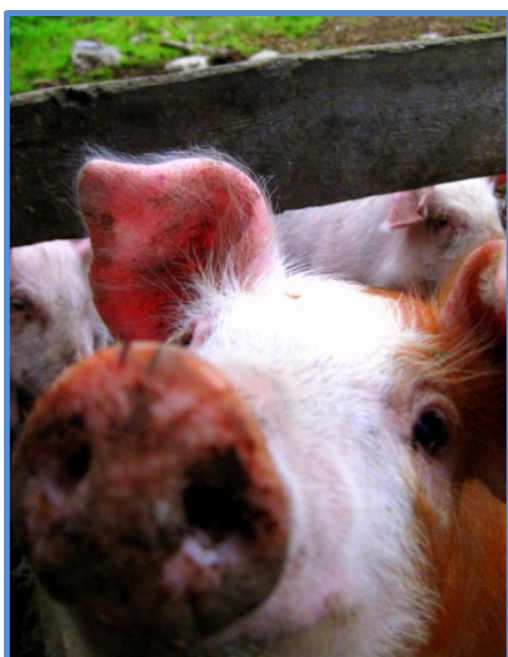


Projekt "Oplev Øresund gennem Regional Madkultur"

ØRESUNDSREGIONENS MADKULTUR

Af madhistorikerne Bi Skaarup og Else-Marie Boyhus
2011



KORT OM FORFATTERERNE



Bi Skaarup er madhistoriker, præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi og har firmaet De Arte Coquinaria* - Historisk Mad. Fra sit hjem på Nordfalster – gården Elysium – arrangerer og afholder hun kurser, middage, seminarer og konference alle med omdrejningspunktet – historisk mad.

Født 1952. Er uddannet cand. phil. i Middelalderarkæologi fra Aarhus Universitet 1984. Blev i 1985 ansat som museumsinspektør på Københavns Bymuseum med hovedstadens arkæologi og perioden fra byens opståen til 1600-årene som ansvarsområde.

Interessen for mad betød, at hun allerede i studietiden tog dette væsentlige aspekt med i sin forskning, og det fortsatte i årene efter. Det startede med middelalderens kogekunst, men for at forstå den tids køkkentechnologi blev det nødvendigt at studere kilder fra de følgende århundreder, og det er endt med en glødende interesse for vores madkultur generelt. Arbejdet med mad har affødt en række publikationer, undervisning på universiteter og højskoler, foredrag over hele landet samt optræden i radio og TV. Netop det at dele sin viden med andre er et vigtigt aspekt, og er en væsentlig grund til at, at kursusstedet Elysium blev oprettet.



Else-Marie Boyhus er magister i historie fra Københavns Universitet 1963. Hun er specialist i danskernes madvaner gennem tiderne og har publiceret om og forsket i emnet i mange år. Hun har et stort lokal- og kulturhistorisk og gastronomisk forfatterskab bag sig. Fra 1987 har hun været medlem af Det Danske Gastronomiske Akademi og af Landbrugshistorisk Selskab. Hun har gennem tiderne modtaget adskillige hædersbevisninger for sit store formidlingstalant, bl.a. Landbrugets Kulturpris 1994 og Dansk Forfatterforenings Faglitterære Pris 1996. Er medlem af Medlem af Det danske Gastronomiske Akademi,

Landbohøistorsk Selskab og Danske Madpublicister.

Madanalysen er en del af projektet "Oplev Øresund gennem Regional Madkultur"- som er forankret på UCR – Uddannelsescentret i Roskilde. www.UCR/skolen/regionalmadkulturoeresund.dk

Kontaktperson: Udviklingskonsulent Lisbeth Færch Gjerulff - 41 72 10 24 – lfg@ucr.dk

Projektet er støttet af Region Sjællands Vækstforum samt EU gennem Interreg IV A midler. Projektet gennemføres i et samarbejde mellem UCR og Frans Suel og Jörgen Kocks Gymnasium i Malmø.



Indhold

ØRESUNDSREGIONENS MADKULTUR	3
Nordisk mad	4
Det agrare landskabs dannelse	6
Skånes agrare landskab	7
Sjællands agrare landskab	9
Madkulturen i Øresundsregionen	10
PRODUKTER	11
Krydderier	11
Kød og fjerkræ	21
Kornprodukter og brød	28
Grøntsager	36
Frukt	45
Frugthaver	45
Mælk og mælkeprodukter	54
Mælk og smør til København	56
Fisk- og skaldyr	61
Kager	65
Drikkevarer	69
FORKORTELSER OG LITTERATUR	73

ØRESUNDSREGIONENS MADKULTUR

Dette er et forsøg på at beskrive de karakteristiske træk i den mad, der har været spist i Øresundsregionen. Det er ikke en beskrivelse af den mad folk på begge sider af Øresund spiser i dag. Det er snarere et forsøg på at forstå, hvordan vi i denne region har forstået at udnytte de naturgivne ressourcer, og hvordan vi har brugt dem i vores mad, dengang vi endnu primært levede af det, som vores jord og egn kunne give af næring. Årsagen til dette arbejde er et ønske om at forsøge at afdække, hvordan en madkultur, der er oprundet af den lokale natur og områdets klima, samt er et produkt af befolkningens skikke, har set ud, og hvad den har bestået af. Målet er gennem dette at erfare noget om, hvordan man nu og ikke mindst i fremtiden, bedre vil kunne skabe fødevarerprodukter og en madkultur, der er baseret på de muligheder, som netop dette hjørne af Norden kan



give. I de sidste 150 år har vores madkultur på begge sider af Sundet forandret sig med stadig større hast. Omlægningen af landbruget, som kom som et resultat af landbrugsreformerne, industrialismen og den intensive forskning i plante- og dyreavl, skabte helt nye muligheder for landbruget, og man gik fra at være selvstændige enheder, der først og

fremmest producerede til eget forbrug, til at producere primært med salg for øje. Tidligere havde man udnyttet de fødeemner, der kunne avles i det lokale område suppleret med det, man kunne hente i naturen. Da man for alvor begyndte at tjene penge på produktionen i løbet af 1800-tallet, holdt man mere og mere op med at lave sine fødevarerprodukter selv. I stedet købte man råvarerne og kunne efterhånden lægge store dele af hjemmeproduktionen fra sig. Hvor man f.eks. før havde slagtet og produceret alle sine forarbejdede kødprodukter selv, samt bagt alt sit brød af eget korn, gik man nu over til at købe kødet, pølserne og det daglige brød. Det lattede jo unægtelig på det store arbejde med husholdningen på gårdene, men det betød også, at en håndværksmæssig kunnen og forståelse for råvarerne blev glemt og forsvandt i løbet af få generationer. Den bedre økonomi og den lettere adgang til fødevarer udefra har i de sidste hundrede år

skabt en hel ny madkultur, som er baseret på massefremstillet mad, hvis oprindelse for en stor dels vedkommende ikke har noget med lokalområdet at gøre.

Dette er årsagen til, at det giver mening at gå et par hundrede år tilbage, og undersøge hvad man producerede, og hvordan man spiste det. Er der noget, vi kan lære her, og er der nogle kvaliteter, som kan udnyttes til at nyskabe fødevarerprodukter, og sidst men ikke mindst er der en historie, en dybere forståelse af vores region, som kan tilføre nye dimensioner i vores opfattelse af dens værdier?

Nordisk mad

Norden har hverken i dag eller tidligere haft en fælles madkultur. Selvom vi måske føler et socialt og kulturelt fællesskab med vores nordiske broderfolk, så skal man huske, at der er længere fra København til Nordkap, end der er fra København til Nordafrika, og de betingelser natur og klima giver af muligheder for fødevarerproduktion fra syd til nord i Skandinavien, er uhyre forskellige.



I det kludetæppe af madkulturer, som man må sige, at den mad, der spises i Norden, former i dag, og ikke mindst har formet før landbrugsreformerne og industrialismen satte ind, danner det sydiskandinaviske i regionen omkring Øresund dog en enhed, som går langt tilbage. Sjælland og Skåne deler ikke bare farvandet Øresund som en fælles indsejling til det vigtige handelsområde i Østersøen, de er også fælles om et mildt klima

og en moræneskabt natur, som har givet et frugtbart agerland med rige muligheder for kornavl, alsidige køkkenhaver og en bugnende frugt- og bærproduktion.

Skåne var oprindeligt dansk, og lå indtil den svenske erobring i 1658 centralt i det danske kongerige tæt på København, som fra 1500-årene og frem i stigende grad kom til at danne basis for centralmagten i det danske rige. Det frodige agerland på østsiden af Øresund udgjorde en vigtig del af riget. Det er ikke tilfældigt, at man lige efter år 1100 placerede ærkebispesædet, den danske kirkes højeste myndighed, i Lund, og at Skåne efter reformationen blev præget af store adelsgodser ejet af nogle af rigets mægtigste mænd. Dette var vigtigt land, ikke mindst pga. af de gode muligheder for landbrugsproduktion, området bød på.

Efter adskillige års krig mellem Sverige og Danmark blev Skåne endelig svensk ved freden i 1658. Det betød, at området fra at være placeret helt tæt ved magten og ikke mindst tæt ved hovedbyen København med alt den handel, luksusforbrug og kulturudveksling, den gav, blev en fjern provins i det store svenske rige. En vigtig årsag til den svenske annektering af netop Skåne var, at man her kunne erhverve et område med godt agerland i bestræbelserne på at blive selvforsynende med fødevarer, ikke mindst korn. Da Sverige ved Nystadsfreden i 1721 mistede de kornforsynende baltiske lande til Rusland, blev Skåne endnu mere væsentligt i denne henseende, og det betød et hårdere pres på det skånske agerland, som nu skulle yde endnu mere end før.



Da Skåne blev svensk og rykkede fra sin centrale placering ud til at blive et randområde i en fremmed stat, skete der det, som man kender fra mange andre kulturområder. Det skabte en stagnation i kulturen, ikke mindst på madområdet, idet man holdt fast i sin måde at leve på. Det betyder, at vi langt op i tiden kan se den gamle sydsandinaviske madkultur bevaret i den skånske mad.

På Sjælland skete der noget helt andet. Med den stadig større koncentration af ikke bare selve kongemagten og statsapparatet, men også rigets andre institutioner i København, blev denne by enorm i sammenligning med alle andre byer i riget. Hoffet, de mange standspersoner, og det store antal højtlønnede embedsmænd med deres omfattende og velhavende husholdninger betød, at der her opbyggedes et stort luksusforbrug og et behov for stadig stigende mængder fødevarer, hvis lige ikke var set tidligere. Københavns umiddelbare opland kunne ikke klare leverancerne alene, og det betød, at hele Sjælland og de syd for liggende øer blev forsyningsområde for residensstaden med dens næsten umættelige behov. Det resulterede i en delvis styring af områdets fødevarerproduktion. Den intensive handel betød megen kontakt med livet i den store by, og det gav en afsmitning af sæder og skikke fra luksuslivet i staden ud til regionens befolkning. De sjællandske egnsretter forsvandt derfor tidligt, og det er svært at finde dokumentation for den gamle madkultur på vestsiden af Øresund.

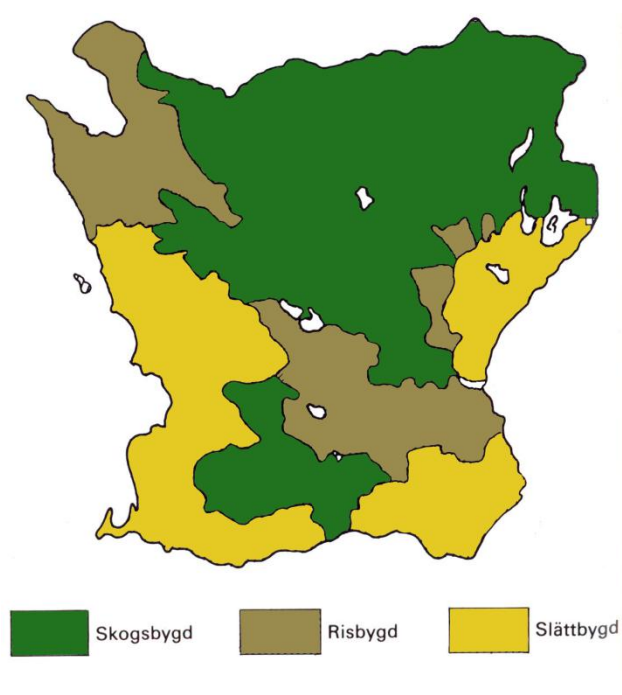
Vi har altså i Øresundsregionens mad dels på skånesiden en kultur med klare spor helt tilbage fra middelalderen, mens sjællandssiden, som tidligt begyndte at blive påvirket af den store metropol med dens voldsomme efterspørgsel af bestemte varer og mangfoldige kulturpåvirkninger udefra, mistede sine gamle madkulturelle rødder i kapløbet for at forsøge at følge med efterspørgslen fra markedet i den store by.

Det agrare landskabs dannelse

Forudsætningen for produktionen af fødevarer i regionen er det agrare land, dvs. landbrugslandet. Skåne og Sjællands landskaber er for en stor del et produkt af sidste istids arbejde med jordskorpen. Da isen endelig havde sluppet sit tag på Øresundsregionen for 14.000 år siden, efterlod den en overflade dannet af isens og vandets bearbejdning af jordoverfladen. Morænen, dvs. den jord, som kom til at danne landets overfalde, var skabt af det materiale, isen og dens smeltevand havde bragt med sig. Den form, landskabet havde fået, og karakteren af fylden var afhængig af, hvordan is og smeltevand havde opført sig, mens ismasserne smeltede, og det er det, der har været skyld i det varierede, men dog milde landskab, som præger Skåne og Sjælland med de tilhørende øer syd for. Isen og smeltevandet bragte sten, grus, sand og ler med sig, og de lejredes i forskellig koncentration i landskabet. Det er sammensætningen af disse, der bl.a. afgør, hvad det kan dyrkes i et givet område. I de grus- og stenrige morænebakker i Nordsjælland f.eks. er jorden ikke særlig frugtbar, heller ikke i de flade sandede områder afsat af det stille rislende smeltevand som Skånes sandsletter f.eks. omkring Kristianstad eller ved Vombsänken øst for Lund, mens de områder, hvor leret har fået lov til at lejres i Sydskåne, det centrale Sjælland og på Lolland-Falster blev særdeles frodige og velegnede til korndyrkning.

Skånes agrare landskab

Skåne inddeles traditionelt i såkaldte bygder, i betydningen beboet egn. Disse egne betegner landområder, som er karakteristiske ved deres geografiske egenart, dvs. de betingelser, naturen her giver for især landbrug. I en skrå linje diagonalt fra nordvest mod sydøst strækker urbjerget sig og danner nogle ufrugtbare åse bestående af forskellige bjergarter. Det betyder, at det skånske land i nord og nordøst samt centralt i syd ved Rummelåsen endnu i dag er bevokset med skov, den såkaldte skovbygde. I det sydlige Midtskåne og nordvest ved Kullen, findes risbygden, også kaldet mellembygden, mens de frugtbare kystegne mod Øresund og området langs Østerlens sydøstkyst udgør slettebygden.



Slettebygden langs Skånes kyster er blevet kaldt "Skånes ager". Det er her, man især har ernæret sig ved kornavl, dvs. særligt rug og byg. Næsten alt jord var "inmark", dvs. agerjord, der dyrkedes. Her var treskifte almindeligt, dvs. at jorden var opdelt i tre vange, som dyrkedes skiftevis: Først byg, så rug og til sidst brak. Da det meste af jorden var under plov, anvendtes brakmarkerne til græsning pga. manglen på enge og overdrev, men det gav kun begrænsede muligheder for husdyravl, hvilket betød, at man her kun havde lidt kvæg. Dette blev dog tidligere opvejet af et stort fårehold, som kunne forsyne landbobefolkningen med mælk.

Skovbygden, kaldet Skånes skov, forsynede tidligere resten af landsdelen med bygningstømmer, brændsel, trækul og tjære osv. Typisk for området var her de ensomt liggende gårde eller spredtliggende landsbyer. Det opdyrkede område var ved hvert sted ret lille og indhegnedes i dyrkningstiden. Den urgamle dyrkningsform, kaldet svedjebrug, hvor et mindre område af skoven ryddedes for skov bl.a. ved afbrænding af beplantningen, blev her brugt langt op i 1800-tallet. Høsten i disse afbrændte områder var

ofte langt større end på de jorder, som blev dyrket hele tiden. Der tales i det nordlige Skåne om et afkast på op til 20 fold, hvor man på den til stadighed dyrkede ager kun fik 2-4 fold. Man roterede mellem afgrøderne, idet man først såede roer. Når disse var høstet, såede man straks rug, og herefter lod man dyrene græsse arealet i 2 år, hvorefter jordstykket kunne få lov til at ligge brak og springe i skov igen.

Ris- eller mellembygden beskrives som Skånes eng eller fælle. Her er det typiske landskab stævningsskov, lokalt kaldet "skottskog", dvs. en eng med træer og buske, som jævnlgt skæres helt ned for bl.a. for at udnytte træet til tømmer, brænde og hegn. Løvet anvendtes til foder, mens engens græsbevoksning, hvis terrænet ellers tillod høst med le, gav hø. Denne særlige driftsform kan i hvert fald spores tilbage til slutningen af 1500-tallet, men meget tyder på, at den kan være langt ældre. I risbygden var det især husdyrholdet, der var dominerende. Man avlede dyr og modtog også dyr til græsning fra slettelandet.



Grænserne mellem disse tre landskabstyper har ikke været stabile. Med intensiveringen af drift og dyrkning flyttedes grænserne mod nord, og stadig mere af skottskogen kom under plov. I 1700-årene var opdyrkningen af risbygdens jord blevet så omfattende, at man mistede for meget af den ellers særdeles produktive skottskog. Den nyopdyrkede jord var dog ikke særligt frugtbar, og den kom aldrig til at give det samme udbytte som slettearealernes givtige moræne.

Emanuelsson 1985, side 84 f.

Weibull 1923, side 86 f.

Sjællands agrare landskab

Mens Skåne kan inddeles i afgrænsede områder, som er karakteristiske med hver deres egenart, er det samme klare billede ikke mulig at tegne for Sjællands agrare landskab. Det meste af øen er dog karakteriseret af landbrugsjord af relativ god bonitet dog undtaget Nordsjælland med dets grusfyldte og sandede moræne bakker, ligesom det nordlige Odsherred med dets sandede områder heller ikke er særligt frugtbart. Nordsjælland blev allerede tidligt genstand for de danske kongers interesse for jagt, og med tiden kom dette til at betyde, at kongemagten samlede jordegods her, og at der blev bevaret store skovområder til dette formål. Endnu i dag er Nordsjælland med sine 17 % skov den mest skovbevoksede egn i Danmark. Det mest frugtbare område på Sjælland dannes af en moræneflade omkring Køge bugt, der breder sig som et moræneplateau ind over Ringsted, Bjernede og Fjenneslev til Slagelse. Odsherred var oprindeligt en sandet halvø på nordsiden af Sjælland, kun forbundet med denne ved en smal tange i vest ved Draget og herregården Dragsholm.

I de sidste årtier af 1800-årene satte en intensiv inddæmning af vanddækkede arealer ind i Danmark. Som et resultat af de store tab af ikke mindst god landbrugsjord efter krigen i 1864 var man indstillet på at optimere det opdyrkede areal, hvor det var muligt. I Odsherred blev inddæmningen af Lammefjorden, det største landindvindingsprojekt på Sjælland, indledt. Inddæmningen foregik fra 1873 til 1943, og området er med sin sandede jordbund blevet et godt hjemsted for avl af gulerødder, asparges og kartofler af høj kvalitet.



Mens Møn rent geografisk ligner Sydøstsjælland, er Lolland og Falster karakteriseret ved tung, fed lerjord, der kombineret med den gode placering i syd omgivet af vand har velsignet området med exceptionelt gode vilkår for korndyrkning og frugtavl.

Madkulturen i Øresundsregionen

Går man tilbage til tiden før industrialiseringen i sidste halvdel af 1800-årene, er der klare spor efter en sydiskandinaviske madkultur på begge sider af Øresund. De fælles træk i regionens mad går tilbage til 1600-tallet til tiden før den svenske overtagelse af Skåne. På



denne tid var det danske køkken præget af det, man kalder fadeburskøkkenet. Fadebur var datidens spisekammer, og udtrykket refererer til, hvordan man dengang, før fødevarerleverancerne blev rigelige, i enhver husholdning var nødsaget til at sørge for at fremskaffe de nødvendige fødevarer

til husholdningens behov, når de var til at få, dvs. når de var i sæson, og herefter behandle dem, så de kunne holde sig i fadeburet, datidens spisekammer. Det betød, at mange råvarer måtte saltes, tørres, syltes, røges eller på anden måde forarbejdes, så de kunne opbevares og holde sig, indtil de skulle fortæres. Disse forarbejdningsmetoder har præget maden i vores region så meget, at vi selv i dag, hvor køleskabe og dybfrysere har gjort en sådan konservering unødvendig, stadig finder denne behandling eller rettere det smagsunivers, som denne behandling afføder, attråværdig. Vi spiser meget gerne saltet og røget fisk, kød og pølser, og vi elsker det sursøde, som blev så populært formodentlig oprindeligt for at give et modspil til det evige saltede kød og de saltede fisk.

For tre hundrede år siden boede langt de fleste indbyggere i regionen på begge sider af Øresund på landet. Når man ser bort fra den store danske hovedby København, var regionens øvrige byer små med et meget lille indbyggertal. Landbefolkningens daglige ernæring har primært været baseret på vegetabilsk føde, uden at man dog på nogen måde har forsaget kød og fisk, men planteføden udgjorde klart den tungeste del i dagens måltider. Det vigtigste næringsmiddel for folk på landet var korn. Det spistes på utallige måder i grød, som vælling, brød og i retter hvor korn, gryn eller brød indgik på forskellig vis. Man spiste det grove syrlige rugbrød til næsten alt, også til grøden, som blev indtaget dagligt. Da kartofflen efter lang tids kampagner fra myndigheder endelig i løbet af 1800-årene blev almindeligt accepteret ikke bare blandt borgerne i købstæderne men også af landbefolkningen, begyndte kornprodukterne langsomt og trægt at tabe terræn, og da den bredere befolknings ønske om større luksus også på madområdet efterhånden vandt

indpas, blev det især rugbrødet, det grove brød, som bliver ofret, mens hvedebrødet og blandingsbrødene fortsatte, som det foretrukne daglige brød. Det surdejsbagte rugbrød fortsatte dog længere på Sjælland, end det har gjort i Skåne, hvor brødet påvirket af den uppsvenske tradition blev sødere og blandedes med hvede.

