugt er *pærer og dej:*

Pærer og dej

Der laves en rismelsgrød af $^1/_2$ liter mælk, idet man følger opskriften på pakken. Ca. 2 tredjedele af 125 gr røg. strb. flæsk, skåret meget tyndt, lægges i bunden af et ildfast fad og op ad siderne. 400 gr pærer skrælles, skæres i stykker og anbringes i bunden af fadet. Når grøden er kogt, og derpå afsvalet lidt, røres 2 æg i, og den bredes ud over pærerne. De resterende skiver flæsk lægges ovenpå. Fadet må ikke være helt fyldt, da massen hæver, ligesom en gratin. Sættes i ovn 1 time ved 175°. Spises med kogte pærer, tit i saftsovs af f.eks. ribs eller hindbær.

Mange vil nok mene at den opskrift lyder noget besynderlig, men



1. SØNDERJYLLAND. Nogle sønderjyske specialiteter: *Surrib* med stuvede kartofler, rødbeder og sennep (s. 24) – *spegepølse og leverpølse* (s. 17–18) – *pærer, rismelsgrød* (med flæsk) (s. 16) med kogte pærer i saftsovs – *surål* (s. 28) – *stuvede muslinger og kødboller* (s. 35).

2. SØNDERJYLLAND. Forskellige buddingeforme (s. 14). Fra venstre: gammel form af ler, uden låg, formodentlig lavet i Sønderborg – gammel kobberform, formodentlig lavet i Flensborg – nutidig blikform, fabrikeret i Vesttyskland, af den type der i dag bruges i hele Sønderjylland og flere steder i Vestjylland.





3. SØNDERJYLLAND. *Brødbudding* (s. 15) er stadig en dagligret. Bag brødbuddingen saftsovs.



4. SØNDERJYLLAND. *Kålbudding* (s. 38) tidligere benævnt kålbyttel. Næst efter frikadeller den mest populære form for farsmad.

det er en ret som mange sønderjyder sætter pris på, og ikke uden grund; smagskombinationen pærer-røget flæsk er ikke så ilde endda.

Det røgede

Det røgede kød, især røget svinekød, har altid spillet en væsentlig rolle i de sønderjyske kostvaner. Røget spegeskinke og de forskellige former for røgede pølser er fra 1950 og fremefter som fabriksprodukter tillige blevet solgt i stigende grad overalt i landet, undtagen netop i Sønderjylland.

Hernede foretrækker man røgede flæskevarer fra en lokal slagter. I hele landsdelen, i byerne som på landet, findes der stadig slagtere der selv salter og røger skinker og pølser. Kvaliteten af disse ligger som regel over den industrialiserede produktions frembringelser. De gamle, lokale traditioner fra hjemmeslagtningens tid er forudsætningen for det gode resultat.

Spegeskinke, landskinke

En *spegeskinke,* nu tit benævnt med det tilsyneladende mere salgsbefordrende *landskinke,* laver man ikke i løbet af få dage, hvis den skal have den rette smag, konsistens og holdbarhed. Det er ikke nok at give den friske skinke en omgang med kemikaliesprøjten; den skal lagres. Lagringen er af afgørende betydning. Først saltes skinken i egen lage, hvilket vil sige at den kun ligger i salt, så den kødsaft som trækkes ud af skinken går i ét med saltet og opløser det.

Når den er lagret 3–4 uger i denne lage af salt og kødsaft, skal den modnes yderligere uden lage 2–3 uger, f. eks. liggende på saltbaljens trælåg; og derpå hænger den i røg 2–3 uger. Selvfølgelig kan man, som man gør i den industrielle fremstilling, knalde skinken frem i løbet af otte dage eller mindre; men resultatet bliver ikke fremragende. Den langsomme røgning giver en ensartet smag hele kødstykket igennem og gør det mindre hårdt.

Spegepølse

Den sønderjyske *spegepølse* fremstilles på mange forskellige måder. I den østlige del af landsdelen er det mest almindeligt med svinekød alene, mens man i den vestlige del tit blander svinekød og oksekød, idet svinekød dog dominerer; og her tilsatte man indtil slutningen af sidste århundrede af og til sirup; og nogle æltede farsen med mælk, andre med øl. Tilsætning af kogte kartofler har ligeledes været almin-

delig på Vesteregnen, og anvendes endnu i flere landhusholdninger.

Kødet kan være grofthakket eller finthakket, og det kan være tilsat rødvin, brandy (almindeligvis kaldet cognac) eller rom. Lidt salpeter tilsætter man næsten altid, men meget lidt, og farvestoffer bruges hverken i hjemmene eller hos de traditionsbevidste slagtere. I de autentiske sønderjyske spegepølser er det lagringen der giver den røde farve, ikke kemikalier.

Når kødet fra det nyslagtede dyr er stoppet i tarme hænger pølserne og modner 3–4 dage, på et ikke alt for koldt sted. I nogle private hjem, og hos visse slagtere med mindre pølsemageri, hænger man om vinteren pølserne op i køkkenet aftenen og natten igennem, for at de ikke skal få kulde.

Efter denne modning røges pølserne. Hos de fleste slagtermestre sker det nu i koldrøg, kun et døgns tid, ved 18–20°. Derpå skal pølserne igen hænges til lagring et par uger, indtil de er spisefærdige. Og det må tilføjes at pølserne aldrig bør opbevares i køleskab. Hvis en sønderjysk spegepølse ikke kan holde sig i flere måneder i en temperatur på 17–18°, på et tørt sted, er den ikke lavet på den rigtige måde.

Kålpølse

Blandt de øvrige pølser er *kålpølse* populær. Den skal fremstilles af rent flæskekød, uden tilsætning af vand eller suppe eller mel eller andet. Når det hakkede kød er puttet i tarmene, behøver pølserne kun at hænge og tørre et lille døgns tid, hvorefter de sendes i røg en snes timer.

Kålpølserne spises sammen med grønkål, ærtepuré, kartoffelmos, mos af kålrabi o. s. v., og hvis de er lavet på den gammeldags sønderjyske måde skal de ikke koges. De lægges i en gryde med kogende vand og står i vandet, der holdes lige under kogepunktet i 12 højst 15 minutter.

Lungebånd, senere kaldt *lungepølse,* blev tidligere også spist stegt til kål o. s. v. eller kogt i hvidkålssuppe, grønkålssuppe eller ærtesuppe, men den gik af brug lidt op i 1900-tallet. Farsen blev blandet af hakket lunge, fra 40 til 70 %, småkød, nyre, hjerte eller hvad nu den enkelte husmor fandt for godt. Krydderierne var salt, peber og allehånde. Nogle kom også lidt timian i. Når pølserne havde ligget i saltlage og var blevet kogt, fik de en kort omgang røg.

Leverpølse

Leverpølse, der især bruges som pålæg, er derimod stadig en skattet pølse hele Sønderjylland over. Den laves af lever og flæskesmåkød,

f. eks. halvt af hver, og små spækterninger, salt, peber og nellike, lidt flæskesuppe; og når pølsen er kogt røges den let.

Tilknytningen til tysk pølsemageri er tydelig. Den går langt tilbage, og blev yderligere styrket i perioden 1864–1920, da Sønderjylland indgik som en del af det tyske rige. Tyske slagtere og pølsemagere slog sig ned i købstæderne i den nyerhvervede provins, og i flere tilfælde er det deres efterkommere som i dag fører slagterforretninger videre. Hertil kommer så, at de fleste sønderjyske slagtere, uanset om de er dansksindede eller tysksindede, går ind for det gamle pølsemagerhåndværks traditioner ... formodentlig af den gode og enkle grund at deres kunder er godt vante; de vil ikke nøjes med fabriksprodukter.

Røget svinekød er i århundreder indgået som væsentlig ingrediens i eller sammen med selvstændige retter, og det er iøjnefaldende hvor varieret brugen af det røgede kød er.

Man kan på god gammel vis begynde med suppe.

Skinkesuppe

Den mest almindelige af de røgede supper er *skinkesuppe* eller *sursød suppe* (i ældre tid også kaldt *sursuppe*), som koges på benet fra en røget skinke, med lidt kød på, eller på andre skinkerester eller andet røget svinekød. Nogle kommer i vore dage tillige fersk svinekød i gryden for at dæmpe den røgede smag lidt. Man bruger 3–400 gr kød og 1 liter vand til 4 personer. Der skal en suppevisk i, og lidt gulerødder; og når suppen er næsten færdig tilsættes udblødte svesker og ituskårne æbler uden skræl. Alt koges mørt, og tilbage står så at smage til med eddike og melis (i ældre tid sirup). Den sure og søde smag er, sammen med det røgede, det karakteristiske ved denne suppe. Nogle spiser kogt skinke til, på den flade tallerken.

Tidligere blev denne og de fleste andre sønderjyske supper serveret med risboller på, mens der nu mest bruges afbagte boller.

Spajkål

En anden daglig suppe er *spajkål* fra Als. Den svarer i nogen grad til det øvrige lands hvidkålssuppe, blot med den væsentlige forskel at man som regel anvender røget flæsk, og i øvrigt sjældent koger kål og flæsk sammen. Varianterne er mange. Navnet indebærer kun at det drejer sig om hvidkål der er tilsat suppe og fedt fra denne, idet *spaj* vil sige suppe og suppefedt.

Snittet hvidkål koges for sig i vand, tilsat gulerødder og lidt peber, undertiden også porrer og selleri. Dette sidste er dog noget »moder-

ne«, men det giver mere smag. Røget flæsk koges for sig, eller, bedre endnu, et stykke røget skinke puttes også i gryden, og noget af spajen hældes over i hvidkålssuppen. Lidt salt tilsættes hvis det er nødvendigt.

I nogle familier jævner man suppen lidt med byggryn eller med rismel der koges med i kålsuppen.

Den spises i en dyb tallerken, og på den flade tallerken serveres samtidig flæsket, enten med kartofler til eller med rugbrød. Det er ret almindeligt tillige at give en skive rå spegeskinke til. Sennep er en selvfølge.

Enkelte koger først røget flæsk eller andet røget svinekød (evt. blandet med urøget kraftben eller flæsk), og derpå – i samme vand – kålen.

En finere spajkål er denne. Man koger en høne og røget flæsk hver for sig. Snittet hvidkål koges ligeledes for sig, med en suppevisk og evt. porrer og gulerødder, og denne kålsuppe tilsættes spaj fra de to første supper, mest fra hønsekødsuppen.

Suppe på røget kød var tidligere almindeligt, især i den østlige del. *Grønkålssuppe, hvidkålssuppe* og *ærtesuppe (gule ærter)* kogtes på røget flæsk eller på både røget flæsk og røget oksekød.

Det er også på Als at man har en særlig grøntsagssuppe, *snysk,* der ganske vist ikke er kogt på noget røget, men spises sammen med røget flæskekød.

Grøntsagerne består af gulerødder, kartofler og snittebønner, skåret i små stykker, samt ærter – lige dele af hvert – der koges i letsaltet vand, kun så meget at alt lige er dækket under hele kogningen. Når grøntsagerne er møre hældes mælk ved, og der jævnes med lidt mel, så man opnår en konsistens som ved en legeret suppe. Til sidst strøs lidt hakket persille over, og der tilføjes eventuelt en klat smør og lidt salt.

I ældre tid kogte man grøntsagerne i mælken, og nogle bruger stadig den gamle måde.

Snysk Dette er *tynd snysk,* som den bruges på Als, og her spises den i dyb tallerken med ske, mens man på den flade tallerken ved siden af har en skive spegeskinke, tit sammen med stegt røget flæsk og måske også stegte løg, og selvfølgelig sennep. Nogle alsinger spiser også snysk til *stegt ål* og *stegt rødspætte* (uden panering, kun vendt i mel). Uden

for Als er det *tyk snysk* man spiser, eller, som den også hedder, med et navn der kendes fra kogebøgerne: *ruskomsnusk*. De samme grøntsager bruges på den samme måde, men med meget mindre mælk, så der bliver en almindelig mælkestuvning; og den spises på den flade tallerken til stegt røget flæsk, kogt røget skinke, sønderjyske frikadeller eller stegt medisterpølse.

Omkring Højer har man en mælkesuppe af en hel anden art. Den tilhører det frisiske køkken. Basen er kærnemælk, der før var meget brugt i madlavningen langs hele den jyske vestkyst.

Skiver af udblødt røget skinke, eller blot skinkerester, koges i kærnemælk ved forsigtig varme. Når kødet er omtrent mørt kommes svesker, stykker af æbler og pærer i gryden og koges med. Suppen jævnes lidt og spises med kødet til, og kartofler. Før var det en udpræget vinterspise, og man anvendte tørrede pærer og æbler; men de få familier, der stadig holder fast ved denne suppe, spiser den nu mest om efteråret, med friske frugter i.

Vinsuppe

Endelig er der *vinsuppe med flæsk*. Det er en luksusvariant af den gammeldags frugtsuppe, kogt af vand, frugtsaft, helst af ribs, byggryn eller sagogryn, kanel, rosiner, korender, svesker, citronskal eller citronskiver, og i sidste øjeblik, når gryden lige er kommet af kog, tilsat vin (og derved kan man spare noget af frugtsaften!) samt, hvis det skal være særlig godt, en ordentlig slat rom. Suppen må ikke koge igen efter at vinen er kommet i, men må gerne varmes. Den spises til kogt røget skinke eller kogt hamburgerryg, nu også til det billigere kogt røget flæsk; på Rømø også med pølse eller fårekølle. Og hertil så i øvrigt stuvede kartofler eller franskbrød.

Vinsuppe serveres ved højtidelige lejligheder, til bryllup og konfirmation og især begravelse; men den bruges ikke meget nu. Efter sigende er det en suppe der kan sætte liv i ethvert begravelsesselskab.

Blandt de egentlige kødretter fører det røgede kød også, både i den daglige husholdning og til finere brug, og spegeskinken kommer igen ind som et flot nr. 1.

Paneret skinke

Paneret spegeskinke, der også kaldes *banket skinke,* laves af røget skinke, let udvandet og skåret i skiver på $^1/_2$–$^3/_4$ cm's tykkelse. De bankes, drysses med lidt peber, vendes i pisket æg, derpå i en blanding af mel og rasp, og steges på panden. Det er en af sønderjydernes

yndlingsretter. Nogle foretrækker den med kogte kartofler og gammeldags hvidkål (side 40), andre med kartofler og brun sovs eller persillesovs.

Skinke m. løg

Til *skinke med løg* eller *blød skinke* bruger man ligeledes udvandede skinkeskiver, men de bankes almindeligvis ikke, paneres heller ikke, vendes blot i mel blandet med lidt salt og peber. Når de er stegt bruner man løg, masser af løg, der lægges oven på skiverne. Panden koges af med lidt vand som hældes over, eller man laver en hvid mælkesovs, fordeler den over skinke og løg, og lader det hele småsnurre 4–5 min.

Skinke er imidlertid blevet en dyr spise, og derfor bruger mange nu skiver af røget stribet flæsk i stedet for; og de hævder at resultatet bliver næsten lige så godt.

Skrædderduelse

En udpræget spareret har man i den meget udbredte *skrædderduelse,* i nyere tid også kaldt *skræddersovs;* og navnet siger jo også at det er billig mad. Skrædderen, der før i tiden gik fra hjem til hjem med sit strygejern og sin saks, blev ikke alene regnet for en fattig stymper, men man nærede tillige en vis foragt for denne person der sad indendørs hos kvindfolkene, mens andre mænd måtte arbejde hårdt ude, i al slags vejr. Han er dog ikke ene om at lægge navn til den beskedne ret. Omkring Åbenrå, og ligeledes andre steder, kaldes den for *lærerduelse*; for »de havde det heller ikke så rigeligt«, som en gammel bondekone fra Åbenrå-egnen sagde om lærerne. Men på den anden side høres netop her også navnet *bønderduelse* og *bøndersovs*!

Skrædderduelse er den mest almindelige betegnelse, kendt næsten hele Sønderjylland over, men desuden findes der andre, skiftende fra egn til egn. Nogle hentyder til dårlige økonomiske kår, som *fattigmandsduelse, skomagerduelse* og *skomagersovs,* og foragten er tydelig i *dyp-ud-af-vinduet* (»Det er lige så godt som ingenting.«) og *nimmersatt*; eller det kan være mere neutrale navne som *Rurupduelse, Rugbjergduelse, oldemorduelse, oldemorsovs, lørdagsduelse, lørdagssovs, lørdagsflæsk, plitsovs, prygl, flæsketerningesovs.*

Det sidste navn giver sammensætningen. Røget stribet flæsk skæres i små terninger og brunes. Snittede løg kommes ved. Når de er gyldne rører man mel i, og dernæst sødmælk til man har en ret tyk sovs. Enkelte foretrækker kærnemælk eller sødmælk tilsat sur fløde. Forholdet kan, til 4 personer, være 220 gr flæsk, 175 gr løg, $2^1/_2$ spsk

mel og 4 dl mælk. Denne sovs spises så til kogte kartofler, og man får ikke andet til. Det er *dér* sparehemmeligheden ligger!

Som benævnelsen lørdagsduelse siger, hørte denne ret for manges vedkommende lørdagen til. Husets kvinder havde travlt med den ugentlige rengøring. Man skulle derfor have nem mad til middag; og da næste dag bød på ugens bedste måltid var det rimeligt at man nøjedes med noget beskedent.

Trods de lidet smigrende navne sætter sønderjyderne pris på skrædderduelsen. Den kommer stadig på bordet i mange hjem. Det er mad der smager af noget; og den findes derfor i flere varianter, f. eks. som *skrædderduelse med isterbånd.* »Isterbånd« betyder medisterpølse, og flæsketerningerne erstattes her af røget medisterpølse skåret i små terninger eller i skiver. Rester af spegeskinke kan også bruges, og så er det naturligvis *skinkeduelse.* I Jels og omegn, nær Haderslev, skærer man det røgede flæsk i strimler, og det bliver til *pindduelse.*

Pærer, bønner og flæsk

Forbindelsen af frugt og røget flæsk, som der tidligere er givet eksempler på, finder vi også i sommer- og efterårsretten *pærer, bønner og flæsk.*

Der skal til fire personer bruges 7–800 gr små faste pærer, helst gråpærer, 500 gr knækbønner (som perlebønner eller haricot verts), 500 gr røget stribet flæsk. Flæsket lægges i bunden af en gryde med lidt vand. Småkoger. Bønnerne gøres i stand og brækkes midt over. Blomsten på pærerne fjernes, mens stilken bliver siddende, og de fleste undlader at skrælle dem. Kan man kun skaffe store pærer skæres de over på langs.

Når flæsket har kogt 1 time lægges bønnerne ned omkring det, og pærerne ovenpå. En antydning salt drysses over, og det hele koger videre 15–20 minutter. Bønnerne skal være ret møre, så de absorberer noget af den røgede smag. Til sidst jævnes med en lille smørbolle. Dog ikke for stor; sovsen må ikke være tyk. Nogle strør hakket persille over. Spises med kartofler eller brød, og sennep skal der til.

Man koger flæsket helt, i skiver eller i små stykker. Det afhænger af den enkelte husstand, om man vil have en fed sovs.

Fiskefrikadeller

Selv når det gælder fisk kniber det for sønderjyderne at undvære det røgede flæsk. *Fiskefrikadeller* har også røget smag af flæsk. 500 gr torskefilet'er, 250 gr kogte kartofler og 100 gr røget flæsk køres gen-

nem kødhakkemaskinen. Blandes med 4 spsk rasp, 2 æg, 2 spsk revet løg, lidt peber, ca. 3 spsk mælk eller vand, samt 2–3 tsk salt og lidt revet muskat. Farsen formes i hånden og steges.

Fisk m. flæsketerninger

På Als er *kogt fisk med flæsketerninger* almindelig. Røget flæsk skæres i små terninger og gyldnes på panden. Denne »dyppelse«, d.v.s. fedtet med terningerne i, bruges til kogt torsk, men også til f.eks. kogt pighvar og kogt rødspætte. I visse hjem røres der lidt sennep i ved bordet.

Andre kombinationer med røget flæsk bliver omtalt senere, i forbindelse med *grønlangkål* (s. 41), *tykke ærter* (s. 43), *kålrabigrød* (s. 43), *kartoffelgrød* (s. 44) og *pandekager* (s. 45).

Det sure og det sur-søde

Det sønderjyske køkken byder på en anden smag, der er næsten lige så fremtrædende som den røgede: den *sure*; og hertil føjer sig så det *sur-søde*.

Eddike har i flere århundreder været en vigtig ingrediens. I ældre tid først og fremmest som konserveringsmiddel, nu som smagstilsætning. Sønderjyderne har i den grad vænnet sig til de »sure« retter, at de i dag, trods køleskab og dybfryser, stadig bruger eddikeflasken i rigeligt mål.

Surrib

Allerøverst på denne del af deres spiseseddel står *surrib*.

Der anvendes et stykke fersk stribet flæsk, den gammeldags »revelsbenssteg«, med et tykt stykke kød på. Sværen fjernes, tillige med noget af fedtet, men ikke alt fedt. Stykket saves over på tværs af ribbenene, så de får en længde af 8–12 cm. Det skæres igennem i to eller flere stykker, for at passe til gryden, og koges med laurbærblade, hele peberkorn og eventuelt hele nelliker. Man kan tilsætte eddike allerede under kogningen, eller vente til kødet er mørt. Der må ikke være for meget væde i gryden; kødstykkerne skal blot være dækket under kogningen. Salt tilsættes.

Når kødet er mørt efter $1\frac{1}{4}$ til $1\frac{1}{2}$ times tid tages det op og skæres i skiver, ned mellem hvert ribben. Suppen sies gennem et tæt klæ-

de eller på anden måde, og tilsættes husblas, samt eddike hvis man ikke har gjort det på et tidligere tidspunkt, og hældes over ribbensstykkerne.

Til 1 liter vand vil det passe med 5 nelliker, 2 laurbærblade, 12 sorte peberkorn, 4 tsk salt. Eddike anvendes i forholdet 4 dl til 1 liter vand eller suppe. Af husblas kræves der 14 blade til hver liter eddikeblandet suppe. Nogle vil måske mene at det er en stor portion eddike, men surrib skal nu engang være sur. Der findes de husmødre som bruger endnu mere eddike.

Hvis retten skal tage sig godt ud, kommer man den i et fad som vendes før serveringen, da der trods siningen vil stige lidt fedt op til overfladen under afkølingen. I bunden af fadet kan man lægge et mønster af tynde skiver syltede agurker og laurbærblade.

Man giver stuvede eller stegte kartofler hertil, eller blot rugbrød, og sædvanligvis syltede rødbeder. Altid sennep.

På samme måde tilbereder man andet flæskekød, f. eks. koteletstykket, der koges helt, skæres i skiver og lægges i sur gelé på samme måde, men disse *syltede koteletter* eller *sure koteletter* bliver let for tørre. Med svinesmåkød bliver resultatet bedre; eller man laver *sure grisetæer* eller *syltet griseskank*. Af medisterpølse af god kvalitet, uden mel, laver man *syltet isterbånd,* eller *medisterpølse i surt* som man siger i dag.

Som man ser bruges betegnelserne »sur« og »syltet« i flæng; og man bør i denne forbindelse erindre sig, at *syltet* oprindelig stod for konservering ved hjælp af salt, og først på et senere tidspunkt kom eddike til også at indgå i begrebet syltning.

Brugen af husblas er forholdsvis ny. I ældre tid lagde man det kogte kød eller den kogte fisk i krukker, med eddike-suppen hældt over. Flere af supperne stivnede helt eller delvis af sig selv, afhængig af hvor lidt kogevand der var anvendt i forhold til kød, og af kødets indhold af gelatine. Som regel hældte man fedt over til sidst. Når det stivnede dannede det et lufttæt lukke, der gjorde at kødet om vinteren kunne holde sig i hvert fald et par måneder på et koldt kældergulv. Sådan er den form for surrib opstået som nu findes overalt i Sønderjylland og lidt op i Vestjylland.

I enkelte lokaliteter, hvor man havde et stort gåsehold, konserverede man før en del af de slagtede gæs på denne måde. Det er *syltet gås.* *Syltet gås*

Gåsen parteres, i ikke for små stykker, og koges i vand tilsat eddike, med laurbærblad, sorte peberkorn, hele nelliker eller allehånde, salt, en anelse melis. Når den er kogt lægges den i krukke eller fad, med den siede suppe hældt ved, så kødet er dækket, og derpå fedt over til at lukke med.

Syltet gås blev spist på flere måder; lårene som regel kolde, med et stykke smørsmurt rugbrød til, mens det øvrige kød, især brystet, blev brunet i smør på panden og indtaget med noget af den syrlige sky til. Eller man varmede stykkerne i suppen, lavede en jævnet sursød sovs af denne, og tog stegte eller stuvede kartofler til. Sennep hørte naturligvis med, og tit rødbeder.

And blev også behandlet sådan – *syltet and* – men var en stor sjældenhed. And var op gennem tiderne ikke så anvendt som gås; og da den i første halvdel af 1900-tallet gradvis fortrængte gåsen, dels fordi den er mindre fed, og dels fordi en and er billigere end en gås, var begge blevet noget af en luksusspise, som man kun serverede helstegt.

Sursteg

Til surrib som i gamle dage, uden husblas, og til syltet gås, slutter *sursteg* sig . . . vel at mærke den sønderjyske sursteg. For betegnelsen sursteg dækker to vidt forskellige former.

Den ene er den type, som der gives opskrifter på i adskillige danske kogebøger fra slutningen af 1700-tallet og op gennem 1800-tallet, og den kendes i flere udgaver hele Europa over. Kødet lægges i en marinade af eddike, måske blandet med vand, øl eller vin, og tilsat hele krydderier, som allehånde, nellike, peber og laurbærblad. Efter 4–7 dages forløb brunes den i en gryde og steges, tilsat noget af marinaden, der senere bruges til sovs.

Heri ligger der altså ikke noget særligt sønderjysk. Det gør der derimod i en anden fremgangsmåde, som ganske vist har været brugt andre steder i Danmark, men ikke så meget som i Sønderjylland, og ikke med så meget eddike.

Et stykke grisekød, f. eks. svinekam, eller stegekød af okse, koges i så meget vand at det er dækket, med tilsætning af laurbærblade, salt og rigelig eddike. Kødet bliver lagt i store krukker, suppen hældes ved. Hvis ikke suppen er tilstrækkelig fed hældes der fedt over.

Når kødet skal spises bryder man fedtlåget, tørrer kødet godt af og bruner det i en gryde. Sovs laves af den syrlige suppe og af skyen fra stegen. I nogle familier laves den *sur-sød* med melis (tidligere sirup)

og eddike. Gammeldags hvidkål eller stuvede kartofler samt syltede rødbeder spises til.

En anden måde er at stege kødet inden man sætter det hen, og i så fald koger man en lage af eddike og vand, laurbærblad, salt og peber, hælder den over kødet når den er blevet kold, og lukker med fedt.

Nedlægning af kogt indmad i en suppe tilsat meget eddike var ligeledes almindelig indtil man fik køleskabe og dybfrysere. Det er *plukkefink*; på Østkysten og især på Als, tit kaldt *surpot*.

Plukkefink, surpot

Den skifter meget i sammensætningen. Den kan bestå af indmad fra gris, kalv, okse eller, især på Vesteregnen – der tidligere havde stort fårehold – lam og får; og det kan være lever, tunge, nyre, lunger, kallun og småkød pillet af hoved og ben, alt skåret i småstykker, kogt i vand og eddike med krydderier, aldrig med urter, og derpå sat hen med fedt eller talg over. De skulle helst stå 3–4 uger for at få den rigtige smag. Nu og da tog man en portion op, varmede den på panden, smagte måske til med lidt sirup eller sukker og tilføjede eventuelt tørrede æbler skåret i småstykker. På Als brugte mange at blande ristede røgede flæsketerninger i. Brød, senere også pillekartofler, stegte kartofler eller stuvede kartofler blev spist til.

Bortset fra de forskellige egnsprægede varianter er det dog en ret der har været kendt i hele landet. Allerede fra omkring 1700 nævnes den i ordbøger og litterære tekster som *plukkefinker* eller kun *finker;* og det fremgår overalt i disse at de ikke stod højt i kurs. F. eks. skriver Adam Oehlenschlæger i sine erindringer, at visse forfattere af rejsebeskrivelser er så magelige at de ikke gider røre sig, men »sætte sig straks ned, naaer de komme til sligt et mærkeligt Sted, med alle de Bøger, de kunne overkomme, og skrive nu et Udtog af hvad de have læst; hvilket bliver omtrent som de Finker, man i sparsomme Huusholdninger faaer om Løverdagen af hele Ugens Levninger.«

Denne omtale svarer til opskrifter på finker fra 1800-tallets danske kogebøger. De behøvede altså ikke at bestå af indmad; de kunne, i hvert fald i byerne, laves af rester af stegt eller kogt kød (»som ikke kan bruges til andet«, siger Maria Rasmussen i Kogebog for By- og Landhusholdninger, 5. oplag, København 1896), skåret i terninger og varmet i en jævnet sovs tilsat eddike og melis; og i sovsen kunne der være kogte æbler eller svesker.

Sønderjylland har dog sine egne plukkefink-retter. På landet ind-

gik kallun skåret i små terninger som væsentlige dele af plukkefink; og det må være derfor at man begyndte at benævne andre retter, hvori kallun i større stykker var hovedbestanddelen, med navne hvor ordet plukkefink indgik, til trods for at dette egentlig betegner meget små stykker indvolde eller kød. Og som modsætning til disse retter med store stykker kallun begyndte man så at kalde de almindelige plukkefink *småplukkefink* eller *lilleplukkefink*.

Den mest enkle udgave af retter med store stykker kallun bliver kaldt *langeplukkefink, storeplukkefink, rulleplukkefink, surrulle* (eller, mere dialektalsk, *surrol'*) og *vomrulle* (*vomrol'*). Den rengjorte kallun af gris, kalv, ko, lam eller får blev skrubbet godt ren i kalkvand, skåret i flager, drysset med peber og salt, rullet og snøret sammen og kogt i eddike og vand. I nogen tid stod den i surlagen, der nærmest var en gelé. Når den skulle bruges blev den skåret i skiver og ristet på panden, nu og da vendt i æg og rasp; og en jævnet sovs blev lavet af surlagen og stegeskyen, eddike og melis. Eller den blev skåret i tynde skiver og spist kold på tykke skiver rugbrød.

En mere raffineret variation er *risrulle* (eller *risenrol'*). Navnet er sikkert opstået af de foregående, selv om der ikke er tale om en rulle; det er hvad man kunne kalde fyldt kallun. Man syr en slags pose af rengjorte kallunstykker, der fyldes med en blanding af halvkogt ris og hakket kød tilsat krydderier. De sys sammen i den åbne ende og koges i eddike og vand. Når de har ligget i surlagen bliver de skåret i skiver og tilberedt på samme måde som rullerne.

Sure ål

Eddiken er også den mest dominerende smagsingrediens i fiskeretter som *sure ål* eller *surål*.

Stykker af flåede, rengjorte ål koges i vand tilsat eddike, laurbærblade, salt og hele peberkorn. Ålestykkerne skal kun være dækket, og de koger til de er møre, dog ikke alt for møre! Suppen sies, tilsættes husblas, smages evt. til med lidt salt og hældes over ålestykkerne. Forholdet kan være 600 gr ål i flået og renset stand, 5 dl vand, 3 dl eddike, 12 peberkorn, 2 tsk salt, 2 laurbærblade og 14 blade husblas til hver liter fiskesuppe. Man kan pynte ved at lægge skiver af kogte gulerødder og hårdkogte æg i bunden og op ad siderne på den skål som man arrangerer fiskestykkerne i. Før serveringen vendes fiskestykkerne ud på et fad.

Det er den moderne måde at lave surål på; tidligere brugte man

ikke husblas. Andre fisk tilberedes på samme måde, f. eks. ålekvabber, og så hedder det *kujer i surt* i den østlige del, især på Als; og der er *sur laks* eller *laks i surt*. I det sidste tilfælde skæres den rensede laks i skiver, og tilberedningen er som ved suråI.

I Åbenrå havde man indtil omkring 1920 nogle fine muslinger, og de blev bl. a. lagt i eddike. Grundtilberedningen for *sure muslinger,* eller, med den nyere betegnelse, *muslinger i sur gelé,* er som sædvanlig. Til kogningen (jvf. side 35) stemmer det med ca. 2 dl vand + 1 laurbærblad + 10 sorte peberkorn pr. 1 kg muslinger, og man fortsætter som ved suråI, med den forskel at der som eneste form for pynt bruges laurbærblade.

I flere supper optræder der også eddike; først og fremmest i skinkesuppe, allerede omtalt i forbindelse med det røgede flæskekøds anvendelse. Den gik indtil lidt op i dette århundrede ofte under betegnelsen *sursuppe,* og det antyder at den før måske kun var tilsat eddike, ikke sødestof. Da sirup og farin blev almindelig, begyndte man formodentlig at søde de sure supper for at danne modvægt mod den udprægede syrlige smag. *Sursuppe*

Skinkesuppen koges dog ikke blot på røget, men også på saltet eller fersk kød, som småtskåret kød fra ben og hoved fra slagtning, og ligeledes med tilsætning af eddike og sirup, farin eller melis, eventuelt også opblødte tørrede æblestykker ... altså en plukkefink der spises med ske. På Vesteregnen optræder denne suppe da også under navnet plukkefink eller lilleplukkefink.

Til de forskellige udgaver af den sur-søde suppe kommer *kråsesuppe,* kogt på indmad af gås og and, vingespidser, flækkede hoveder, halse og fødder, og med svesker og æblestykker i. Indtil for et par generationer siden var den almindelig i det meste af Danmark, og opskriften findes i de fleste kogebøger fra 1800-tallet. Her er altså ikke tale om en egentlig egnsret.

Fiskesuppe blev lavet med de samme hovedingredienser. Der er først og fremmest *ålesuppe.* Mindre ål på 125–140 gr flås, renses og vaskes godt, skæres i små stykker på ca. 3 cm og koges i vand sammen med gulerødder, porrer, selleriknold og persille. De fleste husmødre tilsætter også kraftben af okse eller gris, nogle et røget skinkeben. Opblødte svesker og æblestykker koges med det sidste kvarters tid, og til *Ålesuppe*

sidst smages til med salt, melis og eddike. Ålestykkerne skal kun koge få minutter. De serveres som regel i suppen sammen med rismelsboller.

Suppe af ålekvabber, som i den østlige del kaldes kujer, laves på samme måde, altså *kujesuppe*.

Sortsuppe

Den eneste helt sure suppe, uden sødning, der har overlevet, er *sortsuppe,* og den blev også tidligere kaldt *sursuppe*.

Sortsuppe hører ligeledes slagtedagene til, hvad enten det gælder slagtning af gris, ko, får eller gås. Drejer det sig om gris bruger man f. eks. suppen fra hovedet (det kogte grisehoved bliver brugt til sylte), eller man koger en selvstændig suppe på ben, småkød og hvad der ellers findes af ureelt kød ved slagtningen, som rygben og grisetæer, men også skank og mere værdsat kød. Heller ikke her bruger man grøntsager eller urter; de hører ikke hjemme i suppe der skal opbevares gennem længere tid. Når suppen er kogt bliver den tilsat frisk blod blandet med eddike, under stadig omrøring for at suppen ikke skal skille, og småkoger endnu 4–5 minutter.

På selve slagtedagen, eller dagen derefter, blev den i ældre tid spist med rismelsboller i, med kødet til, og brød, i senere tid kartofler; og resten af suppen blev sat hen på krukker på den sædvanlige måde, med et låg af fedt eller talg, så man kunne bruge af den ved lejlighed.

Forholdet kan være $2^1/_2$ liter suppe, $^1/_2$ liter blod og 1 dl eddike. Krydderier som laurbærblad og allehånde blev ofte brugt.

Også denne ret har været kendt i flere egne af landet, men den er blevet bevaret længst i det traditionstro Sønderjylland. I dag er den næsten forsvundet. Enkelte kroer og mindre restauranter serverer den et par gange om året, og i Højer spises den endnu så meget at de to lokale slagtere som regel har ekstra dybfrosset svineblod på lager om vinteren. Selv bruger de det til fremstilling af Thüringerblodpølse.

Sortsuppe på gås *(gåsesortsuppe)* eller på ænder *(andesortsuppe)* koges på samme måde som kråsesuppe, med tilsætning af frisk gåse- eller andeblod, og uden sukker.

Syresuppe

Syresuppe må også henregnes til de sur-søde supper, selv om den ikke bliver tilsat eddike. Måske har den før været mere kendt i Danmark end nu. Der gives opskrifter på den i flere kogebøger fra 1800-tallet,

hvilket dog ikke er ensbetydende med at den har været udbredt. Under alle omstændigheder har den været almindelig i Sønderjylland, og i mange haver dyrker man stadig syre, en plante hvis blade har en syrlig, næsten citronagtig smag.

De stedlige benævnelser skifter: i øst *suramsuppe,* i vest det endnu mere tyskklingende *suramfersuppe* eller *surampesuppe.* Tidligere blev den kogt med store byggryn, i dag mest med sagogryn. Man kan f. eks. lave den sådan:

$^1/_2$ dl sagogryn koges i 1 liter vand med et stykke hel kanel. En halv snes minutter før grynene er møre koges 12–14 udblødte svesker og $^1/_2$ dl rosiner med (eller de koges for sig i lidt vand og tilsættes til sidst sammen med deres kogevand). I mellemtiden skylles, ribbes og hakkes syren. Der skal være så meget hakket syre at den fylder en dyb tallerken. Den tilsættes når grynene er møre, og suppen får et ganske kort opkog. Smages til med melis, så man får en sur-sød smag.

Syresuppen blev i ældre tid spist med spegeskinke til, kogt eller rå, og det er en skik man stadig kan træffe på Vesteregnen; men ellers er det pandekager eller æbleskiver man i dag får serveret til, med syltetøj og sukker. Traditionerne bevares, men nu og da varieres de på besynderlig vis. For ca. halvandet hundrede år siden spiste man pandekager og æbleskiver med flæsk indbagt; i dag med syltetøj og sukker til!

Fra suppe er det naturligt at gå over til vælling, men det er, som tidligere fremhævet, en form for mad man ikke har dyrket meget i Sønderjylland. På Als findes *pærevælling,* kogt på vand og byggryn, med pærer tilsat til sidst. De må ikke koge ud. Mælk tilsættes, eller man koger vællingen udelukkende med mælk. *Pærevælling*

Tradition og variation

Når kostvanerne har kunnet holde sig i Sønderjylland skyldes det selvfølgelig de politisk-historiske forhold. Man har en folkelig kulturarv som man ønsker at bevare, måske bl. a. som en slags ubevidst forsvar mod Tyskland i syd og Danmark i nord. Men denne holden fast ved de gamle madskikke skyldes sikkert også at man råder over et rigt

udvalg af retter. Det sønderjyske køkken er meget varieret; det er et eksempel på både tradition og variation.

Forskellige supper er beskrevet i forbindelse med det røgede og det sure, og man har endnu flere på repertoiret.

Tyskersuppe

I den østlige del spiser man i nogle hjem stadig *tyskersuppe*. Det kan være anvendelsen af ris, som blev mere og mere almindelig i Nordtyskland fra midten af 1800-tallet, der har givet den dette navn, for kun derved adskiller den sig fra de mange varianter af sulevælling rundt om i Danmark. Den koges på grisekød, f.eks. skank eller/ og stribet flæsk, hvidkål, gulerødder, kartofler samt ris. Kødet kan være saltet og atter udblødt flæsk eller fersk kød. Det første var det almindelige før, da man kun disponerede over fersk kød umiddelbart efter slagtedagen.

Lignende supper blev lavet som *grønkålssuppe* eller *ærtesuppe,* kogt på nedsaltet flæskekød, og de er i øvrigt typiske for det danske køkken i almindelighed.

Fersk suppe

Modsætningerne var *frisk suppe* eller *fersk suppe,* tidligere ret sjælden, og først og fremmest festmad. Den blev kogt på oksekød, eventuelt tillige en høne, samt selvfølgelig i senere tid de behørige urter. Og så skulle der i suppen være rosinris og »tre slags klump«, d.v.s. kødboller, opbagte boller og rismelsboller eller brødboller.

Ved *rosinris* forstår man risengrød kogt af grødris og vand, iblandet udblødte rosiner når den er færdig. Risengrøden hældes i en skål mens den endnu er varm, og presses lidt sammen. Før serveringen vendes den ud, og folk tager en skefuld eller to og kommer den i suppen.

Brødboller

Brødboller laves af franskbrød der er to-tre dage gammelt. Skorpen skæres af, brødet lægges en times tid i mælk som atter trykkes bort, hvorpå brødet røres med æg, lidt hvedemel eller rismel og noget smør. Forholdet kan være 100 gr afskorpet brød, 3 spsk mel, 1 æg, 20 gr lunet smør, 1 tsk salt, eventuelt lidt stødt kardemomme eller revet muskat. Dejen formes mellem to skeer eller i hånden og koges i vand med lidt salt i. Ca. et minut efter at bollerne er dukket op til overfladen er de færdige.

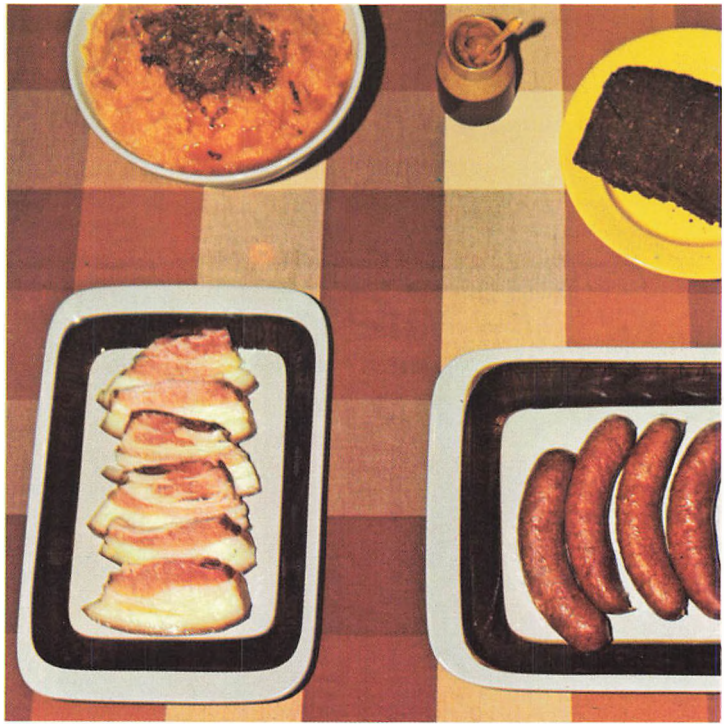
Nord for Christiansfeld optræder en anden slags brødboller, lavet af revet franskbrød, og de fortsætter næsten helt op til Vejle (rundboller, side 178).



5, 6. SØNDERJYLLAND. Fra et sønderjysk pølsemageri (Hans Sandvej, Sønderborg).



7. SØNDERJYLLAND. *Kålrabimos* (s. 43) med *kålpølser* (s. 18) og kogt røget flæsk.



8. SØNDERJYLLAND. *Tynd snysk med rå spegeskinke samt stegt flæsk og løg* (s. 20). Denne grøntsagssuppe spiser man på Als, hvor den også kan ledsage stegt rødspætte. Næsten samme ret optræder uden for Als som en stuvning, *tyk snysk* (s. 21), der spises på den flade tallerken til stegt røget flæsk, kogt røget skinke, sønderjyske frikadeller eller stegt medisterpølse.



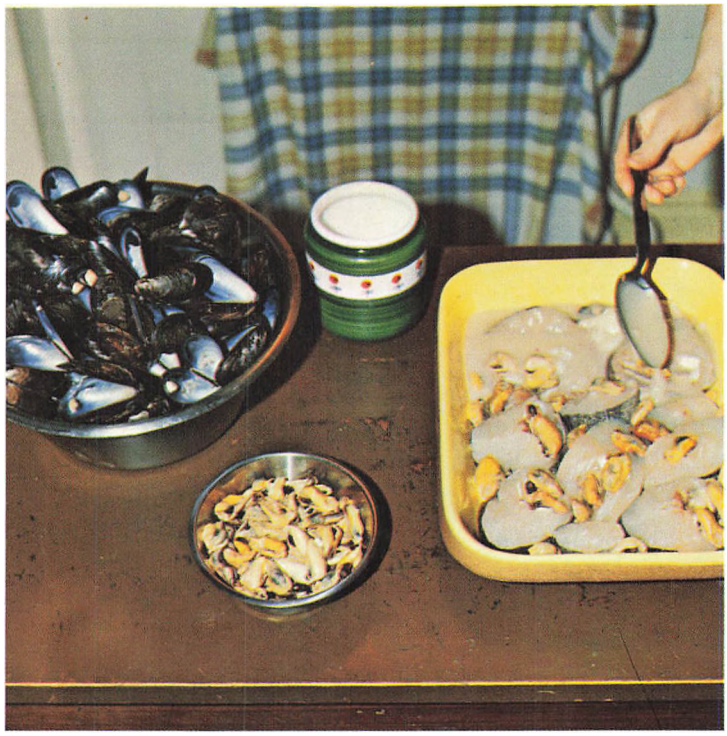


9. SØNDERJYLLAND. Gildesmad på Vesteregnen: *to slags steg* (s. 40) *og frikadeller* (s. 37) med *rødkål* (s. 41), *gammeldags hvidkål* (s. 40) og *kogte svesker* (s. 40).



10. SØNDERJYLLAND. *Fyldt svinerib* (s. 40) og *gammeldags hvidkål* (s. 40). Retten kan ligne en almindelig rullesteg, men i kødet er skåret en lomme, som fyldes med æbler, svesker og krydderier.

11. SØNDERJYLLAND. *Torsk på fad* (s. 35) eller *torsk o æ fa'*. En ret fra det gamle Åbenrå-køkken. Tilberedes af torsk og friske muslinger.



12. SØNDERJYLLAND. *Solæg* (s. 44). Kogte æg lagt i saltet vand, for nogle dage senere at blive spist med forskellige krydderier.



Indtil omkring 1920 kom man sædvanligvis en antydning safran i den ferske suppe, når den var kogt næsten færdig; derefter småsnurrede den endnu et par minutter, til den var blevet let gullig og man lige anede smagen af safran. *Suppe m. safran*

Mens denne *suppe med safran* efterhånden er gået ud af brug, holder *rissuppe* stadig stand. Her er basen igen en almindelig kødsuppe, der sies når den er kogt færdig, og tilsættes rå ris. Man kan anvende forholdet 1 dl ris til $1^1/_2$ liter suppe. Nogle lader risen koge så meget ud at suppen jævnes en antydning, mens andre foretrækker risen så den kun lige er mør. Og også her var safran engang en af ingredienserne, indtil den blev for dyr.

Fiskesupperne har også deres plads på menuen i de sønderjyske hjem. Ålesuppe og kujesuppe er allerede omtalt, og når man koger torsk eller anden fisk, med løg, laurbærblad og hele peberkorn, smider man sjældent kogevandet væk. Det bruges ikke alene til sovsen, men også til én eller anden form for suppe, som *fiskesuppe med karry,* bagt op eller jævnet med en smørbolle og med brødboller, melboller eller løse ris i. *Fiskesuppe m. karry*

Karry var overhovedet et tidligt anvendt krydderi i det østlige Sønderjylland, især i Åbenrå, og ifølge den mundtlige overlevering skulle det skyldes, at byen indtil op i slutningen af 1800-tallet havde stor skibsfart på Østen.

Almindeligvis må man stille sig skeptisk over for den opfattelse at sømænd har indført en ret eller et krydderi. Søfolk har aldrig haft megen forbindelse med befolkningen i de havnebyer hvor de ligger. Dog lyder det i det pågældende tilfælde ikke usandsynligt at brugen af karry kan skyldes direkte kontakt med Østen. Kaptajnerne i Åbenrå havde tit deres koner og mindre børn med på langfart. Selv gravide skipperkoner tog med til søs. Flere Åbenrå-borgere fra den tid blev født på et hospital i Østen, enkelte på skibet, hvis man ikke nåede frem inden fødslen. Man kan derfor ikke udelukke den mulighed at de vidtberejste kaptajnshustruer har indført det eksotiske krydderi derhjemme. Hovedmålet for Åbenrå-skibene i Østen var ganske vist Hong Kong, og kineserne er ikke yndere af karry, men byen var en international handels- og søfartsby, der også forhandlede indiske varer, og hvor mange restauranter af hensyn til englænderne serverede karry-retter.

Fiskespiser har aldrig været typiske for Sønderjylland, bortset fra Vesteregnen, hvis fiskespiser for den nordlige dels vedkommende knytter sig til den vestjyske kysts, med friske havfisk og især tørret og saltet fisk, og for den sydlige dels vedkommende er mere præget af ferskvandsfisk og brakvandsfisk. Selvfølgelig kender man i dette sydligste hjørne også til fisk fra Vesterhavet, men brasen og ål var to af de mest spiste fisk indtil afvandingen af marsken omkring 1930.

Syltet brasen

Brasen blev anvendt både saltet, stegt, i fiskefrikadeller, almindelig kogt og kogt i surt til *syltet brasen*. Ål fangede man så mange af, og salgsmulighederne var så små, at tørret, saltet ål indgik som en betydningsfuld del af vinterforrådet, på samme måde som nedsaltet sild i andre egne. Det var de største, og altså fedeste ål, der blev tørret og lagt i salt. Tilberedelsesmåden var i det store og hele også som ved saltsild: fisken blev udvandet inden den skulle spises, og derefter kogte man den, eller den blev ristet i gløderne eller stegt i panden. Fersk ål blev anvendt som man brugte det andre steder i Sønderjylland, stegt, i surt eller som ålesuppe; men karakteristisk for marskegnen omkring Højer var tillige *ålepot,* der synes at have forbindelse med frisisk madskik ned langs Vesterhavskysten. Ål på ca. 200 gr renses, skæres i små stykker og koges i meget lidt vand (det er ikke en suppe, nærmest en ragout) tilsat grofthakket persille og småtskårne løg, samt krydderier som peber, ingefær og kardemomme, og dertil naturligvis salt.

Ålepot

Åbenrå-muslinger

Noget særegent var engang de forskellige anvendelser af muslinger i Åbenrå. Byen havde indtil omkring 1. Verdenskrig udmærkede pælemuslinger. »Store og flotte...«. »Fine og store, af farve som æggeblommer, ikke små og grå som nu...«. »De måtte ikke gro på sten, kun på træpæle; jo, det var en fin ting dengang...«. Sådan lyder det helt op i 1970'erne fra ældre Åbenrå-borgere som har været med til de årlige muslingegilder.

For der blev ligefrem holdt familiegilder og vennegilder på muslinger, hen i november eller december, når vandet begyndte at blive koldt i fjorden. De forskellige husstande havde deres faste muslingeleverandør, en fisker hvis pæle stod lige ud for byen. Skællepæle hed de, efter det gamle ord for muslinger og østers: skæller.

I de større borgerlige husholdninger – og i Åbenrå var der i sejlskibenes og eksport- og importkøbmændenes tid mange velhavende

borgerfamilier – afleverede fiskeren en hel sæk friske muslinger. Den blev båret ud i vaskehuset eller i bryggerset, og så gik man i gang. Muslingerne blev vasket grundigt igennem i en balje eller i grukedelen. Man kunne bruge en stiv fejekost til at give dem den første tur med, i flere hold vand, og så blev hver enkelt musling taget op, skrubbet med børste, skyllet igen, stadig i flere hold vand, og man kontrollerede selvfølgelig om de var levende. Det var et stort arbejde; »men dengang havde man jo folk nok«, som et ældre medlem af en af disse familier siger i dag.

Når muslingerne var kogt, med laurbærblade og hele peberkorn, i vand så det lige dækkede (og de blev kogt, ikke dampet, for muslingesuppen skulle anvendes til sovs og til nedlægning), fandtes der forskellige tilberedningsmåder. Den første aften spiste man dem lunkne, som regel med lidt eddike dryppet over, til brød smurt med smør. Næste dag kunne den stå på *stuvede muslinger og kødboller*. Det er en sammensætning der umiddelbart kan virke noget besynderlig, men ret beset er den vel ikke mere mærkelig end den kombination af kød, muslinger og rejer, som man træffer i både det spanske og det kinesiske køkken, eller i den hjemlige forlorne skildpadde med bl. a. kødstykker og fiskeboller.

Stuvede muslinger og kødboller

Man laver en sovs af muslingesuppen og varmer forsigtigt muslingerne heri, sammen med små kødboller. Til 250 gr kogte muslinger og 250 gr kogte kødboller skal der til sovs f. eks. bruges 6 dl muslingesuppe (eller 4 dl suppe + 2 dl tør hvidvin), 4 spsk smør, 5 spsk mel, evt. lidt salt til sidst. Franskbrød eller, mere moderne, varme butterdejssnitter spises til. Kødbollerne laves af en fars som angivet side 37.

Hovednummeret på det gamle Åbenrå-køkkens menu, hvad muslinger angår, er dog *torsk på fad* (eller *torsk o æ fa'* på dialekt). Til fire personer kræves der en frisk torsk (eller 600 gr torskefilet'er), fast i kødet, på ca. $1^1/_2$ kg, samt 1 kg muslinger, 1 dl rhinskvin eller en omtrent tilsvarende vin. Muslingerne koges, torsken renses og skylles godt, flåes eventuelt, men det er ikke nødvendigt, og skæres i skiver på ca. 3 cm's tykkelse. Torskehovedet og de ureelle dele af fisken (det yderste af halestykket, samt de to store ben lige bag ved hovedet, med tilhørende kød) koges af i ikke for meget vand, tilsat et laurbærblad, et lille løg og en halv snes sorte peberkorn, hvorpå man laver en sovs af $1^1/_2$ dl muslingesuppe, $1^1/_2$ dl torskesuppe, 1 dl vin, 3 spsk smør og ca. 5 spsk mel. Måske lidt mere mel, idet sovsen skal

Torsk på fad

være tyk, fordi torsken afgiver væde. Sovsen smages til med salt.

Når man er nået så vidt, smører man et ildfast fad, anbringer torskestykkerne i bunden, strør med lidt salt, putter muslingerne ned i hullerne imellem fiskestykkerne og anbringer enkelte ovenpå. Sovsen fordeles ligeligt over torsk og muslinger, og man kan drysse lidt rasp over til sidst. I hvert fald afslutter man med nogle smørklatter hist og her. Fadet sættes i forvarmet ovn ved 175° i ca. $^1/_2$ time.

Resten af muslingerne blev sat hen i kælderen i egen suppe kogt op med eddike, i en krukke smeltet til med fedt; og her er så de sure muslinger der er omtalt side 29, som blev spist både i gelé og uden.

Under 1. Verdenskrig fik fiskerne ikke deres pæle fornyet, og vandet blev efterhånden forurenet; de små grå muslinger fra Højerkanten ville man ikke acceptere; de endnu dårligere, forkogte og lige så grå dåsemuslinger endnu mindre; hvorfor de gamle muslingeretter nu er forsvundet fra Åbenrå-køkkenet.

Slagtemaden adskiller sig ikke meget fra den man træffer i andre egne, af den gode grund at sylte og de forskellige former for såkaldte danske pølser er indvandret fra Tyskland.

De fleste pølser er allerede omtalt i forbindelse med røget flæskekød. Hertil kommer *isterbånd,* der betyder medisterpølse, lavet af ret fedt grisekød, f. eks. 80 % kød og 20 % fedt, flæskesuppe, tit kogt på hovedet, som bruges til sylte, samt salt, lidt peber og andre krydderier, almindeligvis stødt allehånde og nellike. Pølsen spises kogt eller stegt, og indtil frysebokse blev almindelige konserverede man en vis portion i lage, en anden portion blev røget, til senere brug.

Ringriderpølse

På Als spiser man en pølse med et navn der er knyttet til en folkelig begivenhed, *ringriderpølse.* Den kendte folkefest ringridning finder sted én gang om sommeren, og ved denne lejlighed sælges der ringriderpølser i boderne; men de kan købes hos slagterne hele året. Det drejer sig om en hvid stegepølse, kogt på forhånd, af finthakket kalvekød og svinekød, og kun af det ... nærmest en finere udgave af den »bratwurst« man træffer overalt i Tyskland, Østrig og Schweiz. Ringriderpølsen er så saftig at kødsaften ligefrem springer ind i munden på én, forudsat at pølsen er ristet temmelig forsigtigt, så saften ikke løber ud under stegningen. Den blanke, let fugtige skæreflade er beviset på at pølsen ikke er tilsat tørmælk og mel, at det er, som man siger hernede, en »ærlig« pølse.

Samme fars som til den gammeldags medisterpølse bruges i *tungepølse*. Grisetunger koges og skindet trækkes af. Hinden fra flommefedtet bredes ud, et ikke for tykt lag medisterpølsefars fordeles på hinden, tungerne lægges på den, svøbes ind i fars og hinde, og der bindes omkring den, som ved en rullepølse. Den koges og saltes. Bruges især til pålæg. På samme måde lavede man før *mørbradpølse*, især på Als. Begge former er bevaret op til vore dage på Ærø, som beskrevet side 62–63.

Sortpølse

Mere almindelig er *sortpølse*, eller *blodpølse*, der kendes næsten hele landet over. Den skal derfor ikke omtales nærmere her. Og hertil hører, af en eller anden ukendt grund, *hvide pølser*, som tidligere også fandtes i næsten hele Danmark i adskillige varianter.

Hvide pølser

Mens sortpølser laves af blod, spækterninger, gryn og mel, med tilsætning af melis og rosiner, samt de traditionelle krydderier allehånde og nellike, består hvide pølser af én eller anden art mælkegrød, hvori der røres rosiner (og der skulle før altid være en enkelt rosin i pølseenden) og enkelte krydderier, helst kanel. Denne grødmasse blev fyldt i tarmene. Pølserne blev kogt sammen med sortpølserne; og de blev også spist sammen med dem, skåret i skiver, ristet på panden, og med sirup til. I Sønderjylland har man flere udgaver af den hvide pølse; grøden kunne være af byggryn, risengryn eller sagogryn.

De daglige retter af fersk kød koncentrerer sig som i det øvrige land om fars. Og her er det frikadellerne og hvidkålsbuddingen der dominerer, sammen med bollerne.

Frikadeller

Hvad *frikadeller* angår bekender hele landsdelen sig til den almindelige europæiske brug: mel anvendes ikke i farsen: »Frikadeller med mel er ikke frikadeller«, lyder det kategorisk. I stedet for mel bruges knuste tvebakker, eller, mere almindeligt i dag, rasp. Man undgår som regel også mælk, bortset fra de husmødre der er påvirket af det tyske køkken, med franskbrødsskiver opblødt i mælk.

En sønderjysk opskrift på frikadeller kan f. eks. se sådan ud:

Der æltes en fars af 250 gr oksesmåkød, 250 gr svinesmåkød, hakket mindst to gange, $1\,^1/_2$ spsk finthakket løg, 50 gr frisk rasp, 1 æg, $2\,^1/_2$–3 tsk salt, lidt allehånde og lidt peber, og $^3/_4$ dl vand som blandes i til sidst. Der må ikke komme for meget allehånde i, og nogle udelader da også dette krydderi, mens andre bruger både allehånde

og lidt stødt nellike, og atter andre kun sidstnævnte. Allehånde er det mest almindelige.

Med hænderne formes boller, der trykkes flade og steges.

Farsen går igen i forskellige slags boller, både de små suppeboller (som også var store *klumper* indtil lidt op i dette århundrede) og de store, der spises som *boller i karry* eller i sellerisovs.

Selleri og klump

Til denne ret, som før hed *selleri og klump,* nu *boller i selleri,* koges selleri, skåret i mindre stykker, i vand så de lige er dækket. Derefter koges kødbollerne i sellerivandet, sovsen laves med opbagning eller jævning, smages til med salt, peber og eventuelt revet muskatnød. Selleri og boller varmes i sovsen.

Hvidkålsbudding

Næst efter frikadeller er *hvidkålsbudding,* også blot benævnt *kålbudding* (tidligere *kålbyttel,* jvf. side 14), vel den mest populære form for farsmad.

Et hvidkålshoved på $1\,^1/_2$–$1\,^3/_4$ kg skæres i fire dele, stokken fjernes og det koges halvmørt i letsaltet vand. Spidskål kan også anvendes, men den skal kun dampes. Samtidig laves en sønderjysk fars af $^1/_2$ kg kød. I en smurt buddingeform lægges nu skiftevis et lag kål og et lag fars, idet man begynder og afslutter med kål. Det er praktisk først at dele farsen i tre dele, og lade kålen blive i de fjerdedele som den allerede er delt i. Kål og fars skal presses godt ned. Låget sættes på formen, og buddingen koger i vandbad i en time, ligesom brødbudding (side 15).

Sovsen laves af væde fra formen, evt. tilføjet lidt mælk eller fløde. En klat smør kommes i, og man smager til med reven muskatnød og salt.

Airsju

Hvidkål er ligeledes en væsentlig bestanddel i den sammenkogte ret *airsju* (udtalt med tryk på første stavelse), der findes i den østlige del af Sønderjylland. Navnet er en forvanskning af det engelske »Irish Stew«, og det har ført til den folkelige opfattelse i Åbenrå, at også den er indført af søfolkene i byens storhedstid, ligesom man tror at karry er.

I dette tilfælde må man dog stille sig mere tvivlende. Den autentiske Irish Stew består af kød, kartofler og meget løg, den sønderjyske derimod af kød, kartofler og snittet hvidkål; og anvendelsen af kål viser, at her ikke er tale om den irske ret, men om én af de sædvanlige sammenkogte retter af kød og hvidkål der kendes i alle germanske lande. Adskillige tyske kogebøger fra sidste halvdel af 1800-

tallet og op til i dag bringer ligeledes den forfejlede opskrift under navnet Irish Stew. Den sønderjyske airsju må altså være indvandret sydfra, over landjorden.

Tidligere brugte man ofte fårekød, hvad den irske opskrift jo også kræver, men i dag er det almindeligvis svinekød af én eller anden art, som man koger sammen med kartofler, hvidkål, salt og peber. Mange husmødre i Åbenrå kommer også gulerødder i.

Omkring Højer og Møgeltønder har man en lignende ret, som før hed *smurkål* (udtalt med udpræget stød i første stavelse, formodentlig af tysk »Schmor-«), i dag mest *dampet hvidkål.* Der er dog den væsentlige forskel at flæsket først brunes godt i fedt inden den snittede hvidkål kommes i. Kålen skal være brunlig, og der er også enkelte der kommer lidt melis i gryden til at begynde med, hvad der synes at være en nyere skik. Enkelte bruger oksekød. Kartofler koger altid med til sidst. *Smurkål*

Til de finere kødretter hører kogt oksekød. Når den regnes for fin skyldes det sikkert suppen der serveres først; for hvis suppen er god er kødet sjældent særlig spændende. Derfor har man da også det ganske Europa over lagt hovedet i blød for at finde på pikante sovse, der kan kamouflere det kogte køds manglende smag. I Sønderjylland serverer man nu tit kødet med *peberrodssovs,* ligesom i det øvrige Danmark, men man bruger også stadig den sur-søde sovs, der er omtalt i dens ældre form side 26. I den nyere udgave laves den af noget af suppen, kogt lidt ind, bagt op med mel eller jævnet, tilsat eddike, melis og udblødte korender, eventuelt også finthakket syltede asier; og der er dem der tillige drysser lidt revet peberrod i. Her er altså tale om en sammensætning af flere forskellige ingredienser der ikke umiddelbart harmonerer med hinanden. Med en sovs som denne er det først og fremmest et spørgsmål om at kunne smage til.

Kompot af syre bruges også til det kogte oksekød; *suramkompot* eller *suramferkompot* hedder det med de dialektale betegnelser. Suppefedt og lidt af suppen kommes i en gryde, jævnes let med knuste tvebakker eller rasp og udblødte korender og lidt melis blandes i, så man får den sur-søde smag, og til sidst hakket syre. *Suramkompot*

Suppekød med peberrodssovs, sur-sød sovs eller syrekompot regnes for en helligdagsret eller festret; og ved den slags lejligheder kan menuen selvfølgelig også stå på steg.

Fyldt svinerib

Blandt stegene har vi *fyldt svinerib,* en rullesteg som man før bød de naboer på, som havde været behjælpelige ved svineslagtningen; og i dag er det en søndags- og gæsteret.

Der bruges det samme stykke som til ribbenssteg. Sværen, den væsentligste del af fedtet, samt benene, skæres fra. Af et stykke på $1^1/_2$ kg bliver der ca. 1 kg tilbage. I dette skæres med en skarp og spids kniv en lomme, eller taske, som man også siger hernede. Lommen skal gå ned i hele stykket, så der kun bliver tynde kanter tilbage i de tre sider, som ikke er skåret igennem og derfor holder stykket sammen.

Tasken gnides indvendig med salt og peber og fyldes med 150 gr æbler, skåret i tynde skiver, og 14–15 svesker uden sten, sys sammen i den åbne ende, drysses med lidt salt og peber, rulles sammen og snøres som en rullepølse. Steges i gryde eller ovn. Spises med brun skysovs, hvide eller sukkerbrunede kartofler, rødkål eller gammeldags hvidkål.

Skal der rigtig være gilde nøjes man ikke med en enkelt slags steg. Der skal *to slags steg* til. Ved festlige lejligheder på Als, til en bryllupsmiddag f. eks., giver man, hvis traditionen skal følges, både oksesteg og flæskesteg, med brun sovs, rødkål, hvide kartofler og tit også stuvede ærter og gulerødder.

I den vestlige del byder man som god gammeldags gildesmad på *to slags steg og frikadeller.* Det er igen oksesteg og flæskesteg, og tillige frikadeller, alt serveret på samme fad, måske omgivet af halve kogte æbler med svesker i fordybningen. Der skal også helst være en skål med svesker som går rundt sammen med stegefadet. Dog ikke almindelige svesker; det skal være udblødte svesker kogt i lige dele rødvin og vand, så de lige er dækket, tilsat melis og lidt kanel. Jævnes ganske let. Hvis det skal være ekstra godt og fint putter man en smuttet mandel i hver af sveskerne i stedet for stenen. Hertil serverer man brun sovs, kogte kartofler og både rødkål og gammeldags hvidkål.

Gammeldags hvidkål

Gammeldags hvidkål... vel nok den form for tilbehør til kød som sønderjyderne sætter størst pris på. Den er deres stolthed, og med rette.

Et hvidkålshoved på ca. 2 kg skæres i fjerdedele, stokken fjernes og kålen koges i letsaltet vand. Ikke for meget vand, kun halvt dækket, idet man vender kålstykkerne under kogningen. Når kålen er kogt næsten mør tages den op og presses helt fri for væde, enten i en sigte

eller ved at man vrider den i et viskestykke. Derpå hakkes den, i vore dage gennem kødhakkemaskinen.

I en gryde smeltes 50 gr smør; $2^1/_2$ dl piskefløde tilsættes, derpå den hakkede kål, revet muskatnød og lidt hvid peber. Småsnurrer til kålen er fuldstændig mør. Og den skal helst ikke brænde på! Smages til med salt. Der må ikke være for meget væde ved. Kålen skal have konsistens som en grød.

Den spises til stegt eller kogt flæsk, paneret flæsk, frikadeller, oksesteg, kalvesteg, flæskesteg, andesteg og gåsesteg, som oftest sammen med brun sovs og kogte kartofler.

Surkål

Hvidkål laves også som *surkål*. I ældre tid stod den til lagring og gæring. Fintskåret kål blev lagt ned i en tønde, med en stærk lage hvori indgik salt, presset godt sammen og sat hen nogen tid for at gære. I Tyskland og Østrig kan man stadig købe denne surkål hos købmænd og grønthandlere; men sønderjyderne er nu henvist til dåsesurkål, eller til at lave forloren surkål ved hjælp af eddike. Snittet hvidkål koges mør, tilsat eddike, salt, kommen, en lille smule melis, meget lidt vand og eventuelt svinefedt eller margarine.

Man spiser den ikke blot som i Tyskland, til kogt sprængt svineskank, sammen med puré af gule ærter drysset med brunede løg (de såkaldte *tykke ærter*), men også til stegt flæsk, stegt medisterpølse, kogt stribet flæsk, kålpølse. Nogle mener at den også passer til ribbensteg.

Rødkål

Rødkål på sønderjysk manér adskiller sig fra den man kender i det øvrige land. Et rødkålshoved på ca. 2 kg snittes, koges med 8 spsk ribssaft eller ribsgelé, 4–5 spsk vand, 2 spsk eddike, et par syrlige æbler, skrællet og skåret i både, 4 spsk fedt eller smør, 4 tsk melis, 3 tsk kommen, 5 tsk salt. Bruges til steg af svinekød, oksekød, gås og and, samt til frikadeller.

Grønlangkål

Man tilbereder heller ikke *grønlangkål* på helt den samme måde som andre steder i Danmark. Det karakteristiske er, at den ofte har en let røget smag, tit er blandet med kartofler, og i øvrigt stuvet i smør og fløde.

Kålen vaskes godt, ribbes og koges, ikke alt for mør. Vandet hældes fra, den afkøles, tages op i håndfulde og presses med hænderne til store boller, i »to nævers størrelse«, idet man trykker al væde bort.

Samtidig koges pillekartofler, og i en anden gryde koger man enten røget stribet flæsk, kålpølser, røget hamburgerryg, eller, når det

skal være særlig godt, røget skinke, i vore dage ofte sammen med et stykke letsaltet stribet flæsk eller anden form for letsprængt svinekød, eller med medisterpølse, så den røgede smag ikke dominerer alt for meget.

Kålen og kartoflerne hakkes eller stampes sammen (at »stampe« vil sige at mase eller mose med et særligt instrument, som regel af træ, af form omtrent som en mindre trækølle) og kommes i en gryde, hvor der i forvejen er smeltet smør og varmet piskefløde. Denne masse skal være meget fast til at begynde med, men når den er varmet igennem røres den mere lind ved tilsætning af lidt af den røgede suppe og lidt af suppefedtet. Smages til med salt og peber.

Opskriften her gælder den nyere tid. I ældre dage (og i vort århundrede i fattige hjem) brugte man ikke smør og fløde, kun suppefedtet og lidt suppe.

Forholdet mellem kål og kartofler kan ikke angives nøjagtigt. Nogle foretrækker $^3/_4$ kål og $^1/_4$ kartofler, andre et lidt mindre kvantum kartofler. I det østlige Sønderjylland hakker flere husmødre ikke kartoflerne, men skærer dem i skiver eller i små firkanter, som koger delvis ud når de varmes op sammen med kålen. På Als og i Sundeved findes der familier som overhovedet ikke blander grønkålen med kartofler, men derimod med hakket kogt hvidkål, f. eks. $^1/_3$ eller $^1/_4$ hvidkål.

Sandsynligvis er det grønkålens stærke smag der har ført til denne tilsætning af kartofler eller hvidkål, som man bl. a. også træffer i Holland (jvf. side 244). Grønkål og røget flæsk sammen er en hård prøve for selv veltrænede fordøjelsesorganer. I øvrigt bør man tage i betragtning at røgvarerne tidligere var betydelig mere røgede end i dag.

Grønkålen spises til det kogte kød, gerne to slags, f. eks. kålpølse sammen med stribet flæsk eller hamburgerryg. Hertil tillige hvide kartofler, eller, ved særlige lejligheder, sukkerbrunede kartofler.

Samme tilberedningsmåde som ved grønlangkål bruges ved en plante der ellers ikke indgår i det danske køkken: strandvejbred. Det er en græslignende plante, noget højere og med lidt bredere og tykkere blade, der vokser vildt i marsken i den vestlige del, fra Ribe ned til grænsen, på forlandet, uden for digerne, hvor jorden tit oversvømmes om vinteren. Af dialektale benævnelser høres flere; udtalen *sut* omkring Højer og Tønder, samt *sor'* og *sur'* syd for Ribe, er de mest almindelige.

Sut, Sor'

Den skæres i maj og juni måned, men det skal ske før får og lam sendes ud på sommergræsning, for de er lige så glade for planten som de tobenede marskboere; de spiser al sut før de går i gang med græsset. Mange familier lidt inde i landet arrangerede før i tiden, da transport foregik på en noget mere langsommelig måde, udflugter i forbindelse med indhøstningen af sut. De særlige brædder, der af og til tjente som bænke, blev surret fast på arbejdsvognen, hestene blev spændt for, og forsynet med madkurve og drikkevarer drog mand, kone, børn og tjenestefolk af sted, dels for at hjemføre sut, dels for at få en dag ud af det.

Som sagt tilberedes sut på samme måde som grønlangkål, og den serveres til kogt røget svinekød, stegt flæsk og undertiden til røget fisk. Flere opbevarer i dag sut i dybfryseren; hos nogle står nytårsmiddagen på sut med kogt røget skinke.

Tykke ærter

Et almindeligt tilbehør var tidligere også *tykke ærter,* d.v.s. mos af gule ærter, eller ærtepuré. Røget eller eventuelt letsaltet grisekød, fra skinke til stribet flæsk, koges, hvorefter udblødte gule ærter sættes i kog i noget af suppen, ikke mere end de lige er dækket. Ærterne skal koge til en grødagtig masse, der spises med lidt af madfedtet i et hul i midten, eventuelt også med ristede løg og svitsede flæsketerninger.

Næste dag koges selleri, porrer, gulerødder og kartofler, måske også persillerod og timian, i resten af suppen, og den tiloversblevne ærtemos kommes i. Og her har vi så *tynde ærter* eller *ærtesuppe,* hvad man nu mest kalder *gule ærter.*

Kålrabigrød

Kålrabigrød eller *kålrabimos* spises stadig til kød. Den laves på flere forskellige måder, men det væsentlige er at suppe og madfedt, som regel fra røget kød, indgår i mosen. Det almindeligste er at kålrabi, skrællet og skåret i mindre stykker koges sammen med flæskekødet, der kan være skinke, hamburgerryg eller stribet flæsk. Pillekartofler koges for sig, og kålrabi og kartofler stampes sammen, eller passeres gennem en sigte, en kødhakkemaskine eller et mere moderne instrument, kommes i en gryde, gøres til en lind grød ved hjælp af noget af suppen og dens fedt, og smages til med salt og peber. Nogle kommer også en smule fløde eller mælk i. Forholdet kan være $^2/_3$ kålrabi og $^1/_3$ kartofler; og der er de husmødre som ikke kommer kartofler i, mens andre bruger gulerødder sammen med kålrabien og kartoflerne.

Mosen kommer på bordet med røget fedt eller smør i en fordybning i midten, og mange lægger også stegt løg på toppen. Det kogte

kød spises til, eventuelt tillige kålpølse. Nogle lader også kålrabimos og stegt skinke, stegt flæsk eller frikadeller følges ad. Sammensætningen med det stegte er dog af relativ nyere dato, fra omkring 1. Verdenskrig, da kålrabi på grund af forsyningssituationen fik en renæssance.

Kartoffelgrød Endelig er der *kartoffelgrød,* ligeledes en noget nyere spise, da kartoflen først blev alment anvendt op i 1800-tallet. Den blev i begyndelsen lavet på samme måde som tykke ærter og kålrabigrød, med kartoflerne kogt i en røget eller saltet flæskesuppe, og med løg og flæsketerninger ovenpå. Efterhånden gled den over til at blive den *kartoffelmos* som man nu spiser i hele Danmark: kartofler kogt i vand, mælk tilsat mens man moser dem. En blanding af den gamle kartoffelgrød og nutidens kartoffelmos har vi i spareretten med det poetiske navn *brændende kærlighed.*

Solæg Helt for sig selv står *solæg.* Det hører ikke til den daglige kost i hjemmet, men er en kraftigt smagende godbid som man indtager på beværtningerne uden for det egentlige måltid for at forhøje nydelsen af et glas øl. Ordet er en kun delvis oversættelse af det tyske »Solei«, der betyder »salt(lage)æg«.

Æggene koges 16–18 min. sammen med det udvendige brune lag fra løg (for at gøre æggene brunlige), bankes let mod en bordplade, så skallen knækker hist og her, og lægges derpå i en ret stærk lage af vand og salt, oftest i et syltetøjsglas. Her skal de ligge mindst et par dage, og de kan også ligge meget længere, men i så fald må lagen udskiftes af og til.

Når æggene skal spises, piller man skallen af og skærer æggene over på langs eller på tværs. De halve blommer tages med varsomhed ud. Man kan bruge en spiseske til at anbringe den halvdel af ægget i som man i øjeblikket helliger sin opmærksomhed. Hulrummet fyldes delvis med forskellige ingredienser. Obligatorisk er olie, eddike, sennep, salt og peber, og så kan man i øvrigt, alt efter hvilke krav ens smagsløg stiller, tilføje tomatketchup, Worchester Sauce, H. P. Sauce, karry, paprika, sellerisalt o. s. v. Der er talrige varieringsmuligheder.

Når denne del af operationen er tilendebragt, lægger man med forsigtighed æggeblommen på plads, og indtager derpå den hele lækkerbidsken i én mundfuld. Spiseskeen er et nyttigt værktøj under hele processen. Og så går man i øvrigt i gang med at eksperimentere med

den anden halvdel af ægget, der ikke behøver at blive krydret på samme måde som den første. Snaps smager ikke ilde hertil, og øl kan ikke undgås.

Det søde

Af særlige desserter har man ikke mange i Sønderjylland, og der er endnu færre i det øvrige land. At afslutte et måltid med én eller anden form for sødt bagværk eller andet sødt, er en skik der stammer fra Renaissancens Italien, og den blev i 1600-tallet overført til Frankrig, hvorfra den bredte sig til Tyskland og længere mod nord. I de germanske lande indgik de sødlige ingredienser endnu til op omkring 1900 i hovedretten, kombineret med kød og fisk, som det i øvrigt også havde været tilfældet i Italien fra Oldtiden og op i Middelalderen.

Tyk pandekage

Sammenblandingen af sødt med andre ingredienser er allerede vist ved bl.a. melbudding og ovnkage, og den findes også ved *tyk pandekage* med den tidligere i Sønderjylland så almindelige dyppelse af flæsk, fedt og sirup. Og der kunne være flæsk i pandekagerne. Stribet flæsk eller spæk, almindeligvis røget, ellers saltet og udblødt igen, blev skåret i skiver eller terninger, ristet på panden, dejen hældt over, og når pandekagen var næsten gennemstegt vendte man den ved hjælp af en tallerken.

Dejen til tykke pandekager indeholder bl.a. gær som får den til at hæve. Denne *gærpandekage* er nu forsvundet fra Sønderjylland. Man spiser *tynde pandekager* lavet uden gær, med stødt melis eller/og syltetøj til ... altså som man kender det i hele Danmark.

Æbleskiver

Æbleskiver kan være opstået af gærpandekagerne; i stedet for at stege dem på den almindelige flade stegepande begyndte man måske at bage dem i en speciel pande, med halvkugleformede fordybninger, så kagerne var runde efter at være blevet vendt. I dag har den almindelige danske betegnelse vundet indpas næsten overalt i Sønderjylland, men man kan dog stadig høre dialektale benævnelser som *kukker* på Vesteregnen og på Rømø, *efelkach* på det sydlige Als og *pomler* på Nordals.

Det der adskiller de sønderjyske æbleskiver fra det øvrige lands er sveskerne. I ældre tid kom man en halv kogt sveske i æbleskiverne,

som før var større, (»de kuk-pander man havde dengang var meget større«) ; i dag er der kun plads til lidt sveskemos i dem.

Man rører en dej, lidt tyndere end til tykke pandekager, så tynd at den kan hældes ned i hullerne i æbleskivepanden fra en kande. Opskrifterne er utallige, hver husmor foretrækker sin egen. En enkelt af de mange er:

25 gr gær opløses i $^1/_2$ l lunken mælk. 4 æggeblommer, 50 gr smeltet smør, 250 gr mel, 1 spsk melis og lidt kardemomme røres i. Dejen sættes til hævning et lunt sted en times tid, hvorefter der røres 4 piskede æggehvider i.

200 gr svesker uden sten skylles godt og sættes i blød nogle timer i meget lidt vand. Koges i så meget af udblødningsvandet at de lige er dækket. De hakkes meget fint, i vore dage som regel gennem kødhakkemaskinen, og smages til med melis og eventuelt en antydning citronsaft. Mosen må ikke være alt for stiv, dog heller ikke for lind. Der bruges 1 tsk sveskemos til hver æbleskive.

Svinefedt er det bedste til bagningen, og der skal absolut være rigeligt af det i hvert hul. Palmin kan bruges. Sveskemosen puttes ned i dejen med det samme, inden denne stivner for meget, og skal trykkes ganske let ned i dejen, så den kommer til at sidde midt i æbleskiven når man hurtigt har vendt den.

At udføre denne manøvre er en øvelsessag. Før et heldigt resultat opnås må den uøvede regne med adskillige vanskabte produkter, der enten er for flade, eller hvor sveskemosen har fjernet sig for meget fra centrum.

Svesker er det mest almindelige fyld. Nogle kommer også mindre stykker sukkerkogt æble i, eller lidt æblemos, hvad mange tyede til under de to verdenskrige. Udblødte rosiner kan man også komme ud for.

Æbleskiver med indbagt æble har sikkert tidligere været almindelige ved festlige lejligheder i en stor del af Danmark, så det kan være dette fyld der har givet dem navnet. Flere kogebøger fra 1800-tallet bringer opskrifter på æbleskiver med små stykker æble i, og H. C. Andersen skriver i »Krøblingen«, om juleaften på en herregård: »Hele den Forsamling kom tidligt paa Eftermiddagen, fik Julegrød og Gaasesteg med Rødkaal. Naar saa Juletræet var seet og Gaverne uddeelte, fik hver et lille Glas Punsch og æblefyldte Æbleskiver«.

Ordet æbleskive har dog engang betegnet noget ganske andet, om

end stadig med indbagt æble. I Moths håndskrevne ordbog, hvortil stoffet er indsamlet omkring 1700, er æbleskive defineret som et tyndt stykke æble, dyppet i mel og æg og derefter stegt i smør i en pande. Der er altså også en mulighed for, at betegnelsen er blevet overført fra denne slags indbagt æble til æbleskiver med æblefyld bagt i pande.

Forskellige former for indbagte skiver af æble, svarende til den nævnte type, er bevaret helt op til vore dage, både i Danmark og i udlandet. På Als kendes *stegte æbleskiver,* der består af skiver af æbler, vendt i pandekagedej og stegt på panden eller dybstegt i fedt. Nogle spiser en klat gelé til.

Æblepladekage

Foruden den almindelige æblekage byder man i Sønderjylland på *æblepladekage,* der spises både til kaffe og te og som dessert.

Navnet siger at den bliver bagt i bradepanden. Der findes tre hovedtyper: én hvor æblerne lægges mellem to lag dej, en anden hvor æblestykkerne ikke er dækket, en tredje hvor æblerne er blandet i dejen.

Nr. 1: 1 æg, 250 gr melis, 125 gr smør, fedt eller margarine, 500 gr mel og $^1/_2$ dl mælk ældtes til en dej sammen med 1 spsk citronsaft og 1 bagepulver. Dejen deles i to halvdele, der rulles ud. Den ene halvdel lægges i en smurt bradepande (el. ildfast fad/springform). 500 gr æbler, skrællet og skåret i småstykker, fordeles på denne dej, tæt sammen. En blanding af kanel og melis drysses over, og æblestykkerne dækkes med den anden halvdel af den udrullede dej der trykkes ned over æblerne. Overfladen smøres med lidt smeltet smør eller margarine. Stilles i ovnen ved 180° i 45 min.

Nr. 2: Som ovenstående; blot bruges der kun ét lag dej. Æblestykkerne lægges oven på dejen og bestrøs med sukker og kanel.

Nr. 3: Fremgangsmåden er her en ganske anden. Dejen kan f. eks. laves af 4 æg rørt med 300 gr melis, 300 gr mel, 100 gr kartoffelmel, $^1/_2$ bagepulver, ca. 100 gr fedt, smør eller margarine, til sidst blandes $^1/_2$ kg æbler i, skrællet og skåret i mindre stykker. Bages på bradepande i ovn ved 180°, efter at overfladen af dejen er bestrøet med melis.

Ris blev som tidligere nævnt almindelig i Sønderjylland op gennem 1800-tallet, og den er hovedingrediensen i visse desserter, som risenblom og riskage.

Risenblom

Til *risenblom* laves en rismelsgrød af 2 dl rismel og 1 liter sødmælk. Under kogningen tilsættes 5 spsk stødt melis, revet skal af $^1/_2$ citron, lidt vanillesukker, 1 tsk stødt kardemomme, 100 gr hakkede mandler, 4 spsk smør og $^1/_2$ tsk salt. Når grøden er meget afkølet, helst i køleskab, røres 4 æggeblommer hurtigt i, eventuelt tillige 1 spsk rom. Det skal ske lige inden man spiser retten, for ellers løber den ud.

