

Kaffebordet - sønderjydernes tredie sakramente

Af Inge Adriansen

»Her skal der synges om ålt, der smaghe
om bråndstærk kaffe og hjemmebagt kaghe
med krafte røst og et højstemt sind
så læng vi mærker, e mav' er stind.«

Martin N. Hansen (1972)

Det berømte sønderjyske kaffebord har været et begreb for de fleste danskere gennem mere end et halvt århundrede. Derom hersker ingen tvivl. Endnu i vore dage udnyttes begrebet f.eks. i annoncer (1).

Men hvorfor de sønderjyske kaffeborde har vundet deres helt specielle ry, og hvornår dette er sket, synes mere uklart. Det er derfor denne artikels hensigt at forsøge at følge kaffebordstraditionen fra ca. 1850, da kaffen blev menigmandsdrik, og frem til midten af dette århundrede. Samtidigt vil der blive gjort forsøg på at samstille den faktiske tradition med myten og forklare evt. forskelle. For at præsentere myten kan vi lade nogle af Grænselandets nulevende, fremtrædende personligheder fortælle. Forstanderinde Johanne Hansen, Vollerup, beretter om tiden før 1920:

»Man begyndte at slutte sig sammen i danske foreninger, så vidt man havde lov. Landboforeninger var tilsyneladende det eneste ufarlige. Man kunne samles ved kaffebordene og foruden det faglige kom selvfølgelig også det, der lå dem mest på hjerte, først på tale. Den blå sangbog kom frem, og der blev sunget som aldrig før. Biskop Olesen, Ribe, sagde om sønderjyderne, at de havde tre sakramenter: Dåben, nadveren og kaffebordet! Og meget stor betydning havde de sønderjyske kaffeborde« (2).

Denne beretning fra nationalitetskampen før 1914 kan suppleres med en kommentar fra det politiske liv efter 1920. Civilingeniør Claudi Westh, tidl. Statens Jordlovsudvalg i Tønder, redegjorde i 50-året for Genforeningen for sit partis indsats:

»... Må jeg så sige lidt om, hvad radikale venstre i Sønderjylland stod for og arbejdede for. Vi har noget, de ikke har andre steder i landet: vi har »det sønderjyske kaffebord«. Det har gjort vore vælgermøder til noget for sig. Nok kunne vi være hårde, meget hårde mod hinanden, men der var en kant, der var en grænse for, hvad tilhørerne fandt sig i af upassende angreb selv på politiske modstandere. Jeg tror, at vælgermøderne hernede har været mere lødige, mere saglige end i det gamle land« (3).

Kaffebordet synes således ikke alene at have haft en samlende effekt, men også at have hindret valgkampenes værste udfald. (Årsagen kan være, at man sjældent er perfid, hvis ens mave er fyldt med kringle og tærte). Disse to citater er langtfra enestående, men den egentlige kulmination synes det sønderjyske kaffebord at nå i 1920. I skildringerne fra festerne ved afstemning og genforening går kaffebordet igen overalt som det samlende fællespunkt. Nogle få eksempler kan belyse det. Fra afstemningen i Øster Løgum beretter en af deltagerne i aftenfesten: »Det blev et virkeligt festligt kaffebord, stuvende fuldt hus, masser af bordtaler, masser af sange efter den blå« (4). Om festen i Haderslev 10. februar hedder det: »Man ventede under en uendelighed af varmhjertede taler og sange i spændende timer på det endelige opgør... Hvor ofte havde man ikke tidligere været samlet til dansk fælles kaffebord i udlændigheds dage, men ingen sinde til en sammenkomst på så indgribende baggrund og af så alvorlig natur som denne« (5).

Også på genforeningsdagen 10. juli med kongens ridt over grænsen blev der dækket kaffeborde overalt i det genvundne land. I Hostrupskov var skolestuen for første gang ramme om en dansk fest. »Om formiddagen var der gudstjeneste i kirken, og senere samledes de voksne til fest. Bordene var dækket med medbragte sager, og kaffen blev lavet på lærerens komfur. Unge piger vartede op. Der var ingen indbudt taler, men det var heller ikke nødvendigt. Folk, jeg aldrig har hørt holde tale hverken før eller siden, kunne tale den dag. Hvor var der en begejstring!« (6).

Kaffebordet synes at have været festmåltidet overalt i landsdelen i 1920, hverken øl, smørrebrød, the, vine eller andet kunne udkonkurrere kaffebordet på de dage, som blev de største for et helt slægtled. Men hvad indeholdt det berømmelige kaffebord da, og hvornår udvikledes det til den enestående yndest?

Baggrund: kaffens indførelse, bageovne og kagebøger

Kaffen kom til Danmark omkring år 1700. I Holbergs komedier fremtræder kaffe og kaffehuse som en nyhed. Kaffe var dengang – ligesom the og kakao – nydelsesmidler, der i kraft af prisen var forbeholdt borgerskabet. Hvorfor

kaffen efterhånden vandt frem på bekostning af the og kakao er svært at afgøre, men måske skyldes det kaffens stimulerende effekt på nervesystemet.

Kaffe vedblev at være et nydelsesmiddel for overklassen – svarende til almuens brændevin – indtil omkring år 1800. I 1756 gennemførte bønderne på den svenske rigsdag, at al import af kaffe blev forbudt; dette var en hævn, fordi de tre andre stænder havde berøvet bønderne deres ret til fri brændevinsbrænding (7). I Danmark synes der at have været tilsvarende forhold: I en luksusforordning fra 1783 forbydes den danske almue helt at drikke kaffe (8). Men efter Napoleonskrigene vandt kaffen indpas i alle samfundslag, bl.a. i kraft af lempeligere priser, da Brasilien nu gjorde sig gældende på det europæiske marked, hvor den dyre, arabiske og østerlandske kaffe havde været enerådende. I Sønderborg begyndte enkelte købmænd at falbyde kaffe fra omkring 1830 (9), og omkring 1840 var kaffe blevet en søndagsdrik i mange hjem. Præstens plejedatter i Lysabild fik i 1840'erne valget mellem en kop søndagskaffe eller en søsling (en kobbermønt af værdi ca. 3½ øre) (10). Først efter treårskrigen, i 1850'erne, synes kaffen, blandet med cikorie, at være ved at blive menigmandsdrik, dog ofte som en blandingsdrik af brændevin og kaffe.

Med kaffens voksende udbredelse opstod efterhånden nye spisevaner. Til kaffen blev der i begyndelsen især budt tobak, kandis, brændevin eller tvebakker, og en kort tid synes kaffe også at indgå i dagens hovedmåltider. Ved et kombineret barsels- og begravelsesgilde hos en alsisk købmand i 1860'erne fik gæsterne kaffe tre gange:

»Vi blev opvartet med kage og sigtebrød samt sul og sennep og dertil kaffe, indtil vi vendte koppen om, så længe blev de ved med at skænke, og vi fik søsterkage til. Dette fik vi, før vi var i kirke. Da det så var forbi, og vi kom fra kirke, stod de samme retter på bordet, og vi tog så en mundfuld, inden vi fik suppe og lammekød til eftermad; da så en god time var gået, fik vi risengrød og fisk, og 1½ time efter kaffe og så mange kaffeknægte, vi ville drikke. Det var næsten ikke til at udholde at æde sådan den hele dag. Vi var der til klokken 9 om aftenen, og jeg morede mig meget over dette gilde« (11).

Bagværk i større stil, som det kræves af et sønderjysk kaffebord, var endnu ikke udbredt omkring 1860. En gennemgang af »receptbøger«, d.v.s. håndskrevne opskriftsamlinger fra slutningen af 1700- og begyndelsen af 1800-årene, viser, at selvom der er mange bageopskrifter, er der tale om forholdsvis få kagetyper. Det drejer sig især om kager bagt i form som søsterkager, mandelkager, risengrynstærter og forskellige buddinger, der ofte serveredes som desserter. Kringler var endnu ikke ret almindelige, og småkageudvalget indskrænkede sig mest til forskellige slags tvebakker og pebernødder. Kager, bagt enkeltvis i jern, som vafler, krumkager og goderåd, var derimod udbredte allerede fra 1600-årene, og et hundrede år senere kom æbleskiver bagt i jern på mode.

