

Grænseforeningens
årbog 1998

Det sønderjyske kaffebord
– et samspil mellem nationalpolitik og kosttradition



Grænseforeningens årbog 1998

Inge Adriansen

Det sønderjyske kaffebord

– et samspil mellem nationalpolitik og kosttradition

*Om kaffebordstraditionens baggrund,
historie, indhold og opskrifter*

Indhold

Indledning	
<i>Om kaffebordets paradokser</i>	4
<i>Myten om de sønderjyske kaffeborde</i>	5
Kaffebordets forudsætninger	
<i>Da kaffe blev en drik for menigmand</i>	7
<i>Udbredelse af bagebøger</i>	9
<i>Den teknologiske revolution – komfurovnen</i>	10
<i>Nye måltidsvaner krævede nye typer stel</i>	10
<i>Kaffegilder uden kager i midten af 1800-årene</i>	11
Det fulde sønderjyske kaffebord i tiden ca. 1880-1920	
<i>Tiden frem til 1914</i>	13
<i>Kaffebordstraditionen og nationalitetskampen</i>	16
<i>Kaffebordet under Første Verdenskrig</i>	18
<i>Kaffebordets indhold og servering</i>	20
<i>Nøderiet</i>	22
<i>Den blå sangbog</i>	23
<i>Kagenavne</i>	24
Kaffebordstraditionen fra Genforeningen til 1980'erne	25
Kaffebordsskikke i 1990'erne	27
Mytens fortsatte blomstring	28
Noter og litteratur	31
Opskrifter til det sønderjyske kaffebord	33-46

”Bløde” kager:

<i>Pomle eller boller</i>	33
<i>Midtslesvigsk bryllupskringle</i>	34
<i>Bismarck-eg eller kongestamme</i>	35
<i>Nøddekrans fra Haderslev</i>	36
<i>Stribetærte</i>	37
<i>Vestslesvigsk kartoffelkage</i>	38
<i>Sønderjysk rugbrøds slagkage</i>	38
<i>Kejser-butterdejtærte</i>	39
<i>Kathrineblommetærte</i>	40

”Hårde” kager eller bækkenødderne:

<i>Alsiske nøddetvebakker</i>	41
<i>Skørdejskringler</i>	42
<i>Kys og klap</i>	43
<i>Ingenting</i>	43
<i>Brune og hvide fedtkager</i>	44
<i>Vestslesvigske knæpkager</i>	45
<i>Klejner – Vrejn dræng å piche</i>	45
<i>Goderåd</i>	46

Årets gang i Grænseforeningen – 1997	47
--------------------------------------	----

Indledning

Om kaffebordets paradokser

Det sønderjyske kaffebord har været et begreb for mange danskere gennem næsten et århundrede. Derom hersker ingen tvivl, og endnu i vore dage udnyttes begrebet f.eks. i annoncer. Men hvad indeholder disse berømmede kaffeborde i grunden, og hvorfor har netop de sønderjyske – og ikke de jyske eller fynske kaffeborde – fået et særligt ry?

Disse to spørgsmål blev påtrængende for mig, da jeg i 1967 var flyttet til Sønderjylland. Her kom jeg de første fire år til at bo i Dybbøl sogn, og gennem det lokalhistoriske arbejde stiftede jeg snart bekendtskab med mange gode kaffeborde rundt om i sognet. Som tilflytter fik jeg omhyggeligt forklaret kaffebordstraditionen og særlige skikke, såsom at tage flere stykker kage ad gangen på tallerkenen. Hver gang lå der en skjult stolthed bag ved redegørelsen om det gode bagværk og tillige en formodning om, at et sligt kageopbud havde jeg vist ikke set tidligere. Men det havde jeg! For de sønderjyske kaffeborde var på dette tidspunkt ikke spor mere overdådige end de kaffeborde, som gårdmandskoner i Vest – og Østjylland har brugt at diske op med til deres gæster.

Hver gang jeg blev præsenteret for beretninger om det særlige sønderjyske kaffebord, tænkte jeg inderst inde, at det var lidt urimeligt overfor min mor, mine bedstemødre og tanter længere oppe i Jylland, at deres lige så overdådige opdækninger ikke var blevet berømte. Min forundring over de sønderjyske kaffebordes særlige ry blev bekræftet under et besøg hos Mary Nielsen i Dybbøl. I begyndelsen af 1930'erne var hun blevet forlovet med Aksel fra Fruering sogn i Østjylland. Mary var opvokset på en slægtsgård i Dybbøl i en meget nationalt bevidst familie og havde en stærk fornemmelse for landsdelens særpræg, herunder også det sønderjyske kaffebord. Om sit første besøg hos svigerfamilien i Fruering har hun fortalt således:

*"Jeg kan huske, at jeg blev forbavset ved at se, at der i Fruering var ligeså mange kager på bordet hos min svigermor som hos min egen mor i Dybbøl. Det var lidt andre kager, især var tærterne anderledes, men jeg kan ikke sige, at de var ringere. De nøjedes bare med at tage ét stykke kage og også kun én småkage ad gangen. Hvorfor vi hernede er blevet så berømte for kaffebordet, kan jeg ikke sige."*¹

Min undren over begrebet *det sønderjyske kaffebord* blev nu for alvor vakt, og jeg satte mig for at prøve at finde denne kosttraditions baggrund og historie. Samtidigt forsøgte jeg at indkredse, om der var kagetyper og serveringsmåder, som ikke kendtes andre steder i landet. På min arbejdsplads, Museet på Sønderborg Slot, var museumsinspektør Jørgen Slettebo

positiv over for ideen, og i det følgende års tid brugte jeg både arbejdstimer og fritid på undersøgelsen. Den tog udgangspunkt i en spørgeliste om kaffebords-skikke, som omkring 75 kvinder over hele landsdelen besvarede. På Als og Sundeved skete det ved interviews, i den øvrige del af landsdelen var det mest skriftlige besvarelser.

Gennem dette materiale blev kaffebordstraditionen beskrevet tilbage til omkring år 1900. Dernæst blev det forsøgt gennem litteratur og håndskrevne kogebøger at følge kaffebords-traditionen fra 1840'erne, hvor kaffen blev menigmandsdrik, og frem til nutiden. På den ene side bekræftede undersøgelsen, at det sønderjyske kaffebord *var noget særligt* – hvad sønderjyderne også selv hævder – men at deres kaffeborde på den anden side *ikke var bedre* end i det øvrige land. Forklaringen på dette paradoks vil jeg forsøge at give på de efterfølgende sider, hvor kaffebordets baggrund, historie og faktiske indhold skildres.

Myten om de sønderjyske kaffeborde

For at præsentere de klassiske forestillinger om det sønderjyske kaffebord kan vi lade et par af Grænselandets fremtrædende personligheder fortælle. Forstanderinde Johanne Hansen, Als Husholdningsskole i Vollerup, har berettet om tiden før 1920:

*"Man begyndte at slutte sig sammen i danske foreninger, så vidt man havde lov. Landboforeninger var tilsyneladende det eneste ufarlige. Man kunne samles ved kaffebordene og foruden det faglige kom selvfølgelig også det, der lå dem mest på hjerte, først på tale. Den blå sangbog kom frem, og der blev sunget som aldrig før. Biskop Olesen, Ribe, sagde om sønderjyderne, at de havde tre sakramenter: Dåben, nadveren og kaffebordet! Og meget stor betydning havde de sønderjyske kaffeborde."*²

Denne skildring fra nationalitetskampen før 1914 kan suppleres med en kommentar fra det politiske liv efter 1920. Civilingeniør Claudi Westh, der var tilknyttet Statens Jordlovsudvalg i Tønder, fortalte i 1970 ved 50-året for Genforeningen om det politiske arbejde i landsdelen:

*"...Må jeg så sige lidt om, hvad Det Radikale Venstre i Sønderjylland stod for og arbejdede for. Vi har noget, de ikke har andre steder i landet: Vi har " det sønderjyske kaffebord". Det har gjort vore vælgermøder til noget for sig. Nok kunne vi være hårde, meget hårde mod hinanden, men der var en kant, der var en grænse for, hvad tilhørerne fandt sig i af upassende angreb selv på politiske modstandere. Jeg tror, at vælgermøderne hernede har været mere lødige, mere saglige end i det gamle land."*³

Disse to citater er fra tiden omkring 1970 og er langt fra enestående. Mange hævdede på dette tidspunkt, at kaffebordstraditionen fortsat var

levende, mens andre mente, at det sønderjyske kaffebord havde nået sin kulmination allerede i 1920, og at der kun var rester tilbage af den engang så stolte servering. Forskellene i vurderingerne skyldtes især, at mange rettede opmærksomheden mod det, der foregik *ved* de sønderjyske kaffeborde, og kun i mindre grad tænkte på, hvad der stod *på* kaffebordene.

Hvis opmærksomheden især gjaldt kaffebordenes konkrete indhold, lød beskrivelserne anderledes. I 1907 opholdt en nordsjællandsk håndværkerdatter sig som husholdningselev på en stor gård i Fjelstrup nær Haderslev. Gildestraditionen i det østlige Sønderjylland forekom hende at være meget forskellig fra, hvad hun kendte.

"De store barselsgilder med talrige tærter og kvinder, der spiste løs og drak både kaffe og vin, havde jeg slet ikke kendt, – heller ikke kaffegilder med 14-15 slags kager. Jeg skrev hjem og fortalte mine forældre om det hele. I forsamlingshuset var der mange møder, gymnastik og sværddans. Det sidste gik jeg til sammen med en veninde. Alle var meget grundtvigianske, og de nød alle livets goder. Jeg sagde til mig selv: Den tro, de har, vil jeg også have." De næste år tilbragtes på Randerseggen, og beretteren opdagede, at meget af det, hun havde opfattet som specielt sønderjysk, også trivedes her. *"Her var de samme store, alt for store kaffeborde, især hos folk selv – derhjemme. Alligevel var det anderledes end i Sønderjylland. Der-nede havde de ligesom mere at være fælles om, ikke bare kaffebordene men meget mere. Jeg søgte så til Sønderjylland og fik ansættelse som sygeplejerske, da jeg var færdiguddannet."*⁴

I skildringerne fra festerne ved Afstemningen og Genforeningen fremstår kaffebordene som det samlende midtpunkt. Kaffebordene med gode sager synes at have været festmåltidet overalt i landsdelen i 1920. Hverken øl, smørrebrød, the, vine eller andet kunne udkonkurrere kaffebordet på de dage, som blev de største for et helt slægtled. Nogle få eksempler kan belyse det. Fra afstemningsfesten den 10. februar i Øster Løgum beretter en af deltagerne i aftenfesten:

*"Det blev et virkeligt festligt kaffebord, stuvende fuldt hus, masser af bordtaler, masser af sange efter den Blå."*⁶ Om festen i Haderslev på afstemningsdagen den 10. februar hedder det: *"Man ventede under en uendelighed af varmhjertede taler og sange i spændende timer på det endelige opgør... Hvor ofte havde man ikke tidligere været samlet til dansk fælles kaffebord i udlændighedsdage, men ingen sinde til en sammenkomst på så indgribende baggrund og af så alvorlig natur som denne."*⁶

Også på Genforeningsdagen den 10. juli med Kongens ridt over grænsen blev der dækket kaffeborde overalt i det genvundne land. I Hostrupskov var skolestuen for første gang ramme om en dansk fest. *"Om formiddagen var der gudstjeneste i kirken, og senere samledes de voksne til fest. Borde-*



"Sønderjysk kaffebord" anrettet i ugebladet HJEMMET, okt. 1997. (Foto: Peter Kam)

ne var dækket med medbragte sager, og kaffen blev lavet på lærerens komfur. Unge piger vartede op. Der var ingen indbudt taler, men det var heller ikke nødvendigt. Folk, jeg aldrig har hørt holde tale hverken før eller siden, kunne tale den dag. Hvor var der en begejstring!"

Disse erindringer viser, at det sønderjyske kaffebord i 1920 blev oplevet som noget særligt, egnet til at være en festlig ramme om store stunder, men hvornår opstod dette begreb, og var 1920 i virkeligheden kulminationen?

Kaffebordets forudsætninger

Da kaffe blev en drik for menigmand

I sidste halvdel af 1800-årene begyndte kaffeborde med et vist kageudvalg at vinde indpas i mange samfundslag. Fire faktorer var forudsætning for denne udvikling:

- kaffens udbredelse til alle samfundslag

- indførelse af komfurovne
- øget udgivelse af bagebøger
- nye måltidsvaner med et større mellemmåltid om eftermiddagen og aftenen til afløsning af en servering, hvor en blandingsdrik med spiritus var det vigtigste.

Kaffen var kommet til Danmark allerede omkring år 1700. I Holbergs komedier fremtræder kaffe og kaffehuse som en nyhed. Men kaffe var dengang – ligesom the og kakao – et nydelsesmiddel, der i kraft af prisen var forbeholdt borgerskabet. Hvorfor kaffen efterhånden vandt frem på bekostning af the og kakao er svært at afgøre, men måske skyldes det kaffens stimulerende effekt på nervesystemet.

