



Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

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

Støt Danskernes Historie Online - 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

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

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

Sønderjysk Månedsskrift



3 • 2008

Sønderjysk Månedsskrift

Udgivet af Historisk Samfund for Sønderjylland



Abonnementspris
200 kr. årligt incl. moms
og forsendelse.
Enkeltnumre 30 kr.
Særnumre 40 kr.

Ekspedition
Haderslevvej 45
6200 Aabenraa
tlf. 74 62 46 83
hssdj@hssdj.dk
www.hssdj.dk

Kontortid
Mandag-torsdag 9-14

Redaktion
Kim Furdal (ansv.)
Museum Sønderjylland
ISL-Lokalhistorie
Haderslevvej 45
6200 Aabenraa
tlf. 74 62 58 60
kifu@museum-
sonderjylland.dk

Lennart Madsen
Museum Sønderjylland
6100 Haderslev

Elsemarie Dam-Jensen
Museum Sønderjylland
6270 Tønder

© Sønderjysk Månedsskrift og forfatterne

Layout
Tekst & Design
Haderslev

Tryk
Winds Bogtrykkeri A/S
Haderslev

I dette nummer

Redaktionen 83

Om snyk og ejrisju ... Bymad og
borgerkost i Sønderjylland 84

Overinspektør Elsemarie Dam-Jensen har set ind i borgerskabets køkken og i deres kogebøger før og efter introduktionen af støbejernskomfuret i midten af 1800-tallet.

Bondemad 90

Det var let at gætte menuen på landet i det gamle landbosamfund, og man blev møt. Museumsinspektør Inger Lauridsen tegner et portræt af en madtradition, der i dag ligner resten af samfundets på godt og ondt.

"Brødet muggent og den øvrige
proviant fordærvet" 96

Den gode mad blev hurtigt glemt, mens den dårlige blev indskrevet i sømændenes hukommelse. Overinspektør Asser Amdisen fortæller om kaptajnens og kokkens overvejelser og sømændenes forventninger.

Fattiggårdskost/fattigkost. 102

Nok var maden på fattiggården ikke overdådig, men til gengæld var fattiglemmerne sikre på at få mad hver dag. Anne Marie Jacobsen, Haderslev, har bl.a. set på spisereglementet, der var fattiggårdens kogebog.

Krigskosten 1914-1918
- i socialt perspektiv 108

Befolkningen blev hurtigt ramt af de knappe fødevareresourser og rationering, men ikke alle blev ramt lige hårdt. Museumsinspektør Inge Adriansen, fortæller om krigens kostmæssige konsekvenser for befolkningen i Sønderjylland.

Bognyt 114

Det sker - på Museum Sønderjylland 116

Bagsiden om forsiden 120

Hvert år sælges der tusindvis af ringriderpølser på varme sommerdage, for at fortæres i de sønderjyske haver og på ringriderpladserne. Men hvad er historien bag den populære pølse? Inge Adriansen har bl.a. spurgt landsdelens slagtermestre.

Forsidebillede:

Sultne interesserede køber ristede ringriderpølser i Sønderborg en gang i 1960'erne.

Foto: Ringridermuseet, Sønderborg.

Sønderjysk mad

INTET ER SÅ BASALT som den daglige mad. Maden er forudsætningen for den menneskelige eksistens. Når dette er sagt, så er der meget store regionale og kulturhistoriske variationer i vores kost og de omstændigheder, hvorunder vi indtager vores mad. Selv inden for landets grænser er der i dag tankevækkende sociale og kulturelle forskelle, der også får sundhedsmæssige konsekvenser.

Igennem de seneste år har der været en stigende interesse for ikke blot mad og kogebøger, men også for ældre madopskrifter og madens kulturhistorie. En af forklaringerne på dette fænomen er formentlig internationaliseringen, som også slår igennem på kostvanerne i dag, hvor bl.a. spaghetti og pizza har vundet indpas på bordene i mange hjem på bekostning af bl.a. kartofflen.

Redaktionen vil gerne følge denne interesse op med et temanummer, der giver et overblik over madens kul-

turhistorie med fokus på den daglige mad hos forskellige befolkningsgrupper - bønder, borgere, søfolk og fattigfolk - i Sønderjylland. Selv om en del af maden og madens kulturhistorie dækker et større geografisk område end Sønderjylland, så er der tilstræbt en sønderjysk vinkel på emnet. Et af de områder, hvor emnet har en særlig sønderjysk historie, er de særlige forhold under Første Verdenskrig, der er behandlet i en særskilt artikel.

Som det altid er tilfældet med månedsskriftets temanumre, er vi afhængige af gode venner, der med konstant støtte er med til at sikre udgivelsen. Dette er også tilfældet med dette temanummer, hvor *Bryggeriet S.C. Fuglsang A/S* har ydet et bidrag til udgivelsen. Redaktionen takker for støtten og ikke mindst den interesse for emnet og bladet, som den er et udtryk for.

Redaktionen



Foto: Rudolf Gimm. Museum Sønderjylland - ISL.

Om snyusk og ejrisju ... Bymad og borgerkost i Sønderjylland

Af Elsemarie Dam-Jensen

Hvad stod menuen på hos borgerskabet i købstæderne? Overinspektør Elsemarie Dam-Jensen har set ind i borgerskabets køkken før og efter indførelsen af støbejernskomfuret i midten af 1800-tallet.

DISSE ÅR ER DER EN STOR INTERESSE for mad, madens sammensætning, ingredienser og kulturhistorie. Interessen afspejler sig i aviserne, i tv-programmer med stjernekokke som Claus Meyer og i boghandlernes metervis af reoler med kogebøger. Man diskuterer køkkenindretning og samtalekøkkener. Man funderer over modsætninger mellem køkkenernes størrelse og pris i forhold til hvor lidt mad, der bliver lavet fra bunden af i nutidens danske køkkener, mens pizzabagere og kebabbutikker har kronede dage. Mange har dog også fået øje på de traditionelle retter og ingredienser. En del af de nye kogebøger handler derfor om danske råvarer, 'Jord til bord'-tankegang osv. I denne sammenhæng er det værd at kaste blikket på de sønderjyske madtraditioner, fordi der her i landsdelen endnu er bevaret en rest af et regionalt særpræg.

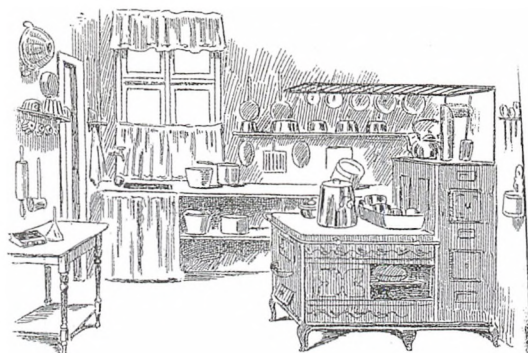
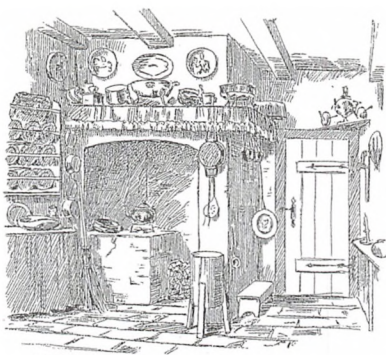
Denne artikel, der især sætter fokus på 1800-tallets bymad i Sønderjylland, er baseret på den tilgængelige trykte litteratur, både den landsdækkende og den mere lokale. Tidlige kilder til sønderjyske byfolks kost er sjældne. Der er dog eksempler på dagbogsoptegnelser, bl.a. en 16-årig københavnerpigens omhyggelige optegnelser af, hvad hun i sommeren 1824 fik at spise hos sin velhavende

onkel, Sønderborgrådmanden, købmand H.C. Momsen. Først fra midt i 1800-tallet dukker der trykte kogebøger op i Sønderjylland. Fra Sønderborg kendes en lille kogebog udgivet 1830 af den lokale bogtrykker Wiswes kone, Wilhelmine Wiswe. Bogen har den tidstypiske lange titel 'Freundlicher Rat an junge Mädchen bei ihrem Eintritt ins bürgerliche Leben nebst einer Anweisung einige gebräuchlichsten Gerichte zu bereiten'. Fra Aabenraa kendes 'Kogebog for Borger og Bondestanden - eller 431 Anviisninger til fin og simpel Madlavning efter angiven Maal og Vægt', trykt 1862 hos bogtrykker og boghandler N. Sørensen på Storetorv. Fra begyndelsen af 1900-tallet kendes også i Sønderjylland deciderede undervisningsbøger i madlavning, et eksempel er 'Rezepte aus der Fortbildungsschule für junge Mädchen in Apenrade' udgivet af husholdningslærerinden Johanne Rehder i 1908.

Bykøkkenets indretning

Hvordan så køkkenerne ud i de sønderjyske købstæder i 1800-tallet? Det almindelige var et åbent ildsted placeret på en muret ildbænk lige under en skorsten. Skorstenen var indført i middelalderen, og det åbne ildsted ændrede sig ikke væsentligt, før man gik over til de brændefyrede støbejernskomfurer midt i 1800-tallet.

Køkkentøjet bestod af lerkar, f.eks. de sorte uglaserede jydepotter, som blev brugt indtil midten af 1800-tallet. De var gode til mælkeretter og øl-



På Kvindernes Udstilling i København i 1895 var der en afdeling, der belyste de nye tider i køkkenet. Her havde man indrettet et gammelt køkken med åbent ildsted og et moderne køkken med støbejernskomfur og indlagt vand.

lebrød og kunne hænge i en kedelkrog på en tværstang, som var anbragt over ildstedet. Kobberkøkkentøj var også meget anvendt, både i form af potter, kedler og pander. I løbet af 1700-tallet blev jerngryder almindelige. Kager blev på det åbne ildsted bagt i tærtepander eller æbleskivepander, i gryder og i kagejern, som de goderådjern der stadig bruges i Sønderjylland.

Med støbejernskomfurenes udbredelse ændrede madlavningen sig markant. Man rev ildbænken ned og satte komfuret på dens plads. Med den nye teknik kunne man udnytte brændets varmegærdi meget bedre, da varmen blev meget mere koncentreret og blev 'hængende' i komfurets støbejern i lang tid. Køkkenet blev også et mere behageligt sted at opholde sig, det varme komfur betød, at der var lunt i køkkenet, og at sod og røg blev begrænset.

Forrådshusholdningen i 1800-tallets borgerhjem betød, at man stadig havde mange kar og trug til opbevaring, f.eks. saltkar til flæsk og oksekød og tønder med saltede sild. Også i byerne slagtede man selv sin gris i no-

vember. Det var først i slutningen af 1920'erne, at det blev forbudt at holde svin inde i købstæderne. Der var også ofte dejtrug; men før støbejernskomfurenes tid bagte den almindelige byhusmor normalt ikke selv sine brød i modsætning til landhusmoderen, der havde et bagehus eller bageovn. Brandrisikoen var for stor i byen, så her måtte man alliere sig med professionelle bagere. Enten købte man brødet hos bageren, eller man æltede selv dejen og fik den derefter bagt hos bageren.

Kostens udvikling i 18-1900-tallet i Sønderjylland

Der er stor forskel på kostens sammensætning i tiden før og efter støbejernskomfuret. Der er også forskel på kosten, alt efter om man er i det landlige køkken eller i borgerkøkkenet i byerne. Endelig er der også regionale forskelle, betinget af beliggenhed ved kysten, på fede eller magre jorder. Der er ingen tvivl om, at netop i Sønderjylland er der desuden sket en afsmitning både sydfra og fra de oversøiske lande, som søfolkene har været i kontakt med. I det følgende vil der blive givet



Gadeliv i Haderslev tegnet af Eduard Wassner, dateret 13. oktober 1869: "Anna Stampes: Tosk, Tosk! Wem der vil, uer ved e Sønnerbro, kan i tro, svære mængde godt kjøfl!". Trommeslageren meddeler, at i denne uge slagter Daniel Sugel i Gåskærgade. Motivet stammer fra Wassners barndom, idet Sugel fik borgerskab i byen 1820.

et indblik i den kost, som serveredes i de sønderjyske købstæder i 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet.

Endnu i dag er der retter, der har overlevet fra tiden før støbejernskomfuret. Det er f.eks. øllebrød, gule ærter, æbleflæsk og grønlangkål, retter, der stammer fra tiden før ca. 1860, hvor man i høj grad var selvforsynende, samlede forråd og tilberedte maden på det åbne ildsted i køkkenet. Man tørrede, saltede og røgede maden for at konservere den.

I anden halvdel af 1800-tallet skete der store ændringer. Den nye teknologi i form af komfurer, kødhakkemaskiner og mælkecentrifuger betød, at køkkenets basis ændrede sig fra en kost baseret på rugbrød og øl til en kost, der var præget af kartofler og mælk. Sova, stuvninger og kartofler blev centrale elementer sammen med klar suppe med boller og kogt kød, der f.eks. kunne være typisk søndagsmad i de sønderjyske købstæder i slutningen af 1800-tallet. Desuden betød de nye varer som margarine og roesukker, der var billigere end smør og rørsukker, at mange retter blev federe og sødere. Der kom mange sukkerbrunede ingredienser (brunede kartofler, brunkål), sursø-

de retter, der var specielt højt værdsatte i Sønderjylland, f.eks. suramsuppen (suram er en meget C-vitaminrig art af planten syre, der førhen dyrkedes i haverne i Østsllesvig) og sortsuppen med blod og svesker. Søde frugtretter som frugtgrød og kompot blev populære. Henkogning og suktersyltning var de nye opbevaringsmetoder. Dog var der regionale forskelle inden for Sønderjylland. Der var flere bær i Østsønderjylland, hvilket betød, at her kunne man godt spise sødsuppe til hverdag, mens det var festmad i Vestslesvig. I byerne var det nok kun blandt de ringere stillede lag, at husmoderen og familiens børn selv gik ud for at plukke bær i hegn og skov. Borgerskabets fruer købte bærene på torvet eller hos lokale koner, der kom forbi med deres varer.

Festspisen, der blev serveret ved barnedåb, bryllup og begravelser - i hvert fald i slutningen af 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet - var 'frisk sup med safran', efterfulgt af 'kalve- og svinesteg' og 'budding med rød sauce'. Især det ferske kød var noget, man glædede sig til i en tid, hvor konserveringsmetoderne nødvendiggjorde, at det meste kød var saltet eller røget. Julemaden kunne især i

Vestslesvig være røget svinehoved og grønlangkål, men over alt kunne der også serveres ribbenssteg med rødkål.

