

SØMANDENS KOGEBOG

Af

HENNING HENNINGSEN

I vore dage er der en stadig voksende interesse for madlavning, og en mængde kogebøger med beskrivelse af hjemlig og fremmed mad udgives til glæde for entusiaster. Det vil derfor være naturligt også at rette blikket på, hvad sømanden spiste ombord. Ganske vist byder den maritime spiseseddel ikke på gastronomiske oplevelser, — tværtimod. Hvad der her gives er en kulturhistorisk skildring af den føde, som udgjorde sømandens daglige kost, og de få retter ud over denne, som i al beskedenhed forsødede hans på madkunstens område så forsmættede tilværelse.

HELT op til vor tid har det både til lands og til søs været et stort problem at konservere madvarer, så de kunne holde sig nogen tid ud over den første friskhed. Især ombord på sejlskibene, der i månedsvis var undervejs, var det nødvendigt at kunne medtage holdbar proviant.

De konserveringsmetoder, der stod til rådighed i ældre tid, var hovedsagelig:

tørring (gryn, ærter, bønner, kød, fisk, mel, frugter og grøntsager),

saltning (kød, flæsk, fisk),

rygning (kød, fisk, — dog mindre anvendt for skibsproviant),

hårdbagning (tvebakker, beskøjter),

nedlægning i saltlage, krydderier, eddike (surkål, snittebønner, agurker, sild),

syltning i sukker (frugt, marmelade, syltetøj, — lidet brugt m.h.t. skibsproviant).

Nu var det ikke altid den bedste eller mest friske proviant, der blev indkøbt til skibsbrug. Undertiden snød leverandørerne på kvaliteten, og ofte var det proviant, der allerede havde været på langfart og derfor kunne fås billigt, eller i almindelighed usælgelige varer, jfr. den velkendte annonce: et parti let bedærvede ærter, velegnet til skibsbrug, sælges fordelagtigt. Der sejlede nemlig, især på de mindre skibe, med en ringe fortjenstmargen, og spareforanstaltninger, der grænsede til gerrighed, var så godt som altid nødvendige, for at det hele kunne løbe rundt.

Under alle omstændigheder skete der en stadig nedbrydning af

provianten undervejs: bakterieangreb, forrådnelse og fordærvelse, mug osv. på grund af alder, fugt og varme; insekt- og ormeangreb, biller, melorme, maddiker, mider osv.; angreb og forurening af mus og rotter: gnavning, ekskrement- og urinforurening.

Bedre stod det ikke til med drikkevarerne: vand og øl. Her vil vi imidlertid kun beskæftige os med selve maden.

Forsøg på bedre preservering gjordes allerede i 1750-60'erne i England og Frankrig, idet man fremstillede bouillonterninger, *portable soups* (på dansk „suppekager“) ved indkogning og presning af suppeingredienser og mel eller gelatine til plader eller terninger. Opløst i vand og kogt gav de en spiselig suppe, men megen smag var der ikke i dem. I begyndelsen af 1800-årene begyndte man at fremstille konserver ved at udsætte næringsmidlerne i lukkede glas for stor varme i et vandbad. Snart gik man over til at anvende blikdåser. Det varede dog en rum tid, inden dåsekød blev almindelig på skibene. Det var for dyrt. Senere kom hertil kødekstrakt, dåsemælk, tørrede og pressede grøntsager osv., men på grund af de højere priser fik de først indpas i orlogsmarinen og langt senere på handelsskibene. I vor tid, hvor køleteknikken er højt udviklet, volder proviantopbevaringen ikke store vanskeligheder ombord.

Selv om der i reglen var forskel på kosten i kahytten, hvor kaptajn og styrmænd spiste rigeligere og noget bedre, og i lukafet, hvor søfolkene var underkastet ransonbestemmelserne (ranson = tildeling af en bestemt ration regnet pr. mand pr. uge), var der dog ikke meget tillokkende i maden for nogen af parterne. Den var ensformig, uden smag og afveksling, ofte ulækker og for kødets og fiskens vedkommende altfor salt. Vitaminer var der så godt som ingen af — på lange rejser var man udsat for skørbug —, og det er et spørgsmål, som stadig diskuteres, om den havde tilstrækkelig næringsværdi, som kunne give de hårdt arbejdende søfolk de kræfter og den sundhed, de behøvede. Nogle skibe var decideret dårlige madskibe, f.eks. var de engelske gennemgående berygtede i søfolks omdømme, mens andre var bedre. Ikke mindst de amerikanske var anset for at være gode, men også de skandinaviske og tyske i almindelighed. I det hele taget kan det siges, at der kun var få redere og kaptajner, som havde en dybere forståelse af, at det i virkeligheden var god økonomi at have et velfodret og tilfreds mandskab fremfor en altid knurrende og permanent sulten og derfor svækket besætning.



Madlavning og kartoffelskrælning i kabyssen. På mange sejlskibe, især de mindre, lod man den yngste mand ombord tage sig af madlavningen, hvad der ikke var til glæde for nogen. Træsnit efter B. A. Wikström i Ny ill. Tidning 1882.

Potato peeling and cooking in the galley about 1880. On board smaller vessels the young, inexperienced ship's boys were often put in charge of the cooking.

En ting, man har vanskeligt ved at forstå, er, at man gennemgående lagde såre liden vægt på tilberedningen af maden. Kokkene stod lavt på rangstigen og var i reglen ikke særlig dygtige. På orlogsskibene beordrede man ofte invalider, som ellers ikke dueede til noget, til at være kokke. Specielle kokkeskoler opstod først i slutningen af 1800-årene, og der fandtes knap nok kogeboøger, som man kunne lære af. På de fleste mindre fartøjer satte man ovenikøbet skibsdrengene, som var helt uden erfaring og myndighed, til at lave maden. Det kunne der i hvert fald ikke komme noget godt resultat ud af, og det gjorde der heller ikke. Man må holde med søfolkene, når de påstod, at kokkens arbejde i virkeligheden var et af de mest betydningsfulde ombord.

Den vigtigste del af kosten var animalsk. Det vegetabilske opfattedes nærmest som sekundært. Hvad der i ældre tid især manglede i provianten var friske grøntsager, kartofler, frugt, mælk, æg, ost, pålæg. Kartofflerne

havde svært ved at slå igennem og holdt sig lige så lidt som grøntsager særlig længe; frisk frugt var luksus; ostene blev hurtig stinkende og uanvendelig. Først da konserver blev nogenlunde billig og lovgivningen tog sig af kostspørgsmålet, kom der forbedringer, selv om det gik langsomt. Forøvrigt er det nok et spørgsmål, om dåsemaden i alle tilfælde var en gevinst for sundheden. Da det blev almindeligt at bage frisk brød ombord, blev søfolkene tænder, der ellers på grund af tygningen af de hårde beskøjter var i udmærket stand, efter sigende dårlige. Indførelsen af margarine i stedet for smør var også et tilbageskridt, så længe den ikke var vitaminiseret.

I tilberedningen af maden savnedes i reglen sovser og krydderier, og alt kødet og fisken blev normalt kogt og ikke stegt. Men efter nogen tid havde sømændene vænnet sig dertil.

Frisk proviant var der ikke megen mulighed for at få undervejs. Undertiden havde man husdyr, f.eks. grise og høns, med ombord. Æggene var dog mest til kahltsbrug. Men når grisen blev slagtet, var der feststemning, for lidt vankede der altid til mandskabet. I passaten kunne man fiske og indsamle flyvefisk, som faldt ned på dækket, så man fik fersk fisk. I fremmede havne skulle kaptajnen efter reglementet indkøbe fersk kød, friske grøntsager og frugt. Der er dog mange eksempler på, at der kun blev købt sparsomt ind. Skibskosten var trods alt billigere.

I det følgende vil vi kun tage hensyn til den hjemmefra medførte proviant og dens tilberedning.

For orlogsflåden og kompagniskibene eksisterede der fra gammel tid faste regler for mandskabets bespisning ombord, mens der først i begyndelsen af 1800-årene blev stillet lovbestemte krav for handelskibenes vedkommende.

For at få et indtryk af rationernes mængde kan vi, så godt det er muligt og i lidt forenklet form, sammenligne ranson- og spisetaksterne gennem et par århundreder på danske skibe: 1. fra en guinea-vestindiefarer 1708; 2. fra orlogsflåden ca. 1800 og 3. som angivet i forplejningsreglementet 1892. Det må tilføjes, at der i det hele taget ikke er stor forskel i de forskellige landes rationer, selvom det ligger i sagens natur, at Middelhavslandenes sømandskost var bestemt af de lokale betingelser og af en større gastronomisk forståelse. I skemaet er vægten omregnet til kilo og gram. Drikkevarer er ikke medtaget.