2 dl vand koges med 1 stk hel kanel og 2 spsk stødt melis, jævnes med en smule kartoffelmel, og til sidst hældes 2 dl rødvin i. Sovsen varmes, men må ikke koge efter at vinen er kommet i. Den hældes lunken over risenblom'en. Blev tidligere anvendt meget ved bryllup, konfirmation og begravelse. De fleste bruger i dag saftsovs af hindbær eller jordbær til, ofte med hele bær i.

Der findes en billigere form for risenblom, uden mandler og med færre æggeblommer. Den spises kold i varm hyldebærsuppe og andre frugtsupper.

Riskage

Riskage findes i Højer og deromkring, ned til grænsen og til lidt øst for Løgumkloster. Grundlaget er en almindelig risengrød, f. eks. af $^1/_2$ l sødmælk og 80 gr grødris. Hvis kagen skal være som i »de gode gamle dage« erstatter man noget af mælken med piskefløde. Når grøden er afkølet røres 80 gr melis i, 75 gr smør, 2 æggeblommer, 50 gr hakkede mandler, 1 kaffeske vanillesukker, $^1/_2$ tsk kardemomme samt revet skal af $^1/_2$ citron. Til sidst vendes 2 stiftpiskede æggehvider i.

Denne dejmasse hældes i en springform og bages 1 time i ovnen for 150°. Kagen må ikke være alt for høj. Den skal være som en tyk lagkagebund, d. v. s. ca. $2^1/_2$ cm høj. Spises med flødeskum og gelé.

Kvarktærte

Ligeledes omkring Højer, samt i Christiansfeld, træffer man *kvarktærte* eller *kvarkkage*. Tidligere måtte husmødrene selv lave kvarken. De indledte med at sætte friskmalket mælk hen et temmelig varmt sted, f. eks. tæt ved komfuret, i et døgn eller to, til den syrnede. Derefter blev den hældt op i et klæde eller et dørslag hvor den løb langsomt af. Når massen var fri for valle var den blevet til kvark. I dag kan man komme lettere om ved det; fra 1960erne fremstilles der kvark i Danmark.

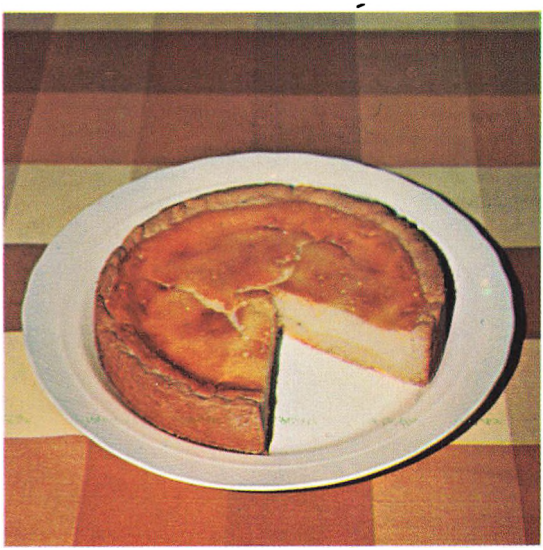
400 gr kvark med 45 % fedtindhold drypper godt af i en sigte, røres med 125 gr melis, 2 æg, revet skal og saft af $^1/_2$ citron, 1 tsk va-



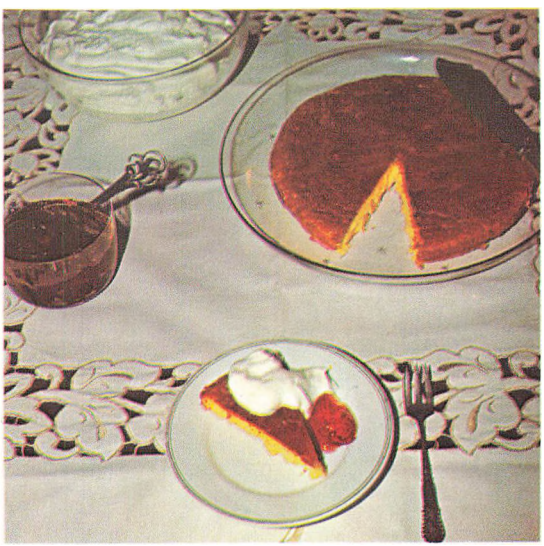
13. SØNDERJYLLAND. Fra Brødremenighedens Bageri i Christiansfeld (s. 51–52). I forgrunden to gamle kagestempler og to gammeldags typer honningskager; bagest honningkagedej.



14. SØNDERJYLLAND. Fra Brødremenighedens Bageri. Christiansfeldernes gammeldags julekage *strits* (s. 51).



15. SØNDERJYLLAND. *Kvarkkage* eller *kvarktærte* (s. 48–49), der næsten kun kendes i Højer-området og i Christiansfeld.



16. SØNDERJYLLAND. *Riskage* (s. 48) fra Højer-egnen. Grundlaget er en almindelig risengrød, og kagen spises med flødeskum og gelé.

17. SØNDERJYLLAND. Begyndelsen til *rompot* (s. 54).





18. LYØ. Gammeldags gildessuppe med *kløser* (s. 70) og *suppekager* (brødboller) (s. 70).



19. LYØ. *Æbletorsk* (s. 72). Stegte torskehaler med æbleflæsk. Flæsket ses ikke meget, da det er gammeldags æbleflæsk, med små flæsketerninger og masser af æble.

nillesukker, og til sidst sigtes 35 gr maizena blandet med $^3/_4$ tsk bagepulver ned i dejen, der røres godt.

Dernæst ælter man en dej af 200 gr hvedemel, 100 gr smør eller margarine, 50 gr melis, 3 spsk fløde eller mælk og 1 tsk bagepulver. Den bredes ud i et tyndt lag i bradepande eller springform, også op ad siden. Kvarkmassen hældes over dejen. Man tager hensyn til at kagen hæver meget under bagningen. Sættes i forvarmet ovn ved 150° og bages til den bliver lysegul foroven, ikke brun. Det tager $1^1/_4$ time med det her angivne kvantum i en springform på 22 cm i diameter. Den spises kold, og laves helst dagen før den skal på bordet.

Når kvarktærte, som er en af de retter der stammer fra den tyskorienterede del af befolkningen, findes både i Højer-området og i Christiansfeld, og sjældent andre steder i Sønderjylland, skyldes det at disse to lokaliteter indtil 1920 var meget tysksindede. Den lille by Christiansfeld blev grundlagt 1773 af herrnhutterne, den såkaldte Brødremenighed. Næsten alle tilflyttere var tysksprogede, selv om de kom fra så vidt forskellige steder som Herrnhut i Sachsen, Nordtyskland, Holland, Polen og de baltiske stater. Deres religion og det tyske sprog bandt dem sammen. Af efterkommere af de oprindelige herrnhutter var der ikke mange tilbage. Menigheden bestod i sidste halvdel af 1700-tallet først og fremmest af tyskere, som efterhånden havde sluttet sig til den, efter at nogle få mæhriske husitter havde stiftet et nyt brødresamfund på det sted der blev til byen Herrnhut.

At de herrnhutter, som i løbet af få år med stor organisationsevne opbyggede Christiansfeld på de nøgne marker, ikke kom fra samme egn og derfor ikke havde fælles madtraditioner, må være én af grundene til at der her ikke findes særlige retter, som tilfældet derimod er hos den reformerte menighed i Fredericia, der indvandrede et halvt århundrede før herrnhutterne. Dertil kommer at Brødremenighedens medlemmer talte nogenlunde samme sprog som beboerne omkring dem, mens de reformerte længe anvendte fransk; og det må også have haft betydning for herrnhutternes integration at den danske konge på forhånd havde givet dem lov til at optage egnens beboere i menigheden, mens de kalvinistisk-reformerte i Fredericia stod skarpt over for deres lutheranske bysbørn. Herrnhutterne kom ikke med fælles traditioner ud over de religiøse, og de isolerede sig ikke fra deres nye landsmænd.

Af karakteristisk byder Christiansfeld kun på sødt bagværk, og det har oprindelig ikke noget at gøre med det berømte sønderjyske kaffebord, med de mange slags kager, som havde sin store tid fra lidt over midten af 1800-tallet til omkring 1940. Christiansfelds tærter og andet bagværk går tilbage til tiden langt før kaffens udbredelse. Oprindelsen må søges i Mellem- og Sydeuropa.

Kærlighedsmåltidet

Noget særegent for Brødremenigheden er *kærlighedsmåltidet,* som bliver indtaget i kirken ved højtidelige lejligheder, som juleaften, men også ved begravelse hvis de efterladte ønsker det. Det er ikke et sakramentalt måltid, men omgives dog af en liturgisk ramme. Om dette kærlighedsmåltid, der før blev benævnt med den tyske betegnelse *Liebesmahl,* fortæller Andreas Øster i sine erindringer »Barn i Herrnhutternes Christiansfeld« (København, 1965), at det var fremgået af private småfester som man afholdt ved én eller anden betydningsfuld lejlighed. »Fælles for disse liebesmahl var at man sang salmer dertil. I tidens løb var liebesmahl blevet en fælles sag for menigheden og havde fået fast form med servering af te og boller ... (kirke)salen var ved denne lejlighed undergået mindre forandringer ... på søstresiden opstillet et langt bord bag hvilket nogle salstjenerinder havde taget plads for at tilberede og skænke teen ... mens menigheden sang det ene salmevers efter det andet ... gik to salstjenere i sorte diplomatfrakker, bærende en stor vaskekurv med boller mellem sig, fra række til række, og man modtog sin bolle ... når de var uddelt kom teen i fine kopper af Københavns Porcelain ...«

Bollerne hed først *Schnittkuchen,* i dag *snitkage,* eller, med de sønderjyske dialekters hyppige blanding af dansk og tysk, *liebesmahlsboller.* Til en meget stor portion ælter man en dej af 6 kg mel, 3 liter mælk, $1\frac{1}{4}$ kg stødt melis, $1\frac{1}{4}$ kg smør, $\frac{1}{2}$ kg rosiner, $\frac{1}{4}$ kg sukat og $\frac{1}{2}$ dl rosenvand. Den formes som store boller, der snittes dybt på kryds og tværs med en skarp kniv i et regelmæssigt mønster af romber, og bages ved ca. 200°.

Strits

Christiansfeldernes julekage hedder *strits.* Den er af den gode gammeldags slags, hvor der ikke er sparet på rosiner, sukat og andet godt, undtagen æg; og det viser kagens høje alder. I enkelte familier laves den stadig, men de fleste køber den nu i Brødremenighedens Bageri. Og heri ligger der for så vidt en besparelse, da man kun køber ind til juletiden, mens man i hjemmene før bagte adskillige af dem. For de kan gemmes lige til påske, i hvert fald teoretisk set. Strits bliver bedre

af at ligge, og de hævdes at være bedst til påske; men det siges også, at hvor mange man end laver, er de alle spist før påske.

Opskriften til en enkelt, stor strits lyder sådan. 50 gr gær opløses i 3 dl lunken sødmælk. Der røres 1 dl kærnemælk i, samt 150 gr smør, 50 gr svinefedt, 50 gr oksetalg der er hakket fint gennem kødhakkemaskinen, 1 tsk salt, 150 gr melis, $^1/_2$ tsk kardemomme, 75 gr rosiner, 75 gr korender, saft og revet skal af $^1/_3$ citron, 50 gr hakket sukat, 50 gr mandler + 15 gr bittermandler, begge dele hakket, og ca. 750 gr mel. Dejen ældtes godt og stilles til hævning. Den formes til et brød, der får en lang ridse på langs. Bages i ca. 50 min. ved 200°. Et par minutter inden den er færdig strøs den med stødt melis. Lige før serveringen overdrysser man den med et tykt lag flormelis.

I nyere tid er nogle husmødre begyndt at røre lidt orangemarmelade i dejen for at undgå at kagen bliver tør efter længere tids opbevaring. Til denne portion vil det passe med 3 spiseskefulde.

Strøjsel

Blandt christiansfeldernes mere dagligdags kager har *strøjsel* i mange generationer hørt til de populære. Det er en pladekage der har fået navn efter den blanding af mel, smør, sukker og kanel der drysses over. Navnet kommer af tysk »Streusel«, og der findes mange forskellige slags »Streuselkuchen« i Tyskland. Christiansfeld har kun én.

300 gr sukker og 4 æg røres sammen. Derefter tilføjes 50 gr smeltet margarine, 275 gr mel, 15 gr bagepulver, 2 dl mælk. Dejen røres godt og bredes ud på en bradepande i godt 2 cm's tykkelse. Bages i ikke forvarmet ovn ved 175° i ca. $^3/_4$ time. I mellemtiden laves en blanding af 150 gr mel, 100 gr smeltet smør, 100 gr melis, 1 tsk vanillesukker og 1 tsk kanel. Den ældtes sammen, kagen tages ud, drysses med blandingen og sættes ind i ovnen igen til overfladen er brunlig.

Christiansfelder honningskage

Det er *christiansfelder honningkager* der har gjort den lille bys navn landskendt. Deres historie går helt tilbage til 1783, da sukkerbager Chr. E. Rasch begyndte at fremstille honningkager tillige med andet sødt bagværk i sit lille bageri. Det var dog hans efterfølger I. M. Achtnich, født i Riga, som efter overtagelsen i 1799, sammen med sin kone Anncke, født lidt syd for Tønder, skabte honningkagernes ry, og efter dem fulgte søn, sønnesøn og oldebarn. Allerede lidt op i 1800-tallet havde man udvidet kundekredsen til markederne i Haderslev og

Kolding, senere kom Fredericia til, og honningkageteltene på markederne havde stor søgning. Forældre skulle have honningkagemænd og honningkagekoner med hjem til børnene, karlene et honningkagehjerte til pigerne på gården. På Christiansfeldegnen brugte nyforlovede at aflægge besøg hos sognepræsten, og det var skik at han fandt et honningkagehjerte frem, brød det i to stykker og bød dem hver en halvdel, som de spiste i hans nærværelse.

Den fjerde honningkagebager af slægten, Emil Achtnich, der tillige var borgmester i Christansfeld fra 1905, forlod på grund af sin tysksindethed byen i 1920 og flyttede til Tyskland. Brødremenigheden forpagtede bageriet ud til andre, og det fortsætter stadig, under navnet Brødremenighedens Bageri. Efter sigende bages honningkagerne stadig efter den achtnichske opskrift. Da bagermester Aage Schmidt i 1970 forpagtede bageriet betalte han 20.000 kr. i depositum for opskriften.

På hjørnet overfor ligger en forretning der sælger honningkager fra Brødrehusets Bageri, og et stort skilt udenfor forkynder, at her går honningkagefremstillingen tilbage til 1779. I forretningen opgives kilden til dette årstal at være »De Kongelige Danske Rigers og Fyrstendømmers Stats= og Handels= Spejl for Aar 1780«. I det pågældende bind bringes en liste over hvilke virksomheder der det foregående år fandtes i Christiansfeld, og her omtales ganske vist et bageri i Brødrehuset, men honningkager eller andet finere bagværk nævnes ikke. På det tidspunkt har der, så vidt det kan konstateres, kun været almindeligt brødbageri i huset. Formodentlig har man senere, da I. M. Achtnich havde succes med sine honningkager, fulgt hans eksempel. Brødrehusets Bageri har i øvrigt opgivet at drive håndværksmæssigt bageri og producerer udelukkende honningkager på industriel basis, med kunder landet over, hvorimod Brødremenighedens Bageri foruden at lave honningkager bager almindeligt brød, wienerbrød og kager til byens befolkning.

Begge bagere er forpligtet til at hemmeligholde de honningkageopskrifter som de anvender, og til ikke at udnytte dem uden for det bageri de har forpagtet af Brødremenigheden. Her kan derfor ikke meddeles hvordan de kommercielle christiansfelder honningkager laves. Der findes dog en tradition i hjemmene for bagning af honningkager – eller *lebkager,* som nogle endnu kalder dem, efter tysk »Lebkuchen« – opstået og holdt ved lige af byens berømte bagværk. I det

følgende gives tre opskrifter, der alle er betydelig ældre end dem som de to officielle honningkagebagere anvender i dag; det viser bl. a. den rigelige anvendelse af ægte honning, mandler og andet godt. I øvrigt kan ingen garantere for at de to første ikke er varianter af gamle Achtnich-opskrifter, som ved indiskretion er sluppet uden for bageriet for mange år siden. Den tredje synes at være en spareopskrift, måske anvendt i krigstid. Det tyder nødderne og fignerne på.

3 honningkage-opskrifter

Nr. 1: 65 gr mandler, det gule af skallen fra $^1/_2$ citron, 15 gr sukat og 50 gr pomeransskal hakkes. 250 gr honning og 150 gr mørk farin smeltes i en gryde, uden at komme i kog. Heri røres 350 gr hvedemel, $^1/_4$ dl kirsch, 2 tsk potaske udrørt i lidt vand, $^1/_2$ tsk kanel, $^1/_2$ tsk muskatblomme, $^1/_4$ tsk stødt nellike, $^1/_4$ tsk kardemomme, samt de fire slags hakkede ingredienser. Dejen ældtes godt, stilles et køligt sted et par døgn eller længere, bredes ud i en smurt bradepande i ca. 2 cm's tykkelse og bages 1 time ved 130°. Den må ikke blive for mørk; selv let brændte steder på kager med honning smager bittert.

Nr. 2: Laves på samme måde af 60 gr mandler, 90 gr sukat, 250 gr honning, 150 gr farin, 400 gr mel, $1^1/_2$ tsk potaske, $^1/_2$ tsk kanel, $^1/_4$ tsk stødt nellike, $^1/_2$ tsk allehånde og $^1/_4$ tsk kardemomme.

Nr. 3: 25 gr nødder, 25 gr sukat, 25 gr figner og 25 gr bitter chokolade hakkes. 250 gr honning, 125 gr lys farin og 60 gr smør smeltes. Heri røres 2 små æg, $^1/_2$ tsk hjortetaksalt, $^1/_2$ kaffeske nellike, $^1/_2$ kaffeske ingefær, 2 tsk kanel og 250 gr hvedemel. Dejen ældtes og bages som de foregående, men dejen må ikke stå mere end et døgn.

Honningkager lavet efter disse opskrifter, især efter de to første, bliver temmelig hårde; og det skal de være. Den type er i familie med det vi på dansk kalder brunkager, der heller ikke må være bløde. Honningkager var oprindelig ikke bløde og svampede, som de sirupskageagtige frembringelser man nutildags sælger de forskellige steder under navnet honningkager. Ejheller var de forsynet med crème eller marmelade, og heller ikke påklistret glansbilleder. De kunne ovenpå være pyntet med mandler eller stykker af kandiserede frugter, og i begyndelsen af 1800-tallet begyndte man i Christiansfeld at lave mønstre eller navnetræk af sukkerglasur, som man ser på billede nr. 13. Unge mænd kunne i de gode gamle dage få deres udkårnes navn sprøjtet med sukker på honningkagen. Efterhånden blev det for dyrt i arbejdsløn at udforme udsmykninger i glasur på hver enkelt kage, og hermed dukkede glansbillederne op som pynt.

Fordelen ved honningkager af den gammeldags slags, som efter opskrifterne nr. 1 og nr. 2, er at de kan gemmes meget længe. Af hensyn til velsmagen, og for at gøre dem en antydning bløde, bør de opbevares på et kølig og temmelig fugtigt sted. En vis grad af fugtighed er vigtig.

Rompot

Som en behagelig afslutning på et måltid, eller blot som lidt lækkert i utide, kan sønderjyderne byde på *rompot,* i hvert fald i den østlige del af landsdelen, hvor man har megen frugt, hvad det derimod altid har skortet på i den vestlige del.

Det er den tyske »Rumtopf« man har overtaget. Nogen egentlig ret er den ikke; den bruges sammen med visse retter og kan ligeledes nydes selvstændigt. Den består af sommerens havefrugter, lagt ned med rom og sukker, og i nyere tid er man, stadig efter tysk forbillede, begyndt tillige at bruge stykker af frisk ananas, fersken o. s. v.

Begyndelsen er de første bær, jordbærrene. De skylles, stilken fjernes, og de drypper godt af i en si, hvorpå de lægges ned i bunden af en krukke. Sådan fortsætter man med frugterne efterhånden som de bliver modne: hindbær, ribs, solbær, stikkelsbær, kirsebær og blommer. Sidstnævnte udstenes, og de lidt større frugter undgår man eller skærer dem i stykker. Nogle knuser kirsebærstenene og kommer kernerne i. Mellem hvert lag frugt strøs rigeligt med melis, og rom hældes over. Man regner med 225 gr melis pr. $^1/_2$ kg frugt, og der skal så meget rom over, at væden (udtrukket frugtsaft og rom) står 1 cm over frugterne.

Frugtsaften fortynder alkoholindholdet i krukken, og for at få rommen til at smage godt igennem tager mange sønderjyder et lille smut ned over grænsen for at hjembringe en flaske eller to af stærk rom til deres rompot. Flensborg har Nordeuropas største produktion af rom, og foruden den i Danmark gængse rom på 40 % producerer man en stærkere på 55 % som er beregnet til punch, grog, rompot m. m. Sønderjyderne er fortrolige med rom, hvad man ser af deres anvendelse af den i desserter og i forskellige drikke, især indtil grænseændringen i 1920, der underkastede Sønderjylland de højere danske spiritusafgifter.

En omvendt tallerken af passende størrelse lægges hver gang over frugterne for at holde dem nede, og krukken skal altid holdes godt tillukket med tætsluttende cellofan.

Hele herligheden lader man stå et køligt sted til omkring jul. Der er forskellige måder at nyde den på. Man kan spise frugten som dessert og drikke frugt-rommen til. Denne kan også varmes op, uden at koge, og drikkes en kold vinterdag. Frugterne med lidt af væden ved bruges også nu og da som syltetøj ved festlige middage, og i nyeste tid er man begyndt at pynte buddinger og isdesserter med dem. Mulighederne er mange.

Ærø

Blandt de mange større og mindre øer i Det fynske Øhav – omkring 50 i alt – byder Ærø på det mest interessante og det mest varierede, hvad egnspræget madlavning angår. Mange århundreders statsligt tilhørsforhold til Slesvig indtil 1864, da Wilhelm I og Bismarck gav afkald på at indlemme den udprægede danske ø i Preussen sammen med de øvrige dele af Hertugdømmerne, har sat varigt præg på den folkelige kultur og bidraget til at gøre den varieret.

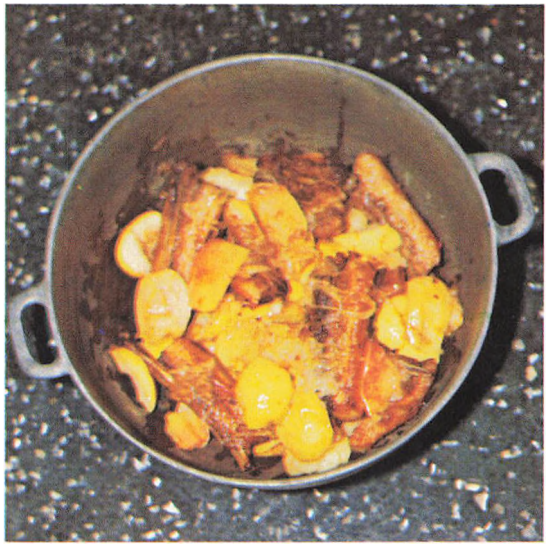
Broen mellem Ærø og Slesvig har altid været Als. Ikke blot på grund af den statslige samhørighed, men også fordi der i århundrederne forløb har været megen privat forbindelse mellem de to øer. Som på de øvrige sydfynske øer har det på Ærø været et stadigt voksende problem at holde på befolkningen, i begyndelsen fordi der ikke var arbejde nok til alle, senere tillige fordi de større øer og fastlandet bød på bedre uddannelsesmuligheder og flere forlystelser for de unge. For Ærøs vedkommende begyndte vanskelighederne med at skaffe arbejde allerede i begyndelsen af sidste århundrede. Både unge mænd og kvinder tog til Als, og også til Østslesvig, til tider helt ned i det nordlige Holsten, som karle og tjenestepiger; og mange mænd tog om sommeren til Als og Østslesvig for at arbejde på teglværkerne nogle måneder. Et resultat heraf var selvfølgelig ægteskaber mellem ærøboere og slesvigere, hvad der øgede forbindelsen mellem de to landsdele. Selv efter 1864 fortsatte det private samkvem. Det tyske grænsepoliti og toldvæsen lagde ikke hindringer i vejen for ærøboerne når de kom til Als, hvad enten det var for at søge arbejde eller blot for en lille udflugt.

Det er derfor forståeligt at der på Ærø findes adskillige retter der er overført fra Sønderjylland. Man genfinder f. eks. den sur-søde skinkesuppe, skinkebøf (stegt røget skinke med løgsovs), skræddersovs, syltet gås, tungepølse, mørbradpølse, frikadeller med rasp og vand i





21. ÆRØ. Suppe med gammeldags boller (s. 57), der kaldes *tyske klumper, tvebaksboller* eller træboller.



22. ÆRØ. *Ribben med æbler og løg* (s. 65). Æbler indgår ofte såvel i fiskeretter som i retter af grisekød, f.eks. *mørbrad med æbler* (s. 64).



23. ÆRØ. *Tungepølse* (s. 63) og *mørbradpølse* (s. 62).



24. ÆRØ. *Løvtenspandekage* (s. 67). Den gamle gærpandekage, der tidligere bagtes af bygmel (og med flæsk i), nu af hvedemel.

stedet for mel og mælk, hvidkålsbudding, tvebaksbudding, der også kaldes brødbudding, og æbleskiver med sveskemos.

Grevesuppe

Den særlige ærøske *grevesuppe* er formodentlig opstået af den slesvigske skinkesuppe. Oprindelig bestod den af nyrøget skinke eller flæsk, skåret i ganske små terninger, kogt sammen med kartofler og lidt suppegrønt, svesker og æblestykker, og dertil tilsat lidt eddike og melis ... altså den gængse sur-søde, røgede suppe.

I dag har grevesuppen forandret sig noget. Mange anvender både røget og letsaltet flæsk, ofte sammen, og i øvrigt suppeurter som porrer, gulerødder, selleri, alt skåret i småstykker. Nogle bruger tillige skiver af røget medisterpølse sammen med terningerne; nogle slår en streg over æbler og svesker, måske også over melis, men sjældnere over eddike; og mange kommer melboller i suppen. Det er en så populær spise at folk har eksperimenteret med den, så der er opstået adskillige varianter. Men to ting går altid igen: den mere eller mindre røgede smag, og de ganske små flæsketerninger. Det er terningerne som ærøboerne kalder grever.

Gammeldags boller

Mange kommer som sagt melboller i grevesuppen, eller man bruger stadig de gammeldags boller der tidligere hed *tyske klumper* på Ærø eller blot *klumper,* og i de sidste par generationer er blevet kaldt *tvebaksboller* visse steder på øen, *træboller* andre steder. Nogle bruger en rismelsgrød som base, og fremgangsmåden er i så fald som ved de sønderjyske rismelsboller (side 13); det er kun navnet der skifter; og andre går ud fra mannagryn.

40 gr mannagryn rørt med $^1/_4$ l mælk og 1 tsk salt koger 3–4 min. over svag varme, under stadig omrøring, til man har en temmelig stiv grød. Når denne er afkølet røres 1 æg i, og 8–10 spsk knust tvebak ... i hvert fald så meget at man igen får en ret stiv dej. Den formes med to teskeer og koges i letsaltet vand. Foretrækker man mindre tvebakssmag, kommer man ikke så meget tvebak i, kun 5 spsk, men tilføjer yderligere 13–15 spsk mel, til man har en dej der kan behandles som ovennævnte.

Boller af denne art bruges ligeledes i kødsuppe, hyldebærsuppe, kærnemælkssuppe, varm mælk, ålesuppe og rødspættesuppe.

Rødspættesuppe

Ålesuppe spiser man også på Ærø, som i Sønderjylland, men *rødspættesuppe* foretrækkes. Den tilberedes på samme måde som ålesuppe.

Lidt gulerødder og nogle kartofler, æblestykker og udblødte svesker, evt. også selleri og porrer, koges næsten møre, og de rensede men ikke flåede rødspætter lægges i gryden. Når de er kogt skal grøntsagerne også være møre, og rødspætterne bør kun koge kort tid. De tages op og spises på flad tallerken, sammen med suppen, der tilsættes lidt melis og eddike, enten i køkkenet, eller ved bordet så man selv kan dosere efter behag, eller helt undlade disse to smagstilsætninger, som yngre generationer ikke synes at goutere, hverken sammen med fisk eller kød.

Suppe af skrubber laves på samme måde.

Nogle giver fiskesuppen lidt ekstra smag ved at tilføje små ristede terninger af røget flæsk; andre kommer melboller i, eller de lige omtalte gammeldags boller; og meget almindeligt er det med smørstegt persille strøet over.

Smørstegt persille

Dette – *smørstegt persille* – er en karakteristisk ingrediens i det ærøske køkken. Den bruges som tilsætning i adskillige retter, både i suppe, vælling og sovs, f. eks. i brun sovs til stegt kylling, og sammen med flere slags stegt fisk.

Persillen hakkes groft og svitses i rigeligt smør. Undertiden gyldner man også fintsnittede porretoppe i smør, tit sammen med persillen. Hverken persille eller porre må steges så hårdt at det bliver brunt.

Den smørstegte persille/porre strøes som regel ovenpå i sidste øjeblik; og man rører ikke rundt i suppen eller sovsen efter at det er kommet på.

Sødvælling

Den alsiske »tynd snysk« genfinder man ligeledes på Ærø. Hvor den egentlig stammer fra er svært at sige. Den er almindelig i et ø-bælte helt fra Als, hen over de sydfynske øer, over Lolland og Falster og til Møn, under skiftende navne. På Ærø hedder den både *sødvælling, mælkevælling* og *mælkeærter,* alt efter den pågældende lokalitet. Den laves som på Als (side 20), blot anvender man ikke snittebønner på Ærø. Når den her benævnes vælling, skyldes det sikkert at man i ældre tid kogte nogle byggryn med i stedet for at jævne med mel. Smørstegt persille strøs over lige før serveringen.

På tilsvarende måde laves *kartoffelvælling,* også kaldet *mælkekartofler,* udelukkende af kartofler, og både førstnævnte og denne spises

i dyb tallerken sammen med stegt flæsk, helst røget, med sennep og rugbrød til.

Pærevælling

Til de ældste kendte former for vælling hører *pærevælling,* som i dag er helt forsvundet. I den ældre udgave var den kogt med røget flæsk. Det udvandede flæsk blev kogt i mælk med byggryn, laurbærblad og peberkorn. Når vællingen var næsten færdig kom man lidt melis og eddike i, samt pærestykker kogt i sukkervand. Skulle det være særlig fint farvede man den med lidt safran. Til sidst blev der tilsat smeltet smør.

I den nyere udgave undlader man flæsket, koger blot byggrynene i mælk, og tilføjer derefter pærerne, kogt særskilt, og det letbrunede smør.

Flæskevælling

Flæskevælling, der tidligere var meget almindelig i det meste af Danmark, har to hovedvarianter på Ærø. Den ene ser sådan ud:

Et stykke stribet flæsk på 6–700 gr (helst røget, men letsaltet kan også gå an, eller halvt af hvert) koges i $1\frac{1}{2}$ l vand sammen med 1 dl byggryn (perlegryn), 100 gr gulerod, 100 gr porre, 200 gr kartofler, en dusk persille og 125 gr æbler skåret i mindre stykker. Flæsk og byggryn skal i med det samme, mens det øvrige først kommer i til sidst, så det koger 20–25 min. af den samlede kogetid på $1\frac{3}{4}$ time. Grøntsagerne skæres i små stykker og hældes tilbage i suppen. Lidt eddike og melis tilsættes, eventuelt ved bordet af den enkelte. Flæsk og vælling spises sammen af flad og dyb tallerken. Sennep og rugbrød til flæsket.

Den anden variant hedder *timiansvælling,* efter den dominerende smagsgiver, eller *Leby-vælling,* efter den lokalitet hvor den er mest almindelig, og hvor ærøboerne mener den er opstået. Den laves næsten som den første sulevælling, med den forskel at der tilsættes rigelig timian og at den sur-søde smag udelades.

Stegt torsk m. æbler

Vender vi tilbage til emnet fisk, finder vi en specialitet i *stegt torsk med æbler.* Skiver af torsk, eller torskefilet'er, vendes i mel blandet med salt og peber, steges i svinefedt eller andet fedtstof; og i det samme fedt, enten sammen med torsken, eller når den er færdigstegt og fjernet fra panden, svitses æblestykker med skræl på. De skal være helt møre, og må gerne steges så meget at de bliver lidt mørke.

Sådan laver man også *stegt ål med æbler.* Ålen vendes i mel med

salt og peber, steges, og æblestykkerne ristes i det samme fedtstof.

Kogt torsk med flæsketerninger

Står den på *kogt torsk* og *kogt klipfisk* ser man atter forbindelsen med Als. Hertil hører *ristede flæsketerninger,* oftest af røget flæsk, og i visse hjem svitser man snittede løg sammen med terningerne, mens man i andre blander sennep i fedtet på panden. Tit får man også sennepssovs til. Om denne sammensætning af røget flæsk og kogt torsk er vandret fra Als til Ærø eller omvendt kan ikke konstateres; men det er en kendsgerning at den ikke findes på det sønderjyske fastland, mens den derimod er almindelig på de små øer nord for Ærø, hvilket kan antyde at Als har fået den fra Ærø. Nogle søfolk og fiskere kalder den marstaller-sovs.

Retter af kål sammen med flæsk hører naturligvis også til ærøboernes gamle køkken, og de mest populære er hel kål og hakkenkål.

Hel kål

Hel kål (af turister i dag kaldet *Ærøkål,* af søfolk *marstallerkål*) koges på hvidkål. Et stykke letsaltet stribet flæsk på 1 kg, eller 400 gr stribet flæsk og 2 letsprængte griseskanke eller anden form for letsaltet grisekød, lægges i en bred gryde med så lidt vand at kødet kun er halvt dækket. 15 sorte peberkorn tilsættes. Et hvidkålshoved på ca. $1\,^3/_4$ kg, skåret i kvarter, og med stokken fjernet, lægges oven på flæsket og ned mellem det, som der er plads til. Kniber det med at få kålen fordelt, er det selvfølgelig ikke noget der forbyder én at skære et par af stykkerne midt over; men kålen skal så vidt muligt ligge i kompakte stykker.

Gryden bringes i kog og småsnurrer en time, hvorefter 7–800 gr skrællede kartofler lægges oven i kålen, så de bliver dampkogte. Efter endnu ca. 35 minutters forløb skulle alt være mørt.

Så vidt adskiller den sig ikke fra lignende sammenkogte retter i Danmark og i udlandet, men på Ærø hælder man kogevandet fra og spiser kødet med sovs til, tillige med kålen og kartoflerne. Det kan være en *sur-sød sovs* lavet af smør, mel, kogevand (tilsat lidt vand hvis det er for kraftigt), melis og eddike; eller en *hvid sovs* af smør, mel, halvt kogevand og halvt mælk; eller ganske enkelt *smeltet smør.* Og selvfølgelig skal der sennep til.

Hakkenkål

Hakkenkål kan man lave af rester af hvidkål eller grønkål, men det rigtige er at bruge begge slags. Nogle koger de to slags kål sammen, andre hver for sig, i letsaltet vand, eller – den ældre måde – sammen med letsaltet flæsk, ribben, rygben eller skank. Væden klem-

mes væk og kålen hakkes med kniv eller gennem kødmaskine. Det hele varmes igennem i en gryde sammen med smør og lidt madfedt fra en suppe, samt kogte faste kartofler skåret i små terninger. Blev i tidligere tid spist til røget skinke eller kogt sprængt svinekød, eller til medisterpølse, frikadeller m.m. Forholdet kan være 500 gr grønkål, 750 gr hvidkål og 250 gr kartofler.

Kartoffelgrød findes i flere egne, men Ærø har bevaret den gamle tilberedelsesmåde, som man før også brugte i Sønderjylland: med flæskesmag. Et stykke stribet flæsk, eller andet svinekød, helst røget, men letsaltet kan også gå, koges, og skrællede kartofler tilsættes de sidste 20 minutter. Flæsket tages op, kartoflerne moses under tilsætning af lidt af suppen og madfedtet. Spises i dyb tallerken til flæsket på den flade tallerken. Sennep skal der til, og i det såkaldte smørhul midt i kartoffelgrøden kommes en klat madfedt. De fleste husmødre er dog nu gået over til den nyere måde. Kartofler koges i saltet vand, og under mosningen tilsættes mælk. *Kartoffelgrød*

Ærøboernes madlavning er vel inspireret af den sønderjyske, men også præget af en vis selvstændighed og variation. Blandt de gamle og stadig almindelige retter er *levergrever*. *Levergrever*

500 gr svinelever koges $^1/_2$ time i letsaltet vand, afkøles og hakkes. Tidligere hakkede man med kniv, nu gennem kødmaskinen. Ca. 200 gr svineflomme skæres i mindre stykker, afsmeltes, idet der tilsættes 300 gr let syrlige æbler, skåret i mindre stykker, og 50 gr finthakket løg, salt og peber. Nogle kommer også 4–5 kviste timian ved, eller hvad dertil svarer i tørret timian. Til sidst varmes lever, fedtegrever, æbler, løg og det afsmeltede fedt godt igennem. Spises til frokost med rugbrød til, eller som middagsret med kogte kartofler. I mangel af svineflomme kan man skære 200 gr spæk i små terninger, smelte dem af i panden og bruge dem i stedet for fedtegrever.

Som sagt skal fedtet med, eller i hvert fald noget af det, for ellers bliver levergreverne for tørre. Tørhed er jo altid det der skaber problemer med mad hvori der indgår lever. Eventuelt kan man også tilføje nogle få spiseskefulde af det vand som leveren er kogt i.

Lummersylte er næsten gået af brug. Den består af forskellige slags grisesmåkød der koges og skæres i småstykker. Det kan være rengjorte, kløvede grisetæer, og grisehaler, griseskanke i mindre stykker, ben med lidt kød på og hjerte skåret i fire-fem dele. Alt koges mørt i ikke *Lummersylte*

for meget vand tilsat eddike (ca. 15 % af vandet) laurbærblad og hele peberkorn. Det sidste kvarters tid koges æblestykker med. Når kødet er godt mørt skæres det i ganske små stykker, suppen jævnes med mel og der kommes lidt farin eller melis i (tidligere sirup). I ældre tid tilsatte man mere eddike og opbevarede lummersylten køligt i krukker, lukket med fedt. Den blev i så fald først tilsat æbler og jævnet når den skulle spises. Den blev nydt varm med rugbrød til.

At noget er »lumret« betyder på Ærø-dialekt at det hverken er stift eller lindt, og heraf navnet; grisetæer og andet gjorde at suppen stivnede noget, blev lidt geléagtig.

Surpølse

En mere beskeden ret er *surpølse*. Store stykker flæskesvær drysses med peber, salt og rigeligt timian, rulles sammen som en pølse, snøres med garn, koges og saltes. Tidligere blev den saltet 12–14 døgn, og skulle derfor udvandes et par dage inden den kunne spises; men nu foretrækker de få, der stadig har den på programmet, en let saltning kombineret med dybfryser og køleskab. Den skæres i skiver og spises både varm og kold.

Mørbradpølse

I slagtedagene laver man stadig *mørbradpølse,* svarende til den sønderjyske. I flere hjem har man den liggende i dybfryseren til hen på vinteren.

Princippet er at en svinemørbrad omgives med et ret tyndt lag medisterpølsefars af den gammeldags slags. Omkring mørbrad og fars svøbes isterhinden d. v. s. hinden omkring flommen, og den sys i siderne og for enderne, så den danner en slags pølseskind, eller pølsen snøres som en rullepølse. I mangel af isterhinde har man i mange år brugt enten et tyndt svineslag, eller blot et hvidt klæde, men dette sidste er ikke så heldig en fremgangsmåde, fordi meget af kødkraften forsvinder ud i kogevandet. Bedre er det at bruge nyere materialer, f. eks. folie, som »pølseskind«. Man sørger i så fald for at folien slutter så tæt overalt at kraften bliver i pølsen, og vandet ikke trænger ind og gør den fad i smagen.

Da ærøboerne er eksperimentelt indstillet træffer man interessante varianter også hvad mørbradpølsen angår. Nogle stikker en finger eller skaftet af en grydeske ind i mørbraden fra hver ende, efter at have skåret spidsen af den, og fylder den med medisterpølsefars inden der lægges fars omkring den. Andre skæres en ridse på langs i mørbraden, lægger spækstrimler i revnen, samler mørbraden igen og omgiver den med fars. Atter andre beklæder kun mørbraden med et tyndt lag fars

og ruller derefter mørbrad og fars ind i et svineslag, der pudses godt, så det ikke er for tykt. Pølsen snøres og sys eventuelt for enderne for at undgå at farsen flyder ud.

Den gammeldags medisterpølsefars kan til en mørbrad på 300 gr laves af $^3/_4$ kg hakket småkød, ret fedt, eller nakkekød, rørt med 1 dl suppe, 3 tsk salt, lidt revet løg, $^1/_2$ tsk stødt ingefær, lidt allehånde og peber. Til en pølse af sidstnævnte type skal der selvfølgelig bruges mindre fars. Den lægges i kogende letsaltet vand og koges ca. $1^1/_2$ time.

Tidligere blev den slags pølser saltet grundigt i en måneds tid, i en saltlage med salpeter, derefter udvandet 3–4 dage, kogt, og presset næsten firkantet, som en rullepølse, i en pølsepresse eller under et par mursten. Nu, da man dybfryser den, lægges den i saltlage et par dage; eller man undlader helt saltningen.

Ønsker man pølsen let sprængt på en måde så den let salte smag bliver jævnt fordelt, kan man salte småkød og mørbrad, eventuelt kun denne, inden man laver pølsen. Hvis man salter kødet eller pølsen skal der mindre salt i farsen.

Tungepølse laves på samme måde, idet man i stedet for mørbrad beklæder en grisetunge med en fars som ovenstående, eventuelt to tunger à ca. 350 gr anbragt så spidserne »overlapper« hinanden; det giver skiverne ensartethed, og tungen bliver ligeligt fordelt. Man forkoger tungerne en tre kvarters tid og trækker skindet af dem inden man omgiver dem med fars. Kogetiden for pølsen er ca. $1^1/_2$ time. Også i dette tilfælde kan man sprænge kød og tunge let inden man laver pølsen, eller man nøjes med at sprænge tungen. *Tungepølse*

Mørbradpølse og tungepølse anvendes som pålæg eller til middag med stuvede kartofler eller en passende form for grøntsag til.

Det samme gælder *rullepølse med mørbrad,* en ærøsk variant af den almindelige rullepølse. Et griseslag bredes ud, strøs med peber, salt, stødt nellike, allehånde, finthakket løg, og rulles sammen om en mørbrad. Hvis man foretrækker det, salter man kødet lidt først. Pølsen koges, og presses eventuelt.

Ærø har i de sidste par århundreder været rig på æbler, og det viser sig i den daglige madlavning. Som æbler indgår i flere fiskeretter, er de også en almindelig bestanddel i retter af grisekød.

Æbleflæsk er kendt over hele landet, men Ærø har, tillige med en stor del af det fynske område, sin særlige måde at lave æbleflæsk på; *Æbleflæsk*

og for resten havde man tidligere et andet navn for retten, *æblesteg,* jævnsides med det nu mere almindelige æbleflæsk.

Man foretrækker på Ærø røget stribet flæsk. Det skæres i små terninger, dog ikke så små som til grevesuppe og til kogt torsk. $1^1/_2$ til 2 cm på hver led er det rigtige, hvis man følger den gamle skik. De steges forsigtigt i panden, uden at blive brankede, og når de er næsten færdige tilsættes æblestykkerne. Hvis æblerne er pæne fjerner man ikke skrællen, kun kernehuset, og de skæres i fjerdedele eller sjettedele, hvorpå disse igen skæres midt over. Æblestykkerne må altså ikke være for store.

Når begge dele er stegt færdig, drysser man med farin, stadig ifølge ældre skik og brug; for i dag anvender de fleste stødt melis. Om der så skal røres rundt i panden efter at sukkeret er kommet på, det må man selv afgøre. I det spørgsmål er meningerne delte. Ét er alle dog enige om: der skal masser af æbler til. Til 600 gr flæsk skal der bruges mindst 800 gr æbler. Oprindelig er det i højere grad en æbleret end en flæskeret.

Bart rugbrød spises til, tykt afskåret; og undlader man at skæve til hvad håndbøger i takt og tone byder, dypper man brødet i det røgede fedt med æblesmag.

Mørbrad m. æbler

Mørbrad med æbler havde før kun forbindelse med slagtedagen. Folkene på gården og de naboer der havde hjulpet til ved slagtningen fik den serveret om aftenen, efter den lange dags anstrengende arbejde. I vore dage, da man altid kan købe frisk kød hos slagteren, spises den i hele den periode man har friske æbler. *Småsteg* kaldes den også.

En mørbrad eller to skæres i skiver (i »daler« hedder det på ærøsk), eller der bruges en blanding af mørbrad og småkød. Kødet brunes i rigeligt svinefedt eller i andet fedtstof. Der drysses med salt og peber, kødet steges næsten mørt, og hvis nødvendigt hældes meget lidt vand ved. Derpå tilføjes æbler, med skræl på, skåret i mindre stykker, og i nogle familier tillige snittede løg. Steger videre over svag varme, til det hele er mørt. Spises med bart rugbrød til. Det er den almindelige opfattelse at kartofler ikke egner sig til mad med æbler i.

Heller ikke hér skal der spares på æblerne. Til ca. 500 gr kød bruges mindst 600 gr æbler. Selvfølgelig smager man til med salt til sidst.

Ved *medisterpølse med æbler,* en ret af nyere dato, er fremgangs-

måden den samme. Og endelig findes der, inden for samme »familie«, *ribben med æbler (og løg)*. Et ribbensstykke på ca. $1^1/_4$ kg, helst den del med de tynde ben, saves over på tværs, og stykkerne skæres op mellem hvert ben. De oversavede ben skal være 8–10 cm lange. De steges i eget fedt, idet man først skærer noget af fedtet fra og smelter det af i gryden. Når benene er brunet ved ret stærk varme drysses de med salt og peber og steger videre for temmelig svag varme. *Ribben m. æbler*

Når kødet efter godt en times tid er mørt tages benene op og æblestykker steges i fedtet – 800 gr æbler der er skåret i ottendedele eller fjerdedele alt efter æblernes størrelse. De skrælles almindeligvis ikke. Nogle gyldner snittede løg i fedtet og lader dem snurre med, sammen med æblestykkerne. 150 gr løg vil passe til denne portion. Lige før æblerne er møre varmes ribbenene nogle få minutter sammen med dem.

Dermed er det i det store og hele slut med typiske ærøske retter af svinekød. Af særlige retter tilberedt af oksekød bydes der kun på en enkelt, *grydebøf*, der i ældre tid blev kaldt *sømandsbøf*. Den svarer omtrent til bankekød i det øvrige Danmark, med den væsentlige forskel at der tilsættes meget løg (hvoraf formodentlig betegnelsen »bøf«), og var indtil sidste verdenskrig nærmest en nationalret for folk i sømandsbyerne Marstal og Ommel. Ældre mennesker på den østlige del af øen kan fortælle, at når søfolkene i sejlskibenes tid kom hjem til Ærø for at overvintre, forlangte de sømandsbøf juleaften. *Grydebøf, sømandsbøf*

Tynde skiver af mellemskært oksekød, f. eks. inderlår, bankes let, vendes i mel, brunes i svinefedt eller andet fedtstof i en stegegryde. Derpå tilføjes rigeligt med snittede løg, som lægges mellem kødstykkerne. Der drysses med salt og peber, og lidt kogende vand hældes ved, ikke mere end at der lige er til sovs. Småsnurrer $1^1/_4$–$1^1/_2$ time, afhængig af skivernes tykkelse og kødets kvalitet og modenhed. Det skal være meget mørt, »så det næsten kan spises med ske«.

Nogle gyldner løgene let inden de kommes ved, nogle tilføjer også laurbærblad; nogle husmødre jævner med lidt mel, andre gør det ikke. Og der er i vore dage dem der farver med lidt sovsekulør. Det er detaljer som varierer fra familie til familie.

Der findes en ældre variant af sømandsbøffen, hvortil man foruden oksekød bruger udblødt saltet stribet flæsk samt kartofler der koger med hele tiden. Den kommer så nær skipperlabskovs at de to retter

næsten er identiske. Forholdet kan være 600 gr oksekød i tynde skiver, 200 gr letsaltet flæsk skåret i mindre stykker, 800 gr skrællede kartofler, skåret i skiver, 100 gr løg, salt, peber, 1 laurbærblad og 2 dl suppe eller vand. Kødstykkerne lægges lagvis med de øvrige ingredienser når det drejer sig om store portioner, og det gjorde det jo på Marstal-skibene, hvor retten var meget anvendt. Som regel var det saltet oksekød man førte med på søen; og det skulle udvandes inden det blev kogt.

Oksekød blev selvfølgelig også brugt til suppe. Indtil for et par generationer siden var oksekødsuppe en sjældenhed som man kun fik ved større lejligheder. En ordentlig suppe bliver dog kogt på både oksekød og høne, og skal være forsynet med kødboller, tvebaksboller samt rosinris med masser af rosiner i, ligesom den sønderjyske.

Kløser

Kødboller hed før *kløser,* og var meget større end nu. De blev æltet af hakket oksekød, æg, knuste tvebakker eller rasp, lidt mælk eller vand. Krydderierne var stødt nellike, allehånde, peber, salt og dertil hakket løg. Forholdet kan være 600 gr kød, 1 æg, 50 gr rasp, $^3/_4$ dl væde og 1 spsk løg. Ved festmiddage efterfølges denne *kløsesuppe* som i Sønderjylland af *to slags steg,* og her på øen er det flæskesteg og kalvesteg.

Får havde man mange af engang, helt op i vort århundrede. Ikke blot gårdejere og husmænd holdt får, men også tjenestefolk. J. R. Hübertz, der i første halvdel af 1800-tallet virkede som læge på øen i fem år, fortæller i »Beskrivelse over Ærø«, som udkom i København 1834, at også folk uden jord havde får. Dyrene blev sendt ud på andres jord for at hente føden; og foder til får var ofte en del af en karls løn.

Fåre- og lammekød

Fårekød og lammekød hørte altså med til de daglige spiser, i form af *fårespegepølse, røget lammelår, saltet fårekød*; og den kunne stå på *lammesuppe,* tillavet på samme måde som oksekødssuppe, med samme slags boller i.

Blodet blev sjældent brugt til blodpølse, men derimod til *svø,* eller hvad man nu kaldte det rundt på øen. På rigsdansk er det *sved* eller *svede*. Der har altid hersket megen overtro i hele landet i forbindelse med slagtning og tilberedning af slagtemad. Man måtte bl. a. ikke udtale visse ord, og til disse hørte »blod«. I stedet talte man om det slagtede dyrs »sved«.

Man tilbereder i et fad en blanding af hele byggryn, hakket løg og

timian. Når fåret eller lammet stikkes lader man blodet løbe ned heri under omrøring. Det står et par døgn, til grynene har suget blod til sig og det er blevet til en ikke alt for stiv masse. Ved brugen skærer man stykker ud og koger dem, hvorefter vandet hældes væk og der irøres fedtegrever, lidt senere æblestykker. Spises varm, ellers får det en tællesmag. Sirup til, og nogle humpler bart rugbrød.

Kallunsuppe af får og lam spiste man også før, lavet omtrent som plukkefink i Sønderjylland, af kallun, ureelle små kødstykker fra skank, hoved o.s.v., og indmad. Den var sur-sød, og der kunne være svesker og stykker af pærer og æbler i den.

Ærø var tidligere kendt for sine gæs. Hübertz fortæller at man havde en snes gæs på hver gård, og det store gåsehold fortsatte helt op i 1920'erne. Da man slagtede mange på én gang måtte man konservere dem, og det skete på den for den tid sædvanlige måde ved nedsaltning og henkogning med eddike. Dette sidste, *syltet gås,* beskrevet side 26, blev af ærøboerne regnet for noget af det bedste de kunne få. Man lavede også *gåsesuppe* på samme måde som andre kødsupper, samt *sortsuppe på gås* som omtalt side 30.

Ærø er den egn der har bevaret den gamle *gærpandekage* længst. Det drejer sig om en ældre type pandekage, med gær i, der i 1800-tallet var almindelig det meste af landet over, men nu kun findes på Ærø, Langeland og Anholt, og i øvrigt er ved at forsvinde også dér. *Løvtenspandekage* hedder den på Ærø, hvilket betyder »hævepandekage«, og turisterne har døbt den *Ærø-pandekage.* Tidligere bagte man den af bygmel, i dag af hvedemel.

Løvtens-pandekager

250 gr mel røres sammen med 3 æggeblommer og $1\frac{1}{2}$ dl mælk, der er lunet lidt. Dernæst opløser man 50 gr gær, 1 tsk melis, $\frac{1}{2}$ tsk salt og lidt kardemomme i $\frac{1}{2}$ dl lunken mælk og rører dette i dejen. Den stilles til hævning 1 time, hvorefter man rører 3 piskede æggehvider i og bager pandekagerne på stegepanden, helst i svinefedt. De sættes på med en ske, og når de er færdige skal de have form som lidt aflange klatkager, ca. 10 cm lange, ca. 7 cm brede, og $1–1\frac{1}{2}$ cm tykke.

I ældre tid fyldte de dog hele panden og var endnu tykkere. Tit indbagte man flæsk i dem, og de blev spist som en hovedret med sirup til. De kunne også være lavet med æblestykker i, som det fremgår af

Hübertz' bog. Han giver en mildt ironisk beskrivelse af sygdom i bondehjemmene, hvor den omhyggelige hustru bl.a. søger at pirre sin mands appetit »med en af disse fortræffelige halvanden Tomme tykke Pandekager, der stoppes med Æbler og svømme i Smør . . .«.

I dag nydes de med honning, syltetøj, stikkelsbærkompot eller æblemos.

Æbleskiver

Yndlingsspisen inden for det søde område er og bliver dog *æbleskiver med sveskemos,* som er hentet i Sønderjylland (side 45–46), og som ærøboerne i den grad har gjort til deres egne, at man nu følger turisterne og benævner dem *Ærø-æbleskiver.* De har i de sidste årtier fortrængt løvtenspandekagen, der næsten kun er bevaret i nogle få hjem fra Marstal over Ommel og op til Ommels Hoved. Og det er ligeledes på denne østlige kyststrækning at man serverer *fytner,* en lækkerbidsken der her konkurrerer med æbleskiverne.

100 gr margarine bages op med 200 gr mel og 2 dl mælk. Afkøles og røres med 2 æg, 2 spsk melis hvori er opløst 15–20 gr gær, revet skal af $^1/_2$ citron, 75 gr korender og ca. 75 gr mel. Dejen stilles til hævning, formes til boller med en dessertske, koges i svinefedt eller palmin, rulles i flormelis, og spises så vidt muligt kort efter at de er blevet kolde.

Drejø, Lyø og Avernakø

Beboerne af de mindre øer i Det fynske Øhav er meget traditionelt indstillet: de har hårdnakket holdt fast ved gammel sæd og skik. Da der ikke var købstæder med håndværk og småindustri kom der næsten ingen tilflyttere, og ø-beliggenheden gjorde sit til at bevare afsondringen fra det øvrige Danmark. De lidt større øer med købstæder og søfart, som Ærø og Tåsinge, havde mere kontakt med omverdenen.

Denne afsondrethed giver sig udtryk i madlavningen på Drejø, Lyø og Avernakø og på de endnu mindre øer. Gamle retter er blevet bevaret længere end andre steder, og man har i enkelte tilfælde sin egen madlavning.

Man var selvforsynende ved landbrug og fiskeri indtil for få årtier siden. Egentligt erhvervsfiskeri var der ganske vist ikke meget af; man dyrkede fiskeri til husbehov, også landmændene. Frugt har man i et par århundreder haft meget af, især pærer og æbler, og sidstnævnte indgår nu og da i den daglige kost, også i forbindelse med kød og fisk, som tilfældet er i hele det sydfynske område.

Med Fyn var der ikke stort samkvem. Man vendte sig mod Ærø, og for Lyøs vedkommende også i nogen grad mod Als – forbindelser der smittede af på den daglige kost.

Blandt de gammeldags supper og vællinger kogt på saltet og atter udvandet kød – hvad der i dag svarer til letsprængt kød – fører *tynde ærter* eller *gule ærter*. Det karakteristiske for øerne syd for Fyn, og også for Fyn, er at man i lidt ældre tid kom æbler i ærtesuppen, tørrede eller friske som man nu havde dem, samt lidt eddike. I senere tid er flere familier gået bort fra æblerne til fordel for kartofler, men der findes stadig mange i hele området der vil have æblestykker i deres gule ærter.

Drejø har sin særlige vælling, sammenkogt af kød og grøntsager:

Hvidkålsvælling

hvidkålsvælling. Udgangspunktet er øens tidligere meget anselige fårehold. Vællingen blev kogt på saltet lammekød, udblødt inden kogningen, og snittet hvidkål og byggryn, med tilsætning af peber og timian. Lige inden vællingen blev sat på bordet hældte man en god slat mælk i. Den blev spist af den dybe tallerken, med det kogte kød på den flade tallerken, med sennep til. Hvidkålsvællingen findes endnu på Drejø, selv om lammema', som lammekød kaldes, er blevet en sjældenhed. I stedet koger man den på svinekød. Den mere moderne skik med at komme ituskårne kartofler og gulerødder i vællingen har vundet delvis indpas.

Suppe af fersk kød var selvfølgelig også en sjældenhed på disse småøer. Det var højtidsmad, som man fik til bryllup og begravelse samt 1. juledag, og da var der både kløser og brødboller på.

Kløser

Kløser bestod af hakket fårekød og oksekød, blandet sammen, eller kun af den ene slags, og krydderierne var ganske enkelt peber og salt, måske lidt allehånde, samt løg. Af mel ingenting, eller kun en antydning for at holde sammen på bollerne. De blev trillet i hånden og var »så store som æg«.

Brødboller, suppekager

Brødboller – på Lyø også benævnt *suppekager,* som i mange lokaliteter på Fyn – bruges stadig når der skal laves gildessuppe, og hører også hjemme i ålesuppe og hyldebærsuppe. Hjemmebagt franskbrød, der er nogle få dage gammelt, afskorpes, rives og blandes med forskellige ingredienser. For eksempel:

$^1/_2$ liter revet brød (= ca. 120 gr) blandes med $^1/_2$ tsk salt, 1 stor knsp kanel og 50 gr smeltet smør, hvorpå der irøres 1 æg, 3 spsk sur piskefløde (sur fløde laver man i løbet af kort tid ved hjælp af lidt eddike eller citronsaft, fvf. side 109) og 1 spsk mel. Massen ældes godt igennem, og der formes boller ved hjælp af to skeer eller i hænderne. De skal være ret store. I andre egne af landet er man gået over til små suppeboller, men på Lyø er man også i dag tilhænger af de store. Nogle holder på hønseæg-størrelsen, andre bøjer sig så meget for tidens skik og brug at de går helt ned til en størrelse der er det dobbelte af en valnød.

Bollerne dumpes forsigtigt ned i kogende letsaltet vand, der skal holdes lige omkring kogepunktet. Når bollerne dukker op til overfladen vil de være færdige, men der er ikke noget forgjort ved at lade dem småkoge videre endnu et minut, for den store størrelses vedkommende et par minutter.

En lidt mindre fin suppe havde man før i *pjaltesuppe,* som navnet mere end antyder; men den kunne smage lige så godt som festsuppen. Den blev kogt på forskellige slags småkød, småtterier der var skåret fra, og på ben; og den blev dagen før festen serveret for husstanden og de mennesker der hjalp til. Som regel blev der heri også givet smagsprøver på kløser og brødboller, der både før og nu laves dagen før festen. *Pjaltesuppe*

Af særlige arter grød har man på Lyø haft *fedtgrød.* Svinekød, fra stribet flæsk til ribben, som regel saltet og udblødt før brugen, blev kogt i vand sammen med store byggryn, til grød, og kødet blev spist til grøden. Også saltet gåsekød blev før brugt til fedtgrød. Man drak mælk til. *Fedtgrød*

Tykke ærter og *kartoffelgrød* med flæsketerninger og løg hører også med til repertoiret på alle tre øer, og *æbleflæsk* der laves som på Ærø, altså med flæsket, helst røget, i mindre terninger og masser af æbler. Drejø har også en *hakkenkål,* dog ikke som Ærøs: hvidkål delt i fire stykker, kogt sammen med stribet flæsk, en smule peber, allehånde og melis. Når kålen er kogt hakkes den i mindre stykker, men ikke fint, og hvis kartofler er kogt med skæres de også i mindre stykker. Spises med det kogte flæsk til, og selvfølgelig sennep.

Stegt flæsk spises på Drejø også sammen med *ruskomsnusk,* der er i slægt med ærøboernes mælkevælling. Men ærterne mangler. Nye gulerødder og nye kartofler skæres i småstykker og koges i lidt mælk, jævnes med mel og drysses med persille. Tidligere var den suppeagtig og blev indtaget med ske sammen med rå spegeskinke. Ærter synes aldrig at have været brugt i denne ret, og de ældre drejøboeres forklaring er den enkle, at man ikke har dyrket spiseærter på øen, kun foderærter. *Ruskomsnusk*

På Lyø kombinerer man *kærnevælling og flæsk,* en sjælden sammensætning som man dog også finder i det nordlige Østjylland. Kærnemælksvællingen, lavet på byggryn, serveres sammen med det stegte flæsk, der spises med rugbrød til.

Vælling, grød, flæsk, kål, pandekage . . . det er den monotone spiseseddel som den jævne del af den danske befolkning har levet efter gennem århundreder, indtil bedre økonomiske kår og formindsket selvforsyning omkring sidste århundredskifte skabte større variation.

På Lyø havde man dog en enkelt ret af svinekød som ikke kendes

Tykke pandekager m. revelsben

andre steder: *tykke pandekager med revelsben.* Den er en videreførelse af den i ældre tid almindelige tykke pandekage med indbagt spæk eller stribet flæsk. Her på Lyø brugte man også ribbensstykket, når man skulle have noget godt. Det blev kogt, benene taget ud, kødet skåret i skiver, brunet let på panden, og så hældte man løvtenspandekagedej (side 67) ud over dem, og når pandekagen var halvt bagt, blev den vendt ved hjælp af et låg. Sirup blev hældt over. Det var omkring århundredskiftet den fineste form for pandekage man kendte på Lyø.

Kødskrælling

Sirup hørte også til i en af Drejøs gamle yndlingsspiser, *kødskrælling.* Det er igen øens store fårehold der betingede denne dagligret. Røget lammelår var næsten dagligt pålæg. Hvad der blev tilovers af mindre, ureelle stykker, når man skar skiver af låret, blev samlet sammen, og en dag stegt i madfedt fra kogt lam. Til sidst hældte man lidt sirup ved. Det skulle spises rygende varmt, med bart rugbrød til. Plukkerier af saltet lam blev tilberedt på samme måde.

En almindelig, men ikke særlig elsket ret på alle øerne, og ligeledes på Sydfyn, var indtil slutningen af sidste århundrede den tidligere omtalte svede af byggryn og frisk blod fra lam eller får, eventuelt tilsat stykker af æble når den blev varmet på panden. Her på disse øer kalder man den *sve,* med den for de fynske dialekters karakteristiske foragt for det bløde d efter vokal.

Øboerne i disse temmelig rolige farvande havde den fordel at de kunne variere den daglige kost af grød, flæsk og lammekød med fisk. Man fiskede især torsk, rødspætter, skrubber og ålekvabber, og ål stangede man om vinteren på isen. Stenbider og ligeledes pighvar undgik man.

Som på Ærø spiser man på Drejø og Avernakø kogt *torsk med flæsketerninger.* Mange rører sennep i fedtet og terningerne på panden. På Avernakø steger man både *ålekvabber* og *skrubber* sammen med *flæsketerninger.* Det giver lidt fedt til de to tørre fisk, siger folk på øen. Terninger af stribet flæsk eller spæk – helst røget, ellers letsaltet – ristes på panden, hvorefter fisken, vendt i mel, steges i fedtet, og til sidst hælder man terningerne ved.

Æbletorsk

På Lyø kombinerer man stegt fisk med æbler eller med både flæsk og æbler. Til *æbletorsk* bruger man småtorsk, de såkaldte torskehaler eller stegetorsk, og der er to måder at tilberede retten på. Den

mest enkle er denne. Torskerumper, som man siger her, vendes i hvedemel, salt og peber og steges i rigeligt fedtstof. Når de er næsten færdige smider man en håndfuld æblestykker, med skræl på, i panden, låg lægges over og begge dele steges møre.

Den anden måde er næsten lige så enkel. Man laver en pande æbleflæsk som beskrevet i forbindelse med Ærø (side 64). Samtidig steges torskerumperne brune og sprøde på en anden pande, og de serveres med æbleflæsket som garniture. Og på samme måde spiser man *stegt rødspætte* og *stegt skrubbe,* sammen med æbleflæsk.

Lyø er kun en lille prik på Europakortet; ellers ville denne specialitet sikkert for længst have fået guldmedalje på én eller anden international gastronomisk messe! Stegt rødspætte med æbleflæsk er ikke til at kimse ad.

På både Drejø og Avernakø laver man *rødspættesuppe* som på Ærø, og på Avernakø kommer man ligeledes stegte røgede flæsketerninger i og drysser suppen med ristet persille.

Ålen er disse øboer meget fortrolige med. De små ål bliver brugt til ålesuppe, tillavet på sædvanlig vis. De lidt større steger man. Tidligere blev de ikke flået, men skrubbet godt, f.eks. med sand, eller skrabet med eddike og salt, så slimet gik af dem; og det gælder i øvrigt hele Danmark. »Det bedste sidder på indersiden af skindet«, siger de gamle fiskere. Til stegt ål hører i de fleste hjem eddike. Man strinter den næsten færdigstegte fisk med lidt eddike, eller man sætter eddikeflasken på bordet til fri afbenyttelse. På Drejø går man ind for *sur-sød ål,* eller *ål med eddikesirup.* Ålene vendes i mel, steges sprøde i svinefedt eller margarine, hvorpå sirup og lidt eddike hældes i panden så det blandes med stegefedtet. Hertil hører bart rugbrød, aldrig kartofler. *Ål m. eddikesirup*

Den nyere skik med *stegt ål med æbler* finder man også hos drejøboerne. De melede ålestykker steges næsten færdig på panden, og de sædvanlige æblestykker med skræl steges med til sidst.

Lyøboerne er mest glade for *syltet ål,* eller *kogt ål,* som mange siger i dag. Den minder om den sønderjyske suråI i dennes oprindelige udgave, uden husblas, men Lyø-varianten er langt mere krydret. Nogle bruger små ål på 100–125 gr i urenset stand (den størrelse som hos visse fiskehandlere sælges under betegnelsen bundtål) andre foretrækker de større og mere fede ål på 350–400 gr. De flåede, rensede ål gnides godt med salt og ligger 2–3 timer. Man forbereder en koge- *Syltet ål*

lage af halv eddike og halv vand, laurbærblade, hele peberkorn, hele allehånde, en anelse stødt melis og måske lidt salt. Noget relativt nyt er at man kommer agurke- eller asiekrydderier ved. Der skal kun være så meget kogelage at fisken er dækket. Når lagen har kogt 4–5 minutter lægges ålene, skåret i det som man i kogebøger plejer at kalde passende stykker, derned, og de småsnurrer nogle få minutter til de er møre. Nedlægges straks i en krukke, med kogelagen hældt over. De kan holde sig i hvert fald 10–12 dage, og er bedst når de har stået nogle dage. Lagen bliver geléagtig, især for de små åls vedkommende, og ålefedtet lægger sig øverst som et beskyttende lag. Spises med smørsmurt rugbrød til.

Syltet makrel laves på samme måde på Lyø.

Søde retter har man aldrig haft mange af på disse øer. Der er selvfølgelig brødbuddingen med saftsovs, æbleskiverne, uden fyld af sveske eller æble; og man har de sædvanlige tykke pandekager, som på Drejø kaldes *lette pandekager,* fordi de takket være gæren er porøse og lette. *Risengrød* hører også til det dessertagtige, selv om den tidligere som regel blev serveret ved måltidets begyndelse. Den var i ældre tid en festret, og var da rigt forsynet med smør i hullet i midten, og i lige så rigeligt mål drysset med sukker og kanel, korender og rosiner.

Denne overdådige form for risengrød blev almindelig ved festlige lejligheder noget op i 1800-tallet, og fra omtrent samme tid stammer den æblekage som man i dag på Lyø kalder *gammeldags æblekage,* og som stadig spises. Den svarer så nogenlunde til den almindelige danske æblekage, bortset fra at der ikke anvendes kogte æbler.

Gammeldags æblekage

Afskorpet franskbrød, nogle få dage gammelt, rives og smeltet smør eller margarine blandes i. Let syrlige æbler, af den slags der koger ud, skrælles og skæres i meget tynde skiver. Melis blandes med lidt kanel. I en smurt form lægges et lag æble, ikke alt for tykt; kanelblandet melis drysses over, så æblelaget er helt dækket, dernæst et lag franskbrød, æble igen, melis o.s.v. idet man afslutter med æbler. Presses godt sammen og sættes i forvarmet ovn i $1^1/_2$ time ved 150°. Den skal helst stå en dags tid inden den vendes. Serveres med flødeskum og gelé.

Den isolerede beliggenhed og de små samfunds fællesskabsfølelse har bevaret skikken med barselsmad næsten helt op til vor tid, og to

af de retter man bragte til kvinder, der lige havde født, kommer i dag stadig på bordet, uden tilknytning til en veloverstået fødsel.

Barselspandekage var den helt store lækkerbidsken, måske dog mere for de besøgende nabokoner end for barselskvinden selv. Den var fuld af gode ting. Medens den i ældre tid bl.a. blev lavet med knuste kavringer (en slags store tvebakker) og korender, er disse ingredienser nu afløst af revet franskbrød og rosiner. Derudover bruger man på alle tre øer den gamle opskrift. På Lyø er den blevet døbt om til *brødkage,* hvad der understreger at forbindelsen med barnefødsel er brudt. *Brødkage*

Franskbrød, ligeledes nogle få dage gammelt, rives. Til $^1/_2$ liter revet brød smeltes 125 gr smør eller margarine, der hældes over og blandes med brødet. Derpå irøres 6 æggeblommer, 2 spsk melis, 1 knsp kanel, $2^1/_2$ dl piskefløde og 75 gr rosiner. Til sidst vendes 5 stiftpiskede æggehvider heri. Steges forsigtigt på en pande i rigeligt smør eller margarine for meget svag varme, til den er halvt gennembagt. Så vender man den ved hjælp af et låg, og den steger færdig, stadig under svag varme; for den skal være let og porøs og nå en højde af 6–8 cm uden at klaske sammen. Stegetiden er næsten en time i alt. Når kagen er færdig drysses med et tykt lag melis. Spises lun.

Den anden rest af barselsmadtraditionen er *smørkrumme,* der kendes helt tilbage til ca. 1700 og har været anvendt i store dele af landet. Ret tykke skiver franskbrød stænkes med lidt mælk eller vendes i pisket æg og steges på panden, for svag varme og i oceaner af smør. Skiverne skal suge en mængde smør til sig; det er det der skal være det gode ved den kage. Når den er stegt færdig – ikke brun, men gylden – bestrør man den med melis iblandet lidt kanel. *Smørkrumme*

Tåsinge og Thurø

Tåsinge hører til de mange »fede« øer i Det fynske Øhav, med god jord og gunstige klimabetingelser. Det er den del af Danmark hvor man tidligst gjorde meget ud af frugtavl og havebrug. Kammerherre Niels Juel, der overtog Valdemar Slot 1714, var en meget moderne indstillet landbruger, og han tvang simpelt hen bønderne til at plante frugttræer. Senere generationer kom til at nyde gavn af den bestemte herremands fremsynethed. Frugt blev i 1800-tallet en stor eksportvare for tøsingerne, som øens befolkning hedder. De solgte ikke blot æbler og pærer til de nærliggende købstæder, men fragtede dem også til hovedstaden på skibe som de selv ejede. Pærer og æbler blev også lavet til most til eget forbrug. Man drak den, og brugte den til at dyppe grød i.

Havebruget blomstrede allerede fra begyndelsen af sidste århundrede. Foruden de gængse planter, kål, gulerødder, løg og kartofler, dyrkede man krydderurter som basilikum, sennep og kommen, og en del bærfrugter. Selv jordbær, der på den tid var en sjælden frugt, fandtes i tøsingernes haver. Adam Oehlenschlæger, som i juli 1804 opholdt sig på et kort besøg i Rudkøbing, var på en udflugt til Tåsinge sammen med nogle Rudkøbing-borgere, og han indleder i »Langelandsrejsen« et spøgefuldt epos om denne færd, holdt i homeriske hexametre, med at besynge de jordbær han og vennerne nød på Tåsinge, eller Thorsing, som man sagde dengang:

> Syng om det hellige Tog, Gudinde! den festlige Lystfart,
> Til den tidlige Frugt, de saftigsvulmende Jordbær,
> Som, baaret frem i det gyldne Fad, med Sukker beblandet,
> Og med den fedeste Melk begydt, husvaled de glade
> Rudkiøbings Mænd, og den fremmede Skiald, da sortbarmede Snekke
> Bragte dem trygt i sit Skiød, over Havet, til blomstrende Thorsing.

Den begejstrede unge digters lovprisning af de saftige tøsingske jordbær kan næsten betragtes som et mindesmærke for tøsingernes pionerindsats inden for frugtavl og havebrug.

Med landbruget har det også altid stået godt til på Tåsinge. Foruden svin, køer og et vist fårehold havde man et stort antal gæs, ænder og høns, selv på de mindste husmandsteder. Man kunne endog tillade sig af og til at blande lidt saltet gåsekød mellem flæsket når man stegte en pande sul.

Fiskeriet dyrkede man derimod ikke i særlig grad. Som på de lige omtalte øer tog man lidt fisk til eget forbrug, og det skete mest med stationære redskaber lige ud for kysten. Ål spiste man sjældent; den var en værdsat fisk i de nærliggende købstæder og i hovedstaden, og derfor nøjedes man som regel selv med de små ål til ålesuppe og til frikassé. Tøsingerne har næppe haft større sans for penge end f.eks. Drejøs og Lyøs beboere, men de havde bedre afsætningsmuligheder, takket være deres beliggenhed og deres velorganiserede skibsfart.

Når Oehlenschlæger af sine langelandske venner blev ført en tur til Tåsinge, skyldes det at der var færgeforbindelse mellem Tåsinge og Langeland. De to øer havde overhovedet megen forbindelse med hinanden i ældre tid, men lidt op i 1800-tallet begyndte Tåsinge at blive mere knyttet til Sydfyn, først og fremmest Svendborg. I dag, med broforbindelsen, er Tåsinge en forstad til Svendborg.

Denne skiftende orientering afspejler sig i det tøsingske køkken. Det er en blanding af naboernes.

Brune bønner

Brune bønner, der ellers ikke spises meget i Danmark, har man fælles med Thurø og Langeland. Det er en tyk suppe, ligesom gule ærter, kogt på røget skinke, det nederste stykke, nærmest skanken, eller på udblødt saltet flæsk. Udblødte bønner koges med til de er meget møre, moses eventuelt med en kartoffelstøder eller passeres gennem en sigte, så man undgår skallen. Eddike og farin eller melis kommes ved, og kødet spises til bønnerne.

Fedtegrever

Fedtegrever på en lokal måde deler Tåsinge med Ærø og Langeland. Det er igen, som i de ærøske levergrever, en god portion revet kogt lever der er det særprægede, sammenlignet med fedtegrever andre steder. Fremgangsmåden er omtrent som på Ærø, men flere detaljer er forskellige. På Tåsinge tilsætter man en let sødet æblegrød, mens løg og timian ikke bruges. Krydderierne er i nyere tid som regel

kun peber og basilikum; før indgik også kanel og nellike. Overhovedet gælder det for hele landet at maden i 1700- og 1800-tallet var mere krydret end i vore dage.

En enkelt smagskombination har Tåsinge næsten helt for sig selv: *stegt ål med agurker.* Den blev almindelig op i 1920'rne. Ålestykkerne vendes som sædvanlig i mel, steges og spises med agurkesalat eller syltede agurker. Det er den kendte fisker-skik med eddike til stegt ål, varieret med en nye smagstilsætning.

Derudover er repertoiret i tøsingernes køkken som på de andre øer hernede, kartoffelgrød med flæsketerninger og brunede løg, før kogt på saltet flæsk men nu blandet med mælk, gule ærter med æblestykker, ruskomsnusk af ærter, gulerødder og kartofler, kogt i mælk, tidligere spist som en suppe med flæsk til, og æbleflæsk, tungepølse, mørbradpølse, sve, ålesuppe, brødbudding o.s.v. Man har sin egen *fedtgrød,* en bygvandgrød hvori der til sidst blandes stegte, røgede flæsketerninger, og andre drysses ovenpå. *Skomagerduelse* er omtrent som den sønderjyske skrædderduelse med den forskel at der her sjældent er løg i, og man foretrækker fløde for mælk. Den spises til kartofler, uden noget andet, som i Sønderjylland.

Tykke pandekager – *letpandekager* kaldes de her – med indbagte flæsketerninger hørte før til den daglige kost, eller de var en slags dessert, med *stikkelsbærkompot* og *sirup* til. På alle de sydfynske øer, undtagen Ærø, forbindes pandekager med stikkelsbær, og denne tradition er videreført til i dag, med tynde pandekager og stikkelsbærkompot.

Hønsegilde

Noget særligt for Tåsinge var *hønsegilde,* i forbindelse med bryllup. Det hører med til begrebet føring, der indtil omkring århundredeskiftet var almindelig i hele Danmark på landet: gæsterne sendte mad, som bøste (= røget skinke), pølse og andet kød, nogle få dage før bryllupsdagen. På det hønserige Tåsinge havde man en ekstra føring. Tidligt om eftermiddagen dagen før brylluppet kom unge piger fra de inviterede husstande med æg, smør og høns, slagtede og plukkede; og så holdt man gilde på forskud. De unge mænd fra de pågældende husstande mødte op og fik en svingom med hønsepigerne i loen, som allerede var pyntet op med lagner, blomster o.s.v. til den følgende festdag. Lidt hen på aftenen blev der serveret et måltid der

en overgang bestod af risengrød og brødæggekage eller æbleskiver, i en senere periode sødsuppe og hønsefrikassé.

At selve bryllupsmiddagen stod på hønsekødsuppe siger sig selv, og den blev efterfulgt af peberrodskød.

På den meget mindre ø Thurø levede og spiste man indtil 1810, da thurinerne købte sig fri og blev selvstændigt jordejere, omtrent som på Tåsinge, dog lidt mere fattigt, fordi landbruget ikke var så udviklet. Fra dette år begyndte en opgangsperiode med initiativ og økonomisk fremgang, først og fremmest med skibsfart og bådebyggeri, og tillige frugtavl. I Thurø Bund, en lang, smal bugt med dybt vand, havde man en naturlig havn, hvor skonnerter kunne ligge vinteren over. Både kaptajner og landbrugere havde tit anpart i skibene, og der blev bragt mange penge til øen. Da sejlskibenes tid var forbi begyndte Thurøs tilbagegang, og i dag er også den en forstad til Svendborg.

Overgangen til skibsfart medførte også visse ændringer i spisevanerne. Man fortsatte vel med flæsk, kartoffelgrød, ærtegrød, ruskomsnusk, fedtegrever, ålesuppe og andet af det der var gængs mad på de sydfynske øer, men samtidig sejlede man nye retter hjem, bl.a. kogt torsk med ristede flæsketerninger, grydebøf, og brune bønner tilberedt surt-sødt. Bønner hørte til søens dagligkost; og når brune bønner 1800-tallet igennem var meget udbredt på Tåsinge, Thurø og Langeland skyldes det måske at søfolkene havde lært dem at kende om bord. Man proviantered i fremmede havne, og bønnerne hørte til skibshandlernes faste forråd.

Eddikesmør var en overgang så almindeligt til kogt torsk og stegt rødspætte at man nu kalder det *thuriner-sovs*. Det er dog en sovs man træffer i mange søfartsbyer og fiskerlejer. Smør smeltes i gryden, lidt eddike tilsættes og smørret koger under omrøring for meget svag varme, så det bliver som en let jævnet sovs. Kunsten ligger i at undgå at smørret skiller, og det kan være særdeles svært. Til 50 gr smør passer det med $1^1/_2$–2 tsk eddike.

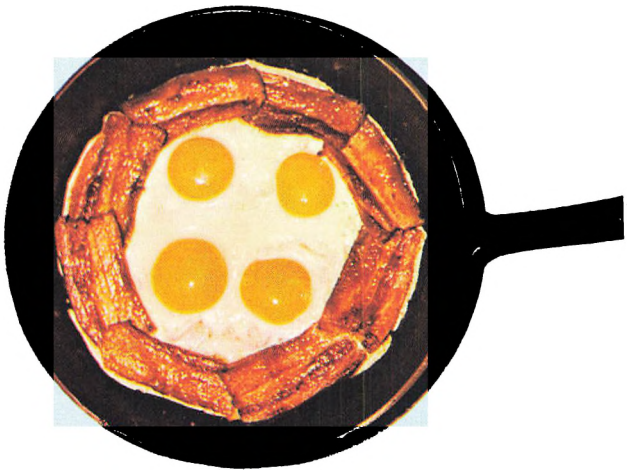
Thurinersovs

Thurø kan opvise to retter man ikke finder andre steder. Den ene er *stegt flæsk med sennepssovs*. Sovsen laves af stegefedtet, mel, mælk og/eller kartoffelvand, og tilsættes sennep der er opblødt en tyve minutters tid i lidt vand – den type som vi i dag kalder fiskesennep.

Flæsk m. sennepssovs

Den anden specialitet er *tykke pandekager med stikkelsbærkom-*

pot, men ikke som på Tåsinge. Thurinerne hælder mælk over kompotten, og i den kolde mælk er der blandet sukker og kanel. Det spises med ske af den dybe tallerken; og følger man gammel sædvane tager man pandekagerne med fingrene og gnasker løs.

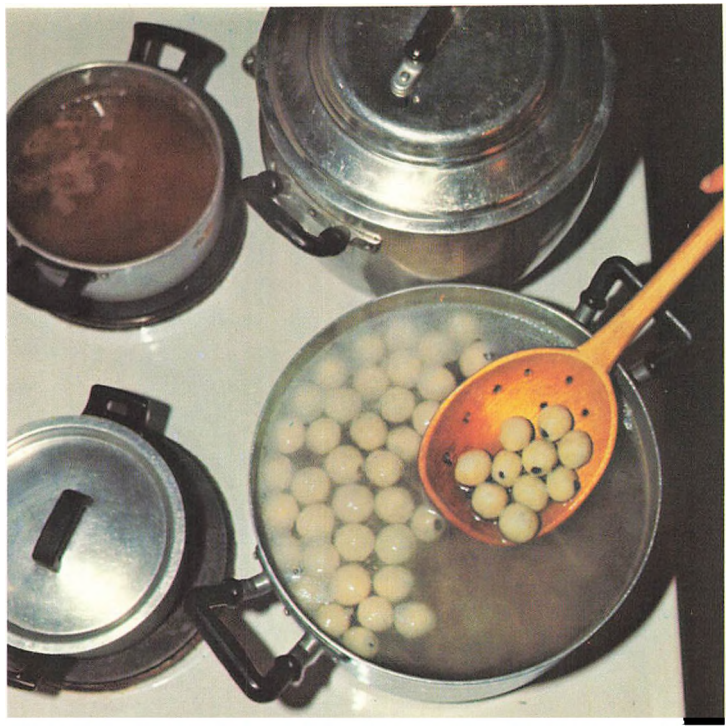


25. LANGELAND. *Pandeflæsk og spejlæg* (s. 82), en enkel ret der serveres både til hverdag og ved festlige lejligheder.



26. LANGELAND. *Stikkelsbær-pandekage med mælkesirup* (s. 84) spiste man tidligere når man vendte hjem fra det årlige dyrskue, og det er stadig en yndet sommerret.

27. LOLLAND. *Trillebollesuppe* (s. 88–89), den gamle gildessuppe, der hørte jul, bryllup, dåb og begravelse til. I dag er den bevaret i mange hjem som en juletradition.



28. LOLLAND. *Lam med pærer og bønner* (s. 91). En ret som især serveredes på de større gårde og i købstæderne på Lolland.



