

## Grænseforeningens Årbog 1998



Inge Adriansen:

### Det sønderjyske kaffebord - et samspil mellem nationalpolitik og kosttradition

*Om kaffebordstraditionens baggrund, historie, indhold og opskrifter*

#### Indhold

##### Indledning

- [Om kaffebordets paradokser](#)
- [Myten om de sønderjyske kaffeborde](#)

##### Kaffebordets forudsætninger

- [Da kaffe blev en drik for menigmand og -koner](#)
- [Udbredelse af bagebøger](#)
- [Den teknologiske revolution - komfurovnen](#)
- [Nye måltidsvaner krævede nye typer stel](#)

##### Det sønderjyske kaffebord i tiden ca. 1880-1920

- [Tiden frem til 1914](#)
- [Kaffebordstraditionen og nationalitetskampen](#)
- [Kaffebordets indhold og servering](#)
- [Nøderiet](#)
- [Den blå sangbog](#)
- [Kagenavne](#)

## [Kaffebordstraditionen fra Genforeningen til 1980-erne](#)

## [Kaffebordsskik i 1990-erne](#)

## [Mytens fortsatte blomstring](#)

## [Noter og litteratur](#)

## [Opskrifter til det sønderjyske kaffebord](#)

### **Først de bløde:**

- [Pomle eller boller](#)
- [Midtslesvigsk bryllupskringle](#)
- [Bismarck-eg eller kongestamme](#)
- [Nøddekrans fra Haderslev](#)
- [Vestslesvigsk kartoffelkage](#)
- [Sønderjysk rugbrøds slagkage](#)
- [Stribetærte](#)
- [Kejser-butterdejstærte](#)

### **Dernæst de hårde eller bækkenødderne:**

- [Alsiske nøddetvebakker](#)
- [Skørdejskringler](#)
- [Kys og klap](#)
- [Ingenting](#)
- [Brune og hvide fedtkager](#)
- [Klejner - vrejning dræng å piche](#)
- [Vestslesvigske knæpkager](#)
- [Goderåd](#)

### **[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 sognet. Som tilflytter fik jeg omhyggeligt forklaret kaffebordstraditionen og særlige skikke, så som 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 for 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 af 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 lige så mange kager på bordet hos min svigermor som hos min egen mor. 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."*<sup>1</sup>

Min udrund 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.

[top](#)

## **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."*<sup>2</sup>

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."*<sup>3</sup>

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 især 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 håndværker- datter 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 Randersegnen, og beretteren opdagede, at meget af det, hun 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. Dernede 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." [5](#) 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. Bordene 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!" [7](#)

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



[top](#)

### [Da kaffe blev en drik for menigmand og -koner](#)

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 brændevins- brænding.<sup>8</sup> 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.<sup>9</sup>

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 hjem<sup>10</sup>. Præstens plejedatter i Lysabild fik således i 1840'erne valget mellem en kop søndagskaffe eller en søsling (en kobbermønt af værdi ca. 3½ øre).<sup>11</sup>

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. Tüxen 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 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."*<sup>12</sup>

[top](#)

### 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 op- skriftsamlinger fra slutningen af 1700- 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 ulejlignet sig med at afskrive opskriften. De mest udbredte retter har man imidlertid næppe lavet efter nogen recept.

Den første danske kogebog 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: "Prach- tisches 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 åben 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.<sup>13</sup>

Det er imidlertid tvivlsomt, om man kan tage de trykte kogebøger som udtryk for, hvad der egentlig blev spist og serveret. Enhver læser kan blade sine egne kogebøger 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 kogebogsmaterialet 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.

[top](#)

### **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 stråttækte øvrige 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 jernkomfurerens udbredelse i 1850- 70 fik kogebogsudgivelser til at blomstre. I byerne manglede der bageovne i mange huse. Husmødrene klarede sig da ved at sende de æltede brød til en baker, som mod en beskedent 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.



[top](#)

### 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 kopper, 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 kagetallerken:

*"Midt for bordet står konen selv og skænker kaffe af en høj porcellænskande, 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 "sukkerkow-ringer", 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 tæi ve aa int forsmaa et."*<sup>14</sup>

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.<sup>15</sup> 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.



[top](#)

### **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 skildret 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 dyppede 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 derpå 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 dyppet i sirup. Af punchen blev der ligeledes drukket så meget, at jeg højt 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 koner, og disse sidste drak lige så trofast som de første."<sup>16</sup>*

Denne skildring af et julegilde kunne friste én til at tro, at det sønderjyske kaffebord - med kager især i stedet for rom og punch - var blevet opfundet af en afholdsprædikant for at hindre drikfældigheden. 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 drik- fældighed.