<i>Ration pr. mand pr. uge</i>	1708	ca. 1800	1892
Hårdt brød	2 kg	3.430 kg	3.5 kg
(eller blødt brød)	3.5 kg		5 kg
Flæsk	0.25 kg	0.75 kg	1.125 kg
Kød	1 kg	1.5 kg	1.5 kg
Klip- ell. tørfisk	0.75 kg		0.25 kg
Smør	0.5 kg	0.5 kg	0.5 kg
Byggryn olg.	knap 3 liter	1¼ liter	0.2–0.225 kg
Ærter ell. bønner	godt 1 liter	godt 1 liter	0.4 kg
Hvedemel			0.5 kg
Kartofler			2 kg
Kål olg.			0.25 kg
Sukker			0.75 kg
Sirup		ca. 0.25 kg	} i passende mængde
Salt		0.115 kg	
Olie	} efter godtbefindende		
Eddike		0.15 liter	
Svesker		0.810 kg	
Sennep, peber, kanel olg.			
Løg			

Som man ser er rationerne af brød og kød vokset gennem de ca. 200 år, mens fisk og gryn gives med nedsatte rationer. Smørmængden er den samme, men reglementet af 1892 gav mulighed for at erstatte smørret med margarine, hvad rederierne selvfølgelig ikke var sene til at benytte sig af, da det var billigere. Nytilkommet i 1892 er mel, kartofler, kål, sukker — som tidligere sjældent blev givet —, mens salt, sirup, svesker, krydderier osv. skulle gives „i passende mængde“, hvad der var præcis lige så intetsigende som „efter godtbefindende“ 1708. I hvert fald var det rederen og skipperen, men ikke sømanden, der bestemte, hvad der var passende.

Man kan i og for sig sige, at rationerne ikke var urimelige, og sammenligner man med forholdene i land, hvor man i hvert fald om vinteren stort set levede på konserverede ting, om end med adgang til frisk mælk, æg og grøntsager, var de ikke dårligere. Også på landjorden kunne folk lide af skørbug på grund af vitaminfattig kost. Een ting var sikkert: søfolkene skulle normalt ikke sulte, hvad fattigfolk i land nemt kunne udsættes for, idet kosten ombord var en del af deres hyre, som

Reglement angående forplejningen i danske skibe.

Vi Christian den Tiende, af Guds nåde konge til Danmark og Island, de Venders og Goters, hertug til Slesvig, Holsten, Stormarn, Ditmarsken, Lauenborg og Oldenborg,

Gøre vitterligt: I henhold til § 57 i sømandsloven af 1. maj 1923, jfr. § 171 i søloven af 1. april 1892 med senere ændringer, fastsættes herved følgende bestemmelser angående forplejningen af besætning og passagerer i danske skibe:

§ 1.

Et skib må ikke forlade havn uden at være rigeligt forsynet med drikkevand og med nødvendig og tjenlig proviant under hensyntagen til rejsens varighed. Provianten og vandforsyningen skal ordentligvis være tilstrækkelig for mindst det dobbelte af den tid, rejsen normalt antages at vare. Ministeriet for handel, industri og søfart kan dog i det omfang, det skønnes nødvendigt, give nærmere regler med hensyn til minimumsfor- syning af drikkevand og proviant.

§ 2.

Provianten skal om bord opbevares i dertil bestemte rum, der er vel ventilerede, tørre og mest muligt beskyttede mod solvarme og mod varme fra skibets maskinanlæg, ligesom drikkevand skal opbevares på forsvarlig måde, på længere rejser i jernvankasser eller -tanke, alt i overensstemmelse med de nærmere regler, som herom er fastsat eller fastsættes i henhold til lov om tilsyn med skibe af 29. marts 1920 med senere ændringer. Af drikkevandet skal et passende kvantum være anbragt under dæk.

§ 3.

Provianten skal være sund og i enhver henseende forsvarlig og så frisk, holdbar og vel konserveret, som det på det sted, hvor skibet provianterer, er muligt at erholde den. Drikkevandet skal være af så god beskaffenhed som muligt. Det skal såvidt muligt tages fra offentligt vandværk.

§ 5.

Rationen af drikkevand og fødemidler for enhver af de ombordværende skal mindst udgøre:

Det stadig gældende forplejningsreglement for den danske handelsflåde er fra 11. maj 1936. Her aftrykkes et par udsnit til sammenligning med de ældre spise- takster. Uden tvivl er rationerne på vore dages skibe mange steder rigeligere end her angivet.

a) For personer over 8 år.

Ugentlig:

<i>Vand</i>	35 l
<i>Brød</i> blødt rug- og hvedebrød.....	4 000 g
(heraf $\frac{2}{3}$ mørkt, groft rugbrød)	
<i>Kød</i> fersk eller preserveset.....	1 500 g
(indtil $\frac{1}{5}$ kan være salt kød)	
<i>Flæsk</i> fersk, salt eller røget.....	600 g
<i>Fisk</i> fersk eller preserveset.....	500 g
(indtil halvdelen kan være salt fisk)	
<i>Smør</i> (natursmør).....	500 g
<i>Mælk</i> (sødmælk) til kaffe og the.....	500 g
eller	
<i>Fløde</i>	350 g
<i>Pålæg</i>	250 g
<i>Ost</i> (mindst 20 pct. fedtindhold).....	250 g
<i>Æg</i> friske eller preservesede.....	200 g
<i>Ærter</i> eller <i>bønner</i> og <i>byggryn</i> eller <i>havregryn</i> og <i>ris</i> eller <i>sago</i>	750 g
<i>Hvedemel</i> til budding, pandekager eller lignende.....	500 g
<i>Kartofler</i> friske.....	4 000 g
<i>Grøntsager</i> friske.....	1 000 g
<i>Frugt</i> frisk.....	250 g
eller	
do. tørret.....	125 g
<i>Sukker</i> til kaffe og the.....	500 g
<i>Kaffe</i> brændt og malet.....	100 g
<i>Tilsætning</i>	30 g
<i>The</i>	20 g

Vægtmængderne er at forstå som vægten af levnedsmidlerne i ikke-tilberedt stand, for kød og flæsk uden fradrag af ben, for preservesede levnedsmidler som vægten af dåsens samlede indhold.

Smør, der skal anvendes på rejser af over 8 dages varighed, skal, såfremt det ikke opbevares i kølerum, være leveret i hermetisk tillukket emballage (tins).

Sødmælk kan efter omstændighederne erstattes med usødet, kondenseret mælk eller tørmælkspulver af anerkendt kvalitet. Til fløde henregnes også eksportfløde.

Salt, sennep, peber, kanel og andre krydderier, eddike, smør eller margarine, mælk, æg, sukker samt, hvad der iøvrigt behøves til madens tilberedning, medtages i passende mængde.

Mel og gær medtages til bagning om bord i forholdet 100 kg mel til 135 kg blødt brød. Der skal altid findes et passende kvantum hårdt brød om bord.

Det anordnede pålæg kan bestå af f. eks. leverpostej, forskellige slags pølse, røget kød, steg, æg, sild, sardiner, tomater, agurk eller ræddiker.

Som sukker til the og kaffe må ikke gives puddersukker.

de simpelthen skulle have. Mange fattigfolks børn syntes sikkert, at de levede bedre på søen end hjemme, hvor f.eks. kød var en sjælden ret. I det store og hele var kosten ombord vel også mange gange sundere, trods alt.

I den engelske marine talte man om *Banyan days*, dvs. kødløse dage (efter et hindu-ord; banyanerne, hindukøbmænd, spiste ikke kød). Disse dage var i reglen man-, ons- og fredag. Sådanne „kummerdage“ kendte man også i den danske orlogsmarine, hvis ugentlige kostplan efter spisetaksten 1736 eksempelvis så således ud:

Spisetakst for flåden 28/4 1736

<i>Dag</i>	<i>Frokost</i>	<i>Middag</i>	<i>Aften</i>
Søndag	Brændevin, brød	Flæsk og ærter	Smør og grød
Mandag	Smør, brød, øl	Smør og grød	Smør og grød
Tirsdag	Brændevin, brød	Kød og ærter	Smør og grød
Onsdag	Smør, brød, øl	Smør og grød	Smør og grød
Torsdag	Brændevin, brød	Flæsk og ærter	Smør og grød
Fredag	Smør, brød, øl	Smør og grød	Smør og grød
Lørdag	Smør, brød, øl	Bergfisk og ærter	Smør og grød

På danske handelskibe kunne den daglige kostplan efter indførelse af forplejningsreglementet 1892 normalt se således ud:

Om morgenen ved vagtskifte kl. 6:

Kaffe med hårdt eller blødt brød.