Langeland og Strynø

Langelands historie adskiller sig vel fra de vestlige øers, men hvad den daglige kost angår slutter den sig til dem, idet den dog har enkelte retter man ikke finder andre steder i Det fynske Øhav, som suppeærter, skidtæg, ål i flødepeberrod og stikkelsbærpandekage ... og det kan jo lyde som en komplet menu.

Suppeærter

Suppeærter er opstået som en sommersuppe. Grøntsagerne er de samme som i ærøboernes mælkeærter, blot er det her en kødsuppe, og Langeland er en af de få syddanske øer som ikke har en mælkesuppe med de tre grøntsager. Man koger suppen på saltet og derpå udvandet kød af svin eller lam, eller saltet medisterpølse, og det vil altså svare til at anvende sprængt kød. Der tilføjes nye gulerødder og kartofler, skåret i små terninger, samt en god portion grønærter, så sent at ingen af delene koger ud. Melboller kommes i til allersidst; og kødet spises til suppen, så man både bruger flad og dyb tallerken.

Det er den ældre form der endnu bruges, men sjældent. Nu laves suppen mest på fersk kød af høne eller kalv. Høne er det foretrukne. Kartofler udelades, og foruden melboller kommes der også kødboller i. Ærterne dominerer stadig, og takket være dybfrostteknikken kan langelænderne nu få deres yndlingssuppe hele året. *Ærtesuppe* eller *grønærtesuppe* kaldes den i dag, og den er en almindelig indledning på en festmiddag.

Ål i flødepeberrod

Langelændernes stolthed er *ål i flødepeberrod,* og stoltheden er forståelig. Man plejede før at bruge tykke ål på 600–700 gr, men er nu gået over til ål på 350–400 gr, der er mere velsmagende og mindre fede. De flåes og renses, gnides med salt og ligger i et par timer. Saltet skylles af. Ålene skæres i stykker på ca. 7 cm og koges i ikke for meget vand, tilsat lidt eddike, hele peberkorn, laurbærblade og salt. I mellemtiden laver man en sovs af mel, smør, mælk og fløde, smagt

til med salt og rigeligt revet peberrod. Den hældes over ålestykkerne, der spises med hjemmebagt franskbrød til – absolut ingen kartofler!

Til 1 kg ål kan man f.eks. beregne 3 dl mælk og 2 dl piskefløde. Det lyder »fedt«, men er det ikke. Kogt ål er selvfølgelig mindre fed end stegt ål, og peberrodens stærke smag modvirker den fede smag, samtidig med at fløden mildner peberrodens smag.

Blandt de sædvanlige retter som kendetegner disse øer finder vi her på Langeland kartoffelgrød med flæsk, tykke ærter, brune bønner, og, som noget særligt, *pandeflæsk.*

Pandeflæsk

Saltet flæsk stegt i pande har i århundreder været noget af det mest almindelige overalt i landet, ofte også anvendt som morgenmad sammen med øllebrød, som på Langeland og i øvrigt i hele det fynske område; men langelænderne har dyrket det stegte flæsk i særlig grad. Når man satte panden med flæsk på bordet blev den anbragt på et særligt instrument af træ, en pandebrik. Den var rund og ude i kanten forsynet med en slags lav gaffel, hvor det nederste af pandens skaft kunne hvile.

Tit kombinerer man det stegte flæsk med noget andet stegt, især med spejlæg. Det er selvfølgelig ikke nogen gastronomisk sensation. Men skal man fremhæve en ret der gennem generationerne har været gængs på Langeland, må det blive *pandeflæsk og spejlæg.* Man finder den som dagligret, og man finder den ved særlige lejligheder, til jubilæumsfrokoster, fødselsdagsfrokoster og jagtfrokoster, til damefrokost som til herrefrokost.

Skal det være særlig godt udelader man spejlægget, og får i stedet stegt ribben: *pandeflæsk og ribben,* d.v.s. at ribben med det omkringsiddende kød steges med. Denne ret kan udvides med medisterpølse, så der i panden steges skiver af flæsk, ribben og stykker af medisterpølse – lige mange af hver del, spist sammen – og helst serveret i panden.

Skidtæg

Stegt flæsk kan også indgå i *skidne æg,* eller *skidtæg,* som den gamle langelandske betegnelse lyder. De hører påsken til, men kunne i ældre tider godt komme på bordet som aftensmad, og i dag som en lille frokostret.

Æg koges, pilles og skæres som regel i to dele. Letsaltet spæk eller stribet flæsk, fersk eller røget, brunes i panden og serveres sammen med fedtet og en mælke-sennepssovs til æggene. En ældre, og mere

enkel, måde er at blande sennepspulver sammen med fedtet og flæsketerningerne i panden, og hælde begge dele over de halverede æg. Det skal i begge tilfælde være fiskesennepspulver. Det minder mest om den gammeldags vandrevne sennep. Der bruges ca. 200 gr letsaltet stribet flæsk i terninger; til sovsen noget af stegefedtet, eller smør, lidt mel, 4 dl mælk og $1^1/_2$ spsk fiskesennep, der i forvejen er udrørt i lidt vand og har stået en halv snes minutter.

Vandreven sennep

Vandreven sennep var engang den eneste form for sennep her i landet. Man malede eller knuste selv sennepskornene, under tilsætning af lidt vand. Det kunne ske i en sennepskværn eller i et lerfad med en rund sten eller en kanonkugle. Dette sidste var det almindeligste på de sydfynske øer. *Lårsennep* kaldte man på Langeland spøgende den vandrevne sennep, fordi fremgangsmåden er den, at man, i siddende stilling, anbragte fadet med sennepskorn og kanonkugle mellem sine lår, og med hænderne satte fadet i en svagt roterende bevægelse, så kuglen løb rundt og rundt og rundt og knuste sennepskornene til de blev fintmalede. Når først kuglen var kommet i gang kunne man slippe fadet med hænderne; de svage, regelmæssige bevægelser med lårene blev ved med at holde kuglen i fart. Det eneste man havde at gøre, var af og til at hælde ganske lidt vand ned i fadet.

På den måde fik man altid friskmalet sennep, og det var nødvendigt at bruge den med det samme, ellers rådnede den, fordi der var kommet vand til. Når man hører hvilket arsenal af kanonkugler, der indtil noget op i vort århundrede roterede i lerfadene ved sennepsmalingen, kan man undre sig over hvordan husmødrene skaffede sig alle disse kugler, men det har sin naturlige forklaring. Krigene mellem vort brødrefolk svenskerne og os bidrog til at forsyne hele landsdele med kanonkugler.

Fedtegrever

Fedtegrever laver man omtrent som levergrever på Ærø og fedtegrever på Tåsinge, med de små, men betydningsfulde forskelle, at der foruden æbler bruges pærer, hvorimod ikke løg, og heller ikke timian. Tidligere var det ovntørrede æbler og pærer, helst gråpærer; i dag friske frugter. Griseflomme, eventuelt fersk spæk, skæres i små terninger og smeltes forsigtigt. Et stykke svinelever koges og rives på rivejern, eller man snyder og hakker den groft gennem kødmaskinen. Æbler og pærer skæres i mindre stykker og koges eller mases til mos i en ganske lille smule vand. Fedtegreverne eller de afsmeltede spækterninger og deres fedt, leveren og frugtmosen blandes i en gryde,

krydres med lidt salt, melis, peber, stødt ingefær og revet muskatnød, og varmes godt igennem, til det hele opnår en konsistens som en meget tyk grød. Fedtegreverne spises mest varme, med brød til, dog også kolde, eller smøres på rugbrød, uden smør. I flere husholdninger nedfryser man nogle portioner.

Der må ikke komme for meget lever i; det er jo ikke de ærøske levergrever. Forholdet kan være 300 gr flomme eller spæk, 500 gr lever, 300 gr let syrlige æbler og 400 gr pærer.

Højkål

Den gamle langelandske form for grønkål, som kaldes *højkål,* ikke at forveksle med den almindelige grønlangkål, holder stadig stand op i 1970'erne. Den almindelige grønlangkål hakkes fint og serveres i en stuvet sovs af smør, mel og mælk, mens højkålen laves af skåret kål og kartofler.

Den ribbede grønkål koges, vandet knuges bort, idet man tager kålen håndfuld for håndfuld, danner kugler af den mellem hænderne og presser væden ud. Pillekartofler koges. Samtidig koger man udvandet saltet svinekød, hamburgerryg, stribet flæsk eller medisterpølse. Kålen skæres i stykker på kryds og tværs med en kniv, kartoflerne skæres i små terninger, og begge dele varmes grundigt igennem i fedt fra flæskesuppen og tilsmages med lidt salt og lidt melis. Spises til kødet.

Stikkelsbær-pandekager m. mælkesirup

Pandekager med stikkelsbærkompot, der kendes fra andre af disse øer, går igen på Langeland, men på en ganske anden måde; det er *stikkelsbærpandekager med mælkesirup.*

Tidligere var det en decideret sommerret, og den var først og fremmest knyttet til det årlige dyrskue. Rundt om i hjemmene blev der fra tidlig morgen bagt pandekager på den dag, så de var færdige når folk om aftenen kom tilbage fra den store begivenhed.

Stikkelsbærrene må ikke være for modne. De koges op med lidt melis, meget lidt, uden at koge ud. Bærrene skal forblive hele. Sirup piskes i sødmælk (3–4 strøgne spiseskeer til 4 dl mælk), og stikkelsbærrene hældes i denne sirupsmælk.

Pandekagerne kan i dag være de tynde pandekager som alle kender; men enkelte langelændere holder stadig på de tykke pandekager d.v.s. gærpandekager svarende til ærøboernes »løvtenspandekager«, der er nærmere beskrevet side 67.

Pandekagerne og sirupsmælken med stikkelsbær spises hver for sig, af henholdsvis en flad og en dyb tallerken, eventuelt med lidt ekstra sirup på pandekagerne. I nogle familier kommer man i øvrigt kun halvdelen af stikkelsbærrene i mælken; den anden halvdel moses, og denne blanding lægges oven på pandekagerne.

Det er noget af et smagschok at komme ud for, hver gang man tager en skefuld af den sødlige mælk med de syrlige bær i. For stikkelsbærrene skal være temmelig sure; ellers anerkender langelænderne ikke retten.

Den lille ø Strynø, mellem Langeland, Fyn og Ærø, har altid haft mest kontakt med Langeland, og i nogen grad med Ærø, men har i øvrigt ført en isoleret tilværelse. Landbruget var ikke så veludviklet som på f.eks. Tåsinge og Langeland, og selv om næsten alle mænd fiskede, var det kun til familiebrug. En beskeden indtægt udefra fik man ved dyrkning af kommen, som man solgte i Rudkøbing og Svendborg. Flere unge strynboere tog allerede i 1800-tallet tjeneste på Ærø og på Langeland, og unge mænd tog hyre med skibe fra de omkringliggende søfartskøbstæder. Efter nogle års forløb vendte de som regel hjem og brugte de opsparede penge til at købe sig et lille landbrug for. I dag affolkes Strynø for unge, og byboer køber gårdene, som tilfældet er på mange af de mindre danske øer.

Den daglige kost bar præg af fattige kår og nøjsomhed. Man brugte de samme retter som på Ærø og Langeland, men sparede mere på flæsk og kød. I *pilleærter* genkender vi Ærøs traditionelle sommerret mælkeærter; det er blot navnet der er et andet. Den hører stadig til strynboernes yndlingsspiser, med stegt flæsk, hamburgerryg eller skinke til. Ålesuppe, ål i flødepeberrod, flæsketerninger til kogt torsk, skidtæg og kartoffelgrød har f.eks. været kendt. Pandekager med stikkelsbærkompot hører også til på spisesedlen, men indtages ikke sammen med mælkesirup.

Pilleærter

Det mest selvstændige på Strynø er *okseragout*. Det er suppekød; tidligere var det tit saltet. Det varmes i en brun sovs, lavet af suppen, med tilsætning af æblestykker og syltede asier eller agurker i strimler, kogt med til sidst. Før serveringen lægges små brunede skalotteløg oven på kødet og sovsen. Alt tyder på at det er en ret af relativ ny dato, formodentlig fra slutningen af 1800-tallet; men det gør den jo ikke dårligere.

Okseragout

Lolland, Fejø og Femø

Når man fra Als og øerne i Det fynske Øhav kommer til Lolland møder man andre former for lokal madlavning, selv om det fællesskab der forbinder samtlige syddanske øer, fra Sønderjyllands østkyst til Møn, ikke brydes totalt. Enkelte hovedtræk går igen fra de sydfynske øer, hvis sydlige kyster berører Østersøen, men flere nye elementer kommer til, især brugen af pærer i både den daglige mad og i festmaden, ofte sammen med æbler og sveskeblommer.

Lollikernes kost har i de sidste to-tre århundreder været præget af relativ velstand. Man havde som regel nok af sul i karrene, selv om man selvfølgelig sparede noget på det; for sparsommelighed lagde man vægt på i ældre tider, og det gjaldt ikke alene almuebefolkningen, men også den højere borgerklasse. Sparsommelighed hørte til 1700-tallets borgerdyder, og dette ideal blev fulgt også op gennem 1800-tallet.

Ordet »sul« er på Sjælland og øerne syd for Sjælland den gængse betegnelse for kød og flæsk af gris, ofte også gåsekød; og sul havde man som sagt rigeligt af på Lolland. I 1700-tallet og op i det følgende århundrede fandtes der på mange af gårdene en lille udbygning ud mod haven, på omkring 6 kvadratmeter, som blev kaldt sulekammeret, og som formodentlig har været brugt til opbevaring af det nedsaltede flæsk og andre fødevarer.

Til de mere beskedne spiser hørte *melgrød* og *melpap,* den første kogt af bygmel og vand, og spist med sirup eller honning, den anden en vælling af bygmel og mælk. Det er spareretter, og de var ikke særlig yndet, hvorfor de allerede i begyndelsen af sidste århundrede begyndte at glide ud af kostplanen.

Pærevælling

Af søbemad hører *pærevælling* stadig til de populære. Den kendes fra Als til Møn, men lollikerne gør nu engang krav på den som deres »nationalret«.

$^3/_4$ liter sødmælk bringes i kog. 6 spsk mellemfine byggryn (eller, hvad der er det nyeste: sagogryn) tilsættes. Der røres i gryden til kogepunktet er nået igen, og derefter rører man af og til, for at vællingen ikke skal brænde på. Den koger over svag varme. $^1/_2$ kg søde, saftige pærer skrælles, skæres i små stykker og koges møre i så meget vand, tilsat 1 spsk melis, at de kun lige er dækket. Når grynene er kogt delvis ud (det tager ca. 45 minutter for byggryn), hældes pærestykkerne og pæresaften i, og vællingen smages til med kanel (ca. $^1/_2$ tsk) og eventuelt lidt melis.

Pærerne skal koge for sig selv; ellers risikerer man at mælken skiller.

Pærevælling er en gammeldags ret, men bruges som nævnt stadig. Almindeligvis spises den varm; men nogle er gået over til at spise den kold – køleskabskold – som en slags dessert.

Æblevælling og *blommevælling* laves på samme måde; men de er gået af brug i slutningen af sidste århundrede.

Lige så stor pris sætter man på den sommersuppe med ærter, gulerødder og nye kartofler der er omtalt i forbindelse med bl. a. Ærø og Strynø. På Lolland hedder den *søbeærter,* hvilket er det ældste navn her, eller *mælkeærter* eller *ruskomsnusk*. Den sidste betegnelse, som også træffes på Drejø og Tåsinge, er den seneste, og den kan skabe nogen forvirring hos den der har kendskab til nyere dansk kogebogslitteratur, idet mange af de kogebøger der er blevet brugt i de sidste generationer, f. eks. frk. Jensens, betragter ruskomsnusk som en grøntsagsstuvning med småstykker af kogt skinke eller røget flæsk i.

Søbeærter, mælkeærter

På Lolland er den ikke en stuvning, lige så lidt som de andre steder på den sydlige ø-kæde, men en grøntsags-mælkesuppe, hvortil der spises skinke eller røget flæsk, eller, i senere tid, frikadeller, karbonader m. m. Ja, i 1700-tallet spiste man *kogt spegesild og mælkeærter.*

En anden mælkesuppe, der var almindelig indtil lidt op i 1900-tallet, og som også blev spist meget i hele Syd- og Østsjælland, er *klømpemælk* eller *bollemælk*. Den består af store, hårde opbagte og kogte boller af mel, mælk og lidt æg, serveret i varm sødmælk eller skummetmælk. Folk kunne lide den dengang; og mere er der ikke at sige om det.

Om vinteren hører *sulevælling* til den foretrukne søbemad. Bortset fra frugterne viser den tydelig lighed med kød- og flæskevællingerne andre steder i Danmark.

Sulevælling

Sulevælling blev tidligere kogt på saltet grisekød (stribet flæsk, rygben, skinkeben, hale, skank, rullepølse) eller/og saltet gåsekød, godt udblødt, samt byggryn, og med tilsætning af suppeurter. Til sidst kogte man tørrede pærer og tørrede æbler med, skåret i mindre stykker, måske også tørrede sveskeblommer eller svesker. Den nyere udgave, som spises i dag, ser sådan ud:

1 kg letsaltet stribet magert flæsk, eller to skanke eller andet grisekød, koges i $1^3/_4$ liter vand, tages op, og fedtet skummes af suppen. Mange husmødre koger kødet dagen før, for at kunne fjerne det meste af fedtet fra suppen.

Dernæst koger man 1 dl mellemfine byggryn i denne suppe tillige med 1 lille selleri skåret i små firkanter. Der smages til med salt, og man spæder med vand, hvis det er nødvendigt. Efter 20 minutters forløb tilføjer man 2 gulerødder skåret i småstykker, 2 porrer i ringe, måske lidt snittet selleritop, og 250 gr kartofler skåret i stykker. Når alt er kogt mørt tilsætter man pærestykker, æblestykker og svesker, som er kogt for sig, og der drysses før serveringen med finthakket persille eller finthakket porretop.

I slutningen af 1700-tallet og begyndelsen af det følgende århundrede kogte man om sommeren friske stikkelsbær, blommer eller anden frugt med i sulevællingen, hvorimod der sjældent var grøntsager i. Ifølge gammel skik skal der egentlig også en skvat ribssaft og lidt sukker i, eller saften fra syltede sveskeblommer (der tidligere blev syltet med lidt eddike) eller eddike og farin; men det er alle gået fra nu. Den sur-søde smag, der var så almindelig overalt i det sydlige Danmark til op i begyndelsen af 1900-tallet, er næsten forsvundet.

Sulevællingen hældes op i dybe tallerkener, flæsk og kød spises til på den flade tallerken, koldt eller varmet i vællingen. Bart rugbrød og sennep skal der til.

Pærer kommer man altså ikke udenom, hvis man skal spise gammeldags på Lolland. De optrådte tidligere også i *gule ærter,* kogt for sig sammen med tørrede æbler og tørrede sveskeblommer (eller svesker) og derpå hældt i ærtesuppen, uden deres væde.

Trillebollesuppe

Den foretrukne suppe på Lolland er *trillebollesuppe.* Det er den gamle gildessuppe som kom på bordet ved særlige lejligheder. Den hørte begravelse, jul, bryllup og dåb til, og benævnelsen *mikkelsdagssuppe* viser at den også var knyttet til mikkelsdag, d. 29. september, da man

holdt høstgilde. I dag er den bevaret i mange hjem som en juletradition.

Navnet har den fra den særlige bolle *trillebolle,* der minder meget om rundboller i det sydlige Østjylland og brødbollen på Lyø. Forskellen ligger bl. a. i at den er lidt mere hård.

Begyndelsen er et franskbrød, selvfølgelig hjemmelavet, der er 4–5 dage gammelt. Skorpen skrælles af, brødet rives og passeres gennem en sigte. Har man 200 gr revet og sigtet brød, skal det ældes med 2 æg, 1 spsk mel, $1^1/_2$ tsk salt, $^1/_2$ tsk melis, 40 gr lunet suppefedt (eller smør). 2–4 spsk suppe tilsættes under ældningen, så dejen får den rigtige konsistens, sammenhængende og glat.

Før i tiden var bollerne store, men i vore dage nøjes man med at tage små totter dej i hånden og trille dem mellem håndfladerne til små kugler, lidt mindre end en hasselnød. Det kan måske blive nødvendigt af og til at gnide hænderne i mel, for at bollerne ikke skal klæbe til håndfladerne.

De lægges forsigtigt ned i letsaltet vand, der er lige på kogepunktet, og koger ca. 3 minutter. Varmen skal være svag, vandet må ikke koge for meget, skal helst holdes lige på kogepunktet. Man plejer at regne med, at når bollerne dukker op til overfladen er de kogt; men det er klogt at give dem et minut ekstra. Der må ikke være så mange i gryden på én gang at de kan klumpe sammen; man kan nu og da røre forsigtigt med en træske; og de må heller ikke klæbe til bunden.

Mange koger trillebollerne i suppen, men det kan gøre denne for grumset.

I enkelte familier følger man den gamle skik at ælte lidt kanel og korender i dejen. Til ovennævnte vil det være passende med 1 knsp kanel og $1^1/_2$ spsk korender, der først lægges i blød, kun et par minutter, og derefter dryppes godt af. Hvis man bruger korender skal bollerne være større, lidt større end en valnød, og skal selvfølgelig koge lidt længere.

Trillebollerne serveres nutildags i en god, kraftig oksekødssuppe, gerne kogt både på oksekød og høne, sammen med kødboller (lidt færre end trilleboller), gulerødder og porrer skåret i småstykker. Og, hvis det skal være som i de berømte »gode, gamle dage«, da skal der tillige stykker af tørrede pærer og tørrede æbler i, eventuelt også tørrede blommer. De koges for sig og kommes i suppen sammen med trillebollerne.

Bladpølse, kålpølse

Noget ganske særligt for Lolland er *bladpølse,* sjældnere kaldt *kålpølse,* spist til 1910–20. Med det som man sædvanligvis forstår ved pølse har denne bladpølse intet at gøre. Den bestod som oftest af en grød lavet af byggryn og mælk, tilsat sukker, måske også opblødte korender, lidt kanel og lidt farin eller melis; og denne ret faste masse blev lagt på 3–4 grønkålsblade eller hvidkålsblade, der i forvejen var kogt næsten møre og derpå lagt oven på hinanden. De svøbtes omkring en klat af grøden, der var formet som en pølse. Snor blev bundet om og kålpølserne blev kogt kort tid ved svag varme til kålen var mør. Man spiste dem med en dyppelse opbagt af en lille del af kogevandet, blandet med lidt smør og farin, eller med smeltet smør, tilsat kanel og melis.

I nyere tid har man rørt hakket persille i grødmassen, og i så fald skulle der ikke korender, sukker eller kanel i. En variant med æg rørt i grøden har også været brugt.

Sovsen til bladpølser skal altid være sød.

Sul blev kogt både med grød og kål. *Fedgrød* var indtil lidt op i 1800-tallet en søndagsret og begyndte så at blive hverdagskost, indtil den helt forsvandt. Den blev kogt på byggryn, vand, grisekød, som ribben eller stribet flæsk, og eventuelt gåsekød, saltet og udvandet, samt tørrede æbler og pærer, undertiden også korender. *Fedtkål* hører derimod stadig til den daglige kost i mange hjem. Det er den sædvanlige sammenkogte ret af stribet flæsk, hvidkål, og nutildags tillige kartofler. Den kaldes også *husmandskål.*

Grønlangkål kommer tit på bordet om vinteren. Den ribbede og skyllede grønkål koges mør i en flæskesuppe, al væde presses fra, den hakkes og varmes igennem med smør og mælk. Smages til med salt og en lille smule melis. Spises til det kogte flæsk eller kogt medisterpølse, og godt med sennep – *sennepsul med grønlangkål* sagde man dengang. Og dertil kom tidligere ærtegrød, kålrabigrød og kartoffelgrød kogt i flæskesuppe, som omtalt under Sønderjylland.

Finker

Grise-slagtemaden adskiller sig ikke meget fra de andre egnes. Lollikerne kommer tit svesker i *finker.* Flommefedt og sløret skæres i småstykker og smeltes af, og der tilføjes lidt hakket løg, timian og salt. Lever, lunge, nyre og hjerte gøres i stand og koges sammen med kød fra benene, hovedet og andet småkød. Det hakkes fint med kniv eller gennem kødmaskinen. Alt blandes og varmes sammen med æb-

ler og hakkede udblødte svesker, og man smager til med salt og melis.

I *blodpølse* brugte man tidligere tørrede pærer og æbler, skåret i småstykker, men gik over til rosiner. Et af de problemer der altid opstod under slagtningen, i alle egne, var fordelingen af tarme til pølserne. Man havde ikke nok tarme til de pølser der nødvendigvis måtte laves af kød, indmad og blod for at udnytte alt. På Lolland tyede man til grønkålsblade. De blev kogt lidt, som ved de lige omtalte bladpølser, svøbt om en del af blodmassen der var formet som pølser, og kogt.

Får og lam havde man mange af indtil et par årtier op i dette århundrede. Kødet blev saltet eller røget, og der blev også lavet en slags blodbudding, der svarede til den sydfynske svede og havde samme navn. Ved særlige lejligheder, bl. a. ved høstgildet mikkelsdag, kunne man få *lammekødsuppe* tilberedt ligesom den almindelige ferske kødsuppe, med kødboller og trilleboller i.

Lam m. bønner og pærer

Lam med bønner og pærer hører mere til købstæderne og de større gårde. Lammekød, gerne bov, sauteres i gryde, drysset med peber og salt, og tilsat vand, men ikke for meget. En snes minutter før kødet er mørt tilføjes grønne bønner af én eller anden art, og gråpærer, eller andre pærer der ikke er for saftige og ikke for store. De skal vaskes godt, deles på langs, med kernehuset bortskåret, men med skrællen på.

Når kødet er kogt, og bønner og pærer er møre, legeres suppen med æggeblommer, eller den opbages med smør og mel. Kødet skæres i skiver og serveres, garneret med bønnerne og de halverede pærer, og overhældt med sovsen.

Gås

Lolland har også haft stort gåsehold. Stegt gås var en fin spise, og i øvrigt udnyttede man gæssene på forskellig vis og selvfølgelig fuldt ud. Noget blev røget, *røget gåselår* og *røget gåsebryst,* mens de øvrige dele nedsaltedes, også hals, vingespidser, kråse og hjerte, for efterhånden at blive brugt i den lige nævnte fedgrød, eller til at koge gule ærter og grønkålssuppe på. *Grønkål på gås* var noget folk satte pris på. Halsskindet blev ved slagtningen – og man slagtede adskillige gæs på én gang – krænget af halsen, skyllet godt, og syet sammen i den ene ende, så det blev til en lang pose. Heri fyldte man en blodpølse-

masse, lavet af det friske gåseblod, byggryn o.s.v.; og denne gåsepølse blev kogt og f.eks. spist med æblemos til.

Lollikernes køkken er stærkt præget af grøntsager, heri indbefattet bælgfrugter og rodfrugter. De blev spist til kød eller i vælllinger og supper. De lollandske bønner blev i 1600-tallet kaldt rosiner, på grund af deres fine kvalitet. *Brune bønner* og *grå ærter,* tilberedt sursødt, hørte i 1800-tallet til hverdagskosten, hvorpå man i sidste halvdel af det begyndte at foretrække grøntsager i mælkestuvning: *stuvede grå ærter, grønærter, snittebønner, voksbønner, gulerødder, stuvet hvidkål* og *stuvet kålrabi.*

Stuvede grøntsager

F.eks. gulerødder koges hele i lidt mælk. Når de er møre hakkes de eller skæres i små terninger, mælken jævnes let, tilsættes smør, smages til med salt og melis, eventuelt revet muskatnød. Anvendes til skinke, stegt flæsk, frikadelle m.m. – og før også til kogt spegesild.

Kogt spegesild er særdeles typisk for Sjælland og øerne syd derfor. De indgik engang i morgenmaden, som regel sammen med øllebrød, og blev desuden brugt til middag eller aften, med en fedtemad eller kogte grøntsager til. Det mest gængse var en hvid mælkeløgsovs og kogte kartofler. Udvandingen af silden afhang af de enkelte familier (som regel af husfaderen!); nogle foretrak dem lige fra tønden, skyllet og derpå kogt.

Kogt spegesild

Spegesilden blev i gamle dage også spist som *ristet sild.* Man havde en silderist af jern. Sildene blev lagt på tremmerne og ristet let over gløder.

Ristet spegesild og kogt spegesild er nu ude af brug, hvorimod *kogt sild* stadig hører til hverdagskosten i visse hjem. De nyfangede sild renses og ligger bestrøet med salt et par timer, så de dog får en anelse af spegesildens smag; og så koges de i vand tilsat lidt salt, hel peber og laurbærblad. Hvis man ønsker *syltet kogt sild* kommer man yderligere eddike i kogevandet, f.eks. $^1/_2$ dl til $^1/_2$ liter vand. Sildene skal stå i kogelagen et døgns tid inden man går i gang med dem.

Syltet kogt sild

Hvad fisk angår har Lolland i øvrigt ikke noget særligt, undtagen *stegt ål med persillefyld,* der hører til den sydlige kyst. Ret tykke ål renses og skæres op fra bugen og ned til halen, parteres i stykker af den sædvanlige størrelse, og disse fyldes med finthakket persille blandet med salt og peber. Sytråd bindes om ålestykkerne for at holde på persillen; de vendes i mel og steges.

De mindste ål bruges til ålesuppe, og i nyere tid koges de meget til ål i karry.

Som i næsten alle andre egne vidner det gamle festbagværk om den nøjsomhed der prægede dagligdagen, hvad det kulinariske angår. På Lolland, og ligeledes på det nærliggende Falster, var mikkelsdag tilsyneladende en større festdag end andre steder i landet. Det var dagen da man afsluttede en tjeneste, og det var først og fremmest den dag da man fejrede høstens afslutning. Til denne lejlighed blev der bagt et særligt brød, Det var *mikmuskage,* eller *mikkelmuskage,* et stort rundt brød, der i diameter målte omkring en halv meter (det blev bagt i »den store ovn«) og var ca. 4 cm højt. Ikke blot var det fuldt af gode ting, men det blev til sidst pyntet med glasur af æg, sukker og kanel, eller overdrysset med melis. Alle tjenestefolkene, daglejerne, og andre der havde hjulpet til med høstarbejdet, fik en sådan mikmuskage; og børnene fik også deres, i mindre format. *Mikmuskage*

Dejen var hvad vi i dag kalder en franskbrødsdej, men allerede det var dengang noget festpræget og fint, og dertil kom så at der var godt med æg, sukker og rosiner i den. Endnu laves den i enkelte familier, og her følger opskriften på en mikmuskage, der passer til vor tids mindre ovne:

50 gr gær udrøres i $2^1/_2$ dl lunet mælk. Dernæst irøres 75 gr smør eller margarine, 3 tsk melis, $^1/_2$ tsk kardemomme, 1 knsp salt, 2 æg, 2 dl rosiner og $^1/_2$ kg mel. Dejen udrulles til en rund kage, der er ca. 30 cm i diameter og 2 cm høj. Bages 30 min. ved 200°.

Madskikkene på de to småøer Fejø og Femø i Smålandsfarvandet afviger ikke meget fra Lolland, hvis sulevælling, mælkeærter og trillebollesuppe også kendes her. Dog findes der på Fejø en kombination af brød og sul, *klumpegrød,* der adskiller sig lidt fra den lollandske, og som stadig spises. Der koges en grød af byggryn og mælk, melis, lidt kanel, allehånde og godt med korender, nu rosiner. Saltet eller røget spæk skæres i små terninger, steges på panden og hældes i den færdige grød tillige med stegefedtet. I nyere tid undlader nogle kanel, og kommer i stedet hakket persille i gryden. Den blev før spist med sirup til, i dag mest med smørhul i. *Klumpegrød*

Af klumpegrød lavede man tidligere bladpølse, på samme måde som på Lolland, af hvidkålsblade eller grønkålsblade.

Svanesteg

Og så har man i øvrigt på Fejø og Femø og de endnu mindre øer spist *svanesteg*. Det blev regnet for en stor delikatesse, i hvert fald hvis svanerne var unge. Man holdt ligefrem svanegilde på dem. Indtil svanerne blev fredet i 1926 gik mændene fra Fejø, Femø, Skalø og Rågø ofte på svanejagt om vinteren. Det ferske svanekød var en kærkommen afveksling i den daglige kost af brød og saltet sul, og fik man ram på et par stykker indbød man naboer og venner til svanegilde. Det var ikke nogen hverdagsbegivenhed, for kun få af beboerne var i besiddelse af et jagtgevær. Svanerne blev stegt som gæs, med fyld af tørrede æbler og pærer, samt svesker hvis man havde nogle.

Falster

Falster og Lolland er nære naboer, landbrugets og fiskeriets udvikling er forløbet næsten parallelt på de to øer, og de sociale forhold har været omtrent ens. Det er derfor klart at madlavningen må have mange fælles træk. Af forskelle er der få. Trillebollesuppen og mikmuskagen er så absolut lollikernes, og det samme gælder måske også bladpølsen, selv om den har været kendt på Falster. I det væsentlige har kostvanerne været de samme: mælkeærter, pærevælling, bollemælk, stuvede grøntsager, ristet og kogt spegesild o.s.v. Det er derfor de enkelte tilfælde, hvor falstringernes køkken adskiller sig fra deres vestlige naboers, der bliver fremhævet i det følgende.

Som overalt i Danmark spillede grøden en dominerende rolle indtil begyndelsen af dette århundrede. De mest dagligdags af grødarterne var *vandgrød* af byggryn og vand, som ikke blot spistes frisklavet, men også som *mælkegrød,* hvilket vil sige rester af vandgrød med varm mælk over, og *stegegrød,* der bestod af skiver af vandgrød stegt på panden i fedt. På den måde varierede man også vandgrøden i andre landsdele. Lidt højere på rangstigen stod *sødgrød,* kogt af byggryn og mælk, som oftest forsynet med smørhul og kanel og melis. Til grøden hørte mælk, sødet øl eller most, som man nu og da dyppede en skefuld grød i. Efterhånden forsvandt skikken med dyppeøl, dyppemælk og dyppemost, og man begyndte at bruge kopper, senere igen glas, en udvikling der er fælles for hele landet.

Tykmælk var en yndet sommerspise. Den blev overdrysset med et lag revet rugbrød, og herover kom nogle klatter honning. Senere blev honningen afløst af farin, der atter veg for stødt melis.

Stumppølse

Noget særlig for Falster var inden ca. 1870 *stumppølse* eller *stumpegrød.* Den består af sødgrød som koges meget stiv, blandes med smør, æg og korender, og med hænderne trilles i form af korte pøl-

ser. I en variant kommes der ikke korender, men forskellige krydderier og hakket persille. For alle stumppølser gælder det at de blev spist med fingrene, idet man dyppede dem i honning eller sirup.

Som det vil fremgå af en sammenligning er stumppølserne en pendant til den lollandske bladpølse. Måske har det på Falster også været almindeligt at bruge kålblade som »pølseskind«. Enkelte kilder tyder på det, men de er så få at man ikke kan slutte noget med sikkerhed; der kan være tale om lollikere der er flyttet til Falster. *Horeunge,* eller *skallet horeunge,* er et navn der dukker op i denne forbindelse. Det optræder både på Lolland og Falster om bladpølse, stumppølse, boller af bl.a. sødgrød og om en slags ristede klatkager af sødgrød, alle spist med sød dyppelse af bl.a. honning. Denne nedsættende betegnelse kan antyde, at kålpølse, stumppølse og de lige nævnte former kan være opstået som en resteret. Moth meddeler omkring 1700 i sin ordbog at horeunge er et mindre brød, bagt af den sidste rest dej på bagedagen; og, for at tage et eksempel fra et andet og helt nutidigt område, i typografernes jargon taler man om horeunge hvis der fremkommer en linieudgang øverst på en side, og man søger at få den fjernet i korrekturen.

Vandgrød m. stegt flæsk

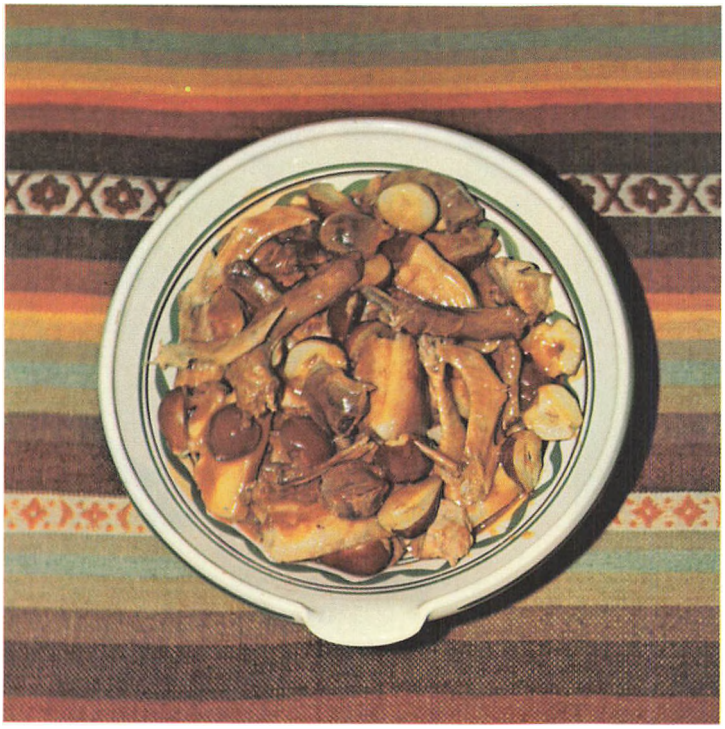
Sul og grød kombinerer man helt op til vore dage i *vandgrød med stegt flæsk,* og i fedgrød. Til førstnævnte laves en vandgrød. Skiver af letsaltet eller røget flæsk steges, lægges på tallerkenen med lidt af fedtet ved, og grøden hældes over. Grøden drysses som sædvanlig med sukker og forsynes med et smørhul! Spises med kniv og gaffel, for en ske ville næppe kunne klare flæskeskiverne. Man drikker mælk til.

Fedbrød, der gradvis forsvandt omkring sidste århundredskifte, er også en bygvandgrød, kogt med flæskekød og undertiden noget saltet gåsekød, i ældre tid sammen med tørrede pærer, eventuelt også korender – for det var oprindelig en helligdagsret – i nyere tid porreringe og løgringe. I begge slags grød hældte man varmt madfedt i hullet i midten.

Sulevælling spises endnu i enkelte hjem, og den adskiller sig ikke meget fra den lollandske: saltet flæsk, byggryn, gulerødder, æbler og pærer, i den senere tid tillige kartofler.

Groffenbrad

Pærer i forbindelse med kød er det karakteristiske ved *groffenbrad.* Ordet, der findes i mange forskellige udgaver, bl.a. *grapenbrad,* stammer fra middelalderligt plattysk, betyder egentlig kød stegt eller



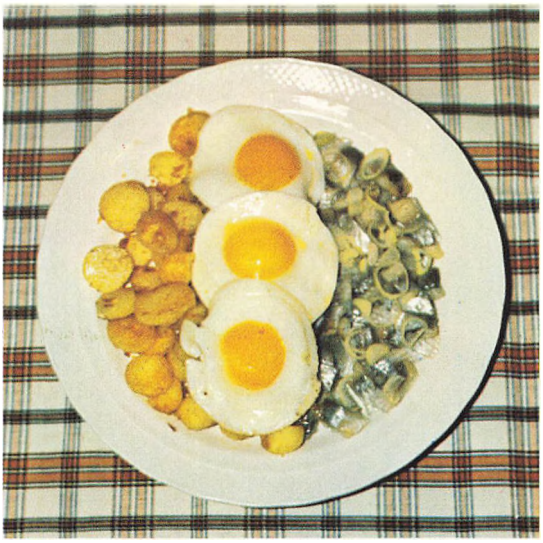
29. MØN. *Pæresul* (s. 100). Pærer sammen med flæsk, eventuelt indmad af gås og and, er almindelig på Møn.



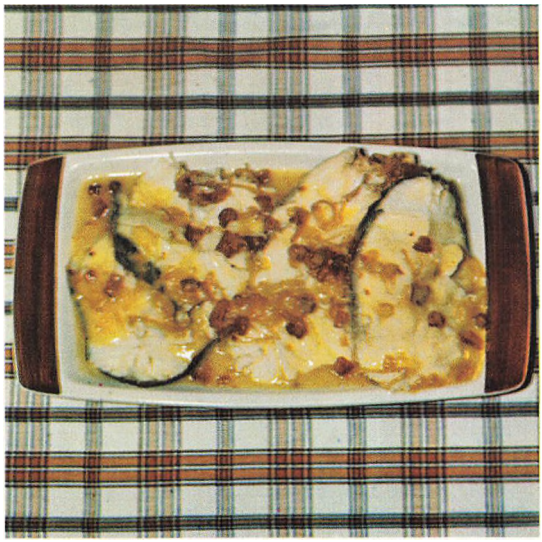
30. MØN. *Mønske klejner* (s. 103) er meget store, fordi man spiser dem som dessert med gelé i.



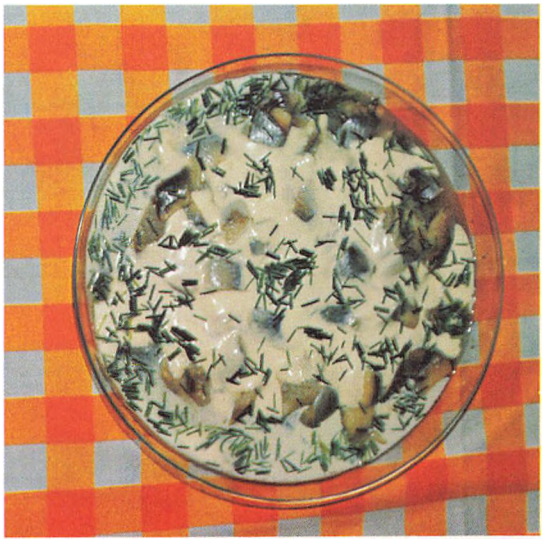
31. BORNHOLM. Bornholmsk fisker med *saltsild* hængende i *krakkejern* (s. 108), hvori de ristes over gløder.



32. BORNHOLM. *Spegesild med braskartofler og spejlæg* (s. 110) spises meget i hjemmene og findes også på de mere beskedne restauranters spisekort.



33. BORNHOLM. Kogt torsk med *Gudhjemmadyppa* (s. 115). I sovsen indgår ristede flæsketerninger, løg, måske tillige sukker og eddike.



34. BORNHOLM. *Spegesild i sur fløde* (s. 110). Der drysses med hakket purløg eller skalotteløg.

sauteret i en potte, og var kendt i Danmark allerede i 1500-tallet, men forskellige kilder fra 1600-tallet viser, at man dengang ved groffenbrad almindeligvis forstod et stykke oksekød til stegning eller kogning. Man træffer f.eks. udtrykket groffenbradsuppe. På Falster betegner ordet en ret lavet af mindre stykker af saltet grisekød, lammekød, gåsekød, gåsekråser og pærer. Oprindelig var det en festret, serveret bl.a. til jul og ved høstgilder; efterhånden sank den ned til at blive en hverdagsret, og til sidst, omkring 1880–90, gik den ud af brug. Den er dog bevaret på Møn under bl.a. betegnelsen pæresul (side 101).

Plukkesul, pillesul

Rester af kogt stribet flæsk, kogt kød eller steg blev lavet til *plukkesul* eller *pillesul,* d.v.s. skåret i små terninger og varmet i fedt sammen med hakket løg, kogte kartofler skåret i små stykker, og smagt til med peber og salt ... altså den ret vi i dag kalder biksemad hele landet over. Resterne kunne også finde anvendelse i *æggepillesul,* senere kaldet *røreæg.* Kød og flæsk i småterninger brunes lidt på panden; æg, der er pisket let med en gaffel, hældes over, og der røres med en træske, så æg og flæsk bliver blandet godt sammen. Selvfølgelig krydres der med peber og salt. Mange rører også hakket persille i æggemassen. Denne ret kendes også på Lolland under det sidste navn.

Kalvedans

Af andet særpræget byder Falster på *kalvedans.* Det vil ganske enkelt sige spædekalvekød kogt med salt og krydderier, skåret i mindre stykker og sat til afkøling dækket af suppen. Gelatineindholdet gør denne til en geléagtig, let levende og bævrende masse, og heraf kommer navnet formodentlig. *Styr* eller *stør* synes at være omtrent den samme ret, men da den forsvandt allerede i første halvdel af 1800-tallet, og kilderne er få og usikre, kan den ikke beskrives nøjere.

Ålepølse

Fiskeretterne på Falster er de traditionelle for de sydlige øer, kogt sild, ålesuppe, syltet ål, stegt ål og stegt rødspætte og skrubbe, og dertil kommer så *ålepølse* på Hasselø, der i sin tid blev opdyrket af hollænderne, måske nogle af dem som Christian den 2. lod hente til landet. Den kaldes også *stiv ål* og var almindelig indtil midten af 1800-tallet.

Der bruges kæmpeål på 1 kg eller mere. De skæres op i ryggen, i fiskenes fulde længde, indmad og ben fjernes, og de fyldes med

franskbrød, eller med den dej der bruges til opbagte boller, tilsat salt, peber, allehånde og ingefær, snøres som en pølse og koges. Når ålene skal spises bliver de brunet i smør.

Ved særlige lejligheder udvidede falstringerne måltidet med bagværk som *nonjer, klejner* og *palmekager*. Nonje hedder på rigsdansk nonne og er en ældre form for æbleskive; de gammeldags klejner vil blive omtalt nærmere under Møn, hvor de stadig findes; og en palmekage er en art wienerbrød, der tidligere kun hørte Palmesøndag til, men i dag kan købes hos enkelte bagere i Nykøbing Falster hele året rundt. Der formes boller af wienerbrødsdej, de dyppes i æg, derpå i en blanding af rasp, finthakkede nødder og rosenvand, og bages i ovn.

Møn, Bogø og Nyord

Møn er en udpræget landbrugsø med god jord og en dygtig befolkning. Allerede i begyndelsen af 1800-tallet var den kendt for sin høje levestandard, især den vestlige del; og mønboerne begyndte tidligt at udvandre til Falster og købe jord og gårde dér. Deres hjemø var blevet for lille til de mange der havde økonomisk mulighed for at købe jord. Med Falster og det sydlige Østsjælland har der altid været megen forbindelse. Kontakten mod vest var nødvendig; og derfor ligner det kulinariske repertoire det falstringske og det sydøstsjællandske.

På dette repertoire står bl.a. mælkeærter med stegt flæsk til, pærevælling af mælk, byggryn og pærer og sulevælling med frugt i; og hertil kommer så enkelte detaljer der adskiller mønboernes køkken fra de andres, og her må fremhæves den rigelige brug af tørrede pærer. I grønkålssuppe og hvidkålssuppe kom man f.eks. i ældre tid tit stykker af tørrede pærer, eller man spiste kogte pærer som tilmad til suppesulet.

Anvendelse af pærer i madlavningen, også i forbindelse med kød, har været almindelig fra Lolland til Møn og på Sydsjælland, og findes jo også i det enkelte tilfælde fedtegrever på Langeland, men intet sted har man anvendt pærer så meget og så nuanceret i husholdningen som på Møn. En særlig art sommerpærer, ret lille, som man nu ikke avler mere, blev ligefrem kaldt flæskepærer, fordi man tørrede den og spiste den sammen med flæsk.

Endnu i dag er der husmødre som tørrer pærer, selv om mange erstatter de tørrede pærer med friske i de forskellige retter. Til tørring kræves pærer i god stand. De skylles, lægges i en gryde med kogende vand og får et opkog på 3–4 minutter, tørres af og anbringes i ovnen, helst på en rist, kyllingetråd eller lignende. Her ligger de 4–6 dage, afhængig af varmen. Man begynder med ret stærk varme og dæm-

per den gradvis ned. Små pærer foretrækkes, og de tørres hele, mens de store bliver skåret i stykker.

Sulespiserne bliver varieret på mange forskellige måder, af og til så de overlapper hinanden, både hvad navnene angår og de bestanddele hvoraf de består. *Æblesul* svarer til en vis grad til æbleflæsk, og kaldes da også *æbleflæsk* i senere tid. Letsaltet flæsk skæres i terninger og steges sammen med masser af æblestykker, men tit også med småtskårne kogte kartofler, hvad der adskiller den fra den almenkendte æbleflæsk. Eller man kommer firkantede stykker rugbrød i, i stedet for kartofler, hvilket er den ældste skik; og det kan også være rester af kogt eller stegt flæskekød man bruger. Lidt farin eller melis strøs over.

Æblesul

Pæresul laves på samme måde, dog sjældent med kartofler, af f.eks. 500 gr letsaltet stribet flæsk, skåret i firkanter. De ristes på panden. Noget af fedtet hældes fra. 5–600 gr pærer, helst gråpærer, skåret i fire eller seks stykker, med skrællen på, steges og flæsket varmes sammen med dem.

Pæresul

Som på Falster hører *pillesul* eller *pillekød* til resteretterne. Kogt eller stegt kød eller stribet flæsk skåret i småbidder brunes sammen med ituskårne kogte kartofler og løg. Kartoflerne må gerne koge lidt ud. Nogle hælder lidt mælk eller sur fløde ved, og lader den koge ind, andre lidt vand og eddike, og der er dem der bruger æbler i stedet for kartofler. Og hermed nærmer vi os igen æblesul!

Når det hedder pillesul skyldes det selvfølgelig at en væsentlig del består af kød og flæsk der er pillet fra benene. Det samme gælder *pilleæg* eller *æggepillesul,* svarende til falstringernes røreæg med sulerester og pillekød i, rørt med en gaffel i panden.

Kød af får og lam var ligesom på Lolland og Falster almindeligt anvendt i den daglige husholdning indtil lidt op i dette århundrede. Det er dog de mange gæs og anvendelsen af dem der bidrager til at give det mønske køkken dets særpræg.

Gås

I forbindelse med gåseslagtningen blev der serveret *gåsesteg,* med fyld af tørrede æbler og pærer, der først var udvandet og kogt lidt. Svesker eller syltede blommer kunne også indgå i fyldet. Resten af gæssene blev røget – lår og bryst – eller nedsaltet. Kråser, hjerter og

eventuelt lever blev ligeledes saltet ned; og det er denne indmad som sammen med halse og vingespidser går under fællesbetegnelsen *kråser,* hvad vi jo også kender i hele landet fra kråsesuppe. Af blodet, byggryn og rosiner lavede man *gåsepølse.* Som pølseskind blev brugt halsskindet, eller man lavede *bladpølse.*

På det saltede gåsekød, skroget indbefattet, kogte man *gåsegrød,* en bygvandgrød krydret med timian, *gule ærter, grønkålssuppe* og, især på Vestmøn, *kråsekål.* Sidstnævnte var en suppe kogt af hvidkål, gulerødder, pærer, kråser, og desuden lidt grisekød og flæsk. Kød og kråsemad blev spist til suppen, med rugbrød eller kogte kartofler til.

Kråserne blev betragtet som noget af det bedste, og de blev anvendt til en festret, der, som ethvert kært barn, har mange navne: *pærekråser, stuvede kråser, pæresul* (ikke at forveksle med den lige omtalte pæresul, side 100) og *pærekød.* Den var op til begyndelsen af 1900-tallet en juleaftensret i mange hjem, og kom også tit på bordet nytårsaften og til helligtrekonger. I vore dage er den en søndagsret i de familier hvor den er bevaret. Benævnelsen »stuvet« kan føre tanken hen på en mælkestuvning, men her er ordet brugt i sin oprindelige betydning, som man kender det fra engelsk, fransk, italiensk o.s.v., om en ret der står længe og småsnurrer ved meget svag varme med ikke for meget væde ved.

Pærekråser, pærekød

De saltede kråser samt noget saltet stribet flæsk og andet grisekød koges sammen med tørrede pærer, gulerødder og måske kartofler, jævnes let og tilsættes eddike og melis.

Sådan lyder en af de ældre opskrifter. I dag koger man ikke gulerødder og kartofler med, og man nøjes med at kombinere dybfrost med en let saltning. Ænderne har på Møn ligesom andre steder næsten fortrængt gæssene, og der bruges nu også andekråser til retten. I de nyere opskrifter kan forholdet være 250 gr letsaltet, stribet flæsk, 500 gr ribbensstykke (med ribbene savet i korte stykker og skåret igennem mellem hvert ben), 250 gr magert grisesmåkød, 200 gr gåse- eller andekråser, hjerter, samt enkelte halse og vingespidser, og endelig $^3/_4$ kg gråpærer eller andre små pærer skåret i fire eller seks dele, og stadig med skrællen på. Det sursøde undgår man, og giver måske den jævnede sovs lidt kulør. Pærestykkerne skal i så sent at de ikke koger ud. Nogle husmødre pynter serveringsfadet med en krans af skiver af gulerødder, der er kogt for sig selv.

Ved pærekød forstår man undertiden grisekød og pærer kogt sammen, uden kråser.

Røde ribben Til *røde ribben,* der stadig hører til mange mønboeres yndlingsspise, skal der også bruges pærer. Et ribbensstykke, hugget over på tværs af ribbenene, i to-tre stykker, saltet let et døgns tid, og der skal blandes salpeter i lagen (side 117). Nogle få nelliker stikkes i kødet, og det steges med svesker og stykker af pærer og æbler ved siden af i bradepanden eller stegegryden. Brun sovs til. Bliver den for kraftig dæmpes smagen med fløde eller mælk. Tidligere saltede man den længere, så kødet blev mere rødt. Deraf navnet.

Ved slagtemaden er der ikke noget særligt at fremhæve. Finker hedder *plokma'* eller *plukkemad* og består af fedtegrever, hakket, kogt lunge, lever, plukkeflæsk (= småkød), milt, samt salt, peber, timian, kanel og ingefær. I *sortpølse* eller *blodpølse* puttede man tidligere små terninger af tørrede pærer, i dag rosiner, samt spækterninger. Der skal være rigeligt af begge dele; som man siger: »Rosiner og fidt, for hvert et snit, for ellers smager pølsen skidt«. *Hvidpølse,* der bliver kogt sammen med blodpølsen, laves af en stiv risengrød, rørt med kanel, sukker og pærestykker eller rosiner.

Sild har i generation efter generation været en vigtig del af den daglige kost. Man begyndte dagen med kogt spegesild, *davresild,* og hertil fik man som oftest *søve,* senere benævnt øllebrød, af øl med mælk og gammelt rugbrød i. *Davresuppe* kaldte man den også før. Til middag kunne den også stå på kogt spegesild, med hvid løgsovs og kartofler, og til aften kunne man i Klintholm når det skulle være rigtig godt få kogt spegesild med syltede blommer, og hertil rugbrød med fedt. Ofte var sildene ikke udvandet; de kom lige fra tønden, så det var salt kost. *Bidesild* blev spist rå med løgringe til, og et stykke fedtemad. Det var for det meste aftensmad, ligesom *ristet sild.* I de fleste hjem havde man en silderist til at anbringe over gløderne.

Potteål Af de små ål laver man den sædvanlige ålesuppe, og før tillige *potteål.* Ålestykkerne blev kogt i en gryde i så lidt vand at det lige dækkede, f.eks. sammen med æblestykker, nogle få kartofler, salt, peber og timian. Til *stegt ål* vendes stykkerne i hvedemel og steges i rigeligt svinefedt eller margarine, og når de er halvstegte er der nogle der drysser dem med en anelse melis, hvorpå de steges færdig.

Som lækkeri ved festlige lejligheder får man fedtnunjer og klejner.

Nunner

Fedtnunjer, også kaldet *nunner,* er i hvert fald i nyere tid, det samme som æbleskiver, bagt i en nunnepande (= æbleskivepande). Det gamle danske navn er nonner, og muligvis hentyder sammensætningen med »fedt-« til at de før blev kogt i fedt i en gryde, ligesom fytner på Ærø. De bliver bl.a. bagt i høsttiden og til jul, og bliver brugt som dessert ved gilder.

Mønske klejner

De mønske *klejner* er meget store, og af de fire typer er kun den ene vredet. På hele øen har de i mange slægtled været anvendt som dessert ved gæstebud, på sommerens udflugter og skovture, ved juletid i hjemmene og til juletræsfest, til kaffe o.s.v. I lidt ældre tid vankede der gerne en snaps eller to til, når venner og naboer kom på besøg, en eftermiddag i julen. Opskrifterne er talrige, varierende fra husmor til husmor. Én af dem er denne:

1 æg røres med 1 tsk melis, $^1/_2$ tsk salt, 65 gr blødgjort smør eller margarine. Dernæst irøres $^1/_2$ dl piskefløde, 250 gr mel og $^1/_2$ tsk hjortetaksalt. Dejen ældtes godt igennem, ikke for hårdt med blødt arbejde af hænderne, hviler en times tid, rulles meget tyndt ud og spores ud med en klejnespore og koges i svinefedt eller palmin.

Type 1 er som de kendte fælles danske klejner, men større, 15–16 cm lang og ca. 5 cm bred. Type 2, almindelig, er som denne, men vrides ikke. Type 3 er en skæv firkant. Type 4, ikke særlig almindelig, er en sådan firkant, men større, skåret over i to uens trekanter.

Der er en grund til at de mønske klejner skal være store: de spises med syltetøj i. Man tager en klejne, trykker den let med en finger i hver ende, så der opstår to fordybninger, og heri lægges en klat gelé. Den spises med fingrene. Gelé af æble, stikkelsbær eller ribs er det sædvanlige, men det kan også være syltede jordbær eller kirsebær.

Dejen skal som sagt være rullet tyndt ud, så tyndt at man kan se bordet igennem den, siger nogle. Mange sætter en ære i at kunne servere lyse klejner, men laver man dem for lyse risikerer man at de bliver klæge, med mindre dejen er særdeles tynd. Overhovedet er det vanskeligt at koge mønske klejner så de bliver ganske perfekte, og de enkelte husmødre betragter som regel deres medsøstres produkter med interesserede og kritiske øjne. Derfor gælder det om at passe på.

Klejner var indtil for få årtier siden den gængse afslutning ved f.eks. tærskegilder og høstgilder. Menuen stod ved disse lejligheder på suppe, peberrodskød og klejner.

Ostekage m. syltetøj

Som en slags dessert har man også *ostekage med syltetøj*. Navnet viser at det er en temmelig gammel ret, idet kage, som tidligere omtalt, engang betød brød af finere mel, som hvedemel. Ostekage er skiver af hvedebrød, altså hjemmebagt franskbrød, smurt med smør og belagt med ost, og hertil spises syltetøj, først og fremmest syltede sveskeblommer, men syltede kirsebær eller syltede gråpærer kan også gå an.

Bliver der givet nunjer eller klejner som egentlig dessert, serveres ostekagen umiddelbart før disse. Op til 1920'erne fik man den f.eks. til pølsegilde. Det var for mange mønboere årets store begivenhed. I forbindelse med slagtningen afholdt man en spisning for husstanden, slægtninge og venner. Selvfølgelig måtte de forskellige familier tale sammen om datoen først, så slagtedagene, og dermed pølsegilderne, ikke kom til at kollidere med hinanden. Man skulle nødig gå glip af et af gilderne. Navnet »pølsegilde« har kun relation til sortpølse og de ledsagende hvidpølser. De andre pølser skulle saltes og eventuelt røges, inden de blev spiselige.

Første ret var sortpølse, med smeltet smør og farin, eller måske en anden form for dyppelse, dernæst hvidpølse med samme dyppelse. Det var at betragte som en hors d'oeuvre, for nu kom hovedretten, der bestod af ribbenssteg med alt tilbehør på bordet. Herpå ostekagen med syltetøj og til sidst fik man klejner.

Potteål

På Bogø er kostvanerne som på Møn. Vi finder også her *potteål,* men den adskiller sig fra den lige omtalte, hvilket dog ikke er ensbetydende med at mønboerne ikke tidligere har lavet potteål på samme måde; den kan være glemt. Små ål skæres i stykker og koges kort tid i meget lidt vand, sammen med syltede kirsebær og syltede sveskeblommer og noget af deres saft, samt salt og peber. Den jævnes en smule. En enkelt kilde (en person født i 1890'erne) omtaler fedtnunjer lavet af æbleskivedej, dog ikke bagt i æbleskivepande, men kogt i fedt ligesom klejner; og det kan tyde på at nunjerne på Falster, Møn og Bogø ikke er identiske med vor tids æbleskiver, kun er deres forgængere fra en tid, da man ikke havde æbleskivepander.

Den lille ø Nyord har også altid fulgt Møns madlavning. Potteål har man ligeledes kendt her, men ingen sikker kilde kan opgive tilberedningen. En enkelt – en person født i 1880'erne – meddeler at der bl.a.

var revet rugbrød og lidt eddike i den. Rugbrødet skulle formodentlig tjene som jævning.

Det eneste der adskiller Nyords køkken fra det mønske er melbudding og saltet lammekød kogt med gulerødder og tørrede pærer. Dette sidste har vel været kendt på Møn, men ikke i så stort omfang som på Nyord.

Melbudding svarer til den sønderjyske ret af samme navn og til hollændernes posegrød på Amager. Nyord har sandsynligvis fået den direkte fra Holland, idet øen i sin tid blev opdyrket af indvandrede hollændere. Endnu i dag bor der enkelte familier med hollandske navne på den i øvrigt delvis affolkede ø.

Nyords melbudding blev lavet af bygmel, rørt med æg og rosiner, og kogt i vand i en pose af linned; og den blev spist med sirup, senere frugtsovs.

Bornholm

Vorherre og historien, og først og fremmest bornholmernes stædighed, har placeret Bornholm på en akavet måde i forhold til det land som øen indgår i. Dets nærmeste nabo er Sverige mod nordvest, de næstnærmeste Polen og Østtyskland mod syd, og endelig følger så »moderlandet« Danmark, hvor Møns østkyst er det nærmeste. Forskelligartede naboer og stor afstand til dem, og en isoleret tilværelse indtil nyeste tid, præger bornholmernes kultur.

Det bornholmske køkken adskiller sig da også i visse grundtræk fra det øvrige Danmarks. Slægtskabet med det sydlige Skåne er klart; man aner samhørigheden med de tyske kyster; og med Møn og Østsjælland er forbindelsen tydelig. Det er ikke et enkelt lands madlavningstraditioner man finder på Bornholm; det er Østersø-traditioner.

Isoleret beliggenhed, særlige jordbundsforhold og rigdommen på fisk i det omkringliggende farvand er baggrunden for klippeøens madvaner.

Fisk har altid været en vigtig bestanddel af kosten. Selv i bondefamilier spiste man indtil ind i vort århundrede mere fisk end kød. Bønderne drev også fiskeri, eller de havde, hvis de boede i det indre af øen, en fast leverandør af sild. De fattigste så sjældent kød; de levede af brød, kartofler, ærter og fisk, og som oftest var deres rugbrød ikke bagt af rent rugmel. J. Chr. Urne, der var amtmand på øen fra 1740 til 1778 fortæller i sin Bornholmsbeskrivelse, at vikker blev malet til mel og blandet med rugmelet, og helt op til midten af sidste århundrede var det en nødvendighed for mange ved brødbagningen at blande rugmel med mel af vikker eller ærter.

I stor kontrast til denne fattigdom og nøjsomhed, der prægede de fleste hjem, står den overdådighed af frugt som man kunne se i nogle få haver. Foruden de almindelige frugter dyrkedes der sydfrugter af forskellige slags. Allerede Urne nævnte abrikoser, ferskner, morbær

og vindruer; og indtil omkring 1950 var der stadig enkelte husstande der kunne byde på abrikosmarmelade, ferskenmarmelade og syltede figner, der var lavet af frugt af egen avl.

Af fisk er det først og fremmest sild, torsk og laks der hører til bornholmernes daglige kost. Silden har altid domineret, helt fra Middelalderen, da sildefangsten var stor og man nedsaltede både til hjemmeforbrug og udførsel.

Den bornholmske sild er af fin kvalitet, temmelig lille, og ikke grov i kødet. Størrelsen kan svinge noget. Fra slutningen af 1960'erne blev den f.eks. større, hvad der bekymrede fiskerne en del. Nogle mente at det var en ny art der var begyndt at gøre sig gældende, andre at sildens føde i den del af Østersøen havde forandret sig, og man gav også forureningen skylden. Grunden var dog at 1964 bragte en usædvanlig stor årgang efterårsgydende sild, og 1967 særdeles mange vårgydende sild, hvorimod de følgende årgange var små i talmæssig henseende, så de ikke var i stand til at gøre sig gældende; og gamle sild er ensbetydende med store sild.

Saltsild

De nedsaltede sild, det som på nudansk hedder spegesild, kaldes på bornholmsk stadig *saltsild,* som tidligere i Nordsjælland og andre steder. Til nedlægning anvendes efterårsgydende sild. Hovedet rives af, og med det flås indvoldene ud, og den lægges i salt. Det er vigtigt at alle sild er omgivet af saltet, eller af den saltlage der efterhånden opstår. Hvis der ikke findes salt mellem to sild kan der opstå forrådnelse.

I mange bornholmske hjem har man en spand sild stående i udhuset eller kælderen til vinterens forbrug – et beskedent forråd i sammenligning med ældre tid, da det drejede sig om saltsild i tøndevis.

Bornholmerne tilbereder deres saltsild på mange forskellige måder. En af de ældre er at koge *saltsildesuppe,* en anden at riste dem over gløder: *ristet saltsild.*

At riste sild over gløder er en gammel og kendt fremgangsmåde, men på Bornholm satte man den tidligt i system og brugte særlige redskaber. Det ældste af de kendte redskaber er et træspid med to grene, en *sijllakrakk.* Ordets sidste led stammer egentlig fra agerbrugernes sprog. En »krakk« (på svensk dialekt »krake«) var en gren eller en tynd træstamme med næsten afhuggede sidegrene. På

de resterende korte stumper hængte man afgrøde til tørring, f.eks. ærter eller sæd. Af »krakk« er afledt *krakka siljll,* hvilket vil sige at riste sild på spid. Måske hang de lodret ned. Omkring 1800 begyndte man at bruge jernspid med tre-fire grene, et *sijllaspidd,* og endelig skiftede man noget op i århundredet over til et *krakkejern,* eller *sildekrak,* som stadig er i brug i de efterhånden få hjem hvor man stadig rister sild over gløderne.

Træspiddet og jernspiddet var beregnet til arnen – det åbne ildsted – og det må være overgangen til kakkelovn og komfur der førte til at bornholmerne udviklede dette nye redskab der intet har tilfælles med et spid. De lokale smede lavede det. Betegnelsen krakkejern er formodentlig dannet ud fra ordet »pandejern«, der betyder stegepande, idet krakkejernet også er beregnet til at blive anbragt i et af hullerne i et komfur eller kakkelovn. Det består af en rund jernplade med en stang op fra midten, en ring øverst i denne til at holde instrumentet i, og nogle kroge på undersiden af pladen. I disse kroge bliver sildene sat fast, to og to, med halerne nedad, hvorpå pladen anbringes i komfuret eller kakkelovnen, med sildene hængende ned over gløderne. At krakke sild kaldes dette også, og resultatet bliver *krakket sild.*

Krakket sild

Gløderne skal være meget klare og kraftige, og silden må ikke hænge over dem ret længe. Skindet skal være sprødt og mørkgyldent, ikke forkullet. Brændslet bidrager til at give smag, og de fleste holder på at trækul af elletræ eller enebær er det bedste. Bøgetræ og kirsebærtræ siges også at kunne gå an. Endog tørrede kirsebærblade har været brugt, og man har også tyet til lyng i mangel af bedre.

Nutildags udbløder man almindeligvis silden 8–10 timer, selv om der findes ældre der foretrækker sild lige fra saltlagen, som man brugte det før. Sildene renses, men benene tages ikke ud. Skindet bliver også siddende; og silden ristes ved hjælp af sildekrakkeren over gløderne i kakkelovnen eller komfuret, hvis et sådant gammeldags inventar forefindes. Nogle bruger nu gasblus i stedet for, eller de »griller« i el-ovnen, hvad der unægelig giver et ganske andet resultat. Det er ristningen over gløder der betinger den karakteristiske smag; og derfor giver en havegrill bedre resultat end el-ovnen.

Mens ristet sild og krakket sild efterhånden er ved at blive sjælden, sikkert på grund af komfurernes og kakkelovnenes forsvinden, er *saltstegt sild* stadig en almindelig spise.

Saltstegt sild vil sige stegt saltsild, eller, på nudansk, *stegt spegesild*. Skindet fjernes ikke, det skrabes blot. Silden vendes i mel og steges på panden i svinefedt eller margarine. I gamle dage brugte man rugmel, i dag fortrinsvis hvedemel.

Spørgsmålet er så, hvad man skal spise sammen med saltstegt sild; og her kniber det med enigheden. Nogle bornholmere hævder at det rigtige er rugbrød smurt med fedt, samt syltede rødbeder og sennep, andre at det er absolut forkert hvis man ikke tillige får stegte løg til. Sennep'en kan være den sure sennep som alle danske kender, men det gammeldags er den let sødlige, der minder om den skånske (og herom side 122).

En anden mulighed er at servere den stegte saltsild med sur fløde og hakket purløg. Overgemt fløde har de færreste ved hånden i dag, men sur fløde laves hurtigt ved at røre eddike i piskefløde. 4 tsk eddike til 1 dl piskefløde. Den står på et lunt sted; man rører af og til i den, og i løbet af få timer har man tyk, sur fløde.

Lunken røræg og stegte løg ses i dag også i forbindelse med saltstegt sild. En kogekone fandt omkring 1950 på denne kombination, og senere har mange husmødre fulgt hendes eksempel.

Saltstegt sild hører til på ethvert ordentligt frokostbord ved festlige lejligheder. Som mellemmåltid bruges den med en øl til. Næsten samtlige øens restauranter serverer den. Ganske vist har restauranter af den dyre kategori den sjældent på smørrebrødssedlen, men kan som regel sætte den på bordet hvis den bliver bestilt.

Som middagsret kræver den saltstegte sild kartofler og sovs. Det kan være en hvid mælkesovs bagt op i panden, eventuelt tilsat løg, eller en sur-sød sovs lavet af mel, fedtstoffet i panden og kartoffelvand, samt lidt eddike og melis. Mange kan bedre lide brun løgsovs, lavet som sidstnævnte, men med stegte løg i stedet for eddike og melis, og tilsat lidt kulør.

Saltsild bruges også på den måde som er den mest almindelige i Danmark: udvandet, udbenet og med skindet trukket af. Og når de sidste to dele af denne proces er bragt til ende, har saltsilden på Bornholm skiftet navn til spegesild. At *spege sild* betyder her, som i ældre tid i størstedelen af det øvrige land, at rense nedsaltet sild og fjerne benene og skindet.

Den spegede sild blev i ældre tid ikke lagt i marinade, men spist

med det samme, og næsten uden tilsætning af nogen art. En af de mere blidtsmagende måder var at lægge den i overgemt fløde: *spegesild i sur fløde,* som ved stegt saltsild med sur fløde. De udvandede og udbenede sild skæres i små stykker og blandes med sur fløde og hakkede purløg eller skalotteløg. Brød smurt med fedt eller smør spises til, eller der gives kogte kartofler til.

Spegesild i sur fløde

Man foretrak dog tidligere en kraftigere tilsætning, som sennep og grofthakket løg. Der er ikke noget navn på denne sammensætning, udover *spegesild med sennep.* En anden og omtrent tilsvarende måde er at spise den med *siljadyppa,* d.v.s. dyppe den i eddike, peber og hakket løg, helst skalotteløg, som man altid har dyrket meget, eller i en blanding af eddike, peber og hakket purløg eller hakket frisk løgtop, eller (sjældnere) grofthakket persille. Og her nærmer vi os jo den tilberedelsesmåde der nu er bedst kendt i hele landet: den marinerede sild.

Marinerede sild

Marineret sild på Bornholm er karakteristisk ved en forholdsvis kort udvandingstid, så noget af saltsmagen bliver tilbage, samt af meget sukker, og dertil at den er skåret i meget små stykker. Ikke for store sild udvandes 8–10 timer, skindet flås af, og de udbenes. Til 6 mellemstore sild passer det med en marinade af 2 dl eddike, $^1/_2$ dl vand, $2^1/_2$ dl melis, meget lidt peber samt snittede skalotteløg eller hakket purløg. Sildene skæres i stykker på 1–$1^1/_2$ cm.

Den marinerede sild kan kombineres med andet. Der er f.eks. *marineret spegesild og hårdkogt æg,* en sammensætning som bruges i mange hjem. Tjenerne på de bornholmske restauranter kan fortælle om ikke restaurationsvante indenøs gæster, der bestiller et stykke smørrebrød med marineret spegesild, og forbavset spørger efter det hårdkogte æg når tjeneren serverer det bestilte. Lige så forundret er mange bornholmere blevet under deres første besøg »derovre« – hvilket betyder det øvrige Danmark – når de ikke fik hårdkogte æg til marineret sild.

Marineret sild og spejlæg er lige så almindeligt, oftest med stegte kartofler til. Det spises meget i hjemmene, og på de mere beskedne restauranters spisekort finder man tit *spegesild med spejlæg og braskartofler.*

Indtil slutningen af sidste århundrede var *vindtørret sild* dagligkost om vinteren, jævnsides med de nedsaltede. Sildene blev renset, fik

hovedet revet af, blev skåret op i bugen, lagt i salt et lille stykke tid, og hængt ud i sol og vind i tørt vejr indtil de var tørre. De blev stegt på panden eller ristet over gløder, og selvfølgelig hørte der sennep til. Bornholmerne har op gennem tiderne konsumeret meget store kvanta sennep.

Røget sild

Nu er de vindtørrede sild helt forsvundet, hvorimod *røget sild* stadig hører hjemme på bornholmernes bord, og den er en stor udførselsvare. Især København aftager mange »røgede bornholmere«.

Røgning af sild har fundet sted på Bornholm i hvert fald siden midten af 1700-tallet, men ikke før i det følgende århundrede blev røgning organiseret på en mere kommerciel måde, og folk »derovre« fik smag for denne delikatesse. Det var fiskerne selv og deres koner og børn som foretog røgningen i primitive røgerier. Midt i 1800-tallet fandtes der alene i Gudhjem over halvtreds små familie-røgerier. I begyndelsen af 1970'erne fandtes der kun ét; og dette ene kan arbejde fordi myndighederne har givet dispensation. Egentlig skulle det have været lukket for længst, fordi der ikke er højt nok til loftet m.m. Alle de andre røgerier i Gudhjem er ude af funktion, og de mange hvidkalkede røgeriskorstene, der giver den lille by dens særprægede silhuet, står der kun til pynt, til glæde for turisterne. Nu er det enkelte store industrialiserede røgerier, der sørger for produktionen af røget sild.

Bornholmske sild røges almindeligvis kun fra begyndelsen af maj til begyndelsen af oktober, ofte med en afbrydelse midt på sommeren, hvor der kan være en periode med få sild, og hvor sildene ikke er så fede at de regnes for egnet til røgning. Andre danske røgerier leverer ganske vist røgede sild næsten hele året, men de bornholmske røgeriejere er mere krævende ved udvælgelsen af fisken. De ønsker gode, fede sild.

Bornholmerne er meget kræsne når det gælder deres røgede sild. De spiser dem friskrøget. Man henter dem helst varme på røgeriet lige før man spiser dem, drysset med lidt salt, og med brød til. Hvis det er mere end 5–6 timer siden de har mistet varmen fra røgningen, betragter bornholmerne dem kun som spiselige i nødsfald. Derfor må man sætte spørgsmålstegn ved mange af de såkaldte bornholmske opskrifter, der af og til dukker op i bladenes køkkenspalter.

Enkelte autentiske retter baseret på røget sild findes dog. Det kunne hænde indtil for nogle årtier siden, da der var mange små røgerier

spredt ud over øen, at en familie havde for mange røgede sild til disposition, så man ikke kunne nå at få dem fortæret mens de var absolut friskrøgede. I sådanne tilfælde blev de kombineret med andet spiseligt, så deres ælde var mindre mærkbar.

Et par af disse retter bruges endnu, når man ligger inde med røgede sild hvis skind ikke længere er sprødt, og kødet ikke saftigt. De kan blive til *røget sild med stuvet blomkål.* Silden ristes let i smør på panden på begge sider, med skind og ben og det hele, og serveres sammen med stuvet blomkål. Eller man vælger *æggekage med røget sild.* Silden bredes ud, udbenes, skindet fjernes, og sildefilet'erne vendes i smør på panden over stærk varme. Æg der er pisket med lidt mel og mælk, salt og peber hældes over; og æggekagen steges færdig over svag varme. Drysses med hakket purløg.

Bornholmsk biksemad ser man opskrifter til flere steder. Den synes at være en restaurant-opfindelse, måske af bornholmsk oprindelse. Den fandtes i 1930'erne på spisekortet på Dams Hotel i Rønne i turistsæsonen. Senere er den ofte dukket op i bladene »derovre«, benævnt som en typisk bornholmsk ret, og den spises da også i dag i nogle bornholmske hjem. Om det så skyldes en bornholmsk tradition eller læsning af køkkenspalter må stå hen i det uvisse. Anvendelse af agurk og tomat sammen med røgede sild viser at der er tale om noget nyt og ikke noget typisk bornholmsk.

Hvorom alting er ... opskriften lyder sådan. Løg gyldnes i panden, tages op, hvorpå skiver af kogte kartofler og filet'er af røgede sild gyldnes i samme fedtstof. Tynde skiver rå agurk og tomatskiver kommes ved, og det hele varmes godt igennem.

Fersk sild findes selvfølgelig også på bornholmernes bord, både til frokost og til middag; men kun i de korte perioder da silden er god. Man spiser hellere en saltet efterårssild end en fersk vintersild.

Stegt sild

Stegt sild er nummer ét. Den renses, udbenes, vendes i mel, iblandet salt og lidt peber – tidligere bygmel eller rugmel, i dag mest hvedemel – og steges i fedt eller margarine. Indtil omkring 1920 brugte mange rørt sennep til, eller man hældte eddike over og dryssede med peber, og tit også lidt farin eller melis. Efterhånden gik man over til syltede rødbeder, og i dag får man i mange familier rabarberkompot eller stikkelsbærkompot til den stegte sild, og kompot'en kan være kogt med hel kanel eller overstrøet med kanel når den serveres.

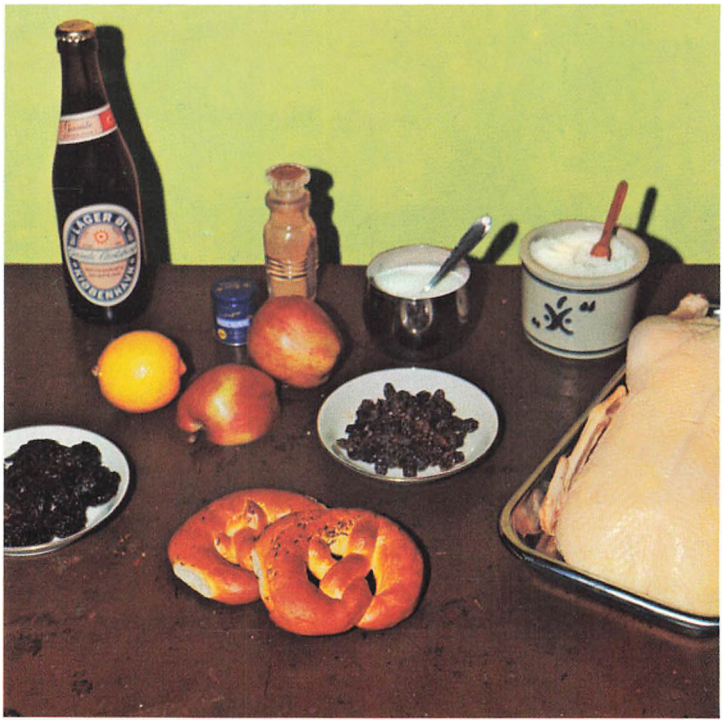


35. BORNHOLM. Nogle bornholmske specialiteter. I første række fra venstre: *røget laks* – *krakket sild* (s. 108) – *spegesild i sur fløde* (s. 110) – *røget sild*. I mellemste række: *rullemops* (s. 114) – *marineret spegesild og hårdkogt æg* (s. 110) – *saltstegt sild* (s. 109) med rødbeder. Bagest: *ristepølse og spejlæg* (s. 118) – *fyldt gås* (s. 120) – *lungepølse* (s. 118) med stuvede kartofler og rødbeder.

36. BORNHOLM. *Brædjnnesnuda med kjylar* (s. 117–118). Oprindelig en saltkødsvælling; nutildags laves en mindre tung udgave, nærmest en suppe.



37. BORNHOLM. Ingredienserne til *fyjllakreitur* (*fyldt and*) (s. 120–121).



Denne sidste sammensætning finder man hovedsagelig på vestsiden af øen, især i Rønne-området. Den er ikke rigtig akcepteret på den modsatte side. »Rønne-fint« siger man i Gudhjem om kompot til stegt sild. Fiskerbyen Gudhjem har altid skoset Rønne, der i kraft af sin beliggenhed blev den største havneby, forretningsby og administrationsby; man betragter dens beboere som snobbede købstadsboere.

Sovsen til den stegte ferske sild er som til den saltstegte sild, sur-sød sovs, der dog sjældent anvendes mere, hvid mælkeløgsovs, eller brun løgsovs, og det er denne der har været den mest brugte de sidste to-tre generationer.

Sildebøf

Blandt de stegte retter med sild er *sildebøf,* hvortil rensede, udbenede sild hakkes gennem kødmaskinen og blandes med lidt mel, gerne rugmel, salt og peber, formes som bøffer, vendes i mel og steges. Hertil skal man selvfølgelig have en brun løgsovs.

Siljllasø, sildesuppe

Kogt sild er altid kommet i anden række, og *siljllasø,* nu kaldt *sildesuppe,* udgik allerede af kostplanen omkring 1900. Den blev lavet som de andre fiskesupper fra Sønderjylland til Møn: sur-sød, med opbagte boller i, svesker og æblestykker.

Sildesuppens sidste bastion var de udprægede fiskerlejer, hvor man sjældent havde råd til at lade kød indgå i husholdningen, før havne blev anlagt og afsætning og udførsel af fisk blev organiseret. Her måtte man udnytte silden på flest mulige måder, også til suppe. At sildesuppe blev regnet for fattigmandskost fremgår af en lille spottevise rettet mod beboerne i Gudhjem, og måske opstået i Rønne. Den fulgte melodierne i klokkespillet fra Sct. Anna Kapel i Gudhjem, som blev revet ned i 1896. Men selv i 1970'erne er der stadig folk der husker den, om end den citeres i noget varieret og forkortet form, da klokkernes melodi jo er døet hen. Oversat fra dialekt lyder den forkortede udgave:

Sild på en pind,
sild på en pind,
sildesø, fiskesø, silkekappe men intet brød.

»Sø« er det gamle ord for vand hvori der er kogt kød eller fisk, og silkekappe hentyder til at Gudhjems beboere trods deres fattigdom, eller måske netop på grund heraf, satte en ære i at være fine i tøjet på helligdage og festdage.

Den kogte sild har aldrig været særlig yndet, men et par ældre retter finder stadig anvendelse på hele øen. Den ene kunne man betegne som syltet sild, sammenlignet med f.eks. syltet ål på Lyø, men bornholmerne bruger ikke ordet »syltet«; det er *kogt sild*. En halv snes sild gøres i stand, men udbenes ikke. De lægges i en gryde, tæt sammen, og overhældes med en forkogt lage af 1 dl eddike, 1 dl vand, 10 sorte peberkorn, 10 hele allehånde, hakket løg og $^1/_2$ spsk salt. Koger over svag varme 15–20 minutter og afkøles. De skal helst stå og trække til dagen derpå.

Rullemops

Rullemops er nærmest en variant af denne kogte sild. Ordet rollmops kendes i Danmark, og bedre endnu i Tyskland og Holland. Det betegner rå saltet sild rullet sammen om et stykke saltet agurk eller et stykke løg, og derpå lagt i en lage med krydderier og megen eddike, eventuelt også med citronskiver. Den bornholmske rullemops afviger fra sine germanske navnefætre ved at være usaltet og kogt. Den findes enkelte andre steder i landet, og optræder i nogle kogebøger, f.eks. frk. Jensens, men er på Bornholm en udpræget egnsspise, der bruges til daglig i de fleste hjem og hører med til et bedre frokostbord.

Silden rengøres, bredes ud og udbenes, lukkes til igen og rulles sammen fra halen. Et par tandstikkere stikkes i hver sild, for at holde dem sammen, og sildene koges forsigtigt i vand, sammen med laurbærblade, løg, sorte peberkorn, salt og eventuelt lidt eddike. Nogle smider også nogle få hele nelliker i kogevandet. Når sildene er kogt, hvilket sker hurtigt, sies fiskesuppen og hældes over de sammenrullede sild, der anbringes med ryggen opad i den skål de skal serveres i. Spises kolde.