I slutningen af 1800-tallet vandt en helt anden, tysk, julemadstradition indpas i de velhavende borgerhjem i Sønderjylland. Det var de såkaldte 'Blaukarpfen', blå karper i smørsauce, som man drak rhinskvin til. Endnu valfarter mange sønderjyder til Gråstenskoven, når der sælges karper fra karpedammene dér i december.

Det, der er overleveret om 1800-tallets mad i de sønderjyske købstæder, er især det bedre borgerskabs madvæner og -opskrifter, mens der er meget lidt overleveret om de lavere sociale lags mad. Her har det som oftest bare handlet om at få nok til føden, især af brød og grød, mens kød var en sjældnen spise. Der har ikke været de store forskelle, hverken mellem land og by eller mellem Sønderjylland og det øvrige Danmark. Fattigmandskød har over alt været hestekød eller koyver, det billigste kød, der kunne fås. Hvor man i velstillede borgerfamilier i købstæderne omkring år 1900 i Sønderjylland måske fik kød eller fisk alle ugens dage, kunne arbejderfamilier være nødt til at spise billig mad som grød og vælling 4-5 gange om ugen.

Det aabenraaske køkken

Specielt fra Aabenraa findes en del optegnelser, foretaget af Anne Helene Michelsen, der et helt liv boede på Michelsens Gaard i Kolstrup, og som var meget interesseret i den gamle madkultur i Aabenraa. Hun har bl.a. i de to hæfter 'Gamle opskrifter og fortællinger fra Madam Kopperholdts køkken i Aabenraa' (Aabenraa Statsskoles Samfunds Årsskrift 1968) og 'Gamle opskrifter paa festmad og go-

de husraad fra Madam Commentz's køkken i Aabenraa" (Aabenraa Statsskoles Samfunds årsskrift 1971) gengivet gamle Aabenraa-opskrifter.

Madam Commentz var enkefrue efter en slagter Commentz i Aabenraa. Tilsyneladende stammer opskrifterne dog fra forskellige aabenraaere.

Madam Kopperholdt var kaptajnsenke i Aabenraa. Hun stod for styret på 'byens hotel' i begyndelsen af 1800-tallet. Hotellet lå dér, hvor senere Thomssens Boghandel lå (Storetorv 5).

Under Napoleonskrigene i 1812 blev et helt regiment kosakker indloget i byen, og de skulle bispises på hotellet. Kosakkernes ordre lød, at 'alle byens husstande skulle sende en stor portion af dagens middagsmad til hotellet til bespising af soldaterne'. Anne Helene Michelsen overvejer i hæftet om Madam Kopperholdt, hvad man den vinterdag i 1812 serverede for kosakkerne i Aabenraa. Hun har spurgt indfødte aabenraaere, hvad deres mor eller bedstemor kogte en sådan vinterdag. De fleste opskrifter må derfor snarere stamme fra midten og anden halvdel af 1800-tallet, hvilket de sursøde tilbøjeligheder også tyder på.

I Aabenraa spiste man (som sikkert over alt) middagsmaden kl. 12, og der var altid to retter, forret (skeret) og efterret (gaffelret). Opskrifterne, der som oftest aldrig har været nedfældet, var som regel beregnet til 8-12 personer. Det var store husholdninger, ofte med tre generationer under samme tag samt lærlinge og tyende.

Supper var meget udbredt: hvidkålssuppe eller sursuppe, kogt på saltet svinebov, smagt til med eddike og sukker og serveret med æbler, svesker og bygmelsboller. - Eller som hos ma-

dam Askov i Vestergade 17, hvor man kunne få rissuppe med gulerødder og kalveragout i sursød sovs, serveret på én gang med kogte kartofler og brød til. Det fik man de dage, hvor slagtere-rens kone kom rundt til husstandene med kødet i et trug, og hvor hun måske råbte ind til fru skrædder Askov: "Madam Askov, de æ så'nt et godt styk nøchternt kalkjø å få æ dau". 'Et nøchternt kalv' var en nyfødt tyrekalv. Endelig var den såkaldte 'frisk sup' (i Haderslev kaldet fersk suppe), dvs. klar suppe med kød- og melboller samt ris meget brugt.

Ris og rismel blev ofte brugt til at jævne supperne med; men man kunne også godt få serveret retter med ris og karry, som Aabenraas søfolk hentede fra Østen. Det kunne f.eks. være høns i karry med løse ris, hvor risene blev tilberedt som i Kina. De blev først kogt møre i vand og derefter dampkogt i et dørs slag, så de lå som perler og var helt løse. Man krydrede maden med eksotiske krydderier som muskat og safran. Safran blev brugt til at give den klare suppe et gyldent skær. Ofte var kone og børn med på langfarterne, så der kunne være rig lejlighed for aabenraahusmødrene til at stifte bekendtskab med de fremmede retter.

Selvfølgelig indgik fisk og fiskesuppe ofte i menuen i fjordbyen.

Hos købmand Todsens i Nørreport blev følgende to retter altid serveret sammen: Klipfisk med kartofler og sennepssovs og brødsuppe med svesker og mælk eller fløde. Borgerne i Aabenraa spiste også ofte kogte blåmuslinger. Fjorden var berømt for sine fine og store blåmuslinger, og fiskerne havde 'skællepæle' i fjorden, hvor de kunne hente muslinger til deres faste kunder blandt borgerskabet. Under Første Verdenskrig blev pælene ikke fornyet, og fjorden blev tiltagende forurennet. De små grå muslinger fra Højer ville man ikke have i Aabenraa, så derfor forsvandt de gamle muslingeretter på dette tidspunkt.

Allerede langt tilbage i Aabenraas historie har fisk tilsyneladende ofte optrådt på menuen. I hvert fald fortælles det, at pigerne frabad sig at få makrel mere end tre gange om ugen!

Nogle af aabenraaopskrifterne er kommet fra udlandet, den såkaldte 'ejrisehu' eller 'ejrisju' (= Irish Stew) var meget yndet. Hos købmand Hans L. Hansen i Nørreport blev retten kogt på saltet lammekød, som han importerede i store tønder fra Island. Retten, som stadig er en kendt irsk nati-



Tegning af et såkaldt 'Puddingakademie', i dette tilfælde Kieler Kochschule. På disse husholdningskurser i købstæderne kunne det bedre borgerskabs døtre lære kogekunst omkring år 1900.

onalret, består foruden lammekød af kartofler og hvidkål. Den blev serveret med rødbeder, sennep og brød. Oven på denne mættende ret kunne man få saftsuppe af brombær, hyben eller hyldebær med rismelsboller.

Blandt de retter, som nok ikke længe serveres i Aabenraa, er 'stegte svedse', dvs. grise- eller kalvehjerner, vendt i mel og stegt gyldenbrune ved en langsom ild. Det var en delikatesse, serveret med kogte kartofler og persille.

De hidtil omtalte retter var vinterretter, der blev suppleret med de deciderede slagterretter som finker, blodpølse og -suppe osv.

Sommermaden var præget af et lidt lettere repertoire, der afspejlede årstidens friske grøntsager som kørvælsuppe med kalvefrikassé, den førømtalte surramsuppe med flade pandekager eller rå skinke med snyusk, en rigtig sønderjysk sommerret, der blev lavet af friske ærter, bønner, gulerødder og kartofler.

De særlige vilkår i Sønderjylland

I bogen 'Sønderjysk kogebog' (2. udg. 1996) omtaler museumsinspektør Inge Adriansen den kulturkonservatisme, der har gjort, at man især i Sønderjylland har bevaret særligt mange træk af ældre danske spisevaner. Forklaringen skyldes iflg. Inge Adriansen tiden under tysk styre fra 1864-1920, hvor den dansksindede del af den sønderjyske befolkning ønskede at holde fast ved gamle traditioner, også på det madmæssige område. Denne holdning blev så yderligere forstærket af nøden under Første Verdenskrig. Efter krigen ville man gerne tilbage til de solide kostvaner fra de 'gode gamle dage'. De omfattede også det sønderjyske kaffebord, som i sin fulde form dog var et landfænomen, her som over alt i Danmark.

Der var dog allerede en begyndende industrialisering af fødevarerproduktionen i de sønderjyske købstæder omkring år 1900. Et eksempel er den pølse- og konserverfabrik, der blev grundlagt i Haderslev 1898. Det var kreaturhandlere og slagtere, der stod bag, og der blev tale om en større virksomhed, som f.eks. i februar 1900 leverede elleve tons pølser og røgede skinker i én sending. Langt den største del af fabrikkens produktion gik til badesteder og store byer i Tyskland. Fabrikken eksisterede dog kun indtil 1915.

Endnu fornemmer man spor af landsdelens gamle kosttraditioner hos de tilbageblevne 'madhåndværkere', bagerne og slagterne, men det tynder i disse år kraftigt ud i dem, og de gamle egnsretter er også ved at forsvinde. Det moderne samfunds struktur med meget stillesiddende arbejde ved computer og bilrat levner ikke den store appetit til fortidens fede spiser og store kaffeborde. Kun ved juletid og enkelte andre festlige lejligheder holder man både i byen og på landet fast ved de nedarvede egnsretter som surrib og sønderjysk grønkål med kålpølser og flæsk. Man bager måske også særlige sønderjyske kager og småkager som brødtorte, knæpkache eller gode råd. Det regionale sønderjyske særpræg afspejles desuden stadig i de mange pølser og røgvarer, der oprindeligt blev introduceret af de tyskuddannede slagtere, der kom til de sønderjyske købstæder efter 1864.

Nogle særtræk er der tilbage, men flere af de serveringer, der for alvor signalerede overflod, er enten forsvundet eller er stærkt på retur. Måske skulle vi arbejde på at bevare de sunderere retter som snyusk og ejrisju! ■

Bondemad

Af Inger Lauridsen

Bondesamfundets mad var ensformig og med smagssammensætninger, der nærmest er uspiselige for en nutidig gane. Det er nogle af museumsinspektør Inger Lauridsens konklusioner om den sønderjyske bondemad.

Generelt om den daglige kost på landet i Danmark

MADEN PÅ LANDET var tidligere ensformig og nærmest tarvelig i de fleste landbofamilier. Man spiste for at overleve og for at kunne arbejde. Man tænkte mest på, om man blev mæt, ikke så meget på, hvordan maden smagte, eller hvor ensformig den var.

Dette gælder for landbobefolkningen over hele landet, men der er selvsagt forskelle fra egn til egn, til dels afhængig af hvilke afgrøder, der kunne dyrkes, og hvor stor eller lille penigerigeligheden var. Grundlæggende daglige spiser på landet var grød og brød, suppleret med saltet og udvandet flæsk, klipfisk samt hjemmebrygget øl og brændevin. Indtagelse af fersk kød og fisk begrænsede sig til fester og slagtetidspunkter samt tidspunkter for fangst.

Omkring 1750 introduceredes kartoffeldyrkningen i hertugdømmerne, og i løbet af de følgende 50 år blev kartofler en meget væsentlig del af den daglige kost på landet, i hvert fald i egne med let og sandet jord, der især egnede sig til dyrkning af denne nyttige rodfrugt. Af nydelsesmidler blev kaffedrikning i slutningen af 1700-tallet moderne i alle samfunds-

lag. Ganske vist havde kun velhavende borgere råd til at delikatere sig med ægte kaffebønner til denne drik. Blandt alle andre blev kaffen spædet op eller erstattet med kaffeerstatning, der i Sønderjylland væsentligst bestod af ristet cikorie, mens man andre steder brugte korn som grundlag for kaffeerstatning.¹⁾

Daglig kost på landet i hertugdømmet Slesvig

Den folkelivsforsker og beretter, der især har skildret, hvorledes landbobefolkningen i Sydvestjylland levede i 1800-tallet, er H.F. Feilberg, der mellem 1910 og 1920 skrev bøgerne 'Dansk Bondeliv navnlig i Vestjylland', og 'Fra heden - folkelivsskildringer fra Mellemslesvig ved år 1860'.²⁾ Ifølge Feilberg var livsførelsen meget tarvelig både i egnen omkring Ribe, hvor Feilberg voksede op, og i den sandede egn omkring Valsbøl i Mellemslesvig, hvor han som ung kandidat var præst i nogle år. Kartoffler var blevet indført af tyske kolonister i slutningen af 1700-tallet og var blevet en udbredt daglig spise. Om morgenen spiste man de kartofler opstuede, som var blevet levnet fra aftenen før. Kartofflerne spistes uden tilmad af nogen art. Havde man ikke kartofler til overs, var maden øllebrød med spegesild. Som middagsmad fik man ofte kartoffelgrød med mjødrod til at dyppe i, så kunne man spare smør. Mjødrod var det bundfald, der forekom i mjødkarret, når man blandede mjød. Dertil serveredes øl. Om aftenen spiste man atter



Ildstedet på Jacob Michelsens gård i landsbyen Kolstrup ved Aabenraa.

kartofler, men denne gang ikke stuede. Hvis man ikke fik kartofler, bestod aftensmaden af grød, især bygmelsgrød.

Feilberg omtaler ligeledes, hvilke afgrøder haverne i Valsbøl kunne præsentere. Haverne var delt ligeligt på midten af en sti, hvor afgrøden øst for stien et år var kålplanter, mens kartoflerne stod vest for. Det følgende år byttede afgrøderne plads. Langs stien stod nogle forkrøblede ribsbuske (hansbær) og stikkelbærbuske, og i en krog var der et lille bed med skalotteløg og gulerødder samt et par buske syre (suramfer) eller peberrod (mærrik). Afgrøderne ved huset var med til at skabe smagsafvekslinger i den daglige kost og betød samtidig, at befolkningen fik tilskud af livsvigtige vitaminer, selvom det måske ikke var noget, man var bevidst om.

Festmad på landet i hertugdømmet Slesvig

Anderledes spiste man, når der var gilde, bryllup og barkedåb, eller ved højtiderne, jul og påske. Desuden var årets slagtedage også tidspunkter, hvor man festede med rigelig mad.

I Valsbøl bestod julemaden af kogt svinehoved, derefter langkål og endelig risengrød. Efter maden legede man, spillede om pebernødder (musser) og spiste knæpkager, der var hårdtbagte kager af sigtet rugmel. I julen spiste man sigtebrød (kac'h), og kom der gæster, blev de også beværtet med sigtebrød. Påskemaden krævede, at man skulle spise ni slags kål, hvilket kunne være vanskeligt om foråret, men man tog forskellige slags grønne planter til hjælp. Desuden var det skik, at man i påsken spiste skiddenæg, hårdkogte æg, lagt i en opbagt, hvid sennepssovs. Til retten spiste man rugbrød.