Kaffe vedblev indtil begyndelsen af 1800-årene at være et nydelsesmiddel for overklassen – svarende til almuens brændevin. Tilsvarende forhold var der i det øvrige Norden. I 1756 gennemførte bønderne på den svenske rigsdag, at al import af kaffe blev forbudt; dette var en hævn, fordi de tre andre stænder havde berøvet bønderne deres ret til fri brændevinsbrænding.⁸ I Danmark lagde overklassen vægt på at forholde den gode drik for sig selv. I en luksusforordning fra 1783 forbydes den danske almue således helt at drikke kaffe.⁹

Men efter Napoleonskrigene begyndte kaffen at vinde indpas i alle samfundslag, bl.a. i kraft af lempeligere priser. Brasilien gjorde sig nu gældende på det europæiske marked, hvor den dyre, arabiske og østerlandske kaffe havde været enerådende. I Sønderborg begyndte enkelte købmænd at falbyde kaffe fra omkring 1830, og omkring 1840 var kaffe blevet en søndagsdrik i mange hjem¹⁰. Præstens plejedatter i Lysabild fik således i 1840'erne valget mellem en kop søndagskaffe eller en søsling (en kobbermønt af værdi ca. 3½ øre).¹¹

Først efter Treårskrigen, i 1850'erne, synes kaffen, blandet med cikorie, at blive udbredt som drik for menigmand, dog ofte som en blandingsdrik af kaffe og brændevin. Med kaffens voksende udbredelse opstod efterhånden nye spisevaner. Til kaffen blev der i begyndelsen især budt tobak, kandis, brændevin eller tvebakker, og en kort tid synes kaffe også at indgå i dagens hovedmåltider. Ved et kombineret barsels- og begravelsesgilde hos en alsisk købmænd i 1860'erne fik gæsterne kaffe tre gange. A.P. Tuxen fortæller herom:

”Vi blev opvartet med kage og sigtebrød samt sul og sennep og dertil kaffe, indtil vi vendte koppen om, så længe blev de ved med at skænke, og vi fik søsterkage til. Dette fik vi, før vi var i kirke. Da det så var forbi, og vi kom fra kirke, stod de samme retter på bordet, og vi tog os så en mundfuld, inden vi fik suppe og lammekød til eftermad; da så en god time var gået, fik vi risengrød og fisk, og 1½ time efter kaffe og så mange kaffeknægte, vi ville drikke. Det var næsten ikke til at udholde at æde sådan den

hele dag. Vi var der til klokken 9 om aftenen, og jeg morede mig meget over dette gilde."¹²

Udbredelse af bagebøger

Mange forskellig slags bagværk var en vigtig del af det sønderjyske kaffebord, men kagebageri i større stil var ikke udbredt før efter 1860. En gennemgang af Sønderborg Slots samling af håndskrevne "receptbøger", dvs. håndskrevne opskriftsamlinger fra slutningen af 1700-årene og begyndelsen af 1800-årene, viser, at selvom der er mange bageopskrifter, er der tale om forholdsvis få kagetyper. Det drejer sig især om kager bagt i lerform som søsterkager, mandelkager, risengrynstærter og forskellige buddinger, der ofte blev serveret som desserter. Kringler var endnu ikke ret almindelige, og småkageudvalget indskrænkede sig mest til forskellige slags tvebakker og pebernødder. Det var robuste småkagetyper, der kunne bages direkte på bunden af den store bageovn, når brødbagningen var overstået. Kager som vafler, krumkager og goderåd bages i kagejern i det åbne ildsted, og disse kagetyper var udbredte allerede fra 1600-årene, og hundrede år senere kom også æbleskiver bagt i jern på mode.

En nedskrevet opskrift er imidlertid ikke tilstrækkelig som bevis på, at en ret er blevet lavet eller en kage er blevet bagt eller serveret, men den vidner om, at opskriftsbogens ejer engang har været så interesseret i retten, at hun har ulejliget sig med at afskrive opskriften. De mest udbredte retter har man imidlertid næppe lavet efter nogen opskrift.

Den første danske kagebog med ordet bagebog i titlen er "En liden prøberet Kage- Bage- og Syltebog", der udkom i København i 1740. Den rummer opskrifter på de samme få kagetyper som i håndskrevne "receptbøger" fra samme tidsrum. I Sønderjylland udkom en mere varieret opskriftsamling i 1838: "Practisches Kochbuch", skrevet af Charlotte Amalie Lønne og udgivet i byen Slesvig. Heri findes et rigt udvalg af kager, koncentreret om formkager, tærter og pandekager samt småkager bagt i fedtstof. Ordet tærter dækker her især over frugttærter og ikke lagkager i traditionel forstand.

Fra omkring 1850'erne blev de gamle åbne ildsteder afløst af støbejernskomfurer med små regulerbare ovne. Dette faldt sammen med en voksende udbredelse af kaffe til menigmand, og hermed opstod et behov for at eje bagebøger med anvisninger på at bage mange forskellige slags kager i de nye ovne. Nu kom udviklingen også til at gå hurtigt. I løbet af 1860'erne blev der i Danmark udgivet bagebøger hvert eneste år, og alene i 1865 udkom fem forskellige.¹³

Det er imidlertid tvivlsomt, om man kan tage de trykte kagebøger som udtryk for, hvad der egentlig blev spist og serveret. Enhver læser kan bla-

de sine egne kagebøger igennem og konstatere, at kun en ringe del af opskrifterne anvendes. Udgivelsen af bagebøger vidner først og fremmest om, at der er opstået et marked for denne vare.

Med varsomhed kan man ud fra en gennemgang af kagebogsmaterialet kun konkludere, at selvom der også tidligere fandtes kageopskrifter i stort tal, så synes en mere omfattende hjemmebagning først at foregå fra 1860'erne. Mens kager tidligere især havde været serveret som dessert, blev de nu sammen med kaffen til et selvstændigt mellemmåltid.

Den teknologiske revolution – komfurovnen

En husholdnings forbrug af bagværk bestemtes i høj grad af mulighederne for at få kagerne bagt. På landet var der ved de fleste gårde og huse en stor bageovn; ofte lå den i et selvstændigt bagehus, som var teglhængt i modsætning til de fleste øvrige stråttækte bygninger. Det krævede store mængder brændsel at fyre op i bageovnen, og det var derfor almindeligt kun at bage hver 3.-4. uge.

Finere bagværk kunne bages på bunden af ovnen, når rugbrødene var færdige, men der blev kun fyret én gang ved hver bagning, så det var begrænsede mængder finbrød, der kunne bages ved eftervarmen. Indførslen af jernkomfuret til afløsning af det åbne ildsted indebar mange fordele. Husmoderen slap for at stå i træk ved skorstenen og havde langt bedre muligheder for at styre ilden. Det fik også indflydelse på bagningen. Mange foretrak fortsat at bage rugbrødene i den store bageovn, men for alt andet bagværk blev komfurovnen en stor gevinst, da det her var muligt at regulere varmetilførslen.

Det er ikke tilfældigt, at jernkomfurenes udbredelse i 1850-70 fik kagebogsudgivelser til at blomstre. I byerne manglede der bageovne i mange huse. Husmødrene klarede sig da ved at sende de æltede brød til en bager, som mod en beskedne pris bagte dem sammen med sine egne brød. Det voksende forbrug af kager synes at fremme den specialisering, der var blandt købstadsbagerne. Grovbagerne bagte især rugbrød, tvebakker og lignende kager, som tålte stærk varme, mens finbagerne holdt sig til hvedebrød, tærter m.v. Hos finbagerne kunne man i øvrigt få bagt egne kager mod en lille afgift. Dette var en stor fordel for de mange byfolk, der ikke havde egen ovn.

Nye måltidsvaner krævede nye typer stel

Til et kaffebord med mange forskellige slags kager kræves foruden kaffekopper også kagetallerkener. Indtil 1860'erne fremstillede Den Kongelige Porcelænsfabrik i København næsten kun kaffestel bestående af kop-

per, kaffekande og sukker-flødestel. Disse kaffestel uden sidetallerken synes at have givet anledning til en særlig serveringsmåde. I en beskrivelse fra den mellemslesvigske hede fra året 1863 skildrer pastor H. F. Feilberg et julekaffegilde, hvor gæsterne kun fik en kop og ingen kage-tallerken:

*"Midt for bordet står konen selv og skænker kaffe af en høj porcelænskande, foran hende er kopperne opstablede, en tallerken med hvidt hugget sukker ikke at forglemme. Langs hen ad bordet er stillede tallerkener, bugnende af "knæpkager" og "sukkerkouringer", og værtinden forsømmer ikke hver gang hun skænker en kop at lægge et par af hver slags ved siden, idet hun siger: "No maa di væsgegoi aa tøj ve aa int forsmaa et."*¹⁴

Til en servering af denne art var underkoppen tilstrækkelig, men selvstændige kagetallerkener blev nødvendige, så snart kageudvalget udvidedes. Denne udvikling fulgte porcelænsfabrikkerne op. Det er umuligt at sige, hvornår de første egentlige kaffestel produceredes, men fra midten af 1870'erne omfattede produktionen af kaffestel også sidetallerkener og forskellige slags tilhørende kagefade. Til de ældre kaffekopper kunne husmødrene købe kageasietter af anden slags.¹⁵

Produktionen af kaffestel med sidetallerkener peger på, at kaffebord med kager var ved at blive et almindeligt fænomen fra 1870'erne. Denne udvikling er sikkert sket først i kongeriget, men Sønderjylland synes ret hurtigt at være fulgt efter - trods statsadskillelsen i 1864.

Kaffegilder uden kager i midten af 1800-årene

Det sønderjyske kaffebord udvikledes først som begreb i tiden under tysk styre, og en række eksempler fra perioden 1870-1914 vil belyse dette. Før den tid holdt man ganske vist også kaffegilder, men som nævnt var spiritus i form af snaps eller rom det vigtigste supplement til kaffen. En brav fynsk bondesoldat, Rasmus Hansen, har i en erindringsbog fra den første slesvigske krig givet en livfuld skildring af en nabokomsammen hos en gårdmandsfamilie, som han var indkvarteret hos i Tandslet i 1848. Her skildres et alsisk julegilde i tiden, før den egentlige kaffebordstradition var udviklet:

"Fra madens side var anretningen ikke overflødig, men desto rigeligere gik det til med drikken. Først blev der sat æbleskiver frem, som vi dypede i sirup, og hertil blev skænket både brændevin og mjød, men der blev kun spist og drukket lidt. Noget efter blev der sat en stor kaffekande ind på bordet med tilhørende kopper, og konen skænkede en kop kaffe til hver af os. Vi to soldater var her atter fremmede for skik og brug, vi satte vore kopper på bunden i underkoppen og der blev uden videre skænket til. Alle

de andre lagde deres kop på siden, og til dem blev der skænket kaffepunch, det vil sige de fik et glas rom i deres kaffe.

Vi gjorde indsigelse mod at drikke mere, men det hjalp ikke. Vi bad om at blive kendt med skik og brug, og vi fik så at høre, at ved sådanne lejligheder skænkedes der først en kop kaffe, dog kunne den enkelte få mere om han lystede. Tegnet herpå var, at han lod sin kop stå oprejst. Ville de derimod følge skik og brug, skulde de lægge koppen på siden efter den første kop, og det var tegnet til, at de ville begynde med kaffepunch. Ville de endelig ikke have mere punch, skulde de vende bunden på koppen i vejret. På samme måde gik det til med teen og den virkelige punch. Der blev drukket så længe, nogen ville drikke og jeg så dem, der drak syv kopfulde. Da de nu alle var tilfredse, og kopperne lå med bunden i vejret, skulde vi have en kop ren kaffe at skylle halsen af med.

Da klokken var ni, begyndte et nyt afsnit: En stor temaskine blev sat frem, og der blev skænket en kop te til hver af os. Tvebakkerne stod på bordet. Efter at den første kop var tømt, blev den lagt på siden, og nu gik det for sig med tevandspunch eller "knægte" som de kaldte den. Da ingen syntes, han orkede mere, lå kopperne igen med bunden i vejret.

Mellem klokken elleve og tolv bares endelig punchen frem, hvortil der atter gaves æbleskiver dypet i sirup. Af punchen blev der ligeledes drukket så meget, at jeg højlig forundrede mig derover. Den ene mand drak i det mindste otte kopfulde af de forskellige slags den aften. Da klokken var tolv, gik de fremmede, og de gik ikke tørstige hjem, hverken mænd eller kvinder, og disse sidste drak lige så trofast som de første."¹⁶



Jacob Alberts:
Frisisk kafferunde.
Maleri i Nissen-
haus i Husum. Her
ses den serve-
ringsform, som
var almindelig i
første halvdel af
1800-året, dvs. før
det store kagebord
udvikledes.
Gæsterne har in-
gen kagetallerke-
ner, og kageudval-
get indskrænker
sig til et fad med
tvebakker eller
kaffestænger.
(Foto: Nissenhaus,
Husum)

Denne skildring af et julegilde kunne friste én til at tro, at det sønderjyske kaffebord – med kager i stedet for rom og punch – var blevet opfundet af en afholdsprædikant for at hindre drikkældigheden. Det var dog helt andre faktorer end afholdssagen, der var med til at skabe traditionen med det kagefyldte kaffebord, men det er givet, at kaffebordet med kager til erstatning for brændevinen var med til at hjælpe på den udbredte drikkældighed.

Når en husmor havde brugt flere dages arbejdskraft og mange gode råvarer på at frembringe godt bagværk, ønskede hun også resultatet værdsat, og det skete nu engang bedst, hvis gæsterne forblev ædru. Et par enkelte – men ikke mange – kaffepunche kan kombineres med kagespiseri. I en beskrivelse fra ca. 1870'erne fra Aller sogn i Haderslev Østeramt fortæller præsten om to modsætninger i sognet:

”På den ene side et par afholdsfolk samt i øvrigt gennemgående mådeholden nydelse af spirituøse drikke i hjemmene og ved de stedfindende gilder, hvor der som oftest til gengæld var overflødighed af Christiansfeld konditor-kager – og på den anden side nogle grelle eksempler på drukkenskab.”¹⁷

Det fulde sønderjyske kaffebord i tiden ca. 1880-1920

Tiden frem til 1914

De sønderjyske kaffeborde synes at udvikle sig fra 1870'erne, og først i 1890'erne var kaffebordene ved at nå det omfang, som vi i dag forbinder med begrebet ”det sønderjyske kaffebord”. I 1880'erne var der endnu landbrugskrise, og først med opgangstiden i løbet af 1890'erne nåede kaffebordene deres blomstringstid. Det var et fænomen, som først og fremmest fandtes på landet, og her blev skikken især praktiseret i gårdmandsfamilier – og kun i mindre målestok i husmandsfamilier. Derimod blev det i byerne aldrig helt god tone at frådse med kager, hverken i middelklassen eller overklassen, og hos arbejderne var der slet ikke økonomiske muligheder herfor.