Kl. 8 — frokost:

te med rugbrød med margarine, ev. pålæg (spegepølse, ost, salt kød).

Kl. 12 — middag, f.eks. varieret på flg. måde:

Søndag: preservevet kød; pudding.

Mandag: byggrynsvandgrød; stegt flæsk med kartofler.

Tirsdag: gule ærter; salt kød.

Onsdag: klipfisk med kartofler; grynsuppe (byggryn eller ris).

Torsdag: brune bønner eller grønkål; salt kød.

Fredag: byggrynsgrød; stegt flæsk med kartofler.

Lørdag: klipfisk med kartofler; grynsuppe.

Kl. 15 — kaffe.

Kl. 18.30 — *aftensmad*:

som frokosten, suppleret med rester fra middagen, tillavet som labskovs, plukfisk eller klatkager, ev. stegt fisk.

I den følgende oversigt vil vi holde os til kosten på sejlskibe fra det skandinaviske, germanske og angelsaksisk-nordamerikanske område.

Der tages som antydning ikke hensyn til drikkevarer ombord, der er et kapitel for sig, ej heller til ferske varer.

Brød

Beskøjter

Hårdt brød var brød, der var bagt to gange for at få al fugtigheden ud af det (jfr. betegnelserne tvebak og beskøjt (*biscuit*), der begge betyder to gange bagt), uden fedt og salt, der kunne tiltrække fugtighed. De var så hårde, at man nemt knækkede tænderne på dem. Sømandene kom let på den tanke, at de måtte være lavet af benmel, malet af de kreaturben, de lastede i Buenos Aires eller Rio Grande.

I Skandinavien, Tyskland, Holland og Rusland var *beskøjterne* — en fællesbetegnelse for de mange forskellige former, disse skibsbrød havde — normalt bagt af rug og derfor mørke. De gamle danske betegnelser for dem, som forøvrigt brugtes langt op i tiden, var *kavringer* (ordet sammensat af kage + ring, dvs. skorpe) og *skonrogger* (af tysk schön + Roggen, altså „smukke rug-brød“). I senere tid kunne skonrogger forøvrigt være bagt af sigtemel. Populært gik rugbeskøjterne under navnet „sorte Jakobber“. I Tyskland kaldtes beskøjterne *Hartbrot*, (*Schiffs*)-*zwieback*, i Holland *hardbrood*, *tweebak*.

I de øvrige lande anvendte man normalt hvede til at bage beskøjter af. Berømt var de engelske (*sea*) *biscuits*, også kaldet *hard tack* (*tack* = pløk), nogle store, lyse, velsmagende, men hårde hvedebeskøjter, som især fremstilledes i Liverpool (*Liverpool pancakes* eller *pantiles*, — *pantile* = tagsten). De havde 52 huller indprikket.

Hvedebrødsbeskøjterne blev også populære i Danmark; de kaldtes *skibskiks* eller *skibsbrød*.

Endnu bedre end de engelske var de amerikanske beskøjter, f.eks. de berømte *Frisco breads* fra San Francisco. Derimod var søfolkene ikke særlig begejstrede for de risbeskøjter, som bagtes på Java, i Kina og Japan.

Beskøjterne leveredes ofte i sække og opbevarede i tætte, godt svovlede og veltørrede trætønder eller -fade. Forhenværende brændevins- eller romtønder kunne også bruges hertil. Hen på 1800-tallet gik man over til at stuve dem i jernkasser med tætte låg. Når kassen havde været åbnet, satte man et tændt lys i den, før man lukkede den til igen. Så brugte flammen al luftens ilt, og ingen fugt eller skadedyr skulle så kunne fordærve brødene. Alligevel kunne de blive bløde eller gå i smulder. De bløde beskøjter blev bagt op igen af kokken, mens smulerne brugtes til forskellige retter.

I reglen var de billige beskøjter ikke rationerede, og i lukafet var der anbragt en brødkasse, som hver dag blev fyldt op til frit brug.

Normalt var beskøjterne stenhårde, så de måtte oplødes i te eller kaffe, hvorefter man smurte smør eller margarine på dem. Efter længere tid blev de fyldt med mider, orm o.lgn. Nogle af dem kom ud, når beskøjterne blev banket hårdt ud mod bordet før oplødningen. Resten kravlede ud, når de blev dyppet, og måtte derefter skummes af teen eller kaffen. Men uden tvivl gled mange ned i maven. Søfolkene trøstede sig med, at det var en slags kødmat.

En lækkerbiscen var beskøjter, dyppet i saltvand og lagt sammen med puddersukker, hvorefter de blev ristet.

En meget beskeden ret var en slags „arme riddere“ af beskøjter, der blev oplødt i vand og derefter stegt på en pande og overdrysset med sukker. Norske søfolk kaldte denne ret *sluring*.

På engelske skibe knuste apprenticerne, dvs. lærlinge eller kadetter, beskøjterne med en kofilnagle eller en håndspage, blandede smulerne med kabysfedt og *jaggery*-saft (sukkersirup) og bagte dem i ovnen.

Man kunne også bage oplødte beskøjtsmuler med sukker; det kaldtes *dog's body* (død hund).

Blødt brød

Medbragte rugbrød („ankerstokke“) mugnede hurtigt. I senere tid bagte man ofte frisk brød ombord. Ganske vist var melet (rug-, hvede- eller sigtemel) ofte fuldt af mider. Det opbevarede i store, tætte tønder, i senere tider i jerntanke. Gær til bagningen kunne man lave af vand med humle og kartofler, som blev småkogt et par timer; heri kom hele gryn. Bagefter blev det siet; der kom sukker i, og det jævnedes med mel, hvorefter det hele kom i en flaske, som blev tilproppet. Heraf ud-



Danske hvedebesøjter (skibskiks) af den type, der bruges ombord på skoleskibet „Georg Stage“. Brøkker og smuler anvendtes, som det fremgår af artiklen, på mange måder i madlavningen ombord.

Danish sea biscuits. The crumbs were often used for the preparation of special sailors' dishes, such as bread soup, crackerhash, dandy-funk, etc.

vikledes gær. Flasken kunne nemt eksplodere. En anden opskrift på en slags surdej var rugmel, lunkent vand, et rått løg i skiver, lidt sukker og eddikesyre samt et lille stykke klipfiskeskind. Det hele opbevarede i en lerkrukke, og efter at det havde stået nær komfuret i 8–10 dage, gik det i gæring.

Brødsuppe og øllebrød

De smuldrede besøjter samledes omhyggeligt i en stor dåse. De blev kogt i vand — med orme og mider — til det blev en tynd klistervælling, der blev tilsat lidt sukker, og brødsuppen var færdig.

Skulle det være øllebrød, brugte man hertil, iflg. reglementet 1794,

3/4 pot øl til 2/7 pund brødsmler og 3 lod sirup. Til gengæld fik folkene ikke deres ølration til måltidet.

Folk hadede disse supper, men det var en bekvem måde at få brugt brødsmlerne på. Øllebrød kaldtes af danske søfolk „natmandens drøm“.

Kød

Salt kød og flæsk

Dette var hovedbestanddelen i kosten ombord.

Kødet (af okse, får, lam — søfolkene var sikre på, at der også var mulæselkød og hestekød deri) og flæsket (af svin) blev nedlagt i saltkødstønder eller rationsfade. Disse var store, koniske egefade med fint pudsede messingbånd om. De stod gerne fastsurret agter og var velaflåsede, så ubeføjede ikke forgreb sig på dem. Over kødet og flæsket hældte man en lage af saltvand, hvortil man satte salpeter, som hjalp med til at bevare kødets form og røde farve, — deraf betegnelsen „indianerrøv“. Kødet så hverken lækkert ud eller lugtede godt. Flæsket var ofte bævrende af fedt og græsgrønt af skarphed, og kødet leveredes med benene, som blev vejret med ved uddelingen. Tit var stumper af hud med hår, klove osv. kommet med. Til kahytten blev de bedste stykker udtaget, når kødtønden blev åbnet.

Kødet og flæsket måtte udvandes i søvand for at afgive noget af sin saltholdighed. Man lagde det i en balje med saltvand, som ofte måtte udskiftes, eller man anbragte det i en kødbøje, dannet af smalle tøndestaver med åbninger imellem, og lod det slæbe en hel dag eller længere agterude efter skibet. Salt blev det dog ved med at være, især de magreste stykker, og når det var kogt, var der en hvid saltskorpe rundt om. Ofte var saltlagen lækket ud forinden, så de tørre kødstykker raslede rundt i tønden.