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 konditorkager - og på den anden side nogle grelle eksempler på drukkenskab."<sup>17</sup>*

[top](#)

### **Det fulde sønderjyske kaffebord i tiden ca. 1880-1914**



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 kringle, 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 strikketøj. 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 kaptajnshjem 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 gårdmandskoner 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 klart normen for det fulde kaffebord på Als. Det var dog ikke kun antallet af kager, der udgjorde forskellen. I gårdmandsmiljøet på Als blev der nødnet 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 middelklasse- hjem 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 konkurrencen 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 overtrumfe hinanden. Da naboen havde serveret 4 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."*<sup>23</sup>

Det er undertiden blevet hævdet, at de overdådige 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 barnedåb på Rømmø, udtalte: "Jo, det var en køn fest, men der var kuns otte slaus bækkenør, dvs. småkager."*<sup>24</sup>

[top](#)

### **Kaffebordstraditionen og nationalitetskampen**

Disse eksempler fra forskellige miljøer og egne viser, at det fulde kaffebord var blevet et udbredt fænomen før 1914. Det samme skete i Danmark i det tidsrum, og spørgsmålet er da, hvorfor det sønderjyske kaffebord 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. Köllerperio den 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 muligt at servere kaffepunche eller grogger under foredraget. Man måtte holde sig til kaffebordet med bløde kager, som allerede var blevet populære 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.<sup>25</sup> De talrige og helt forskellige kringler, søsterkager, pladekager, tærter og småkager, der kom til at stå på de lange borde i forsamlings- husene, 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 kagebagning en ret ny idræt. Det kan derfor ikke overraske, at der opstod en kappelstrid 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 de 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.<sup>26</sup> Den materielle kultur var i meget vid udstrækning været fælles inden for de enkelte sociale lag, hvad enten folk var dansksindede eller tysksindede. Be- folkningen var delt efter nationalt sindelag, ikke på grund af etniske for- skelle. 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 nordslesvi gere. 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.<sup>27</sup>

[top](#)

### **Kaffebordet under Første Verdenskrig**

Efter udbruddet af Første Verdenskrig i august 1914 indførtes der hurtigt kontrol med fødevareproduktionen. 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 op- fattede forbuddene mod at anvende egne produkter som urimelige, og reglerne blev omgået i det omfang, det var muligt.<sup>28</sup>

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 ægtemand, søn eller bror var ved fronten, havde man ikke særlig lyst til at mæske 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 maltkaffe 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.<sup>29</sup>

Hvis man havde blot lidt mere til rådighed, kunne man servere "krigssnitter", 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 franskbrød, bagt af hvede med klid. Nej, hvor så vi frem til at skulle spise det hver dag efter krigen."*<sup>30</sup>

En særlig lækkerbisknen var krigsmakroner, som børn i Sønderborg fik til 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.<sup>31</sup>

[top](#)

### **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 fødevarerrestriktioner og rationeringer, men også mangel på helt nødvendige fødevarer, og den fattigste del af befolkningen oplevede direkte sult, især i 1917, hvor kartoffelhøsten slog fejl. Alt dette gav trang til at vende tilbage til tidligere tiders kostsik 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 kagebøgerne siden 1703.<sup>32</sup> Goderåd bages i et særligt jern, og er en af de få småkager, der kunne laves i det åbne ildsted. Ved indførelsen 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 er 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 som andetsteds. 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 sidetal- lerkken 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 sidemands bugnende tallerken, tog et stykke herfra og sendte den videre.<sup>33</sup>

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 vandrende 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.

[top](#)

### **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 værtinden 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 Plogilde", 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 hævd i landsdelen, og det blev anset

for en værtindes nødvendige pligt. Dette var imidlertid helt ukendt for den nygifte præstekone Louise Michaelsen, der i 1863 flyttede fra København og 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!"<sup>34</sup>

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."<sup>27</sup>

[top](#)

### 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, at forbudte emner eller forbudte viser blev bragt frem.<sup>36</sup>

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 gennem sangen af dem 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 Kobbermøllen, "*hvor vi samledes til kaffeborde på de danske steder og mødtes med folk på stedet. Det gik op i sang det hele, og vi nød det.*"<sup>37</sup>

Sangens kraftige genoplussen i 1940 skyldtes dels besættelsesmagts 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 genforeningen. 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 højskolesang-bogen 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. Den sunde nationale følelse fik det sønderjyske blod til at flyde i mig."*<sup>38</sup>

[top](#)

### 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 høllet 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 rigs- kansleren. (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 roulade nu under navnet *Kongestamme*.<sup>39</sup> 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 kejserbutterdejstærte.<sup>40</sup>

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 tre 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.<sup>41</sup>

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 hævede så flot op af formen, at husmoderen rosende 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 berettedes: "*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."*<sup>42</sup>

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."*<sup>43</sup>

[top](#)

## 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. Disse forskelle var ikke egnsbestemte eller skyldtes udelukkende 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 halvårlige 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. Julesmåkerne 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 - 50'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: Frisk bagt, smørsmurt franskbrød, bager-wienerbrød, pladekager, 1-2 tærter og 4-5 slags småkager. [45](#). De smørsmurte franskbrødsskiver synes ikke at være anvendt på de bedre kaffeborde i Jylland. Det kunne være en servering til familien selv ved den daglige efter- middagskaffe, 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 mangelvarer. [46](#)

Om kaffebordets gradvise forsvinden fortalte købmand Marie Danielsen 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 konditorkager - 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.