Maden i forbindelse med dåbs- og bryllupsgilder samt ved begravelser var vinsuppe med flæsk (suppe kogt på store byggryn, tilsat svesker og rødvin, dertil kogt, saltet skinke). Eftermaden var ofte risengrød.

Nydelsesmidler

Kaffe var fra begyndelsen af 1800-tallet blevet en uundværlig del af et godt måltid. Feilberg beretter ganske vist om en kone i Valsbøl, der tidligt i 1800-tallet havde fået nogle kaffebønner foræret af en købmand, der havde sagt til hende, at hun skulle riste bønnerne, inden hun anvendte dem. Hun ristede bønnerne, stødte dem og kogte dem i en lille potte. Derefter kastede hun vandet bort og serverede kaffegrumset, som om det var grød med en smørklat i midten. Sådanne vildfarelser har dog nok ikke foregået ret længe, hvilket en rejse-skildring fra 1788 vidner om. Her omtales det, at kniplersker på Tønderregnen var forfaldne til kaffe og tobak. Kaffe blev også drukket sammen med brændevin, som kaffepunch. Det var skik, at man nederst i koppen lagde en skilling, derpå hældte man kaffe i koppen, til man ikke længere kunne se skillingsstykket, og fortsatte med brændevin, til pengestykket atter blev synligt på bunden af koppen. Så havde kaffepunchen den rette styrke og smag. Da rom blev fremstillet på et destilleri i Flensborg (Hansen Rom), var det også ret almindeligt i hertugdømmet Slesvig, både på landet og i købstæderne, at drikke romgrog, varmt vand med sukker og en god slat rom.

Te blev kendt i Danmark omtrent samtidig med kaffe, men tedrikning forekom ikke så ofte blandt landbo-

befolkningen i 1800-tallet, som kaffedrikningen gjorde, og nydelse af varm chokolade forekom overhovedet ikke på landet på dette tidspunkt.

Kosten i Lundsmark i Hviding sogn sidst i 1800-tallet

Malerinden Agnes Smidt har i nogle spredte, upublicerede erindringer skildret den daglige kost i sit hjem i Lundsmark i Hviding sogn, hvor hun blev født i en velbjerget og meget dansk gårdmandsfamilie i 1874.³⁾ Hun fortæller, at der hver fredag i hendes hjem blev kogt en stor gryde kærnemælksgrød på meget store byggryn. Grøden blev spist som aftensmad med mælk til. Den følgende morgen blev der taget noget af den levnede grød, der kogtes op i en gryde sammen med mælk og hjemmebrygget øl. Denne grød spistes som morgenmad sammen med rugbrød med fedt. Aftensmaden var akkurat som morgenmaden. Middagsmaden var mere varieret. Mandag kunne den være bygggrød med stegt flæsk og sovs, stuvet med bygmel. Tirsdag kunne middagen være kål, kogt på flæsk, jævnet med små byggryn, onsdag serveredes der budding eller pandekager, der altid var lavet af bygmel, blandet med rigeligt gær. Denne ret efterfulgtes af kærnemælksvælling, der ligeledes var jævnet med byggryn. Torsdag var middagen sødsuppe, kogt på store byggryn, der blev spist sammen med kogt flæsk og kogte kartofler uden sovs. Fredag kunne middagen være saltsuppe, suppe kogt på saltet flæsk med boller, fremstillet af bygmel, og lørdagsmiddagen stod på bygvælling og pandekager. Kun om søndagen kunne man finde købte produkter på middagsbordet i

Lundsmark, idet der somme tider blev serveret ris eller sago. Dog, hvis der var gæster, var søndagsmiddagen vinsuppe med flæsk, som også Feilberg omtalte. Hovedbestanddelen i kosten i Agnes Smidts hjem var således byggryn i alle variationer samt øl, mælk og flæsk. Hendes ærinde med erindringsglimtet var blandt andet, at slå til lyd for at fastholde byg som den mest egnede kornsort til menneskeføde, mens havre, der blev almindelig som morgenmad gennem hele 1900-tallet, ifølge hende, kun var egnet som føde for heste.

Kosten i Sønderjylland ved midten af 1900-tallet

I midten af 1960'erne foretog Dansk Folkemindesamling en interviewundersøgelse af årets og livets gang i landsbyen Emmerlev. Undersøgelsen indeholdt også spørgsmål om kosten til hverdag, fester og højtider. Årsagen til, at man valgte netop Emmerlev, var, at Den danske Forening i sognet, stiftet i 1848, i 1855 havde besluttet at påbegynde og videreføre en sognekrønike, der skulle fastholde begivenheder i sognet. Det blev deg-

nen, Johannes Hansen, der fra 1832 til 1867 var lærer og degn i Sdr. Sejerlev, der kom til at skrive sognekrøniken, som han videreførte til sin død i 1896.⁴⁾ Man havde således et grundmateriale, som kunne danne forudsætning for undersøgelsen i 1960'erne. Det blev undertegnede, der som ung folklorestuderende kom til at foretage de mange interviews med hver husstand i Emmerlev, den ene af landsbyerne i sognet. På baggrund af disse optegnelser får man et ret klart billede af, hvad man spiste i en vestslesvigsk landsby i efterkrigstiden.⁵⁾ I denne sammenhæng anvendes optegnelserne fra Emmerlev som en almindelig forståelsesramme for den daglige kost på landet i Sønderjylland, suppleret med en generel viden om kosten i forfatterens eget barndomshjem i 1950'erne i en landsby i den nordlige del af Sønderjylland.

Den daglige kost ved midten af 1900-tallet

Den daglige kost i midten af 1900-tallet var nogenlunde således: Morgenmaden bestod enten af havregrød/havregryn med mælk, eller øllebrød,

Bagehuset i Sode. Selvstændige bagehuse, af hensyn til brandfaren, er et centraleuropæisk fænomen, der kan føres tilbage til 15- og 1600-tallet. I hertugdømmerne kom bagehusene for alvor til med de preussiske forordninger i årene umiddelbart efter 1867.



Foto: Museum Sønderjylland - Arkæologi Haderslev.

ligeledes med mælk eller af rugbrød med kaffe. Når der var råd til lidt ekstra eller om søndagen, var hamborgmadder med puddersukker (rugbrød og franskbrød klappet sammen med brun farin imellem) en lystspise for især børnene. Middagsmaden var meget ofte en form for grød, rismelsgrød, mannagrød eller bygvandgrød, efterfulgt af kartofler med en opbagt sovs eller en pandesovs og en form for kød, der kunne strækkes til mange. Af andre spiser kan nævnes frikadeller, stegt flæsk, stegte sild og lignende. Desuden kunne middagen bestå af grøntsager fra køkkenhaven, mest kål og rodfrugter. Der fandtes køkkenhaver ved alle huse på landet i midten af 1950'erne, og afgrøderne herfra var meget væsentlige tilskud til den daglige kost for alle familier på landet. Aftensmaden var som oftest en opvarmet rest kartofler og sovs fra middagen og derefter rugbrød med pålæg.

Gildemad

Fest- og højtidsmad var meget anderledes. I Emmerlev var det i 1950'erne almindeligt at få enten gåsesteg eller flæskesteg til jul, evt. en stegt hanekylling. Dertil spistes både rødkål og

hvidkål samt kartofler og sovs. Traditionel julemiddag i Sønderjylland er også i dag netop denne menu. Sønderjysk hvidkål tilberedes ved, at man deler et hvidkål i passende stykker og koger det i ca. 20 minutter. Derefter sies vandet fra, og den kogte kål trykkes hårdt gennem hænderne til alt vandet er borte. Først derefter hakkes kålen og formes til bolde, der koges langsomt, mens de bliver blandet med smør og fløde, salt, muskat og peber, indtil den rette konsistens er opnået.

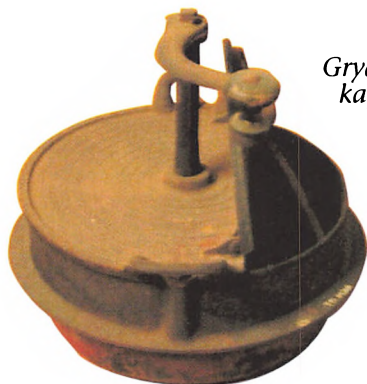
Maden i forbindelse med livets første og sidste markering, dåb og begravelse, var endnu i 1960'erne i Emmerlev vinsuppe og flæsk, en ret der blev omtalt allerede i Feilbergs folkloristiske optegnelser. Til bryllup lignede festmaden i Emmerlev julemåltidets.

Vinsuppe og flæsk

Ifølge Christa Redlefsen, Emmerlev, fremstilledes vinsuppe med flæsk af hende i 1966 således: Man satte hele, store byggryn i blød dagen før, de skulle koges. Den følgende morgen sattes de over i udblødningsvandet. Byggrynene skulle koge langsomt i ca. tre timer, og man måtte passe på, at de



Kartofflen nævnes første gang i Kongeriget i slutningen af 1600-tallet, men vandt først for alvor frem i løbet af 1700-tallet og kom til hertugdømmerne i midten af 1700-tallet. I starten blev den overvejende anvendt til dyrefoder, og man skal frem til midten af 1800-tallet, før den var en etableret del af den daglige kost. Her er man i gang med kartoffeloptagningen i slutningen af 1930'erne.



Gryde til brænding af cikorie, der blev anvendt som kaffeerstatning i tider med smalhals. Cikorie blev allerede anvendt som erstatning i begyndelsen af 1800-tallet. Fra sidste halvdel af 1800-tallet kunne cikorie købes som industrifremstillet kaffeerstatning, der mest er kendt under navne som 'Richs' og 'Danmark' og de reklamesamlebilleder, som især Richs blev kendte for.

ikke brændte på. Efter to timers kogetid tilsattes grynsuppen svesker og rosiner. Kort før suppen var færdig, smagtes den til med et rigeligt kvantum rødvin samt en smule sukker. Samtidig med, at grynene blev sat i blød, skulle også det saltede flæsk, der var saltet i mindst seks uger, sættes til udvanding. Flæsket kogtes samtidig med suppen. Endelig kogtes kartoflerne, og der blev lavet en hvid opstuvet sovs. Måltidet spistes på én gang på to tallerkener ved siden af hinanden.

For et menneske i 2008, der er vant til andre smagssammensætninger, lyder retten noget nær uspiselig. Den er også både smagsmæssigt og måske især konsistensmæssigt en særegen oplevelse, men der er fortsat mange ældre vestsønderjyder, der får et særligt udtryk i øjnene, når talen falder på den gamle højtidsret: vinsuppe og flæsk.

Maden på landet i dag

I løbet af de sidste 50 år har landbokvindernes indtog på arbejdsmarkedet, parret med udviklingen af detailhandelen med dagligvarer, betydet, at de forskelle, der tidligere kunne være på maden i by og på land er helt udvisket. I dag afhænger maden i de enkelte familier især af husmoderens/

husfaderens holdning til, hvad der opfattes som nærende og sund kost. Samtidig har den udbredte anvendelse af såkaldt 'fastfood', hvis næringspotentiale er ganske lavt, betydet, at Danmark har fået ganske anderledes problemer vedrørende madvaner end nogensinde tidligere. I dag er det ikke et spørgsmål om at få tilstrækkelig med føde, men at undgå, at store dele af den danske befolkning kommer til at lide af voldsom overvægt, men det er en ganske anden historie. ■

Noter

1) Axel Steensberg: *Dagligt liv i Danmark i det nittende og tyvende århundrede*, bd 1. 1963, s. 359-382.

2) Henning Frederik Feilberg: *Dansk Bondeliv, navnlig i Vestjylland*, første del. 1910.

Henning Frederik Feilberg: *Fra heden - Folkelivsskildringer fra Mellemslesvig ved år 1860*. Kbh. 1863.

3) Materiale, der opbevares på Museum Sønderjylland - Kulturhistorie Tønder.

4) L.A. Larsen: Degn J. Hansen - En sognekronist og hans værk. I: *Sønderjysk Månedsskrift*, 1960, s. 1-6.

5) Optegnelserne ligger som upubliceret materiale i Dansk Folkemindesamling. 1966.

“Brødet muggent og den øvrige Proviant fordærvet”

- historier om maritim mad i erindringer og beretninger

Af Asser Amdisen

Det var ikke let at være kok på et sejlskib. Den gode mad blev hurtigt glemt, mens den dårlige blev indskrevet i sømændenes hukommelse.

Overinspektør Asser Amdisen, Museum Sønderjylland, fortæller om kaptajnens og kokkens overvejelser og sømændenes forventninger.

DEN 8. MARTS 1885 afsejlede dampskibet S/S Clara af Aabenraa fra Hamborg. Skibet, der var ejet af Rederiet M. Jebsen, skulle på en rejse “fra Hamborg til Kina og videre”. I forbindelse med begyndelsen af en sådan rejse skulle man lave en på-mønstringsbog, hvori man opførte, hvilket mandskab skibet sejlede med og hvilke forandringer, der skete med besætningen undervejs. Bogen skulle påtegnes af de tyske myndigheder rundt omkring i verden.

Når man åbner bogen, finder man på side et kaptajnens og skibets navn, på side to navne og stillingsbetegnelser på mandskabet, og på side tre finder man mandskabets ansættelsesbetingelser, som også inkluderer en beskrivelse af forplejningen. Teksten er for S/S Claras vedkommende klippet ud af en trykt beskrivelse, men placeringen af maden i kontrakten fortæller alligevel noget. Maden skulle være i orden - ellers blev der ballade.

‘Menuen’ lød på: “3 1/2 kilo rugbrød

eller 4 1/2 kilo hvidt brød om ugen. 30 gram te, 125 gram kaffe, 125 gram sukker og 1/10 liter eddike om ugen. Mindst 3 1/2 liter vand dagligt. 1/2 kilo smør eller margarine ugentligt; som erstatning 1 kilo spæk eller 1/2 liter olivenolie samt 1/2 liter eddike, eller 1 liter melasse, sirup, eller 1 kilo sukker. I fire af ugens dage dagligt 1/2 kilo saltet oksekød, på de øvrige dage dagligt 375 gram saltet svinekød eller 250 gram røget spæk eller 375 gram tørret fisk, dette kan dog kun erstatte spækket to dage om ugen. Kan der skaffes frisk kød skal mændene have 1/2 kilo af det sammen med suppegrøntsager. Af grøntsager som ærter, bønner eller gryn, byggryn, mel og lignende så meget som det er nødvendigt for at blive mæt; mel mindst to dage om ugen 375 gram”.

