*Din historie*

**Din mad: Eksamenssæt A**

Materiale:

* Bilag 1: Tabel over forbrug 1880 og 1869-1872 (0,5 ns)
* Bilag 2: Madplaner for middagsmad på fynske gårde i 1880´erne (0,5 ns)
* Bilag 3: Opskrifter på grød, 1837 og 1883 (0,5 ns)
* Bilag 4: Beskrivelse af mad- og drikkevaner på Læsø, 1859 (1,6 ns)
* Bilag 5: Maleri af Christian Krogh, 1879 (0,5 ns)

Normalsider i alt: 3,6

Bilag 1: Tabel over forbrug 1880 og 1869-1872 (0,5 ns)

Årligt forbrug pr. voksen mand i udvalgte husholdsningsregnskaber. Kg/liter.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vare | Husmand uden jordHobroegnen 1880 | Husmand med jordHobroegnen 1880 | GårdSjælland 1869-1872 |
| Rugbrød, -mel | 188,1 | 274,8 | 197,3 |
| Kartofler | 59,0 | 165,7 | 90,5 |
| Sukker | 1,8 | 3,9 | 11,6 |
| Flæsk | 22,5 | 15,4 | 26,8 |
| Ost | 20,3 | 8,6 | 11.6 |
| Smør | 21,9 | 7,7 | 13,0 |
| Mælk | 56,5 | 223,8 | 390,3 |
| Kaffe | 0,9 | 1,9 | 9,5 |

Tallene for den sjællandske gård er et årligt gennemsnit.

Bearbejdet fra: Ole Hyldtoft: *Mad, drikke og tobak 1835-1880. Forbrugsmønstre, kultur og diskurser*. Museum Tusculanums Forlag, 2016, s. 40.

Bilag 2: Madplaner for middagsmad på fynske gårde i 1880´erne (0,5 ns)

|  |
| --- |
| Middagsmad om sommeren |
| Søndag: Oksekødssuppe eller risengrød eller sagosuppe. Efterret æbleskiver eller æggekage.Mandag: Grød. Efterret stegt flæsk.Tirsdag: Bollemælk [brød- eller melboller i varm mælk] eller vælling. Efterret kogt torsk eller stegt flæsk.Onsdag: Bygsuppe eller kirsebærsuppe. Efterret stegt flæsk eller fisk.Torsdag: Kål eller ærter med kogt flæsk. Fredag: Opblødt svinerygsuppe eller ålesuppe. Efterret kød eller stegt ål.Lørdag: Sødt øllebrød. Efterret pandekage. |

|  |
| --- |
| Middagsmad om vinteren |
| Søndag: Risengrød eller sød suppe. Efterret æbleskiver, æggekage eller stegt flæsk.Mandag: Byggrynsgrød. Efterret stegt flæsk.Tirsdag: Hvidkålssuppe. Efterret lamme- eller svinekød.Onsdag: Hvid vælling. Efterret stegt flæsk.Torsdag: Grønkål. Efterret kogt flæsk.Fredag: Ærter. Efterret kogt flæsk.Lørdag: Øllebrød. Efterret pandekage. |

Ole Hyldtoft: *Mad, drikke og tobak 1835-1880. Forbrugsmønstre, kultur og diskurser*. Museum Tusculanums Forlag, 2016, s. 95.

Bilag 3: Opskrifter på grød, 1837 og 1883 (0,5 ns)

*Opskriften på kærnemælksgrød stammer fra A. M. Mangors* Kogebog For Smaa Huusholdninger*, der udkom i 1837. Opskriften på rugmelsgrød er fra C.E. Hagdahls* Illustreret Kogebog *fra 1883.*

A. Kærnemælksgrød

1/2 pot boghvede- eller fine byggryn røres i 2 1/2 pot kold kærnemælk eller tykmælk, som er godt udpisket. Det sættes på ilden under stadig omrøren, indtil det koger. Er grynene fine, er den færdig i en times tid; lidt salt kommes i til sidst. Den spises med fløde og er omtrent til 4 personer.

B. Rugmelsgrød

1/2 time. Rugmel, vand, salt.

Der sættes salt til spilkogende vand, finere eller grovere rugmel piskes deri, og piskningen fortsættes, indtil grøden har fået den ønskede tykkelse. Derpå fortsættes kogningen endnu en halv time under bestandig omrøren, for at grøden ikke skal sætte sig fast i bunden.

 Det kraftige arbejde og den fortsatte kogning bevirker, at denne ret bliver så god; det er en meget enkel, men særdeles sund spise, der falder i manges smag.

