



Mad omkring 1800-1900 tallet

Lærervejledning

Formål

Denne kasse giver et indblik i maden hos 1800-1900 tallets bønder.

Mælkefad og stampekærnen giver mulighed for selv at kærne smør. Husk blot at klargøre fløden med kærnemælk dagen før, der kærnes. I kassen ligger en udførlig fremgangsmåde på kærne-processen.

I kassen ligger også bollesprøjter og randform. Der medfølger opskrifter på melboller og supperis. Med randformen laves supperis og de medfølgende bollesprøjter bruges til fremstilling af melboller.

Arkene med opskrifter giver også lidt forslag til yderligere aktiviteter, så som at slagte en høne og kog suppen fra bunden af. Ligeledes gives lidt baggrundsoplysninger.

Med de medfølgende opskrifter får børnene mulighed for selv at prøve at fremstille mad fra perioden. Samtale-arkene giver mulighed for at snakke om forholdene i landbruget dengang og muligheden for at se udviklingen.

Lidt historie

I "Nutidsmad" fra 1929 lægges der stor vægt på, at husmødrene får så meget som muligt ud af energiindholdet i den daglige kost.

Det sparer penge i en kneben tid, og sikrer at den arbejdende befolkning har energi nok til hårdt fysisk arbejde.

Bogen tilråder: "Jo større Portioner Formad, man spiser, des mindre Appetit har man til den efterfølgende dyrere kødret. Det er derfor en gammelkendt økonomisk Regel, at man skal spise store Portioner Formad, naar man vil leve billigt"

Forretter deles ind i følgende grupper: Vandgrød, grynsupper, frugtsupper, mælkgrød, mælkesupper, brød- og ølsupper, kød- og fiskesupper samt gemyse(grøntsags)supper. I beskedne husholdninger med mange børn har vandgrød, øllebrød og grynsupper været et fast og ofte tilbagevendende indslag, da de var billigst.

Frk. Jensens kogebog, som lægger vægt på de samme principper, er en af de mest solgte kogebøger i Danmark.

Der kunne dog også være fare for at kosten blev for ensidig og dermed kunne lede til fejlnæring.

Det har derfor været af stor betydning for den del af befolkningen, både i by og på land, der har haft mulighed for at have køkkenhaver eller kolonihaver, så de kunne avle friske grøntsager og grøntsager til vinterbrug.

Traditioner

Alle højtider og mærkedage i familien har tilknyttet bestemte retter, der var traditioner for at spise.

Variationen var stor fra landsdel til landsdel og fra familie til familie.

[Se bagside for nyttige links](#)



Mad omkring 1800-1900 tallet Lærervejledning

Gode links

www.kokkepigen.natmus.dk

www.historiskmad.dk

www.emu.dk

For yderligere information se bl.a.
Historien om danskernes mad i 15.000 år af
Bettina Buhl.



Mad omkring 1800-1900 tallet

Lærervejledning – kærne smør

Fremstilling af smør

Benyt stampekerne i emnekassen og lad en gruppe elever selv fremstille smør. Der skal sættes tid af til forberedelse dagen før.

Ingredienser

- Stampekærne
- Mælkefad

Ca. 1 l piskefløde fra supermarkedet eller fløde, skummet af stalddørs mælk, som er blevet lavpasteuriseret (opvarmet til 65-70C).

1/3 dl. kærnemælk

½ - 1 tsk. groft salt.

Forberedelser dagen før

Hæld fløden op i mælkefadet og tilsæt kærnemælken.

Blandingen opbevares tildækket ved stuetemperatur i ca. 24 timer.

Kærning af smør

Den syrnede fløde hældes i stampekerne, og låget lægges på. Der stemples roligt op og ned. Først fremkommer flødeskum, men ved fortsat stampning begynder flødeskummet at skille i smør og kærnemælk.

Efterhånden begynder smørret at samle sig i klumper og kærnemælken bliver vandet.

Det anbefales at tage smørklumperne fra stampekerne. Smørret lægges i koldt vand. Fortsæt kærneprocessen indtil alt smørret er dannet. Tilbage i stampekerne bør være en velsmagende kærnemælk.