I en af de ældste, trykte sønderjyske kokebøger, Charlotte Amalie Lönne: *Practisches Kochbuch*, udgivet i Schleswig 1838, findes et rigt udvalg af kager, koncentreret om form-kager, tærter og pandekager samt småkager bagt i fedtstof. Det er imidlertid vanskeligt at tage de trykte kokebøger som udtryk for, hvad der blev spist og serveret. (Enhver læser kan blade sine egne kokebøger igennem og konstatere, at kun en ringe del af opskrifterne anvendes). De håndskrevne kokebøger er lidt bedre vidner, og alligevel fortæller forekomsten af en opskrift blot, at opskriftsbogens ejer engang har været så interesseret i retten, at hun har erhvervet opskriften. De mest udbredte retter har man næppe lavet efter nogen recept. De trykte *bagebøger* vinder først virkelig terræn fra 1860'erne, selvom den første bagebog, »En liden proberet Kaage- Bage- og Sylte-Bog«, udkom i 1740. Mængden af bagebogsudgivelser i 1860'erne var stor, alene i 1865 udkom 5 forskellige (12). Med varsomhed kan vi udfra en gennemgang af kokebogsmaterialet konkludere, at selvom der også tidligere fandtes kageopskrifter i stort tal, så synes en mere omfattende hjemmebagning først at foregå fra 1860'erne, og vi kan kæde det sammen med kaffens større udbredelse. Mange kager, både formkager og småkager kogt i fedtstof, havde især været serveret som dessert, men nu begyndte kager sammen med kaffen at optræde som et selvstændigt mellemmåltid.

En husholdnings forbrug af bagværk bestemtes i høj grad af mulighederne for at få kagerne bagte. På landet var der ved de fleste gårde og huse en stor bageovn; ofte lå den i et selvstændigt bagehus, som var teglhængt i modsætning til de fleste stråtækte øvrige bygninger. Det krævede store mængder brændsel at fyre op i bageovnen, og det var derfor almindeligt kun at bage hver 3.-4. uge. Finere bagværk kunne bages på ovnsbunden, når rugbrødene var færdige, men der fyredes kun een gang, så det var ikke ubegrænsede mængder finbrød, der kunne bages ved eftervarmen. Indførslen af jernkomfuret til afløsning af det åbne ildsted indebar mange fordele. Husmoderen slap for at stå i træk ved skorstenen og havde langt bedre muligheder for at styre ilden. Det fik også indflydelse på bagningen. Selvom mange fortsat foretrak at bage rugbrød i den store bageovn, så blev komfurovnen en stor gevinst for alt andet bagværk, da det var muligt at regulere varmetilførslen. Det er ikke tilfældigt, at jernkomfurenes udbredelse i 1850'erne og 60'erne fik kokebogsudgivelser til at blomstre frem. I byerne manglede der bageovne i mange huse. Husmødrene klarede sig da ved at sende de æltede brød til en baker, som mod en beskedent pris bagte dem sammen med sine egne brød. Det voksende forbrug af kager synes at fremme den specialisering, der var blandt købstadsbagerne. Grovbagerne bagte især rugbrød, tvebakker og lignende kager, som tålte stærk varme, mens finbagerne holdt sig til hvedebrød, tærter m.v. Også hos finbagerne kunne man få bagt egne kager mod en lille afgift.



Frisisk kafferunde. Maleri af Jacob Alberts i Nissenhaus i Husum. Maleriet illustrerer den serveringsform, som var almindelig før det store kagebord udvikledes. H. F. Feilberg skildrer et sådan kaffegilde i »Fra Heden« 1863. Gæsterne har ingen kagetallerkener, og kageudvalget synes at indskrænke sig til et fad med tvebakker eller kaffestænger. (Foto Nissenhaus, Husum).

Kaffestel

Til et kaffebord med mange forskellige slags kager kræves foruden kaffekopper også kagetallerkener. Indtil 1860'erne fremstillede Den Kgl. Porcellænsfabrik næsten kun kaffestel i form af kopper, kaffekande og sukker-flødestel. Disse sidetallerkenløse kaffestel synes at have givet anledning til en særlig serveringsmåde. I en beskrivelse fra den mellemslesvigske hede fra 1863 skildrer pastor H. F. Feilberg et julekaffegilde, hvor gæsterne kun fik en kop og ingen kagetallerken. »Midt for Bordet staaer Konen selv og skjænker Kaffe af en høj Porcellæns Kande, foran hende er Kopperne opstablede, en Tallerken med hvidt hugget Sukker ikke at forglemme. Langs hen ad Bordet er stillede Tallerkener, bugnende af »Knæpkager« og »Sukkerkowringer«, og Værtinden forsømmer ikke hver Gang hun skjænker en Kop at lægge et Par af hver Slags ved Siden, idet hun siger: »no maa di væsgegoi aa tæi ve aa int

forsmaa etc» (13). Til en servering af denne art var underkoppen tilstrækkelig, men selvstændige kagetallerkener blev nødvendige, da kageudvalget udvidedes. Denne udvikling fulgte porcelænsfabrikkerne med i. Det er umuligt at sige, hvornår de første egentlige kaffestel produceredes, men fra midten af 1870'erne omfattede produktionen af kaffestel også sidetallerkener og forskellige slags tilhørende kagefade. Til de ældre kaffekopper kunne husmødrene købe kageasietter af anden slags (14).

I løbet af perioden 1850–70 synes kaffebord med et vist kageudvalg at vinde indpas i mange samfundslag. En række faktorer som kaffens udbredelse til alle samfundslag, indførelse af komfurovne, øget udgivelse af bagebøger og produktionen af kaffestel peger på, at kaffebord med kager var ved at blive et almindeligt fænomen fra slutningen af 1870'erne. Denne udvikling er sikkert sket først i kongeriget, men Sønderjylland synes ret hurtigt at være fulgt efter – trods statsadskillelsen i 1864.

Det fulde sønderjyske kaffebord i tiden frem til 1914

Det sønderjyske kaffebord udvikledes som begreb under fremmedherredømmet, og en række eksempler fra perioden 1870–1914 vil belyse dette. Men først kan det være nyttigt at følge et alsisk julegilde under Treårskrigen for at se traditionen, før de overdådige kagegilder blev almindelige.

Menig Rasmus Hansen har i en erindringsbog fra den første slesvigske krig givet en livfuld skildring af en nabokomsammen hos en gårdmandsfamilie, som han var indkvarteret hos i Tandslet i 1848:

»Fra Madens Side var Anretningen ikke overflødig, men desto rigeligere gik det til med Drikken. Først blev der sat Æbleskiver frem, som vi dyppede i Sirup og hertil blev skænket baade Brændevin og Mjød, men der blev kun spist og drukket lidt. Noget efter blev der sat en stor Kaffekande ind paa Bordet med tilhørende Kopper og Konen skænkede en Kop Kaffe til hver af os. Vi to Soldater var her atter fremmede for Skik og Brug, vi satte vore Kopper paa Bunden i Underkoppen og der blev uden videre skænket til. Alle de andre lagde deres Kop paa Siden, og til dem blev der skænket Kaffepuns, det vil sige, de fik et Glas Rom i deres Kaffe. Vi gjorde Indsigelse mod at drikke mere, men det hjalp ikke. Vi bad om at blive kendt med Skik og Brug, og vi fik saa at høre, at ved saadanne Lejligheder skænkedes der først en Kop Kaffe, dog kunde den enkelte faa mere om han lystede. Tegnet herpaa var, at han lod sin Kop staa oprejst. Vilde de derimod følge Skik og Brug, skulde de lægge Koppen paa Siden, efter den første Kop, og det var Tegnet til, at de vilde begynde med Kaffepuns. Vilde de endelig ikke have mere Puns, skulde de vende Bunden paa Koppen i Vejret. Paa samme Maade gik det til med Teen og den virkelige Puns.



Kaffestel med korslagte dannebrogssflag vandt stor udbredelse i Sønderjylland fra 1880'erne. De fleste stel er ustemplede, men de synes at være fremstillede på tyske porcelænsfabrikker, der havde sans for at forsyne »Nordmarken« med de ting der var salgbare. (Stel i privateje).

Der blev drukket saalænge, nogen vilde drikke og jeg saa dem, der drak syv Kopfulde. Da de nu alle var tilfredse og Kopperne laa med Bunden i Vejret, skulde vi have en Kop ren Kaffe at skylle Halsen af med. Da Klokken var ni, begyndte et nyt Afsnit: en stor Temaskine blev sat frem og der blev skænket en Kop Te til hver af os. Tvebakkerne stod paa Bordet. Efter at den første Kop var tømt, blev den lagt paa Siden og nu gik det for sig med Te-vandspuns eller »Knægte« som de kaldte den. Da ingen syntes, han orkede mere, laa Kopperne igen med Bunden i Vejret. Mellem Klokken elleve og tolv bares endelig Punsen frem, hvortil der atter gaves Æbleskiver, dyppet i Sirup. Af Punsen blev der ligeledes drukket saa meget, at jeg højlig forundrede mig derover. Den ene Mand drak i det mindste otte Kopfulde af de forskellige Slags den Aften.