En husmandsdatter, Ellen Hansen, der var født i Havnbjerg sogn i 1891, har skildret om de halvårlige nabogilder hos hendes forældre omkring år 1900. Der blev kun bagt hvedebrød til disse gilder, ellers klarede man sig med rugbrød og sigtebrød. Familiens kageudvalg indskrænkede sig normalt til tvebakker og kagestænger, men til disse sammenkomster blev der bagt både kringler, pladekager og småkager. Aftenen forløb med kortspil, kønnene var adskilte, mændene bredte sig med kortene ved spisebordet, mens kvinderne trængtes om et sybord, hver med sit sy- eller strikkesøj.



Kaffestel af tyndt porcelæn med håndmalede, korslagte dannebrogssflag vandt stor udbredelse i Sønderjylland fra 1880'erne. Det var et flot syn, når et helt bord var dækket med flagkopper. Motivet kendes i flere udgaver, elegante og simple mellem hinanden. Det er oftest splitflag, som kan være malede på kopper af forskellig form. De fleste stel er ustemplede, men hovedparten af Dannebrogss-kopperne var fremstillet på tyske porcelænsfabrikker, der havde sans for at forsyne "Nordmarken" med salgbare varer. (Foto: Skærbæk Museum)

Ved 22-tiden serveredes kaffe med friskbagt hvedebrød med smør, gærkringle, sandkage med creme – hvis der var noget ekstra at fejre var der også en pladekage – samt tre slags småkager. Der blev gerne drukket tre kopper kaffe, mændene tog dog den tredje i form af en kaffepunch. Tærter mindes beretteren ikke at have set i sit barndomshjem før kort tid før hendes bryllup i 1909. *"Torter var ikke noget for småfolk. Vi så dem i bagervinduer og vidste, at dem spiste byfolk og bønder."*¹⁸

Tærter blev spist af byfolk, ja, men alligevel ikke i samme målestok, som det var tilfældet på landet. Herom vidner en beretning fra et velhavende kaptajns hjem i Aabenraa. Beretteren var ligesom husmandsdatteren født i 1891. Hun fremhæver, at de velhavende købmænd og kaptajner ikke regnede meget på de overdådige kaffeborde, som blev anset for at være lidt bondske. I disse familier ønskede man finere sager på bordet. Beretteren blev først gift med en hjemmetysk kornhandler og senere med en velhavende dansksindet gårdejer i Miang på Als. Ved sit ægteskab med landmanden opdagede beretteren, at de øvrige gårdmanskoner ikke troede, at

hun kunne lave et godt kaffebord, da hun jo var både lidt for fin og – ikke mindst – lidt for tysk efter egnens smag. Men hun fandt snart ud af at udvide sit tidligere kagesortiment med gærkringle og flere slags tærter samt to hold småkager mere. Så havde hun klaret normen for det fulde kaffebord på Als. Det var dog ikke kun antallet af kager, der udgjorde forskellen. I gårdmandsmiljøet på Als blev der nødet langt mere end i byen, og der blev spist mere. Konkurrencen om at fremstille de lækreste og fleste kager var også stærkere. Til gengæld blev der drukket mindre på landet.¹⁹

Den største forskel i serveringen fandtes dog ikke mellem land og by, men mellem de forskellige sociale lag hvert sted. Fra landsbyen Høgsbro i Hviding sogn i Vestslesvig berettes fra en af de største gårde fra tiden omkring 1890: "*Høgsbrogaard har alle dage været et gæstfrit sted at komme, også i bedstemors tid. Selv var hun meget selskabeligt anlagt, og det fortælles, at hun nok kunne drikke 22 kopper til et eftermiddagsgilde. Det må have været et meget "sønderjysk kaffegilde."*"²⁰ I samme by levede en fattig ældre kone, der engang fik besøg af en ungdomsveninde. "*Det glædelige gensyn måtte fejres straks, og der blev så købt for to øre cikorie og fem øre kaffe.*"²¹

Det store kaffebord blev ikke serveret i alle middelklassehjem på landet, det var som nævnt især et begreb på gårde. Mange præste- og degnekoner holdt igen, måske lige så meget af økonomiske grunde som ud fra ideologiske principper. Pastor J. Michaelsen i Rødding var kendt for sin påholdenhed, og om serveringen ved kaffegilder i præstegården omkring 1890 siger hans datter: "*Hos os gav det altid det samme. Ikke det sønderjyske kaffebord, men tvebakker med smør, gammeldags bagt æblekage og så brune kager.*"²²

Der kunne være god grund til at holde igen på serveringen, da konkur-

Også andre nationale symboler end Dannebrog var populære. "De sidste på Skansen" var et motiv med tapre, udholdende danske soldater fra 1864-krigen. Det var yndet som vægbillede, på kagefade og på det pibehoved, som blev stoppet, når man havde smagt kaffebordets herligheder. (Privateje)



rencen om at servere de fleste kager undertiden gav sig helt groteske udtryk. Fra sit fattige barndomshjem i en fiskerfamilie i Aventoft syd for Rudbøl fortæller Niels Bøgh Andersen om nabogilder lige før Første Verdenskrig:

*"Ved disse gilder skulle man overtrumpe hinanden. Da naboen havde serveret fire lagkager ved sidste gilde, var min mor nødt til at dække op med fem. Selv om konerne i landsbyen var gode venner i det daglige, gjaldt det om at erklære lagkagerne mislykkede, når én spenderede en lagkage mere, end de andre plejede. Jeg kan huske, at mor fik et næsten hysterisk anfald og sammenbrud, da nabokonen, hendes gode veninde, kom med bemærkningen: "Ja der var fem lagkager, men den jæn sku' man ha' en øjs til å hug' i stykker." Den slags tog mor sig uendelig nær. Hun var ikke uden forfængelighed."*²³

Det er undertiden blevet hævdet, at de overdådigste kaffeborde fandtes på Vestkysten, men det er svært at finde afgørende beviser herfor. Overdådigheden kunne tidligere forekomme overalt – både i og uden for Sønderjylland. Den var nok først og fremmest været bestemt af indstillingen hos de enkelte husmødre. Det kunne imidlertid være svært at forsøge at holde igen selv for den mest standhaftige. Kappelstriden var undertiden skarp, og forsøg på at bryde med overdådigheden blev undertiden betragtet med mishag. Ingrid Nielsen, der er født i Haderslev, fortæller herom:

*"Ved et barselgilde før den første verdenskrig fortælles det, at min mormor, når hun omtalte min ældste kusines barsedåb på Rømhø, udtalte: "Jo, det var en køn fest, men der var kuns otte slaus bækkenør."*²⁴

Kaffeboardstraditionen og nationalitetskampen

Disse eksempler fra forskellige miljøer og egne viser, at det fulde kaffeboard var blevet et udbredt fænomen før 1914. Det samme skete i Danmark i det tidsrum, og spørgsmålet er da, hvorfor det sønderjyske kaffeboard fik sit særlige ry i Danmark.

Forklaringen herpå skal søges i landsdelens nationalpolitiske udvikling: Fra slutningen af 1800-tallet skærpedes kampen mellem dansk og tysk på mange felter. Det store forsamlingshus-byggeri tog nu fart over det meste af Nordslesvig. Köllerperioden 1899-1903 betød kun en kortvarig nedgang for danskheden, og i tiden frem til udbruddet af Første Verdenskrig var der over hele Nordslesvig, det vil sige omtrent det nuværende Sønderjyllands Amt, bygget 50 forsamlingshuse. De danske, nationale foreninger fik ligeledes stor fremgang, og talrige unge sendtes på efter- og højskoler i Danmark. Der knyttedes herved mange forbindelser til danske højskolefolk, som nu i øget omfang tog på foredragsturneer i Nordslesvig.

De nye forsamlingshuse var en tort for magthaverne, og de fik derfor sædvanligvis ikke spiritusbevillinger. Dette medførte, at det ikke var mu-



De sønderjyske Piger var et symbol på trofasthed over for danskheden. Motivet blev skabt i 1879 og fik straks enestående yndest og udbredelse som vægbillede, postkort, hovedtørklæde, motiv på sølv-tøj, ølkrus af engelsk fajance og tyske kaffestel. Imidlertid blev brugen af selve ordet "sønderjysk" forbudt af de tyske domstole, og dette medførte, at de tyske fabrikker fremstillede det populære stel med påskriften: De sønder..... Piger. Dette stel blev særligt yndet, fordi det vidnede om den urimelige behandling af de dansksindede.
(Foto: Museet på Sønderborg Slot)

ligt at servere kaffepunche eller grogger under foredraget. Man måtte holde sig til kaffebordet med bløde kager, som allerede var blevet populært i hjemmene både hos de dansksindede og de tysksindede landboere. Kun de færreste forsamlingshuse havde særlige køkken-faciliteter, og serveringen blev da – som ved de store bryllupper – organiseret ved, at mange bidrog med hver sin del.²⁵ De talrige og helt forskellige kringler, søsterkager, pladekager, tærter og småkager, der kom til at stå på de lange borde i forsamlingshusene, gav et stærkt indtryk af overdådighed og variation.

I Det tyske Kejserrige havde kvinderne ingen stemmeret, end ikke ret til at være medlem af en forening før 1910. Den kvindelige virkestrang måtte indskrænkes til de tilladte områder: Kirche, Küche und Kinder. Især køkkenet gav mulighed for at vise sin kunnen som husmor, og her var kagebaking en ret ny idræt. Det kan derfor ikke overraske, at der opstod en kappestrid om at sende de bedste eller de mest overdådige tærter til møderne i forsamlingshusene.

Hvis der kom danske foredragsholdere, blev der ofte gjort endnu mere ud af serveringen, og for de tilrejsende danskere kom forsamlingshusmøderne i Sønderjylland til at stå i et helt forjættet skær. Da der var mange forskellige slags kager, blev kagefadene i begyndelsen af sammenkomsten sendt rundt og rundt, så alle kunne smage eller i hvert fald vurdere det gode bagværk. Når det var ved at være tid for at lytte til foredragsholderen, var det nødvendigt, at roen indfandt sig. Så kunne man tage 2-3 stykker kage på tallerkenen fra de forskellige fade, som nu skulle i hvilestilling.

Der blev sunget i stor stil ved kaffebordene til forsamlingshus-møderne, som sædvanligvis var præget af kampånd og fællesskabsfølelse. Ved hjemkomsten til Danmark kunne foredragsholderne berette om tilstandene i det sønderjyske, herunder de overdådige kaffeborde og den særlige stemning ved dem. Således opstod og cementeredes forestillingen om det sønderjyske

kaffebord. Den helt specielle stemning, begejstring og ånd, der var ved kaffebordene, overførtes til også at omfatte alt, hvad der var på bordene.

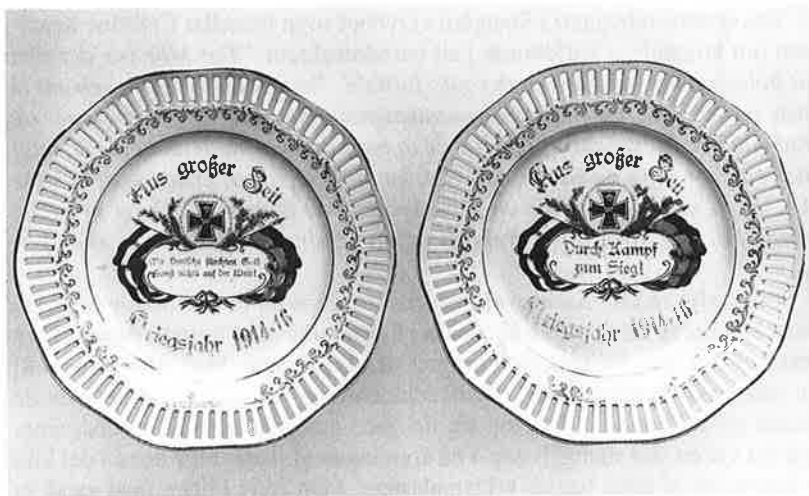
Det er væsentligt at fastslå, at traditionen med et godt og rigeligt – undertiden overdådigt – kaffebord blev praktiseret i hjemmene både hos dansksindede og tysksindede. Det kan mange ældre sønderjyder bekræfte.²⁶ Den materielle kultur har i meget vid udstrækning været fælles inden for de enkelte sociale lag, hvad enten folk var dansksindede eller tysksindede. Befolkningen var delt efter nationalt sindelag, ikke på grund af etniske forskelle. Men de store forsamlingshusmøder med de overdådige fælles kaffeborde forekom hovedsagelig i den danske befolkningsgruppe, og derfor opfattede mange rigsdanskere dette fænomen som udtryk for noget særegent for de danske nordslesvigere. Undertiden gjorde rigstyskerne det samme: En gendarm, der skulle kontrollere, at alt gik lovmæssigt for sig i Aller Forsamlingshus i 1907, udtalte sin træthed over de evindelige kaffeborde: ”Disse danskere æder kager og kager, og derfor kan de aldrig klare sig. Vi holder os til grogger, det giver varme og styrke.” Gendarmen stammede fra Mellemtyskland og synes at have været uvidende om, at de tysksindede på Christiansfeld-egnen satte samme pris på kager som deres danske naboer.²⁷

Kaffebordet under Første Verdenskrig

Efter udbruddet af Første Verdenskrig i august 1914 indførtes der hurtigt kontrol med fødevarerproduktionen. Det var kun tilladt at bruge en vis – efterhånden meget ringe – del af det mel og smør og den mælk, som en husholdning på landet selv producerede. Disse restriktioner var nødvendige for at sikre en rimelig fordeling af fødevarer overalt i Tyskland, både på hjemmefronten og udefronten. Men den dansksindede del af landbefolkningen opfattede forbuddene mod at anvende egne produkter som urimelige, og reglerne blev omgået i det omfang, det var muligt.²⁸

Alt nationalt mindretalsarbejde var blevet forbudt ved krigsudbruddet, og de store foreningsmøder med fælles kaffebord ophørte. Folk kom naturligvis fortsat sammen i de private hjem, men krigens gru satte en naturlig dæmper på omfanget af den private selskabelighed. Hvis ens ægte mand, søn eller bror var ved fronten, havde man ikke særlig lyst til at møde sig ved et stort kaffebord, og manglen på råvarer satte en klar grænse for overdådigheden. Efterhånden som forbudene blev skærpede i løbet af krigsårene, kom der dog særlige spændingsmomenter ind ved invitationen til et kaffebord: Hvor vidt rakte husmoderens opfindsomhed med de begrænsede fødemidler.

