

Kost og kagebøger på Gadegaard, Helligsø i Sydthy

af Mie Buus

I 2013 fik Museum Thy overdraget flere gamle kagebøger og opskriftshæfter af Karen Marie Søndergaard, Hurrup. Bøger, som er blevet brugt i familien gennem flere generationer. Denne artikel fortæller bøgernes historie, som er sammenvævet med familien Søndergaard og Gadegaards historie.

Nu afdøde Niels Søndergaard, som var gift med Karen Marie, har tidligere skrevet to artikler om slægten Søndergaard, begge trykt i *Historisk Årbog*: »En kendt handelsmands sygdom, død og begravelse« (1994) samt »Tårn og grave ved Helligsø kirke« (1995). Niels Søndergaard døde den 6. marts 2013. Indholdet i artiklen er blevet til på baggrund af et interview med Karen Marie og Niels Søndergaard, da bogsamlingen blev afleveret til museet.

Bøgerne er dels »rigtige kagebøger«, skrevet af forskellige forfattere, dels bøger til at indskrive egne optegnelser og opskrifter. Samlingen består derudover af flere bage- og syltebøger samt et lille hæfte, der beskæftiger sig med vinfremstilling. Bøgerne er, som det ofte er tilfælde med kagebøger, spækket med løse håndskrevne opskrifter

samt udklip fra forskellige aviser, magasiner og ugeblade. Disse små lapper og mangeartede udklip giver et godt billede af hvilke retter, der blev sat på familiens middagsbord både til hverdag og fest. De giver også et bredere billede af samtiden og hvad der rørte sig i husmødrenes univers på kost- og køkkensiden i det 20. århundrede. De afspejler et bredt udsnit af tidens menuer, retter og opskrifter, hvoraf nogle for længst er gået i glemmebogen; men de viser også begrænsninger og udfordringer med at få råvarerne til at slå til under 2. verdenskrig. Man får tilmed et indblik i de sidste landvindinger inden for køkkentechnologien samt tidens trends i kost og ernæring.

De koge- og opskriftsbøger, der behandles i artiklen, er *Kogebog for smaa Husholdninger* af



Gårdmaleri af Gadegaard set fra øst med den nye mølle. Gården blev i 1904 blev forsynet med en vindmølle med klapsejlsmotor, som hver dag pumpede 25.000 liter vand op i gårdens vandbeholder, der leverede rindende indendørs vand. Karen Marie og Niels Søndergaard overtog Gadegaard i 1962.



Niels Søndergaard med sin første kone Karen, født Pedersen.

A. M. Mangor, udgivet i 1881, samt *Frøken Jensens Kogebog*, skrevet af Kristine Marie Jensen i 1901. Dertil kommer to bøger med personlige optegnelser og opskrifter samt de nævnte hæfter, som sporadisk indgår i artiklen. Bøgerne vil i det følgende blive behandlet særskilt og sat i relation til deres ejere og historie på Gadegaard.

KVINDERNE OG DERES KOGEBOGER

Egentlig er der tale om i alt fem kvinder, som på forskellig vis har brugt og bidraget til de ovennævnte bøger. Det drejer sig om søstrene Karen (1860-86), Kirstine (1869-1929), Petrine (1871-1941) og Ane Marie Pedersen Smed (1873-1917). Karen blev gift med Niels Søndergaard fra Søndbjerg i 1882. Hun døde imidlertid i en alder af bare 26

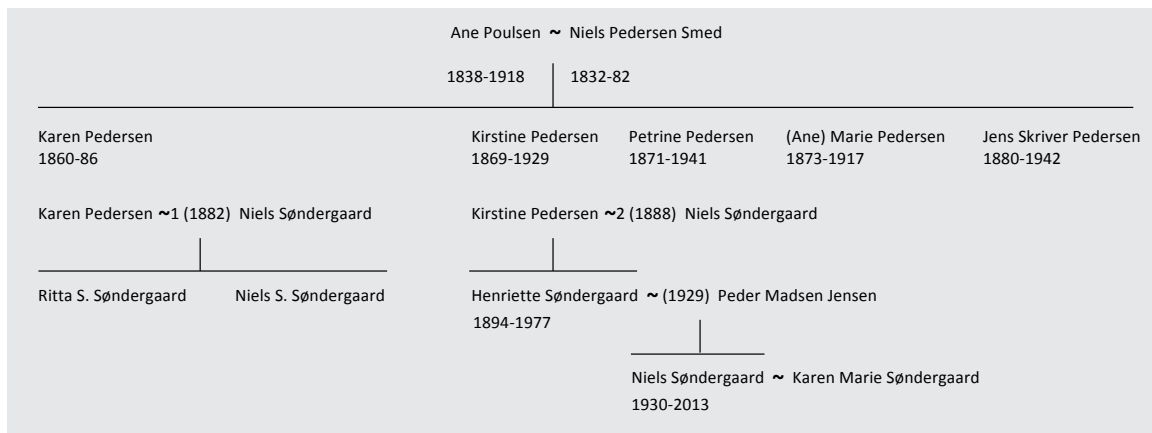
år af tuberkulose. Søsteren Kirstine trådte derefter i Karens sted og blev gift med Niels Søndergaard i 1888. Efter et par års ægteskab flyttede parret fra Søndbjerg til Helligsø, hvor Niels Søndergaard i 1890 købte Gadegaard og parret flyttede ind. Bøgerne gik efter søstrenes bortgang i arv til Kirstines datter Henriette, født Søndergaard (1894-1977), der boede på Gadegaard. Efter Henriettes død forblev bøgerne i køkkenet på Gadegaard hos Niels og Karen Marie Søndergaard, der nu har skænket dem til museet og givet deres historie videre.

For at gøre det lettere at bevare overblikket over de forskellige personer i artiklen og deres relation til hinanden, er her udarbejdet et forenklet stamtræ. Som det fremgår, var søstrene døtre af Ane og Niels Pedersen Smed, Helligsøgaard.

Faderen Niels Smed var en kendt handelsmand, der slog sig op på handel med stude til Itzehoe, Husum og Vadehavsmarsken. Niels Smed døde i 1882, kun 50 år gammel og enken Ane sad tilbage i en alder af 44 år med fire mellemstore bøndergårde og ti børn, hvoraf de seks ikke var



Ane Smed, Helligsøgaard. Sydthy.



Stamtræ. Niels Pedersen Smed er ikke døbt Smed; men han blev i sin samtid kaldt Niels Smed. Siden har familien taget dette navn til sig og efterhånden udeladt Pedersen, som det er tilfældet med den tidligere landinspektør Niels Smed Søndergaard.

konfirmerede. Med hjælp fra de ældste af sønnerne drev hun gårdene videre fra Helligsøgaard. Ane Smed var en handlekraftig kvinde, og ifølge Karen Marie Søndergaard var hun stærkt engageret i Indre Mission, som hun støttede på flere måder, både praktisk og økonomisk. I 1902 byggede familien et aftægtshus til hende, som kom til at hedde Helligsøhus. Her døde hun i 1918.