Det lyder jo godt og nærende, men sandsynligvis var det mere en hensigtserklæring end en egentlig målestok for, hvad man fik at spise om bord. Hvad der blev stillet på bordet var altid et kompromis mellem kaptajn og mandskab på den ene side, og de muligheder som havet og de lokale forhold gav. Denne tekst handler mest om maden på de lange ture. På mindre farter mellem havne i Danmark og nærmeste omegn, hvor man aldrig eller sjældent kom uden for synsvidde af kendt land med kendte



varer, var bespisningen ikke væsentligt forskelligt fra den, man kunne finde i land, og som er beskrevet andetsteds i dette nummer af Sønderjysk Månedsskrift.

Smagen, økonomien i sejladserne og mulighederne for at medbringe og bevare proviant forandrer sig naturligvis også over tid. Groft sagt kan man sige, at i sejlskibstiden var opbevaringen af madvarer det altdominerende problem. Dette problem forsvandt næsten fuldstændig efter at elektricitet og større lastkapacitet forandrede hele skibsfartens grundlag.

Kaptajnens overvejelser

Inden en rejse kunne påbegyndes, måtte kaptajnen sætte sig ned og tænke lidt over, hvad der skulle medbringes, og hvordan det skulle anskaffes. Ud over egen erfaring og overvejelse kunne kaptajnen støtte sig til søartikler og regulativer. ‘Menuen’ fra S/S Clara er taget direkte fra byen Hamburgs sømandsordning fra 1854.

Fra midten af 1750’erne kendes en anden lignende madplan. Denne er kongelig godkendt og er bl.a. blevet brugt på Vestindiensfarere fra Flensborg. I denne får man hver dag til morgenmad brændevin, brød og øl, til frokost øl og brød, samt tre dage om ugen ærter, og to af disse gange fik man også flæsk. Til aften fik man grød, brød og øl.

At bestemme, hvad man burde have om bord, er ikke det samme som at skrive en indkøbsseddel. Der var flere andre faktorer som økonomi, sundhed og opbevaring, der spillede ind.

I 1880’erne påmønstrede Jens Jensen Mikkelsen fra Fanø briggen Zana i Liverpool. Skibet skulle til Syd-

amerika med jernbaneskiner. Om påmønstringen skriver Mikkelsen i sine erindringer: “Dette skib skulle være vores hjem i lang tid. Vi vidste ikke, at det skulle sejles så billigt som muligt for at tjene mest muligt til rederen. Snart opdagede vi, at kosten var det, der blev sparet mest på”. Hvor grelt det stod til ses tydeligt af, at da det blev jul, var julemaden beskåret til risvandgrød med få rosiner og lidt dåsekød. Mikkelsen var tvunget til at blive om bord i et par år og beklagede sig jævnligt over maden.

Dette eksempel var nok særlig grelt, men ofte ses denne type beklagelser i sømandserindringer. Dette kan skyldes, at mange kaptajner var fedtede, men det kunne også skyldes, at de gange, maden faktisk var dårlig, blev sømændene så vrede over det, at de huskede det, til de blev gamle og tog det med i deres erindringer.

Selvom kaptajner og redere naturligvis ville tilgodesee egen økonomi, var der dog alligevel grænser for, hvor sparsommelig man kunne være. Hvis maden var så dårlig, at besætningen blev syg af den, ville det ikke være til fordel for nogen.

Den mest kendte af sømandssygdommene var skørbug. Det er en frygtelig sygdom, hvor man først bliver ulidelig træt, derefter får opsvulmet tandkød og voldsomt dårlig ånde. Hvis ikke en behandling sættes ind, er der en meget stor risiko for, at patienten dør. Siden 1747 har videnskaben kendt et sikkert middel mod skørbug, nemlig indtagelse af frisk frugt eller en smule citronsaft hver dag. Selvom lægerne vidste, hvordan sygdommen skulle kureres, og det langsomt lykkedes at oplyse om det i bøger, tidsskrifter og såmænd også i offentlige for-

ordninger, så var skørbugen langtfra udryddet i 1800-tallet.

Besætningen på Hamburg-skonner-ten Christine blev i 1882 voldsomt angrebet af skørbug. Christines historie er velkendt i Sønderjylland, da hun oprindeligt blev bygget i Aabenraa i 1865 og sejlede for Gustav Rabens rederi til 1878, hvor hun blev solgt til Hamburg. Skørbugsanfaldet på Christine fik de Hamburgske søfartsmyndigheder til at ændre deres regulativer, så citronsaft derefter var obligatorisk på byens skibe. Men søfolkene var ikke glade for at spise citronsaft. Flere har derfor ment, at når man efterhånden fik bugt med sygdommen skyldtes det først og fremmest, at rejsetiden mellem havnene blev kortere, og frisk frugt og grønt derfor i højere grad blev en del af kosten.

Et andet problem var opbevaringen af maden. Selvfølgelig var det slet ikke nok at købe masser af grøntsager, hvis man ikke kunne holde dem spiselige. Især grøntsager og kød blev hurtigt dårlige. Man prøvede forskellige konserveringsformer, og især det saltede kød var frygtet af sømændene, da holdbarheden var betydeligt bedre end smagen. Endnu mindre brød de sig om dåsekød, selvom det ofte var bedre bevaret end det saltede kød.

I det omfang det var muligt, købte man også fisk undervejs. I 1857 kom briggen Georg, med den sønderjyske sømand Peter Anholm om bord, tilbage fra Amerika. Den første kontakt de havde efter den lange tur over Atlanten, var en fiskerbåd, som de sendte deres post med og købte fisk af, inden de gik videre mod Hamburg. Posten skulle helst med et andet skib, så chancen for at enten breve eller

sømand kom hjem var størst mulig - og fisken var hårdt tiltrængt frisk kød.

Som det også kan ses af S/S Claras påmønstringsbog, så var det ikke udelt populært med fisk. Den måtte kun serveres et begrænset antal gange pr. uge, men efter en atlantpassage uden kød kunne fisk såmænd også gå an. Tit var handelen med fiskerne tuskhandel, hvor man byttede eksotiske varer (f.eks. tobak eller kaffe) for fisk, derved sparede fiskerne told og skat.

På nogle skibe forsøgte man sig også med at medbringe levende dyr, men det gav også problemer. Det var svært at holde dyrene glade og raske ombord. De krævede mad og halm, og sidst men ikke mindst er slagtnin-gen af et svin en vanskelig procedure, som ikke alle skibskokke kunne klare. Tit døde dyrene, hvilket gjorde det vanskeligt at regne med stabile kød-forsyninger.

Heller ikke frugt og grønt var nemt at medbringe. Selv langtidsholdbare grøntsager som kartofler kunne ikke holde sig længere end omtrent tre uger, hvilket slet ikke slog til for de længere rejseres vedkommende.

På baggrund af disse overvejelser købte kaptajnerne ind inden afrejsen, men det er klart, at på de længere tog-ter måtte man improvisere undervejs. Det var umuligt ved afgang fra Europa at vide, hvordan situationen var i Japan, når man nåede så langt. Improvisation og lydhørhed over for mandskabets ønsker var derfor en væsentlig kvalifikation for langturs-kaptajnerne.

Kokkens overvejelser

Når en ung mand ville til søs og søgte hyre på et skib, skulle han ofte starte som kok. Kokken var meget lavt

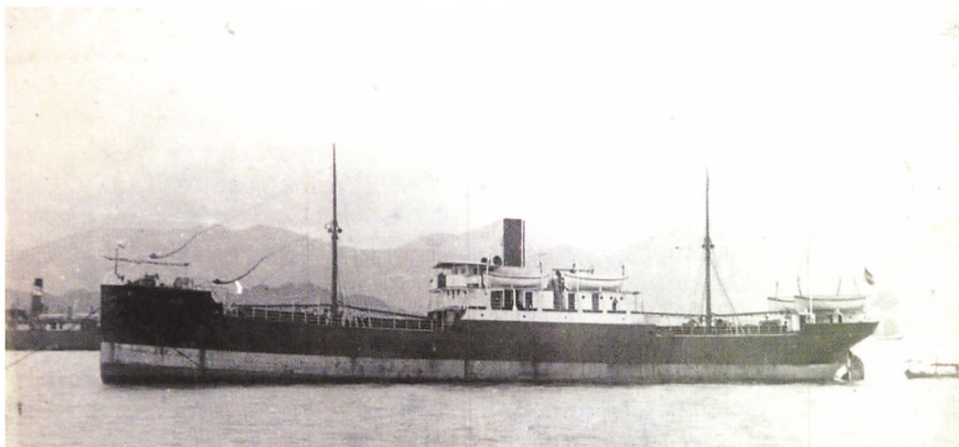


Foto: Museum Sønderjylland - Kulturhistorie Aabenraa.

Clara af Aabenraa fotograferet til postkort i havnen ved Hong Kong.

placeret i skibets hierarki, og det var et job, som mange søfolk ønskede sig væk fra, så hurtigt det kunne lade sig gøre. Dette hang sammen med, at matroserne var de ‘rigtige’ sømænd, men hang muligvis også sammen med, at man som kok tit var den, der skulle tage ansvaret for dårlig mad eller for dårlige forhold for maden.

Når man læser sømænds erindringer, er det påfaldende, at de aldrig skriver om gode kokke eller tilfredsstillende mad. Historierne handler stort set kun om, hvor dårlige kokke man har sejlet med, og hvor store konsekvenser for mandskabets velfærd en dårlig kok kunne have. Når provianten var rådden, forholdene umuliggjorde ordentlig madlavning, eller pengene til proviantindkøb var små, var det kokken, der måtte høre på mandskabets beklagelser.

På de gamle træskibe var der sjældent megen plads til madlavningen. Man havde tit ild i et ildsted eller i et komfur om bord, og på de større skibe var der en kabys, hvor maden kunne laves. Når sejlskibene var i havn, var madlavning over ild strengt for-

budt. Årsagen var naturligvis, at en brand i et skib hurtigt kunne brede sig og udløse en katastrofe, som man så det i New York i 1900, hvor meget store dele af havnen gik op i røg i løbet af få dage. I stedet indrettede man kogehuse i havnene, hvor kokkene fra skibene kunne gå ind og lave maden til de ventende besætninger. Da de store jernskibe tog over fra træskibene, ændrede dette forhold sig naturligt. Der var også mere plads om bord på de nye skibe, så køkkenarealerne kunne forbedres.

Grundstammen i enhver skibsføde var brød. Det fortælles, at man eksperimenterede meget med de ideelle brødtyper, og at på mange skibe var det danske rugbrød noget, man var meget glade for. Det hvide brød holdt sig sjældent længe, det mørke brød lidt længere.

Bedst var dog beskøjterne, der for eftertiden har fået et ry for at være typisk sejlermad. Den ældste beskøjt, der stadig holder sig, er fra 1852 og findes på Handels- og Søfartsmuseet på Kronborg. Den skulle stadig kunne spises. Beskøjterne var skiveskåret,

tørret brød, som vel nærmest kan sammenlignes med kiks eller knækbrød. Disse brød kunne holde sig meget længe, men hvis ikke man var varsom, gik der alligevel mider i dem. Derfor var det en tradition, at man bankede brødet mod bordet for at få melormene ud, inden man spiste det. Enkelte tog dog ikke ormene så nøje og undlod bankeriet.

Brød og grød var hverdagsmad, men til særlige lejligheder forsøgte man at finde finere madvarer frem. Julemaden er et element, der ofte trækkes frem i erindringerne. I 1856 var Peder Anholm med kaptajn Richelsen fra Aabenraa om bord på skonnerten Heinrich og Gustav af

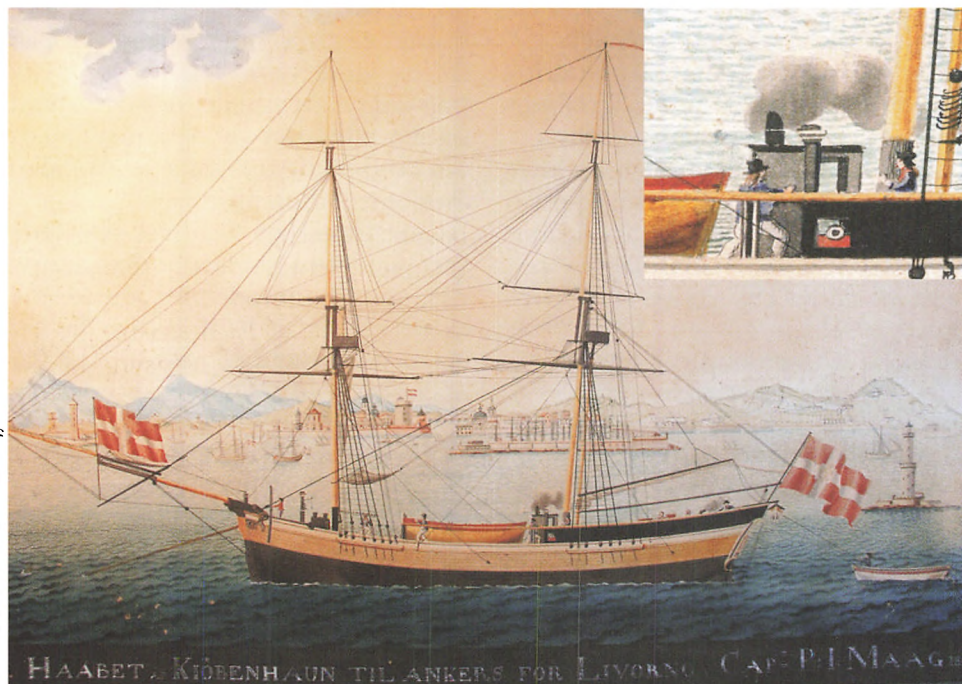
Hamborg. Om julen fortæller han: "Juleaften spiste vi pandekager og risengrød; fra agter [kaptajnen] modtog vi et par boller puns og morede os efter omstændighederne godt". Dette må vel have været et forsøg på at gøre julen så hjemlig som muligt, men ved andre lejligheder har de fremmede himmelstrøg sat sig tydeligere spor på festlighederne. Jens Jensen Mikelsen fortæller, at han på Zara en jul var med til at fange delfiner, så man havde frisk kød til juleaften.