Kød var i overvejende grad flæsk, dvs. kød fra svin, mens oksekød fra det langt sjældnere kvæg, var forbeholdt festlige lejligheder, eller blev produceret som kødkvæg til salg. Kalvekød nød ikke høj status, men blev dog spist, da intet jo måtte gå til spilde, og kalvefødslerne var jo helt nødvendige for at holde gang i mælkeproduktionen. Svinekødet blev efter slagtning, behandlet eller tilberedt på forskellig vis, hvorefter det meste endte i sulekarret til senere fortæring. Dog kunne de mest eftertragtede stykker, som f.eks. skinker, bruges til salg. Af fjerkræ spillede særligt gæs en vigtig rolle. Dette træk går langt tilbage, og gæssene forsvinder først i løbet af 1800-tallet. De har dog, især i Skåne fået en renæssance i de senere år. I hvert fald har de som symbol på den lokale madkultur fået en plads i den skånske bevidsthed. Fisk har selvfølgelig også i disse havnære landskaber spillet en vigtig rolle i den daglige kost næsten overalt. Det var især silden, og i særdeleshed den saltede sild, som siden den dukkede op i den tidlige middelalder, blev en fast del af befolkningens ernæring. I det følgende skal de forskellige næringsmidler tages mere grundigt op.

PRODUKTER

Krydderier

Der har i Skåne såvel som på Sjælland været en tradition for at dyrke og anvende krydderurter. Dette kan ses som et udtryk for overskud i denne rige landbrugsregion, hvor maden er blevet betragtet som mere end blot brændstof for kroppen. Det er dog uden tvivl et levn fra tidligere tider, hvor man fra middelalder og renæssance endnu i 1600-tallet anvendte langt flere krydderier, end der gøres i den traditionelle mad i Sydsandinavien i dag. Det samme kan siges om den populære brug af eddike og sennep. Begge dele er typiske for middelalderens køkken i såvel Sydsandinavien som resten af Europa, men traditionen med denne krydding har i Skåne holdt sig, mens den blev meget nedtonet såvel på Sjælland som i resten af Danmark.

Anis, *Pimpinella anisum*, Linné fandt på sin skånske rejse, at man dyrkede anis i gårdenes køkkenhaver, og han beskriver, at det groede bedre, end han havde set det nogen steder. Frøene solgtes på torvet i byerne, og anvendtes allerede dengang i 1700-tallet til at krydre brødet.

Linné 1749 side 251

Brøndegaard 3, side 314.

Sødskærm, *Myrrhis odorata*, også kaldet spansk kørvel, en stærkduftende skærmpolte med aromatiske blade og frø. Den gror nu vildt i såvel Skåne som på Sjælland, men er nok

oprindeligt indført som køkkenplante. Den kendes fra arkæologiske fund fra middelalderen i bl.a. København, som tyder på en anvendelse i kosten. Linné omtaler, at den anvendes til at give kålen en mere behagelig smag.

Linné 1749, side 44.

Dild, *Anethum graveolens*, Henrik Smids urtebog fra 1546 omtaler dild med et "må bruges til mad og lægedom". Dild har været kendt og elsket i det skånske. Den anvendtes bl.a. til sommerretten "dillkött", som var en ret med kalvekød og eddikesovs med dild.

Bringeus 2009, side 82.



Eddike, en mild syre normalt på 5-7 %, der

anvendes som konservering og syrlig smagstilsætning. Eddike laves ved, at vin, øl eller frugtsaft udsættes for eddikesyrebakterier, som findes i naturen. Der sker derved en gæring som skaber eddikesyren. Eddiken på en basis af ølurt produceredes hjemme på

gårdene, og spillede en vigtig rolle i konserveringen af rødbeder

og agurker samt til smagssætning af retter. Den syrlige og

sursøde smag har i århundreder været typisk for den skånske

mad, og er et træk, der sandsynligvis kan spores helt tilbage til

middelalderen dvs. før 1500-tallet. Fra sidste halvdel af 1800-

tallet berettes det, hvordan man producerede eddike ved Kullen:

"Det för året behöfliga förrådet af ättika tillverkades alltid i

hemmet af matmodern. Då julölet bryggdes, togs ett tvåkanskrus

och fyldes af vört. Af en surdeg från surbrödsbaket gjordes två

till tre bullar, hvardera stor som en mindre knuten hand, hvilka

inknädades med hvita ärter och lades i vörten. Sedan jäst blifvit

tillsatt, lades en tallrik öfver och tiltäpptes omsorgsfullt, på det

att ej luften måtte få tillträde. Därefter ställes kruset på

kakelugnsuren några veckor, och man hade då en ganska stark ättika". I løbet af de

sidste årtier af 1800-tallet ophørte hjemmeproduktionen af eddike, da Eslöfs eddikfabrik i

1874 oprettedes.

Bringeus 2009, side 18.

Muligheder: Eddike anvendes i dag ikke bare til syltning og

dressinger. Det bruges tillige som smagstilsætning i retter

for at regulere syrebalancen og fremhæve smag. Her kan

anvendelsen af eddiker baseret på forskellige frugter give

meget anderledes og raffinerede smagsindtryk.

Fennikel, *Foeniculum vulgare*, aromatisk krydderplante med

findelte fjeragtige blågrønne blade, der bliver 1-2 m høj.

Såvel selve planten, som dens blade og frø kan spises.



Frøene anvendes i tørret form som krydderi, og kan minde om dild. Planten kendes fra såvel danske plantebøger som svenske lægebøger fra 1300-tallet og frem. Linné observerede i 1765, at fenniklen voksede særdeles frodigt i haverne i Skanør og Falsterbo, og at den her kan så sig selv, hvilket ikke var tilfældet i Uppsala. Han konkluderer, da denne grønsag "behöves så mycket till våra kök och apoteker...", så borde skanörsboarne tillhållas, så för det allmännas som sin egen nytta, att plantera fänköl till stor kvantitet." Fennikel, som er blevet anvendt i såvel det salte som det søde køkken, tilfører maden, ikke mindst fede fisk, en klædelig friskhed.

Bringeus 2009 side 26.

Linné 1765, side 263.

Honning, det søde næringsmiddel, som honningbierne producerer og oplagrer til vintermad. Bierne indsamler nektar og sukker fra især blomster og efter en bearbejdning med enzymer i deres mave, bliver honningen gemt af bierne i små rum i vokstavlerne i biernes bo. Indsamling og udnyttelsen af honning har formodentlig været udbredt fra oldtiden, og har i Skandinavien været det eneste sødemiddel, der kunne høstes, indtil den hjemlige sukkerproduktion indledtes med sukkerroedyrkningens indførelse i 1880'erne. I den ældste tid høstede man honningen fra vilde bier, som boede i træstammer. Man dræbte bierne for at komme til vokstavlerne med deres indhold af honning. Tavlerne placeredes i et klæde, som blev vredet for at presse honningen ud. Honningen anvendtes som sødemiddel og til mjød, mens voksen anvendtes bl.a. til lys. Fra middelalderen kendes egentlig avl af bier med stader enten af halm eller et stykke af en træstamme, en såkaldt bistok. Men man var fortsat nødt til at dræbe dyrene, når der høstes honning. Beretninger fra 1700-tallet tyder på, at honningproduktionen har været betragtelig i Skåne, mens den ikke synes at have spillet samme rolle på Sjælland, hvor man blot havde få bistader til at dække husstandens behov for honning. Det oplyses fra Skåne, at der på denne tid bare i Malmøhus Len var 7.336 bistader, og i Kristianstad hele 10.004. I 1909 var tallet i Malmøhus Len steget til 8.612. Om vinteren beskyttede man bierne mod frosten og lukkede flyvehullet til, så de ikke kunne komme ud. Når solen fik kraft om foråret, åbnede man deres udgang og rensede bunden af stadet. Man kunne dog kun høste en gang fra en bifamilie, så længe det var nødvendigt at dræbe bierne, for at kunne komme til honningen. Dette skete med svovlrøg, når familien i stadet var tre år.

Der var meget forskel på, hvordan biavl blev drevet i Skånes forskellige egne. I Syd- og Nordvestskåne opbevarede bierne især i bistokke, mens avlen på den boghvederige Kristianstadsegn, som var rig på næring for bierne, blev drevet anderledes moderne. Her var bierne altid i kuber af halm, som havde vist sig at være langt bedre. Fra midten af 1700-årene lærte man sig også at høste honningen uden at dræbe dem. Et problem ved denne metode var dog, at dette kun kunne gøres i stokkene og ikke ved halmkuberne. Ved denne form for honninghøst, som kendes fra det sydvestlige Skåne, kunne man dræne ca. 25 % af stadets honning. Det oplyses, at Haqvin Bager i Malmø ved brug af metoden kunne høste tre kander honning (dvs. knapt 8 liter) om året fra sine bedste stader, fra de ringere var det noget mindre.

Honning anvendtes som sødemiddel, men det blev før 1700-tallet i Skåne især brugt til mjød, som er gæret honningvand tilsat krydderier. Produktionen af mjød har i århundrederne før været ganske betragtelig i Danmark, og vi var berømte for den langt ud over landets grænser. Rejsebeskrivelser fra 1500-tallet fortæller, at mjøden i Danmark er den bedste, der fås. Linné beskriver, at man tidligere, dvs. før midten af 1700-tallet, har



brugt honningen til mjødproduktion, men "at knapt en oc annan i Sverige vet numera sättet til des forfärdigande ehuru det likvisst rensar vätskorna i kroppen och gör tiondedelen så mycket skada som det ytländska vinet". Hvorefter han går over til at give anvisning på brygning af en mjød, der indeholder humle og galanga. En beretning fra Kirke-Helsingør på Vestsjælland fortæller, at det var vigtigt, at der kom nok vand i honningen, når der skulle brygges mjød, så humlen ikke kom til at smage for meget igennem. Ud over humle

kunne urten tilsættes malurt, perikon eller ingefær, nelliker, ingefær og muskat.

Krydderier som tyder på, at traditionen går flere århundreder tilbage. En beskrivelse fra de sidste årtier af 1800-tallet fortæller, at de fleste skåninger på landet havde bistader, og at man da anvendte honningen til såvel madlavningen som til pålæg på brød.

Weibull 1923, side 236- 238.

Linné 1749 (1975), side 424.

Lundh-Eriksson 1934, side 92-94.

Muligheder: Honning er et produkt, der i høj grad tager smag, farve og konsistens af de planter, nektaren er hentet fra. Dette er desværre ikke en kvalitet, den lokale gastronomiske verden er blevet tilstrækkelig opmærksom på, selvom honningen har fået en plads i det nye nordiske køkken. Men der er ingen tvivl om, at det er noget, der i fremtiden vil blive fokuseret på, hvis producenterne kan og vil leve op til det.

Humle, *Humulus lupulus*, slyngplante, hvis knoglelignende rakler fra hunplanten, kaldet humlekopper, anvendes som bitter smagstilsætning til øl. Arkæologiske fund af humle i 700-tals affaldslag i Ribe viser, at den har været kendt, anvendt og sandsynligvis også dyrket i Sydskandinavien allerede i vikingetiden. Fund af humle sammen med pors på de fugtige 1200-tals strandenge udenfor det ældste København vidner om, at man har smidt masken fra ølbrygningen ud til de dyr, der græssede på engene omkring byen. Ud over anvendelsen til øl, nævner Linné humlen i forbindelse med mjødbrygning, og den har formodentligt i mindre grad været anvendt til krydring i mad. I Skåne dyrkedes humlen først og fremmest i større stil i nordøst i flg. Linné, mens man i resten af landsdelen kun producerede til eget forbrug, så længe der blev brygget øl på gårdene. Da dette ophørte i løbet af 1800-tallet, forsvandt humlegårdene.



Bringeus 2009, side 29.

Linne 1765, side 394.

Muligheder: Med mikrobryggeriernes opkomst er der kommet en fornyet interesse for humlen og dens muligheder. En hjemlig humleproduktion vil måske gøre det muligt i højere grad at gøre en ølproduktion smagsmæssigt karakteristisk for et givet lokalområde. Der arbejdes allerede på dette af Per Kølster på Fuglebjerggård i Nordsjælland.

Karse, *Lepidium sativum*. Karse findes i flere former. I ældre tid var det i Øresundsregionen en haveurt, der med sin skarpe sennepssmag anvendtes som krydding i bl.a. salater. Men for en dansker er karse i dag en bakke små kimplanter, der anvendes rå som pynt på kolde anretninger og på smørrebrød. Det er en dansk specialitet udviklet i anden halvdel af 1800-tallet. Den mødes i 1880'ernes kolde retter, bl.a. sellerisalat med karse, og da smørrebrødet i disse år blev udviklet, steg karseforbruget. Karse blev en special-kultur af



ikke ringe betydning. Produktionen foregik i såkaldte karserier, der mangedoblede produktionen i mellemkrigstiden. Oprindeligt var den udviklet til det københavnske marked, men fås i dag over hele landet. Karsen sås i små kasser, står skygget et par dage, sættes så frem i lyset, børstes fri af frøskallerne, og efter nogle dage har planterne nået den ønskede højde på ca. 4 cm. Kasserne stilles køligt og lyst, og efter et par dage er de klar til salg. Karsen blev sået og leveret i engangs-kasser af pap eller tyndt fyrretræ, i dag afløst af plastik. På begge sider af Øresund har blomsterkarse, *Tropaeolum majus* (Indiankrasse), været anvendt som erstatning for havekarsen tidligere.

Haveleksikon, II s. 274

Paulsen, s. 77

Brøndegård 1979, side 270 f, 318 f.

Kommen, også kaldet dansk kommen, svensk kummin, *Carum carvi*, er en to årig skærmpolte. Første år danner den en bladroset og andet år en frøstængel. Det er de modne frø, der bruges dels tørrede, dels pressede til olie. Kommen er vildtvoksende i Europa og i Asien, og den har været kendt og brugt siden oldtiden. Langt op i tiden var kommen en lægeurt, der bl.a. skulle lette fordøjelsen. I *Flora Danica* fra 1648 anbefales til patienter med mavebesvær at ælte kommen i brøddejen, og for at lette fordøjelsen kan man også blande kommen i ostemassen.

Kommenfrø er blevet indsamlet fra vildtvoksende planter, men også i stor udstrækning fra dyrkede. Den er nem at dyrke, og i første halvdel af 1800-tallet havde man på Sjælland kommen som markafgrøde i flere egne bl.a. omkring Slangerup, Uggeløse og i Hornsherred samt omkring Roskilde. I samme tidsrum satsede store sjællandske godser som Iselingen, Gisselfeldt og Holsteinsborg på kommen som en salgafgrøde. Megen kommen blev imidlertid indført bl.a. fra Norge.

Kommen blev brugt i ost, i brød og i akvavit.

Brøndegård Flora III s. 282 ff

Amtsb. Frederiksborg amt s. 216
Amtsb. Præstø amt s. 50 og 164
Amtsb. Sorø amt s. 33

I flg. Linné var kommen almindelig i de skånske haver. Det anvendtes, sagde han, til brændevin og i mindre grad til at blande i brøddejen. Det meste solgtes dog på torvet. I 1765 nævnes plantager med bl.a. kommen i Lund. I Cajsas Wargs stockholmske kogebog fra 1755 findes flere brødopskrifter med kommen. Brugen af kommen er fortsat op i det 20. Århundrede. Nanna Lundh-Eriksson nævner den i den skånske køkkenhave, og understreger dens vigtighed i brændevin, ost og brød.

Linné 1765 side 230

Warg 1755 side 677 f.

Lundh-Eriksson 1934 side 100.

Kørvel, *Anthriscus silvestris*, kendes omtalt fra middelalderen til medicinske formål. Den omtales ligesom sin slægtning den spanske kørvel eller sødskærm dog allerede i 1500- og 16-tallet, som en almindelig ingrediens i såvel kålretter som supper og tærter f.eks. i syvkål, som var en traditionel forårsret, en suppe med grønkål og årets nye urter. Endnu i 1930'erne anbefales kørvel som ingrediens til grønkål.

Bringeus 2009, side 26.

Lundh-Eriksson 1934, side 102.

Merian, *Origanum vulgare*, kendes fra arkæologiske fund fra senmiddelalderens København. Den forhandlede på de skånske markeder i bl.a. Ängelholm og Simrishamn i 1700-tallets slutning. Det anvendtes som krydding i farser til pølser og i blodpølse.

Bringeus 2009 side 26

Peberrod, *A Armoracia rusticana*, vokser vildt i Nord- og Østeuropa, og den har været kendt som krydderi siden oldtiden i Skandinavien. Den fornemme kvinde, der blev gravlagt i Osebergskibet i Norge havde peberrod med sig til dødsriget, og den kendes fra middelalderlige kilder fra 1300-årene og frem. Til syltningen har den i århundreder været



en sikker ingrediens, da den besidder evnen til at modvirke mugdannelse, men den har også i århundreder været en yndet ingrediens til sovser bl.a. til kogt kød. Man dyrkede den overalt i de skånske haver.

Fra gammel tid vidste man, at peberroden kunne bruges mod skørbug, lige som dens desinficerende virkning var velkendt. Var der sygdom blandt kreaturerne blev der blandet hakket peberrod i foderet. Når der skulle syltes rødbeder, syltede man skiver af peberrod med, det forlængede holdbarheden. Det står at læse bl.a. i *Flora Danica* fra 1648, og det er stadig god latin.

I ældre tid fik man peberrod ved at indsamle rødder af vilde planter, men allerede fra 1600-tallet er der vidnesbyrd om en egentlig dyrkning. Den første, der dyrkede peberrod

i stor stil, var Poul Erslev (1770-1859), der var lærer og organist i Jægersborg og Gentoft. Han ville udkonkurrere peberrods-importen fra Hannover og anlagde store marker med peberrod ved Jægersborg. Her dyrkedes roden bl.a. i tømte karpedamme. Da der blev lagt importtold på peberrod, fik Erslev vind sejlene. I 1810 udgav han et lille skrift om dansk peberrod, og o. 1850 beskrev han sin kamp og erfaringer. De blev senere udgivet i 1911. Frem til anden halvdel af 1800-tallet blev peberroden dyrket som to- eller tre-årig på Sjælland, men så tog peberrodsdyrkningen vældige skridt fremad. Højt specialiserede gartnerier begyndte at dyrke den som enårig, og peberrod blev en betydelig handelsvare. I dag er konkurrencen udefra - især fra Ungarn - hård, og der er kun få danske peberrodsavlere tilbage.

I 1800-tallet havde man peberrod i de fleste bondehaver i regionen; den voksede halvt forvildede i hjørner og hegn. For peberrod skulle man have, ikke mindst i Danmark, hvor festmaden i løbet af 1800-tallet skiftede fra klipfisk med sennep til kødsuppe og peberrodskød, dvs. oksekødet, den kogte høne eller (på Stevns) det kogte lammekød med peberrodssovs. På samme tid fik peberroden også en markant plads i det borgerlige køkken, i varm sauce tillavet på bouillon, sursød tilsmagt og tilsat korender og i de kolde sauce, der kom på mode i 1880'erne, blandt dem flødepeberrod, dvs. flødeskum smagt til med lidt eddike eller citron og blandet med revet peberrod. Og til det fine smørrebrød, som fandt sin form i tiårene o. 1900, er peberrod en vigtig garniture.

Bringeus 2009, side 30

Brøndegaard II, 263 ff

Krarup s. 289

Erslev 1909

Sennep, der er tre slags sennep: sort sennep (*Brassica nigra*), gul sennep (*Sinapsis alba*) og brun sennep (*Brassica juncea*). Den sorte og den gule er hjemhørende i Europa, mens den brune er af asiatisk oprindelse. Frem til midten af det 20. århundrede var den sorte sennep den mest brugte. Planten er ret stor, og høsten vanskeliggøres af, at frøene let drysser af. Den egner sig derfor ikke til maskinel behandling, og i dag er den i vid udstrækning erstattet af den brune sennep.



Den sorte sennep har været kendt og dyrket i hele Øresundsregionen siden middelalderen. Den nævnes i kilder fra før 1300, kendes fra de ældste opskrifter på dansk, og den var sammen med salt og smør en fast bestanddel af et veldækket bord i middelalderen. Man knuste frøene og blandede dem med vineddike, krydderier og gerne

honning, og brugte blandingen til kød og fisk. Kværne til at male sennepsfrøene på, var i 15- og 1600-årene fast inventar i ethvert veludstyret køkken i de store huse.

Linné beskriver, at den sorte sennep groede til overflod vildt overalt ved alle marker mellem Lund og Malmø. På såvel Sjælland og Lolland-Falster som i Skåne vokser sennep nemlig villigt, og ved selvsåning kan den blive et generende ukrudt. Sennepsfrø blev indsamlet fra vilde eller halvvilde planter, og sennep blev sået i de fleste bondehaver dog mest til husbehov. Sennepsavl til salg fandt kun sted få steder, således på Sjælland i landsbyerne Himmelev og Veddelev ved Roskilde og på bøndergodset under Gisselfeldt. Sennep var uundværlig i den traditionelle bondemad først og fremmest til den sennepsdyppelse, der ledsagede festmaden på østsiden af Øresund: Kogt klipfisk, men kendes også i Skåne i sennepssovsen, som anvendtes til såvel fisk som kød. Senneppen skulle være helt frisklavet, og på landet havde man ikke sennepskværne, så dagen før et gilde måtte en af gårdens kvinder tage fat på det arbejde, som ingen kunne lide, for det bed slemt i øjnene. Hun satte sig på en stol med et lerfad i skødet, i fadet kom der sennepsfrø og lidt kærnemælk, hun holdt på fadet med begge hænder, og med benene satte hun fadet i bevægelse, så sennepskuglen roterede og knuste frøene. Kuglen var en rund sten eller en kanonkugle. Denne teknik kendes fra hele regionen. Klipfisk med sennep gik af brug som gildesmad i løbet af 1800-tallet og blev afløst af kødsuppe og peberrodskød, men skikken med at servere friskrevet sennep til klipfisk holdt sig, og den fulgte med over til den kogte friske torsk, som blev fest- og nytårsmad i slutningen af 1800-tallet på Sjælland. Selv i dag hvor man kan få alverdens forskellige sennepper, er det den enkle sennep, der nu hedder fiskesennep, der bruges i fiskeretter og i den sennepssovs, der er en del af en anden gammeldags ret: Skidne æg. Skikken med hjemmeavlet og hjemmelavet sennep ophørte i løbet af 1800-tallet. Sennepsfabrikkerne fritog kvinderne for det trælse arbejde. Sennepsindustrien blev global og meget omfattende. Men håndværket er atter på vej, således åbnede i 2010 Nyord Sennepsmølle, der producerer sennepper af frø avlet på Nyord.

Hieatt 2001, side 31 f.

Begtrup s. 175

Begtrup LF s. 707

Amtsb. Præstø s. 174

Amtsb. LF s. 103

Brøndegaard II s. 222 ff

Ingvorsen s. 54

Anna Pedersen Bondestue s. 76

Strange s. 115

Persille, *Petroselinum crispum*, er en af vore meget gamle urter. Der skelnes mellem rodpersille *Petroselinum crispum* var. *radicosum* og kruspersille *Crispum* var. *crispum*. Men det er langt fra sikkert, at man tidligere har skelnet mellem dem, og muligvis har man blot anvendt rodpersillens top som bladgrønt. Den nævnes allerede i danske madopskrifter fra o. 1300, og



er en af de almindeligt anvendte grønne urter i 1600-tallets danske kokebog. Persille dyrkedes i haverne og det solgtes på torvene i de skånske købstæder.

Heiatt 2001, side 45 f.

Bringeus 2009, side 30.

