

Emma Barnhøj Jeppesen (f. 1995) er stud.mag. i kulturhistorie ved Aarhus Universitet. Hun er tilknyttet Dansk Center for Byhistorie og Immigrantmuseet som studentermedhjælper.

**Keywords:** madhistorie, ernæringshistorie, madkultur, madspild, det 19. århundrede, det 20. århundrede.

---

## ET FULDSTÆNDIGT FAREFRIT NÆRINGSMIDDEL

### Diskussionen om blodanvendelse i madlavning fra 1860-1980

*Blodanvendelse i menneskeføde har været et omdiskuteret emne i mange år, og ofte har debatten været præget af stærke holdninger for eller imod anvendelsen.*

*I denne artikel undersøges forskellige diskurser for anvendelsen af blod i madlavning gennem udvalgte danske kokebøger samt notitser og annoncer fra lokale dagblade i perioden 1860-1980. Med centrale periodenedslag vil artiklens analysefokus være forskellige aktørers agitation for blodanvendelsen og disses argumentationsfremførelse, der vil belyses og forklares ud fra ændringer og tendenser i den politiske, økonomiske, sociale og kulturelle samtid.*



**K**ød har til alle tider indtaget en betydelig rolle i den danske måltidsstruktur – ikke kun som et statussymbol, men også som et levnedsmiddel, der blev betragtet som fundamentalt vigtigt for sund ernæring. Særligt i løbet af det 20. århundrede voksede de animalske proteins popularitet som følge af forbedrede levestandarder i den almene befolkning, hvilket bevirkede en markant stigning i kødforbruget.<sup>1</sup> Kødets betydelige rolle for dansk madkultur læner sig op ad de generelle tendenser i vestlig madkultur, hvor netop dette levnedsmiddel traditionelt har været rammesættende for forskellige måltidsstrukturer.<sup>2</sup> Samtidig har

---

1 Jensen 2015, s. 21; Gjerris et al. 2012, s. 16.

2 Holm 2012, s. 157.

kød dog også været en dyrere spise, hvorfor kosten for store dele af den almene befolkning i Danmark overvejende bestod af kornprodukter og grød.<sup>3</sup> Omkostningerne på kød og flæsk medførte ligeledes en søgen efter billigere alternativer, der kunne opfylde behovet for proteiner. For manges vedkommende kunne dette alternativ udgøres af det billige slagteriaffald: indmaden – herunder blodanvendelse i menneskeføde.<sup>4</sup>

Kødets kulturhistorie og betydning for de vesteuropæiske måltidsstrukturer har i flere omgange været fremhævet i den madhistoriske forskningslitteratur. Selvom blodretter har eksisteret side om side med kødet i flere europæiske madkulturer, er blod som selvstændigt tema dog kun sporadisk behandlet. Én af de mest berømte bøger om blodmad er Thomas Barlows *The Trial of Black-Pudding. Or, The unlawfulness of eating blood proved by Scriptures, before the law, under the law, and after the law* fra 1652, der i sin samtid skrev sig ind i en igangværende teologisk kontrovers om blodspiser i England. Særligt blodpølsen var på dette tidspunkt en regional delikatesse. Men Barlow hævdede i sit værk, at alle slags blodspiser var en krænkelse af jødiske og kristne love, eftersom Bibelen entydigt afviste blodanvendelse i menneskeføde. Barlows værk har givet anledning til mindre publikationer, der har været centreret om sammenhængen mellem perceptionen af blod og religiøse forestillinger.<sup>5</sup> Disse indskriver sig i den madhistoriske forskningslitteratur, der omhandler tabubelagte fødevarer eller 'food dislikes', som særligt Stephen Mennell, Keith Thomas og Marshall Sahlins har bidraget til.<sup>6</sup> Også i Danmark kan den eksisterende historiografi om blodanvendelse i menneskeføde betegnes som sporadisk og ofte er blodspiser blevet behandlet som et supplement til formidlingen af andre emner. Særligt i dansk slagterihistorie har blod været behandlet som en del og et produkt af slagteprocessen og pølsefabrikationen. I den sammenhæng kan nævnes Else-Marie Boyhus, Nina K. Grøftehauge og Viggo Sørensens beskrivelser af blodretter, deres egnsoprindelser og betydning for dansk julemad.<sup>7</sup> Derudover optræder blodretter hovedsageligt som eksempler i specialkøgebøger, der ofte har haft rødder i slagteindustrien. Både Caroline Nyvang, Carol Gold og Anita Kildebæk Nielsen har beskæftiget sig kort med specialkøgebøger med fokus på blodretter og blodanvendelse fra slagteriprodukterne i deres behandlinger af danske køgebøger.<sup>8</sup> Selvom blodanvendelse i menneskeføde således ikke er et bredt behandlet emne i den madhistoriske forskningslitteratur, foreligger der et omfangsrigt kildemateriale, der kan belyse blodets præskriptive rolle i dansk madkultur. Denne artikels for-

---

3 Sandøe 2012, s. 7.

4 Leed 2012, s. 173.

5 Shapin 2007; Bule 2018.

6 Sahlins 1976; Thomas 1983; Mennell 1985.

7 Boyhus 1998; Boyhus 2013; Hyldtoft 2016.

8 Nyvang 2010; Gold 2010; Nielsen 2010.

mål er at fremdrage og belyse dette kildemateriale med henblik på at identificere og analysere de argumenter, der gjorde sig gældende for anvendelsen af blod i menneskeføde, og hvorledes disse argumenter reflekterede den historiske samtid, de optrådte i. Gennem danske kogebøger og med inddragelse af relevante notitser og annoncer fra lokale dagblade i perioden 1860-1980 undersøger artiklen forskellige argumentationsformer og retoriske troper for blodanvendelsen, og hvorledes forskellige aktørers argumenter var tilknyttet forskellige perceptioner af blod som henholdsvis natur (ernæring), økonomisk vare og kulturel tradition.

---

## Afgrænsning og kildemateriale

På baggrund af udgivelsen af professor Peter Ludvig Panums værk *Bidrag til Bedømmelse af Fødemidlernes Næringsværdi* (1866) opstod der i 1860'erne en diskussion om blodanvendelse i menneskeføde, der kom til at strække sig mange år frem. Det tidsmæssige udgangspunkt i 1860 er således bestemt af ønsket om at undersøge tiden omkring udgivelsen af Panums værk samt den efterfølgende periode, hvori bloddebatten udviklede sig. Artiklens tidsmæssige afgrænsning fra 1860-1980 er opdelt i tre mindre undersøgelsesperioder med tidsintervaller på 40 år, hvor kildematerialet for hver undersøgelsesperiode analyseres i overensstemmelse med varierende perceptioner af blod. Artiklens tidsmæssige slutpunkt i 1980 er følgelig bestemt af ønsket om at fastholde 40-års-intervallet, men kunne i princippet føres længere op i tid, hvis ønsket var således.

Ønsket om at udforske blodets præskriptive rolle i dansk madkultur fordrer en undersøgelse og inddragelse af to relevante kildegrupper. Det gælder først og fremmest de mange kogebøger, der blev forfattet og udgivet gennem undersøgelsesperioden, hvoraf 58 kogebøger er blevet identificeret med opskrifter på blodretter. Som præskriptive kilder repræsenterer kogebøgerne idealer og normer for madlavning og ikke faktiske spiseforhold.<sup>9</sup> Grundet en vekselvirkende påvirkning mellem kogebogsforfatterne og ændringer i samfundet er det forventeligt, at kogebøgerne indeholder en række tendenser, der afspejler samtidens samfundsforandringer. Eftersom det ikke er artiklens formål at undersøge, hvorvidt blodretter blev anvendt i praksis, men derimod at undersøge opstillede normer for blodanvendelsen i madlavning, anses hverken kogebøgernes præskriptive format eller tendenserne som ulemper, men snarere som grundvilkår, der gøres til analyseobjekt. Som del af den generelle anvisningslitteratur kan kogebøgerne dermed anvendes til at undersøge forskellige aktørers agitation for blodanvendelsen. Udvælgelsen af kogebøgerne er funderet på en række kriterier til kildernes format. Først og fremmest er de udvalgt fra en gennemgang af 94 kogebøger, hvor det

---

9 Vegenfeldt & Kornerup 1976, s. 188; Gold 2007, s. 11-12.

centrale kriterie var, at kogebøgerne skulle indeholde blodopskrifter. De fravalgte kogebøger har dog været anvendt til at klarlægge den fremadskridende tendens, at antallet af blodopskrifter gennem perioden reduceres. Grundet ønsket om at undersøge forskellige aktørers appel til den brede befolkning har det været centralt, at kogebøgerne ligeledes var rettet mod dette publikum. Traditionelt har kogebøgerne været anset som en kildegruppe, der overvejende henvendte sig til middelstanden eller borgerskabet.<sup>10</sup> Fra midten af 1800-tallet rettede kogebøgerne sig dog mod et bredere publikum, og udgivelsen af billigere folkekogebøger, genoptryk og eksplicit henvendelse til små husholdninger vidner om behovet for en almen kogebogslitteratur. I samme periode kom kvindelige kogebogsforfattere til at optræde hyppigere og erstattede dermed den ældre kogebogslitteraturs kokke- eller mesterkundskabsforfattere. Kogebøgerne kom i højere grad til at henvende sig eksplicit til den almene husmoder i mindre husholdninger eller på landet.<sup>11</sup> Det har således været muligt at identificere kogebøgernes målgruppe gennem en forundersøgelse af bøgernes titler og indledninger/forord, hvori kogebogsforfatterne har rettet henvendelse til mindre husholdninger, til husmoderen, til ethvert hjem m.m. Imidlertid var kogebøgerne ikke den eneste platform for beskrivelser af blodets præskriptive rolle. Også i landets dagblade blev normer for blodanvendelse i menneskeføde præsenteret for befolkningen gennem notitser og annoncer udsendt af forskellige aktører med interesse i forfremmelsen af blod som fødevarer. Fra 1860'erne fungerede mange dagblade som central informationskilde til den brede befolkning, og særligt den københavnske dagspresse dominerede på dette tidspunkt mediebilledet i Danmark. I slutningen af 1800-tallet vandt købstædernes provinspresse og landbefolkningens venstrepresser dog hurtigt frem, og i år 1900 blev dagbladene betragtet som allemandseje.<sup>12</sup> De var således oplagte platforme for argumentfremførelse og andre reklamefremstød – herunder også for anvendelsen af blod – og gennem søgninger i Mediestreams digitaliserede dagbladsdatabase kan man således få et indblik i de tendenser, der har udspillet sig i den offentlige debat om blodanvendelse og hvilke aktører, der har været fremtrædende i selvsamme. Anvendelsen af et sådant kildemateriale fordrer dog visse kildekritiske betragtninger. Ligesom med kogebøgerne har ønsket om at undersøge forskellige aktørers appel i den brede befolkning været bestemmende for udvælgelsen af notitser og annoncer fra lokale fremfor landsdækkende dagblade. Artiklens inddragne notitser og annoncer er således udvalgt og hentet fra den københavnske dagspresse samt den jyske, fynske, sjællandske og bornholm-