Meget næringsstof var der ikke tilbage i det træhårde kød, ejheller mange vitaminer, så det gav anledning til skørbug. På grund af salpeter og salt kunne det frembringe mavesår. Det tog altid nogen tid for søfolkene at vænne sig til det. Når benene blev taget ud og kødet ved kogningen svandt ind, blev der ikke meget tilbage af stykket. Det havde heller ikke længere smag af kød.

Det skal lige bemærkes, at fersk kød blev hængt op i rigningen i en sejldugskødsæk, der beskyttede det mod sol og fluer og gav vind og luft adgang.

Fedt og tællen, der svømmede ovenpå ved kogning af flæsk og kød, blev skummet af. Dette „kabysfedt“ (engelsk *slush*) kunne bruges til at smøre på brødet, til stegning, om den luksus brugtes, og til smøring af læder, master, blokke osv. Efter gammel tradition tilhørte det til-oversblevne kokken, som fyldte det på bøtter og kunne sælge det i næste havn og derved tjene lidt småmønt som tilskud til hyren.

Ofte vekslede man dag efter dag med saltkød og saltflæsk til middagen. Det blev sjældent stegt, mest kogt og serveret med ærter eller bønner, senere med kartofler. En sjældnen gang kunne man lave frikadeller af saltkødet.

Da dåsekød blev almindeligt, fik man sommetider dette til søndagsmiddagen. Et af de største problemer var i begyndelsen at få åbnet de store sekspundsåser, så kokken måtte medføre mejsel og hammer til dette brug. Senere opfandt man en speciel dåseåbnerkniv.

Det henkogte kød var ganske farveløst og meget trevlet, hvorfor det kaldtes „kabelgarn“. Af sparsomhedsgrunde kogte man suppe på det, før det blev serveret. Derefter var der ikke megen smag eller kraft tilbage i det. Kødet kunne også bruges til labskovs eller steges som frikadeller. Den suppe, der blev kogt på kødet, var hverken vellugtende eller -smagende. Man kunne servere et par svesker eller boller til den. Bedre var den såkaldte „marstalsuppe“, kogt på flæsk og tilsat hvad man måtte have af saltede og tørre grøntsager, lidt mel eller byggryn, melboller og et par svesker, eventuelt lidt tørret frugt. Flæsket blev skåret i små terninger, som blandedes i suppen. Det var som en slags *sulevælling*. Ville man kæle særligt for den, kom der lidt kogt ris med rosiner i.

Af det preserveerede kød kunne man skære nogle tynde skiver, som i beskedent antal udleveredes som *pålæg*.

Frikadeller af preserveeret kød kendes først fra ret sen tid. På en Marstal-barkentine lavedes de i 1916 således: Dåsekødet blev kørt igennem kødmaskinen til en tør fars, som rørtes sammen med vand og masser af mel under tilsætning af salt og peber. Det blev æltet godt, og af massen blev der formet tre frikadeller pr. mand. De blev stegt i kabysfedt og blev hårde som kanonkugler. De smagte som viskelæder. Soksen var den smule kødsuppe, der havde været på dåsen, spædt op med meget vand, tilsat lidt salt, kogt og jævnet med mel og derefter brunet med brændt sukker. Til frikadellerne serveredes kogte kartofler med skrællen på.

Crackerhash

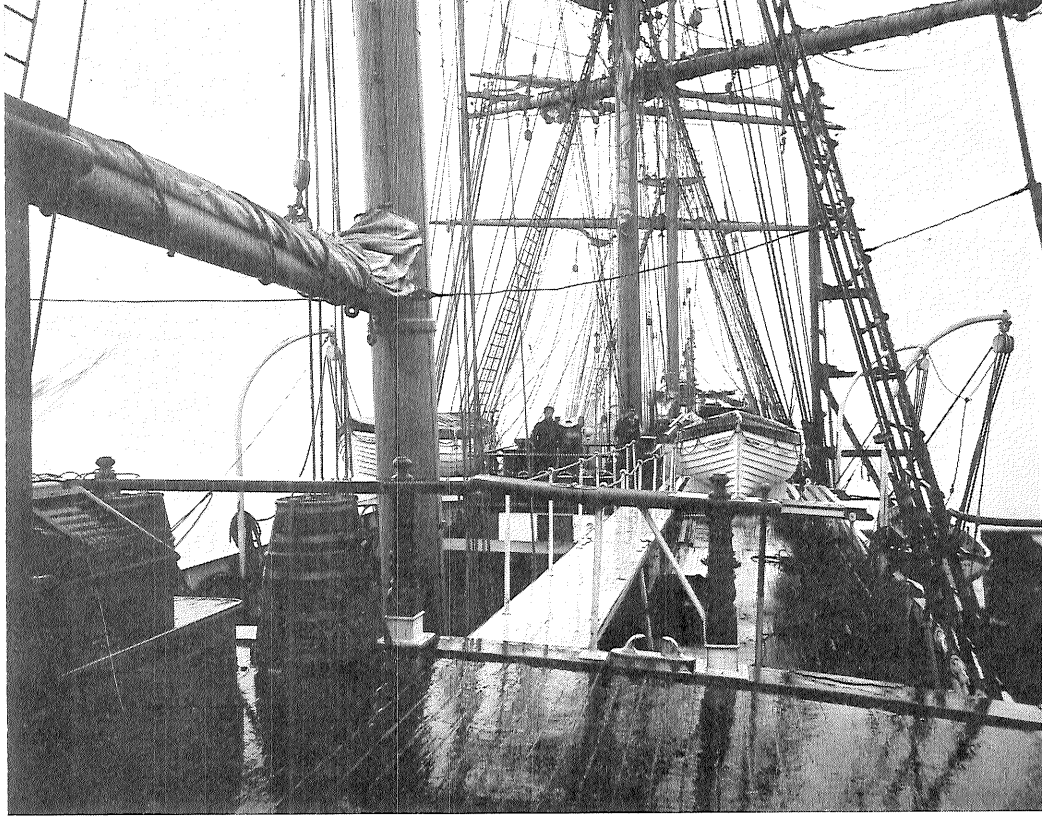
For at mildne lidt på smagen af det salte kød og flæsk og for at få brugt alle krummerne af beskøjterne, som lå tilbage i brødkassen, fandt engelske kokke på at lave en ret *crackerhash* (*cracker* = beskøjt, *hash* = kød). Den spistes ofte til morgenmad eller frokost, eller også om aftenen til teen. Havde man ikke krummer, måtte man knuse beskøjterne. Brødsmulerne blev blødgjort i vand og derpå blandet med småstykker af salt kød og/eller flæsk, lidt løg, ev. rester fra middagens ærter eller bønner, måske lidt byggrynsmel og hvad man ellers havde. Selv sukker eller sirup kunne blandes i. Som fedtstof brugtes det afskummede kabysfedt. Det hele skulle helst sejle i fedt. Blandingen blev bagt i ovnen af kokken. Den var en fryd for en sømandsmave, og tyske og skandinaviske søfolk, som havde været forhyret på engelske skibe, førte skikken med sig over på deres egne nationers skibe.

Søfolkene kunne ligefrem købe sejldugsposer til at putte hele beskøjter i og træhamre til at knuse dem med. Normalt brugte man dog en kofilnagle som hammer, eller man slog posen hårdt mod ankeret eller spillet. Krummerne kunne så drysses på kødet, der lå i en pande, og steges i rigeligt fedt. Hvis man var gode venner med kokken, ville han sikkert gerne bage det for én, eventuelt mod til gengæld at få et stop tobak.

Man kunne også nøjes med at lave sin private portion i en tom konserverdåse og få kokken til at sætte den i ovnen.

Dandy-funk

En afart af crackerhash var *dandy-funk*, som man især yndede på engelske og amerikanske skibe, hvor apprenticerne gerne lavede den i frivagten for at have lidt ekstra til aftensmaden. Dens vigtigste bestanddel var beskøjter, der knustes i en pose, og sirup; massen blandedes med lidt saltvand, kabysfedt, ev. en smule saltflæsk, kogte ærter, en klat syltetøj og et par rosiner, om man havde det, olgn. og bagtes i en bageform i kabysovnen. Det var derfor klogt at stå sig godt med kokken, som tog sig af bagningen uden for de regulære måltiders tilberedning. Ofte kunne der på samme tid være flere bageforme, som kokken venligst havde udlånt, i ovnen; man måtte så passe vældig godt på, at de ikke blev forvekslet eller måske stjålet af lækkersultne kammerater.



Dæksparti ca. 1910 fra bark „Caithnesshire“ af Glasgow, set fra skansen mod forskibs. T.v. to fastsurrede kødtønder til opbevaring af salt kød og flæsk. Fot. Hester, San Francisco Maritime Museum.