Pors, *Myrica gale*, brugen af pors som krydderi går formentlig langt tilbage i det sydsandinaviske område. Dens krydrede let bitre smag gør den egnet til alkoholiske drikke. Det kendes fra fund af gærede frugtdrikke fra bronzealderen i Danmark, og optræder sammen med humle i udsmidslag i såvel Ribe fra 700-årene som i København på 1200-tallets strandenge, hvor kvæget har græsset. Der er sandsynligvis tale om affald i form af mask fra ølproduktion anvendt som foder til dyrene. Endnu i 1700-tallet observerede Linné, at pors ved ølbrygning visse steder i Skåne anvendtes som erstatning for humle.

Bringeus 2009, side 30

Kristiansen 1999, side 123f.

Purløg (svensk græsløk), *Allium schoenoprasum*, har som de øvrige løgarter haft stor udbredelse i århundreder. Den har været elsket for sin skarpe løgsmag, og hører i det skånske køkken sammen med spegesild.

Bringeus 2009, side 30.

Sukker, frem til slutningen af 1800-tallet hørte sukker til de dyre råvarer, der var forbeholdt de få. I middelalderen blev sukker indført sammen med krydderier fra Mellemøsten.

I 1400-tallet koloniserede portugiserne Madeira og Azorerne, og

indførte sukkerrørsdyrkning på disse øer. Med Columbus kom de til den nye verden, og danskerne tog del i sukkereventyret gennem det Vestindisk-Guinesiske Kompagni, der fik eneret på handlen med slaver fra Afrika (Guinea) og råsukker fra Vestindien samt på raffinering af råsukkeret i Danmark. De havde monopol frem til 1754, og det var ensbetydende med høje forbrugspriser. I ly af monopollet var den danske sukkerhandel blevet i stand til at stå på egne ben og holde konkurrenter ude.



En afgørende ændring skete i slutningen af 1800-tallet med indførelsen af sukkerroedyrkingen. Den havde sit tyngdepunkt på Lolland-Falster og dele af Sjælland. Det begyndte i 1873 med fabrikken "Lolland" i Holeby, så fulgte fabrikker i Nakskov (1882), Nykøbing F. (1884), Stege/Lendemarke (1884), Maribo (1896), Saksøbing (1910) og Gørlev (1912). I Skåne skete det samme. Der blev i samme periode oprettet sukkerfabrikker rundt omkring i Skåne. Den søde luksus blev nu produceret i rigelige mængder i hele regionen, og det fik vidtgående konsekvenser.

Boyhus 2000 s. 23 ff.

Bringeus 2009, side 20

Timian, *Thymus*, omtales første gang i en opskrift på marinade til kød i den ældste kogebog på dansk fra o. 1300, og er almindelig i opskriftsmaterialet op gennem århundrederne. Linné beskriver, at steg hos bønderne spækkes med timian og dryppes med honning, hvilket "smakade tämmeligen väl". Han fortæller, at det bliver dyrket i alle haver, og det nævnes flere steder, at timian blev solgt på høstmarkederne i købestæderne. Planten gror dog også vildt i Skåne. Timian var fast tilbehør til ærtesuppen (de gule ærter).

Bringeus 2009, side 24

Hieatt 2001 side 46-47

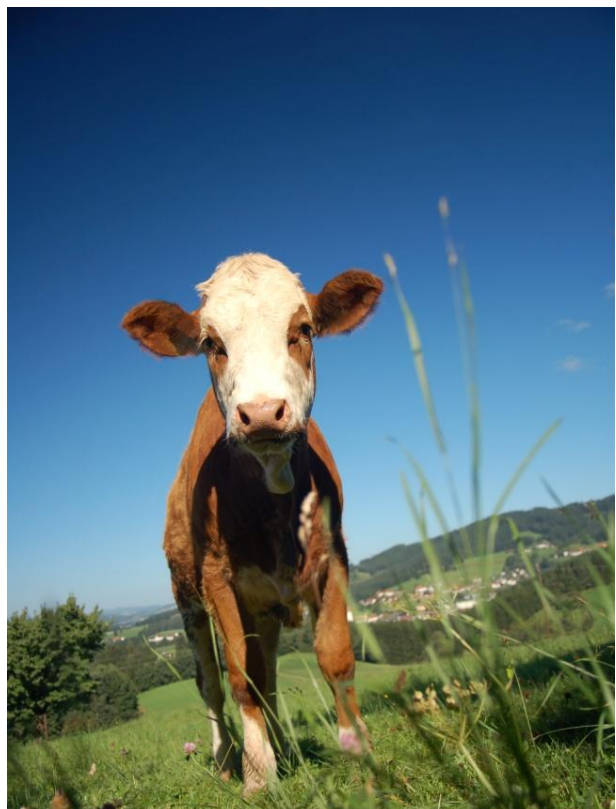
Linné 1765, side 290

Kød og fjerkræ

Kvæg

Mens man på Sjælland anså mejeridrift for mere lønsomt end opfedning af stude til kødkvæg, var interessen på Lolland-Falster for kreaturhold minimal, for her var hovedsagen dyrkning af hvede. Der er dog enkelte undtagelser. I 1840 skrives der om Gunderslevholm, at der om efteråret indkøbtes stude i Jylland. I vinterens løb sælges ca. 50 til brændevinsbrænderier i nabobyer til fedning. De øvrige 100 fedes på græs om sommeren efter en god og kraftig vinterfodring. Et andet eksempel er fra en gård ved Ølsted, der købte jyske stude og tyre, de blev fedet og derefter ved en kommissær solgt på Trommesalen (Københavns kreaturmarked). Men det er sjældne eksempler.

I Skånes slettebygder var der som på Lolland-Falster ingen større kreaturavl.



Man havde blot de køer, der var nødvendige til egen mælkeholdning og det nødvendige forråd af oksekød. I risbygderne og skogsbygderne var der dog mere kvæg. Fedning af kalve var såvel på Sjælland som i Skånes risbygder derimod ret almindeligt. Om egnen sydvest for København hedder det således i 1840'erne, at opfedning af kalve om vinteren bedre betalte sig end smørproduktion. Det var ofte kvinderne, der tog sig af kalvene, og der blev leveret kalvekød af god kvalitet. En slagter erindrer således, hvordan Niels Hansen fra Taastrup, på landevejen mellem Ringsted og Roskilde, og andre kom med de fineste, fede Tyrolerkalve, man kunne ønske sig. Han og hans søstre, alle ugifte, gik hjemme på gården og værnede og plejede deres dyr, og hvert efterår, endnu sidst i halvfjerdserne, når han kom med kalve, medbragte han desuden en ca. 30 pund dejligt ævresmør, dvs. det fine kvalitetssmør kærnet af mælk fra dyr, der havde græsset på markerne efter høst. Et eksempel på sammenhængen mellem hjemmefremstilling af smør og den gode gammeldags kalvefedning. Det ophørte i slutningen af 1800-tallet med andelsmejerier. I stedet for nymalket mælk fik kalvene centrifugemælk, og kvaliteten af kalvekødet sank.

Får

I selvforsyningsdage var fåreholdet vigtigt. Det skaffede uld til klæder og tælle til lys, og så længe fåreholdet blev opretholdt, spillede det en væsentlig rolle som kødmat i hele regionen. Den klassiske ret får eller lam i kål var populær, og såvel får og lam var at finde på sulemadfadet, når det serveredes. Men efterhånden mistede fåreavlen sin betydning, og i løbet af 1800-tallet formindskedes antallet af får i de egentlige landbrugsegne. Der var dog undtagelser. Fra dele af Sjælland bl.a. Stevns blev der tidligt på sommeren solgt en del lam til København. Det gav en fortjeneste, men også den tillægsgevinst, at fårene derefter kunne malkes, og man fik den eftertragtede fåremælk. Netop det københavnske marked betød, at fåreholdet her blev ved længere op i 1800-tallet end i andre landbrugsegne.

Amtsb. Sorø s. 44 og 275

Amtsb. Kbh. s. 206

Krarup, Tillæg s. 159

Fang s. 167 f

Anna Pedersen, bondestue s. 52



Svin

Helt tilbage til oldtiden kan det påvises, at der blev holdt flere svin i skovegnene i Sydskandinavien end i det åbne land. Olden - frugterne fra træerne og ganske særlig agern fra egne - var et vigtigt foder. Om efteråret blev svinene sat ud i skovene, hvor de åd sig fede. Det fortsatte langt op i tiden, men aftog i takt med at skovarealerne mindskedes i løbet af 1600- og 1700-tallet. Ved landboreformerne og udskiftningen ændredes betingelserne principielt ikke, idet fredskovsforordningen 1805 nok afskaffede kreaturerens græsning i skovene, men ikke svinenes. Man mente - og mener stadig - at svinenes oprodning af skovbunden fremmer skovens fornyelse. Et stykke ind i 1800-tallet blev svin forsat sendt til skovs, men fra midten af århundredet ophørte det så godt som helt. På Sjælland holdt det sig længst i det skovrige Nordsjælland.

Svinekød udgjorde langt den væsentligste del af den animalske føde. Man havde svin til husholdningens eget forbrug gående overalt, men i de skånske skovbygder, V. og Ø. Gønge herred, var der pga. af den udbredte oldenskov mulighed for at producere så mange, at der kunne sælges af kødprodukterne i 1700-årene. Svinekød eller flæsk, som det jo rettelig blev betegnet, var endda i disse egne mere udbredt end de allestedsnærværende saltede sild, da silden i områder fjernt fra havet, var dyrere end flæskekødet.



Svin og svinekød er i dag et anliggende for landbruget og svineslagterierne, men det har det kun været i godt 100 år. Fra tidernes morgen og helt frem til 1890'erne var gris noget, man holdt både på landet og i byerne, ja man behøvede overhovedet slet ikke at have jord for at holde gris. Næringsdrivende i byerne som bagere, bryggere, værtshusholdere osv.

holdt gris, og det samme gjorde den jordløse husmand. Man holdt gris til husbehov, og grisen blev slagtet hjemme.

Svinene måtte i stor udstrækning selv skaffe sig føden, de levede simpelthen af affald. På landet tøjredes svinene på overdrevene eller på brakmarken forår og sommer, mens der var afgrøder på markerne. Når man efter høst *opgav ævret* dvs. fjernede hegnene og lod kreaturerne græsse frit, fulgte også grisene med. Om vinteren gik svinene frit omkring på gården og levede af affald fra husholdningen og fra avlen, samt hvad de ellers kunne finde på møddingen.

Før moderne renovation blev indført i byerne, var det svinene, der tog sig af affaldet, ved at gennemsnøge møddinger og affaldsbunker for alt spiseligt. Og da man fra slutningen af 1800-tallet fik en vis form for renovation i de større byer, var der et betydeligt svinehold på lossepladserne. Mængden af affald fra de større byer tog til i anden halvdel af 1800-tallet, og bl.a. i København blev dagrenovationen, dvs. bortskaffelse af gadeskarn og husholdningsaffald lagt ud til private vognmænd. De sørgede for indsamling og udkørsel til private lossepladser. De blev drevet som en forretning i kraft af store flokke svin, som blev fedet op på affaldet. Det ophørte o. 1900, og uden svinehold var der ikke økonomi i de private lossepladser, renovationen blev en offentlig opgave, som der skulle betales for. Man slagtede i det sene efterår, når foderet var ved at være en mangelvare og de

udskæringer, som ikke skulle videreføres til f.eks. pølser blev herefter saltet i sulekarret. Det var de store reelle stykker, som skinker, bove og flæskesider, der gik til saltning. Pølserne blev tilberedt af hals, bug og skanke samt mørbrad. Efter nogle uger blev skinker og bove taget op og røget ved kold røg i nogle uger. Den legendariske svenske juleskinke var oprindeligt ikke kendt i Skåne, da skinkerne skulle salttes, røges eftermodne så længe, at det ikke kunne nås til juledagene. Det er først omkring 1900 med lettere røgede skinker, at de får en plads på bordet til julen. Før dette var skinke, hvis man overhovedet spiste den selv og ikke tjente penge på at sælge den, sommermad. Når gøgen kukkede, sagde skåningene, at det var tid at spise skinke. Da havde de saltede, røgede skinker også fået lov til at hænge og modne i mange måneder, hvilket nok ikke har gjort dem ringere.



Den daglige kost var dog mere ydmyg. Her var det de små udskæringer af de mindre fine dele af dyret, f.eks. skiver af det salte evt. røgede flæsk, ristet på pande eller kogt, og oprindeligt spist med rugbrød, mens det senere, da kartofflen vandt indpas i løbet af 1800-årene, blev spist med kogte kartofler og sovs evt. lavet på løg eller sennep.

Grisene i det gamle samfund faldt meget forskelligt ud, men o. 1800 var der dog to hovedtyper: Det store, højbenede jyske svin med de lange ører og det mindre, kortøret øsvin, som især holdtes på Sjælland. Begge var robuste og stærke, men langsomt voksende, og da interessen for et mere rationelt svinehold meldte sig i midten af 1800-tallet, blev der udviklet nye svinetyper. Det skete ved at krydse de danske landracer med racer fra Holsten og England.

Der kom samtidig mere orden på svineholdet. Man fik lukkede svinegårde, og svinene blev fedet op med egentligt foder. Fra gammel tid havde man på Lolland-Falster givet svinene ærter, og det gav gode og solide flæskesider. På Sjælland fodrede man oftest med kartofler og valle og andet fra mejeridriften. Men o. 1840 producerede bønder på Vordingborgegnen kvalitetssvin til det københavnske marked, de blev opfedet med ærter og byg.

I 1880'erne begyndte et helt nyt kapitel i grisens historie i Danmark. Svinehold blev alene et landbrugs-anliggende, og eksport hovedsagen. Der blev udviklet svineracer, der gav det bacon som englænderne ønskede, og mangfoldigheden forsvandt. Det er en succeshistorie nationaløkonomisk set, og i dens skygge var der ikke megen plads til nytænkning og alternativer.

Boyhus 1998

Begtrup s. 442 ff.

Amtsb. Præstø s. 343

Krarup 361 ff. og 394 ff.

Muligheder: Man har i årtusinder spist svin fedet op på olden, dvs. især egens frugter, i skoven samt de rødder, de kunne rode op. Kød fra sådanne svin vil uvægerlig tage smag af floraen i netop det område, de går i, og derved blive helt karakteristiske for det biotop, de er opvokset i. En sådan produktion er netop startet på det økologiske gods Knuthenlund på Lolland.

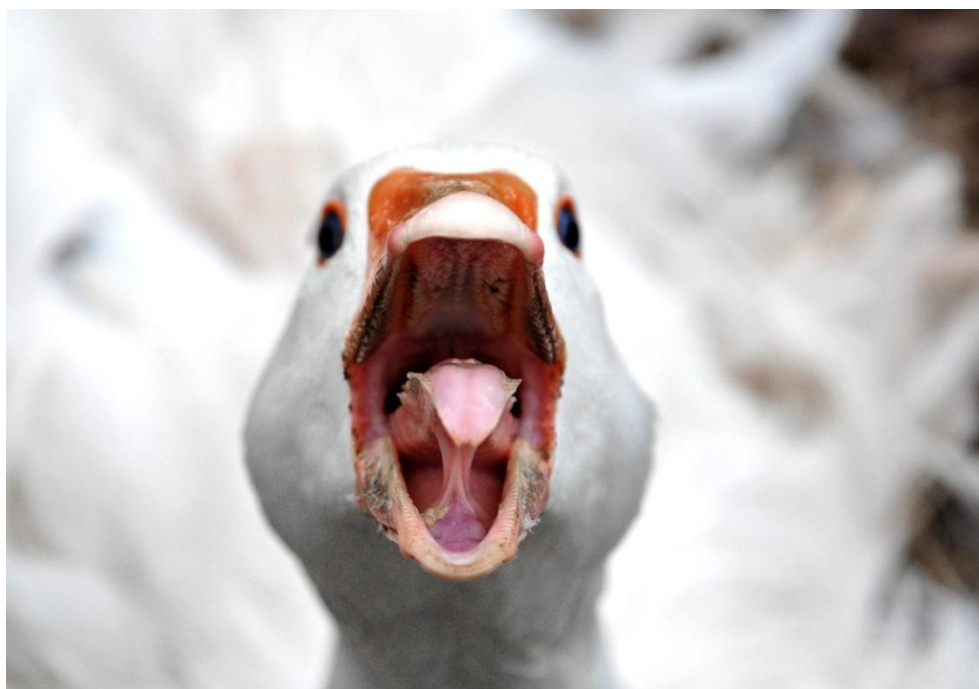
Gæs

Har helt tilbage fra oldtiden været et vigtigt husdyr i Sydskandinavien, og ikke mindst i Skåne udgjorde gåsen det vigtigste fjerkræ i det gamle



landbrug. Jorden blev ikke dyrket så intensivt som senere. En del af markerne hvilede, de lå i brak, en del lå hen som fælleder dvs. fælles græsgange. Gæssene fandt deres føde sommeren igennem på brakmarken og de gik på fælleden sammen med kreaturerne. Efter høst græssede de på stubmarken. Det var nøjsomme dyr, som i lange perioder kunne tage vare på sig selv kun overvåget af en gåsepige eller -dreng. Hen på efteråret blev gæssene taget ind til opfødning, og i november begyndte slagtingen.

Gåseholdet var vigtigt for herfra fik man fjer og dun til dyner og puder, og de slagtede kroppe blev solgt eller brugt som betalingsmiddel for afgifter. Af de slagtede gæs beholdt man blodet, flommefedt og kråserne, dvs. indvolde, vinger, hals og fødder. Det gav en række yndede retter som gåsepølse, blodpølse og kråsesuppe. En del hele gæs beholdt man dog på gården; brystfileterne blev saltet og røget, mens resten af kroppen blev saltet ned for senere at blive kogt og brugt i supper bl.a. med tørrede ærter. Fedtet blev smeltet af og senere brugt i madlavningen og til hudpleje.



Intet - undtagen næbbet - gik til spilde. Fjer og dun kom i dyner og puder, de største svingfjer blev skåret til penne, resten af svingfjerene brugtes som ildvifte, stabbe af fjer blev bundtet til kar-skrubber, af det tørrede luftrør blev der lavet en ring, den kunne bruges som

garnvindsel eller med en ært i som rangle. Af brystbenet lavede man legetøjet springgås, og svømmehuden på fødderne kunne bruges til fænghætter på jagtpatroner.

Det var især i den sydlige og vestlige del af regionen syd for en grænse gående fra Simris i Østerlen til Skælderviken på nordsiden af Kullenhalvøen, at gæssene optrådte i stort tal i Skåne, mens man havde gæs overalt på Sjælland og i stort tal på Lolland-Falster. Derimod holdt man ikke gæs i de skånske skovbygder længere mod nord, viser en kilde fra 1500-tallet. Det samme synes at være tilfældet, da Linné berejste Skåne i 1749. Han beskriver, at der er mange gæs på sletlandet i syd og øst. Først med omlægningen af landbruget i 1800-årene, hvilket betød at stubmarkernes areal mindskedes, forsvandt de store gåsehold fra sletlandet.

Landbrugsomlægningen o. 1800 betød driftsformer, der ikke længere gav plads til det traditionelle gåseopdræt. Det ophørte da også de fleste steder i løbet af århundredet, længst holdt den sig i egne med saltenge som fx Sydjylland og Amager. Her var især

Dragør kendt som gæssenes by. Der blev holdt gæs i byens udhuse, og dagligt vandrede gæssene gennem byens gader på vej til strandengene. Fra maj til september var de på Saltholm. Efterhånden som Dragør blev en landliggerby, var det ikke passende med gåsetrafikken gennem byens gader, og gåseholderne flyttede gåsestierne til engene syd for byen; her befinder "gåserepublikken" sig endnu. Den sidste gåseholder blev filmet for Metronome af Henrik Helsgaun i 2003. Det er først ret sent i 1800-tallet, at ænder begyndte at optræde i større tal som erstatning for gåsen. Ænder kræver langt mere korn som foder, og det var ikke før hvedepriserne begyndte at falde, at en produktion af ænder kunne svare sig, men efterhånden blev de en erstatning for gæssene.

Den gamle danske tradition med at spise gås til Mortensaften synes ikke at have været knyttet til Skåne. Leveringen af levende og slagtede ferske gæs til købstæderne, skete fra midten af september til midten af oktober dvs. længe før Mortensaften den 10. november. Der var dog gode penge i at holde gæs, da næsten alt fra dyrene kunne bruges, og det blev allerede i 1600-årene en vigtig biindtægt for husmænd og andre småfolk at holde gæs. De leveredes levende til købstæderne eller man solgte saltet gåsekød og røgede bryster. Ferske gæs var kun for købstadsborgerne og herregårdens beboere, som bl.a. spiste dem stegt. På landet var det altid det kogte, saltede og evt. det røgede gåsekød, ofte serveret som en del af kødet på sulefadet, man fik serveret, men man anvendte også gåsekødet i andre retter. Sortsuppen, som er en gammel traditionel ret i Skåne, skulle egentlig laves på gåseblod og gåsekrog og tilsættes rosiner og æbler. Senere, da gæssene forsvandt fra landsdelen, gik man over til at bruge svineblod og -kød. Gåsefedtet regnedes for en værdifuld ressource, og julens klejner blev bedst, hvis de blev bagt i gåsefedt.

Høns, ænder og kalkuner

Der har været holdt høns i Sydskandinavien i godt 2000 år, herom vidner spor af hønseknogler i arkæologiske fund fra romersk jernalder (0 - 400 e.Kr.) Hønseholdet var ikke stort, hverken dengang eller i de følgende mange hundrede år. Hønsene passede stort set sig selv, og måtte selv finde føden, og æglægningen var uregelmæssig. Æggeretter hørte ikke til dagligkosten, men i sommertiden var en æggekage en herlig afveksling i en kost, der for den store del af befolkningen bestod af rugbrød, tørret fisk, saltet flæsk og tørrede ærter.

Først i anden halvdel af 1800-tallet steg interessen for rationelt opdræt, med egentlige hønsehuse, satsning på nye racer og fordring ud over affald fra



husholdningen. Det var på Sjælland især æggesalget, der trak denne udvikling, ansporet af de æggesalgskredse, der dannedes 1890'erne. Efter anden verdenskrig indledtes efter amerikansk mønster masseproduktion af kyllinger. I 1956 sendte Ringsted Andels Fjerkræslagteri parterede dybfrosne kyllinger på markedet. Dermed indledtes en salgssucces, der kulminerede med lørdagskyllingen i 1982, og den store nedtur i 1990'erne med salmonellaen.

Ænder og kalkuner opdrættedes i stort omfang på Sjælland op igennem 1900-tallet, mens der i århundredet før kun ses enkelte eksempler. Omkring det midtsjællandske gods Tybjerggård holdt bønder og husmænd o. 1800 kalkuner og i mindre udstrækning ænder. Kalkunkyllingerne blev opfodt med nældeblade, men ellers gennet i marken, hvor de blev vogtet, for i tilfælde af regn straks at blive hentet hjem igen. Efter opfodning blev de afsat i København. Det var en ganske god forretning, der imidlertid ophørte i midten af århundredet. Kalkunopdræt i stor stil efter amerikansk mønster blev realiseret i 1980'erne, hvor fitness- og sundhedsbølgen skabte efterspørgsel efter det magre kød. Det begyndte på Midtjylland og fortsatte ved Harboes bryggerier på Sjælland frem til 2004.