Historien melder ikke noget om Ane Smeds tilknytning til kogebøgerne. Tiden taget i betragtning kunne hun godt have kendskab til og måske endda have brugt Madam Mangors og Frøken Jensens kogebøger, da begge var kendte og i brug i begyndelsen af 1900-tallet. Ifølge Karen Marie Søndergaard er det dog mere sandsynligt, at bøgerne har tilhørt Kirstine, der efter storesøsterens død blev gift med Niels Søndergaard, som gjorde Gadegaard til en veletableret, stor og moderne gård. Niels Søndergaard døde i 1913 under et klinikophold i København, få dage efter hans og Kirstines sølvbryllup. Efter Kirstines død i 1929 overgik bøgerne til datteren Henriette, der boede på Gadegaard – først som kone på gården og senere på aftægt hos sønnen Niels og svigerdatteren Karen Marie.

Karen Marie Søndergaard har opbevaret bøgerne på Gadegaard, uden dog selv at have brugt

dem eller bidraget til bøgerne med opskrifter eller andet materiale. Hun finder, at de mange opskrifter og udklip er spændende læsning, fordi der ligger mange små historier gemt i dem for den, som kender de personer og begivenheder, der refereres til.

MADAM MANGOR OG FRØKEN JENSEN

Den ældste af kogebøgerne, nemlig en lille, brun og meget slidt bog så tyk som en bibel, viser sig at være et eksemplar af *Kogebog for smaa Husholdninger, indeholdende Anvisninger til forskjellige Retters og Kagers Tilberedning, med nøjagtig angiven Maal og Vægt*. Kogebogen er skrevet af Anne Marie Mangor, der blev kendt som »Madam Mangor«. Hun udgav sin kogebog anonymt og på eget forlag i 1837. Bogen indeholder egne opskrifter. Hun benyttede hovedsageligt optegnelser, som hun i årenes løb havde skrevet ned til vejledning ved sin egen husførelse, samt bidrag fra bekendtskabskredsen. Kogebogen blev en stor succes, og den er siden udkommet i næsten 50 oplag i over en million eksemplarer. Eksemplaret fra Gadegaard er fra 1881 – altså flere år efter den berømte kogebogsforfatters død i 1865.

Frøken Jensens Kogebog er ligeledes meget slidt og indeholder udklip og håndskrevne opskrifter.

Personen bag var Kristine Marie Jensen (1858-1923), husbestyrerinde og kogebogsforfatter. Hun havde fulgt et kursus i husholdning hos Natalie Zahle, men ud over det var hun selvlært. Hun blev ansat som husbestyrerinde hos sangeren Lauritz Melchior's far, hvis kone døde i barsels seng. Kristine Marie Jensen udgav *Frøken Jensens Kogebog* i 1901 på baggrund af de opskrifter, hun efterhånden havde udviklet hos familien Melchior. Hun tjente godt på sine bøger, der udkom i stort oplag – op til en kvart million blev det til med tiden. Fortjenesten satte hende blandt andet i stand til at støtte Lauritz Melchior, så han kunne få sin stemme uddannet. Kristine Marie Jensen var familien Melchior meget loyal og blev boende hos dem frem til sin død i 1923.

KOGEBØGERNES MISSION

Kogebøger var indtil midten af 1800-tallet næsten udelukkende målrettet mod det højere borgerskabs husførelse – enten til fruernes almindelige dannelse eller kokkepigerens praktiske anvendelse. Kogebøgerne havde, ud over at formidle opskrifter, også et opdragende og socialiserende aspekt, der havde til formål at forme kvinden i god borgerlig ånd. I forordet fremhæver Anne Marie Mangor »tre indenlandske Krydderier som anbefales unge Husmødre paa Grund af de kun koster lidet, aldrig tabe deres Kraft og derfor have den Egenskab at jo tarveligere Maden er desto mere forhøje de dens Velsmag.« De tre »krydderier«, som Madam Mangor hentyder til, er: en fast spisetid, husmoderens milde og venlige ansigt samt en snehvid dug og en proper anretning. »Selv den tarveligste Kost faar en forøget Velsmag, naar Øjet med Velbehag hviler på den hvide Linned, det blanke Porcellain, de blanke Glas.« Der er altså ikke tale om krydderier i almindelig forstand, men snarere tale om nogle anbefalinger med dannelse for øje.

I modsætning til i dag, hvor madens smag fylder rigtig meget i diverse kogebøger, så spillede smag ikke nogen væsentlig rolle for Madam Mangor; hygiejne og økonomi, derimod, er væsentlige faktorer. Bogen giver anvisninger på hvordan man

bør koge træredskaber i lud og soda. Den fortæller også, hvordan man kan »koge sur Suppe sød igjen«, samt hvordan man på den varme årstid »koge Kjød frisk igjen«, når kødet har fået det, man i køkkenjargon kalder »en tanke«.

Karen Marie Søndergaard mener, at Madam Mangors *Kogebog for smaa Husholdninger* formentlig har tilhørt Karen Pedersen, Niels Søndergaards første kone. Hun døde tidligt og efterlod datteren Ritta og sønnen Niels Smed Søndergaard, der senere blev kendt som landinspektør i Thisted. Kogebogen gik derefter til søsteren Kristine. Det er hende, der har taget den med til Gadegaard, hvor hun kom til at bo, mener Karen Marie, der ellers ikke ved så meget om netop dette eksemplar af den berømte kogebog.

Frøken Jensens Kogebog er skrevet senere og med et lidt anderledes sigte. Hun skriver i forordet: »Det jeg i herværende Værk har haft for Øje er at skaffe sig rig Afveksling i den daglige Leve-måde ved en billig og letfattelig Fremgangsmåde. Enhver bør stille sig det klart, at alt kan anvendes, intet maa gaa til Spilde; uden det ingen virkelig Sparsommelighed.« Så husholdningsøkonomien spiller også en stor rolle i Frøken Jensens Kogebog, men sparsommeligheden gælder ikke kun pengepungen; den gælder også tiden. Bogen betegner på en måde en udvikling hen imod en anden rationalitet i husførelsen. Tidligere tog forberedelserne uundgåeligt lang tid, men ved hjælp af ny teknologi, planlægning og enkelhed i madlavningen vindes der megen tid, hvis man skal følge Frøken Jensen. Tid, som den travle husmor kunne anvende på andre funktioner og opgaver. »Husmoderen kan ikke hengive sig til Husvæsenet alene, dertil er der for mange andre og store Krav, som gør sig gældende,« skriver Frøken Jensen. Hun finder det vigtigt at fremstille opskrifterne så kortfattede og dog så forståelige, at enhver uden større forkundskaber kunne bruge dem. Slår man op i bogen, opdager man da også hurtigt, at forfatteren lever op til sit forsæt – samlingen af opskrifter, der når op på 1074, er både lette at læse og tilsyneladende lette at bruge.

Karen Marie Søndergaard husker, at hendes svigermor Henriette ofte slog op i Frøken Jensens Kogebog, når det drejede sig om bageopskrifter og mere komplicerede retter. Én af de retter, som Henriette benyttede opskrift på, var krustader. Krustaderne blev tilberedt med forskelligt fyld, for eksempel hønsekød, rejer og asparges eller muslinger. Ser man efter i Frøken Jensens Kogebog, havde Henriette mange muligheder for at udfolde sin store interesse for både dagligretter og festlige menuer. *»Selv efter min svigermor var gået på aftægt, kom hun altid frem i døren, når bilen med slagtervarer kom til gården. Så skulle hun gerne købe et stykke oksekød til at koge suppe på. Min svigermor var en sand madkunstner,«* slår Karen Marie Søndergaard fast.