The poop of the bark "Caithnesshire" of Glasgow, about 1910. The two locked harness casks (left) with "old horse" (salt beef and pork) are lashed to the deck.

Resultatet blev en blanding mellem en kage og en budding. Den spistes dampende varm.

På norske skibe var man også glad for denne delikatesse, som man kaldte *denge*.

Labskous og biksemad

For de fleste står *labskous* som den typiske sømandsret, og den har da også været populær på alle nationers skibe, ganske vist først efter at kartofler var blevet en fast del af provianten. Allerede fra 1760 har man en engelsk beskrivelse heraf: det er en blanding af salt kød, skåret

i stykker, stumper af beskøjter og kartofler, moset og kogt sammen og serveret med sin saft i en træbakke. Havde man ikke kartofler, måtte mel træde i stedet.

I reglen var denne gryderet nærmest en forlegenhedsret, nem at lave af forhåndenværende rester. Der kunne foruden de nævnte ingredienser kommes f.eks. stokfisk, plukfisk, gulerødder, bønner, rødbeder, agurker olgn. i efter behag, og man kunne smage den til med peber og salt. Fedtstoffet var det uundgåelige kabysfedt.

Allerede de danske krigsfanger i den engelske prison 1807-14 trøstede sig med at spise labskovs af kød, kartofler, løg og salt, og det fortælles om den danskfødte kong Georg af Grækenland, at når et dansk orlogsskib kom på besøg i Piræus, mødte han op for at få en portion rigtig skipperlabskovs.

Når den blev serveret for ofte ombord, kunne det dog blive for meget af det gode for søfolkene. Den lå tungt i maven og bar derfor tilnavnet „cement“.

En anden god ret var *biksemad*, bestående af kartofler, kødbidder — rester fra middagen — og løg. De blev brunet hver for sig i smør eller margarine og blev derefter mikset sammen og gennemvarmet på panden.

Puspas

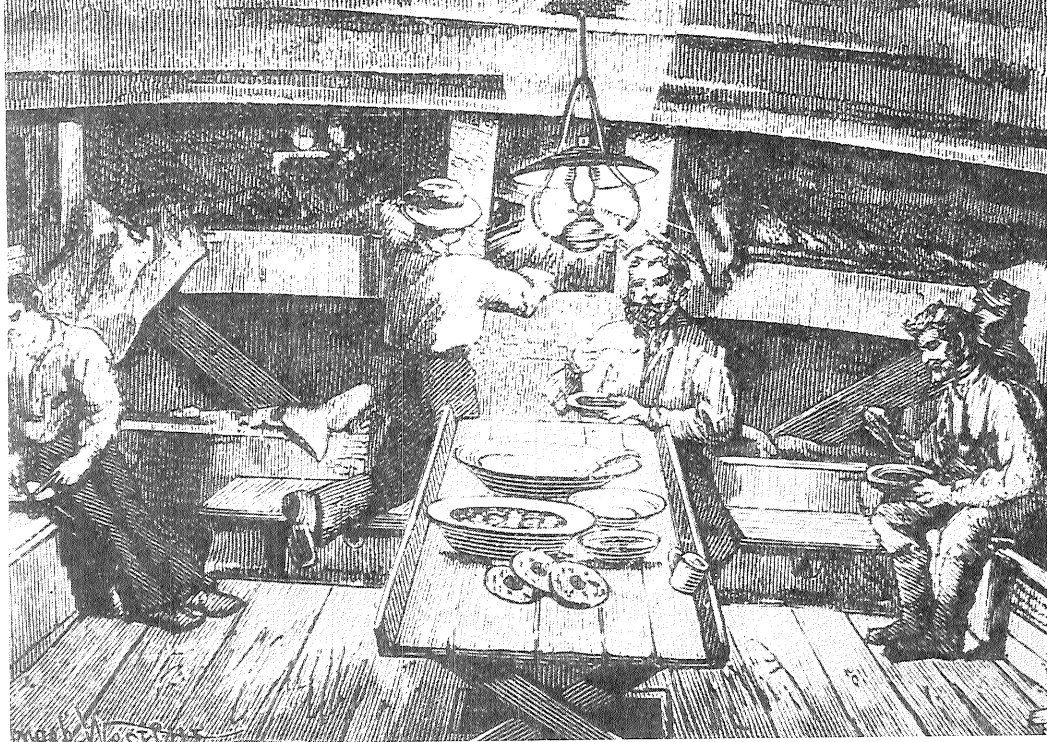
En speciel hollandsk festret var *poespas*, *puspas*. Oprindeligt blev den på ostindiefarerne lavet på kød af medbragte grise, som var blevet slagtet. Kødet blev kogt halvt mørt, hvorefter man kom gryn i vandet til en suppe, som man til slut hældte vin i.

På hvalfangerne lavede man retten af salt kød og blandede ris og grønkål i suppen.

Animalske produkter

Smør, fedt, margarine

Smørret opbevaredes i fjerdinger eller kvartfjerdinger, små tønder, men selv om det var saltet blev det hurtigt harskt. I varmen smeltede det og måtte så smøres på brødet med en smørpensel. Da margارين var opfundet, erstattede den i reglen smørret, hvad der sparede en del penge, men ikke vakte glæde hos folkene. I troperne blev det øverste lag af „magedullen“ eller „dullen“, som den kaldtes, som olie, det mellemste som surmælk og det underste som et lysegult bundfald. I denne blanding dypedes beskøjterne.



Der blev ikke gjort meget ud af serveringen ombord. Skafningen i mandskabslukafet foregik, som man ser, på den tristest mulige måde, mens der var mere stil over officerernes måltider i kahytten. På bordet ligger runde beskøjter, som kunne supplere middagsmaden. Træsnit efter B. A. Wikström i Ny ill. Tidning 1882.

Messing in the fo'c's'le was a dreary affair, while the officers in the cabin were better served. Woodcut from 1882.

Undertiden brugte man kabysfedtet til beskøjterne, men også det smeltede i varmen.

På nogle skibe kogte man efter sydlandsk skik maden i *olivenolie*, som opbevaredes i store lerkrukker. Det vandt ikke bifald hos de nordlige landes søfolk.

Ost, mælk, æg

Da ost aldrig holdt sig godt, men forvandlede til en stinkende masse inden længe, blev den sjældent brugt ombord. På hvalfangerne, siges det, fik hver mand dog ved afrejsen tildelt en hollandsk ost på fem pund,

som måtte strække til for hele rejsen. I de kolde zoner holdt den sig bedre. Fanøsømændene havde en særlig slags fåremælksost med kommen, „botteost“. Den var grøn af mug udvendig, men hvid og stenhård indeni, og den smagte bittert og skarpt, men godt.

Mælk kendtes ikke ombord, før mælkepulveret og dåsemælken opfandt. Æg ej heller. Det var en stor mangel i madlavningen, at disse ingredienser ikke var til stede.

Fisk

En fast bestanddel i menuen ombord var tørret fisk, dels salt torsk som *klip- eller bergfisk* (renset, tørret på klipperne og saltet), dels fersk torsk som *stok- eller tørfisk* (renset og lufttørret på et stativ, men ikke saltet). Når fisken lå længe, gik der orm i den, og de kunne på ubehagelig måde brede sig over hele skibet.

Før brugen skulle fisken, der var hård som træ, bankes godt igennem med en hammer, bagsiden af en økse eller en speciel bankesten. Det foregik ofte med ankeret som underlag og var et hårdt arbejde. Fisken skulle bankes til den blev helt lind. De tørre splinter fløj omkring, men man skulle passe på ikke at banke den helt i stykker. Skindet skulle bevares, da det holdt sammen på kødet. Klipfisken blev udludet i en balje med saltvand, der ofte måtte skiftes, mens stokfisken blev lagt i blød i 12–24 timer i fersk vand tilsat soda. Derpå blev fisken flået, skåret i passende stykker og kogt, hvad der kunne lugtes over hele skibet. Den færdige fisk blev serveret med smeltet smør, fedt eller margarine, måske også lidt eddike. Man fik ærter hertil eller også flæsketerninger og kartofler. I senere tid tilberedte man en sennepssovs af vand, meljævning, salt og lidt fiskesennep, eller man serverede tomatskiver, løg, bønner, olie og makaroni i en slags stuvning dertil, sådan som spaniolerne brugte det til deres *bacalao*.

Man kunne også mose klipfisk og kartofler sammen, bage det i en pande og servere smør og krydderier dertil.

Stokfisk var en bestanddel af den såkaldte ret *pludrian*, som brugtes i 1700-årene ombord på de danske kompagniskibe. Det var grynsuppe med stokfisk og svesker i og syrnnet med eddike.