Rasmussen 1974

Karl-Erik Frandsen: Amager, 2002

Ingvorsen s. 85

Begtrup s. 477f

Amtsb. Præstø s. 242 og 343

Brøndegaard 1992 II s. 93 ff. og 153 ff

Kalv

Kød fra kalv blev egentlig ikke regnet for så fint, men da de var nødvendige for en opretholdelse af mælkeproduktionen, var der en stadig tilgang af kalve, hver sommer. Kalvekødet blev i Skåne især anvendt til sammenkogte retter bl.a. i sursød dildsovs og frikasse samt i hele regionen til sylte, som bl.a. serveredes til jul med eddikesyltede rødbeder.

Kornprodukter og brød

Kornbælterne

Muligheden for dyrkning af korn mindskes jo længere nordpå, man kommer i Skandinavien. Før forædling og kunstgødning gav nye sorter bedre egnet for vores relativt korte kolde sommer, gik grænsen for hvededyrkning i Europa gennem Nordslesvig, dvs. nutidens Sønderjylland, og Nordfalster. Det er først i løbet af 1800-årene, at hvedeavl for alvor bliver mulig i det øvrige Danmark og Skåne. Nord for hvedebæltet var det dyrkning af rug, der udgjorde det vigtige brødkorn. Nordgrænsen for rugen gik gennem Nordskåne. I det øvrige Skandinavien var det dyrkede korn havre og byg. Såvel hvede som rug besidder bageegenskaber, der gør det muligt at fremstille hævet brød. Det betød, at man i Øresundsregionen, hvor de blev dyrket udviklede en brødkultur med hævede brød og fik bageovne til at fremstille dem i. I resten af Skandinavien, hvor byg og havre

var dominerende, blev det det såkaldt usyrede, dvs. ikke hævede, fladbrød, bagt på en bageplade over varmekilden, der blev det almindelige brød.

Da den danske embedsmand Arent Berntsen i sit topografiske værk *Danmarckis oc Norgis Fruchtbare Herlighed* i 1650'erne skulle give en karakteristik af Skåne, omtalte han det som "det frodige kornland". Det var især de frodige skånske sletter, der, som han siger: "Er den overflødigste Korn Egn, som alle slags Korn i størst Mengd frembær", og således udgør de Skånes kornydende agerland. Kornarterne var såvel i Skåne som på Sjælland byg og rug, desuden dyrkedes der på Skånes sandede jorder boghvede, som ikke er et græs, som de øvrige kornarter, men en urt. Den vil dog blive omtalt her under korn, da dens anvendelse i maden ligger tættest på kornprodukter. Skåne og Sjælland ligger som beskrevet nord for hvededyrkningens grænse, og det har derfor været minimalt, hvad der har kunnet dyrkes af denne kornart, hvis overhovedet noget. På Lolland-Falster var hveden dog udbredt. Det er først med 1800-tallets nye dyrkningsformer, forædlingen af sorterne og kunstgødningens fremkomst, at det bliver muligt i at dyrke hvede længere mod nord. Korn har i form af grød, vælling og brød, indtil kartoflens indførelse dannet basis for ernæringen i hele Øresundsregionen.

Bentsen 1656, 1, side 73.



Byg, *Hordeum*. Byg, var allerede fra jernalderen lige efter år nul veletableret som den mest dyrkede kornart. Byggen blev malet til mel og gryn, af byggen fik man malt til ølbrygningen, og endelig blev byg brugt som foder. "Byg har paa Sjælland siden gammel Tid haft Fællesnavnet Korn", skriver Landøkonomen Krarup, hvilket er et klart vidnesbyrd om netop denne kornsorts betydning op igennem historien. Han bakkes op af folkelivsfortælleren Ingvor Ingvorsen, som noterer, at "Byg blev altid kaldt Korn". I middelalderen og de følgende århundreder dyrkedes seksradet byg, men fra 1830'erne kan vi igennem amtsbeskrivelserne følge den toradede bygs fremmarch. Der spores en vis træghed hos bønderne, men især spillede hensyn til aftagerne ind: Grynmøllerne foretrak den toradede byg, mens bryggerne helst ville have den seksradede. Omkring 1900 havde den toradede byg sejret undtagen omkring København, her avledes fortsat seksradet byg, der blev afsat til hovedstadens mange hvidtølsbryggere.



Rug, *Secale*, var det uundværlige brødkorn. På verdensplan er rugen ikke udbredt uden for Europa, og her dyrkedes den alene i Skandinavien, Rusland, Nordtyskland og Holland. Men hos os udgør rugbrødet madkulturen. Det surdejshævede rugbrød var sammen

med øl bærende i danskernes mad helt frem til slutningen af 1800-tallet. Et problem med brødkorn er at få det rensat godt nok, bagerne ville have rene varer, men den forurenede rug kunne afsættes til brændevinsbrænderne.

Hvede, *Triticum*, var den vigtigste kornsort på Lolland-Falster, der bød på kraftig jordbund og velegnet klima for denne krævende afgrøde. Det betød helt særlige vilkår på disse øer med eksport til Nordtyskland og dermed god indtjening. Der blev også dyrket hvede på Møn og på udvalgte steder på Sjælland, men ikke i et omfang som på Lolland-Falster.

Havre, *Avena*, blev ikke dyrket nær så meget øst for Storebælt som i Jylland. Her, hvor der opdrættedes stude og heste, var havren vigtig. Der blev dog dyrket havre på Sjælland og Lolland-Falster først og fremmest til foder for hestene, men i slutningen af 1700-tallet mødes initiativer til fremstilling af havregryn til menneskeføde.



Boghvede, *Fagopyrum*, blev på Sjælland kun dyrket af nogle få, der maledede den til gryn på håndkværn. De boghvedegryn, som sjællænderne skulle bruge til bryllupper og barselsgilder, blev købt i købstæderne, der fik dem fra Fyn, Jylland og hertugdømmerne.

Krarp s. 228

Ingvorsen s. 102

Amtsb. Sorø s. 30

Amtsb. Kbh s. 159

Amtsb. Frederiksborg s. 208

Krarp s. 228 og 188

Boghvede, *Fagopyrum esculentum*, agerboghvede er en ca. 50 cm høj urtelignende plante, der trives på de fleste jorde også de meget sandede. I de egne af Skåne, hvor jorden er særlig sandet, dvs. Vombsänken, Ängelsholmsområdet, Hofterupsområdet ved Lundåkrabugten, Falsterbohalvøen, Kristianstadsletten og kystområdet syd herfor, dyrkede man tidligere i Øresundsregionen især boghvede. Områderne er dannet af sand afsat ved indlandsisens smeltning i issøer og ved flodmundinger. Sandjorde som disse har en ringe evne til at holde på vand og næringen bliver derfor let udvasket, hvilket har betydet, at disse arealer har måttet dyrkes ekstensivt. Det resulterede i store agerjordsområder, hvor kun lidt blev tilsæt hvert år vekslende lange brakperioder på op til 30 års længde. Her dyrkedes ofte boghvede på de jorder, hvor man ikke gødede. På de gødede marker kunne man koncentrere sig om rug. Boghvede kendes fra arkæologiske fund i det danske område tilbage fra middelalderen, bl.a. København fra 1200-årene, og grød af boghvede var i 1700 og 1800-årene en udbredt spise i Skåne. Dyrkningen af boghvede ophørte efterhånden i løbet af 1800-årene.

Emanuelsson 1985, side 93.

Bringeus 2009, side 36.

Brød, fundamentet i sydsandinaviernes kost var rugbrødet. I et kornområde som Øresundsregionen har brødet derfor naturligt spillet en væsentlig rolle i den daglige ernæring. Det beskrives flere steder, hvordan brødet indgik i alle måltider, endda også som



mellemmåltid, idet

man ofte fik en humpel med sig i lommen, når man gik ud for at arbejde. Det daglige brød var store ovale rugbrød bagt på surdej og derfor syrligt. De bestod hos mange skånske bønder af halvt rug og halvt byg (korn), mens man hos de mere velhavende bønder spiste brød af usigtet rugmel, dvs. mel malet på hele rugkerner uden frasigtning af skaldele. Surdejen, som var det almindelige hævemiddel, havde den gode sideeffekt, at brødet holdt sig friskt længere og var med til at forhindre mugdannelse.

På landet blev der bagt ca. en gang om måneden i den store kuppelformede ovn, der var bygget op af ler. Et par dage før bagningen kørte man til mølle for at få malet rugen, så der kunne bages af friskt mel. Grovbrødene var de vigtigste. De kunne efter gammel skik være krydret med forskellige krydderier bl.a. kommen (kummin), anis eller fennikel.

At brødet tørrede, kunne man dog ikke forhindre, især ikke da man bagte så sjældent. Man gjorde derfor en dyd af nødvendigheden og bagte nogle typer brød to gange, den ene gang ved lav varme, så brødet tørrede helt. Disse kavringer, som visse steder opgives at være bagt på $\frac{1}{2}$ rug og $\frac{1}{2}$ byg (korn), beskrives som flade cirkulære ca. 30 cm omtrent 5 cm tykke. De bagtes i første omgang to oven på hinanden med et lag smør imellem, så de ikke bagte sammen. Anden bagning foregik ved, at man satte dem i et lag ved eftervarmen i ovnen og lod dem tørre. Disse brød kendes langt op i 1800-årene fra såvel Hedeboegnen mellem Roskilde og Køge som i Skåne.

Opskrifter på det daglige brød kendes ikke, for man skrev ikke ned, hvad enhver, hvis ansvar det var at stå for det, burde vide. Til højtiderne, og når der skulle være fest, bagte man også sigtebrød, som var tilberedtes af den sigtede rug, mælk og gær fra tønden med den gærende øl. Det har, når man var vant til det syrlige grovbrød, smagt himmelsk sødt, og har kunnet opleves næsten som kage i forhold til det daglige rugbrød. Hveden i sigtebrødet kom først til i slutningen af 1800-tallet, hvor hvedepriserne for alvor faldt. Var det op til højtider eller var der gilder i sigte bagtes der endda også hvedebrød, hvortil dejen blev hævet med gær. Men det var kun på Lolland-Falster, at der indgik hvedebrød i hverdagsbagningen. Hvedebrød, kaldet hvedekage, spillede en rolle som gaver til gæsterne fx et bryllupsgilde, og ved barsel fik gudmoderen en særlig hvedekage. På Lolland-Falster var hvedebrød tillige en del af folkenes fortjeneste. Således fik tjenestefolkene til jul og efter høst en mikmuskage, dvs. en stor flad hvedekage bagt af det bedste hvedemel og lagt med mælk.

Da hvede stort set ikke er blevet dyrket på Sjælland og i Skåne før op i 1800-tallet, har hvedebrød i disse egne været bagt af korn, der var indkøbt til lejligheden, og det må derfor have været en relativ dyr og for mange sjælden forekommende luksus. Hvedebrød kendes dog i hele regionen helt tilbage fra middelalderen, og det bliver op gennem århundrederne mere og mere udbredt. Første opskrift på brød fra det nordiske område er fra en dansk kokebog fra 1703, og består af hvedemel, mælk, gær, æg og salt. Der er tale om et fint luksusbrød, et lille kuvertbrød, der serveredes i fine hjem ved hovedmåltiderne. Lignende opskrifter findes i såvel en svensk kokebog fra 1739 som en fra 1755, hvilket viser at dette fine brød, som hørte til i de veletableredes madkultur, var kendt og blev serveret i de store huse rundt omkring i Norden. Disse småbrød gik først under navnet hollandsk hvedebrød, men skiftede allerede i 1700-årene navn til franskbrød. I den sidste halvdel af 1800-årene skifter denne betegnelse fra at dække et kuvertbrød til at være et større brød til at skære i skiver.

Boyhus 1988

Ingvorsen s. 49



Olsen s. 27
Hedebo s. 38
Graves s. 69 og 73
Strange s. 101 ff
Klokkergården s. 131
Bringeus 2009, side 41 f.
Kyeland 1919, side 35.
Wigant 1703, side 198.
Wikström 2007, side 180 & 191.
Warg 1755, side 682.

Grød, en blød forholdsvis ensartet ret bestående af findelte udkogte korn eller andet vegetabilsk som f.eks. frø eller frugt. Kogningen gør ingredienserne lettere at optage for den menneskelige organisme. Ordet grød kommer af oldnordisk at grutte, dvs. findele.

Skåningene er af tilrejsende fra såvel Uppsverige som udefrakommende blevet beskrevet som et grødspisende folk. Der er dog heller ikke tvivl om, at grød og skemad i det hele taget har spillet en meget stor rolle i såvel Skåne som i resten af det sydligste Skandinavien, hvor korn var en så rigelig afgrøde. Kornet blev malet til gryn eller mel og kogt på enten mælk eller vand. Efter gammel skik var der dog også en del grødlignende retter, som ikke var baseret på kornprodukter. I opskrifter fra 16- og det tidlige 1700-tal omtales de som mos, dvs. en ret bestående af ingredienser kogt og evt. formalet til grødkonsistens. Den kunne bestå af frugt, kaldet rødgrød, eller ærter. Den mest almindelige grød var dog kogt på byg, men også boghvede var meget udbredt. Rugmel kunne endda tages i brug. En særlig fin grød fik man af manna, som er frø, der indsamles fra en sødgræsart *Glyceria fluitans*, som vokser vildt i Skåne.

Bringeus 2009, side 35 f.



Såvel det sjællandske som det skånske bondekøkken bød på grød to gange om dagen, til davre og til nadver. Den ene gang var grøden nykogt, anden gang blev den serveret kold i klumper med varm mælk over. Den daglige grød blev tilberedt af byg, helst bryggryn,

men frem til 1870'erne ofte på bygmel, en grov melsort, som man fik, når der formaledes gryn. Grøden blev kogt enten på vand eller mælk. I Bakkebølle ved Vordingborg vankede der undertiden boghvedegrød til middag, hertil var der pæremost at dyppe i.

I ældre tid blev der ved højtider og til gilder på Sjælland serveret bankegrød, kogt af afskallet hel byg og mælk. Den blev senere afløst af risengrød. Fra Stevns berettes, hvordan de fulde grødfade bares ind af alle opvarterne og sættes på bordene. I midten af et fad var smørhullet og grøden var drysset med kanel og sukker, dette blev stadig fornyet og smørhullet fyldt. I mellem grødfadene stod kønne skåle med sødt øl, som søbedes til grøden.

På Lolland-Falster blev byggrynsgrøden serveret på tre forskellige måder: Nykogt grød, mælkegrød (kold grød med varm mælk) og stegegrød, dvs. grødklumper stegt i fedt. Ofte var der smørklat i den nykogte grød, og klatten blev med årene stadig større. Grøden blev til daglig kogt på vand, og hertil var der dyppemælk eller øl. "Melmissing" var grød kogt på hvedemel og mælk; den var ret populær, men gled ud i slutningen af 1800-tallet.

Melgrød, af rugsigtemel og vand, var slem til at hænge i tænderne, men gamle tandløse folk var glade for den, da det var noget, de kunne få i sig. I 1880'erne var der dog ikke mange, der brød sig om den mere. I rugmelsgrødens sidste år blev der ved enkelte lejligheder brunet lidt smør og sukker sammen til at dyppe i. Sødgrød kogt på mælk og byggryn var oprindeligt festmad, men i 1830'erne sank den ned til at blive søndagsret og senere til hverdagsmad. Som festmad blev den i 1840'erne afløst af risengrøden.

Ingvorsen d. 48 og 56

Olsen s. 15

Hedebo s. 35

Graves s. 65 ff

Anna Pedersen Bondestue s. 65 ff

Strange s. 156



Havregryn, havre anvendtes overvejende til foder, men den næringsholdige kornart er dog også blevet udnyttet til menneskeføde. Den ældste nordiske opskrift på grød er faktisk en havregrød. Den er fra 1540'erne og er fundet i Esge Billes privatarkiv, og omtaler havregryn, dvs. havrekorn sandsynligvis delvist knust eller knækkede, så de var forberedt til hurtigt kogning. Der har dengang været tale om hjemmeproduktion af gryn til

egen husholdning.

I 1740 blev der dog taget et vigtigt initiativ på Buddinge mark i Gladsakse sogn, der skaffede bønder og husmænd en indbringende binæring, som varede i over 100 år. Det var husmandskonen Dorthe Peder Corfixes, der begyndte denne "Vindskibelighedsgren", som Rawert udtrykker det. Beboerne malede på håndkværne den havre, som de selv dyrkede, og den havre som de indkøbte. De malede den til gryn, som blev afsat dels i København dels i Helsingør, og affaldet (drøft) brugtes til opfodring af svin og småkreaturer, mens skallerne blev til brændsel til ovnen. Alt i alt en meget indbringende virksomhed. Der skulle gå mere end 150 år, før andre tog ideen op. Det skete i Maribo i 1898, hvor et konsortium af købmænd og landmænd stiftede Avena-møllen og efter skotsk forbillede bragte de første valsede havregryn på markedet. Grynene blev ristet og udvalsed. Det gav en meget kortere kogetid, end den der krævedes til de gammeldags gryn. De valsede havregryn blev solgt i pakker, hvilket var noget ganske nyt i Danmark, og de var det første egentlige morgenmadsprodukt på dansk grund. Avena købte Østre Mølle i Maribo. Den blev drevet med vindkraft og kunne, når vinden svigtede, drives med et damplokomobil. Møllen brændte i 1913, og virksomhederne flyttedes til Nakskov, hvor den med navnet OTA under skiftende ejere bragte havregryn på danskernes morgenbord i mange generationer.

Rawert s. 704

Begtrup s. 471

Amtsb. Kbhs. 271

Krarup s. 382

Else-Marie Boyhus: Morgenmad i 1000 år, Kellogg's 2000

Mannasødgræs, *Glyceria fluitans*, er en 30-60 cm høj plante, der gror i eller tæt ved lavt stillestående vand. Den har lange strå, der med lancetformede blade, ender i en frøstand med småaks, der bærer de små ægformede frø. Sødgræs er en af de få urter, der er blevet høstet i større stil i naturen i Skåne og på Lolland-Falster, selvom det kan findes mange andre steder i det danske land. Man indsamlede frøene fra planten, som gror på de våde kraftigt afgræssede engarealer, lige før høstet dvs. i juni. Deres søde og mandelagtige smag gjorde dem eftertragtede til grød. Mannakornet, som det også kaldtes, blev stødt i en mannakværn, før de kogtes til grød i et par timer med mælk. Der omtales såvel vælling som grød af mannagryn, på skånsk omtalt som greftavælling eller greftagrød. Greftagrød, somme tider også kaldet griftgröt, er – ligesom boghvedegrød – købstadsmad, som serveres ved barnedåb eller begravelse, når man havde besøg af en præst, eller når købstadsfolk kom på besøg. Mannasødgræs til grød kendes ud over fra Danmark, hvor det især høstede på Lolland-Falster, og Skåne også fra det øvrige Europa i det ungarske lavland, nordøstre Tyskland indtil Brandenburg og Pommern, dele af det russiske Polen og af det europæiske Rusland. Det førtes til de baltiske havne som handelsvare, hvor det bl.a. eksporteredes til Sverige. Det er nu et forsvundet og glemt næringsmiddel, idet de mannagryn, der forhandles i dag, er et hvedeprodukt meget fjernt fra de oprindelige sødgræsfrø.

Emanuelsson 1985, side 20.

Bringeus 2009, side 36 f.
Keyland 1919, side 10 & 20.

Rasmussen 1975.
Begtrup LF s. 703-04 og 718.
Krarup LF tillæg s. 42.

Muligheder: Mannasødgræs er i disse tider, hvor interessen for vilde planter i lokalområdet, en afgrøde, man burde interessere sig for. Det er vigtigt at få den lokaliseret, og få dens gastronomiske muligheder testet af nogle af vores gode innovative kokke.

Grøntsager

Allerede Linné omtaler de veludstyrte køkkenhaver, som findes ved gårdene i Skåne, og sammenlignet med dem, han kendte fra Uppsala, har de uden tvivl været velforsynede, idet mulighederne for grøntsags- og frugtavl i Skåne har været langt bedre. Man dyrkede dog primært til eget brug.

Landbefolkningens forbrug af grøntsager på Sjælland var i modsætning hertil ikke særlig stort. De fleste gårde havde en kålgård, dvs. en køkkenhave, hvor der blev dyrket grønkål, lidt løg, gulerødder m.m. til husbehov. Den sparsomme gødning og arbejdskraften blev investeret i landbruget, hvor man arbejdede hårdt på at skaffe de nødvendige leverancer til det københavnske marked. Hvad der var brug for af køkkenurter ud over det selvdyrkede, købte man af amagerne.

O. 1520 havde Christian II nemlig indkaldt hollændere til Danmark. De slog sig ned på Amager og på Falster (Bøtø og Hasselø), hvorfra de leverede friske grøntsager og mejeriprodukter til hoffet og til byen. Holland var i 1500-tallet Europas førende land inden for grøntsagsavl, og der var bud efter landets indbyggere. Således fik ikke alene Danmark, men også



Sydøstengland, hollandske kolonier. Og de lærte fra sig og indførte bedre hvidkål og alskens rødder og senere blomkål og rødkål.

I Skåne fik grøntsagsavlere på Malmø-egnen dog et gevaldigt løft af en tysk indvandrer omkring midten af 1700-tallet. Det betød, at egnen øst og syd for Malmø omkring 1800 kunne sammenlignes med Amager, idet såvel købstaden Malmø som hele egnen omkring



kunne forsynes af de lokale avlere, hvis gårde efterhånden udviklede sig til egentlige handelsgartnerier. På Amager udvikledes en ganske specielt form for intensivt avlsbrug, hvor planteproduktion og kvæghold forenedes, og hvor salgsafgrøder var hovedsagen. Det var ret små brug med et arbejdsfællesskab for to til tre generationer og nogle tjenestefolk. Afsætningen skete i København, torvehandel på bl.a. Amagertorv, men også ud over store dele af Sjælland, og videre sydpå, således tog købmænd fra Falster hvidkålshoveder med tilbage som returlast, når de havde handlet i København. Amagerens hvidkål var mere vinterfaste end hollændernes, og de var således velegnede til proviant. Amagerne havde da også leverancer til skibe og en betydelige eksport af såvel

hvidkålshoveder som af frø.

Kernen var frilandsdyrkning i stor målestok af grove grøntsager, og det blev man ved med - også da handelsgartnerierne voksede frem i hovedstadsområdet i løbet af 1800-tallet.

Gartneridrift med mistbænke og drivhuse indlod amagerne sig ikke på, de fortsatte frilandsdyrkingen, tog nye afgrøder ind - som f.eks. rosenkål - men holdt sig i øvrigt til deres traditionelle og fint udviklede driftsform.