STØBEJERNSKOMFURET, BAGEOVNEN OG KAFFEBORDET

Men lad os kigge lidt nærmere på indholdet i disse to kogebøger, den tid de repræsenterer og den historie de formidler – både direkte og indirekte.

Madam Mangor skrev sin kogebog på et tidspunkt, hvor der skete nogle teknologiske forandringer i køkkenet. *»I mangel af Ovn kan bages og steges i en Tærtépande med Gløder under, paa Laaget derimod kan lægges smaat Brænde og Tør imellem Gløder.«* En nyttig anvisning, for endnu var komfurovnen lidt af en nyhed – især på gårdene på landet, hvor de murede ovne mange steder i Thy først forsvandt omkring 1900. Videre står der i kogebogen: *»Til Kager og Retter, som bages i Fade, kan man benytte en Ildgryde. Naar denne er hed, sættes Fadet paa den Trefod, som hører til Gryden.«* Man kan dog både bage franskbrød og julekager på denne måde, forklarer Madam Mangor, der også giver en opskrift på Søsterkage, som både kan bages og koges.

Madam Mangors Søsterkage

20 hele æg, piskes godt til stiv Skum, deri kommes 2 Pund tørret Mel, 1 Pund afklaret Smør, ½ Pot lunken Mælk, ½ Pund Puddersukker, ¾ Pund Rosiner, lidt Kardemomme,



Et hyggeligt familiebillede, taget i haven på Gadegaard i 1920'erne. Kirstine ses i profil, og søsterdatteren Ritta skænker op af den store sølvkande. Den unge pige midt i billedet er Henriette. De øvrige personer er ukendte.

lidt Citronskal og 2 Spiseskeer Gjær. Naar alt dette er slået godt i en Krukke, hældes det i den smurte Form og hensættes et Par Timer ved Varmen for at hæves, hvorefter den bages i 1½ Time. Deigen kan og hældes i en smurt og strøet Buddingform, som hensættes ved Varmen, for at Deigen kan hæve sig derved. Den koges derefter i 2 Timer ligesom en Budding kun med den Forskjel, at Vandet skal være lunkent naar Formen sættes deri.

Det støbte komfur fik først for alvor udbredelse blandt købstædernes befolkning, da landets jernstøberier i 1850'erne og 60'erne blev i stand til at levere industrielt fremstillede komfurer. Morsø Jernstøberi startede produktionen i 1853 og fremstillede mange komfurer og kakkellovne. Hvornår det første støbejernskomfur blev taget i brug på Gadegaard, ved hverken Karen Marie eller Niels Søndergaard, men man kan formode, at denne begivenhed er sket da – måske endda samtidig med at – Kirstine Søndergaard startede sin tid som husmor på Gadegaard i 1890.

Gadegaards oprindelige placering var ifølge Karen Marie tættere på kirken, men i 1854 ombyggede den daværende ejer Jens Chr. Madsen gården.

Da Niels Søndergaard købte gården, blev de gamle avlsbygninger revet ned, og der blev føjet et fag til gårdens stuehus, så det fremstod med fire skorstene. Karen Marie husker, at der i det oprindelige bryggers var en låge til den gamle murede ovn, ligesom hun ved, at gruekedlen fra den oprindelige gård blev flyttet og sat op på den nye Gadegaard. I gruekedlen blev der kogt vand til slagting, og på Gadegaard blev der både slagtet gris, får og gæs samt andet fjerkræ. Naturligvis blev familiens storvask også kogt i gruekedlen. Sandsynligvis blev der fyret med lyng, som blev hentet på Draget, hvor Gadegaard havde et hedelod, fortæller Karen Marie Søndergaard.

Det var i sin tid forbundet med store udgifter at skifte fra de gamle ildsteder og murede ovne til et støbejernskomfur med indbygget vandbeholder

og bageovn. Der måtte nyanskaffes potter og pander, som passede til jernkomfurets fyrehuller med ringe. Keramik- og jydepotter, som man havde brugt til vælling og øllebrød, kunne ikke klare den koncentrerede komfurvarme og måtte kasseres. Men støbejernskomfuret gav mulighed for at bage flere slags brød og kager til husholdningen, og det var dermed en indirekte forudsætning for kaffebordet med dets store udvalg af fine kager og småkager.

Det forholder sig almindeligvis sådan med kogebøger, at siderne med de oftest anvendte opskrifter er mærkede efter brug. Hvis dette er tilfældet, er opskrifterne på side 176 og 177 i Kogebog for smaa Husholdninger blevet brugt flittigt. Her finder vi opskrifter på »Kanel Stænger«, »Smaa Kringler«, »Vanillekrandse« og »Smaa søde Kager«. Opskrifterne er ganske enkle, og i modsætning til nutidens opskrifter optager de ikke megen plads.

Smaa søde Kager

1 Pd. Mel, ¾ Pd. Puddersukker, 4 Lod afklaret Smør, 3 Æg, lidt Peber og Kanel æltes sammen, udrulles, stikkes af med en Kop og bages lysebrune.

Opskrifterne anvender naturligvis datidens mål og vægt, som er i potte og pægl samt pund, lod og kvint. I 1907 blev metersystemet indført i Danmark, men man kan formode, at de gamle mål stadig blev anvendt i husholdningen længe efter.

Kogebogssamlingen består som nævnt også af et par bøger med personlige optegnelser. Det drejer sig om bøger med fortrykte linjer, som er bundet ind. Begge bøger er meget slidte og vidner om flittig brug. Begge bøger indeholder ligeledes en mængde udklip og håndskrevne opskrifter.

MARIE PEDERSENS OPTEGNELSER FRA SILKEBORG HUSHOLDNINGSSKOLE

Marie (1873-1917) blev ifølge Niels Søndergaard uddannet sygeplejerske. Hun blev imidlertid aldrig gift og flyttede med moderen Ane på aftægt i Helligsøhus. Bogen indeholder en del



Marie Pedersen.



Marie, der var uddannet sygeplejerske, har antagelig brugt dette medicinske udstyr, som er en såkaldt halspensel. Museum Thy modtog halspenslen fra Gadegaard sammen med bogen *Vejledning i Sundhedspleje og Sygepleje*, der bærer Maries navn. Halspenslen blev anvendt til behandling af »den ondartede halssygdom« difteritis, der forårsagede belægninger i halsen.

håndskrevne optegnelser fra et ophold på Silkeborg Husholdningsskole, som giver et godt indblik i hvilke forhold, der blev lagt vægt på i husførelsen omkring 1900.

At Marie Pedersen kom på husholdningsskole var helt i overensstemmelse med de nye strømninger i tiden. Danmarks første husholdningsskole åbnede i Sorø i 1895, og den fik snart følgeskab af flere under ledelse af en række myndige

og selvbevidste kvinder. Silkeborg Husholdningsskole startede således i 1902 med følgende motto: »*Fromme, stærke Kvinder, det er Danmarks Maal*«. Husmoderrollen blev anset for at være et kald for kvinder – en opgave, som krævede store færdigheder, og disse færdigheder kunne blandt andet læres på de nye husholdningsskoler. Skolen oplærte ikke bare kvinderne i madlavning; man gjorde eleverne godt rustede til at alle klare hverdagens mange udfordringer med fag som husholdningsøkonomi, håndarbejde, hygiejne m.m.