Nogle kunne lide klip- og stokfisk, andre ikke. Det kom i reglen an på kokkens dygtighed i at tilberede den og give den smag.

Ofte var der saltede *sild* med som proviant. De blev serveret til

aftensmaden med kartofler og fedtdyppelse. På engelske skibe ristede man sildene på panden (*kippers*).

Fiskeboller i dåse var den helt store luksus. Til påske kunne søfolkene være heldige at få serveret et par af dem som en slags erstatning for påskeæg.

Gryn

Gryn af forskellig art (hvede, byg, boghvede) dannede også en fast bestanddel af maden. De tørrede gryn opbevarede i tøndes, som måtte holdes godt tillukkede for at undgå fugt og angreb af orm og insekter. Senere gik man over til at gemme dem i jerntanke. Man satte som i brødtankene et tændt lys ind i dem, før man lukkede dem, så ilten i luften blev opbrugt.

Grød og vælling

Grød blev meget ofte brugt som morgenmad. Den varmede, fyldte i maven og gav god fordøjelse. Også i land var den et hovednæringsmiddel.

I den engelske orlogsmarine fik gasterne hver morgen grød af hvedegryn. Den kaldtes *burgoo* og må have været ualmindelig trist og kvalmende, kogt i vand som den var, nærmest en slags vandgrød. Det var skik, siges der, at engelske sømænd spyttede på admiral Sir Cloudesly Shovels marmorgravmæle i Westminster Abbey, fordi det var ham, der indførte den i marinen. Senere rostes den dog meget af søfolk, der påstod, at den med tilsætning af salt, smør og sukker eller sirup smagte godt.

Ganske populær var også *boghvedegrød*, både på tyske og danske skibe. Den serveredes med sirup. Ofte kogte man dog en stor portion på én gang, og hvad der ikke spistes første dag, serveredes koldt, udskåret i terninger og med tynd, varm skummetmælk over — hvis man havde det —, ellers øl. Resten blev næste dag brasat på panden med margarine og rugbrød til. Kold boghvedegrød var ikke elsket.

Havregrøden, serveret uden smørklat og mælk, var ikke slet så yndet. Det hjalp, når der blev hældt smeltet smør eller øl på.

Byggrynsgrød, kogt med svesker, rosiner og smør eller fedt, var ikke så værst, blot den ikke var så tyk, at man måtte skære den med kniv.

Den mest afholdte grød var dog *risengrøden* (jfr. at den stadig er

julemad, altså festmad, i Danmark). Sømændene var ellers meget skeptiske over for risen, når den skulle erstatte ærter eller bønner, og påstod, at man blev blind af at spise den. Men grøden kunne de lide. Den blev kogt i vand, og de fik sirup til. Først på et senere tidspunkt indførte man at strø sukker og kanel på, og da dåsemælk blev almindelig, rørte kokken en lille dåse ud i risengrynene.

Mellem grød og *vælling* er der kun en fugtighedsgrad. Når kokken spurgte: vil du ha' grød eller vælling? og svaret var grød, fik sømanden en slevfuld stiv grød fra gryden. Ønskede han vælling, hældte kokken lidt varmt vand oven i grøden og rørte det rundt.

Søfolkene var normalt ikke glade for vællingen, som mest var byggrynsvælling. Den fyldte ikke nok i maven og kunne alene ikke gøre det ud for et måltid. Den gik blandt danske søfolk under navnet „gaffeltopsejlsvælling“, når den var lavet af almindelige byggryn. Den kunne også tilberedes af de grove, afskallede bankebyggryn med tilsætning af sirup, lidt eddike og et par svesker. Så kaldte man den „batteriforskrækelse“. Man kunne gøre den mere bastant ved at komme lidt flæsk og et par melboller i.

Rismelsvælling kogtes i vand og tilberedtes med lidt salt. Dåsemælk kom i, hvis det fandtes. Sukker og kanel udrørtes i vællingen.

Sulevælling er nævnt i afsnittet om salt kød og flæsk.

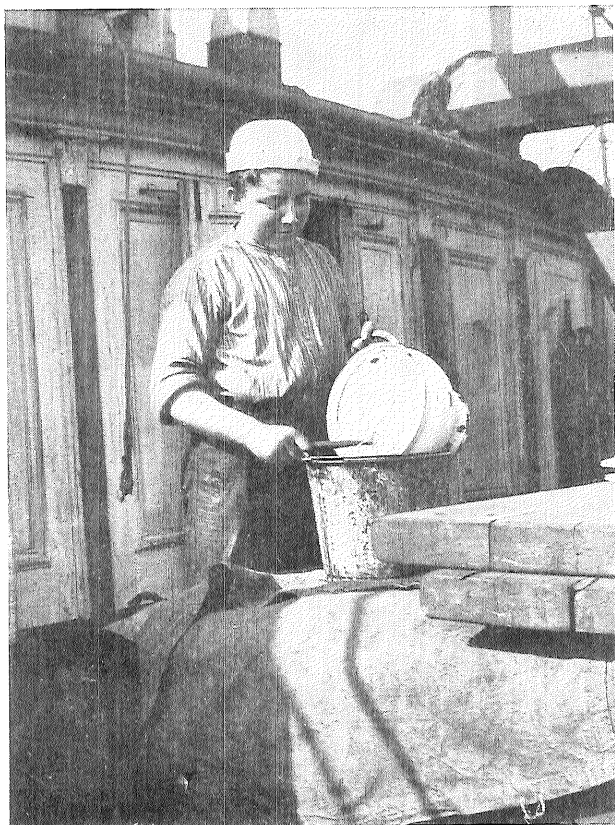
På de engelske klipperskibe i fart på Indien fik apprenticerne ofte hver lørdag en klump kogt ris med en tildeling rosiner og rigeligt med sort sirup. Det hele blev blandet sammen og blev fortæret som dessert.

Grøntsager

Bælgfrugter

Friske grøntsager var svære at opbevare. Man holdt sig mest til bælgfrugter som *ærter og bønner*, der kunne holde sig i tørret tilstand i sække eller tætte jernbundne trætønder, uden at man dog kunne forhindre angreb af mug og insekter. I ældre tid stampede man dem før serveringen, fordi de var hårde. Senere kogte kokken ofte ærterne med en håndfuld soda; et lille stykke sæbe kunne til nød bruges, dog med forsigtighed, da det kunne give diarré. Bønnerne var lettere at koge ud, så til dem blev der ikke brugt soda.

Både ærter og bønner passede godt som tilbehør til de fede kødspiser. Oftest fordelte man dem sådan, at man gav ærterne til flæsket og bøn-



Ungmand Carl Thygesen, bark „Lysglimt“ af Ålborg, har baktstørn. Opvasken sker i en pøs saltvand på lugen. Fot. matros (senere kaptajn) C. M. Nielsen 1920.
A young sailor washing dishes in a bucket of salt water on the hatch. Danish bark “Lysglimt”, 1920.

nerne til kødet. Således var middagshovedretterne sammensat ombord langt op i tiden. Først da kartoflerne blev almindelige, blev også disse givet dertil, og de gamle spisevaner ændredes.

Ærterne kunne også serveres som suppe, „gule ærter“, med flæsk i, og bønnerne som bønsuppe med kød i.

Dog's Body

Betegnelsen *dog's body* blev brugt om en ret af ærter blandet med knuste beskøjter og kogt i en pose. Når indholdet blev taget ud, kunne det godt minde om en død hund.

Forøvrigt findes betegnelsen som andetsteds nævnt brugt om opblødte beskøjter bagt med sukker.

Andre grøntsager

Undertiden havde man på danske skibe grønkål med. Den holdt sig nogenlunde, når den var puttet i tillukkede flasker (efter sigende en marstalleropfindelse). Selv om den tørrede noget ind, blev den god igen, når den blev hakket og kom i en gryde vand. Den kogtes til suppe sammen med byggryn og serveredes med saltkød eller flæsk. En sådan grønkålsuppe var en meget yndet ret.

På tyske skibe lavede søfolkene *Sauerkraut* (surkål), idet de i havnen skar friske hvidkålshoveder i stykker og lagde dem i tønder med salt strøet imellem lagene. Ovenpå kom et låg, som blev tynget ned med sten. Således beholdt kålen de fleste af sine vitaminer og holdt sig udmærket. Den serveredes til kødet. Forøvrigt nævnes surkål allerede på danske ostindiefarere i 1700-tallet.

Gulerødder og *kålraabi* kunne også holde sig en tidlang, når de blev lagt i sand i en kasse, som gerne blev anbragt i redningsbåden, eller når de blev nedgravet i ballastsandet.