Efter silden følger torsk som hverdagsspise.

Man er lige så kræsen med torsk. Den skal helst ikke være taget med trawl ude på søen, men med krog helt inde under klipperne, hvor den har en rødbrun farve, altså har taget farve af omgivelserne. En friskfanget torsk spist få timer efter at den er halet indenbords, går ingen selvfølgelig af vejen for, men mange foretrækker den let-

Saltgrøner torsk

saltede der har ligget, som det hedder, natten over. *Saltgrøner torsk* kaldes den så. Man kan lide den salte smag. »Hellere lidt for salt end for fersk,« lyder det når talen er om torsk.

Fisken renses, skrabes, skæres i stykker, gnides med salt og anbrin-

ges køligt 12 til 18 timer, hvorpå stykkerne udvandes en halv times tid og koges. En noget besværlig fremgangsmåde, vil nogen måske mene; men sådan kan mange bornholmere lide deres torsk. »Så smager den næsten som klipfisk,« siger folk af den ældre generation i dag; og de tænker måske tilbage til den fattigere tid, da man måtte sørge for *vindtørret torsk* til vinterforråd.

Hvad enten den kogte torsk er fersk eller letsaltet skal der altså temmelig meget salt i kogevandet, og desuden hele peberkorn, laurbærblad, lidt eddike, måske også et skalotteløg eller to; og til den kogte torsk hører der enten sennepssovs, som andre steder i Danmark, eller man får *Gudhjemmadyppa,* den særlige bornholmske sovs.

Gudhjemmadyppa

Den findes i flere varianter. Her er én af de mest gængse. 150 gr stribet flæsk eller spæk – tidligere letsaltet, men nu også røget – skæres i små firkanter, brunes på panden, ikke for hårdt, hvorpå der tilføjes ca. 125 gr snittede skalotteløg som gyldnes i fedtet fra flæsket. En sovs bages op, eller man laver en jævnet sovs af fedtet i panden, mel og fiskesuppe, og tilsætter til sidst melis og eddike efter smag.

Sovsen findes som sagt i flere udgaver. Nutildags udelader mange familier melis og nøjes med lidt eddike, hvis der da ikke er tilstrækkelig eddike i den fiskesuppe sovsen laves af. Enkelte husmødre bruger rødbedeeddike, hvad flertallet dog afviser på det kraftigste. Endelig findes der dem som giver Gudhjemmaddyppan lidt farve med sovsekulør, men også de er i absolut mindretal.

En anden gammeldags sovs til kogt torsk, ikke almindelig mere, er »god fløde« (hvilket i dag kun kan være piskefløde) rørt op med tilberedt sennep, altså en *flødesennepssovs.*

Flødesennepssovs

Til stegt torsk fik man i ældre tid bl.a. sur-sød sovs, som til saltstegt sild, bagt op af fedtstoffet i panden med mel, kartoffelvand, lidt eddike og melis; i nyere tid eventuelt med lidt kulør i; og det svarer til den sovs man kender fra andre danske kyster. I dag er eddike og melis forsvundet fra denne sovs, og den er blevet til brun løgsovs.

Stegte og kogte torskehoveder regnes af mange danske for en delikatesse. Bornholmerne har en særlig tilberedning, en slags mælkesauteret torskehoved: *imsøda fiskehoud.* Hovederne må ikke være for store; de skal være fra torsk på ca. $^1/_2$ kg. Øjnene fjernes og hovederne renses og skylles grundigt. De vendes i mel, helst rugmel, og

Imsøda Fiskehoud

steges på begge sider i fedt eller margarine i panden, til de er lysebrune og halvt gennemstegte. Så strøs der salt og peber over, sødmælk hældes ved til de er dækket, og man drysser med lidt hvedemel. Låg lægges over panden, der småsnurrer ved meget svag varme en halv snes minutter. Smages til med salt og peber. Denne letjævnede sovs kan også bruges til torskekroppene, hvis man steger dem. De skal i hvert fald steges særskilt.

Det første led i sammensætningen, »im«, betyder damp, em, og indgår sikkert i ordet fordi hovederne blev delvis dampet. For resten bør man ikke lade sig vildlede af at retten hedder noget med fiskehoved, og deraf slutte at den også har været lavet af hoveder af andre fisk. På ældre bornholmsk betegner »fisk« kun torsk.

Laks Laks er blevet luksus, også for bornholmere; men tidligere var den hvermandsspise. Der fortælles at når karlene i sidste århundrede blev fæstet på en gård, betingede de sig kontraktligt at de højst skulle have laks tre gange om ugen. Det lyder morsomt i vore dage; noget andet er så om det ikke er en myte, opstået omkring en fisk der før var lige så billig som andre fisk, men senere er blevet dyr i kraft af stigende efterspørgsel. På Randers-egnen kan man berette det samme om laks, på Mors om ål, og fra Tyskland kan Søren Kierkegaard i 1843 i »Enten-Eller« fortælle, at der engang i Hamborg blev fanget så store mængder laks, at politiet befalede at en husbond kun måtte give sine tjenestefolk laks én gang om ugen.

En kendsgerning er det dog at man spiste meget laks i fiskerhjemmene og på gårdene indtil op mod sidste århundredskifte, for fiskerne havde ikke altid mulighed for at afsætte hele fangsten uden for øen. Den blev tilberedt som man gjorde det med torsk, bl.a. spist med Gudhjemmadyppa.

I dag kan de bornholmske fiskere komme af med alle de laks de fanger i Østersøen, selv om der er mange mennesker »derovre« som foretrækker grønlandsk eller kanadisk laks frem for en bornholmsk; for den bornholmske laks er ikke så rød i kødet. Det er den populære opfattelse hos mange at den rødligste laks er den bedste. Om smag kan man som bekendt ikke diskutere; men det må dog fremhæves at Østersølaksen har en blidere smag. Dens kød er mindre rødligt end den atlantiske laks', hvad der skyldes at den æder færre krebsdyr, men dens smag er ikke så kraftig og »fiskeagtig«.

Af gamle retter med kød findes der ikke mange på Bornholm. *Brædjnnesnuda* (med u udtalt omtrent som y) var tidligere den mest almindelige. Navnet har som »brændesnude« tidligere også været kendt på Sjælland, og hentyder ifølge den folkelige opfattelse til at retten var så fed og blev spist så varm at man brændte næsen. *Brædjnnesnuda*

Oprindelig var brædjnnesnuda en sulevælling, d.v.s. en tyk suppe af den type som man før kendte hele landet over, kogt på saltet og atter udvandet kød eller flæsk, med mange byggryn og til gengæld kun få grøntsager og ingen boller. Den var meget mættende, men kravet til de enkelte måltiders mætningsgrad har jo været i gradvis aftagende i løbet af første halvdel af 1900-tallet, næsten overalt i Europa. Og derfor er brædjnnesnuda efterhånden blevet mere en suppe end en vælling, og der bruges mere kød til den end før.

Når den spises nu er det altså i en lettere udgave, med mere magert kød og færre gryn. I øvrigt er den på retur på Bornholm, ligesom hvidkålssuppe og gule ærter i det øvrige land; for det er denne kategori af ældre mad den tilhører. Her er en opskrift af nyere dato:

Fersk kød kan bruges, men det letsprængte er at foretrække. 2 griseskanke hugget i to dele, samt 4–500 gr magert stribet flæsk gnides med en blanding af 2 dl groft salt, 4 spsk farin og $^1/_2$ tsk salpeter. Man kan i stedet bruge ca. 1 kg magert oksebryst.

Kødet ligger i salt 6 timer, skylles og lægges i en gryde med $2^1/_2$ liter kogende vand, sammen med 1 dl hele byggryn, også kaldet perlegryn. For skank må man regne med en kogetid på $1^1/_2$ til 2 timer, for flæsket ca. $1^1/_4$ time, og for oksekød 2 timer eller lidt mere. Af urter og rødder tilsætter man 200 gr porre, 100 gr gulerod, 75 gr små skalotteløg, 150 gr selleri, 600 gr kartofler (med mindre man foretrækker at koge dem for sig selv), persille og peber. Alt dette kommes i til sidst og gradvis, så det ikke koger ud, da det skal i den færdige suppe, skåret i ringe og små terninger, undtagen kartoflerne, der i vore dage serveres til kødet, som spises på flad tallerken ved siden af suppen, selvfølgelig med sennep til, hvis det er svinekød; tit den lidt sødlige.

For et par generationer siden kom man også rosiner i suppen, hvis det skulle være rigtig fint, og boller er nærmest obligatoriske, hvad enten man vælger de mere moderne melboller eller de gammeldagt kjylar.

Kjylar (udtalt »tjylar«, med betoning på første stavelse) blev op- *Kjylar*

rindelig lavet af en dej af mel og lidt æg, men gennem adskillige årtier har man nu brugt også at tilsætte kartofler, hvad der gør dem mindre hårde. 250 gr store kartofler koges med skræl på, afkøles, pilles, rives og blandes med 1 spsk suppefedt eller smør, 1 æg, 1 tsk melis, 2 tsk salt og ca. $1^1/_2$ dl flormel. Det afhænger af kartoflernes art hvor meget mel dejen kan tage, og ligeledes af om man lader dejen stå og hvile lidt, derefter rører mere mel i, lader den hvile o.s.v. I hvert fald skal dejen have en fast konsistens.

Den formes med to teskeer, så bollerne bliver lidt aflange. Man skal ikke vente at kunne lave regelmæssige og glatte boller; de bliver uregelmæssige, med en let knudret overflade. De koges i letsaltet vand i 5–6 min., idet man passer på at de ikke hænger ved bunden.

Foruden til suppe bruges kjylar også som forret i varm mælk: *kjylemilk,* svarende til bollemælk bl.a. på Sjælland.

Pølser Slagtemaden adskiller sig i visse henseender fra den man kender andre steder. *Lungepølse* er omtrent som den man lavede i det øvrige Syddanmark. Den består først og fremmest af svinelunger, dertil anden svineindmad, som hjerte, nyre og småkød, samt løg, alt hakket og æltet med små fedtterninger, opblødt byggryn, salt, peber og allehånde, eventuelt tillige andre krydderier, og puttet i de smalle tarme, saltet et par dage og kogt. Den blev spist med grønkål til, kogte, tørrede ærter eller, det seneste, opstuvede kartofler og rødbeder.

Noget særligt for Bornholm er *ristepølse* der laves af halvt svinekød, resten fordelt ligeligt mellem hjerte, nyre og lunge. Det hakkes og æltes sammen med små terninger af fersk spæk, lidt hakket løg, salt, peber, stødt allehånde og eventuelt ingefær, og puttes i smalle tarme. Pølserne saltes et halvt døgns tid, røges to døgn og koges. Når de skal spises steges de på panden. Navnet hentyder måske til at pølserne tidligere blev ristet over gløder, ligesom saltsild. Tit serveres de med spejlæg til, og selvfølgelig sennep. Folk der opretholder traditionen spiser den sådan julemorgen, med en honningsyp eller to til; og hvad honningsyp er fremgår af side 123.

Man går på Bornholm ind for det stegte. *Saltet medisterpølse* foretrækkes stegt på panden, selv om den også bliver spist kogt. En hjemmelavet medisterpølse, uden mel, saltes 12–14 timer, røges let et døgn og kan så holde sig nogen tid. Når den spises stegt er det som regel med smeltet smør, sennep og bart rugbrød, men ærter, grønkål eller

kartofler går også an, alt efter om det er en mindre ret eller en middagsret.

I *sortpølse* er ingredienserne som de fleste andre steder: grove byggryn, frisk svineblod, spækterninger, kanel og farin, og hakket purløg, hvis man har det, ellers skalotteløg eller det hvide fra porrer. Det er dette sidste, purløg eller porrer, der adskiller den bornholmske blodpølse fra andre landsdeles. Dertil kommer at en del af dem blev kogt som *krukkepølse,* og det er noget specielt bornholmsk.

Hvis man ikke havde tarme nok til blodpølserne – og det havde man ikke, hvis mange af de store tarme var brugt til andre former for pølse – pressede man resten af blodpølsemassen i krukker og dækkede den med flommehinde, eller med rugmel, hvis hinderne var anvendt på anden måde. Men flommehinden blev regnet for det bedste; fedtet i den smeltede og trængte ned i krukkepølsen og gav den noget af flommehindefedtets særprægede, lidt beske smag. Rugmelet og hinden tjente også til at forhindre dampen i at trænge ind i krukkernes indhold, og ydermere kunne man binde et stykke linned over krukken. For den blev sat ned i gruekedelen og kogt sammen med de rigtige blodpølser og andet slagtemad. Krukkerne stod på træklodser eller andet, for at hæve deres kant op over vandets overflade.

Til blodpølserne lavede man en sovs af en klat smør, mel, pølsesuppe, farin og honning, eller man hældte smeltet smør og kanel over. *Leverpølse,* af lever, spækterninger, purløg eller skalotteløg eller porrer, salt, peber, allehånde og ingefær blev nu og da kogt som krukkepølser, men sjældnere end blodpølser.

Hvidpølse blev på Bornholm lavet af risengrød, lidt mere stiv end sædvanlig, rørt med æggeblomme, smør, rosiner, kardemomme, og puttet i store tarme og kogt sammen med blodpølse, en times tid. De blev skåret i skiver og spist sammen med skiver af blodpølse.

Af anden slagtemad havde man i 1800-tallet nogle retter som ikke bruges mere, og som folk der er født i 1890'erne kun har hørt om. Man lavede *storrja* af kalvehoveder eller lammehoveder og ben. Når de var kogt blev de hakket i småstykker og tillavet med hakket løg, eddike, peber og andre krydderier. Det synes at være den samme ret, af kalv, der hedder noget i retningen af »kallestojer«, hvori der er hakket småkød, nyre og lunge. Men det er som sagt retter der er gået i glemmebogen nu. *Storrja*

Fyjllakreitur Noget helt særligt finder man på Bornholm i *fyjllakreitur* (med tryk på næstsidste stavelse), hvilket vil sige fyldt fjerkræ, og det står som regel for *fyldt gås* eller *fyldt and.*

Fyldet består bl.a. af kommenskringler, og det er ikke de kringler man spiser i Danmark, men nærmest dem man træffer i Tyskland og Østrig, bl.a. på ølstuer og mindre restauranter. De er hårde som tvebakker allerede som friskbagte, og bages derfor ikke som de gængse danske kommenskringler. De laves af en god franskbrødsdej tilsat æg. Under bagningen skabes der damp i ovnen for at gøre kringlerne hårde.

Mange bornholmske bagere fører dem stadig, alle kan i hvert fald levere dem på bestilling. Bagt på den rigtige måde, og opbevaret tørt, kan de holde sig et helt år. Det var før almindeligt at man først på vinteren bestilte flere kilo hos bageren; for de blev bl.a. også brugt i varm mælk, som søbemad spist med ske. Man opbevarede dem i en sæk på loftet, nær skorstenen, eller trak dem på en snor og hængte dem op i køkkenet, tæt ved komfuret.

Desuden består fyldet af æbler (tidligere af udblødte, tørrede æbler) udblødte svesker og rosiner, salt, melis og krydderier, oftest stødt kardemomme, i enkelte hjem bruges tillige kanel eller vanille. Lidt citronsaft eller/og lidt revet citronskal tilføjer nogle i nyere tid. For en and på ca. 2 kg i plukket og renset stand kan opskriften være følgende:

Anden gnides både udvendig og indvendig med salt, og ligger i 4–5 timer. 2 kommenskringler, brudt i småstykker, samt 12 svesker og $^1/_2$ dl rosiner sættes i blød i $2^1/_2$ dl kogende mælk eller vand, og står og trækker 4–5 timer. Når det hele senere ældtes skal det blive til en ikke for tynd, grødagtig masse. Måske bliver det nødvendigt at tilsætte yderligere $^1/_2$ dl væde. Det ældtes med 2 knsp kardemomme, 1 knsp kanel, 1 tsk salt, 1 tsk melis, 2 tsk citron, evt. lidt reven citronskal, kun meget lidt, og uden det hvide. 125 gr let syrlige æbler skrælles og snittes i mindre stykker, kernehuset fjernes, stykkerne blandes i fyldet som stoppes i anden, og der sys for begge ender.

Anden steges på sædvanlig vis, og man kan i stedet for vand overhælde den med øl under stegningen. Tidligere brugte man det hjemmebryggede øl; nu er man gået over til hvidtøl – hvis man da stadig bruger øl – eller lagerøl, den ølsort der kommer nærmest det gammeldags hjemmebryggede øl. Har man ikke kommenskringler i huset

erstatter man de to kringler med 60 gr tørt brød, meget tørt, og 1 tsk kommen.

Drejer det sig om gås forøger man kvantum af alle ingredienser med ca. en tredjedel.

Til den fyldte and eller gås hører der *rødkål* herovre, og der findes varianter som adskiller sig fra det øvrige lands tilberedningsmåde. I nogle familier koger man et stykke letsaltet stribet flæsk med, for at give lidt mere smag og glans, og i nogle tilsættes også lidt kommen, som det kendes i Sønderjylland, Tyskland og Østrig. I øvrigt smages til med ribsgelé eller -saft, en antydning eddike, lidt salt og lidt sukker.

Til de mest gængse fylderetter hørte i sin tid rugmelsgrød og søvva. Efter sigende kunne ingen pige være bekendt at gifte sig før hun kunne lave *rugmelsgrød,* og det var ikke så let endda. Vand blev bragt til kog i en gryde, og så skulle melet drysses langsomt og ensartet ned, under omrøring, indtil det blev en jævn grød uden klumper. At undgå klumperne var det vanskelige. Grøden blev spist med sirup på og mælk drukket til. *Rugmelsgrød*

Søvva var, som man forstår af navnet, søbemad, omtrent svarende til det man i dag kalder øllebrød. Mælk blev sat kold på komfuret, med rugbrødsskorper og andre levninger af rugbrød i. Når mælken var på kogepunktet tilsattes øl, og det hele blev kogt sammen. Nogle syntes bedst om sur øl i, eller kærnemælk, for så ostede søvva'en, mens andre satte en ære i at den ikke løb sammen. Havde man grødrester kunne man også komme dem i, men på et sent tidspunkt, så de kun blev varmet. *Søvva*

Grøntsager brugte man ikke meget i det bornholmske køkken, før lidt op i dette århundrede. Kål og ærter var de mest almindelige grønne planter, og så selvfølgelig purløg og løg, især skalotteløg, og disse løgplanter blev anvendt i rigeligt mål, også de grønne toppe af skalotteløg og andre løg. Senere kom porrerne til, og de blev ligeledes udnyttet fuldt ud; intet af det grønne gik til spilde.

Ærter dyrkede man så mange af at man udførte en hel del, og der blev endda til stort hjemmeforbrug. Da kaffen begyndte at komme frem, og dermed også kaffesurrogat, lavede man ærtekaffe. Ærterne blev også konserveret med salt til brug om vinteren. De afbælgede

ærter blev nedlagt lagvis i krukker med salt imellem, »som ved saltsild«. Når de skulle bruges blev de udvandet lidt og kogt, f.eks. for at blive spist i stuvning sammen med gulerødder.

Det vides at man har kogt ærter i en krukke i ovnen; men om betegnelsen *krukkeærter* gælder dette sidste eller de nedsaltede ærter er uvist; kilderne er få og usikre.

Flæskakaga

Helt for sig selv står *flæskakaga,* der hørte bagedagen til, ligesom ovnkage og ålekage i Jylland og prossekage på Fyn. Man lavede små runde brød af rugbrødsdej, hvori der blev indbagt stykker af udvandet saltet flæsk.

Sennep

Sennep har altid været et nødvendigt tilbehør til bornholmernes mad. Før i tiden avlede de selv så meget sennep at de kunne udføre den. Den hjemmemalede sennep, den såkaldte vandrevne sennep – eller *runkasønnøp,* som det hed på dialekten, med u udtalt i nærheden af y – mindede noget om vore dages fiskesennep, men det er alligevel det gule sennepspulver man bruger nu. Det røres op med lidt vand, der tilsættes gradvis, samtidig med en antydning eddike samt honning, farin eller stødt melis. At bruge honning er den gamle skik. Hvis sennepen skal være ekstra god undlader man noget af vandet og bruger portvin i stedet.

Sød skal den være, ligesom den gamle skånske sennep. Bornholmerne er tilhængere af den søde smag, hvad man bl.a. mærker i deres marinerede sild.

Søde kager og desserter var i ældre tider ukendte på Bornholm. Man havde i 1700-tallet *palthæst,* der var en tyk pandekage i ret lille format. Der blev bagt 7–8 stykker på pandejernet ad gangen, men om de var søde eller blev spist med noget sødt vides ikke. Modsat var *stønkaga* en tynd pandekage. Andet ved man ikke om den.

Honning

Bornholmerne savnede dog ikke det søde. De havde en meget stor honningproduktion; og selv om de udførte en del var der nok til dem selv. Forfattere af bornholmske beskrivelser fra 1700-tallet og begyndelsen af det næste århundrede undrede sig over at man ikke benyttede honning til fremstilling af mjød, hvad man på det tidspunkt stadig gjorde i Danmark, især på Fyn. Men bornholmerne vidste at udnytte deres honning på anden vis. De anvendte den bl.a. til hævning

i rugbrødsdejen, og den var almindelig som sødemiddel i stedet for sukker, som hos de gamle romere.

Den blev for eksempel rørt i *syltemælk,* der omtales nærmere på side 127, og som på Bornholm blev brugt til at smøre på brødet, og den blev også brugt til at søde *kalladjans,* der ikke har spor at gøre med falstringernes kalvedans, men var lavet af ostet råmælk; og råmælk er mælk fra den første eller den anden malkning af en ko der lige har kælvet. Råmælk blev brugt over hele landet til forskellige dessertagtige retter.

Brædjnnvinssøvva

Indtil lidt op i vort århundrede havde bornholmerne en yndet form for skemad i *brædjnnvinssøvva,* som man nød i juledagene og høstdagene, men som i øvrigt også kunne indtages når gode venner kom på besøg. I en skål hældte man en pæn portion god, ren brændevin (uden aromatisk tilsætning), og heri rørtes honning, idet man blev ved med at røre indtil brændevin og honning indgik i en harmonisk enhed. Derpå brækkede man kommenskringler i stykker, puttede dem ned i honningbrændevinen og lod dem stå og trække så længe som man havde tålmodighed til. En ske blev sat i, og skålen gik på omgang. Det blev anset for søbemad af den bedre slags. *Honnu og brædjnnevin* kaldte man denne udmærkede spise, og det kunne tyde på at kommenskringlernes betydning blev undervurderet, eller at man glemte at komme tilstrækkeligt af dem i.

Honningsyp

Undlader man helt at komme kommenskringler i bliver det til en drik der indtages i glas, og som på mere moderne dialekt hedder *honningsyp.* Den er stadig almindelig. »Syp« betyder snaps, i ordets oprindelige, fra Tyskland indførte, betydning: et glas brændevin eller andet stærkt. Honningsyp består af honning rørt op med ukrydret brændevin, af Brøndum-typen, til den er opløst. Det er en smagssag hvor meget honning der skal i, men 3 spsk til en halv flaske må vist være tilstrækkeligt, med mindre man er stærk tilhænger af søde drikkevarer.

Sjælland

Umiddelbart skulle man vente at finde et særpræget og varieret køkken på Sjælland, der gennem tiderne har været en ret frugtbar og veludviklet landsdel, og på grund af den geografiske beliggenhed og skiftende politiske forhold gennem adskillige århundreder har været et gennemgangsområde for såvel fredelig samfundsudvikling som for krig og andet ubehageligt. Det er dog ikke tilfældet; det sjællandske køkken har, bortset fra visse yderdistrikter, ikke meget særegent at byde på, hvilket måske skyldes at man ikke har modtaget så megen fornyelse som de sydlige danske øer, der åbner sig mod Østersøen, og dermed mod den nordtyske kyst. Indtil slutningen af sidste århundrede var det almindeligvis forbindelsen over vand der gav de fleste muligheder for påvirkning og fornyelse udefra, når det gjaldt den folkelige kultur, og som stimulerede fantasien.

Betragter man de sjællandske kostvaner med henblik på de enkelte retters sammensætning, deres regionale særpræg og afhængigheden af geografiske og sociale forhold, vil det derfor være det mest logiske at skelne mellem kysten og det indre land; og da det indre domineres af agerbrug, må det være naturligt at begynde dér. Indtil omkring århundredskiftet var Danmark først og fremmest et landbrugsland, og indtil da satte landboernes kostvaner præg på den egnsbetonede madlavning, både på landet og i købstæderne.

Det indre land

Grød

Grød, hovedernæringsmidlet i Danmark gennem århundreder, indgik selvfølgelig også på Sjælland i ugens kostplan, indtil et par årtier op i 1900-tallet. De forskellige slags grød var de samme som på øerne

syd for Sjælland. *Melgrød,* kogt af bygmel og mælk, eller af bygmel og vand i de mælkefattige perioder om vinteren, var en af de sædvanlige former for grød. Som vandgrød var den næsten daglig spise i fattige hjem, og blev tit brugt som sparegrød i andre, indtil den noget før århundredskiftet forsvandt. De bedrede økonomiske kår gjorde sig gældende allerede i 1860'erne og 70'erne, og et første resultat, hvad angår kostvanerne, var at melgrøden, og dernæst andre grødarter, begyndte at forsvinde, samtidig med at forbruget af kartofler steg.

I Nordsjælland brugte man også boghvedemel til melgrød, hvad der blev regnet for en grad finere end bygmel, og boghvedegrød kogt af boghvedegryn og mælk var ret almindelig. Nordsjællænderne kaldte den *sødgrød,* altså den betegnelse der andre steder i landet gjaldt grød af byggryn og mælk. I de fattigste familier erstattede boghvedegrøden risengrød som festmad; for ved festlige lejligheder stod menuen på Sjælland, ofte også i andre egne, på *risengrød og klipfisk.* Men risengryn var dyre, og derfor måtte daglejere og andre dårligt stillede tit tage til takke med boghvedegrød juleaften og nytårsaften.

Juleaften, og ved bryllup og begravelse, skulle grøden ikke blot være overdådigt drysset med sukker og kanel, men overstrøet med korender i rigelig mængde, senere rosiner, og smørhullet i midten i de fælles fade blev med mellemrum fyldt op med ny forsyning af smeltet smør. Det sørgede de unge piger fra nabofamilierne for; de hjalp til med serveringen. For resten var det såkaldte smørhul tit en korsformet fordybning, og ude i korsets fire ender kunne der være et hul. Det gav plads til masser af smør, og smørret blev mere fordelt over grøden. Foruden dette praktiske formål har korset sikkert oprindelig haft en religiøs betydning.

Vælling

Vælling indgik ligeledes i den daglige kost, kogt som flæskesuppe eller mælkesuppe, med byggryn i. Til *sulevælling* brugtes der udvandet nedsaltet flæsk, gryn, gulerødder, kartofler og hvidkål, og den blev i den nordlige og østlige del også kaldt *hvidkålsvælling,* i den nordligste *brændesnude.* I den sydlige del var der sjældent hvidkål i, men ofte tørrede pærer. Gule ærter, eller *tynde ærter,* blev i Østsjælland kaldt *ærtevælling. Mælkevælling* bestod af mælk og byggryn, og den blev til *pærevælling* eller *æblevælling* ved tilsætning af tørrede frugter.

Af anden mælkemad var der *klumpemælk,* eller *bollemælk,* som

den blev omdøbt til. Bollerne blev først lavet som de sønderjyske klumper, med dejen opbagt af fedtstof, bygmel, mælk, eventuelt æg. Senere kom rismelsklumperne frem; og da kartofler vandt indpas i løbet af 1800-tallet, begyndte man at blande melet med kogte kartofler for at gøre klumperne mindre hårde. De blev spist i den varme mælk, som de var kogt i, og blev ydermere brugt i frugtsuppe, kødsuppe, og endelig som selvstændig ret: *tyske klumper.*

Tyske klumper

Når de udgjorde en selvstændig ret hørte der sovs til. Det kunne være en blanding af stegefedt, vand og syltetøj, jævnet med kartoffelmel, og i så fald fik man stegt flæsk som næste ret, med bart rugbrød til, eller man spiste flæsket sammen med klumperne. Flæsket kunne også indgå i klumperne, for eksempel på denne måde: 250 gr melede kartofler koges, æltes med 400 gr rismel eller hvedemel, 2 æg, 200 gr ristede letsaltede flæsketerninger og det afsmeltede fedt, 1 spsk hakket løg, 1 tsk salt, lidt allehånde og lidt kardemomme. De store boller som formes med en ske eller med hånden, koges i letsaltet vand, i ca. $^1/_2$ time.

Kartoffelgrød hørte engang til på kostplanen, og *tykke ærter,* som her tillige blev kaldt *høje ærter.* Hvidkålssuppe blev også kaldt *flæskesuppe.* Fersk suppe, på høne eller oksekød, også på svinekød, var noget sjældent, der var knyttet til de festlige lejligheder, og da skulle den i 1700-tallet og næsten op til vor tid gerne være rigeligt forsynet med rosiner, måske desuden svesker.

Saltet sild

Tillige med grød og vælling hørte *saltet sild* til den daglige vinterkost. Man nedsaltede dem selv om efteråret, både på landet og i købstæderne. Sild blev især brugt til det første måltid, davre, klokken 5–6 om morgenen, tit også til det næste, der blev kaldt halgemiddaw, halgåmidda' eller halgemed (= halvmiddag, d.v.s. halvvejs mod hovedmåltidet om middagen, klokken tolv) eller lillemiddag, alt efter lokaliteterne. Det mest almindelige ved dette formiddagsmåltid var dog i ældre tid bart rugbrød med et stykke flæsk, medisterpølse, spegepølse eller ost på eller til. Efterhånden som de økonomiske kår bedredes blev der smurt fedt eller endog smør på brødet. *Smidebrød* hed den smurte skive rugbrød, af verbet »smide« (= smøre), og pålægget var *smidesul.* Det er begyndelsen til vore dages smørrebrød.

Øllesøbe, senere kaldt *øllebrød,* kunne høre til den rå spegesild med løgringe, eller den kogte salte sild om morgenen eller om for-

middagen, med en fedtemad til. Sammen med kogt spegesild kunne man få tiloversblevne kartofler fra middagen den foregående dag, varmet i sildekogevandet. Om sommeren, når køerne gav meget mælk, indgik mælkemad i næsten alle måltider. Den kunne stå på *soppemælk* eller *dykænder* til davre, d.v.s. varm mælk med rugbrødsstykker i. Den mest yndede sommerret inden for mælkeprodukterne var nok *syltemælk*. Den er noget af det mest karakteristiske for Sjælland, selv om den også har været spist på bl.a. Møn og Bornholm. *Syltemælk*

Syltemælk blev almindeligvis lavet af fåremælk, undertiden af komælk, hvis man ikke disponerede over fåremælk, og det gjorde man om sommeren kun i en kort periode. Mælken blev sat hen til syrning, og når den havde samlet sig til tykmælk hængte man den op i en linnedpose, så al vallen løb fra. Den tilbageblevne ostemasse blev opbevaret i bøtter af træ og kunne holde sig meget længe. Deraf kan betegnelsen syltemælk være opstået.

Som man ser svarer syltemælk til kvark, der dog er lavet af komælk, beskrevet side 48, men sjællænderne anvendte den på en helt anden måde end sønderjyderne. Den blev rørt med sødmælk, lidt salt, allehånde og eventuelt lidt farin, så den blev som en vælling. Syltemælken blev sat på bordet i et fad og man dyppede brødet i den, eller den blev smurt på brødet. Det var kun en landboret.

Fåremælk, der var meget fed og blev anset for velsmagende, var for så vidt en luksus som hvert får kun afgav et lille kvantum mælk, og man ikke kunne begynde at malke fårene før hen på sommeren, når lammene var taget fra. Når folk selv nød denne delikatesse, var det udelukkende fordi der ikke fandtes afsætningsmuligheder for den; og får var man i sin tid nødt til at opdrætte, af hensyn til ulden.

Syltemælk er en meget gammel ret, men det vides ikke hvor langt tilbage den går; man har kun sikre oplysninger om den fra 1700-tallet og opefter. Den gik af brug i slutningen af 1800-tallet, efterhånden som fåreavl ikke længere var nødvendig.

Sulemad bruges som på øerne syd for Sjælland, og det er stadig stegt flæsk, her kaldt *stegesul,* og kogt flæsk der dominerer. Ved bryllup og andre former for selskabelighed kom der i gamle dage *sylte* på bordet. Ordet »sylte« er ret besværligt at have med at gøre, for det har haft svingende betydning op gennem århundrederne. På 1800-

tallets Sjælland stod det ofte for kogt fersk svinekød og medisterpølse – man slagtede en gris ved slige lejligheder, hvis det var muligt – nedlagt i en let saltlage nogle få dage.

Stegt lever m. flæsk

Sydsjælland har sin egen suleret, *stegt lever med flæsk,* der har bredt sig i den sydvestlige del. Den må være af nyere dato, da stegt lever ikke kom i brug før omkring sidste århundredskifte. I ældre tid blev leveren brugt til finker. Skiver af svinelever, vendt i mel, letsaltet eller røget stribet flæsk samt snittede løg steges hver for sig. Panden koges af med kartoffelvand og mælk, og der laves en brun sovs. Ved serveringen lægges et stykke flæsk oven på hver skive lever, løgene fordeles på retten og sovsen hældes ved. Sædvanligvis får man hvide kartofler og syltede rødbeder til.

Gåsesteg m. brunkål

Gåsesteg med brunkål og *andesteg med brunkål* fandtes ligeledes før i det sydlige Sjælland, men er nu gået af brug, som så mange andre gamle retter. En gås eller en and gøres i stand, størstedelen af fedtet fjernes, og den fyldes med stykker af æbler og pærer, med skrællen på, eventuelt syltede sveskeblommer eller udblødte svesker, og steges på den sædvanlige måde. I mellemtiden smeltes lidt af fedtet i en gryde sammen med farin eller melis, og et hvidkålshoved, skåret i større stykker, ikke snittet, brunes heri under omrøring, hvorpå der tilsættes en smule vand. Kålen koges mør og serveres til den stegte gås.

Stegte kråser

På Enø havde man indtil langt op i dette århundrede *stegte kråser,* der er i slægt med groffenbrad på Falster og den mønske pæresul. Retten stammer fra den tid da man om vinteren slagtede mange gæs og ænder på én gang. Al indmad, halsen og det yderste af vingerne skæres i mindre stykker, brunes grundigt i gåse/andefedt, og meget lidt vand hældes ved. Krydres med salt og peber. Småsnurrer til alt er godt mørt, idet pærestykker, og eventuelt svesker, koges med det sidste kvarters tid. Sovsen jævnes. Tilsætning af kulør regnes ikke for nødvendig, da de forskellige dele i forvejen er gennembrunede.

Plukkemad

Der er ikke megen forskel på Sjællands slagtemad og de andre landsdeles. *Plukkemad,* i dag benævnt med det fællesdanske ord finker, er almindeligvis en blanding af finthakkede fedtegrever, lever, nyrer, hjerte, eventuelt milt, æbler (og i den sydlige del tillige pærer), timian (mest i de nordlige egne), kardemomme, peber, salt, eddike, og jævnet en smule. Denne plukkemad blev før også kaldt *gråfinker,*



38. SJÆLLAND. *Andesteg med brunkål* (s. 128). En ret fra det sydlige Sjælland. Anden er fyldt med pærer, æbler og svesker, og spises med hvidkål brunet i andefedt og sukker.



39. AMAGER. *Pandeål* (s. 145). Består af ål, løg og æbler. Langs kysten syd for Helsingør findes en tilsvarende ret, *potteål* (s. 141). De er måske af hollandsk oprindelse.



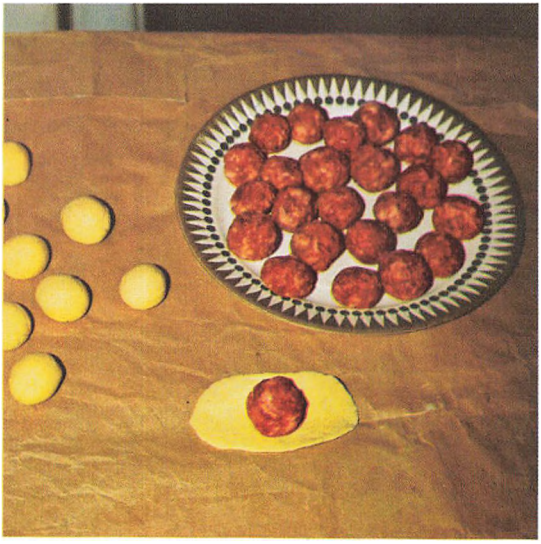
40. SJÆLLAND. *Plukfisk i sennepssovs med korender* (s. 130), en resteret bevaret i Sydsjælland, omkring Vordingborg og Næstved.



41. SJÆLLAND. *Kogt saltet ål med porrer og kartofler* (s. 140). Fra Karrebæksminde-egnen, hvor porrer indgår i flere retter.



42. SJÆLLAND. *Ålefrikassé* (s. 142). I slægt med *potteål* (s. 141). Opskrifterne kan variere en del. Denne er fra Karrebæk.



43. SEJERØ. *Fulskage* (s. 149–152). En af de mest særprægede egnsretter i Danmark: kogte kødboller med et tyndt lag dej omkring.

sikkert på grund af den grålige farve, for at skelne den fra *fedtegrever,* hvori kun indgår afsmeltet flommefedt, hakket løg og æbler. *Fedtegrever*

I den sydøstlige del af Sjælland laver man sin egen ret af fedtegrever. Hovedbestanddelen består af porrer, der er en foretrukken grøntsag hernede. Det meste fedt smeltes af den småtskårne griseflomme eller af det tilsvarende på høns, gås eller ænder, og de små fedtegrever, som bliver tilbage, blandes med mange fintskårne porreringe, der først er braset i fedtet. Begge dele drysses rigeligt med salt og peber. Man sætter så stor pris på denne lille ret, der spises med rugbrød til, at nogle laver den med afsmeltede terninger af fersk spæk, selv om smagen ikke bliver ganske den samme.

Sortpølse har foruden griseblod og byggryn som ingredienser rosiner, små spækterninger, lidt farin eller melis, salt, peber og allehånde. I enkelte egne, især på Vestsjælland, brugte man før at pakke pølsemassen ind i hvidkålsblade, hvis man manglede tarme, svarende til hvad man gjorde på Lolland. En sådan sortpølse med kål som »pølseskind« var en *bladfugl.* Bladpølse med sødgrød kendes tilsyneladende ikke på Sjælland. *Hvidpølse* havde som base en stiv mælke-risengrød, rørt op med rosiner, en smule salt og kanel, der blev puttet i de tynde tarme og kogt sammen med sortpølsen. Der kunne eventuelt være lidt safran i, for at give pølserne en let gullig farve. Sortpølse og hvidpølse blev som regel spist sammen, skåret i skiver, ristet på panden, med smeltet smør, melis og kanel til, ofte tillige æblemos. *Pølser*

Medisterpølse, eller *hakkepølse,* som man tidligere sagde i Nordsjælland, skulle der selvfølgelig også laves på slagtedagen, af småkød, lidt suppe fra det kogte grisehoved, krydderier som salt, peber, ingefær, allehånde, og absolut ikke mel! Grisehovedet og måske også tæerne lavede man *sylte* af, og denne tradition har man holdt fast ved op til vore dage. Egentlig hed sylte *pressesylte* på Sjælland, med en betegnelse lånt fra tysk, for at skelne den tidligere nævnte form for sylte fra den der laves af hovedet. *Pressesylte*

Grisehovedet bliver kogt mørt, meget mørt, eventuelt sammen med de velrensede grisetæer. Kød, svær og brusk skæres i mindre stykker, der alle krydres med salt, peber, allehånde ofte tillige kanel eller nellike, og måske også timian. Stykkerne lægges i et klæde der samles til en pose, som man strammer godt og binder for. Den smule flæskesuppe, der er tilbage, indeholder gelatine, og når den afkøles bliver hele klumpen fast. Af hensyn til bevarelsen tilsættes undertiden lidt

eddike. I nyere tid er det mest almindeligt at lægge flæskestykkerne i en skål eller et fad, med lidt af suppen ved, under pres i et døgn eller to, på et køligt sted.

Grisetæer blev også anvendt til *stegte grisetæer,* noget forholdsvis nyt, da det drejer sig om panering med rasp. Det er en af de mange retter der er kommet ind via Tyskland. Det yderste af grisetæerne hugges af, de flækkes på langs, renses godt og koges meget møre, vendes i æg og rasp og steges på panden i rigeligt fedtstof. Rød saftsovs af kirsebær eller ribs anses for passende hertil, samt sigtebrød eller rugbrød. Kartofler er bandlyst i dette tilfælde.

Kalveost

Noget der minder om sylte, men tilberedt af kalv, havde man indtil lidt op i dette århundrede i *kalveost,* og den blev da også nu og da benævnt *kalvesylte.* Den kendes også i andre egne, men synes at have været mest almindelig på Sjælland. Den er næsten det samme som *kalvestyr,* eller *styr,* (og kalvedans på Falster) blot er den presset, og der er mindre gelatinemættet suppe i den.

En spædekalv der ikke skulle lægges til og vokse op, var noget af et problem for husmoderen, for det slaskede kød kunne hverken saltes til senere forbrug eller steges. De fleste foretrak spædekalvekødet koldt. Man kogte derfor suppe på kødet, der blev skåret i små stykker, krydret med laurbær, salt, peber og allehånde, lagt i en osteform og presset. Blev spist koldt, med brød til.

Plukfisk

Klipfisk blev som tidligere nævnt regnet for gildesmad i 1700-tallet og langt op i det følgende århundrede. Når det skulle være særlig godt blev sennepssovsen overdrysset med korender; og denne skik er bevaret i Sydsjælland, omkring Vordingborg og Næstved, i resteretten *plukfisk i sennepssovs med korender.* Resten fra veludvandet (24–26 timer, hvoraf en halv snes timer i rindende vand), kogt klipfisk pilles fra hinanden og varmes i en sennepssovs lavet af smør, mælk og udblødt fiskesennep. Ved serveringen drysses korender over sovs og fisk. Spises med hjemmebagt sigtebrød. Ingen kartofler!

Sjællænderne, lollikerne og falstringerne har været foregangsmænd hvad angår dyrkning og anvendelse af grøntsager og rodfrugter. Det skyldes nok indflydelse fra den hollandske del af Amagers befolkning for flere hundrede år siden. Hollænderne var blevet tilkaldt af Chri-

stian d. 2. på grund af deres dygtighed hvad angår dyrkning af køkkenurter. De lagde hele marker ud til kål, gulerødder, roer, løg, porrer og ærter, og de leverede ikke blot til kongens hof, de solgte også deres produktion på Amager Torv og Gl. Strand i København på torvedagene og kørte til de øvrige sjællandske byer med den. Dette animerede de sjællandske bønder til selv at forsøge sig med dyrkning af køkkenurter. I øvrigt blev ikke alle hollændere boende på Amager; flere flyttede andre steder hen, f. eks. til Botø og Hasselø ved Falster.

Stuvede grøntsager

Grøntsager og rodfrugter i mælkestuvning har i generationer været en del af den daglige kost: *stuvede voksbønner, snittebønner, grønærter, gulerødder, kålrabi, hvidkål, kartofler.* Især er bønner blevet brugt mere her end i det øvrige land. Indtil midt i 1930'erne opbevarede man snittebønner i en lage af salt og en mindre del sukker, som bevarede dem næsten hele vinteren. På samme måde nedsaltede man bælgede grønærter. De skulle udvandes temmelig meget inden brugen. I dag nedfryses bønner og ærter, og de forskellige slags stuvede grøntsager spises stadig, til f. eks. stegt flæsk, frikadelle, karbonade, svinekotelet og kogt skinke.

I Fensmark, nær Næstved, oprettedes Holmegaards Glasværk midt i 1820'erne. I 30'erne begyndte man en produktion af drikkeglas, og skaffede derfor bøhmiske glasmagere herop. Senere fulgte glasmagere fra Thüringen, og endelig blev der i 50'erne og fremefter tilkaldt en del folk fra Westfalen til tørvefremstillingen. Mange af de fremmede havde kæreste eller kone og børn med, endog forældre, og der opstod et lille samfund af indvandrere som var knyttet til glasværket. Det havde egen skole, købmandsforretning og bageri, de fleste familier drev et lille beskedent landbrug med en enkelt ko, og der blev bygget et katolsk kapel på fabrikkens område.

I to-tre generationer levede dette lille samfund sit eget liv, men efterhånden som der kom stadig flere ansatte af ren dansk oprindelse på glasværket opstod der kontakt mellem de to grupper, takket være fælles arbejde og fælles interesse. Endnu op i 1970'erne vidner enkelte retter dog om indvandringen sydfra. Hvis der har været flere, må de være forsvundet i mellemtiden.

Tyske bønner

Tyske bønner er en sammenkogt ret af gule og grønne bønner, skåret i stykker, men ikke for små, og røget stribet flæsk kogt i lidt vand,

med sovsen jævnet og smagt til med melis og eddike. Den spises stadig.

Kartoffelpandekage

Westfalerne, der var meget fattige, og havde dårligere økonomiske vilkår på værket end glasmagerne, medførte *kartoffelpandekage,* der var både billig og mættende. Rå kartofler rives, blandes med mel og en smule vand, og steges på begge sider på panden. Kartoflerne kan i vore dage være kogt og moset, hvilket virker som en fordanskning, og man bruger mælk i stedet for vand. Hvad der efter sigende gav westfalernes kartoffelpandekage en særlig smag i gamle dage, og i øvrigt gjorde at man sparede svinefedt, var at panden blev smurt med en skovlsnegl inden kartoffelmassen kom på. Skovsnegle var der nok af i Holmegaardsmose, hvor der blev skåret tørv, og de var gratis.

Da bagning af kartoffelpandekage bredte sig til andre familier i Fensmark, anvendte de dog svinefedt eller margarine til stegningen. Som tilbehør brugte man tranebærsyltetøj, af tranebær som man plukkede i mosen. I dag nøjes man med syltetøj af tyttebær eller ribs.

På selve glasværket spiste man ofte *ovnbagte kartofler.* Det skete i »hytten«, eller glashytten, hvilket vil sige det rum hvor smeltediglerne er. Store kartofler blev vasket ganske rene og lagt ind i tørveasken ved en af de store ovne, med skræl på. Nogle minutter efter var de gennembagte. Hertil fik man sig en spegesild, lige hevet op af tønden hos købmanden, og altså ikke udvandet. Det krævede både øl og brændevin; og da dette mellemmåltid fandt sted om eftermiddagen ved fyraftenstid, kunne man tillade sig at skylle den salte sild ned med nogle glas. Der kunne også vanke *ovnstegt aborre* til de rygende varme kartofler. De blev pakket ind i et par avissider, eller i pergamentpapir hvis man havde det, og lagt ind i askeskuffen.

Kysterne

Landbrugerne og købstadsbefolkningen ved de sjællandske kyster har gennem tiderne haft omtrent de samme kostvaner som folk inde i landet, blot optræder fisk oftere i husholdningen. Det er hos fiskerbefolkningen man finder en anderledes madlavning, selv om fiskerfamilierne altid har forsøgt at nærme sig den øvrige befolknings madskikke, hvad der først lykkedes dem lidt op i vort århundrede efter at fiskeriet var

blevet rationaliseret, med bedre både, havneanlæg, større afsætningsmuligheder og højere priser på fisk.

Nordsjælland er en landsdel med et tidligt udviklet erhvervsfiskeri. Her var ikke blot hav og fjord; hovedstaden med den voksende befolkning og flere velhavende købstæder gav mulighed for salg af fangsten. Uden for perioderne med godt fiskeri kunne bådene bruges til andet formål, til transport af tørfisk og til skudehandel med landbrugsvarer. I den døde tid opkøbte mange fiskere f. eks. kartofler og fragtede dem til København eller over til den skånske kyst.

De nordsjællandske fiskere forstod i det store og hele at udnytte de muligheder der fandtes. Mens mændene om sommeren passede fiskeriet eller sejlede varer til København, vandrede kvinderne rundt i oplandet for at sælge fisk. De kunne til fods nå langt ind i landet med deres trillebøre eller med deres særligt konstruerede lange kurve på ryggen. Et enkelt eksempel på initiativ er at fjordfiskerne omkring 1870 begyndte at lave en speciel slags ruse hvori de tog rejer, som blev solgt på Gl. Strand i København. Ved Vestsjællands kyst og andre steder fandtes der også rejer, men hvis fiskerne interesserede sig for dem, var det for at bruge dem som madding.

I enkelte nordsjællandske fiskerflækker drev fiskerne landbrug i det små, samtidig med at de havde fiskeri som hovederhverv, hvilket ikke må forveksles med det fiskeri til husbehov, som mange kystbønder rundt om i Danmark gav sig af med, når landbruget ikke krævede deres nærværelse. I Gilleleje, der i 1700-tallet og op i det følgende århundrede var Nordsjællands mest betydende fiskerleje, havde næsten alle familier deres lille jordlod på to-tre tønder land, og nogle nåede helt op på omkring fem tønder. Her avlede man rug og byg og foder til gris og ko. Ganske vist havde så godt som alle fiskere hele Sjælland rundt, og også langs andre danske kyster, en gris eller to, og de måtte så se at skrabe noget æde sammen til dem, for lidt sul skulle man da have i sulekarret om vinteren; i Gilleleje havde fiskerne som regel en ko, foruden grisene, og da de fleste lodder lå en halv times gang fra lejet skulle der tilbagelægges en del kilometer om dagen for at få kreaturerne malket og flyttet. Det var kvindernes arbejde. Mændene havde deres at gøre med fiskeriet, pasning af båd og garn o. s. v. I Hundested og Rørvig dyrkede fiskerne, der oprindelig kun gav sig af med fjordfiskeri, også tit en lille lod jord, men den var sandet og dårlig.

Selv om de nordsjællandske fiskere havde bedre økonomiske muligheder end deres fæller ved andre danske kyster, var deres kår ringe. Afhængighed af vejr og vind var en af fiskeriets betingelser, tidligere i endnu højere grad end i vore dage; og indtil lidt op i vort århundrede var der kun få fisk man kunne tjene på. Sild, store rødspætter og torsk kunne afsættes, og de lidt større ål var også nogenlunde i kurs, mens andre fisk måtte smides ud, hvis man fangede dem, eller de blev anvendt i den hjemlige kost.

Sild var billig; den forekom fra Middelalderen og opefter i så store mængder at prisen var lav. Alligevel var der fortjeneste på den, fordi alle, netop på grund af den lave pris, købte sild i store mængder til vinterforbrug. På hele Sjælland var silden et vigtigt næringsmiddel, som tidligere fremhævet. Hen på sommeren kom bønderne kørende til fiskerlejerne for at forsyne sig.

For fiskerbefolkningen var silden af endnu større betydning, fordi den disponerede over mindre flæsk og kød end land- og købstadsbefolkningen. Saltet og tørret fisk var en nødvendighed. Hvis storm og isdannelser lagde hindring i vejen for det i øvrigt sparsomme vinterfiskeri måtte man have et forråd at tære på.

Saltet sild, spegesild

Den nedsaltede sild blev anvendt på forskellig vis, ikke særlig varieret. Rå saltet sild, udvandet eller ikke, blev spist speget (d.v.s. at man fjernede skind, hale m.m., jvf. s. 109), dyppet i snittet purløg, løgtoppe eller løg, drysset med peber, og som regel tilsat eddike. *Bidesild* kaldte man denne form, der først og fremmest hørte til måltidet ved 9–10 tiden, eller man benævnede den *spegesild,* hvorved den nutidige betydning af dette ord (= sild nedlagt i salt) er kommet. Et særligt raffinement var at dyppe bidesilden i sur fløde, blandet med de sædvanlige snittede porretoppe, hakket purløg eller løg, eventuelt også grofthakkede æbler, som man brugte det i Hundested. På Stevns og op mod Køge havde man indtil ca. 1930 en yndet sommerret bestående af udvandede saltede sild, med skindet trukket af og fileteret, lagt i en tyk sur fløde med fintskårne løgtoppe i. Fløden blev sat op et par døgn før og rørt med en gaffel inden den blev hældt over sildefilet'erne. Hertil skulle man helst have friskopgravede kartofler, sommerens første, og det burde være røde kartofler.

Kogt saltet sild, eller, sagt på nudansk, *kogt spegesild,* var også forbundet med de daglige sjællandske kostvaner gennem adskillige generationer. Den kom ligeledes på bordet ved formiddagsmåltidet om-

kring klokken 9, især om vinteren, med en humpel rugbrød til, mens den rå spegesild mest var sommerspise. Fik man kogt sild til middag eller til aften kunne der høre *meldyppe* til, den fattigste form for sovs. Den var lavet af mælk og mel rørt sammen og kogt, uden fedtstof, og i de dårligst stillede hjem kunne den bestå af kun mel og vand. Så var en *løgsovs* af mælk straks bedre. Her var løgskiver i, om sommeren måske hakkede grønne løgtoppe, og med nye kartofler til blev det regnet for en af de virkelig gode spiser. Eller den kogte saltede sild blev serveret med *sennepssovs*; og her må det bemærkes at i Nordsjælland lavede fiskerfamilierne ikke så meget vandreven sennep som sennep malet med kærnemælk. I stedet for gradvis at hælde lidt vand ned over sennepskornene mens de blev malet, kom man lidt kærnemælk ved, så den friskmalede sennep og kærnemælken blev til en grødagtig masse, der blev tilsat sødmælk i det øjeblik sovsen skulle laves. Til en sennepssovs af denne type skulle fiskesennep-pulveret i vore dage udblødes en snes minutter i lidt kærnemælk, indtil det blev blandet i mælkesovsen; men kærnemælk anvendes ikke længere meget sammen med sennep.

En anden form for *sennepsdyppelse* til kogt saltet sild har nordsjællænderne haft i smeltet smør tilsat sennep, der er udblødt med lidt kærnemælk eller vand. Det røres sammen på panden, og det bør ske hurtigt, for at smørret ikke skal skille. Selv om den kogte saltsild i sig selv var en kraftig spise ville mange gerne have en krydret dyppelse dertil. I *smørdyppe,* hvilket ganske enkelt vil sige smeltet smør, drysse man tit rigeligt med peber. Som garniture tjente stuvede kartofler, da først denne rodfrugt var blevet almindelig, eller kartoffelmos med smørdyppe.

I Hundested, Lynæs og Kikhavn har man en særlig udgave af stuvede kartofler til kogt saltsild. Kogte kartofler skæres i små terninger, brunes let på panden, lidt mælk hældes ved, og de står og småsnurrer nogle minutter til de er kogt en anelse ud. Til en anden version bruges små terninger af letsaltet spæk eller stribet flæsk, til en tredje tillige grofthakket løg, men fælles er at det hele står og snurrer lidt, så det bliver som en mælkestuvning.

Gillelejerne bruger den tiloversblevne kogte sild til *brasesild*. Silden skæres i mindre stykker, steges på panden, og rugbrød spises til.

Ristet saltsild har også været spist meget på Sjælland, som i andre egne. Man brugte en hjemmelavet rist af ståltråd eller en ildtang til at holde dem over gløderne med. Længere op i tiden blev silden pakket

ind i avispapir eller pergamentpapir, for eksempel fra en margarinepakke, og lagt ind på gløderne eller i kakkelovnens askeskuffe. Også hertil hørte en tyk skive rugbrød, og senere stuvede kartofler. Saltsild stegt på pande i fedtstof, *stegt saltsild,* blev efterhånden det mest almindelige, og her har nordsjællænderne deres egen ret, *saltsild med løg i,* som man ikke finder andre steder i landet... i hvert fald ikke i vore dage; for opskriften på denne tilberedning af sild findes allerede i den ældste kendte danske kogebog, »Koge Bog: Indeholdendis et Hundrede fornødene Stycker – – –«, udgivet i København 1616 (og genudgivet i fotografisk reproduktion af Wormianum, 1966). Her gives tre forskellige måder på anvendelse af saltet sild, og den ene angiver at silden skal udblødes en nat, tørres godt, fyldes med løg, prikkes med en kniv og steges på en rist.

Bortset fra risten er det den fremgangsmåde som har været anvendt i Nordsjælland til lidt op i vort århundrede, og som stadig bruges ved ferske sild. Det er muligt at denne kogebog har bragt opskriften fordi den omkring 1600 var almindelig i Nordsjælland. De nordsjællandske kyster havde stort sildefiskeri allerede før det tidspunkt, og da det var de nordsjællandske fiskere der, tillige med Dragør-fiskerne, forsynede hovedstaden med sild, er det rimeligt at antage at folk i København tilberedte fisken som leverandørerne gjorde.

Den nedsaltede sild udblødes, fra 12 timer til tre gange så meget, alt efter hvor stærk saltsmag man foretrækker, og den skæres op. Nogle skærer den i øvrigt op inden udblødningen. I den østlige del af Nordsjælland mener man at den skal skæres op i ryggen, i den vestlige foretrækker man en rundrenset sild eller skåret op i bugen. Når silden er renset lægges der tynde løgringe eller hakket løg ind i den, den lukkes til igen og steges. Tidligere blev den løgfyldte sild også ristet over gløder eller i varm aske, indsvøbt i avispapir eller pergamentpapir, men det seneste er at stege den på panden. I Hundested og dér i nærheden har man eksperimenteret med løgfyldet og blandet det med peber, laurbær, måske også en smule persille.

I Snekkersten spiser man *bøfsild.* Navnet siger at det er en forholdsvis ny ret. Sildene renses, udvandes, steges på panden sammen med løg. Eventuelt laves en brun sovs af pandeafkog og kartoffelvand, men det ældste er at nøjes med løgene og fedtet fra panden.

Om sommeren og til hen på efteråret brugte man selvfølgelig først og fremmest den ferske sild i den daglige madlavning, og gør det stadig. Tilberedelsesmåderne er stort de samme, og silden bliver næsten altid drysset med lidt salt og ligger med det en times tid. I fiskerfamilierne skal fersk fisk helst være let saltet for at fremhæve den pågældende fisks smag. *Fersk sild*

Kogt sild koges med laurbærblad, peber og løg. Skikken med fyld af løg er overført til den ferske sild. *Sild med løg i ryggen,* siger man i Gilleleje og Hornbæk, fordi man skærer silden op i ryggen, mens den vestlige del ikke har noget fast navn til denne ret. Friskfangede sild skæres op eller rundrenses. Enkelte husmødre tager benene ud. Sildene gnides med lidt salt og ligger en times tid, skylles og fyldes med tynde løgringe, lidt peber, måske en antydning laurbærblad og persille. Der er dem der svitser løgene en smule inden de puttes i fisken, for ellers vil løgene være halvrå når silden er stegt færdig. Hertil kan man få en sursød sovs, af pandeafkog og kartoffelvand, tilsat lidt melis, eddike og kulør, og i Hundested kommer man grofthakket æble, eventuelt også lidt hakket løg, ned i stegefedtet, bruner det og moser det ud med en gaffel til en tyk sovs.

De samme sovse bruges i Nordsjælland til almindelig *stegt sild,* men her er det efterhånden også blevet sædvane med syltetøj til, af tyttebær eller af ribs, ja, der er familier der får rysteribs til stegt sild.

Overhovedet er det i nyere tid blevet skik i nordsjællandske fiskerhjem at spise *syltetøj til stegt fisk,* ligegyldigt hvilken fisk det er. Tyttebærsyltetøj regnes for det bedste, men mulighederne for at skaffe sig bærrene gratis, eller i hvert fald billigt, er ikke så store som tidligere. Hornbækkerne plukkede før tyttebær ude i plantagen, og gillelejerne fik dem ofte fra Sverige. Svenskerne kom over i deres både med kasser fulde af tyttebær, byttede med sild, eller solgte bærrene og købte sild for pengene, og sejlede så tilbage med kasserne fulde af sild. På nordsjællandsk kystdialekt hedder tyttebær da også »krøsling« svarende til skånsk dialekt »krösen«, medens den gamle fællesdanske betegnelse er krøsbær. *Stegt fisk m. syltetøj*

Nu har syltetøj af brombær, som man plukker i hegnene, og af ribs delvis erstattet tyttebærsyltetøjet, og i dette er der som regel blandet pærer for at strække det.

En meget yndet form for stegt sild har de nordsjællandske fiskerlejer i *flækkesild.* »Hele Hornbæk osede af sild da jeg var barn,« siger *Flækkesild*

en fisker, født i 1894, da han fortæller hvor glad man altid har været for flækkesild.

Den er stadig en af fiskernes foretrukne fiskeretter. Ferske sild skrubbes og flækkes, almindeligvis langs ryggen, fra halen til hovedet, der begge bliver siddende. Hovedet skal ligeledes flækkes. Sildene renses, uden at benene fjernes, skylles, tørres, lægges udbredte, gnides med salt, både på indersiden og ydersiden. Efter at par timers forløb skylles de atter og hænges op til tørring i sol og vind, med en tynd jernstang, en tyk ståltråd eller noget lignende stukket igennem øjnene, først gennem et øje fra indersiden, derpå gennem det andet fra ydersiden. Sådan hænger de og »vinder«, f.eks. under tagskægget, fra 7–8 timer til et døgn, som vejret nu er. Hvis det sætter ind med regn tager man dem ind.

Problemet har altid været at holde spyfluerne fra de ophængte sild, ikke mindst før i tiden, da åbne møddinger ved husene trak spyfluerne til. Nogle fiskere forsøgte at holde dem væk ved at hænge et stykke gaze over sildene eller lave en slags flueskab med net på begge sider, så vinden uhindret kunne passere.

Når silden skal spises rykker man hoved og hale af, fjerner eventuelt benene, og steger den i fedtstof, uden at vende den i mel. Som tilbehør kan man få kartofler med brunet smør med peber og eddike i, persillesovs, syltetøj eller æblemos.

Indtil lidt op i 1900-tallet spiste man *røget flækkesild*. Når sildene havde hængt ude nogen tid røgede man dem, engang i skorstenen over arnen, i senere tid bl.a. ved hjælp af et cementrør. Røret blev sat op på et par sten, sildene anbragt hængende ned i røret, og et grydelåg kunne tjene til at regulere varmen med. På samme måde behandlede man ål og isinger. Tørrede birkeblade og andet tørret løv blev brugt til røgningen.

Sildesuppe

Endelig er der *sildesuppe*. De færreste regner den for tillokkende; man syntes bedre om suppe af anden fisk, og den gled derfor ud omkring 1910–20. Man lavede den på samme måde som ålesuppe i det sydlige Danmark, med de sædvanlige supperødder og -urter, æbler og svesker, sukker og eddike, men uden kraftben i, og, for Gillelejes vedkommende uden boller, men derimod med smørristede franskbrødsterninger eller tvebaksstykker. Silden blev spist til suppen, med bart rugbrød til.

Blandt fladfiskene havde isinger, skrubber og små rødspætter indtil lidt op i dette århundrede næsten lige så stor betydning i den daglige husholdning som silden. De store rødspætter var salgsvare; dem spiste man sjældent selv; men de mindre fisk af flynderarten var ikke særlig lette at afsætte, selv om de mindrebemidlede familier aftog nogle af dem. Fiskerne måtte selv spise dem, også om vinteren, som *tørfisk.*

Tørret fladfisk

Især i Nordsjælland tørrede man de nævnte fladfisk, først og fremmest ising, der var en dårlig handelsvare. Hovederne blev hevet af, fiskene lagt i salt et døgns tid eller mere, hvorefter de blev hængt ud på snore for at tørre fuldstændigt, og det kunne vare meget længe. De hang ved halerne, to og to. I fugtigt vejr og om natten blev de taget ind – og i øvrigt hvis der var sigøjnere og omrejsende cirkusfolk i fiskerlejet!

Når fiskene var blevet tørre som et bræt opmagasinerede man dem et tørt, lunt sted, sædvanligvis på loftet nær skorstenen. Af og til røgede man dem, som omtalt i forbindelse med flækkesild.

De blev fortæret på samme måde som saltede sild. Der var mange der i sin tid foretrak dem rå. Skindet blev flået af med en kniv, finnerne skåret af, og de knastørre fisk blev skåret i strimler og spist, med et stykke fedtemad, eller uden noget som helst til. Helt op i 1970'erne er der folk der tager sig en tørfisk på denne måde, som et lille mellemmåltid ved eftermiddagskaffetid. Som hovedret udvandes tørfisken og steges eller koges. Den beskedne meldyppe hørte til i ældre tid, men efterhånden som de økonomiske kår bedredes gik man over til sovse med fedtstof, som smeltet smør med hakket løgtop, og lidt senere persillesovs, og til syltetøj i forbindelse med stegt tørfisk.

I Gilleleje og Hornbæk kalder man disse tørrede flyndere *linedansere,* og den dag i dag kan man i enkelte baghaver endnu se isinger og små rødspætter danse lystigt på deres snor i sommerbrisen.

Stegt rødspætte

Til *stegt rødspætte,* som fiskerne nu selv tillader sig at spise, får man også syltetøj af den førnævnte slags. Tidligere flåede man den ikke, men nøjedes med at skrabe den godt; og det kan vel i øvrigt være værd at bemærke et par af fiskernes gyldne regler hvad angår stegning af fisk. Den ene siger at stegerødspætte, stegesild o.s.v. skal ridses let på tværs to-tre steder, fra finne til finne, ikke alt for dybt. Det gør at den lettere bliver gennemstegt, og den krummer sig mindre på panden, hvad friskfangede fisk er tilbøjelige til. Aldrig vende en fisk i rasp, kun i mel, siger den anden regel; og overfladen på den stegte fisk bliver

pæn og ensartet hvis man meler den en times tid før stegningen, så melet kan sætte sig fast.

Ålefiskeriet var stort omkring Sjælland i ældre tid. Fra Middelalderen og op har vi beretninger, som viser at der blev fanget en mængde ål, men ålefangsten er gradvis blevet mindre, og samtidig er prisen steget. I dag betænker fiskeren sig inden han tager noget af fangsten med hjem til sig selv og sin familie.

Ål indgik indtil omkring århundredskiftet i vinterens forråd af saltet og tørret fisk, om end i betydelig mindre grad end sild og fladfisk.

Saltet ål Det var de store, tykke ål på 1–1 1/2 kg man nedsaltede. De var for grove i kødet og for fedtholdige til at blive brugt som stegeål, hvorfor de var vanskelige at sælge. *Saltål* kunne være en hverdagsspise, som oftest blev de dog kun taget frem ved mere betydningsfulde lejligheder. I nogle hjem blev den f. eks. serveret til jul.

Først skulle den udvandes en nat eller længere, derpå koges, med laurbærblad og hel peber. I Nordsjælland brugte man i nyere tid smeltet smør til, eller sennep, i Sydsjælland peberrodssovs opbagt af lidt af fiskesuppen, og måske lidt mælk, smør, mel, eddike, melis og revet peberrod. Omkring Karrebæk og Hyllinge kommer porrene igen ind i billedet. Man fik tidligere saltål og kogte porrer, og endnu i dag sættes denne ret på bordet ved særlige lejligheder, blot anvendes ikke længere saltål, men fersk ål der saltes let, og man tager mindre ål end før.

Til *saltet ål med porrer* vælger man ål på omkring 350 gr. De renses, hovedet skæres af (men skindet skal blive siddende), og de gnides grundigt med groft salt og ligger 8–9 timer, eller længere hvis man ønsker stærkere saltsmag. De skal være dækket af et let lag salt hele tiden. Skindet flås af, hvad der er let at gøre nu; ålene skæres i passende stykker der koges i vand med lidt salt i, laurblad og sorte peberkorn. Serveres med kogte porrer og kartofler og smeltet smør dertil.

Stegt ål Stegt ål giver ikke mulighed for større variation; fantasien kan kun spille ind ved den ledsagende sovs. I Kallehave har man en sovs der passer godt til den stegte ål, *sennepssmør*. De rensede, flåede ålestykker vendes i mel, steges i margarine og serveres med sennepssmør: 50 gr smør smeltes forsigtigt i en gryde, og heri piskes 1 tsk eddike og ca. 1 1/2 tsk rørt sennep, eller lidt mere hvis man foretrækker en stærkere sennepssmag. På Røsnæs ved Kalundborg, hvor sennep ligeledes hører til stegt ål, går man mere enkelt til værks. Senneps-

krukken stilles på bordet, så folk selv kan tage sennep som de vil. I Nordsjælland får man syltetøj til, som til anden stegt fisk.

Fra Kronborg og ned til København indgik ål i ældre tid i hovedfiskeriet, og her finder vi *potteål* ned langs hele kysten. Det var en daglig spise og samtidig en festspise. I Snekkersten kan folk født omkring 1900 fortælle om potteålsgilder, hvor en flok gamle og unge samledes om en gang potteål med noget drikkelse til, og mortensaften blev også kaldt potteålsaften fordi hele lejet den aften fik potteål. Mange spiste det også mikkelsaften, en anden af de store festaftener før i tiden. *Potteål*

Princippet i potteål er, at de små ål på 110–140 gr (i dag de såkaldte bundtål, relativt billige) skæres i små stykker og koges i meget lidt vand som er tilsat salt, peber og enkelte andre ingredienser. Her, fra Helsingør til omkring Skovshoved, var disse ingredienser æbler, løg og timian. De rensede ål skæres i korte stykker på ca. 4 cm og lægges i en gryde sammen med syrlige æbler, skåret i små trekanter, skiver af løg og noget timian, salt og peber. Ifølge gammel skik og brug skal ål, løg og æbler ligge lagvis, men det kræver unægtelig at man laver en stor portion. Folk der er født i slutningen af sidste århundrede fortæller, at deres mødre også kom tvebakker i gryden ... måske for at jævne. I så fald skal der også lidt vand ved, hvad der ellers ikke er nødvendigt, da de forskellige dele afgiver væde.

Forholdet kan være 1 kg ål, $^1/_2$ kg æbler, 125 gr løg. Gryden skal stå over meget svag varme. Kogetiden er 40–45 min., og for en stor portions vedkommende til det øverste lag er mørt. Og ålen skal være *meget* mør, »så mør at man kan suge kødet af benene«. Rugbrød spises til.

Sydsjælland byder på flere varianter af potteål. I Karrebæk, Karrebæksminde, Hyllinge og dèr omkring benævnes den også med det nye udtryk *grydeål* og *fiskernes ål,* eller *fiskerål.* Stykker af små ål, ca. 5 cm lange, vendes i mel og steges i en lav gryde eller i en pande med høj kant. Når de er næsten stegt drysser man med lidt mel, lidt vand hældes over, og der tilføjes salt, peber og en smule kulør. Man rører forsigtigt, så mel og vand kommer til at danne en sovs, og så står ålen i øvrigt og småsnurrer i nogle minutter.

Stykkerne skal være så møre at kødet slipper meget let. Når først fisken er let brunet skruer man ned på forsigtig varme og passer på at den ikke brænder på.

En nyere form, *ålebøf,* laves på omtrent samme måde. Snittede løg steges gyldne og hældes ned til ålestykkerne, sammen med fedtstoffet de er stegt i, og lidt vand kommes ved.

Til de ældre udgaver af potteål hører *sur-sød ål.* Sammen med vandet tilsættes lidt laurbærblad, hel peber, en smule melis og eddike, så man får en temmelig stærk, sur-sød sovs.

På Skelskør-egnen har vi *peberål,* en kras spise som fiskerne dèr stadig sætter stor pris på. Det er igen de små ål man anvender. De rensede, flåede ål skæres i stykker på omkring 5 cm og brunes let i en gryde. Vand kommes ved, kun så meget at fisken er næsten dækket. Friskmalet peber drysses over, tillige med lidt salt, og en lille sjat eddike hældes ved. Det hele koger for ganske svag varme, endelig ikke for stærk, i ca. 10 min., til fisken er meget mør. Der skal en god portion peber til; det vil passe med 1 spsk peber og 2 tsk eddike til 2 dl vand.

Ålefrikassé Til familien potteål hører den yngre og lidt fornemmere *ålefrikassé,* hvor grøntsager indgår som væsentlig bestanddel. De er almindeligvis ærter, gulerødder og persille, ofte også kartofler, og i det sydøstlige Sjælland optræder porrene atter. Opskrifterne varierer noget fra hjem til hjem. Her er en af de almindeligste fra Karrebæk:

800 gr små ål flås, renses, skæres i små stykker, og koges sammen med 200 gr gulerødder, 75 gr persillerod, 150 gr kartofler, alt skåret i små stykker, tillige med 250 gr porrer i skiver, 200 gr bælgede ærter, lidt timian, salt og peber. Vand så det hele kun lige er dækket. Mange undlader persillerod, og nogle foretrækker at koge kartoflerne særskilt (noget nyt). Selvfølgelig skal de forskellige ting ikke puttes i gryden samtidig, da kogetiden er forskellig. Gulerødder og persillerod kræver ca. 20 min., kartofler og porrer ca. 15 min., og ål ca. 10 min., og hvis man bruger dybfrostærter skal de kun koge med de sidste to-tre minutter.

Alt småkoger under låg. Til sidst jævnes med en smørbolle, og hakket persille drysses over.

Fiskesuppe Om sjællændernes ålesuppe er der ikke noget særligt at bemærke. Den ligner dem der er beskrevet tidligere; og *makrelsuppe, knurhanesuppe* og *stenbidersuppe,* der næsten kun findes i Nordsjælland, laves på samme måde, med temmelig mange grøntsager i, idet gillelejerne dog bruger smørstegte franskbrødsterninger i deres fiskesupper i stedet for boller. Stenbidersuppe er nok den suppe som de nord-

sjællandske fiskerfamilier sætter størst pris på, og de fleste koger lever og sugeskive med.

Pandeskade

Gillelejerne har en ret som de synes at have eneret på: pandeskade. Den laves af skade der tilhører rokke-familien, en fiskeart som aldrig har været meget anvendt i den daglige husholdning i Danmark. Det karakteristiske ved disse store, flade fisk med en nærmest rombeformet krop, er at de har meget omfangsrige brystfinner, og det er dem – de såkaldte vinger – der spises. I nyere tid har fiskekonserves-industrien opdaget at visse rokker kan bruges til hummer-efterligninger, hvilket viser at rokkekød ikke er så dårligt endda.

Skaden må anses for at være den bedste. Fiskerne kalder den også glatrokke, i modsætning til en anden, hvis officielle navn er sømrokke, og som tit benævnes pigrokke. Dens kød er grovere end skadens.

Rokken findes i de danske farvande kun i Kattegat, Skagerrak og Nordsøen; og i Nordsjælland er det stort set udelukkende folk i Gilleleje der har spist den. Hvis fiskerne fra de andre lejer fik den indenbords, blev den smidt ud igen, eller de tog den med hjem for at bruge den til foder for grise og høns.

Gillelejerne har i ældre tid brugt skaden som tørfisk, dog ikke ret meget; de har altid syntes bedst om den frisk. *Kogt skade* bliver næsten altid spist med sennepssovs, tidligere med lidt kærnemælkssmag, som omtalt side 135 og man plejer at koge så meget at der også bliver til *pandeskade,* der regnes for endnu bedre.

Letsaltet stribet flæsk, af og til røget flæsk, steges på panden, hvorpå de kogte skadevinger, skåret i mindre stykker, kommes ved og ristes let. Til slut hældes sennepssovsen over og det hele varmes igen ved svag varme. Det er hvad de gamle gillelejer kalder en herreret. Desværre må de beklage at skader nu sjældent landes i Gilleleje, der langtfra har den samme betydning som fiskerby som den havde tidligere, selv om der endnu er nogle fiskekuttere tilbage.

Pandetorsk

Kogt torsk anvendes på samme måde, hvad der hedder *pandetorsk,* og ligeledes kogt klipfisk; men til denne panderet har gillelejerne ikke noget navn.

Den del af kystbefolkningen som er knyttet til landbruget har gennem århundreder haft de samme kosttraditioner som folk i det indre land, bortset fra at den tiere har fået fersk fisk. Retterne var de samme

som omtalt i begyndelsen af dette afsnit. Dog dannede Sjællands Odde en undtagelse. Her mødtes fiskernes og landboernes spisevaner, for de fleste mænd på Odden både dyrkede jorden og drev kystfiskeri.

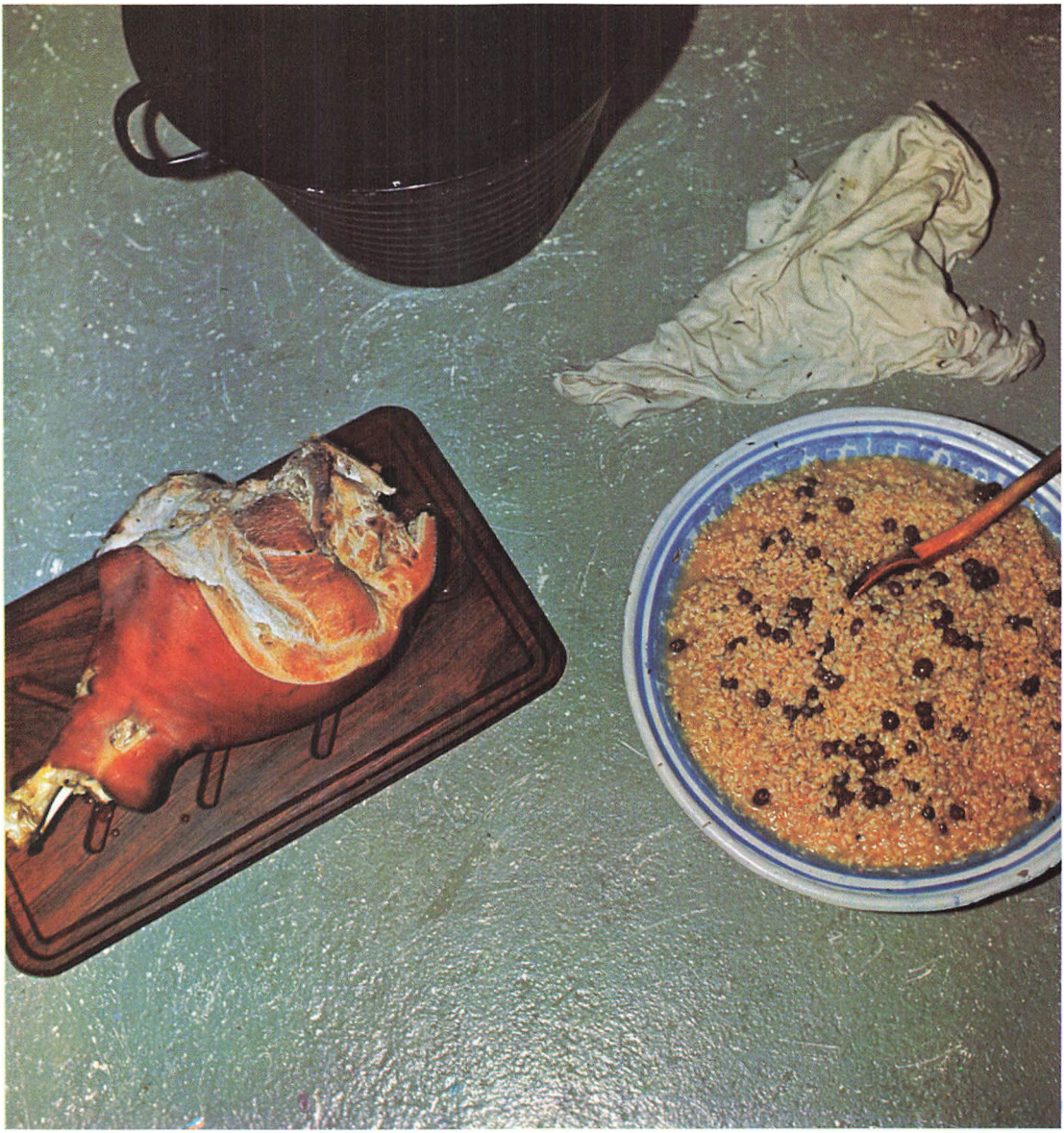
Skarting

Odboerne har en gammel ret som enkelte laver endnu. I den ældste kendte form kaldes den *skarting* og var knyttet til slagtningen. Byggryn og rugmel, tilsat fedt fra flæskesuppe, salt, allehånde og måske lidt hakket lever blev formet til en pølseformet klump og kogt i den suppe som sortpølserne var blevet kogt i. De blev spist varme med en sød dyppelse til. Man ser slægtsskabet med den almindelige hvidpølse og falstringernes stumppølse.

Det må have været en ret som de gamle odboere kunne lide, for efterhånden mistede den forbindelse med slagtedagen, ændredes noget og blev til dagligretten *skarter og flæsk,* og det er i den nye form at den lever videre.

Et stykke letsaltet flæsk på 1 kg koges, og man tilbereder en byggrød af $^1/_2$ liter sødmælk og 250 gr mellemfine byggryn, under stadig omrøring, til den bliver en stiv masse, mere fast end grød plejer at være. Heri røres 2 spsk suppefedt, 100 gr letsaltet spæk, skåret i små terninger og brunet, fedt fra terningerne, 1 dl sigtemel eller hvedemel, 2 spsk finthakket løg, der er svitset let, 1 dl rosiner som er udblødt, $^1/_2$ spsk farin, 2 tsk salt, $^1/_2$ tsk kanel, $^1/_2$ tsk allehånde, lidt timian. Dejen æltes godt, formes som kugler på størrelse med teboller, idet man for hver gang meler håndfladerne. Bollerne trykkes flade og koges i letsaltet vand ved svag varme.

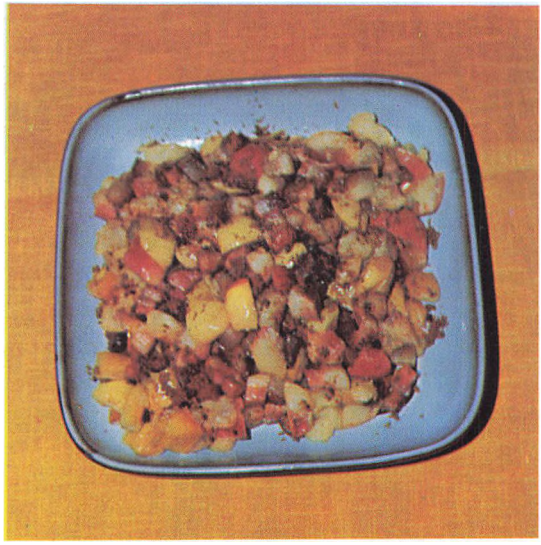
Der må ikke være for mange skarter i gryden på samme tid, og man passer på at de ikke klæber til bunden. 2–3 minutter efter at de er kommet op til overfladen kan de betragtes som kogte. De spises sammen med det kogte flæsk. Som en reminiscens fra ældre tid er der også dem der skærer skarterne igennem, rister dem i smør og kommer lidt melis ved. At spise dem sammen med flæsk er i øvrigt også et minde fra gamle dage, idet odboerne altid har spist stegt flæsk til blodpølse, tit med æblemos.



44. AMAGER. *Posegrød og skinke* (s. 147–148). Oprindelig en hverdagsret for de indvandrede hollændere. I samme gryde koges en letrøget skinke og en byggrynsgrød i en pose. Når grøden er færdig iblandes den forskellige ingredienser.

45. OMØ. *Stikkelsbærkage* (s. 154–155). Denne frugtkage, der også laves med mange andre slags frugter, spises både som dessert og til kaffe, med flødeskum og gelé.





46. FYN, ÆRØ m. m. *Æbleflæsk* (s. 63–64), som denne ret laves i en stor del af det fynske område samt på Ærø.



47. FYN. *Prossekage* (s. 158–163) i den nyere – dessertagtige – udgave.

Amager

Når en ø som Amager, der ligger klinet op ad København, har bevaret betydelige særpræg i madlavningstraditionerne, skyldes det isolation; men en anden form for isolation end den der har bevaret meget gammelt på Bornholm og i Vendsyssel ... for at tage to yderpunkter. Der har på Amager boet en befolkningsgruppe som levede isoleret fra de øvrige beboere, ligesom tilfældet blev senere med de reformerte i Fredericia.

De af Christian d. 2. tilkaldte hollandske kolonister, som i begyndelsen af 1500-tallet bosatte sig på Amager, isolerede sig fra den oprindelige, danske befolkning fordi den regnede sig for dygtigere og følte sig hævet over denne; og den oprindelige befolkning isolerede hollænderne af nag og misundelse over de mange privilegier som de fremmede nød godt af. Derfor er det den af hollænderne indførte madlavning, eller i hvert fald den madlavning som hollænderne foretrak, der er bevaret op til vor tid. De hollandske indvandreres efterkommere var så traditionsbevidste og så gruppebevidste, at enkelte amagerboere med hollandske efternavne endnu midt i dette århundrede med stolthed kunne gøre opmærksom på, at ingen i familien i de sidste godt fire hundrede år havde giftet sig med én der ikke kunne føre sine aner tilbage til de hollandske tilflyttere.