Under Første Verdenskrig var der tre slags erstatningskaffe: Den ringeste bestod af grønne ærter og byg, der blev hårdt brændte. Lidt bedre var



Kagefade fra Første Verdenskrig fra et tysknationalt hjem i Sønderjylland. På fadet til venstre ses et af de mest benyttede Bismarck-citater: "Wir Deutsche fürchten Gott und sonst nichts auf der Welt". Dette citat stod også som skriftbånd rundt om Bismarck-tårnet på Knivsbjerg. Ikke blot patriotiske mottoer, men også portrætter af krigens to førende tyske generaler, von Hindenburg og Ludendorf, kunne pryde tyske kagefade i patriotiske hjem under den store krig. (Privateje)

malkaffe af ren byg, og bedst var rugkaffe. I byerne var mulighederne for at lave selv beskudne kaffeborde uhyre begrænsede. Hvis en familie i arbejder- eller middelklassen ikke havde forbindelse med landboer og måtte nøjes med de officielle rationer, måtte man indskrænke traktementet til kålrabikager med variationer ledsaget af bygkaffe.

I Nordborg var der en soldaterkone, der udviklede et særligt talent for at anvende kålrabi. Hun lavede bl.a. en god pladekage af kålrabimos, blandet med kartoffelmos, sødet med roesirup og krydret med citronessens. Denne færdigbagte kage smagte ganske udmærket og vakte nabokonernes beundring.²⁹

Hvis man havde blot lidt mere til rådighed, kunne man servere "krigs-snitser", det var tvebakker, dyppet i mælk, stegt i fedt og serveret med marmelade. På en gård i Sundeved forsøgte husmoderen at holde denne standard ved kaffegilder i krigsårene: Rugkaffen – uden fløde – blev ledsaget af formkage og tvebakker. Formkagen var oftest en æblepie af kun lidt hvedemel, mange æbler, ganske lidt fedtstof og noget sødemiddel. Tvebakker af sigtet hvedemel var den store delikatesse, og andre former for småkager bagtes ikke.

Fra et maskinbyggeri i Staugård i Dybbøl sogn fortæller Cathrine Knudsen om krigstidens kaffeborde i sit barndomshjem: *”For Mor var det rart at holde en vis standard under alle forhold. Tøjet skulle vaskes, selvom vi ikke havde sæbe, og ved nabokomsammen var der altid de pæne kopper og fade på bordet, selvom vi kun havde to hold at byde på. Hvis vi havde bagt lidt ulovligt brød og kærnet ulovligt, kunne formkagen erstattes af et stykke ”Hold mund”. Det var en skive smørsmurt franskrød, bagt af hvede med klid. Nej, hvor så vi frem til at skulle spise det hver dag efter krigen.”*³⁰

En særlig lækkerbissen var krigsmakroner, som børn i Sønderborg fik som belønning for at samle hvedeaks på markerne efter høsten. Aksene blev tærsket i en sæk, og som plejl brugtes den tykke kæp, man ellers brugte til at røre med i vaskekedlen. Når hvedekærnerne var rene og tørre, blev de malet på kaffemøllen. Det tog sin tid, men gav pænt mel til brødbagning, og det var en stor mangelvare. Ved sigtningen af melet blev der en del klid tilovers, og af dette bagtes krigsmakroner. Man rørte kliden med vand, et enkelt æg og evt. lidt kunsthonning. Resultatet var efter sigende meget velsmagende, vel at mærke vurderet på baggrund af knapheden.³¹

Kaffebordets indhold og servering

De ydre former ved kaffebordet som serveringen og den megen fællessang har som skildret været noget forskellige i Sønderjylland og i den øvrige del af Danmark, men kaffebordets faktiske indhold – de gode kager – er hidtil kun omtalt kort, og de er dog hovedsagen. Det vil derfor være rimeligt at se lidt nærmere på kagetyperne for at spore evt. forskelle fra et ”normalt” dansk kaffebord.

Et klassisk kaffebord er opbygget over to hovedelementer, de *bløde* og de *hårde* kager. De bløde er f.eks. boller, formkager og tærter, mens de hårde betegner enhver form for småkager. En gylden regel i Sønderjylland var, at et ”fuldt kaffebord” skulle indeholde mindst 7 slags bløde og 7 slags hårde kager. Et tilsvarende kageopbud har man som nævnt også kunnet opleve f.eks. i Vestjylland, men kagetyperne har været lidt forskellige i de to regioner.

I Sønderjylland synes en række ældre danske kagetyper som f.eks. søsterkage og goderåd at have overlevet længere end i det øvrige land. Dette skyldes utvivlsomt den konservatisme eller rettere det kulturelle efterslæb, der opstod i perioden 1864-1920. Hovedparten af befolkningen oplevede disse årtier som et fremmedherredømme, og dette er formodentlig forklaringen på, at en række ældre danske kulturtræk blev fastholdt. Under Første Verdenskrig var der ikke blot fødevarerestriktioner og rationeringer, men også mangel på helt nødvendige fødevarer, og den fattigste del af be-

folkningen oplevede direkte sult, især i 1917, hvor kartoffelhøsten slog fejl. Alt dette gav trang til at vende tilbage til tidligere tiders kostskikke efter krigens afslutning, og herved opstod der en kulturel konservatisme.

Goderåd, den populære småkage, er et udtryk på den bevidste fastholden af ældre kulturtræk. Goderåd opfattes af mange som en særlig sønderjysk småkage, og i nutiden er det da også i Sønderjylland man bliver budt på sprøde goderåd. Den store, smukt mønstrede småkage er indbegrebet af det sønderjyske kaffebord, hvor selv småkagerne har anseelige dimensioner. Men goderåd er på ingen måde en særlig sønderjysk småkage. Tværtimod har den været udbredt over hele Danmark. Herom vidner de mange goderådsjern på danske museer, og der findes opskrifter på goderåd i kogebøgerne siden 1703.³² Goderåd bages i et særligt jern, og er en af de få småkager, der kunne laves i det åbne ildsted. Ved indførslen af komfurovne i sidste halvdel af 1800-årene ophørte de fleste husmødre med at bage goderåd. Det tager lang tid, når man kun kan bage én småkage ad gangen. Men i Sønderjylland vedblev denne kage at bevare sin popularitet. De gamle goderådsjern kunne ofte anvendes på et almindeligt brændekomfur, og først ved indførslen af gas- og elkomfurer opstod der problemer. Men de lokale isenkræmmere begyndte i 1960'erne en import af norske goderådsjern, beregnet til elkomfurer, og goderåd har herved overlevet som småkagetype i Sønderjylland.

En anden kage bagt i jern er fortsat meget populær i landsdelen, det er æbleskiver. Mange steder i landet blev de kun anvendt som efterret i lighed med pandekager. Dette skete også i en vis udstrækning i Sønderjylland, hvor æbleskiver kunne være supplement til den sur-søde suramsuppe. Men oftest blev æbleskiver bagt med sveskefyld og serveret til kaffebordet som en sidste appetitvækker lige før tærterne, og i juletiden hører æbleskiver endnu i dag med til kaffebordet.

Tærterne eller lagkagerne spillede førhen hovedrollen ved de fleste kaffeborde i Sønderjylland ligesom andre steder i landet. Tærter var en af hovedhjørnestenene for en husmoders kunnen. Skikken med at sende middagsmad til en barselskone blev fastholdt længe i Sønderjylland, men fra omkring år 1900 blev barselsmaden ændret til at være en tærte. En barselskone kunne da komme i den situation at få 10-15 lagkager og måtte skyndsomt invitere givnerne til at komme til barselsgilde. Traktementet bestod da simpelthen af de tilsendte tærter suppleret med boller og småkager.

Da tærter i en vis udstrækning anvendtes som gaver – bl.a. ved barsler – udvikledes holdbare typer, dvs. tærter uden flødeskum, som vedblev at være gode eller i hvert fald spiselige trods 10-14 dages opbevaring. Stribetærte med 6-10 ganske tynde lagkagebunde lagt sammen med ribsgele er et eksempel på en af disse magre, men fine tærter. Blandt de fede tærter blev kejserbutterdejstærten med fem lag førhen betraget som højdepunktet.

Navnet fortæller, at kagen er udviklet efter indførelsen af Det tyske Kejserrige i 1871.

En af årsagerne til, at kaffebordene i Sønderjylland virkede mere omfangsrige end i det øvrige land, skyldtes den særlige serveringsteknik, som blev fastholdt også i private hjem til langt op i 1900-tallet: Kagefadene bliver sendt rundt i rask rækkefølge, og enhver stabler op på sin sidetallerken tre eller fire forskellige slags, så meget som der nu kan være. Herved får man madro lidt tid, før kagefadene atter begynder at vandre. På fremmede virker dette overdådigt, grænsende til frådseri, og der findes mange beretninger om de fejltagelser, denne serveringsmåde kan forårsage: En ung mand fra Midtjylland tabte således helt overblikket ved sit første møde med det sønderjyske kaffebord. Han greb i forvirringen sin sidemandes bugnende tallerken, tog et stykke herfra og sendte den videre.³³

Skikken med at tage flere kager på tallerkenen på én gang opstod antagelig i forsamlingshusene. Her blev der holdt taler – også under kaffedrikningen – og det var da praktisk, at der var en vis ro og ikke stadigt vandrede kagefade hele tiden. I hvert fald kan skikken ikke spores længere tilbage end til omkring år 1900, hvor de store danske fællesmøder var i fuld blomstring.

Nøderiet

Selvom kagefadene også i private hjem blev sendt efter hinanden, var der dog sjældent mulighed for at springe en kage over. Den opmærksomme værtinde holdt øje med, at gæsterne smagte på alt, og et afslag blev mødt med bemærkningen ”Åh, du skal nødes”, og så blev der nødet, indtil værten afgjorde sagen ved at læsse et stykke kage mere over på gæstens tallerken. Dette blev betragtet af de øvrige gæster som udtryk for den yderste gæstfrihed.

At nøde eller presse gæsterne til at spise kendes over hele landet. Jeppe Aakjær giver en klassisk skildring af nøderiet i novellen ”Frederik Tapbjergs Plovgilde”, hvor husmoderen nøder kraftigt, selvom hun ved, at der næsten ikke er mere mad tilbage.

Nøderiet er således ikke et specielt sønderjysk fænomen, men at nøde eller ”kråe” er en skik med gammel hævde i landsdelen, og det blev anset for en værdtinds nødvendig pligt. Dette var imidlertid helt ukendt for den nygifte præstekone Louise Michaelsen, der i 1863 flyttede fra København til Sønderjylland. Hun skulle bistå sin svigermor ved et kaffegilde i Kastvrå, og da den første kop var drukket, gik præstekonen med kanden fra bondekone til bondekone og bød en kop mere, men alle afslog. Derpå puffede gæsterne til hinanden og hviskede: ”Hun forstår sleit å kråe!” Svigermoderen reddede situationen ved at forklare: ”Då ska da bli ve!”³⁴

Måske er nøderiet blevet fastholdt længere i Sønderjylland end i det øvrige land, i hvert fald fremhæver mange, at de i 1920 tilflyttede rigsdanskere ikke havde sans for nøderiet. Men der kan her være tale om mere miljøbetingede end egnsbetingede forskelle. Mange af rigsdanskerne var embedsmænd og tjenestemænd, og i disse samfundslag har nøderiet næppe nogensinde været særligt udbredt. Nogle alsiske familier blev inviteret til en rigsdansk DSB-familie kort tid efter Genforeningen. De glædede sig meget, da alt dansk var i høj kurs på denne tid. Den følgende dag spurgte naboerne spændt de inviterede om aftenens forløb og fik følgende svar: ”Jo serveringen var såmænd god nok, men nøden var ringe, så vi fik ikke meget.”³⁵

Den blå sangbog

Fællessang har været en af de ting, der har sat det afgørende præg på de sønderjyske kaffeborde. Ved møder i forsamlingshusene før 1914 blev der sunget flittigt af nordslesvigernes egen sangbog, ”Den Blå”. Også i hjemmene blev der sunget ved kaffebordene, og her var mulighederne større, fordi der ikke var en gendarm tilstede for at overvåge, om forbudte emner eller forbudte viser blev bragt frem.³⁶

Blandt de forbudte viser var ”Slumrer sødt i Slesvigs Jord” og ”Du skønne Land” meget populære, men andre fædrelandssange blev også sunget med varme. I de private hjem kunne man også synge mere jævne folkelige viser som ”Hjalmar og Hulda”, men i denne genre, skillingsviserne, var de tyske viser mest populære. Det var dog kun i de private hjem, at der blev sunget viser på tysk; i forsamlingshusene holdt man sig til de danske fædrelandssange og oplevede herigennem en særlig fællesskabsfølelse.