Tørrede grøntsager blev først almindelige i slutningen af 1800-årene. De anvendtes i supper sammen med gryn eller ris.

Kartofler

Det varede ret længe både til lands og især til søs, inden kartofler blev anerkendt som menneskeføde. De var også svære at opbevare, idet de ret hurtigt spirede og rådne. De blev ofte opbevarede i redningsbådene eller anbragt over ladningen. Kartofler var længe absolut en luksusvare, som var forbeholdt kahytten. Ville søfolkene have dem, måtte de selv bringe dem med og bede kokken koge dem i deres private små net. Da de senere blev mere almindelige, var de dog stadigvæk stærkt rationerede. Kaptajnen fik f.eks. tre til middagen og styrmændene hver to, som det meldes fra et norsk skib i 1850'erne. Sømændene kunne få

2-3 styk om ugen. De blev kogt med skrællen og derefter pillet ved bordet.

Efter 1900 blev der bragt masser af kartofler ombord i hvert skib, så man havde noget at tage af, og folkene blev med jævne mellemrum sat til at pille spirer af og sortere de rådne fra. Dem fik grisene. Kartofflerne betød som sagt en hel revolution af middagen; de var sunde, fyldte i maven og smagte godt til saltmaden. Sorgen var altid stor, når de slap op på en længere rejse.

Senere fandt man på at tørre dem til serverede kartofler. Disse var hårde som ærter og skulle sættes i blød i sodalud aftenen i forvejen, hvorefter de blev maset til mos eller gik gennem kødmaskinen. Nogen særlig smag af kartoffel havde de ikke.

Sødemidler

Til at søde maden med brugtes *sukker*, i reglen rørsukker, som i varmen smeltede til sirup. Sukkeret opbevarede i sukkerfade. Undertiden uddeltes det i form af hugget sukker, som blev væltet ud på bordet og fordelt med et lige antal stykker pr. mand, f.eks. 27-30 stk. pr. uge.

Også puddersukker brugtes, men i det store og hele var *sirup* det foretrukne sødemiddel, som blev brugt i utrolig mange forbindelser. Den medbragtes i sirupstønder, ofte også i dunke.

Yndet var en ret som *sirupssuppe* med svesker, rosiner eller tørrede æbler.

Frugt

Tørrede vindruer og blommer i form af *rosiner* (eller *korender*) og *svesker* var de hyppigst brugte. Når styrmanden udleverede dem til kokken, var de nøjagtigt aftalt med et par stykker pr. mand. De kom i de forskellige supper, som allerede omtalt flere gange, specielt i sødsuppen. Søfolkene elskede dem og var parat til at kværke deres kammerater, hvis de forgreb sig på deres sparsomme tildeling.

Tørrede æbler medførtes ikke så hyppigt.

I sejskibenes sidste tid kunne man en sjælden gang have *henkogte frugter og bær* med. Af *blåbær* kunne man f.eks. lave en dejlig suppe med gryn, melboller, rosiner og sødet med sirup.

Mens syltetøj altså var så godt som ukendt ombord, fik man af og til *marmelade*, især appelsinmarmelade. Man sagde på engelske skibe, at den var lavet af roer, blandet med appelsinskaller, som var fejlet op af rendestenen, men søfolkene kunne alligevel godt lide den. Normalt tog mange dog nogle dåser med privat, for hvad de fik var ikke nok.

Sødsuppe

Den højt elskede sødsuppe var lavet af byg- eller havregryn, der blev kogt sammen med vand. Det var meget sjældent der kom lidt saft i. Suppen blev sødet med sirup og smagt til med eddike. I den kom der 2–3 svesker pr. mand, nøje aftalt. De var ofte kogt helt ud, så kun de bare sveskesten var tilbage, hvad der gav anledning til mange dispytter og stor fortrydelse hos dem, der mente sig snydt for det kostbare sveskekød. I reglen fik kokken skylden. Om søndagen kunne der desuden være et lille antal rosiner i suppen. Undertiden kunne der tilsættes boller, f.eks. af bygmel.

Ligesom det indtil for få år siden var skik på landjorden i gammeldags husholdninger, udgjorde sødsuppe og pandekager også mange steder til søs en ubrydelig enhed. Om pandekager se under melretter.

Sagosuppe blev tilberedt på samme måde som sødsuppen, bortset fra at man brugte sagogryn.

En yndlingsret på tyske skibe var *Plummen un Klüten* (*Plummenklüüt* olgn.), dvs. blommer (svesker) og boller (*Klösse*) serveret i en slags sød melsuppe. Der blev lavet en suppe af vand, hvori det sparsomme antal svesker, der var blevet udleveret, blev kogt. Det næsten kogte, salte flæsk fik et opkog i suppen, som så blev jævnet med mel. Det hele blev smagt til med sirup og eddike. Bollerne, som kokken rullede i sine ikke altfor rene hænder, var lavet af mel og kabysfedt og med et par korender i; de var store som golfkugler.

Æblekage

Når man havde et forråd af tørrede æbler ombord, kunne kokken deraf fremtrylle en herlig æblekage. Æblerne blev kogt til almindelig æblegrød. En kageform blev indsmurt med „dulle“ (margarine) og strøet med rasp, dvs. knuste beskøjter; derover lagdes skiftevis et lag æblegrød og et tykt lag rasp, strøet med et tyndt lag sukker. Formen



Stewarden (kokken) på bark „Lysglimt“ af Ålborg. På de større skibe havde man i reglen en voksen kok i modsætning til på de mindre. Fot. C. M. Nielsen 1920.

The steward of the bark "Lysglimt", 1920. On board bigger vessels the cooking and serving was done by a real cook or steward, and not by a ship's boy.

blev så gennemvarmet i ovnen. Det var en fin søndags- eller højtidsret.

På engelske skibe kunne apprenticerne, hvis de så deres snit til at stjæle et græskar fra forrådkamret, skære det i små stykker og blande det med knuste beskøjter og rosiner og bage det som en erstatnings-*apple pudding*.

Mel

Som tidligere omtalt blev melet opbevaret i tønder og i senere tid i jernkasser. Alligevel blev det efterhånden fuldt af mider og ofte klumpet på grund af fugt.

Melet kunne ikke blot bruges til brødbagning, men også til forskellige former for budding og i sjældne tilfælde til pandekager og kager. Desuden brugtes det til jævning af supper og sovs, — hvor man altså brugte sovs.

Budding

En af de mest elskede retter på alle nationers skibe var *budding* (eller efter engelsk: *pudding*), lavet af en dej af mel, mest hvedemel, og forskellige tilsætninger og kogt i en pose.

Mest kendt fra sømandsberetninger er den engelske betegnelse herfor: *duff* (= *dough*, dej). Den blev lavet af mel og vand (undertiden halvt salt-, halvt ferskvand), tilsat kabysfedt, oksetælle, fedt af fårekød eller lign., og af og til lidt tørret frugt, f.eks. æbler, måske også krydderier. En sjælden gang kom der bagepulver i. Massen blev puttet i en pose af sejldug eller lærred og kogt i denne i vandbad. I lukafet blev den spist med sirup til, men i kahytten fik officererne ofte rosiner, svesker og krydderier i den, og den serveredes sommetider med citron- eller vinsovs.

Duff'en var en ufordøjelig og klæg masse, men alligevel betragtedes den som luksusmad, der specielt blev serveret om søndagen. Til de store højtider, f.eks. til jul, blev den tillavet med svesker og kaldtes da *plum duff*.

Massen kunne også skæres op i skiver og steges på panden i fedt.

Denne ret kendtes også på andre landes skibe og må være af gammel oprindelse. Hollandske og tyske sømænd kaldte den *Sackpudding*, *Sackkluit*, *Sackkuchen*, *sakkoek* oln. (*Sack* = sæk, pose), et ord som går igen i den fanøske betegnelse *sakkuk*. På denne gamle skibsfartsø regnes den nærmest for en speciel hjemlig ret, — forøvrigt ganske med urette. Omkr. 1800 beskrives den på Fanø som lavet af byg- eller risemel, rosiner, korender og svesker og kogt i en sejldugspose. Den blev sødet med sirup og spist med salt kød, kartofler og fedt med fedtegrever.

I det øvrige Danmark, hvor retten var lige så populær, også til lands,



Madlavningen ombord opfyldte ikke altid hygiejnens strengeste krav. Den norske tegner Sv. Knudsen har her gengivet en formodentlig ikke ualmindelig episode: kokken mønstrer en sok, som har været hængt til tørre på en snor over komfuret, men er faldet ned i gryden og er blevet kogt med. Ill. i D. H. Brochmann: Opsang fra seilskibstiden (Kristiania 1916).