---

10 Gold 2007, s. 12–15.

11 Nyvang 2010, s. 161–165; 170–173.

12 Jensen 1997, s. 96–97.

ske provinspresse.<sup>13</sup> Repræsentationen og hyppigheden af notitser og annoncer omhandlende blodets præskriptive rolle varierede imidlertid væsentligt over tid – ofte afhængig af bloddebattens udbredelse og samfundsrelevans, hvilket har medført yderligere kildekritiske betragtninger i henhold til hver undersøgelsesperiodes toneangivende aktører. I perioden 1860-1900 relaterede de inddragne notitser sig hovedsageligt til periodens specialkøgebøger, der igangsatte diskussionen om blodanvendelse i madlavning. Selvom hovedparten af notitserne er udgivet under anonyme forfatternavne, hersker der ingen tvivl om deres formål: at skabe opmærksomhed på køgebøgerne og blodopskrifter. I perioden 1900-1940 relaterede enkelte notitser sig til de fremtrædende eksponenter for blodanvendelse i Tyskland og senere også til private handelsaktører. Langt størstedelen af notitserne og annoncerne publiceredes dog i relation til arbejdet under Udvalget for Blodfødemidler, som var periodens mest bærende aktør. I samarbejde med Indenrigsministeriets Husholdningsudvalg, de store andelsslagerier og lokale prisreguleringskommissioner annoncerede udvalget særligt markant i provinspressen over hele landet. I undersøgelsesperioden 1940-1980 reduceredes antallet af notitser om blodanvendelse, og i stedet blev annoncerne det fremtrædende kildemateriale. Enkelte notitser fra statslige aktører florerede i forskellige provinsdagblade under 2. verdenskrig, men de bærende aktører var de private handelsdrivende, der gennem annoncer virkede for anvendelsen af blod. De private handelsdrivende udgjordes overvejende af tre grupperinger: slagtere, supermarkeder og kroer. Annoncer fra disse grupperinger vil i artiklens inddrages som eksempler på reklamefremstød fra private handelsdrivende, og for at skabe et sammenligningsgrundlag mellem de tre grupper er det udelukkende annoncer fra periodens december-måneder, der er medtaget, eftersom annonceringen her var mest massiv. Ud fra disse betragtninger skal artiklens inddragelse af notitser og annoncer således anses som et forsøg på at beskrive og eksemplificere de tendenser, der har været toneangivende i de tre undersøgelsesperioder.

---

## Mad og diskurser

I artiklen *The Rhetoric of Food: Food as Nature, Commodity and Culture* beskæftiger den norske forsker Eivind Jacobsen sig med maddiskussioner, konnotationer og troper. Jacobsen anvender retoriske troper som analyseværktøj i

---

13 Som regel havde hver købstad sin egen bogtrykkeravis, der dækkede nyheder fra købstaden og dens opland såsom stiftstidenderne, folketidenderne, amtsaviser m.fl. Mediebillet i København var dog mere broget, hvorfor det har været nødvendigt at differentiere i de københavnske dagblade således, at de inddragne notitser og annoncer er hentet fra de københavnske populæraviser, almueaviser og middelstandsaviser såsom Folkets Avis, Aftenbladet, Morgenbladet m.fl.

identifikationen af såkaldte konnotationsfelter,<sup>14</sup> som maddiskussioner indgår i, og troperne definerer han som sproglige værktøjer, der anvendes af forskellige aktører i kampen om virkelighedsdefinitioner. Ved at undersøge troperne kan vi definere konnotationsfelterne, der udspiller sig i diskussionen om mad. Jacobsen trækker på Roland Barthes strukturalistiske tese om, at mad fungerer som tegn, der kommunikerer noget udover sig selv. Når konsumenter forbruger en madvare, forbruger de også hele systemet bag madvaren,<sup>15</sup> hvorved den indeholder bestemte konnotationer til f.eks. klasse, køn eller etnicitet.<sup>16</sup>

Centralt er Jacobsens pointe om, at troperne ikke har medfødte betydninger og ej heller er monosemiske af karakter. I stedet skal de anses som multifacetterede, og de tilbyder ofte fortolkeren mange potentielle betydninger. Troperne er tæt forbundne og henviser som regel til ét bestemt konnotationsfelt hvilket bevirker, at brugen af troper aldrig er tilfældig. Denne tanke er nærmest Foucaultsk, idet en historisk periodes dominerende troper (eller diskurser) er determinerende for, hvad der kan vides og forstås. Visse troper er en del af en semiotisk arv, hvorfor vi sjældent reflekterer over dem. Men troperne vil ofte være strategiske. Med formål om at overbevise kan de anvendes målrettet til at sætte rammen for bestemte argumenter, hvilket forudsætter en forståelse af virkeligheden som åben og anfægtelig. Gennem retorisk manipulation kan bestemte aktører anfægte og omlægge den måde, hvorpå mad, madproduktion og madforbrug forstås. Den bagvedliggende tanke er, at anvendelsen af bestemte troper er et kampfelt mellem forskellige aktører. Ved at identificere og analysere troperne kan vi således få et indblik i, hvorledes bestemte aktører har opfattet, omtalt og advokeret for bestemte madvarer.<sup>17</sup>

Som nævnt identificerer Jacobsen tre konnotationsfelter: *mad som natur*, *mad som varer* og *mad som kultur*. De hænger uløseligt sammen, men vekselvirker efter den historiske samtid. I det første konnotationsfelt, *mad som natur*, præsenteres mad som en del af naturen og som planter, dyr eller ernæring. Mad forstås som et domesticeret, kultiveret og manipulerbart naturprodukt. Som ernæring fungerer maden i interaktion med menneskekroppen og hjælper til at opretholde kroppens fysiske krav. Aktører i dette felt vil ofte være statslige, have baggrund i sundheds- eller ernæringsvidenskaben eller være interesseorganisationer. Aktørerne vil koble mad til konnotationer om naturlighed, bæredygtighed og renhed, og retoriske troper om menneskekroppen, næringsmidler, naturmiljøer m.m. vil hyppigt optræde. I det andet konnotationsfelt, *mad som varer*, præsenteres mad

---

14 *Connotative fields* (egen oversættelse). Med dette begreb henvises til de begrebs- og forståelsesrammer, som mad optræder i, der indeholder forskellige associationer og medbetydninger.

15 F.eks. varens produktionsomkostninger eller produktionsforhold.

16 Mennell 1985, s. 11-12.

17 Jacobsen 2004, s. 59-63.

i køb- og salgssituationer. Mad forstås som et økonomisk middel, der kan produceres, distribueres og sælges til forskellige konsumenter. Mad vil tilføres en ombyttelig karakter, der er fundamentalt sammenlignelig med andre produkter. Aktører i dette felt vil ofte være statslige, have baggrund i den økonomiske eller salgsmæssige verden eller være interesseorganisationer. Aktørerne vil koble mad til konnotationer om økonomiske fordele og lave priser, og retoriske troper om pengepungen og besparelser vil hyppigt optræde. I det tredje konnotationsfelt, *mad som kultur*, præsenteres mad som indlejret, forstået og fortolket i overensstemmelse med kulturelt definerede kategorier. Mad kan sanses, bearbejdes og forbruges og fremstår ofte som en materiel repræsentation af individuelle og kollektive identiteter. Aktører i dette felt kan have baggrund i mange forskellige samfundslag, men hæfter typisk deres anskuelser sammen med kulturel kapital. Aktørerne kobler mad sammen med forskellige sider af kulturen<sup>18</sup> afhængig af hvilken kulturtype, aktørerne ønsker at fremhæve.<sup>19</sup>

Konnotationsfelterne er internt forbundne, da de deler den samme betydningsreference, men de vil ofte stå i modsætning til hinanden grundet aktørernes indgåelse i 'argumentative wars'.<sup>20</sup> Dette bevirker dog ikke forsøg på total eksklusion af et enkelt felt. Grundet felternes interne forbundenhed er en adskillelse af dem stort set umuligt:

[...] food hardly has any value as a commodity if it is conceived of as inedible or dangerous. Similarly, cuisine and traditions evolve within the limits imposed by nature (biology) and its commodity potential (the market economy). As for nature, the biology of food is also culturally and economically fashioned and adjusted.<sup>21</sup>

Dette åbner for overlap mellem konnotationsfelterne. Men hovedsageligt vil troperne tendere mod at fremhæve bestemte egenskaber og ignorere andre, hvorfor undersøgelsen af troperne må indeholde en undersøgelse af tropernes samtid. Tidligere er Barthes (og for så vidt også Jacobsen) blevet kritiseret for at undersøge mad ud fra et nutidigt perspektiv, der i mindre grad gav plads til den historiske samtids rolle og for manglende forklaringer på forandringer i madkulturen.<sup>22</sup> Den følgende gennemgang af blod som madvare forsøger derfor at sammenkoble ud-

---

18 Eksempelvis påpeges den romantiske forståelse af naturen som vild og traditionsrig i vestlig madperception.

19 Jacobsen 2004, s. 67–72.

20 Kampen om, hvilke troper og konnotationsfelter, der skal dominere. Aktørerne vil søge hegemoni for deres foretrukne konnotationsfelt ved at fremhæve eller nedtone bestemte aspekter af maden.

21 Jacobsen 2004, s. 63.

22 Mennell 1985, s. 11–12; Mennell 1992, s. 11.



viklingen af blodets troper og konnotationsfelter med tendenser og tankestrømninger i den historiske samtid.

---

## 1860-1900: et ernæringsfysiologisk aspekt

Da professor Peter Ludvig Panum i begyndelsen af 1866 udgav værket *Bidrag til Bedømmelsen af Fødemidlernes Næringsværdi* havde han næppe forestillet sig den omtale, bogen ville tiltrække sig de kommende årtier. Værket var professorens første store arbejde siden sin ansættelse som eksperimentalfysiolog ved Københavns Universitet i 1864. Foruden formålet om at udbrede eksperimentalfysiologien til de danske læger havde værket også til hensigt at inspirere befolkningen til bedre ernæring. Sidstnævnte ønske var hentet fra den tyske kemiker Justus von Liebig, hvis ernæringsteoretiske tanker havde vundet indpas i de europæiske lægekredse årtiet forinden, og gjort befolkningens kostsammensætning til et offentligt anliggende.<sup>23</sup> Både Liebig og Panum opfattede store proteinmængder som grundlaget for korrekt ernæring, og proteinerne kunne findes i blodmad.<sup>24</sup> Udgivelsen af Panums værk blev flittigt refereret og diskuteret i dagbladene, og ofte var Panums udtalelser direkte citeret i notitserne.<sup>25</sup> Heri fremgik hovedargumentet, at næringsværdien fra svine-, kalve- og lammes blod var lige så stor som kødets, hvilket var kommet professoren til kende gennem en række forsøg i det fysiologiske laboratorium.<sup>26</sup> Dette eksperimentelt begrundede argument forsøgte at overbevise læseren om påstandens korrekthed gennem henvisninger til videnskaben og havde desuden til hensigt at styrke argumentforfatterens troværdighed. Som Jacobsen påpeger, er dette greb vigtigt, når aktører kobler mad og natur/ernæring sammen. For at forbrugeren, eller i dette tilfælde læseren, får tillid til produktet, må vedkommende først have tillid til argumentforfatteren, og denne tillid kan bestyrkes gennem henvisninger til videnskaben.

