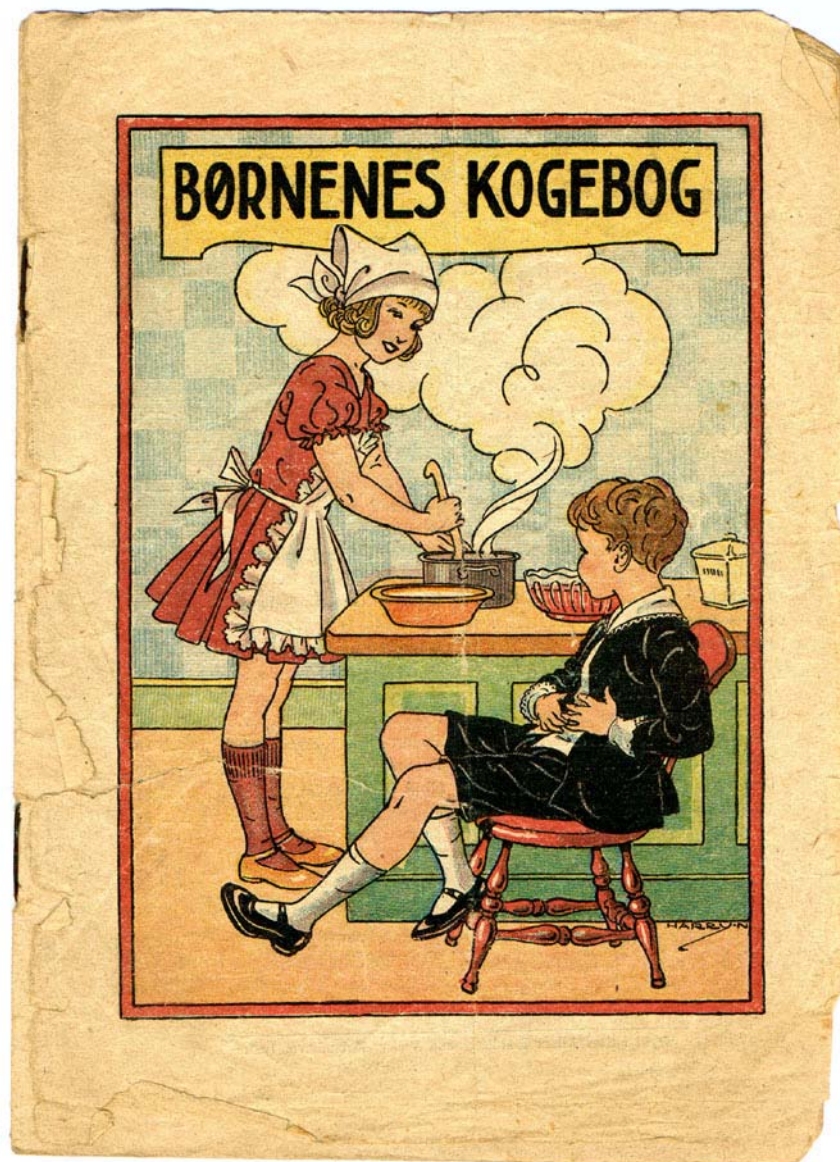


MAD FRA DEN GANG – JEG VAR BARN: I DE GODE GAMLE DAGE



Minder, opskrifter og sjove historier fortalt af pensionister

Ældre- Sundhedsafdelingen Visitationsenheden
Fredensborg- Humlebæk Kommune

Kære borger

Første del af opskrifterne og de spændende historier i dette hæfte blev samlet i perioden 2001 til 2003 og udgivet i 2003. I 2004 tog vi idéen op igen, da flere ældre ville bidrage med deres erindringer om barndommens køkken og madplaner.

Ideen bag denne samling af barndomsminder og madopskrifter, er at videreføre nogle traditioner til den yngre generation og skabe minder og inspiration til de ældre, som har lyst til at prøve nogle af de gode gamle opskrifter. Tiderne skifter og det gør kostvanerne også.

Måske kan både ældre og yngre, få nye ideer til den daglige husholdning med denne opskriftsamling!

Velbekomme!

Heidi Hansen Niemeier
Forebyggelseskoordinator

Illustrationer:

Børnenes Kogebog, Illustreret Familiejournal, tillæg, trykt i Carl Allers etablisement, Valby 1929, og gemt siden den gang af Grethe Andersen, Humlebæk.

Willy Niemeyers kontrabog, Humlebæk, 1939.

Kogebog for alle hjem, af fru Benedicte Tørrestrup. Aktieselskabet Papirkompagniets forlag, København, 1908.

Kogebog for mindre husholdninger, af Georgine Jørgensen, Otterup skole. Odense, Hempelske boghandlers Forlag, Fyens Stiftstrykkeri; 1896.

Husvennens koge- og mælkebog, fuldstændig vejledning til al husgjerning for husmødre af bondestanden, af Nielsine Nielsen. Kjøbenhavn, 1885.

JEG SEJLEDE MED SKIBET "JUTLANDIA" TIL USA UNDER 2. VERDENSKRIG

af Kirsten Suhr, Humlebæk, født 1927

De retter, jeg især husker fra min barndom var: fyldt hvidkål og kogt sprængt oksebryst med peberrod sovs. Det var sådan almindelig kost den gang. Kødbrand med grøntsager var også en "daglig" ret. Vi fik altid to retters mad. Middagsmaden på slaget seks!

Min mor lavede agurkesalat på en anden måde, end man traditionelt gjorde den gang. Det var at skære agurk i skiver, drysse dem med salt og lade dem stå i ca. 2 timer. Så havde saltet trukket væsken ud af agurken. Agurkeskiverne vred man så, så væsken løb fra. Dernæst lavede man en marinade af eddike, sukker og peber og kom den over agurkerne.

Men min mor gjorde det sådan her: Skær en agurk i skiver (ikke for tynde, hvis man vil have bid i agurkerne). Kom ½ tsk. salt over agurkeskiverne samt saften af en halv eller en hel citron, afhængig af citronens eller agurkens størrelse, samt 2 tsk. sukker. Basta! Efter en halv times forløb, har man en dejlig agurkesalat, hvor agurkesaften er bevaret og smager skønt af citron.

Jeg kan huske at teen, da den under krigen slap op, blev lavet af tørrede æbleblade og kaffen af ristet byg. Leverpostejten var ikke lavet af lever men af koens yver. Det smagte forfødeligt.

Jeg var enebarn – og ret forkælet. Som 19 -årig blev jeg sendt med ØK, med det første skib "Jutlandia", til USA, hvor jeg boede hos min faster i et års tid. Alting var, som vendt på hovedet. Man kunne få alting derovre, sågar nylonstrømper! Det første jeg bad om var en klase bananer.

Det var et fantastisk syn, om natten at sejle op ad Hudson floden og se New York med alle dens skylines, badet i lys. Jeg var jo vant til mørklægningen hjemme i Danmark.

På college, fortalte jeg de andre piger om, hvordan det var at leve under besættelsen. Mine sko af rødspætte- skind blev sendt rundt i klassen til beskuelse.

I USA spiste de meget friturestegt mad, f.eks. kyllinger. T-bone-steaks fik vi også, og de var så store, at de fyldte hele tallerkenen. Men vi fik altid en stor skål salat med dressing til alle måltider. Det nød jeg meget.

Da jeg et år senere kom hjem til Danmark, kunne man stadig ikke få ret mange madvarer. Men salat, ærter og gulerødder kunne vi altid få, eller dyrke i vores egen have.

En tradition, jeg har taget med mig fra min tid i USA, er at spise salat. En tradition, som jeg også har givet videre til mine børn.

OPSKRIFT FRA FYN

af [Hanne Hjortnæs, Humlebæk, født 1936](#)

Hanne smagte ofte denne kage, når hun i barndommen besøgte sin familie på Fyn.

Brunkage fra Fyn

1 æg
250 g farin
250 g hvedemel
1 tsk. kanel
1 knivspids stødt nellike
1 tsk natron
1½ dl kold kaffe
1 spsk. orangemarmelade

Æg og farin piskes. Resten af ingredienserne vendes i og hældes i en smurt springform. Bages ved 160 grader i ca. 40 min.

Æblekage

1 æg
150 g sukker
150 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
½ dl mælk

Fyld:

2 æbler
Stødt kanel
Sukker

Æg og sukker piskes skummende og blandes med resten af ingredienserne. Kommes i en smurt springform. Æblerne skæres i både og kommes over dejen. Drys med kanel og sukker. Kagen bages ved 160 grader i ca. 35 min.

GRØN SALAT

af [Annie Dahlen Henriksen, Humlebæk, født 1924](#)

Annie lærte at lave dressing til grøn salat af sin mor. "Grøn salat spiste vi gerne til koteletter eller frikadeller. Den gang brugte man ikke, at komme al muligt i salaten. Det var faktisk kun den grønne salat man fik".

Dressing til salat

Man laver dressingen ved at tage noget mælk og komme lidt eddike i, så mælken bliver tykkere. Så kommer man lidt sukker i, og kommer dressingen over de grønne salatblade.

KRIGSKOST

af Ingrid Hansen, Humlebæk, født 1936

"Jeg er opvokset under 2. verdenskrig, jeg var 9 år, da krigen sluttede. Vi boede på en gård i Nord Salling. Vi var selvforsynende med de fleste fødevarer, men vi blev jo alligevel rationerede, for Tyskerne ville jo også have mad. Vi måtte slagte 2 grise om året til seks mennesker. Der var også begrænsninger for fjerkræ. Så måtte vi ty til afgrøderne, hermed en dejlig ret, som vi holdt meget af":

Forloren Risengrød

2,5 l mælk
1 kg sagogryn
125 g havregryn
Salt
Sukker
Kanel

Mælken bringes i kog. Sagogrynene drysses i og koger 15 min. Så tilsættes havregrynene, som koger med i 5 min. Grøden smages til med salt og serveres med sukker og kanel. (Der kom ingen importerede varer ind i landet).

Kartoffelfrikadeller

600 g kogte kartofler
50 g rasp
25 g kartoffelmel
1-2 æg
0,75 dl mælk
1 løg
Salt

Kartoflerne moses og røres med de øvrige ingredienser. Formes og steges på panden, som almindelige frikadeller. Stuede kålrabi serveres til.

Mormors røde sildesalat

200 g rå rødbeder
1 løg i skiver
1 skrællet æble
2 spsk. olie
2 spsk. eddike
2 spsk. sennep
2 spsk. sukker
2 kg marinerede sild
Salt
Peber
evt. 2 blade husblas

Blend alle delene og smag til med salt og peber. Hvis salaten er for våd, tilsættes husblas. Serveres med spejlæg og ristet brød.

MEDISTERPØLSE I RØDVIN

af Harry Smedegaard, Humlebæk, født 1915

Tag en stegepande, dæk bunden med rødvin. Læg medisterpølsen på panden. Prik den med en trefork og lad den opsuge vinen ved middelvarme. Tag pølsen fra og læg den på en tallerken. Brun smørret og steg pølsen som ellers, krydret med hvidlødspulver.