I tre perioder har sangglæden udfoldet sig særligt kraftigt: I kampårene før 1914, omkring Afstemning og Genforening og i besættelsesårene 1940-45. Dette gælder Nordslesvig, men i Sydslesvig fortsatte den dansk-nationale kamp efter 1920 og blev forstærket efter 1933. For de dansksindede sydslesvigere synes kaffebordet med fællessang at have været en betydende samlende faktor og udtryk for en ufravigelig del af den danske kultur. I en skildring af dansk ungdomsarbejde i Flensborg i 1930'erne berettes om vandreturene til Jaruplund, Harreslev eller Kobbermølle, ”*hvor vi samlede til kaffeborde på de danske steder og mødtes med folk på stedet. Det gik op i sang det hele, og vi nød det.*”³⁷

Sangens kraftige genopblussen i 1940 skyldtes dels besættelsesmagtens tryk, dels den fornyede grænsekamp. Fællessang blev anvendt som kampmiddel og bevidstgørende faktor allerede i det første krigsår over hele landet, og i 1945 blev der sunget som næppe nogensinde siden Genforenin-

gen. Rederidirektør Jørgen Clausen, født i Nordborg, fortæller om tiden lige efter anden verdenskrig:

”I 1945 genså jeg Sønderjylland, da jeg kom med brigaden og blev stationeret i Højer. Det var en stor, en meget stor oplevelse at mærke den danske fællesskabsfølelse slå sammen om os. Det var uforglemmeligt, som der blev sunget af højskolesangbogen ved kaffebordene, det var som at komme hjem... Opholdet nord for grænsen lige efter krigen var kraftige oplevelser, som jeg aldrig glemmer, med sang og fælles kaffebord.”³⁸

Kagenavne

Kagenavne er et kapitel for sig selv. Den samme kage kan optræde under mange forskellige navne, og omvendt kan det samme navn dække over vidt forskellige kager. En yndet skærekage af sukkerbrødsdej, formet som en roulade og dækket af høvlet chokolade, så kagen ligner en egestamme, gik under navnet *Bismarck-Eiche* indtil Genforeningen. Navnet er ikke nødvendigvis udtryk for stærk tyskthed hos kagens opfinder. Den preussiske adelsslægt Bismarck fører egeblade i sit våben, og i 100-året for Bismarcks fødsel plantedes egetræer mange steder i kejserriget, også i Slesvig, til minde om rigskansleren. (Bismarck-ege kan man i øvrigt opleve endnu i dag i Sydslesvig og Holsten). Kagen var en udpræget konditorkage, da det er lidt svært selv for en erfaren husmor at efterligne egebark. Især til barsler var denne roulade yndet på grund af lang holdbarhed. Efter 1920 ændredes kagenavnet forholdsvis hurtigt, og i bagervinduer og opskriftssamlinger fremtræder rouladen nu under navnet *Kongestamme*.³⁹ Genforeningen gav i øvrigt anledning til udvikling af en ny lagkage, *Christian X-tærten*, der består af hvide mørdejsbunde og rødt syltetøj. Den blev en værdig repræsentant for den nye tid over for den prangende kejserbuterdejstærte.⁴⁰

Nu hørte det til undtagelserne, at det var rigskanslere eller statsoverhoveder, som lagde navn til kager, selvom *Hindenburg* kunne være betegnelsen på en sirupskage. Ofte opkaldtes en kage slet og ret efter den person, som havde givet opskriften. En proprietærkone i Sundeved gav engang en begrundelse for denne skik: ”Så husker man bedre forskellen på de forskellige opskrifter på søsterkage i ens bagebog”. Selv foretrak hun dog, at hendes unge piger benævnte hendes kageopskrifter med gårdens navn og ikke benyttede hendes fornavn.⁴¹

Kager kunne også få navne ved rene tilfældigheder. Fra samme gård berettedes om en bestemt plumkage, der ikke skulle røres for meget for ikke at falde sammen. En ung pige, der sjældent overanstrengte sig, blev derfor sat til at røre den, og kagen blev da større end nogensinde. Den hævdede så

flot op af formen, at husmoderen rosede sagde: ”Jamen det er dog en hel Himmelbjerg-kage, du har lavet”, og under dette navn indgik kagen derefter i opskriftssamlingerne hos gårdens to unge piger og herfra videre ud i sognet og landet.

Videregivning af opskrifter var i øvrigt en sag, som husmødre havde helt forskellige holdninger til. Nogle vogtede nidkært over deres personlige opskrifter. Fra Vestslesvig i 1920’erne berettes: *”Særlig på Rømø har jeg hos forskellige tanter fået det mest eventyrlige bagværk, men som oftest bevarede de opskrifterne som en militær hemmelighed og ville ikke rykke ud med dem, når man bad om en eller anden. Ellers gik det omtrent, som da min gamle farmor bad en gammel kone om opskriften på en lækker kage. Konen svarede: ”Ja, se, man taje naue mjøl, æg å sukker å jasje sammen og så blyve det te en kagh.”*⁴²

Andre kvinder var dog mere indstillet end den førnævnte husmor i Sundeved, der mente: *”Jeg har altid fundet det småligt at vogte på sine opskrifter. Jeg har åbent bedt om opskrifter – det er dog kun en hæder – og jeg har gerne givet opskrifter fra mig.”*⁴³

Kaffebordstraditionen fra Genforeningen til 1980’erne

Der er ingen tvivl om, at de meget magre krigsår forstærkede trangen til at vende tilbage til førkrigstidens rigelige anretninger. Derfor blev det fulde kaffebord taget op med glæde efter Genforeningen og udvikledes hurtigt til overdådighed af mange husmødre. I 1920’erne florerede de store kaffeborde overalt i den genvundne landsdel. I Stenderup i Nybøl sogn var der et fast mundheld om et godt kaffegilde: ”Det var galt godt i javtes, vi fik kaghe te e laut” (dvs. kager til loftet). Mundheldet kunne godt have lidt bund i virkeligheden, idet der sine steder i sognet serveredes 14-16 forskellige slags, heraf var halvdelen bløde og halvdelen hårde kager, dvs. småkager.

Men der kunne være betydelige forskelle på serveringen. Dette var ikke kun egnsbestemt eller udelukkende begrundet i forskelle i indtægt. En vigtig faktor var husmoderens personlige holdning til begrebet overdådighed. På en af de største og rigeste gårde i Sundeved holdt konen bevidst igen med serveringen, for ikke at føre sig frem. Hun mente ovenikøbet, at der nok var en tendens til, at de mindre gårde ville gøre det værst, dvs. servere det største kaffebord. Et godt kaffebord til en fødselsdag eller den halvårslige nabokomsammen ville på denne gård i 1920’erne indeholde: boller, gærkringle, søsterkage, brødtærte, svesketærte, franske vafler, 4-5 slags småkager.

I begyndelsen af 1970'erne var serveringen formindsket til følgende: Gærkringle, søsterkage eller bagerkringle, æblekage eller tærte, skaller m. fyld, 2-3 slags småkager, oftest goderåd og fedtkager. Til jul var der altid søsterkage, og skallerne blev erstattet af æbleskiver, og der var gerne to tærter. Julesmåkkagerne var altid de samme: Brunkager, klejner og pebernødder.⁴⁴

For mange landhusmødre kunne det være et problem at få lov at skære ned på antallet af kager. For nogle blev det først muligt, når de flyttede på aftægt og dermed ikke længere havde samme selskabelige forpligtelser over for nabogårdene. Husmoderen fra den nævnte gård i Sundeved tillod sig som aftægtskone at indskrænke sin servering til søsterkage, rugbrødstærte og goderåd. Men til gengæld blev alle kagerne bagt samme dag, søsterkagen kun et par timer før serveringen. Hvad der blev sparet på kvantitet, blev således vundet i kvalitet.

Denne skildring fra Sundeved synes at være karakteristisk for udviklingen for den øvrige del af Sønderjyllands amt. Kaffebordet stod i fuldt flor i 1920'erne og blomstrede atter frem i slutningen af 1940'erne og i 1950'erne. Det var størst på de middelstore gårde på landet, men også byernes middelklasse fulgte med.

Købmandskonen i Bro anså i 1950'erne følgende for et minimumskrav til et godt kaffebord: Friskbagt, smørsmurt franskbrød, bager-wienerbrød, pladekager, 1-2 tærter og 4-5 slags småkager.⁴⁵ De smørsmurte franskbrøds-skiver synes ikke at være anvendt på de bedre kaffeborde i Jylland. Det kunne være en servering til familien selv ved den daglige eftermiddagskaffe, men de blev ikke sat på et stort kaffebord. Når franskbrød har nydt den store udbredelse som ”gæstemad” i Sønderjylland, skyldes det sikkert Første Verdenskrig, hvor netop hvedebrødet var en af de store mangelvares.⁴⁶

Om kaffebordets gradvise forsvinden fortalte købmand Marie Danielson fra Blomstergade i Sønderborg omkring 1970:

”Da vi i løbet af 1920'erne blev så danske, at vi gav os til at sige lagkage i stedet for tå't, da begyndte de mange tærter også at forsvinde og dermed lige så langsomt det fulde kaffebord. Mange troede, at det var finere at servere pålægsbrød og the! og så spise os af med citronfromage og vin, når vi skulle hjem. I dag er kaffebordet forbi. Ingen gider bage mere, folk skal endelig ikke være fede, og de køber enten wienerbrød eller konditor-kager – kun een af delene – og så to slags købmandssmåkager – og det forspiser man sig ikke i.”⁴⁷

Denne betragtning var nok lovlig pessimistisk. Glæden ved de gode hjemmebagte kager forsvandt ikke helt og i løbet af 1970'erne kom en fornyet interesse for produkter lavet af gode råvarer. I mange forskellige miljøer blev skikken med at servere hjemmebagte kager bevaret, men slet ikke i det omfang, som man forbinder med det sønderjyske kaffebord.

Kaffebordskikke i 1990'erne

I nutiden er det ”fulde” kaffebord en saga blot, og dette skyldes især fem markante faktorer:

- fravær af billig kvindelig arbejdskraft i hjemmet
- mangel på rigelig adgang til næsten gratis råvarer
- nye skønhedsidealener både for kvinder og mænd
- ændrede spisevaner med frafald af større mellemmåltider
- nye og mere varierede former for gæstebud

Det sønderjyske kaffebord blev især præsteret af trofaste hjemmesiddende hustruer, der villigt holdt ovnen varm dagen lang, og af denne grund var det i høj grad samfundskonsoliderende. Således har sønderjyden og forfatteren Peter Seeberg beskrevet kaffebordets betydning.⁴⁸ Denne karakteristik er ramme, og den forklarer tillige, hvorfor kaffebordstraditionen er forsvundet.

I løbet af 1960'erne fik landhusholdningerne helt ændrede arbejdsforhold. Det manglende folkehold ramte i høj grad gårdmandskonerne, der udover at undvære tjenestepige ofte også måtte arbejde med i stald og mark. Det arbejdskrævende kaffebord måtte derfor indskrænkes kraftigt.

Samtidigt blev produktionen lagt om. De råvarer af egen avl, som tidligere var til stede i enhver lidt større landhusholdning, såsom hvedemel, fløde, smør, syltetøj, marmelade, nødder etc., skulle nu købes – for de flestes vedkommende til dagspris. Dette var også medvirkende til en kraftig reduktion på antallet af kager til kaffebordet.

Ændrede skønhedsidealener var med til at forstærke denne udvikling. Med Peter Seebergs ord: *”Kaffebordet bringer jo pæn fylde til den rundhed, som for mig at se har været kvindens pryd i mands minde. Ingen sønderjyde, der regelmæssigt nyder sit kaffebord, nøjes med gennemsnitsvægten. Tyve pund over regnes der for mindst normalen.”*⁴⁹ Siden 1960'erne var der næppe mange kvinder, som ønskede at bære den nævnte pryd, og derfor skar de markant ned på kageforbruget. Det er sket i en sådan grad, at kagespiseri i nutiden for mange næsten udløser skyldfølelse og en forestilling om at have syndet.

Også ændrede spisevaner medvirkede til at bringe blødt brød og kager i miskredit. Ændringerne i spisevaner skyldtes dels mindre kalorieforbrug, dels nye sundhedsnormer. Det tunge kaloriekrævende arbejde forsvandt for de fleste mennesker, og som følge heraf var der brug for færre kalorier. En lige så væsentlig faktor var ernæringsdebatten og dens fokusering på kulhydrater, fedtprocenter og kolesterolindhold. Ud fra visse (snævre) sundhedsmæssige normer var det sønderjyske kaffebord netop indbegrebet af alt, hvad der var usundt.⁵⁰

Det sidste forhold, der har medvirket til at få kaffebordet til at forsvinde i sin fulde form, er moden. Der er nemlig mode – ikke blot i tøj og arkitektur, men også i vore spise- og drikkevaner. Siden 1960'erne er danskernes forbrug af vin steget meget markant, og en almindelig form for servering om aftenen til gæster, der ikke var inviteret til middag, blev ost og rødvin, paté og rødvin, kastanjer og hvidvin eller tilsvarende let, sydlandsk inspireret servering. Store kaffeborde blev i løbet af 1960'erne slet og ret umoderne, og dette er fortsat tilfældet i mange kredse.

Fra midten af 1990'erne kan man dog opleve en modstrømning mod de her skildrede hovedtendenser. Der bliver sat spørgsmålstegn ved mange kvinders dyrkelse af slankhedsidealet og ikke mindst ved deres opfattelse af, at det er syndigt at forfalde til at nyde god mad. Mange vælger i stedet for at fokusere på, at man bager kager af enkle, gode råvarer, der tilmed ofte kan skaffes i økologisk udgave. Hjemmebagte kager er ernæringsmæssigt langt bedre end de tilsvarende industrielle produkter, fordi der ikke tilsættes E-numre, dvs. diverse smags-, farve- og holdbarhedsstoffer. Når man bager derhjemme, er det alene brugen af de rette råvarer, som giver smag, konsistens, udseende og holdbarhed. Her kan ikke snydes på vægten!