Ælt smørret til en samlet klump i vandet. Gentag denne proces 2-3 gange, hvor vandet udskiftes mellem hver æltning.

Endelig tages smørret ud af vandet og æltes grundigt igennem, så alle vandrester presses ud. Der kan nu tilsættes salt efter smag.

Kærningstemperaturer

Kærningstemperatur for fløde er forskellig sommer og vinter.

Om sommeren anbefales 19 graders C og om vinteren 8 graders C. Grunden er den, at sommerflødens fedt er blødere end vinterfløden. Ved hjælp af flødens temperaturbehandling kan man således påvirke smørrets konsistens, så denne bliver ensartet året rundt.



Mad omkring 1800-1900 tallet

Opskrift - Supperis

Supperis

Rekvisit: Randform i blå emalje

4 dl vand
¾ dl grødris
¾ dl rosiner
1 spsk smør
½ tsk salt

Vandet bringes i kog, grynene drysses i og koges under låg ca. 45 min.
Rosiner, fedtstof og salt røres i.

Grøden presses i en randform eller skål, der er skyllet med vand.
Køles af og vendes ud på et fad, pyntes med kogte gulerodstern.

Lidt historie

Blå emalje har været meget udbredt i de danske køkkener, serien findes også i andre farver.

Supperis er især en vestjysk/sydjysk tradition, som er helt ukendt i andre dele af landet. Supperisen har været brugt for at drøje suppen. Andre steder har man spist kogte kartofler, ligesom kuvertbrød også er ret almindeligt



Mad omkring 1800-1900 tallet

Opskrift - melboller

Melboller

Rekvisitter: Bollersprøjter

100 g margarine
2½ dl vand
125 g mel
3 æg
½ tsk salt

Kom fedtstof og vand i en gryde og bring det i kog. Kom melet i på en gang og rør opbagningen sammen, til den er blank og slipper gryde og ske.

Tag gryden fra varmen og afkøl dejen lidt. Pisk æggene sammen og rør dem i lidt efter lidt. Smag til med salt.

Kom dejen i en bollesprøjte, skær dejen af i passende størrelser med i næsten kogende vand efterhånden som dejen trykkes ud.

Lad melbollerne være i vandet indtil de er faste og er kommet op til overfladen, ca 5-6 min. De må ikke koge, så vær parat med lidt kold vand til at hælde på, hvis de er ved at komme i kog.

Tag dem så op med en hulske og læg dem på et rent viskestykke.

Aktiviteter

Slagt en høne og prøv at koge suppen helt fra bunden.

Køb suppekød/høne og kog suppen helt fra bunden.

Hvorfor er det netop porrer, løg, gulerødder, rodpersille mv., der koges med i suppen?

Prøv at trille jeres egne kødboller

Lidt historie

Klar suppe med kød og melboller var ofte festmad, førhen skulle der også trilles kødboller til suppen, så det var en lang proces fra levende høne til færdig suppe.

Mad omkring 1800-1900 tallet

Opbevaring og udnyttelse af mælken

Mælkens opbevaring og udnyttelse

Da der ikke fandtes køleskab, var husmoderens største udfordring opbevaring af madvarer, herunder bl.a. mælk.

Mælk var ikke noget man drak, den blev brugt i madlavningen for at udnytte den bedst muligt. Mælken blev sat på hylder i stuen, hvor der var støv, røg og lugt. Dette resulterede i fordærvet ildelugtende mælk. Mælken skulle altså bruges i maden. Nedenunder ses en madplan anno 1800, der viser udnyttelsen af mælken.



