



En gammel ungarl. Maleri af Gustav Vermehren.

ANVENDELSE I HUSHOLDNINGEN, TIL FODER

En sorts gule knolde kan som ægte kastanier steges med smør og salt (1757; 1). 1791 hedder det i universitetets almanak: »Af forskellige slags kartofler er en middelsort af de hvide den bedste. De mindste... man kalder kastanie-kartofler er vel de mest velsmagende, men bærer ikke meget. Den bedste og simpleste måde at anvende kartofler i husholdningen er uden tvivl denne at vaske dem først og skrælle dem så tyndt som muligt, siden koge dem i salt vand eller madsuppe, indtil de bliver så møre, at de lader sig gennemstikke med en gaffel, derpå hælde vandet fra dem og komme lidt smør eller i mangel deraf madfedt på dem, lade dem stå lidt på en sagte ild eller gløder, hvorefter de meget let

lader sig spise til salt kød eller flæsk. Til alle slags fisk... er de ligeledes overmåde gode, når man har lidt sennep og smør dertil. På ovennævnte måde træder kartoflerne i brødets sted. I Holland, hvor denne måde at tillave kartofler er almindelig, er det mandfolkernes arbejde om aftenen at skrælle dem, måske det også kunne komme i brug hos os« (2).

Sildige små gule *sukkerkartofler* er de bedste spisekartofler – på suppe, i ærter og kål, stuvet i mælk og salt til andenret (1799; 3). Nydes mest kogt med smør, peber og salt eller sennep (1800; 4). »Kartoflernes nytte er meget stor. Man spiser dem afkogte, med salt eller sennep og smør, eller stuede i mælk til kød, også på kødsuppe er de en god drøjelse« (1809; 5). Men den lol-

landske bonde sagde om kartoflen: Det er godt for éngang, det bruges ikke for at spare eller drøje på sulet (1806; 6).

Før o. 1830 spillede kartoffelen ingen større rolle ved de daglige måltider, man brugte i stedet brød (7). Som næsten daglig spise vandt disse knolde først for alvor indpas, da man på gårdene begyndte at få to retter til middag. Efterhånden blev det i landbohjem skik ligesom »kartoffeltyskerne« at spise store portioner tre gange dagligt – morgen, middag og aften; de var et »fyldefoder«, som »sættes tillivs i tønnevis« (8), »den fattige mand spiser jordæbler hver anden dag og kartofler hveranden« (9), og hans børn fik kun en portion kartofler, før de gik i skole (10).

Man levede mest af kartofler og melgrød (Silkeborgengen o. 1850; 11), kogte kartofler var i talrige hjem en fast aftenret; konen bar tit en hel skæppe ind og hældte dem ud over bordet, hvor alle stemmede arme og bryst mod kanten for at standse deres trillen. Hver person pillede sin portion og havde tilsidst en høj dyngde foran sig. Så kom panden eller kasserollen ind med dypelsen – en tyk meljævning af mælk, evt. med en klat smør eller fedt, persille, løg m.m. i; man skar kartoflerne itu på bordpladen eller håndfladen, anbragte en stor bid på knivspidsen og langede om kap til dypelsen; nogle steder dyppede man blot i lidt salt (12). Det var frådseri at spise kartoflen uden brød til, og at dyppe mere end én side af kartoffelen (13). Senere gik man over til at give pillede kartofler om middagen og med skræl om aftenen.

Mellemmaden af brød med ost, pølse o.a. blev o. 1850 i mange hjem afløst af stegte kartofler, der også kunne serveres til gilder, således fik man ved barnedåb nogle stegte kartofler og en dram før man kørte til kirken. Middagsmaden var for det meste kogt fisk med kartofler (Fjends herred; 14), davren – aftenmaden – som regel opstuvet fisk og kartofler, morgenmaden kunne være kartofler og meldyppelse eller spegesild med varme kartofler, de blev endvidere brugt til æggekegale med flæsk, salt ål, stegt flæsk m.m.; 4. juledag fik man som natfrokost (»skibbudøl«) kartofler kogt i sødmælk og med smør til (NV-Jylland; 15). Om efteråret, når mælken var knap, fik man til aften kogte varme kartofler dyppet i meljævning eller sennepssauce, til middag evt. blandet med lidt stegte flæsketerninger (NFyn; 8). Kartofler kom i mælkeærter, sulevælling, gule ærter, hvidkåls- og ålesuppe m.m., hverdagsdyppelsen var af stegte flæsketerninger med løg og hakket persille i det afstegte fedt,

spædet op med mælk og jævnet med mel, retten hed »løgsovkartofler« eller »skomagerdyppelse«. En anden aftenret var »pille- eller snurrekartofler« stegt op med lidt fedt og flæsk. Men man fik ikke kartofler til al slags sulemad, og endnu ved 1800-t's slutning blev de ikke regnet for så »fine«, at de kunne serveres f.eks. til klipfisk ved gilder, fisken blev spist med brød og sennepssauce (Falster; 16). Også på NFyn sås på gildeborde ikke kartofler, men masser af brødsriver (8).