Da Klokken var tolv gik de fremmede, og de gik ikke tørstige hjem, hverken Mænd eller Koner, og disse sidste drak lige saa trofast som de første« (15).

Denne skildring af et julegilde kunne friste én til at tro, at det sønderjyske kaffebord blev opfundet af en afholds-prædikant for at hindre drikkædigheden. Som allerede nævnt var det dog helt andre faktorer end afholdssagen, der bragte det store kaffebord frem, men det er givet, at kaffebordet var med

til at hjælpe på den udbredte drikfældighed. Når en husmor havde brugt flere dages arbejdskraft og mange gode råvarer på at frembringe godt bagværk, ønskede hun det også værdsat, og det sker nu engang bedst i ædruelig tilstand. Et par enkelte kaffepunche kan kombineres med kagespiseri, men ikke mange kaffeknægte. I en beskrivelse fra ca. 1870'erne fra Aller sogn i Haderslev Østeramt fortæller præsten om to modsætninger i sognet: »På den ene side et par afholdsfolk samt iøvrigt gennemgående mådeholden nydelse af spirituøse drikke i hjemmene og ved de stedfindende gilder, hvor der som oftest til gengæld var overflødighed af Christiansfeld konditorkager – og på den anden side nogle grelle eksempler på drukkenskab« (16).

De sønderjyske kaffeborde synes at udvikle sig i løbet af 1870'erne og -80'erne, og først i 1890'erne var kaffebordene ved at nå den kulmination, som vi i dag forbinder med begrebet »det sønderjyske kaffebord«. I 1880'erne var der endnu landbrugskrise, og først med opgangstiden i løbet af -90'erne nåede kaffebordene deres store blomstring. Men vi må begrænse fænomenet til den selvstændige landbostand. I byerne blev det aldrig god tone, hverken i middelklasse eller overklasse, at frådse med kager, som man gjorde på landet, og hos arbejderne var der ingen økonomiske muligheder derfor. En husmandsdatter, født 1891, fortæller om de halvårlige nabogilder hos hendes forældre omkring år 1900:

Der blev kun bagt hvedebrød til disse gilder, ellers klarede man sig med rugbrød og sigtebrød. Familiens kageudvalg indskrænkede sig normalt til tvebakker og kagestænger, men til disse sammenkomster blev der bagt både kringle, pladekager og småkager. Aftenen forløb med kortspil, kønnene var adskilte, mændene ved spisebordet, mens kvinderne trængtes om et sybord. Ved titiden serveredes kaffe med friskbagt hvedebrød med smør, gærkringle, sandkage med creme – og, hvis der var noget ekstra at fejre, også en pladekage – samt 3 slags småkager. Der blev gerne drukket 3 kopper kaffe, mændene tog den tredje i form af en kaffepunch. Tærter mindes beretteren ikke at have set i sit barndomshjem før kort tid før hendes bryllup i 1909. »Torter var ikke noget for småfolk. Vi så dem i bagervinduer og vidste, at dem spiste byfolk og bønder« (17).

Tærter blev spist af byfolk, ja, men alligevel ikke i samme målestok, som det var tilfældet på landet. Herom vidner en beretning fra et velhavende kaptajns-hjem i Aabenraa. Beretteren er – ligesom husmandsdatteren – født i 1891. Hun fremhæver, at de velhavende købmænd og kaptajner ikke regnede meget på de overdådige kaffeborde, som blev anset for at være lidt bondske. Disse familier ønskede finere sager på bordet. Beretteren blev først gift med en hjemmetysk kornhandler og senere med en velhavende dansksindet gårdejer i Miang på Als. Ved sit ægteskab med en landmand opdagede beretteren, at de øvrige gårdmandskoner ikke troede, at hun kunne lave et godt kaffebord,



Også andre nationale symboler end Dannebrog var populære, »De sidste på Skansen« og »De sønderjyske Piger« var yndede motiver, både på kagefade og på det pibehoved, som blev stoppet ovenpå kaffebordet. (Privateje).

da hun jo var både lidt for fin og lidt for tysk efter egnens smag. Men vores kaptajnsdatter fandt snart ud af at udvide sit tidligere kagesortiment med gærkringle og flere slags tærter samt to hold småkager mere.

I gårdmandsmiljøet blev der nødet langt mere og spist mere end i byerne, konkurrencen om kagerne var også stærkere. Til gengæld blev der drukket mindre på landet (18).

Den største forskel i serveringen fandtes dog ikke mellem land og by, men mellem de sociale lag hvert sted. Fra landsbyen Høgsbro i Hviding sogn i Vestslesvig berettes fra en af de største gårde: »Høgsbrogaard har alle dage været et gæstfrit sted at komme, også i bedstemors tid (1880'erne). Selv var hun meget selskabeligt anlagt, og det fortælles, at hun nok kunne drikke 22 kopper til et eftermiddagsgilde. Det må have været et meget »sønderjysk kaffegilde« (19).

I samme by levede en fattig ældre kone, der engang fik besøg af en ungdomsveninde. »Det glædelige gensyn måtte fejres straks, og der blev så købt for to øre cikorie og fem øre kaffe« (20).

Det store kaffebord blev ikke serveret i alle middelklassehjem på landet; mange præste- og degnekoner holdt igen, måske lige så meget af økonomiske grunde som ud fra ideologiske principper. Pastor J. Michaelsen i Rødding var kendt for sin påholdenhed, og om serveringen ved kaffegilder i præstegården omkring 1890 siger hans datter: »Hos os gav det altid det samme. Ikke det sønderjyske kaffebord, men tvebakker med smør, gammeldags bagt æblekage og så brune kager« (21).

Der kunne være god grund til at holde igen på serveringen, da konkurrencen om at servere de fleste kager undertiden gav sig helt groteske udtryk. Fra sit fattige barndomshjem i en fiskerfamilie i Aventoft fortæller Niels Bøgh Andersen om nabogilder lige før første verdenskrig: »Ved disse gilder skulle man overtrumfe hinanden. Da naboen havde serveret 4 lagkager ved sidste gilde, var min mor nødt til at dække op med fem. Selv om konerne i landsbyen var gode venner i det daglige, gjaldt det om at erklære lagkagerne mislykkede, når én spenderede en lagkage mere, end de andre plejede. Jeg kan huske, at mor fik et næsten hysterisk anfald og sammenbrud, da nabokonen, hendes gode veninde, kom med bemærkningen: »Ja der var fem lagkager, men den jænn sku' man ha' en øjs til å hug' i stykker.« Den slags tog mor sig uendelig nær. Hun var ikke uden forfængelighed« (22).

Det hævdes undertiden, at de overdådigste kaffeborde fandtes på Vestkysten, men det er svært at finde afgørende beviser herfor. Overdådigheden har været overalt; den har nok først og fremmest været bestemt af husmoderens indstilling, men det kunne være svært at forsøge at holde igen selv for den mest standhaftige. Kappestriden var skarp, og forsøg på at bryde med overdådigheden blev betragtet med mishag. »Ved et barselgilde før den første verdenskrig fortælles det, at min mormor, når hun omtalte min ældste kusines barnedåb på Rømø, udtalte: »Jo, det var en køn fest, men der var kuns otte slaus Bökkenør« (= småkager) (23).

Mytens opståen og udbredelse

Disse eksempler fra forskellige miljøer og egne viser, at det fulde kaffebord var blevet et udbredt fænomen før 1914. Det samme skete i Danmark i det tidsrum, og spørgsmålet er da, hvorfor det *sønderjyske* kaffebord fik sit særlige ry i Danmark. Forklaringen herpå skal søges i landsdelens nationalpolitiske udvikling: Omkring år 1900 var landbrugskrisen overvundet, men samtidigt skærpedes nationalitetskampen, og det store forsamlingshusbyggeri tog fart over det meste af Nordslesvig. Köllerperioden 1899–1903 betød kun en

kortvarig nedgang for danskheden, og i perioden 1900–10 byggedes 34 forsamlingshuse. De nationale foreninger fik ligeledes stor fremgang, og talrige unge sendtes på efter- og højskoler i Danmark. Der knyttedes herved mange forbindelser til danske højskolefolk, som nu i øget omfang tog på foredrags-turneer i Nordslesvig.