"Hertil serverer jeg kartofler, skåret i mindre stykker sammen med madæbler, som er vendt på panden med krydderier. Dernæst lægger jeg stanniol over, hvorved de dampes".

OPSKRIFTER FRA IRAN

af Shokoo Monajemi Samimi, Humlebæk, født 1924

Marmor kage

140 g sigtet hvedemel

200 g sukker

10 æggehvider

1¼ tsk. hjortetaksalt

¼ tsk. salt

200 g sukker

1½ spsk. reven appelsinskal (usprøjtet appelsin)

4 dråber gul frugtfarve

4 æggeblommer

2 spsk. sigtet kagemel

½ tsk. vanille

Sigt mel og sukker sammen. Pisk æggehviderne sammen med hjortetaksalt og salt. Tilsæt sukker lidt ad gangen. Vend forsigtigt melet i æggehviderne, lidt ad gangen. Pisk æggeblommerne med sukker tilsæt reven appelsinskal og frugtfarve; dejen bliver meget tyk og citrongul. Rør 2 spsk. hvedemel i æggeblommerne og kom dem i en form. Dejen deles i to halvdele. Kom vanille i den anden dejhalvdel. Kagen bages ved 200 grader i ca. 35 min, eller til den er færdig. Vend kagen ud af formen; afkøl.

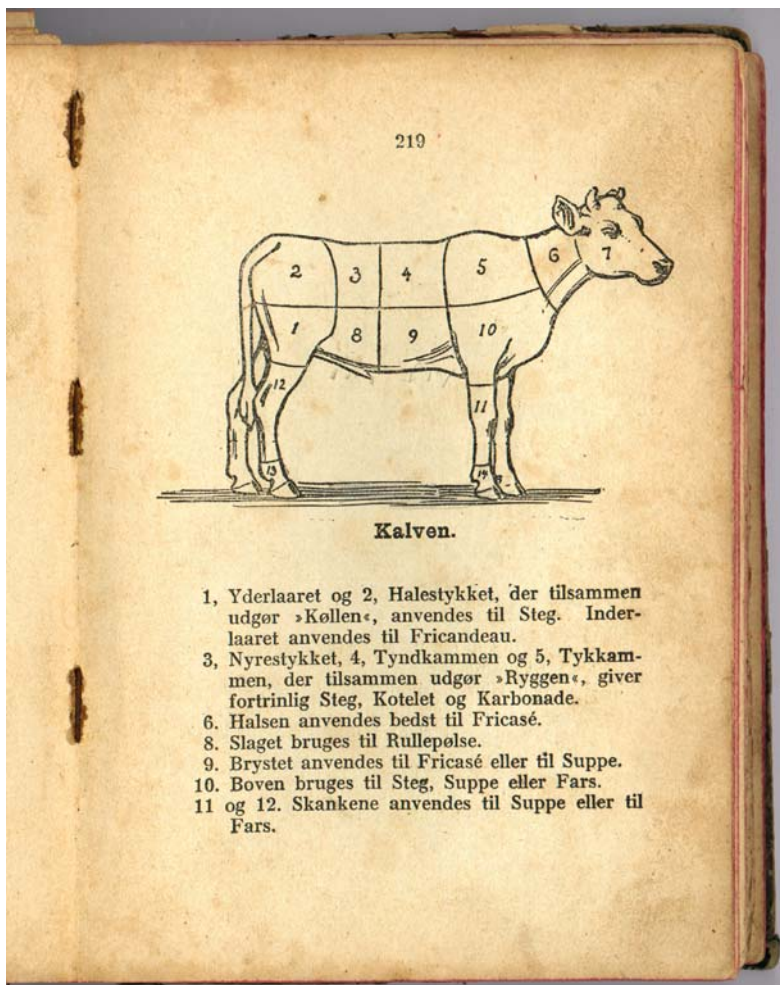


Butter Sponge

140 g sigtet hvedemel
1 tsk. bagepulver
1 dl mælk
60 g smør eller margarine
6 æggeblommer
200 g sukker
½ tsk vanille

Pisk hvedemel og bagepulver. Varm mælk og smør i en gryde, til smørret smelter; hold det varmt. Pisk æggeblommerne til blandingen bliver tyk og citrongul; sukker tilsættes gradvist, mens der røres. Tilsæt vanille. Kom melblandingen i og rør til dejen er sammenhængende. Tilsæt mælkeblandingen. Kom dejen i en smurt firkantet kageform og bag den ved 200 grader i ca. 30-35 min.

Afkøles i formen.



OPSKRIFTER OG HISTORIER FRA TYSKLAND

af [Herta Sørensen, Humlebæk, født 1929](#)

Krapfen (Tyske Fastelavnskager)

500 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
1-2 æg
100 g sukker
¼ l mælk
lidt salt
reven skal af en usprøjtet citron
100 g smør eller margarine
Palmin

Mel skal blandes med bagepulver. Lav en fordybning i midten af melet. Deri kommes æg rørt sammen med sukker, mælk, salt, citronskal samt en del af melet, som blandes sammen. Smør skæres i terninger og blandes i dejen, som skal æltes smidig. Lad dejen hvile lidt. Dejen rulles ud på et meldrysset bord og stikkes ud til runde kager med et

dessert- vinglas. Palminen opvarmes i en gryde. Heri koges kagerne til de er gyldne. Kom dem på fedt-sugende papir, og drys flormelis over.

”Under krigen har vi været meget glade for disse kager, som mor kun kunne lave, når vi var heldige at få fat i olie. Dette foregik ikke helt lovligt. Vi havde en margarinefabrik i nærheden, og når det rygtedes at en sending olie var på vej, gik det fra mund til mund. Og jeg fik fat i en lille mælkekande og tog af sted med mange andre børn, for at få fat i en lille portion. Og så gik bageriet i gang”.

Kartoffelknødel (“kartoffelboller”)

1 kg kogte kartofler
lidt salt
1-2 æg
100-125 g hvedemel
ristede brødterninger

Kartoflerne pilles og røres igennem en presse, blandes med salt, æg og hvedemel. Dejen skal være sådan at man kan forme bollerne. Dejen skal æltes godt. Kom lidt mel på hænderne og form bollerne. I hver bolle kommer man lidt af de i smør eller margarine ristede brødterninger.

Bollerne kommes i kogende saltvand (ikke for mange ad gangen) og trækker færdig i ca. 15-20 min. Bollerne kommer op til overfladen, når de er færdige.

I stedet for brødterningerne kan bollerne fyldes med ristede flæsketerninger eller krydret fars. Serveres til steg, Gullasch eller kompot.

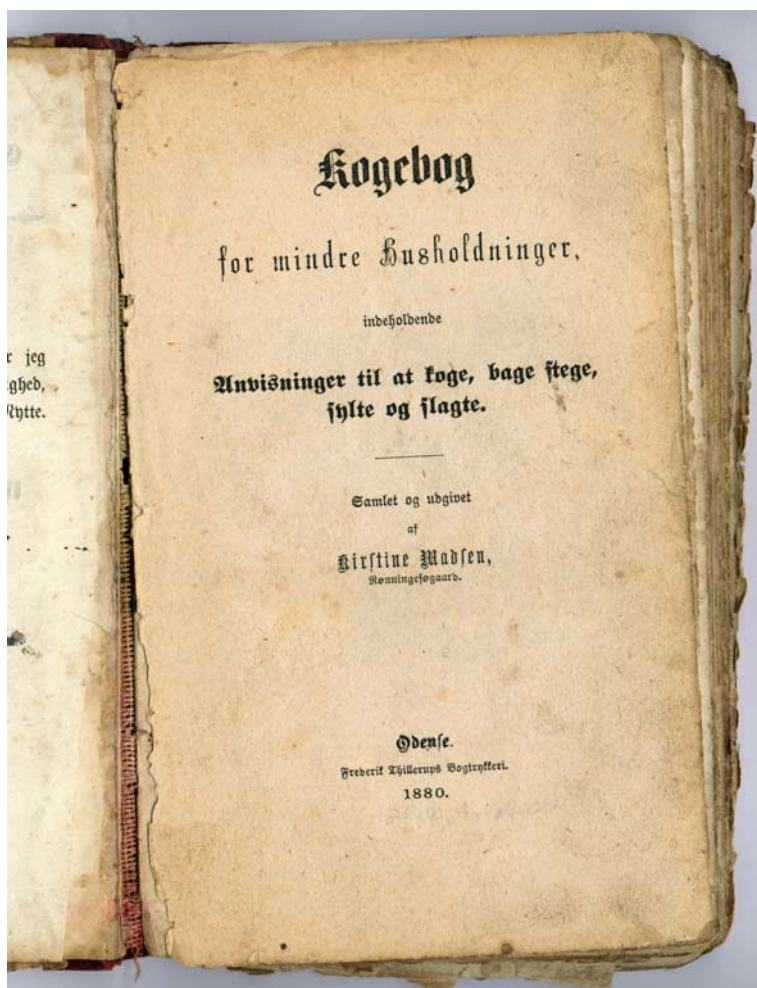
”Da vi som børn skulle spise denne ret, skete der et lille uheld. Vi sad alle ved bordet og ventede på mor. Hun skulle komme med fadet fyldt med kartoffelknødel. Hun kom også. Men af en eller anden grund satte hun skålen på en stol og gik ud i køkkenet igen. Da hun kom tilbage, satte hun sig prompte på sin stol og glemte alt om knødelerne. Så resultatet blev en ødelagt skål og nogle deforme kartoffelknødel. Det siger sig selv, at vi børn var flade af grin”.

Ægte Dredsner Stollen (tysk julekage)

1 kg hvedemel
70 g gær
½ tsk sukker
½ l mælk
125 g sukker
vanillekorn fra 1 stang vanille
lidt stødt muskat
lidt stødt nellike
1 flaske mandelolie
400 g smør
100 g mandler
400 g rosiner
200 g korender
150 g sukat

100 g pomerans
500 g marcipanmasse
Smeltet smør til at pensle kagen
med, efter bagning
Flormelis

Sigt melet, lav en fordybning og kom smuldret gær, sammen med ½ tsk. sukker og lidt af mælken i og lav en lille fordej i midten. Dejen skal hæve lidt. Bland mel i fordejen, og lidt efter lidt sukker, vanillekorn, muskat, nellike, mandelolie, afkølet smeltet smør samt hakkede mandler. Ælt dejen til den er glat og skinnende. Til sidst blandes rosiner, korender, finthakket pomerans og sukat i. Kom et klæde over dejen, og lad den hæve ca. 30 minutter. Herefter æltes dejen igen og efterhæver 45 min. Rul herefter dejen ud på et bord og fyld den med marcipan. Derefter foldes den sammen på midten. Fold dejen sammen igen, på samme måde. Klem kanterne lidt sammen. Kagen kommes på en bageplade beklædt med bagepapir og bages i en forvarmet ovn ved 180 grader i ca. 50-60 min. Endnu mens kagen er varm, smøres smeltet smør over kagen, der drysses med flormelis.