ET RENT OG PROPERT KØKKEN

Læser man i Marie Pedersens optegnelser, som er skrevet med en sirlig og let læselig skrift, bliver dette tydeligt. Man finder blandt andet overskriften »*Regler for Boligens Rengøring*«. Her fremgår det, at støvet er fjenden:

»*Al Rengøring bør rettes mod at fjerne Støv og Smuds; men uden at hvirvle Støvet op. Derfor bør Brug af Støvekost og tør Klud indskrænkes til det mindst mulige. Gulvene bør være ferniserede og Tæpperne bør ikke være fæstede, for det skal kunne lade sig gøre at banke dem ofte og grundigt. Gulvene bør vaskes dagligt med koldt Vand og en gang om Ugen med Sæbevand.*«

Man kan levende forestille sig den store indsats og de mange timer, der er blevet lagt i arbejdet med at holde køkkenet og resten af huset i proper stand. Et arbejde, man på en stor gård som Gadegaard havde piger og koner til at udføre under husmoderens opsyn, og derfor måtte de unge piger fra de store gårde naturligvis oplæres til netop denne rolle.

Rengøring og hygiejne i køkkenet og i forbindelse med tilberedningen af maden fylder meget i Marie Pedersens noter. Her hedder det blandt andet, at køkkenet bør være lyst og stort samt forsynet med et luftigt spisekammer, hvilket ifølge optegnelserne forhindrer, at de forskellige næringsmidler fordærves. Man må naturligvis aldrig foretage støvende arbejde som for eksempel at børste klæder og fodtøj i køkkenet. Man bør feje så lidt som muligt, og gulvet skal vaskes mindst

en gang om dagen. »Støv, Smuds og daarlig Luft skal være bandlyst fra Køkkenet, saa ikke Madvarerne paavirkes«, har Marie skrevet i sin bog – sikkert efter diktat fra husholdningslærerinden.

Renlighed og properhed gælder selvfølgelig også opvasken og tilrettelægningen heraf. Der er detaljerede anvisninger at hente i Maries optegnelser, og hendes noter gengives her næsten ordret:

»Der skal bruges 2 baljer idet den ene er til hedt Soda- eller Sæbevand som Køkkentøjet først vaskes i, samt en Balje til klart, hedt Vand at skylle Tingene i. Rækkefølgen er heller ikke ligegyldig, idet man starter Opvasken med Glas og Sølv-tøj, derpaa Porselæn og Knive til sidst Køkkentøj og Gryder. Man bør bruge et rent Viskestykke til Glas og Porselæn samt Knive og en ren opvredet Karklud til det øvrige. Karkluden vaskes ud i hedt Sodavand, skylles og hænges til Tørring.



Husholdningsvægt fra Gadegaard.

Køkkenbordene skal skures med Sæbe, Sand og koldt Vand for saa vil de altid være meget smukke. Hvis alle disse Forholdsregler blev overholdt er der ingen tvivl om at Køkkenhygiejnen var i orden.«

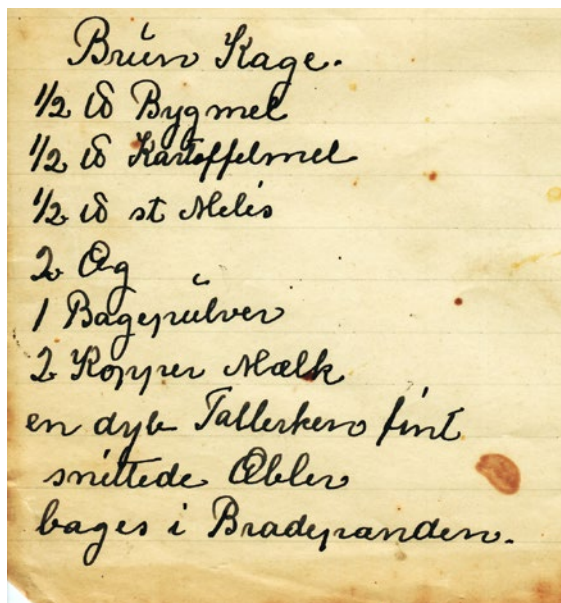
Marie Pedersens opskriftssamling viser, at det var almindeligt med to retter middagsmad på gårdene først i 1900-tallet. Man fik forret og hovedret eller hovedret og efterret/dessert. Bogen indeholder en mængde opskrifter, der er skrevet ind med Maries sirlige og letlæselige skrift. Der er rigtig mange opskrifter på forskellige supper i bogen, som for eksempel kærnemælkssuppe, grøntærtesuppe, grønkålssuppe, karrysuppe, makaronisuppe, oksehalesuppe og naturligvis klar suppe – eller, som den også omtales, »Hønseskødssuppe«. Ved denne suppe gøres der meget ud af at beskrive hvordan man sikrer, at klar suppe netop bliver klar – fin og uden urenheder: »Man tager til hver Pot Suppe en renvasket Æggeskal, knuser den og pisker den sammen med Æggehviden, kommer det i den kolde Suppe, som sættes over Ilden og man pisker i Gryden til Suppen koger. Da løftes Gryden af og staar stille til Æggehviden har samlet sig. Derpaa sies Suppen gennem en fin Sigte og er klar til brug!«

Blandt bogens mange opskrifter finder vi »Fru Paludans opskrift paa Æblegelé« og »Fiskegratin« samt »Maren Krogs Rombudding«, »Josefine Petersens Tvebakker« og »Moster Anes Øl«. En opskrift på plumkage har tilføjelsen »Karens Opskrift«, og måske refereres der her til den afdøde storsøster Karen.

Plumkage

½ Pund Mel, ½ Pund Puddersukker, 40 Kvint smeltet Margarine, 2 hele Æg, Korender og Sukat, 1 Theskefuld Salt, 1 Theskefuld Kardemomme, 1 Pægl god Mælk, 2 Theskefuld Bagepulver.

Bogen indeholder adskillige løse opskrifter, hvoraf flere er skrevet med en håndskrift, der ikke umiddelbart ser ud til at være Maries. Noget kunne



Et af de løse opskrifter – opskrift på brun kage.

tyde på, at flere af disse opskrifter er skrevet af søsteren Kirstine, da den samme håndskrift går igen på et lille kort lagt ind i bogen. Her står: »Det var godt du huskede mig paa Opskrifterne. Jeg havde glemt dem, men sender dem vedlagt. Mange Hilsener fra Fader, Moder og din hengivne Kirstine.«

En af Kirstines opskrifter hører påsken til:

Langfredagsgrød

2 Skefuld Rismeel, 2 Flormeel og 2 Kartoffelmeel og 3 Æggeblommer røres ud i Mælk og sættes over Ilden med kogende Mælk og tages af naar det koger da kommer Salt og pidskede Hvider i.