De nye forsamlingshuse var en tort for magthaverne, og de fik derfor sædvanligvis ikke spiritusbevillinger. Dette medførte, at det ikke var muligt at servere kaffepunche eller grogger under foredraget. Man måtte holde sig til kaffebordet med bløde kager, som allerede var blevet populært i hjemmene både hos de dansksindede og de tysksindede landboere. Kun de færreste forsamlingshuse havde nogen særlige køkken-faciliteter, og serveringen blev da – som ved de store bryllupper – organiseret ved, at mange bidrog med hver sin del (24). De talrige og helt forskellige kringler, søsterkager, pladekager, tærter og småkager, der kom til at stå på de lange borde i forsamlingshusene, gav et stærkt indtryk af overdådighed og variation. På dette tidspunkt havde kvinderne ingen stemmeret, end ikke ret til at være medlem af en forening; kvindeligt virkestrang måtte indskrænkes til de tilladte områder, og det var især husligt arbejde, herunder kagebagning, som endnu var en ret ny idræt. Det kan derfor ikke overraske, at der opstår en kappestrid om at sende de bedste eller mest overdådige tærter til forsamlingshusmøderne. Hvis der kom danske foredragsholdere, blev der ofte gjort endnu mere ud af serveringen, og for de tilreisende danskere kom forsamlingshusmøderne i Sønderjylland til at stå i et helt forjætted skær. Da der var mange forskellige slags kager, blev kagefadene ved med at vandre langs bordene, så alle kunne smage på eller i hvert fald vurdere bagværket.

Der blev sunget i stor stil ved kaffebordene, som prægedes af en glad og optimistisk stemning. Ved hjemkomsten til Danmark kunne foredragsholderne berette om tilstandene i det sønderjyske, herunder de overdådige kaffeborde og den særlige stemning ved dem. I perioden 1900–1914 opstår og cementeres myten. Den helt specielle stemning, begejstring og ånd, der var ved kaffebordene, overførtes til at omfatte alt, hvad der var *på* bordene.

Det er væsentligt at fastslå, at traditionen med et godt og rigeligt – undertiden overdådigt – kaffebord trivedes på samme måde i dansk nationale og tysknationale hjem. Det kan mange ældre sønderjyder bekræfte (25). Den materielle kultur var fælles for hele befolkningen, som var delt efter sindelag, ikke på grund af etniske forskelle. Men de store forsamlingshusmøder med de overdådige fælles kaffeborde forekom kun i den danske befolkningsgruppe, og derfor opfattede mange rigsdanskere dette fænomen som udtryk for noget særegent for de danske nordslesvigere. Undertiden gjorde rigstyskerne det samme: En gendarm, der skulle kontrollere, at alt gik lovmæssigt for sig i Aller Forsamlingshus i 1907, udtalte sin træthed over de evindelige kaffe-

borde: »Disse danskere æder kager og kager og derfor kan de aldrig klare sig. Vi holder os til grogge, det giver varme og styrke.« Gendarmen stammede fra Mellemtyskland og synes at have været uvidende om, at de tysksindede på Christiansfeldegnen satte samme pris på kager som deres danske naboer (26).

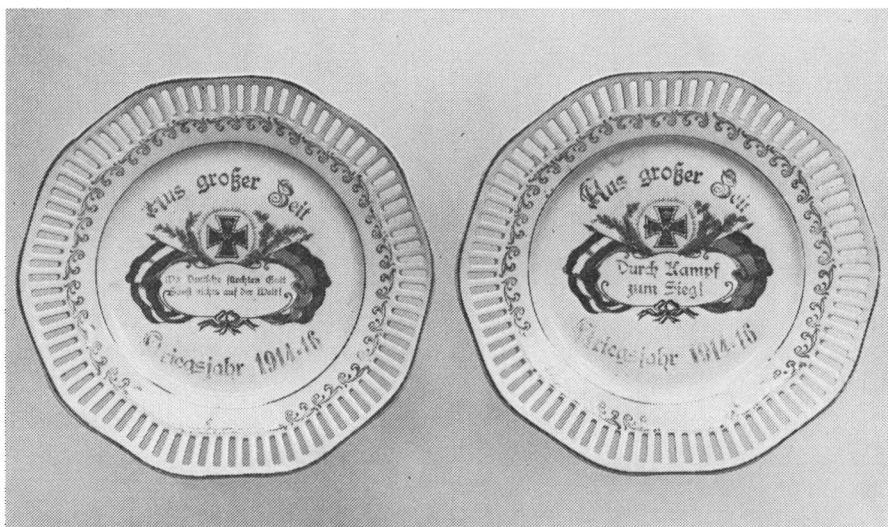
Kaffebordet under første verdenskrig

Efter udbruddet af første verdenskrig indførtes der hurtigt kontrol med fødevarerproduktionen. Det var kun tilladt at bruge en vis – efterhånden meget ringe – del af det mel og smør og den mælk, som en husholdning på landet selv producerede. Disse restriktioner var nødvendige for at sikre en rimelig fordeling af fødevarer overalt i Tyskland, også ved fronterne. Men af den nordslesvigske befolkning blev forbudene mod at anvende egne produkter opfattet som urimelige, og reglerne blev omgået i det omfang, det var muligt (27).

Alt mindretalsarbejde var blevet forbudt ved krigsudbruddet, og de store foreningsmøder med fælles kaffebord eksisterede derfor ikke mere. Derimod kom folk naturligvis fortsat sammen i de private hjem, men krigens gru satte en naturlig dæmper på omfanget af den private selskabelighed. Hvis ens ægtemand, søn eller bror var ved fronten, havde man ikke særlig lyst til at mæske sig ved det halvårige kaffegilde. Efterhånden som forbudene blev skærpede, kom der dog særlige spændingsmomenter ind ved invitationen til et kaffebord: Hvor vidt rakte husmoderens opfindsomhed med de begrænsede fødemidler.

Der var 3 slags kaffe: Den ringeste bestod af grønne ærter og byg, der blev hårdt brændte. Lidt bedre var maltkaffe af ren byg, og bedst var rugkaffe. I byerne var mulighederne for at lave selv beskudne kaffeborde meget begrænsede. Hvis en familie i arbejder- og middelklassen ikke havde forbindelse med landboer og måtte nøjes med de officielle rationer, indskrænkede traktementet sig til kålrabi med variationer ledsaget af bygkaffe. En soldaterkone i Nordborg havde udviklet et vist talent i at omdanne kålrabier og kunne lave en god pladekage af kålrabimos, blandet med kartoffelmos, sødet med roesirup og krydret med citronessens. Denne færdigbagte kage smagte ganske udmærket og vakte nabokonernes beundring (28).

Hvis man havde blot lidt mere til rådighed, kunne man servere »krigssnitter«, det var tvebakker, dyppet i mælk, stegt i fedt og serveret med marmelade. På en gård i Sundeved forsøgte husmoderen at holde denne standard ved kaffegilder: Rugkaffe – uden fløde – ledsaget af formkage og tvebakker. Formkagen var oftest en æblepie af lidt mel, mange æbler, lidt fedtstof og lidt sødemiddel. Tvebakker af sigtet hvedemel var den store delikatesse og andre former for småkager bagtes ikke. »For Mor var det rart at holde en vis stan-



Kagefade fra første verdenskrig fra et tysk-nationalt hjem. Også von Hindenburg og Ludendorf prydede porcelænsfade. (Tallerkener i privateje).

dard under alle forhold. Tøjet skulle vaskes, selvom vi ikke havde sæbe, og ved nabokomsammen var det altid de pæne kopper og fade på bordet, selvom vi kun havde to hold at byde på. Hvis vi havde bagt lidt ulovligt brød og kærnet ulovligt, kunne formkagen erstattes af et stykke »hold mund«. Det var en skive smørsmurt franskbrød, bagt af hvede med klid. Nej, hvor så vi frem til at skulle spise det hver dag efter krigen« (29).

En særlig lækkerbissen var krigsmakroner, som børn i Sønderborg fik til belønning for at samle hvedeaks på markerne efter høsten. Aksene blev tærsket i en sæk, og som plejl brugtes den tykke kæp, man ellers brugte i vaskekedlen. Når hvedekærnerne var rene og tørre, blev de malet på kaffemøllen. Det tog sin tid, men gav pænt mel til brødbagning, og det var en stor mangelvare. Ved sigtningen af melet blev der en del klid tilovers, og af dette bagtes krigsmakroner. Man rørte kliden med vand, et enkelt æg og evt. lidt kunsthonning. Resultatet var efter sigende meget velsmagende, vurderet på baggrund af knapheden (30).

