



# Danmarks afståelse af Norge 1814

Velegnet til 0. - 9. klasse

---




## Historisk kogebog

Den historiske kogebog kan for 0. - 6. klasses vedkommende suppleres med:

Historisk dagbog

Lege og legetøj fra omkring 1800 samt eksempler på tidens genstande



## Historisk kokebog

Kokebogen indeholder 200 år gamle retter fra almuekøkkenet og det finere køkken. Der er udvalgt eksempler på retter, der stadig laves i nutidens Danmark i nye versioner, samt retter der for længst er gået af mode. Gamle målangivelser er bibeholdt, og det kan være nødvendigt at hjælpe de yngste elever med at omregne til nutidige mål.

Tag gerne billeder af retterne samt kokkene og indsend billederne til Middelfart Museum, så vil vi benytte dem i senere versioner af kokebogen.

### Omregning af gamle mål

1 pægl = 2,4 dl

1 pot = 0,97 l

1 lod = 15,6 g

1 fjerdingpund =  $\frac{1}{4}$  pund = 125 g

1 pund = 500 g

## **Almuekøkkenet**

Almuekosten for 200 år siden bestod fortrinsvis af grød, brød, grøntsager og øl.

### **Havregrød m. æble (en portion)**

½ pægl havregryn og 1¼ pægl vand bringes i kog og simrer derefter et par minutter ved svag varme. Grøden smages til med salt og evt. lidt sukker. Inden serveringen drysses groftrevet æble og grøden.

**NB.** 1 pægl = 2,4 dl

### **Surdejsbrød**

2½ pægl vand, ½ pægl surdej, 2 tsk salt, 0,75 kg bygmel, 0,25 kg rugmel og 1 tsk sukker blandes og æltes. Brødes pensles med vand/mælk/æg og bages ved 200° i ca. 1 time.

**NB.** har man ikke adgang til surdej kan man erstatte ½ pægl surdej med ½ pægl håndvarmt vand/mælk hvori er rørt 25 g gær. Gærbrødet skal æltes godt og efterhæve en time, inden det kommes i den forvarmede ovn.

### **Bygvælling**

1,5 kop fine byggryn drysses under omrøring i 3 potter kogende mælk og koger 1 time. Vællingen smages til med salt. Skrællede pærestykker kogt møre i vand og lidt citronsaft kan evt. tilføjes.

**NB.** 1 pot = 0.97 liter.

## Det velstående borgerskab og adelens retter

Det finere køkken indeholdt eksotiske produkter såsom krydderier og hjemlige luksusråvarer såsom vildt og stør. Nedenstående opskrifter er fra Carl Müllers *Nye Koge-bog for den retskafne Huusmoder*, 2. Oplag, 1785.

### Spækkede frikadeller af stør med pikantsovs

Rengør støren og fjern skindet. Fintskårne skiver af fisken spækkes sirligt. Svits finthakket rødløg i smør i en kasserolle. Tilsæt de spækkede frikadeller, salt og et par spiseskeer sky. Lad frikadellerne koge møre under låg. Glaser herefter fiskefrikadellerne med kalvefond tilsat soja, citronsaft, lidet mel og smør. Anrettes på et fad.

NB. støren var indtil begyndelsen af 1900-tallet almindelig forekommende i de indre danske farvande og registreret i alle større danske åer. De få stører, der findes i de danske farvande i dag, er alle undsluppet fra dambrug. Derfor kan retten tilberedes med f.eks. torsk eller sej. Der kan anvendes bacon til at spække frikadellerne med – d.v.s. stoppe baconern ind i fiskefrikadellerne. Man kan også vælge at omvikle hver frikadelle med en skive bacon. Finhak evt. fisken og tilsæt mel og et æg, det gør farsen nemmere at arbejde med. Sort peber kan tilføres retten.

### Harepeber

Afpelset harehoved flækkes, og øjnene udstikkes. Harehovedet koges i en kasserolle sammen med det skyllede harebryst og -bovene samt hakket rødløg, peberkorn, nelliker, laurbærblade og salt. Soya, mel og smør æltes sammen med lidt vand og vineddike og kommes i kasserollen. Retten koger til kødet er mørt. Retten legeres med smør og hareblod.

### Sandtærte

Tolv lod afsmeltet smør og tolv æggeblommer røres indtil det bliver sejt som en salve. Seksten lod stivelse og hele skallen reven af to citroner røres i. Så skal tre fjerdingpund revet sukker røres forsigtigt i dejen. Æggehviden fra tolv æg piskes til en stærk skum og vendes forsigtigt i dejen. Kagen bages i form.

**NB.** 1 lod = 15,6 g. 1 fjerdingpund =  $\frac{1}{4}$  pund = 125 g.

**En moderne version af sandkagen:** 250 g hvedemel, 250 g sukker, 250 g smør/margarine, 4 æg, 2 tsk bagepulver, 1 spsk reven økologisk citronskal og evt. 3-4 tsk vaniljesukker røres til en jævn dej. Dejen hældes i en smurt form (1,5 l). Bages ved 180° i ca. 45 minutter.