Var der mange små emmer (gløder) efter vask eller bygning, blev de gerne brugt til at brunstege kartofler i, man spiste dem med lidt salt til smørrebrød, og især børn holdt meget af det brunstegete skind (VJylland, NFyn; 17). Når man efterårsaftener sad i køkkenet og arbejdede, var der ofte en, som stegte kartofler i den varme aske og delte dem rundt (Jylland; 18).

Nu indgår kogte eller stegte kartofler i de fleste retter. En dansk industri, der forarbejder kartofler til chips, pommestruer, pommes frites (»franske kartofler«), flakes m.m., er under udvikling.

Suppeboller blev formet af kogte kolde og mosedede kartofler rørt op med sur fløde, mel og æg (NFyn; 8), boller til »klæmpemælk« blev skørnet med indblandede kogte og mosedede kartofler (Falster; 16).

1772 og senere anbefales det at lave forskellige »oste« og »smør« af kartofler (19), således en blanding af kartoffelmos og sammenløbet mælk (20). I jyske småkærshjem smurte man tit kogte mosedede kartofler på brødet (21). En del smør forfalsket med kogte kartofler skal o. 1850 være solgt til restauranter i Hamburg og bidraget meget til en svigtende afsætning (22). Kogte nye kartofler, evt. blandet med tyk fløde eller reven ost, fløde og salt, kaldes undertiden »skomagerost«.

I Vendsyssel har man spist pandekager af mosedede kartofler, mel og mælk (23). Gær kunne drøjes med kartoffelmos og sukker (1803; 24). Brød bagt af kartofler omtales 1780–81 og 1791 (25), en komité udnævnt af Det kgl. Landhusholdningsselskab anstillede forsøg hermed (26). Kartoffelmos kunne blandes i rugmel til brød (27), rå revne kartofler kom ofte som fyld i rug- og sigtebrød (jyske hedeegne; NVSjælland; 27).

Universitetsalmanakken for 1791 oplyser, at de store *engelske kartofler* er gode til »pudder eller stivelse« (2), vandet, som blev hældt fra, kunne anvendes til tøjvask (3). En kirkesanger i Hørsholm eksperimenterede med og anbefalede kartoffelmos til bagning af fladbrød (29), og 1805 udsatte Landhusholdningsselskabet præmie for



Destilateur

Træsnit fra C. Steen (udg.): »Afbildninger af Kunster og Haandværk og forskellige Næringsbrug«, København 1854.

en »afhandling om den fordelagtigste måde at blande mel af kartofler med rugmel til brød efter østrigsk forbillede«; der blev nedsat en kommission, som kontrollerede nogle prøvebagninger, og den fandt, »at brødet er velsmagende og holder sig længere frisk end blot rugbrød«. 1 tønne kartofler gav samme portion mel som 3 skæpper rug, men kartoffelmelet burde måske hellere blandes i bygmel. Det tilrådes at tørre rå kartoffelskiver og male dem, man får da af 4 tdr. en portion mel svarende til en td. rug (30).

Fremstillingen af kartoffelmel til eget forbrug var i lange tider en hjemmeindustri. Efterårsaftener deltog alle i dette arbejde. Store melede og letfordærlige knolde blev revet på et rivejern, bearbejdet med vand gennem et lagen bundet over et kar, og melet samlede sig på karrets bund og kunne med flere skiftesæt vand skylles rent. Øverste lag blev brugt til at stive bomuldstøj med (sml. s. 25), den rene og hvide stivelse lagt til tørre på flade træbakker eller linnedstykker. Kreaturerne fik presseresterne, eller de blev kogt til grisene. En skæppe kartofler gav som regel ca. 3 pund mel (31). Det var ikke ualmindeligt, at man i én familie rev en hel tønne kartofler og heraf fik 2 lispund = 16 kg mel til kartoffel- eller fløjlsgrød, frugtgrød og sigtebrød (32). O. 1850 blev i SVJylland, særlig Østerherred, produceret meget kartoffelmel, en rivemaskine gik på omgang mellem gårdene, melet blev kaldt *amdom* og først og fremmest brug til den

milde og »lange« amdomgrød spist med smør og sirup (33). Der blev også bygget kartoffelmøller, alene Tistrup sogn havde seks, senere gik man over til fabriksdrift og forarbejdede daglig op til 50 tdr. kartofler, der gav ca. 800 kg mel. Gode år producerede nævnte sogn 125.000–150.000 kg. Denne industri ophørte næsten helt i 1860'erne (34), hjemmeindustrien på Falster i 80'erne (35), men endnu o. 1910 var mange fynske hjem selvforsynende med kartoffelmel (31). Under første verdenskrig oplevede hjemmefabrikationen en renæssance. Med kartoffelordningen (lov af 15/5 1933) kom fremstillingen i faste rammer og der blev givet tilladelse til at starte syv kartoffelmelsfabrikker, der lige siden har haft monopol på hjemmemarkedet. Melet anvendes i husholdningen til jævning, iøvrigt til klister og dekstrin, som råvare i glukosefabrikker, fyldstof i kødvarer, glitte- og imprægneringsmiddel til papir og tekstiler, m.m.