Mytens fortsatte blomstring

Forestillingen om de helt overdådige, sønderjyske kaffeborde lever imidlertid fortsat og næres af talrige faktorer, bl.a. annoncer, officielle kaffeborde serveret ved særlige begivenheder som dronningebesøg i landsdelen samt litterære beskrivelser og kagebogsudgivelser. Når der i Sønderjylland er festlige arrangementer med servering midt på eftermiddagen eller om aftenen, er det ikke sjældent, at man vælger at byde på et *såkaldt* sønderjysk kaffebord. Men det har oftest kun navnet tilfælles med det fulde kaffebord i perioden 1890-1904. I nutiden bruges udtrykket ”det sønderjyske kaffebord” om serveringer med 2 bløde og 3 hårde kager, og dette er jo unægtelig en udvanding af begrebet. Det fulde kaffebord kan man enkelte gange opleve ved møder i lokalhistoriske foreninger eller husholdningsforeninger, hvor en række af de kvindelige foreningsmedlemmer går sammen om at stille det på benene. Det skete bl.a. i Bolderslev i 1994 og i Lysabild i 1996.

Interessen for at stifte bekendtskab med kaffebords-traditionen har afspejlet sig på mangfoldig vis, f.eks. i opskrifter i lokalaviser, i ugentlige forespørgsler til museerne og i et Amtscentral-kursus i 1994, hvor alle 42 deltagere skulle bage efter gamle opskrifter.

Alle disse tiltag er med til at fastholde forestillingen om det sønderjyske kaffebord som noget ganske enestående. Det vil denne artikel sikkert også gøre – uanset konklusionen – og det gør ingenting. For kaffebordet i Søn-



Bestyrelsen i Bolderslev Husholdningsforening indbød i april 1994 medlemmerne til sønderjysk kaffebord. Der var bagt 20 forskellige kager efter ældre opskrifter. Her blev bl.a. dækket op med Johannes Kartoffelkage, Carolines Ingenting, Kys og Klap og naturligvis også Goderåd. "Der er alt for mange, der bruger betegnelsen sønderjysk kaffebord om et fad boller og en lagkage, så denne gang syntes vi, at vi ville prøve et ægte sønderjysk kaffebord", udtalte formanden Inger Hjarsen til JydskeVestkysten. (Foto: Lis Sylvest Jensen)

derjylland har været noget specielt i kraft af kagetyperne, kagenavnene, serveringen og ikke mindst ved at vise samspillet mellem den lille og den store historie.

*

Kaffebordet udvikledes i tiden under tysk styre, og skikken blomstrede især i den selvstændige gårdmandsstand, der var kærnen i den danske folkegruppe. Perioden fra midten af 1890'erne til 1914 blev en gylden tid for den sønderjyske gårdmandsstand, både økonomisk og kulturelt.⁵¹ På grund af de tyske myndigheders spiritusforbud kom serveringen i de danske forsamlingshuse til at bestå af et fælles kaffebord med et rigt udvalg af hjemmebakte, medbragte kager. Rigsdanskere, der var indbudt som foredragsholdere eller gæster til forsamlingshusmøderne, var med til at skabe forestillingen eller myten om de helt utrolige kaffeborde i Nordslesvig. De oplevede mange forskellige slags kager og overlæssede kagetallerkener med 3-4 slags på én gang, og samtidig overførte de deres positive oplevelse af

folkeånden og kampviljen til at gælde alle sønderjyske fænomener. En rigsdanser, der opholdt sig i Nordslesvig omkring 1907-08, udtrykker det således: "Alt sønderjysk var ligesom bedre end det danske." Første Verdenskrig kom til at medføre en kulturel forsinkelse på det kostmæssige område, derfor blomstrede kaffeborde så kraftigt op igen i 1920'erne og 30'erne. Lidt af det samme, omend i langt mindre målestok, skete efter besættelsen, og den sidste kulmination blev nået i 1950'erne.

Hjemmebagning og kaffeborde eksisterer fortsat i begrænset målestok, og glæden over gode kager lever endnu hos mange. Lysten til selv at fremstille sine fødevarer er dukket frem hos mange i takt med, at masseproducerede kager og småkager er blevet af ringere kvalitet. I 1990'erne kan det påny være prestigegivende selv at kunne fremstille velsmagende, sunde fødevarer. Denne udvikling vil antagelig være med til at sikre, at kaffebordets kringle, gode tærter og "bækkenødder" fortsat vil bestå som levende tradition – omend i stærkt formindskede mængder.

<p>En festlig hilsen til en sønderjyde</p> 	<p>Specielle kendetegn ved en sønderjyde: Arbejdsomme, gæstfri, godtroende og nærige</p> <p>Seværdigheder i Sønderjylland: "Det sønderjyske kaffebord", Dybbøl Mølle, Gråsten Slot</p> <p>Dialekt: En afart af plattysk. Mest benyttede ord: MOJN</p> <p>Yndlingsbeskæftigelse: En tur med æ spritter</p> <p>Kendte sønderjyder: Poul Schlüter, Ole Olsen...</p> <p>OG DIG</p>
--	--

Kort med påskriften "En festlig hilsen til en sønderjyde". Indvendigt i kortet er anført, hvad man på jævnt dansk opfatter som typisk for Sønderjylland. I den meget forenklede fortolkning indgår kaffebordet som en seværdighed på linje med Dybbøl Mølle og Gråsten Slot. Problemet er blot, at det sønderjyske kaffebord mest findes i erindringen – ikke i virkeligheden. Kortet er udgivet af firmaet Scancom og solgt af sønderjyske boghandlere i 1993.

Noter

Artiklen bygger på materiale, indsamlet for Museet på Sønderborg Slot siden 1971. Materialet omfatter ca. 75 optegnelser, der indgår i museets kulturhistoriske arkiv i hovedgruppen Kostva-ner, samt et betydeligt antal håndskrevne og trykte kagebøger fra landsdelen. Desuden er der anvendt sønderjysk erindringslitteratur samt deltagerobservation, for man kan ikke kun beskæf-tige sig med kaffebordstraditioner på det teoretiske plan.

Undersøgelsens resultater blev publiceret i artiklen "Kaffebordet – sønderjydernes tredje sakramente" i *Folk og Kultur, Årbog for dansk etnologi og folkemindevidenskab*, 1979. Siden omkring 1980 er der sket en yderligere reduktion i brugen af det "fulde kaffebord", men der er ikke sket markante ændringer i kaffebordstraditionen. Grænseforeningens årsskrift bygger der- for i vid udstrækning på det nævnte arbejde, der er anvendt her i udvidet og omredigeret form, suppleret med opskrifter på gode kager.

1. Opt. A-17 KU/MSS (= Optegnelse A-17 i Museets kulturhistoriske Undersøgelser. Herefter er disse henvisninger i noterne kun gengivet ved deres løbenummer).
2. Johanne Hansen: Et folk, der ikke selv vil det, forgår aldrig. *Kronik i Jydske Tidende* 19.7.1978.
3. Th. Claudi Westh: Sønderjyllands Radikale Venstre 1920-70 I: *Sønderjysk Månedsskrift* 1971, s. 53.
4. Opt. A-226 KU/MSS.
5. Jens Kristensen i *Sønderjysk Månedsskrift*, 1970, s. 200.
6. Nic. Svendsen og Sv. Thorsen: *Tiende Februar*, 1934, s. 67.
7. Sammesteds s. 228.
8. Bernhard Olsen: Kaffehuse, i: *Salmonsens Konversations Leksikon*, bd. 13, 1923, s. 356.
9. J. Slettebo: Mad og Drikke. I: *Dagligliv i Danmark i det 19. og 20. århundrede*, bd.1, s. 360, 1963.
10. H. Ussing: *Det gamle Als*. 1926, s. 73.
11. Ernst Becker: *Barndoms- og øvrige Livserindringer*. 1915, s. 12.
12. A. P. Tüxen: Als og Alsinger. I: *Sønderjyske Aarbøger* 1926, s. 265.
13. Lillian Kornerup og Regina Vegenfeldt: *Bibliografi over danske kagebøger*. 1976.
14. H.F. Feilberg: *Fra Heden*. 1863, s.77.
15. Jævnfør mundtlige oplysninger fra Arkivar Bredo Grandjean, Den Kgl. Porcelænsfabrik.
16. Rasmus Hansen: *Minder og Dagbogsblade fra 1848, 1849, 1850*. 1875.
17. Ernst Becker: *Barndoms- og øvrige Livserindringer*. 1915, s. 105.
18. Opt. A-16 KU/MSS.
19. Opt. A-17 KU/MSS.
20. H. Hostrup: *En Sønderjydes erindringer*. 1970, s. 8.
21. Sammesteds. s. 29.
22. Andreas Michaelsen: Louise Michaelsen fortæller. I: *Stambladet* 1963, s. 41.
23. N. Bøgh Andersen: *Fiskersøn fra Aventoft*. 1976, s. 34.
24. Ingrid Nielsen: Glimt fra min sønderjyske barndom. I: *Sønderjysk Månedsskrift* 1971, s.475.
25. Opt. A-226 KU/MSS.
26. Opt. A-227 KU/MSS.
27. Opt. A-226 KU/MSS.
28. Se f.eks. *Dybbøl Sogns Historie*, 1976, s. 455 f.
29. Opt. A-81 KU/MSS.
30. Opt. A-80 KU/MSS.
31. Utrykt manuskript hos fhv. væver Johan Brag, Sønderborg, født 1906.
32. Anne Elisabeth Wigant: *En høy fornemme Madames Kaagebog*. 1703.
33. Opt. A-17 KU/MSS.

34. Andreas Michaelsen: Louise Michaelsen fortæller. I: *Stambladet* 1963, s. 38.
35. Opt. A-230 KU/MSS
36. Karl Clausen: Den blå Sangbog i hundredåret for dens fremkomst. Aabenraa 1967.
37. Ingrid Nørgaard: Sagen var alt og bandt. I: *Barn og Ung i Flensborg 1920-45*. Flensborg 1977, s. 140.
38. Jørgen Clausen i interview i *Jydske Tidende* 13. aug. 1978.
39. Opt. A-228 KU/MSS.
40. Sammesteds.
41. Opt. A-20 KU/MSS.
42. Ingrid Nielsen: Glimt fra min sønderjyske barndom. I: *Sønderjysk Månedsskrift* 1971, s. 475.
43. Opt. A-20 KU/MSS.
44. Opt. A-20 KU/MSS.
45. Opt. A-78 KU/MSS.
46. Opt. A-80 KU/MSS.
47. Opt. A-18 KU/MSS.
48. Peter Seeberg: Slaraffenland. I: *Festskrift til Jens Kruuse*, 1968, s. 307.
49. Sammesteds. s. 309.
50. Interview med cheføkonoma Irene Kofoed-Nielsen i *Jydske Tidende* 9. juli 1978.
51. Hans Schultz Hansen: *Det sønderjyske landbrugs historie 1830-1993*. 1994, s. 173.

Litteratur

- Adriansen, Inge: Kostskikke i en krisetid. Kostvaner i Nordslesvig under første verdenskrig. I: *Nordnytt, Nordisk Tidsskrift for Folkelivsforskning*, 14, 1982.
- Adriansen, Inge: "Ikke tale om Flæsk i Vællingen". Regionale kostvaner, især i Sønderjylland. I: *Nordnytt* 14, 1982.
- Adriansen, Inge: *Sønderjysk Kogebog*. 2. udgave, København 1996.
- Alsisk Kalender*, 3. Sønderborg 1972.
- Andersen, Gurli og Mogens Bencard: *Til Dig som lever lækkert. En Antikvarisk kogebog*. København 1970.
- Feilberg, H. F.: *Fra Heden*. Haderslev 1863.
- Feilberg, H.F.: *Dansk Bondeliv*. København 1913.
- Lønne, Charlotte Amalie: *Prachtisches Kochbuch*. Schleswig 1838.
- Kürtz, Jutta: *Das Kochbuch aus Schleswig-Holstein*. Münster 1976.
- Michelsen, Anna Helene: *Gamle opskrifter og fortællinger fra Madam Kopperholdts køkken i Aabenraa*. Aabenraa 1968.
- Michelsen, Anna Helene: *Gamle opskrifter på festmad og gode husråd fra Madam Comments køkken i Aabenraa*. Aabenraa 1971.
- Michelsen, Anna Helene: Gamle julekage-opskrifter. I: *Sønderjysk Månedsskrift* 1972, s. 440-444.
- Nielsen, Ingrid : Glimt fra min sønderjyske barndom. I: *Sønderjysk Månedsskrift* 1971, s. 464-475.
- Svensson, Kati: *En samling opskrifter fra et sønderjysk hjem*. Privattryk, uden år.
- Tønder, Meta: *Madopskrifter siden 1786 fra Tønder og omegn*. Tønder 1953.
- Tønder, Meta: *Sønderjyske Bageopskrifter siden 1830 fra Tønder og omegn*. Tønder 1954.

Opskrifter

De efterfølgende kageopskrifter er autentiske i den forstand, at de er hentet fra gamle opskriftssamlinger eller stammer fra beretninger fremsendt som svar på spørgeskemaer om kostskikke, udsendt af Museet på Sønderborg Slot. Som regel er opskrifterne gengivet så tæt på den overleverede form som muligt. Men i mange tilfælde har målene kun været omtrentlige, og det har derfor været nødvendigt med en nænsom tillem্পning og præcisering. Fremgangsmåden er ofte rekonstrueret, da der kun i få tilfælde følger en detaljeret fremgangsmåde med en mundtlig eller skriftlig opskrift. Det bør bemærkes, at bagetiderne er angivet omtrentlige, da de vil variere efter ovntypen.