Panums ernæringsfysiologiske tanker om blodets anvendelse vandt dog ikke foreløbig indpas i tidens kogebøger. Her optrådte blodretter ofte som en selvfølge. Ud af i alt 28 undersøgte kogebøger fra perioden 1860-1900 indeholdt 25 af dem opskrifter med blod. De mest almindelige var forskellige varianter af blodpølsen såsom Wiener blodpølse eller gåsblodpølse, men opskrifter på kraftbrødet, blodbudding og bederyg i blod optrådte også. En væsentlig tendens i kogebøgerne er sammenhængen mellem blodretterne og husholdningens hjemmeslag-

---

23 Mellemegaard 2010, s. 11

24 Hyldtoft 2016, s. 304-307; Nielsen 2010, s. 44-45.

25 Se Anonym 1866, s. 2; Anonym 1868, s. 2.

26 Siden 1840'erne var interessen for planter og dyrs kemiske sammensætning vokset, hvilket kom til at danne grundlag for den kemiskbaserede ernæringslære, der bevirkede en mere eksperimentel tilgang for at opnå ernærings- og fordøjelsesviden.



ning. Som nævnt henvender de fleste af undersøgelsens kogebøger sig til mindre husholdninger. Men den eksplicite sammenhæng mellem blodretterne og hjemmeslagtningen tydeliggør, at det særligt var landhusholdningerne, der var i kogebogsforfatternes tanker. Mens hjemmeslagtningen var en helt naturlig del af landhusholdningernes virke, var slagtingen for byhusholdningerne en udfordring, der i stedet blev løst ved at gå på torvet og senere til de offentlige slagtehus eller lokale slagterier. Når kogebøgerne derfor beskrev hjemmeslagtningen som naturlig forudsætning for anskaffelsen af blod, var det i særlig grad landhusholdningerne, som bøgerne sigtede mod. Hovedsageligt beskæftigede kogebøgerne sig med svineslagtning, der typisk foregik op til jul. Langt de fleste af kogebøgerne indeholdt følgelig tætte beskrivelser af slagte- og udskæringsmetoder. Og blodretterne kom ofte i forlængelse af kapitlet om slagtingen og som en del af slagtedyrets anvendelse i madlavning. Her beskrev opskrifterne, hvordan blodet straks efter ophængningen af svinet måtte opsamles i en spand med vand. Særligt vigtigt var den konstante omrøring for at undgå koagulation.<sup>27</sup> I beskrivelserne af hjemmeslagtningen lå følgelig en forestilling om, at husholdningen herigennem selv fremskaffede blod til madlavning. Blodet var dermed ikke nødvendigvis en slagtevarer, men snarere et produkt af hjemmeslagtningen. Denne tankegang prægede særligt kogebøgerne i 1860-70'erne, hvorfor disse sjældent indeholdt eksplicite argumenter for blodets anvendelse. Blodanvendelsen blev i stedet præsenteret som en selvfølge,<sup>28</sup> og allerhøjest bemærkedes, at blodet ikke måtte gå til spilde.<sup>29</sup>

Der var dog andre, der havde fået øjnene op for blodets fordele. I juni 1873 meldte bl.a. Skanderborg Avis om forsøg med nye bispisningsregler i Christianshavns Straffeanstalt. Det Kongelige Sundhedskollegium, der holdt opsyn med medicinalvæsenet og de offentlige sundhedsforanstaltninger, havde konkluderet, at anstaltens fanger ikke fik tilstrækkelig med animalsk føde, hvorfor kollegiet anbefalede at indføre den nyopfundne ret, blodbudding, som en fast del af anstaltens ugentlige bispisningsplan.<sup>30</sup> Retten var tilsyneladende allerede afprøvet på fangerne i Vridsløselille Fængsel, og erfaringerne havde været så gode, at retten også skulle indføres i Horsens og Viborgs anstalter. Godt nok ville den nye ret medføre en daglig merudgift på 5-7 skilling pr. person. Men blodføden, der ansås som ligeså nærende som fersk kød, medvirkede til sunde og stærke fanger efter endt straf. Det bemærkelsesværdige ligger i notitsens retoriske troper om menneskekroppen, sundhed og fysisk robusthed, der i tråd med Jacobsens tese sammenkoblede samspillet mellem mad og menneskekroppen til den korrekte

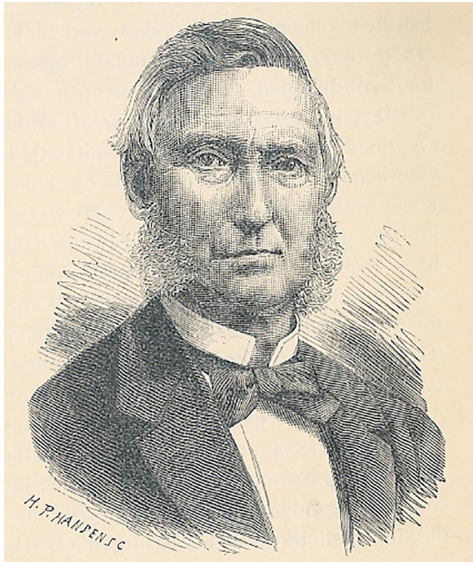
---

27 For slagtebeskrivelser se bl.a. Ussing 1860; Barfoed 1863; Andresen 1891; Adeler 1893.

28 Se Høegh-Guldberg 1866; Strandberg 1868; Helsted 1875. Senere Madsen 1880; Berg 1885; Drewes 1895; Schiellerup 1897.

29 Dragsted 1865, s. 53; Thaarup 1868, s. 28.

30 Anonym 1873, s. 1. Flere notitser omhandlende samme emne anførte Bager C. Nielsen som ophavsmanden til den nye blodspise.



**Professor Panum kom til at spille en betydelig rolle for udbredelsen af den kemiske ernæringslære og eksperimentalfysiologien i slutningen af 1800-tallet og dermed også for diskussionen om blodanvendelse i madlavning. Foto: H. P. Hansen. Illustreret Dansk Litteraturhistorie, 2. bind, 1902.**

ernæring. Idéen om blodets næringsmæssige fordele vægtede således højere end de økonomiske meromkostninger.

Selvom tankerne om blodets næringsværdi spirede sporadisk, kom Panums tanker først for alvor til sin ret i 1880'erne. Ved sin død i 1885 nåede han akkurat at se udgivelsen af lægerne Sophus Torup og John Christmas-Dirckinck-Holmfelds ernæringsbog, der indeholdt nogle af de tidligste eksempler på madplaners næringsstofferegninger. Bogen, som Panum havde skrevet forordet til, havde til formål at klarlægge "Spørgsmaalet om den for det menneskelige Legeme nødvendige Føde og dens hensigtsmæssige mest passende og billigste S sammensætning."<sup>31</sup> På baggrund af en gennemgang af de tre ernæringsmæssige bestanddele: æggehvideofferne, fedtarterne og melstoffet/sukkeret udformedes ernæringskorrekte spisetabeller for familier med forskellige indkomster. Bogens fokus på blodets næringsmæssige fordele fandt givetvis rod i Panums agitation for blodets anvendelse tyve år forinden. De to læger argumenterede for, at blodet næringsmæssigt svarede til fersk kød grundet æggehvidestofindholdet, og at de 14 millioner pund blod, der årligt blev smidt i rendestenene,<sup>32</sup> følgelig kunne udnyttes bedre til ernæring af den almene befolkning.<sup>33</sup> Lolland-Falsters Stiftstidende meldte i december 1885, at bogen havde givet anledning til et foredrag i Selskabet for Sundhedsplejen i Københavns frimurerloge. Foredragsholderinden var Elfride Fibiger, der gik i den afdøde professors fodspor og agiterede for blodets anvendelsesmuligheder. Hun bemærkede, at sagen overvejende fik støtte fra lægestanden, mens befolkningen fortsat var tilbageholdende, hvorved

31 Torup & Christmas-Dirckinck-Holmfeld 1884, s. 5.

32 Med dette tal refererede forfatterne til en undersøgelse om blodanvendelse, som Panum selv havde gennemført i forbindelse med udgivelsen af sit værk fra Københavns Universitet i 1866.

33 Torup & Christmas-Dirckinck-Holmfeld 1884, s. 18-20.

hun selv påpegede det centrale skel mellem de ernæringsfaglige lægekredse og befolkningen.<sup>34</sup>

Dette skel forsøgte en række nye kokebøger at gøre op med. De var fortsat baseret på eksperimentelt begrundede argumenter, der fremmede temaet om det kemiske køkken. Men hovedsageligt var de en del af en nyere tendens, der satte sundhed på dagsordenen. Det nye fokus bevirkede, at flere lægefaglige autoriteter fra 1840'erne eksplicit optrådte i kokebøgerne, og at disse ofte var baseret på bestemte ernæringsteoretiske tilgange, der fremmanede bestemte madvarer eller fødevareretendenser over andre.<sup>35</sup> Allerede i begyndelsen af 1880'erne optrådte ernærings- og sundhedsmæssige overvejelser i tidens kokebøger, og disse blev ofte knyttet sammen med et udbredt fokus på renlighed og ordentlighed.<sup>36</sup> I en række af kokebøgernes forord understregede forfatterne således vigtigheden af altid at holde orden, renlighed og punktlighed i madlavning, da manglen på dette kunne ses og smages i maden. Dette gjaldt naturligvis også i håndteringen af blod. Panum havde i værket fra 1866 anvist, hvorledes blodet skulle håndteres for at dæmme op for smitteoverførsler. Vejledningen blev i flere af kokebøgerne anvendt for at hæmme frygten for pølseforgiftning,<sup>37</sup> og konklusionen i kokebøgerne blev som Elfride Fibiger skrev, at „Blodet behandlet paa den af ham angivne Maade, bliver et fuldstændigt farefrit Næringsmiddel.“<sup>38</sup> Kokebøgernes sundhedsfokus kom dog hovedsageligt til udtryk i beskrivelserne af fordøjelsen og den enkeltes korrekte ernærings sammensætning. Og de næringsmæssige argumenter for blod begyndte følgelig også at optræde mere eksplicit. Førømtalte Elfride Fibiger udgav selv i 1892 en kokebog, hvori hun dedikerede et afsnit til beskrivelsen af blodets anvendelsesmuligheder og næringsfordele. Mest karakteristisk var dog den specialkokebog, der i 1885 blev udgivet på baggrund af Panums eksperimentalfysiologi og en række foredrag om sundhedslære for arbejderne i København. Kokebogen var skrevet af en anonym husmoder, men utvivlsomt inspireret af Torup og Christmas-Dirckinck-Holmfelds bog fra det forgangne år. Foruden at præsentere læseren for blodets fordele indeholdt bogen også 14 blodretter.<sup>39</sup> Kokebogens argumenter hvilede på et todelt troværdighedsprincip. Dels henviste bogens eksperimentelt funderede argumenter til Panums videnskab, der skulle overbevise læseren om blodets nytteværdi. Dels til den anonyme husmoder, der stod som garant for blodets praktiske anvendelse. Udgivelsen af kokebogen blev desuden udsendt som notits i en række af landets dagblade, der trak på samme kombinerede troværdighedsprincip. Selvom notitserne havde anonyme forfat-