HENKOGNING

Adskillige opskrifter i bogen handler om henkogning. Teknikken blev sidst i 1800-tallet udviklet til husholdningsbrug og i løbet af 1920'erne udbredt især i husholdninger med høj grad af selvforsyning. Man kunne for eksempel henkoge grøntsager, frugt og kød. I en stor husholdning på landet, som det var tilfældet på Gadegaard, var der naturligvis anlagt en køkkenhave. Her dyrkede man

både grøntsager, frugt og bær, som var en vigtig del af gårdens selvforsyningsøkonomi. Der hørte et bestemt udstyr til henkogning, og det krævede nogen erfaring at bruge det. Her er Mariens anvisning på henkogning, som åbenbart er efter »Fru Liisbergs Opskrifter«: »Frugten vadskes, aftørres i et Klæde, fyldes paa Glasset til 3-4 Fingerbredder fra Randen. Derpaa hældes lidt Vand på, dog ikke for meget. Hel Melis kommer i Vand og koges til det er smeltet. Staar til det er koldt og hældes saa paa Frugten saa at det fuldstændig dækker denne. Glasset lukkes til, indbindes i Hø og sættes over i koldt Vand. Koger ganske langsomt ¼ eller ½ Time. (efter Frugtens Blødhed). Løftes af Ilden, bliver i Vandet til det er koldt.«

At der bruges hø under henkogningsprocessen skyldes at man derved sikrer, at glassene ikke støder mod hinanden og springer under kogningen. I bogen har Marie blandt andet skrevet opskrifter op på henkogning af asier og græskar, som dengang var et meget anvendt tilbehør til snart sagt alle kødretter.

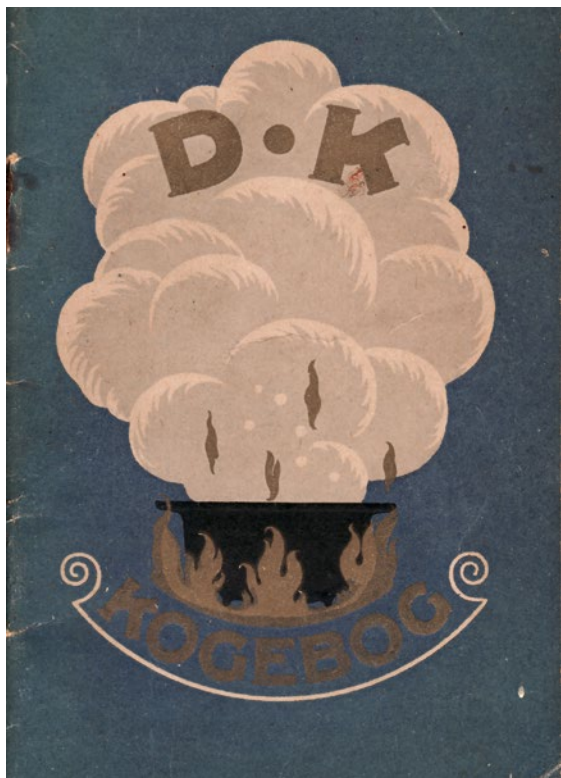
TIPS OG GODE RÅD

Lagt ind i bogen er der flere håndskrevne små sedler med tips og gode råd, såsom en opskrift på hvordan man kan fremstille midler mod eksempelvis skæl: »En Kvint pulveriseret Hjortetaksalt, 1 Pægl ren Spiritus, 12 Draaber Appelsinolie som blandes og omrystes før Brugen. Efter Vaskningen børstes Skællene af med en stiv Børste. Haaret tørres godt og Hovedbunden gnides let ind med Brillantine el. Vaseline.«

Der er gode råd mod utøj på potteplanter og anvisning på hvordan man blander stænkevand med ægte rosenolie, hvilket giver en forfriskende og behagelig luft, når den stænkes på gulvet. Der er også opskrifter på hvordan man laver midler mod så forskellige ting som vanskelig fordøjelse, røde hænder, håraffald, hæshed og julefernis. En lille lap papir giver følgende opskrift på et middel mod fregner: »Man vasker sig med Kærnemælk flere gange dagligt og ligeledes Mælk hvori der er kogt småtskårne friske Agurker.«

JENS SKRIVER PEDERSEN SMED OG DK TERNINGEN

Denne artikel befolkes hovedsageligt af kvinder, al den stund at kogebøgerne er blevet brugt af kvinderne i familien Søndergaard. Men Jens Skriver Pedersen Smed bør alligevel tages med i denne sammenhæng, mener Karen Marie Søndergaard. Han var yngste barn af Ane og Niels Pedersen Smed og opkaldt efter en af faderens gode venner fra Sennels, der ligeledes var handelsmand. Jens Skriver gik sammen med en kompagnon i Århus og fremstillede »DK Terningen« på Dansk Konservesfabrik A/S Aarhus. DK Terningen var en dansk udgave af den berømte schweiziske Maggi



Bogen indeholder en række opskrifter på datidens retter, hvor DK Terningen kan anvendes med særlig god fordel. Retterne, som er afprøvede af Fru Postmester Erthmann, Havndal, tæller bl.a. »Gule Ærter«, »Hvidkaalssuppe«, »Klar Suppe«, »Grønkaal« og en lang række andre supper.



Jens Skriver Pedersen Smed (1880-1942) født og opvokset på Gadegaard.

suppeterning. Med til bogsamlingen hører en lille kogebog: *DK terningen, Dansk Konservesfabrik*. Bogen er udgivet i 1918 i Århus, og i forordet skriver forfatteren, at DK Terningen er »en reel dansk Storindustri, der ved hjælp af Videnskab og Tidens mest fuldkomne Maskiner byder de danske Husmødre det mest fuldkomne«. Den lille bog er illustreret med billeder, der viser produktionens enkelte dele i datidens moderne fabrikshaller.

HENRIETTE SØNDERGAARDS KOGEBOG

En anden af bøgerne har tilhørt Karen Marie Søndergaards svigermor Henriette, der var husmor på Gadegaard fra 1929-62. I lighed med Marie Pedersens kogebog er denne bog også indbundet, linjere og beregnet til at skrive egne optegnelser ind i. Henriette Søndergaard blev gift med Peder Madsen Jensen i 1929 – samme år som moderen Kirstine døde. Peder Madsen Jensen var ansat som bestyrer for enken Kirstine på Gadegaard, og parret havde således kendt og været forlovet med hinanden nogle år inden de blev anden generation af familien på gården. Om Henriettes bog fortæller Karen Marie Søndergaard: »Egentlig har bogen en

vis affektionsværdi, for det er jo den mad vi kender og har spist hos farmor.»

Den tynde bog er vokset til dobbelt tykkelse på grund af de mange løse opskrifter og udklip. Bagest i bogen er gengivet en række menuer fra sommeren 1915. De stammer fra et ophold, som Henriette havde på Hotel Nyborg Strand, da hun var ung pige, fortæller Karen Marie Søndergaard.

I 1915 fungerede Nyborg Strand som missionskursted og sommerhjem under KFUK. Bogen giver blandt andet indblik i hvordan sådan en solid trereters middag kunne se ud i tiden omkring 1. Verdenskrig. Den 3. juni 1915 stod menuen for eksempel på *Rabarbersuppe med Kammerjunkere* til forret, efterfulgt af *Kogte Rødspætter med Kartofler, Smør og Persillesovs* til hovedret og *Lagkage* til dessert. Rabarbersuppe hører til de retter, der er gået i glemmebogen, men retten giver god mening i forhold til tiden. De fleste haver havde tidligere et bed med rabarber, og da vi befinder os i

selvforsyningshusholdningernes tid, har det været vigtigt at kunne udnytte havens og årstidens forskellige råvarer.