Fra sejl til damp

Skiftet fra seilskibe til dampskibe var på mange måder fuldstændig afgørende for søfarten som helhed. For

Skibsportræt af briggen Haabet malet ud for Livorno i Italien. Haabet sejlede fra København, men kaptajnen var sønderjyde.

I udsnittet ses besætningen i gang med madlavningen.





Nærbillede af model af fregatskibet Aurora. Kabyssen med den lille skorsten ses tydeligt. Modellen er bygget af Karl Lildholdt, Løjt og tilhører Museum Sønderjylland.

maden og kokkene fik skiftet også stor betydning. Groft sagt kan man sige, at besætningerne blev mindre og skibene større. Det betød bedre plads. Samtidig havde dampskibene den fordel, at man bedre kunne planlægge rejsen. Godt nok har havet den dag i dag noget at sige for fartplanerne, men under sejl kunne man risikere, at dårligt vejr pludseligt lagde uger eller måneder til sejlplanen.

De fortællinger, der er nævnt i denne artikel, handler alle om den periode i søfartens historie, hvor kaptajner og besætninger på bedst mulige måde har forsøgt at finde et kompromis mellem egne behov og naturens luner. I moderne skibsfart har man frysere og elektricitet til at opbevare madvarerne, maden fylder meget lidt i rederiernes budgetter, og besætningens

sundhed kan sikres gennem medicinsk kontrol.

S/S Clara sejlede i mange år på Kina-kysten. Der var ingen desertioner eller dødsfald på grund af sygdomme, så muligvis har kaptajnen ikke blot betragtet hyrekontrakternes betingelser som vejledende, men har faktisk sørget for en velnæret og dermed også tilfreds besætning. Hvis kaptajnen ikke tog hensyn, kunne det nemt gå galt, som Gunde Pedersen fra Billum fortæller om en tur fra Newcastle til Randers på en Svendborg-skonnert: “Den tur tog 4 Måneder og var en af det værste, jeg nogensinde har været med til; thi ikke alene var brødet muggent og den øvrige Proviant fordærvet ... Efter Rejsens slutning skyndte vi os alle fra Borde”. ■

Fattiggårdskost/fattigkost

Af Anne Marie Jacobsen

Vel var maden ikke overdådig på fattiggårdene i 1800-tallet, men heller ikke så dårlig sammenlignet med landbefolkningen i øvrigt. Anne Marie Jacobsen, Haderslev, fortæller om kosten på de sønderjyske fattiggårde.

NÅR MAN STÅR OG TRIPPER og venter lettere irriteret i en kø på at få varerne i sin fyldte indkøbsvogn scannet ind ved supermarkedets kasse, er det vanskeligt at forestille sig, at vi ikke skal mere end godt og vel hundrede år tilbage, før store dele af den danske befolkning levede på eller nær sultegrænsen. Da var det ikke overvægt, der var det store problem.

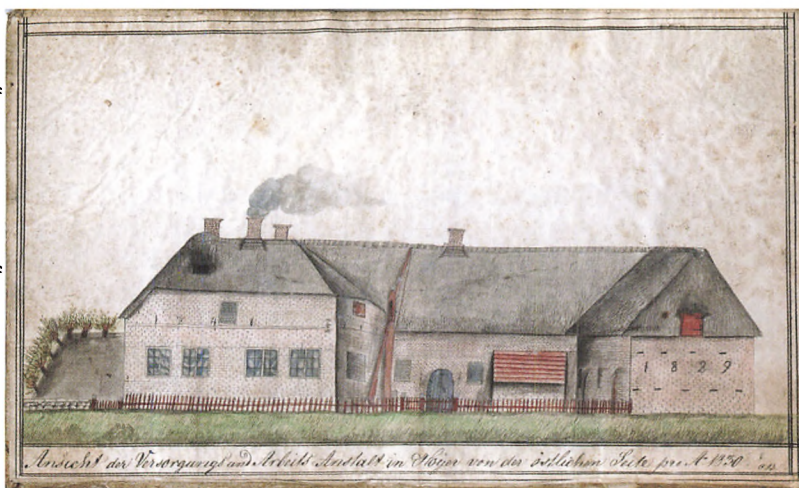
Går man endnu længere tilbage i

tid, kan man på knoglerne hos jernalderens moselig aflæse, hvor mange hungerår, de har oplevet; og ved udgravninger i middelalderlag fortæller Peter Riismøller i sin bog 'Sultegrænsen' om fund af mandssko i tøjestørelser, kvindesko i børnestørelser og børnesko i dukkeformat, alle med slidmærker på hæle og fodbalder, så det er brugte sko, der er tale om. Kummerformer kalder han dem.

Nu har denne artikels forfatter hovedsageligt beskæftiget sig med levevilkårene for beboerne på fattiggårdene på landet i Sønderjylland gennem 1800-tallet. Men forholdene for småkårsfolk på landet eller for arbejderne i byerne har ganske givet ikke været

Forsørgelses- og Arbejdsanstalten i Højer bygget 1830. Der fandtes ingen madplan i denne fattiggårds regulativ, som det ellers var reglen de fleste steder, og netop fattiggårdenes madplaner er en vigtig kilde, når man skal se på fattigfolks kost i 1800-tallet. Maden har sandsynligvis været betydeligt bedre end det, de fattige landarbejdere uden for fattiggårdene har måttet klare sig med.

Foto: Landsarkivet for Sønderjylland. Museum Sønderjylland - ISI.



stort bedre - snarere tværtimod!

1800-tallet var præget af økonomiske kriser og en befolkningstilvækst, især blandt den ubemidlede landbo-underklasse med arbejdsløshed og fattigdom til følge. Mange har levet så nær et eksistensminimum, at der ikke skulle store sociale forandringer til, før de ikke kunne klare sig. Indtraf der arbejdsløshed, sygdom eller dødsfald, var der ingen hjælp at hente, da var der for mange kun fattiggårdstilværelsen tilbage.

Folk ville meget nødigt indlægges på fattiggården. Det var som at havne allernederst på den sociale rangstige, også selvom fattiglemmerne rent materielt set nok fik det betydeligt bedre, end de var vant til. På fattiggården fik de arbejde, husly og mad hver dag. Desværre findes der kun yderst sjældent beretninger fra de fattiges hånd. Ofte har de vel dårligt nok kunnet skrive, og hvem havde lyst til at fortælle om livet på fattiggården?

I komitébetænkningen fra Stænderforsamlingen i 1836, som senere udmøntedes i 'Fattigvæsansordningen for Hertugdømmerne Slesvig og Holsten' af 1841, og hvor man anbefalede at bygge fattigarbejdshuse, hedder det blandt andet om kosten: "Han erhoder en sund og tilstrækkelig, men saavel efter Qualiteten som Quantiteten kun smal Kost, som ikke tilfredsstillen nogen Lyst. Kaffe, The og Brændevin ere ubekjendte Ting i dette Huus ..."

Alle fattiggårde skulle have et regulativ, som skulle godkendes af myndighederne. Her var de fattiges liv nøje fastlagt, fra de stod op tidligt om morgenen, til de skulle ligge i deres senge kl. ni om aftenen; nøjagtig som komitébetænkningen også havde anbefalet det. Regulativerne bestod af ca. 50 pa-

ragraffer, og som regel var den sidste paragraf et spisereglement. En madplan som gentog sig uge efter uge, måned efter måned, ja, år efter år!

På fattiggården i Aastrup, et lille landsogn beliggende knap 10 km øst for Haderslev på nordsiden af fjorden lød ugens madplan fra 1868 således:

SPISEREGLEMENT

Davre:

Mælkegrød, i Mangel af Mælk Øllegrød, og dertil et stykke skaaret og smurt smørrebrød paa 8 Lod til hver Person.

Aftensmad ligesom Davre.

Middagsmad:

Søndagen: Kaal eller Ærter med Flæsk, de Voxne hver 4 Lod og Børnene hver 3 Lod, samt Kartoffler og et stykke Brød paa 10 Lod, ikke paa-smurt. (1 Lod = 15,6 gram).

Mandagen: Byggryns Vælling med Pandekager.

Tirsdagen: Opvarmet Kaal eller Ærter som om Søndagen, dog ikke Brød.

Onsdagen: Boghvedegryns-Vælling og Kartoffler med Melsauce.

Torsdagen: Byggryns-Vælling med Fisk og Kartoffler.

Fredagen: Kjernemælkssuppe eller reven Øllebrød og stegt Flæsk og Kartoffler.

Lørdagen: Byggrynsgrød med Øl og et Stykke Brød paa 10 Lod, paasmurt.

Mellemmad:

Kl. 4 et Stykke Smørrebrød, om Sommeren med Ost paa.

Maden fremsættes paa Bordet i Fade, et Fad for hver 6 Personer, og koges i et saa stort Kvantum, at Lemmerne kunne spise deraf, saameget de lyste og behøve. Økonomen og hans Kone og Børn spise med Lemmerne.

Den sidste bemærkning har nok skulle sikre de fattige, at maden var veltilberedt og smagte godt.

Hertil er der sikkert blevet serveret skummetmælk eller tyndt øl, da vandet som oftest ikke egnede sig som drikkevand.

Måske skrev fattigkommissionerne af efter hinanden, for ser man på madplanen fra fattiggården i Fjelstrup fra 1871, så er den eneste forskel, at mellemaden i Fjelstrup kl. 4 lød på: Et Stykke Brød med Smør eller Fedt.

Holdt de sig så til menuen? Det ser det ud til. Der foreligger et regulativ for Aastrup fattiggård fra 1888, nu på tysk. Den eneste forskel er, at der om onsdagen også skulle serveres flæsk til kartoflerne og melsaucen, og at der blev givet ost på smørrebrødet kl. 4 hele året og ikke kun om sommeren.

Myndighederne førte nøje kontrol med fattiggårdene; kostplaner, mål og vægt skulle overholdes. I Skodborg noteres det i 1883, at økonomen (bestyreren) har serveret kartofler med melsauce og brødsuppe i stedet for kål og ærter. Økonomen er blevet formanet om, at han skal følge regulativet!

En gennemsnitlig ernæringsværdi baseret på kostplaner fra en række sønderjyske fattiggårde viser denne fordeling i gennemsnit for ugens 7 dage:

Ernæringsværdi pr. 100 gr.:

Energi kilojoule: 15.000

Fedt: 26,3 %

Kulhydrat: 57,4 %

Protein: 16,3 %

Der er naturligvis en vis usikkerhed, idet hverken råvarernes kvalitet eller opskrifterne, der blev brugt, er kendt, men beregningerne her er udarbejdet af Pia Øxenberg, husholdningslærer ved CVU, Sønderjylland, og baseret

på opskrifter i kogebøger fra tiden.

Det ser ud til at have været en rimelig sund kost, selvom der mangler vitaminer, et begreb der ikke var kendt på den tid; men ofte var det indføjet i regulativerne, at "Økonomen har at besørge Haven anlagt, beplantet og dyrket samt at lægge Vind paa, at der omkring Anstalten paa sammes Grund plantes saa mange Træer, som Leiligheden tillader ..."

Men det har været ensformigt hver ugedag at få serveret samme mad; den eneste variation har været, hvad der til de forskellige årstider kunne hentes i haven.

Præsten Jürgen Hansen fortæller om forholdene i Ballum. Han havde hørt, at fattiglemmerne fandt kosten for dårlig, og han gav dem en opsang. Han påpegede, at de alle tidligere havde levet betydeligt dårligere, og andre uden for fattiggården ikke fik nær så god en kost. Selv drak han hverken kaffe, punch, brændevin eller anden spiritus, og han spiste sin byggrød hver aften ligesom dem, og hørte han herefter klage, skulle han sørge for ændringer, de ikke ville bryde sig om, og han sluttede med at sige: "Es wird nicht anders!" I nogle fattiggårde fik de fattige et stykke brød om eftermiddagen, hvilket han fandt ganske overflødig, og han fremhævede, at i marskegnene spiste de stærkeste arbejdsfolk tre gange om dagen! Men mon ikke det mere har været af nød end af lyst?

Kosten i fattiggårdene i Kongeriget afviger ikke meget fra det, vi kender fra Sønderjylland, hvorfra også inspirationen til at bygge fattiggårde kom, og man har ikke blot kopieret bygningerne, men også regulativerne. På Snøde/Stoense fattiggård på Nordlan-

geland, som stod færdig i 1845, synes man så godt om regulativet fra Øsby fattiggård, at man nøjedes med at ændre stednavnet.

Fattiggårdenes beboere har fået mad "saa meget de lyste og behøve" hver dag; det samme gjaldt nok ikke alle småkårsfolk.

Hvordan så kosten ud uden for fattiggårdene? Til sammenligning findes der en besvarelse på et udsendt skema fra Tranekær Ladegård omkring 1872 bl.a. vedr. måltidernes art og beskaffenhed:

Davre: Øllebrød og når flæsk haves, da også flæsk i reglen kun om vinte-

ren, eller smørrebrød, hvilket sidste nok hyppigst gives børnene.

Mellemmad: (Om sommeren) formiddag og eftermiddag: Smørrebrød i reglen belagt med kød eller ost.

Middagsmad: Mælkemad: Grød, vælling osv., kål, ærter, kartofler. Pandekager, noget sul, lidt fisk, så at måltidet udgør en eller to retter; også stundom smørrebrød.

Aftensmad: Grød eller smørrebrød, vel også imellem kartofler.

Hvor tilstrækkelige eller knappe disse måltider er, retter sig efter kårene, og disse retter sig igen efter mandens og særlig konens økonomiske

Mændenes spiserum på Kværkeby fattiggård ca. 1900.

Et af de få øjeblikbilleder der findes fra en fattiggård. Her ser fattiglemmerne ud til at få maden serveret i hver deres tallerken; mange andre steder blev maden stillet frem i fæde for hver seks personer.



Foto: Nationalmuseet.



Træskilt der viser indgangen til den Bispisningsanstalt, som velstillede borgere oprettede på Jomfrustien 12 i Haderslev i vinteren 1878.

evner, ordenssans osv. Øl haves i de fleste familier om just ej til stadighed; Mælk, ublandet vand drikkes også. Dertil kom så hvad der blev produceret i haven, muligvis et par høns og udbyttet af en gris.

Ikke så forskelligt fra, hvad fattiggårdsbeboerne levede af. Men her er der nok tale om folk, der ejede eller havde lidt jord til rådighed.