Pandeål

Pandeål, der hører hjemme i Dragør, regnes af den lokale befolkning for en tilberedningsmåde som hollænderne bragte med sig. Kan hænde de har ret; noget omtrent tilsvarende fandtes virkelig i Holland op til sidste århundrede, men fandtes og findes ganske vist også andre steder i Danmark. Pandeålen i Dragør laves af nøjagtigt de samme råmaterialer som potteålen langs kysten syd for Helsingør, hvorfor smagen da også er den samme. Den eneste forskel er at pandeålen i Dragør sauteres på panden, og at ålestykkerne helst skal an-

bringes oprejst, mens den nordsjællandske potteål sauteres i gryde og ålestykkerne ligger ned.

800 gr ål (og her undtagelsesvis regnet i flået og renset stand), gerne de små bundtål, skæres i stykker på 3 til $3^1/_2$ cm. 125 gr løg hakkes groft, og 400 gr æbler skrælles og skæres i små stykker eller hakkes ligeledes groft. Det skal helst være den type madæbler der let koger ud. En pande smøres med margarine eller smør, og ålestykkerne anbringes på højkant i den. Løg og æbler drysses over ålestykkerne og lidt ned mellem dem. Derpå salt og peber, nogle klatter smør fordeles hèr og dèr, og til sidst drysser man med timian.

Retten småsnurrer under låg 15–20 min., til ålen er meget mør. Serveres i pande. Rugbrød spises til. Kartofler har intet med denne ret at gøre!

Hvis man laver så lille en portion at stegepanden er for stor, kan man godt tillade sig at lægge ålestykkerne ned, blandet med løg, æble og krydderier; men det er noget der bør undgås! »Man kan da bare købe sig en mindre pande,« lyder det.

Pandesild Man laver *pandesild* på samme måde som pandeål. Der bruges f. eks. 1 kg friskfanget sild, samt $^1/_2$ kg æbler og 150 gr løg der skæres i småstykker og hakkes groft. I dag foretrækker de fleste udbenede sild, men det er noget ret nyt. De skæres over på tværs, i stykker på 4–5 cm's længde, som anbringes på højkant på en stegepande der er smurt med smør eller margarine. Løg og æbler drysses over, salt og peber, timian, nogle smørklatter hist og hèr; og det hele småsnurrer under låg 20–25 min.

Vindet sild En anden sildespecialitet fra Dragør er *vindet sild,* som man dog ikke har eneret på. Den optræder, under andre navne, som det fremgik af det foregående afsnit, hele vejen op til Helsingør og videre over til Hundested. Den består ganske simpelt af let saltet og let tørret fersk sild, der ristes på panden. Blot har de forskellige lokaliteter skiftende tilsætninger. I Dragør steges silden på panden sammen med hakket eller snittet løg og små stykker æbler; og der er dem der også kommer lidt timian ved.

Overhovedet hører timian til de vigtigste krydderurter på det sydlige Amager. *Skipperlabskovs* laves her som man gør overalt i Danmark; men der er tradition for at der skal tilsættes timian sammen med laurbærbladet og peberkornene.

Timian indgår som regel også i den gamle ret *posegrød*. Som den blev spist på Amager indtil omkring 1920 kan den føres tilbage til de hollandske kolonister, selv om grød kogt i en pose også kendes andre steder. *Posegrød*

På Amager vil posegrød sige en grød kogt i en lærredspose sammen med røget skinke og måske også noget saltet udblødt flæsk. Et stykke linned bredes ud, og herpå blandes hele byggryn (også kaldet perlegryn) med rosiner – mange rosiner – og forskellige andre ingredienser. Hvad disse sidste angår har hver familie haft sin egen smag; man kan bruge kanel, stødt anis, stødt nellike, safran, farin, snittede mandler, vanille, og sammensætte dem som man vil. Rosiner er i hvert fald obligatorisk, og der er også mange som bruger timian, mens andre tillige tilsætter hakket løg og ganske små flæsketerninger.

Når grynene og de forskellige krydderier er blandet godt, samler man linnedstykket omkring hele herligheden og binder det sammen foroven, så man danner en pose. Den må endelig ikke være fuld af blandingen, men skal bindes så den kun er halvfuld. Byggryn udvider sig meget under kogning.

Posen bringes i kog i en stor gryde, sammen med en skinke, og måske også et stykke flæsk. Kogetiden for både grøden og en skinke på 6 kg er $3^1/_2$–4 timer. Hele byggryn er længe om at koge møre.

Indholdet af posen hældes over i et fad, noget af suppen blandes i den stive grød, til den er blevet temmelig lind, og den spises med puddersukker.

Oprindelig var det nok en hverdagsret for de indvandrede hollændere. Man kogte én gang ugentlig skinke, flæsk, posegrød, krukkeærter, hvidkål og grønkål i en kæmpegryde, og havde så forråd til hele ugen. Efterhånden blev skinke og posegrød en festspise, der hørte jul, påske og fastelavn til. Der var til alle helligdagene; en passende portion posegrød blev hver dag varmet på panden.

I dag spises posegrød næsten ikke mere. En husstand består ikke af så mange medlemmer som før, og folk kræver afveksling; de vil ikke spise det samme flere dage i træk. Der er dog enkelte familier der laver et mindre kvantum. De koger posegrød på enten et mindre stykke letrøget skinke, eller på et lille stykke røget stribet flæsk og en letsaltet svineskank eller to. Til 4 personer vil det stemme med en blanding af 3 dl hele byggryn (perlegryn), 1 dl rosiner, og nogle af de førnævnte ingredienser. Da grynene skal koge længere end de rela-

tivt små stykker kød, foretrækker man at koge disse først (uden salt og måske tilmed lidt udvandet før kogningen), og derpå koge grynposen $3^1/_2$–4 timer i suppen, tilsat vand hvis nødvendigt.

Tykke ærter, krukkeærter

I forbindelse med posegrød spiste man før *tykke ærter* eller, med den ældste betegnelse, *krukkeærter.*

Hele gule ærter sættes i blød dagen før, og koges i meget lidt vand, tilsat en anelse salt. Ærterne skal koge ud og al væde koges fra, så det bliver til en ærtepuré. For fire hundrede år siden blev ærterne kogt i vandbad, i en krukke, sammen med posegrøden og skinken, og heraf navnet.

Denne ærtepuré blev serveret med en smørklat i midten sammen med den kolde skinke, og som næste ret fulgte posegrøden. Til daglig fik man kogt letsaltet flæsk til krukkeærterne, og skulle det være rigtig godt dryssede man for et par hundrede år siden revet peberkage over dem, i senere tid smuldret honningkage. Denne skik går formodentlig langt tilbage; i hvert fald var det allerede i 1500-tallet brugt i højere kredse at strø knuste peberkager over forskellige retter.

Dermed nærmer vi os det søde, og her har det sydlige Amager også sit at byde.

Amager-boller benævner man i nyere tid en gammel ret, der laves af knuste tvebakker opblødt i lidt mælk, æltet sammen med safran, farin, rosiner, måske lidt kanel, og så meget mel at man i hånden kan forme ret store boller af denne dej. Ikke for meget mel! De koges i letsaltet vand og spises med varm frugtsovs.

Lunkens

Sydamagers æbleskiver – *lunkens,* hedder de – minder om de sønderjyske, med den forskel at der røres en smule safran i dejen. Det giver en karakteristisk gul farve og en særlig smag. I øvrigt laves de som i Sønderjylland (s. 45). Man kommer dog ikke sveskemos i, men dele af udblødte svesker; og i de nok som bekendte gode gamle dage indbagte man en hel sveske i dem. »For dengang var æbleskiverne dobbelt så store som nu, ja, *tre* gange så store«, fortæller en gammel Dragør-fisker. Og han har omtrent ret. Hullerne i de gamle æbleskivepander var virkelig større end nutidens, om end ikke tre gange større.

Sejerø

Af samtlige danske egnsretter er fulskage, som den laves i dag på den lille ø Sejerø, mellem Sjællands Odde og Røsnæs, nok den som adskiller sig mest fra anden dansk mad, og i flere henseender – sprogmæssigt, udviklingsmæssigt, smagsmæssigt o.s.v. – også den mest spændende. Den omtales sædvanligvis i flertal, *fulskager,* udtalt omtrent »f*u*uls*ka*uer«, med første leds u langt, stærkt betonet, udpræget stød, og med betoning på a og det følgende u udtalt rundt . . . for at udtrykke det på en for ikke-sproguddannede forhåbentlig nogenlunde fattelig måde! *Fulskager*

Det karakteristiske ved fulskager i dag er, at de består af kød eller flæsk omgivet af et lag dej, og er kogte. Ordets oprindelse forklarer lokalhistorikeren Rasmus Nielsen i »Sejerø Sogns Historie« (1923) ved at fuldskager, som han kalder dem, betyder »fyldte kager«. Det er muligt; men betragter man de ældste varianter af fulskager, og sammenligner med visse andre regionale retter, kan man dog nå til en anden slutning.

I ældre tid talte man om *kød og fulskager,* der blev spist til jul, nytår, ved bryllup, begravelse og ved enhver form for selskabelighed. De to ting var adskilte, som betegnelsen klart viser. Ét var fulskage: en kogt bolle af bygmel og vand, sjældent mælk, eventuelt med rosiner i; noget andet var kødet. Dette kunne være røget svinehoved, saltede ribben, stribet flæsk, medisterpølse, saltet og røget fårekød, fårerullepølse og røget gåsebryst, alt kogt sammen og serveret med fulskager til, tit også kogt hvidkål, og måske gulerødder, længere op i tiden tillige kogte kartofler. Fulskager må altså oprindelig have været en slags garniture. Da flere slags kød kun blev sat på bordet ved festlige lejligheder, og da ingen kilder nævner brød i forbindelse med fulskager, tør man formode at disse skulle erstatte brødet som mættende element og samtidig var noget fint, fordi de ikke var lavet af *Kød og fulskager*

rugmel. Noget lignende findes i Hvetbo herred i Vendsyssel, hvor fullingsteg (s. 218) dels består af kød, dels af fulling, der på stedets dialekt er ensbetydende med fyldemad, og det er nærliggende at sætte ordet fulskager i forbindelse med ordet fulling.

Kort sagt tyder alt på, at vore dages fulskager er opstået af store melboller, de såkaldte tyske klumper, hvis dej én eller anden sejerøbo har fundet på at presse og trykke ud i tynde skiver, for så at svøbe kød ind i den og koge den. Fordelen ved denne tilberedelsesmåde er indlysende; dejen beskytter kødet, så saft og kraft ikke forsvinder ud i kogevandet, og samtidig optager det omkringliggende lag dej en del af kødets og krydderiernes smag. Noget tilsvarende fandt man på allerede i Italien i renaissancen, f. eks. »ravioli« og »tortellini«; men med disse raffinerede retter har fulskagerne absolut intet at gøre; de synes at være Sejerøs eget påhit.

Gammeldags fulskager

Endnu bruges den gammeldags udgave af fulskager, uden kød i, til daglig på Sejerø. De har form af fladtrykte boller, som skarterne på Sjællands Odde, men er nu betydelig mindre, 5–6 cm i diameter og ca. $1^1/_2$ cm i højden, og der er som regel rosiner i dem. Manglen på bygmel under 2. Verdenskrig gjorde at man gik over til en blanding af havregryn og hvedemel, og nu kan sejerøboerne slet ikke tænke sig at gå tilbage til bygmelet; de sværger alle til havregryn og hvedemel. Dejen laves som angivet senere i dette afsnit.

Disse lidt flade fulskager, uden fyld, spises sammen med blodpølse, (hvilket vil sige at de i denne forbindelse optræder i stedet for hvidpølse) og sammen med stegt eller kogt stribet flæsk, stegt eller kogt ribben eller andet grisekød, og endelig som tilmad til flæskeæggekage. I dette sidste tilfælde er de uden rosiner.

Fulskager m. flæsk i

Fulskager med indlagt flæsk findes i flere udformninger. Det kan være saltet eller røget flæsk, endog saltet spæk, eller letsaltet lungepølse eller medisterpølse, skåret i mindre stykker, som man pakker ind i de tynde dejflader; ja, flommefedt i mindre stykker og dyppet i salt regner nogle for en lækkerbidsken. Thi fede skal disse fulskager nu engang være, og mange kan lide dem salte. De hedder da også *saltfulskager,* med et ord fra nyere tid, eller *lange fulskager,* hvis de er aflange i formen, formodentlig i modsætning til de runde fulskager. Det synes at være en regel at fyldet ikke må være i ét stykke, sandsynligvis for at man kan være sikker på at det bliver nogenlunde kogt

igennem. Bruger man f. eks. spæk til de lange fulskager, skærer man som regel det lille stykke spæk i to stykker og samler det i den omgivende dej.

Fulskager m. hakket kød i

Den mest almindelige fulskage i dag er den runde, fyldt med hakket kød, godt blandet med krydderier.

Før brugte man tit fårekød, nu er det udelukkende svinekød der anvendes. Og det skal være meget fedt kød – ca. 25 % fedt – for når fulskagen er færdig skal kødmassen ligge omgivet af flydende, varmt fedt inde i den beskyttende dej. Når husmødrene bestiller hakket svinesmåkød til fulskager hos slagteren, gør de altid opmærksom på, hvad det er beregnet til. Har han ikke kød der er tilstrækkelig fedt, lader han noget stribet flæsk eller spæk gå med gennem maskinen; og hvis det er letsaltet skader det absolut ikke.

400 gr fedt svinekød hakkes, ret groft, ældes med $^1/_4$ tsk allehånde, $^1/_4$ tsk nulret tørret timian, 1 tsk salt, 1 tsk revet løg samt et pænt drys friskkværnet sort peber. Kødets fedtindhold kræver kraftig krydring. Blandingen stilles køligt et stykke tid, til man kan rulle den i hænderne i små regelmæssige kugler, en antydning mindre end en valnød. Derpå stilles kuglerne igen køligt, til de bliver så faste at man kan rulle dejen omkring dem. Har man travlt anbringer man dem et øjeblik i dybfryseren, ellers er det køleskabet man bruger.

Dejen skal man også begynde på i god tid. 2 dl havregryn sættes i blød i 2 dl vand, helst 3–4 timer, hvorpå gryn, vand, 250 gr mel og 1 tsk salt ældes sammen. Det er praktisk at begynde med en mixer, eller i hvert fald med en hjulpisker. Havregrynene skal tværes fuldstændig ud, så dejen bliver glat. Den må ikke være grynet, og den må heller ikke klæbe til hænderne når man er færdig med at ælte; den skal være glat og fast, af konsistens som en franskbrødsdej.

Dejen rulles ligeledes i kugler, på størrelse med kødkuglerne. Dermed er vi nået til den vanskeligste del af processen . . . vanskelig dog kun for begyndere, ikke for viderekomne. En dejkugle presses ud i hånden, trækkes og trykkes tyndere i en aflang facon, ikke for tyk, af samme tykkelse overalt. En kødkugle anbringes midt på dejstykket, dejen foldes omkring den, og en eventuelt overflødig tot dej (på det sted hvor den er samlet) nippes af; og man ruller igen en regelmæssig formet kugle, med dejen ligeligt fordelt omkring kødet. Hvis dejen bliver for tynd et enkelt sted kan fulskagen »punktere«, så fedtet slipper ud.

Dejen må under formningen ikke hænge fast i hænderne. Man drysser kuglen eller håndfladen med lidt mel.

Når man er nået så langt, sænker man forsigtigt kuglerne ned i kogende vand med en ske, én ad gangen, og kun ét lag ad gangen, hvorfor en stor gryde er at foretrække; og man passer på at de ikke sætter sig fast i bunden. De første 3–4 minutter gør man klogt i at røre varsomt i gryden af og til.

Kogetiden er 10–12 minutter. Vandet må ikke koge for stærkt, for så bliver fulskagerne »sjaskede«. Man bør have et glas koldt vand parat til at dæmpe kogningen med, hvis vandet opfører sig for livligt. 3–4 minutter efter at fulskagerne dukker op til overfladen skulle de være færdige.

De færdige fulskager tages op med en hulske og spises rygende varme. I vore civiliserede dage sker det sædvanligvis med kniv og gaffel, med mindre man sidder i et vennelag og kan indtage dem på den måde de nu engang er bestemt til at blive fortæret på. De skal helst spises med fingrene. Skærer man dem over med en kniv springer fedtet ud, og fidusen ved fulskager er, at det varme, flydende fedt suges ind sammen med kødet. Man tager derfor den varme fulskage mellem højre hånds tommelfinger og de to dernæst følgende fingre, bøjer hovedet let forover, og bider forsigtigt, men beslutsomt og bestemt, øverste halvdel af og suger den hurtigt til sig, idet man holder nederste halvdel lige, så fedtet ikke løber ud. Dernæst indtager man den sidste halvdel.

Kunsten ved at spise den sejerøske specialitet består i at fortære den uden at fedtet sprøjter til højre og venstre, eller, i bedste fald, driver ned ad mundvigene. På den anden side er det ikke ensbetydende med evig skam og skændsel, hvis man ikke er i stand til at holde fedtet inden for de af dejen og læberne afstukne grænser. Tværtimod, ved et rigtigt gilde – og fulskager indgår også i dag i en festmiddag i anledning af bryllup, begravelse o.s.v. – regner man med at festdeltagerne af og til sender et lille strint fedt ud over de omkringsiddendes kjoler og flipper. Der findes adskillige beretninger om fremmede, f.eks. nye præster, der ikke kender noget til øens særegne ret, og som oversprøjter både sig selv og de medspisende; og det er vel at mærke kære minder, som befolkningen dvæler ved uden ringeste form for triumf eller ringeagt.

Omø og Agersø

De to små øer Omø og Agersø i den sydlige del af Storebælt udviser i madmæssig henseende stor samhørighed med de øvrige større og mindre øer som i det sydlige Danmark spænder fra Als til Møn, og også med deres hovedland Sjælland.

Det er fiskeretterne der adskiller de to øers køkkener fra det øvrige Danmarks. *Ålesuppe* er stadig til stede, med forskellige grøntsager, med svesker og æbler, med melboller, og med den sur-søde smag af eddike og melis. *Suppe af makrel,* af *sild* og af *rødspætte* tilberedes på samme måde; og man genfinder *kogt torsk med flæsketerninger* og *stegt ål med æblemos* og anden stegt fisk med æblemos, især *stegt sild med æblemos.*

Man har dog også en anden sammensætning med fisk, der ikke kendes mange andre steder i landet: *stegt sild, makrel, ål, rødspætte* og *skrubbe med syltet portulak.* Det var en almindelig sammensætning indtil op i begyndelsen af dette århundrede, men nu dyrkes portulak ikke mere.

Ligeledes var *kogt saltål* sædvanlig før, og der spises også i dag *kogt saltet ål,* enten med sennep, eller, ved mere festlige lejligheder, i flødepeberrod som på Langeland, med rugbrød til.

Syltet stenbider og stegt stenbider spises ved flere danske kyster, men på disse to Storebælts-øer hører de til de foretrukne fisk, og der er den lille forskel, sammenlignet med andre egne, at der til syltet stenbider tit tilsættes sennepssmag.

Syltet stenbider

Til *syltet stenbider* tager man f. eks. tre ikke alt for store fisk. Når de er rengjorte drysses de med salt og står en times tid med det, så den trannede smag forsvinder. De skylles godt og skæres i skiver på 2–3 cm's tykkelse. Mange anvender også lever og krølle. I mellemtiden bringes $^1/_2$ l vand i kog, tilsat 2 tsk salt, $^1/_2$ tsk melis, 1 laurbær-

blad, 30–35 gr snittet løg, 5–6 sorte peberkorn, 1 tsk gule sennepskorn (eller $^1/_2$ tsk fiskesennepspulver) og $1^1/_2$ spsk eddike. Småsnurrer en halv snes minutter, og fiskestykkerne – og altså eventuelt også lever og krølle skåret i skiver – kommes i og koger til de er møre, d.v.s. 8–10 min.

Før i tiden satte man blot fisken til afkøling i kogevandet, men i dag sier de fleste det, tilsætter husblas, hælder det over igen, og laver altså *stenbider i gelé*. Til ovenstående portion passer det med 6 blade husblas.

Stegt stenbider

Til *stegt stenbider* saltes den istandgjorte stenbider også en times tid, skylles, og skæres i skiver der lægges i let pres et kvarters tid. De drysses med salt og peber, vendes i mel og steges ca. 5 min. på hver side. Serveres med smeltet smør, kartofler og agurkesalat eller syltede asier.

Forlader vi området fisk er der ikke meget at bemærke. Agersø har sin *hvidkulssnurre,* en hvidkålssuppe kogt på snittet hvidkål, snittede porrer, gulerødder, letsaltet grisehale, skank, flæsk o.s.v.; og på Omø er der *ruskomsnusk,* hvilket her vil sige gulerødder og kartofler kogt i mælk, jævnet med smør og mel, og spist som garniture til stegt flæsk. I nyeste tid er nogle husmødre begyndt også at komme ærter i. Ellers består den gammeldags madlavning af *ærtegrød, kartoffelgrød,* og andre retter der også er blevet spist meget på de andre sydlige øer.

Agersøboernes gamle fest-suppe fortjener at blive fremhævet. Foruden melboller og kødboller skal der rosiner eller svesker i kødsuppen, og denne var i ældre tid ofte kogt på and, mens oksekød eller høne er det mest almindelige i dag. I enkelte hjem spiser man juleaften stadig denne *suppe med rosiner* eller *svesker.*

Frugtkage

På begge øer er man meget glade for en frugtkage der bruges både som afslutning på et måltid og til kaffe. Den laves som den almindelige danske æblekage i den ældre udgave: i bunden af et velsmurt ovnfast fad lægges et lag rasp, brunet i smeltet smør sammen med melis. Dernæst et lag frugt, og der afsluttes med et nyt lag rasp-smør-melis, hvorpå fadet får en tur i ovnen, en halv times tid ved 175°. Vendes forsigtigt ud. Spises med flødeskum og gelé.

Man bruger næsten alle frugter; laver altså ikke blot *æblekage* på denne måde, men også *pærekage, stikkelsbærkage, rabarberkage,*

blommekage, jordbærkage og hindbærkage. Frugten koges først lidt i en anelse vand, sammen med så meget melis som den pågældende frugt kræver. De større frugter, som pærer og æbler, skæres selvfølgelig i mindre stykker inden de koges, og det samme gælder de udstenede blommer. Frugten må ikke være for moden og må ikke koge ud; man skal mærke den mellem tænderne når man spiser kagen. Der må ikke være for meget væde ved.

Forholdet mellem smør, melis og rasp kan være 75 gr, 150 gr og 150 gr. De tre dele brunes godt igennem på panden, uden at blive branket; Det er vanskeligt at angive hvor meget frugt der passer til dette vægtforhold; det afhænger af om det er frugt der synker sammen. Af stikkelsbær kan man eksempelvis bruge $^3/_4$ kg.

Fyn

Som for Sjælland gælder det for Fyn at der ikke bydes på meget særligt med hensyn til regional madlavning. Når man undtager retter som boghvedegrød og prossekage i ældre tid, og jødetorsk og maskintorsk i nyere tid, er der ikke meget som kan siges at være karakteristisk for fynske madskikke. Det er på de omkringliggende øer at det særprægede findes . . . altså igen de sydlige områder.

Boghvedegrød

Boghvedegrød blev indtil 1920–30 regnet for en udpræget fynsk spise. Herom vidner landskendte talemåder af typen: »Fynboerne mimrer med munden, når de går forbi en boghvedemark.« Ene om boghvedegrøden har Fyn dog ikke været; den var ret almindelig i Sønderjylland og til dels i Nordsjælland og Midtsjælland i 1800-tallet, men Fyn har langt tilbage stået som boghvedegrødens egn.

I Arent Berntsens topografiske beskrivelse »Danmarckis oc Norgis Fructbar Herlighed« der udkom i København 1656, meddeles at man på Fyn dyrkede mere boghvede end i andre egne, så man ofte så hele bymarker der næsten kun var tilsået med boghvede, og endvidere læser man at de »skiøne Boghvede Gryn / som Indwaanerne vide at berede / de icke allene sig selff til god Ophold oc nafnkundig Spise / jdelig kunde haffve at bruge: Men endoc med det øfrige vit omkringliggende Lande kunde forsørge.« Det fremgår altså ikke blot, at der blev avlet så meget boghvede på Fyn at man kunne udføre deraf til andre egne, men også at fynboerne af boghvedegryn lavede en meget kendt spise; og yderligere er der i margen ud for denne del af teksten givet ledeordet *Fynbo Grød*. Hertil føjer sig et notat i Holger Jacobæus' rejsebog. Den unge rejselystne lærde noterer 1672, at han på en hjemrejse fra Holland logerede hos postmesteren i den lille by Assens på Fyn, og her »fich fynbo = grød om afftenen. De siger naar fynboen / gaar forbi en ager med boghvede / rocker hand med hagen.«

De to udtalelser viser, at fynboerne allerede i midten af 1600-tallet var kendt for at spise meget boghvedegrød, i den grad at denne i andre landsdele havde fået navnet *fynbogrød;* og samtidig har vi her en af de utallige drillende talemåder om fynboerne og deres boghvedegrød, som jyder og sjællændere i århundredernes løb har hittet på.

Nogle af disse talemåder hentyder til den fynske boghvedegrøds konsistens: »Når fynboernes boghvedegrød bliver kold, er den så hård at man kan slå katteøjne ud med den.« – »Fynboerne bærer altid boghvedegrød i lommen, og denne fynbogrød skal være så hård at man kan træde på den med træsko.« Der findes hele små folkelige historier, som den om fynboen, der ved aftensmaden skærer det midterste ud af middagens nu kolde boghvedegrød, spiser den med varm mælk på, og om morgenen vandrer ud til sit arbejde med armen stukket igennem hullet på den kolde grød, der om formiddagen skal tjene ham til mellemmad. Talemåder og vandrehistorier af denne art stammer muligvis fra jyder og sjællændere. Især unge jyder fra de fattigere egne tog tit arbejde på det frugtbare og veldyrkede Fyn.

Andre talemåder er ikke så nedvurderende og har ikke noget at gøre med boghvedegrødens hårdhed, men må alligevel føre tanken hen på ikke-fynsk oprindelse: »Godtøl og boghvedegrød hører med til Paradis, siger fynboen.« – »Bagefter giver de grød, siger fynboen.« »Hvis fynboerne ikke havde boghvedegrøden, og smør at dumpe (= dyppe) ham i, var de døde inden 8 dage.« – »Fyn er et godt lille land, for der er boghvedegrød og smør at dumpe ham i.«

De to sidste kan måske være af fynsk afstamning, og det kan følgende også være: »Du gode Gud i Himmerige, jeg er snart i jordens skød, thi jeg kan ikke mere spise boghvedegrød.« Spørgsmålet er, om den skal fortolkes som en lovprisning af boghvedegrøden, eller som et udtryk for at man kan få alt for meget af denne fynske specialitet.

At lave den er såre let. Man bringer 8 dl sødmælk i kog, hvorpå man tilføjer 100 gr boghvedegryn og lader disse to dele koge en halv times tid, idet man hele tiden rører i gryden. Til sidst tilsættes $^1/_2$ tsk. salt. Serveres med sirup og/eller smør i hullet i midten. Tidligere dyppede man grøden i most, som regel af pærer eller æbler, undertiden af anden frugt. »Grød og most er god kost«, siger et af de gamle fynske mundheld. Om aftenen, eller dagen derefter, hældte man varm most, mælk eller øl over den kolde grød.

Et par årtier op i 1900-tallet begyndte fynboerne at svigte bog-

hvedegrøden, og den er nu næsten forsvundet fra deres daglige kost; og med den ligeledes anden mad lavet af boghvedegryn og boghvedemel. *Bogmelspandekager, bogmelsgrød* og *boghvedevælling* var engang almindelig på Fyn, og sidstnævnte kunne måske være lidt tynd, i hvert fald at dømme ud fra talemåden: »Det er dog en dejlig drik, den boghvedevælling.«

Prosse, prossekage

Tillige med boghvedegrøden er *prosse,* i nyere tid kaldt *prossekage,* fynboernes mest karakteristiske ret. *Prås,* senere mest *påskag',* hedder den på dialekt, med å udtalt kort og åbent. Den kan kendetegnes som en ovnbagt grød, omtrent svarende til sætkage og ovnkage i deres ældste kendte form, med den væsentlige forskel at der til prossen bruges gryn. Ligesom ovnkagen blev den tidligere lavet på bagedagen, når den store ovn var varmet op til brødbagning, og den har bevaret en del af sin popularitet op til el-ovnens tid, om end i stærkt ændret udgave.

Noget tyder på at prossekagen oprindelig ikke udelukkende var fynsk. Moths tidligere nævnte ordbog registrerer omkring år 1700 prosse som bestående af havregryn og mælk, »rørt sammen til en kage, hvorunder og -over lægges Flæsk, Smør eller Gaasefedt, og koges *) under lukket Laag i en Gryde eller Tærtepande«; og et par årtier senere definerer Frederik Rostgaard i sin ordbog prosse som »en Grødkage af Æg, Havregryn og Mælk, hvilket de blande tilsammen i en Skalgryde og koge det i en Ovn. Paa Skalgryden lægges en Gaas eller et stykke Flæsk, at Fedtet deraf kan gaa i Prossen«. Dette, at både Moth og Rostgaard beskriver prossen – og yderligere det at de to beskrivelser er forskellige i visse detaljer, så de tilsyneladende er baseret på optegnelser fra forskellige meddelere – lader ane at den i slutningen af 1600-tallet kan have været almindelig i Danmark.

Anvendelsen af flæsk, eventuelt gås, viser at det her drejer sig om en ovnkage af den tidligere gængse slags, omtalt side 15–16, hvor fedtet trænger ind i kagen og bidrager til at give den smag. Det interessante er den forskel, at der til prossen bruges havregryn, ikke byggryn, som i århundreder, indtil omkring 1900, var den mest brugte kornsort i den daglige madlavning i Danmark.

Når prossen nævnes i de meddelelser som Chr. Molbech omkring

*) Ordet »koge« havde tidligere både betydningen koge, stege på pande, ovnstege m. m. – bevaret op til vore dage i »kogebog«.

1800-tallets begyndelse indsamlede til brug for sit danske dialektleksikon, er det altid i forbindelse med Fyn; og senere optegnelser og trykte kilder er ligeledes alle centrerede om Fyn og de omkringliggende øer: Samsø, Lyø, Avernakø, Skarø, Drejø, Tåsinge og Thurø, undtagen de lidt fjernere som Langeland og Ærø. Fra slutningen af 1700-tallet og til i dag kan prossen altså med sikkerhed betegnes som en fynsk regionalspise.

Den blev til op omkring 1800 stadig tilberedt med flæsk, og bagt i store mælkefade af ler, de såkaldte sikar, skalskåle eller skalkar, som kom enten fra Vardeegnen eller fra Vissenbjerg og Skalbjerg, nær Odense, hvor man havde en ret anselig produktion af lerfade og lerpotter. Almindeligvis blev der brugt hele havregryn til dejen, men hele byggryn forekom også, især på øerne omkring Fyn. Årsagen kan vel være at man altid havde hele byggryn ved hånden, sjældnere havregryn.

Det var fortrinsvis til jul man lavede prosser, og der blev bagt mange af dem, for de skulle række til helligtrekonger, ja, i mange hjem helt til kyndelmisse den 2. februar. Tjenestepiger og karle fik i julegave hver en prosse, som de måtte varme og spise af når de ville; og når slægtninge og venner kom på julebesøg serverede man et stykke prossekage, med mjød til, eller rød snaps (d. v. s. brændevin der har trukket smag og kraft af solbær), og i høsttiden, da husmoderen altid bød på noget særligt, blev der ligeledes bagt prossekage i mange husstande. Når den skulle spises skar man den i skiver, ristede disse i fedt på panden, blandede fedtet med sirup, og denne dyppelse blev spist til.

På Sydfyn havde man indtil lidt op i 1800-tallet en særlig udgave med fyldte gåsehalse bagt sammen med den egentlige prossekage. *Prossehalse* eller *pråshalse* kaldte man denne sydfynske ret, som blev lavet når man slagtede gæs. Halsskindet blev trukket af gæssene, syet sammen i den ene ende og fyldt med prossedej. Resten af prossedejen blev hældt i skalkarret, og man lagde nogle pinde tværs over dette; gåsehalsene blev anbragt på pindene, og så var fadet parat til at blive sat i ovnen. Under bagningen dryppede fedtet fra halsskindet ned på kagen. *Prossehalse*

Pindene tjente til at adskille prossehalsene fra prossekagen. Uden pindene ville prossehalsene straks synke lidt ned i dejen og under bagningen komme til at hænge sammen med prossekagen. Ved ovn-

kager og de almindelige prossekager blev flæsket netop bagt ind i kagens overflade; men prossehalsene var en særskilt ret, der skulle kunne skilles fra prossekagen. På de sydfynske gårde fik tjenestefolkene tit en påshals forærende til jul. Den blev regnet for en virkelig lækkerbisken.

Ændret prossekage

I begyndelsen af 1800-tallet ændredes prossen væsentligt. Fra at være en hovedret med flæsk gled den over til at blive en sød kage, med sukker og stykker af tørrede pærer eller blommer, rosiner, og i nogle hjem sukat, revet citronskal o. s. v. Indflydelsen fra de sydligt inspirerede julekager og lignende gjorde prossekagen til noget ganske andet end den oprindelig var.

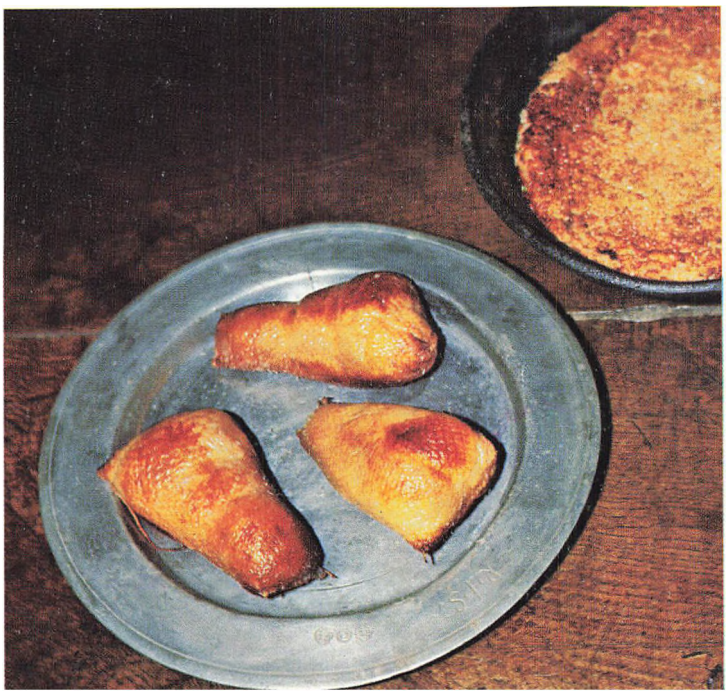
Hermed gik den over til at blive en slags dessert, f. eks. spist efter stegen juleaften eller som sidste ret ved festmåltidet i forbindelse med slagtning og ved høstgilder. I visse lokaliteter var det skik ved bryllup, at brudeparret, de tilrejsende gæster og den nærmeste familie fik serveret prossekage som et lille formiddagsmåltid, inden man kørte til kirke, og med indførelsen af komfuret blev den også søndagsspise i nogle hjem (jævnfør side 251).

Det var dog ikke alene på landet, og ikke blot hos almuen, at prossekagen var knyttet til julen. Juristen og arkæologen Emil Vedel, født på Søbysøgaard 1824, bl. a. departementschef i København, amtmand på Bornholm, og afsluttende sin karriére som amtmand i Sorø, fortæller 1895 i tidsskriftet Dania at prossekage, lavet efter en gammel fynsk opskrift »endnu stedse hvert Aar ved Juletid spises i mit Hus med Sauce af varm Sirup og Smør«; og C. F. Tietgen, født i Odense 1829, søn af en håndværksmester, svigtede heller ikke den fynske prossekage da han sad som den indflydelsesrige finansmand i København. »Aldrig kunde Tietgen tænke sig en Juleaften i Hjemmet uden Risengrød, Ribbenssteg og Prossekage, saadan havde det været, da han var Barn i sin Moders Tid,« skriver Jacob Marstrand i sin bog »C. F. Tietgen«.

Samtidig med at prossen blev dessertagtig forandredes den tilhørende dyppelse. Fedtet forsvandt, og man brugte smør i stedet. Kagestykkerne blev gyldnet let i smør, og heri blandedes sirup. Nutildags ristes skiverne af prossekage i smør inden de spises, og siruppen serveres til, så man selv kan tage så meget som man har lyst til. I enkelte familier er siruppen erstattet af syltetøj, f. eks. hindbærsyltetøj



48. FYN. Rekonstruktion af *prossekage og prossehalse* (s. 159–160) fra omkr. 1800, parat til at gå i ovnen. Halsskind af gæs er syet sammen i den ene ende og fyldt med prossedej. Resten af prossedejen er hældt i et mælkefad. Gåsehalsene er anbragt på pinde over fadet, således at gåsefedtet drypper ned på kagen under bagningen.



49. FYN. De færdigbagte *prossehalse og prossekage*.



50. SAMSØ. *Stegt sild med æbler* (s. 171) og *æblekage* (s. 175, opskrift nr. 2). Blandt samsingernes desserter er æblekagen, der findes i mange forskellige udgaver, den mest yndede.



51. SAMSØ. *Pæreflæsk* (s. 171) også kaldt *pære-i-pan'* finder man på den nordlige del af øen.



52. SAMSØ. *Nordby-sandkage* (s. 176). Som det fremgår af billedet, har denne kage ikke noget at gøre med det man almindeligvis forstår ved sandkage. I ældre tid blev den serveret som afslutning på et måltid sammen med gelé eller syltetøj.

eller jordbærsyltetøj, men langt de fleste holder på at sirup hører med til prossekage.

Det er klart at en så yndet egnsret findes i adskillige varianter. I det følgende gives tre eksempler på prossekageopskrifter, der alle, hvad sammensætningen angår, synes at høre hjemme i midten af 1800-tallet, og endnu er aktuelle i de ikke så få fynske hjem, hvor man stadig spiser prossekage . . . enten pr. tradition eller som et historisk kuriosum!

3 prossekage-opskrifter

Opskrift nr. 1 er – med de tørrede frugter, og med honning – baseret på nogle af de ældste former for sød prossekage. I denne kan noget af frugten erstattes med syltetøj, der ikke må være for tyndt. Nr. 2 er en opskrift fra Fr. Scheffmanns Købmandsgaard i Odense. Hver jul sendte købmandsgården en seddel med opskrift på prossekage med i de julekurve som kunderne bestilte. Nr. 3 blev serveret for de besøgende på det fynske fællesdyrskue i juni 1974. Den var lavet af fru Tove Hansen, Rolund Bækgaard ved Nørre-Åby, som har opskriften fra sin bedstemors håndskrevne kogebog.

Til nr. 1 og nr. 2 skal der bruges knækkede havregryn af den gammeldags slags. De fås endnu i enkelte forretninger. I brugsforeningen i Millinge, nær Svendborg, har man f. eks. et vist antal faste kunder, der i løbet af november og december måned aftager ca. 50 kg knækkede havregryn, som brugsforeningen rekvirerer fra Vejle Dampmølle. Mange købmænd og brugsforeningsbestyrere påstår dog at knækkede havregryn ikke kan skaffes, hvorfor folk opgiver at bage prossekage, eller laver den af hele byggryn eller – som i opskrift nr. 3 – af valsede havregryn, d. v. s. den type som bruges til havregrød nu.

I vore dage er folk gået bort fra de gamle mælkefade, og bager i stedet prossekage i de særlige metal-kageforme, som regel de aflange såkaldte sandkageforme.

I de to sidste opskrifter anbefales vandbad. Det kan forekomme noget besynderligt; brød- og kagebagning plejer man ikke at sætte i forbindelse med vandbad; men opskrifterne lyder nu engang sådan. Måske er det leverpostejen der spøger. Den bages jo i vandbad, og tit i den samme sandkageform som de fynske husmødre i nyere tid ofte anvender til prossekagen.

For alle tre fremgangsmåder gælder det, at prossekagen skal afkøles godt inden den skæres ud og varmes. Helst skal den bages dagen

før man begynder at spise af den. Nogle blander piskefløde i mælken, så 10–15 % af det opgivne mål erstattes med fløde. På den måde nærmer man sig tidligere tiders sødmælk.

Nr. 1: 8 dl kogende sødmælk hældes over 250 gr knækkede havregryn, og grynene står i blød 10–12 timer. De må ikke stå for køligt, og det vil hjælpe på udblødningen hvis man af og til varmer mælk og gryn lidt op. Grynene skal være så udblødte at mælk og gryn danner en grødagtig masse; ellers vil de ligge som små hårde tingester i den færdige kage. Og hvis denne dej af havregryn og mælk er for lind vil de tørrede frugter synke ned i nederste halvdel af kagen.

Der irøres 2 spsk bygmel (evt. hvedemel), 4 spsk honning, 4 spsk sirup (eller 8 spsk af en af delene), 2 spsk farin, 2 piskede æg, $^1/_2$ tsk salt, $^1/_2$ tsk kardemomme, $^3/_4$ tsk kanel, reven skal af $^1/_2$ citron, $^3/_4$ dl rosiner, $^1/_2$ dl pærer i små terninger, eller/og 4 svesker skåret i småstykker, eller/og 25 gr sukat. Hældes i en smurt kageform og bages tre timer i forvarmet ovn ved 150°. Skæres i ikke for tynde skiver, ristes let på begge sider i smør og spises med sirup til.

Nr. 2: 250 gr knækkede havregryn overhældes med 1 liter kogende sødmælk. Dette står tildækket i 12 timer. Derefter røres dejen med 2 hele æg, 8 spsk melis, $^1/_2$ tsk salt, $^1/_2$ tsk kanel, $^1/_2$ tsk kardemomme samt 125 gr rosiner og reven skal af $^1/_4$ citron. Denne masse hældes i raspsmurt form, bages i vandbad i en ikke for varm ovn i to timer. Når den er kold skæres den i tykke skiver, der steges brune på begge sider. Serveres med sirup der er rørt op med brunet smør.

Nr. 3: 250 gr valsede eller knækkede havregryn udblødes i $^3/_4$ l mælk ca. 6 timer, røres derefter sammen med 125 gr sirup, 65 gr rosiner, $^1/_2$ tsk kardemomme, $^1/_2$ tsk kanel, 1 sammenpisket æg, 1 spsk mel, 8 gr gær og lidt salt. Bages i vandbad i velsmurt sodakageform ca. 2 timer. Afkøles, skæres i skiver og ristes i fedt. Serveres med sirup.

Oprindelsen til »prosse«

Oprindelsen til ordet »prosse« er endnu ikke konstateret, og vil måske aldrig blive det. Ifølge den folkelige overlevering stammer betegnelsen fra den lyspræs som man i ældre tid under brødbagningen satte i et af brødene, almindeligvis det inderste, for at den skulle lyse op i den store, mørke ovn. Den kunne f. eks. bestå af en fyrrepind omviklet med en tælleklud, d. v. s. et stykke stof gnedet med oksetalg, som gradvis smeltede og løb ned over brødet. Dette system kendes fra det meste af landet, og i visse lokaliteter i Midt- og Nordjylland

kaldte man netop disse lysebrød for »pråskager«, med å udtalt langt, lukket, nærmende sig o. Mange fynboer mente i ældre tid at man havde brugt prossekagen til at stikke lysepråsen i, men ingen meddelere har med egne øjne set en pråskage med lyseprås i; de har kun hørt fra ældre mennesker at navnet kom deraf.

Denne opfattelse gik filologen F. Dyrlund ind for i en principiel artikel i tidsskriftet Dania (3. bind, 1895–96) og den stod længe uimodsagt, indtil Poul Andersen imødegik den i »Dansk Folkemål« (1. årgang 1927), og bl. a. ud fra fonetiske kriterier hævdede at den fynske pråskage ikke kunne have sit navn efter en lyseprås. Poul Andersen mener, idet han peger på at overgangen fra br til p er almindelig, at ordet »prosse« har at gøre med det nordfrisiske og nordhollandske adjektiv »bros«, der angiver noget der let kan brækkes, let går itu, som er skørt; og han henviser tillige til det engelske dialektale udtryk »brose«, der betyder grød lavet af havregryn og mælk.

Redaktionen af Ordbog over det danske Sprog synes ikke at kunne acceptere denne teori. I 16. bind, 1936, læser man, at måske hører ordet »prosse« sammen med ord som det flamske verbum »prossen« (»prosselen«), det tyske dialektale »protzeln« og det østfrisiske »prötteln«, der alle bruges om lyden af mad der koges eller steges, eller har forbindelse med substantiver som det hollandske »prut« og det vestfrisiske »prot«, der står for en tyk, grødlignende masse, eller det østfrisiske »prötje«, som angiver noget der er kogt ud til mos eller grød.

Med disse forskelligartede muligheder har sprogfolkene foreløbig henlagt sagen. Indtil videre hører prossekagen ligesom frikadellen og labskovsen til de i etymologisk henseende uafklarede problemer inden for den kulinariske del af filologien.

Ud over boghvedegrød og prossekage er der ikke meget at bemærke ved det fynske køkken, før man når til fiskeretterne. Man bemærker, at der kom sirup (og i ældre tid en smule eddike) i sødsuppen, foruden stykker af frugt som sædvanlig, så den blev kaldt *brun vælling,* at der blev brugt og stadig bruges æblestykker i *gule ærter,* og at man på Sydfyn har en ret ved navn *skomagerduelse,* der svarer til den sønderjyske skrædderduelse. Den gængse sammenkogte ret af saltet flæsk og hvidkål, samt eventuelt gulerødder og kartofler, hedder på Nordvestfyn *fedtkål,* på Midtfyn *husmandskål,* og andre lokaliteter kender andre navne for den. *Pjaltesuppe* laves lige efter svineslagtningen,

kogt på det der skæres fra: stikkestykket, ben, sener o.s.v. og den spises ofte med boller af medisterpølsefarsen.

Fynboerne levede i sidste århundrede bedre end man gjorde i så mange andre dele af landet. Ikke uden grund kaldes øen Danmarks have eller Danmarks smørhul; den har et godt klima og en god jord. Visse æggeretter var meget almindelige i 1800-tallet, især om sommeren når hønsene var flittige til at lægge æg. *Pirreæg* (udtalt »perre-«), hvilket vil sige røreæg, fik man tit, overdrysset med hakket purløg. Det kunne være en lille ret der indgik i aftensmaden, med et stykke smurt brød til, eller det var en hovedret med skinke eller stegt flæsk til. På samme måde med flæskeæggekage, der den dag i dag af mange fynboer regnes for noget typisk fynsk.

Pirreæg

Noget af det mest karakteristiske for det fynske køkken er den udstrakte brug af kødsupper, selvfølgelig i ældre tid fortrinsvis suppe på udblødt saltet kød, *saltsuppe,* men dog også ret tit, i sammenligning med andre egne, fersk suppe.

Ved festlige lejligheder var den en *kløsesuppe,* d.v.s. at der var store kødboller i den. Disse kødboller, *kløser,* blev lavet af hakket oksekød, blandet med franskbrød opblødt i mælk – senere med mel – æg, hakket løg, salt og krydderier, og lidt fløde eller mælk. Kløsesuppe på oksekød eller hønsekød blev ikke blot serveret ved bryllupper og høstgilder o.s.v., men også tit juleaften og 1. juledag, og op til i dag er der mange fynske familier der får suppe 1. juledag.

Kløser

Til festmiddage i slutningen af 1700-tallet fik man hos den mere bemidlede del af den fynske bondestand foruden den ferske suppe, med kløser og svesker i, tillige steg, og det var fire-fem forskellige slags, der kom på bordet samtidig: oksesteg, kalvesteg, flæskesteg, lammesteg, gåsesteg. En af retterne var kirsebærsuppe, der synes at have været næsten obligatorisk ved gæstebud på Fyn i ældre tid, og kogt høne eller kogt oksekød i peberrodssovs indgik i hvert fald i slutningen af 1700-tallet også i festmåltiderne, hvad fremgår af Gr. Begtrups »Beskrivelse over Agerdyrkningens Tilstand i Fyen . . .« fra 1806.

I forbindelse med gilde, især bryllup, blev der indtil omkring århundredeskiftet lavet *plukkesteg* på Nordfyn. Det var en ret af rester, men en ret folk satte stor pris på. Den bestod af kogt kød og forskellige slags steg, skåret i mindre stykker og varmet i sovsen, eller i lidt suppe, og derpå jævnet. Oprindelig blev der kogt laurbærblad, lidt

Plukkesteg

eddike og sukker med, senere gik man over til æbler og svesker . . . altså svarende til den kogebogsret med navnet finker, der er nævnt side 27. Den blev spist med hvedebrød eller sigtebrød, og allerede det var jo fint dengang.

Sædvanligvis blev den serveret ved tredjedagsgildet for de folk der havde hjulpet til under festligheden, og bagefter fik man sig en svingom. Den kunne dog også være natmad på selve festdagen, for de unge der ikke havde været med til middagen, men havde hjulpet til, eller først kom om aftenen for at deltage i dansen.

Pindsvinesuppe

Til slut bør der inden for dette emneområde nævnes *pindsvinesuppe* og *kogt pindsvinekød*. Flere kilder, hovedsagelig sydfynske, omtaler pindsvin som velegnet til menneskeføde. Kogt på samme måde som høne skulle pindsvinekød være udmærket, og netop have en ikke ringe lighed med hønsekød. Dette fortæller P. Jensen, Kværnddrup, i »Skattegraveren«, 10. halvårgang, 1882; og andre er af samme mening som han.

Fyn er efterhånden blevet landskendt for sin *rygeost* eller *røgost*. Formodentlig stammer den fra Nordfyn. Oprindelig var det kun en sommerspise, der blev lavet når køerne var ude på græs.

Sødmælk sættes op til tykmælk, iblandet lidt kærnemælk, varmes derefter langsomt op, uden omrøring, og står en dags tid. Vallen hældes fra, så osten er meget tør, og den presses ned i en osteform, med lidt salt og kommen strøet mellem lagene. Sluttelig røges den let på begge sider, anbragt f. eks. på en rist eller et ståltrådsnet, over spåner, hø eller halm, der ikke må brænde, kun ryge.

På Nordvestfyn lægger nogle solbærsyltetøj, jordbærsyltetøj eller andet syltetøj på rygeosten, mens andre smører sennep på den.

Med de fabriksprodukter der sælges i dag, har den gammeldags, hjemmelavede rygeost ikke meget tilfælles. Den er mere blød og vallet, mere syrlig, og mindre fed.

Sild

Silden som fra Middelalderen var af overordentlig betydning i de danske husholdninger, synes ikke at have spillet så stor en rolle på Fyn som mange andre steder i landet. Allerede i sidste halvdel af 1700-tallet meddeles der i Pontoppidans »Den danske Atlas« om Fyns befolkning, at »de nyder ikke saa megen salt Sild som andre Øboere, hvorfor deres Blod og er mindre usundt.«

Sild har man dog spist, også inde i landet. Indtil noget op i vort århundrede kom mange bønder sidst på sommeren kørende til Kerteminde med kartofler, som de byttede for sild til nedsaltning. Et vist forråd af nedsaltede sild havde man. Men saltsild var mest almindelig i den østlige del, over mod Sjælland, og især ved kysten.

Fynboernes tilberedning af sild er i det store og hele ikke forskellig fra andre egnes: *stegt saltsild, ristet saltsild, kogt saltsild med sur-sød sovs, syltet sild,* også kaldt *sur sild,* og *kogt saltsild med løgsovs.* Sidstnævnte er bevaret op til vore dage. Nedsaltet sild lægges i vand til afsaltning, uden at blive alt for meget vandet ud, koges og spises med mælkesovs med løg i. En nyere udgave har man i dag i Kerteminde med kogt saltet sild, hvor fersk sild lægges i salt 3–4 dage, skylles let, koges med hele peberkorn og laurbærblad og serveres med hvid løgsovs og kartofler.

På Nordfyn spiser man *sildebøf,* der svarer omtrent til den bornholmske, men uden mel i. Sildekødet hakkes, formes som bøffer, vendes i mel, steges, og der laves en brun løgsovs.

Til den gammeldags fiskemetode med not er knyttet et par brislingeretter. Når de nordfynske fiskere notede fik de ofte en hel del småsild med – kielerspruts kaldte de dem tidligere, i dag brislinger – og de blev rullet i mel og stegt hele i fedt, til de blev sprøde og brune. Kertemindefiskerne lavede dem til *sildepandekage.* Brislingerne, med hoved, hale, indvolde o. s. v., blot skyllede, blev vendt i mel blandet med salt og peber og lagt side om side på panden, helt op ad hinanden. Nogle krydrede med basilikum, som mange dyrkede i haven. Når de var halvt gennemstegte vendte man dem ved hjælp af et grydelåg og stegte dem færdig. Melet gjorde at de blev stegt sammen til en »sammenhængende kage« og deraf må navnet sildepandekage være opstået.

Sildepandekage

Også i dag spiser Kerteminde-fiskerne sildepandekage, men i en meget ændret form. Filet'er af fersk sild vendes i mel blandet med peber og salt, og steges på begge sider i margarine, idet der tilsættes løgringe, lidt senere tomatskiver. Løgene skal steges møre, men ikke brune. Sådan er den almindelige fremgangsmåde i Kertemindes fiskerfamilier, og i seneste tid er der nogle der også tilføjer hakket persille eller strimler af spansk peber. Som man ser, en ganske anden ret end den gamle sildepandekage; kun navnet er bevaret.

Overhovedet er det på Nordfyn og Nordøstfyn at fisk tilberedes på den mest varierede måde, måske fordi fisk her har været en vigtig del af den daglige kost i århundreder. Ved kysten, og især langs Odense Fjord, gik det mindre landbrug og fiskeriet i 17- og 1800-tallet nærmest i ét. Man kan sige at fiskerne havde jord til deres huse, eller at smålandbrugerne fiskede – det bliver det samme. Af egentlige fiskerbyer var der Bogense, og først og fremmest Kerteminde, der i slutningen af renaissancen tillige var en betydningsfuld havneby, med egne skibe, og købmænd der drev import og eksport.

»I Kerteminde er alle fiskere, undtagen præsten, der stanger ål,« sagde man i gamle dage. Om sommeren tog man i fjorden og ved udløbet nogle store, fede rødspætter, der blev kaldt *Kerteminde rådmænd,* og sommerens Kerteminde-rødspætter har stadig et godt navn.

I 1800-tallet var Kerteminde hovedleverandør af fisk til Odense. Til lidt op i vort århundrede tog fiskerkonerne turen til Odense til fods med nattens fangst. Om morgenen mødte de op ved stranden i Kerteminde eller i Bregnør, når bådene kom ind, og transporterede fisken til Odense på små trækvogne. Det var også kvinderne der solgte røgfisk til odenseanerne. Med en spånkurv under armen gik de den lange vej for at afsætte deres varer.

Omkring sidste århundredskifte fandtes der flere hjemmerøgerier i Søndergade, der nu hedder Fiskergade, langs Lillestrand, hvor fiskerne engang trak deres både op, indtil fiskerihavnen blev anlagt. Gaden var før kun beboet af fiskere. I over en halv snes af de små huse var der indrettet primitive røgeovne, og det var som regel konerne der tog sig af røgningen. De røgede mest sild, makrel og ål.

Sildeæggekage

Fik røgkonerne ikke solgt deres sild i Odense stod den tit på *sildeæggekage* til aften. Det var en af de mest yndede retter i Søndergade, og den blev også brugt uden for fiskermiljøet. Man filetterede røgede sild, piskede nogle få æg med salt og peber, måske også lidt mel og mælk, og hældte dem ud på panden. Når æggemassen var stivnet lidt blev sildefilet'erne lagt ovenpå, mange, og tæt sammen, så man kun så sildene. Det var det karakteristiske ved kertemindernes sildeæggekage, at sildene dannede en sammenhængende flade. Formodentlig er det den gamle sildepandekage der har været forbilledet. Sildeæggekagen vendes dog ikke; den drysses med hakket purløg og spises med rugbrød til.

Der har altid været mange ålekvabber på Fyn. En relativ ny måde

at tilberede dem på er, på den nordlige og nordvestlige del af øen,
Ålekvabbebøf som *ålekvabbebøf* eller *kvabbebøf*. De rensede kvabber vendes i mel, steges sammen med løg, og der laves en kraftigt smagende løgsovs. I den senere tid er der flere der laver »rigtig bøf« af kvabberne, d. v. s. befrier dem for ben, hakker kødet gennem maskinen og former dem som bøffer.

Små ål bliver fortrinsvis spist som *ålesuppe,* eller, sjældnere, *ålefrikassé,* med ærter, gulerødder og kartofler. De er dog ved at blive sjældne på fiskernes eget bord, ligesom selvfølgelig de store ål; der er for mange penge i dem til at fiskerne lader dem indgå alt for ofte i deres egen husholdning.

Fiskerne spiser megen torsk, tilberedt på flere forskellige måder.
Nordost-sovs Til *kogt torsk* hører der i Kerteminde sennepssovs eller *nordost-sovs* (udtalt nor-dostsovs, med betoning på mellemste stavelse). Det er ganske enkelt det eddikesmør man også træffer hos fiskerbefolkningen andre steder i landet: smør smeltet, og under omrøring, ved svag varme, tilsat lidt eddike, f. eks. 1 spsk eddike til 100 gr smør. Det gælder om at undgå at sovsen »går nordost«, d. v. s. at sovsen skiller, og det kan være svært. Måske er det her oprindelsen til navnet ligger. Nordøstvinden, der giver dårligt fiskevejr, er fiskerne ikke begejstrede for. Den jager fiskene væk.

Nogle husmødre snyder lidt for ikke at løbe risikoen. De bager smørret op med lidt fiskesuppe og en antydning mel inden de kommer eddiken i.

Nordostsovs anvendes også til *kogt makrel, kogt hornfisk* og til *kogte muslinger.*

Som de fleste andre fiskere foretrækker de fynske at letsalte torsken inden den tilberedes, hvad enten den skal koges eller steges. Den nyfangede torsk gøres i stand, drysses med salt og står to-tre timer, hvorpå den koges i saltet vand, med laurbærblade, sorte peberkorn og en sjat eddike, eller den steges.

Der spises ofte *torskebøf,* enten som skiver af torsk eller som hakket torskekød formet som bøffer, med brun løgsovs til. Og til disse fiskebøffer, af sild, ålekvabber og torsk, må der gerne komme en bouillonterning i sovsen.

De førende torskeretter er dog jødetorsk og maskintorsk, der har hjemsted i henholdsvis Kerteminde og Bogense.

Jødetorsk *Jødetorsk* i den ældre udgave laves af små torsk, der renses, drysses

med salt og ligger i et par timer, hvorpå det meste af saltet tørres af. Torskene skæres i to eller tre stykker, lægges lagvis i en gryde, med rigeligt smør, karry og løgringe mellem lagene, med karry til sidst. Nogle tilføjer en lille smule eddike. Der skal ikke vand ved, for fisk og løg afgiver væde. Gryden småsnurrer under låg en halv times tid, eller til det øverste lag er mørt. Franskbrød spises til. I dag bruger de fleste torskefilet'er. Kun de ældste kræver stadig hele småtorsk med ben i; for benene giver smag.

Maskintorsk

Til *maskintorsk* skal der helst bruges ret tykke skiver torsk med skind og ben, men det er man også ved at gå fra, til fordel for filet'er. De letsaltede torskestykker lægges lagvis i en gryde sammen med meget tynde skiver selleri, smør, peber og eventuelt lidt salt, og det hele står og koger ved meget svag varme i en tre kvarters tid til en time, afhængig af selleriskivernes tykkelse. Nogle forkoger selleristykkerne for at undgå at fisken koger delvis ud, mens andre hævder at det fjerner for meget af sellerismagen, og at torsken netop skal koge ud.

Det kan passe med 1 kg torsk i renset stand, 350 gr selleri og 75 gr smør.

Det er uvist hvordan navnet maskintorsk er opstået. Noget tyder på at man engang har kunnet købe en særlig slags gryde, der blev kaldt noget med maskine; for maskintorsk optræder også i enkelte kogebøger, dog med en helt anden tilberedningsmåde end denne, med tilsætning af vin, tomat o. s. v. Maskintorsken i Bogense blev tidligst kun lavet med selleri og smør, men i den senere tid er enkelte husmødre begyndt at komme løg, karry eller paprika ved. Der er en vis tendens til at jødetorsk og maskintorsk glider over i hinanden.

På Sydfyn mærker man Ærøs nærhed; ristede flæsketerninger optræder ofte sammen med torsk. På halvøen Hellenæs laver man *stegte torskehaler med flæsk*. Røgede flæsketerninger brunes på panden, små stegetorsk vendes i mel og steges sammen med snittet løg. Til sidst kommes flæsketerningerne på panden igen, og fisken stænkes med lidt eddike.

Torskehaler m. flæsk

Samsø

Samsø ligger lunt og godt mellem Jylland, Fyn og Sjælland. Klimaet er mildt; jorden er god; havet er fuldt af muligheder. Det er én af de pletter på vor lille klode som Vorherre har været særlig gavmild overfor. Og samsingerne har forstået at udnytte Guds gaver; de er et initiativtrigt og flittigt folkefærd. Landbruget nåede tidligt et højt stade, og Samsø gjorde sig i sejlskibenes tid gældende med skibsfart og indenrigs- og udenrigshandel på Østersøens kyster og den norske kyst.

I dag kendes Samsø først og fremmest for de tidlige kartofler, især arten Sydens Dronning, og for asparges, samt for Samsøosten. At denne sidste ikke længere fremstilles på øen, og i øvrigt er af schweizisk inspiration, er en anden sag. Den er i hvert fald også et udtryk for initiativ. Men derom senere.

Også havebruget har i over ét århundrede stået højt. Foruden de i Danmark gængse frugter kan man i nogle få af øens haver endnu se ferskner, abrikoser, figner, morbær, vindruer, valnødder og mandler. Disse sydfrugter er ganske vist blevet sjældne, men enkelte familier kan dog stadig spise syltede figner af egen avl, og høste mandler til brug bl. a. i samsingernes stolthed, deres æblekage, der ikke har meget at gøre med den form for æblekage som kendes i det øvrige land.

Øens beliggenhed mellem de tre landsdele, samt beboernes forbindelse med Østersøkysterne, synes at have spillet en stor rolle for den daglige madlavning. Man anvender æbler og pærer sammen med både kød og fisk; her findes en pendant til den sønderjyske skrædderduelse og den fynske skomagerduelse, her er sursteg, surpot samt sursuppe af flæsk, gås eller and, og her er en ret der minder om den gamle falstringske groffenbrad, og en prossekage der nærmer sig den fynske. Samsingerne er traditionstro i de fleste henseender, men de

har ikke ført en isoleret ø-tilværelse; de har deres eget, som de holder fast ved, og de er tilmed åbne udadtil.

Stegt fisk m. æbler

Æbler anvendes sammen med *stegt ål* og *stegt sild*. I ældre tid stegte man æblestykker på panden sammen med fisken, på samme måde som ved det almindeligt kendte æbleflæsk; men nu bruger mange æblemos i stedet. Nogle varmer den i det fedtstof som fisken er stegt i, men flertallet spiser den kold til fisken, uden fedt.

Oprindelig fik man kun brød til; i dag kommer man også ud for stuvede kartofler til den stegte ål med æblemos, og der kan blive serveret kogte kartofler til æblesilden. Men de fleste samsinger hævder at det er en mærkelig og helt forkert sammenblanding; kartofler og æbler har ikke noget med hinanden at skaffe.

I øvrigt bør det bemærkes, at Samsøs beboere aldrig har været særlig interesseret i fiskeri. De drev i ældre tid noget småfiskeri til eget brug, og i nyere tid er man begyndt at drive lidt erhvervsfiskeri fra øen, men samsingerne har altid været udpræget landbrugere, bortset fra perioden med skibsfart og handel, og deres kostvaner er landboernes.

Pæreflæsk

På den nordlige del af øen optræder *pæreflæsk*, også kaldet *pære-i-pan'*, hvilket antyder at det egentlig skal være pærerne der dominerer denne ret. Det er en såre enkel spise. Fremgangsmåden er som ved æbleflæsk, blot at man bruger stykker af pærer i stedet for ituskårne æbler. Det stribede flæsk skal være letsaltet.

Til andre retter bruger man på Samsø helst *tørrede pærer*, hvis man har dem. De er ved at blive sjældne nu, selv om der stadig findes husmødre som tørrer pærer til brug om vinteren. Det sker i ovnen. Pærerne – og det må ikke være alt for saftige sorter – får et ganske let opkog i vand tilsat lidt melis. Derpå løber de af i et dørslag, skæres i stykker og anbringes i ovnen. Der må kun være ét lag ad gangen, og hele processen tager sammenlagt omkring 24–36 timer. Man kan dog tørre i flere omgange, slukke ovnen om natten og fortsætte næste dag. Varmen bør være meget svag, og ovnlågen skal stå lidt på klem så fugtigheden kan slippe ud.

De tørrede pærer hørte før til i frugtsuppe, eller, sammen med æbler og eventuelt svesker, som fyld i *stegt and* og *stegt gås*, og i skrædderstegt. Nu anvender man fortrinsvis friske pærer.

Skrædder-steg

Skrædder-steg er i slægt med den gamle groffenbrad på Falster og pæresul på Møn. På Samsø er hovedbestanddelene kun indmad af fjerkræ samt halse og det yderste af vingerne, oprindelig kun af ænder og gæs, men i dag også af kyllinger og høns. De nævnte dele skæres i mindre stykker, brunes i fedtstof, drysses med salt og peber, tilsættes ganske lidt melis og et par dryp eddike, samt kogende vand så det hele lige er dækket, og det koger mørt – meget mørt. Stykker af æbler og pærer tilsættes det sidste kvarters tid. Man jævner med mel, og lidt kulør kommes i. Sovsen skal have en brun farve.

Der er husmødre som yderligere tilføjer timian, mens nogle tillige bruger lidt fløde, andre svesker, og atter andre ekstra eddike og melis for at gøre sovsen sursød, hvilket er det mest gammeldags, dog ikke særlig yndet i vore dage.

Om navnets oprindelse kan der vist ikke herske tvivl. Det er som ved den sønderjyske skrædderduelse; gåsesteg og kogt saltet gås – spegegås – var en fin spise, mens en sammensætning af indmad, hals o. s. v. naturligvis måtte betragtes som en ringere ret; og skrædderen måtte atter holde for.

Stor kål

Blandt de yndede dagligretter er *stor kål,* en sammenkogt ret af den type som man før fandt hele Europa ned, både i by og på land. Letsaltet stribet flæsk, sprængt skank eller andet letsaltet svinekød koges i kun lidt vand sammen med hvidkål skåret i store stykker, nogle kartofler og en gulerod eller to, peberkorn, måske en suppevisk; og enkelte tilsætter endvidere en smule kommen. Kogevandet hældes fra, grøntsagerne spises til kødet, tillige med smørsovs, eller sur-sød sovs, og med sennep og bart rugbrød til. Bortset fra gulerødderne er stor kål altså det samme som hel kål på Ærø.

I ældre tid kogte man ved fastelavnstid stor kål på ét eller to halve grisehoveder, og de halve hoveder blev sat på bordet og dissekeret dèr, mens husstand og gæster så til.

Som spareret bruger man kartofler med en sovs der svarer nøjagtig til den sønderjyske skrædderduelse. Et fast navn synes den ikke at have. De fleste siger blot *flæsketerninger;* nogle få kalder den *grå sovs.*

Trillesylte

Noget særligt har samsingerne i *trillesylte.* Den kan minde om en rullepølse, blot er den ret mager og saltes ikke.

Et stykke bugflæsk af gris, uden svær, »skrælles« lidt, så det kan

rulles, og belægges med strimler af spæk og magert småkød, bestrøs med salt, peber, stødt ingefær og allehånde, rulles sammen, smøres og koges i letsaltet vand. Forholdet 1 kg bugflæsk og 200 gr blandet spæk og magert småkød er passende, og i så fald er kogetiden små to timer.

Man plejer at lagre trillesylten nogle dage i suppen den er kogt i, tilsat ekstra salt, eddike og løgskiver. Deraf navnet. Den bruges både til smørrebrød og som en selvstændig ret med brasede eller stuvede kartofler til, eller med kartoffelskiver kogt i den syrlige suppe. Rødbeder og sennep skal der også til.

Nogle strør også lidt timian på bugflæsket, inden det rulles sammen. Timian har overhovedet været en meget anvendt krydderurt på Samsø i flere generationer.

Pølse

Sortpølse, eller med det senere udtryk, *blodpølse* ligner den fynske og den sjællandske, bortset fra at man tit blander rugmel i, eventuelt sammen med byggryn. Derudover består pølsemassen som sædvanlig af frisk blod, og af små terninger af fersk spæk, tørrede pærer i små stykker eller rosiner, timian, salt, kanel, måske også allehånde og/eller nellike. Den kogte sortpølse skæres i skiver, varmes i fedtstof på panden og spises med sirup eller farin til.

Som regel spises sortpølsen sammen med hvidpølse, som skik og brug er også andre steder i landet. Samsingernes *hvidpølse* består af byggryn og mælk, kogt til en stiv grød, hvori blandes spækterninger, lidt farin eller melis, kanel og andre krydderier, sædvanligvis også timian og i nyere tid tillige rosiner. Grøden fyldes i tarme eller (for at spare på tarmene) aflange lærredsposer, og koges i letsaltet vand.

Fra hvidpølse til *pølsegrød,* som gik ud af brug lidt før slutningen af sidste århundredeskifte, er der ikke langt. Navnet må selvfølgelig være opstået af, at det er en grød som svarer til den der fyldes i hvidpølser. Det drejer sig stadig om byggrynsgrød kogt på mælk, tilsat forskellige krydderurter, som timian og krusemynte, måske også nogle spækterninger, og overhældt med sirup når den er kogt færdig og skal sættes på bordet. Rosiner mangler i denne beskrivelse af pølsegrøden. Dels er retten af så gammel dato at rosiner ikke var almindeligt anvendt, dels er kilderne få.

Prossekage

Forbindelsen mellem hvidpølse og pølsegrød er i hvert fald tydelig; og hertil slutter sig så *prossekage.*

Prossekage har været lige så almindelig her som på Fyn, men på Samsø laves den udelukkende af byggryn, og den grødmasse der bruges til hvidpølse, svarer til dejmassen man laver prossekage af, bortset fra at sidstnævnte dej ikke er kogt på forhånd. Derfor kaldes den *pølsekage* på den nordlige del af Samsø, og den er overalt på øen i nyere tid, knyttet til slagtedagen. Samsingernes påskag' er, i den form som den kendes i dag gennem sikre kilder, hvidpølse uden tarm og bagt i ovnen.

Tidligere blev den bagt i mælkefade, ligesom den fynske prossekage, senere i kageforme; og nu er den gået af brug. En opskrift fra slutningen af sidste århundrede lyder således:

$^1/_4$ kg fine byggryn sættes i blød i $^1/_2$ l lunken mælk og står og trækker en halv snes timer. Grynene og mælken røres sammen med $^1/_2$ tsk kanel, 2 knsp kardemomme, 2 spsk melis, 2 knsp salt, 3 spsk smeltet fedt, $^3/_4$ dl let ristede små spækterninger, $^3/_4$ dl rosiner (ældre: små stykker pærer). Herefter smøres formen, tynde skiver flæsk lægges op ad siderne og op ad enderne, dejen hældes i og formen anbringes i ovnen ca. to timer ved 175°. Når påskagen skal spises skæres den i skiver, steges let i smør, serveres med sirup, og smeltet smør hældes over.

Dette er et eksempel på prossekagen, som den er spist senest på Samsø, hvilket vil sige omkring 1920. Som man ser nåede den samske ikke så langt i udviklingen hen mod det dessertagtige som den fynske, hvilket svarer til at Samsø havde stor forbindelse med Fyn til noget op i 1800-tallet, hvorefter den mindskedes, mens kontakten med Jylland og Sjælland forøgedes.

Samsingerne har deres syltemælk, ligesom sjællænderne, men den kaldes ikke sådan. Den laves af sødmælk tilsat kærnemælk. Blandingen sættes på komfuret eller et andet lunt sted, til den er ostet. Vallen hældes fra gennem en sigte. Den tiloversblevne masse spises på smørrebrød eller den overhældes med øl, hvori der er kommet lidt farin, udblødt i en smule varmt vand. *Øllerwost* (= øl og ost) hedder denne ret, som tidligere var meget yndet på øen.

Samsøost Samsøost fremstilles ikke længer på Samsø; det sker andre steder i landet.

Madebjerggaard Mejeri i Besser blev i sin tid kendt i hele landet på grund af en ny ost, som man indførte under navnet *dansk schwei-*

zerost, tør og ganske let sødlig, nærmest en efterligning af Emmenthaler. I begyndelsen af 50'erne, med den nye ordning for ostenavngivning, skiftede den navn til *Samsøost.* Nu har man i Besser strøget osten med det lokale navn af produktionen, og koncentrerer sig om en danbotype; og på det andet tilbageblevne samske mejeri med ostefremstilling, i Brundby, laver man kun Thyboost, der i øvrigt ikke har spor at gøre med den Thyboost med den skarpe smag som for et par hundrede år siden blev regnet for en af de bedste oste i Danmark.

Mange danske mejerier er i løbet af 1950'erne og -60'erne blevet slået sammen, andre er nedlagt. Produktionen af de enkelte ostetyper er blevet centraliseret; og osteproduktionens forskellige typer er blevet udvisket meget. Folk køber ikke længer ost i specialforretningerne, men i supermarkeder og hos købmænd, og i disse udsalg kræves der ensartede milde oste uden nogen særlig smagskarakter.

Æblekage

Blandt samsingernes desserter er æblekagen så absolut den førende. Den findes i mange forskellige udgaver. Ældst er formodentlig den opbagte, hvilket vil sige at man opbager mel (almindeligvis rismel) med mælk, derpå tilsætter æblestykkerne og andre ingredienser og bager denne blanding i ovnen. I dag er de fleste gået fra opbagningen og foretrækker en lettere måde. Af disse nyere, men dog stadig gamle opskrifter gives her to forskellige, den første noget luksuspræget, på grund af mandlerne, den anden mere almindelig, og der meddeles lidt om de forskellige varianter.

Nr. 1: Der bruges: 6 hele æg – 250 gr melis – $1^1/_2$ dl knuste tvebakker – $^3/_4$ dl fløde – 40 gr smeltet smør – 60 gr fintsnittede mandler – $^1/_2$ kg skrællede æblestykker (= 1 kg æbler).

Æg piskes med melis, deri kommes de knuste tvebakker, fløde, det smeltede smør, mandler (eller 1 kaffeske mandelessens) og til sidst de skrællede æblestykker.

Hældes i en smurt form og bages 1 time ved 175°; den første halve time på over- og undervarme, derefter kun med undervarme. Ved høj form et kvarter længere. Pyntes med flødeskum og syltetøj, eller det serveres til.

Nr. 2: Der bruges: $1^1/_4$ kg æblegrød, ikke for saftig – 160 gr rismel – 8 æg – $1^1/_4$ dl fløde – 125 gr smør – 250 gr melis eller mindre hvis æblegrøden er sød.

Sukker og æggeblommer røres, dernæst kommes smør, rismel, fløde

og æblegrøden i, og til sidst de piskede hvider. Formen smøres og bestrøs med rasp. Bages 1 1/4 time ved 175°. Ved høj form et kvarter længere. Flødeskum og syltetøj!

Andre varianter:

Rasp i stedet for knuste tvebakker – Franskbrød opblødt i mælk og væden derefter knuget bort, i stedet for knuste tvebakker – Knuste makroner i stedet for knuste tvebakker, eller lige dele af hver – Tilsætning af lidt kardemomme – Tilsætning af en smule citronsaft – Tilsætning af lidt dessertvin (ikke sammen med citronsaft).

Samsingerne kan ligeledes byde på en *pærekage,* der dog ikke står i lige høj kurs hos alle; »det er jo bare en franskbrødsdej,« hører man nogle sige; men til gengæld er der også mange der er glade for den. Man skal bruge meget saftige pærer, og rigeligt af dem.

Der kan f. eks. anvendes 1/2 kg mel, 1 1/2 dl mælk, 60 gr margarine, 60 gr melis, 2 æg, 1 bagepulver, 1 1/4 kg pærer eller lidt mere. Æggene røres med sukker, margarinen kommes i. Dernæst blandes mel, bagepulver og mælk i dejen. Halvdelen af dejen rulles tyndt ud, i en tykkelse af ca. 2 mm, og de skrællede pærestykker anbringes taglagte på den. De der sværmer for det søde, drysser pærerne med lidt melis. Den anden halvdel rulles ligeledes ud, foldes hen over frugtstykkerne, pensles eller smøres med 1 æg der er rørt med 4 tsk melis. Bages 1/2 time ved 200°, idet man passer på at den ikke bliver alt for brun foroven.

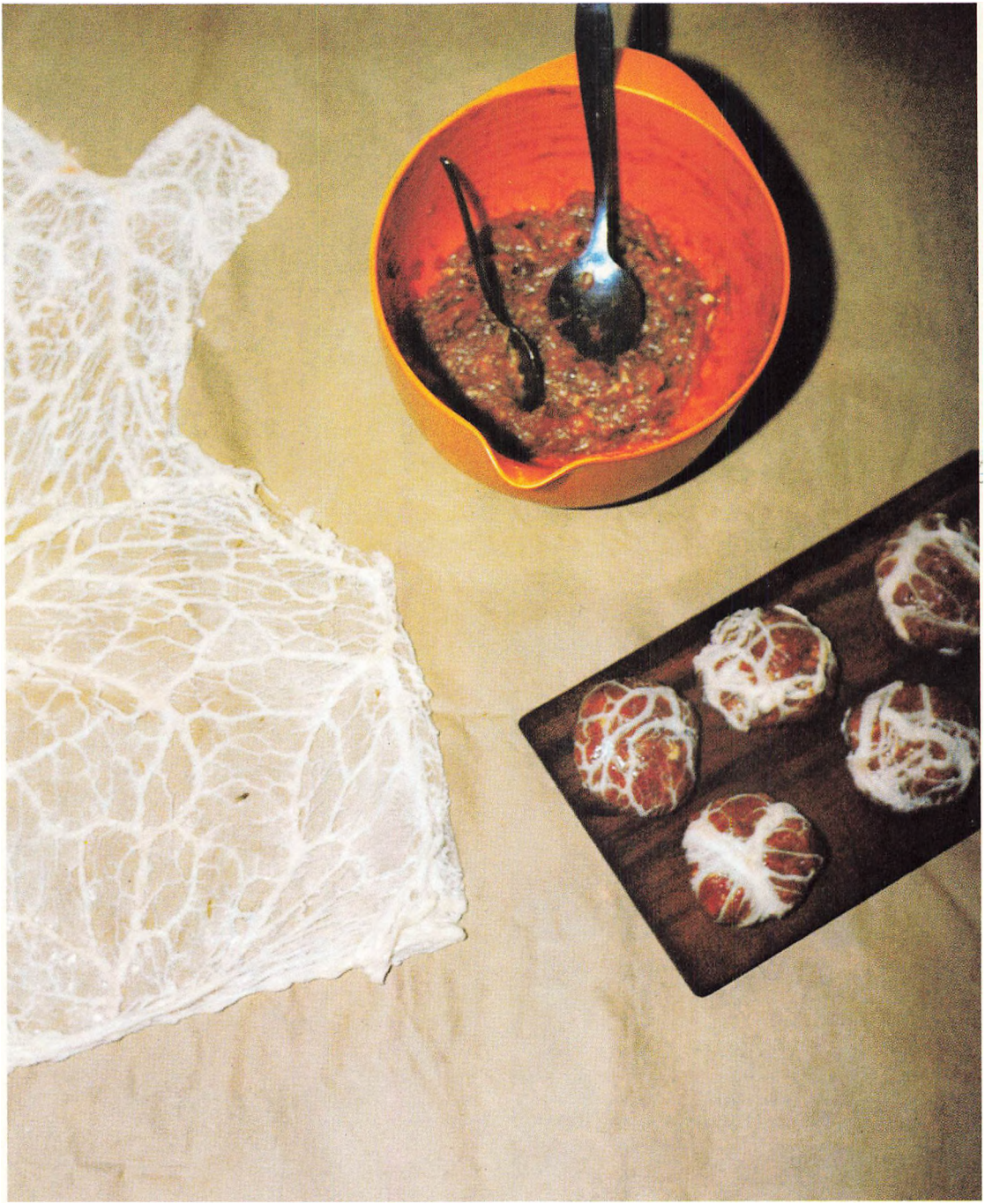
Når kagen er blevet kold, skæres den ud i firkanter. Af portionen hèr kan der blive en snes stykker på 7 × 7 cm. De enkelte stykker pærekage smøres med smør lige inden man går i gang med dem.

At der skal smør på kan undre; man skulle mene at en kage fuld af mange og saftige stykker pærer ikke behøvede at blive smurt med smør; men det gør samsingerne nu engang. Måske fordi de stadig har tanken om franskbrødsdej i hovedet.

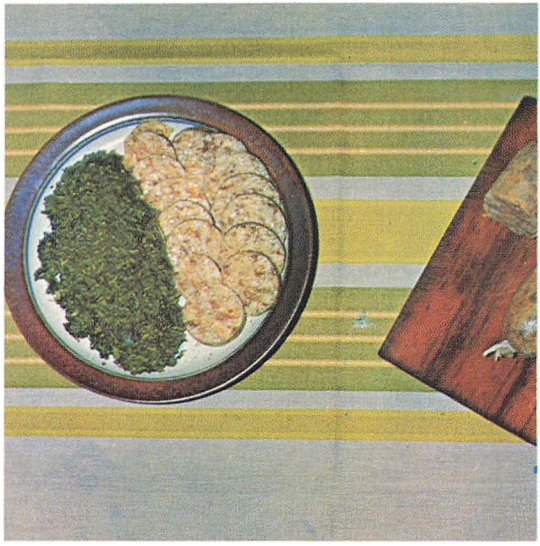
Sandkage

Af andre gamle kager er der *sandkage,* almindeligvis kaldt *Nordbysandkage,* fordi den stammer fra den nordlige del af øen, og de fleste fra Sønderherred indrømmer at de ikke er i stand til at bage den så sprød og så lækker som de nørreherreder kan.

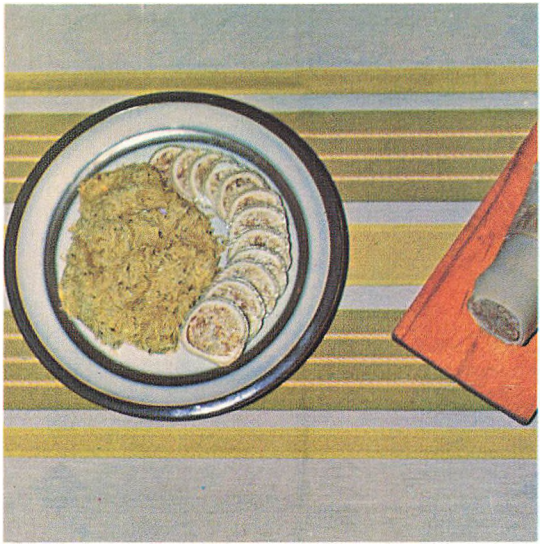
Med det som man almindeligvis forstår ved sandkage har den intet tilfælles. Det er nærmest hvad vi i vore dage ville kalde en småkage, selv om den ikke er så lille endda. I ældre tid blev den serveret ved selskabelige lejligheder, som afslutning på måltidet, med syltetøj på,



53. ØSTJYLLAND. *Netfrikadeller* (s. 179) eller *leverfrikadeller,* en specialitet fra den reformerte menighed i Fredericia. Retten har kun navnet tilfælles med det, man på dansk forstår ved frikadeller. Den består af lever og kød, pakket ind i et svinenet. Til venstre ses et net.



54. ØSTJYLLAND. *Andutel i tarm* (s. 180), med grønlangkål (de reformerte i Fredericia).



55. ØSTJYLLAND. *Andutel* i »pølseskind« af flæskesvær (s. 181), med surkål (de reformerte i Fredericia).



56. VESTJYLLAND. *Bakskuld* (s. 188–89, 200–01). Røgning af ising foregår i vore dage i moderne røgeovne (Hjerting Lakserøgeri).



57. VESTJYLLAND. *Lakseører* (s. 203). En ny ret opstået i Hjerting som følge af det lokale røgeris stigende produktion af røget laks.

f. eks. ribsgelé eller solbærsyltetøj. På samme måde blev den også brugt ved juletid, ved fødselsdage og lignende, når slægtninge og venner aflagde besøg hen på eftermiddagen; og i så fald fik man et glas dessertvin til.