Ole Hyldtoft: *Mad, drikke og tobak 1835-1880. Forbrugsmønstre, kultur og diskurser*. Museum Tusculanums Forlag, 2016, s. 120-121

Bilag 4: Beskrivelse af mad- og drikkevaner på Læsø, 1859 (1,6 ns)

*Distriktslægen Christen Rasmussen (1809-1877) færdiggjorde i 1859 en beskrivelse af befolkningen på Læsø, som han indsendte til Sundhedskollegiet, der var den centrale sundhedsforvaltning i København. Det følgende uddrag handler om øboernes mad- og drikkevaner.*

Ser man nu hen til, hvorledes disse mennesker lever, dvs. hvad forsyner de huset med af levnedsmidler, da må man i høj grad forbavses og beundre, hvad vane og natur formår at udholde, ligesom det også tyder hen til, hvor mange af livets goder (andetsteds uundværlige ting), der må renonceres på [gives afkald på] for at forskaffe de små summer, som nødvendig[vis] må tilvejebringes til dækning af uundgåelige pekuniære [pengemæssige] udgifter. Desårsag afhændes alle viktualier: fersk kød og flæsk, æg, smør, ost etc., som formelig må betragtes som luksusartikler.

Undersøges læsøboernes forrådskammer, findes vel nogen, men ikke megen forskel med hensyn til mere eller mindre velstående, og man forefinder rugbrød, byggryn, bygmel, tørret hornfisk, tørrede og nedsaltede torsk, tørrede og røgede rødspætter, kun lidet kød af får, lam og endnu mindre flæsk, begge dele røget, kartofler, hos enkelte om sommeren noget smør og ost, æg, mælk, og om vinteren nogle steder øl, fersk fisk af og til, men fersk kød kun i slagtetiden.

Den fattigere del af befolkningen, derimod, har hverken mælk, kød, smør eller ost – følgelig kun det tørre brød, kartofler, gryn og mel af byg, tørret og røget fisk, og såfremt manden selv fisker: af og til fersk fisk. Kaffe er en almindelig yndlings-, ja, man må vel sige nødvendighedsdrik og konsumeres af alle.

Af vegetabilier benyttes kun i almindelighed grønkål, lidt hvidkål, løg, gule ærter. En stor sjældenhed er gulerødder [og] persille, og hvad, der står uden for disse, er fremmed og ukendt for læsøboen. Brændevin nydes sædvanligt til måltiderne – samt øl, om just ikke af det bedste, for så vidt huset er forsynet dermed. Egentligt fattige – eller til fattigvæsenets assistance kvalificerede individer – anses kun de, som vitterligt mangler det tørre brød i ordets strengeste betydning.

Betragtes læsøboens daglige måltider i almindelighed, får man sandelig ingen grund til misundelse. Om morgenen kaffe med eller uden fløde og sukker. Et par timer derefter frokost, som oftest tørt brød og tør fisk. Om middagen ligeledes den tørre kost for dem, som ikke har mælk; da i så fald grød eller vælling først spises og der oven på tørt brød og ost eller tør fisk. Om eftermiddagen kaffe. Kl. 5 atter tørt brød og tør fisk, og når haves ost og lidt smør.

Om aftenen kl. 7 á 8 det egentlige hovedmåltid, hos en del varm mad, som enten består i kål eller ærter, kogt med lidet røget kød, når haves, ellers med gryn eller mel, kogt røget fisk, eller når haves: fersk fisk, kogte kartofler med meldyppe af mælk eller vand og mel med lidt persille – og undertiden derefter kaffe, hvorpå alle begiver sig til sengs. Det hænder, at den levnede mad bliver stående natten over på bordet til om morgenen, og resten fortæres da som oftest af børnene.

Således går det dag ud og dag ind, og kun ved højtidelige lejligheder sker forandring, idet beværtningen består af tykt skåret smørrebrød af rug- og sigtebrød med salt, røget kød og pølse, ost, kaffe og brændevin.

Denne levemåde er ens såvel for de ældre som børnene, men endnu uheldigere stillede er de spæde, dvs. barnet i dets første livsperioder. Når moderen giver bryst, er dette endda nogenlunde hjulpet i forhold til, når det ikke sker, som ikke så sjældent er tilfældet. I første tilfælde næres de da som oftest af modermælken i de første uger. Men efter denne tid bliver de til dels proppede med en melvælling, kogt af ublandet mælk og mel og desforuden gjort til gode med tyggemad, dvs. rugbrød, kartofler etc. tygges af plejersken, førend det bringes i munden på barnet.

danmarkshistorien.dk

Bilag 5: Maleri af Christian Krogh, 1879 (0,5 ns)

*Christian Krogh (1852-1925) var en norsk maler. Han malede i 1879 et portræt af den 67-årige Ane Gaihede, der boede i Skagen i Nordjylland. Maleriet bærer titlen "Kone som skjærer brød" og måler 80 x 60 cm.*



Wikimedia Commons