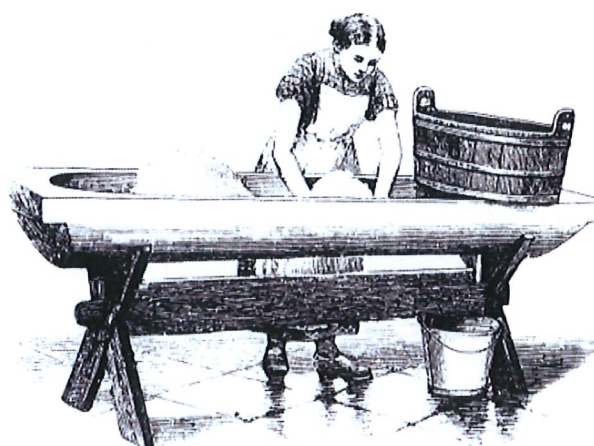
Mælkefad i træ

Man.:	Sød grød med suur mælk eller byggrynsvælling eller kærnemælk
Tirs.:	Grå ærter med surmælk. Gives ikke ærter, da mælkemad, grød eller vælling
Ons.:	Ølost med æg i
Tors.:	Æblevælling
Fre.:	Sur ost med gammel øl på, eller sød byggrynsvælling
Løverdag:	Vandgrød med sur mælk til eller kærnemælksvælling med stegt flæsk
Søndag:	Suppe kogt på salt kød med gryn eller meelboller.

Fremstilling af smør

Datidens smør var ikke som den i dag. Den blev oftest kærnet af sur fløde, da der ikke var mulighed for at sætte mælken på køl. Smørret var ofte rigeligt saltet for at det kunne holde sig og opbevaret i træbøtter og spande og stod i stuen, som mælken udsat for røg, støv.

Efter malkning blev mælken hældt op i et bredt lavt fad, et mælkefad, og derefter sat væk i et døgn tid. Efter et døgn kunne fløden skummes af og var klar til at bliver kærnet. Enten i svingkærner eller stampekærner, hvor kærnebrikker gik op og ned og skilte fløden i smør og kærnemælk. Dette var ofte en langsommelig proces, som børn ofte hjalp til med. Når smørret var færdigt, blev det æltet og tilsat salt for holdbarhedens skyld.



En kvinde ved et smørtrug. Det blev brugt til aftrykning af kærnemælk, saltning og æltning af smørret.



Mad omkring 1800-1900 tallet

Landbrugets forandring

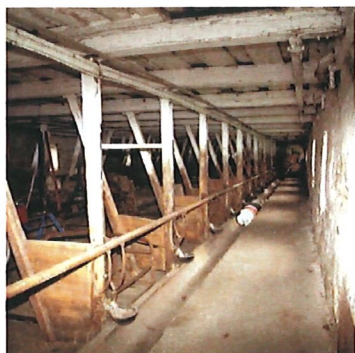
Landbrugets forandring

I forbindelse med landboreformerne i 1788 fik bønderne forbedrede forhold. De havde nu mulighed for at dyrke deres egen jord, som de selv ønskede at dyrke den. Tidligere havde man bestemt jordens drift i fællesskab.

Der blev primært dyrket korn. Dertil havde den enkelte gård et mindre husdyrhold med kvæg og heste som blev brugt som arbejdsdyr. Dertil kom grise, får og høns, som var med til at forsyne familien til eget forbrug.

Udviklingen indenfor transport og skibsfart var medvirkende til at store kornproducerende lande som USA og Rusland kom ind på markedet. Den danske landmand blev dermed tvunget til lægge om fra planteavl til dyreavl.

Hvor kvæget tidligere var et trækdyr, ændrede det nu status til et produktionsdyr, hvor fokus nu var produktion af mælk og kød.



En gammel stald

Det moderne landbrug

I det moderne landbrug ønskede man at forbedre ydelsen hos dyrene, så man fik mere ud af hvert enkelt dyr.

I år 1900 gav en malkeko ca. 3000 kg mælk om året. I dag giver en sortbroget malkeko ca. 8000 kg mælk. I Danmark findes der ca. 550.000 malkekøer og med gennemsnitlig ydelse på ca. 21 l mælk om dagen pr ko, bliver det til ca. 4 ½ mia. liter mælk om året. Også indenfor svineproduktion lykkedes det at optimere produktionen.

Efter 1. Verdenskrig og frem til 1970 var bacongrisen en dansk eksport succes. Grisen blev fremavlet for sin lange krop og tynde spækklag. Det var derved muligt at få flere skiver bacon pr. slagtet svin. Dette lykkedes til fulde og flere af grisene udviklede et ekstra sæt ribben. Bacon grisen blev primært eksporteret til England, og lagde grunden til begrebet Danish Bacon i England.