34 Anonym 1885, s. 2.

35 Nyvang 2010, s. 177–178.

36 Nielsen 1868; Thaarup 1868; Fru Hammer 1869; Knoblauch 1874; Hansen 1875; Hagdahl 1883; Ginderup 1888

37 Kübler 1885, s. 184–185; Fibiger 1892, s. 140–144; Hedemann 1897, s. 30.

38 Fibiger 1892, s. 141.

39 En Husmoder 1885.

tere, var ordlyden genkendelig og fandt også rodfæste i den praktiske anvendelse af blodet.<sup>40</sup>

---

### 1900-1940: et økonomisk aspekt

Ved det nye århundredes begyndelse var ernæringsargumenterne fortsat bærende for diskussionen om blodanvendelsen, og for at styrke denne refererede avisnotitserne til nye lægevidenskabelige resultater og de fremmeste eksponenter for blodanvendelse i Tyskland såsom Ernst Leopold Salkowski, Ermin Beck og Rudolf Kobert.<sup>41</sup> I samme periode begyndte et andet aspekt også at vinde frem. Allerede i slutningen af 1800-tallet havde flere kogebøger påpeget blodets økonomiske fordele grundet dets erhvervelse ved hjemmeslagtningen.<sup>42</sup> Denne tendens videreførtes i starten af 1900-tallet. Som Dorothea Christensen skrev, var blodet „rigt på Æggehvidestof og er derfor et af de bedste og billigste Næringsmidler.“<sup>43</sup> Blodretternes forbindelse til hjemmeslagtningskapitlerne vedblev dog ikke. Enkelte kogebøger skrev fortsat om blodretterne som en selvfølge.<sup>44</sup> Men hovedtendensen var, at slagtevejledningerne forsvandt ud af kogebøgerne, hvorved blodretterne fandt plads andetsteds.<sup>45</sup> Udviklingen var forårsaget af fremvæksten af de store andelsslagterier og slagtehuse siden 1880'erne, der tog del i den ekspanderende landbrugseksport, men samtidig medførte en nedgang i hjemmeslagtningen.<sup>46</sup> Argumenter om blodets økonomiske fordele blev for alvor gældende efter 1. verdenskrigs begyndelse. I starten var argumenterne dog ikke rettet mod befolkningen, men snarere mod slagterierne og deres indtjening på blodet. I juli 1915 bragte flere af landets dagblade en notits fra Foreningen af Husholdningslærere og -Lærerinder, der havde sendt en opfordring til De Samvirkende Danske Svineslagterier om at lade folk købe svineblod én gang om ugen.<sup>47</sup> Grundet de høje kødpriser fra krigens rationeringer undgik mange kød, hvorfor foreningen ønskede at fremme blod som et billigt alternativ. Kritikken af slagteriernes manglende blodudnyttelse blev forsvaret af direktøren for Andelsslagteriernes Flæskeudvalg, Thøger G. Jungersen. I et interview i Skive Folkeblad påpegede han, at slagterierne gerne ville sælge blod, men at det var en omkostningsfuld proces, hvorfor „Slagterierne maa have alt dette Arbejde og deraf følgende Tidsspilde og

---

40 Anonym 1886, s. 2; Anonym 1888, s. 2.

41 Anonym 1910, s. 1; Anonym 1913, s. 1; Anonym 1915a, s. 4.

42 Dragsted 1865, s. 53; Torup & Christmas-Dirckinck-Holmfeld 1884, s. 19; Fibiger 1892, s. 140-141.

43 Christensen 1903, s. 149.

44 Christensen 1903, s. 24-25; Stokholm 1915, 202-203.

45 Visby 1900; Constantin 1902; Malmstrøm 1907; Horten 1911.

46 Pedersen et al. 1987, s. 13-16.

47 Anonym 1915b, s. 4.

Tab godtgjort.<sup>48</sup> Jungersens forsvar standsede dog langt fra debatten. Nok var ernæringsargumenterne stadig betydelige, men særligt idéen om det økonomiske tab var central. Som Jacobsen påpeger, vil mad som vare tilføres en ombyttelig karakter, der er fundamentalt sammenlignelig med andre produkter – særligt med penge. På samme måde blev blodspildet omregnet til et konkret pengetab:

Nu slagtes der vel i vore Slagterier ca. 21 Mill. Svin aarlig, og da Blodet udgør omtrent en Fjortendedel af hele Dyrets Vægt, bliver det lavest 25. Mill. Pd. Blod, der mindst har en Næringsværdi af 50 Øre Pundet, i alt altsaa 12½ Mill. Kr., som gaar tabt med Blodet i Svin slagterierne.<sup>49</sup>

Ved at tilføre blodspildet en økonomisk værdi trak argumentationen på konnotationer om økonomiske fordele gennem sproglige troper om pengetab og pengepungen. Disse tendenser gjorde sig også gældende i kogeboğernes blodretter. Gamle retter måtte undergå kritisk revision, og blod blev fremhævet som en billig afveksling til kødet. Et vigtigt forhold at medtage i denne betragtning var prisforhøjelserne på tarme. I kogeboğerne frem mod krigen optrådte blodpølsen som den mest hyppige blodret, mens blodretter som blodbudding, blodpandekager, blodsupper og bederyg i blod kun sporadisk var medtaget. Med prisstigningerne på tarme blev blodpølsen imidlertid en dyrere spise. Eline Eriksen bemærkede i sin kokebog fra 1915, at det ikke længere var „billigt at købe Tarme til Blodpølsene, derfor er det tilraadeligt at lave Blodmaden som Budding eller Pandekager,<sup>50</sup> og Eriksen advokerede i *Østsjællands Folkeblad* samme år også for blodets prisbillighed.<sup>51</sup> Som følge af prisstigningerne på tarme blev blodpølseopskrifter for en stund skubbet til side i kogeboğerne, og blodbuddingopskrifter optrådte i dets sted.<sup>52</sup>

I slutningen af 1917 nåede diskussionen om blodspildet imidlertid nye højder, da Indenrigsministeriet 13. december nedsatte Udvalget for Blodfødemidler. For første gang forsøgte statslige aktører at blande sig i og regulere debatten. Udvalget bestod af seks medlemmer, der skulle undersøge, hvorledes svine- og kreaturblood kunne udnyttes til menneskeføde.<sup>53</sup> Dette skulle ske ved at sælge frisk eller forarbejdet blod til forbrugerne eller tørre blodet til senere anvendelse. Forslaget om nedsættelsen af et politisk blodudvalg var allerede igangsat i sensommeren 1917. I august havde Den Overordentlige Kommission (DOK) nedsat et midlertidigt ud-

---

48 Anonym 1915c, s. 4.

49 Anonym 1915d, s. 4.

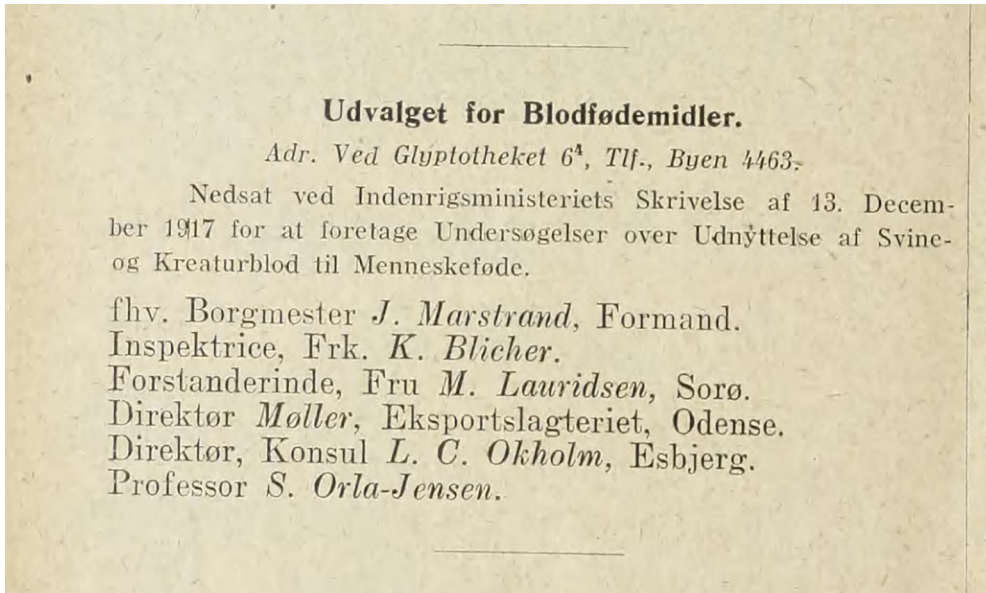
50 Eriksen 1915a, s. 28.

51 Eriksen 1915b, s. 4.

52 Se eksempelvis Braae & Vestergaard 1917, s. 40; Møller 1919, s. 243; Skov 1922, s. 74.

53 Indenrigsministeriet 1917a, s. 37.





**I december 1917 udsendte Indenrigsministeriet en Ritzau-meddelelse om nedsættelsen af Udvalget for Blodfødemidler. Nedsættelsen kom blot én måned efter Den Overordentlige Kommissions indstilling til regeringen. På billedet ses navnene på udvalgsmedlemmerne. Foto: Emma Barnhøj Jeppesen.**

valg med fire medlemmer, der skulle undersøge slagteriernes blodspild.<sup>54</sup> Behovet for dette var afstedkommet af de store prissvingninger på blod, som krigen havde medført. For at imødegå denne tendens gennemførte udvalget henover efteråret en række møder med repræsentanter fra landets svineslagterier. Ved møderne forhandlede man om den billigste måde at bringe blodet i handelen på, og i november 1917 aftalte parterne et ugentligt udsalg, hvortil slagterierne skulle levere blod til rimelige priser. Yderligere skulle slagterierne fremstille affarvet blodpulver, der kunne sælges til husholdningerne. Efterfølgende indstillede DOK til regeringen, at et fast nævn blev nedsat til at behandle spørgsmål om blodanvendelsen.<sup>55</sup>

Udvalgets første opgave blev at imødegå det lave blodsalg ved at fastsætte en maksimalpris på blod, hvilket lå i forlængelse af DOK's reguleringspolitik. De høje prisstigninger på blodet – såvel som flæsk og gryn, der anvendtes i mange blodretter – havde besværliggjort blodsalg. I januar 1918 blev prisen sat til 30 øre pr. kg., hvorefter blodudsalgene påbegyndtes. Slagterierne tog de nye foranstaltninger til sig og påbegyndte en massiv annoncering i landets dagblade.<sup>56</sup> I

54 Bestående af Generalintendant Franck, Borgmester Jensen, Folketingsmand Jensen Kleis og Fru M. Lauridsen.

55 Udvalget for De eksportberettigede Svineslagterier 1917, s. 3272; Krogh & Nyboe 1917, s. 3487; Blodudvalget 1917, s. 3528.