Pomle eller boller

500 g mel
125 g smør
50 g gær
3 æg
2 tsk kardemomme
1½ dl mælk
1½ tsk salt

Bages ved 225° i ca 15 min

Et kaffebord blev oftest indledt med smørsmurte boller. De lagde – sammen med en solid gærkringle – en god bund, før man gik i kast med de egentlige lækkerier. Boller blev førhen altid placeret parvis ovenpå hinanden, og det hørte til god tone altid at tage en hel bolle og ikke at nøjes med en halv.



Varm mælken til ca 30°. Rør mælken, gær, smør og 2 æg sammen, tilsæt kardemommen og det meste af melet. Lad dejen hæve med lidt drysset mel over, indtil den fylder det dobbelte, rul dejen ud i en pølse, skær den i ens stykker, der formes til boller med let meledede hænder. Sæt bollerne på en smurt plade og lad dem efterhæve ca 15 minutter. Bollerne pensles med et sammenpisket æg og bages.

Bollerne hørte tidligere med til alle gode kaffeborde; de smager bedst helt friskbagte og hører gerne til det, der bliver bagt lige før serveringen. Bollerne flækkes og smøres, derpå lægges de på et fad, således at de to halvdele ligger oven på hinanden med smørsiden opad. Det er herved svært at undgå at tage en hel bolle. Denne skik stammer fra en tid, hvor der var brug for ”stopkager”, for at man ikke skulle spise for meget af de gode tærter og småkagerne.

Midtslesvigsk bryllupskringle

1 kg mel
350 g smør
3 spsk sukker
6 æg
50 g gær
150 g rosiner
1 tsk kardemomme
2 tsk revet citronskal
2 tsk sukat
2 tsk pomeransskal
4 spsk hakkede nødder
3 dl mælk
1 dl fløde



(Foto: Peter Kam)

Bages ved 200° i ca 40 min

Lidt af melet tages fra til æltning og rulning. Smørret hakkes med en kniv i melet og smuldres med fingrene. Gæren udrøres i lidt lunken mælk og tilsættes dejen sammen med krydderier og de letsammenpiskede æg samt mælk og fløde. Dejen æltes, indtil den er blank og slipper fadet. En serviet strøes med lidt mel og bindes om dejen, som derpå lægges i en spand koldt vand natten over. Den følgende dag trilles dejen ud i 2 store kringler, der pensles med pisket æg og strøes med groft sukker og nødder. Efterhæver ca 30 minutter før bagingen.

Undertiden får kringlen marcipanfyld, og den smager da ekstra godt. Lav fyldet af 100 g smør, der tilsættes 100 g sukker og røres grundigt til sukkeret er opløst. Derpå tilsættes 100 g marcipan. Fyldet lægges i kringlen, før den sættes til efterhævning.

Kringlen var ved siden af lagkagen (tærten) den vigtigste kage ved et kaffe bord, og dette gælder fortsat. Mange af de ældre kagetyper er forsvundet i dag – men ikke kringlen. Før jul bager mange husmødre en stor kringle, som serveres ved kaffebordene julen igennem sammen med julesmåkagerne.

Bismarck-eg eller kongestamme

Sukkerbrødsdej:

4-5 æg

150 g mel

150 g sukker

2 tsk bagepulver

ca. 100 g smør

Bages ved 210° i ca 6-8 min

Æg og sukker piskes til en luftig masse. Melet drysses forsigtigt i, og dejen hældes straks i en bradepande, beklædt med smørsmurt papir. (Det er lettest at tage en pakke smør og høvle tynde skiver af med ostehøvlen. Hele papiret skal være smørdækket, for at kagen ikke hænger i.) Kagen er færdigbagt, når den er lidt lysebrun i kanterne.

Så snart kagen tages ud, strøes den med flormelis over det hele og vendes ud på et andet stykke bagepapir. Derpå trækkes det første stykke bagepapir af, og kagen påstryges smørcreme og rulles forsigtig sammen, mens man forsigtigt holder den i bagepapiret. Rouladen lægges nu til afkøling på en bagerist ovenpå sammenfoldningen, så trykket fra papiret kan holde rouladen i form, indtil den er helt afkølet.

Smørcreme:

100 g chokolade

1 dl vand

200 g smør

50 g sukker

3 æggeblommer

Pynt:

70 g høvlet chokolade

Sukkeret og vandet koges til en lage, der hældes over de sammenpiskede æggeblommer under stærk piskning, som fortsættes indtil cremen er afkølet. Det blødgjorte smør røres i cremen, kun lidt smør ad gangen. Når cremen er afkølet og smidig, kan chokoladen, som er smeltet over vandbad, røres i.

Når rouladen er afkølet, vil den holde formen, og man kan da dekorere den med resten af smørcremen og pynte den med høvlet chokolade, så kagen illuderer en egestamme.

Undertiden blev denne roulade købt hos en erfaren konditor. Kagen var yndet i begyndelsen af 1900-årene og meget anvendt som barsels gave. Efter 1920, hvor Sønderjylland blev dansk, var det ikke blot stednavne, der blev ændret til en dansk form. Også kagenavne blev oversat til dansk, og rouladen Bismarck-eg blev af bagerne nu benævnt *Kongestamme*.

En fin variant – ikke mindst om sommeren – er at erstatte smørcreme og chokolade med frisk hindbærsyltetøj. Det giver en let og meget velsmagende kage.

Nøddekrans fra Haderslev

250 g smør

200 g sukker

4 æg

1½ tsk bagepulver

150 g hakkede nødder

250 g mel

1 tsk vanillesukker

Endvidere:

2 spsk rom

30 g nødder til pynt

Bages ved 175° i ca 45 min

Del æggene i blommer og hvider i hver sin skål. Rør det bløde smør hvidt med sukker. Tilsæt æggeblommerne én ad gangen. Drys forsigtigt mel, bagepulver og vanillesukker i. Vend med let hånd de hakkede nøddekærner i. De stiftpiskede hvider blandes forsigtigt i dejen. Kom dejen i en smurt randform og bag den.

Når kagen er kommet ud af formen, dryppes den med et par spsk rom. Når den er kold, drysses den med hakkede nødder før serveringen.

Dette er et eksempel på en nyere kagetype, der serveres mellem kringlen og lagkagerne. Tidligere brugte man søsterkager, i dag mest sandkager eller anden formkage med creme. Nøddekrans bages ofte i en randform med kegle i midten ligesom en søsterkage.

Da denne kagetype kan holde sig i nogen tid, hørte den førhen til de kager, som en husmoder gerne ville have i beredskab, hvis der kom uventede gæster.

Stribetærte

*5 æg
125 g kartoffelmel
250 g sukker
1 tsk bagepulver*

Bages ved 225° i 10 min

*Fyld:
400 g ribsgelé*

*Pynt:
100 g flormelis*

Del æggene i blommer og hvider i hver sin skål. Pisk æggehviderne stive. Strø forsigtigt sukker i og rør rundt. Tilsæt æggeblommerne én ad gangen. Kartoffelmel strøes i sammen med bagepulver. Tilsæt evt. 1 spsk koldt vand for at gøre dejen lidt mere lind. Hæld derefter dejen i 6 smurte lagkageforme eller bag dem i to omgange i 3 forme. Portionen svarer til 3 almindelige lagkagebunde eller 6 ganske tynde bunde. Kagen lægges sammen med ribsgelé imellem hvert lag og pyntes med flormelis, enten løst eller som glasur.

Stribetærte var en af de almindeligste barselstærter. Det var skik fra århundredskiftet indtil 1940'erne, at venner og naboer sendte lagkager som barselsgaver. Stribetærte var altid velset hos modtageren, da den kunne holde sig i 10-14 dage i en kølig kælder.

Vestslesvigsk kartoffelkage

*12 æggeblommer
250 g sukker
Saften og den revne skal af 1 citron
500 g revne, kogte kartofler
150 g bitre mandler
150 g søde mandler
12 æggehvider*

Bages ved 170° i ca 50 min

*Fyld:
Æblekompot kogt med lidt kanel*

Æggeblommerne røres godt og længe med sukker, derpå tilsættes den af-siede saft og den revne skal fra citronen og lidt efter lidt kommes de revne kartofler i. De fintmalede mandler vendes i. Først når alt er godt rørt sammen, tilsættes de 12 æggehvider, der skal være pisket helt stive på forhånd.

Bages i en springform. Her dækkes bunden med dej, derpå lægges æblekompot og dej skiftevis. Der afsluttes med et lag dej, hvorefter kagen bages.

Det kan ofte være svært at skaffe bitre mandler, og man kan da anvende 300 g søde mandler.

Sønderjysk rugbrødslagkage eller brødtærte

*6 æg
100 g revet rugbrød
1 tsk bagepulver
250 g sukker
100 g hakkede nødder*

Bages ved 220° i ca 10 min

*Fyld:
½ liter piskefløde
50 g nødder
Evt. kirsebærsyltetøj*

Der skal anvendes frisk, men tørt rugbrød, der rives fint. Dette sker nemmest på en køkkenmaskine. Herved kan man rive skorperne med, og de giver en god smag. Nødderne bør ikke hakkes for fint.

Del æggene i hvider og blommer i hver sin skål. Æggehviderne piskes stive. Sukkeret røres forsigtigt i æggehviderne lidt efter lidt. Æggeblommerne tilsættes én ad gangen. Det fint revne rugbrød og de ikke for fint hakkede nødder blandes sammen og tilsættes forsigtigt. 1 tsk bagepulver blandes i. Dejen hældes i 3 lagkageforme med smurt bagepapir, da de er tilbøjelige til at sætte sig fast i bunden. Bages straks.

Ved serveringen lægges lagkagebundene sammen med flødeskum og kirsebærsyltetøj. Øverst lægges flødeskum med ristede hakkede nødder eller evt. høvlet chokolade.

Brødtærte med rugbrød kendes ikke i andre dele af landet. Det er en yndet festtærte, som er nem at lave og helst skal spises straks. Der findes flere opskrifter på brødtærte, og det var en af de kager, som husmoderen tidligere satte en ære i at bage så godt som muligt. Brødtærte kan varieres på flere måder, f.eks. ved at komme et tyndt lag kirsebær- eller solbærsyltetøj på bundene under flødeskummet.

Kejser-butterdejstærte

250 g mel

250 g smør

6 spsk vand

2 spsk rom

Bages ved 250° i ca 10 min

Mel og halvdelen af smørret, vand og rom æltes til en smidig masse. Lad dejen hvile koldt ½ time. Rul den derpå ud og læg resten af smørret på i tynde skiver (brug evt. en ostehøvl til at skære smørret ud med). Fold dejen sammen og rul den ud igen. Dette gentages et par gange, hvorpå dejen atter lægges koldt. Hvis dejen ikke har optaget smørret, gentages processen. Rulles tyndt ud og lægges i 3-4 velsmurte tærteforme. Bages straks. Bagetiden afhænger af tykkelsen på de udrullede bunde.

Fyld:

Sveskemos af ca 500 g svesker

Creme, der laves af:

2 æggeblommer

2½ spsk sukker

½ stang vanille

3 dl mælk

1 spsk mel

2 bl husblas

1 dl piskefløde

Udblød husblasen i koldt vand. Bring mælk og den flækkede vanillestang i kog. Pisk æggeblommer, sukker og mel sammen. Pisk lidt af den kogende mælk i æggene og hæld det tilbage i gryden. Giv cremen et opkog. Tag gryden fra varmen, knug husblasen fri for vand og smelt den direkte i den varme creme under omrøring. Pisk ofte i cremen under afkølingen. Til sidst vendes den stiftpiskede fløde forsigtigt i cremen.

Pynt:

5 dl piskefløde

Lægges sammen med creme og sveskemos og lidt af flødeskummet. Pyntes med resten af flødeskummet og enkelte, kun lidt udkogte svesker ovenpå.

Denne butterdejstærte med svesker blev regnet for den fornemste blandt flødetærterne. Den var krævende at lave, og jo tyndere bundene var, desto flere lag kunne kagen nå op på – og jo finere blev den anset for at være. En diskret vurdering af bagværket indgik ofte i glæden ved et godt kaffebord.

Svesker var førhen meget anvendt i kagebagning, og der var også udviklet knap så krævende kager, hvori de indgik. Det er den næste opskrift et eksempel på.

Kathrineblommetærte

5 æg

½ l fløde

½ stang vanille

100 g sukker

500 g kathrineblommer

mandler

Bages ved 175° i 1-1½ time

Æggeblommerne røres med sukker og kommes i en gryde med fløden og den flækkede vanillestang. Cremen får et opkog og køler af. De piskede hvider kommes i, når cremen er kold. I kathrineblommerne lægges en mandel, når stenen er taget ud. Blommerne lægges i bunden af en smurt ovnfast form, og dejen hældes over.

Ved serveringen vendes kagen ud på et glasfad og pyntes med flødeskum langs kanten.

Uden for blommesæsonen kan kathrineblommerne erstattes af store, sten-fri svesker, der udblødes i vand, får et let opkog, hvorefter mandlen puttes i. Kathrineblommer er en almindelig blå blommesort, der minder meget om sveskeblommer.

Alsiske nøddetvebakker

100 g sukker

3 æg

200 g hele hasselnødder

300 g mel

(Foto: Peter Kam)



Pisk de hele æg sammen med sukker og tilsæt mel og derpå de hele nødder. Bages i en sandkageform ved 200° ca 50 min. Den bagte kage afkøles og tages forsigtigt ud af formen og pakkes helt ind i et fugtigt viskestykke indtil næste dag. Herved bliver det muligt at skære kagen i meget tynde skiver. Det sker bedst med en brødmaskine, men kan også forgås med en skarp kniv. Skiverne lægges på en plade og tørres i ovnen ved 225°. Herved får de en gylden farve og bliver meget lækre. Men man skal være meget opmærksom under tørringen, da de tynde skiver let får for meget varme.