Det var nok det, der gjorde den store forskel i levestandarden, om man havde så meget jord til rådighed, at man kunne holde en ko, en gris og et par høns, eller i det mindste så meget jord, at der var en kålhave, så der stadig kunne serveres ni slags kål skærtorsdag, som traditionen bød. Grøn-kål var et afgørende kosttilskud, så folk undgik skørbug, når 'vårhungeren' (vitaminmanglen) meldte sig.

Det har været vanskeligere for arbejderne i byerne, når der var smalle tider. I 1850'erne og i 1870'erne herskede der stor arbejdsløshed. På pri-

vat initiativ oprettedes den 19. december 1878 en bispisningsanstalt i Haderslev, hvor fattige folk billigt kunne få sund og kraftig mad. Frem til den 29. marts 1879 var der uddelt 14.000 portioner mad til ca. 500 familier og ca. 750 enkeltpersoner.

Et lille kuriøst glimt, som ikke bare stammer fra indsamlede statistikker og madplaner, dukkede op ved en restaurering af glaskabinettet på Rosenborg i 1984, hvor man fandt en pakke med nogle sammenklappede rundtenommer og en halv med aftryk af ejermandens tænder, sandsynligvis kun smurt med fedt eller margarine, måske leverpostej. Maden var pakket ind i Socialdemokraten, dateret 1886, hvor der må have fundet en restaurering eller reparation sted. Der blev få dage senere fundet yderligere to lignende madpakker. Vi får aldrig at vide, hvad der er sket, men det er utænkeligt, at de bare har smidt madpakken væk.

Godt den tid er forbi, hvor sulten var en jævnlig gæst hos mange småkårsfolk her i landet, men man skal ikke glemme, at sult og nød stadig er hverdag for millioner af mennesker på vor klode. ■

Litteratur

Anne Marie Jacobsen og Birgit Weitling: *Fattiggårde på landet i Sønderjylland - menneskeliv i samfundets udkant*, under udgivelse.

Jürgen Hansen: *Critik des Armenwesens*, Altona 1834.

Claus Schou: *Arbejdsanstalter og fattiggårde på Langeland*, Fynske Årbøger 2001.

Jens Erik Frits Hansen: *Kilder til levestandarden i Danmark 1850-1900*, Gyldendal 1975.

Henrik Fangel: *Haderslev Bys Historie 1864-1920*, Haderslev 1996.



Danmarks ældste madpakke fra 1886, som i dag befinder sig på Arbejdermuseet i København.

Krigskosten 1914-1918

- i socialt perspektiv

Af Inge Adriansen

Første Verdenskrig fik alvorlige konsekvenser for fødevarerforsyningen, men ikke alle blev ramt lige hårdt. Museumsinspektør Inge Adriansen, Museum Sønderjylland, har set på krigens kostmæssige konsekvenser for befolkningen i Sønderjylland.

KOSTVANER DANNES på forskellig vis under normale levevilkår og under krigstilstand. Normalt bestemmes valget af mad af en række faktorer. De vigtigste er kulturarv og kulturlån sammen med udbuddet af fødevarer. Desuden har den økonomiske formåen og behovet for kalorier naturligvis stor betydning for indkøb af fødevarer og tilberedning af den daglige mad. Under en krig bliver det helt anderledes. Det er de offentlige myndigheder, der udstikker grænserne for, hvad og hvor meget, man kan købe, og hvor stor en del, man må beholde af fødemidler af egen avl.

Under Første Verdenskrig blev forsyningssituationen i Tyskland hurtigt belastet, og en centraldirigering af forbruget af fødevarer var nødvendigt for at sikre en rimelig fordeling af de begrænsede ressourcer til hele befolkningen. Der kom forbud mod hamstring, og hurtigt blev der også indført rationering af vigtige fødeemner. Desuden kom der maksimalpriser på væsentlige varer som for eksempel mel og gryn og mælk. Myndighederne opbyggede lagre med livsvigtige varer og forsøgte at rette folks opmærksomhed mod nye fødeemner, der ikke tidligere var udnyttet i særlig grad. Desuden blev der

indført folkekøkkener med offentlig be-spisning af de dårligst stillede. Alt i alt var dette en stor og beundringsværdig indsats, der hindrede nøden i at brede sig for meget i de første tre krigsår.

Men i mange sønderjyske husholdninger var der ingen større forståelse for de talrige indgreb over for hævdvundne rettigheder og daglige sædvaner, fremkaldt af en krig, som man ikke sympatiserede med. De fleste forsøgte så vidt muligt at opretholde kostskikkene ved at kombinere de af myndighedernes tilladte råvarer med, hvad man selv kunne skaffe på anden vis - legalt eller illegalt. Den sidstnævnte mulighed var forbeholdt de mere velstillede.

I det sidste krigsår 1917-18 var kornlagrene tømte, de tilbageværende svin og kreaturer var magre, da de blandt andet blev fodret med løvhøj og kastanjer. Det kneb endda med at skaffe mælk til gravide, børn og syge. De små margarinerationer var erstattet af Ersatz, fremstillet af kålrabi, der blev et vigtigt fødeemne. De ekstra kødrationer til de mest trængende kunne i det sidste krigsår være udskåret af selvdøde dyr fra Ladegården.

På lovlig vis med rationeringskort kunne man få føde, der indeholdt cirka 1.000 kalorier. Resten af de nødvendige kalorier for at opretholde sundhed og give styrke måtte enten undværes eller skaffes ulovligt. De sociale forskelle blev herved langt tydeligere end normalt, og det kan ikke overraske, at verdenskrigen endte med social uro i de tyske storbyer - og revolution.

Vi vil her følge nogle udvalgte husholdninger for at se, hvorledes kvinderne klarede svælget mellem den officielle, stramt regulerede kostpolitik og fremskaffelsen af den mad, der var nødvendig for at opretholde kræfter og sundhed.

Enlig forsørger med seks børn

En soldaterkone i byen måtte bruge al sin fantasi for at sikre den daglige mad til sin børneflokk. Hun havde hverken forbindelser på landet eller penge til at købe ekstra madvarer på sortbørsen. Så her var der tale om en virkelig mangelsituation og nogle gange hungersymptomer. Men ihærdigheden og opfindsomheden var stor. Hun lejede et stykke havejord og dyrkede kartofler på næsten hele arealet. Kartofflerne blev anvendt som 'Bratkartoffeln', dvs. stegt i en lille smule svinefedt. Til denne ret kunne man spare kødet, og eneste tilbehør var et stykke eddikesyltet rødbede eller asie fra haven. Af kartofler blev der også fremstillet kartoffelmel til at jævne frugtgrød. Hun hentedede sankekort, en skriftlig tilladelse fra myndighederne til at samle bær i statsskove og hegn. Her plukkede børnene vilde bær, især hindbær, brombær og hyldebær, og indsamlede vildæbler. Bærfrugten var en vigtig ressource om vinteren og blev især anvendt som tilbehør til byggrød. Æblerne blev tørret, og de røde bær syltedes

Et af de væsentligste midler til styring af fødevarerforsyningen var rationeringsmærker, og dem kom der mange af i løbet af krigen. Her har en postkortfabrikant ironiseret over situationen, at man får rationeringskort, men ikke mad.

med roesirup. Af bærrerne kunne også laves frugtgrød i vinterens løb, men det var en langsommelig proces at lave kartoffelmel til jævning. Børnene blev sat til at rive kartoflerne på en lille køkkenrive, men fingrene blev let revet til blods, og kartoffelmassen skulle skylles i vand mange gange, før der bundfældedes et fint lag mel. Den tiloversblevne grove del blev også tørret og kunne anvendes som morgenmad eller varmes i en pande og spises til kålrabikaffen. Det drøjede på appetitten, og som belønning fik man en enkelt skive brød ovenpå.

I den hårde vinter 1916-17 var der stor kartoffelmangel, og nogle gange indgik der kålrabier i de tre daglige måltider. Det var en stor opgave at forsøge at variere tilberedningen af denne roe mest muligt. Kålrabien kunne koges, stuves, steges med lidt flæsketer-

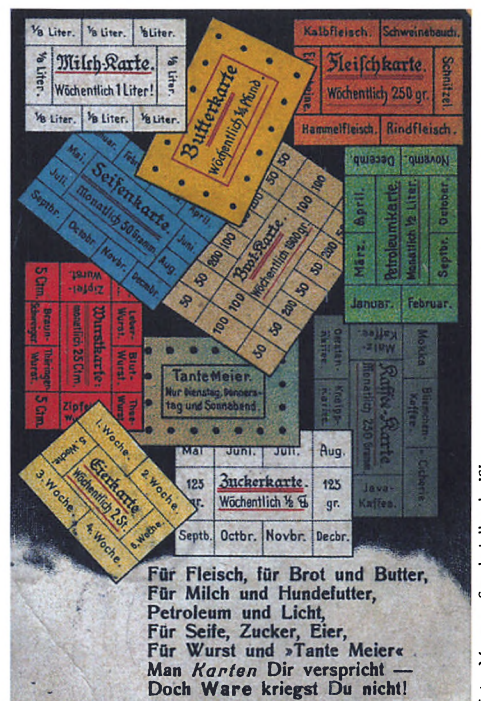


Foto: Museum Sønderjylland - ISL.

ninger eller blot i svinefedt. Den kunne også koges med frosne kartofler, for roens skarpe smag dæmpede på kartoflernes sødlige afsmag. Kålrabier behøvede ikke kun at være en gaffelret, men kunne også koges i roesirup eller dåsemælk og blive til en skeret. Hvis der skulle markeres en festlig begivenhed i familien, kunne roen indkoges til marmelade og brændes til kaffe.

En arbejderfamilie med tre børn

En anden småkårsfamilie klarede sig væsentligt bedre, fordi faderen ikke var indkaldt på grund af alder men fortsat var arbejdsdygtig. I sit arbejde som lægtefører på et kulkøbskib kunne han 'organisere' kul både til familiens eget forbrug og som bytteobjekt. Moderen udviklede en stor opfindsomhed i udnyttelse af både traditionelle og utraditionelle fødemidler, og hun fik også lidt fødevarer som gaver fra familie på landet. De tre hjemmenværende børn hjalp med at stå i kø i timevis ved de offentlige uddelinger til småkårsfolk.

Denne familie klarede sig igennem

krigen uden at blive presset ud til 'kålrabigrænsen', dvs. det tidspunkt, hvor kålrabien i forskellige tilberedninger blev hovedføde. Der blev indført nye fødeemner: Kaniner blev en fast ret, og børnene passede otte kaniner ad gangen for at sikre den månedlige steg. Vilde bær blev ihærdigt indsamlet, og vinteren igennem blev der spist frugtsupper af hyld, hyben, slåen og brombær med roesirup som sødemiddel. Også svampe kom til at optræde på spisebordet, og familiens lille jordstykke blev dyrket meget intensivt.

Moderens opfindsomhed kom især til udtryk ved kaffebordet, sønderjydernes populære servering ved alle familiesammenkomster og årsfester. Kaffen var af brændt rug, som man byttede sig til hos familien på landet. Kagerne kunne f.eks. være 'krigsmakroner', der blev lavet af hvede. Børnene og moderen sankede aks på markerne efter høsten. Aksene blev tærsket i en sæk, og som pejll brugtes den tykke stok fra vaskedlen. Når hvedekernerne var rene og tørre, blev de malet på kaffemøllen. Det tog sin tid, men gav



Foto: Museum Sønderjylland - ISL.

Ved slutningen af krigen var fødevarerforsyningen desperat ikke mindst i byerne, hvor man ikke havde samme muligheder for at skaffe mad. Her er det sønderjyder, der i 1919 går om bord på færgeren til Assens for at hamstre mad.

Bohnenkuchen

500 g hestebønner

7 g fedt

2 æg

150 g roesukker

2 tsk. bagepulver

Lidt vanilje

Hestebønnerne sættes i blød i et døgn, koges smøre og køres gennem kødhakkeren. Derpå røres de øvrige ingredienser i bønnemassen og kagen bages i en form i en time. *Opskrift fra 1915 fra husholdningen på en større gård.*

pænt hvedemel til brødbagning, og det var en stor mangelvare. Når melet var siet, blev der en del klid til overs, og af dette bagtes krigsmakroner. Man rørte kliden med vand, et enkelt æg og lidt kunsthonning. Resultatet var meget velsmagende vurderet på baggrund af knapheden.

Det sidste år var der stor mangel på brødkorn, og enhver form for krigskager måtte opgives, men den tilladte brødration kunne dog suppleres af et særligt fladbrød, som moderen fandt på. Det var lavet af tiltusket rugmel, vand og salt og blev bagt i jernkakkelloven. Familien havde aldrig haft en bageovn, men moderen satte en jernplade oven på et par mursten og bagte brødet her. Denne nye brødtype kaldtes af familien 'knæpkage', da brødet var lige så fladt som denne småkage, hvori der også kan indgå rugmel.

En række tilgængelige fødemidler tog man dog nødt til selv i denne familie. Hestebønner blev anvendt i supper, men blev ikke populære. Fisken ulk blev spist, om end med modvilje, derimod blev krabber afvist af begge forældre. Men børnene fangede dem, kogte dem og spiste dem med god appetit

og solgte også kogte krabber til tyske soldater, som havde vagtstue i nærheden. Familien kunne holde sig fra sul-tegrænsen, fordi faderen var i arbejde og moderen mere opfindsom og mere åben for innovationer end mange standsfæller, og ikke mindst fordi børneflokket ikke var stor, og man havde kul som bytteobjekter.

Kosten i middelklassefamilier

I udkanten af Sønderborg boede en lærerfamilie med en rimelig god økonomi og en betydelig grad af selvforsyning takket været et lille landbrug. De klarede sig krigen igennem uden at bruge ret mange erstatningsvarer, og i disse tilfælde kunne man nøjes med at købe de bedste erstatninger. De kødløse perioder blev forkortet med fisk og hestebøf. Hvedebrød og byggørød var daglige spiser krigen igennem, men i mindre rationer end ellers. Selv sukkerforbruget blev klaret uden nævneværdig brug af roesirup ved køb uden rationeringsmærker på sortbørsen.

Tilsvarende forhold kan man finde hos andre familier i den velstillede del af middelklassen. Her var der ikke større forskelle på de dansksindede og de tysksindede. Man støttede sig til sine klassefæller, fordi alle havde en fælles interesse i at bytte varer og forsøge at opretholde den kostmæssige standard fra førkrigstiden.