I begyndelsen af 1800-tallet stod amagerne for trejerdele af købenavnernes forsyning med grøntsager. Det voksende borgerskab ønskede imidlertid et meget større udbud. Det fik de

fra herregårdshaverne og fra haverne omkring de landsteder, der blev anlagt omkring København. En betydelig faktor og inspiration i lanceringen af nye grøntsager var i øvrigt slotshaven ved Rosenborg, der omfattede store driverier, og samtidig var uddannelsessted for gartnere. Omkring byen etableres handelsingartnerier, de lå på broerne, langs Farimagsgade og ved Blegedammen, og de kunne levere fine grøntsager som asparges, grønærter, artiskokker osv. I anden halvdel af 1800-tallet fik de foruden drivbænke også væksthuse, hvorfra der kunne leveres agurker og meloner og som noget helt nyt: Tomater. Fra slutningen af 1800-tallet blev der anlagt køkkenhaver ved mange gårde, og bybefolkningen fik adgang til kolonihaver og dermed til dyrkning af grønsager. Der kom flere professionelle dyrkere på banen - mest markant i den udtørrede Lammefjord. I 1873 oprettedes A/S Lammefjordens Tørlægning, og i de følgende menneskealdre blev stadig flere arealer tørlagt og opdyrket. Jordbunden viste sig at være fremragende til grøntsager som asparges, gulerødder, kartofler, løg og til de mange rodfrugter, som kom på mode i 1980'erne. I skarp konkurrence med den voksende import af grønsager markerede Lammefjorden sig og leverer i dag ud over mange friske grøntsager også færdigpakkede varer og convenience produkter til virksomheder og supermarkeder.

Berntsen s. 10 f

Begtrup s. 303 ff

Amtsb. Kbh s. 169 ff

Amtsb. LF s. 329

Krarup s. 283 ff

1919 s. 431

Grosen og Jensen: Lammefjorden 1973

Asparges, *Asparagus officinalis*, vokser vildt i det meste af Europa og i de tempererede zoner af Asien. Vilde asparges blev indsamlet i de fleste lande, således også i Danmark, hvorfra der kendes en ordre fra 1631, udstedt af Christian IV, om at indsamle og nedsalte dem. Han gav også besked på, at indplante asparges i haverne, og dermed begyndte en egentlig forædling. Aspargesdyrkingen havde vundet indpas i de fleste Nord- og Vesteuropæiske lande i 1500-tallet, men først i løbet af 1700-tallet fik asparges en fremtrædende plads i den højere kogekunst. Aspargessæsonen er om foråret, men ved Ludvig XIV's (1643-1715) hof blev der drevet asparges frem, så de kunne serveres i december. Det blev også praktiseret i Danmark bl.a. i de københavnske handelsingartnerier, og i



Guldalderens København blev der serveret friske asparges ved fine middage allerede i februar måned. Ved drivningen fik aspargesene ikke noget lys, og de blev derfor hvide. Det blev udnyttet på friland ved at man anlagde bede, hvor jorden blev skovlet højt op over planterne, så lyset blev udelukket.

Asparges omtales flere steder af Linné i 1759, som også nævner, at de gror vildt ned mod stranden ved Herrestad. I flere hundrede år var asparges mest for herregårdshaverne, men i anden halvdel af 1800-tallet blev kredsen bredere. De nye, inddæmmede arealer som fx Lammefjorden egnede sig godt til asparges, transportnettet blev udvidet, borgerskabet i byerne blev købedygtigt; der blev god afsætning både til frisk konsum og til den fremvoksende konserves-industri.

Aspargesdyrkningen tog til i hele Europa. I Danmark omfattede den de hvide, der dyrkes under jorden i opsatte bede. Det kræver megen arbejdskraft, men da der var god afsætning trods høje priser, blev der investeret og udviklet sorter, der blev særlig gode under danske himmelstrøg; den bedste hed Dansk Kæmpe.

I midten af 1960'erne introduceredes grønne asparges i Danmark. De vokser over jorden og er langt nemmere at have med at gøre. De fik da også en betydelig udbredelse, omend de fleste vist nok stadig syntes, at det er de hvide, der er de rigtige asparges. Indtil for ca. 10 år siden var asparges den herlige luksus, der indvarslede, at det nu var forår. Kostbare var de, og de blev tilberedt med andægtighed. De tider er forbi. I dag importeres asparges ved juletid fra Latinamerika og derefter fra Spanien og senere fra Tyskland og Holland. De grønne har domineret i mange år, men de hvide er på vej tilbage. Danske avlere tager igen de hvide asparges op, og i maj 2008 blev de præsenteret og testet.

(www.frugtformidlingen.dk).

Brøndegaard, flora I s. 219ff

Boyhus 2003 s. 192

Weyse 8/8 1840, 26/2 1842

Muligheder: I Sydeuropa er vilde asparges højt agtede, og det er værd at gøre opmærksom på, at der stadig gror vilde asparges i det østlige Danmark langs kysterne og på de ubeboede små-øer. En kulinarisk mulighed, der er værd at se nærmere på.

Bælgfrugter, haveærter, *Pisum sativum*, grå ærter eller markært, *Pisum sativum var. arvense*, hestebønner eller valske bønner (bondbönar), *Vicia faba*, grønne & brune bønner, *Phaseolus vulgaris* har alle været dyrket i de skånske bondehaver.

Markærterne kaldtes i Skåne for botter og blev især dyrket i Vester Giöinge herred og tilgrænsende områder. De afbælgede ærter blev tørret. De anvendtes især til bottegrød, som blev tilberedt af de opblødte ærter, som blev kogt med fedt saltet og røget flæsk. Da kartofflen blev almindelig tilsattes bottegrøden ofte halvkogte kartofler.

Hestebønner (skånsk bondbönar) var tidligere ret udbredte, og hørte til dagligdagens mad, mens de brune bønner, som er den grønne bønnes frø, hørte festmaden til.

Haveært, *Pisum sativum*, stammer fra Vestasien. Den var kendt og brugt i det klassiske Grækenland og Rom, og har været kendt og dyrket i Sydskandinavien siden bronzealderen mere end 1000 år før år nul. Vi møder den i opskriftsmaterialet i europæisk køkken i løbet af 1400-tallet. I 1700-tallets finere retter anvendtes de grønne, friske ærter som garniture til f.eks. kylling og andre lette spiser. De blev brugt i suppe, eller de blev serveret som sig selv, stuvet i smør og kødsuppe eller blot kogt og serveret med frisk smør.



Linné beskriver, at de grønne ærter dyrkedes mange steder i Skåne, og at man ud over at spise dem var bevist om, at de kunne gøde agrene. De friske ærter var efterspurgt, og kunne man levere dem tidligere end alle andre, var der god fortjeneste. Det forstod de at bruge i egnen mellem Roskilde og Holbæk. Her havde stamhusbesidder Rosenkrans indført fine så-ærter fra Holland. De blev fordelt blandt bønderne, der i flere generationer helt frem til midten af 1800-tallet, dyrkede dem. De ærter, der skulle sås blev året forud dyrket i haven, ved modenhed blev de bælget, og kun den ært, der i bælgen sad nærmest stiklen blev udvalgt. Der blev sået på marker med sydlig hældning i marts og sommetider i februar, her blev de passet og plejet, og i maj/juni blev de grønne bælge plukket og ført til Københavns torve. Det gav gode indtægter helt frem til midten af 1800-tallet, hvor dampskibe gjorde det muligt at få friske grønne ærter frem til København fra Nordtyskland tidligere end de sjællandske bønder kunne klare. Først i anden halvdel af 1800-tallet blev friske ærter noget alle kunne servere. Da landboerne for alvor begyndte at dyrke køkkenhaver i slutningen af 1800-tallet blev

grønærter en meget populær afgrøde. Ærter er nemme at dyrke, de bliver fremragende i det danske klima, og forædling frembragte stadig bedre sorter. Man skal nok have oplevet en vinter og et langt forår på kost af tørret og saltet mad for at forstå henrykkelsen over en ret som mælkestuede ærter, gulerødder og nye kartofler. Kært barn har mange navne i den folkelige overlevering: Mælkeærter, ruskomsnusk, snyusk osv. Serveret med stegt flæsk fik det en plads på bondekøkkenets top-ti i den tidlige sommer.

I samme tidsrum blev grønærter også en markafgrøde, leveret til de mange nye konservesfabrikker. Dåseærter blev en stor artikel op igennem 1900-tallet, men er i dag udkonkurreret af dybfrosten. De dybfrosne grønne ærter blev lanceret i 1957 og blev den første store dybfrostsucces.

Der findes mange forskellige varieteter, store og små, bl.a. petits pois, der høstes, når de er meget små. Sukkerærter skal ikke bælgges, men spises meget unge med bælg og frø. De kaldes også mange tout. Det har været kendt i Europa i alle tilfælde siden 1700-tallet, men de blev først almindelige i Danmark i 1980'erne. De spises rå som slik, og de er velegnede til lynstegning.

Begtrup s. 473

Amtsb. Kbh s. 170

Krarup s. 245

Gulerødder, *Daucus carota*, er vildtvoksende i det mest af Europa og i Vestasien. Den har været kendt, sandsynligvis dyrket, men i hvert fald anvendt til mad siden 1200-årene i Danmark, måske endda længere. Nederlænderne forædlede guleroden. På flamske malerier fra 1500-tallets midte afbildes rødder, nogle er lyse, andre sortrøde og nogle er orange. Den orange farve, der skyldes karotin, blev der lagt vægt på i udviklingsarbejdet, og det blev hollænderne, der blev de førende, og de hollandske kolonister på Amager har uden tvivl indført nye sorter og bedre dyrkningsmetoder af guleroden i Danmark. I Flora Danica fra 1648 står der, at gulerødder er en haveplante, hvorom Amager-indbyggerne vide god besked, og kaldes derfor Amager-rødder, og endnu kendes børneremsen:

Amagermo'er gi' mig
gulero'r! Nej sågu' vil
jeg ej, du ka' gå din
vej!

Gulerødder blev i løbet af 1600-tallet en almindelig køkkenurt i Danmark. I 1800-tallet forfinedes sorterne, og farven blev mere og mere rød. I 1800-tallet blev de små gulerødder, de såkaldte karotter, meget populære dels



til frisk forbrug dels til konserveres.

Året rundt er gulerødder på det nærmeste uundværlige. De giver smag og substans i supper og sammenkogte retter, og de optræder som garniture, stuede i bouillon eller fløde eller glaserede som et raffineret tilbehør til fx oksesteg. De nye gulerødder er i den tidlige sommer en delikatesse på linje med de nye kartofler og grønrærterne. Gulerødder optræder imidlertid sjældent alene, der er intet solistisk over dem, og ofte er de blevet brugt til at strække med eller som erstatning for noget dyrere. Deres sødme har igennem tiderne været brugt bl.a. i kager; fra begyndelsen af 1700-tallet i tærter som erstatning for mandler, senere - i anden halvdel af det 20. århundrede - som gulerodskager bagt i bradepanden. I nyeste tid er gulerødder blevet lanceret som sund slik og snacks.

Gulerødder kan så meget, og det er i vor tid for alvor ved at blive opdaget. Der udvikles nye sorter med forskellige egenskaber, og kvaliteten er steget betragteligt. Gulerødder er ikke længere bulk-vare, men en specialitet. "Lammefjordsgulerod" har således fået beskyttet status i EU's kvalitetsmærkeordning.

Brøndegaard Flora III s. 309 ff

Boyhus 1996 s. 57 f

Kartoffel, *Solanum tuberosum*, er en plante af natskyggefamilien, hvis knolde i godt 100 år har været den vigtigste grøntsag i det nord- og vesteuropæiske køkken. Kartofflen kom fra Amerika til Europa i 1500-tallet, men blev først bredt accepteret i løbet af 1800-tallet.

I Danmark var det kongen og regeringen, der tog initiativ til indkaldelse af kartoffeltyskere. Deres indsats blev fulgt med interesse af de toneangivende, og især oplysningstidens præster agiterede for denne nye afgrøde, som de kaldte jordæbler eller potatis. Midt i 1760erne førtes kartofflen på regeringens foranstaltning til Nordsjælland, hvor bønder fra Kurpfalz tog fat i Tikøb og Asminderød sogne. Det kongelige Landhusholdningsselskab gav sølvmedailler for kartoffeldyrkning, Frederik VI indførte kartofler ved hoffet, og hans betroede mænd fulgte eksemplet.

Gennem Begtrup's store beskrivelse af agerdyrkingen i Danmark kan det følges, hvordan kartofflen i årene o. 1800 var til stede, men i lille målestok. Kartoffler var endnu ikke en markafgrøde, men noget der blev dyrket sammen med kålen. Kartoffler blev spist som en variation, men den havde på ingen måde



erstattet brødet som den basale føde, og lang tid efter at kartoflen var blevet daglig mad blev der serveret brød til gildesmaden, klipfisken, og også til dens efterfølger kødsuppen og peberrodskødet.

Kartoflen blev en markafgrøde i løbet af 1800-tallet, men det skete ujævnt. I de egne hvor man dyrkede ærter og hvede, gik man først over til kartoffelavl hen over midten af 1800-tallet, mens den i de magrere egne tidligere kom ind i sædskiftet og blev det vigtigste foder til grisene. Fra midten af 1800-tallet tog mange gårde, der lå i bekvem afstand fra København, kartoffelavl til konsum op. De dyrkede vinterkartofler, som blev opbevaret i kuler, og de avlede tidlige kartofler, der gav gode priser på torvet og ved direkte salg bl.a. til de mange landligere, der i sommertiden slog sig ned i Nordsjælland.

Boyhus 1996 s. 63 ff

Kost og Spisevaner i 1800-tallet, Ole Hyldtoft red., 2009, heri s. 41 ff Kartoflen som folkeføde af Christina Folke Ax

Kål, *Brassica*, har ligesom rodfrugterne lange aner i de sydiskandinaviske haver. Grønkålen var kendt allerede af vikingerne, er måske endda indført i perioden før, dvs. i jernalderen lige efter år 0, mens hovedkålen i hvert fald kendes fra middelalderen dvs. fra 12-1300-årene, hvor den omtales som



kabudsekål (af latin *kaput* hoved). Grønkålen var praktisk, fordi den kunne holde sig frisk i køkkenhaven hele vinteren. Faktisk har den kun godt af frost, da det tager noget af dens bitre smag. Hovedkålen skulle opbevares i kuler eller strimles og syltes, dvs. salted ned, i tønder, for at kunne bruges som forråd hele vinteren.

Bringeus 2009, side 61 f.

Rodfrugter, som gulerødder, rødbeder, pastinak og kålroer har alle været kendt og dyrket i Sydiskandinavien siden middelalderen dvs. 12-1300-årene, men det er meget muligt, at det havebrug, som menes at starte i tiden lige efter år 0, også har inkluderet rodfrugter foruden kål. Kålroerne har været anvendt til mos den såkaldte "rabbemos" i Skåne. Da kartoflen i starten af 1800-tallet begynder at vinde indpas på landbobefolkningens spiseborde, bliver roerne blandet med kartofler til mosen. Gulerødder og pastinak indgik i kødretter, mens rødbederne mest blev syltet og serveredes til fede kødretter.

Bringeus 2009, side 61 f.

Ærter, de jorder, der var gode til hvede, egnede sig også til ærter, det vil sige Lolland-Falster, Møn, Stevns og enkelte områder på Sydsjælland og det sydlige Skåne. Der er to slags ærter: Markærter, *Pisum arvense*, der dyrkes som en markafgrøde, og haveærter *Pisum sativum*, der dyrkes i haven (se disse). Markærter blev dyrket til modenhed, dvs. at det var de modne frø, der blev høstet og tærsket til menneskeføde eller til foder. Fælles for markærterne er, at de har flerfarvede blomster, men der er flere forskellige slags.

Der var de hvide (gule) og de grå. Normalt var grå ærter fortrinsvis til foder, men på de sydlige øer - især Lolland - dyrkedes nogle store grå ærter, der var meget velanskrevne. De blev kaldt lollandske ærter eller lollandske rosiner. De blev som andre tørrede ærter udblødt og kogt, men de blev spist hele i modsætningen til de hvide og grå ærter, der oftest blev puréret. Arent Berntsens bog fra 1656, *Danmarckis oc Norgis Fructbar Herlighed*, beskriver Lolland-Falster som en egn, hvor der især dyrkedes ærter. Han opregner de store grå, de hvide og de grønne. Sidstnævnte er ikke friske ærter, men ærter, der er høstet umodne og derefter tørret. De beholdt derved den grønne farve.

Man har desuden i Skåne anvendt de gule tørrede ærter malede til mel som tilsætning til brødet. De gule ærter blev dog mest brugt i suppe i hele regionen. Endnu i dag står Skåne for 70 % af den svenske ærteavl.

Frem til midten af 1800-tallet var ærter en vigtig afgrøde i Danmark. Der blev solgt ærter til byerne, og landet havde en ikke ubetydelig eksport af tørrede ærter. Men ærteavlen gik tilbage i takt med at landboreformerne og de deraf følgende driftsomlægninger. Endnu o. 1840 var Danmark ærteeksporterende, men en generation senere var man importør. Bl.a. blev der indført ærter fra Østeuropa herunder Rusland, der i 1800-tallets slutning leverede størstedelen af de grønne, tørrede ærter. En vis produktion af det, vi i dag forstår ved gule ærter, blev dog opretholdt. Gule ærter, er de tørrede frø af den tidlige haveært, skalærten. Gule ærter blev solgt hele og fra anden halvdel af 1800-tallet tillige flækkede, dvs. uden den yderste, hårde skal.

Ærterne veg af driftsmæssige grunde, ikke på grund af ændrede spisevaner. For retter af tørrede ærter har været i høj kurs helt op til vor tid. Først forsvandt de grå ærter, dernæst de tørrede grønne; de blev udkonkurreret af de henkogte, men de gule holdt sig på menuen. I almindelig handel i Danmark i dag kan man finde hele gule, flækkede gule og forkogte gule. I det mere gammeldags Tyskland kan man foruden de gule stadig købe tørrede grønne ærter. Og hvem véd, om ikke vegetarbølgen vil genindføre de grønne også hos os. Den har i alle tilfælde indført kikærten (*Cicer arietinum*, som ikke er en ært), som er velkendt i de østlige middelhavslande, men stort set ukendt hos os helt frem til 1990'erne. Seneste nyt er friske ærteskud, der kom på mode i 2010'erne.

Boyhus 1996

Berntsen første bog s. 105 og 113

Frugt

Frugthaver

Arkæologiske fund viser, at vildæbler har været brugt i oldtiden, men forædling og dyrkning af æbler når først til Danmark i middelalderen. Det ældste vidnesbyrd er et brev 1180 fra abbed Vilhelm, der indforskriver podekviste og frø af æbler fra Frankrig til Æbelholt kloster i Nordsjælland, og æbledyrkning kan pga. af kildesituationen bedst følges gennem klostrene i Danmark, men den er uden tvivl også blevet praktiseret i først adelens og hoffets, senere borgerskabets haver.

De dyrkede æbler, sødæbler, som de kaldtes i modsætning til de sure vildæbler - havde anseelse og prestige, og der blev værnet om abildgårdene, som frugthaverne kaldtes. Så tidligt som i 1241 kom der i Jyske Lov lovbestemmelser om æblegårde, som afgør, at abildgårde dels ikke var omfattet af fællesskabet, dels var beskyttet mod indbrud, som var det i ejerens hus. Bestemmelserne blev gentaget i Danske Lov 1683. I slutningen af 1300-tallet påbød dronning Margrethe bønderne at plante æbletræer. I Lollands Vilkår fra 1446, som er en særlig lov for øen, hvor godsejernes rettigheder over øens bønder blev sikret,



gives en række bestemmelser om landboforhold, herunder at hver bonde årlig skulle plante seks podede æble- og pæretræer. Lignende bestemmelser kom der senere for hele landet. Hvor meget det gavtede vides ikke, men bestemmelserne blev gentaget med mellemrum.

Herregårdshaverne har

formodentlig allerede fra renæssancen, måske endda før, været ret velforsynede med frugttræer og buske, mens bøndernes haver haltede noget efter. I flg. Linnés manglende omtale af bær i Skåne, ser det ikke ud til, at bær dyrkningen har været almindelig blandt landbobefolkningen her i midten af 1700-tallet, men den relativt nemme adgang til bær i naturen, kan have været en medvirkende årsag. Han nævner fra Trolle-Ljungby, at man her på herregården presser saften af såvel røde som hvide ribs og laver vin af den. Han får opskriften af baron Coyet, hvis have var rig på ribsbuske og valnøddetræer. Der er ingen tvivl om, at vilde bær i Skåne har haft en langt større betydning end på Sjælland, og det er fortsat langt op i tiden. De store skovområder, især i nord, gav mange tyttebær (lingon), *Vaccinium vitis-idaea*, og blåbær, *Vaccinium myrtillus*, og helt op i 1900-tallet blev de solgt til

omkringrejsende opkøbere, men de anvendtes også i det hjemlige køkken, hvor de passede godt ind som det sursøde tilskud til kosten.

Linné 1749, side 423.

Bringeus 2009, side 75 f.

Der er mange eksempler på adelens indsats for at få bønderne til at dyrke frugt fra hele regionen. Således prins Jørgen (1653-1708), yngre søn af Frederik III. Han blev i 1683 gift med Anna, den senere dronning af



England, men residerede inden da i Vordingborg, hvor han byggede sig et slot og gik op i de tre interesser, han efter sigende havde: Mad, vin og heste. Men han tog sig også af sine sydsjællandske jordegodser og fremmede landbruget - herunder anlæg af frugthaver ved de østvendte kyster.

En anden af de yngre kongesønner, der fremmede frugtavlen, var prins Carl (1680-1729), søn af Christian V. Han fik 1703 Jægerspris på livstid og arvede 1714 efter sin mor Vemmetofte og Højstrup. Her holdt han sammen med sin ugifte søster prinsesse Sophie Hedevig hof. Begge var omsorgsfulde over for deres bønder, bl.a. oprettede de skoler, og de fremmede frugtavlen på Stevns.

Et var dog, at få bønderne til at plante frugtræer, et andet var at få træerne passet på den rigtige måde. Det berettes om landsbyen Kraghave ved Nykøbing F, at dens særdeles gode frugtræer ifølge Begtrup skyldes, "at denne bys husmænd gik i arbejde i den kongelige slotshave i Nykøbing, mens der var slot, og er derved blevet bekendt med træfrugtkulturen". Viden er altså gået i arv, for slottet blev solgt og nedbrudt i 1760'erne, godt 40 år før Begtrups beskrivelse.

Andre godsejere uddelte frugtræer og fulgte det op ved at ansætte gartnere, der kunne rådgive. Det gjaldt således baroniet Guldborgland på Østlolland og det classenske fideikommiss på Falster og dets planteskole ved Korselitse og flere andre.

Frugtavlen fremmedes ikke mindst af gode afsætningsforhold. Nærheden til det københavnske marked var vigtig for de bønder i Nordsjællands skovegne, der lagde sig efter kirsebær og andre frugter. Og ligeledes for de byfolk, der i slutningen af 1700-tallet og begyndelsen af 1800-tallet købte landejendomme nord for hovedstaden. De havde gode indtægter af frugtsalg til København og til de mange restaurationer på denne egn.

Amtsbeskrivelsen nævner således, at Vesselsminde tæt ved Jægersborg dyrehave på et år solgte for 100 rigsdaler kirsebær.