ØSTERS PÅ GADEGAARD

Den 5. juli 1915 står menuen ifølge Henriettes kokebog på en fin forret, nemlig *Krustader med Hummer og Asparagus*. Denne ret giver i interviewet med Karen Marie Søndergaard anledning til en snak om den mad, der tidligere blev serveret på Gadegaard, når der var fornemme gæster. Karen Marie ved ikke, om der nogensinde er blevet serveret hummer på Gadegaard. Derimod ved hun, at der blev serveret østers i Kirstine og Niels Søndergaards tid. Karen Marie fortæller: »*Muslinger fik de vel fra Fjorden; men der skulle jo da forstand på at anrette og spise dem. De havde to meget gamle frøkener, der kom og hjalp til, når der var gilde. De blev kaldt søstre Olsen. Den ene var pukkelrygget og ville ikke ind og servere, så*



Ifølge Karen Marie Søndergaard betalte Henriette selv for at være elev på Nyborg Strand. Her er hun fotograferet sammen med de andre elever på skolen i bageste række yderst til venstre. Til afsked fik Henriette en sølvske med inskriptionen: »Til Erindring om Nyborg Strand 1915.«



Kirstines fødselsdag i haven den 23. juni. Kirstine sidder ved bordet midt mellem de andre kvinder. Mændene sidder for sig selv. Der blev sandsynligvis serveret lammesteg og stikkelsbægrød, fortæller Karen Marie Søndergaard.

hun blev i køkkenet og hjalp kogekonen. De boede sammen med deres far og fik så mad med hjem til ham, når de hjalp til på Gadegaard.»

Kirstine og Niels Søndergaard havde venner i Altona. Det var Niels Søndergaards handelsforbindelser, og de kom ofte på besøg i Gadegaard – »så der har jo været nogen at kræse for«, kommenterer Karen Marie. Niels Søndergaard supplerer hendes fortælling og giver os et indtryk af tidligere tiders forhold på Gadegaard, hvor der var megen selskabelighed – og man spiste ikke sammen med folkene; nok fik man mad af de samme gryder, men de spiste hver for sig. Der var da også noget, de ikke kunne servere for karlene, mener Niels Søndergaard.

På Gadegaard fik man ofte besøg af den kendte handelsmand Chr. Breinholt, der boede på Vestervig Nedergaard: »Når han kom på besøg, skete det, at Moster Lisse var ude og hente østers til ham!« Chr. Breinholt satte meget pris på dette kulinariske indslag, og han oprettede senere en mindre livrente til Lisse, mindes Karen Marie Søndergaard.

Blandt de mange opskrifter finder Karen Marie Søndergaard én på rombudding. Måske stammer den også fra Kirstines tid på Gadegaard. På baggrund af portionens størrelse mener Karen Marie, at der sikkert er tale om »bøjlmad« – en ret, som kun blev serveret, når der var gæstebud:

Rombudding

12 Æggeblommer røres med ½ Pund Sukker, 6 Lod Husblas opløses i 3 Pægle lunkent Vand og 1 Pægl Rom. 3 Pægle Fløde piskes, Æggehviderne piskes ogsaa – hver Del for sig – og røres sammen bagefter. Saa røres det alt sammen, Husblasset til sidst.

»I min svigermors kogebog er der en masse spændende opskrifter«, fortæller Karen Marie Søndergaard. Det viser sig at holde stik, for bogen er en hel guldgrube af opskrifter – såvel dem, der er skrevet ind i bogen, som de løse, der er stukket ind efterhånden gennem et langt liv på Gadegaard. Man får indtrykket, at flere af de løse opskrifter er skrevet ned i al hast på det nærmeste

stykke papir. På bagsiden af et brev fra Landøkonomisk Selskab, Hurup som er adresseret til »Gdr. P. Madsen Jensen«, dukker en opskrift på kransekage op.

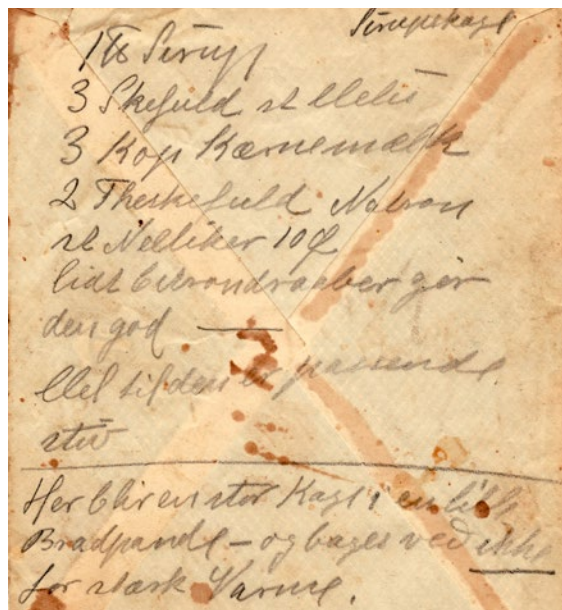
Kransekage

25 Tvebakker, 1 Pund Flormelis, 1/8 Pund bitre Mandler, lidt Kokusmel, 2 Æggehvider og 1 theskefuld Hjortetaksalt.

»Vi finder endnu en opskrift, denne gang på klejner, som er skrevet ned på en konvolut. Farmor har sikkert brugt, hvad der var ved hånden, og det kunne lige så godt have været et julekort, der ikke var fyldt helt ud,« fortæller Karen Marie Søndergaard.

OPSKRIFTER FRA FAMILIE OG VENNER

Karakteristisk for Henriette Søndergaards kokebog er de mange løse håndskrevne opskrifter, der har fået navn efter opskriftens ejer. Der er altså tale om et lån, som indirekte fortæller, at opskriften har stået sin prøve og kan gives videre til



Henriette har bogstavelig talt brugt hvad der var ved hånden, når hun skulle skrive en opskrift ned.



Henriette Søndergaard og Peder Madsen Jensens bryllupsbillede fra 1929.

andre. At udveksle opskrifter var en måde at bekræfte fælles interesser og pleje gode relationer mellem husmødre.

Moders Sirupskage

1 Pund Sirup, ½ Pund Farin, ½ Pund Smør, 2 Æg, Pomeransskal og Hjortetakssalt eller Potaske; men da maa Siruppen koges med det.

Opskriften er skrevet af Henriette og refererer formentlig til moderen Kirstine. Opskriften på sirupskage får Karen Marie Søndergaard til at tænke på en lidt pudsig oplevelse. Hun fandt engang et billede i familiens fotoalbum af en kvinde, som hun ikke kendte. Da hun viste billedet til andre familiemedlemmer, fik hun svaret, at kvinden var Elisabeth fra Smedegaard. Hendes første



Petrine Pedersen var i mange år ansat som håndgerningslærerinde på Helligsø Skole. På dette billede fra ca. 1940 ser man Frøken Pedersen med hat på ved siden af lærerparret. Den lille dreng i jakkesæt med slips i første række nr. 3 fra højre er nu afdøde Niels Søndergaard.

mand døde og hun blev så gift med mandens bror; men der var ikke så mange midler i ægteskabet, så det kneb med at få råd til de mandler, der skulle placeres midt på kagen. Elisabeth var dog opfindsom, og hun markerede blot mandlen ved at ridse et lille hul med kagesporen.