Kaffe traditionen efter 1920 og frem til i dag

Der er ingen tvivl om, at de meget magre krigsår forstærkede trangen til at vende tilbage til førkrigstidens rigelige anretninger. Derfor blev det fulde kaffebord taget op med glæde efter genforeningen og udvikledes hurtigt til

overdådighed af mange husmødre. I 1920'erne florerede de store kaffeborde overalt. I Stenderup i Nybøl sogn var der et fast mundheld om et godt kaffegilde: »Det var galt godt i javtes, vi fik kaghe te e laut« (d.v.s. kager til loftet). Mundheldet kunne godt have lidt bund i virkeligheden, idet der sine steder i sognet serveredes 14–16 forskellige slags. På en af de største gårde i Stenderup holdt konen bevidst igen med serveringen, og hun mener, at der nok var en tendens til, at de mindre gårde ville gøre det værst. Et godt kaffebord ved en fødselsdag eller den halvårslige nabokomsammen ville på denne gård i 1920'erne indeholde: boller, gærkringle, søsterkage, brødtærte, svesketærte, franske vafler, 4–5 slags småkager. I begyndelsen af 1970'erne er serveringen formindsket til følgende: gærkringle, søsterkage (eller bagerkringle), æblekage (eller tærte), skaller m. fyld, 2–3 slags småkager (oftest goderåd og fedtkager). Til julen er der altid søsterkage, og skallerne erstattes af æbleskiver, der er gerne 2 tærter og småkagerne er brunkager, klejner, pebernødder (31).

For mange landhusmødre kan det være et problem at få lov at skære ned på antallet af kager. For nogle bliver det først muligt, når de flytter på aftægt og dermed ikke længere har samme selskabelige forpligtelser overfor landsbyen. Husmoderen fra den nævnte gård i Stenderup har som aftægtskone indskrænket sin servering til søsterkage, rugbrødstærte og goderåd. Men til gengæld er kagerne bagt samme dag, søsterkagen kun et par timer før serveringen; hvad der skæres i kvantitet, forsøges således indvundet i kvalitet.

Denne skildring fra Stenderup synes at være typisk for udviklingen for den øvrige del af landsdelen. Kaffebordet stod i fuldt flor i 1920'erne og blomstrede atter frem i slutningen af 40'erne og i 50'erne. Det var størst på de middelstore gårde på landet, men også byernes middelklasse fulgte med. Købmandskonen i Bro anså i 1950'erne følgende for et minimumskrav til et godt kaffebord: Friskbagt, smørsmurt franskbrød, bager-wienerbrød, pladekager, 1–2 tærter og 4–5 slags småkager (32). De smørsmurte franskbrødsskiver synes ikke at være anvendt på de bedre kaffeborde i Jylland. Det kunne være en servering til familien selv ved den daglige eftermiddagskaffe, men de blev ikke sat på et stort kaffebord. Når franskbrød har nydt den store udbredelse som »gæstemad« i Sønderjylland, skyldes det sikkert første verdenskrig, hvor netop hvedebrødet var en af de store mangelvarer (33).

Om kaffebordets forfald siger en købmandskone i Sønderborg:

»Da vi i løbet af 1920'erne blev så danske, at vi gav os til at sige lagkage i stedet for tå't, da begyndte de mange tærter også at forsvinde og dermed lige så langsomt det fulde kaffebord. Mange troede, at det var finere at servere pålægsbrød og the!, og så spise os af med citronfromage og vin, når vi skulle hjem. I dag er kaffebordet forbi. Ingen gider bage mere, folk skal endelig ikke være fede, og de køber kun enten wienerbrød eller konditorkager –

kun een af delene – og så to slags købmandssmåkager – og det forspiser man sig ikke i« (34).

Denne betragtning er mere pessimistisk end de fleste. I mange miljøer bevarer endnu skikken med hovedsageligt at servere hjemmebagte kager, men ikke i det omfang, som man forbinder med det sønderjyske kaffebord. I dag er det »fulde« kaffebord ved at være en saga, og dette skyldes 3 fremtrædende forhold: Manglen på billig kvindelig arbejdskraft, manglen på billige råvarer samt nye skønhedsideal og dermed ændrede spisevaner.

Med Peter Seebergs ord: »Det sønderjyske kaffebord præsteres kun af trofaste hjemmesiddende hustruer, der villigt holder ovnen varm dagen lang. Af denne grund er det i høj grad samfundskonsoliderende« (35). I løbet af 1960'erne har landhusholdningerne fået helt ændrede arbejdsforhold. Det manglende folkehold har især ramt kvinderne, der foruden at undvære tjenestepige ofte også må arbejde med i marken. Det arbejdskrævende kaffebord indskrænktes derefter. De råvarer af egen produktion, som tidligere var tilstede i enhver landhusholdning, som hvedemel, fløde, smør, syltetøj, marmelade, nødder etc., skal i dag købes – for de flestes vedkommende til dagspris. Dette har også betydet en kraftig nedskæring på omfanget af kaffebordet.

De ændrede skønhedsideal har forstærket denne udvikling. »Kaffebordet bringer jo pæn fylde til den rundhed, som for mig at se har været kvindens pryde i mands minde. Ingen sønderjyde, der regelmæssigt nyder sit kaffebord, nøjes med gennemsnitsvægten. Tyve pund over regnes der for mindst normalen« (36). Næppe mange af dagens kvinder ønsker at bære den nævnte pryde, og derfor skæres der ned på kagerne.

De ændrede spisevaner har bragt enhver form for blødt brød og kager i mis-kredit. Vi er alle udsatte for et pres, når vi hører ernæringskyndige personer tale om kulhydrater, fedtprocenter og kolesterolindhold. Ud fra nutidens norm er det sønderjyske kaffebord netop indbegrebet af alt, hvad der er usundt (37).

Naboernes kaffeborde

I Danmark udvikledes i det samme tidsrum som i Sønderjylland – eller snarere lidt før – en kraftig tradition for gilder med fælles kagespisning og indbyrdes konkurrence mellem husmødrene. Der skal her gives et par korte skildringer af danske kaffeborde i dette århundrede:

I 1907 opholdt en nordsjællandsk håndværkerdatter sig på en stor gård i Fjelstrup som husholdningselev. Gildetraditionen i det østlige Sønderjylland forekom hende at være meget forskellig fra, hvad hun kendte.

»De store barselsgilder med utallige tærter og kvinder, der spiste løs og drak både kaffe og vin, havde jeg slet ikke kendt, – heller ikke kaffegilder

med 14 – 15 slags kager. Jeg skrev hjem og fortalte mine forældre om det hele. I forsamlingshuset var der mange møder, gymnastik og sværddans. Det sidste gik jeg til sammen med en veninde. Alle var meget grundtvigianske, og de nød alle livets goder. Jeg sagde til mig selv: Den tro, de har, vil jeg også have.« De næste år tilbragtes på Randers-egnen, og beretteren opdagede, at meget af det, hun troede var specielt sønderjysk, også trivedes her. »Her var de samme store, alt for store kaffeborde, især hos folk selv – derhjemme. Alligevel var det anderledes end i Sønderjylland. Dernede havde de ligesom mere at være fælles om, ikke bare kaffebordene men meget mere. Jeg søgte så til Sønderjylland og fik ansættelse som sygeplejerske, da jeg var færdiguddannet« (38).

I begyndelsen af 1930'erne blev en ung kvinde fra Dybbøl forlovet med en mand fra Midtjylland. Kvinden var opvokset i en meget nationalt bevidst familie og havde en stærk fornemmelse af landsdelens særpræg, herunder også det sønderjyske kaffebord, som var blomstret op igen efter første verdenskrig. »Jeg kan huske, at jeg blev forbavset ved at se, at der var lige så mange kager på bordet hos min svigermor som hos min egen mor. Det var lidt andre kager, især var tærterne anderledes, men jeg kan ikke sige, at de var ringere. De nøjedes bare med at tage ét stykke kage og også kun én småkage ad gangen. Hvorfor vi hernede er blevet så berømte for kaffebordet, kan jeg ikke sige« (39).

En tilsvarende forundring over manglende forskelle på nørrejske og sønderjyske kaffeborde opstod hos forfatteren til nærværende artikel ved flytningen til landsdelen i slutningen af 1960'erne. En opvækst i et østjysk bonde-miljø havde givet rig anledning til at stifte bekendtskab med solide og omfangsrige kaffeborde. Håbet om at møde endnu større og overdådigere kaffeborde i Sønderjylland blev beskæmmet, derimod var – og er endnu – selve serveringen væsensforskellig. Det kan derfor være nyttigt at se på selve kaffebordets indhold og gang, da noget af forklaringen på det særlige ry måske ligger her.

Specielle forhold ved de sønderjyske kaffeborde: servering, nøden, fællessang, kagenavne, udbredelse af opskrifter m.v.