Frugtavlere i fjernere egne nød godt af beliggenheden ved havet. Frem for at transportere frugten ad landevejen, blev den afsat til skippere, som sejlede den til København. I slutningen af 1800-tallet antog denne pæreskudesejlads et stort omfang. Frugtsalget var organiseret således, at skippere opkøbte frugten. De synede træerne om foråret, aftalte med avlerne, og hentede så den modne frugt om efteråret. De samlede æblehøsten fra flere avlere, indtil skibet var fyldt. Derpå gik turen til hovedstaden, hvor frugten blev videresolgt til frugthandlere eller solgt fra dækket direkte til kunderne. Skudehandlen fortsatte indtil begyndelsen af 1930'erne, hvor kommissionshandlen helt overtog handlen med frugt, og salgsfrugt alene blev et anliggende for egentlige frugtplantager. I 1993 genoplivede frugtavlerne på Fejø pæreskudesejladsen, og hvert år i september sejler de til Nyhavn og præsenterer årets friske frugt. I de frugtrige egne brugte man overskuddet af frugt til most og man tørrede det. Det gjaldt såvel blommer og kirsebær som æbler og pærer.

Boyhus 2004

Danske Lov (6-17-23)

Prins Jørgen og prins Carl i Dansk biografisk Leksikon

Begtrup s. 306

Begtrup LF, s. 809 f

Amtsb. Kbh. s. 233

Amtsb. Præstø d. 261 f

Amtsb. LF s. 157, 159 og 330 f

Pærer, *Pyrus*

communis, spillede ikke så stor en rolle som æbler, og pæresorterne er ikke så velbeskrevne.

Ingvorsen nævner pundpærer, som var store og gode pærer, gråpærer og kejserindepærer. Ved Klokkergården var der sukkerpærer, en lille sommerpære grøn med rød kind, og trykkepære, en stor



gul pære, smuk nok at se på, men så sur, at den snerpede munden sammen. Den blev brugt til most.

Ligesom med æbler er det ikke vanskeligt at tiltrække pæresorter, og pærer er en af de frugter, der kan opvise flest lokale sorter. I Danmark har der således været et væld af regionale og helt lokale sorter; to af dem fik dog betydning ud over lokalområdet. Det var Clara Frijs og Grev Moltke. Clara Frijs stammer fra Ll. Skensved ved Køge, hvor den i midten af 1800-tallet blev fundet af hofjægermester Carlsen til Gl. Køgegaard, og opkaldt efter hans afdøde hustru. Denne fine spisepære modner i september, og den klarer sig selv i vore dage, hvor importeret frugt ellers har trængt dansk frugt så hårdt. Grev Moltke er også sjællandsk, sorten blev fundet i et lille lystanlæg ved Thurebyholm af gartner P.J. Calthen, og den fik navn efter godsets ejer grev Moltke til Bregentved. I 1860 fik den Haveselskabets sølvmedalje, og i løbet af 1800-tallet blev der plantet Grev Moltke overalt i Danmark samt i vore nabolande. Syd på kom den derimod aldrig, den egner sig bedst til det kølige nordiske klima. Den kan spises frisk, syltes, henkoges og tørres og den blev en af de mest udbredte pæresorter her i landet. I dag ses den ikke så meget i handlen, men der står stadig mange Grev Moltketræer i de danske haver.

Ingvorsen s. 42

Klokkergården s. 37 f

Strange s. 50f

Boyhus 2000 s. 80 ff

Blommer og kræger, hører til *Prunus* familien alle med navnet *domestica*, og inden for den er der tre hovedgrupper: Kræger og mirabeller: *Prunus domestica insitia*, rundblommerne *Prunus domestica italica* og den store gruppe sveskeblommer, *Prunus domestica oeconomica*.

Der er to slags sveskeblommer. Den damascenske, der har navn efter Syriens hovedstad, er en stor, rundet, kødrig blomme, der fik sin store blomstring i Frankrig. En anden slags er mindre og mere spids-oval, og den tegner billedet i Centraleuropa, på Balkan og i Danmark. I Danmark går den under navnet almindelig sveske. Den er meget gammel her i landet, og den voksede villigt i de milde egne, fortrinsvis på øerne i Østdanmark. Almindelig sveske er nem at have med at gøre, hvis den blot får et lidt



mildt klima og læ. Den blev plantet i de levende hegn sammen med pil og poppel. I 1800-tallet var sveskeblommer en vigtig afgrøde på Lolland-Falster, hvorfra der blev sendt mange vognladninger blommer til andre dele af Danmark, men det stoppede, da de mange læhegn blev fældet i årene op til 1900, for at give plads til den intensive sukkerroevl. Landsbyen Klodskov ved Guldborgsund fremhæves for sine ypperlige sveskeblommer.

I Danmark er krægen påvist arkæologisk fra 900-tallet, og den har sikkert endnu flere århundreder på bagen. Krægerne er småtræer, nærmest buske, der i det østlige Danmark voksede overalt i hegn og krat. Den almindelige kræge får i efteråret små, næsten sorte stenfrugter, der kan sidde længe på busken, ja bliver allerbedst, når de havde fået en smule frost. Disse kræger blev brugt i bondekøkkenet til most eller som krydderi i søbemaden eller på slagtemad som fx finker. I falsterske folkelivsskildringer kaldes den vinterblomme, og beskrives som omtrent på størrelse med slåen og kunne tørres som svesker. I løbet af 1900-tallet ophørte brugen af krægerne næsten, og de blev afløst som hegnplanter af kirsebærblommen, *Prunus cerasifera*, ofte kaldet myrobalan eller af mirabeller.

Der var også kræger med lyse frugter, de blev kaldt spillinger og gik desuden under navne som havreblomme og rosinblomme. De mødes i de gamle kogeboøger fra 1500- og 1600-tallet. Endnu i 1800-tallet var gul havreblomme almindelig i landbohaverne.

I England blev krægen forædlet, bl.a. blev frugterne større, og de kendes i dag som de populære damson-blommer. Tilsvarende er ikke sket i Danmark, men i disse år er der på Falster taget initiativ til en genopdagelse af krægerne www.skovfogeden.dk.

Brøndegaard III s. 178 ff.

A.Pedersen II s. 255 og 195 ff

Klokkergården s. 38

Strange s. 50

Begtrup LF s. 810

Amtsb. LF s. 331

Boyhus 2000 s. 72 ff

Havtorn, *Hippophaë rhamnoides*, er en tornet busk eller et lille træ, der vokser på strandskrænter og sandklitter. Planterne og deres vidt forgrenede rodnet beskytter mod sandflugt. Plantens orange-gule bær, der egentlig er nødder omgivet af et saftigt underbæger, modner i august og sidder tæt sammen på grenene til langt hen på vinteren. De gyldne bær indeholder store mængder c- vitamin, og deres smag er raffineret syrlig med mindelser om abrikos og passionsfrugt.



Havtorn findes mange steder bl.a. på Østmøn. Herfra lod Det kgl. Landhusholdningsselskab i 1793 sende 800 planter til forstærkning af digerne ved Nebbelunde på Lolland. Det var også fra Østmøn, at der langt senere blev leveret store mængde havtorn grene til gade- og butikssalg i København. På den tid var det kommet på mode at bruge de smukke grene som borddekoration og i gulvvaser.

Brøndegaard III s. 31 ff

Muligheder: Med det nye nordiske køkken er der kommet fokus på havtorn som krydderi, saftgiver og syltefrugt.



Hyld, fläder eller skånsk hylle, *Sambucus nigra* voksede før i tiden i Skåne langs markerne. Hyld er kendt i det sydskandinaviske område fra stenalderens Ertebølletid, for mere end 6.000 år siden og er påvist utallige gange arkæologisk fra middelalderens Danmark. Såvel blomster som bær kendes både som krydderi og som egentlig ingrediens i mad fra

1600-tallet og frem. I Skåne oplyses det, at man, som det også kendes fra Sjælland, traditionelt har anvendt blomster og bær med sukker til saft og syltetøj samt hyldebærssuppe.

Brøndegaard bd. 4, side 173 ff.

Bringeus 2009, side 75.

Kirsebær, der er to slags kirsebær, sødkirsebær, *Prunus avium*, som kan spises, som de er, og surkirsebær, *Prunus cerasus*, som bruges til syltning og vinfremstilling. I Danmark kendes kirsebærret bl.a. fra arkæologiske fund fra København fra 1220'erne. I begyndelsen af 1500-tallet solgtes der kirsebær på Københavns gader, og kirsebær indgår i et af Danmarkshistoriens dramaer. I 1517 døde Christian II's elskerinde Dyveke pludseligt. I strømmen af rygter taltes om, at Københavns lensmand Torben Oxe havde forgivet hende ved at sende hende en kurvfuld forgiftede kirsebær.

I Danmarks ældste havebog, den er fra 1647, er der anvisninger på podning af kirsebærtræer, og i Flora Danica fra 1648 beskrives såvel de vilde kirsebær som de to slags, der dyrkes, henholdsvis sødkirsebærret og surkirsebærret. Op igennem 1700- og 1800-tallet blev der i mange egne gjort en stor indsats for kirsebæravl. I Nordsjælland var således egnen mellem Farum og Birkerød kendt for gode bær. Kirsebær kan lide veldrænet jord og megen sol, og surkirsebær bliver særligt gode, når undergrunden er kalkholdig. Der var særlige kirsebæregne fx. Stevns, Dalby-Borup, Fakse og Bjæverskov herreder. Her



blev kirsebærdyrkning en ikke ubetydelig binæring for bønderne. De udviklede selv deres kirsebærssorter ved at udvælge de træer, som bar bedst og opformere dem, og derved fremkom en række lokale sorter af disse bønderkirsebær, af hvilke Stevnsbær blev kendt i hele

landet.

Fra Stevns beretter Begtrup o. 1800: "I hele Tryggevælde amt lægger bonden sig efter kirsebærhaver. Man finder ofte hos en udflytter, at han har plantet 50 og flere unge kirsebærtræer. Det er de små sorte kirsebær, som bruges til syltning. De gror overmåde villigt, og er meget frugt bærende. Af en slig kirsebærhave kan bonden i gode år løse 30-40 rigsdaler. Han kører fra sin gård om aftenen, næste dags formiddag er han på Københavns torv, og efter 40 timers forløb kan han være hjemme med 20-30 rigsdaler i sin lomme, og under tiden mere."

Senere i 1880'erne og -90'erne blev bærrerne opkøbt af handelsmænd fra København, de såkaldte "kirsebærprangere". Bærrerne blev solgt til vinhandlere, konditorer og på torvet til private kunder. Såvel friske som tørrede kirsebær blev brugt relativt meget i husholdningerne. Møller Dalberg i Mern gav sig af med tørring af kirsebær, når høsten var rig og prisen tilsvarende lav. Han afsatte dem til urtekræmmere i København.

Kirsebærhøsten var krævende, den beskrives indgående af Anna Pedersen, som den fandt sted i Stevns og Bjæverskov herreder: "Farmor, Ane Pers Rasmus's, født 1818, var altid travlt optaget i kirsebærhaven i høsten - fra tidlig morgen til sildig aften. Når man plukkede, havde man et stort forklæde på; det blev sat op, idet snipperne blev stukket ind under linningen, så det dannede en pose, som man kom kirsebærrene i; på den måde havde man begge hænder fri. Man havde stiger at sætte til træerne og kroge til at bøje de tynde grene ned med. Krogen af jern sad på en temmelig lang stage, den blev sat om stammen eller grenen, der skulle bøjes, og når træet var bøjet, bandt man et reb om, som sad i krogen, til et solidt træ, så kunne man stå på jorden og plukke bærrerne. Til de store træer sattes stiger. Kirsebær skulle plukkes med stilkene på; når vi som børn helst ville plukke uden stilk, fik vi at vide, at det kunne slet ikke gå an. Nu (skrevet 1949) plukker man og lader stilken sidde, og det er i alle tilfælde lettere at skåne de tynde grene på træet på den måde, idet man, når stilken skal med, tit river barken itu."

Brøndegaard III s. 187 ff

Begtrup s. 305 f og 474

Amtsb.Præstø s. 260

Krarup s. 282

Anna Pedersen Bondestue d. 67 f

Stikkelsbær, *Ribes grossularia*, hører hjemme i Nord- og Vesteuropa. Her vokser de vildt, bebuder foråret ved at springe ud allerede i april og yder sidst i maj med sine bær en af sæsonens tidligste afgrøder. Man må gå ud fra, at stikkelsbær har været indsamlet siden tidernes morgen. Indplantning i haver og en egentlig dyrkning sker derimod ret sent. Stikkelsbær blev brugt som hække omkring køkkenhaverne, de blev plantet, hvor der var plads i hjørner og ved hegn. Og var der ikke bær nok i haven, kunne man supplere ved at indsamle vilde bær. Det fortæller Oehlenschläger om i sine barndomserindringer. "En festdag om sommeren var det altid, når min far tog mig med på den såkaldte Andebakke i Frederiksberghave, for at plukke stikkelsbær. Vi havde kun to stikkelsbærbuske i vor lille have, og uagtet den årlige længsel efter stikkelsbær faldt det aldrig min far ind at plante flere. Men på Andebakken voksede de i mængde, da ingen kunne komme derover, som ikke havde nøglen til Flyvebroen." Oehlenschlägers far var slotsforvalter på Frederiksberg slot.

Stikkelsbær er ikke særlig krævende, og buskene fandtes i mange haver, men kun undtagelsesvist

blev de dyrket kommercielt. Det fandt dog sted i landsbyen Lellinge ved Køge. "Her findes i bøndernes haver," - skriver Begtrup i 1803- "en usædvanlig mængde stikkelsbær, de lader buskene udbrede sig over hele haven, uden at holde dem



under saksen. Derved bliver de så store og frugt bærende". Bønderne solgte bærrerne i København og havde en betydelig indtægt af dem. Af amtsbeskrivelsen 1839 fremgår, at denne handel stadig finder sted: "Men udbyttet er nu mindre betydeligt end tilforn, fordi så mange, der bor nærmere ved hovedstaden, nu har lagt sig efter den".

Begtrup s. 306 og 474

Amtsb. Præstø s. 265

Boyhus 2000 s. 37 ff

Æbler, *Pyrus malus*. I 15- og 1600-tallet fandt frugtdyrkning overvejende sted i de kongelige haver og ved herregårdene, men med oplysningstiden fra 1700-tallets anden halvdel kom den bredere ud. Der blev indført frugtsorter fra udlandet og de indenlandske blev forædlet. Et sjældent indblik i en bondehave, plantet til o. 1800, giver Ingvor Ingvorsen fra landsbyen Ulstrup mellem Næstved og Køge. Af sorter som stadig dyrkes i Danmark var der gråsten/gravenstener, flaskeæbler og pigeoner. Der var også rød høstkalvil (Calleville rouge) en fransk sort, som fik stor udbredelse i Danmark i 1700-tallet, og der var "de kantede" dvs. danziger kantæble, en vestprøjsisk sort. Der var også en del lokale æblesorter med jævne navne som "det sure", "jordbæræble", "de søde" og "jernæbler".

I folkelivsskildringerne møder man ofte helt lokale navne på de æblesorter, der blev dyrket. De var mangfoldige, og det er karakteristisk, at der var såvel tidlige æbler som æbler, der modner sent, og som kunne gemmes til vinteren. Der er gode eksempler fra Falster fra Klokkergården og hos Helene Strange. Hun skildrer dels de gamle frugthaver fra o. 1800, som stod til dels uforandrede til hen i 1870'erne, hvor man begyndte at rydde ud i dem uden at plante nyt. På den tid var egentlige plantager ved at overtage frugtdyrkningen. Dog blev der i begyndelsen af det 20. Århundrede atter anlagt frugthaver ved de fleste bondegårde. Det er relativt nemt at tiltrække nye æblesorter ved at så frø af gode æbler, og i løbet af 1800-tallet kom der mange nye på banen. Mange kom ikke ud over lokalområdet, men Sjælland og Lolland-Falster tegner sig for fem, der blev udbredt til hele landet: Bodil Neergaard, fundet o. 1840 i en have i Flintinge på Østlolland og opkaldt efter fru til det nærliggende gods Fuglsang; det er en fint spiseæble, der holder sig godt. Det tidlige æble Guldborg, der stammer fra den østlollandske frugt-egn omkring Guldborg. Det kendes fra 1870'erne, men er muligvis ældre. Maglemer stribling, en gammel lollandsk sort med navn efter en



landsby ved Maribo. Den klarede sig ikke i konkurrencen med de to sorter, den minder om: Gråsten og Guldborg. Og den mødes sjældent i dag. Skovfoged, stammer fra landsbyen Lov mellem Næstved og Vordingborg. Det er et smukt rødt sommeræble, der skal spises med det samme. Det blev beskrevet første gang i Dansk Havetidende 1865. Dronning Louise er et egentligt vinteræble, det blev tiltrukket af Chr. Ravn, Landlyst ved Vordingborg, omtales første gang i Haveselskabets årsberetning 1892, navngivet efter Christian IX's dronning.

Mens der på Sjællandssiden af Øresund blev arbejdet på at fremme frugtavl blandt bønderne på flere fronter, omtaler Linné på sin rejse 1749 ikke frugt i bondehaverne, og han fortæller endda, at de vilde "suräpplen", som vokser i stort tal ved Glimminge og egnen omkring kun bliver udnyttet af svinene, som spiser dem. Det kunne dog ske, at folk kogte nogle vilde æbler med vand og mælk til vælling. Linné nærede dog stor beundring for de skånske herregårdes frugthaver med deres rige sortiment, og han fortæller, at også præstegårdene i deres haver har fine frugttræer. I Åsum opregner han, "sommars- och vinterbronchretiner, bergamotter, renetter, cavilier, pippingar, klare astracaniska äplen, stetinska äplen och många andra slag utom mullbärs-trän och mandler". Ved besøget på herregården Siklarsholm, fortæller han, "Denne gården var omgivet med artiga trädgårdar av varjehanda fruktbärande trän til myckethet, såsom borstorveäpplen, druväpplen, bergamotter, boncretiennner, lambertiska nötter och tyska slån, hvilka senare smaka väl och besära magen som andra plommon. Valnöteträn hade väl avfrusit 1740, men åter uppvuxit." Andre steder finder han æbler, bl.a. reinetter, pærer, abrikoser, ferskner, kvæder og druer. Efterhånden begyndte bønderne også at komme efter at holde frugttræer, og fra begyndelsen af 1800-tallet gives der beretninger om velassorterede frugthaver ved bøndergårdene. Man fandt ud af Østersøens gode indvirkning på klimaet for frugten, og det satte gang i frugtavl i større skala.

En af foregangsmændene var Henric Åkesson, som 1883 erhvervede landsbyen Kiviks Äsperøds overdrev. Han plantede 300 frugttræer købt i Lindhults Planteskole i Halland, og øgede de kommende år det tilplantede område, så det i 1920 nåede 4.000 træer. Hans sønner, som overtog plantagen, fortsatte ekspansionen, og indledte i 1935 også med produktionen af æblemost. Det var Henric Åkessons barnebarn, Ingvar Åkesson, der i 1996 var initiativtager til oprettelsen af Äpplets hus, som er et formidlingscenter for viden om æbler.

Linné 1749, side 92 f.

Bringeus 2009, side

Mælk og mælkeprodukter

I amtsbeskrivelsen for Københavns amt fra 1839 står der: "Distrikter, der ligger op til 1 ½ mil [17-18 km] fra København leverer mælk og køkkenurter. Hjemtager mask, klid og andre foderstoffer samt gødning. De, der ligger indtil 3 mil fra København, leverer især hør, halm og nogle kartofler. De, der ligger længere væk har landbrug som overalt i landet [Sjælland], især kornvarer med byg som det vigtigste, derefter rug, men ikke megen



hvede." Hertil kan så føjes, at mælkeproduktion udover det der skulle bruges i husholdningen var undtagelsen. Det meste af mælken blev på gården oparbejdet til smør og ost. Den nymalkede mælk hældtes på fade og blev stillet i den lune stue på hylder oppe

under loftet. Når fløden havde samlet sig, blev den skummet op i flødepotten, og når der var fløde nok, blev den kærnet til smør i stavkærnen. Den afskummede mælk blev brugt i husholdningen som tykmælk og syltemælk, eller den blev lavet til ost. Man tilsatte osteløbe udvundet af kalvemaver og varmede mælken forsigtigt op. Når mælken ostnede, blev vallen siet fra og ostemassen presset i osteforme. Ostene blev herefter lagret på loftet sammen med husets øvrige forråd. I husholdninger uden mulighed for køling brugtes frisk, sødmælk overhovedet ikke. Men man raffinerede syrningsprocessen og fik derigennem bl.a. syltemælk, som blev anset for at være en stor delikatesse, især hvis den kunne laves af fåremælk. Komælk kunne imidlertid også bruges, og fremgangsmåden beskrives således fra Hedeboegnen: "Der sattes en kedel eller gryde over ilden; i den var der kommet skummet mælk og kærnemælk, lige meget af hver del; enkelte brugte bare kærnemælk. Den varmedes, til den begyndte at skilles ad; den blev da taget af ilden og hældt i en lærredspose. Et bånd blev bundet foroven om posen. Den hængtes op på et søm eller en krog, der var slået i en bjælke i stegerset. Man kunne også bruge et klæde (et linned stykke), lægge det over et sold, hælde mælken deri og lade vallen løbe af på den måde. Dagen efter tog man ostemassen af posen eller klædet og rystede den ud i en bønne; heraf tog man små portioner i en kovse eller skål; ostemassen blev rørt op i sød mælk eller om sommeren i kogt fåremælk. Syltemælk spistes både vinter og sommer. Der var mange, der lavede en større portion af den om sommeren, når mælken var fed, og gemte den i træfjerdinger til vinterbrug. Når man skulle nyde syltemælken, sattes den ind på bordet i kovsen eller skålen. Nogle rundtenommer rugbrød lagdes ind på bordet, heraf brækkede man nogle happer ud med fingrene; disse tog man med en kniv eller ske, og for hver gang man skulle have en i munden, drejede man nogle omgange rundt i den syltede mælk for at få så meget som muligt til at hænge ved, des bedre smagte det." Efter samme metode kunne mælken laves til knapost, her blev ostemassen blot presset lidt hårdere. Den blev æltet med salt og kommen til den blev sej. Små klumper af den blev derefter trillet til små oste, der lagdes til tørring.

Syltemælk er en gammel ret, den gik af brug i 1860'erne. Fåremælk var meget yndet. Hen på sommeren, når lammene var taget fra, kunne man en kort tid malke fårene og få den herlige mælk. Den kunne koges straks og spises til smørrebrød, den kom i osten, og forøgede såvel velsmagen som fedmen. Den kunne også laves til en slags syltemælk, hvor den blev henlagt med krydderier og lidt salt, blev flittigt omrørt, for at ende som vinterforråd, der i sandhed var en livret. Den blev spist på brød, og der gjaldt om at få "den største føring til munden, men man ville endnu bedre forstå kunsten, om naturen havde givet os en mund til hver hånd", skrev Junge i 1798.

Fåremælk var også efterspurgt i de fornemme køkkener. Således beskrives i En højfornem Madames Kaagebog fra 1703 (I nr.5), hvordan man i mangel af fåremælk kan få noget der

ligner ved at koge sød fløde med lidt salt og tykne med knuste tvebakker. Og i Mangors fortsættelse af kogebog for små husholdninger 1842, gives d. 167 anvisning på erstatning for fåremælk, ved at koge sød fløde med lidt stivelse, eller hælde kogende



mælk i en æggesnaps med kartoffelmel. Det man stræbte efter var fåremælks konsistens og fedme. Fåremælk blev en sjældenhed, men dens kvaliteter er genopdaget på det lollandske gods Knuthenlund, der i dag producerer fåremælksprodukter og -oste, der har nået verdensry.