56 Se Randers Andels-Svineslagteri 1918, s. 4; Bornholms Andels-Svineslagteri 1918, s. 4; Viborg Andels-Svineslagteri 1918, s. 3; Faaborg Andels-Svineslagteri 1918, s. 5.

maj og juni blev prisen reguleret til henholdsvis 36 og 40 øre pr. kg.<sup>57</sup> På trods af prisstigningen promoverede udvalget fortsat blodet som et billigt alternativ til kød. Og i forsommeren 1918 påbegyndte udvalget en udsendelse af avisnotitser i landets dagblade. Notitserne blev udarbejdet i samarbejde med Indenrigsministeriets Husholdningsudvalg og de kommunale prisreguleringskommissioner. Formålet var at udbrede kendskabet til blodets fordele, men også at give inspiration til nye blodopskrifter. I første omgang var udvalgets arbejde dog udfordret af de varme sommermåneder, eftersom blodspiser traditionelt blev regnet for vinterkost. Læserne måtte således overbevises om, at blodretter med lethed kunne fortæres over sommeren. Med henvisninger til blodets prisbillighed og desuden med forslag til nye madkombinationer som blodbudding med rabarberkompot forsøgte udvalget at koble blodretter til besparelser og kritisk revision af gamle retter.<sup>58</sup> Tiltagene mødte dog en vis tilbageholdenhed i befolkningen. Udvalgets beregninger på forbruget af blod i menneskeføde havde først på året tegnet et succesfuldt billede, men i sommermånederne stagnerede blodsælget.<sup>59</sup> Udviklingen vakte stor ærgrelse hos udvalgets medlemmer, og i juni 1918 opfordrede professor Orla-Jensen alle danske husmødre til at anvende blod i både vinter- og sommerretter. „Saadan, siger Professoren, at der først kan komme ordentlig Fart i Blodbudding-Fabrikationen, naar Husmødrene energisk kræver denne Salgsvarer paa Markedet.“<sup>60</sup> Hen på efteråret 1918 konkluderede udvalget på sine resultater. Overordnet set var salget af frisk og forarbejdet blod tilfredsstillende, da man havde oplevet en stigning på trods af rugmel- og sukkerrationeringer. Senere udgav udvalget en oversigt over forbruget af blod til menneskeføde, hvilket tenderede mod et positivt billede.<sup>61</sup> Udvalgets forklaring på succesen var slagteriernes annonceringer og publikationer i aviserne. Den største udfordring havde været indtørringen af blodet, der ikke lykkedes grundet produktets udførselsforbud til de europæiske lande. I november 1918 var krigens våbenstilstand en realitet, men de statslige reguleringsindgreb og udvalget vedblev efter krigens afslutning. Godt nok var udvalgets arbejde indskrænket, men så længe rationeringen fortsatte, skulle udvalget bestå. I løbet af første halvdel af 1919 blev restriktionerne gradvist suspenderet, og 1. august 1919 var Udvalget for Blodfødemidler for bestandigt ophævet.<sup>62</sup> Efter den store bevågenhed af blodudnyttelse og -spild under krigen, ebbede diskussionen hurtigt ud de næstkommende årtier. Dansk økonomi var på dette tidspunkt stærkt præget af Europas økonomiske ustabilitet og den in-

---

57 Indenrigsministeriet 1918a, s. 191; Indenrigsministeriet 1918b, s. 191.

58 Se Husholdningsudvalget 1918a, s. 1; Husholdningsudvalget 1918b, s. 1.

59 Udvalget for Blodfødemidler 1919, s. 7403.

60 Anonym 1918, s. 10.

61 Udvalget konkluderede, at blod solgt direkte til forbrugerne fra marts–december 1918 var steget fra 1.008–2.174 kg. Desuden var blod anvendt til blodspiser steget fra 13.512–78.202 kg. i samme periode.

62 Anonym 1919, s. 3.



ternationale efterkrigskrise, hvilket også indvirkede på de danske slagterier, hvor svinebestanden blev reduceret som følge af kornmangel. I årene efter krigen bragte dagbladene fortsat spredte notitser, der handlede om blodets prisbillighed.<sup>63</sup> I 1920'erne spillede blodbuddingen således fortsat en central rolle i kogeboøgerne, men i 1930'erne blev den igen erstattet af blodpølsen.<sup>64</sup>

---

### 1940-1980: et kulturelt aspekt

Udbruddet af 2. verdenskrig medførte øjeblikkelige fødevarer- og forsyningsrationeringer. Krisemad, rationelle besparelser og dyrtid blev endnu engang vigtige termer under besættelsen og i efterkrigsårene. En række af tidens kogeboøger tog udgangspunkt i varemanglen med formål om at give de billigste opskrifter på gode og sunde retter, som de danske husmødre med lethed kunne kokkerere. Ofte indeholdt kogeboøgernes titler konnoterende troper som 'sparemad', 'rationering', 'dyrtid' eller 'mærketid', således at læseren ikke var i tvivl om, at disse kogeboøger havde taget højde for krisen i Danmark. Kogeboøgernes indledninger gjorde følgelig meget ud af at beskrive, hvorledes rationering og stigende fødevarerpriser satte husmødrene i en vanskelig situation, men at denne kunne afhjælpes gennem sparsommelighed og fokus på udnyttelse af alle fødevarermidler.<sup>65</sup> En stor del af krigskogeboøgerne indeholdt også opskrifter på blodretter. Som oftest blev husmoderen opfordret til at købe blod af slagteren og deraf lave de mest traditionelle blodretter. Særligt blodbuddingen optrådte hyppigt i krigens første år, hvilket skyldtes, at den var lettere at fremstille end blodpølsen, da arbejdet med tarme var en besværlig proces, der krævede megen erfaring. Argumentationen for blodet i krigskogeboøgerne mindede til forveksling om argumentationen under den forrige verdenskrig. Også her blev blodet konnoteret som et billigere alternativ til kød og æg, og befolkningens store behov for æggehvidestoffer og jern blev ofte brugt som underbyggende begrundelse. Johanne Christiansen fremhævede eksempelvis, at blodretter var lette at lave, og at „Blod kan skaffes daglig for ca. 35 Øre Literen, naar en Spand bringes hen til Slagteren.“<sup>66</sup> Det tidligere fokus på blodets æggehvidestoffer videreførtes i argumentationen, men også blodets høje jernindhold var vigtig at fremhæve grundet frygten for blegtsot. Denne forestilling havde rødder i Liebigs ernæringsfysiologi, der fremskrev proteiner som det mest centrale næringsmiddel. Men i løbet af 1900-tallet blev denne forestilling udfor-

---

63 Constantin 1920, s. 5; Moster Jane 1921, s. 9.

64 Hansen 1931, s. 77; Bock 1934, s. 184; Pedersen 1934, s. 322; Christiansen 1935, s. 49; Mancius & Mathiesen 1937, s. 76.

65 Larsen & Petersen 1941; Folker & Svendsen 1941; Pedersen 1942; Palsbo 1943; Andersen 1945; Eich & Jøek 1946.

66 Christiansen 1940, s. 83.

dret. Ernæringsvidenskabens fokus ændrede sig gradvist væk fra den proteintunge mad og over til befolkningens vitaminmangel.<sup>67</sup> For blodretterne betød denne udvikling, at de i nogen grad også blev promoveret som vitaminrige. Førnævnte Johanne Christiansen fremhævede eksempelvis vitaminindholdet i rått blod og berettede om en bekendt, der indtog en „daglig Drik af ca. ½ l. varmt Okseblod for at styrke sig og med udmærket Resultat.“<sup>68</sup> Selvom vitaminlæren fyldte den danske ernæringsdebat frem til 1960'erne, var det dog fortsat blodets æggehvide-stoffer og jernindhold, der gjorde sig mest gældende i den næringsorienterede argumentation. I en række dagblade udkom i marts 1941 en notits om hvilke fødemidler, der indeholdt vigtige mineralstoffer og vitaminer, og herunder blev blodmad nævnt som vigtig kilde til jern.<sup>69</sup> Notitsen var en del af pjecen *Vor Mad i Dag* fra Statens Husholdningsråd, der gennem hele krigen udsendte pamfletter med gode råd til, hvorledes husmoderen kunne kokkerere sund og god mad.<sup>70</sup> Året forinden havde der desuden floreret en notits af en anonym økonoma, der opfordrede til større brug af indmad. Notitsen, der gik under navnet *I en Sparetid*, oplyste en række forskellige opskrifter til brug af indmad, hvor også blodpølse, -budding og -pandekager blev beskrevet.<sup>71</sup> Begge notitser trak således på samspillet mellem blodanvendelsens økonomiske og næringsmæssige fordele. Som Jacobsen påpeger, vil konnotationsfelter, der deler betydningsreference, ofte stå i modsætning af hinanden. Men grundet deres interne forbundenhed kan der også optræde overlap mellem felterne, hvilket både krigskogebøgerne og notitserne er eksempler på.

Efter 2. verdenskrigs afslutning ændrede perceptionen af blod sig i retning af en ny forestilling om blod som kulturspise, der var foranlediget af tendenserne mod et større globalt fødevaremarked, ændrede livsformer og flere indkøbsmuligheder.<sup>72</sup> Hvor de økonomiske og ernæringsmæssige argumenter før var bærende for bloddebatten, trådte de kulturelle forestillinger om blodretternes rødder i traditionel dansk madkultur frem efter 1950. Det var særligt private handelsaktører såsom næringsdrivende, lokale slagtere og kroer, der advokerede for den nye madperception. Lige efter krigen var det overvejende købstædernes lokale slagtere eller svineslagterier, der annoncerede i avisen for blodanvendelsen op til jul. Men i løbet af 1950'erne overtog de større brugsforeninger og supermarkeder såsom Føtex, Tempo, Brugsen og Liva Stormarked annonceringen, og blodpølsen kunne nu findes i almindelige indkøbsmarkeder. Annoncerne optrådte hyppigt i december, hvilket hang sammen med den gamle slagtetradition, der havde

---

67 Holm 2012, s. 158–159.

68 Christiansen 1940, s. 93.

69 Anonym 1941, s. 3.

70 Statens Husholdningsråd 1985, s. 6.

71 Anonym 1940, s. 6.

72 Jensen 2012, s. 153–155.

frembragt blodspiser i juletiden, og som resultat af dette var det hovedsageligt blodpølsen, der blev promoveret. I mange annoncer blev den gamle slagtetradition også brugt til at koble blodpølsen sammen med forestillingen om danske traditioner. Det gjaldt både, når annoncerne promoverede blodpølsen som 'hjemmelavet' og 'bedstemormad' eller som en særlig 'fin' eller 'udsøgt' specialitet.<sup>73</sup> Her fungerede de sproglige troper som positive markører, der skulle fremhæve den unikke blodpølse med rødder i det traditionelle danske landkøkken, hvorved blodpølsens gammeldags kvaliteter repræsenterede en modpol til de industrialiserede fødevarer. De hyppigst anvendte troper i annoncerne relaterede sig dog til julebordet, som blodpølsen blev præsenteret som en uundværlig del af.<sup>74</sup> Særligt kroer og spisesteder annoncerede i 1970'erne for julefrokoster med blodpølser på lige fod med julemedisteren, flæskestegen og andre slagterivarer.<sup>75</sup>