$^1/_2$ kg smør smuldres i $^3/_4$ kg mel, der tilsættes $^1/_2$ kg melis og 1 æg, og det hele ældes sammen. Rulles tyndt ud og skæres med kagespore i firkanter på ca. 8 cm. Bages ved god varme.

I dag betragtes sandkagen som en almindelig småkage, der spises til kaffe eller te. På samme måde er det gået med *Nordby-æggekage*, der tidligere ligeledes hørte spisegilderne og julevisitterne til. Den blev f. eks. spist som mellemret ved festlige anledninger. Man brækkede et stykke af den store kage og lod den derpå gå videre til sidemanden.

Nordby-æggekage

Nordbyernes æggekage ligner lige så lidt den gængse danske æggekage som deres sandkage den almindeligt kendte sandkage. 15–20 gr gær opløses i 150 gr sukker. Der irøres 2 spsk fløde, 3 æg, 150 gr margarine og 450 gr mel. Dejen, der ikke må være for fast, hviler en times tid, rulles tyndt ud på bagepladen, prikkes med en gaffel, pensles med sammenpisket æg og 1 dl korender strøs over. Af denne portion bliver der tre plader. Bages i ovn ved 150°. Det tager ca. 10 min. Skæres straks ud i skrå firkanter med klejnesporen, 10–11 cm på hver led.

Sådan var æggekagerne før. Nu, da de hører til kaffe og te, laves de mindre, ca. 6 × 6 i størrelsen, og der bruges ikke korender. I stedet smører man smør på når de skal spises. Alle betragter dem i dag, som samsingerne selv siger, som »en slags kiks«.

Østjylland

Østjylland har ikke meget særpræget at sætte på bordet, undtagen rundboller i den sydlige del, sammensætningen kærnemælksvælling og stegt flæsk omkring Århus og Randers og videre ud på Djursland, samt – afgrænset til et meget lille område – de reformertes madlavning i Fredericia.

Op gennem den sydlige del af Østjylland, fra omkring Haderslev, træffer man flere retter der også er typiske for Sønderjylland, som *ovnkage, tyske klumper* og *boghvedegrød* med sirup. Den eneste særlige ret af betydning er suppe med rundboller.

Rundboller, trindboller

Rundboller, der også kaldes *trilleboller,* afhængig af lokaliteten, og hvis ældre navn i øvrigt er *trindboller,* blev i ældre tid lavet af revet bygbrød, i dag af revet franskbrød, lidt smør og æg.

De blev før brugt både i by og på land, og oksekød/hønsekødsuppe med rundboller hører stadig med til enhver højtidsmiddag på landet, fra egnen syd for Kolding til op omkring Vejle, Fredericia-egnen indbefattet. Skiver af gulerødder, porreringe, melboller og kødboller er selvfølgelig et nødvendigt tilbehør i denne suppe, der serveres ved højtiderne, fra barnedåb til begravelse, men rundboller er det vigtigste. Et fest- eller sørgemåltid uden *suppe med tre slags boller* bliver omtalt ilde i folkemunde på de kanter af landet. Og kommer der et nyt værtspar udefra til en kro i trekantsområdet, eller en ny kogekone, må de pågældende straks sætte sig ind i kunsten at lave rundboller (trilleboller). Ellers bliver det næppe dem der får overdraget ansvaret for de lokale konfirmationsmiddage!

Franskbrød, mindst to dage gammelt, helst hjemmebagt, rives, så der bliver $^1/_2$ liter. Skorpen rives ikke med. Sies gennem en sigte, hvis det er for groft revet og hvis der er for store krummer imellem. Det blandes med 50 gr blødgjort smør, 1 æg, $^1/_2$ tsk salt. Når dejen er

ældet godt ruller man i hånden små runde boller, lidt større end hasselnødder. En gryde vand, hvori der er kommet lidt salt, bringes til kogepunktet og bollerne kommes forsigtigt ned, ikke for mange ad gangen. De må ikke koge, men vandet skal stadig være nær kogepunktet. Kommer vandet alligevel i kog hælder man straks lidt koldt vand i. Man må også passe på at bollerne ikke klistrer til bunden. De er færdig i løbet af 3–4 minutter.

Af og til får man i denne gildessuppe tillige risrand med rosiner, og før i tiden blev der som regel serveret fedtkringler til.

Det mest interessante i Østjylland finder man hos medlemmerne af den reformerte menighed i Fredericia.

De fleste af disse huguenotter stammer fra Frankrig og Belgien, hvorfra de flygtede under religionsforfølgelserne i sidste halvdel af 1600-tallet. Efter et halvt århundredes ophold i Tyskland blev de af Frederik d. 4. inviteret til at flytte til Danmark, først og fremmest på grund af deres kendskab til tobaksavl; og de valgte den unge by Fredericia med dens særlige status (bl. a. med religionsfrihed), hvortil de begyndte at ankomme omkring 1720. Kongen tilstod dem flere privilegier, og de fik stillet jord til rådighed. De slog sig ned i de to parallelgader Kongensgade og Danmarksgade, og i dette afgrænsede lille område levede de deres isolerede tilværelse, i de første hundrede år med fransk sprog i hjemmet, i deres egen kirke og i deres egen skole, dernæst med tysk som sprog, indtil dansk langsomt vandt overtaget efter 1864, så prædikener på dansk vekslede med tysk; og konfirmation på dansk blev indført i 1920'erne.

Netfrikadeller, leverfrikadeller

Blandt de reformertes madspecialiteter er *netfrikadeller,* eller *leverfrikadeller,* der i øvrigt ikke har andet end navnet tilfælles med det vi på dansk kalder frikadelle. De virker heller ikke så tørre som leverretter ellers kan gøre, og den stærke leversmag trænger ikke så meget igennem.

Netfrikadellerne findes i flere udgaver, både med og uden tilsætning af svinekød, eventuelt med tilsætning af fersk spæk, med og uden æg o. s. v. Her er en opskrift hvor leveren ikke dominerer så meget. 300 gr svinelever og 300 gr svinesmåkød eller nakkekød (lidt fedt skal der altid med), begge dele grofthakket, blandes godt med 2 knsp ingefær, 2 knsp allehånde, et drys peber, $2^1/_2$–3 tsk salt og 1 spsk revet

løg. Denne bløde masse formes som runde frikadeller, der lægges på et stykke net *) som svøbes om hver enkelt.

Man kan forme dem helt færdig når de er pakket ind i nettet. De må gerne være lidt flade, da de hæver sig noget og runder sig lidt under stegningen, der helst skal foregå ved ret svag varme.

Netfrikadeller er lette at lave. Vanskeligheden består i at skaffe nettet. Hvis man køber en halv gris til dybfryseren er sagen ligetil. Det kan derimod være vanskeligt at få det hos slagteren. Måske ved han ikke selv at han er i stand til at skaffe det, og undskylder sig med »veterinære bestemmelser . . .«, »sundhedsmyndighederne, de bliver jo skrappere og skrappere . . .«, eller hvad han nu kan finde på. Sundhedsmyndighederne forbyder dog ikke salg af net til menneskeføde, men hele processen omkring svineslagtning er nu så industrialiseret, at man på svineslagterierne ikke er begejstret for at tage enkelte net fra til detailsalg. Nettene går straks videre til tarmrenseriafdelingen, og bliver dèr lavet til teknisk fedt. Slagtere *kan* skaffe net, hvis de vil, og hvis de har de rigtige forbindelser.

I det sydlige udland er anvendelsen af net almindelig, f. eks. i Italien, hvor man svøber det om lever der skal spidsteges, og i Frankrig bruger man det til at beklæde postejer med og til at pakke kødfars ind i. Det er sandsynligt at de reformertes netfrikadeller netop stammer fra Frankrig.

Andutel En anden af de reformertes særlige retter er *andutel,* som hørte til deres vinterspiser, især ved juletid, indtil slutningen af 1920'erne. Hovedbestanddelen består af flæskesvær.

600 gr flæskesvær, med lidt fedt siddende på, koges i $^1/_2$ time, tages op og hakkes temmelig groft gennem kødmaskinen sammen med 300 gr svinesmåkød eller nakke, 4 tsk salt, $^3/_4$ tsk ingefær, $^1/_2$ tsk allehånde, rigeligt sort peber og 1 dl svinesuppe. Oprindelig var det suppe fra grisesylten man anvendte, men man kan også bruge kogevandet fra flæskesværen, tilsat bouillonterning. Alt røres godt sammen til en lind fars, der puttes i tarme, f. eks. ved hjælp af en spiseske.

Det skal helst være store tarme, af den slags der bruges til blodpølse. De fyldes næsten helt, dog ikke så meget at det spænder alt for stærkt; for farsen udvider sig lidt under kogningen. Pølserne bør prikkes enkelte steder med en knappenål for at de ikke skal sprække

*) Svinenet: ligger omkring indvoldene, og består af en tynd, men stærk, gennemsigtig hinde beklædt med netagtige fedtansamlinger.

under kogningen, der sker ved svag varme. Man må regne med en kogetid på et par timer for andutel i store tarme.

Den ældre form for andutel blev ikke lavet med tarme. Man puttede farsen i et »pølseskind« som man selv lavede af et stykke svinesvær, der var skrællet af f. eks. skinken, i ét stykke. Det kunne være ca. 30 cm langt og 20 cm bredt. Heraf syede man en slags pose, som blev omkring 20 cm lang, med det tynde lag fedt indvendig, og åben i den ene ende. Farsen blev stoppet ned, posen syet sammen foroven, prikket hèr og dèr med en knappenål og kogt ca. $2\,^1/_2$ time.

Når andutelen er kogt, skal den helst saltes let for at få den rigtige smag; men man kan klare det ved at letsalte svinekødet inden det bliver hakket.

Andutel bruges både som hovedret ved middagsmåltidet, med grønkål eller surkål til og stegte eller stuvede kartofler; eller den skæres i tynde skiver og bruges som pålæg. Sennep regnes for et nødvendigt tilbehør.

Andutelens oprindelse

Ifølge den lokale overlevering skulle denne andutel være kommet fra Frankrig. Navnet tyder da også på det; det må være en forvanskning af »andouille« eller diminuitivet »andouillette«, betegnelsen for en meget kendt fransk pølse. Undersøger man sagen nærmere, må man dog tvivle; for den fredericianske pølse har absolut intet at gøre med den franske; der kendes overhovedet ikke en flæskesvær-pølse i Frankrig. Derimod finder man i Norditalien, i Lombardiet, den populære pølse »cotechino«, som svarer nøjagtigt til andutelen i dens ældre form, hvad angår ingredienser, krydderier, tilberedelsesmåde, og med flæskesvær i stedet for tarm. Tager man denne italienske pølse i betragtning, og gennemgår den reformerte menigheds stamtavler for at finde en italiener, der muligvis har indført cotechino, når man kun frem til et enkelt italiensk navn: Joseph Alliverti. Han blev 1807 gift med Marie Feut, der tilhørte en af de førende reformerte familier.

Denne Joseph (formodentlig oprindelig Giuseppe) Alliverti kom til Danmark i Napoleonkrigenes urolige tid. Det fremgår af Hærens Arkiv at han i 1797 skrev en 10-årig kontrakt med Fyenske Infanteriregiment, der på det tidspunkt var garnisoneret i Fredericia. Han var først tambour, avancerede senere til regimentstambour. Fødselsdatoen meddeles hverken i de militære arkivalier, i den reformerte menigheds vielsesbog eller i menighedens udførligt førte stamtavler, og føde-

stedet findes heller ikke oplyst i Hærens Arkiv, kun at han i 1779 havde tre brødre, tre søstre, samt faderen boende i Como, mens vielsesbogen, der opbevares på Landsarkivet i Viborg, opgiver Como som fødested, og familien Allivertis stamtavle nævner Spyrano mellem Milano og Como.

Altså kommer den indvandrede italiener fra Lombardiet, og der er en mulighed for at det er ham der har medbragt den lombardiske cotechino. Opsøger man Joseph Allivertis ældste efterkommer i lige linie, Mary Caroline Honoré Jensen, født 1884, og spørger hvad hun mener om andutelens franske oprindelse, svarer hun, at hendes far ofte sagde at folk tog fejl; det var oprindelig en italiensk pølse. Og da hendes far, Peter Anton Honoré, født 1839, var søn af Anna Marie Alliverti – Joseph Allivertis datter – der døde 1897, må man også tage denne udtalelse i betragtning.

Der kan derfor ikke herske megen tvivl om at andutelen er indført fra Lombardiet. Alliverti har formodentlig lært sine svigerforældre at lave den. Herfra har den hurtigt bredt sig til andre hjem i den stærkt sammensvejsede menighed, med de sammengifte familier; og da pølsens italienske navn faldt dem unaturligt at bruge, har de anvendt et fransk navn, som nogle af de ældre måske huskede, uden længere at forbinde det med den franske pølse der laves på en ganske anden måde.

Kartoffelgrød

En anden af de reformertes retter som ligeledes bør fremhæves er *kartoffelgrød.* Man har selvfølgelig kendt kartoffelgrød i de fleste egne af Danmark; men dels adskiller den dyppelse som spises til de reformertes kartoffelgrød sig fra den man træffer andre steder i Danmark, dels tyder alt på at det var de reformerte i Fredericia der indførte kartoffelavlen i Danmark. Fredericianerne var i begyndelsen meget forbavset over de fremmedes kartoffelspiseri, og tog det som et udslag af fattigdom og nærighed, men efterhånden begyndte de selv at anvende kartoflen meget.

Kartofler, helst af en melet sort, koges og moses, idet de tilsættes salt og peber, og der hældes mælk ved, så man får en grødagtig masse. Den spises varm af en dyb tallerken, med ske. Stegt flæsk, på den flade tallerken ved siden af, hører til, og det kan både være udblødt saltet flæsk eller røget flæsk. Det steges på panden, tages op og lægges et sted hvor det bliver holdt varmt, og en sovs laves af fedtet fra flæsket,

mel og kartoffelvand. Den tilsættes til sidst sirup og lidt eddike, i nyere tid ofte eddike fra syltede rødbeder.

Dette er sirupssovs, og det er den ældste form for sovs til kartoffelgrød i de reformertes køkken. Den fyldes i en fordybning i midten af grøden. Saftsovs er nyere, og den laves på samme måde, kun med den forskel at man i stedet for sirup og eddike tilsætter frugtsaft, helst af ribs.

Kartoffelgrød med sirupssovs eller saftsovs, og dertil stegt flæsk, var en meget almindelig daglig ret inden for den reformerte menighed, og den nåede efterhånden også ud til den lutheranske del af befolkningen, så den kan betegnes som en Fredericia-ret. Den har en usædvanlig variant – usædvanlig fordi grundlaget ganske vist er det samme, men en væsentlig ting, den stegte tilsætning, er af en helt anden art. I ålesæsonen, og der var mange ål i Lillebælt indtil forureningen gjorde sig gældende, fik man nu og da *kartoffelgrød med stegt ål.* I så fald blev sirupssovsen almindeligvis tilsat flæsketerninger. De blev stegt i panden og taget op, hvorpå man stegte ålen i fedtet. Derefter var fremgangsmåden som ved den sædvanlige sirupssovs, blot at man tilføjede de stegte flæsketerninger.

Kartoffelgrød m. stegt ål

Flæsketerninger bruges også i sovsen til *kogt torsk,* sammen med sennep. 125 gr letsaltet spæk eller flæsk skæres i små terninger, svitses i lidt margarine, uden at de bliver for brune. Noget af fedtet hældes eventuelt fra, og der laves en opbagt eller jævnet sovs af det resterende fedt, 3–4 dl torskesuppe og mel; og endelig kommer man terningerne i, lidt eddike (hvis der ikke var nok eddike i kogevandet) og 4–5 tsk færdiglavet sur sennep.

Denne form for sovs til kogt torsk kan minde om hvad man finder ved andre danske kyster, og en del af de fredericianske reformertes madlavning frembyder da også ligheder med andre danske egnes køkken – hvad enten det nu skyldes påvirkning fra Danmark, eller at den pågældende del af det danske køkken er påvirket fra Tyskland, hvor de indvandrede reformerte havde opholdt sig gennem flere generationer.

Vi genfinder således *safransuppe* (oksekødsuppe eller hønsekødsuppe tilsat safran) og *blodsuppe,* der begge var almindelig i Sønderjylland omkring århundredeskiftet. *Fedtvælling,* også kaldt *fedtsuppe* eller grynsuppe, en yndet hverdagsret blandt de reformerte, nærmer sig stærkt den gamle ret brændesnude, der endnu findes på Born-

Fedtvælling, fedtsuppe

holm. En blanding af suppe og vælling koges på letsaltet grisekød, som flæsk, skank, grisetæer og gulerødder, porrer, persillerod, selleri, pasternak, kartofler, og – det mest karakteristiske – hele byggryn. I senere tid er byggryn dog i nogen grad veget for risengryn.

Surkål Til dagligretterne hører også *surkål;* og det er klart at den er medbragt fra de mange års ophold i Tyskland. Den blev i Fredericia først tilberedt på den gamle tyske måde. Snittet hvidkål blev lagt i træbøtter, med salt imellem, presset godt, og sat til lagring, så kålen gærede og blev syrlig.

De reformerte spiser stadig surkål, men nøjes nu med at koge snittet frisk hvidkål med lidt eddike, kommen, salt og sukker. Vandet hældes selvfølgelig fra. Kogt flæsk, kogt medister eller andutel spises til . . . og syltede rødbeder, ikke at forglemme.

Den franske og belgiske afstamning gjorde sig længe gældende i forkærligheden for supper og grøntsager. Fredericianerne kaldte de reformertes gader for persille-egnen, og op til begyndelsen af 1900-tallet blev man ved med at lade f. eks. grøntsagssuppe, ærtesuppe, bønnesuppe og nudelsuppe indgå i ugens kostplan.

Pelskage De reformerte i Fredericia har deres særlige kage, *pelskage,* nærmest en småkage; dog ikke bagt i ovn, men stegt på pande. Den blev spist som eftermad, især efter grød.

Der laves en almindelig julekagedej, af den slags som man kan slå op i alle almene kogebøger, af mælk, mel, melis, gær, smør, æg og lidt kardemomme og lidt kanel. Den sættes til hævning, rulles ud i ca. $^1/_2$ cm's tykkelse, skæres i stykker – ikke nødvendigvis i regelmæssige stykker, men som det nu kan falde – og steges i fedt eller palmin på begge sider, ialt 8–10 min., over ikke for stærk varme. De spises lunkne, med syltetøj på, med mindre man da foretrækker den ældste form: en blanding af smeltet fedt, smeltet brun farin og lidt kanel smurt på.

Når vi forlader de reformertes køkken bliver der ikke meget tilbage
Vreden hvidkål af særligt i Østjylland. Man har *vreden hvidkål,* som retten kaldes bl. a. mellem Kolding og Vejle, eller *kjørmeskål* som man benævner den på Horsens–Århus-egnen, hvilket betyder »Kyndelmisse-kål«.

Den svarer nogenlunde til »gammeldags hvidkål« i Sønderjylland. Et hvidkålshoved skæres i fire dele, stokken tages fra, og kålen koges

i grisesuppe eller i letsaltet vand – ikke for meget væde – hvorefter den lægges i et dørslag til afkøling. Når den er afkølet knuges den sammen i store boller, håndfuld efter håndfuld, og vrides godt, så der presses så meget væde fra som muligt. Den hakkes i kødmaskinen, groft (tidligere gjorde man det med kniv). Nogle vrider herefter kålen igen, i et klæde, for at få den allersidste rest af væde fra; men det er ikke nødvendigt.

Lige før serveringen varmes den hakkede kål i en gryde sammen med smør og fløde, og der smages til med salt og hvid peber, og eventuelt revet muskat. I den nordlige del drysses tit med kanel, ofte tillige med melis.

Spises til koldt kogt stribet flæsk, kold kogt medisterpølse, sylte, letsaltet ribbenssteg. Hører først og fremmest julefrokosterne til, men kan selvfølgelig også bruges som hverdagsret sammen med frikadeller, stegt medisterpølse, kotelet o. s. v. Men denne østjyske form for hvidkål hører, i modsætning til den sønderjyske »gammeldags hvidkål«, kun til flæskekød; og så spises der for resten syltede rødbeder, sennep og rugbrød til.

Ræset laks

Randers var i ældre tid berømt for sine laks, der blev fisket i fjorden og i Gudenåen, og det var især *ræset laks* der blev regnet for en god tilberedelsesmåde. Den er beskrevet i Pontoppidans og De Hofmans »Den danske Atlas«, 1768.

Den opskårne, rensede laks, uden hoved, hale, rygben o. s. v., blev gnedet med salt, lagt i pres 3–4 dage, skyllet og derpå udspændt hængt til tørre nogle dage. Den var altså ikke fersk, men heller ikke hvad man forstår ved saltet. Tynde skiver af fiskekødet blev så skåret af og lagt i et tinfad over ilden, hvor de fik et opkog i hvidvin tilsat smør.

Kærnevælling m. flæsk

Når vi kommer op til egnen omkring Århus–Randers–Mariager og ud på Djursland finder vi sammensætningen *kærnevælling med flæsk*, eller det ældre: *kærnevælling med flæskebrød.*

Det drejer sig om en gammeldags kærnemælksvælling, kogt på hele byggryn, rigeligt af dem, og hertil spiser man stegt flæsk og bart rugbrød, idet man holder flæsket mellem fingrene og bider af det. I dag foretrækker mange husmødre risengryn i vællingen i stedet for byggryn, og flæsket spises med kniv og gaffel; men den tykke kærne-

mælksvælling ledsaget af stegt flæsk er stadig en foretrukken spise i mange hjem.

En anden ikke helt almindelig sammensætning kan man stadig møde på Djursland, selv om den er ved at forsvinde: *øllebrød med ost*. Samtidig med at man spiser sin øllebrød tager man en lille bid af en gnalling ost.

Pandekage m. æbler

Pandekage med æbler hører også hjemme på Djursland. Først var det gærpandekager man brugte, altså »høje« pandekager (opskrift findes under Ærø, side 67), nu mest tynde pandekager. Under bagningen lægger man tynde skiver æbler, med kernehuset skåret ud, på panden, så de bliver indbagt i pandekagen når denne vendes. Lidt melis strøs på lige inden den spises.

I øvrigt bruges på Djursland tit kærnemælk til pandekagerne, i stedet for sødmælk, og der kommer lidt natron i dejen. Mange foretrækker denne *kærnemælkspandekage* frem for den almindelige pandekage.

Brede boller

Nord for Hadsund, i et område der er næsten præcist afgrænset med en linie mellem Mariager Fjords udløb, Visborg, Veddum, Solbjerg og Hurup, bruges nogle suppeboller der ikke findes andre steder. Nogle kalder dem *brede boller,* andre *Veddum-boller*. De ligner mest af alt mislykkede boller, da de ikke er runde, men flade.

1 dl piskefløde røres eller piskes med 1 æg, $^1/_2$ tsk salt, $^1/_4$ tsk kardemomme og 60 gr flormel. Teskefuld efter teskefuld lægges dejen forsigtigt ned i letsaltet vand der er så tæt ved kogepunktet som muligt. Det må ikke koge, for i så fald kan dejen ikke holde sig samlet, og derfor plejer man at have et glas koldt vand ved hånden, så man kan hælde en lille sjat i gryden hvis vandet kommer i kog. Det kræver øvelse at lave disse »boller«; de små skiver skal være regelmæssige af form, må ikke være flossede i kanten, og må hverken koge for meget eller for lidt.

De såkaldte boller spises i kødsuppe.

Fanø

Op til sidste halvdel af 1700-tallet herskede der fattigdom på Fanø. Det barske klima, den sandede jord og de udstrakte klitterræner var ikke egnet til landbrug, om end man dyrkede jorden så godt man kunne; og kystfiskeriet kunne man kun leve kummerligt af. Adskillige unge mænd tog hyre på hollandske skibe. Egen skibsfart kunne Fanø ikke få, for øen hørte under krongodset Riberhus, og Ribe hævdede at den havde eneret på al sejlads på de omkringliggende strømme og farvande. Handelsbyen Ribe ønskede ikke konkurrenter. Og fannikerne måtte ikke alene betale afgifter til Ribe, det var de ripensiske købmænd der havde den største fortjeneste på Fanøs fiskefangst ved at opkøbe og videresælge den.

1741 lykkedes det Fanøs arbejdssomme og sparsommelige befolkning at købe deres ø, og nu begyndte en opgangstid. I løbet af få årtier fik Fanø en stor handelsflåde, ejet og bemandet af øens egne, og der blev sejlet mange penge hjem, indtil det omkring 1900 begyndte at gå nedad. Overgangen fra sejlskibe til dampskibe krævede investeringer og havneanlæg som fanøboerne ikke kunne klare, især fordi den danske stat placerede Esbjerg lige over for Fanø. Den nye by voksede fra 1896 op med rivende hast, og blev hurtigt Vestjyllands førende handelshavn og fiskerihavn. Fanøs skibsfart og fiskeri forsvandt, turisme trådte i stedet.

Denne omskiften fra fattige fiskerlejer til skibsfartsbyer måtte nødvendigvis sætte præg på Fanøs folkelige kultur, herunder også maden til hverdag og til fest.

Den daglige kost bestod i ældre tid hovedsagelig af fisk – frisk fisk eller saltet, tørret og røget. Fiskearterne var fortrinsvis torsk, hvilling, kuller og makrel, samt forskellige fladfisk som skrubber, isinger og

rødspætter. I Gr. Begtrups agerbrugsbeskrivelse for Nørrejylland, fra 1808, ser man at den daglige levemåde på Fanø var tarvelig, og at der til bryllup og andre højtideligheder almindeligvis kun blev givet to retter: ærter og flæsk. Oplysningen stammer formentlig fra en af de lokale præster. Det var sædvane fra sidste halvdel af 1600-tallet og fremefter, at staten, og enkeltpersoner som professorer (Begtrup var professor i landøkonomi), anvendte amtmænd og præster rundt om i landet til indsamling af materiale.

Fisk fortsatte med at være et vigtigt næringsmiddel op til ca. 1920. Lokalhistorikeren N. M. Kromann fortæller fra tiden omkring 1870 i sin »Fanøs Historie«, at der helst skulle være fisk i huset hele året igennem, så man aldrig manglede noget, hverken til morgen, middag eller aften. Ofte slap kartoflerne op hen på foråret, og så spiste man i stedet nedsaltet fisk til fersk fisk flere gange ugentlig, og tit tre gange om dagen, idet man vekslede mellem de forskellige fiskesorter.

Allerede i 1600-tallet blev anselige mængder af saltede og tørrede fladfisk ført til fastlandet, ikke blot til det nærmeste opland, men helt til Hamborg. Dengang blev Fanø-fladfisken kaldt *riberskulle* eller *riberflynder,* fordi den blev leveret til købmændene i Ribe, der videresolgte den.

Bakskuld

Meget anvendt var og er stadig *bakskuld,* hvilket vil sige ising der er saltet og vindtørret og måske røget, eller, i vore dage, letsaltet, lettørret og røget. Bakskuld er altså ikke betegnelsen på en fiskeart, men på en bestemt fisk behandlet på en bestemt måde.

Om navnets opståen findes der på den sydligste del af den jyske vestkyst flere forskellige forklaringer. Én går ud på at fiskerne smed den usælgelige fisk ising hen på bakken til eget brug; en anden vil vide at esepigerne fik røget ising som løn for at have sat es (d. v. s. madding) på bakkernes kroge, altså modtog hvad fiskerne skyldte dem: »bakke-skyld«. Men da ordet »bakskuld« kendes fra tiden før fiskerbåden blev forsynet med en bak (d. v. s. forreste del af øverste skibsdæk), kan den første forklaring ikke være rigtig, og den anden må afvises af bl. a. sproglige grunde: »skyld« kan næppe blive til »skuld«.

Sandsynligvis angav ordet i begyndelsen en fladfisk fanget med bakke.

En bakke er et fiskeredskab bestående af en lang line, hvortil der

er fastgjort flere mindre liner med en krog i hver; og »skulde« eller »skulle« var i ældre tid fællesnavnet for fladfisk, senere afløst af fællesbetegnelsen »flynder«. Fra første halvdel af 1700-tallet har vi forskellige eksempler på, at fladfisk taget ved bakkefiskeri blev kaldt en »bakke-skulde«, »bakke-skulle«, »bak-skuld«, »bak-skul« og »bakkeflynder«, og undertiden blev denne betegnelse brugt om en enkelt art fladfisk. Man kan derfor formode at benævnelsen »bakskuld« af en eller anden grund er blevet stående ved isingen, og derfor overført til ising som har undergået en bestemt behandling.

Tørret eller røget ising kender man jo langs hele vestkysten, og ligeledes andre steder, som på den nordsjællandske kyst, men Fanø har altid haft et særligt forhold til den. Indtil for et par generationer siden indgik bakskuld endog i morgenmåltidet, på samme måde som nedsaltet sild i det meste af landet. Man spiste den rå, klippet eller skåret i strimler, ofte ledsaget af en kaffepunch. Og af hensyn til eventuelt ukyndige bør det nok oplyses at en kaffepunch er en kop stærk kaffe med en god slat brændevin i.

En almindelig måde at tilberede bakskuld på var at riste den over gløderne i det åbne ildsted. Senere gik man over til at pakke den ind i vådt avispapir og lægge den ind på gløderne i kakkelovnen eller komfuret. Den bruges stadig som middagsret, f. eks. letstegt i margarine på panden, med stuvede kartofler, eller, hvad der nu er sjældent, med grød til. Det var *sødgrød,* kogt af byggryn og sødmælk, eller den mere beskedne *surgrød* lavet af byggryn og kærnemælk. Med den stigende velstand kunne det også være *risengrød,* en god gammeldags risengrød drysset med sukker og kanel, og med både smør og sirup i hullet midt i grødbjerget. En besynderlig sammensætning, vil de fleste vel tænke, men røget mager fisk og risengrød klæder hinanden lige så godt som den sønderjyske kombination af røget flæsk og kogte pærer eller æbler.

Tørret torsk hørte også til vinterspiserne, enten i form af hjemmetørret torsk eller, senere, indført klipfisk. Den blev vandet godt ud, kogt og spist med sur-sød sovs eller sennep. Med de bedrede økonomiske kår kom spækterninger til. De bliver stegt på panden og hældt over fisken, sammen med det afsmeltede fedt. Det gælder både *kogt klipfisk* og *kogt torsk.* Nogle bruger tillige snittede løg, stegt sammen med terningerne; og efter manges mening hører hertil også en hvid mælkesovs tilsat sennep.

Kogt torsk med spækterninger

Endelig findes der på Fanø den meget gamle fiskeret *krap-i-hue,* der omtales senere, under det øvrige Vestjylland.

Kas

Til det gamle Fanøs beskedne hverdagsretter hørte før *kas* (udtalt omtrent som en mellemting mellem kas og kars, med kort a), som næsten forsvandt omkring slutningen af 1800-tallet. Måske har den oprindelig været en fattigmandsvælling af vand, byggryn, lidt grønt af en slags, og en smule saltet flæsk, hvis man havde det (jvf. side 199), men som den huskes på Fanø er der temmelig meget fyld i den, måske fordi man kun erindrer den fra en mindre fattig periode. Den var kogt enten på vand eller på kærnemælk.

I første tilfælde blev den kogt på udblødt saltet flæsk, store hele byggryn og noget grønt, senere tillige porrer, gulerødder og persillerod. Grøntsager er noget forholdsvis nyt på Fanø og i hele Vestjylland. »Dengang kendte folk ikke så meget til grøntsager,« siger en gammel kone fra Nordby, født 1882 i Rindby, når hun taler om madlavning i sin ungdom. Efterhånden blev byggrynene i kas af og til afløst af ris, som blev regnet for finere, og i hvert fald var dyrere.

Den anden form for kas var en vælling af kærnemælk, byggryn, saltet flæsk, meget snittet løg og ofte nogle kartofler.

Æwlkag' mæ' flæsk

Terninger af spæk eller stribet flæsk finder vi foruden til kogt torsk i *æwlkag' mæ' flæsk,* der i gamle dage udgjorde et middagsmåltid, som regel med sødsuppe spist til. Terninger af røget spæk eller flæsk blev stegt, og en æbleskivedej med bygmel lavet. Fedtet blev brugt til at stege æbleskiverne i. Straks efter at dejen var hældt i hullerne på æbleskivepanden lagde man nogle flæsketerninger ned i dejen, så de blev indbagt.

De svitsede flæsketerninger går igen i kål. Tilberedningen af hvidkål og af grønkål kan føre tanken hen på de tilsvarende retter i Sønderjylland, men denne anvendelse af flæsketerninger giver en væsentlig forskel.

Gammeldags hvidkål

Fannikernes *gammeldags hvidkål* er en kraftig spise. Man forstår at det er sømandskost. Søfolkene fik den ikke blot hjemme, de spiste den meget på skibene. Et hvidkålshoved på ca. $1^1/_4$ kg skæres i fire dele, stokken fjernes, og det koges i ikke for meget vand sammen med 800 gr letsaltet svinekød eller/og lammekød, samt 500 gr kartofler, en halv snes hele peberkorn, lidt salt og lidt sukker. Kålen

skal nok koge en times tid; kødet noget mere, hvorfor det skal i først; og kartoflerne behøver kun en halv times tid til sidst.

125 gr letsaltet spæk skæres i de sædvanlige små terninger og ristes sammen med 200 gr løg skåret i skiver. Kartoflerne dryppes godt af; væden presses fra kålen. Begge dele hakkes groft med kniv, blandes med spækterningerne og løgene. Mange moser dog kartoflerne. Der krydres med lidt peber og lidt allehånde, måske tillige kanel, og lidt salt hvis det er nødvendigt. Det hele varmes godt igennem. Serveres til kødet.

Storkål

Fanøs grønlangkål, her kaldt *storkål,* hører ligeledes til de robuste retter. Letsaltet svinekød koges. Den ribbede grønkål og nogle kartofler koges i suppen herfra. Al suppe presses fra kålen, og den og kartoflerne hakkes groft med kniv. Også i dette tilfælde kan man mose kartoflerne. Letsaltet spæk skæres i små terninger, svitses i en gryde, og kålen og kartoflerne kommes ved. Den varmes forsigtigt, idet der tilsættes lidt mælk og lidt fløde, indtil kål-kartoffelmassen har en passende konsistens . . . ikke for lind.

Forholdet kan være $^2/_3$ kål og $^1/_3$ kartofler.

Storkålen spises til hamburgerryg, Fanø-pølser og andet røget, men også til frikadeller og medisterpølse.

Fanø-pølse

Fanø-pølse er en røget medisterpølse på 15–18 cm's længde, af den gammeldags slags, uden mel, nærmest det samme som en sønderjysk kålpølse, men noget stærkere krydret, tidligere med peberkorn; og i dag bruger nogle karry i. Den har været spist i slægtled efter slægtled. Skibene medførte den også, som en del af provianten. Øens sommergæster døbte den i begyndelsen af århundredet Fanø-pølse, og fanøboerne har delvis accepteret betegnelsen, i hvert fald når de taler med fremmede. Pølsen lægges i kogende vand 13–15 min. over så svag varme at vandet kun bliver holdt nær kogepunktet, og den spises som sagt til grønkål, eller til stuvede kartofler.

Man kan også riste den. I så fald – og her optræder en skik der er karakteristisk for Fanø – skæres den to gange over på tværs, og de tre stykker skæres derpå over på langs og ristes på panden. Hertil spiser man ligeledes grønlangkål eller kartofler, eller, hvis man holder på det gamle, risengrød med sukker og kanel, med fedtet hældt over grøden . . . altså igen risengrød sammen med det røgede.

Store portioner af den urøgede medisterpølse blev indtil for en

generation eller to siden saltet godt igennem, dels til vinterbrug i hjemmene, dels til proviant på skibene, når de om foråret sejlede ud. I denne forbindelse kan nævnes en særlig tradition fra den nordlige del af øen. Til jul blev der bagt en julekage af kringledej, med rosiner og sukat, af form som et franskbrød, og den 24. december om eftermiddagen, inden man gik til julegudstjeneste, fik man kaffe med *pølsekage* til. Pølsekagen var skiver af julekage smurt med smør og belagt med tynde skiver saltet medisterpølse.

Påvirkning fra Slesvig

Vestslesvig har i flere henseender påvirket Fanøs kostvaner. Mange fanniker tog tjeneste hos marskbønderne. De blev som regel fæstet ved det årlige tyendemarked i Ribe i juni måned. Nogle tog tjeneste for længere tid, de fleste dog kun for høstarbejdet, der var ekstra godt betalt. Ifølge mundtlige overleveringer var der særlig mange kvinder der arbejdede hos marskbønderne fra omkring 1720 til 1741, da Fanøs befolkning sparede sammen for at købe øen. Mens de unge mænd tog ud at sejle med fremmede skibe arbejdede de unge kvinder i Vestslesvig.

Disse omstændigheder har sikkert bidraget til at gøre retter som *tyske klumper* med spæk og sirup, *tvebaksbudding, sætkag', sursteg* og *hvidkålsbudding* almindelige. Påvirkningen ses også i frikadellerne. De ligner i deres ældste form de sønderjyske, idet der bruges brød eller rasp i stedet for mel. En gammel opskrift på fars til *frikadelle* ser således ud:

$^1/_4$ kg oksekød + $^1/_4$ kg svinekød hakkes, ikke for fint, blandes med 1 æg, 1 dl vand, lidt finthakket eller revet løg, lidt salt, peber og en anelse stødt ingefær, samt en ret tyk skive franskbrød, der har opsuget så meget vand eller mælk som den kan tage, hvorpå det meste af væden igen er presset ud.

Sakkuk

Måske er *sakkuk,* den ret som bliver regnet for Fanøs mest karakteristiske, ligeledes kommet hertil fra Vestslesvig. Det er en melbudding serveret sammen med sprængt kød, kartofler, spækterninger, svitsede løg, sirup og smør, og det var indtil lidt op i vort århundrede en stående festret, især ved bryllup. Mange folkelige viser og digte, hvori den nævnes, vidner om at den var en populær spise. I en tekst til én af de melodier som man danser sønderhoning (folkedans på Fanø) efter, prises den mand lykkelig som bliver gift med en møllerdatter, thi han kan leve ved herlige retter:

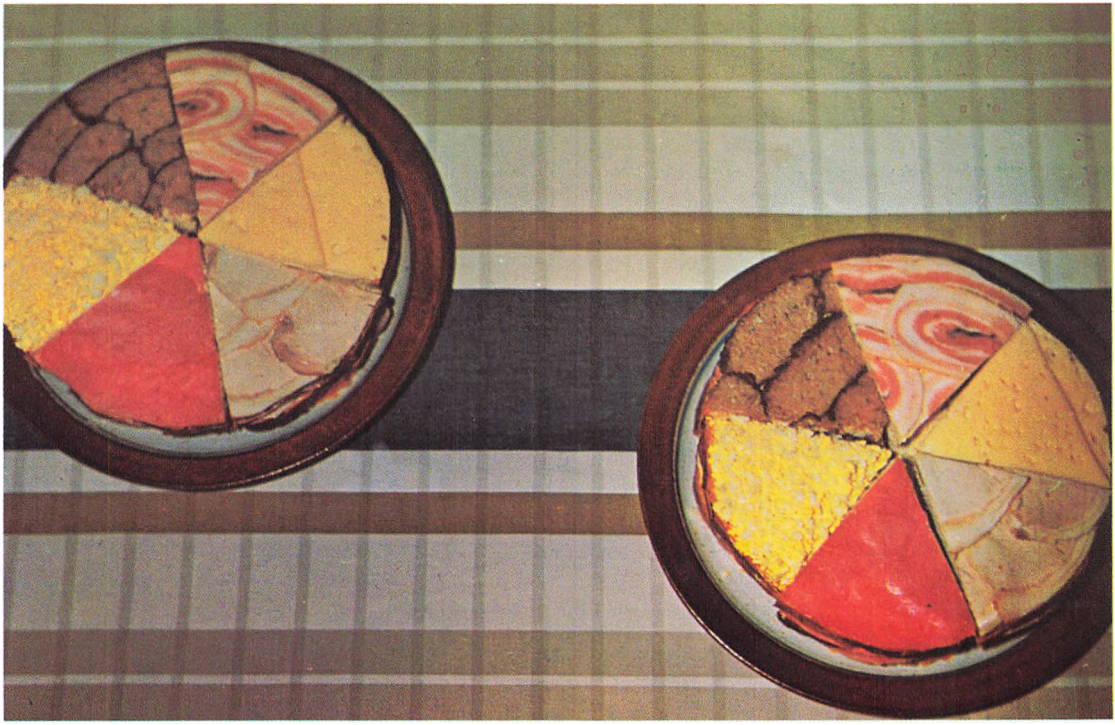


58. FANØ. *Sakkuk* (s. 192–195). Fanøs mest karakteristiske ret. En melbudding serveret med sprængt kød, kartofler, spækterninger, svitsede løg, sirup og smør.

59. FANØ. *Ane Maria Iversen,* født 1882 i Rindby, død 1973 i Nordby. Den sidste på Fanø der bar sin ø's dragt hele livet – én af de mange der har bidraget med oplysninger til denne bog.



60. FANØ. *Fanø-smørrebrød:* den færdige anretning. Pålæg: frikadelle, rullepølse, ost, steg, saltkød og hakket hårdkogt æg (s. 196).



Den der fær en mølledætter,
han ka' løv' ve' herli' rætter,
mjelk å klumper,
flæsk å stumper,
sakkuk mæ' sirop...

Tidligst blev melbuddingen lavet af bygmel, men så dukkede hvedemel og det udenlandske rismel op; og det blev fint at bruge disse produkter, også til melbudding. Her gives fem forskellige opskrifter på dejen, fem blandt de mange der findes. De er beregnet til 10–12 personer:

5 sakkuk-opskrifter

Nr. 1 er den ældste og den mest solide. De fleste foretrækker i dag de øvrige, der er lettere og mere porøse. Nr. 4 er dog også ret bastant, mens nr. 3 er den letteste, med smag både af bygmel og rismel, men noget grødagtig i konsistensen. Nr. 5 er formodentlig den yngste, da der kun bruges hvedemel, og det er den der har fjernet sig mest fra den oprindelige sakkuk.

Dejen skal røres godt og være så tyk, at grydeskeen, når den bliver sat lodret ned i dejen, dejser ganske langsomt om. Er den ikke tyk nok må man røre lidt mere mel i.

Som fedtstof bruges nu margarine, eller smør hvis man er flot, men madfedt, d. v. s. fedt fra suppe, regnes for det bedste.

Nr. 1: 800 gr bygmel – 1 liter sødmælk – 50 gr gær – 6 æg – 140 gr fedtstof – 1 kaffeske kardemomme – 4 tsk salt.

Man blander mælk, gær, æggeblommer, kardemomme og salt i en skål, og derefter kommes melet i. Margarinen smeltes og røres i dejen. Til sidst piskes hviderne og vendes forsigtigt i.

Nr. 2: 500 gr bygmel – 3 spsk rismel – 3 spsk fine byggryn – $1^1/_2$ dl knuste tvebakker eller rasp – 1 liter sødmælk – 2 æg – 120 gr fedtstof – 4 tsk salt – 1 tsk melis. Fremgangsmåde som ved nr. 1.

Nr. 3: 200 gr rismel – $1^1/_2$ liter mælk – 3 spsk fine byggryn – 3 spsk hvedemel – 375 gr bygmel – 3 æg – 4 tsk salt – 1 tsk melis – 185 gr margarine.

Der koges en grød af 185 gr rismel og $^3/_4$ l mælk. Den afkøles og derefter irøres byggrynene, bygmelet, hvedemelet, og resten af rismelet, æggeblommerne, salt + melis, den smeltede margarine og $^3/_4$ l mælk. Til sidst vendes de stiftpiskede æggehvider i dejen.

Nr. 4: $^3/_4$ l mælk – 5 æggeblommer – $^1/_4$ kg bygmel – $^1/_4$ kg flormel – $1^1/_2$ dl fine byggryn – $^1/_2$ bagepulver – 3 tsk salt – 125 gr

smeltet fedt – 125 gr smeltet margarine – 6 piskede æggehvider.

Ingredienserne blandes i den rækkefølge hvori de står anført.

Nr. 5: $^3/_4$ kg mel – $^3/_4$ l mælk – 2 æg – 35 gr gær – 2 spsk fedt – 3 tsk salt.

Laves som en almindelig gærdej.

Når dejen er rørt og har hvilet lidt, kommes den i en smurt form, af den type som er omtalt side 14. Man hælder lidt sirup, endelig ikke for meget, i bunden af formen inden dejen kommes i. Det pynter når buddingen er vendt ud. Formen må ikke være for fuld, kun ca. 75 % fuld.

Den sættes i vandbad i en gryde, med så meget vand at det når næsten helt op til formens låg, og koges $2^1/_4$–$2^1/_2$ time, absolut ikke mindre. Selvfølgelig med grydens låg på.

Letsaltet kød koges i meget lidt vand. Det kan være stribet flæsk, bov, nakke eller hamburgerryg og, hvis traditionen skal overholdes, ligeledes sprængt lammekød. Til sidst koges faste kartofler sammen med kødet, uden at koge ud.

Melbudding, kød og kartofler serveres sammen med svitsede løg, stegte spækterninger, fedtet herfra og sirup, evt. blandet med smeltet smør eller med fløde. De forskellige dele spises sammen, idet melbuddingen skæres i skiver. På den nordlige del af øen skulle der i ældre tid ikke blot være saltet svinekød og lammekød, men tillige saltet, tørret medisterpølse. Senere er man gået over til letsaltet medisterpølse og sprængt svinekød.

Ifølge gammel skik bør der drikkes sukkersødet gammeløl til. Øllet skal være varmt, uden at have kogt. Når det skal være rigtig godt hælder man en sjat brændevin i. Det kaldes *øl med pind,* en drik der kendes på Fyn under samme navn, i Vestjylland ellers mest som *ølhøvl.*

Sakkuk's oprindelse

Det er den almindelige opfattelse på Fanø, at sakkuk er hollandsk og indført til øen over havet. Denne teori baseres på den kendsgerning at Fanø har haft forbindelse med Holland allerede før 1741, og at den derefter blev forøget stærkt. Man henviser til fannikernes egnsdragter, der har en vis lighed med hollandske, og til de hollandske kakler der i 1800-tallet dækkede væggene i mange køkkener på Fanø, som det ses på billede nr. 59. Kaklerne var gode som ballast når skibene var på vej hjem uden megen last, og sandsynligvis har de også været et statussymbol.

Grundelementet i Fanøboernes kombinerede ret sakkuk – hvor navnet angiver at det er en ret kogt i pose – er og bliver dog stadig melbudding, i ældre tid kogt i en pose, senere i metalform, og denne budding traf man tidligere i Slesvig, Holsten og de forskellige frisiske områder, altså også Holland, hvor den har været meget spist, og stadig findes i nyere kogebøger, især under navnet »Jan in den zak« (»Hans i posen«). Ordet »zak« kunne måske nok give anledning til sammenligninger, men kan ikke bruges som bevis for at sakkukken er af hollandsk oprindelse.

Måske har betegnelsen »sakkuk« været almindelig i store områder i 1700-tallet og tidligere. I J. F. Schützes samling af plattyske ord, »Holsteinisches Idiotikon«, læser man i 3. bind, fra 1801, under »sakook«, at sådan hedder på dansk, hollandsk og på de holstenske Elbenskibe en budding bestående af mel, rosiner, blommer og korender, kogt i en kagepose af lærred; og yderligere betegnes den som »Schiffsbudding« (»skibsbudding«). Denne sidste lille oplysning må man også tage i betragtning. Helt op til begyndelsen af vort århundrede var melbuddingen almindelig kost til søs, både på mindre fragtskibe og på kuttere, også på engelske både. Det var i høj grad en sømandsspise, og der er altså mulighed for at de meget sejlende Fanøboere har lært den at kende til søs og indført den derhjemme, selv om man stadig må lade den mulighed stå åben at den er hentet i Slesvig. Sammensætningen af melbudding, flæsk og sirup med kartofler er jo ikke så langt fra den nordfrisiske klump med kartofler og flæsk, som er omtalt side 12.

Hvor så end fannikerne har hentet deres melbudding, er den overdådige kombination af budding, kartofler, lammekød, grisekød, medisterpølse, sirup, flæsketerninger og løg tilsyneladende helt deres egen.

Fanø-smørrebrød

Fanøboernes kombinationsevne ses også i deres *Fanø-smørrebrød,* hvor det ikke er selve opskriften der er noget specielt, men derimod den måde maden er arrangeret på. Den går tilbage til det tidspunkt da begrebet »smørrebrød« opstod, ikke som vor tids overpyntede restaurations-smørrebrød, men som enkle håndmadder, uden pynt, og uden sammenblanding af flere forskellige ingredienser. *Dækket smørrebrød* sagde man i ældre tid, før sommergæsternes betegnelse vandt indpas.

Lidt op i 1800-tallet blev det almindeligt, at man ved festlige lejligheder bød på brød der var smurt med smør og belagt med tynde skiver af rullepølse, skinke og anden saltmad. Derfor den gamle betegnelse »dækket smørrebrød«, idet man til daglig nøjedes med at smøre fedt eller, særlig fint, smør på brødet. På Fanø gjorde man noget særligt ud af tilberedningen og serveringen af dette »dækkede smørrebrød«. Man lavede det vi i dag kalder snitter, og arrangerede dem som en slags kunstfærdig lagkage i et ganske bestemt mønster.

Man begynder med at bage et kæmpefranskbrød af $1^3/_4$–2 kg mel, op mod $^1/_2$ m langt, 22–24 cm bredt forneden og 10–12 cm højt, eller man bestiller det hos bageren, og der skal bruges seks forskellige slags pålæg: ost og hakket hårdkogt æg, rullepølse og saltkød, steg og frikadelle. Frikadellerne skal være store, på størrelse med en stor hakkebøf.

Og så går man i gang! Franskbrødet skæres i ret tynde, ensartede skiver som smøres med smør og belægges med pålæg, lige mange skiver af hver slags. Derpå skæres hver skive i tre lige store trekanter, og disse lægges oven på hinanden på en tallerken, med spidserne indad, hvorefter andre trekanter lægges ved siden af, stadig med spidserne indad; og på den måde får man en slags lagkage, hvor tre snitter med samme slags pålæg ligger oven på hinanden og – hvad der også er vigtigt – med samme farve over for hinanden, ost over for æg o. s. v. Det er et arbejde der kræver præcision. Skiverne af frikadelle og rullepølse skal ligge på langs.

Sådan serveres Fanø-smørrebrød stadig på øen, om end sjældnere nu end for et par generationer tilbage. Nogle erstatter i dag saltkød med det moderne hamburgerryg, eller rullepølse med sprængt tunge.

Og så bør man huske på, at man aldrig må forsyne sig med tre af samme slags snitter, hvad fremmede tit gør; for det *er* jo ikke en lagkage. Man må kun tage af øverste lag.

Vestjylland

Vestjylland var til hen mod begyndelsen af dette århundrede en fattig landsdel. Bortset fra enkelte områder havde agerbruget dårlige vilkår: sandet jord og flyvesand ved kysten, udstrakte heder længere inde. Kosten måtte være beskeden. Først da heden blev opdyrket, og søgående kuttere omkring 1890–1900 afløste fiskernes åbne kystbåde, fiskerihavne blev anlagt, fiskeauktioner sat i system og køleteknikken udviklet, begyndte de økonomiske forhold at bedres, og spisevanerne ændredes. De blev standardiserede og kom til at ligne det øvrige lands.

Fersk fisk forår og sommer, saltet og tørret fisk om efteråret og vinteren, var hvad man måtte ty til på kysten, og ligeledes inde i landet, selv om der her kunne varieres lidt med de muligheder som grisekødet og fårekødet bød. Meget kød disponerede landboerne dog ikke over på den ufrugtbare jord med den hårde vestenvind. Der var ikke meget til dyrene at leve af.

Nogle vestjyder forsøgte at skaffe sig fortjeneste på anden vis end ved landbrug og fiskeri. Egnen omkring Varde var allerede i 1700-tallet kendt for sit pottemageri; de sorte, brændte potter, skåle og gryder af ler, som opkøbere fordelte over hele Danmark og eksporterede langt ned i Tyskland. Grydemændene havde stor søgning på markederne. Også uldhandlerne solgte deres varer på markeder, og vandrede i øvrigt fra gård til gård og fra hus til hus med de hjemmeforarbejdede beklædningsstykker. Andre opkøbere kørte tørrede fisk til Østjylland for at vende tilbage med en vognladning æbler til videresalg, og fiskerne fra Harboøre sejlede om efteråret ind i Limfjorden med saltet og tørret fisk og byttede sig landbrugsvarer og grøntsager til. Det blev allerede for mange år siden sagt at vestjyderne var dygtige handelsfolk, men det var sikkert de dårlige øko-

nomiske vilkår i deres landsdel der fra første færd tilskyndede dem til at give sig af med handel.

Vestjylland eksporterede desuden arbejdskraft. Piger og karle tog tjeneste i Østjylland og Slesvig og på Fyn. Især var man orienteret mod syd. Slesvig – og selvfølgelig også det fjernere Holsten – stod tidligere for vestjyderne som noget af et forjættet land, med frugtbarhed, arbejde og penge. For mange var Hamborg næsten Vestjyllands hovedstad. Adskillige unge vestkystboere søgte ved Sankt Hans til det årlige folkemarked i Ribe, især fiskere og esepiger, hvis fiskerisæson gik fra begyndelsen af marts til slutningen af juni, og som nu ville tjene nogle gode skillinger på høstsæsonen »sønderude«. Vestjyske unge tjente helt ned til Husum. Selv efter 1864 var der mange som fik arbejde i Slesvig.

Indflydelse fra Slesvig

Indflydelsen fra det slesvigske køkken er da også fremtrædende. I flere henseender ligger den vestjyske madlavning tæt op ad den sønderjyske, og selv om det kan dreje sig om retter der også kendes i det øvrige land, må man formode, at de, i en landsdel som ikke havde større forbindelse med det østlige Danmark, må være overført ved direkte kontakt med Slesvig. Som i Vestslesvig er *surgrød* af hele byggryn og mælk en af de almindeligste grødarter, tillige med *boghvedegrød,* der blev indført i Vestjylland senere end i Slesvig. Det røgede og det sure har også spillet en stor rolle; og der kunne gives andre eksempler, som *hvidkålsbudding,* der stadig spises; men bortset fra ovnkage og melbyttel, eller melbudding, er der ikke grund til at nævne slesvigske retter; det ville kun blive opremsning og gentagelse.

Satkuk

Ovnkagen kaldes i Vestjylland mest *sætkag'* (udtales langt æ, med udpræget stød), fordi man her ikke så meget har sat retten i forbindelse med ovnen, som med det at den blev bagt i »en sæt«, et mælkefad; og melbudding kaldes almindeligvis *satkuk* (a stærkt betonet og med stød). Der hersker dog nogen forvirring med hensyn til de to benævnelser og hvad de dækker over. Man hører ofte førstnævnte betegnelse brugt om melbuddingen og omvendt. Benævnelsen »satkuk« kan i øvrigt være opstået af »sakkuk« ved en sproglig misforståelse, fordi man har haft »sætkag« i tankerne, eller det kan være det vestjyske »sat« (= »mæt«) der ligger bag. Mange vestjyder sætter i hvert fald dette adjektiv i forbindelse med »satkuk«, og med god grund; det drejer sig om en særdeles mættende spise!

Det er en melbudding af samme type som på Fanø, men den har ikke så meget tilbehør, kun flæsk, fedt, sirup og undertiden kartofler, i nyeste tid ofte saft eller saftsovs i stedet for sirup. Af og til hører man også om kogt flæsk.

I en skæmteremse fra Oksby hedder det omkring århundredskiftet:

Hovle, bovle, povle
vi skal ha satkuk te meje
muer haaer kun jen hues o

Oversat lyder de to sidste linier: ». . . vi skal have satkuk til middag, mor har kun én strømpe på«, og der hentydes til at satkukken dengang stadig blev kogt i en hjemmelavet pose. Fra omkring 1875 begyndte buddingeformen gradvis at vinde indpas, men det skete langsomt i disse områder med få penge. I de mest isolerede egne fandtes der op til omkring 1940 kvinder der kogte deres satkuk i et stykke linned, der var bundet sammen til en pose.

Kas

En af de fattigste retter i Vestjylland var *kas,* der nu, med den stigende velstand, er forsvundet. Folk født i 1890'erne erindrer dunkelt at have spist den som børn, eller at have hørt ældre slægtninge tale om den. Den har ikke meget at gøre med den lige omtalte kas af kærnemælk på Fanø; det synes at have været en byggrynssuppe eller -vælling, måske med lidt saltet flæsk kogt med, men i hvert fald med grønt i, og det kan næppe have været grønkål, at dømme efter de talemåder der har overlevet retten. Tilsyneladende var det løgtoppe, porretoppe eller brændenældeblade eller de første stikkelsbærblade. At anvende blade fra planter der dukkede op om foråret og først på sommeren, hvad enten det var ukrudt eller ej, var ret almindeligt. Dog skulle man ikke komme for mange stikkelsbærblade i suppen, siges der, for de er kraftige i smagen.

Stikkelsbærflæsk

Stikkelsbær var en af de få frugter man dyrkede, indtil noget op i vort århundrede. Stikkelsbærbuske hører til de nøjsomme vækster. Bærrene blev brugt til kompot og gelé, og mens man i de mere frugtbare landsdele spiste æbleflæsk og pæreflæsk, møder vi *stikkelsbærflæsk* på Holstebroegnen. Stribet letsaltet flæsk steges, en håndfuld stikkelsbær eller to, ikke alt for modne, kommes ved, og der drysses eventuelt med farin eller melis.

Får, lam Får spillede en stor rolle for økonomien og for den daglige madlavning i Vestjylland og Midtjylland *). Som andre steder blev ulden brugt til forarbejdning af uldtøj til familiens eget brug, og i disse egne lavede man også uldvarer med salg for øje. Fåret, der stiller beskedne krav til føden, var velegnet som nyttedyr på denne magre jord og i det hårde klima. For de nyfødte lam kunne det tit være for koldt, men så tog folk fårene og deres afkom ind til sig om aftenen for at værne lammene mod nattekulden.

Fårekød og lammekød blev en vigtig del af kosten, både nedsaltet, røget og tørret. Mange foretrak *tørret lammekød* frem for røget, hvad der ikke så meget bringer Slesvig i tankerne som Skotland og Norge. *Tørret fårelår* blev regnet for en stor delikatesse. Man tørrede kødet ved skorstenen. I øvrigt blev får og lam udnyttet på de kendte måder: *finker; fårerullepølse* krydret med peber og ingefær; fersk kød stegt over gløder, altså *grillstegt fårekød* og *lammekød; grønkålssuppe* og *gule ærter* på saltet fårekød; *kål og fårekød,* d. v. s. saltet fårekød kogt sammen med hvidkål. *Lammekødsuppe* var nærmest en helligdagsret, og serveredes ved festlige lejligheder; og der blev lavet frikadeller af fersk småkød fra får og lam. I flere hjem konserverede man dem i krukker eller gryder, ved at man hældte smeltet fåretalg over dem.

Fårefrikadeller og *lammefrikadeller* laves af det hakkede småkød, rørt med lidt mælk, mel, salt, løg, peber, nellike og måske æg. Der må ikke komme for meget mel eller mælk i. Frikadellerne rulles i hånden, lidt større end de sædvanlige frikadeller, trykkes flade og steges i fåretalg eller lammefedt.

Blandt de fisk, der blev saltet og tørret, var torsk, kuller, mindre fladfisk som ising, nu og da også rokker. Den tørrede ising var om
Bakskuld, sander vinteren hverdagskost langs hele kysten, dels under navnet *bakskuld*, fra Ribe og Fanø og opefter, dels som *sander* omkring Harboøre. Den bakskuld der nu kan købes i fiskeforretninger og i supermarkeder er ikke først saltet og derpå grundigt gennemtørret i sol og vind; den er almindeligvis let røget. Fiskerne lufttørrer stadig isinger til eget forbrug – og det sker tit på kutterne, ude på havet – men som handelsvare findes den næsten kun røget. Røgningen foregår i Esbjerg

*) Midtjylland omtales ikke nærmere, da kostvanerne næsten svarer til Vestjyllands, bortset fra at man spiser færre saltvandsfisk.

og i Hjerting i røgerier med moderne røgeovne med stor kapacitet. En vis tørring finder ganske vist sted under røgningen, men den er minimal, for i dag, da fisken ikke skal opbevares så længe, søger man netop at undgå at den bliver for tør. Hertil bidrager den mindre saltning. Det er i saltningen at hemmeligheden ved en ikke for tør bakskuld ligger. Salt tjener både til at forøge smagen og holdbarheden, men det skal doseres på den rigtige måde. For meget salt gør fisken for tør.

Bakskuld sælges ofte i vakuumpakninger, med finner og hale bortskåret, så fisken er »pandeklar«. Skindet er ikke fjernet, for, hævder vestjyderne, det bedste sidder lige under skindet. Fisken steges få minutter på hver side i smør eller margarine, og man giver dem først to-tre snit i skindet på tværs, for at hindre dem i at krølle for meget sammen på panden.

Helt

Jyllands vestkyst byder på en fisk som ikke kendes mange andre steder i landet: *helt,* der tilhører laksefamilien. Det er en brakvandsfisk som findes i Ringkøbing Fjord og i mindre fjorde; og den fiskes næsten hele året, men regnes for bedst om sommeren, når den er fed og ikke har rogn. Fiskerne har i flere århundreder spist den kogt og saltet, også stegt, når de da havde fedtstof at stege den i; men den regnes for bedst som røget, især når den er fed. I vore dage fryses den fede sommerhelt ned, enten fersk, til senere røgning, eller røget. Den første måde giver det bedste resultat; røget fisk taber i smag når den fryses ned, og overhovedet gælder det at fede fisk ikke tåler længere nedfrysning.

Folk i egne hvor der findes helt sætter stor pris på den, og i Ringkøbing kan man få *røget helt* på næsten alle restauranter. På de beskedne restauranter får man et stykke, skåret på tværs, med ben og skind, til et par skiver rugbrød, og på de fornemmere indgår den tit i det kolde bord, med fisken skåret i stykker og samlet igen på en »sandklit« af salt; og måske med et par tandstikkere til at holde hovedet og halen oppe!

Varde laks, Hjerting laks

Vestkysten gør sig i en enkelt lokalitet også gældende med *røget laks.* Man kan i Esbjerg og Varde, og andre steder på de kanter, se nogle restauranter reklamere med *Varde laks,* andre med *Hjerting laks.* Valget kan være svært for fremmede; Varde laks var tidligere kendt for den fine kvalitet, og i dag står Hjerting laks som noget af det bedste hvad angår røget laks. For de lokaltkendte er det dog ikke

vanskeligt at vælge, for de ved at Varde laks og Hjerting laks er det samme, og de kender historien bag de to betegnelser.

Ved udløbet af Varde Å blev der før i tiden fanget mange laks. Forår og sommer trak de fra havet ind mod Ho Bugten, forbi det lille fiskerleje Hjerting, og op ad Varde Å; og fiskeriet begyndte. Fra ca. 1920 blev den røgede Varde laks kendt blandt turister der havde sommerophold på Fanø og på fastlandet overfor. Købmand Peter Kjærgaard i Hjerting havde et stort salg i røget laks fra Varde; og hans efterfølger, sønnen Leo Kjærgaard, blev derfor ikke særlig begejstret, da hans lakseleverandør, røgemester Nissen – der på det tidspunkt var omkring 80 år – en dag i 30'erne meddelte ham, at nu ville han lægge op, forlade Varde og rejse ud for at lære verden at kende.

»Det er da en helt gal ting,« sagde Leo Kjærgaard. Han kunne ikke undvære den røgede laks i sin forretning; og han og Nissen blev derfor enige om at han selv skulle lære at røge. I en uges tid stod Kjærgaard i lære hos Nissen i Varde, og derefter kom Nissen til Hjerting og ledede opbygningen af røgeovnen i gården bag købmandsbutikken. Og så rejste Nissen ud for at se på verden. Som honorar af Kjærgaard ville han ikke have andet end en kasse cigarer, for han havde selv kun givet en symbolsk betaling til den gamle røgekone, der i sin tid havde lært *ham* at røge Varde-laks.

Leo Kjærgaard førte Varde-traditionen videre; og gjorde nu begrebet Hjerting laks kendt, også i udlandet, fortrinsvis Belgien og Frankrig, hvor man ikke er så vant til at få en røget laks med en mild smag. Det er nemlig den hemmelighed der fra Varde er overført til Hjerting: en saltningsmåde og røgningsmetode der gør fisken blid i smagen, ikke for salt, og samtidig holdbar.

Med den lokale laksefangst er det slut nu; den har forureningen sat en stopper for allerede for mange år siden. I dag anvender man i Hjerting grønlandsk laks, færøsk, norsk eller skotsk, alt efter årstiden og kvaliteten. Her røges også ising og helt, og i begyndelsen af 70'erne lancerede man et nyt produkt, *røget regnbueørred,* med færøske regnbueørreder i kæmpeformat.

Lakseører

I forbindelse med Hjerting Lakserøgeris stigende produktion af røgede laks er der opstået en ny egnsret i Hjerting, der kan lyde som luksus, men tværtimod er hvermandskost. Det er *lakseører.*

Når de røgede laks skæres i skiver på røgeriet for at blive vakuumpakkede bliver der visse rester tilbage, og de mest kødfulde er de såkaldte nakkeben, eller øreben, som folk dog sædvanligvis kalder lakseører. Det svarer altså omtrent til de lakserester, som man kan købe i større fiskeforretninger overalt i landet. Dem har Kjærgaard i mange år solgt meget billigt i sin butik, og Hjertings husmødre har fundet på at tilberede dem på forskellig vis. Nogle koger dem og spiser dem kolde til smørrebrød, andre rister dem i smør og bruger dem som middagsret, med stuvede kartofler til.

Laksestykkerne skylles, mest muligt af skindet flås af, de mere påtrængende ben fjernes, og stykkerne steges let i smør. Måske tilføjes lidt hvidt peber, men i hvert fald ikke salt.

Vestjylland har en udgave af den marinerede sild som adskiller sig fra den gængse ved at være mere udvandet og stærkere krydret. Til *syltet sild* udvandes f. eks. 6 spegesild i op til et døgn. De renses, benene fjernes, sildefilet'erne skæres i stykker på 7–8 cm – ikke skråt – og lægges i lage. Denne laves af 2 dl eddike, $^1/_2$ dl vand, 2 dl melis, rigeligt friskkværnet sort peber, 6–8 hele nelliker og tilsvarende hel allehånde. Alt varmes, så melisen smelter, og afkøles bagefter lidt, til lagen er lunken. Sildestykkerne lægges lagvis med tynde skiver løg imellem, og laurbærblade knækket i mindre stykker, i alt ca. 100 gr løg og 10–12 laurbærblade, og lagen hældes over. *Syltet sild*

Til kogt fisk brugte man engang *sur-sød sovs* lavet af kogevandet, men i dag vil de fleste helst have *purløgsovs*, der i øvrigt også spises til stegt flæsk. Den laves som persillesovs, med hakket purløg i stedet for persille. Hakkede friske grønne løgtoppe eller porretoppe anvendes undertiden i stedet for purløg. Det grønne skal ikke i sovsen før den er færdig, og må aldrig koge med mere end et halvt minuts tid. *Kogt fisk*

Letsaltet kogt torsk var indtil slutningen af sidste århundrede en festret, som kom på bordet ved fiskernes bådelavsgilder og juleaften. Her fik man som regel sennepssovs til. Blandt de kogte fiskeretter stod *krap-i-hue* (sidste led udtalt med stærk betoning og udpræget stød i u) engang højt i kurs, især hos fiskerne. Den var indtil 1910–20 yderst almindelig på hele Nordsøkysten og et stykke ned langs Kattegatkysten, under lidt forskellige navne. Den bestod af fiskehoveder, *Krap-i-hue*

der var fyldt med en dej, hvori var blandet lever, ofte tillige rogn, og derpå kogt. Fisken kunne være hvilling, kuller eller små torsk. Hvilling var den foretrukne, fordi dens lever er hvid og dertil meget skør, hvorimod torskelever er rødlig og smager kraftigere og mere bittert. Fisken skulle helst veje $^1/_2$–$^3/_4$ kg.

Hovederne blev renset godt, gællerne som regel fjernet. Dejen lavede man af rugmel eller bygmel, mest det sidste, rørt sammen med den maste lever, befriet for hinder o. lign., samt mælk, æg, salt og krydderier. Disse kunne være peber, allehånde, sennepspulver, kommen, finthakket timian eller finthakket løg . . . dog ikke alle i samme dej. I ældre tid blev rognen tit æltet med. Dejen skulle være så fast at den kunne rulles til en kugle mellem hænderne. Denne bolle, som hed *kunk* på Fanø og på Ribes kyst og opad, for derefter at skifte navn til *krapping* højere oppe, omkring Thorsminde, blev puttet ind i fiskehovedet, som man måske lukkede til med et par sting i gabet eller ved at ombinde det; eller man foretog sig intet, regnede blot med at bollen blev siddende.

Kunk, krapping

De fyldte hoveder blev kogt sammen med fiskekroppene og de resterende boller samt rognen (hvis den ikke var anvendt til dejmassen), og disse spiste man til hovederne, med brød til, i nyere tid kartofler. Som dyppelse havde man smeltet smør eller sennepssovs. Det blev regnet for en fin ret, bl. a. fordi der var æg og mælk i, noget som vestkystboerne ikke havde meget af i ældre tid.

Navnet har at gøre med ordet »kropping«, der for længst er ude af brug. Det betyder »fylde«, »fylding«, og betegner i køkkensproget fyld som stoppes i f. eks. fjerkræ. I Thy og Vendsyssel hedder denne vestjyske ret *kroppehoved,* hvilket kommer direkte fra begrebet »at kroppe«, der vil sige »at fylde (i)«, bl. a. i forbindelse med at putte fyld i fjerkræ. Det er tydeligt, at det er dette ord de sydlige vestkystboere har fået i den gale hals. Mens folk i Harboøre brugte betegnelsen *krappinghue* blev det længere nede til krap-i-hue (d. v. s. »krop i hoved«), fordi man opfattede retten sådan, at der blev puttet ligesom en krop ind i hovedet på fisken; en fejltagelse man i øvrigt også møder visse steder i Vendsyssel (jvt. s. 229).

I Harboøre havde krap-i-hue som favorit-ret en konkurrent i *saltål.* Et stykke rå eller kogt saltål var noget af det bedste Harboøreboerne vidste, og ål havde de nok af. Foruden havfiskeri dyrkede de lidt

småfiskeri i bredningen, hvor der var mange ål; og de drev udstrakt fiskeri i den ålerige Limfjord, og forstod ligesom fjordfolkene at variere tilberedningen af ål . . . tilberedningsmåder der vil blive nærmere omtalt i forbindelse med Limfjordslandet.

Limfjordens kyster og øer

Med Limfjordslandet befinder vi os atter i et nogenlunde frodigt område. Jorden er ret god og klimaet noget mildere end i Vestjylland og Nordjylland, så landbruget har altid haft bedre kår her. Tillige var Limfjorden indtil slutningen af sidste århundrede overordentlig fiskerig. Landbrugsprofessoren Gr. Begtrup slutter i sin beskrivelse af Nørrejylland fra 1810 gennemgangen af fiskeriet og udførslen af fisk med at konkludere, at ». . . Limfjorden ernærer flere Mennesker og er til større Gavn for Landet end om den var Agerland.«

Fisk har gennem århundreder været en betydelig del af Limfjordsboernes kost.

Ål I den vestlige del af Limfjordsegnene dominerede ålen som folkespise. Bønderne tog selv nogle ål, og mange havde ålegårdsret, hvilket betød at de modtog en del af de ål, som fiskerne fangede i ålegårdene ud for den pågældende landbrugers jord. Visse vestjyske fiskere, som regel fra Agger, plejede om sommeren at komme ind for at fiske fra Mors, den største og mest velhavende af Limfjordens øer, og de tog ved sæsonens begyndelse ind i landet for på herregårde, bøndergårde og præstegårde at træffe en forhåndsaftale om fast pris på en bestemt nats ålefangst, kaldt en »fænte«. Prisen var lav og en fænte kunne indbringe den pågældende husholdning tusind ål eller mere, af forskellig størrelse. De store var på ca. 1 kg.

Limfjordens ål kom både på fiskerens, daglejerens, bondens, herremandens og præstens bord. Sjællænderen A. Thaning, der fra 1834 til 1836 var sognepræst i Dragstrup på Mors, skrev som emeritus sine morsøiske erindringer og beretter bl. a.: »I Aalefisketiden vankede der Aal baade hjemme og ude, hvor man kom. Den første Sommer jeg var derovre, trakterede Fru Danæus mig om Morgenen Kl. 8

med stegte Aal; jeg skulde nemlig på Rundbesøg for at hilse paa Øens Præster, og jeg fik Dagen igennem 4 Gange endnu Aal, dog i forskellig Anretning, til Frokost, til Middag, til Vesperkost og Aften. Madamerne paa Øen havde deres Force i at præsentere den i mange Slags velsmagende Anretninger.«

Der fanges stadig en del ål i Limfjorden, om end langt fra så mange som før. De moderne fangstredskaber, som skovlbladsvoddet, ødelægger yngelen. Der er færre ål, og de er blevet dyrere. Fiskerne spiser dem sjældent, for de kan afsætte hele fangsten til en god pris, og landmændenes ålegårdsret er afskaffet. Men åletraditionen i madlavningen har folk ved Limfjordens kyster ikke helt opgivet endnu.

Rulleål

Rulleål hører til de gamle retter som stadig spises, i vore dage dog kun ved særlige lejligheder. Der anvendes ål på $^3/_4$–1 kg. De flås, renses og rygbenet fjernes. Dette sidste er en noget besværlig proces, for der må helst ikke gå hul på fisken. Derfor er det bedst at vente med at tage rygbenet ud til to-tre timer efter at ålen er slået ihjel, så den ligger mere roligt.

Ålen bredes ud, med indersiden opad. Det yderste af halen skæres af og hakkes med kniv. Hele fladen beklædes med en blanding af det hakkede halekød, hakket persille, hakket løg, lidt sagogryn, salt og peber. Ålen rulles sammen fra halen, ikke for fast, for den udvider sig under kogningen, og snøres som en rullepølse. Den koges ca. 15 min. under låg, i så meget vand at den næsten er dækket, tilsat et enkelt laurbærblad, et løg, et par teske eddike.

Rulleålen afkøles i kogevandet og bliver liggende i det til den skal bruges. Den skæres i skiver og serveres til frokost, eller som en hors d'oeuvre, f. eks. med grøn salat tilberedt på den gammeldags måde, d. v. s. salatblade, der er skåret groft og vendt i en marinade af sur piskefløde (eller piskefløde rørt med lidt eddike) og farin eller melis. Eller den anvendes som middagsret med stuvede kartofler til.

I vore dage laver husmødrene oftest *rulleål i gelé*. De kommer husblas i det afkølede kogevand for at holde sammen på ålen. Tilsyneladende har de glemt den gammeldags metode med at anvende en smule sagogryn som bindestof i rulleålen. I hvert fald er der ingen der bruger sagogryn mere.

Syltet ål

Til *syltet ål* skal man ifølge traditionen også anvende de meget store, tykke ål. De skulle jo også spises, og egnet til ålesuppe eller stegt ål var de ikke, hvorfor de blev brugt til rulleål, syltet ål, ålekage eller

saltål. Men nu, da folk ikke kommer gratis til ålene, vælger man fortrinsvis eksemplarer på 4–500 gr.

Syltet ål svarer næsten til de sønderjyske surål, blot er sidstnævnte tilsat mere eddike. F. eks. skæres 2 rensede ål à ca. 400 gr i passende stykker og koges i 6 dl vand sammen med et stort laurbærblad, 12 sorte peberkorn, 4 tsk salt og 4 tsk eddike. Ålestykkerne afkøles i kogevandet og står køligt til de skal spises.

Det er den gammeldags måde; i dag tilsætter de fleste husblas, og anretter ålestykkerne i en rand der vendes. *Ål i gelé* ser mere præsentabelt ud, mener man.

Ålekage, ålebrød

Ålekage hedder også *ålebrød,* og den blev tidligere sat meget højt, måske fordi den var en sjældenhed. Den blev kun lavet i forbindelse med bagning af rugbrød og sigtebrød i den store ovn, og det var middagsmaden den dag. Senere, da komfuret blev indført, var man ikke afhængig af bagedagen, og det blev en overgang meget almindeligt at bage ålekage, men efterhånden som prisen på ål steg begyndte ålekagen at forsvinde fra de lokale køkkener, selv om den endnu spises i enkelte hjem som en sjælden delikatesse.

Ålekagen har hjemme på alle Limfjordens øer, Mors, Fur, Venø, Jegindø o. s. v. Den består af ål og sigtebrødsdej bagt i ovn. Man foretrak tidligere tykke ål på 700–800 gr; ferske ål, der havde ligget indgnedet i salt et par timer, eller, om vinteren, udblødte saltål. Af tilberedningsmåder findes der flere, men man kan skelne mellem to hovedtyper: ål oven på brødet, og ål indbagt i brødet.

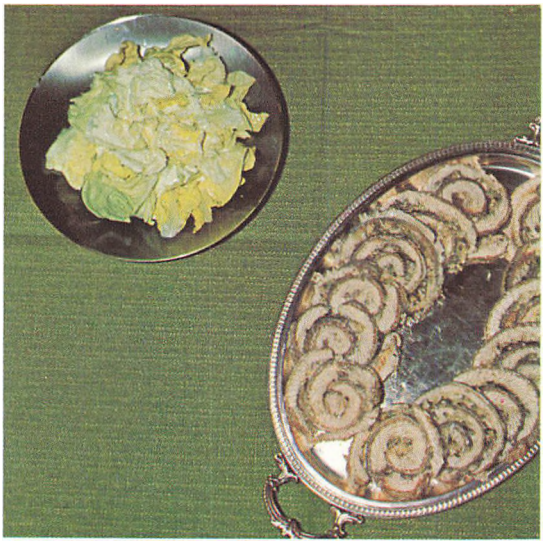
En renset ål eller to, først saltet let et par timer, hvorefter saltet er gnedet af, lægges i en spiral, med et vist mellemrum, oven på en hævet sigtebrødsdej der er formet som en flad kage (som en lagkagebund), ca. 3 cm høj; og ålen presses lidt ned i dejen. Nogle lægger smør- eller margarineklatter oven på ålen, andre hælder også lidt fløde over, men det er ikke nødvendigt, da den afgiver fedtstof under bagningen. Dejen pensles med mælk inden den sættes i ovnen, ca. $^3/_4$ time ved 200°. Spises varm.

I gamle dage flåede man aldrig skindet af ålene, hverken når de skulle steges eller bruges til ålekage; de blev kun skrubbet og skrabet til de var helt blå; men i nyeste tid flås de altid.

I den anden hovedtype ligger én eller flere ål udstrakt i brødet, og som et særligt raffinement lader nogle husmødre ålehovederne og halerne stikke ud af brødet.



61. FANØ. *Bakskuld med risengrød* (s. 189). En kombination som nu er temmelig sjælden. I dag foretrækker fanøboerne stuvede kartofler til deres bakskuld.



62. LIMFJORDSLANDET. *Rulleål* (s. 207) med grøn salat på gammeldags manér. Anvendes også som middagsret med stuvede kartofler.



63. LIMFJORDSLANDET. *Åleæggekage* (s. 209). Stykker af stegt ål fordeles over den halvfærdige æggekage, der derefter steges færdig. Laves også med røget ål på næsten samme måde.

64. LIMFJORDSLANDET. *Ålekage* (s. 208). Ålen rulles sammen oven på dejen. Ålekagen hører hjemme på alle Limfjordens øer: Mors, Fur, Venø, Jegindø m. fl.



65. LIMJFORDSLANDET. *Ålekage* (s. 208). Den færdige ret, som den serveres i et hjem på Fur. Foran ses *sander* (s. 200).



Ålene, der har været saltet et par timer, gnides eventuelt med lidt peber og foldes ind i hævet sigtebrødsdej, der formes som almindelige brød og bages. Spises som regel varmt. Brødet skæres i skiver, ret tykke, og måske drysser man med lidt salt, inden man går i lag med dem.

Det som folk kan lide ved de forskellige typer ålekage, er at sigtebrødet bliver gennemtrængt af ålefedt og af smagen af ål.

Til de »mange Slags velsmagende Anretninger«, som pastor Thaning erindrede i sit sjællandske otium, var måske åleæggekage. Den er baseret på *stegt ål,* og det bør vel bemærkes at de fleste Limfjordsboere undgår at bruge rasp, og nøjes med at rulle ålestykkerne i mel, og i øvrigt steger dem langsomt i meget fedtstof. *Åleæggekage*

Til *åleæggekage* er det bedst med forholdsvis små ål. De skæres i stykker på 6–7 cm, vendes i mel, steges, og lægges til side. Lidt af fedtet hældes af panden sammen med eventuelle urenheder. Æg pisket med mælk, mel og salt hældes på panden, og æggekagen steges over meget svag varme. Når den er halvt færdig fordeles ålestykkerne på den. Drysses til sidst med finthakket grønne toppe af friske løg eller med purløg. Nogle lægger ålestykkerne noget tidligere i og vender æggekagen med en paletkniv eller på et låg. For hver 8 æg: 8 spsk mælk, 4 spsk mel, 2 tsk salt og lidt peber.

På samme måde laves *åleæggekage af røget ål,* undtagen at ålefileterne kun ristes ganske let, og at æggemassen straks hældes over dem. *Røget ål* var før meget almindelig. Man røgede dem på primitiv vis hjemme, som man gjorde både med ål og anden fisk andre steder i landet. De blev bl. a. tilberedt som *røget ål i øl,* der især syntes at høre hjemme på Sallings kyst. Røget ål skæres i passende stykker og marineres i øl et par timer, hvorefter de steges let i smør eller margarine, idet lidt af øllet tilføjes når skindet er stegt sprødt. I ældre tid var det hjemmebrygget øl man brugte, i dag er det enten hvidtøl eller pilsner; men lagerøl er nok den type der kommer nærmest det hjemmelavede øl.

Om sommeren spiste man fortrinsvis den friske og den røgede ål, tilberedt på adskillige måder, og hen i september nedsaltede man blankålen. De store, fede ål blev regnet for de bedste til *saltål* – eller *spegeål,* som de også kaldtes her – men man lagde dog forskellige størrelser ned. *Saltål, spegeål*

Slimet skulle først skrabes helt af. Skindet blev siddende, hovedet

blev fjernet, ålen skåret op, tarmene flået ud, og fisken blev renset grundigt. Der måtte ikke være noget blod tilbage. Ålene blev nedlagt i så meget salt at hver ål var omgivet af det. De skulle helst vare næsten et helt år; men måtte på den anden side ikke ligge så længe at de blev gullige, for så kunne de komme til at smage tranagtigt. Efter 3–4 måneders forløb var de bedst.

Saltålene blev ofte fortæret rå, uden at være vandet ud. Især de mindre skar man i tynde skiver, så tynde at man ikke mærkede benene, og spiste dem til et stykke fedtebrød, med rå løgskiver til. De store blev sædvanligvis vandet ud i 14–18 timer, kogt og serveret med brød eller stuvede kartofler til, eller kartofler og hvid løgsovs. *Kogt saltål,* eller *kogt spegeål* som man sagde tidligere, blev regnet for en fin spise.

Suppe på saltål har man lavet engang, men ikke ret meget efter midten af 1800-tallet. Ålene blev udblødt, skåret i mindre stykker og kogt med hele byggryn og hvad man havde af grønt. I en senere tid erstattede man byggrynene med melboller, tilberedt med hakkede løg, og der kom porrer, gulerødder og kartofler i. Fisken blev spist af en flad tallerken ved siden af suppen. Altså princippet fra vælling og suppe på saltet kød, overført på saltålsuppe.

Brugen af saltål er man nu gået næsten helt fra, men *kogt grønsaltet ål* med stuvede kartofler eller kartofler og hvid løgsovs holder man stadig fast ved. Ål på 6–800 gr skrabes og renses, men flås ikke, gnides med salt overalt og ligger køligt et døgns tid eller halvandet. De skylles, flås, skæres i stykker på ca. 10 cm og koges, med laurbærblad og hele peberkorn i vandet.

Alle åleretter, der er nævnt i det foregående, må regnes for typiske for Limfjordslandet og almindelige hos alle samfundsklasser. Dertil kommer så andre tilberedningsformer som er knyttet til den noget mere velhavende del af befolkningen, ikke har været så udbredte, og næppe kan karakteriseres som hørende til den egnsprægede madlavning. Man har i visse borgerlige hjem i Nykøbing, og måske også på de større gårde, lavet *ål i kasserolle,* hvor ål på ca. 250 gr, i mindre stykker, bliver kogt ca. 20 minutter over svag varme, sammen med fintskåret skalotteløg, lidt hvidløg, hakket purløg, persille, timian, og tilsat smør og rødvin, eller sammen med finthakket skalotteløg, kørvel, spinat og smør, og med en mælkesovs hældt over den grønne blanding og ålestykkerne.