Amtsb. Kbh. s. 113

Hedebo s. 41, s. 43 og s. 35

Ingvorsen s. 55

Anna Pedersen bondestue s. 47 og s.38

Graves s. 65 f

Junge s.134

Mælk og smør til København

I København var der et stort kohold hos brændevinsbrænderne og i bryggerierne. Køerne levede her af affaldsprodukterne mask og bæreme; mælken herfra kunne leveres frisk, men dens kvalitet var ikke særlig god. Amagerne var storleverandører af mælk og

fløde til københavnernes. Kreaturhold var en integreret del af deres avlsbrug med grønsager som den anden part. Der var jævnligt klager over mælkens kvalitet og smag. En del af foderet til køerne var mask fra de københavnske bryggerier og brænderier, andre dele kom fra affaldet fra grøntsagsproduktionen, og endelig separerede amagerne fløden fra mælken i kar af kobber og messing, hvad der gav bismag.

Den bedste fløde og mælk fik København fra de omliggende gårde, med Gentoftes som hovedleverandøren. Mange familier i hovedstaden havde aftale med en fast leverandør, der på bestemte dage kom med mælk og fløde. Andre købte af mælkekuske, der købte op fra flere gårde. Der var stor forskel på mælken året igennem. Bedst var mælken, når køerne var kommet på græs i maj og sommeren over.

Begtrup s. 400 ff

Amtsb.Frederiksb. S. 243

Amtsb. Kbh. s. 167 og 210

Krarup s. 387 ff og 460 ff

Ost, fremstilles ved at få mælkens protein til at udfælde sig. Det kan ske på flere måder, enten ved blot at lade den friske mælk stå og syrne, dvs. blive til tykmælk, eller ved at tilsætte et stof, et såkaldt enzym, som får proteinet, det man også kalder ostestoffet, til at skille sig ud. Vi kalder det, at lade "mælken løbe sammen".

Enzymmetoden kræver

almindeligvis løbe, som vi her i vores del af verden fik fra kalvemave, men fra Middelhavsområdet har man også anvendt planteekstrakter til processen. For at skille ostestoffet fra den udskilte valle, skal det sis, og vi kender sikar helt tilbage fra bondestenalderen fra landbrugets ældste tid for knapt 6.000 år siden. Såvel surmælksmetoden som anvendelsen af løbe er kendt i ostefremstillingen i Norden fra gammel tid, og den fortsatte og bruges i princippet stadig, selvom man i dag bruger syntetisk fremstillet løbe i stedet for kalvemave. Osteløben er allerede beskrevet af Aristoteles flere hundrede år før vor tidsregning, og der er ingen grund til at tro, at teknikken ikke har været kendt i en mælkehusoldningskultur som den nordiske.

Så tidligt som i 1500-tallet har vi underretninger om, at tiendet, dvs. den afgift eller skat hver sogneboer skal betale til kirken, bl.a. blev betalt i "sommeroste", en til to oste fra hver gård alt efter, hvor meget mælk, der produceredes på de enkelte gårde. Man lavede gul fast ost af komælk og desuden ost af fåremælk. Af fåremælken produceredes også syltemælk (se denne).



Pga. de manglende græsningsarealer, var smør og osteproduktionen så lille på Skånes slette, at man beholdt det til eget brug. Skovbyggerne kunne dog producere så meget, at man solgte af det. Da mejeridriften for alvor kom i gang i sidste halvdel af 1800-tallet, blev det smør herfra i tønder bødret af bøgetræ fra skovene, der eksporteredes til England.

KLNM 13, sp. 50 f.

Bringeus 2009, side 36f.

Lundh-Eriksson 1934, side 107.

O. 1800 beskriver Begtrup: "På landet gøres nogle små oste, kaldet knaposte, af halv surmælk og halv kærnemælk, hvortil tages lidt brændevin og kommen. De laves hele sommeren igennem og hensættes i fri luft at tørres. Her laves også en slags kopost af tyk mælk, som varmes, trykkes op af vallen, hensættes til den fermenterer og formes da. Den finder hos ostekendere bifald."

Det meste ost blev imidlertid lavet af den afskummede mælk, der blev tilsat osteløbe; når ostemassen var udskilt, blev den æltet med salt og kommen, derefter formet og lagt til lagring. Af vallen kunne der laves myseost, men det var ikke almindeligt, den skulle koge meget længe. Jo friskere mælken var, jo bedre blev osten, og som med smørret havde de store gårde et fortrin her.

Ostefremstillingen har sin særlige historie på Sjælland. I begyndelsen af 1800-tallet indledtes her tilvirkningen af dansk schweizerost, dvs. ost tillavet af friskmalket mælk, hvor fløden ikke var skummet af. Pioneren var Constantin Bruun. Han havde i 1796 købt Antvortskov, og her eksperimenterede han med nye driftsformer. I Schweiz havde han studeret osteproduktion, og han importerede 150 malkekøer, indrettede et egentligt schweizeri, og indkaldte familier fra kanton Freiburg til at forestå produktionen. I 1830'erne og -40'erne fulgte ikke så få gårde eksemplet, således på Liliendal i Præstø amt, der dog kun lavede schweizeroste i sommerperioden. I Sorø amt var der schweizerier på Sørup, Falkenstein, Holsteinborg og Snedinge. Det bredte sig til almindelige gårde i Frederiksværk-

og
Vallekildeegnen,
men
produktionen
aftog i løbet af
1800-tallet.
Endnu en
sjællandsk
ostepioner skal
nævnes: Hanne
Nielsen (1829-
1903), hun
voksede op i
Søllerød, og
overtog sammen



med sin mand Havarthigården i Øverød. Her indrettede hun et mejeri, hvor hun fremstillede oste af høj kvalitet. Det var dessertoste, myseost efter norsk mønster, hun skabte Christian den 9.-osten og mange flere. Hun var i livlig kontakt med forskningen på Landbohøjskolen og hun skaffede sig viden gennem studier i udlandet. Hun udvidede med oste af cheddar typen, den hollandske gouda, franske oste som brie, camembert og roquefort og den italienske gorgonzola. Gården blev i 1869 indrettet til vand- og ismejerisystemet. Havarthigården blev et søgt lærested, og hun blev rollemodel som den mejerikyndige gårdmandskone. Den sidste af slagsen inden andelsmejerier og de mandlige mejerister tog over.

Begtrup s. 410 og 414

Anna Pedersen Bondestue s. 43 ff

Amtsb. Præstø s. 247

Amtsb. Sorø s. 44

Krarp s. 388 ff og tillæg s. 165 og 271

Karen Klitgaard Povlsen: Salon på Sophienholm omkring 1800, heri Else-Marie Boyhus og Bi Skaarup: Maden i salonen s. 72 ff.

Hanne Nielsen > Dansk Kvindebiografisk Leksikon

Smør, består af mælkefedtet. Det produceredes tidligere ved, at den nymalkede mælk blev stillet i mælkefade, så den lette fede fløde kunne samles på overfladen af den tungere mælk, og herefter skummedes fløden af. Man lod den nu syrne, før den kom i den høje



smalle kærne af træ, hvor man ved at bevæge et stok udstyret med en tværstillet skive op og ned fik mælkefedtet til at samles til smør. Den væske, der blev til overs, var kærnemælk. Smørret blev æltet sammen og tilsat salt. I gammel tid var smørret meget salt i et forsøg på at få det til at holde sig længe.

Smørret fra bondebrugene var af meget svingende kvalitet. Bedre var den fra de store gårde, - herregårdsmørret. Her indrettedes egentlige mælkekamre, ofte kældre, med en lav og konstant temperatur. Der blev kærnet smør hver dag, og hygiejnen var langt højere end på bondegårdene. De store gårde ansatte professionelt personale ledet af holstenske mejerisker; disse gårde blev tillige uddannelsessteder, og smørkvaliteten steg betragteligt. Nogle gårde oparbejdede mælk fra flere gårde, eller man gik sammen om egentlige fællesmejerier. Fra 1880'erne var det andelsbevægelsen der tog over, og smørreksporten til bl.a. England kom i gang.

Syltemælk, var tykmælk, lavet af mælk fra ko eller får, hvor mælkeproteinet, kaldet ostestoffet, har samlet sig, ved at mælken gennem naturlig syrning er løbet sammen og derved tyknet. Somme tider blev den syrnede mælk opvarmet for at fremme processen. Den drænedes, så vullen løb fra, og saltedes derefter. Linné har beskrevet, hvordan man på Trelleborgeggen syrnede og saltede fåremælken. Denne tradition, som også var udbredt på Sjælland, er kendt fra det sydvestre Skåne, men tidlig omtale tyder på, at den er rester af en ældre langt mere udbredt måde at behandle mælken på i hvert fald i Sydskandinavien. Syltemælken kunne, ud over saltningen, kryddres på forskellig vis med såvel grønne urter som tørre krydderier. Den blev ofte spist sammen med brød, enten ved at man dyppede sine brødstykker i en fælles skål eller som pålæg smurt på brødet. Fra 1856 fortælles det fra Sydskåne, at enhver velfunderet husholdning havde en syltemælkstønde i sit spisekammer. I en dansk kokebog fra 1703, som må siges at afspejle madkulturen hos det velhavende borgerskab i København, gives under opskriften på "lykkemælk" en anvisning på, hvordan tykmælken, som jo nok her er lavet af komælk, drænes for valle og sødes med sukker. Dette har uden tvivl været en finere udgave af syltemælken. Navnet "lykkemælk" kan meget vel være en fejllæsning af tykkemælk, altså tykmælk. Mens retten forsvandt på Sjælland med 1800-tallets nye danske mejerikultur, levede den videre i Skåne og forsvandt her kun langsomt. Helt op i 1900-årene er der endnu indberetninger om den.

Bringeus 2009, side 175 f.

KLNM 11, 661f.

Tykmælk, skörjad mjölk eller surmjölk, som det kaldtes i Skåne tidligere, er friskmalket mælk, som får lov til at stå og syrne. Den syrnede mælk var den måde, man indtog mælken på i sommermånederne. Den nymalkede mælk blev hurtigt sur, hvis den ikke blev forarbejdet, men lod man den syrne, blev den fast, idet den koagulerede, når mælkeproteinet samlede sig, og den kunne oven i købet holde sig længere, hvis man lod vullen løbe af. Vullen blev i ældre tid, især før saltet i 1100-årene for alvor begyndte at komme til landet fra de nordtyske miner, anvendt til konservering af kød og fisk, samt til føde for såvel mennesker som dyr. Det gamle nordiske ord for den koagulerede mælk er "skyr", dvs. noget, der kan skæres, og den har været langt mere udbredt i hele Norden tidligere. Skyr omtales i de islandske sagaer som dagligmad. I 1800-årene var den endnu et ofte serveret tilbehør til grød eller brød i sommermånederne. Den syrnede mælk kunne blandes op med vand eller dricka (se dette under drikkevarer) og bruges som en forfriskende drik, i middelalderens Sverige kendt som "blanda".

Bringeus 2009, side 175 f.

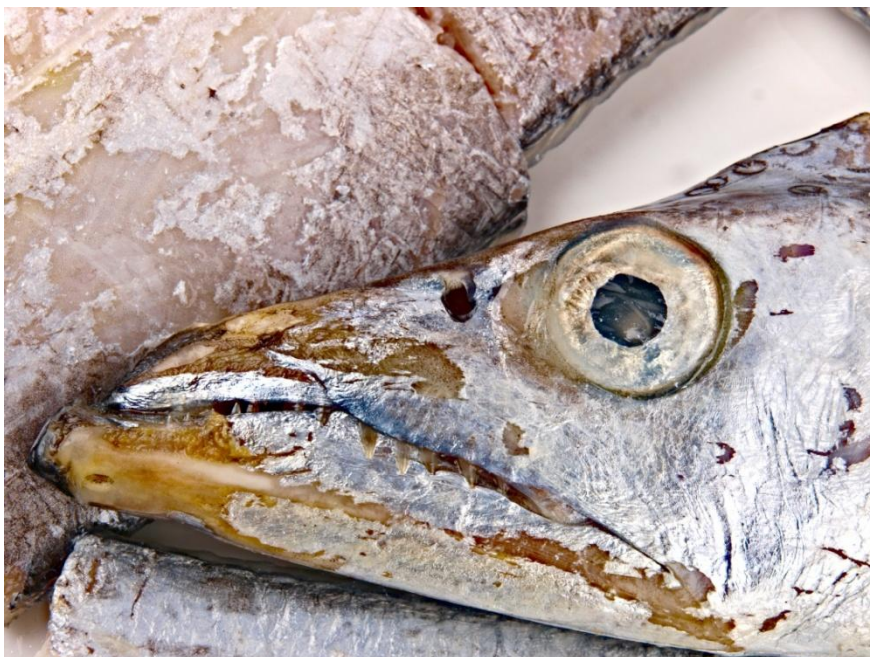
KLNM 11, 661f.

Wigant 1703, side 26.

Fisk- og skaldyr

Såvel Skåne som Sjælland er omgivet af vand, og det har betydet en relativ let adgang til fisk. Det var især den salte sild, der kom til at spille en vigtig rolle i ernæringen. Fisk har en kort holdbarhed i fersk tilstand, og det var derfor en stor opfindelse, da man i 1100-årene begyndte at salte sild med det gode salt fra minerne i Lüneburg. Det betød at silden nu kunne holde sig i mange måneder, uden at miste smag og blive dårlig. På denne tid begyndte silden at optræde i meget store mængder i de danske farvande. Hvert år i august-september måned gik store stimer af sild ned gennem Øresund, og folk drog ud til kysterne for at tage del i det store sildefiskeri. Havfiskeriet var frit, mens fiskeri i søer og vandløb hørte jordejerne, dvs. konge, adel og klostrene, til. Fiskeriet tiltrak udenlandske – især tyske – købmænd, og der udvikledes store fangst- og handelspladser, især Skanør og Falsterbo, det såkaldte Skånemarked, blev enormt. Skånesilden blev en eksportvare, hvis lige, vi ikke har set siden, men silden blev også en fast del af den daglige kost i store dele af det skandinaviske område. Selvom mængden af sild efterhånden i løbet af 1500-årene aftog betragteligt, og storhandelen med sild efterhånden ophørte, fortsatte silden med at være en af de vigtige fødevarer i Øresundsregionen.

Langs med Sjællands og Skånes kyster har fiskeriet gjort såvel frisk fisk som den saltede til en vigtig del af den daglige kost. Og mens man selv i det midtsjællandske og Sydhavsøerne spiste salte sild til dagligt, kan det konstateres, at landbefolkningen i det indre af Skåne, hvor der var langt til kysten, ikke havde det samme store forbrug af sild. Sild er dog fortsat i dag betragtet som en lokal specialitet over hele Øresundsregionen,



især de udvandede typer lagt i lage.

På herregårdene havde man, som et levn fra middelalderen med dens særrettigheder til fiskeriet i søer og vandløb, især et stort forbrug af ferskvandsfisk. Allerede fra 1400-årene, muligvis tidligere, begyndte man at have fisk i dambrug og i voldgravene for at kunne sikre forsyningerne. Det var ud over laks, bl.a. også gedde, lampret og karpe.

På landet spiste man på Sjælland og øerne to slags fisk: Klipfisk og saltet sild. Klipfisken var festmad, og helt frem til 1840'erne blev der ved gilderne og højtiderne serveret kogt klipfisk med sennepsdyppelse. Saltsild var en del af den daglige morgenmåltid, davren, den blev spist lige fra tønden, eller den blev tilberedt på stegeristen eller ved kogning.

Skikken med at spise kogt saltsild har holdt sig på Lolland, her spiser mange stadig kogt spegesild, og den serveres ved byfester og andre fælles arrangementer. Klipfisken blev indført fra Norge, silden fik man fra Øresund, og



det havde man fået igennem generationer. Middelalderens store sildefiskere i Øresund, betød at fiskere, gællekoner, saltere og købmænd strømmede til i stort tal. Fra 1100-tallet kendes beskrivelser af de store fiskemarkeder på begge sider af Sundet, styret af de hanseatiske købmænd. De sad på afsætningsmarkedet og de beherskede forsyningen med salt. Nedsaltning af sild kræver meget salt af god kvalitet, det fik man fra saltminerne omkring Lüneburg, hvorfra det blev ført til Lübeck og udskibet. Hanseaternes magt blev brudt, og de forsvandt i takt med, at de store sildestimer aftog. Silden forsvandt dog heldigvis ikke. Langt op i tiden var efterårsfiskeriet efter sild en vigtig del af østsjællandernes økonomi. Sildefiskeriet kulminerede i nyere tid omkring første verdenskrig.

Fjordrejer, *Palaemon adspersus*, var og er en anden delikatesse. De er fra 1890'erne blevet tildelt navnet Roskilderejer, selvom de ikke specielt er knyttet til dette sted, men det siges om rejerne fra Roskilde Fjord i 1800-tallet, at de er bedre og lækrere end fjordrejer andre steder fra. Ud over her fra er der blevet strøget rejer ved Kalvebod strand, Smålandshavet syd for Sjælland og mange andre steder med fladvand. Ved Saltholm havde Kastrup-fiskerne rejestationer, hvor de i konkurrence med fiskere fra Dragør og Nordsjælland fangede rejer i ruser. Rejserne blev afsat ved direkte salg ikke mindst til de københavnske restauratører.

H.J. Knoblauch erindrer fra 1870'erne rejesalget i sommertiden: "Rejekællingerne købte deres rejer med stranden og drog så omkring i gaderne med en stor enhanket kurv, hvori der lå et halvpottemål. Så råbte de: "Rejer er godt! Her er store levende Roskilderejer! Levende rejer er godt! 1 Mark en Pot! 1 mark var 33 øre. Det fortælles, at man i Stubbekøbing fodrede svin med rejerne, mens man i Hyllekrog på Lolland kogt i store



kedler og i spånkurve eksporteret over Gedser til udlandet i slutningen af 1800-tallet.

Begtrup s. 464 ff

Amtsb. Præstø s. 198, 208, 322 og 336f

Amtsb. Kbh s. 274

Amtsb. Frederiksborg s. 326

Rasmussen 1985

Vorre

Mikkelsen s. 155 ff

Frandsen s. 167 ff

Knoblauch s. 92

Sild, *Clupea harengus*. Sildefiskeriet blev om efteråret drevet fra de mange fiskerlejer, der lå langs Sundets og Østersøens kyster. Silden stod i efterårsmånederne ud for Stevns og Skanørhalvøen, og folk fra oplandet på begge sider af Sundet tog ivrigt del i fiskeriet. I de første århundreder blev silden gælllet og saltet på stranden, hvor de var landet, men senere gik man over til at fragte dem til nærliggende købstæder som Malmø, Køge, Store Heddinge og Helsingør, hvor de blev saltet i tønder.

Mens den ferske fisk mest fik betydning for kosten blandt den kystbefolkning og især fiskerlejernes beboere, udgjorde den salte sild en væsentlig del af ernæringen for den skånske landbobefolkning. Der var dog et noget mindre brug af saltsild i de indre dele af Skåne, som ligger længst fra kysten. De skånske bønder saltede selv deres sild. Som i gammel tid var det den fede høstsild, man saltede i tønder. I nord fjernede man hovedet, mens man i syd lod det sidde. Silden blev, som på Sjælland spist kogt eller ristet, mens den udvandede sild i lage, som jo er langt den mest almindelige i dag, nok går langt tilbage, men det har været en finere tilberedning, og den blev først almindeligt udbredt i løbet af 1800-tallet. I dag er traditionen med diverse silderetter og sildeborde mere levende i Skåne end det ses på Sjælland.

Varmrøgning af sild, som det også kendes fra Bornholm, har været praktiseret på gårdene formodentlig i århundreder. På Bornholm nævnes røgede sild dog først som en

handelsvare fra 1600-tallet, mens en større systematisk produktion først komme i gang der i 1870-80'erne.

Bringeus 2009, side 103 ff.

Larsen side 161.

Af amtsbeskrivelserne fra Sjælland fra o.1840 fremgår det, at et egentligt saltvandsfiskeri blev bedrevet fra det nordøstlige Sjælland. På den lange strækning fra Køge til Kalvebod strand er vandet meget grundt, og det gjorde det vanskeligt for både at lægge til, og tilmed var jorden her så frugtbar, at landbrug



var mere lønsomt end fiskeri. Men fra Dragør og Kastrup blev fiskeriet af nogen vigtighed, og i Skovshoved og Tårnbæk var fiskeriet hovederhvervet, idet ikke mindre end henholdsvis 40 og 50 familierne ernærede sig af det. Og fiskerlejerne lå tæt op langs Øresundskysten og Kattegat helt op til Gilleleje.

Friskfanget fisk har ringe holdbarhed og i tider, hvor der hverken var mulighed for isning eller frysning, gjaldt et om at få varerne frem til køberne så hurtigt som muligt. Tidligt om morgenen, når fiskerne landede fangsten, stod deres koner parat til at ordne fisken og så transportere den i kurve på ryggen eller i trillebørene. I København solgte skovserkonerne, der kom fra såvel Skovshoved som Tårnbæk, deres varer ved Gammelstrand.

De københavnske kunder var kræsne, og de ville have fisken frem levende. Rødspætter og skrubber kunne klare transporten liggende i frisk tang, men den dyrebareste af fiskene: torsken blev transporteret i baljer med havvand, og fra fjernere steder blev den sejlet i kvaser dvs. skibe med bassin i bunden.

I løbet af 1800-tallet udvikledes et borgerligt dansk køkken, der nåede et højdepunkt o. 1900. Et af dets originale indslag var retter af friske saltvandsfisk tilberedt i så stor enkelhed, at fiskens egen kvalitet kom til at brillere. Det store nummer var den kogte **torsk** med smør- og sennepssauce, revet peberrod og hvide kartofler; den nåede at blive festmad nytårsaften. Torsken blev helt enkelt kogt i saltet vand. Tilsvarende enkelhed præger andre af dette køkkens retter: Smørstegt rødspætte med citron, ristet makrel, kogt rødspætte med persillesauce, hornfisk i gelé, kogt helleflynder med sauce hollandaise osv.



Det skabte respekt uden for landets grænser. Således bragte det franske fagtidsskrift *La Toque blanche* i 1928 en artikel om dansk kogekunst. Om to af retterne står der, at de aldrig ville kunne tilberedes uden for Skandinavien, og det er kogt torsk og kogt rødspætte. Ikke fordi disse fisk ikke kan fås i andre lande, men fordi det alene er i Skandinavien, at fisken er levende, den dag den anvendes.

Den slagtes altså umiddelbart før tilberedning, og hermed får disse fisk, der i sig selv bliver bedst i kolde farvande, en uovertruffen kvalitet.

Ål, *Anguilla anguilla*, har som både ferskvands- og saltvandsfisk spillet en betydning for hele regionen. Frisk fisk var en sjældenhed i landhusholdningerne - en undtagelse var dog netop ålen, som ikke blev anset for at være en egentlig fisk. Friske ål var populære overalt, og de gav en god pris. Fuldtidsfiskerne fangede ål, men ofte var ålestagning en binæring i de lavvandede områder, som fx. Stege Nor og Roskilde Fjord.