Der findes flere beskrivelser fra disse husstande fra tjenestepiger, og de er undertiden farvet af pigernes oplevelse af standsforskellene. Det kunne være svært at arbejde i familien, hvor der var mad nok, hvis småsulten var daglig gæst i ens barndomshjem. Nogle af pigerne greb derfor til, hvad de selv senere har betegnet som 'retfærdig selv-tægt'. Når husmødrene i velstillede fa-

Krigskager i arbejderhjem

Kårabimos blandes med kartoffelmos og tilsættes roesirup og citronessens. Bages i bradepande og serveres ved særlige lejligheder til rugkaffe.

Fra opskriftheftene hos soldaterkone i Nordborg 1916.

milier uden videre brød myndighedernes påbud og handlede på sortbørsen, så kunne deres tjenestepiger også tillade sig at stjæle lidt af maden og bringe den hjem til deres forældre og søskende.

En middelstor gård

Flere gårdmandskoner har skildret kampen for at sikre tilstrækkelig mad, og de havde ingen betænkeligheder ved at overtræde restriktioner. Det daglige brød stod over alle påbud, og de fleste møllere kunne i de første krigsår overtale til at levere ekstra mel. Men efterhånden blev kontrollen med brødkornet så grundig, så møllerne ikke turde gøre det, og så måtte husmoderen selv i gang. Håndkværne og kaffemøller kom i brug, selvom det var et slidsomt arbejde at male mel til brød til en stor familie på den vis. Man kunne også koge noget af kornet og køre det gennem kødhakkemaskinen for derpå at ælte det i det tørre mel. Resultatet blev udmærket, og man undgik strækstoffer. Alle bagerne fik fra 1916 udleveret Streckmehl i form af formalet savsmuld, halm og senegræs til at drøje melet med.

Fra 1916 blev alt sukker taget i brug til fremstillingen af ammunition, og hver person fik kun tildelt et halvt pund om ugen. Tidligere var der brugt meget sukker til hestefoder opblandet med halmmel. Opfindsomme landmandskoner fandt ud af at få halmme-

let blæst væk. Sukkeret blev rensat, indkogt og hensat i krukke som sirup. Inden længe var dette foder dog opbrugt, men så gik konerne i gang med at koge runkelroer og presse saften ud af dem i en ostepresse. Det var en tynd saft, som skulle indkoges længe, og den blev ved med at smage af roer. Derfor begyndte mange at dyrke sukkerroer, som gav en mængde sirup. Køkkeskenerne på landet kunne næsten klæbe af sirupsdampe, og husmødrene kappedes om at fremstille et lyst og velsmagende produkt.

Smørkærner var forbudte af myndighederne, men der blev alligevel hjemmekærnet mange steder og i de mærkværdigste indretninger. Smør var både et vigtigt fødemiddel og et glimrende bytteobjekt på sortbørsen. Til gengæld blev der ikke leveret så meget mælk til mejeriet.

Sammenfatning

Disse fire husholdninger er typiske for tiden 1914-1918. Gennem talrige restriktioner og påbud forsøgte myndighederne at sikre mad til hele befolkningen. Set fra et overordnet perspektiv var dette, hvad en enhver ansvarlig myndighed skulle gøre. Men fra landmændenes synsvinkel var det urimeligt ikke at måtte bruge de fødevarer, man selv producerede. Og i alle husholdningerne, fattige som velstillede, forsøgte man efter bedste formåen at dække svælget mellem de tilladte rationer og behovet for næring. Alle husholdninger måtte i et vist omfang anvende Ersatz, dvs. erstatninger, og økonomien betingede blot, hvor god eller dårlig en erstatningsvare blev. Man øgede forbruget af fødemidler, der ikke var omfattet af restriktioner, f.eks. kålrabi. Man overvandt tidligere modvilje

mod specielle, ikke rationerede midler som svampe, ulke og hestebønner.

I fattige byfamilier blev forrådshusholdning indført i et hidtil ukendt omfang. Skovenes og markernes vilde bær og urter blev tørret og indgik som et væsentligt element i mange husholdninger. I de bedrestillede byfamilier udnyttede man forbindelser til standsfæller i byen og på landet og skaffede sig herved de nødvendige fødemidler. På landet blev de stramme restriktioner vedr. forbrug af egne produkter overtrådt af næsten alle landbrugere. Endelig blev der udviklet alternative måder at tilberede forudsramt føde, så det blev sværere for myndighederne at opdatere overtrædelsen.

Krigskostens langtidsvirkninger

Sundhedstilstanden blev styrket i det første krigsår på grund af den mere spartanske kost, der reducerede overvægt og fedme, hvad der (også dengang) kun var sundt. Egentlige skader på sundhedstilstanden kom først med nedskæringen på fedtationerne i 1915-16. Det formindskede modstandskraften og medførte et øget antal dødsopfre i forbindelse med epidemier. De alvorligste følgevirkninger kunne konstateres på børnene. Indtil det 6. år fik alle børn tildelt mælkerationer, og derfor var det især skolebørn, der blev ramt af virkningerne af halvsulten. Direkte skader heraf kunne påvises i mellemkrigsårene, hvor lungetuberkulose var mere udbredt i Sønderjylland end i det øvrige Danmark.

Hestebønnesuppe

Koges med flæsketerninger efter 1 døgns iblødsætning.
Arbejderhjem Sønderborg 1917.

Også gennemsnitshøjden på soldater var i slutningen af 1920'erne lavere her i landsdelen. Det var krigstidens halv-sultne skolebørn, som nu var blevet værnepligtige.

De tyske oplysningskampagner for bedre kostskik fik ingen betydning på længere sigt. Fra 1919-20 stræbte de fleste sønderjyske familier efter at genindføre de gode gamle retter og kager fra årene før krigsudbruddet. Herved opstod der en kulturel forsinkelse, og der blev udviklet en kostmæssig konservatisme. Det er i høj grad Første Verdenskrigs fødevarerestriktioner, der har bevirket, at der endnu i dag kan påvises et større regionalt særpræg på maden i Sønderjylland end andetsteds i Danmark. ■

Kilder og litteratur

Artiklen bygger på et betydeligt antal optegnelser og interviews fra 1970'erne, kombineret med indsamling af opskrifter fra håndskrevne receptsamlinger fra krigsårene. Materialet findes i Museum Sønderjylland - Sønderborg Slot, Kulturhistoriske Undersøgelser, Gruppe A.

Inge Adriansen: Hjemmefronten - træk af hverdagslivet. i: Inge Adriansen og Hans Schultz Hansen (red.): *Sønderjyderne og Den Store Krig 1914-1918*. 2006, s. 143-176.

Inge Adriansen og Henrik Fangel: *Krigens hverdag*. Aabenraa 1984.

Inge Adriansen: *Kostskikke i en krisetid. Om kostvaner i Nordslesvig under Første Verdenskrig*. i: *Nordnytt, Nordisk Tidsskrift for Folkelivsforskning*, 14, 1982, s. 45-54.

Kreisblatt für den Stadt Sonderburg 1914-18.

Kreisblatt für den Stadt Apenrade 1914-18.

Michelsen, M.: *Sundhedstilstanden under halvsulten*. I: Ingeborg Thomsen og Svend Thorsen (red.): *De fire onde Aar. Dagligt liv i Sønderjylland under Verdenskrigen*. København 1933.

Frits Clausen

Ole Ravn: 'Fører uden folk. Frits Clausen og Danmarks National Socialistiske Arbejder-Parti'. Syddansk Universitetsforlag, Odense 2007. 499 sider, ill. Pris: 348 kr.

"Hans navn i glemme gå! Hans minde dø!" Således afsluttede den kendte journalist og frihedskæmper Børge Outze sin nekrolog over Frits Clausen i dagbladet Information i 1947. I de mellemliggende 60 år er Outzes fromme ønske så langt fra gået i opfyldelse - og intet tyder på, at det vil ske foreløbig. John T. Lauridsen har de seneste år publiceret talrige artikler og bøger om DNSAP og dets fører, og nu er litteraturhistorikeren Ole Ravn kommet med det første forsøg på en egentlig biografi over DNSAP's fører.

Ole Ravn udgav i 1979 to meget læseværdige bøger om hhv. nazistisk litteratur og tendenser i dansk anti-parlamentarisk debat i 1930'erne. Og i de mellemliggende 28 år har han jævnligt skrevet på denne første samlede Frits Clausen biografi, som dog næppe bliver den sidste, vi kommer til at se.

Ole Ravn understreger, at det ikke er hans hensigt at hvidvaske Frits Clausen, men alene at "forklare, hvordan det kunne gå til, at et konservativt og traditionsbevidst menneske som Frits Clausen kunne udvikle sig til en aggressiv og autoritær politiker, og hvordan en fanatisk dansksindet sønderjyde som ham i den grad kunne svigte sine nationalpolitiske idealer". Det er Ole Ravns formål at nuancere besættelsestidens og efterkrigstidens vurdering af Frits Clausen som national, politisk, moralsk og almenmenneskeligt uduelig og inkompetent, samt af hans parti som landsforræderisk og en politisk fiasko.

Og det gør Ole Ravn så i en sådan grad, at Frits Clausen er tæt ved at fremstå som en taktisk dygtig og demokratisk sindet politiker, der dog nok troede for godt om andre mennesker og derfor ikke havde blik for det politiske livs mere dunkle sider; som en venlig og jovial mand, der var meget langt fra at være anti-semit; og som en nationalt sindet dansk sønderjyde med hjertet på rette sted, men med

enebarnets lidt for store lyst til at optræde og befinde sig i centrum.

Det er næsten for meget i den anden grøft.

Alligevel er det ikke nogen dårlig bog. Ole Ravn er på hjemmebane i det mildest talt brogede højreradikale miljø i 1930'ernes og besættelsestidens Danmark; det er en elementært god historie - og den er ganske godt fortalt: Den joviale - og den er ganske godt fortalt: Den joviale, populære landlæge med rod i økonomien og hang til et glas for meget, der bliver grebet af en ny politisk bevægelse, som han ikke helt forstår. Efter få år er han selv 'Fører' og må et meget langt stykke hen ad vejen selv definere ideologien og omforme den efter danske forhold. I spidsen for den eneste nationalsocialistiske bevægelse af betydning i Danmark får han kun meget beskednen fremgang, men har dog ikke ubetydelig succes hjemme i Sønderjylland. Men da tyskerne kommer, kan han ikke beslutte sig til, om han skal gribe efter magten - eller lade det hele falde. Under besættelsen udmanøvreres han af smarte tyske SS-folk og mere fanatiske partifæller og ender med at blive ekskluderet af sit eget parti - angiveligt fordi han er for dansk og for blødsøden.

Historien fortælles ikke ganske ukritisk, men med sympatien på Frits Clausens side. Den kunne sikkert også fortælles på en anden og mere kritisk måde. Denne anmelder kommer til at tænke på den nyligt afdøde amerikanske forfatter Kurt Vonnegut jr.'s vise ord om den amerikanske nazist (og hemmelige agent for USA) Howard W. Campbell i bogen 'Mother Night' fra 1961: "You are, what you pretend to be. So be careful, what you pretend to be" - eller på dansk: "Du er, hvad du giver dig ud for at være. Så pas på med, hvad du giver dig ud for at være". Og når man giver sig ud for at være en aggressiv og højtråbende nazifører, så betyder det mindre, om man privat er en fredssommelig demokrat.

Bogen skæmmes desuden af en række helt elementære fejl i beskrivelsen af den sønderjyske historie, og af en be-

grebsmæssig usikkerhed mht. 'dansk', 'tysk', 'danskisindet' og 'tysksindet', og den rummer adskillige meningsforstyrrende selvmodsigelser. Billedteksterne er mange steder uheldige og tolker følelser og tanker ind i personerne på baggrund af deres ansigtsudtryk. En række sjuskefejl kunne også gerne være undgået. F.eks. kaldes nærværende tidskrift for 'Sønderjysk Månedshæfte'. Men den er foreløbig den bedste Frits Clausen-biografi, der foreligger.

René Rasmussen

Synneborre

Frode Kristoffersen: 'Der var engang i Synneborre - billeder fra byen ved Alssund' Det Danske Idéselskab, Søborg 2007. 112 sider, ill. Pris: 188 kr.

Frode Kristoffersen skriver i indledningen, at han på et tidspunkt faldt over to gamle panoramabilleder af Sønderborg fra henholdsvis Als- og Sundevedsiden på et københavnsk loppemarked. Dette er udgangspunktet for 'Der var engang i Synneborre', om livet da billederne blev taget omkring 1910. Årstallet skal tages med et gram salt, for resultatet er blevet et causeri om Sønderborg fra nederlaget i 1864 til besættelsesårene med det nationale spørgsmål som omdrejningspunkt for portrættet af byen. I modsætning til hjemstavnsliteratur møder vi ikke Kette og Mitte, men undervejs hilser vi bl.a. på pioner Klinke, dronning Dorothea, Drachmann, Bruno Topff, storkøbmandsslægten Karberg, margarinefabrikant Peter Knarhøj og Frode Kristoffersens far.

Sproget er løst tenderende til talesprog, som når han om Hilmer Finsens afsked som borgmester tilføjer "Væk med ham..." eller "Og så får ringridningen ellers, så lansen passer". Men man må indrømme, at det fungerer, sproget er flydende og letlæst. Der bliver også plads til mere personlige kommentarer, som når han konstaterer, at redaktør Robert Huhle overlevede Socialdemokraten på Jernbanegade eller der burde være forklaringer på gadeskiltene, så man ved, hvem Gerlach og du Plate er.

"Hvor blev du af - min kære, røde garnnøgle fra min fødeby Synneborre?"

spørger Frode Kristoffersen på et tidspunkt. Sådan vil mange med rod i Sønderborg givet spørge. Ingen tvivl om, at 'Der var engang i Synneborre' er en veloplagt bog om den tabte hjemstavn. *kf*

Fejder om fortiden

Anne Katrine Gjerløff: 'Fejder om fortiden'. Museum Sønderjylland - Sønderborg Slot & Historisk Samfund for Als og Sundeved 2007. 128 sider, ill. Pris: 165 kr.