"Mine forældre havde ikke så mange penge. Vores far kom fra Sachsen Anhalt, senere DDR. Denne kage har hvert år været en julegave fra vores bedsteforældre. Og vi kunne næsten ikke holde ud at vente til vi fik pakken med kagen og meget mere. Traditionen har jeg så senere overtaget og har bagt den i efterhånden mange år. Jeg har også brugt den til julegaver. Og den faldt i god jord".

ARME RIDDERE OG ANDRE LÆKKERIER FRA SLETTEN af Gudrun Møller, Sletten, født 1919

"Da jeg kom til Humlebæk fra Snekkersten i 1937, lærte min svigermor mig, at lave arme riddere. Jeg spiser det tit, i stedet for middagsmad, og det mætter alligevel".

Arme riddere

3 skiver franskbrød eller sigtebrød kommes i en dyb tallerken. Mælk hældes over. Læg brødene over på et stykke papir og drys med sukker og kanel. Brunnes i margarine på panden. Kommes i en dyb tallerken og kogende mælk hældes over.

Brødet kan også gemmes til om eftermiddagen til en kop kaffe. Men så kommer jeg lidt smør på.

Sletten fiskefrikadeller

5-6 faste torsk rulles ind i et viskestykke, kommes i køleskabet til næste dag, så de tørrer. Fiskekødet hakkes i kødhakkeren sammen med 2 store løg, 2-3 æg og 1-2 spsk. kartoffelmel. Tilsæt mælk, salt og peber. Form farsen til fiskefrikadeller. Steges i halvt svinefedt og margarine på panden.

Gudrun Møllers ferskendessert

Makroner knuses og kommes i et ildfast fad. 1 dåse ferskener kommes over sammen med saften. Kanel og sukker drysses over. Kommes i en 200 grader varm ovn i 20 min. "Den kan laves om morgenen, så det er bare nemt".

Gudrun Møllers lagkage

En lagkagebund lægges i en springform og dryppes med lidt portvin. Knuste makroner kommes over. Jordbær (½ kg) blendes og røres i flødeskum. Husblas udblødes i vand, varmes i vandbad og røres i jordbærcremen, til den stivner. Halvdelen af jordbærcremen kommes over 1. lagkagebund. Knuste makroner kommes over samt lidt portvin. En ny lagkagebund kommes over. Gentag med det samme. Slut af med en 3. lagkagebund og pynt med glasur og chokoladekrymmel.

"Denne lagkage er hverken for sød eller noget. Den er mere frisk og lige tilpas. Mit barnebarn ringede forleden, for at få opskriften, for hun skulle have gæster. Og den gjorde lykke, fortalte hun."

MAD FRA MIN BARNDOM I GURRE

af Inge Emilie Larsen, Humlebæk, født 1925

"Jeg stammer fra en lille landejendom i Gurre.

Når min far (parcellist eller husmand) manglede arbejdskraft til høsten eller roeoptagning, ringede han til arbejdsformidlingen i Tikøb Kommune, der sendte nogle folk, som hjalp far.

De fleste kom fra Ørsholdt, et behandlingshjem for alkoholikere.

De kunne lide min mors gode mad, men var især begejstrede for en ret, som mor lavede. Retten var Romsuppe".

"Mor lavede en opbaging af mælk, hvori der kom æggeblommer, som var pisket med sukker; Derefter rom efter smag, og mor har nok gjort det ekstra godt, når der kom fremmede, der skulle spise med".

"Mor lavede også en lækkerbisk, som vi tre børn godt kunne lide".

1 kålrabi, gulerødder og kartofler skåret i terninger.

Kålrabien skal koge lidt længere end gulerødderne og kartoflerne.

Det skal koge stille, sammen med røget rå skinke, der også er skåret i terninger til det hele bliver jævnt. Krydderier efter smag.

”Vi slagtede en gris en gang om året; skinkerne blev røget. Når der ikke var så meget kød tilbage, tog mor skinkeskanken og lod den koge med; det gav god smag”.

SÅDAN SPISTE VI ”I DE GODE GAMLE DAGE”

af Ellen Christophersen, Fredensborg, født 1935.

Gennem de senere år har vores kost ændret sig meget.

Før i tiden var der tradition for altid at spise 2 retter til middag. På landet var det som forrest noget mættende for at drøje på hovedretten. Folk med hårdt arbejde havde brug for en kalorierig kost.

Forretten kunne være grød, vælling, suppe. Sagogryn blev brugt til sagovælling, sagosødsuppe, samt sagosuppe, hvor grynene blev kogt med vand og svesker, æggeblommer pisket med sukker blev blandet i med rom, ikke at forglemme ølsago tillavet på samme måde, dog uden svesker og rom.

	3422	
Tolpak	60	
Solf.	120	
Lakt	45	
Rosiner	70	
Lette	26	
Eulokhid.	50	
(Ind.)	85	
Eddeike	105	
6 Rulser	138	
Sprø.	30	
3 vand	36	
	<hr/>	
	4197	
Salt	150	
	<hr/>	
	2697	
25/11 Ullis.	118	✓
Kandunome.	10	✓
Ull.	22	✓
Øst	144	✓
Hauge	188	✓
Solf.	100	✓
Byggen	10	
	<hr/>	
	3384	

Fra mine år som landhusmor i Sverige (på et gods) lavede jeg ofte ruggrød af valset rug (meget velsmagende). Her var der fast tradition for, at om torsdagen var det gule ærter og pandekager; som variation lavede jeg æbleskiver og vafler, her kunne jeg tilføje arme riddere. Det var også praktisk at varme gule ærter, når jeg havde fyret op på komfuret, tidligt fredag morgen og nogle af folkene drog til skovs med heste medbringende mad på termos, termokaffe og the til hele dagen. De kørte kl. 7 og kom hjem kl. 17 hele vinteren. Det var sidst i 50'erne i mellemsverige. Kulden var hård, og de opholdt sig i det fri hele dagen. Når de spiste, sad de ved et bål. Her så man ingen overvægtige.

En ret, som jeg holder meget af er kogt torsk, fisk i det hele taget. Der er flere af de moderne kokke, som bruger bacon sammen med fisk. Det er et raffinement, som jeg også husker fra min barndom i en nordvestjysk fiskerby. Her fik vi kogt torsk med bukser og lever, bechamelsauce med sprøstegte tern af let saltet spæk eller røget ditto drysset på

saucen. Før i tiden blev fisken kogt i en masse vand, hvorfra kraft fra fisken blev til gavn for vasken. I vore dage er vi blevet bedre til, at tage vare på næringsstofferne.

I min egenskab af køkkenchef mange år senere, hvor jeg lavede mad til op til 150 mennesker, ville det vist også være ”gået i fisk”, hvis torskene skulle tilberedes på gammeldags vis. Her fik hver person sin pakke fisk m/smør og 1 citronskive i, bagt i ovnen.

Søndagsdesserten på landet ikke at forglemme, når man hver dag hentede en spand mælk fra kostalden, var der jo megen fløde at skumme både til smør, desserter og øllebrød.

Hønsene havde det godt, så æggene var fine til fromager. En dessert som kærnemælksfromage m/kirsebærsauce og Baba au Rhum lavede jeg af og til på "Magleås" et katolsk kursuscenter. En Baba er en meget let kage bagt i randform, hvori den trækker med rom-sukkerlage; hertil frugter. Se opskriften herunder.

Her indgik ligeledes i madplanen: Omelet en surprise, lagkagebund stænket med vin, herpå is derefter henkogte frugter og øverst dækkes m/ marengsmasse. Bager i meget varm ovn nogle min.

Baba au Rhum (8 personer)

2 l randform eller andre mindre forme, som kun fyldes 1/3, da dejen hæver meget.

20 g gær

5 spsk. lunken mælk

1 spsk. sukker

½ tsk. vanillesukker

3 æg

250 g hvedemel

Dejen æltes sammen og hæver i ca. 45 min. Slås ned og fyldes med smørklatter.

50 g smør.

Kom den færdige dej i en smurt form, lad efterhæve. Bages midt i en 225 grader varm ovn i ca. 10 min. , og herefter i yderligere 20 min. ved 175 grader.

Kagen vendes ud på en rist og afkøles. Lægges tilbage i formen, prikkes med en gaffel eller lignende.

Sukkerlage:

2½ dl vand

3 dl sukker

1 dl rom

Vand og sukker kommes i en gryde og koges i 10-15 min., hvorefter ca. 1 dl rom tilsættes og hældes over kagen.

Babaén serveres med henkogt frugt og flødeskum af ca. 2 dl piskefløde.

(Denne kage er beskrevet i Karen Blixens novelle "Babettes Gæstebud", red.)

OPSKRIFTER FRA KRIGENS TID af Anny Kampf, Fredensborg, født 1927

Sauerfleisch (gammel tysk opskrift)

1 stykke magert kogeflæsk
1 stort løg, skåret i kvarter
Hel sort peber
3-4 nelliker
Salt
5-6 laurbærblade
Eddike
Husblas
Kog flæsket til det er mørt med Løg,
Peber, Nelliker og Salt.
Skær Flæsket i skiver og læg dem i en
glasskål.
Eddiken kommes i vandet og smages
til, gerne lidt surt, da flæsket suger
meget af Eddiken.
Husblas kommes i koldt vand, tages
op og tryk vandet godt af. Brug suppen
til at smelte Husblasen. Kommes i
suppen og rør godt rundt. Hældes over
flæsket. Pynt med laurbærblade.
Retten skal stå koldt til den er stivnet.

Selleri Koteletter

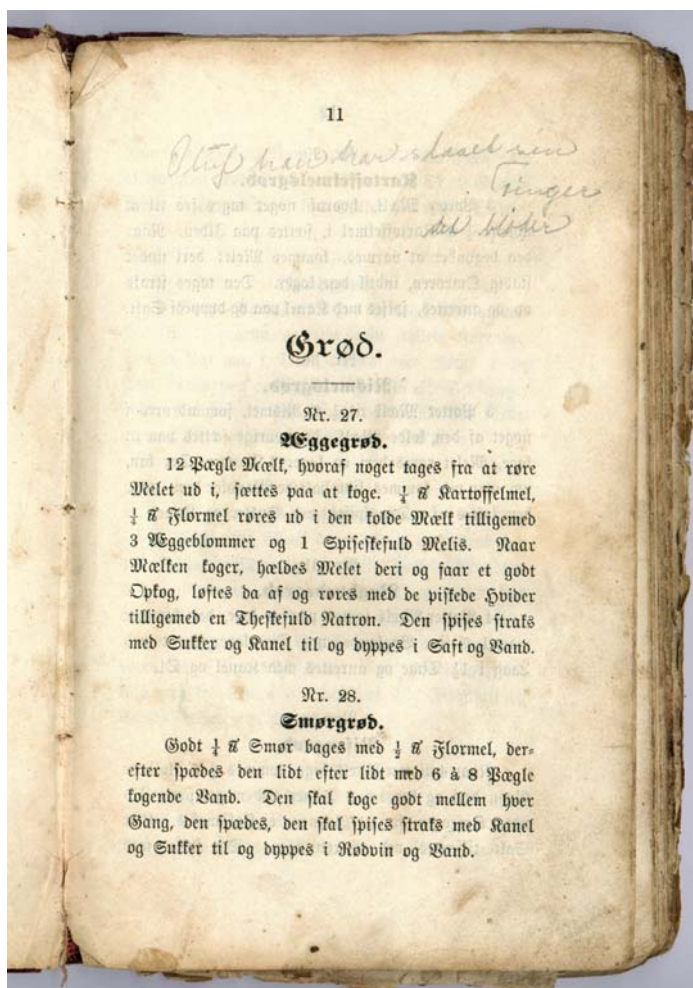
En stor Selleri skrælles, skæres i skiver, ikke for tynde. Koges i let saltet vand til de omtrent er møre.
Vendes i æg og rasp.
Steges på panden til de er gyldne.
Serveres med kartofler og lidt sovs.