Rittas Frugtomelet

15 K. Margarine, 25 K. Kartoffelmel bages op med 2 ½ -3 Pægle Mælk. Røres med 3 Æggeblosser og de pidskede Hvider. I Bunden af et Omeletfad lægges et Lag af en eller anden Kompot og Dejen breddes derover. Den bages i Ovnen og spises med Strø sukker.

Også i dette tilfælde er der tale om en opskrift, som refererer til et nært medlem af familien idet Ritta Søndergaard jo var halvsøster til Henriette. Karen Marie Søndergaard fortæller, at Ritta havde tuberkulose som barn, og derfor blev hun lidt overbeskyttet og tålte ingenting: »*Hun var ikke særlig*

praktisk anlagt; men vældig dygtig til at spille klaver. Så var hun altid meget elegant i tøjet og meget interesseret i alt nyt og moderne.« Der findes mange billeder i familien, hvor Ritta optræder med de veninder, som hun fik gennem de mange sanatorieophold.

I nogle af dessertopskrifterne indgår vin og likør, for eksempel *Jordbærkompot med Vin* og *Melón koft i Vin*. Blandt Henriettes opskrifter finder vi denne, der sandsynligvis stammer fra Kirstine Søndergaard:

Moders Jordbærlikør

7 Pund Bær sættes hen med 2 Potter Rom – eller Sukker og 1 ½ Pot Rom. 3-4 Pund Sukker koges med et Par Potter Vand og Vanille og blandes med Saften.

I bogen ligger en sammenfoldet side fra et ugeblad, hvor der er en opskrift på hjemmelavet vin. Den har måske interesseret Niels Søndergaards

far Peder Madsen Jensen, som selv eksperimenterede med fremstilling af vin. Niels Søndergaard fortæller, at hans far gik meget op i gårdens store frugthave, hvor der blev anlagt et drivhus i 1930'erne. Måske derfor omfatter opskriftsamlingen også et lille hæfte fra 1930, som beskriver vin-fremstilling af havens frugter.

Trines Appelsingelé

1 Pund Sukker og 1 Pot Vand 14 Blade Husblas
Appelsinessens og Citronsyre efter Smag.
Spises med Cremesause.

Denne lille opskrift refererer til Petrine Pedersen, som i familien blev kaldt Moster Trine. Hun fik oprindelig en uddannelse som småbørnslærerinde på Zahles Seminarium i København. Hun rejste til Sjælland og fik ansættelse i Stenmagle Præstegaard, hvor hun passede børnene. Karen Marie Søndergaard har i sin varetægt Moster Trines fine indbundne dagbog med lås og nøgle til. I dagbogen får man indtryk af en ung kvinde, der kæmper med et stort tungsind og til tider direkte længes efter døden og en form for udfrielse. Det er tanker hun sandsynligvis kun deler med dagbogen og sin Gud. Det er sikkert et bevidst valg, at hun har søgt jobbet i præstegården. Her knytter hun sig til præstens børn, og i dagbogen kan man læse om de mange oplevelser, hun har med børnene, og de tanker hun gør sig om tilværelsen.

I dagbogen er der en lang pause fra den 10. november 1896 til september 1910 hvor Petrine er tilbage i Helligsø efter 14 år. De allersidste linjer i dagbogen giver måske et hint om en ulykkelig kærlighedshistorie, som Karen Marie Søndergaard mener ligger gemt i Moster Trines liv: *»Når jeg møder en ældre Kvinde, maa jeg altid beundre hende, for at hun har haft det Mod til at gaa ene gennem Livet. Thi hvem har vel ikke haft sin Historie!! Men de allerfleste vælger at glemme – og tage en anden, ja, og skuffes. Men hvad, der er ingen der ved det!«*

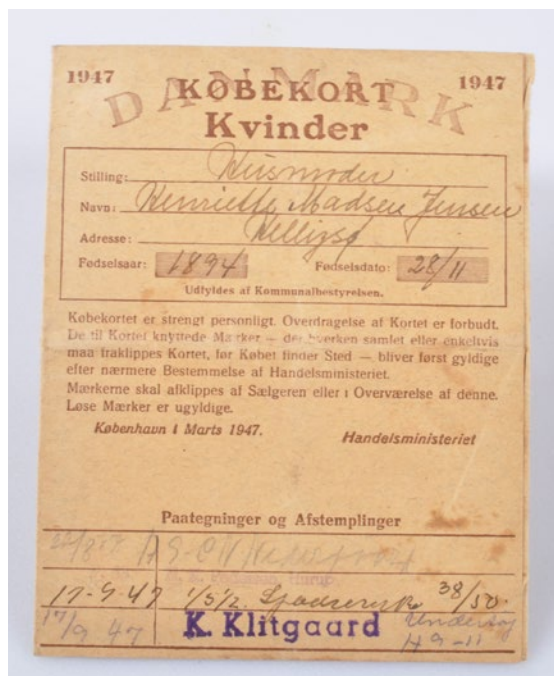
Petrine Pedersen virkede ligeledes som organist ved Helligsø Kirke. Som følge af et skrøbeligt

helbred flyttede hun ind hos moderen Ane Smed på Helligsøhus.

KRIGSMAD OG RATIONERING

Opskrifterne og navnlig de mange avisudklip afspejler helt naturligt den tid de er samlet i. Dette bliver meget tydeligt, da vi finder materiale fra 1940'erne, som viser krigens mange udfordringer til husmødrene. Et udklip fra Thisted Amtsavis mandag den 27. maj 1943 fortæller lidt om besværlighederne:

»Den nuværende Margarinerationering er saadan, at det vil være umuligt for de fleste Husmødre at bruge Margarine til Bagning, idet Margarine bruges til de mere »nødvendige« Ting som Stegning eller til at smøre på Brødet. Hvorledes klare Bagningen uden Margarine? Har man Raad til det, ligger Raadet meget nær: Brug Smør. Men da de fleste ikke kan benytte denne Udvej, er der en



Købekort, udstedt til Henriette Madsen Jensen i 1947. I årene efter 2. Verdenskrig var dagligdagen stadig præget af knaphed, bl.a. inden for udenlandske tekstiler.

anden, nemlig Svinefedt. Endelig kan man bage Kager uden Feststof.»