Den kulturelle perception af blodspiser optrådte også i tidens køgebøger. Tanken om blodretter som traditionel dansk mad havde allerede fundet fodfæste i enkelte kogeboøger fra 1930-40'erne. I kogeboøgerne *Dansk Mad* (1937) og *Rationel Spare-Kogebog* (1940) blev det gamle danske køkken hyldet, og retterne var ofte beskrevet udførligt med beretninger om de nordiske forfædres fortæring af blod og retternes egnsoprindelse:

Ogsaa vore Forfædre i Danmark drak Blod, det er en dyrebar Væske, som vi i Nutiden agter alt for lidt paa. Vi kan godt lære noget, ikke blot af Eskimoerne, men ogsaa af andre primitive Naturfolkeslag som Rensdyrædende Indianere [...] Moderne Danskere er derimod kræsne i en utrolig Grad og rynker paa Næsen endog af Blodpølse [...]<sup>76</sup>

Blodet konnoterede forestillinger om oprindelige folkeslag og forfædre og blev ofte også forbundet med bestemte egne. Blodpølsen og blodsuppen var eksempelvis særlige sønderjyske retter. Dikotomien mellem det gamle danske køkken og de moderne danskere bevirkede, at blodanvendelsen kom til at stå i modsætning til moderniteten og de nye fødevarer og spisevaner. Undersøgelsen af kogeboøgerne udgivet fra 1950-1980 tegner et klart billede af, at blodretterne blev skubbet ud af kogeboøgerne til fordel for nye retter. De nye madtendenser koncentrerede sig i højere grad om sundhed, kaloriefattighed og diætmad, hvilket givetvis hang sammen med et større fokus på redueringen af befolkningens fedtindtag, der fra starten af 1960'erne prægede ernæringsvidenskaben i Danmark. De samtidige æn-

73 Se bl.a. Buck 1953, s. 12; Midtjylland 1954; Sorøegnens Andelssvineslagteri 1956, s. 6; Svare 1961, s. 20; Hansen 1962, s. 15.

74 Se bl.a. Klindt 1952, s. 7; Kroun 1959, s. 7; KL Marked 1966, s. 18; HB 1967, s. 5.

75 Se bl.a. Daugaard Kro 1971, s. 17; Boeslunde Kro 1973, s. 33; Udbyhøj Kro 1975, s. 19; Brejning Kro 1976, s. 27; Slotskroen 1977, s. 13.

76 Christiansen 1940, s. 177.

dringer på fødevaremarkedet medførte åbninger for nye fødevaremuligheder og moderne måder at bearbejde, tilberede og konservere mad på, hvilket bevirkede afgørende ændringer i det traditionelle danske landkøkken.<sup>77</sup> Fødevareudviklingen og de nye madtendenser affødte ligeledes en udvaskning af blodretterne fra kogebøgerne, der i stedet optog flere nye og moderne retter. De bærende argumenter om blodets ernæringsmæssige og økonomiske fordele var ikke længere gældende i samme omfang som tidligere, og i stedet måtte blodretterne finde plads i historien om den danske madkultur. Fra 1950-1980 blev en række kogebøger, der alle var inspireret af historien om dansk madkultur, udgivet. Kogebøgernes titler konnoterede troper som 'nationalret', 'dansk', 'egnsret', 'gammel' og 'antikvarisk', således at læseren ikke var i tvivl om indholdet. Alle kogebøgerne havde formål om at genopfriske og udbrede kendskabet til tidligere tiders madlavning, og ofte blev den stigende interesse i fortiden som modvægt til den hurtige mad, dåsemaden og frysemaden fremhævet som kogebøgernes kvalitet. Både de traditionelle blodretter som blodpølse og blodbudding og de mere utraditionelle blodretter som blodpandekager, blodsupper og blodgrød optrådte i kogebøgerne. På forskellig vis kobledede forfatterne blodretterne med gammel dansk madkultur og argumenterede enten implicit eller eksplicit for blodretterne som repræsentationer af kollektive regionale eller nationale identiteter. Som Jacobsen påpeger, vil mad præsenteres som indlejret, forstået og fortolket i overensstemmelse med kulturelt definerede kategorier. Kategorierne varierer alt efter, hvilke aktører, der advokerer for madvaren, og i tilfældet med blod udspillede der sig også en række forskellige kulturelt definerede konnotationer. Som nævnt konnoterede en række af kogebøgerne blodretterne som egnsretter og søgte dermed at fremhæve en regional identitet. Dette gjaldt særligt sorte grynpølser, brunsviger blodpølser, blodgrød og blodsuppe fra Sønderjylland<sup>78</sup> eller stuvet blodpølse fra Mors.<sup>79</sup> Mens andre kobledede blodretterne til den gammeldags hjemmeslagtning og til forestillingen om husholdningens oldemor og det gamle danske køkken.<sup>80</sup> Blodretter blev ikke længere fremstillet som et næringsfyldt billigt alternativ til kød, men i stedet som noget, der skulle sanses, bearbejdes og opleves. Glømte erfaringer måtte graves frem, og som indledningen i *Tipoldemors Receptsamling* berettede, ville læseren „ved læsningen få et indblik i ældre tiders skik og brug – ja, ligefrem fornemme noget af fortidens atmosfære og mentalitet“.<sup>81</sup>

---

77 Kærgaard 2012, s. 103.

78 Tønder 1953, s. 23; Andersen 1970, s. 73–74, 82–83, 87; Westergaard 1974, s. 11, 37, 183.

79 Gansing & Petersen 1951, s. 87; Westergaard 1974, s. 214.

80 Andersen 1955, s. 85, 219–221; Palsbo 1968, s. 142–143.

81 Anonym 1968, s. 2.

---

## Afrunding

Gennem danske kogebøger og med inddragelse af relevante notitser og annoncer fra lokale dagblade i perioden 1860-1980 kan vi få et indblik i de bærende argumenter, der gjorde sig gældende i perioden for anvendelsen af blod i menneskeføde, og hvorledes disse argumenter reflekterede den historiske samtid, de optrådte i. Overordnet set kobledede argumenterne på forskellig vis blodanvendelsen til forestillinger om natur (ernæring), økonomi og kultur. Ofte var argumenterne dog overlappende og præget af samtidige samfundsstrømninger og -forandringer. Frem mod det 20. århundrede var argumentationen præget af nye tankestrømninger i lægevidenskaben, hvor de ernæringsmæssige argumenter for blodets æggehvite-stoffer- og jernindhold var bærende for debatten. Udviklingen tog dog først for alvor fart fra 1880'erne og fremefter. Indtil da blev blodanvendelsen ofte forbundet med landhusholdningernes hjemmeslagtning, hvorfor blodretter blev anset som et naturligt resultat af dette. Den ernæringsmæssige argumentation fandt fodfæste i den kemiske ernæringslære, og med henvisninger til ernæringsvidenskabens fremmeste eksponenter såsom professor Panum optrådte eksplicitte argumenter for blodets ernæringsmæssige fordele i kogebøgernes blodopskrifter og lokale dagbladsnotitser- og annoncer. I særlige specialkogebøger adresserede forfatterne frygten for blodets urenlighed og status som smitteoverfører og forsikrede bøgerens læsere om, at den rette håndtering af blodet ville medføre et sundt og spiseligt produkt. I begyndelsen af det nye århundrede videreførtes samme ernæringsbaserede argumentation. Men ved 1. verdenskrigs begyndelse tog de økonomiske argumenter fart, og blodets prisbillighed blev fremhævet sammen med dets ernæringsmæssige fordele. Argumentet om prisbilligheden var i begyndelsen rettet mod svineslagterierne, der ikke gjorde nok for at gøre det næringsværdifulde affaldsprodukt tilgængeligt for særligt byernes husholdninger. Men hurtigt blev disse argumenter også aktuelle for befolkningen. Store prissvingninger på blodet udgjorde dog en central udfordring for blodanvendelsen, hvilket vækkede bekymring hos mange. Med nedsættelsen af Udvalget for Blodfødemidler i 1917 blandede staten sig for første gang i reguleringen af befolkningens forhold til blodmad. Maksimalpriser på blod blev indført og gennem massive annonceringer i lokale dagblade promoverede slagterierne og udvalget som et billigt og sundt alternativ til kød. Det afstedkom også mange forslag til nye retter og en tilbagevendende understregning af, at blodet ikke kun var vinterkost, men med lethed kunne nydes som en sommerspise også. I løbet af 1920- og 1930'erne ebbede diskussionen langsomt ud. Men med udbruddet af 2. verdenskrig fik den efterhånden nye kræfter. Den økonomiske argumentation var ligeledes bærende under krigen, hvor særligt krigskogebøgerne og dagbladsnotitser fra Statens Husholdningsråd kobledede blodretterne sammen med prisbillighed. Efter krigens afslutning ændrede perceptionen af blodanvendelsen sig i retning af

en ny forestilling om blod som kulturspise. Hvor de ernæringsmæssige og økonomiske argumenter før var bærende for bloddebatten, trådte de kulturelle forestillinger om blodretternes rødder i traditionel dansk madkultur frem i 1950'erne. I kogebøgerne konnoterede blodretterne forestillinger om oprindelige folkeslag, egnsretter og danske nationalretter, og blodanvendelsen kom følgelig til at stå i modsætning til de nye moderne fødevareretendenser. Samtidig indrykkede slagterier, de nye supermarkeder og senere også kroer og andre spisesteder annoncer i dagbladene, de koblede særligt den hjemmelavede blodpølse til det traditionelle danske julebord.

---

## Bibliografi

### **Kildemateriale**

#### *Publicerede kogebøger*

- Adeler, L. 1893: *Illustreret Kogebog for By og Land*. H. Hagerups Forlag.
- Algreen, E., Bloch, H., Grumme, G. & Jegind, E. 1979: *Gyldendals Kogebog*. Gyldendal.
- Algreen, E. & Engelstoft, J. 1964: *Gyldendals Blå Kogebog*. Gyldendal.
- Andersen, E. 1955: *Oldemors Kogebog samt Bage-, Slagte- og Syltebog*. E. Andersens Forlag.
- Andersen, E. O. 1945: *Kogebog*. Det Danske Forlag.
- Andersen, G. 1970: *Til Dig som lever lækker. En Antikvarisk Kogebog*. K. Rosendahl.
- Andresen, A. 1891: *Erslevs Kogebog for alle*. Jacob Erslevs Forlag.
- Anonym 1968: *Tipoldemors Receptsamling*. Forlaget Absalon.
- Barfoed, E. 1863: *Kogebog for Store og Smaa Husholdninger*. Forfatterindens Forlag.
- Berg, E. 1885: *Kogebog for større og mindre Husholdninger*. G. E. C. Gad.
- Bock, O. 1934: *Kogebog. Opskrifter til den daglige Madlavning*. Hjemmets Bibliotek.
- Braae, K. & Vestergaard, E. 1917: *Spare-Kogebog. Dyrtids-Opskrifter*. Nyt Nordisk Forlag.
- Christensen, D. 1903: *Kogebog for Skolen og Hjemmet*. N. C. Roms Forlagsforretning.
- Christiansen, J. 1940: *Rationel Spare-Kogebog*. Munksgaard.
- Christiansen, L. 1935: *Husmoderens Opskrifter*. Erik Bernilds Forlag.
- Constantin, E. 1902: *Fru Constantins Husholdnings- og Kogebog*. Gyldendalske Boghandels Forlag.
- Dragsted, A. C. 1865: *Haandbog for Huusmødre i alle Stænder*. Milos. Odense.