Selvom man ikke kan påvise, at kaffebordene i Sønderjylland har været væsentligt mere omfangsrige end i det øvrige land, så virkede de alligevel mere overdådige på grund af en særlig serveringsteknik, som fortsat fastholdes i betydelig udstrækning: Kagefadene bliver sendt rundt i rask rækkefølge, og enhver stabler op på sin sidetallerken 3 – 4 forskellige slags, så meget som der kan være. Derpå giver det madro lidt tid, før kagefadene atter begynder at vandre. På fremmede virker dette overdådigt, ja på grænsen til frådseri, og



Boller indleder oftest et kaffebord. De lægger en god bund, før man går i kast med de egentlige lækkerier. Boller placeres altid parvis, ovenpå hinanden, og det hører til god tone at tage en hel bolle og ikke at nøjes med en halv.

der findes mange beretninger om de fejltagelser, denne serveringsmåde kan forårsage: En ung mand fra Midtjylland tabte således helt overblikket ved sit første møde med det sønderjyske kaffebord. Han greb i forvirringen sin sidemands bugnende tallerken, tog et stykke herfra og sendte den videre (40).

Skikken med de vandrende kagefade synes at være opstået i forsamlingshusene. Her blev der holdt taler – også under kaffedrikningen – og det var da praktisk, at der var en vis ro og ikke vandrende kagefade hele tiden. I hvert fald kan skikken ikke synes længere tilbage end til omkring år 1900, hvor de store danske fællesmøder var i fuld blomstring.

Selvom kagefadene også i private hjem blev sendt efter hinanden, var der dog sjældent mulighed for at springe en kage over. Den opmærksomme værtinde holdt øje med, at gæsterne smagte på alt, og et afslag blev mødt med bemærkningen »Åh, du skal nødes«, og så blev der nødet, indtil værtinden afgjorde sagen ved at læsse et stykke kage mere over på gæstens tallerken. Dette blev betragtet af de øvrige gæster som udtryk for den yderste gæstfrihed.

At nøde eller presse gæsterne til at spise kendes over hele landet. Jeppe Aakjær giver en klassisk skildring af nøderiet i Frd. Tapbjergs plovgilde, hvor husmoderen nøder kraftigt, selvom hun ved, at der næsten ikke er mere mad tilbage.

Nøderiet er således ikke et specielt sønderjysk fænomen, men at nøde eller »kræ« er en skik med gammel hævde i landsdelen, og det blev anset for en værtindes nødvendige pligt. Dette var imidlertid helt ukendt for den nygifte præstekone Louise Michaelsen, der i 1863 flyttede fra København og til Sønderjylland. Hun skulle bistå sin svigermor ved et kaffegilde i Kastvrå, og da den første kop var drukket, gik præstekonen med kanden fra bondekone til bondekone og bød en kop mere, men alle afslog. Derpå puffede gæsterne til hinanden og hviskede: »Hun forstår sleit å kråe!« Svigermøderen reddede situationen ved at forklare: »Då ska da bli ve!« (41).

Måske er nøderiet blevet fastholdt længere i Sønderjylland end i det øvrige land; i hvert fald fremhæver mange, at de i 1920 tilflyttede rigsdanskere ikke havde sans for nøderiet. Men der kan her være tale om mere miljøbetingede end egnsbetingede forskelle. Mange af rigsdanskerne var embedsmænd og tjenestemænd, og i disse samfundslag har nøderiet næppe nogensinde været særligt udbredt. Nogle alsiske familier blev inviteret til en rigsdansk DSB-familie kort tid efter genforeningen. De glædede sig alle meget, da alt dansk var i høj kurs på denne tid. Den følgende dag spurgte naboerne spændt de inviterede om aftenens forløb og fik følgende svar: »Jo serveringen var såmænd god nok, men nøden var ringe, så vi fik ikke meget« (42).

Fra Notmark sogn berettes om nøden i slutningen af 1950'erne: »Det var ikke rigtigt velset, hvis man ikke smagte på det hele. Det blev anset for noget af en krænkelse af værtindens bagekunst. Det blev selvfølgelig ikke sagt direkte, men det lå ligesom i luften. »Skal De ikke smage på tærten, Olsen?« kunne værtinden spørge med en venlig, men myndig stemme, og selvom Olsen måske var mæt, det stakkels kræ, og selvom han måske smilede undseeligt undskyldende, så hjalp der ingen kære mor; han måtte betale sin tribut til værtindens store anstrengelser i køkkenet. Han vidste det godt selv og svarede med en blanding af dårlig samvittighed og pligtfølelse: »Jojo, det skal jeg da« (43).

Fællessang har været en af de ting, der har sat det afgørende præg på de sønderjyske kaffeborde. Ved møder i forsamlingshusene før 1914 blev der sunget flittigt af nordslesvigernes egen sangbog, »Den Blå«. Også i hjemmene blev der sunget ved kaffebordene, og her var mulighederne større, fordi der ikke var en gendarm tilstede for at overvåge, at forbudte emner eller forbudte viser blev bragt frem. Blandt de forbudte viser var »Slumrer sødt i Slesvigs Jord« og »Du skønne Land« meget populære, men andre fædrelandssange blev også sunget med varme. I de private hjem kunne man også synge mere jævne folkelige viser som »Hjalmar og Hulda«, men i denne genre, skillingsviserne, var de tyske viser mest populære. Det var dog kun i de private hjem, at der blev sunget viser på tysk; i forsamlingshusene holdt man sig til fædrelandssangene og oplevede gennem dem en særlig fællesskabsfølelse.

Nu hører der **B·K·I** kaffe til det sønderjydske kaffebord.



Kvalitetsfornemmelse og god
smag præger stadig den
sønderjydske hverdag
med dens mange levende
traditioner...

*koster måske
lidt mere pr. pose,
men meget mindre
pr. kop...

B·K·I Kaffe

- den velsmagende drøje danske kvalitetskaffe!



Annonce for et kaffemærke, 1977. På kaffebordet ses 7 »bløde« og 5 »hårde« slags kager. De nye messingstager forhandles af de lokale isenkræmmere under navnet »Sønderborg-stagen«. Bollerne er her ikke anbragt parvis ovenpå hinanden som almindeligt i landsdelen (se side 21).

I tre perioder har sangglæden udfoldet sig særligt kraftigt; i kampårene før 1914, omkring afstemning og genforening og 1940–45. Dette gælder Nord-slesvig, i Sydslesvig fortsatte den nationale kamp efter 1920 og blev forstærket efter 1933. For de dansksindede sydslesvigere synes kaffebordet med fællessang at have været en betydende samlende faktor og udtryk for en ufravigelig del af den danske kultur. I en skildring af dansk ungdomsarbejde i Flensborg i 1930'erne berettes om vandreturene til Jaruplund, Harreslev eller Kobbermøllen, »hvor vi samledes til kaffeborde på de danske steder og mødtes med folk på stedet. Det gik op i sang det hele, og vi nød det« (44).

Sangens kraftige genopblussen i 1940–45 skyldtes dels besættelsesårenes tryk og dels den fornyede grænsekamp. Fællessang blev anvendt som kampmiddel og bevidstgørende faktor allerede i det første krigsår over hele landet, og i 1945 blev der sunget som næppe nogensinde siden genforeningen. Rederi-direktør Jørgen Clausen, født i Nordborg, fortæller om tiden lige efter anden verdenskrig: »I 1945 genså jeg Sønderjylland, da jeg kom med brigaden og blev stationeret i Højer. Det var en stor, en meget stor oplevelse at mærke den danske fællesskabsfølelse slå sammen om os. Det var uforglemmeligt, som der blev sunget af højskolesangbogen ved kaffebordene, det var som at komme hjem. Opholdet nord for grænsen lige efter krigen var kraftige oplevelser, som jeg aldrig glemmer, med sang og fælles kaffebord. Den sunde nationale følelse fik det sønderjyske blod til at flyde i mig« (45).