Velbekomme!

SØNDERJYSK MÆLKEFLÆSK

af Jens Niemeyer, Humlebæk, født 1938

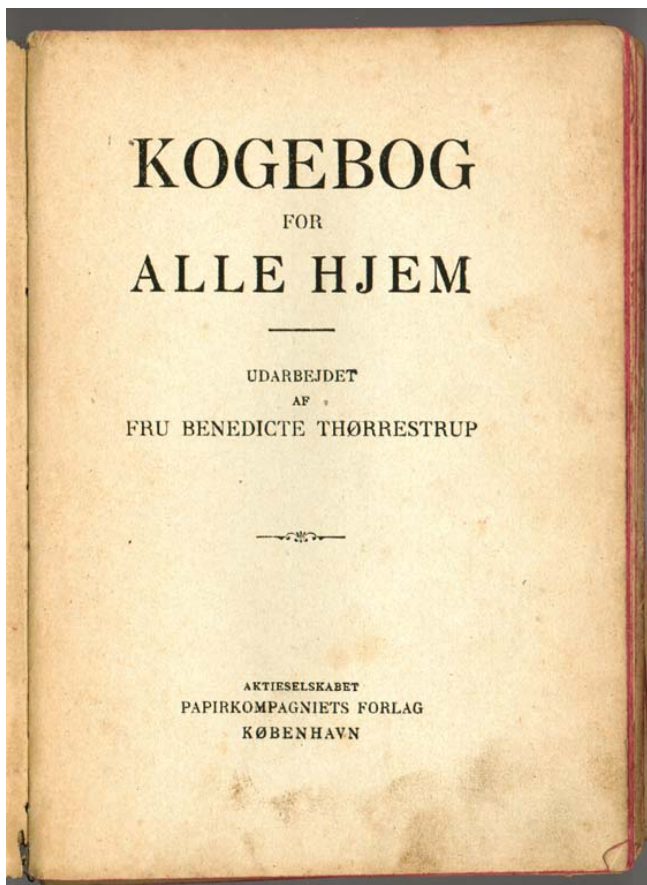
Mælkeflæsk er en gammel sønderjysk ret. Men da min far var sønderjyde fik vi, da jeg var barn denne ret, som min mor lavede den, og vi børn kunne godt lide den.
Retten består af mælk som koges. Deri kommes tynde skiver magert flæsk i skiver samt lidt salt og løg. Det koges til flæsket er mørt. Derefter blev der tilsat jævning af mel og vand eller mælk. Koges ved lav varme og jævnlig omrøring. Dertil serveres kartofler eller kartoffelmos.



ERINDRING OM DEJLIG MAD I MIN BARNDOM

af Else Berenth, Fredensborg, født 1927

Når jeg tænker på min barndoms bedste måltider, er det ikke festmiddage, jeg husker. Jeg ved ikke engang, hvad vi spiste til min konfirmation. Det er derimod hverdagsmaden, jeg husker, og den var altid tillavet af min mor. Men det var naturligvis ikke alle retter, jeg satte lige megen pris på. Stegt sild hørte f.eks. ikke med blandt favoritterne, men sildens rogn smagte dejligt, når den var stegt brun og sprød og kom på bordet sammen med nye kartofler og persillesovs.



Vi havde en have, hvor min far dyrkede de grønsager, der skulle bruges i husholdningen, og han var stolt, når han kom ind med et salathoved, de første nyopgravede kartofler og de første modne jordbær.

Det var et festmåltid for os alle sammen, når mor satte frikadeller med nye kartofler, persillesovs og grøn salat på bordet og bagefter jordbær med mælk, som hun havde blandet en lille smule fløde i. Den grønne salat havde hun ikke tilberedt, som man gør i dag med en marinade af olivenolie blandet med citronsaft og smagt til med salt og peber. Man kendte vist slet ikke olivenolie her i landet, da jeg var barn. Udenfor storbyerne tror jeg ikke, man havde hørt om noget sådant. Det var først efter, at danskerne begyndte at rejse i udlandet, at andre landes madkultur er blevet almindelig her. Mors marinade bestod af en æggeblomme, som var slået ud i salatskålen og rørt med sukker som til æggesnaps. Deri blev blandet et par

skefulde fløde, og til sidst lidt eddike. Alt blev pisket sammen, og hovedsalatens blade blev brækket itu, lagt ned i skålen, hvor alt blev blandet.

Icebergsalat er også først blevet kendt senere. Ved måltidet var der rift om at få lov til at spise resten af marinaden, når salaten var spist. Det var før, der var fare for, at der skulle være salmonella i æggene. Og det var før, der var talt om, at man skulle undgå for meget sukker, som kunne være skadeligt for tænderne og for helbredet i det hele taget. Sukkerskålen blev sat på bordet ved siden af skålen med jordbærrene og kanden med mælken. Jordbærrene skulle knase, som min mor sagde. Hun havde også drysset sukker henover bærrene i skålen. I dag ville jeg ikke finde på at strø sukker på mine jordbær.

Såkaldt nye kartofler samt jordbær kommer hertil fra Mallorca og andre fjerne steder, længe før, de første danske er på markedet, men intet kan sammenlignes med smagen af dem. Det gælder både, kartofler og jordbær. For begge dele var tegn på, at nu var det

sommer. Og aldrig har frikadeller smagt som dem, min mor stegte. Jeg er ikke ene om at mene, at ens mors frikadeller var de bedste. Hvordan det nu end kan være. Måske er det erindringen om barndommens middagsbord, ja om barndommen i det hele taget, der gør det.

ERINDRINGER FRA MIN BARNDOM OMKRING 1925-35

af Richard O. Jensen, Humlebæk, født 1916

Øllebrød med "Bidesild"

De Rugbrøds Endeskiver, der blev tilovers i ugens løb, blev gemt indtil der var nok til en gang Øllebrød. Spegesildene havde min far saltet ned i en tønde, der stod i Kælderen. Når sildene, der var ret salte, skulle bruges blev de vandet ud en halv dags tid og derefter rensset. Foruden til "bidesild" blev de brugt som Frokost-Ret og da med rigeligt Løg.

Ål, Sild og Stenbider i gelé

var ofte en yndet ret og især til Søndagsfrokosten. Ved særlige Lejligheder med gæster til frokost, lavede min mor:

En Skaldyrs/ Fiske- gelé- Rand!

I Bunden lå der Hummerhaler fra Jomfruhummer, dernæst Kamschatka-Krabbekød, Muslinger og masser af Rejer. Gelé-randen blev garneret med små grønne ærter, halve hårdkogte Æg drysset med Kaviar. I midten af gelé-randen en skål m. Kaviar pyntet med citronskiver. En festlig ret der pyntede gevaldigt midt på Frokostbordet.

Hvidkålssuppe med Flæsk

Vi kaldte det "kludesuppe" fordi Hvidkålsbladene når de var kogt lignede klude! Hvidkålen blev kogt sammen med Flæsket og evt. rygben for at give Kraft. Suppen blev "jævnet" med havregryn. Suppen blev altid serveret med kold Flæsk.

Forretter og Efterretter

Vi fik altid 2 retters mad til Middag. Hvis det var "Stegemad", var forretten f.eks. Mælk og Kryddere med Kanel og Sukker, Rabarbersuppe m. Kammerjunkere, Sødssuppe på gryn med syltede Blommer og Kirsebær, Bouillon på "Maggi-Terninger" med Æggeblommer eller "Maizena"-grød med smørklat og Kanel-Sukker. Efterretter blev især serveret i forbindelse med hele stege f.eks. Flæskesteg, Mørbradsteg, Kalvesteg, Stegte Kyllinger m.fl.

En yndet Søndagsmiddag var Kaninsteg fyldt med Svesker og Æbler og efterretten var gerne Sagosuppe med Rom og Æggehvinder eller Citronfromage.

Efter gule Ærter eller Hvidkålssuppe som regel Pandekager med Jordbær-Syltetøj. Jordbær eller Hindbær med Fløde blev serveret i hele den Korte Sæson. Bærrene havde vi i haven.

I forbindelse med Frikadeller eller Medisterpølse fik vi ofte:

"Stuede sølvbeder"

Det var en ret der næsten er udgået i dagens Danmark. Jeg ved ikke hvorfor, men måske er det fordi der er lidt besvær med tilberedningen. Sølvbeder er at ligne med Bladselleri, kun er stilkene bredere og har en smag hen imod Asparagus.

Vi havde i haven et stort bed med Sølvbeder. Jeg kan huske, at jeg hjalp min moder med at flå stilkene, der havde ligesom en overtrukken hinde, der skulle fjernes inden vi flækkede Stilkene (tredelte) på langs og derefter skar dem i småstykker af ca. 4-5 cm. længde så de lignede aspargessnit. Stuvningen skulle være rigtig opbagt (bechamel) og det var meget vigtigt, at der blev tilsat revet Muskat-Nød, det gav en særlig smag i forbindelse med de kogte Sølvbeder. Frikadeller og stuede Sølvbeder var min Livret. En ret jeg godt kan savne i dag.