- Drewes, A. 1895: *Ny Kogebog. Vejledning for unge Husmødre i almindelig Husholdning*. Laurits Eibys Forlag.
- Eich, E. & Jøek, G. 1946: *Den unge Frues Kød- og Slagtebog*. Reitzel.
- En Husmoder 1885: *Blod som Næringsmiddel. Anvisning til Tilberedning af forskellige Retter og flere Sorter Brød med Tilsætning af Blod*. C. A. Topp's Forlag.
- Eriksen, E. 1915a: *Billig – sund – Mad*. H. Hagerups Forlag.
- Fibiger, E. 1892: *Haandbog for de smaa Hjem*. Ernst Bojesens Forlag.
- Folker, D. & Svendsen, K. 1941: *Trods Rationering og Dyretid, Vejledning for Hjemmene*. Nyt Nordisk Forlag. Arnold Busck.
- Fru Hammer 1869: *Mindre Kogebog*. Rudolf Holds Forlag.
- Gansing, G. & Petersen, E. 1951: *Danske Nationalretter. Gamle og ældgamle danske Madopskrifter*. Forlagskompagniet.
- Ginderup, C. 1888: *Det danske Køkken*. Ernst Bojesens Forlag.
- Grønlund, Y. 1965: *Slagterens Nye Kogebog*. Sjøgren.
- Hagdahl, C. E. 1883: *Illustreret Kogebog*. P. G. Philipsen.
- Hansen, A. 1931: *Husjomfru Anna Hansens Kogebog*. Jyderup Bogtrykkeri.
- Hansen, D. 1875: *Kogebog for Husmødre af Bondestanden*. J. L. Wisbechs Forlag.
- Hedemann, E. 1897: *Haandbog for unge Landsmandskoner*. Det Nordiske Forlag.
- Helsted, C. 1875: *Kogebog samt Bage-, Slagte- og Syltebog*. Julius Strandbergs Forlag.
- Helsted, C. 1898: *Christiane Helsteds større Kogebog*. Julius Strandbergs Forlag.
- Horten, S. 1911: *Suppebogen*. Hus og Hjem's Forlag.
- Høegh-Guldberg, C. 1866: *Almindelig Kogebog for alle Stænder og særlig for Husmødre og vordende Husmødre*. Schuboths Boghandel.
- Knobelauch, B. 1874: *Ny Kogebog for By- og Landhusholdninger*. H. F. Mansas Forlag.
- Kübler, M. 1885: *Husmoderen i Staden og paa Landet*. Nicolai Cohens Forlag.
- Larsen, G. & Petersen, K. H. 1941: *Husholdning paa Landet*. Det Kgl. Danske Landhusholdningsselskab.
- Madsen, K. 1880: *Kogebog for mindre Husholdninger*. V. Schönemanns Forlag.
- Malmstrøm, C. 1907: *Folkets Kogebog. Køkkenbog for de tusinde smaa Hjem*. N. C. Roms Forlagsforretning.
- Mancius, X. & Mathiesen, E. 1937: *Dansk Mad. 342 danske Familieopskrifter*. Berlingske Forlag.
- Møller, I. 1919: *Hjemmets Kogebog*. Henrik Koppels Forlag.
- Nielsen, A. 1868: *Haandbog for Husmødre af Bondestanden*. Otto B. Wroblewski.



- Palsbo, S. 1943: *Opfindsomhed i en Krisetid: En Haandfuld Rationeringsopskrifter og aktuelle Husholdningsraad*. Nationaltidendes Forlag.
- Palsbo, S. 1968: *Den Gamle Kogebog*. Berlingske Forlag.
- Pedersen, M. 1934: *Den praktiske Kogebog*. Ukendt forlag.
- Schiellerup, M. 1897: *Ny Kogebog for ethvert Hjem*. V. Pios Forlag.
- Skodshøj, G. 1956: *Den Danske Mad*. Nordens Bogforlag.
- Skov, M. 1922: *Kogebog for Unge Husmødre*. V. Pios Forlag.
- Stokholm, M. A. 1915: *Frøken Stokholms Kogebog for større og mindre Husholdninger paa Land og i By*. Nordisk Forlag.
- Strandberg, J. 1868: *Kogebog for mindre Husholdninger såvel paa Landet som i Byerne*. Julius Strandbergs Forlag.
- Thaarup, S. 1868: *Kogebog for By-og Landhuusholdninger*. V. Pios Forlag.
- Torup, S. & Christmas-Direkinck-Holmfeld, J. 1884: *Hvorledes skaffes god, daglig kost for den billigste pris?* H. Hagerups Forlag.
- Tønder, M. 1953: *Madopskrifter siden 1786 fra Tønder og omegn*. Tønder Bogtrykkeri.
- Ussing, E. 1860: *Kogebog*. Ribe Amt.
- Visby, S. E. 1900: *Kogebog for unge Husmødre*. Chr. Andersens Forlag.
- Westergaard, E. K. 1974: *Danske Egnsretter*. Lindhardt og Ringhof.

#### *Publicerede notitser fra dagblade*

- Anonym 1866: Bognyt. *Dags-Telegraphen*. 17.2.
- Anonym 1868: Blod som Næringsmiddel. *Middelfart Avis*. 18.2.
- Anonym 1873: Blodbudding. *Skanderborg Avis*. 5.6.
- Anonym 1885: Selskabet for Sundhedsplejen. *Lolland-Falsters Stiftstidende*. 5.12.
- Anonym 1886: Blodpølse i Form af Grød. *Randers Amtsavis*. 20.3.
- Anonym 1888: Blod i Husholdningen. *Morgenbladet*. 5.5.
- Anonym 1892: Blodet som Næringsmiddel. *Aalborg Stiftstidende*. 5.11.
- Anonym 1902: Stemmer fra Publikum. Blodpølse. *Folkebladet Sydjylland*. 14.11.
- Anonym 1910: Jern og Kalk for Menneskelegemets Ernæring og Udvikling. *Slagelse-Posten*. 10.10.
- Anonym 1913: Blod. *Aftenbladet*. 27.4.
- Anonym 1915a: Blodbrød. Et nyt tysk Næringsmiddel. *Folkets Avis*. 15.3.
- Anonym 1915b: Svineblod til Mad. *Holbæk Amts Venstreblad*. 5.7.
- Anonym 1915c: Sund og billig Føde. *Skive Folkeblad*. 7.7.
- Anonym 1915d: Hvad vi spilder. *Roskilde Dagblad*. 31.7.
- Anonym 1918: Vort Oplysningsbureau. *Den til Forsendelse med de Kongelige Brevposter privilegerede Berlingske Politiske og Avertissementstidende*. 22.6.

- Anonym 1919: Afviklingen. *Ringsted Folketidende*. 24.7.
- Anonym 1940: I en Sparetid. *Lolland-Falsters Folketidende*. 11.6.
- Anonym 1941: Hvor findes Mineralstofferne og Vitaminerne? *Horsens Avis*, 28.3.
- Bornholms Andels-Svineslagteri 1918: Slagteriet. *Bornholms Tidende*. 8.2.
- Constantin, E. 1920: Hjemmets Anliggender. Sorte Pølser. *København*. 15.8.
- Eriksen, E. 1915b: Anvendelse af Blod. Østsjællands Folkeblad. 2.6.
- Faaborg Andels-Svineslagteri 1918: Svineblod. *Fyens Social-Demokrat*. 17.2
- Hagerup 1886: Hvorledes skaffes god, daglig Kost for den billigste Priis? *Den til Forsendelse med de Kongelige Brevposter privilegerede Berlingske Politiske og Avertissementstidende*. 14.4.
- Husholdningsudvalget 1918a: Spis Blodspiser til Sommer. *Demokraten*. 29.5.
- Husholdningsudvalget 1918b: Blodspiser i Sommer. *Middelfart Venstreblad*. 30.5.
- Moster Jane 1921: Middagen i morgen. Blodbudding. *B. T.* 3.10.
- Randers Andels-Svineslagteri 1918: Svineblod. *Social-Demokraten for Randers og Omegn*. 5.2.
- Torup & Christmas-Dirckinck-Holmfeld 1885: Hvorledes skaffes god, daglig Kost for den billigste Pris? *Morgenbladet*. 27.4.
- Viborg Andels-Svineslagteri 1918: Kontrolleret Svineblod. *Viborg Stifts Folkeblad*. 14.2.
- Publicerede annoncer fra dagblade*
- Boeslunde Kro 1973: Boeslunde Jul. *Sjællands Tidende*. 1.12.
- Brejning Kro 1976: Brejning Kro. *Herning Folkeblad*. 3.12.
- Brugsen 1966: Blodpølse. *Skagens Avis*. 19.12.
- Brugsen 1969: Jul i Løgstør Brugsen. *Ny Tid*. 18.12.
- Brugsen 1974: En god jul begynder i Brugsen. *Vendsyssel Tidende*. 18.12.
- Brugsen 1978: Bemærk! *Skive Folkeblad*. 18.12.
- Buck, C. 1953: Hjemmelavet Blodpølse. *Randers Amtsavis*. 9.12.
- Daugaard Kro 1971: Julesulebord. *Vejle Amts Folkeblad*. 1.12.
- Frederiksen, Slagtemester 1950: Prøv før jul. *Fyens Socialdemokrat*. 1.12.
- Føtex 1964: Special Tilbud. *Jysk Aktuelt*. 1.12.
- Hansen, E. 1962: Ænder og Gæs til Julen. *Frederiksborg Amts Avis*. 9.12.
- Hansen, V. 1951: Blodpølse. *Sjællands-Posten*. 24.12.
- HB 1967: Hvad koster Julen? *Demokraten*. 4.12.
- Hjallerup Kro 1970: Jul på Hjallerup Kro. *Aalborg Stiftstidende*. 22.11.
- Jensen, C. A. 1959: Nemme, hurtige og billige retter. *Østsjællands Folkeblad*. 10.12.
- Liva Stormarked 1979: Julesalg i Liva – et strålende lyspunkt i en sparetid. *Folkebladet Sydjylland*. 19.12.

- Løvbjerg 1964: 24 Dage til Jul. *Silkeborg Avis*. 30.11.
- Klindt, F. 1952: Ingen JUL uden sønderjydske Pølser. *Herning avis*. 5.12.
- KL Marked 1966: Julepriser – der passer Dem. *Næstved Tidende*. 15.12.
- Krejls, H. P. 1952: Varm hjemmelavet Blodpølse. *Lolland-Falsters Folketidende*. 24.12.
- Kroun, P. 1959: Før jul... Ærø Venstreblad. 10.12.
- Kvickly 1967: Juletilbud fra slagteren. *Sønderjyden*. 18.12.
- Midtjylland, Slagteriudsalg 1954: Til julen. *Vejle Amts Folkeblad*. 3.12.
- Ritz 1973: Lækkert julebord. *Lolland-Falsters Folketidende*. 30.11.
- Slotskroen 1977: Julehygge på Slotskroen. *Randers Amtsavis*. 19.12.
- Sorøegnens Andelssvineslagteri 1956: Til Julebordet. *Folketidende*. 12.12.
- Svare, A. 1961: Julemedister. *Sorø Amts Tidende*. 14.12.
- Sørup Brugs 1975: Rigtige juletilbud fra Sørup Brugs. *Fyns Amts Avis*. 17.12.
- Tempo 1965: Alt til Julebordet. *Vejle Amts Folkeblad*. 21.12.
- Udbyhøj Kro 1975: Julefrokosten. *Randers Amtsavis*. 12.12.