Af melet kan fremstilles sagolignende gryn eller nudler (o. 1800; 36); størsteparten af de nu forhandlede »sagogryn« er af kartoffelstivelse.

Det oplyses o. 1800, at der bl.a. i København destilleres brændevin af kartofler (37). Kartoffelbrændevin var lige så velsmagende og sund som kornbrændevin (38). I egne med stor kartoffelavl, således ved Viborg, blev de mest benyttet til brændevin, en skæppe kunne give 7 pægle (39), på Langeland destillerede man 1815–16 på ét brænderi 15.000 kander brændevin af 1.872 tdr. kartofler (40). Kartofflen er stadig det vigtigste råmateriale for den danske alkoholproduktion. De danske Spritfabrikker havde monopol på fremstillingen indtil 1/1 1973.

Jyske fattigfolk har tilberedt og spist plantens grønne top som kål til lidt kød (41).

De tyske kolonister (s. 11 f) brugte kartofler også som svinefoder, og omegnens bønder fulgte snart deres eksempel, desuden begyndte man at fodre kvæg med kartofler, dog mest for at øge gødningsmængden og dermed høstudbyttet af andre afgrøder (Frederiks sogn NJylland; 42). Tidlige hvide kartofler var bedst til fodring; svin, ænder og høns fedes med hakkede eller kogte kartofler, der også er gode til søer med pattegrise (1799; 3). På Sjælland blev kartoffeltoppen enkelte steder, således Sæbygård, høstet til svinefoder (1803; 43). Det kgl. Landhusholdnings-selskab udskrev 1804 en prisopgave om stænglernes anvendelse som kvægfoder, året efter høstede Lerchenborg 1300 tdr. kartofler, der alle blev fodret op til kvæg og får; på Tranekær



Den dovne pige pudrer sig til maskebal. Maleri af C. W. Eckersberg, ca. 1807.



»Scene fra møddingspølen«. Træsnit af S. Simonsen i *Illustreret Tidende* 7-4-1867.

(Langeland) blandede man hakkede kartofler i hestenes hakkelse (44). På Fredericiaegnen gav man svinene rå kartofler og kogte med korn til fedesvin; køer, som fik kartofler, malkede godt derefter (45). Foråret 1810 lod kommissionen for Sjællands providering et hundrede stude fede med kartofler (46). Fordærvede knolde blev halvkogte givet svin o.a. mindre husdyr, masken fra brændevinsbrænderierne var et glimrende svinefoder (VJylland; 39); heste, der fik rå eller kogte kartofler, trivedes lige så godt som på havre (47). Fabrikant Drewsen, Strandmøllen ved København, brugte 14 dage før optagningen kartoffeltoppen som kvæg- og svinefoder; anvendt som tilskudsfoder øger kartofler følhoppens mælkeydelse, kogte anbefales de til høns og ænder, rå til kvæg og får (1820; 27). I Hjørning amt blev de (men ikke alm.) brugt til at fode svin, får, stude, slagtekøer, heste, ænder og gæs (1828; 48), i Sorø amt til fedekvæg (1840; 49), adskillige bønder i Holbæk amt fedede indkøbte stude, kvier, køer og tyre op på kartofler og lidt halm (50). Der blev o. 1850 anstillet fod-

ringsforsøg med malkekøer, som fik rå, hakkede, ukogte, dampede, ensilerede og nedmæskede kartofler (51). I NSjælland kogtes efter o. 1850 mange kartofler i bryggersets jernkedel til svinene (52), på Lemvigegnen o. 1870 fedede man kalve med kartofler (53). Kogte kartofler betegnes 1897 som det absolut billigste svinefoder (54). – Småtskårne kartofler og nælder blandet i hakkelsen og givet dag og nat gør på fire uger okser og kvier så fede, »at man snart ej kan spise dem for fedt« (55).

LITTERATUR: (1) 146 1,192; (2) 825 103 sml.739 2,1800,179f; (3) 858 22f,25 jf.924 1,1798,248–50 (forskell. kartoffelretter); (4) 739 2,1800,176; (5) 427 33f; (6) 57b 2,675; (7) 24b 81; (8) 760 174,176,316,526; (9) 488f 3,48; (10) 1005 4/7 1925; (11) 328c 134; (12) 488f 3,61 (Hornum); 228e 2,99 (Alheden); 488r 34; 1007 1898,95,97 (ØJyll. o. 1850); 297c 58,74; 760 169,172,176; (13) 297c 96 (o. 1860); 760 176; (14) 674 9,56; (15) 903 132–34,178; (16) 865 47f,160–65; (17) 342 8,1914,117; 760 170; (18) 617 1892,1,374; (19) 276 6/2 1772; 324 15.2.1796,782f; (20) 485 1819,