[top](#)

## **Kaffebordsskik 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 skønhedsidealiser 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.<sup>48</sup> Denne karakteristik er rammende, og den forklarer tillige, hvorfor kaffebordstraditionen er forsvundet.

I løbet af 1960'erne fik landhusmødrene fået 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 tilstede i enhver lidt større landhusholdning, så som 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 skønhedsideal 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.*"<sup>49</sup> 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 kaloriekrevende 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.<sup>50</sup>

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, pate og rødvin, kastanjer og hvidvin eller tilsvarende let, syd- landsk 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 i reglen 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!

[top](#)

### **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 *så kaldt* 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 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, hvor en række af de kvindelige foreningsmedlemmer går sammen om at stille det på benene. Det var f.eks. tilfældet i Lysabild sogn 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 1995, 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 Sønderjylland 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 kernen i den danske folkegruppe. Det fælles kaffebord blev på grund af spiritusforbudet et fænomen, der kom til at præge møderne i de danske forsamlingshuse. 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 de mange forskellige slags kager og de overlæssede kagetallerkener med 3-4 slags på én gang, og samtidigt overførte de deres positive oplevelse af folkeånden og kampviljen til at gælde alle sønderjyske fænomener. En rigsdansker, der opholdt sig i Nordslesvig omkring 1907-08, udtrykker det således: "*Alt sønderjysk var ligesom bedre end det danske.*"<sup>51</sup> Første Verdenskrig kom til at medføre en kulturel forsinkelser 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 gode fødevarer. Denne udvikling vil antagelig være med til at sikre, at kaffebordets kringler, gode tærter og "bækkenødder" fortsat vil bestå som levende tradition - omend i stærkt formindskede mængder.

[top](#)

## Noter og litteratur

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 Kostvaner, samt et betydeligt antal håndskrevne og trykte kogebøger fra landsdelen. Desuden er der anvendt sønder- jysk erindringslitteratur samt deltagerobservation, for man kan ikke kun beskæftige 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 derfor i vid udstrækning på det nævnte arbejde, der er anvendt her i udvidet og omredigeret form, suppleret med opskrifter på gode kager.

<sup>1</sup>. Opt. A-17 KU/MSS (= Optegnelse A-17 i Museets kultur- - historiske 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. 276.
- [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 Alsingere. I: *Sønderjyske Aarbøger* 1926, s. 265.
- [13.](#) Lillian Kornerup og Regina Veggenfeldt: *Bibliografi over danske kogebøger*. 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 Avenstoft*. 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-79 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).
- [27.](#) Opt. A-231 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 i 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.](#) Opt. A-226 KU/MSS.

[top](#)

### Litteratur

Adriansen, Inge: Kostskikke i en krisetid. Kostvaner i Nord- slesvig 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: *Practisches 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. 440-44.

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.

[top](#)

## **Opskrifter til det sønderjyske kaffebord**

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 tillempling 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.

[top](#)

## **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

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.



[top](#)

## **Midtslesvigsk bryllupskringle**

1 kg mel  
270 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

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 bagningen.*

*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 kaffebord, 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.

[top](#)

## **Bismarck-eg eller kongestamme**

Sukkerbrødsdej:

4-5 æg

150 g mel

150 g sukker

2 tsk bagepulver

ca. 100 g smør

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 luge, 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 den over damp smeltede chokolade røres i.

Når rouladen er afkølet, vil den holde formen, og man kan da dekorere dem 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.

[top](#)

## **Nøddekrans fra Haderslev**

250 g smør  
200 g sukker  
4 æg  
1½ tsk bagepulver  
150 g hakkede nødder  
250 g mel  
1 tsk vanillesukker  
2 spsk rom

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 nøddekærnerne og mandelessensen i. De piskede 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 husmoderen gerne ville have i beredskab, hvis der kom uventede gæster.

[top](#)

## **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

Fyld:

*Æblekompot kogt med lidt kanel*

*Æggeblommerne røres godt og længe med sukker, derpå tilsættes den afsiede saft og den revne skal fra citronen og lidt efter lidt kommer de revne kartofler 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. Bages ved 170° i ca 50 min.*

[top](#)



## Stribetærte

5 æg  
125 g kartoffelmel  
250 g sukker  
1 tsk bagepulver  
225° i 10 min

Fyld:  
400 g ribsgele

Pynt:  
100 g flormelis

*Del æg i blommer og hvider i hver sin skål. Pisk æggehvinderne 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 2 omgange i 3 forme. Portionen svarer til 3 almindelige lagkagebunde eller 6 ganske tynde bunde. Kagen lægges sammen med ribsgele 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.