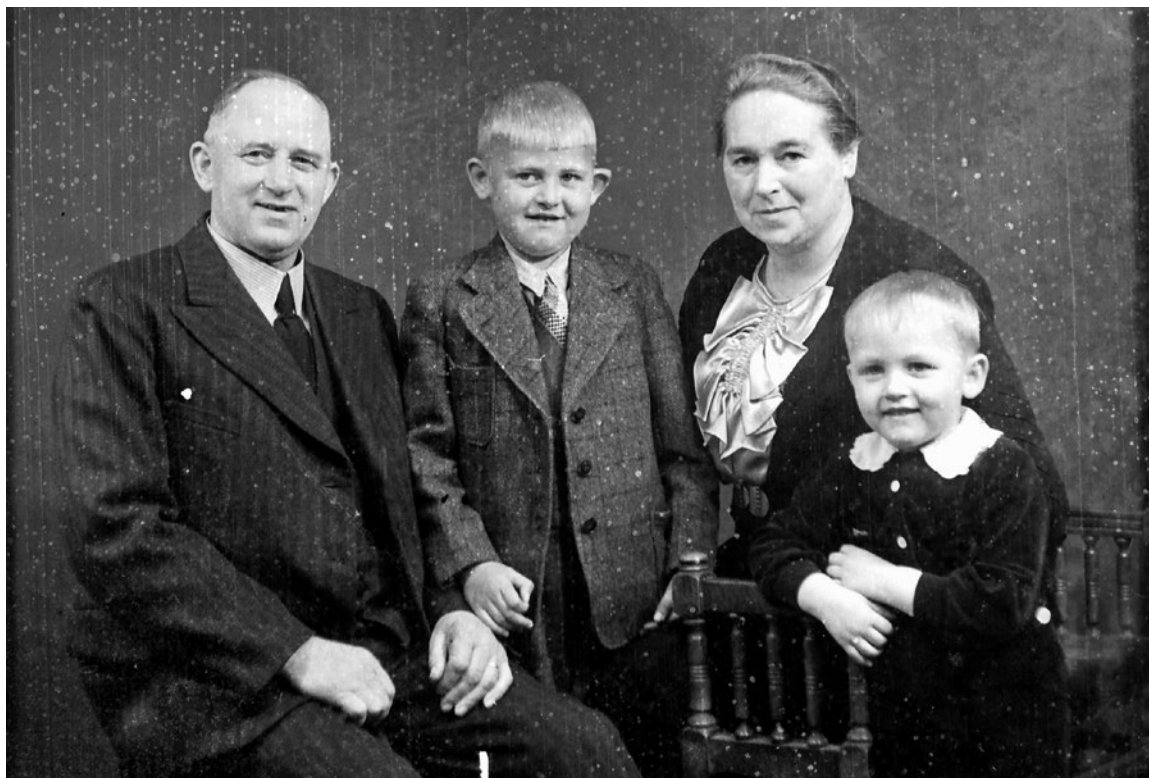
Avisen bringer dertil nogle opskrifter på kager uden eller med meget lidt fedtstof, såsom kartoffelkage, svampekage (dog uden svampe) og theboller.

Indlagt i bogen er der flere løse sider af *Landbokvinden*, som var en sektion i ugebladet *Landet*, forløberen for *LandbrugsAvisen*. *Landet* udkom første gang 12. september 1940 og kunne købes for 25 øre. Her bringer konsulent frk. Gudrun Larsen opskrifter på saltede asier og syltede hyben. Hun kommer dog også med en opfordring til at nyde travlheden, blot tempoet ikke bliver for forjaget. Der er flere gode spare-tips, for eksempel »hvordan man faar To Cykletasker af en Regnfrakke«. Der er opskrifter på *Krise-Flødeskum* lavet af skummetmælk og en smule mel,

samt *Æggesmør* til erstatning for mejerismør. Det sidste synes forfatteren nemlig er meget vanskeligt at få til at slå til.

På en anden side, der er revet ud af *Landbokvinden*, får husmødrene rådet at lade *Gryden triumfere over Stegepanden*. Her giver Gudrun Larsen opskrifter på vinterretter med flæsk. Hun forslår *Irsk Stuvning med Flæsk* samt en anden sammenkogt ret, nemlig *Kaalrabi med Flæsk og Kartoffler*.

Endnu en sammenfoldet side fra *Landbokvinden* afslører en artikel af Inger Weinreich, der har overskriften »Julebagning i 1944«. Her fortæller forfatteren: »I Aar er det ikke Hvedemelet, men Sukkeret og Smørret, der er Problemet.« Avissiden bringer blandt andet tips til *Fin Erstatning for Mandler, Pebernødder uden Smør* samt *Hindbærnsnitte – Fikse Sparekager med Rabarbersiner*. Overskrifterne fortæller indirekte om de



Peder Madsen Jensen og Henriette med den ældste søn Niels imellem sig. Foto er taget sidst i 1930'erne.

vanskeligheder, husmødrene stod med under krigen, når der skulle bages.

Et sidste tip i *Landbokvinden* fra 1940'erne lyder »Lav selv Rengøringsmidlerne«. Her beskrives hvordan dette gøres: »I disse Tider, da alting er saa dyrt, maa man lave saa meget som muligt selv. Blandt andet ogsaa Tingene til Rengøring.« Derpå følger en opskrift på skurepulvermasse: »Lige Dele Pimpsten, Kridt og brun Sæbe. Sæben røres med lidt kogende Vand, de to andre Dele røres i. Vil man spare paa Sæben, bruges kun Pimpsten og Kridt, rørt sammen til en tyk Grød.«

Den følgende opskrift på »krigskage« lå ligeledes foldet sammen i bogen. Den stammer fra Kristeligt Dagblad og fortæller også om den krise, der prægede kagebordet under besættelsen. I indledningen lyder det: »Bagningen er blevet et Problem, nu hvor Fedt og Margarine overhovedet ikke mere kan faas, og Smør ikke blot er stærkt rationeret, men ogsaa meget dyrt. Derfor kan denne Opskrift måske hjælpe Husmoderen:«

Krigskage

1 Kilo Rugsigtemel, ¾ Kilo mørkt Puddersukker, ¼ Liter Mælk, ¼ Liter Hvidtøl, 2 Æg, 1 Tsk. st. Kanel, 1 Tsk. st. Nelliker, 1 Tsk. Natron. Alt røres sammen og Dejen fyldes i en smurt Bradepande, som fyldes helt og bages, til den er smukt brun og intet hænger ved, naar man prikker med en Strikkepind.

KOGEBØGERNE OG DERES SAMTID

Kogebøger fylder meget i nutidens litteratur, og i de forskellige medier optager mad megen tid. Dette fortæller, at der generelt er stor interesse for mad. Kogebøger har imidlertid ikke traditionelt haft nogen stor plads i forskningen. Madhistoriker Else-Marie Boyhus har gennem de sidste 30 år leveret en række studier i danske kogebøger, og på det seneste har Caroline Nyvang skrevet en større artikel om kogebøger i 1800-tallet.

Den sparsomme forskning er beklagelig, for kogebøgerne giver os på sin vis et fint billede af den tid, de er skrevet i. De giver os blandt andet



Henriette Madsen Jensen havde sin egen lejlighed på Gadegaard, hvor hun boede til sin død i 1977.

et indblik i hvilke forestillinger, man har gjort sig om det ideelle måltid til forskellig tid. Dog ikke nødvendigvis en forståelse af, hvad der rent faktisk blev spist rundt omkring i hjemmene. Her kommer de »løse« opskrifter måske nærmere virkeligheden. De afspejler i højere grad, hvilke yndlingsretter og foretrukne bagværk, der var populært i familien.

Karakteristisk nok er de løse håndskrevne opskrifter ofte anonyme og mangler forfatter – til gengæld giver de et stort og varieret kildemateriale. Netop derfor er det spændende at fordybe sig i gamle familiekogebøger; især hvor man har mulighed for at forbinde opskrifter og mad med familien og gården samt sætte materialet ind i en større sammenhæng med tid og sted.

Mie Buus.

Født 1951. Etnograf. Projektmedarbejder ved Museum Thy.