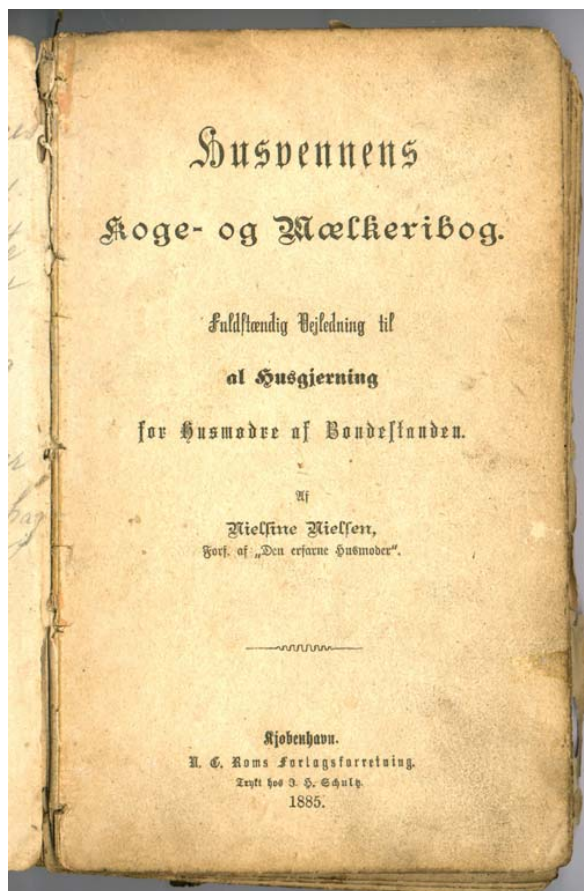
Kanin-Stegen, som jeg omtalte før, og som mere sjældent spises i dag, var egentlig en særdeles velsmagende spise, ikke mindst med en meget speciel opbagt Fløde Sauce, og dertil nyopgravede nye Kartoffler og "gammeldags" Agurke-Salat.

Selvom jeg godt kunne smage at Kaninsteg var en Herreret, havde jeg svært ved som 9-10-årig at indrømme dette. Det var nemlig mine Kaniner det gik ud over. I et hjørne af Haven havde jeg et Kaninhus i to Etager med fire Bure. Året rundt gik jeg meget op i at passe Kaninerne med rent halm, grøntsager, Roer, Korn & Vand, og fik derfor et særligt forhold til de enkelte dyr. Når Kaninerne blev slagtet sendte min Far Skindene til en garver i Valby. Min moder anvendte Skindene til eksempelvis Muffer og Kravebesætninger og lign. –Man kan nok sige at vi dengang udnyttede de rådige Naturalier på en anden måde end i Nutiden.

ROSINEN I PØLSEENDEN

[af Edith Thomsen, Humlebæk, født 1923](#)

Da jeg var 2 år fik vi en bestyrer, da vores far var død året før. Og da jeg begyndte at spise selv, blev jeg af bestyreren tvunget til at spise rosiner, som jeg i hvert fald ikke kunne fordrage! Det var de store "Konfekt-rosiner"! Når vi så fik blodpølse, var der også rosiner i. Jeg trak altid skindet af blodpølsen. Deri gemte jeg rosinerne. Men den gik ikke. Bestyrer Hansen opdagede det, og tvang mig bagefter til at spise dem. Siden jeg blev voksen, har jeg aldrig rørt rosiner. Når min søster og jeg selv laver blodpølse eller blodbudding i dag, kommer vi syltede kirsebær i, i stedet for rosiner!



OPSKRIFT PÅ DEJLIGE KAGER OG RØDE SILD

af Else Thomsen, Humlebæk, født 1917

Rabarberkage

I den korte sæson, først på sommeren, mens rabarberne er helt små og fine, kan man lave en meget frisk kage til kaffen. Den skal laves ligesom gammeldags æblekage. Men i stedet for æblemos bruger man rabarberkompot, kogt af små nye vinrabarber. Når rabarberkompotten er afkølet lægges den lagvis med kagerasp i en skål. Pynt med flødeskum.

Fru Sørensens kringle

300 g hvedemel

200 g margarine

2 æg

50 g gær

Fyld:

75 g margarine

75 g sukker

100 g marcipan

Pynt:

Sammenpisket æg

Hakkede hasselnødder

Sukker

Dejen lægges og rulles ud i to aflange stykker. Fyldet røres sammen og smøres ud på midten af dejstykkerne. Fold nu dejen ind imod midten. Den ene side foldes et par centimeter ind over den anden. Pensl med sammenpisket æg, og kom hakkede hasselnødder og sukker over. Bages i ovnen i ca. 20 min. ved 225 grader.

"Jeg har fået opskriften på kringle af en gammel dame, fru Sørensen. Hun lever ikke mere. Men jeg bager tit denne kringle. Den kan sagtens fryses, og optøs langsomt og varmes i ca. 5 min. i en ovn ved 225 grader. Og så smager den alligevel som nybagt!"

Røde sild

4 spegesild

¾ dl eddike

½ dl tomatpuré

½ dl tomatketchup

1 rødløg i terninger

2 spsk. kogt gulerod i terninger

2 spsk. syltede agurker i terninger

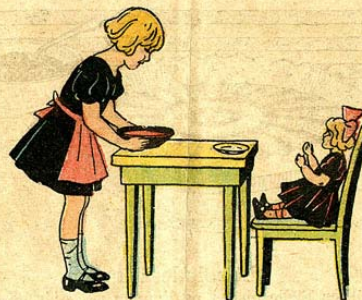
Skær sildene i små bidder. Rør ingredienserne til dressingen sammen og kom den over sildene. Lad dem trække til næste dag.

"Jeg fik for mange år siden opskriften af Helene fra Bodegård. Hun havde selv fået den fra Husholdningsforeningen her i Humlebæk. Prøv dem! De smager godt på et stykke rugbrød med smør".



Boller i Sellerisovs.

En Skive Selleri skæres i smaa Terninger og kommes i Gryden med 1 Deciliter kogende Vand og lidt Salt og koger ca. 5 Minutter. Saa tages de op, og smaa Boller af Kødvars sættes paa i det samme Vand, 1 stor Spiseskefuld Fars er tilpas til denne Portion, og Bollerne skal helst dannes og sættes paa med en lille Teske, ellers bliver de for store. De koger et Øjeblik, til Farsen er stiv. Den maa endelig ikke være blød indeni, for saa er de raa. Bollerne tages op i Skaalen til Sellerierne. Suppen maales, er den kogt hen, kommes Vand i, saa der bliver 1 Deciliter. Saa laves Soven som før beskrevet af en Topskefuld Mel og 1 Teskefuld Smør, der røres op med Suppen og faar et Opkog, Boller og Sellerier kommes i. Hertil spises ikke Kartofler, kun Brødsnitte.



Æblesne.

1 Deciliter Piskefløde piskes til fast Skum, 2 Blade Husblas dypes et Øjeblik i koldt Vand, saa bliver de bløde, de lægges da i en Kop og 1 Spiseskefuld kogende Vand hældes paa, der røres i dem, til de er helt opløste, saa piskes de i Flødeskummet tillige med 2 knuste Vanille-tabletter og 3 toppende Spiseskefulde kold Æblegrød. Saa er Desserten færdig, spises med smaa Makroner til, men kan ogsaa smage godt, som den er, uden Makroner.

Bondepige med Slør.

1 toppende Spiseskefuld Smør brunes pænt lysebrunt paa Stegepanden med en Skefuld Sukker, deri kommes 2 Deciliter revet Rugbrød, som med Kniven omrøres godt et Par Gange, og Panden tages af Ilden. Af dette Brød lægges Halvdelen i en lille Skaal, der ovenpaa et Lag Kirsebær-marmelade eller Æblegrød, saa den sidste Halvdelen af Brødet, nok et Lag Syltetøj eller Æblegrød, og saa pyntes Retten med Flødeskum. Er der udefukkende brugt Æblegrød, kan man nok flotte sig med lidt Syltetøjsklatter til Pynt.

SOMMERMAD PÅ SKOVGÅRDEN

af Inger Jensen, Humlebæk, født 1919

Vi fik altid to retter mad. Frugtgrød eller mælkemad var altid efterretten.

Man startede om foråret med rabarbergørød. Et sted, vi kom på besøg, var rabarbergørøden så stiv, at skeen kunne stå oprejst i skålen. Der var kommet al for megen kartoffelmel i jævningen.

Siden blev det stikkelsbærgørød og jordbærgørød, så blev det rødgrød med ribs og solbær, og så blev det byggrynssuppe med kirsebær. Æblerne var de sidste frugter, der blev modne, og så fik vi æblegrød. Al frugt blev desuden henkogt, så vi havde frugt til hele vinteren. Det var et stort arbejde. Det skulle man bare byde folk i dag.

Kødet saltede vi i store kar. Det skulle altid udvandes inden der kunne koges suppe af det. Det var ikke altid lige spændende. Vi tørstede altid. Når vi var i roerne, gjaldt det om at være i den ende, hvor vandløbet var (ved Humlebækken). Vi lagde os ned på maven, brugte hænderne som "kop" og drak af det rindende vand. Dengang var vandet rent, og bækken var ikke forgiftet.

Man fik altid noget kød til hovedretten. Men mest var det fisk eller flæsk. Vi var jo på landet. Om søndagen fik vi gerne oksesteg, når slagteren havde været der. Han kom rundt med hestevogn. Og når man snakker om hygiejne i dag, så kan jeg tilføje, at spyfluerne

fløj om ørerne på os, når han åbnede for dørene til vognen med udvalget af kød. Men det var vi vant til. Så vi blev ikke syge af at spise kødet.

Når vi skulle til håndbold i Nivå, havde vi tit travlt med at tilberede fire til fem skåle med frugtgrød.

Dér, hvor vi spillede håndbold, var der om dagen en fold, hvor der gik køer. Så før vi kunne spille håndbold, måtte vi fjerne kokasserne. Det var nede ved Nivå mølle. Der hvor der i dag er hundetræning. Når vi var færdige med håndbolden, sad vi i en rundkreds i et kar ved pumpen ved fodermester- huset og vaskede ben. Så kom hele holdet med hjem bagefter og spiste frugtgrød. Mælk havde vi jo altid, så det var jo nemt.

MINDER OM MADLAVNING I MIN BARNDOM OG UNGDOM

[af Johanne Niemeyer, Humlebæk, født 1915](#)

Den 1.6.1915 kom en lille pige til verden på Skyllebakken 21 i Frederikssund. Det var i starten af første verdenskrig. Min far var dengang Soldat og blev derfor indkaldt og skulle møde i København. Og skulle derfra ned til grænsen og deltage i krigen.

De boede i Jægerspris, og da min Mor var højgravid måtte de få naboerne, der havde en Hest og Vogn, til at køre min Mor og Bror ind til mine Bedste Forældre i Frederikssund. Og der blev jeg født om natten den 1.6.1915. Heldigvis kom min Far ikke direkte med i krigen. Men de kom til at gå grænsevagt ved den tyske grænse.

Da jeg blev større husker jeg mest min Bedstemor som en meget gammel kone med hel lang kjole og hjemmestrikkede Strømper og Træsko på, og så sad hun når vi kom, ved komfuret og malede kaffe på en gammel kaffe Mølle. Man kan lige som dufte den duft når man tænker på den, og på komfuret stod en stor Suppegryde og kogte. Det viste sig at blive til en herlig Hønseskød Suppe. Der var hjemmelavet kød- og melboller i. En sjov ting her var at der hertil blev givet en risengrød, kogt i vand og med Rosiner. Men på den måde, at man tog en stor Skefuld og lagde på kanten af Suppetallerkenen. Så tog man på skift lidt af grøden og Suppen. Det smagte godt. Bagefter var der Peberrod Sovs med hønseskødet i.