Anne Katrine Gjerløff er historiker, ansat på Københavns Universitet. Hun skriver fængende om de uoverensstemmelser, som oldtidsfund og tolkning af disse har givet anledning til siden begyndelsen af 1800-tallet, hvor arkæologien begyndte at skille sig ud som en selvstændig videnskab. Mens filologer og historikere traditionelt havde trykte kilder som referenceramme, lagde arkæologer vægten på de fundne genstande. I et grænseland som Sønderjylland opstod der hurtigt et modsætningsforhold mellem dansk og tysk, ligesom lokalpatriotiske interesser kunne komme i spil. Hører Nydambåden hjemme i Danmark eller Tyskland? Skal spektakulære fund overdrages til Nationalmuseet eller forblive på det lokale museum? Nationalpolitisk stod kampen om den rette fortolkning af oldtiden. Hertil kan føjes agitatoriske og økonomiske interesser, der gennem årene har ligget i kappestrid om brugen af nationale symboler som f.eks. lur og guldhorn i deres markedsføring. Oldtiden har heldigvis vist sig at være slidstærk. Den er åben for stadige omfortolkninger, og kommeralismen synes ikke i nærværdig grad at have formindsket dens symbolværdi. Bedst af alt: tidligere nationale stridigheder videnskabsfolk imellem er i dag afløst af et udstrakt samarbejde hen over den dansk-tyske grænse.

Bogen er blevet til i forbindelse med en ny udstilling på Sønderborg Slot. Den har mange gode illustrationer. Bagest findes årsberetninger fra museet og foreningen samt resumé på engelsk og tysk.

Britta Bargfeldt

flere boganmeldelser på side 118

Billeder i mørket

Af Lennart S. Madsen

FOR MELLEM 35.000 OG 12.000 år siden strejfede små grupper af jægere og samlere gennem Europas istidslandskaber. De var først og fremmest jægere med et menukort, der både omfattede fisk og fugl, men også store steppedyr som mammut, bison, næsehorn og vildhest. De har efterladt sig flinteredskaber og ikke mindst deres enestående kunst i form af store, flerfarvede vægmalerier i en lang række huler i Frankrig og Spanien.

Det er uvist, hvad det var i de mørke, dybe huler, der tiltrak istidens mennesker? Det var ikke noget rart og komfortabelt sted at opholde sig for ikke at tale om at male og tegne. De underjordiske labyrinter var både mørke, fugtige og farlige. Men det var netop det miljø, de opsøgte for at male deres fantastiske dyreskikkelser, tegn og symboler. Hulernes vægmalerier er i komposition og farveintensitet rene mesterværker. Hele farvepaletten fra de sarte gule farver over de dybt røde okkerfarver til kulsort er anvendt. Malerierne viser både meget livagtige scener med dyr og mennesker og mere stiliserede fremstillinger,

som f.eks. prikker og streger, hvis symbolik vi kun sjældent forstår. Mest almindeligt er bisonokser, mammuter, heste, stenbukke og hjorte. Men også næsehorn, løver og bjørne, mindre pattedyr og mennesker er afbilledet. Mennesket selv dog oftest indirekte som negative håndaftryk i sort eller rød farve.

Det lykkedes den tyske scenograf Heinrich Wendel i slutningen af 1960'erne at trænge dybt ind i hulerne med sit kamera på jagt efter istidens kunstnere. Hans ca. 3000 fotografier fra over 50 franske og spanske huler er ganske uvurderlige. De tilhører i dag Neanderthalmuseet ved Düsseldorf i Tyskland. Udstillingen 'Billeder i mørket', der kan ses på Museum Sønderjylland - Arkæologi Haderslev, viser for første gang et lille udvalg af den store samling. De fleste af malerierne i udstillingen er ikke længere tilgængelige for publikum, og mange af hulemalerierne er i dag så ødelagte og nedbrudte, at de stort set ikke kan ses. Malerierne er trykt på store plancher og vises i mørke, som de var tænkt. Man skal altså selv

opleve dem med en lomme-lygte. I tilknytning til udstillingen kan de besøgende få udleveret mp-3 afspillere og høre mere om hulemalerier.

I udstillingen vises desuden enkelte fund fra de ældste istidsjægere i Sønderjylland og Slesvig-Holsten. Fundene stammer fra bopladserne ved Jels-sørne, Slotseng og Meiendorf nord for Hamburg. ■



Arkæologi Haderslev. Oldtid og middelalder
1. marts - 4. maj Billeder i mørket - Istidens hulemalerier. Udstilling hvor man med lommelygte går ind i hulen blandt 20.000 år gamle hulemalerier fra Frankrig og Spanien.

Slesvigske Vognsamling, Haderslev
2. marts - 4. maj Skulpturelt håndarbejde. Fantasi, skæve vinkler og nye indgange til faget håndarbejde.

Kulturhistorie Aabenraa. Søfart - landbrug - byhistorie
6. feb. - 4. maj 'De sidste sejlskibe - dansk småskibsfart 1900-1950'.

Kunstmuseet Brundlund Slot
5. april - 8. juni OY - TRR OSCAR YANKEE TANGO ROMEO ROMEO - Fotografier samt billeddigte af Jan Kofoed Winther.

Kulturhistorie. Sønderborg Slot
13. marts - 13. april Børn udstiller skulpturelt håndarbejde. Håndarbejds lærere udstiller elevarbejder. Projektet er sat i gang af Danmarks Håndarbejds lærerforening.

20. marts - 4. maj 'Kirsten Hjortlund'. Livet i lyset, varmen i lyset, glæden i lyset. I samarbejde med Sønderborg Kunstforening.

Drøhdes Hus, Tønder
29. marts - 18. okt. Vifter - fra mandligt magtsymbol til kvindeligt flirtemiddel.
29. marts - 30. dec. Dåbstøj - Kristenklæder.

Højer Mølle
12. april - 31. okt. 'Kålgård og prydhave - haver i Sønderjylland'.

Kunstmuseet Tønder
2. feb. - 20. april 'Fotografi' - Nanna Hänninen.
1. marts - 12. maj 'Grafik og illustrationer' - Akseli Gallen-Kallela.

Bliv løbende opdateret på

www.museum-sonderjylland.dk

Sønderjyllandsbilleder eller selvporthætter

Inge Adriansen & Karen Margrethe Pedersen (red.): 'Sønderjyllandsbilleder eller selvporthætter?' Årbog for Museum Sønderjylland 2007. 144 sider, ill. Pris: 150 kr.

Samtidig med, at Sønderjylland er op hørt med at eksistere som administrativ enhed, har Museum Sønderjylland set dagens lys. I den første årbog efter sammenslutningen sætter museumsfolk fokus på sønderjysk selvforståelse her i begyndelsen af det 21. århundrede. Med udgangspunkt i hhv. en udstilling på Sønderborg Slot og en artikelserie i Der Nordschleswiger analyserer Inge Adriansen sammen med Peter Dragsbo og Günter Weitling sønderjydernes egne bud på landsdelens specifikke kendetegne. Sproget som en del af den lokale egenart får særskilt behandling af Karen Margrethe Pedersen ud fra de indkomne bidrag. Med afsæt i en mindre spørgeskemaundersøgelse iværksat af Tønder Museum forsøger Elsemarie Dam-Jensen at indkredse det specielt vestsønderjyske. Inge Adriansen og Katrine Kampe ser på, hvilket forhold billedkunstnere med rod i det sønderjyske har til deres hjemstavn. Endelig analyserer Kim Furdal på en teoretisk baggrund den lokalhistoriske litteratur med særlig hensyntagen til Svend Aage Faaborgs bøger om Aabenraa.

Bogen foregiver ikke at give en endegyldig definition på det sønderjyske. Billedet af landsdelen er broget, og på samme vis er det en broget buket artikler, der her lægges fem. Læseren kan plukke i dem efter behag og undervejs glæde sig over bogens gode layout og tryk, der yder de mange illustrationer fuld retfærdighed. *Britta Bargfeldt*

Den industrielle kulturarv

Grethe Jensen (red.): 'Industri, Industri. 25 stk. dansk kulturarv'. Kulturarvsstyrelsen, Gads Forlag 2007. 207 sider, ill. Pris: 149 kr.

De sidste godt 150 års industrielle udvikling er ikke gået sporeløst hen over det danske samfund. Rundt omkring i kulturlandskabet støder vi på vidnes-

byrd, der fortæller om udviklingen. Der er Mølleåen, gamle bryggeribygninger, det første andelsmejeri og Brugsforeningen, havne, jernbaner og skibsværfter, ar efter teglværker, kalk- og granitbrud, forfaldne fabriksanlæg og supermoderne virksomheder i fuldt vigør samt meget mere.

Kulturarvsstyrelsen har sat sig for at identificere de 25 væsentligste industriminder i Danmark. De præsenteres i denne flotte og indbydende bog i stort format på kraftigt, glittet papir og med mange illustrationer. Af særlig interesse for den sønderjyske læser er naturligvis beskrivelsen af Danfoss samt teglværksindustrien langs Flensborg Fjord, repræsenteret ved Cathrinesminde Teglværk. Men det vil være synd ikke at nyde samtlige 25 beskrevne industriminder, for her præsenteres på en let tilgængelig måde hele den transformation som det danske samfund har været igennem. Med til indramning af udviklingen tjener specialkonsulent ved Kulturarvsstyrelsen, Casper Jørgensens korte og klare introduktion til emnet.

Hvert af de 25 industriminder beskrives på seks til otte sider. Først med en kort præsentation, derefter følger to, tre eller flere historier, der indkredser industrimindet. Hver beskrivelse er ledsaget af en kortskitse samt af mange gode illustrationer. Det er dog teksten, der er bærende. Den kompetente forfatterskare, der fra det sønderjyske område tæller Inge Adriansen, Peter Dragsbo og Torben Vestergaard, evner at fortælle kyndigt, interessant og utvunget.

Da jeg fik bogen i hånden tænkte jeg ved mig selv: "Åh, endnu en af disse overflødige publikationer!" – Efter at have læst den, har jeg skiftet opfattelse. Det er en fin appetitvækker til emnet. Det tegner godt for Kulturarvsstyrelsens videre arbejde med området, der, som det står i forordet, skal "være med til at udvikle industriminderne til en aktiv kulturarvsressource til glæde for virksomheder, borgere og turister".

Leif Hansen Nielsen

GRÆNSEFORENINGEN



For 150 kr. om året kan du blive medlem af Grænseforeningen. Så modtager du seks gange om året bladet GRÆNSEN samt Grænseforeningens smukke årbog. Ring eller skriv efter Grænseforeningens brochure:

Grænseforeningen
Peder Skrams Gade 5
Postboks 9074
1022 København K
Tlf. 33 11 30 63.

Du er også velkommen til at kontakte en af dine lokale formænd:

Svend Kristiansen
Østerbyvej 32
6280 Højer
tlf. 74 78 32 15

Sigrid Andersen
Rangstrupvej 20
6534 Agerskov
tlf. 74 83 31 56

Erik Heissel
Venbjerg 33
Djernæs
6100 Haderslev
tlf. 74 57 52 87

Ivan Skjoldager
Grundtvigs Allé 6
6400 Sønderborg
tlf. 74 43 19 41

Jørn Ulrik Larsen
Farverhus 112
6200 Aabenraa
tlf. 74 62 62 23

Ringriderpølser - en ny tradition

Af Inge Adriansen

VED ENHVER UDENDØRS FESTLIG begivenhed i Sønderjylland, fra rejsegilder til sportsfester, vil man opleve lugten af trækul og duften fra små grålige stegepølser, der bliver ristet på grillen. Det er de såkaldte ringriderpølser, der er blevet et så fast traktelement ved fester i det fri, at mange opfatter dem som en ægte sønderjysk tradition med gamle rødder. Men det er en relativ ny skik, som i løbet af de sidste tre årtier har fået stor gennemslagskraft.

At ringriderpølsen er en ny spise, kan man konstatere ved at søge ordet i de klassiske danske ordbøger og kogebøger. Her findes ringriderpølsen nemlig ikke, og ordet er først registreret af sprogforskerne i 1990'erne, selvom pølsen kendes i Sønderjylland tilbage til omkring 1930. I Tyskland findes der mere end 1600 forskellige pølser, men der er ingen 'Ringreiterwurst' blandt disse. Når man på Internettet søger under pølsens tyske navn, så får man henvisninger til den sønderjyske pølse og angivet Als som oprindelsesområde. En rundspørge hos slagtermestre og pølsemagere over hele landsdelen viser også, at afsætningen er størst i det østlige Sønderjylland.

Ringriderpølsen er fætter til den tysk-østrigske 'grober Bratwurst', der kendes tilbage til 1400-tallet. Det er en lille hvid stegepølse, især baseret på hakket svinekød og flæsk, evt. svinekød og oksekød i forholdet 1:4, tilsat krydderier og vand og fyldt i rensede tarme. Hver slagtermester har sin særlige krydderiblanding, i reglen med allehånde, muskatblomme og peber som de vigtige smagsgivere. En 'ærlig' ringriderpølse er kun tilsat vand for at smidiggøre farsen og indeholder ikke mel eller andet fyldstof. Pølsen bør være blank og let fugtig, når man bider i den, og skindet skal være sprødt efter en varsom grillstegning.

Den alsiske udgave af den klassiske tyske grillpølse blev lanceret på Ringriderpladsen i 1929 af slagtermester Ludwig Marburger i Sønderborg som et modstykke til røde pølser fra Steff-Houlberg. Det blev en succes, og ved ringriderfesterne i de næste 20 år havde Marburger en bod på pladsen med pølser solgt direkte fra grillen. Selvom ringriderpølsen er enkel at fremstille, begyndte andre slagtere i Sønderborg og Aabenraa først at producere den i 1950'erne. Derpå vandt pølsen indpas i det øvrige Sønderjylland, men nord for Kongeåen fremstilles den stort set ikke.

Ringriderpølser har deres højsæson om sommeren, hvor der alene i Sønderborg sælges over 30.000 pølser i ringriderfestens fem dage. Også under julehandlen er der god afsætning for de grillede pølser i boder på gågaderne. Med fremvæksten af parcelhuskvarterer og udbredelsen af havegrillen fra 1970'erne er ringriderpølser blevet et fast indslag i sommerens hverdagsmad hos både unge og ældre sønderjyder. Kombinationen af ringriderpølser og tysk dåseøl er så udbredt, at den undertiden betegnes som en 'sønderjysk nationalret'.

I et kulinarisk perspektiv er ringriderpølsen ikke nogen berigelse, da den ofte er lidt fad og karakterløs i smagen. Men fra en kulturhistorisk synsvinkel er ringriderpølsen interessant: Den er indført af tilflyttede tyske slagtere. Den voksende udbredelse fortæller om velfærdssamfundets fremmarch med øget forbrug af kød og spiritus og grænsehandel, for en ringriderpølse smager allerbedst direkte fra havegrillen sammen med en tysk øl. Det faste indslag med ringriderpølser ved fester i det fri afspejler også det moderne samfunds behov for traditioner.