## Risengrynskage

Kog et pund risengryn i sødmælk. Når risengrøden er kogt og nogenlunde afkølet irøres et halv pund smør, en håndfuld rosiner, reven citronskal, sukat, lidt sukker, stødt kanel, nelliker og ti æg. Vend til sidst 2-3 håndfulde revet franskbrød i massen. Kagen hældes en i smørsmurt og raspdrysset form. Kagen bages i ovnen og serveres kold.

**NB.** 1. pund = 500 g. Risengryn anvendtes også i det salte køkken som låg på gryderetter. Risengrynene blev kogt næsten møre i bouillon tilsat salt og smør. Dernæst tilføjede man 5 æg og et par spiseskeer fløde. Den afkølede risengrød blev herefter lagt som låg over f.eks. en god stuvning.

## Æbleskiver

Store æbler skrælles og kernehusene stikkes ud med en æblestikker. De udhulede æbler skæres i fingertykke skiver. Skiverne marinerer i to timer i en lage af franskvin, citronsaft og sukker. En dej tillaves af 3-4 skefulde hvedemel, 3-4 æggeblommer, lidt sukker, lidt sødmælk, fløde og reven citronskal, bergamot, cedro eller rosenvand. Når dejen er rørt jævn, vendes 10 stiftpiskede æggehvider forsigtigt i. De marinerede æblestykker kommes i dejen. Æbleskiverne bages i smør på en æbleskivepande.

**NB.** Bergamot er en underart af pomerans. Cedro er vineddike. Franskvin kan erstattes af æblecider.

## Spanske Eskudees

3-4 æggehvides piskes meget stive. Tvende håndfulde sukker og nogle dråber Cedro vendes i de stiftpiskede æggehvider. Skummet sættes i små og runde kløser på bagepapir. Når disse er jævne og langsomt bagte i en bageovn, og hårde rent igennem, er de tjenlige til at serveres.

**NB.** Cedro er vineddike. I nutiden går de Spanske Eskudees under navnet kyskager. En moderne version: 3 æggehvider piskes stive, og 500 g sukker tilsættes lidt at gangen. Til sidst piskes 1 spsk. eddike i. Kyskagerne bages ved 120° i ca. 10 min.

## Lemonade af Appelsiner

I tvende potter kogende vand sættes otte hele appelsiner i en terrin i tre timer tildækkede. De skal overskæres, og saften udpresses af dem i dette vand, hertil skal da to eller tre rugtvebakker, en flaske rhinskviin, sukker og et stykke kanel. Dette står atter en time, da det således serveres.

**NB.** Moderne version (ca. 3,5-4 liter lemonade): Kom 12 økologiske appelsiner op i en gryde og tilsæt 1 liter kogende vand. Sæt låg på gryden. Efter tre timer tages appelsinerne op og saften presses ned i vandet. De pressede appelsiner kasseres. Tilsæt en kvart kanelstang, 2 liter vand samt sukker efter smag til appelsinvandet. Sæt lemonaden på køl i mindst en time.





## Formål

I januar 2014 er det 200 år siden den danske stat måtte afstå Norge til Sverige ved Kielerfreden. 434 års politisk union mellem Tvillingeriget Danmark-Norge var slut. Danmark blev dermed en af Revolutions- og Napoleonskrigenes helt store tabere. Norge vedtog efter afståelsen sin egen moderne grundlov, som landet fik lov til at beholde, selv om det blev tvunget i union med Sverige.

Nederlaget i 1864 og den efterfølgende afståelse af hertugdømmerne Slesvig, Holsten og Lauenburg kom til helt at overskygge for tabet af Norge. Først i de senere år er historikerne begyndt at rette fokus på 1814, og den betydning det relativt fredelige brud med Norge har haft både for den danske selvforståelse og for vores forhold til nordmændene.

Formålet med undervisningsforløbet er at gøre eleverne bekendte med Tvillingeriget Danmark-Norge samt følgevirkningerne af skilsmissen i 1814.

**Undervisningsmaterialet ligger også i en printvenlig version på [www.middelfart-museum.dk](http://www.middelfart-museum.dk) under fanen Aktiviteter.**

### Yderligere oplysninger fås ved henvendelse til:

Videncenter Vejlbj, Skoleafdelingen  
Att.: Skolekonsulent Lars Jensen  
Vejlbjvej 9, 5500 Middelfart  
[www.middelfart.dk](http://www.middelfart.dk)  
Tlf.: 88 88 55 00 Direkte: 88 88 57 44

*eller*

Middelfart Museum  
Algade 8, 5500 Middelfart  
[www.middelfart-museum.dk](http://www.middelfart-museum.dk)  
[info@middelfart-museum.dk](mailto:info@middelfart-museum.dk)  
Tlf.: 64 41 47 41



**Middelfart**  
KOMMUNE

  
**MiddelfartMuseum**