Jeg kom til at gå i skole i Birkerød da mine forældre flyttede dertil. Der blev jeg også gift som 19 -årig, så nu var det derfor mig der pludselig skulle stå for Madgryderne. Så prøvede jeg at huske på hvad vi fik derhjemme, og jeg huskede især om vinteren fik vi Suppe. Der var jo Oksekødsuppe, gule ærter, Hvidkålssuppe, grønkålssuppe og så var der Kørvel Suppe, der skulle koges på røget Skinke med Suppeurter og hakket Kørvel og til sidst jævnes en smule. Men manden i huset elskede alle Supper, kun lige ikke Kørvel Suppen. Den rørte han ikke, uvist af hvilken grund. Så den måtte tages af programmet.

Da vi flyttede ud på en gård kunde vi have en gris og når vi hen mod jul slagtede en gris, lavede vi Blodpølse. Blodet blev sigtet og afkølet, derefter kom det i en meget stor balje. Deri kom så byggryn og Rosiner og små terninger fedt skåret af grisens fedtflomme, Kanel, Sukker og lidt salt.

Alt blev så rørt meget grundigt igennem. Imens var tarme fra grisen rensset, skyllet igennem og derefter skrubbet flere gange grundigt i Salt og så skyllet igen flere gange, derefter kom blandingen fra Baljen igennem et pølsehorn, og der blev bundet for enderne. Det blev en meget stor portion, så vi kogte den i gruokedelen i Vaskehuset.

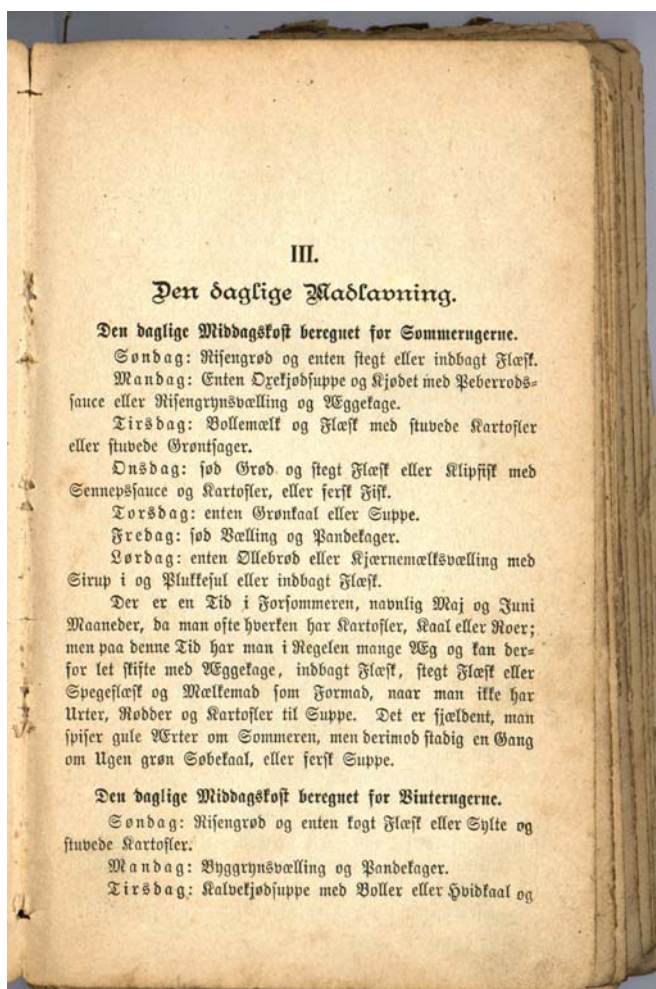
Vi boede 5 familier på stedet. Alle naboerne kom derefter ind til Pøsegilde. Så det var virkelig en festdag, når der blev lavet blodpølse. Drikken var Hvidtøl. Men det er vist nok gået af mode nu til dags. De unge ville nok rynke på næsen af den ret. Dagen efter fik vi igen blodpølse, men så fik vi som efterret en dejlig Hyldebærsuppe med æbler i.

Så var der mange andre ting der skulle laves. Der var Sylten, som blev lavet af grisehovedet og andre ting, der var skåret af grisen. Og der skulle hakkes en stor Portion kød, som foregik med håndkraft på en kødmaskine, der var skruet på køkkenbordet. Så lavede vi en stor portion Frikadeller. Og da vi den gang ikke havde Køleskab eller fryser, blev dellerne lagt i en stor Krukke, og der blev overhældt med fedt, der var smeltet. Så stod de koldt og kunde holde sig i lang tid.

Så lavede vi Medisterpølse af kød som også skulle hakkes. Der skulle vi bruge tyndtarmene. Så de blev også skyllet og skrubbet i Salt. Så satte vi et Pølsehorn på kødmaskinen. Der blev tarmene skubbet ind på. Så kom det hakkede kød kørt igennem og ned i tarmen, indtil der blev en lang pølse, som også blev lagt i en krukke og hældt over med fedt .

Et par rullepølser blev der også. Så fik vi røget den ene Skinke og den ene side af grisen hos slagteren. Foruden alt det, var der jo mange andre ting. Både til Stege, Suppe og Pålæg. Og da det var nær jul var al Julemaden jo parat.

Men det var efter et stort arbejde. Nu ville man jo kunde komme det hele i en fryser. Det ville jo være meget lettere.



FARMORS KARRYSILD

af Anni Ry, Fredensborg, født 1926

3 store løg skæres i firkanter, koges møre i smør, tilsat en sjat vand (må ikke brune), afkøles, lægges i bunden af en skål.

3 kryddersild (fra glas) skæres i små stykker og lægges over løgene.

Ca. 300 gram mayonnaise blandes med ca. 150 gram flødeskum, et lille glas champignoner og krydres med karry efter smag. Kom blandingen over løgene og sildene. Må gerne tilberedes dagen før.

Derefter pyntes karrysildene med hårdkogte æggeblade, tomatblade og en masse karse.

Det er min families lækkerbiskken- en selvfølge på julefrokostbordet. Men smager godt hele året.

MADPLANEN PÅ SANDGÅRDEN

af Frede Aagaard Larsen, Humlebæk, født 1926

Jeg er opvokset på landet, på Sandgården i Dageløkke. Vi havde mange dyr. Jeg var glad for dem alle, men især hestene havde min interesse. Og det gælder stadig, for jeg ser altid tv, når der er udsendelser fra hubertusjagt. Men nu vil jeg fortælle om vores kostvaner i mit barndomshjem.

Til morgenmad klokken halv syv, efter at vi havde malket, fik vi sigtebrød med marmelade. Især om efteråret, når mor havde lavet marmelade af blommer. Resten af året fik vi ost til brødet. Men den slags ost er der ikke mange, der spiser mere. Det var fuldfed ost, som smagte af noget, "gammel ost".

Til frokost klokken ni fik vi kogte salte sild med stuvede kartofler. En kop kaffe og en ostemad.

Til middag klokken tolv spiste vi igen. Vi havde en gang en ung mand, som var utilfreds med at vi skulle ind og spise flere gange. Så da jeg blev konfirmeret, aflyste han frokosten. Så det har jeg ikke fået siden den gang.

Sild spiste vi næsten hele året. Fra den 1. september til den 1. november var det kogesild. Fra den 1. november til jul var det bidesild. Og så fra jul og indtil tøndens var tom, spiste vi spegesild. Det var billigt – det mættede og det var sund og nærende mad. Al den levertran der er i sildene er jo sundt!

Noget, som vi også fik, var kogt ål. Det fik vi altid til Juledags frokost. Det er der vist ikke mange, der kender til i dag.

Vi slagtede to gange om året. En gang til jul og en gang til påske. Vi kendte ikke til fersk mad. Alting blev saltet. Så da vi fik fryser, slog to grise om året slet ikke til. Pludselig smagte maden meget bedre, så vi spiste noget mere.

Mor lavede meget sulemad. For eksempel kogte hun en svineskank med grønkål, hvidkål eller til gule ærter. Første dag smagte kødet godt. Anden dag var det alt for salt. Så fandt

hun på at hakke kødet med kartofler i kødhakkeren. Vi kaldte det for "døde frikadeller". De smagte skam godt. Og vi fik lov til at spise mere end en hver.

Vi var næsten selvforsynende. Vi gik ikke til slagter osv. Der blev lavet sildesalat, rullepølse og leverpostej hjemme. Æg, kyllinger og ænder havde vi også selv. Så vi manglede aldrig noget. Mor havde gået på Suhrs husholdningsskole i København, så vi fik altid god mad.

SNYSK FRA ALS

af Frida Rasmussen, Humlebæk, født 1919

1 l sødmælk
500 g nye kartofler
300 g gulerødder
200 g ærter
Majsstivelse til jævning
Salt
Peber
1 bundt persille

Gulerødder og kartofler skrælles og skæres i mindre stykker. Mælken bringes i kog. Kartoflerne kommes i ca. 10 min. før servering. Gulerødderne umiddelbart efter. Ærterne kommes i til sidst. Retten smages til med salt og peber og jævnes let med majsstivelse udrørt i lidt vand. Serveres med masser af persille, gerne til kogt kold skinke eller en frikadelle.

"Denne ret smager vidunderligt. Prøv selv at smage!"

JULEMAD PÅ MADAM MANGORS TID

af Agnes Licht, Fredensborg, født 1938

Den 24. maj 1894 blev mine morforældre gift i Løgstør. Det var et stort bryllup med mange gaver på gavebordet.

En af gaverne var en fin lille indbundet bog med skindryg og sirligt guldtryk. Titlen var: MANGOR: Kogebog & Syltebog.

Anna Marie Mangor levede fra 1781 til 1865. I 1837 skrev hun "Kogebog for smaa Husholdninger" og den gjorde hende berømt - hun blev kendt slet og ret under navnet "Madam Mangor", og hendes bog var datidens køkken-bibel.

Hun skrev sidenhen en fortsættelse til "Kogebog for smaa Husholdninger" og en syltebog. Alle disse tre bøger er samlet i min mormors bryllupsgave, som gik i arv til min mor, og for et par år siden videre til mig. Dens blade er gulnede og bogen er slidt - man kan se, at den har været flittigt brugt.

Madam Mangor har udover at give opskrifter også villet opdrage de unge husmødre og give dem gode råd og vejledning. I forordet til "Kogebog for smaa Husholdninger" skriver hun:

Tre indenlandske Krydderier

som anbefales unge Husmødre paa Grund af, at de kun koste lidet, aldrig tabe deres Kraft og derhos have den Egenskab, at jo tarveligere Maden er, desto mere forhøje de dens Velsmag.

Det første Krydderi bestaar i en bestemt og fast overholdt Spisetid, thi Mand og øvrige Deltagere i Maaltidet ere i Almindelighed ingensinde mere utaalmodige end i den Tid, der forløber efter det bestemte Klokkeslæt og indtil Maden staar paa Bordet.