De ydre former ved kaffebordet som serveringen og den megen fællessang har således været noget forskellige i Sønderjylland og i den øvrige del af landet, men kaffebordets faktiske indhold er hidtil kun omtalt kort, og det vil derfor være rimeligt at se lidt nærmere på kagetyperne for at spore evt. forskelle fra et »normalt« dansk kaffebord. Et klassisk kaffebord er opbygget over to hovedelementer, de bløde og de hårde kager. De bløde er f.eks. boller, formkager og tærter, mens de hårde betegner enhver form for småkager. En gylden regel i Sønderjylland var, at et ordentligt kaffebord skulle indeholde mindst 7 slags bløde og 7 slags hårde kager; dette kan man også møde f.eks. i Nørrejylland, men kagetyperne har været lidt forskellige. I Sønderjylland synes en række ældre kagetyper som f.eks. søsterkage og goderåd at have overlevet længere end i det øvrige land. Dette skyldes utvivlsomt den konservatisme eller rettere det kulturelle efterslæb, som opstod på grund af fremmedherredømmet og restriktioner under første verdenskrig. En småkage som goderåd har været populær i hele landet, herom vidner de mange kagejern på danske museer, og der findes opskrifter på goderåd i kagebøgerne siden 1703 (46). I Sønderjylland vedblev denne kage at bevare sin popularitet. De gamle goderådsjern kunne ofte anvendes på et almindeligt brændekomfur, og først ved indførslen af gas- og elkomfurer opstod der problemer. Men de lokale isenkræmmere begyndte i 1960'erne en import af norske goderådsjern,

beregnet til elkomfurer, og takket være de moderne jern er goderåd ved at vinde udbredelse igen – også udenfor Sønderjylland. En anden kage bagt i jern er fortsat meget populær i landsdelen, det er æbleskiver. Mange steder i landet anvendes de kun som efterret i lighed med pandekager. Dette sker også i en vis udstrækning i Sønderjylland; æbleskiver kan f.eks. være supplement til den sur-søde suramsuppe, men oftest bages æbleskiver med sveskefyld og serveres til kaffebordet som en sidste appetitvækker lige før tærterne, og i juletiden hører æbleskiver til ved ethvert kaffebord.

Tærterne eller lagkagerne spillede hovedrollen ved de fleste kaffeborde – i Sønderjylland som andetsteds. Tærten var – og er – hovedhjørnestenen for en husmoders kunnen. Skikken med at sende mad til en barselskone blev fastholdt længe i Sønderjylland, men ofte blev barselsmaden ændret til at være en tærte. En barselskone kunne da komme i den situation at få 10–15 lagkager og måtte skyndsomt invitere tærte-giverne til at komme til barselsgilde, hvor traktementet simpelthen bestod af de fremsendte tærter suppleret med boller og småkager. Da tærter i udstrakt grad anvendtes som gaver – også ved fødselsdage – udvikledes holdbare typer, d.v.s. tærter uden flødeskum, som vedblev at være gode eller i hvert fald spiselige trods 10–14 dages opbevaring. Stribetærte med 6–10 lag tynde bunde lagt sammen med ribsgele er et eksempel på en af disse magre men fine tærter. Blandt de fede tærter står den 5-lags kejserbutterdejstærte nok for de fleste som højdepunktet; navnet viser, at kagen er udviklet under fremmedherredømmet.

Kagenavne er et kapitel for sig selv. Den samme kage kan optræde under mange forskellige navne, og omvendt kan det samme navn dække over vidt forskellige kager. Vi vil prøve at følge et par kagenavne: En yndet skærekage af sukkerbrødsdej, formet som en roulade og dækket af høvlet chokolade, så kagen ligner en egestamme, gik under navnet Bismarcks-Eiche indtil genforeningen. Navnet er ikke nødvendigvis udtryk for stærk tyskhed hos kagens opfinder. Den preussiske adelsslægt Bismarck fører egeblade i sit våben, og i 100-året for Bismarcks fødsel plantedes egetræer mange steder i kejserriget, også i Slesvig, til minde om rigskansleren. (Bismarck-Egene kan man finde endnu i dag i Sydslesvig og Holsten). Kagen var en udpræget konditorkage, da det er lidt svært selv for en erfaren husmor at efterligne egebark; især til barsler var den yndet på grund af lang holdbarhed. Efter 1920 ændredes kagenavnet forholdsvis hurtigt, og i bagervinduer og receptsamlinger fremtræder roulade nu som »Kongestamme« (47). Genforeningen gav iøvrigt anledning til udvikling af en ny lagkage, Christian X-tærten, der består af hvide mørdejsbunde og rødt syltetøj. Den blev en værdig repræsentant for den nye tid overfor den prangende kejserbutterdejstærte (48).

Nu hører det til undtagelserne, at det er rigskanslere eller statsoverhoveder, som giver navn til kager, selvom Hindenburg er navnet på en sirupskage; ofte

opkaldes en kage efter den person, som har givet opskriften. En proprietær-kone i Sundeved giver som begrundelse for denne skik: »Så husker man bedre forskellen på de tre forskellige opskrifter på søsterkage i ens bagebog«. Selv foretrækker hun dog, at hendes unge piger kalder hendes kager efter gårdens navn og ikke benytter hendes fornavn (49). Kager kan også få navne ved rene tilfældigheder. Fra samme gård berettes om en bestemt plumkage, der ikke skal røres for meget for ikke at falde sammen. En ung pige, der sjældent overanstrengte sig, blev derfor sat til at røre den, og kagen blev da større end nogensinde. Den hævede så flot op af formen, at husmoderen rosende sagde: »Jamen det er dog en hel himmelbjerg-kage, du har lavet«, og under dette navn indgik kagen i opskriftssamlingerne hos gårdens to unge piger og herfra videre ud.

Videregivning af opskrifter er en sag, hvortil mange husmødre har helt forskellige holdninger. Nogle vogter nidkært over deres personlige opskrifter. Fra Vestslesvig i 1920'erne berettes: »Særlig på Rømø har jeg hos forskellige tanter fået det mest eventyrlige bagværk, men som oftest bevarede de opskrifterne som en militær hemmelighed og ville ikke rykke ud med dem, når man bad om en eller anden. Ellers gik det omtrent, som da min gamle farmor bad en gammel kone om opskriften på en lækker kage. Konen svarede: »Ja, se, man taje naue mjøl, æg å sukker å jaske sammen og så blyve det te en kagh« (50).

Andre kvinder var dog mere indstillede som den førnævnte husmor i Sundeved, der mener: »Jeg har altid fundet det småligt at vogte på sine opskrifter. Jeg har åbent bedt om opskrifter – det er dog kun en hæder – og jeg har gerne givet opskrifter fra mig« (51).

Mytens fortsatte blomstring

Forestillingen om de helt overdådige, sønderjyske kaffeborde lever fortsat og næres af talrige faktorer, bl.a. annoncer, kgebogsudgivelser, officielle kaffeborde serveret ved særlige begivenheder som dronningebesøg i landsdelen samt litterære belæg. Især de litterære fremstillinger medvirker til at holde forestillingen om en helt særegen kagetradition levende. Hos tre generationer af grænselandsforfattere finder vi varme – ja næsten forelskede – skildringer af sønderjyske kaffeborde: Willy August Linnemann, født i Flensborg 1914, lader en hundredårig fejre sin fødselsdag med 21 forskellige tærter og 21 slags småkager. (Skæbnen må være en skælm). Peter Seeberg, født i Skrydstrup 1927, skildrer det sønderjyske kaffebord som et fænomen, der både i kvalitet og righoldighed langt overgår det franske køkken. (Festskrift til Jens Kruuse, 1968). Knud Terp, født i Notmark 1943, sender længselsfulde tanker til sin



Ved indvielsen af de nyopstillede historiske afdelinger på Museet på Sønderborg Slot i december 1976 var Sønderjyllands Amtsråd vært for H. M. dronning Ingrid ved et sønderjysk kaffebord med ca. 20 forskellige slags kager. Den udførlige presseomtale af dette kaffebord var med til at øge forespørgslen til museet om kaffebordsskikke og dermed til at fastholde myten om det helt specielle sønderjyske kaffebord.

barndoms kaffeborde fra udlændigheden i København, hvor ingen gider bage mere (Kronik i Jyske Tidende 22.12. 1977) (52).

Disse skildringer er med til at fastholde forestillingen om noget ganske enestående – både hos landsmænd og folk fra det øvrige land. Nærværende artikel vil sikkert gøre det samme – helt uanset konklusionen. Enhver omtale er med til at cementere myten.

Konklusion

Vi har nu fulgt det sønderjyske kaffebord – fra kaffen vandt indpas omkring 1850 og frem til i dag. Vi har kort berørt de tilsvarende danske kaffeborde og fundet, at forskellene ikke er slående. Alligevel har det sønderjyske kaffebord et ry, som helt overskygger andre danske, regionale spisevaner. Dette ry skyldes især den specielle, nationale situation. Kaffebordet udvikles til sin særlige overdådighed i den selvstændige bondestand, der var kernen i den

danske folkegruppe, og det fælles kaffebord bliver – på grund af spiritusforbudet – et fænomen, der især blomstrer i de danske forsamlingshuse. Kroerne og gæstgiverierne, hvor den tyske folkegruppe holdt møder, havde ikke spiritusforbud, og derfor vandt det fælles kaffebord aldrig nogen særlig udbredelse her. På grund af dette er mange tilbøjelige til at overse, at kaffebordet med de mange gode kager også var yndet hos de hjemmetyske familier.