Ål i kasserolle

En variant af kasserolleålen har det gamle navn *potteål.* Til 1 kg ål, på omkring 250 gr hver, bruges 50 gr smør eller margarine, 400 gr æbler og 225 gr løg, begge dele skåret i skiver, krydret med peber og salt. Ålestykkerne og skiverne af æbler og løg lægges lagvis. Småsnurrer 25–30 min. under tætsluttende låg. *Potteål*

Ålekvabber har man mange af i Limfjorden, og de kaldes for resten ålekoner, fordi man engang troede at det var hunål. De tilberedes bl. a. som *ålekvabbesuppe,* kogt på gulerødder, kartofler, løg og persille. Ålekvabberne, skåret i mindre stykker, kommes i til sidst. Mange brugte før at koge et stykke letsaltet flæsk med i suppen, da ålekvabben jo er en tør fisk. Fiskestykkerne spises med kartofler og smeltet smør eller persillesovs sammen med suppen.

Til både kogt og stegt fisk, fortrinsvis rødspætte, men også stegt ål, kan man få serveret en sovs med sur fløde, der har flere navne, *snedkerdyppelse,* eller det nyere *snedkersovs, galochesovs* m. m. Smør eller margarine brunes i panden (eller man benytter det pæneste af det fedtstof fisken er stegt i), sur fløde hældes ved, og det røres sammen ved svag varme. Eventuelt drysses hakket persille i. *Sovs m. sur fløde*

I øvrigt finder man flere af de samme fiskeretter som på vestkysten. Nogle af Limfjordsfolkene fiskede lidt i Vesterhavet, og mange bønder byttede sig i Thyborøn og Agger fisk til for landbrugsvarer, især byg. Det var hovedsagelig torsk, isinger og helleflyndere, der blev nedsaltet, og skader som man tørrede.

Den vestjyske *krappinghue* findes på Jegindø inde bag Nissum Bredning og Thyholm, og kun dèr. Det kan undre at en så udpræget Vesterhavsret kendes et godt stykke inde i Limfjorden. Udspørger man øens befolkning finder man frem til forklaringen. Harboøre var i 1800-tallet gang på gang udsat for stormflod, bl. a. i 1862 og 1873. Vandet vældede ind over klitterne, egnen stod under vand og ødelagde flere af de små fiskerhuse. Beboerne måtte søge op på loftet for at redde livet. I 1860'erne og 70'erne forlod flere Harboørefolk stedet og flyttede ind til Jegindø, som de kendte i forvejen, fordi de hver sommer havde taget ophold der, og slået sig ned i små hjemmelavede hytter, for at fange ål. Og de bosatte sig fast på Jegindø og tog deres yndlingsret krappinghue med sig. Udspørger man i dag de ældre, som husker retten, om deres forældre eller bedsteforældre, får man som regel at vide at disse stammede fra Harboøre. *Krappinghue på Jegindø*

Sild

I den østlige del af Limfjorden var både fiskeri og kostvanerne i ældre tid først og fremmest præget af silden, selv om ålefiskeriet var godt også dèr.

Byen Nibe er opstået omkring sildefiskeriet og sildesaltningen. Fiskerne selv og opkøberne bragte deres sildefangst hertil. Allerede omkring 1500 var stedet centrum for nedsaltning af sild. Senere kom Løgstør til som sildeby. Købmændene i Ålborg strøg dog en god portion af fortjenesten. Også i Ålborg fandtes der sildesalterier, og byens købmænd eksporterede både de lokale salteriers varer, og hvad man afskibede til dem fra Løgstør og Nibe. Ålborgs storhedstid som udførselsby for sild var 1600- og 1700tallet. Omkring 1800 solgte Ålborg dog bl. a. store mængder af saltsild til København, det øvrige Sjælland og Lolland, til Hamborg og til Vestindien. På Lolland var betegnelsen Aalborger sild dengang lige så meget brugt som saltet sild.

Limfjordsbefolkningen spiste sildene ferske, flækkede og røgede, nedsaltede, samt vindtørrede. Denne sidste form hører man ikke om andre steder i Danmark, men i den østlige del af Limfjorden var den almindelig. I Gr. Begtrups tidligere nævnte beskrivelse fra 1810 hedder det: ». . . færske Sild opkjøbes af Smaafolk for . . . og føres paa Vogne til Aalborg; andre tørres i Vinden, de udspendes paa Snorer, snoede af Havrehalm, og tørres i 3 Uger, og udføres da under Navn af *tørrede Jyder*. I alle Bønderbyer ved Limfjorden, endog over 1 Miil fra Stranden hænger ved enhver Gaard Sild som tørres.«

Pontoppidan bruger i sit Atlas i midten af 1700-tallet ligeledes benævnelsen »tørrede jyder« om tørrede sild, i forbindelse med Limfjorden og Nibe. Hvordan disse tørrede sild blev spist, vides ikke i dag. Enkelte mennesker, der er født omkring århundredeskiftet i Nibe – hvor det eneste minde om den store sildeperiode nu er byvåbenet med tre sild – erindrer, at de som børn spiste tørrede sild både rå og ristede, til en humpel brød. Man tør vel formode at tørret sild også er blevet anvendt kogt, efter at være udvandet, som man gør med andre tørfisk.

Flæskegrød

Næst efter forskellige fiskeretter må det blive *flæskegrød,* der bør fremhæves som en typisk ret i Limfjordslandet, og først og fremmest på Mors. Den minder noget om den falstringske fedgrød. Princippet er, at udvandet saltet flæsk koges sammen med hele byggryn til en

vandgrød, og denne serveres i dyb tallerken og spises samtidig med det kogte flæsk, med sennep og rugbrød til. Og dertil et glas mælk.

Sådan var det i gamle dage, og mange morsøboer spiser stadig flæskegrød på denne måde. Retten er dog i flere hjem ændret noget, med den senere tids manglende behov for mættestof i maden, og angsten for kalorier. Man lader være med at bruge hele byggryn, og portionen af byggrød formindskes, så den kan fungere som kartofler eller andet tilbehør. Men smagen af byg og saltet grisekød bevares.

Der bruges ca. 700 gr letsaltet stribet flæsk. Det skylles, koges i $1\frac{1}{2}$ liter vand, tilsat 12–14 peberkorn og timian, og skæres i skiver når det er mørt. I 1 liter af flæskesuppen koges 100 gr fine eller mellemfine byggryn $\frac{1}{2}$–$\frac{3}{4}$ time, idet der tilsættes lidt mere suppe, hvis det viser sig nødvendigt. Når byggrynene er kogt har man en forholdsvis lind grød. Salt tilsættes eventuelt. Flæsket serveres koldt til grøden, eller skiverne varmes i den resterende suppe.

Grøning er rester af byggrød, almindelig bygvandgrød, skåret i ret tykke skiver og ristet på panden sammen med fedtegrever eller små letsaltede flæsketerninger. De spises med sirup, eller sukker og kanel, eller (det seneste) løg der er stegt med. *Grøning*

En vælling har navnet *kjeldvælling,* hvor første led formodentlig betyder »kilde«, »brønd«, og det lyder vel ikke så lovende; men ældre menneskers beskrivelse af vællingen lyder straks bedre. Den er ganske vist kogt på vand, men i vandet kommes byggryn, svesker, rosiner, hel kanel, sirup og eddike, altså en slægtning til sødsuppen, blot bruges der eddike i stedet for frugtsaft. Der skal dobbelt så meget sirup i som eddike. Som man ser, ikke ulig brun vælling på Fyn.

Derimod har *slent* eller *slint* næppe været en populær ret. Det hedder med en gammel talemåde: »Slent, der æ' e't ån't en gryn å wån å hent'«, hvilket betyder at der i den ret ikke var andet end gryn og vand at hente. Måske var det en saltkødsuppe, som man kogte når grønkålen var sluppet op, med mange byggryn i stedet for kål, altså noget der svarer til den vestjyske kas. *Slent*

Enkelte kendte retter fra andre dele af landet går igen under andre navne. *Grynpølse* svarer til lungepølse, og har her sit navn efter byggrynene der blandes i farsen. *Wilbor* (med betoning og stød i første stavelse) er blodsuppe. Navnet stammer fra det gamle ord »vildbrad«, der betyder »steg af vildt«, men i ældre tid også kunne stå

for blodsuppe med eddike i, som man ser hos Moth. På Mors har blodsuppen holdt sig næsten helt op til vore dage, og den spises stadig i flere husstande.

Stuvet blodpølse

Den færdige blodpølse tilberedes på en særlig måde på Mors, som *stuvet blodpølse*. Den skæres i skiver, derpå i mindre stykker, ristes i fedt, og en smule mælk hældes ved. Herpå står den og småsnurrer lidt, til pølsestykkerne er kogt delvis ud, og mælken har samlet sig. I ældre tid hældte man undertiden øl ved, ingen mælk. Den stuvede blodpølse spises med sirup på, eller med farin eller melis.

Får havde man en del af i Limfjordslandet, og såvel saltet som tørret og røget fårekød indgik i kostplanen. Mindst det sidste; man har aldrig brugt meget røget kød i Limfjordsegnene.

Gås

Det ses ved anvendelsen af gåsekødet. Der fandtes meget store gåsehold i Limfjordslandet. Der blev indtil noget op i 1800-tallet hvert år drevet store flokke af gæs til Hamborg fra Mors og de øvrige øer. Det var en lang vandring for både gæssene og deres ledsagere. Hver aften søgte man nattely i en firelænget gård med port, hvor gæssene blev gennet ind. De gæs, der måtte lade livet derhjemme, blev parteret, bryst og lår blev saltet og tørret, mens man anvendte skrog, hals, vinger og fødder til at koge gule ærter eller grønkålssuppe på, eller det blev letsaltet for at blive brugt til *gåsegrød,* lavet på samme måde som flæskegrød; og når det skulle være rigtig godt, ofrede man nogle saltede lår på grøden. Det saltede gåsekød blev sædvanligvis fortæret råt og uden at blive udblødt, skåret i meget tynde skiver, med brød, stuvede kartofler eller kartofler og mælkesovs til.

Fyldt gåsehals, og selvfølgelig også *fyldt andehals,* hører til de gamle retter. Hertil kræves gæs (og ænder) hvor halsskindet ikke er skåret op på langs. Halsskindet skæres af langt nede ved kroppen og krænges af, sys sammen i den ene ende og fyldes med gammeldags medisterpølsefars. Til en andehals skal der laves fars af $^1/_2$ kg svinekød – nakkekød eller bov, ca. 80 % kød og 20 % fedt – 1 dl suppe, 2 tsk salt, lidt revet løg, $^1/_2$ tsk stødt ingefær eller nellike, lidt allehånde og peber. Halsskindet må ikke fyldes for meget, for farsen udvider sig under kogning og stegning. Enkelte husmødre blander tillige groft hakket gåse- eller andelever i farsen, og i ældre tid blev der rørt udblødte byggryn i den.

I gamle dage, da man efter gåseslagtningen om vinteren havde mange halse, kogte man de fyldte halsskind, saltede dem, og skar dem i skiver til pålæg, eller brunede dem på panden og brugte dem som middagsret. I dag foretrækker de fleste at stege den fyldte hals i ovnen sammen med gåsen eller anden. Stegetiden for den fyldte hals er $^3/_4$ til 1 time.

Limfjordsbefolkningens måde at tillave deres hvidkål på kan minde om sønderjydernes gammeldags hvidkål, men en forskel er der.

Krøstkål

Den kaldes *krøstkål,* fordi man »krøster« (»knuger«) den kogte kål. Et hvidkålshoved på $1^1/_4$ kg skæres i 4–6 stykker, stokken fjernes og kålen koges i letsaltet vand. Når den er afkølet knuges al væde bort, og den hakkes på kryds og tværs med en kniv og varmes godt igennem i 50 gr smeltet smør under tilsætning af 2 dl piskefløde. Lige før serveringen drysses kålen med melis og kanel, dog ikke for meget melis. Bruges til kogt stribet flæsk, kogt sprængt lammebov eller lammebryst, flæskesteg og stegt medisterpølse.

Plorris

Æggekage kendes overalt i landet, men heroppe har man en æggekage, *plorris,* eller *ploris,* der ikke findes i den sydlige del af landet. Navnet kan have at gøre med »plorrer«, der betyder »pludder«, »mudder«. Der lægges i hvert fald noget pludderværk oven på kagen til sidst.

Letsaltede flæsketerninger svitses på panden, og en æggemasse, pisket med lidt mælk og mel, hældes over terningerne. Når æggekagen er færdigbagt bredes et par stiftpiskede æggehvider, med lidt melis i, hen over den, og der drysses med kanel. Æggehviderne ligger som et let skumlag oven på æggekagen og bliver ikke bagt igennem.

Porris laves også med smørstegte franskbrødsterninger i stedet for flæsketerninger.

Landet nord for Limfjorden

Det vestligste område nord for Limfjorden er Thy, og den egnsprægede madlavning her er stort set beskrevet i det foregående afsnit, idet Mors og Thy har meget tilfælles hvad angår landbrugets stade, den samfundsmæssige udvikling og den deraf følgende folkekultur. Hanherred, øst for Thy, var i 1800-tallet en dårligt stillet egn, med et ringe befolkningstal og små chancer for beskæftigelse; og situationen var mindst lige så dårlig i Vendsyssel, der mod vest mødes med Hanherred, her afgrænset af en linie der går vest for Gøl og op til Rødhus, syd for Blokhus, og derefter er omgivet af Vesterhavet, Skagerrak, Kattegat og Limfjorden fra Hals til Gøl.

Vendsyssels beliggenhed, som Danmarks nordligste landsdel, og næsten helt omgivet af hav og fjord, har forårsaget, at de sociale fremskridt, der blev et resultat af 1700-tallets landbrugsreformer, nåede sent herop. Vanskelig jord, udstrakte heder, sandflugtsområder, og den voldsomme vestenstorm som ingen tæt bevoksning af træer og buske ydede læ mod, hindrede et udbytterigt agerbrug. Tit var både mennesker og husdyr nær sultegrænsen. I dårlige tider var der om vinteren folk som tog fra stråtaget for at give kreaturerne ædelse, og lyng blev anvendt til foder. Køernes mælkeydelse måtte under disse forhold blive meget sparsom.

Uden fisk fra de omkringliggende have ville befolkningen næppe have kunnet eksistere under disse naturbestemte forhold. Fiskeriet gav dog heller ikke nævneværdigt udbytte før op mod 1800-tallets slutning. Afsætningsmulighederne var begrænsede på grund af dårlige kommunikationsforhold. Mest isoleret var egnen omkring Skagen. Vejen fra Ålbæk til Skagen var tit ufremkommelig på grund af mudder, så vogne og vandrende måtte færdes ad stranden fra Bunken og frem til Skagen.

Isolationen fra det øvrige Danmark tvang befolkningen til for en

stor del at orientere sig mod nord for at afsætte egne produkter og skaffe varer man havde brug for. Fra i hvert fald 1600-tallet blev der drevet handel over Skagerrak mellem den sydøstlige norske kyst og den nordjyske. Det begyndte som byttehandel, der strakte sig over hele kysten fra Harboøre til Skagen og ned til Hals, men efterhånden blev kysthandlen organiseret, og i løbet af de to følgende århundreder blev mange varer fragtet over havet i små både. Især Fladstrand (nu Frederikshavn), Løkken, Blokhus og Klitmøller var centrum for denne skudehandel. Opkøbere eller bønderne selv kørte til kysten og solgte bl. a. korn, flæsk, kød, æg og smør til skudehandlerne, der transporterede det til det norske Sørland, hvorfra bådene vendte hjem med tømmer, kalk, sten, jern, salt m.m.; og tilsvarende ladepladser og handelsmænd med egne både fandtes selvfølgelig i det sydvestlige Norge. De fleste af de gamle bilæggerovne langs Vendsyssels kyst var således importeret fra Norge.

Disse handelsforbindelser førte tit til mere personlige forbindelser. Folk i Blokhus og Løkken kunne tale om venner og bekendte i Arendal og Kristiansand som var det deres naboer. Nogle nordjyder hentede deres koner i Sørland, og andre bosatte sig deroppe. Flere familier havde slægtninge på begge sider af Skagerrak ... og enkelte retter er fælles for landet nord for Limfjorden og den norske kyst.

Hen mod slutningen af 1800-tallet ebbede skudehandelen ud; de bedrede kommunikationsmidler gjorde at de to handelspartnere ikke længere havde brug for hinanden. I Vendsyssel blev vejnettet forbedret, 1871 kom jernbanen fra Nørresundby til Frederikshavn, 1890 blev den ført videre til Skagen, og efterhånden kom der ligeledes jernbane til Løkken og Hirtshals, og midt op gennem landsdelen. Skagen fik havn i 1907, og anlæggelse af nye fiskerihavne og udvidelse af de bestående er fortsat op til vore dage. Både for landbrug og fiskeri blev der oprettet fælles afsætnings- og distributionscentraler. Isolationen var brudt, og omkring 1910 var de sociale forhold stærkt ændret, befolkningens indtægtsmuligheder øget.

I de fleste andre danske landsdele har den øgede kontakt med andre egne og den stigende velstand fået kostvanernes regionale særpræg til at forsvinde. Det samme kan ikke siges om landet nord for Limfjorden, især ikke om Vendsyssel. Meget af det, der tidligere kendetegnede vendelboernes madlavning, er vel gledet i baggrunden, men nogle af de særlige retter er bevaret.

Flere af retterne fra Mors har også hjemme i Thy og Hanherred, især den østlige del, som flæskegrød (i Hanherred tit kaldt *fedgrød,* som på Lolland), grøninger, slent, plorris, krøstkål, wilbor, stuvet blodpølse. Halsskind af gæs fyldt med fars finder man også her, eller de kan være fyldt med vandgrød iblandet kommen – *gåsehalsgrød* – eller med byggryn og små terninger saltet flæsk. Skikken med at jævne finker med revet rugbrød, eller små rugbrødsstumper, fortsætter fra Mors helt op til det nordligste Vendsyssel. Man havde også stort fårehold heroppe, og mange gæs. Fårekødet og gåsekødet blev sjældent røget; man foretrak det saltet eller tørret. En gårdmandskone fra Thy, født 1893, siger i begyndelsen af 1970'erne: »Nu synes folk jo at det er synd at salte en gås. Jeg synes det er stor synd at stege en gås, det har jeg aldrig gjort.«

Her og dér i landet nord for Limfjorden laves en resteret, der ikke kendes andre steder, *stuvede kartofler og flæskepænger.* Terninger af flæsk, små stykker kød der er pillet af ben, små stykker medisterpølse o. lign. steges i fedt og hældes over stuvede kartofler eller blandes i dem. »Pæng« betegner på vendelbomål et lille stykke; »en pæng' sil'« betyder f. eks. »et lille stykke sild«.

Fullingsteg

En af Vendsyssels landboretter, *fullingsteg,* findes kun i en enkelt, afgrænset lokalitet: Hvetbo herred, der vender ud mod Vesterhavet. Det strækker sig i vest fra Rødhus til Nybæk ved Løkken, og er i øvrigt afgrænset af sandflugtsområder og Store Vildmose. Altså en isoleret egn, der kun er åben mod sydøst, ned mod Hanherred, og mod havet. Naturforholdene har gjort at denne Hvetbo-ret ikke bredte sig.

Fullingstegen består dels af stegt kød, dels af *fulling,* og dertil fedt og sirup. Den er udelukkende knyttet til julen. Sædvanligvis kom den på bordet til frokost julemorgen, d. v. s. ved 8–9 tiden, mens mange nu placerer den ved hovedmåltidet klokken tolv eller ved sekstiden om aftenen. I de fleste hjem spises den kun den ene dag, i nogle dog også nytårsdag.

Ordet »fulling« vil sige »fyld«, »fylding«, men i en anden betydning end »kropping«, omtalt side 204. I dette tilfælde betegner det

fyld som proppes i mennesker. »Fulling« bruges i Vendsyssel om fødevarer der skal mætte, inden eller samtidig med at der spises noget som er dyrt, eller som man kun har lidt af – hvilket sædvanligvis kommer ud på ét. Den grød, som indtil omkring 1930 blev serveret før flæsk eller fisk, kaldte man ofte »fulling«, og der findes i dagligsproget adskillige andre eksempler på at ordet er ensbetydende med »fyldemad«.

Forskellige slags fulling

Selv om fullingsteg hører hjemme på et lille område, er der flere og vidt forskellige måder at tilberede denne fulling på, bl. a. som tyk pandekage, kogt bolle eller søsterkage. Når man taler med de mange vendelboer der har fået fullingsteg som børn og unge, eller stadig laver den selv, og sammenligner disse beretninger, synes det muligt at se et bestemt kronologisk forløb, samt visse årsager til forskellen i tilberedning.

Fulling i form af boller synes at være ældst, måske sideløbende med pølseformen. Begge slags anvendes stadig, men ikke så meget som to andre, der må være af nyere dato.

Bollerne blev tidligst lavet af bygmel, æltet med mælk, æg, hvis man havde det, lidt salt og noget krydderi, som allehånde, og kogt i saltet vand. En nogenlunde tilsvarende dej kunne blive kogt i små hjemmesyede aflange lærredsposer, af form som pølser. Princippet var at de faste typer af dej blev lavet til boller, på størrelse med et meget stort hønseæg, mens de blødere typer blev kogt i poser. Poserne måtte ikke være for fulde.

På et givet tidspunkt kom kartoflen ind i den daglige husholdning, hvad der skete ret sent i Vendsyssel, op i sidste halvdel af 1800-tallet; og mosede kartofler begynder derfor at optræde i dejen sammen med bygmelet. Lidt senere bliver hvedemel mere almindeligt end det var før, og det indføres i fullingen i stedet for bygmelet. Der laves f. eks. en dej af 200 gr franskbrød udblødt i 4 dl mælk, rørt med 75 gr hvedemel, 30 gr smør, 2 æg, $^1/_2$ tsk kardemomme eller $^1/_4$ tsk revet muskatnød, 1 tsk melis, $^1/_2$ tsk salt, $^1/_2$ tsk natron. Koges i pose. Eller kartofler bliver én af bestanddelene: mos af 300 gr kartofler ælte med 300 gr hvedemel, 1 æg, 1 tsk salt, 1 tsk melis; og dejen formes som boller, der koges i vand tilsat en smule salt, ca. 12–13 min.

En ganske anden slags fulling er tykke pandekager, omtrent som de gærpandekager der er nævnt side 67. Forskellen ligger i, at der i Vendsyssel anvendes natron som hævemiddel, og at mælken oftest er

kærnemælk, i stedet for sødmælk, eller halvt af hvert. Målene kan være 250 gr hvedemel, 1 æg, $2^1/_2$ dl kærnemælk, $^1/_2$ tsk salt, $^1/_2$ tsk melis, 1 tsk natron, eventuelt $^1/_2$ tsk kardemomme.

Og endelig er søsterkage den nyeste form for fulling; dette stykke bagværk der i ældre tid blev regnet for noget fint og sjældent, men efterhånden, da det mod slutningen af 1800-tallet blev gængs at nyde tærter og kager til kaffe (eller kaffeerstatning, i de mindre velhavende miljøer), blev en mere almindelig spise. Søsterkage – og det vil sige en kage bagt af en gærdej af hvedemel, smør, mælk, melis, som oftest med rosiner og sukat i – er den form for fulling der bruges hyppigst i dag, i de hjem hvor man ikke har opgivet skikken med fullingsteg til jul. Den bages i øvrigt ikke i kageform heroppe, men på bradepande, og er »så stor at den fylder hele ovnen«, som en ældre dame forklarer.

Det er ikke vanskeligt at se årsagen til at folk er begyndt at anvende søsterkage som fulling. En ældre husmoder, der er født i 1891, og som i midten af 1970'erne stadig spiser fullingsteg julemorgen, fortæller f. eks. at hendes mor bagte tykke pandekager, »det gjorde jeg også, men nu er jeg ene, og jeg laver en god søsterkage, med noget godt, rosiner, sukat, kardemomme og meget smør.« Praktiske grunde fik folk til at gå over til den tykke pandekage, der var lettere og hurtigere at lave, og praktiske grunde gjorde at man gik over til søsterkage. Mens man i ældre tid tog imod julebesøgende med vafler eller æbleskiver og et lille glas, blev det efterhånden sædvane at byde på en kop kaffe, og med en kæmpe-søsterkage havde man altid kaffebrød i huset i juletiden.

Kød til fulling

Det kød, der indtages sammen med fullingen, er sædvanligvis ribbensstykket, før tit fra lam, nu gris. Det var inden nedfrysningsteknikkens udbredelse stærkt saltet, for så at blive udblødt ved brugen; i dag kun letsaltet. Ribbensstykket koges, saves over på tværs og skæres ned mellem hvert ribben, så der er kød på begge sider. Enkelte bruger tillige letsaltet medisterpølse, og nogle er gået over til letsaltet svinekam.

Såvel tilberedningen af fulling som kogningen af kødet foretages en dag eller to i forvejen. Selve fullingstegen er hurtigt lavet: ribbenene og stykker af fullinger ristes på panden i fedt, og sirup tilsættes til sidst. Hvis fullingerne har bolleform eller pølseform skæres de i skiver; består de af tykke pandekager skæres de i små trekanter eller

blot på kryds og tværs, og når søsterkage fungerer som fulling bliver den ligeledes skåret i mindre stykker.

Der kan næppe være tvivl om fullingstegens herkomst. Det må være den slesvigske og holstenske klump med flæsk og sirup, som er undergået en forandring, fordi det drejede sig om et højtidsmåltid; i stedet for det sædvanlige flæsk kombineres klumpen med det finere ribbensstykke. Senere fortsættes så med ændringen af fullingen, indtil man i dag ikke kan genkende den oprindelige ret.

Fårekød og lammekød indgik i ældre tid som en væsentlig del af kosten i Vendsyssel, som andre steder hvor jorden ikke gav meget; men man måtte spare både på det og grisekødet. Vendelboerne havde en pendant til vestjydernes kas i *madvælling,* et beskedent sidestykke til sulevællingen på Sjælland og øerne syd derfor. Den blev kogt på byggryn, en smule saltet flæsk eller kød, samt gulerødder eller kålrabi, måske grønkål eller hvidkål, eller hvad man nu havde.

Den usædvanlige æggekage med pisket æggehvide, som på Mors og i Thy bærer navnet plorris, laver man ligeledes i Vendsyssel, hvor den hedder *påskage.* Ordet udtales med langt, trykstærkt, lukket å, og hermed er angivet at den ikke har det ringeste at gøre med den fynske påskage. »Pås« betyder heroppe noget luftigt og let, som »skum«.

Stuvet hvidkål er i Vendsyssel det samme som krøstkål på Mors, tilberedt med smør og fløde, eller blot en let mælkestuvning, og melis og kanel drysset over. Vendelboerne synes dog at foretrække *grønlangkål.* Indtil for et par generationer siden kogte de kæmpemæssige portioner, og spiste den hver dag julen igennem, og flere dage efter nytår. Kålen skylles, ribbes, koges i flæskesuppe, i dag dog mest i letsaltet vand, og knuges mellem hænderne fri for al væde, idet den formes til boller. De opbevares et koldt sted, måske i en balje i kælderen, og i gamle dage var der mange der hængte dem ud i et klæde i frostvejr.

Når de skal bruges, bliver de hakket groft med en kniv og varmet i panden med lidt suppefedt og fløde eller mælk. Her hører absolut kogt stribet flæsk og kogt medisterpølse til, plus sennep og rødbeder.

Endelig sætter vendelboerne stor pris på en bestemt sammensætning af kartofler og gulerødder. Den kan hedde *stuvede kartofler og gulerødder* eller *mårregodt,* hvilket betyder »gulerodsgodt«, da »mår-

Kartofler og gulerødder

re« er det dialektale udtryk for gulerod, der tidligere blev benævnt »morrod«.

Gulerødder skåret i små stykker bringes til at småkoge i mælk, ikke for meget. Når de er halvmøre tilsættes kartofler, der ligeledes er skåret i stykker. Forholdet beror på én selv. Kartoflerne skal koge noget ud, så de jævner lidt (deraf navnet »stuvet«). Nogle lader dem koge helt ud, eller moser dem, og for dem hedder det *kartoffelgrød med gulerødder* eller *kartoffelmos med gulerødder*. Der er dem der drysser stegte flæsketerninger over retten, andre persille, og atter andre hælder stegt løg og fedt over. Gulerodsstykkerne må aldrig koge ud. Serveres til stegt eller kogt flæsk, til spegesild og til ræset flynder.

De tre haves kyster

Fiskeri har alle dage været af vigtighed for kysterne fra Grenen og ned til Hals og Agger, i ældre tid for den lokale befolkning, nu som en indtægtskilde for landet. Disse egne var tidligere så fattige, at det var en nødvendighed med fisk i den daglige husholdning. Med den dårlige jord og de ugunstige klimaforhold kunne landbruget alene ikke føde folk.

Fiskerbefolkningen var den dårligst stillede, indtægten var lille og usikker. Slog fiskeriet fejl var det ensbetydende med den yderste fattigdom. I Skagen – gennem århundreder en af Danmarks mest udprægede fiskerbyer – var det indtil slutningen af sidste århundrede ofte nødvendigt at blande melet til brød med vikker og fiskerogn. Korn var en mangelvare. Man byttede sig korn til, enten hos bønder fra det indre land, der kom op for at forsyne sig med fisk, eller fiskerne sejlede en tur sydpå med en ladning fisk og vendte tilbage med korn og kartofler. En del korn fik man ved strandinger, som der var mange af ved Skagen. I de fleste hjem var der anbragt trælister omkring ovnpladen på bilæggerovnen, og her blev det bjærgede korn tørret.

Kartofler havde man heller ikke mange af; tit måtte far og mor formane børnene: »Spis noget mere fisk, spar på kartoflerne!« Kød var en sjældenhed. Nogle fiskere havde et får eller to. De krævede ikke så meget føde, og om sommeren skaffede de sig den selv. De drægtige får måtte man undertiden tage ind i den lille kombinerede

opholdsstue og sovekammer, når foråret var koldt, og dér opholdt de sig med lammene til det blev varmere i vejret. Den ulempe måtte folk tage med. De fleste havde også en enkelt gris, som dog ikke rakte langt i en børnerig familie. Nu og da kunne fiskerne dog være heldige og bytte fisk med et stykke flæsk når de roede ud til et sejlskib, der passerede tæt ved kysten.

Man måtte altså spare på flæsk, kød og fedt. Stegt fisk kunne man næsten ikke tillade sig at spise, for den smule fedt man rådede over, skulle bruges til at smøre på brødet. Selv til bryllup og begravelse blev der serveret kogt fisk, i form af kogt letsaltet torsk, efterfulgt af sødsuppe. Det var festmåltidet indtil op i nærheden af vort århundrede, også til de årlige fiskerlavsgilder, som bådeejerne afholdt 2. juledag.

Den tidligere omtalte madvælling var en søndagsret hos Skagensfiskerne, som regel uden flæsk, eller kun med et meget lille stykke i. Almindeligvis nøjedes man med at komme lidt fedt i vællingen, der i øvrigt bestod af byggryn og måske noget kålrabi, eller finthakkede blade fra kartoffelplanter, hvis det var på den årstid. Den var krydret med timian, der voksede vildt flere steder. Man kaldte Vendsyssel timiansegnen på grund af de mange timiansplanter.

Sirupsvælling

Den sædvanlige vælling var *sirupsvælling,* der kendes på Fyn under navnet brun vælling og på Mors som kjeldvælling. Det var en tyk byggrynssuppe kogt af vand, gryn, sirup og en lille smule eddike. Skagboerne synes at have været storforbrugere af sirup. Tolder og konsumptionsforvalter i Skagen Olaus Olavius bringer i sin Skagenbeskrivelse fra 1787 en liste over varer der blev indført i året 1782. Den viser at der blev tilført 2.753 pund sirup mod 1.574$^1/_2$ pund sukker; og så må man nok tillige tage i betragtning at ikke alt bringes for toldernes øjne.

Fra 1885–90 forbedredes de økonomiske forhold væsentligt for de tre kysters fiskere. De skiftede fra de små fladbundede kystbåde over til søgående både; grunden til kutterfiskeriet var lagt; og anlæggelse af veje og jernbaner gav større afsætningsmuligheder, så der kom højere priser på fisk.

Tørfisk

Det er igen tørfisk der har spillet en stor rolle i den daglige kost; og det var hovedsagelig torsk, kuller, hvilling, lange, makrel, rødspætte, ising og skade som blev tørret. Den tørrede ising kaldes fra Skagen

til Frederikshavn *tørret jyde* af feriegæster, med den samme betegnelse som man i ældre tid anvendte i de østlige Limfjordsegne om tørret sild. De blev som regel saltet først, undtagen skaderne, og derpå hængt ud for at tørre i sol og vind i hjældene, d.v.s. vandrette reb eller stænger anbragt parallelt mellem nogle stolper, som det fremgår af billede nr. 68. Skaden blev dog anbragt oven på en af stolperne. Fladfiskene og makrel hang to og to, bundet sammen i halerne.

Tørringen varede længe, afhængig af vejret. Trådte det ind med fugtigt vejr måtte man tage fiskene ind, og de hang heller ikke ude i natteduggen. Tit tørrede man fisk inde i stuen, hvor de var anbragt over bilæggerovnen.

Visse slags tørfisk, som fladfisk og makrel, blev ofte spist rå. Til aften kunne folk i Skagen få *spegefisk,* altså rå tørret fisk, med nogle tykke skiver brød til, og en skål *anisvand* eller *kanelvand,* hvilket vil sige kogende vand hældt over anis eller kanel.

Hvis tørfisken skal koges må den først udvandes. I vore dage serveres den med hvid løgsovs eller med *flæskepængersovs.* Til den sidste brunes letsaltede flæsketerninger på panden, eventuelt sammen med snittet løg, og bages op med mel og mælk.

Ræset flynder

Med befolkningens forbedrede kår er tørfisken næsten gået af brug, men op langs kysten fra Frederikshavn spises stadig *ræset flynder.* Det er atter ising eller rødspætte der anvendes. Princippet er det samme som ved tørfisk, med den forskel at fisken saltes og tørres i kortere tid.

Til ræset flynder bruges der store isinger eller mellemstore rødspætter på 200–250 gr, og de skal være friskfangede. Hoved og finner skæres af, og fisken renses. Skindet flås ikke af; man skrubber det godt og gnider derpå begge sider med et lag groft køkkensalt, og anbringer fisken på et køligt sted 6–8 timer, efter hvor salt man ønsker den.

Fisken får en let afskylning, tørres i et viskestykke og hænges ud i frisk luft 6 til 9 timer, alt efter vejret. Stadig gælder det, at fugtigt vejr er skadeligt. Hvis det bliver tåget eller begynder at regne skal den straks tages ind; for fugt betyder at kødet bliver »surt«. Sol og vind, ikke for voldsom, er en fordel, men ikke nødvendigt. Selv om vinteren kan man tørre fisk til ræsning, når det blot ikke er fugtigt vejr – eller frost.

Fisken skal hænge ude til den er let tørret; den må ikke blive *for*



66. LIMFJORDSLANDET. *Stegt ål* i mængder på Fæggesund Færgekro.



67. NORD FOR LIMFJORDEN. Fiskere i Skagen sorterer fangsten inden auktionen begynder.



68. NORD FOR LIMFJORDEN. Små fladfisk luft-tørres på et hjæld, og bliver til det som turister og andre kalder *tørrede jyder* (s. 223–24).



69. NORD FOR LIMFJORDEN. En fiskehandler ved Skagen havn hænger torsk ud til tørring.

tør. Den rigtige grad af tørhed kontrollerer man ved at bøje fisken lidt til den ene og til den anden side. Hvis skindet rynker en smule, er det tegn på at fisken er færdigtørret.

Almindeligvis hænger man fiskene to og to, bundet sammen ved halen, over en stang eller en tørresnor, men man kan lige så godt hænge dem op et andet sted, også enkeltvis. Det vigtigste er at de får luft fra begge sider.

Tørrer man fisk om sommeren har man problemet med fluer, spyfluer og hvepse. Mest effektivt er det at stoppe papir ind i bugen og gnide snitfladen, hvor hovedet før sad, grundigt med peber. Det åbne kød skal dækkes fuldstændigt.

Når fisken har opnået den rigtige tørhedsgrad fjerner man papir og peber og skyller den de pågældende steder. Derpå flås den, hvad der ikke er vanskeligt nu, da skindet har løsnet sig lidt fra kødet. Den steges i smør eller margarine, uden mel eller rasp.

Ræset makrel laves på omtrent samme måde. Den friskfangede makrel skæres op, renses og bredes ud. Rygbenet fjernes ikke, hoved og hale bliver ligeledes siddende. Fisken bestrøes med salt på begge sider og ligger en halv times tid – ikke længere, for makrel er meget modtagelig for salt. Dernæst hænges den til tørring 6–8 timer. Den steges og spises f. eks. med én af de ovennævnte sovse. Det er en ret som ikke blot bruges meget i hjemmene, men også på fiskekutterne når de er på søen.

Ræset makrel

I Skagen og deromkring har man tradition for *tranebærsovs* og *tranebærsyltetøj* til stegt rødspætte og ising, hvad enten den nu er fersk eller let saltet og tørret.

Tranebærsovs, tranebærsyltetøj

Tranebærrene vokser vildt ude i de områder man kalder »heden«, og den dag i dag er det både en sport og en familieforlystelse at gå på tranebærjagt. Snart er det kun børnene der cykler ud og samler bær for at tjene ekstra lommepenge, snart er det hele familien der tager af sted, og så bliver det til en udflugt, med madkurv og drikkevarer.

I ældre tid opbevarede man bærrene rå og brugte dem i vinterens løb til at lave tranebærsovs af. Man smed en håndfuld tranebær ned i panden når fisken var næsten stegt, og tilsatte derpå, efter at den var fjernet, lidt vand, lod bærrene småsnurre nogle minutter og jævnede

måske med mel. Havde man råd til det tilsatte man lidt sukker; for tranebær er ret sure. Det er den gammeldags *tranebærdippels.*

Nu er det mest almindelige at man blot serverer tranebærsyltetøj til den stegte fisk, eller tilbereder en sovs af syltetøjet.

Tranebærsyltetøj laves på samme måde som syltetøj af tyttebær. Dog undgår de fleste husmødre at blande pærestykker i; det er en uvedkommende tilsætning som vel findes heroppe nu, men ikke har vundet særlig indpas.

Laver man tranebærsovs på den moderne måde, af tranebærsyltetøj, varmes syltetøjet i en gryde, man spæder med vand og jævner med lidt kartoffelmel.

Tranebærsovs og tranebærsyltetøj regnes af skagboerne for absolut nummer ét når det gælder tilbehør til stegt fisk, men lidt længere nede ad Kattegatkysten skifter smagen, vel nok af den gode grund at man dér aldrig har haft mange tranebær. Syd for Ålbæk vokser der tyttebær, og her får man tyttebærsyltetøj til stegt fisk, af og til syltede ribs, syltede solbær, eller syltede græskar. Syltede rødbeder er på disse kanter heller ikke usædvanligt til stegt fisk.

Stikkelbærsovs

Stikkelsbær kan man også træffe sammen med stegt fisk; ikke blot som ledsagende syltetøj, tillige som *stikkelsbærsovs.* Grønne stikkelsbær koges, tilsat sukker og meget lidt vand, og sovsen jævnes. Bærrene må ikke koge for meget ud. Det er en sovs der kan bruges til al stegt fisk, men man træffer den først og fremmest sammen med stegt makrel, helt op til Skagen.

Fisk m. brun sovs

Til den stegte fisk vil fiskerfamilierne gerne have brun sovs, den ganske almindelige såkaldte »danske« brune sovs, som til frikadeller og hakkebøf. *Stegt rødspætte, torsk, makrel, hornfisk* og *fiskefrikadelle med brun sovs* er lige så almindelig på kutterne som i hjemmene.

En af de mest foretrukne stegefisk er havkatten. Det er absolut ikke nogen smuk fisk, dels ligner den en drivvåd gråstribet kat, dels har den et frygtindgydende gab, og det er vel grunden til, at den, trods det fortræffelige kød, aldrig har været en værdsat spisefisk. De nordsjællandske fiskere har som regel smidt den udenbords, når de fik den i garnet, men de jyske spiser den gerne. Dog tager de ikke udyret med hjem som det er skabt fra naturens side; de fjerner hovedet og flår den inden de bringer den hjem til deres koner.

Fiskeripropagandafolkene fandt for nogle år siden på at døbe havkatten om til koteletfisk, og anbefalede at man stegte den i skiver, vendt i æggehvide og rasp. Et råd som fiskerne dog ikke selv fulgte, hverken i Esbjerg eller de nordligste fiskerihavne. De spiser den som de altid har foretrukket den, tillavet som bøf.

Havkattebøf kalder de denne udprægede fiskerret. De steger løg og skiver af havkat, vendt i mel, helst hver for sig, og laver en brun sovs af pandeafkog, mel, mælk og kartoffelvand, salt, peber og kulør. Løg og sovs hældes over fisken.

Torskebøf tilberedes på samme måde af skiver af torsk, fileter eller hakket torskekød formet som bøffer; *makrelbøf* kun af hakket makrelkød.

Makrellen er en af yndlingsfiskene ved disse kyster. Stegt makrel fyldes med persille, men kun de små fisk anvendes; de store smager trannet og bør kun bruges til røgning, siger fiskerne.

Fiskefrikadeller

Til de yndede retter hører ligeledes *fiskefrikadeller*. De fleste husmødre er enige om, at fiskefrikadeller er virkelig velsmagende, når de laves på den rigtige måde. Det er blot vanskeligt at få at vide hvilken måde der er den rigtige. Alle husmødre har en særlig måde at lave den på, og alle hævder, at deres måde er den bedste, og enige er de ikke. Nogle laver den af halvt kuller og halvt torsk, andre af kuller og andre af torsk, andre af lys sej, andre af hvilling, andre af ising og så fremdeles. Alle påstår at netop *den* fisk er den bedste til fiskefars; og så er der husmødre der bruger æg, og de husmødre der på ingen måde gør det, »for en fiskefrikadelle skal være lys«, og nogle bruger kun æggehvide; nogle bruger hakket spæk i farsen, andre ikke; nogle sværger til grofthakket fisk, andre til finthakket; nogle vil have mel i farsen, andre ikke ... i dette spørgsmål hersker der absolut og total uenighed.

Ovnstegt helleflynder

Når talen er om *ovnstegt helleflynder* opstår der atter enighed. Den regnes af de fleste for toppunktet hvad fiskespiser angår, og man får den ikke blot i hjemmene, men også på de kuttere der i mange dage er på havet.

Haresteg er forbilledet, hvilket vil sige at man med en spids kniv laver huller i overfladen af den rensede og flåede fisk, stikker tynde strimler fersk spæk ned i hullerne, drysser med salt og peber og steger fisken i ovnen, idet man nu og da drypper med lidt vand og mælk, eventuelt fløde, og til sidst laver en brun sovs heraf. De mere mo-

derne indstillede husmødre og fiskere barderer med tynde skiver spæk i stedet for at lave huller og spække, som beskrevet side 242.

Disse forskellige retter af stegt fisk er formodentlig opstået omkring århundredskiftet. Folk født i 1890'erne og opefter husker at de har fået dem som børn, og det er ikke sandsynligt at man har fået spæk- eller flæsketerninger til fisk før 1890. Det havde man simpelt hen ikke flæsk til. For de fattigste kneb det endda i en lidt senere periode at lave brun sovs. Visse husmødre der er født i 1880'erne fortæller, at de brugte cikorie, altså kaffeerstatning, for at farve bøfsovsen til stegt fisk brun. De ovnstegte fiskeretter, som den lige omtalte ovnstegte helleflynder, er selvfølgelig af yngre dato.

Tilberedning af fisk

Århundreders erfaring har lært disse fiskerfamilier i det nordligste Danmark visse principper med hensyn til behandlingen og tilberedningen af fisk. Taler man med fiskere og deres koner, får man at vide, at en fisk altid bør renses umiddelbart før den skal steges eller koges, og den må aldrig ligge i vand efter at den er blevet renset. Egentlig skal en havfisk helst renses og skylles i havvand, som man gjorde tidligere, og som fiskerne stadig gør på kutterne når de er ude. En anden gylden regel er, at stegefisk skal vendes i mel. Det hævder de fleste fiskere, hvor i landet de end stammer fra; rasp til stegning af fisk er en uskik.

Som tidligere omtalt tilråder fiskere almindeligvis at en stegefisk får et par rids på tværs med en kniv, inden den kommer på panden. Det får den også ved disse kyster; og skagboerne skærer ofte rødspætterne helt igennem i to eller tre stykker, afhængig af deres størrelse, for at undgå at den friske fisk danner en bue under stegningen.

Kogt fisk bliver tilberedt med omhu. Fra gammel tid er det som sagt fattigmandsspise, og derfor er det noget man ikke sjusker med. En bestemt smag skal bevares og understreges. Det er den almindelige opfattelse heroppe, at når der ikke bliver spist meget fisk i det øvrige Danmark, skyldes det at man ikke forstår at behandle fisk på den rigtige måde, og da slet ikke fisk der skal koges. F. eks. må man ikke skrabe en kogefisk for meget og for hårdt. Det ødelægger fisken, påstår man. En kogerødspætte bør aldrig flåes. En anden almindelig regel siger at kogefisk skal smides i kogende vand, endelig ikke i koldt vand der langsomt bringes i kog. Det allervigtigste er dog at man skal salte kogevandet meget; »for ikke at pine havsaltet ud af fisken«.

Hvor meget salt der skal tilsættes er et spørgsmål der ikke kan besvares helt nøjagtigt, men det var i hvert fald sådan tidligere, at når man kogte fisk i havvand, som man hentede ved stranden, puttede man ekstra salt i gryden. En rigelig håndfuld til hver liter fersk vand skulle være normen. Det er en stor portion salt, og det betyder selvfølgelig, at kogevandet ikke kan bruges til sovs uden tilsætning af vand eller mælk.

Kroppehue

Som i Vestjylland hører fyldt fiskehoved til egnens særlige retter. Heroppe hedder den på dialekt *kroppehue* (sidste led udtalt med stærk betoning og udpræget stød i u) og *kroppehoved* på rigsmål, hvilket som tidligere nævnt kommer af »at kroppe«, men da dette verbum for længst er gået af brug, er der mange som tror, at retten kaldes kroppehoved fordi det virke som om man har stoppet fiskens krop op i hovedet på den. I Hirtshals bruger man øgenavnet »kroppehoved« om en mand med en tyk, kort hals.

Den første detaillerede omtale af kroppehoveder findes i kammerjunkter, amtsforvalter L. C. Brinck-Seidelins økonomiske beskrivelse af Hjørring amt fra 1828, hvor det lyder: »Af Kullehovederne laves hos Fiskerne, naar de vil gjøre dem tilgode, en egen ret, kaldet Kroppehoveder, der bestaaer i at de raae Hoveder fyldes med en Deig af Gryn, Meel, nogle Æg, om de haves, Kullelever, Anis, Løg og Sirup, alt sammenæltet i lidt Melk; de kaages nu med denne Udfyldning og spises deels varme deels kolde, hvilket Fiskerne finde meget velsmagende. – Hver sin Smag!«

Netop, hver sin smag... kammerjunkere har deres, fiskere deres. I hvert fald var kroppehovederne en ret som fiskerne satte højt, selv om den blev regnet for hverdagskost. Noget andet er, at efterhånden som de sociale vilkår forbedredes, blev den regnet for fattigmandskost, som ikke alle mente de kunne spise. I slutningen af 1880'erne begyndte den at forsvinde, og omkring 1930 blev den kun lavet i meget få hjem.

Også i Thy, Hanherred og Vendsyssel anvendtes fortrinsvis hoveder af kuller, idet man dog også brugte mindre torskehoveder. I nogle hjem var fyldet en allerede kogt bygvandgrød eller sødgrød, i andre en dej af opblødte byggryn. Tilsyneladende har man her aldrig brugt bygmel, som man gjorde længere nede ad Vestkysten. Fiskeleveren blev ældet ind i grødmassen sammen med korender eller

rosiner, igen en forskel fra den vestjyske tilberedningsmåde; og sædvanligvis lod man gællerne blive siddende for at holde på fyldet. Til at krydre med blev anvendt salt, peber, og dertil måske løg, anis, allehånde eller muskat, alt efter den enkelte husstands smag.

Den dejmasse som ikke kunne være i hovederne blev formet til boller og kogt med. En sådan kaldes på den vestlige kyst *munke* (egentlig flertal af »munk«, der i ældre tid blandt andet betød »bolle«, »klump«) og ved alle tre haves kyster *dulle, kroppedulle* eller *dulling* (»dulle« angiver en rund tingest, noget triveligt m.m.).

Dyppelse

Dyppelsen eller sovsen som man fik til kroppehoveder og kroppeduller var den samme som til anden kogt fisk, både tørret og fersk. En af de ældste er *sennepssovs* af kogevandet, jævnet med mel, men ikke opbagt, for det var der ikke fedtstof til; en anden den kendte *sur-søde sovs* af fiskevandet spædet op med lidt vand, jævnet med mel, og tilføjet sirup, eller farin samt eddike. Med de forbedrede forhold kom *flæsketerninger* og fedt som dyppelse, og den tidligere omtalte *flæskepængersovs,* fortrinsvis til kogt tørret fladfisk, saltet kuller, fersk torsk, letsaltet torsk og klipfisk. Nutildags bruger man mest *persillesovs* og *purløgsovs, smeltet smør* eller *eddikesmør,* der før var en luksus som man ikke kunne tillade sig.

Kogt fisk

Til kogefisk regner man først og fremmest torsk, kuller, hvilling, lange, helleflynder, pigvar, havkat, pighaj (der hos fiskehandlerne bærer det smukkere og dyrere navn kongeål) rokke, knurhane og hornfisk. Man har rig mulighed for at variere i dette fiskerige område.

Mange foretrækker stadig torsken som letsaltet, d.v.s. lagt hen en halv snes timer indgnedet med salt, efter at den er renset. Havtasken, der populært kaldes bredflab på grund af det store hoved med den brede mund, er så skrækkelig grim at fiskere i andre egne ikke regner den for en spisefisk, men ved Vendsyssels kyster forstår fiskerne at værdsætte dens faste hvide kød. Den eksporteres i øvrigt til det sydlige Europa, hvor den optræder på de bedre restauranters menukort.

Indtil omkring 1920 var kogt fisk i lage af fiskesuppe og eddike almindelig. Tilberedelsesmetoden var i nogen grad som ved den ældste form for sønderjysk surål, men kvantum af eddike er mindre, og man bruger andre fiskearter. Ål har overhovedet aldrig været spist meget her, undtagen i nærheden af Limfjorden.

Det kan være *syltet rødspætte, ising, pighaj* og *makrel.* Fisken koges i meget lidt vand, undtagelsesvis ikke alt for saltet, tilsat 20–25 % eddike, laurbærblade, hele peberkorn, ingefær og en antydning melis. Spises kold, med et stykke smørrebrød til, eller bruges som middagsret, med stuvede eller brasede kartofler.

Fiskesuppe

Blandt fiskesupperne er *makrelsuppe* den foretrukne. Der er mange måder at lave den på. I ældre tid var den kun kogt på fisk, og måske kartofler. I dag har man grøntsager til rådighed, som i det øvrige land, og en nyere opskrift ser sådan ud:

2 liter vand bringes i kog, 200 gr gulerod, småtskåret, plumpes ned, eventuelt sammen med lidt grofthakket persillerod. 5 minutter senere kommes 300 gr kartofler ved, skåret i små stykker, sammen med grofthakket persille, 150 gr porre i ringe (eller 100 gr snittet løg) og 1 kg rensede og udbenede makrel skåret i mindre stykker, og endelig salt og peber. Nogle kommer også et laurbærblad i, andre kan ikke lide denne smag.

Det hele koges mørt. Suppen jævnes med meget lidt mel, eller man kommer lidt sur fløde i, eller man både jævner og bruger sur fløde eller kærnemælk. Serveres med melboller eller de mere gammeldags kartoffelboller, lavet af mosede kogte kartofler blandet med lidt æg, flormel og salt.

På samme måde laves suppe af *rødspætte, hornfisk, knurhane, havtaske, havkat* og *stenbider,* men makrelsuppe er og bliver den mest almindelige.

Til forskel fra det sydlige Danmark er fiskesuppen ved disse nordligste kyster altså ikke sur-sød, og den er sædvanligvis let jævnet på enten den ene eller den anden måde, med meljævning af vand eller kærnemælk, eller i nyere tid med sur fløde. Forskellen er klart afgrænset af Limfjorden. De få steder i det nordlige Østjylland, hvor ålesuppe kendes, har den altid været sur-sød og aldrig jævnet. Vender man sig derimod mod nord og undersøger fiskesuppens sammensætning på Norges kyst og den svenske kyst fra den norske grænse ned mod Varberg, ser man at den ligeledes er jævnet, og ikke er sur-sød.

Årsagen til denne lighed må ligge i tidligere tiders forbindelse over Skagerrak og Kattegat. Der har ikke blot været tale om det gamle gensidige handelssamkvem – og her var Sverige ligeledes inde i billedet – men også om kontakt mellem de tre landes fiskerbefolkning indbyrdes. Vejret kunne tvinge fiskere til at gå i land og opholde

sig flere dage på en fremmed kyst, hvor de da søgte husly hos stedets beboere. Dansk-norske og dansk-svenske ægteskaber forekom tit, også efter at fiskerne fik søgående både og begyndte at drive fiskeri ud for andre landes kyster. I Skagen bosatte flere nordmænd og svenskere sig, og fiskerne her hentede koner i Norge og Sverige.

Et andet resultat af dette samkvem danske, norske og svenske kyster imellem, er det fyldte fiskehoveds udbredelse. Det kendes også på den svenske kyst ned mod Varberg, på den norske kyst, og i øvrigt som nærmere omtalt side 250, bl. a. på Færøerne.

Fiskefrikassé

Makrellen er som sagt en af de mest populære fisk ved Vendsyssels kyster. Den anvendes ikke blot tørret, ræset, stegt fersk, kogt og i suppe, men tilmed i frikassé, især ved Kattegat. Til *makrelfrikassé* kan man bruge 1 kg makrel, ikke for store, der renses, udbenes og skæres i små stykker, 200 gr gulerod, 400 gr kartofler, 150 gr porrer, ligeledes skåret i mindre stykker, samt 150 gr bælgede ærter. Disse undlades dog tit. Det hele koges i $^3/_4$ liter vand med salt og peber, jævnes med en smørbolle og overdrysses med rigeligt hakket persille. Ved *hornfiskefrikassé,* der er lidt sjældnere, går man frem på samme måde.

Ved disse kyster er der af indlysende grunde ikke tradition for særlige kødretter, bortset fra en slags labskovs. Det lidet grisekød og fårekød som man havde i ældre tid, blev tilberedt som andre steder i Nordjylland.

Gammeldags labskovs

Gammeldags labskovs synes at være opstået da man kunne købe saltet islandsk lammekød, hvilket vil sige omkring århundredeskiftet, og benævnelsen »gammeldags« kan være opstået i modsætning til den labskovs som husmødrene senere stiftede bekendtskab med gennem kogebøger og avisernes køkkenspalter. Det regnes for en vinterret. Oprindelig blev den lavet af saltet fåre- eller lammekød, kartofler og kålrabi. Nutildags består den af svinekød, af og til oksekød, samt kartofler og gulerødder, og i nogle hjem tillige porrer. En af de nutidige fremgangsmåder er denne:

$^1/_2$ kg svinesmåkød og $^1/_2$ kg letsaltet flæsk skæres i terninger som til gullasch og småkoger i $^1/_2$ time, i så meget vand at kødet kun er dækket, hvorpå der kommes 500 gr gulerødder i skiver ved, 100 gr hakkede løg, et laurbærblad eller timian, salt og en halv snes hele peberkorn. Det koger videre $^1/_2$ times tid, og der tilføjes 800 gr itu-

skårne kartofler af en melet sort. Et par porrer skåret i ringe kan også kommes i. Når kartoflerne er kogt til mos er labskovsen færdig. Det kan være nødvendigt at hælde lidt mere vand i under kogningen.

Endelig er der *hakkemos,* der virker som en ændret udgave af gammeldags labskovs. Navnet bruges af nogle også om finker. Hakkemosen tilberedes af hakket kød, helst letsaltet, kartofler skåret i mindre stykker, hakket løg, laurbærblade, salt og peber, og i vore dage måske tillige af hakkede gulerødder og porrer. Alt svitses i margarine, en sjat vand hældes ved, og det småsnurrer til det er mørt. Omkring århundredeskiftet var der kålrabi i, og ingen porrer. *Hakkemos*

Læsø

Den daglige madlavning på Læsø adskiller sig ikke væsentligt fra den på kysten overfor. Tørfisk var også her et vigtigt element i tidligere tiders kost, som tørret torsk, fladfisk og – karakteristisk for øen – *tørret hornfisk*. Modsat Vendsyssel anvendte man i ret udstrakt grad røgede fødemidler, f. eks. røget fårekød og svinekød, som man dog ikke havde meget af, og røget fladfisk, pighaj og stenbider. Hornfisk bliver stadig anvendt meget, kogt og i *hornfiskesuppe*. Den er velegnet til kogning, fordi den er fast i kødet, siger Læsøboerne.

Kropping

Deres mest udprægede egnsret har ikke noget med fisk at gøre. Det er *kropping*, en kogt byggrynsbolle. Man har holdt fast ved den indtil 40'erne, men nu er den næsten gledet ud af brug.

Kropping hører til gule ærter, grønkålssuppe og hvidkålssuppe. Byggryn sættes i blød i kogende vand om aftenen, $1\,^1/_2$ dl til $^1/_2$ kg gryn. Næste dag koges suppen på flæskekød, og noget af suppen og suppefedtet hældes over grynene. De står og trækker $^1/_2$ times tid, hvorefter grynene ældes sammen med hakket løg, timiansblade, ganske små terninger af letsaltet flæsk eller spæk, æg og lidt mel. Det skulle passe med 1 æg og 3 spsk mel til $^1/_2$ kg gryn. Melet tjener kun til at holde sammen på bollerne; der må ikke komme for meget i, for så bliver de hårde.

Byggrynsmassen skal være så stiv at den med hænderne kan formes til kugler på størrelse med et hønseæg, men den må på den anden side ikke være for hård. For at holde sammen på bollerne klaskede man dem flere gange fra hånd til hånd, ret hårdt. Det er disse boller der hedder kroppinge. De blev kogt i suppen ca. 3 kvarter, i senere tid dog særskilt i letsaltet vand. Når de dukkede op til overfladen, skulle de være kogt igennem. Men de fleste lod dem dog få nogle minutter mere.

Kroppingene blev ikke spist i suppen, som tilfældet ellers var med den slags boller, men til flæsket og kødet: suppen i den dybe tallerken, kød og kroppinge på den flade.

Mange af Læsøs mænd sejlede en vis periode som sømænd, og nogle Læsøboere mener, at kroppingene egentlig er hollandske og er hjembragt af søfolk. Det kan vel være muligt, men en sammenligning viser at de slutter sig til forskellige typer af lignende boller andre steder i Danmark. De kan minde om skartingene på Sjællands Odde, og de ligger tæt op ad kroppedullerne ved Vendsyssels østkyst.

»Kropping« betyder jo – jævnfør s. 204 – »fyld«, og det mest nærliggende ville være at betragte Læsøboernes kroppinge som kroppeduller, altså boller der laves af den byggrynsmasse, som bliver tilbage når man har fyldt alle fiskehovederne ... nærliggende ikke mindst fordi man på Læsø engang ligeledes har spist fiskehoveder, fyldt med den samme masse som kroppingene laves af, og denne ret kaldtes netop *torskekropping*.

Mad på søen

Danmark består som bekendt af en stor halvø samt en mængde større og mindre øer. Og da en del af den danske befolkning som følge heraf ikke blot har havet som arbejdsplads, men også indtager adskillige af deres måltider på søen, må maden på have og sunde omkring Danmark indgå i en beskrivelse af dansk egnsbetonet madlavning.

Kosten på de små skibe, der går på kortere ruter, f. eks. i Østersøen, og på de almindelige fiskekuttere (ikke de store stålkuttere) svarer i nogen grad til kosten på land. Maden laves på de små fragtbåde af et medlem af dæksbesætningen, og på kutteren af én af fiskerne, samtidig med at det egentlige arbejde passes. Derfor ligger det hjemlige køkken til grund, men tillige har man enkelte særlige retter, der ofte er fælles for bådene, uanset deres hjemsted. På de større både er det derimod en uddannet kok som står for arbejdet i kabyssen, og den daglige kost om bord har sjældent et særligt præg.

På de sædvanlige små kuttere, der har to, højst og sjældent fire mands besætning, og som ofte er på havet 10–12 dage, gælder det principielt, at yngste mand kokkererer. På mange både overholdes dog ikke dette princip; man har måske om bord en lidt ældre fisker der laver mad til de andres tilfredshed, og som kan lide jobbet, og så lader man ham sørge for den del af arbejdet.

At lave mad på en lille båd kan være en vanskelig opgave. Før brugte man kulfyr og primus, i dag gasapparat, hvilket omtrent kommer ud på ét; for det er vejret der skaber problemerne. Blot en smule vippen giver besvær i kabyssen. Gasapparatet – i dag som regel med to blus og en ovn – er selvfølgelig skruet fast. Vanskeligheden ligger dels i at holde gryde og pande på plads over blusset, dels i at holde indholdet på plads i gryde og pande. Indtil et par årtier op i vort århundrede surrede man dem fast med snor, i dag holdes de på plads af

bøjler. Hvis havet viser tænder bruges dog stadig den gode gamle metode: man står med panden i hånden og holder den over blusset, følgende bådens bevægelser, for at indholdet ikke skal havne på dørken. Bliver vejret rigtig barsk må kokken give afkald på at servere kogt mad og i stedet koncentrere sig om den stegte; og stegningen foregår i så fald i en gryde med høj kant.

Kokken er altså ikke at misunde; han må kæmpe en hård kamp mod vejrguderne, og i magsvejr skal han sørge for maden samtidig med at han arbejder på dækket. *Ned* i den diminutive kabys og *op* igen... ned og op og ned og op, og ned igen! For selv om man om bord på fiskekuttere tit må se bort fra faste spisetider, og lade dem bestemme af fangstmulighederne, skal de hårdtarbejdende mænd have noget at putte i maven, hvad enten det er hårdt vejr uden meget arbejde eller fint vejr med langvarigt arbejde på en god fiskeplads. Til tider må fiskerne tage en tørn på 16–18 timer i døgnet.

De kræver ordentlig føde; og de er villige til at betale for det. På størstedelen af de mindre kuttere deler fiskerne sædvanligvis udgifterne til provianten, mens de på stålkuttere almindeligvis betaler halvdelen, og ejeren den anden halvdel.

Udgifterne til proviant er dog ikke store på de små kuttere; der står fisk på menuen næsten hver dag. Dybfrosne levnedsmidler kan man ikke have med; der er hverken plads til dybfryser eller mulighed for elforsyning. Frisk kød medbringes til de første dage på søen, og så kan der bl. a. vanke dansk bøf, frikadeller, oksesteg, *jomfrudrys,* der er betegnelsen på det som landkrabberne kalder medisterpølse, eller *væltet lokum,* dels ensbetydende med den gammelkendte hachis, som man finder i de fleste lidt ældre kogebøger, dels med en nyere ret, der minder om millionbøf som den spises på land. *Væltet lokum*

Til denne sidste bruges rigeligt hakket løg, der gyldnes let på panden i margarine eller olie. I en gryde brunes hakket råt oksekød, løgene hældes over, salt, peber, eventuelt lidt cayennepeber, tilsættes, og vand hældes over, så kødet er dækket. Mange tilføjer tomatketchup. Småkoger til kødet er mørt, hvorefter der jævnes med mel og gives farve med sovsekulør.

Både almindelig dansk mad og egnsretter findes om bord, som *Gudhjemma-dyppa* til kogt torsk, tidligere også til kogt laks, på bornholmske både, og *marstaller-sovs,* der stadig bruges både på fragtskibe og på kuttere, uanset hjemsted. På Skagenskuttere er det brun løg-

sovs eller måske *tranebærsyltetøj,* før *tranebærdippels,* der spises til torsk. Og sådan kunne man fortsætte med retter der både findes til søs og i land, som *marstaller-kål* og *sømandsbøf.*

Den ældre variant af sømandsbøffen fra Marstal og Ommel minder, som nævnt under *Ærø,* om *skipperlabskovs* som den kendes i dag i Danmark.

Skibberlabskovs

Skipperlabskovsen er en af de få retter som fra søen er overført til landjorden. Den går tilbage til sejlskibenes tid og har aldrig været meget brugt på kutterne; og på de større skibe findes den heller ikke længere på den faste kostplan, hvorimod den nu forekommer i husholdningen på land og især på cafeteriaer og på restauranter med billig mad.

Man kan med sikkerhed sige at den fandtes på danske sejlskibe ned til første halvdel af 1800-tallet. Navnet blev dengang skrevet *lobscows* eller *labskouse* efter det engelske »lobscouse«. Senere kom indflydelsen fra den tyske stavemåde, *labskaus,* og man fik sammensætningen med »skipper-«, altså skipperlabskovs, eller, som man også kan se det, *hvid labskovs,* i modsætning til den nyere danske form for labskovs, brun labskovs, lavet af kødrester og kogte kartofler i brun sovs.

Oprindelsen til navnet er ukendt. I enkelte ældre engelske ordbøger læser man ganske vist at »lobscouse« er opstået af »course for lubbers«, men det er en forklaring som sprogfolk ikke vil godtage. Man må nøjes med at fastslå, at labskovs i sidste århundrede var en almindelig ret på skibe med engelsk, tysk, dansk, norsk og svensk hjemsted.

Den var dog ikke ens i de forskellige landes skibe. Den engelske »lobscouse« bestod af saltet kød, beskøjter (skibs-tvebakker) og eventuelt lidt frugter og/eller grøntsager, kogt sammen. På tyske og nordiske skibe undlod man beskøjterne, mens kartoflerne var hovedingrediensen, sammen med kødet, og for Tysklands vedkommende tillige saltet sild. Den dag i dag spiser man ved de tyske kyster »Labskaus« eller »Seemannslabskaus« med saltet sild kørt igennem kødmaskinen sammen med kødet; på visse restauranter i f.eks. Lübeck og Kiel serveres denne sømandslabskovs med spejlæg over, mens andre foretrækker labskovsen garneret med sildefilet'erne og spejlægget. I Norden har man vist ikke brugt sild. Den danske labskovs, den norske »lapskaus« og den svenske »lapskojs« adskiller sig ikke meget fra hinanden.

Baggrunden for rettens opståen må være proviantforholdene på

sejlskibenes langture. Frisk kød kunne kun medføres til de første dage, og det samme gjaldt friskbagt brød, hvorfor man provianterede med saltet kød, tørret kød og saltet fisk, og med brød som blev gjort holdbart på en særlig måde, blev »bagt to gange«: *tvebak* eller *kavring*. Senere blev kartoflen en vigtig del af skibskosten.

Den ægte skipperlabskovs skal altså ikke laves af fersk, men af saltet kød. Fremgangsmåden kan være denne:

400 gr letsaltet oksekød skåret i terninger og 300 gr letsaltet stribet flæsk, skåret i mindre terninger, brunes let sammen med ca. 200 gr snittede løg. Et par laurbærblade, en snes sorte peberkorn og 4 dl kogende bouillon eller vand kommes ved. Småsnurrer omkring halvanden time, hvorefter 1 kg kartofler, skåret i småstykker, tilsættes. Når kartoflerne er kogt ud piskes de til en grød med kødstumper i. Der smages til med salt, og smørklatter fordeles over retten.

Til de hjemlige retter som laves på havet, når vejret tillader det, hører også gule ærter. Det er ikke ualmindeligt at de bliver kogt lige inden man stikker ud. I den forbindelse har man på søen en særlig ret, *gule ærter i ovn,* et mættende og kraftigt smagende måltid. *Gule ærter i ovn*

Det flæsk, som ærtesuppen er kogt på, skæres i terninger, gyldnes let i en pande sammen med snittede løg, og terninger og løg blandes i suppen, der hældes i en højkantet bradepande som sættes i ovnen. Den skal stå der ret længe, ved mellemvarme, til så meget af væsken er fordampet at den er blevet til en forholdsvis fast masse, d.v.s. til en slags ærtegrød.

Kokken kommer tit paprika i disse ovnbagte gule ærter, foruden peber. Tillige med karry er paprika et meget anvendt krydderi om bord. Søfolk og fiskere sætter pris på stærkt krydret mad.

En omtrent tilsvarende ret, *brune bønner,* indgår i kosten om bord på lastbådene, sjældnere på fiskerkutterne. Sandsynligvis er den overført fra amerikanske skibe. »Baked beans« hører til det traditionelle amerikanske køkken, både på land og til søs. *Brune bønner*

Bønnerne ligger i blød i et døgns tid, koges sammen med letsaltet oksekød eller grisekød – mange foretrækker røget stribet flæsk – i ikke for meget vand. Bønnerne skal kun lige være dækket, men de skal være det hele tiden, og de skal koge lidt ud. Kødet eller flæsket skæres i terninger og blandes med bønnerne. Nogle rører let gyldnede snittede løg i. Til sidst smages til med tomatketchup eller tomatpuré, eventuelt salt. Det hele varmes godt igennem i den sædvanlige høj-

kantede bradepande, for 150–160°, en lille times tid, idet man af og til rører til bunds i bønnerne for at de ikke skal brænde på. Hvis det skal være rigtig fint, pynter man lige inden serveringen med ristede baconstrimler.

Indianerrøv

En meget yndet ret i nyere tid, d.v.s. fra ca. 1930, især blandt Esbjergfiskerne, er *indianerrøv*. Makaroni brækkes i småstykker og koges, når tid og lejlighed gives, røget stribet flæsk skæres i terninger og steges på panden sammen med skiver af løg. Når spisetiden er inde brunes det hele på panden, og tomatketchup, peber og salt, og måske lidt paprika, blandes i.

Røde pølser skåret i skiver erstatter undertiden flæsketerningerne, eller begge dele bruges. Og i stedet for makaroni anvendes kogte kartofler skåret i småstykker. Det vigtigste er at kokken kan forberede sin indianerrøv i ledige øjeblikke, så alt er parat når han og arbejdskammeraterne får tid til at spise. At give det hele en rask tur på panden er kun et spørgsmål om 5–6 minutter.

I øvrige foretrækker man på mange både at varme indianerrøven godt igennem i ovnen, i den meget brugte bradepande med høj kant. I den kan det hele stå og passe sig selv.

Det er først og fremmest noget man spiser til frokost, hvad i øvrigt også gælder ovnbagte ærte og bønner; og ordet frokost har i dag på søen den samme betydning som det havde på landet for en generation eller to siden: et måltid der spises omkring kl. 9, tre–fire timer efter at man har fået morgenmad, i en pause efter at man har forrettet dagens første nødvendige arbejde.

Betegnelsen indianerrøv dækker også over en anden sammenrodet ret hvortil bruges »corned beef«, en form for konserveret kød man ikke er særlig begejstret for om bord. Det var især under den 2. Verdenskrig at søfolk og fiskere på både som provianterede i England, stiftede bekendtskab med sprængt oksekød, gjort smukt rødt med kemikalier, sat på dåse i USA eller Argentina. Det bliver som regel skåret i terninger og braset på panden sammen med løg og ituskårne kogte kartofler.

Biksemad

Af *biksemad* har man om bord flere forskellige slags, som ikke findes på land, f.eks. røde pølser skåret i skiver, røgede flæsketerninger, terninger af kogte kartofler, salt, peber, tit også paprika, braset sammen på panden.

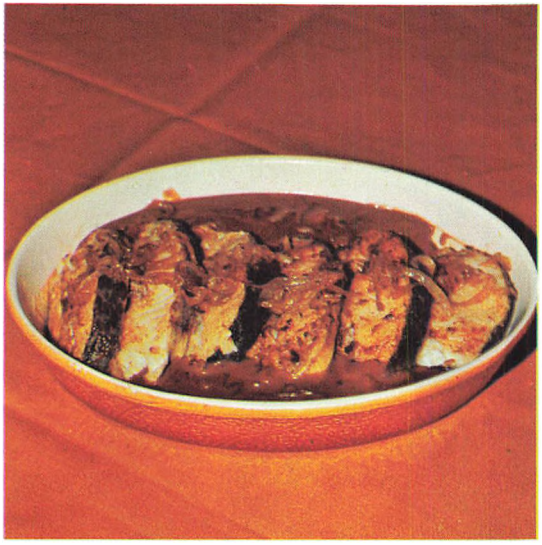
Til frokostretterne først på formiddagen hører også *stegt flæsk med*



70. NORD FOR LIMFJORDEN. *Ræset rødspætte* (s. 224) og *kartoffelgrød med gulerødder* (s. 222).



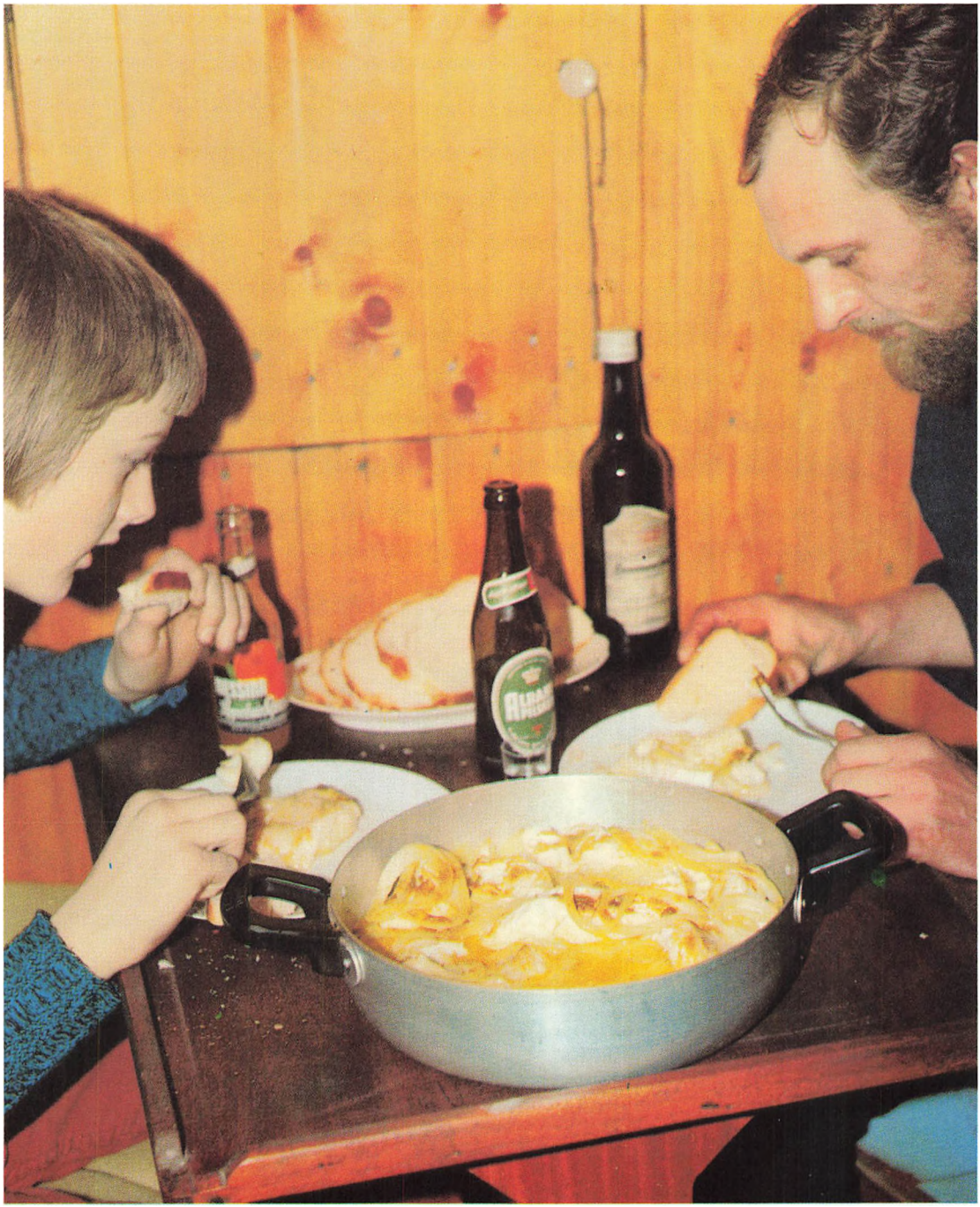
71. NORD FOR LIMFJORDEN. *Skagbo-rødspætte med tranebærsovs* (s. 225). Denne sovs, eller tranebærsyltetøj, bruges i Skagen og deromkring som tilbehør til stegt fisk.



72. NORD FOR LIMFJORDEN. *Torskebøf* (s. 227) eller *stegt torsk med brun løgsovs*. Brun sovs anvendes til mange slags stegt fisk.



73. MAD PÅ SØEN. *Indianerrøv* (s. 240) er blandt vestkystfiskere en meget populær ret.



74. MAD PÅ SØEN. En fiskeskipper og hans medhjælper ved en portion *jødetorsk* (s. 168) om bord på en Kerteminde-kutter.

spejlæg og stegte kartofler. På nogle kuttere får man det fem–seks gange på en tur. Det er hurtigt tilberedt mad. *Flæskeæggekage* står lige så tit på programmet, enten når kokken har travlt med dæksarbejdet, eller det er dårligt vejr. Med uroligt hav kan der ikke laves mad der skal passe sig selv i længere tid.

Som sagt står den på fisk næsten hver dag – friskfanget fisk der renses og skylles i havvand.

På nogle kuttere har man anskaffet sig en lille røgeovn, og så kan der til frokost vanke friskrøget sild, ising eller makrel med spejlæg til. Det er en fornyelse af kosten som fiskerne sætter pris på. Ellers hører fisk middagsmaden til, og den er som oftest stegt. Kogt fisk smager ikke af noget, siger fiskerne; og det er derfor de vil have stegte flæsketerninger til, når de bliver udsat for den, eller den skal krydres med karry eller andet stærkt.

Karrytorsk går man ikke af vejen for. Kogte kartofler skåret i små stykker steges i panden med meget karry; fløde (dåsefløde) hældes ved, og rester af kogt torsk kommes forsigtigt i og varmes let. *Karrytorsk, plukfisk*

Det er Nordsøfiskernes form for *plukfisk,* og de har en anden, med flæsketerninger og ketchup. Letsaltede flæsketerninger steges, snittede løg brunes, kogt torsk, kuller eller lange i mindre stykker, samt skiver af kogte kartofler svitses, og tomatketchup og engelsk sovs blandes i. Flasken med ketchup er en vigtig del af provianten!

Maskintorsk og andre slags *maskinfisk* er ligeledes accepteret, ikke mindst af kokken, for den er let at have med at gøre. Torsk eller anden fisk skæres i skiver eller filet'er, som lægges i en gryde med rigelig margarine i bunden og ind imellem lagene, tillige med skivede løg og salt. Og herefter spiller det individuelle ind: nogle bruger laurbærblad og godt med paprika, andre cayennepeber og karry, andre en strint eddike, og der er kokke der kommer skiver af porrer og gulerødder i, hvis man har grøntsager med på turen. Med maskintorsken fra Bogense har denne ret altså intet at gøre. I øvrigt småsnurrer den under låg til fisken er kogt helt mør. *Maskinfisk*

Blandt de stærkt krydrede retter er endelig *havkatte-gullasch,* en af træfferne til havs. Havkatten er en ret fed fisk, og egner sig derfor til ragouter og frikasseer. *Havkatte-gullasch*

Kød af havkat skæres i terninger, vendes i mel og brunes i margarine sammen med snittede løg. Salt og peber, paprika og laurbærbla-

de kommes ved, og der tilføjes lidt vand eller mælk (tørmælk eller dåsemælk), eventuelt en smule tomatketchup, så fisken lige er dækket. Der jævnes med mel.

Stegt fisk

Bortset fra disse krydrede kogte fiskeretter falder stegt fisk mest i søfolkenes og fiskernes smag. Fisken skal være hårdtstegt på ydersiden og saftig indeni, og selvfølgelig skal den være vendt i mel. Rasp bruges ikke til stegning af fisk. Det sidste sted hvor man kan forvente at se paneret fisk er på bådene. »*Rasp...!!* Hold da kæft, tror du vi ødelægger fisken!«

Tilberedelsesmåderne er som omtalt i foregående afsnit; det kan være stegt fisk med *brun sovs,* det kan være *havkattebøf, torskebøf* o.s.v., og kuttere fra Kattegatkysten har tit syltetøj med, til den stegte fisk.

Ovnstegt helleflynder

En af favoritterne om bord er *ovnstegt helleflynder,* som på land. Det bedste skulle være en fisk på 1–1 1/2 kg. Den renses og skrabes til den er hvid på begge sider, spækkes med letsaltet stribet flæsk, og gnides med salt og peber – eller den barderes, hvad mange kokke gør i dag. I så fald beklædes helleflynderen delvis med tynde skiver flæsk, som bindes på, eller holdes på plads af et stykke folie. Den skal stå i ovnen ca. 1 1/2 time ved 150°.

Den ovnstegte helleflynder laves på forskellige måder. Kokkene kan lide at eksperimentere; de holder sig ikke altid til deres mors eller kogebøgernes fremgangsmåde. Adskillige spækker med røget flæsk, laurbærblade eller strimler af citron, og nogle gnider fisken med karry eller paprika, foruden salt og peber. Princippet er stadig, at maden skal smage af noget.

Nogle konklusioner

Det er ikke muligt at give en fuldstændig beskrivelse af danske egnsretter gennem tiderne. Der findes ikke tilstrækkeligt ældre kildemateriale og madlavningens historie er et forsømt område, i Danmark som i udlandet. I tidligere tid er der skrevet forsvindende lidt om de regionale kostvaner, og der findes kun få optegnelser fra nyere tid. Dog kan man ud fra de kilder man har til rådighed danne sig et indtryk af den egnsprægede madlavning, om end med huller her og dér. Man kan trække visse linier op, og mere eller mindre klart se en udvikling eller en sammenhæng.

Allerede i det foregående er der draget slutninger og fremsat formodninger, f. eks. hvad angår de sociale og geografiske forholds betydning, indflydelse sydfra, de forskellige former for klumper og budding, den lombardiske cotechinos overflytning til Fredericia, ligheden mellem den nordjyske fiskesuppe og norske og svenske kysters fiskesuppe, skipperlabskovsens opståen m. m. I det følgende tilføjes andre konklusioner og hypoteser af mere almen art.

Tilberedningsmåden af egnsretter er overleveret i praksis gennem ældre kvinder til yngre. Retterne ses yderst sjældent i trykte kogebøger, i hvert fald ikke i de regionale varianter, og næsten lige så sjældent i de gamle håndskrevne kogebøger, hvori husmødre før samlede opskrifter som de fik fra ældre familiemedlemmer eller nabokoner. Gennembladerer man disse håndskrevne opskriftssamlinger, konstaterer man at de for de ældres vedkommende så godt som alle kun bringer opskrifter på vafler, sprutbakkelser, krumkager, knæpkager, gode råd, peberkager, honningkage og søsterkage, og for de nyeres vedkommende kun på det vi i dag kalder småkager samt tærter, desserter og lignende. De daglige kød- og fiskeretter lærte pigerne at lave af deres mor, eller af deres svigermor, hvis de blev gift på en egn med andre kosttraditioner, og om den slags mad behøvede man ikke at skrive noget ned. Vafler og kager var derimod ikke daglige retter, de var noget som man skulle brillere med, når der kom gæster. Derfor var husmødrene interesseret i at få nedskrevet fremgangsmåde, mål og vægt, når de i et hjem fik serveret bagværk som de kunne tænke sig at glæde (og imponere) medsøstrene med. Da skikken med kaffebord vandt frem i sidste halvdel af 1800-tallet, især på landet, kom der for alvor gang i indsamlingen af opskrifter på kager og desserter.

Det store kaffebord, med lagkage, æblekage, kringle, boller, småkager og andet rart hører fortrinsvis hjemme i landbomiljøet. Kostvanerne har ikke været ens i de forskellige sociale lag og i de forskellige miljøer; i fiskerhjem har man ikke spist det samme som på bøndergårde, og der har været forskel på maden i København, i købstæderne og på landet, men det er en forskel der gradvis er udjævnet i løbet af vort århundrede.