Det andet Krydderi er en snehvid Dug, en proper Anretning. Selv den tarveligste Kost faar en forøget Velsmag, når Øiet med Velbehag hviler på det hvide Linned, det blanke porcellain, de klare glas - og Tanken om en flink Husmoder knytter sig uvilkaarligt dertil.

Det tredje Krydderi er Husmoderens milde og venlige Ansigt, der lig Solen straalere over det hele og forjager de smaa Skyer af Utilfredshed eller Misnøje med Et og Andet, som ellers kunne svæve paa Husets Himmel og undertiden faa Leilighed til samle sig til en Regnbyge.

Ganske vist kalder Mangor sin bog en kokebog for små husholdninger, men mange af opskrifterne er til f. eks. 12 eller 18 personer. Det hænger sammen med, at det dengang var almindeligt at de ansatte var "på kost" og husmødrene skulle lave mad til medhjælperne i mandens bedrift, hvad enten det var landbrug eller byerhverv, for eksempel en stor købmandsgård som min morfars.

Maden man spiste dengang var meget forskellig fra den mad, vi spiser nu om dage. Der blev brugt flere fede ting, godt med opbagte sovse og smør i store mængder, men de fleste havde jo også meget mere hårdt fysisk arbejde som krævede en solid kost, og man så ikke så nøje på kalorierne.

Der er dog én slags mad, som ikke har forandret sig - og det er julemaden.

I dagene op til jul var der tændt ekstra tidligt op i det store komfur. Det var en kunst at fyre på den helt rette måde, og skulle der bages kager, var det vigtigt at ovnsens temperatur var lige tilpas til det. Der blev bagt meget op til jul: rugbrød, sigtebrød, julekager, peperkager og måske også en portion

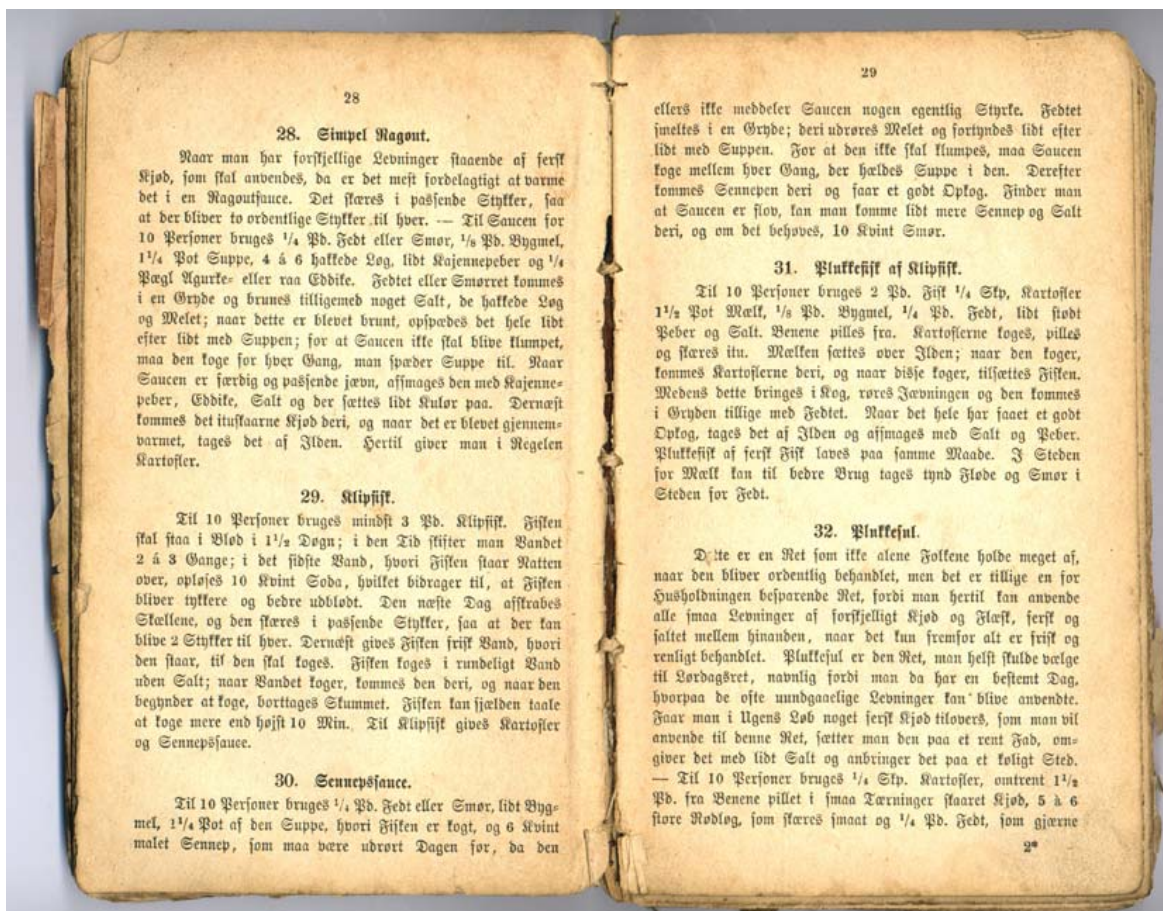
Vanillekrandse

75 quint (375 g) Mel æltes paa Brædtet med 50 quint (250 g) Smør, 50 quint hvidt Sukker, 50 quint skoldede og hakkede Mandler, 1 Thekefuld Hjortetaksalt, opløst i lidt Rosenvand, og 1/2 Stang stødt Vanille. Naar det er æltet godt sammen, tager man et Stykke af Deigen, triller den ud paa Brædtet med Mel og danner den til Krandse, som bages lysebrune. Heraf bliver omtrent 60.

Juleaftensdag bredte der sig en herlig duft fra køkkenet. Der herskede stor travlhed, rødkålen snurrede på komfuret, kartoflerne blev skrællet og ovnen var ved at være klar til

Gaasestegen

Gaasen gnides indvendig med Salt og Peper og kan, om man ynder det, fyldes med raa Kathrineblommer eller Svedsker, samt skrællede og i 4 Parter skaarne Æbler. Gaasen maa da sammensyes for Enderne. Den behøver 2 á 3 Timers stegning efter



dens Størrelse, og den overøses flittigt med Sauce fra Bradepanden. Mod Slutningen aabnes Spjældet, og den overøses da ei, for at den kan blive sprød paa Skindet. Hertil spiste man sikkert:

Brunede kartofler

Naar Puddersukker er brunet kommes et Stykke Smør deri tilligemed de kogte og pillede Kartofler, som koge ved jævn Ild, indtil de ere brune.

I mange hjem spiste man risengrød juleaften, men Madam Mangor giver os også opskriften på:

Riz a l'Amande

13 quint (65 g) Risengryn skoldes og koges i 1/2 Pot (1/2 l) Melk med 1/2 Stang Vanille. Medens det er varmt, røres deri 20 quint (100 g) grovt stødte, søde Mandler, 2 Spiseskefulde hvidt Sukker, 13 quint (65 g) smeltet Smør og 3 quint (15 g) husblas, opløst i 1/4 pægl, (ca. 1/2 dl) gammel vin. Naar det er lidt afkølet røres 1 pot (knap 1 l) til stivt Skum pisket Fløde forsigtigt deri, og det ophældes i et Fad eller en Skaal, hvori det serveres. Det maa laves flere timer før det skal bruges, og spises med en kraftig, kold Kirsebærsaauce. Til ca. 8 Personer.

Juledag kan man tænke sig, at julegæsterne har trængt til en lille opstrammer mod vinterkulden. Det kunne måske være:

Æggepunch med rødvin

Naar 8 Æggeblommer ere rørte hvide med 1 Pund (1/2 kg.) hvidt Sukker, kommes næsten 1 Pægl (ca. 2,5 dl) Rom deri. 4 Flasker Rødvin sættes paa Ilden med et Par Stykker Kanel og nogle Nelliker; naar det koger, hældes det under stadig Piskning i Æggene. Den drikkes varm.

Jeg forestiller mig at det var hvid jul, og at husmoderen en af juledagene ville servere en let dessert. Det blev måske:

Himbær med sne

(- ja sådan stavede man hindbær dengang !)

I et dybt fad lægges et godt Lag Himbærmarmelade, som, om man vil, kan blandes med lidt Ribsmarmelade. Derover lægges et meget tykt lag Sne; den kan kun bruges, naar den er faldet samme Dag eller Nat, og maa ei tages ind, før den lige skal bruges. Det maa spises strax, for at Sneen ei skal smelte.

Hertil spises Pleskner eller andre tørre Kager.

Den flinke husmoder var nu kommet godt igennem julen, og vi håber at hun har fået ros for sin dejlige mad - som er blevet omhyggeligt tillavet efter Madam Mangors gode opskrifter.

VI LEVEDE PÅ BUNDEN AF HAVET

af Elly Christiansen, Humlebæk, født 1924

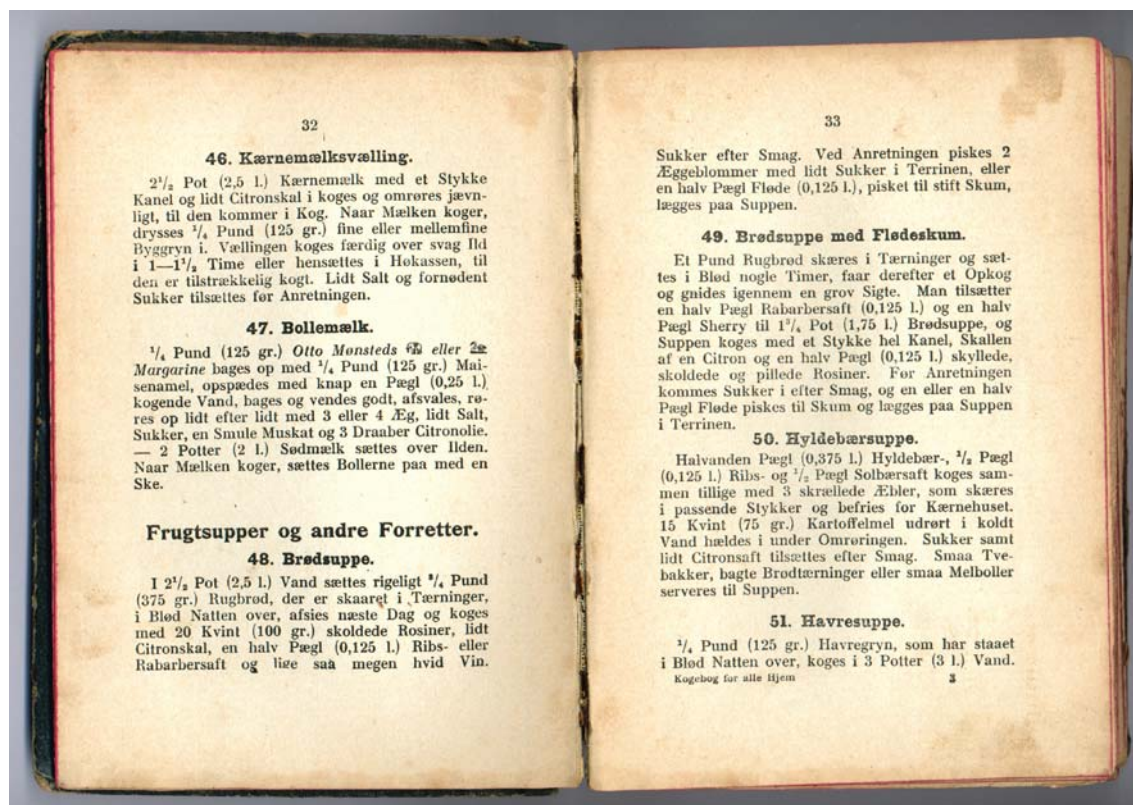
Efter Lammefjordens inddæmning og udtørring omkring 1936- 1943-44, blev der uddelt lodder til de mennesker der boede på Ejendomme i Fårevejle, dvs. vi, Holger og Elly kunne begynde at skabe os en fremtid på 15 td. land, som skulle opdyrkes fra havbund til agerjord; der blev samlet sten i læssevis, det var stort arbejde. Der var ingen motorkræfter, kun Hestespand og mænds stærke næver. Dernæst skulle jorden drænes, dvs. afvandes, inden det blev til brugbar jord. Den første høst var rør (tækkerør), dernæst korn og kartofler. Kartoffelhøsten ligedan andre urter og grøntsager, bl.a. asparges var gode afgrøder, som vi i årene fra 1945-57 arbejdede med og havde en god tid der.