Der synes at ske en vis vekselvirkning mellem kaffebordstraditionen i hjemmene og i forsamlingshusene i tiden 1900–1914. De tilreisende rigsdanskere var med til at opbygge myten om de helt utrolige kaffeborde i Nordslesvig, idet de overførte deres positive oplevelse af folkeånden og kampviljen til at gælde alle sønderjyske fænomener.

En rigsdansker, der opholdt sig i Nordslesvig omkring 1907–08, udtrykker det således: »Alt sønderjysk var ligesom bedre end det danske« (52).

Første verdenskrig medførte en egentlig hungertid i Sønderjylland ligesom i det øvrige Tyskland. Alle længtes tilbage til de gode gamle tider før krigen, da der var nok at spise, og i betydeligt omfang toges de gamle spisevaner op igen efter genforeningen. Dette gjaldt både for dagligkosten og for festmad og kagebagning. Første verdenskrig kommer til at betyde en slags kulturel forsinkelse på det kostmæssige område (53). Derfor blomstrede kaffeborde så kraftigt op igen i 1920'erne og 30'erne. Lidt af det samme, omend i langt mindre målestok, sker efter besættelsen, og den sidste kulmination nås i 1950'erne.

Siden da har ændrede kostvaner og skønhedsideal, savnet af billig arbejdskraft og manglen på råvarer af egen produktion gjort det af med »det fulde kaffebord«.

Glæden over de gode kager lever endnu hos mange, og derfor vil kagebagning, omend i reduceret omfang, sikkert overleve. Trangen til selv at fremstille sine fødevarer er atter dukket frem, og håndbøger i selvforsyning er kommet på mode; nostalgi er et fremtrædende træk i mange af tidens fænomener, og kaffebordets kringler, tærter og »bækkenødder« vil derfor bestå, omend i formindskede mængder.

Begrundelsen for denne formodning findes hos den alsiske digter, Martin N. Hansen, hvis kaffebordshyldest indledte denne artikel. Vi vil også lade ham slutte:

»For hvad er ålt hvad der jævnt anammes
mod det å mærk e mavskind strammes?
ja det å rigte kunn fuld' sin mav'
til davle glæj er en himmelsk gav!« (54).

Noter og henvisninger:

Artiklen bygger især på materiale, indsamlet for Museet på Sønderborg Slot i perioden 1970-78. Materialet omfatter ialt ca. 50 optegnelser, der indgår i museets kulturhistoriske undersøgelser under gruppen kostvaner. Iøvrigt er anvendt håndskrevne og trykte kokebøger og erindringslitteratur.

1 Se ill. s. 23. 2 Johanne Hansen: Et folk, der ikke selv vil det, forgår aldrig. (Kronik Jyske Tidende 19.7.1978). 3 Th. Claudi Westh: Sønderjyllands Radikale Venstre 1920-70. (Sønderjysk Månedsskrift 1971, s. 53). 4 Jens Kristensen i Sønderjysk Månedsskrift, 1970, s. 200. 5 Nic. Svendsen og Sv. Thorsen: Tiende Februar, (1934), s. 67. 6 Smst. s. 228. 7 Bernhard Olsen: Kaffehuse, i Salmonsens Konv. Leks. Bind 13. (1923). 8 J. Slettebo: Mad og Drikke, i: Dagligliv i Danmark i det 19. og 20. årh., Bind I, s. 360, 19. 9 H. Ussing: Det gamle Als. 1926, s. 73. 10 Ernst Becker: Barndoms- og øvrige Livserindringer. (1915), s. 12. 11 A. P. Tuxen: Als og Alsingere. Sønderjyske Aarbøger. (1926), s. 265. 12 Kornerup og Vegenfeldt: Bibliografi over danske kokebøger. (1976). 13 H. F. Feilberg: Fra Heden. (1863), s. 77. 14 Iflg. mundtl. oplysninger fra Arkivar Bredo Grandjean, Den Kgl. Porcelænsfabrik. 15 Rasmus Hansen: Minder og Dagbogsblade fra 1848, 1849, 1850. (1875). 16 Ernst Becker: Barndoms- og øvrige Livserindringer. (1915), s. 105. 17 Opt. A-16. 18 Opt. A-17. 19 H. Hostrup: En Sønderjydes erindringer. 1970, s. 8. 20 Smstd. s. 29. 21 Andreas Michaelsen: Louise Michaelsen fortæller. (Stambladet 1963, s. 41). 22 N. Bøgh Andersen: Fiskersøn fra Aventoft. (1976), s. 34. 23 Ingrid Nielsen: Glimt fra min sdj. barndom. (Sønderjysk Månedsskrift 1971, s. 475. 24 Opt. A-226. 25 Opt. A-227. 26 Opt. A-226. 27 Se f.eks. Dybbøl Sogns Historie. (1976), s. 455 f. 28 Opt. A-79. 29 Opt. A-80. 30 Utrykt manuskript hos fhv. væver Johan Brag, Sønderborg, født 1906. 31 A-20. 32 A-78. 33 A-80. 34 A-18. 35 P. Seeberg: Slaraffenland. (Festskrift til Jens Kruuse. 1968, s. 307). 36 Smst. s. 309. 37 Interview med cheføkonoma Irene Kofoed-Nielsen i Jyske Tidende 9. juli 1978. 38 A-226. 39 A-17. 40 Opt. nr. A-17. 41 Andreas Michaelsen: Louise Michaelsen fortæller. (Stambladet 1963, s. 38). 42 Opt. nr. A-231. 43 Opt. nr. A-210. 44 Ingrid Nørgaard: Sagen var alt og bandt. (Barn og Ung i Flensborg 1920-45. Flensborg 1977, s. 140). 45 Jørgen Clausen i interview i Jyske Tidende aug. 1978. 46 Anne Elisabeth Wigant: En høj fornemme Madames Kaagebog. 1703. 47 A-228. 48 A-228. 49 Opt. nr. A-20. 50 Ingrid Nielsen: Glimt fra min sønderjyske barndom. (Sønderjysk Månedsskrift 1971, s. 475). 51 Opt. nr. A-20. 52 Kronik i Jyske Tidende 22.12.1977. 53 Opt. A-226. 54 Annette Volsted: Øvelsesopgave, Inst. for eurp. folkelivsforsk. 1973. 55 Martin N. Hansen: Alsisk Kalender. 2. 1972. jyske barndom. (Sønderjysk Månedsskrift 1971, s. 475). 51 Opt. nr. A-20. 52 Opt. A-226. 53 Annette Volsted: Øvelsesopgave, Inst. for eurp. folkelivsforsk. 1973. 54 Martin N. Hansen: Alsisk Kalender. 2. 1972.

Summary

Coffee – the third Sacrament of the Slesviger

A prominent Danish bishop has said that the Slesviger (i.e. inhabitants of Southern Jutland) has three sacraments: Baptism, Holy Communion, and Coffee. This statement is typical of many people's impression of the famous southern Jutish coffee gathering. Since the early 1900's the southern Jutish coffee gathering has been an institution to most Danes and still is. This article tries to pinpoint the institution by giving an account of when the practice of meeting around a table with coffee and many cakes became widespread and in which social and national strata it took place. The study seems to prove that, originally, the coffee table was not essentially more elaborate in southern Jutland than in the rest of Denmark. And yet the southern Jutish coffee table has won a reputation which entirely overshadows other Danish regional eating habits. This reputation is especially due to the particular national situation of the border

country, which was a part of Germany 1864–1920. The coffee table attained its particular abundance in the independent farmer class which was the core of the Danish national minority group, and the communal coffee table – due to prohibition – grew into a phenomenon which flourished especially in village halls owned by the Danish minority. The inns where the German national group held their meetings did not have prohibition and thus the communal coffee table never spread particularly there. For this reason, many people are inclined to overlook the fact that coffee with many good cakes was also a favourite refreshment with many German families.

There seems to be a certain interaction between the coffee table tradition in homes and village halls between 1900 and 1914. Visiting Danes contributed to building up the myth of the incredible coffees in North Slesvig by transferring their positive experience of the people and their fighting spirit to all southern Jutish phenomena.

World War I brought actual starvation to Slesvig, as to the rest of Germany, and after the reunion of North Slesvig with Denmark in 1920 the old eating habits were resumed to a considerable degree. This applied to plain meals as well as to festive meals and baking. World War I brought about a kind of cultural delay foodwise. That was why coffees flourished in the 1920's and 30's. Something similar, although to a lesser degree, happened after the German occupation of Denmark, and the latest culmination of the famous coffee gathering was reached in the 1950's.