Til den danske hovedstad er der ikke knyttet madtraditioner. Adskillige europæiske byer, f. eks. Rom, Milano og Valencia har deres særlige retter, men København hører ligesom Paris og Wien til den kategori af større byer der ikke har deres egne retter. Den har heller ikke som de to sidstnævnte taget retter fra andre dele af landet til sig. Ganske vist har tilflyttere medbragt egnsretter, men de er blevet opgivet efter en generations, højst to generationers forløb. F. eks. blev C. F. Tietgen og Emil Vedel, som omtalt side 160, ved med at spise prossekage efter at de havde bosat sig i København, og H. C. Andersen fortæller i sin dagbog 10. juni 1867, at da han uanmeldt aflagde besøg hos digteren Paludan-Müller i Fredensborg, sad

denne og spiste boghvedegrød sammen med sin kone. Den slags eksempler på folk der holder fast ved en del af deres hjemlige madvaner efter at de er flyttet til København, findes der formodentlig mange af inden for alle samfundslag, uden at det dog har bidraget til at skabe et københavnsk køkken, der som det parisiske køkken og wienerkøkkenet har suget til sig, næsten gjort til deres eget, hvad landets regionale madlavning kunne byde på af godt. København er uden særpræg i kulinarisk henseende, og dets køkken har altid kun været åbent for indflydelse fra udlandet, aldrig fra landets forskellige egne.

I 1500-tallet var det ved hoffet og hos adelen på mode at bruge de for Danmark forholdsvis nye krydderier *peber, nellike, ingefær, muskat, kanel* og *safran,* der i løbet af århundredet blev billigere på grund af opdagelsen af nye søveje til de fjerne lande med disse eksotiske varer. *Mandler, korender, rosiner, svesker, sukat, citroner* og *appelsiner* blev også anvendt meget i madlavningen. Blandt de retter, som de forskellige kilder nævner tiest, er *helstegt pattegris, postej, tærte, vinsuppe, risengrød, sødsuppe, æblegrød* og *rødgrød med fløde,* og den meget fine og sjældne ret *jordbær med fløde og sukker.* Nyt og fint var også *konfekt,* hvilket var betegnelsen for flere forskellige slags lækkerier tilberedt med sukker, som sukkerovertrukne tørrede frugter, bolcher m.m. Marcipan der dengang ligeledes var noget nyt i Danmark, og kun blev spist af de mest velhavende, blev som regel også benævnt konfekt. Dog indgik der også retter som ud fra en nutidig opfattelse må regnes for mere beskedne. Ved Christian d. 2.'s hof blev der serveret *saltet oksekød, kål med flæsk, sild, klipfisk*; og *vildbrad* og *groffenbrad* omtales, uden at det er nærmere defineret hvad disse betegnelser dengang dækkede.

Man kan kun danne sig et overfladisk indtryk af hvad der blev spist i København i ældre tid. Kilderne er sparsomme, refererer ensidigt til de højeste kredse, og består almindeligvis kun af regnskaber, lister over anvendte fødevarer o.s.v. Sammensætningen af de enkelte retter meddeles der intet om. En af de kilder der er mindst spækket med tal, og mest spøgefuld i tonen, er et langt digt fra år 1700 af herredsfoged Jacob Knudsen Schandrup, offentliggjort posthumt i »Curieuse Poetiske Skrifter« 1728. Det indeholder enkeltheder som har betydning for forståelsen af egnsretters opståen og udvikling.

Digtet har form af en fødselsdagshilsen til vennen Jens Blytækker, sognepræst i Salling, som Schandrup opfordrer til at afholde en festmiddag, idet han beskriver hvordan han kunne tænke sig den. Det er den lille embedsmands ønskedrøm om at nyde et måltid så fint og så rigeligt som det landets fornemste mænd får serveret. Bordet dækkes i hans fantasi med damask, guld og sølv. I det sølverne saltkar med de mange rum findes de krydderier som de adelige bruger, når vinens gud vugger dem i søvn. Hvedebrød bringes til bordet, og man begynder med supperne.

Nu kommer da Supperne gule og røde
Vellugtende kryddede, feede og søde
Af Risen og Pærlegryn Indiens Varer
Af Groffenbrad, Svidsker og Viinen dend klare.

Herefter frembæres postej og forskelligt stegt, hvoriblandt steg af rådyr, vildsvin, hare, urhane, agerhøne, sneppe, kramsfugl, vildgås, lam, kalkun, gås og due, med tilbehør af syltede frugter, såsom agurker, rødbeder, citroner, moreller, multebær, tyttebær, oliven og ingefær. Som mellemret følger dernæst budding:

Dend Engelske Budding mig røger i Næsen
Hun smager som Sukker for dem som er kræsen . . .

Næste hold retter udgøres af adskillige slags fisk, atter fulgt af en mellemret, hvidkål og pølse, og endnu en lille ret, forloren æg, hvorpå man holder et pusterum (»...nu er min Mave saa stind som en Tromme«) og koncentrerer sig om indtagelsen af vin samt om konversation. Endelig kommer de sidste ombæringer, først »de søde forsukkrede nydelig Vaffel«, dernæst forskellige slags *konfekt,* som gyldne *makroner* og *marcipan,* og måltidet ender med at Schandrup må trække sig tilbage:

Farvel her i Stuen, jeg sagtelig mumler
Adjeu min Hr. Pastor, nu seer I jeg tumler

Digtet synes som sagt at give udtryk for borgerskabets ønske om at følge de fornemme kredse i deres spisevaner, og i løbet af 1700-tallet ser man

at den mest velstående del af københavnerne indfører en del af de adeliges retter ved deres bord. En ny stand af storkøbmænd viser bl. a. deres velstand ved veldækkede og velassorterede borde. Det er den sidste rest af renaissance-overdådigheden.

Herom vidner »En Høy-Fornemme Madames Kaagebog«, der udkom i København i 1710. Den bærer ikke noget forfatternavn, men menes at være skrevet af Anna Elisabeth Vigant. Titlen er pretentiøs og indholdet derefter. Det er ikke mad for menigmand som madame bringer her. Opskrifterne svælger i vin; der findes ti forskellige vinsupper og vinsøber, og mange andre retter har vin som en væsentlig bestanddel. Der er således en *rødgrød* kogt af rismel og rødvin, med tilsætning af sukker, kanel, kardemomme, hakket sukat og stødte mandler, og ved serveringen overhældes den med sukker og revet citronskal; og der gives opskrift på en *sukatsuppe,* kogt af vin, revet brød, kanel, kardemomme og korender, til sidst tilsat strimler af sukat og drysset med sukker og kanel.

Som det fremgår har det højere københavnske borgerskab her optaget brugen af krydderier og tørret frugt i madlavningen, og bogens opskrifter gør rigeligt brug af dem, også når det drejer sig om stegt og kogt kød, samt postejer.

Noget af det bedste kildemateriale fra sidste fjerdedel af 1700-tallet, hvad angår de mindre overdådige retter i det borgerlige køkken, har vi i Johan Clemens Todes skrifter. Tode var læge, mere skrivende, moraliserende og docerende end praktiserende. Han er en forgænger for nutidens avis- og ugebladslæger. I 1770'erne begyndte han at skrive en række små oplysende artikler om sundhedsregler, først offentliggjort i folkelige medicinske tidsskrifter, til hvilke han næsten var eneste leverandør, dernæst i bogform. Han benævner spøgende sig selv og sin stand »*Sundhedspræst*« i visen »Lægernes Magt«.

Både Todes belærende artikler med lægeråd og hans muntre, noget banale selskabsviser bidrager til at give et indtryk af tidens madvaner i København. Om københavnernes maver siger han, da emnet frikadeller behandles, at intet som Gud har skabt sættes på så hård en prøve som en ædevant mave. Hvis den var et kunstprodukt, som man kunne købe for penge, ville man ikke lade sig nøje med den som den er, men gøre den rummeligere og forsyne den med bekvemme indretninger så den kunne skydes ud. »Een af de sureste Plager, som i lang Tid have været brugelige, og hvorved mangen en Mave er gaaen til Grunde er den velbekiendte Ret, *Frikadeller.* Denne Spise laves af hakket Kiød og hakket Tælg. Tælg er altid en modbydelig Ting for en Mave, der ikke allerede er ganske Husarhest*). Alt Feedt er en Mavefiende, endogsaa frisk Smør: hvad maae da ikke Tælg være?«

Desuden er Tode som læge bl. a. imod stegt gås med det tunge dejagtige fyld, og tilråder i stedet æbler og svesker. Overhovedet advarer han imod dejagtige spiser i forbindelse med kød, og han anbefaler rødbeder, nedlagt i eddike med sukker og eventuelt kommen og småtskåren peberrod, til fed steg, for de tvinger maven til at arbejde og modvirker derved fedtets skadelige virkning.

Blandt andre retter kommer Tode ind på *rødgrød.* Heller ikke den har hans sympati. Han betragter den som en af de mange retter der »vise hvor meget vor Smag helder til det Blandede, det Konstlede, det Maskerede, det Bedragelige, det Unaturlige«; og han kalder den »Bogbinderklister«, og påstår at kolik, diarré, blodgang og forstoppelse kan være følgerne af at indtage den. Det er sagogrynene han har så meget imod, dengang en ny type indført gryn, fremstillet af sagopalmens marv. »Hvad Hensigt Skaberen har havt, da han har givet Sagotræet saadan en Marv, det vide vi ikke, og det er unægteligt, at vort eget Fædreneland er riigt nok paa en Mangfoldighed af Korn, der yde ligesaa velsmagende og ligesaa sunde Gryn, som den asiatiske Sago.« Den patriotiske læge tilføjer, at hvis havregryn, byggryn og mannagryn kom fra fremmede lande og skulle betales i dyre domme, ville danskerne gerne spise dem, men da de avles herhjemme og sælges af landsmænd bliver de ikke regnet for noget, men spises kun af lavere klasser.

Når Tode forfatter selskabsviser, hvor han noget ubehændigt søger at balancere mellem realisme og

*) Tode har tidligere i frikadelle-artiklen sammenlignet københavnernes maver med husarheste, der udsættes for mange sure øvelser og hårde prøver inden de bliver oplært og vant til manøvrerne.

klassicisme, har han derimod ikke noget at udsætte på udenlandske produkter, idet han i en sang om den milde risengrød priser de ædle gryn fra fjerne lande som til fredelige Danmark kom. I viserne lovsynger han adskillige af tidens gængse retter, som *kråse* af gås (»O Billede paa Tidens Smag!«), den fra England importerede elskovsbefordrende *roast beef*, samt *kalvesteg, kalkunsteg, haresteg, agurkesalat* (af agurkeskiver, olie, eddike og peber) og den danske drue, *jordbær*, bestrøet med sukker (og formentlig, som han udtrykker det i den prosaiske artikel om rødgrød, tumlende sig »i de ædle Jordbærs eget Bad, i den sneehvide Fløde«).

På den tid da læge Tode dels moraliserede over visse af københavnernes spisevaner, dels spøgende besang flere af det københavnske køkkens retter, udarbejdede spisemesteren ved St. Hans Hospital, Carl Müller, en kogebog der udkom 1793: »Den danske Huusmoder«, beregnet, som det hedder på titelbladet, for borgere og landalmuen. Det er en grundig, alsidig og usnobbet kogebog. Her finder man en rødgrød med sagogryn, der måske svarer til den Tode er så harm på. Sagogryn koges med rødvin og vand, halvt af hvert, lidt finthakkede mandler, skal og saft af citron, kanel og sukker, og grøden serveres overhældt med fløde eller vin. Spisemesteren tilføjer, at grøden også kan koges med berberissaft eller ribssaft, da den i så fald bliver mere velsmagende og vinen spares.

Med denne ændring er vi, sammenlignet med madame Vigants opskrift, nærmere vore dages rødgrød og Müller bringer en opskrift på den dengang sædvanlige rismels-rødgrød, men med ribssaft i stedet for rødvin: »Rødgrød bliver alle Tider bedre, naar den koges i Ribssaft, uden Vin...«

Omkring år 1800 var Københavns madlavning ved at tage fast form, med et vist enhedspræg, uanset sociale forskelle, og lægge sig fast inden for de rammer der stadig kendetegner den, og som efterhånden har påvirket hele landet og bidraget til at udslette det individuelle og egnsprægede. Madvanerne i de mest fremtrædende kredse – adelen, senere i den velhavende borgerstand – var oprindelig ikke typisk for gennemsnits-københavnerne, men overklassens retter overgik efterhånden til den øvrige del af hovedstadens befolkning, og blev derefter ført ud i provinsen. Den velhavende, og derfor toneangivende del af København indførte det ny eller stadfæstede det gamle, som derpå, omkring vort århundredes begyndelse, gradvis blev godtaget af hele landet.

Om købstædernes kostvaner i tidligere tid vides så godt som intet, men man tør formode at de svarede til landbefolkningens i de pågældende egne af landet. Folk i provinsbyerne fik leverancer fra landboere og fiskere, de holdt tidligere også gris og måske en enkelt ko, og ofte havde de et lille landbrug. Det er hos fiskerbefolkningen i de forskellige dele af landet at man finder det mest særprægede i den daglige madlavning.

Det selvstændige ser man selvfølgelig i tilberedningen af fisk. Fiskerfamilierne har igennem århundreder måttet anvende deres egen fangst som den væsentligste del af kosten, og indflydelsen fra det øvrige Danmark og fra udlandet var minimal. Derfor lærte man at variere anvendelsen af fisk i den daglige husholdning.

Sammenlignet med det sydlige Europa har det i nogen grad skortet på fantasi og variation. Det kan således undre, at man ikke ved nogen dansk kyst har lavet en fiskesuppe tilberedt af flere forskellige slags fisk, eventuelt tillige skaldyr. Langs hele den europæiske middelhavskyst findes der et utal af fiskesupper kogt med adskillige slags fisk som base. Hver kyststrækning har sin egen kombination. Der er forskel på fiskesuppen i Marseille og Nice, der er forskel på fiskesuppen i Barcelona og Valencia, og forskel på den i Civitavecchia og Anzio-Nettuno, for ikke at tale om forskellen på fiskesupperne ved Middelhavet og ved Adriaterhavet. *Den* fisk, *den* og *den* hører til den regionale fiskesuppe, og *de* urter og krydderier skal absolut anvendes... og det kan være en klar suppe, en passeret suppe, eller en suppe med hele småfisk i, tillige med skaldyr og skiver af større fisk. Hvert område har gennem mange generationer holdt bestemt på *sin* kombination, og suppe på en enkelt art fisk er særdeles sjælden i Sydeuropa. I Danmark bruges derimod aldrig flere sorter. Fiskerne tager kun én slags fisk med hjem, når der skal koges fiskesuppe; og det er næsten altid de samme supplerende ingredienser (rødder, grøntsager, ur-

ter og krydderier) man tilsætter, uanset hvilken fisk der bruges.

Manglen på fantasi og variation viser sig også i den fyldte fisk. Bortset fra de fyldte fiskehoveder finder man næsten ikke fyldt fisk i Danmark i ældre tid. En undtagelse er fyldt sild, omtalt side 136–37, som går langt tilbage. Man kan undre sig over at ikke flere fisk i ældre tid i Danmark er blevet ristet med krydderurter, krydderier og andet indlagt i bugen, da dette er en elementær tilberedningsmåde som var kendt allerede mange århundreder tilbage hele Middelhavet rundt. Dog bør man i denne forbindelse bemærke at variationen inden for de enkelte områder ved Middelhavet heller ikke har været stor; der har hersket og hersker stadig, som lige antydet, konservatisme inden for de enkelte kyststrækninger, hvad den lokalt prægede madlavning angår. Ydermere må man tage i betragtning at de danske kyster ikke har en årtusindgammel folkelig madkultur at støtte sig til, og at der her har været mere sparsomt med krydderurter og andre tilsætninger end under de sydligere himmelstrøg. Denne mangel på variation gælder hele den nordlige del af Europa.

Selvstændigheden, opfindsomheden og trangen til variation viser sig på en anden og mere beskeden måde i Danmark, naturligvis også her med udgangspunkt i de ingredienser som fiskerbefolkningen havde til rådighed, foruden fisken. Det mest karakteristiske er anvendelsen af *flæsk* i forbindelse med fisk, en kombination man yderst sjældent ser i udlandet. Den forekommer ved den tyske kyst, hvor stegt rødspætte og stegt skrubbe med ristede strimler af flæsk både bruges i hjemmene og ses på restauranternes spisekort i nordtyske byer nær havet: »Gebratene Scholle mit Speck«. Ferske spækstrimler svitses på panden, rødspætterne steges i fedtet og serveres overhældt med fedt og spækstrimler.

I Danmark kombineres spæk og stribet flæsk næsten altid med kogt fisk, idet fiskerne tidligere måtte spare meget på kød og flæsk. Ganske vist havde de fleste familier tidligere en enkelt gris, hvor fattige de end var, men den rakte ikke langt til en børnerig familie. I visse fiskermiljøer, som i Gilleleje, omkring Odense Fjord og på Limfjordsøerne, nåede fiskerne så vidt at de lidt op i 1800-tallet havde en smule jord og kunne drive et beskedent landbrug, men i de fleste egne var kød og flæsk en luksus for fiskerfamilierne indtil omkring sidste århundredskifte. Derfor var det nødvendigt at rationere flæsket og undlade at spise det som en selvstændig ret. Man nøjedes med at bruge det i små portioner, sædvanligvis skåret i terninger, sammen med den fisk man selv hentede hjem, og som ikke blev stegt, men kogt, fordi man manglede fedtstof.

En anden tilsætning til fisk er *frugt*. Hvornår og hvordan denne sædvane er opstået, at sammensætte fisk med tranebær, tyttebær og andre bærfrugter, og med æbler, er der vist ingen der ved. Måske er sammensætningen af tranebær og tyttebær den første af den slags kombinationer. Skagboernes anvendelse af tranebær til stegt fisk, i en ganske almindelig dyppelse, hvor bærrene blev let ristet på panden, i det fedtstof fisken var stegt i, kan have været begyndelsen på denne skik, og omkring det nuværende Frederikshavn benyttede kystbefolkningen tyttebær på samme måde. Senere er denne dyppelse, bestående af stegefedt med bærrene i, blevet afløst af syltetøj af tranebær eller tyttebær. Flere steder i Sverige, også i byerne, f. eks. i Gøteborg og i Varberg, spiser man den dag i dag tyttebærsyltetøj til visse former for stegt fisk, en kendsgerning der måske viser hen til den gamle forbindelse mellem kystbefolkningen på begge sider af Kattegat, og for Sveriges vedkommende selvfølgelig er betinget af at man dér har i massevis af vildtvoksende tyttebær.

Skikken med at servere syltetøj til stegt fisk kendes i nyere tid på enkelte andre danske kyster, og er måske overført fra Skagen.

Mens brugen af tranebær og tyttebær til fisk hørte de nordlige kyster til, er anvendelsen af æbler knyttet til øerne omkring Fyn. På Ærø, Lyø, Drejø, Omø, Agersø og Samsø er det ret almindeligt at fisk bliver stegt sammen med æbler eller spist med æblemos til. Og det er ikke blot fiskerfamilierne der kombinerer æbler med stegt fisk; landbobefolkningen på disse øer gør det ligeledes, og det er ikke utænkeligt at denne sammensætning er opstået hos bønderne. De havde alle æbler i haven, og de blev brugt både sammen med flæsk og fisk og til kage. Fisken fangede landboerne som regel selv ved deres kystfiskeri, men på Ærø, Lyø og Drejø er det den dag i dag tillige almindeligt,

at de få erhvervsfiskere forærer landbofamilierne en spand fisk, og til gengæld af og til får en pæn portion æbler, og måske også anden frugt. Der er ikke tale om egentlig byttehandel, men om en fisker og en landmand der udveksler gaver. På disse småøer lever de to parter op og ned ad hinanden; de er medlemmer af samme lille samfund, og handel finder ikke sted imellem dem. Man forærer hinanden lidt af egne produkter.

Endelig er i nyere tid *brun sovs* til stegt fisk, ofte i form af løgsovs, typisk for den vestjyske og nordjyske fiskerbefolknings madlavning. Måske ligger der ikke blot et ønske om variation bag indførelsen af denne sovs, men også psykologiske grunde. Fiskerfamilierne havde kendskab til den brune sovs, som bønderfamillierne brugte i forbindelse med steg, frikadeller, bøf, lever m.m., og selv om de ikke havde råd til kød i den daglige husholdning ville de skabe en illusion af kød og begyndte at farve sovsen brun, og at lave »bøf« af stegt fisk, med en slags bøfsovs til. Den brune farve var noget væsentligt. Som tidligere omtalt brugte nogle af de fattigste skagbofamilier i begyndelsen af vort århundrede kaffeerstatningen cikorie til at gøre sovsen brun med. En flaske soja indgik ikke i husholdningsbudgettet.

Den brune løgsovs til fisk træffes også på den anden side Kattegat, dog næsten kun til stegt saltsild, altså svarende til den bornholmske skik. Der er altså også en mulighed for at danske fiskere har hentet ideen med stegt fisk og brun sovs i Sverige. I øvrigt må det bemærkes, at mens løgsovs til sild i Danmark kun bruges i fiskerfamilier, anvendes den i Sverige også inde i landet.

Fiskerbefolkningens kostvaner er altså præget af en vis ensartethed. Både brun sovs og syltetøj til fisk hører fortrinsvis hjemme i Nordjylland, men forekommer også ved andre kyster, hvor de dog som regel kan spores tilbage til nordjyske fiskere. De nordsjællandske fiskere har sjældent taget havkat med hjem til den daglige madlavning, men i Gilleleje kender flere fiskerfamilier til havkattebøf. Den er indført af skagboer. Omkring 1918–1925 slog nogle fiskere fra Skagen sig ned i Gilleleje om vinteren og fiskede herfra. De lejede et værelse, og enkelte havde deres koner med. Noget tilsvarende kendes fra mange andre danske kyster; tit søger fiskerne i en bestemt periode til en fremmed fiskerihavn for at fiske derfra, og de yngre har undertiden deres koner med. På den måde træffer fiskere fra forskellige kyster hinanden; tilberedningen af fisk kommer som en selvfølge på tale, og man udveksler meninger om fiskeretter.

Gang på gang – som i dette tilfælde: madlavning der er typisk for fiskerbefolkningen – må man stille sig det spørgsmål, hvordan de danske egnsretter er opstået. Desværre kan det ikke besvares præcist og fyldestgørende, men man kan nu og da danne sig en begrundet mening om hvorfor der er opstået forskellige kostvaner i de forskellige egne af landet, hvorfor de senere er ændret, og hvorfor de igen er forsvundet. Af de foregående afsnit fremgår det, at udenlandsk indflydelse har spillet en betydende rolle, og det er derfor nødvendigt først at betragte visse af andre landes retter og drage sammenligninger mellem udenlandsk og dansk mad.

Udgangspunktet må blive Holsten. Det er herfra de fleste retter er indført, hvad enten de var holstenske eller kom fra det øvrige Tyskland, fra Italien eller fra Frankrig. Den europæiske kultur vandrede i mange århundreder fra syd mod nord. Holsten var en velhavende landsdel med et veludviklet landbrug, og unionen med Danmark knyttede kongeriget og hertugdømmet til hinanden fra midten af 1400-tallet og frem til midten af 1800-tallet. Holstenske adelsmænd bosatte sig i Danmark, og flere af dem fik her indflydelsesrige stillinger; og mange andre holstenere fra alle samfundslag foretrak ligeledes Danmark for Holsten. Den lige nævnte J. C. Tode er f. eks. født i Altona, og blandt håndværkere, forretningsfolk og officerer i Danmark fandtes der i 1600- og 1700-tallet adskillige af holstensk afstamning. Sammenblanding af dansk og holstensk i sprog og kultur blev for Danmark en naturlig følge heraf.

Sønderjydernes forkærlighed for det røgede svinekød er i overensstemmelse med holstenernes madvaner, og der kan ikke herske tvivl om at de forskellige former for klump ligeledes er af holstensk oprindelse. Med *melbyttel, melbudding* og *brødbudding* stiller sagen sig lidt anderledes. Den var ganske vist meget udbredt i Holsten indtil århundredskiftet, men den blev spist lige så meget på den tyske nordsøkyst, ned igennem Holland, og

i hvert fald til Scheldes udmunding, d.v.s. i de frisiske områder. Tillige fandtes den i England, og var ydermere, som nævnt side 195, en meget anvendt sømandsspise. Ingen kan vide hvor retten er opstået. I Tyskland har man sat den i forbindelse med England, idet den i tyske kogebøger fra slutningen af 1600-tallet og i det følgende århundrede tit benævnes engelsk budding, hvad man også gjorde i Danmark, som det ses i Vigants kogebog fra 1710.

Noget meget karakteristisk for holstensk madlavning var anvendelse af pærer sammen med kød. Oprindelig var det »Bratbeer«, d.v.s. pærer som først er tørret i sol og vind, og dernæst ovntørret. De blev brugt som tilbehør til kød, eller kogt sammen med kød. Denne kombination findes stadig i hjemmene og på de borgerlige restauranter i Holsten, dog nu med friske pærer, som »Birnen, Bohnen und Speck«, svarende til den sønderjyske ret af pærer, bønner og flæsk side 23, og »Birnen und Teig«, der er lig med ovnretten af pærer og rismelsgrød side 16.

Pærerne er i Holsten også blevet indført i »Schwartzsauer«. Tilsyneladende stammer denne ret fra Pommern. Da Tode i en af sine folkelige lægeartikler advarer mod den, skriver han »*Sortsuurt paa Gaas,* som vi pleie at faa fra Pommern . . .«. I den pommerske udgave består den af små stykker kød kogt med krydderier i en smule vand, og derpå tilsat frisk blod og eddike, hvorpå den småkoger igen et par minutter. Visse tyske historikere mener at det drejer sig om en gammel vendisk ret, der i den hedenske tid blev spist i forbindelse med ofringer. I Holsten blev den før lavet af småtskåret hjerte, nyre, hale, ører og småkød af gris, blod og eddike, ofte tilsat tørrede pærer og blommer; og der er også blevet brugt indmad af gås og and. Her har vi sikkert forbilledet for *grofjenbrad* på Falster, *skræddersteg* på Samsø og *pæresul* på Møn, blot har man udeladt blodet. Den udstrakte anvendelse af tørrede pærer og blommer i Sydsjælland og på øerne syd for Sjælland er formodentlig også inspireret fra Holsten.

De tørrede pærer og blommer optræder også i den særlige holstenske ret ålesuppe. Den var allerede i 1700-tallet almindelig i hele Holsten og er det stadig, nu under navnet »Hamburger Aalsuppe«. Der findes naturligvis flere varianter af en så gammel og populær ret, men de er alligevel ret ensartede; sammensætningen har ikke skiftet meget gennem de sidste par århundrede. Den koges almindeligvis med kraftben, små stykker røget spæk, løg, selleri, gulerod, porre, grønærter, persille, timian, salvie, nellike, peberkorn, muskat, pærer og svesker (og tit tørrede abrikoser), eddike og sukker, eventuelt asparges, grønne bønner, estragon, merian, laurbærblade og endelig ålestykkerne. Serveres med klump i. Denne holstener-ålesuppe må være forbilledet for den syddanske ålesuppe, selv om denne ikke indeholder så mange krydderier, og af frugter kun har æbler og svesker.

De forskellige former for *finker* og *plukkefink* kan også minde om tilsvarende retter i Holsten men hverken navne eller tilberedelsesmåde er i fuld overensstemmelse; og den danske *rødgrød,* som den laves i dag, har sin pendant i en holstensk »Rote Grütze«, på dialekt »Rode Grütt«, tidligere lavet af frugt og rødvin. *Æblegrød* med mælk er Holsten og Danmark ligeledes fælles om; og kager svarende til den sønderjyske æblepladekage og de samske æblekager byder Holsten også på.

Det er tit umuligt at konstatere om en ret der er kommet fra Holsten er af holstensk oprindelse eller ej, men i enkelte tilfælde kan man føre den tilbage til et andet land. At christiansfelder honningkage er indvandret fra Holsten er der ingen tvivl om, og det er lige så klart at den har sin oprindelse længere sydpå. Nürnbergs navn har i århundreder været knyttet til fremstilling af honningkage. Vor hjemlige madame Vigant bringer i sin kogebog en opskrift på *Nørnberger Peberkager* der i det store og hele svarer til de to første honningkage-opskrifter her i bogen side 53; og i tyske og schweiziske kogebøger fra 1600- og 1700-tallet ses lignende opskrifter, ofte med betegnelsen »Nürnberger-« tilføjet. Men man skal helt til Italien for at finde honningkagens hjemsted. I et håndskrift fra begyndelsen af 1200-tallet tales der om »brød med honning og peber«. Ordet peber stod dengang for stærke krydderier i almindelighed, som det senere gjorde i andre lande, helt op i 1800-tallet. De kraftige krydderier var på mode i Italien fra middelalderens slutning og op gennem renaissancen. I »Den guddommelige Komedie« priser Dante Alighieri sieneseren Niccolò fordi han har indført brugen af nellike, og det er net-

op Sienna der i dag er mest berømt for en kage, »panforte«, bl. a. tilsat nellike, der svarer til honningkagerne her side 53, men den findes også andre steder i Italien, under det gamle navn »pampepato« eller »pan pepato«, hvilket betyder »peberbrød«; og i mange egne bager man på landet selv en sådan kage til jul.

Højers riskage synes ligeledes at stamme fra Italien. Den emilianske og toskanske »torta di riso« og »budinone di riso« viser klart hen mod den sønderjyske kage. Kvarktærte findes også i Italien, »torta di ricotta«, og den er i øvrigt meget almindelig i Ungarn, så det egentlige hjemsted er svært at bestemme.

Når folk i Dragør mener at deres *pandeål* er indført fra Holland kan de have ret. Princippet med at anbringe ålestykker på højkant har været almindeligt i Holland gennem i hvert fald et par århundreder. I en kogebog fra 1761 ses en opskrift på »pan-aal«. Fisken skæres i stykker på en halv fingers længde, anbringes på højkant i en lav gryde (pande), tæt sammen. Lidt eddike og vand hældes ved, der strøs med tørret salvie, peber, salt, og ålen småsnurrer til den er mør. *Potteål,* d. v. s. ålestykker kogt med krydderier i meget lidt væde i en stenkrukke, har også været meget brugt i Holland, men om det er her at potteål er opstået kan ingen vide. Tilsvarende retter findes bl. a. i Frankrig, hvor den ofte tilsættes vin. Det er i hvert fald påfaldende at potteålen i Danmark også findes i det frisiske område omkring Højer.

Ligheden mellem den hollandske form for *grønkål* og grønkålen i Sønderjylland og på Fanø er også slående. Hollændernes »stampot van boerenkool« også kaldt »boerenkool met aardappelen«, der hører til dagligretterne hele vinteren igennem, består af moset grønkål og kartofler, tilsat lidt røget flæskesuppe, eventuelt smør og fløde eller mælk. Det synes som om der går en frisisk linie fra Fanø til Holland hvad tilberedning af grønkål angår.

Vender man opmærksomheden mod landene nord for Danmark finder man ikke mange retter der minder om danske. Fiskesuppen og saltsild med løgsovs er allerede nævnt, og dertil kommer så de fyldte fiskehoveder, der ikke alene findes ved svenske og norske kyster, men også ved Skotlands kyst, på Shetlandsøerne og på Færøerne. For Skotlands og Shetlandsøernes vedkommende gælder ligheden også navnet. På skotsk hedder de »crappit heids« (fyldte hoveder) og fyldet ældtes af havremel, mælk, fiskelever og/eller rogn, salt og peber. Selve fyldet hedder »crappin«. På Shetlandsøerne kaldes retten »kroppen« eller »krappin«. På Færøerne er dejen til »kamshøvd« lavet af rugmel, fiskelever, salt og peber. De fleste steder foretrækker man hovederne af kuller. Til den norske »kamshaud« bruges rugmel eller bygmel, eller revet kartoffel, og torskelever. Den er ret stærkt krydret, med peber, ofte med kommen.

Man må konstatere at de danske egensretter sjældent er opstået i den pågældende egn, men er indvandret udefra, og ofte drejer det sig om retter der før har været brugt i overklassen og som overtages af lavere samfundslag i en bestemt egn. Sådan er det f. eks. gået med groffenbrad, vinsuppe og sortsurt.

Sædvanligvis ændres retterne dog, som det lige er omtalt med sortsuurt uden blod. Vinsuppen i Sønderjylland ligner heller ikke de vinsupper man kender fra tyske og danske kogebøger. Der bruges frugtsaft i den sønderjyske, vinen koges ikke med, men kommes i til sidst, og der røres ikke æggeblommer i suppen. Endelig er kombinationen vinsuppe-svinekød absolut ikke noget de fornemme kredse brugte. Trods alt er den sønderjyske vinsuppe altså en selvstændig egnsret. Eksempler som disse er der mange af, og de fremgår af de øvrige afsnit.

Det er klart at de forskellige områders forhåndenværende råmaterialer har spillet en væsentlig rolle ved en egnsrets opståen: fisk med tranebærsyltetøj på Skagen, kartoffelpandekager med tranebærsyltetøj i Fensmark, fisk og kød stegt eller kogt med æbler på Fyn og øerne omkring Fyn o. s. v. På en så ufrugtbar og isoleret ø som Anholt findes der overhovedet ingen egnsretter. Der var ingen mulighed for deres opståen.

Et ubevidst vitaminbehov kan også have spillet ind. Vestjyllands og Nordjyllands anvendelse af alt muligt grønt, som purløg, løgtoppe, porretoppe, blade af stikkelsbærbuske og kartoffelplanter, i dyppelser, vællinger og supper, tyder, ligesom brugen af fiskelever i de fyldte hoveder, på et sådant behov.

I de fattigste og mest isolerede områder har egnsretterne holdt sig længst, men overalt er de efterhånden undergået visse ændringer, som regel på grund af forbedrede økonomiske forhold eller andre sociale grunde. Efterhånden som grøntsager blev mere almindelige i Vestjylland og Nordjylland forandredes retternes sammensætning lidt. Kålrabi forsvandt fra skagboerne køkken, og man holdt op med at bruge blade af stikkelsbærbuske. På Sejerø gjorde 2. Verdenskrig, som meddelt side 150, at man gik over til havregryn i dejen til fulskager, og denne ændring er bevaret.

Man begyndte at tænke mere på det praktiske og det rationelle, som man ser med fulling, side 220. I stedet for at lave fullingerne enkeltvis er mange begyndt at bruge søsterkage som fulling, hvad de kan gøre takket være komfuret.

Overgangen til komfuret, som afløsning for det åbne ildsted til daglig madlavning og for den store ovn til brødbagning, var af største betydning. Husmoderen og hendes eventuelle medhjælpere fik bedre vilkår. Arbejdet blev mindre anstrengende, og der kunne varieres mere. Hullerne i komfuret gjorde det muligt at stege eller koge flere madvarer på én gang; man behøvede ikke i så høj grad som tidligere, i de mindre husholdninger, at ty til sammenkogte retter. Tillige blev man fri for at bage et stort antal brød ad gangen, og der var mulighed for oftere og uden så stort besvær at bage »finere« brød, som søsterkage og sandkage; og leveren kunne bruges til leverpostej, mens man før kun havde udnyttet den til finker og leverpølse. Den gradvise indførelse af komfuret betød også at den fynske prossekage ikke længere var afhængig af bagedagen, så den i nogle hjem nu blev søndagsspise. I Sønderjylland kunne man lave ovnkage når man ville, og ved tilberedningen af Fanøs sakkuk, med de mange forskellige dele, gjorde komfuret arbejdet lettere.

Tekniske og sociale fremskridt, rationalisering inden for landbrug og fiskeri, forbedrede transportmidler og den heraf følgende udvikling bort fra selvforsyningsprincippet førte fra omkring dette århundredes begyndelse til at madlavningen lidt efter lidt mistede sit regionale særpræg.

Nye madskikke skubbede egnsretterne til side. Prossekagen måtte vige for den fra Tyskland indførte julekage, og fullingstegen for anden og »finere« julemad som gås, and eller flæskesteg. Snobberiet og trangen til at følge moden, og hensynet til hvad andre spiste, har nok gjort sit. Man kan høre ældre fiskere sige, at fyldte fiskehoveder er noget som fattige folk engang spiste, og det samme siger man om sildesuppe og kålrabi (»kreaturfoder!«).

Begreberne eftermiddagskaffe, aftenkaffe og kaffebord som selskabelig foreteelse bidrog til at fordrive egnsretterne. Spisegilderne med de lokalt prægede retter forsvandt mange steder til fordel for kaffegilder, og nogle af de gamle kager blev ændret. Nordby-æggekage og Nordby-sandkage på Samsø indgik før i gildesmåltider, men er nu blevet mindre, bruges til kaffe eller te, og æggekagen spises som en kiks med smør på.

Kartoflen, der langsomt vandt indpas i den daglige kost i løbet af 1800-tallet fordrev klumper og melbuddinger som fyldemad i de fleste hjem. Det er lettere at sætte en gryde kartofler på bordet end at lave en portion klumper.

Madlavningen blev efterhånden standardiseret, og her kommer kogebøgerne, der blev en god salgsvare fra omkring 1850, husholdningsskoler og husholdningskurser ind i billedet. De skabte ensartethed i de danske køkkener. De forskellige retter af fersk plukkekød, blev afløst af den nu nationale *frikadelle, hakkebøf* og den hakkede *karbonade*, mens plukkekødretterne af rester blev til *biksemad* landet over. Frikadellen, der i 1700-tallet for det meste kun bestod af hakket kød og talg, samt krydderier blev i tidens løb standardiseret til den frikadelle vi spiser i dag. Lidt efter århundredskiftet var den nået ud til næsten hele befolkningen, og sammen med den kom leverpostejen, der trådte i stedet for de forskellige pølser og retter med lever.

Kilder – tak til meddelere

Af bøger omhandlende enkelte egnes madlavning findes der kun få: fra *Sønderjylland* Inge Adriansen og Maria Bøgvald: »Sønderjysk koge- og bagebog« (København 1973); *Ærø* Tove Kjærboe: »Krampebånd og klevesnak« (flere udg. efter 1963).

Visse dele af den regionale madlavning er omtalt i Gr. Begtrup: »Beskrivelse over Agerdyrkningens Tilstand« (København 1803–12); H. P. Hansen: »Bondens brød« (København 1954); Ole Højrup: »Landbokvinden« (København 1966).

Endvidere bringer bl. a. følgende bøger og tidsskrifter omtale af nogle egnsretter. Anna Helene Michelsen: »Gamle opskrifter på festmad og gode husråd fra Madam Comments køkken i Åbenrå« (Åbenrå 1971), samme: »Gamle opskrifter og fortællinger fra Madam Koppenholdts køkken i Åbenrå« (Åbenrå 1968), samme: »Slagtemad og slagteskikke i Åbenrå og omegn« (Sønderjysk Månedsskrift 12, 1971) (Sønderjylland), Andreas Møller: »Både og bådfolk« (Esbjerg 1973) (Sønderjylland); Henrik Ussing: »Mellem sydfynske sunde« (København 1934) (Sydfynske øer); Henrik Ussing: »Lollandsk landsbyliv i 19. århundrede« (Nykøbing 1937) (Lolland); Helene Strange: »I mødrenes fodspor« (København 1945) (Falster); Marie Christophersen: »Fra Hedeboegnen« (København 1923) (Sjælland), Karoline Graves: »Ved Halleby Aa« (København 1921) (Sjælland), Joachim Junge: »Den nordsiellandske Landalmues Caracteer...« (København 1798), Anna Pedersen: »Fra bondestue og stegers« (København 1944) (Sjælland), Anders Uhrskov: »Nordsjællandsk Folkeliv« (København 1924), samme: »Fra Stavnsbånd til vore dage« (København 1939) (Sjælland), Henrik Ussing: »Ingvor Ingvorsens Fortællinger om gammelt sjællandsk Bondeliv« (København 1918) (Sjælland); Laurids De Thurah: »Omstændelig og Tilforladelig Beskrivelse over den liden Øe Amager« (København 1758); Christine Reimer: »Nordfynsk Bondeliv i Mands Minde« 1–5 (Odense, København 1910–19) (Fyn), Anders Uhrskov: »Fynsk Landmandsliv i gamle Dage« (København 1932) (Fyn); Chr. Thagaard: »Blade af Skagens historie« (Skagen 1967) (Vendsyssel), Jens Tønnesen: »Gamle Skagensfiskere fortæller« (Skagen 1934), samme: »Det svundne Skagen fortæller« (Skagen 1945) (Vendsyssel).

Blandt udenlandske kilder er Günter Wiegelmann: »Alltags- und Festspeisen...« (Marburg 1967), J. F. Schütze: »Holsteinisches Idiotikon« I–III (Hamburg 1800–02) IV (Altona 1806), Johanna Kuss: »Die Holsteinische Küche« (Altona 1860), Ella Orth: »Praktisches Kochbuch für die Schleswig-Holsteinische Küche« (20. Auflage 1954, Neumünster), Maria Elisabeth Straub: »Grönen Aal und Rode Grütt« (Lübeck 1971), »Hamburgisches Koch-Buch« (7. Auflage, Hamburg und Lüneburg 1824), »De Volmaakte Hollandsche Keuken-Meid« (Amsterdam 1761), C. J. Wannée: »Kookboek van de Amsterdamse Huishaudschool« (Amsterdam 1910).

Tillige er der anvendt optegnelser fra Institut for dansk Dialektforskning og Nationalmuseets Etnologiske Undersøgelser, som jeg hermed bringer min bedste tak; og endelig har jeg selv indsamlet materiale hos ca. 700 meddelere rundt om i landet. Også disse takker jeg for deres hjælpsomhed. I særdeleshed takker jeg enkelte personer som har skaffet mig kontakter på deres hjemegn og selv bidraget ved deres indsamling: Sigrid Jacobsen Alma (Waalre N.B., Holland), Tove Kjærboe (Ærø), Ruth Faarbæk Lauritzen (tidl. Rønne), Jane Lykkesgaard (Samsø), Anna Helene Michelsen (Åbenrå), Anders Skjødsholm (Løkken), Palle Sørensen (tidl. Femø), Elly Lind Tranberg (Gudhjem).

Mest tak skylder jeg dog Grete Bruun Westergaard, der med næsten aldrig svigtende tålmodighed har hjulpet mig i mit arbejde med denne bog.

Odense, september 1974 *E.K.W.*

Emneregister

Emneregisteret henviser til alle de i bogen forekommende danske retter, til alle nævnte udenlandske retter (i citationstegn som i teksten), og endvidere i visse tilfælde til køkkengrej og ingredienser, når disse er omtalt i en væsentlig sammenhæng (f. eks. henvises der kun til kartoffel hvor der er tale om kartoflens indførelse i madlavningen eller noget særpræget i forbindelse med kartoflen).

Når emnet er behandlet udførligt (f. eks. med opskrift) eller principielt er sidetal angivet med kursiv.

aborre (ovnstegt) *132*
agurkesalat 246
airsju *38–39*
Amager-bolle *148*
and
  andesortsuppe *30*
  andesteg med brunkål *128*
  fyldt andehals *214–15*
  stegt and *171*
  syltet and *26*
»andouille« 181
»andouillette« 181
andutel *180–82*
anisvand 224
appelsin 244

»baked beans« 239
bakskuld *188–89*, 200
barselspandekage *75*
bidesild *102*
biksemad *240*, 251
biksemad (bornholmsk) *112*
»Birnen, Bohnen und Speck« 249
»Birnen und Teig« 249
bladfugl *129*
bladpølse *90*, *101*
blodgrød 11
blodpølse *37*, *91*, *102*, *173*
blodpølse (stuvet) *214*, 218
blodsuppe 183
blommekage *155*
blommevælling *87*
blommer og klump 12
blød skinke *22*
»boerenkool met aardappelen« 250
boghvedegrød *156–58*, 178, 198, 244
boghvedeklump 11
bogmelsgrød 158
bogmelspandekage 158
bolle 12, 38
  boller i karry *38*
  boller i selleri *38*
  bollemælk *87*, 125–26
  Amager-bolle *148*
  brødbolle *32*, *70*
  rismelsbolle *13*
  rundbolle *178–79*
  trindbolle *178–79*
  trillebolle *89*, *178–79*
  trillebollesuppe *88*
  træbolle 57
  tvebaksbolle 56
  Veddum-bolle *186*
  bred bolle *186*
  suppe med tre slags boller *178–79*
bornholmsk biksemad 112
brasen (syltet) *34*
brasesild *135*
»Bratbeer« 249
bred bolle *186*
»brose« 163
brune bønner *77*, 92, *239–40*
brunkål *128*
brun sovs (til stegt fisk) 226–27, 248
brun vælling 163
brædnnesnuda *117*
brædnnvinssøvva *123*
brændende kærlighed *44*
brændesnude 125
brødbolle *32*, 70
brødbudding 14, *15*, 248
brødkage 75
budding 14, 244, 248
  brødbudding 14, *15*, 248
  hvidkålsbudding 14, *38*, 192, 198
  kålbudding 14, *38*
  melbudding 14, 15, *105*, 198, 248
  tvebaksbudding *15*, 192
buddingeform *14*, 199
»buddinone di riso« 250
byggrød 11
byggrødsklump 11
bytteldos' 14
bønderduelse *22–23*
bøndersovs *22–23*
bøfsild *136*
bønner
  brune bønner *77*, 92, *239–40*
  stuvede snittebønner *92*, 131
  tyske bønner *131–32*
  stuvede voksbønner *92*, 131
  lam med bønner og pærer *91*
  pærer, bønner og flæsk *23*

christiansfelder honningkager *51–54*, 249

citron 244
»corned beef« 240
»cotechino« 181, 243
»crappin« 250
»crappit heids« 250

dampet hvidkål *39*
davresild 102
davresuppe 102
duels', duelse 11
  bønderduelse *22–23*
  fattigmandsduelse *22–23*
  klump med sirupsduelse 11
  lærerduelse *22–23*
  lørdagsduelse *22–23*
  oldemorduelse *22–23*
  pindduelse *23*
  Rubjergduelse *22–23*
  Rurupduelse *22–23*
  skomagerduelse *22–23, 78*
  skrædderduelse *22–23*
  skrædderduelse med isterbånd *23*
dulle 230
dykænder 127
dyppelse 12
  snedkerdyppelse 211
dyp-ud-af-vinduet *22–23*
dækket smørrebrød *196*

eddikesirup (ål med) *73*
eddikesmør *79*, 230
efelkach 45

Fanø-pølse *191–92*
Fanø-smørrebrød *196*
fattigmandsduelse *22–23*
fedgrød *90, 96*, 218
fedtegrever *77, 83–84*
fedtgrød *71, 78*
fedtkål, *90*, 163
fedtnunjer *103*
fersk suppe *32*
finker *90, 128–29*, 200, 249
fisk med brun sovs *226–27*, 248
fisk med flæsk, *24, 60, 72–73, 115, 143, 189, 224*, 230, 237, *241*
fiskefrikadelle *23–24*, 227
fiskernes ål, fiskerål *141*
fiskesuppe *29–30, 33, 57–58*, 73, 107, 113, 138, 142, 168, *210, 211, 231–32*, 234, 243, 246
fiskesuppe med karry *33*
flynder (ræset) *224–25*
flækkesild *137–38*
flæskakaga *122*
flæsk
  flæskegrød *212–13*, 218
  flæskepængersovs *224*, 230
  stuvede kartofler og flæskepænger *218*
  flæskesuppe 126
  flæskevælling *59*
  flæskeæggekage 241
  flæsketerninger 169, 172
  flæsketerningesovs *22–23*
  kogt fisk med flæsketerninger *24, 72*, 153, 247
  stegt skrubbe, stegt ålekvabbe med flæsketerninger *72*
  lørdagsflæsk *22–23*
  pandeflæsk *82*
  pandeflæsk og ribben *82*
  pandeflæsk og spejlæg *82*
  pæreflæsk *171*
  stikkelsbærflæsk *199*
  æbleflæsk *63–64*, 71, *100*
  kærnevælling med flæsk *185–86*
  kærnevælling og flæsk 71
  kål med flæsk 244
  skarter og flæsk *144*
  stegt flæsk med sennepssovs *79*
  stegt flæsk med spejlæg og stegte kartofler 240–41
  stegt lever med flæsk *128*
  vandgrød med stegt flæsk *96*
  ævlkag' mæ' flæsk *190*
flødesennepssovs *115*
frikadelle 245, 251
  frikadelle (Fanø) *192*
  sønderjysk frikadelle *37–38*, 56
  fiskefrikadelle *23–24*, 227
  fårefrikadelle, lammefrikadelle *200*
  leverfrikadelle, netfrikadelle *79–80*
frisfedt å klump *12*
frisk suppe *32*
fulling *218–221*, 251
fullingsteg *218–221*
fulskage *149–152*, 251
  lange fulskager *150*
  kød og fulskager 149
  saltfulskager *150*
fyjllakreitur *120–121*
fyldt andehals *214–15*
fyldt fisk *136–37*, 247
fyldt gåsehals *214–15*
fyldt svinerib *40*
fynbogrød *156–58*
fytner *68*
får *200*
  fårefrikadeller *200*
  fårerullepølse 200
  fårespegepølse 66
  grillstegt fårekød 200
  kål og fårekød 200
  saltet fårekød 66
  tørret fårelår *200*

galochesovs *211*
gammeldags hvidkål (Sønderj.) *40–41*, (Fanø) *190–91*
gammeldags labskovs *232–33*
gammeldags æblekage *74*
»Gebratene Scholle mit Speck« 247
gode råd 243
grapenbrad *96*
grevesuppe *57*
grillstegt fårekød, lammekød 200
griseskank (syltet) *25*
grisetæer (stegte) *130*
grisetæer (sure) *25*
groffenbrad *96*, 244, 249, 250
grydebøf *65*
grydeål *141*
grynpølse 213
grød 11, *124–25*
  blodgrød 11
  boghvedegrød *156–58*, 178, 198, 244
  bogmelsgrød 158
  byggrød 11
  fedgrød *90, 96*, 218

fedtgrød *71, 78*
flæskegrød *212–13,* 218
fynbogrød *156–58*
gåsegrød 101
gåschalsgrød 218
kartoffelgrød *44, 61,* 71, 126, 154, *182*
kartoffelgrød med gulerødder *222*
kartoffelgrød med stegt ål *183*
klumpegrød 93
kålrabigrød *43*
melgrød 86, *125*
mælkegrød 95
posegrød 105, *147–48*
pølsegrød *173*
risengrød 11, 79, 125, 189
rismelsgrød 11
rugmelsgrød *121*
stegegrød 95
stumpegrød *95–96*
surgrød 11, 189, 198
sødgrød 95, *125,* 189
tarregrød 11
vandgrød 95
vandgrød med stegt flæsk *96*
ærtegrød 154
grøning *213,* 218
grønkål på gås *91*
grønkålssuppe *20,* 32, 101, 200, 234
grønlangkål *41–42, 84, 90,* 250
grøn salat på gammeldags måde *207*
grønsaltet ål *210*
grøntsager *121, 130–31, 190,* 251
grønærter (stuvede) *92,* 131
grønærtesuppe *81*
grå ærter 92
Gudhjemmadyppa *115,* 237
gulerødder
kartoffelgrød med gulerødder *222*
kartoffelmos med gulerødder *222*
stuvede gulerødder *92,* 131
stuvede kartofler og gulerødder *221–22*
gule ærter *20, 43, 69,* 101, 163, 200, 234
gule ærter i ovn 239
gule ærter på gås *91*
gærpandekage *45, 67–68*
gås
gåsegrød 101
gåsehalsgrød 218
gåsepølse 101
gåsesuppe 67
gåsesortsuppe *30*
gåsesteg med brunkål *128*
fyldt gåsehals *214–15*
grønkål på gås *91*
gule ærter på gås *91*
røget gåsebryst *91*
røget gåselår *91*
sortsuppe på gås 67
stegt gås 171
syltet gås *25–26,* 56, 67

hakkebøf 251
hakkemos *233*
hakkenkål *60–61, 71*
hakkepølse *129*
»Hamburger Aalsuppe« 249
havkattebøf *227,* 248
havkatte-gullasch 241
hel kål *60*
helleflynder (ovnstegt) *227–28, 242*
helt 201
Hjerting laks *201–02*
hindbærkage *155*
holstener-ålesuppe 249
honningkage 148, 243, 249
(Christiansfeld) *51–54,* 249
honningsyp *123*
honnu og brændevin *123*
horeunge 96
hornfiskefrikassé *232*
hornfiskesuppe 234
hornfisk (kogt) 168
hornfisk (tørret) 234
husmandskål *90,* 163
hvidkål
hvidkålsbudding 14, *38,* 192, 198
hvidkålssuppe *20,* 234
hvidkålsvælling *70,* 125
hvidkål og pølse 244
dampet hvidkål *39*
gammeldags hvidkål (Sønderj.) *40–41,* (Fanø) *190–91*
stuvet hvidkål *92,* 131, 221
vreden hvidkål *184–85*
fedtkål *90,* 163
hakkenkål *60–61, 71*
hel kål *60*
husmandskål *90,* 163
kjørmeskål *184–85*
krøstkål *215,* 218
kråsekål *101*
marstaller-kål 238
smurkål *39*
spajkål *19–20*
stor kål *172*
surkål *41, 184*
ærøkål *60*
kålbudding 14, *38*
kålbyttel 14
kål med flæsk 244
kål og fårekød 200
andesteg med brunkål *128*
gåsesteg med brunkål *128*
hvid labskovs 238
hvidpølse (Sønderj.) *37,* (Møn) *102,* (Bornholm) *119,* (Sjælland) *129,* (Samsø) *173*
højkål *84*
hønsegilde *78*
hønsekødssuppe 79

indianerrøv *240*
ingefær 244
»Irish Stew« *38–39*
ising (syltet) *231*
isterbånd *36*
skrædderduelse med isterbånd *23*
syltet isterbånd *25*

jomfrudrys 237
jordbær 76–77, 244, 246
jordbærkage *155*
jødetorsk *168–69*

kalladjans *123*
kalkunsteg 246
kallun 28
kallunsuppe *67*
kalvedans 130
kalveost *130*
kalvestyr *130*
kalvesylte *130*
»kamshaud« 250
»kamshøvd« 250
kanel 244
kanelvand 224
karbonade 251
karry *33*
  karrytorsk *241*
  boller i karry *38*
  fiskesuppe med karry *33*
  ål i karry 93
kartoffel 219, 251
  kartoffelgrød *44, 61,* 71, 126, 154, *182*
  kartoffelgrød med gulerødder *222*
  kartoffelgrød med stegt ål *183*
  kartoffelmos *44*
  kartoffelmos med gulerødder *222*
  kartoffelpandekage *132,* 250
  kartoffelvælling *58*
  mælkekartofler *60*
  ovnbagt kartoffel *132*
  stuvede kartofler 131
  stuvede kartofler og flæskepænger *218*
  stuvede kartofler og gulerødder *221–22*
kas *199*
kasserolleål 211
kavring 239
Kerteminde rådmænd 167
kjeldvælling *213*
kjylar *117–18*
kjylemilk 118
kjørmeskål *184–85*
klejne 98, *103*
klipfisk 125, 244
klipfisk (kogt) *60,* 189
klump 11, 38, 248, 251
  klumpegrød *93*
  klumpemælk 125–26
  klump, kartofler å flæsk i æ pan' *12*
  klump med sirupsduelse 11
  boghvedeklump 11
  byggrødsklump 11
  rismelsklump 11
  tyske klumper 57, *126,* 178, 192
  blommer og klump 12
  frisfedt å klump 12
  pærer, klump og flæsk 12
  pærer og klump 12
  selleri og klump 38
  sirup og klump 11
  tre slags klump 32
»Klümp, kartyffeln un Speck in de Pann« 12
kløpemælk *87*
kløser *66, 70,* 164
kløsesuppe 66, *164*
knæpkage 243
knurhanesuppe *142*
komfur 251
kommen 85
kommenskringle 120
konfekt 244
korender 244
koteletter (sure) *25*
koteletter (syltede) *25*
krakkejern *108*
krakket sild *108*
krap-i-hue *203–04*
»krappin« 250
krapping 204
krappinghue 204, 211
kringle 243
kroppedulle *230*
kroppehoved *204, 229,* 250
kroppehue *229*
»kroppen« 250
kropping 204, *234,* 250
  torskekropping 235
krukkepølse *119*
krukkeærter 122, *148*
krumkage 243
krøstkål *215,* 218
kråse
  kråsekål *101*
  kråsesuppe *29*
  pærekråser *101*
  stegte kråser 128
  stuvede kråser *101*
kujer i surt *29*
kujesuppe *30*
kunk 204
kvabbebøf *168*
kvark *48*
kvarkkage *48*
kvarktærte *48,* 250
kukker 45
kærnemælkspandekage *186*
kærnevælling med flæskebrød *185–86*
kærnevælling og flæsk 71
kød og fulskager *149*
kødskrælling *72*
kålbudding 14, *38*
kålbyttel 14
kålpølse *18,* 90
kål med flæsk 244
kål og fårekød 200
kålrabi (stuvet) *92, 131,* 251
kålrabigrød *43*
kålrabimos *43*
kærlighedsmåltidet *50*

»Labskaus« 238
labskovs
  gammeldags labskovs 232–33
  hvid labskovs 238
  skipperlabskovs *238–39*
labskouse 238
lagkage 243
laks *116*
  lakseører *202–03*
  ræset laks *185*
  røget laks 201
  laks i surt, sur laks *29*
  Hjerting laks *201–02*
  Varde laks *201–02*
lam
  lam med bønner og pærer *91*
  lammefrikadeller 200
  grillstegt lammekød 200
  røget lammelår 66

tørret lammekød 200
lammekødsuppe 91, 200
lammesuppe 66
landskinke *17*
lange fulskager *150*
langeplukkefink *28*
»lapskaus« 238
»lapskojs« 238
lebkager *52*
Leby-vælling *59*
lever (stegt) 128
lever (stegt) med flæsk *128*
leverfrikadeller *179–80*
levergrever *61*
leverpostej 251
leverpølse *18–19, 119*
liebesmahlsboller *50*
lilleplukkefink *28*
linedansere 139
»lobscouse« 238
lobscows 238
lummersylte *61–62*
lungebånd *18*
lungepølse *18,* 118
lunkens *148*
lærerduelse *22–23*
lørdagsduelse *22–23*
lørdagsflæsk *22–23*
lørdagssovs *22–23*
løvtenspandekage 67–68
lårsennep *83*

madvælling *221*
makrel
makrelbøf *227*
makrelfrikassé *232*
makrelsuppe *142,* 153, 231
kogt makrel 168
ræset makrel 225
stegt makrel med syltet portulak 153
syltet makrel *74, 231*
makron 244
mandler 244
marcipan 244
marineret sild *110, 203*
marineret spegesild og hårdkogt æg 110
marstaller-kål 238
marstaller-sovs *60,* 237
maskinfisk 241
maskintorsk (Bogense) *169,* (Mad på søen) *241*
medisterpølse (saltet) *118*
medisterpølse i surt *25*
medisterpølse med æbler *6–65*
melbudding 14, 15, *105,* 198, 248
melbyttel 13–14, 198
meldyppe *135*
melgrød *86, 125*
melpap *86*
mikkelmuskage *93*
mikkelsdagssuppe 88
mikmuskage *93*
muskat 244
muslinger *34–36*
kogte muslinger 168
stuvede muslinger og kødboller *35*
sure muslinger *29*
mælkefad 16
mælkegrød 95
mælkekartofler *58*
mælkevælling *58,* 125
mælkeærter *58, 87,* 99
mørbrad med æbler *64*
mørbradpølse *37,* 56, *62–63*
mårregodt *221–22*

nellike 244, 249
netfrikadeller *179–80*
nimmersatt *22–23*
nonje 98
nonne 98
Nordby-sandkage *176–77,* 251
Nordby-æggekage *177,* 251
nordostsovs *168*
nunje 104
nunne *103*
Nørnberger peberkager 249

okseragout *85*
oldemorduelse *22–23*
ostekage med syltetøj *104*
ovnkach *15–16*
ovnkage *15–16,* 178, 198

palmekage *98*
palthæst 122
»pampepato« 250
pandeflæsk *82*
pandeflæsk og ribben *82*
pandeflæsk og spejlæg *82*
pandekage 219–20
pandekage med æbler *186*
barselspandekage *75*
bogmelspandekage 158
gærpandekage *45, 67–68*
kartoffelpandekage *132*
kærnemælkspandekage *186*
letpandekage, let pandekage 78, *74*
løvtenspandekage 67
sildepandekage 166
stikkelsbærpandekage med mælkesirup *84–85*
tyk pandekage *45*
tyk pandekage med revelsben *72*
tyk pandekage med stikkelsbærkompot *79*
tynd pandekage *45*
Ærø-pandekage 67–68
pandesild *146*
pandeskade *143*
pandetorsk *143*
pandeål *145–46,* 250
paneret spegeskinke *21–22*
»panforte« 250
»pan pepato« 250
»pan-aal« 250
pattegris (helstegt) 244
peberkage 148, 249
peberrodskød 79
peberrodssovs *39*
peberål *142*
pelskage *184*
persillesovs 230
persille (smørstegt) *58*
pighaj (syltet) *231*
pighvar (kogt) *24*
pillekød *100*
pillesul, *97, 100*
pilleæg *100*
pilleærter *85*

pindduelse *23*
pindsvinekød (kogt) *165*
pindsvinesuppe *165*
pirreæg *164*
pjaltesuppe *71*, 163–64
plitsovs *22–23*
plokma' *102*
ploris, plorris *215*
plukfisk *241*
plukfisk i sennepssovs med korender *130*
plukkefink *27–28*, 249
  langeplukkefink *28*
  lilleplukkefink *28*
  rulleplukkefink *28*
  småplukkefink *28*
  storeplukkefink *28*
plukkemad *102*, *128–29*
plukkesteg *164–65*
plukkesul *97*
pomler 45
portulak (stegt fisk med syltet) 153
posegrød 105, *147–48*
postej 244
potteål *102*, *104–05*, *141–42*, 145–46, 250
pressesylte *129–30*
prosse *158–63*
prossehals *159–63*
prossekage *158–63*, *173–74*, 251
»prot« 163
»prut« 163
prygl *22–23*
»prötje« 163
pràs *158–63*
pràshals *159–63*
pràskag' *158–63*
pudding 14
purløgssovs *203*, 230
pære *86*, 96, 249
  pæreflæsk *171*
  pære-i-pan' *171*
  pærekage *154–55*, *176*
  pærekråser *101*
  pærekød 101, *102*
  pæresul 97, *100*, *101*, 249
  pærevælling *31*, *86–87*, 99, 125
  tørrede pærer 99, 171
  pærer, bønner og flæsk *23*, 249
  pærer og klump 12
  pærer, klump og flæsk 12
  pærer og dej *16*, 249
  lam med bønner og pærer *91*
pølse
  bladpølse *90*, *101*
  blodpølse *37*, *91*, *102*, *173*
  stuvet blodpølse *214*, 218
  Fanø-pølse *191–92*
  fårerullepølse 200
  fårespegepølse 66
  grynpølse 213
  gåsepølse 101
  hakkepølse *129*
  hvidpølse *37*, *102*, *119*, *129*
  krukkepølse *119*
  kålpølse *18*, *90*
  leverpølse *18–19*, *119*
  lungepølse *18*, 118
  saltet medisterpølse *118*
  medisterpølse med æbler *64*
  mørbradpølse *37*, 56, *62–63*
  ringriderpølse *36*
  ristepølse *118*
  rullepølse med mørbrad *63*
  sortpølse *37*, *102*, *119*, *129*, *173*
  spegepølse *17–18*
  stumppølse *95–96*
  surpølse *62*
  tungepølse *37*, 56, *63*
  ålepølse *97–98*
  hvidkål og pølse 244
pølsegrød *173*
pølsekage *174*

rabarberkage *154–55*
»ravioli« 150
regnbueørred (røget) 202
revelsben (tyk pandekage med) *72*
  ribben (røde) *102*
ribben (pandeflæsk og) *82*
ribben med æbler og løg *65*
riberflynder *188*
riberskulle *188*
ringriderpølse *36*
ris *47–48*
ris (rosin-) *32*
risenblom *48*
risengrød 11, 79, 125, 189, 244, 246
risenrol' *28*
riskage *48*, 250
rismelsgrød 11
rismelsklump 11
rismelsboller *13*
risrulle *28*
ristepølse *118*
ristet saltsild *135*, 166
ristet sild 92, *102*
roast beef 246
»Rode Grütt« 249
rokke *143*
rompot *54*
rosiner 244
rosiner (suppe med) 154
rosinris *32*, 66
»Rote Grütze« 249
Rubjergduelse *22–23*
rugmelsgrød *121*
rullemops *114*
rulleplukkefink *28*
rullepølse (fåre) 200
rullepølse med mørbrad *62*
rulleål *207*
rulleål i gelé *207*
»Rumtopf« 54
rundbolle *178–79*
runkasønnøp *122*
Rurupduelse *22–23*
ruskomsnusk *21*, *71*, *87*
rygeost 165
ræset flynder *224–25*
ræset laks *185*
ræset makrel 225
rødbeder (syltede) 244, 245
røde ribben *102*
rødgrød 245, 246, 249
rødkål *41*, *121*
rødspætte (kogt) *24*
rødspætte (stegt) *139*
rødspætte (stegt) med syltet portulak) 153
rødspætte (stegt) med æbleflæsk *73*

rødspætte (syltet) *231*
rødspættesuppe 57, 153
røget *17–24*
røget gåsebryst *91*
røget gåselår *91*
røget helt *201*
røget laks 201
røget lammelår 66
røget regnbueørred 202
røget sild *111–12*
røget ål *209*
røget ål i øl *209*
røget ål (åleæggekage af) *209*
røgost 165

safran 244
safran (suppe med) *33*
safransuppe 183
sagogryn 245
sakkuk *192–95*, 198
saltet fårekød 66
saltsild, saltet sild: se sild
saltsuppe *164*
saltål *140*, 204, *209*
  kogt saltet ål 153
  kogt saltål 153, *210*
  suppe på saltål *210*
  saltet ål med porrer *140*
saltfulskager *150*
saltgrøner torsk *114–15*
saltet medisterpølse *118*
Samsøost *174–75*
sander 200
sandkage *176–77*
  Nordby-sandkage 176–77
satkuk *198–99*
»Schwartzsauer« 249
»Seemannslabskaus« 238
selleri (boller i) *38*
selleri og klump *38*
sennep *122*
  lårsennep *83*
  sennepssovs 130, *135*, 203, 230
  flødesennepssovs *115*
  sennepssmør *140*
  stegt flæsk med sennepssovs 79
  sennepssul med grønlangkål *90*
  vandreven sennep *83*, *122*
sild *102*, *107–14*, *126*, *134–38*, *146*, *165–66*, *212*
  sildebøf *113*, *166*
  sildepandekage 166
  sildesuppe *113*, *138*, 153
  silde-æggekage *167*
  sild med løg i ryggen *137*
  sild med syltetøj 137
  stegt sild *112–13*, *137*
  stegt sild med syltet portulak 153
  stegt sild med æblemos 153
  stegt sild med æbler *171*
  bidesild 102
  brasesild *135*
  bøfsild *136*
  davresild 102
  flækkesild *137–38*
  kogt sild *92*, *114*, *137*
  krakket sild *108*
  marineret sild *110*, *202*
  pandesild *146*
  ristet sild 92, *102*
  røget sild *111–112*
  sur sild 166
  syltet sild 166, *203*
  vindet sild *140*
  vindtørret sild *110–11*, *212*
  Aalborger sild 212
  saltsild *107*
  kogt saltet sild *134*
  kogt saltsild med løgsovs 166
  kogt saltsild med sur-sød sovs 166
  ristet saltsild *135*, 166
  stegt saltsild 166
  saltsildesuppe 107
  saltstegt sild *108–09*
  spege sild *109*
  kogt spegesild *92*, *134*
  kogt spegesild og mælkeærter *87*
  marineret spegesild og hårdkogt æg 110
  spegesild i sur fløde *110*
  spegesild med sennep *110*
  spegesild med spejlæg og braskartofler 110
  stegt spegesild *109*
sijllakrakk *107–08*
sijllaspidd *108*
sildekrak *108*
siljadyppa *110*
siljllasø *113*
sirup og klump 11
sirupssovs *182–83*
sirupsvælling *223*
skade (kogt) *143*
skallet horeunge 96
skarter og flæsk 144
skarting *144*
skidne æg *82*
skidtæg *82*
skinke
  skinkebøf 56
  skinke med løg *22*
  blød skinke *22*
  landskinke *17*
  spegeskinke *17*
  paneret spegeskinke 21–22
  skinkesuppe *19*, *29*
  sur-sød skinkesuppe 56
skipperlabskovs *146*, *238–39*, 243
skomagerduelse *22–23*, *78*
skomagersovs *22–23*
skrubbe med flæsketerninger *72*
skrubbe (stegt) med syltet portulak 153
skrubbe (stegt) med æbleflæsk *73*
skrubbe (suppe af) 58
skrædderduelse *22–23*
skrædderduelse med isterbånd *23*
skræddersovs *22–23*, 56
skræddersteg *172*, 249
slent, slint *213*, 218
smidebrød 126
smurkål *39*
smørdyppe *135*
smørkrumme *75*
smørrebrød (dækket) *196*
smørrebrød (Fanø) *196*
småkage 243
småplukkefink *28*
snedkerdyppelse *211*
snedkersovs *211*
snitkage *50*

snittebønner (stuvede) *92*, 131
snittkuchen *50*
snysk (tynd, tyk) *20–21*
solæg, *44*
soppemælk 127
sor' *42*
sortpølse *37*, *102*, *119*, *129*, *173*
sortsuppe *30*
sortsuppe (ande-) *30*
sortsuppe (gåse-) *30*
sortsuppe på gås 67
sortsurt 249
sortsuurt på gås 249
sovs
  brun sovs (til stegt fisk) *226–27*, 248
  bøndersovs *22–23*
  flæskepængersovs *224*, 230
  flæsketerningesovs *22–23*
  flødesennepssovs *115*
  galochesovs *211*
  løgsovs (til kogt saltsild) 166
  lørdagssovs *22–23*
  marstaller-sovs 237
  nordostsovs 168
  peberrodssovs *39*
  persillesovs 230
  plitsovs *22–23*
  purløgssovs *203*, 230
  sennepssovs *135*, 203, 230
  sirupssovs *182–83*
  skomagersovs *22–23*
  skræddersovs *22–23*, 56
  snedkersovs *211*
  stikkelsbærsovs 226
  sur-sød sovs *60*, 203, 230
  thuriner-sovs *79*
  tranebærsovs 225
spaj *19*
spajkål *19–20*
spegefisk *224*
spegepølse *17–18*
spegepølse (fåre-) 66
spegesild: se sild
spegeskinke *17*
spegeskinke (paneret) *21–22*
spegeål *209–10*
sprutbakkelse 243
»stampot van boerenkool« 250
stegegrød 95
stegesul 127
steg (to slags) *40*, 66
stenbider (stegt) *154*
stenbider (syltet) *153–54*
stenbider i gelé *154*
stenbidersuppe *142*
stikkelsbær 199
stikkelsbærflæsk *199*
stikkelsbærkage *154–55*
stikkelsbærkompot og sirup 78
stikkelsbærpandekage med mælkesirup *84–85*
stikkelsbærsovs 226
stiv ål *97*
storeplukkefink *28*
stor kål (Samsø) *172*, (Fanø) *191*
storrja *119*
strandvejbred *42*
»Streusel« *51*
»Streuselkuchen« *51*
strits *50–51*
strøjsel *51*
stumpegrød *95–96*
stumppølse *95–96*
stuvet *101*
stuvet blodpølse *214*, 218
stuvede grå ærter *92*
stuvede grønærter *92*, 131
stuvede gulerødder *92*, 131
stuvet hvidkål *92*, 131, *221*
stuvede kartofler 131
stuvede kartofler og flæskepænger *218*
stuvede kartofler og gulerødder *221–22*
stuvede kråser *101*
stuvet kålrabi *92*, 131
stuvede muslinger og kødboller *35*
stuvede snittebønner *92*, 131
stuvede voksbønner *92*, 131
styr *130*
sukat 244
sukatsuppe 245
sul *86*
  pillesul *97*, *100*
  plukkesul *97*
  pæresul 97, *100*, *101*
  stegesul *127*
  æblesul *100*
  æggepillesul *100*
sulevælling *87–88*, *125*
suppe
  se endvidere under fiskesuppe
  suppe af skrubber 58
  suppe med rosiner eller svesker 154
  suppe med tre slags boller 178–79
  suppe på saltål *210*
  andesortsuppe *30*
  blodsuppe 183
  davresuppe 102
  fersk suppe *32*
  flæskesuppe 126
  frisk suppe *32*
  grevesuppe *57*
  grønkålssuppe *20*, 32, 101, 200, 234
  grønærtesuppe *81*
  gåsesuppe 67
  gåsesortsuppe *30*
  hornfiskesuppe 234
  hvidkålssuppe *20*, 234
  hønsekødssuppe 79
  kallunsuppe *67*
  kløsesuppe 66, *164*
  knurhanesuppe *142*
  kråsesuppe *29*
  kujesuppe *30*
  lammekødssuppe 91, 200
  lammesuppe 66
  makrelsuppe *142*, 153, 231
  mikkeldagssuppe *88*
  pindsvinesuppe *165*
  pjaltesuppe *71*, 163–64
  rødspættesuppe 57, 153
  suppe med safran *33*
  safransuppe 183
  saltsuppe *164*
  saltsildesuppe 107
  sildesuppe *113*, *138*, 153
  skinkesuppe *19*, *29*
  sortsuppe *30*

sortsuppe på gås 67
stenbidersuppe *142*
suramfersuppe *31*
surampesuppe *31*
suramsuppe *31*
sursuppe *29, 30*
sursødsuppe *19*
sur-sød skinkesuppe 56
syresuppe *30*
sødsuppe 244
trillebollesuppe *88*
tyskersuppe *32*
vinsuppe 244, 250
vinsuppe med flæsk *21*
ærtesuppe *20,* 32, *43*
ålesuppe *29,* 57, 153, 168, 249
ålekvabbesuppe *211*
suppekager *70*
suppeærter *81*
sur' *42*
suramferkompot, suramkompot *39*
suramfersuppe, surampesuppe, suramsuppe *31*
sure muslinger *29*
sure grisetæer *25*
sure koteletter *25*
sure ål, suråI 28
surgrød 11, 189, 198
surkål *41, 184*
sur laks, laks i surt *29*
surpot *27–28*
surpølse *62*
surrib *24–25*
surrol', surrulle *28*
sur sild 166
sur-steg *26, 192*
sursuppe *29, 30*
sur-sød skinkesuppe 56
sur-sød sovs *60,* 203, 230
sursødsuppe *19*
sur-sød ål *73, 142*
surt (kujer i) *29*
sut *42*
svanegilde 94
svanesteg *94*
sve, sved *66*
svesker 244
svesker (suppe med) 154
svø *66*
sylte *127–28*
kalvesylte *130*
lummersylte *61–62*
pressesylte *129–30*
trillesylte *172–73*
syltemælk 123, 127
syltet and *26*
syltet brasen *34*
syltet gås *25–26,* 56, 67
syltet griseskank *25*
syltet ising *231*
syltet isterbånd *25*
syltede koteletter *25*
syltet makrel *74, 231*
syltet rødspætte *231*
syltet pighaj *231*
syltet sild 166, *202*
syltet stenbider *153–54*
syltet ål *73, 207–08*
syltetøj til fisk *137, 225–56,* 247
syresuppe *30*
sætfad 16
sætkag' 192, 198
sættekar 16
søbeærter *87*
sødgrød 95, *125,* 189
sødsuppe 244
sødvælling *58*
sømandsbøf 238
søsterkage 243
søvva *121*

tarregrød 11
thuriner-sovs *79*
Thyboost 175
timiansvælling *59*
torsk *114–16*
torskebøf 168, 227
torskekropping 235
torsk o æ fa' *35–36*
torsk på fad *35–36*
jødetorsk *168–69*
karrytorsk *24*
maskintorsk (Bogense) *169,* (Mad på søen) 241
pandetorsk 143
saltgrøner torsk *114–15*
vindtørret torsk 115
æbletorsk 72–73
kogt torsk *24, 60, 168, 189*
letsaltet kogt torsk 203
kogt torsk med flæsketerninger *72, 153*
stegt torsk med æbler *59*
stegt torskehale med flæsk *169*
»torta di riso« 250
»torta di ricotta« 250
»tortellini« 150
tranebærdippelse *226,* 238
tranbærsovs 225
tranbærsyltetøj 132, 238, 247, 250
tre slags klump 32
trillebolle *89,* 178–79
trillebollesuppe *88*
trillesylte *172–73*
trindbolle *178–79*
træbolle 57
tungepølse *37,* 56, *63*
tvebak 239
tvebaksbolle 57
tvebaksbudding *15,* 192
tykke ærter *43,* 71, 126, 148
tykmælk 95
tyk snysk *21*
tynde ærter *43, 69*
tynd snysk *20*
tyske bønner *131–32*
tyske klumper 57, *126,* 178, 192
tyskersuppe *32*
tyttebærsyltetøj 226, 247
tærte 243
tør fisk *188–89, 200–01, 223–24*
tørret fårelår *200*
tørret hornfisk 234
tørret jyde *224*
tørret lammekød *200*
tørrede pærer 99, 171

vaffel 244
vandgrød 95
vandgrød med stegt flæsk *96*
vandreven sennep, *83, 122*
Varde laks *201–02*
Veddum-bolle *186*

wilbor 213, 218
vildbrad 213, 244
vindtørret sild *110–11, 212*
vindet sild *146*
vindtørret torsk 115
vinsuppe 244, 245, 250
vinsuppe med flæsk *21*
voksbønner (stuvede) *92,* 131
vomrol', vomrulle *28*
vreden hvidkål *184-85*
vælling *125*
  blommevælling 87
  boghvedevælling 158
  brun vælling 163
  hvidkålsvælling *70,* 125
  kartoffelvælling 58
  kjeldvælling *213*
  kærnevælling med flæsk *185–86*
  kærnevælling med flæskebrød *185–86*
  madvælling *221*
  mælkevælling *60, 125*
  pærevælling 31, *86–87,* 99, 125
  sirupsvælling *223*
  sulevælling *87–88, 125*
  sødvælling *58*
  æblevælling *87, 125*
  ærtevælling 125
væltet lokum *237*

æbleflæsk *63–64,* 71, *100*
æblegrød 244, 249
æblekage *154–55, 175–76,* 249
æblekage (gammeldags) *74*
æblepladekage *47,* 249
æblemos (til stegt sild, ål) 153
æbler (til medisterpølse, mørbrad og ribben) *64–65*
æbler (pandekage med) *186*
æbler (stegt sild med) *171*
æbler (stegt torsk med) *59*
æbler (stegt ål med) *59–60, 73, 171*
æbleflæsk (stegt rødspætte og stegt skrubbe med) *73*
æbleskive *45–46*
  æbleskive med sveskemos 68
  stegt æbleskive *47*
  Ærø-æbleskive 68
æblesteg *64*
æblesul *100*
æbletorsk *72–73*
æblevælling *87, 125*
æggekage (af røget ål) *209*
æggekage (flæske-) 241
æggekage (Nordby-) 177
æggekage (silde-) 167
æggepillesul *100*
ærter *121–22,* 131
  ærtegrød 154
  ærtesuppe *20,* 32, *43*
  ærtevælling 125
  grå ærter 92
  gule ærter *20, 43, 69,* 101, 163, 200, 234
  gule ærter i ovn 239
  gule ærter på gås *91*
  krukkeærter 122, *148*
  mælkeærter 58, *87,* 99
  pilleærter *85*
  suppeærter *81*
  søbeærter *87*
    tykke ærter *43,* 71, 126, 148
  tynde ærter *43, 69*
  stuvede grønærter *92,* 131
  stuvede grå ærter *92*
Ærøkål *60*
Ærø-pandekage 67–68
Ærø-æbleskive 68
ævlkag' mæ' flæsk *190*

øllebrød 126
øllebrød med ost 186
øllerwost *174*
øllesøbe 126
øl med pind 194

Aalborgersild 212
ål *140, 145–46, 206–11*
  kogt ål *73*
  ålebrød *208*
  ålebøf *142*
  ålefrikassé *142,* 168
  ålekage *208*
  ålepot *34*
  ålepølse *97–98*
ålesuppe *29,* 57, 153, 168, 249
åleæggekage *209*
ål i flødepeberrod *81–82*
ål i karry 93
ål i kasserolle *210*
ål med eddikesirup *73*
stegt ål *102, 209*
stegt ål med agurker 78
stegt ål med persillefyld *92*
stegt ål med syltet portulak 153
stegt ål med æblemos 153
stegt ål med æbler *59–60, 73, 171*
stegt ål (kartoffelgrød med) *183*
fiskeråL, fiskernes ål *141*
grydeål 141
kasserolleål 211
pandeål *145–46*
peberål *142*
potteål *102, 104–05, 141–42, 145–46*
rulleål *207*
rulleål i gelé *207, 208*
røget ål *209*
røget ål i øl *209*
røget ål (åleæggekage af) *209*
stiv ål *97*
sure ål, suråL *28*
sur-sød ål *73, 142*
syltet ål *73, 207–08*
saltål *140,* 204, *209*
kogt saltål 153, *210*
kogt saltet ål 153
saltet ål med porrer *140*
suppe på saltål *210*
kogt grønsaltet ål *210*
spegeål *209–10*
ålekvabbebøf *168*
ålekvabber med flæsketerninger *72*
ålekvabbesuppe *211*

Personregister

Achtnich, Anncke 51
Achtnich, Emil 52
Achtnich, I. M. 51
Adriansen, Inge 252
Alliverti, Joseph 181
Andersen, H. C. 46, 243
Andersen, Poul 163

Begtrup, Gr. 164, 188, 206, 212, 252
Berntsen, Arent 156
Blytækker, Jens 244
Brinck-Seidelin, L. C. 229
Bøgvald, Maria 252

Christian d. 2. 97, 131, 145, 244
Christophersen, Marie 252

Dante Alighieri 249
De Thurah, Laurids 252
Dyrlund, F. 163
Frederik d. 4. 179

Graves, Karoline 252

Hansen, H. P. 252
Hansen, Tove 161
Hofman, Hans de 185
Hübertz, J. R. 66, 67, 68

Højrup, Ole 252

Jacobæus, Holger 156
Jensen, Mary Caroline Honoré 182
Jensen, P. 165
Juel, Niels 76
Junge, Joachim 252

Kjærboe, Tove 252
Kjærgaard, Leo 202
Kjærgaard, Peter 202
Kromann, N. M. 188
Kuss, Johanna 252

Marstrand, Jacob 160
Michelsen, Anna Helene 252
Molbech, Chr. 158
Moth, Matthias 47, 96, 214
Møller, Andreas 252
Müller, Carl 246

Nielsen, Rasmus 149
Nissen 202

Oehlenschlæger, Adam 27, 76
Orth, Ella 252

Paludan-Müller, Frederik 243
Pedersen, Anna 252

Pontoppidan, Erik 165, 185, 212

Rasch, Chr. E. 51
Reimer, Christine 252
Rostgaard, Frederik 158

Schandrup, Jacob Knudsen 244
Schmidt, Aage 52
Schütze, J. F. 195, 252
Strange, Helene 252
Straub, Maria Elisabeth 252

Thagaard, Chr. 252
Thaning, A. 206
Tietgen, C. F. 160, 243
Tode, Johan Clemens 245–46, 248, 249
Tønnesen, Jens 252

Uhrskov, Anders 252
Urne, J. Chr. 106
Ussing, Henrik 252

Vedel, Emil 160, 243
Wannée, C. J. 252
Wiegelmann, Günter 252
Vigant, Anna Elisabeth 245, 246, 249

Øster, Andreas 50

Den første store bog om regional madlavning og madtraditioner i Danmark

En kombination af kulturhistorie, madlavningshistorie – og kogebog. Lektor Erik Koed Westergaard, der i mange år har studeret egnsretter i Danmark og i udlandet, fortæller fængslende om baggrunden for en rets opståen og forklarer, hvorfor den måske forsvandt igen. Han beretter om de geografiske, de sociale og økonomiske forholds indflydelse på lokale madtraditioner, og han påviser forbindelserne til udlandets madlavning og fortæller om retternes historie og oprindelsen til deres navne.

Danske Egnsretter beskriver mange hundrede retter og deres varianter og bringer opskrifter på omkring 200 af dem. Det er mad, der smager af noget, og det er i mange tilfælde billig mad.

Danske Egnsretter er illustreret med 74 farvefotografier optaget af forfatteren, der også – sammen med sin kone, Grete Bruun Westergaard – har gennemprøvet de gamle opskrifter.

Danske Egnsretter er en enestående udgivelse – en ønskebog for enhver kulinarisk og kulturhistorisk interesseret.

Lindhardt og Ringhof