I 1945 byggede vi på grunden. Det var lige efter krigen, materialerne var ikke noget man kunne købe, selvom man havde midler til det; så vi byggede hus af ler. Det blev stampet op i flager, igen et stort arbejde, men det blev et sødt lille hus. Ikke stort, men hyggeligt. Det var med stråtag. Da vi boede ca. 5 kilometer fra byen, havde vi ikke vand eller EL, så vi borede efter vand. Der var en mand på egnen, som kunne "vise" vand med en pilekvist, og der blev boret 17 meter ned. Der var en kilde med så stor kraft, at den satte vandet op i taghøjde på huset. Så vi var heldige at få indlagt vand også til Badeværelse, for det havde vi også. Vi havde fået centralvarme indlagt og dermed også varmt vand i hanen. Med hensyn til el anskaffede vi en mølle, der med vindkraft og batterier forsynede os med strøm. Det var dejligt, for Petroleumslampen er da hyggelig, men det kan godt være noget griseri. Da de pludselig kan ose, dvs. så er der sorte klatter overalt. Jo tak, jeg har prøvet det. Det kræver en god rengøring derpå.

I efteråret 1945 var man nervøse for dæmningens holdbarhed. Der var stormvarsel og frygt for brud på dæmningen, så vi var parate til flugt. Men heldigvis vendte vinden så

truslen blev afblæst; senere har man udbygget og forbedret dæmningen. Vi havde selv sået Æblekerner og lavet små træer, som blev plantet i marken, med det mål, at kunne avle Æbler med tiden. Men der går mange år før det var rentabelt. Vi solgte hele ejendommen i 1957 og fik de samme penge for den, som vi senere købte hus for i Nordsjælland.

Vor lille historie om et liv fra bunden af havet.



SUSHI ER IKKE NOGET FOR MIG!

af Rosa Margrethe Madsen, Humlebæk, født 1924

Den mad som vi fik i gamle dage er ved at komme tilbage. Det er jeg tilfreds med. Jeg bryder mig ikke om skaldyr, sushi og den slags. Man skal spise mange grøntsager, og jeg ved godt at man ikke skal spise for meget sovs.

Vi var aldrig syge den gang, selvom vi rendte på bare tæer i træskoene. Vi var seks unger. Min mor lavede god mad. Jeg fik en gang fortalt, at den første portion var kartofler og sovs og en frikadelle. Det var først når man fik anden gang at der kom kød til, f.eks. et stykke stegt flæsk eller et andet stykke kød. Det var for at spare.

Vi fik øllebrød eller bollemælk. Det smager lige godt begge dele. Jeg kan stadig lide øllebrød, men så skal der flødeskum på! Førhen fik vi saftsuppe med kold mannagrød eller fløjlsgrød i. "Glovælling" var mælkevælling med "tudse-øjne" i. Jeg kan lide al slags grød, undtagen risvandgrød – det kan man jage mig ud på marken med.

I gamle dage var klipfisk billig mad. Vi fik første dag kogt klipfisk med sennepssovs og kartofler til. Næste dag fik vi plukfisk. Det var resterne fra dagen før. Det kunne min bror og jeg ikke lide, så vi kravlede ned under spisebordet.

Vi havde kakkelovn. Det var så hyggeligt. Vi smed æbler ned på ringene og så stegte vi æbler. Det smagte dejligt.

Vi fik aldrig slik den gang, sådan som børn gør i dag. Jeg kan huske at jeg hjalp en ældre dame i Sigerslev med at købe ind. Bagefter gav hun mig et stykke hugget sukker!

Vi havde en speciel madtradition derhjemme. Den er der nok ikke mange der kender. Når vi fik gule ærter, blev den den første dag spist som grød med en smørklat i. Næste dag blev den spædet op til en suppe, og så blev der serveret kød til.

Vi havde ikke køleskab den gang. Nej, man havde et flueskab på nordsiden af huset. Så det summede af spyfluer omkring flueskabet. Skinken blev saltet, røget og hængt op på skorstenen på loftet. Vi var vant til at se på griseslagtninger. I dag ville jeg have svært ved at se en gris blive slagtet. Det er jeg blevet for gammel til!

Ja, de unge får ikke sådan noget mad i dag, men den gang var der altså ikke nogen unge mennesker, der var for tykke. Ja, ja, det var den gang. Men det var slet ikke så ringe.

IKKE NOGET MARGARINE TIL MIG, TAK!

af Lizzi Hjermitslev Pedersen, Humlebæk, født 1924

Jeg er født og opvokset på Østerbro i København, i en familie på fire. Min mor havde arbejdet i herskabshuse, så vi fik altid vellavet mad, og altid to retter. Om vinteren fik vi hvidkålssuppe med kartofler i. Kartofflerne kunne jeg ikke lide, ikke sammen med hvidkålen, så dem fiskede jeg op. Af øvrige retter kan jeg nævne: vandgrød med sirup og æblemos, brunkål, oksekødssuppe med to slags boller, kalvefrikassé, sødsuppe med svesker og æbler og varm kærnemælkssuppe med citron og rosiner eller syltede kirsebær. Den gang fik vi smør og opbagte sovse. Ikke noget med margarine. Det smagte jeg først da jeg var 15 år. Det kunne til nøds spises, med jeg kunne bedst lide smør, og det kan jeg stadig. Brun sovs var min favorit. Selv til kogt torsk ville jeg have min brune sovs. Og det fik jeg! Med hensyn til mad var jeg ret forkælet. Jeg var ret kræsen som barn. Men jeg fik hvad jeg ville have, og min mor lavede bare noget andet, hvis jeg ikke kunne lide det, der var på menuen.

Den gang jeg var barn købte man ind hos slagteren. Mor udvalgte selv det stykke kød vi skulle have. Det blev undersøgt på alle leder og kanter, før hun godkendte det. Der skulle jo nødvendigvis være sener nedenunder. Pålæg blev købt i en rigtig charcuteri forretning. Og det var "rigtig" pålæg.

Når jeg havde fødselsdag, to dage før jul, fik vi lagkage, hjemmebagte boller og julebag. Der kom rigtig chokolade i kopperne med flødeskum. Varm chokolade lavede man på denne måde: man brækker koge-chokolade i stykker og kommer det i en gryde. Så kommer man lidt vand ved. Man skal røre kraftigt mens det smelter. Dernæst kommer man sødmælk ved og varmer chokoladen igennem. Men man skal endelig passe på, at det ikke brænder på! Til sidst smager man til med sukker. Serveres i fine kopper med flødeskum på toppen.

Af et kilo mel bagte min mor til jul vanillekranse, citronkranse, finsk brød, jødekager og Håkonskage. Citronkransene var lavet af dejen til vanillekranse, men heri blev rørt lidt reven citronskal. Dem kan jeg godt anbefale andre at bage!

ODE TIL HØKASSENS PRIS

Af Gerda Hovgaard, Humlebæk, født 1925

Skal der fortælles om madlavning og levevilkår i øvrigt i gamle dage må vi ikke glemme at nævne den praktiske hækasse.

Jeg har fået fortalt, at den kom i brug her i landet omkring 1850, velsagtens mest på landet. Navnet indikerer, at kassen var foret med hør, men i de versioner, der blev brugt i bykøkkener, blev der anvendt aviser, evt. med en pude ovenpå grydelåget. Kassen blev brugt, når der skulle laves grød eller til færdigkogning af kartofler, eller i det hele taget, når maden skulle holdes varm, og den fandt selvfølgelig størst udbredelse under de to verdenskrige.

Jeg er fra 1925 og mener, at hækassen blev brugt i mit barndomshjem i mellemkrigsårene. Vi var syv personer til daglig, og om vinteren fik vi altid grød til forret.

Der blev gasrationering i 1940 og dermed var hækassen uundværlig. Udover gassen var der mange andre ting, der blev rationeret, og der blev sparet på alting. I forbindelse med brug af hækasse kan jeg nævne, at det blev indprentet til samtlige familiemedlemmer, at man ikke måtte åbne for gassen før tændstikken var tændt. Tændstikkerne under krigen havde ikke den samme tykkelse som i fredstid, og der kunne nemt blive brugt 4-5 tændstikker hver gang der skulle tændes ild, for de knækkede ofte. De ødelagte tændstikker blev lagt til side i et lille fad og blev brugt sammen med pindebrændet, når der skulle tændes op i kakkelovnen.

I 1948 lærte jeg madlavning på en gård i nærheden af Odense. Maden blev tilberedt på brændekomfur og hækassen var i brug hver dag, men der var også 12 personer, som dagligt skulle bispises.

Gad vide, om det var en idé at tage hækassen i brug igen – de dyre elpriser taget i betragtning?

	Transport.	40 01.
23/12 -39	Behalt	15 00
	Pers	25 01
23/12	1/2 Prindian	4 55
	5 Juleb	1 25
	Vand.	60
	Melis.	1 18
	Mel	56
	Margarine	1 32
	Hasselrødde	1 40
	10 Appelsin.	1 20
	Telee.	48
	Loya.	35
	Sm. A.	30
	Sokolon	1 61
	Tolab.	60
	Solf.	1 20
	Turketter	23
	Papir.	40
	10 Sjerne.	35 0
	M. J. a. f. a. g. n.	1 25
		46 99