Ordet tvebak hentyder til, at der er sket en bagning to gange, og dette er netop tilfældet med nøddetvebakkerne. Det er en nyere småkagetype, som er blevet meget yndet. Den kan også anvendes uden for kaffebordet, f.eks. som tilbehør til desserter.

Skørdejskringler

Dej:

375 g mel

10 g gær

250 g smør

1½ dl fløde

Bages ved 200° i ca 15 min

Pynt:

Æggehvide

Groft sukker

Hak smørret i melet. Rør gæren ud i fløde og ælt hurtigt dejen sammen. Læg dejen koldt ½ time. Rul dejen i tynde pølser og form til kringler. Pensl med æggehvide og drys med groft sukker før bagningen.

Sukkerkringler er sene at lave, men det er en af de småkager, der pynter godt på et kaffebord, og som kræver en stort smukt fad til serveringen.

Kys og klap

Kys:

*500 g sukker
3 æggehvider
1 spsk eddike*

Bages ved 120° i ca 10 min

Hviderne piskes stive, og sukker tilsættes lidt ad gangen. Eddiken piskes i til sidst. Sættes i toppe på bagepladen.

Klap:

*500 g sukker
3 æggeblommer
1 tsk hjortetaksalt*

Bages ved 170° i ca 10 min

Æggeblommerne røres med sukker og hjortetaksalt. Kagerne sættes på plade med en teske. De flyder lidt ud under bagningen.

Kys og klap blev førhen serveret på samme fad, og man tog altid en af hver. Det er en småkage, der i dag er næsten forsvundet som hjemmebag, fordi kyskager fremstilles industrielt – omend i ringere udgave. Men det er for de fleste udøvere vigtigt, at deres hjemmebag fremtræder som godt håndværk og ikke kun som en efterligning af et industriprodukt.

Ingenting

*375 g mel
2 æggeblommer
250 g smør
2 spsk fløde*

Bages ved 150° i ca 8 min

Smuldr smørret i melet. Tilsæt æggeblommer og fløde og ælt hurtigt dejen sammen. Læg den koldt 1 time. Rul dejen ud og udstik den i runde kager med et vinglas. Belægges med pynt før bagningen.

Pynt:

300 g sukker

2 spsk hakkede mandler

2 æggehvider

1-2 tsk eddike

Hviderne piskes stive med sukker, tilsættes eddike og de hakkede mandler. Kagerne belægges med denne masse og bages.

Denne opskrift anses af mange sønderjyske husmødre for at være en af de lækreste småkager, der findes. Navnet antyder kagerens lette konsistens. Ingenting kan man altid spise! Kagerne var egnet som afslutning på et fuldt kaffebord. I Midtslesvig kaldes denne småkage undertiden for *Israelit*.

Brune og hvide fedtkager

250 g fedt

250 g sukker

4 spsk kakao

500 g mel

1 tsk hjortetaksalt

Bages ved 150-170° i ca 10 min

Sæt fedtet frem i stuetemperatur, helst dagen før bagningen.

Ælt fedt, sukker og hjortetaksalt grundigt sammen. Tilsæt melet lidt ad gangen. Hvis dejen bliver for smidig, tilsættes lidt ekstra mel. Del portionen i 2 lige store dele og ælt kakao i den ene del.

Kagerne trilles i hånden på størrelse med en lille valnød. De trykkes oveni med en tommelfinger og anbringes på pladen med hullet nedad. Derved bliver kagerne smukt hvælvede ved bagningen og revner en anelse. De fleste småkager skal være sprøde, men fedtkager skal netop være en anelse bløde og let smuldrende.

Ved serveringen lægges både hvide og brune fedtkager på fadet. Denne småkage skal ligesom flere andre "bækkenørre" serveres på denne bestemte måde, og det blev anset for upassende kun at tage de brune, selvom disse af mange blev anset for at smage bedst.

Vestslesvigske knæpkager

500 g mel (hvede)
2½ dl fløde
1 tsk kardemomme
1 tsk hjortetaksalt
400 g smør
125 g sukker
1 revet citronskal
1 æggeblomme til pensling

Bages ved 200° i 10 min

Bland mel, hjortetaksalt og kardemomme. Smuldr smøret i. Tilsæt sukker, reven citronskal og fløde og ælt hurtigt dejen sammen. Lad dejen hvile 1 time. Rul dejen ud og skær den i aflange stykker ca 8x4 cm, som evt. dekoreres med nogle snit med kniven eller prikkes med en gaffel. Pensles med æggeblomme før bagningen.

Knæpkager har fået deres karakteristiske navn efter den lyd, det giver, når man bider i den hårde kage. Sammen med goderåd er det en af de ældste småkage typer, der kendes. De blev førhen bagt i den store bageovn efter rugbrødsbagningen. Undertiden samlede man alle dejrester og æltede dem sammen med fløde. Dette er forklaringen på, at der i ældre opskrifter er angivet både rugmel, hvedemel og bygmel i knæpkager. Enkelte ældre husmødre fastholder, at en *rigtig* knæpkage skal laves af rugmel, og at der skal anvendes sirup og fedt som bindemiddel i stedet for fløde og smør. Her – som ved så mange andre opskrifter – er der plads til den personlige smag og lysten til variation.

Klejner – Vrejn drænge å piche

150 g smør
500 g mel
3 æg
1 reven skal af 1 citron
175 g sukker
3 spsk fløde
1 tsk hjortetaksalt

Koges i palmin

Sukker og smør røres godt. Rør æggene i. Tilsæt reven citronskal, fløde, mel og hjortetaksalt og ælt dejen hurtigt sammen. Læg den koldt 1 time. Rul dejen ud. Med kagespore afskæres ret små aflange stykker, der snittes i midten og vrides til "dreng". "Pigerne" udstykes med et glas, og med et fingerbøl stikker man et hul i midten. Kog kagerne gyldne og sprøde i varm palmin. Lad kagerne dryppe af på fedtsugende papir.

Klejner er en udpræget jule-småkage ligesom brunkager. Ingen af disse småkager er specielle for Sønderjylland, men klejnerne er medtaget her på grund af deres sønderjyske betegnelse. Mange tror, at betegnelsen "vredne dreng og piger" dækker over en særlig sønderjysk klejne-variant, men her – som mange andre steder – er det sønderjyske og det danske identiske begreber. Navnet, der har en vis erotisk undertone, er antagelig en mandlig vits, der er slået an.

Goderåd

*500 g mel
250 g sukker
200 g smør
4 æg
3 stk kardemomme
1 tsk vanillesukker*

Sukker og smør røres sammen, der tilsættes æg, vanillesukker og kardemomme. Melet røres i lidt ad gangen. Bages på hver side i et særligt goderådsjern, som smøres med en flæskesvær efter bagning af hver kage, såfremt det ikke er et moderne teflonbelagt jern. Af portionen bliver der 40-45 stk.

Disse småkager er smukke at se på, er af imponerende størrelse og har stor holdbarhed. Derfor er de fortsat yndede, selvom det er en småkage, som kræver tid at fremstille. Bagningen af den ovennævnte portion vil vare ca 1 time. Jernet bliver hurtigt varmt, og kan evt. lukkes op, når småkagen er bagt på den ene side. Goderåd skal være lysebrune, helt tynde og sprøde. De opbevares bedst i stabler i en helt lufttæt kagekasse, der svarer til størrelsen på goderådene.

Årets gang i Grænseforeningen – 1997

ved direktør Niels Henriksen

Hovedstyrelsens møde på Højer Ungdomsskole 8. marts

Det første Hovedstyrelsesmøde i 1997 fik en særlig festlig karakter, idet Grænseforeningens Protektor, HKH *Prins Joachim*, overværede en del af mødet og bl.a. tog del i debatten om Grænseforeningens nutidige idégrundlag. I lyset af debatten om Grænseregion Sønderjylland/Slesvig og nationalstatens stadig mindskende betydning var der enighed om værdien i at være sig sin danske identitet bevidst. Dagen forinden havde landdagsmedlem *Peter Gerckens* fra Husum orienteret Hovedstyrelsen om aktuel sydslesvisk politik.

Samarbejdet med Undervisningsministeriet

Ved budgetmødet mellem Undervisningsministeriets fem-mandsudvalg og de dansk- sydslesviske organisationer og institutioner den 14. april kunne Grænseforeningens formand, *Bent A. Koch*, meddele, at Grænseforeningen i de kommende tre år vil lade det forventede overskud fra "Det sønderjydske Lotteri" støtte en længe ventet renovering af "Flensborghus". Dette vil ske under forudsætning af, at de lagte planer for renoveringen bliver fulgt. Grænseforeningens tilsagn blev fra fem-mandsudvalgets side fulgt op med lovninng på et tilsvarende tilskud på samme betingelser. Dermed er ialt 4 mio. kroner af de budgetterede omkostninger på 20 mio. kroner sikret. SSF og SdU vil med disse tilsagn stå stærkere, når der hos de tyske myndigheder og eventuelt andre sponsorer skal søges om yderligere midler.

Dybbøldagen

Efter rekordsalget og -overskuddet i 1996 var forventningerne til dette års resultater store. Selv om det i år ikke blev ny rekord, kunne denne ene dags mærkesalg og indsamling alligevel fremvise et salg på næsten 1,3 mio. kroner og et nettoprovenu på næsten 850.000.

Det sønderjydske Lotteri

Nettoresultatet fra årets lotteri afventes med spænding, idet en stramning af lotteriets markedsføring, har medført væsentlig lavere udgifter, men også en forventet nedgang i salget. Alligevel ventes overskuddet at blive større på grund af en større indløsnings-procent af de udsendte lodsedler.

Overskuddet er foreløbigt øremærket til "Flensborghus"-projektet, som omtalt ovenfor.

Sendemandsmødet 25.-26. oktober

Dette møde er Grænseforeningens generalforsamling. Det samler hvert år 3-400 personer, repræsentanter fra alle landets foreninger samt gæster fra Sydslesvig.

Tidl. minister *Torben Rechendorff* MF, Nærum, blev nyvalgt til 1. næstformand, og ungdomsskoleforstander *Wolfgang Dibbern*, Højer, genvalgt til 2. næstformand.

Til Hovedstyrelsen nyvalgtes udviklingschef *Elisabeth Arnold* MF til afløsning for biskop Kjeld Holm, Århus, der ikke ønskede at genopstille.

Forfatteren, lektor *Karin Johannsen-Bojsen*, Flensborg, modtog Grænseforeningens kulturpris for sit dansk-sydslesvigiske forfatterskab.

Louis Nielsen og Hustrus Legat blev tildelt Grænseforeningen Sønderjysk Forening for Hørsholm og Omegn og blev modtaget af dennes formand, *P.H. Lundbjerg Hansen*, og næstformand, *Kirsten Alsing*.

Grænseforeningens Forretningsudvalg

Chefredaktør Bent A. Koch, Odense (formand), tidl. minister *Torben Rechendorff* MF, Nærum (1. næstformand), forstander *Wolfgang Dibbern*, Højer (2. næstformand), viceskoleinspektør *Folke Hansen*, Vordingborg, landsretssagfører *E. Lund-Sørensen*, Århus, skoleinspektør *Ove Nissen*, Rinkenæs, forstander *Karl Sommer*, Odense.

Grænseforeningens Hovedstyrelse

Kredsvalgte: Frisørnester *Kjeld Landin Thomsen*, Herlev, *Svend Rasmussen*, Virum, *Tove Madsen*, Solrød Strand, skoledirektør *Arne Tandrup*, Hillerød, *Inger Kildeby Nielsen*, Tølløse, frimærkehandler *Erling Nielsen*, Fuglebjerg, viceskoleinspektør *Folke Hansen*, Vordingborg, overlærer *Jytte Nielsen*, Nørreballe, sognepræst *Flemming Anker*, Rønne, forstander *Karl Sommer*, Odense, overlærer *Rasmus Laursen*, Tommerup, skoleleder *Minna Bøgebjerg*, Gudme, overlærer *Aage K. Riber*, Løkken, konsulent *P.A. Jensen*, Aars, landbrugslærer *Jørgen Bruun Christensen*, Nykøbing M, arkitekt *Torben Skødt*, Viborg, advokat *Chr. Staugaard Nielsen*, Allingåbro, landsretssagfører *E. Lund-Sørensen*, Århus, skoleinspektør *Hans Bladt*, Skanderborg, oberstløjtnant *Knud Ulrick Madsen*, Juelsminde, *Kirsten Schmidt*, Ringkøbing, amtsrådsmedlem *Ruth Jensen*, Grindsted, overlærer *Sigrid Andersen*, Agerskov, *Lisbeth Skau*, Vojens, skoleinspektør *Ove Nissen*, Gråsten, overlærer *Marie Hess*, Nordborg, og forretningsfører *Svend Kristiansen*, Højer.

Tingvalgte: Udviklingschef *Elisabeth Arnold* MF, Århus, tidl. minister *Knud Enggaard* MF, Skovlunde, gårdejer *Ebbe Fink-Nielsen*, Gråsten, advokat *Pia Gjellerup* MF, Frederiksberg, gårdejer *Filt Jensen*, Sønderborg, stiftamtmand *Ole Perch Nielsen*, Aabenraa, bankdirektør *Hans Paaschburg*, Rungsted Kyst, overlærer *Inger Stilling Pedersen*, Randers, amtsborgmester *Kresten Philipsen*, Aabenraa, og gårdejer *Peder Sønderby* MF, Toftlund.



Grænseforeningens formål er at virke til støtte for danskheden i grænselandet, særligt syd for grænsen, samt at styrke og udbrede kendskabet til grænselandets forhold.