Efter 1970 lagde man mere vægt på bl.a. bedre kødkvalitet og større frugtbarhed og bacongrisen forsvandt ud den danske svineproduktion.



Moderne løsdriftstald



Mad omkring 1800-1900 tallet

Samtaleark

Landbruget før og nu

- Hvordan så et dansk landbrug ud for over 100 år siden?
 - Hvordan ser et dansk landbrug ud i dag?
 - Hvilket forhold havde man til dyrene dengang og nu?
 - Snak om hvor maden kommer fra?
-

Mad omkring 1800-1900 tallet

På besøg hos hedebonden i 1800-tallet

Hvor ved vi det fra?



Folkemindesamleren Evald Tang Kristensen (1843-1929) rejste rundt og skrev viser og eventyr ned, som de gamle kunne huske. Han skrev også om de mennesker,

han besøgte. Evald Tang Kristensen indsamlede flere tusind eventyr og viser fra 1867 til sin død.

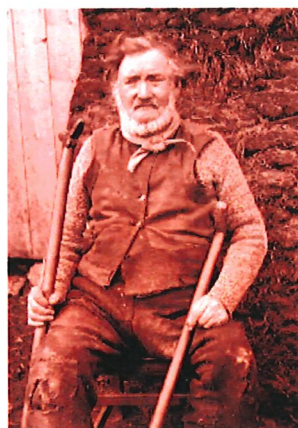
Hvad levede man af på heden?

På heden dyrkede man kartofler, rug, byg, havre og boghvede. Jorden var ikke så god som østpå, og det gav en dårligere høst. Der var meget få træer, og heden dækkede store områder. Lyngen blev brugt til at lave koste, madrasser og reb af. Nogle holdt bier for at få honning, andre strikkede hoser (strømper) af fårenes uld, gravede efter ler i jorden og lavede jydepotter, der blev solgt på markedet. I sensommeren plukkede man tyttebær, blåbær og revling.

Bøndernes mad bestod af grød, brød, æg, kål, kartofler og ved særlige lejligheder kød. Nogle steder kom dyrene (svin, høns og får) ind om vinteren og varmede sig i huset. Tit var der stald i den ene ende af huset, hvor der stod et par køer. Tæt ved huset var der som regel en kålgård; en urtehave indhegnet af græstørv, så dyrene ikke kunne komme ind. Her dyrkede man kartofler, kål og krydderurter.

På besøg hos Jesper Skrædder

Jesper Pedersen Skrædder (1832-1902) boede på Ørre Hede. Da Evald Tang Kristensen besøgte ham i 1873, havde han et par får og en ko. Hans kone Mette vidste, at fine folk havde dug på bordet, når de fik gæster. Hun tog en af Jespers slidte skjorter og glattede den ud på bordet. Så satte hun



maden ovenpå. De fik brød, kas (kogt kål med bygryn) og flæsketerninger. *Jesper Skrædder foran sit hus. Han gik med stok og tøjet var slidt. Op ad huset er der lagt tørv for at holde varmen indvendig.*

Renlighed

Der var ikke altid rent. Engang besøgte Evald Tang Kristensen en gård på Ørre Hede: *"Jeg kom ved middagstid, og folkene sad inde i sovekammeret og spiste deres middagsmad, der bestod af kogte kartofler. Anretningen var aldeles ikke hyggelig, og rundt omkring på gulvet var der hist og her små våde pletter. Det var jo børnene, der havde gået og ladet deres vand derinde ... Henne i hjørnet mellem sengen og slagbænken ... stod en hel baging rugbrød, så der nylig var bagt. De stod med enderne på det bare gulv, og oven over dem var hyllet et gammelt beskidt skørt."*

Evald Tang Kristensen: *Minder og Oplevelser* 2, s. 159.



Maden blev lavet ved ildstedet. Gryderne var jydepotter lavet af ler og en grov jerngryde.

Læs mere

Palle Ove Christiansen: *De forsvundne, Hedens sidste fortællere*, 2011.
Evald Tang Kristensen: *Minder og Oplevelser*, bind 1-4, 1923-1928.