Som silden er den en fed fisk, og kunne derfor erstatte svinekødet i måltiderne. Det var især den gode høstål, man fangede, og saltede ned. Ser man på antallet af opskrifter på ål, er det tydeligt, at den har spillet en vigtig rolle, ikke bare i landkøkkenet, men også i det borgerlige køkken. Den blev spist i suppe, ristet (stegt på rist over gløder), paneret og stegt på pande i smør eller kogt og serveret i gele. Desuden røg man den varmt, en tilberedning som endnu i dag vel er en af de mest populære åleserveringer i hele Øresundsregionen.

Bringeus 2009, side 110 ff.

Kager

Kager og søde sager var overalt, hvor økonomien og råvareadgangen tillod det, en vigtig del af hjemmeproduktionen ved højtider og festlige lejligheder. På landet har honning og søde evt. tørrede frugter været anvendt, mens sukkeret længe var for dyrt for andre end en velhavende overklasse. Da opskriftsmaterialet i løbet af 1700-årene begynder at blive rigeligere, kan det ses, at sukkeret begynder at optræde hyppigere, og at brød, som ikke tidligere har været sødt, begynder at optræde i udgaver med stadig mere sukker. Et eksempel er **søsterkagen**, som er en gærkage med æg, smør, korender og krydderier. Gennem 1700-tallets kagebøger og videre op i første årtier af 1800-tallet kan man registrere, hvordan opskriften fra intet sukker får stadig mere sukker. Dette betyder ikke, at man undlod de søde kager før det, men blot at sukker blev en luksus, som man tillod sig i stadig større grad.



Vi har fra Øresundsområdet flere kager, som stammer helt tilbage fra 1500-årene og århundrederne før. Dengang var det nødvendigt at fyre op i mange timer i den store kuppelformede stenovn, før man kunne bage. Det gjorde man kun en gang om måneden, når der skulle laves brød. Derfor var kager bagt på anden vis populære. **Gode råd** er et eksempel på sådan en kage, som er gået i glemmebogen. Den bagtes i et særligt jern, som bestod af to plader

hængslet i den ene side, og på hvis inderside der var et relief. Jernet var udstyret med to lange håndtag. Man bagte gode råd kagerne ved at klemme en klump dej sammen mellem

pladerne i det godt opvarmede jern, så den dannede en flad kage med aftrykket af reliefmønstret siddende i. Kagen blev nu bagt ved at holde jernet over ilden, indtil den blev lysebrun.

En anden kage var æbleskiven, på skånsk munkar, som stadig kendes fra hele regionen. Disse gærbagte runde hvedeboller blev bagt over ilden på en særlig pande med halvrunde fordybninger som smurtes med fedtstof, inden de fyldtes med den flydende dej. Når de var bagt nok på undersiden, blev de med et snuptag vendt med en gaffel eller en strikkepind, så den buttede brunbagte bagside vendte opad, og den endnu flydende dej i dens indre kunne løbe ned og danne en smuk rund bolle ved at bagsiden også blev bagt. Dette nordvesteuropæiske bagværk, som også kendes fra Holland under



navnet poffertjes kendes i hele det gamle danske land under forskellige navne, og kunne bages med fyld af æblestykker og sveskefyld. En anden måde og måske ældre måde at lave dem på var at bage dem flydende i varmt fedtstof, og det er måske sådan, de oprindelige skiver af æble i en beignetdej blev lavet. I dag er der få, der selv bager deres

æbleskiver, men de kan købes dybfrosne i ethvert supermarked i Danmark, og de spises især til jul. En anden kagetype, der kendes fra skriftlige omtale tidligt i 1500-tallet, og som bages endnu i dag, er **klejner** (skånsk klenor), som blev bagt i fedtstof i en gryde. De blev skåret ud af den udrullede dej med et særligt jern, der lavede en slids i deres midte, som man derefter vred klejnen ind igennem, hvorved de fik deres særlige



vredne form. **Peberkager**, som senere på dansk kom til at hedde brune kager eller **pebernødder**, har deres navn ikke fra krydderiet peber, men fra brugen af dette ord om krydderier i det hele taget. De blev bagt i den store ovn, når rugbrødet var færdigt. Ingen af disse kager var specielt knyttede til julen oprindeligt, de blev serveret ved alle højtider, men da julen i højere og højere grad blev den højtid, man fejrer, er en del af kagerne endt med kun at blive anvendt her. Pebernødder blev dog især brugt i juletiden, hvor man lavede gættelege om, hvor mange pebernødder der var i deltagernes fremstrakte knyttede hænder.



I 1600-tallet bliver kagebageriet professionaliseret, idet sukkerbagerne, som egentlig kom fra hoffet og bl.a. var specialister i konfekt og kagebagning, får lov til at slå sig ned som håndværkere i København i 1685. Der var en afgrund til forskel på de kager, disse specialister kunne mestre, og den kagekultur husmødrene klarede hjemme i de små køkkener. Fra midten af 1700-talet skiftede de navn til konditorer, og de fik en stadig større betydning for storbyen Københavns selskabsliv. Fra denne tid stammer **kranssekagen**, som er en nyskabelse – især i formen - af den gamle middelalderlige bagte marcipan. Konditornes storhedstid blev de sidste årtier af 1800-tallet, hvor Københavns ledende klasse, bestående af industrimagnaterne og pengemændene, bl.a. gennem dyrkelse af selskabslivet, hentede en vigtig del af deres sociale selvforståelse. Man holdt selskaber for hinanden i de pæne hjem, gik på restaurant og dinerede, spiste det nymodens smørrebrød på de nye frokostrestauranter, men man drog også på konditori på byens hovedstrøg for at drikke kaffe, spise kager og blive set. De københavnske konditorer stredes om at lave nye, smukke og delikate kager, og vi har fra den tid en lang række fremragende stykker konditorkunst, hvoraf en del stadig sælges fra danske konditorier. Det er kager som **linsen**, **napoleonshatten**, **napoleonskagen**, **Sarah Bernhard**, **fragilité**, **rubinsteinkagen**, **othellolagkagen**, **kartoffelkagen** og **medaljen**, som på trods af

deres fremmedklingende navne er pæredanske. Flere af dem er de såkaldte flødekager, som var lagt med flødeskum. Revolutioneringen af mejeribruget, bedre kølefaciliteter og et effektivt distributionssystem havde muliggjort, at mælk og fløde nu var en dagligdags foreteelse, og flødeskum kunne nu laves hver dag hele året rundt. Det gav mulighed for en hel ny kategori af kager.

Bagerne måtte ikke bage kager. De bagte jo brød med rug eller hvede hævet med gær eller surdej, og der var strenge regler for hvad medlemmer af bagerlauget måtte, og hvad der var tilladt for konditorne. Men trængt af de populære konditorer og lokket af storbykundernes stadig større lyst til søde kager, forsøgte bagerne at omgå dette på forskellig vis.



I 1845 fik Niels Christian Albeck tilladelse til at åbne et Wienerbageri ved siden af sit almindelige bageri på hjørnet af Kultorvet og Købmagergade i København. Med tre bagersvende hjembragt fra en studietur til Østrig, begyndte han nu at bage forskellige søde gærbrød med indrullet smør i en sød udgave af den wienerske croissant. Wienerbrødet blev en stor succes. I løbet af året måtte han ansætte 10 svende mere for at klare efterspørgslen, og magistraten fik nu mange ansøgninger fra andre

bagere, der ønskede at gøre ham stykket efter. I de kommende årtier blev morgenbrød, dvs. forskellige små hvedebrød, populære som morgenbrød med kaffe. De københavnske bagere bragte brød ud til borgerne søndag morgen, og de begyndte nu at sende en pose wienerbrød med gratis. Det virkede, endnu i dag skal i hvert fald københavnernes have basser med til et ordentligt morgenbord.

Ved siden af denne professionelle kagekultur, levede hjemmebagningen godt og stortrivedes i 1800-tallet. Fra 1840'erne begyndte jernkomfur at blive installeret i især de københavnske køkkener, og snart efter begyndte de også at komme ude på gårdene. Det skete samtidig med, at de møller, hvor bønderne fik deres korn malet, begyndte at oprette bagerier og sælge brød til bønderne. Det resulterede i, at de store murede ovne rundt om på gårdene efterhånden blev droppet, og brødbagningen på gårdene ophørte. I takt med at hveden faldt i pris i løbet af 1800-tallet steg interessen for hvedebrøds- og især hvedekagebagningen. Det kom på mode – også på landet – at servere kaffe med kage. En lignende udvikling er formodentlig foregået i Skåne, for kaffe og kage blev også her en vigtig social begivenhed, og det betød et væld af nye kager egnede til jernkomfurets bageovn på begge sider af Sundet. Småkager i mange former, tærter, skærekager og kager bagt i bradepande. Mens wienerbrødet gik sin sejrsgang på den danske side af Sundet, og endda også fandt vej ind til de mere avancerede af hjemmebagernes, var det især det bløde, søde gærbrød med kardemomme og kanel, der blev populært på svenskesiden, og stadig værdsættes højt på begge sider af Sundet.

Drikkevarer

Vil man ikke drikke vand, ligger det lige for at presse saft af bær og frugter. Sådan en sød drik vil meget nemt begyndte at gære, hvis den får lov til at stå, og det er nærliggende at forestille sig, at metoden til at brygge



alkoholiske drikke blev opdaget på den måde. Det ældste fund, vi kender af spor efter gærede frugtdrikke i Sydsandinavien, er fra en bronzealdergrav fra Egtved nær Kolding. Den døde kvinde var lagt i graven med en smuk barkspand. I den var rester af en drik brygget på hvede, honning, tytte- eller tranebær og krydret porse. Porsen går igen i det affald, man har fundet efter brygning fra vikingetiden såvel i Ribe i 700-årene som på strandene uden for det ældre København fra 1200-årene. Begge steder blev det fundet sammen med humle, hvilket viser, at man nu bryggede noget, der ligner det øl, vi kender fra senere.

Øresundsregionen er som resten af Nordeuropa et ølland. Der blev brygget øl overalt på gårdene, og det ledsagede alle måltider. Man fremstillede forskellige styrker, hver gang man bryggede. Det beskrives fra Falster, at man bryggede fire gange på urten, første, den kraftigste hed *godtøllet*, det blev, når det kom på tønne og blev lagret, til *gemmeøllet*, som kun anvendtes til fest og andre særlige lejligheder. Næste hed *mellemøllet*, den brugte man til at byde af, når der kom gæster, den tredje bryg var *davleøllet*, det daglige øl, og den fjerde og altså den, der fik mindst smag og styrke, var den, der kaldtes *drikke*. Den fik man til middag midt på dagen, og det var den, man drak, udenfor måltiderne. Fra Skåne berettes det, at drikke blev blandet med mælk eller surmælk til drikkeblanding. Det kunne endda visse steder blandes med grød, så det udgjorde et måltid i sig selv.

Bringeus 2009, side 186 ff.

Strange 1945, side 91 ff.

Most, æblemost er omtalt af Olaus Magnus i hans store værk om de nordiske folks historie fra 1555. Her skriver han, at man af vildæbler, der først modner i december, ved hjælp af en frugtpresse tilbereder en drik. I den ældste danske havebog fra 1647 beskrives, hvordan der kan laves most af dyrket frugt. Frugten stødes, kommes i en pose og saften presses ud. Mosten hældes i en ren tønne; når tønden er fuld, steges nogle æbler i ilden og lægges

hede i tønden, som derefter lukkes med en spuns. Så begynder gæringen, som der står: "og når den begynder at gæres, kan du grant høre den suse, lige som der var levende i den". Kommer gæringen ikke i gang, steges der flere æbler, som kommes hede i tønden. Efter 8 dage hældes mosten på en anden tønde, og så får du god most.

Helene Strange skildrer i sin bog 'I Mødrenes Spor' de landlige husholdninger på Falster fra midten af 1800-tallet. Æbler og pærer samledes i et stort trug og blev der knust med en moststøder, en temmelig tung trækolds med en stage på. Hvis der skulle laves hverdagsmost, blev den knuste frugtmasse henstillet i et kar med vand for at trække en dagstid, hvorefter den anbragtes i en pose og blev presset i en træpresse med huller i bunden og stærk vægt foroven. Skulle det være gemmemost, måtte der ikke komme vand i. Gemmemosten hældtes på ankre og kunne holde sig meget længe. Hen på vinteren regnedes den for en meget fin drik og kunne da også godt stige lidt til hovedet.



Forudsætningen for, at gemmemosten kunne holde sig, var, at den gærede på samme måde som det hjemmebryggede øl, og det gav nogle alkoholprocenter, og derigennem er det cider, man fremstillede. Først med pasteuriseringen i det følgende århundrede blev det muligt at lave ugæret æblemest uden procenter.

Sure æbler er de bedste til most og cider, og i de gamle bondesamfund var der nok af dem. I slutningen af 1800-tallet, hvor interessen for gode spiseæbler steg, faldt den tilsvarende for de gamle sorter, og mange af de gamle træer blev fældet. Hjemmeproduktionen af æblemest faldt mærkbart, og fra begyndelsen af det 20. århundrede var det syltning, saftkogning og henkogningen husmødrene interesserede sig for.



I 1930'erne genvaktes interessen imidlertid for æblemost. Der blev foranstaltet kurser i mostfremstilling bl.a. af havebrugsskolerne, og her kom husmødre og husholdere for at lære, hvordan nedfaldsfrugten kunne udnyttes. Man fik nye og bedre redskaber, og først og fremmest lærte man at pasteurisere mosten, dvs. varmebehandle den, så den kan holde sig. Det var især de større husholdninger med folkehold på kost, der tog teknikken til sig, og anskaffede de nødvendige redskaber. Her blev der presset most til eget brug, men adskillige begyndte at udnytte investeringen til også at presse saft for naboerne. Det udviklede sig nogle steder til små mosterier, hvor kunder kunne indlevere æbler og så for en vis afgift få most. Man beregnede 2 kg frugt til en flaske most på 3/4 l, og herfor betaltes i slutningen af 1940'erne 20-22 øre pr flaske. På den tid var der ca. 115 af disse lønmosterier i landet.

Det gik godt også i efterkrigstiden, men i 1960'erne var det forbi. De fleste mosterier lukkede, eller gik over til at fremstille koncentrat, hvor æblesaften udvindes ved diffusion, dvs. ved hjælp af varme, vand og enzymer, for derefter at blive kogt ind og lagret. Koncentratet blev så senere tyndet op og solgt som juice, som altså ikke er det samme som most. I dag kommer det meste koncentrat fra udlandet.

Interessen for den traditionelle, koldpressede most er imidlertid på vej tilbage. Frugtavlere slutter sig sammen, anskaffer transportable mosterier og rigtige æblemost er atter på markedet.

Boyhus 2004 s. 95 ff

Frugtvin, kirsebær-bønderne på Stevnsegnen solgte deres høst til konditorer og vinmagere, de oparbejdede dem ikke selv. Stevnsebærerne (se kirsebær under frugt Sjælland) er fremragende til vin, og den berømteste blev lavet af Peter F. Heering (1792-1875). I 1818 åbnede han en urtekrambutik i København, og året efter begyndte han at fremstille kirsebærlikør, efter en opskrift han havde fået af sin læremester Johan Carstensens enke. Likøren blev en stor succes. Han udvidede og flyttede 1839 virksomheden til Christianshavn og udvidede med rederivirksomhed. Cherry Heering blev verdenskendt. Hans søn videreførte virksomheden, og anlagde egne kirsebærplantager i Dalby (1917), og i 1944 flyttede han produktionsvirksomheden til

Stevns. Firmaet blev i 1990 solgt til Danisco. I 2006 indledtes på det vestlollandske gods Frederiksdal produktion af kirsebærvin af bær fra egen plantage.

Dansk biografisk Leksikon
www.frederiksdal.com.



FORKORTELSER OG LITTERATUR

amtsb. Frederiksborg

Bidrag til Kundskab om de danske Provindsers nærværende Tilstand. 6. Frederiksborg amt ved G. Sarrau, 1831.

amtsb. Præstø

Bidrag til Kundskab om de danske Provindsers nærværende Tilstand. 14. Præstø amt ved O.D. Lütken, 1839.

amtsb. Sorø

Bidrag til Kundskab om de danske Provindsers nærværende Tilstand, 18. Sorø amt ved P. Duus, 1840.

amtsb. Kbh.

Bidrag til Kundskab om de danske Provindsers nærværende Tilstand, 11, Københavns amt ved Joh. Phil. Hage 1830.

amtsb. LF

Bidrag til Kundskab om de danske Provindsers nærværende Tilstand, 19, Nye Mariboe Amt ved Joh. Phil Hage, 1844.

Begtrup

Gr. Begtrup: Beskrivelse over Agerdyrkningens Tilstand i Danmark. Sjælland og Møn, 1803 og Fyn. Langeland, Ærø og Lolland-Falster, 1806.

Berntsen

Arent Berntsen: Danmarckis oc Norgis Fructbar Herlighed, 1656, genudgivet 1971.

Boyhus 1988

Else-Marie Boyhus: Landboreformerens bondegård. Mad og drikke. Lolland-Falsters Stiftsmuseum.

Boyhus 1996

Else-Marie Boyhus: Grønsager - en køkkenhistorie.

Boyhus 1998

Else-Marie Boyhus: Grisen - en køkkenhistorie.

Boyhus 2000

Else-Marie Boyhus og Helle Brønnum Carlsen: Bær og frugter, en bog om syltning og historie.

Boyhus 2003

Else-Marie Boyhus og Hans Beck Thomsen: Kogekunst nu og da. Frugt og grønt i det danske køkken.

Boyhus 2004

Else-Marie Boyhus: Æbler i det danske køkken.

Bringeus 2009

Nils-Arvid Bringeus: Den skånska smaken, Stockholm 2009.

Brøndegaard 1978

V. J. Brøndegaard: Folk og Flora, bd. 1-4, København 1978-80.

Brøndegaard 1985

V.J. Brøndegaard: Folk og fauna, bd, 1-3, København 1985-86.

Brøndegaard 1992

V.J. Brøndegaard: Folk og fæ, bd. 1-2, København 1992.

Erslev

Poul Erslev i Fra Arkiv og Museum IV, 1909-11.

Fang

Fanny Fang: Handelsmand og slagter. 1934.

Frandsen

Karl-Erik Frandsen: Amager. 2002.

Graves

Ved Halleby Aa, Optegnelser af Karoline Graves, bearbejdet, ordnede og udgivene af Henrik Ussing, Danmarks Folkeminder nr. 24, 1921.

Haveleksikon

Nordisk illustreret Haveleksikon 1946, II.

Hedebo:

Fra Hedeboegnen Optegnelser af Marie Christophersen ordnede og udgivne af Henrik Ussing, Danmarks Folkeminder nr. 26, 1923.

Hieatt

Constance B. Hieatt & Rudolf Grewe: Libellus de arte coquinaria: An Early Northern Cookery Book, Tempe, Arizona 2001.

Ingvorsen

Ingvor Ingvorsens Fortællinger om gammelt sjællandsk Bondeliv ved Henrik Ussing. Historisk Samfund for Sorø Amt 1918.

Junge

Det nordsjællandske Landalmues Karakter, Skikke, Meninger og Sprog af Joachim Junge (1798) Forkortet og forsynet med Oplysninger af Hans Ellekilde, Frederiksborg Amts Historiske Samfund 1915.

Keyland

Nils Keyland. Svensk allmogekost, Stockholm 1919, bind 1.

KHLM

Kulturhistorisk Leksikon over Nordisk Middelalder, bd. 1-21, 1956-78 (1981).

Koblauch

H.J. Koblauch: Fra den gamle Slagtergaard. Nationalmuseet 1954.

Krarup:

J.B. Krarup og S.C.A. Tuxen: Beskrivelse af Landbrugets Udvikling i Danmark fra 1835 indtil Nutiden. V, Sjælland og hosliggende Øer. 1904 og VI Lolland-Falster 1917.

Kristiansen

Mette Svart Kristiansen: Købstadens Nybyggere i Københavns arkæologi, Historisk Meddelelser om København 1999, side 122-130.

Larsen

Niels Holger Larsen: Silderøgerierne ved Hasle, Rønne 1991.

Linné

Carl von Linné: Skånska rejsa 1749 (1975).

Lundh-Eriksson

Nanna Lundh-Eriksson: Skånsk mat och skånska seder, Stockholm 1934.

Mikkelsen

Birger Mikkelsen: Fiskerne fra Kronborg Hage til Sletten, 1986.

J. Olsen

J. Olsen: Fra Sydsjælland. Barndosmminder fra Bakkebølle ved Vordingborg. Danmarks Folkeminder nr. 12, 1914.

Paulsen

Kr. Paulsen: Vildt- Frugt- og Grønthandlerforeningens Jubilæumsskrift 1929.

Ohlsson

Mats Olsson and Patrick Svensson: The commercialisation of the peasant economy – markets and agricultural production in southern Sweden 1711–1860. Lunds Universitet 2006.

<http://www.ekh.lu.se/ekhpsv/publ/OlssonSvensson.pdf>

Anna Pedersen, såtid

Anna Pedersen: I Såtid og høst. Optegnelser fra Stevns og Bjevskov Herreder. Danmarks Folkeminder nr. 58, 1950.

Anna Pedersen, bondestue

Anna Pedersen: Fra Bondestue og Stegers. Optegnelser fra Stevns og Bjevskov Herreder. Danmarks Folkeminder nr. 52, 1944.

A. Pedersen

A. Pedersen: Danmarks Frugtsorter. Udg. Af Fællesudvalget for Frugtavløkonomi, Alm. Dansk Gartnerforenings Bogforlag, udsendt i hæfter 1937 ff., samlet i to bind 1943 og 1955. Bd. I omfatter æbler, bd. II pærer, blommer og kirsebær.

Rasmussen 1974

Holger Rasmussen: Hvad en gås kan bruges til. Arv og Eje 1974.

Rasmussen 1975

Holger Rasmussen: Da danske bønder samlede manna. Folk og Kultur 1975 s. 67 ff.

Rasmussen 1989

Holger Rasmussen: Fiskeriet fra Tårnbæk. Lyngby-Bogen 1989 s. 49-81.

Rawert

O.J. Rawert: kongeriget Danmarks industrielle forhold. Fra de ældste tider indtil begyndelsen af 1848. 1850, fotografisk optryk 1992.

Strange

Hele Strange: I Mødrenes Spor. Nordfalsterske Kvinders Arbejde gennem halvandet Hundrede Aar. Danmarks Folkeminder nr. 54, 1945.

Weibull

Carl Gustav Weibull: Skånska jordbrukets historia indtill 1800-tallets början, Lund 1923.

Weyse

C.E.F. Weyses breve, ved Sven Lunn og Erik Reitzel-Nielsen, I-II, Munksgaard 1964.

Vorre

Birgit Vorre: Hjemme hos skovserkonerne i Bønder og fiskere (red. Birte Friis) Festskrift til Holger Rasmussen 1985.

1919

Danmarks Havebrug og Gartneri til Aar 1919 ved Svend Bruun og Axel Lange, 1922.

Paulsen

Kr. Paulsen: Vildt- Frugt- og Grønthandlerforeningens Jubilæumsskrift 1929, s. 77.