[top](#)

## Sønderjysk rugbrøds-lagkage eller brødtærte

6 æg  
100 g revet rugbrød  
1 tsk bagepulver  
250 g sukker  
100 g hakkede nødder  
220° i ca 10 min

Fyld:  
½ liter piskefløde  
50 g nødder  
Evt. kirsebærsyltetøj

*Der skal anvendes frisk, men tørt rugbrød, der rives fint. I nutiden sker dette nemmest på en køkkenmaskine. Herved kan man rive skorperne med, og de giver en god smag. Nødderne bør ikke hakkes for småt. Del æggene i hvider og blommer i hver sin skål. De 6 æggehvinder piskes stive. Sukkeret røres forsigtigt i æggehvinderne lidt efter lidt. Æggeblommerne tilsættes en ad gangen. Det fint revne rugbrød og de ikke for småt 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.

[top](#)

## Kejser-butterdejstærte

250 g mel  
 250 g smør  
 6 spsk vand  
 2 spsk rom

250 0 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 velsmurte tærteforme. Bages straks. Bagetiden afhænger af tykkelsen på de udrullede bunde.

### **Fyld:**

Sveskemos af ca 500 g svesker

Crème, der laves af:  
 2 æggeblommer 2½ spsk sukker  
 ½ stang vanilje 3 dl mælk  
 1 spsk mel 2 bl husblas  
 1 dl piskefløde

Blommer, sukker og vanille røres med den kogende mælk, og cremen får et opkog, hvorpå den udblødte husblas piskes i. Piskes jævnt under afkøling. Til sidst røres piskefløde i.

### **Pynt:**

5 dl piskefløde

Lægges sammen med crème 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.

[top](#)

## Kathrineblommetærte

5 æg  
 ½ l fløde  
 ½ stang vanilje  
 100 g sukker  
 500 g kathrineblommer

mandler

175° i 1-1½ time

Æggeblommerne røres med sukker og kommes i en gryde med fløden. De 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 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, stenfri svesker, der udblødes i vand, får et let opkog, hvorefter mandlen puttes i. Kathrineblommer var tidligere en almindelig blå blommesort, der minder meget om sveskeblommer.

[top](#)

## Alsiske nøddetvebakker

100 g sukker

3 æg

200 g hele hasselnødder

300 g mel



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 forgå 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 yndede og kan anvendes også uden for kaffebordet, f.eks. som tilbehør til desserter.

[top](#)

## Skørdejskringler

**Dej:**

375 g mel

10 g gær  
250 g smør  
1½ dl fløde  
200° i ca 15 min

**Pynt:**

Æggehvide  
Groft sukker

*Det hele æltes sammen og rulles ud i lange smalle pølser. Små kringler formes, vendes i æggehvide og 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.

[top](#)

## **Kys og klap**

**Kys:**

500 g sukker  
3 æggehvider  
1 spsk eddike  
120° i ca 10 min

*Hviderne piskes stive, og sukker tilsættes lidt ad gangen. Eddiken piskes i til sidst.*

**Klap:**

500 g sukker  
3 æggeblommer  
1 tsk hjortetaksalt  
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.

[top](#)

## **Ingenting**

375 g mel  
2 æggeblommer  
250 g smør  
2 spsk fløde  
150° i ca 8 min

*Røres sammen, rulles ud med kagerulle. Kagerne stikkes ud 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 subsistens. Ingenting kan man altid spise og var egnet som afslutning på et fuldt kaffebord. I Midtslesvig kaldes denne småkage undertiden for *Israelit*.

[top](#)

## **Brune og hvide fedtkager**

250 g fedt  
250 g sukker  
4 spsk kakao  
500 g mel  
1 tsk hjortetaksalt  
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 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 kagen smukt hvælvet efter 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 "bækkenørrer" 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.

[top](#)

## **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  
200° i 10 min

*Dejen æltes godt og skæres i aflange stykker ca 8x4 cm, som evt dekoreres. Smøres med æggeblommer 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 småkagetyper, 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.

[top](#)

## **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. Det øvrige tilsættes, og dejen æltes og rulles ud. Med kagespore afskæres ret små aflange stykker, der snittes og vrides til "drengene". "Pigerne" udstykses med et glas, og med et fingerbøl stikker man et hul i midten.*

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 drenge og piger" dækker over en særlig sønderjysk variant, men her - som mange 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.

[top](#)

## **Goderåd**

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

*Sukker og smør røres sammen, der tilsættes æg, vaniljesukker 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, 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.