#### *Andre publicerede kilder*

- Blodudvalget 1917: „Skrivelse af 10. November 1917 til Kommissionen (om Udnyttelsen af Slagteriblod til Menneskeføde.“ Indenrigsministeriet 1918: *De overordentlige Foranstaltninger. Tidsrummet August 1914- 31. Marts 1918*. J. H. Schultz.
- Firmaet A. Formann & Co. (1917): Skrivelse af 7. November 1917 til Kommissionen (om Fremstilling af Blodbudding), i Indenrigsministeriet (1918): *De overordentlige Foranstaltninger. Tidsrummet August 1914 – 31. Marts 1918*. J. H. Schultz.
- Indenrigsministeriet 1917a: „Indenrigsministeriets Skrivelse af 13. December 1917 for at foretage Undersøgelser over Udnyttelse af Svine- og Kreaturblod til Menneskeføde.“ Indenrigsministeriets Foranstaltning 1919: *Overordentlig Foranstaltninger. Samling af gældende Bekendtgørelser. Udfærdigede af Indenrigsministeriet med Kommentarer og Henvisninger*. J. H. Schultz.
- Indenrigsministeriet 1917b: „Ritzau-Meddelelse af 14. December 1917 (om Nedsættelse af et Udvalg for Blodfødemidler).“ Indenrigsministeriet 1918: *De overordentlige Foranstaltninger. Tidsrummet August 1914- 31. Marts 1918*. J. H. Schultz.
- Indenrigsministeriet 1918a: „Indenrigsministeriets Bekendtgørelse af 31. Maj 1918 om Fastsættelse af Maksimalpris paa Blod tjenligt til Menneskeføde.“ Indenrigsministeriets Foranstaltning 1919: *Overordentlig Foranstaltninger. Samling af gældende Bekendtgørelser. Udfærdigede af Indenrigsministeriet med Kommentarer og Henvisninger*. J. H. Schultz.
- Indenrigsministeriet 1918b: „Indenrigsministeriets Bekendtgørelse af 19. Juni 1918 om Maksimalpris paa Blod tjenligt til Menneskeføde.“

- Indenrigsministeriets Foranstaltning 1919: *Overordentlig Foranstaltninger. Samling af gældende Bekendtgørelser. Udfærdigede af Indenrigsministeriet med Kommentarer og Henvisninger*. J. H. Schultz.
- Krogh, A. & M. I. Nyboe 1917: „Skrivelse af 8. November 1917 til Kommissionen (om Anvendelse af Blod til Menneskeføde.“ Indenrigsministeriet 1918: *De overordentlige Foranstaltninger. Tidsrummet August 1914- 31. Marts 1918*. J. H. Schultz.
- Nyboe, M. I. 1917: „Skrivelse af 8. November 1917 til Formanden for Kommissionen (om Anvendelsen af Blod til Menneskeføde).“ Indenrigsministeriet 1918: *De overordentlige Foranstaltninger. Tidsrummet August 1914- 31. Marts 1918*. J. H. Schultz.
- Udvalget for De eksportberettigede Svineslagterier 1917: „Skrivelse af 22. Oktober 1917 til Formanden for Blodudvalget (om Anvendelsen af Svineblod).“ Indenrigsministeriet 1918: *De overordentlige Foranstaltninger. Tidsrummet August 1914- 31. Marts 1918*. J. H. Schultz A/S.
- Udvalget for Blodfødemidler 1918: „Indberetning til Indenrigsministeriet.“” Indenrigsministeriet 1919: *Indberetninger fra de vigtigste i Anledning af de ekstraordinære Forhold nedsatte Nævn, Udvalg m.m.* Bibliotheca Regia Hafsiensis.
- Udvalget for Blodfødemidler 1919: „Indberetning til Indenrigsministeriet.“ Indenrigsministeriet 1920: *De overordentlige Foranstaltninger. Tidsrummet 1. Januar – 30. Juni 1919*. J. H. Schultz.

### **Litteratur**

- Barthes, R. 2008: „Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption“. C. Counihan, & V. E. Penny (red.): *Food and culture: a reader*. Routledge, s. 20-27. DOI: 10.4324/9781315680347-2.
- Boyhus, E. 1998: *Grisen – en køkkenhistorie*. Gyldendal.
- Boyhus, E. 2013: *Historisk kokebog: kokekunst i Danmark 1616-1910*. Wormanium.
- Bule, G. 2018: „A Guide to Traditional Black Pudding“. Bule, G. (red.): *The English Breakfast Handbook: A Guide to the Traditional Full English Breakfast*. English Breakfast Society.
- Christiansen, N. F., Lammers, K. C. & Nissen, H. S. (1988): *Danmarkshistorie. Tiden 1914-1945*. Bd. 7. Gyldendal. Nordisk Forlag.
- Gjedde, A. (1971): *Peter Ludvig Panums videnskabelige indsats*. Costers Bogtrykkeri.
- Gjerris, M., Klingenberg, R., Meyer, G. & Tveit, G. 2012: *Kød: en antologi*. Tiderne Skifter.
- Gold, C. 2010: „Generationer af kagebøger“. O. Hyldtoft (red.): *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. Museum Tusulanum, s. 115-145.

- Grøftehaug, N. K. & Sørensen, V. (1996): Det skulle jo bruges alt sammen – når man havde slagtet, i *Ord & Sag*, s. 51-63.
- Hansen, S. A. & Henriksen, I. (1980): *Velfærdsstaten 1940-78. Dansk social historie*. Bd. 7. Gyldendal.
- Holm, L. 2012: „Det tvetydige kød“. L. Holm & S. T. Kristensen (red.): *Mad, mennesker og måltider: samfundsvidenskabelige perspektiver*. Munksgaard, s. 157-174.
- Hyltdoft, O. 2016: *Mad, drikke og tobak 1825-80: forbrugsmønstre, kultur og diskurser*. Museum Tusulanum.
- Jacobsen, E. 2004: „The Rhetoric of Food: Food as Nature, Commodity and Culture.“ M. E. Lien & B. Nerlich (red.): *The Politics of Food*. Berg, s. 59-79. DOI: 10.5040/9781350044906.ch-004
- Jensen, K. O. 2012: „Hvad er ”rigtig” mad?“. L. Holm & S. Kristensen (red.): *Mad, mennesker og måltider: samfundsvidenskabelige perspektiver*. Munksgaard, s. 145-156.
- Jensen, K. B. 1997: *Dansk mediehistorie 1830-1880*. Bd. 1. Samlerens Forlag. DOI: 10.7146/mediekultur.v14i28.1117.
- Jensen, K. B. 1997: *Dansk mediehistorie 1880-1960*. Bd. 2. Samlerens Forlag. DOI: 10.7146/mediekultur.v14i28.1117.
- Jensen, K. B. 1997: *Dansk mediehistorie 1960-1995*. Bd. 3. Samlerens Forlag. DOI: 10.7146/mediekultur.v14i28.1117.
- Jensen, T. 2015: “Pork, Beer and Margarine: Danish Food Consumption 1900-2000: National Characteristics and Common Nordic Traits”. *Food & History*, bd. 12, nr. 2, s. 3-37. DOI: 10.1484/J.FOOD.5.108961.
- Kærgaard, N. 2012: „Fra det gamle danske landkøkken til det nye nordiske: – Baggrund, forskelle og ligheder“. *Landbohistorisk tidsskrift*, nr. 1, s. 98-113.
- Leed, B. 2012: „Kødet i kostråd gennem tiderne“. M. Gjerris, R. Klingenberg, G. Meyer & G. Tveit (red.): *Kød: en antologi*. Tiderne Skifter, s. 163-182.
- Leer, J. (2018): *Kød*. Aarhus Universitetsforlag.
- Mellemgaard, S. 2010: „Diætisten J. C. Tode i det „ædekære København”“. O. Hyltdoft (red.): *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. Museum Tusulanum, s. 11-37.
- Mennell, S. 1985: *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. Basil Blackwell. DOI: 10.2307/590730.
- Mennell, S., Murcott, A. & van Otterloo, A. H. 1992: *The sociology of food: eating, diet and culture*. Sage. DOI: 10.2307/2804514.
- Nielsen, A. K. 2010: „Lægelige råd om korrekt ernæring i 1800-tallet“. O. Hyltdoft (red.): *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. Museum Tusulanum, s. 39-114.

- Nyvang, C. 2010: „Medie og måltid – danske kokebøger i 1800-tallet“. O. Hyldtoft (red.): *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. Museum Tusulanum, s. 145-231.
- Pedersen, E. H., Jensen, J., Just, F. & Scheving, L. 1987: *Danske Slagterier 1887-1987*. Organisationen Danske Slagterier.
- Sahlins, M. 1976: *Cultural and Practical Reason*. University of Chicago Press.
- Sandøe, P. 2012: „Forord“. M. Gjerris, R. Klingenberg, G. Meyer & G. Tveit (red.): *Kød. En antologi*. Tiderne Skifter, s. 7-11.
- Shapin, S. 2007: „Vegetable Love. The history of vegetarianism“. *The New Yorker*.
- Statens Husholdningsråd 1985: *Statens Husholdningsråd 1935-1985*. Nordlundes Bogtrykkeri.
- Thelle, M. (2018): The Meat City: urban space and provision in industrial Copenhagen 1880-1914, i *Urban History*, bd. 45, h. 2, s. 233-252.
- Thomas, K. 1983: *Man and the Natural World: Changing Attitudes in England, 1500-1800*. Allen Lane.
- Vegenfeldt, R. & Kornerup, L. 1976: *Danske kokebøger 1616-1974*. Forlaget Columbus.
- Vinther, A. (2012): Slagternes juleudstilling, i Bavnshøj, P., Hellvik, I. & Buhl, B. (red.): *Dansk madhistorie. Fra fortid til nutid*. Dansk Landbrugsmuseum, nr. 13, s. 76-84.

---

## Summary

### **A completely safe nutrient**

#### **– discourses on the use of blood in cookery 1860-1980**

For many years, the use of blood in food for human consumption has been widely debated – often affected by strong opinions for or against blood in food. This article examines the discourses on the use of blood in cookery represented in Danish cookbooks and selected paragraphs and advertisements from local daily newspapers from 1860-1980. The article focuses on the agitations of different contributors in the debate and their presentation of arguments relating to the discussion on the use of blood. Through contemporaneous political, economic, social and cultural tendencies, the article aims at shedding light on and explaining these arguments. This investigation suggests a development in the leading arguments of the blood discussion and that the arguments are related to three perceptions of blood: blood as nature (nutrition), blood as commodity and blood as cultural heritage.