The cook finds a stocking in his pot—probably a not unusual situation. It has been hung up to dry and fallen into the soup.

hed den *posegrød*, og på norske skibe *posepudding*. På sydfynske skibe kaldtes den *marstaller-pudding*.

En beskrivelse fra en bornholmsk galease 1843 fortæller, at en sådan posegrød bestod af hvedemel udrørt i vand; et lille stykke flæsk blev skåret i nøddestore terninger og blandet i melet, som så blev sammen-

smeltet til en dejg. Denne blev fyldt i ca. ½ alen lange og 4 tommer tykke sejldugsposer, som der blev bundet godt for, hvorpå de blev kogt i en stor kedel vand. Man løste derpå poserne op og krængede dem af. Buddingstykkerne blev skåret i pundsstore stykker, et til hver mand. Den budding, som var bestemt til kahytten, var tillavet med forskellige krydderier, rosiner, smør, sukker og lidt rom.

Buddingen kunne også bages i buddingforme. I stedet for mel kunne man bruge knuste beskøjter.

En senere beretning siger, at sejldugsposerne måtte ligge og koge i vandbadet i 12 samfulde timer. Andre siger 2–3 timer. Poserne var spidse, og når de var krænget af, stod buddingerne som toppe, der var tunge som brosten, klæge som beg og duftende som fordærvet talg. Tabte man et stykke på døren, hoppede det straks tilbage på ens tallerken som en gummibold. På nogle skibe kaldte man dem „slibesten“.

Sea-Pie

På engelske skibe serveredes ved særlige lejligheder en *pie* med to eller tre lag efter behag. Man brugte enten en stor pande eller bedre en gryde, jo højere den skulle være. Underste lag bestod af salt flæsk, fisk, nyrer, løg, kartofler, grøntsager o.lgn., krydret med salt og peber; det skulle helst svømme i vand. Derover kom et lag dejg eller knuste beskøjter blandet med kabysfedt. Der var et hul i laget, så vandet kunne trænge igennem. Det kaldte man „underste dæk“. Over dette igen et lag kød, grøntsager osv., og så et nyt lag dejg som næste dæk. En *pie* af denne størrelse kaldtes en *double decker* eller *two-decker*, som var den et skib. Lagde man et nyt lag kød osv. samt igen et „dæk“ derover, kaldtes *pien three-decker*. Det hele blev kogt og serveredes dampende varmt.

Pandekager

Søfolk elskede *pandekager*, gerne i forbindelse med sødsuppe. Da man først sent indførte dåsemælk ombord, blev de normalt lavet af mel og vand, der blev rørt sammen og tilsat lidt salt, måske også lidt sukker, lidt bagepulver eller gult æggepulver. De blev bagt på panden med margarine eller kabysfedt og nydt med sirup.

Englænderne kaldte *pandekager* for *flabber-jacks*.

I en snæver vending kunne man, hvis man blev lækkersulten, selv

lave *flæskpandekage* ved at fremstille en blanding af vand og knuste beskøjter og komme flæsk, skåret i små terninger, i. Kokken satte blandingen i ovnen, og aftensmaden var reddet.

Hvis der var blevet noget tilbage fra de gule ærter til middagen, kunne kokken af dem bage *ærtepandekager*, som spistes med sirup og smagte dejligt. Han kunne også lave ærteklatkager af resterne, ja *klatkager* kunne fremstilles af bønne- eller grønkålsrester.

Kager

På engelske skibe malede man undertiden beskøjter i en kaffemølle, hvorefter krummerne blev opløst i sød te. Derefter formede man dem som lagkagebunde, og mellem lagene lagde man tykt med marmelade. Når det hele blev bagt, havde man en lækker *lagkage*.

Fra en sydfynsk skonnert fortælles fra 1920'erne, at den lækkermundede kaptajn lærte den unge kok at lave en speciel form for *plumkage*, fed, drivende af smør og tung af alle slags tørrede frugter. Den kaldtes „skonnertkage“.

Men normalt fik søfolkene aldrig kager.

Som man vil se af denne beskrivelse af de hyppigst forekommende retter, var det ikke altid lige spændende at spise ombord. Søfolkene forsøgte at få så meget ud af de dårlige ingredienser som muligt, og der er ingen tvivl om, at de efterhånden vænnede sig til de tvivlsomme resultater, der kom ud af kokkens kulinariske anstrengelser. Men de fleste måtte, når de som ældre så tilbage på deres sejskibstid, indrømme, at det meste egentlig var noget rædsomt noget. Dog har man talrige eksempler på, at spisningen af det salte kød hos mange blev en så indgroet vane, at fersk kød efterhånden slet ikke smagte dem. Og mangan én fik tårer i øjnene, når han tænkte tilbage på de midefyldte beskøjter og det salte flæsk, som på en måde var en legemliggørelse af det hårde, men i erindringen så fascinerende liv ombord på de gamle sejskibe.

Kilderne til artiklen er først og fremmest et omfattende antal af sømandserindringer, trykt og utrykt, fra forskellige nationers handels- og orlogsflåder. Jeg har måttet afstå fra at give henvisninger til bestemte kilder, da hver enkelt beskrivelse oftest er baseret på en lang række ensartede beretninger.

Jeg takker min hustru Elisabeth Henningsen for sagkyndig vejledning i spørgsmål om madlavningens mysterier.

COOKERY BOOK FOR SAILORS

Summary

Before modern methods of refrigeration came into use it was a problem on both sea and land how to keep food for any length of time. The means available were drying, smoking, salting, baking, preserving, and soaking in vinegar or brine. In spite of this food gradually deteriorated because of age, damp, heat or pests. The dishes one could produce from these ingredients were monotonous, tasteless, without vitamins or any great nourishment, and in the case of meat very salt. It was seldom sailors saw fresh food.

In point of fact portions on board were fairly generous, often better than the poor landlubber was used to. Records of all seafaring nations contain many instances of the rations laid down at various periods, which go to prove this.

In order to save money the provisions bought were often not of the best quality. Not a great deal of trouble was taken in the preparation of meals. The ship's cook was not always particularly skilled or hygienic and on smaller vessels it was often the boy who was put in charge of the cooking. Food was usually boiled, very seldom fried. Incidentally it should be mentioned that the food in the cabin was better than in the fo'c's'le, as well as being better served.

The article gives a survey of the different kinds of provisions and the dishes they were used to make. This summary can only give a brief outline.

Biscuits, hard bread made of rye, wheat or rice flour. Usually these were not rationed. Had to be dunked in tea or coffee to soften them. After a short time became full of maggots. Biscuits could be crushed and used for various dishes. Bread soup, sometimes with non-alcoholic beer added, was common.

Fresh bread was not usually taken on board as it quickly went mouldy. On some ships fresh bread was occasionally baked from flour and home-made yeast.

Salt meat and pork was the main standby on board and was stored in casks. Before use it was soaked in sea water but was nevertheless very salt to the taste. When it was boiled the fat came to the top and was skimmed off. This slush was used in cooking, to spread on bread and also for greasing masts, blocks and leather. Later tinned meat came into use. Some meat dishes were: crackerhash (crushed biscuit, slush, salt meat or pork, peas or beans left over from the last meal, the lot baked in the oven), and dandyfunk (the same ingredients with the addition of syrup, baked as a pudding). Popular, too, was "lobscouse", a dish made of small pieces of salt meat and potatoes and whatever leftovers were available.

Butter soon went rancid and melted in the heat. In more recent times margarine has been used instead.

Cheese, only seldom taken on board as it would only keep in cold regions. *Milk and eggs* not used.

Fish, either cod dried and salted or stockfish, which was cod or similar fish dried in the sun without salt. Before it was cooked it had to be beaten and leached in a bucket. It was served with melted fat or butter and peas. Salted herring was eaten with potatoes or fried as kippers.

Porridge was made of wheat, barley or buckwheat (e.g. burgoo). Syrup was

served with it. Sometimes a few prunes and raisins were put in it and if water was added it became gruel. Neither was particularly popular with the crew.

Dried pulse in the form of *peas and beans* were the most frequent vegetables. They were so hard that they often had to be cooked in soda. They were used to accompany meat: peas with pork and beans with beef, or as pea soup. Kale would keep all right in bottles. On German ships, in particular, *sauerkraut* was popular, that is shredded pickled cabbage. Carrots and swedes would keep for a time if they were put in sand in a box.

Potatoes were a fairly recent food on board. They were difficult to keep as they soon began to sprout and went rotten. The use of them made a great difference to cooking and they were very popular with the men.

Sometimes cane sugar was used as a *sweetener*, but it melted very quickly. The usual form of sweetening on ships of all nations was syrup which could be used in practically everything.

Dried fruit such as prunes and raisins were very popular but only issued in very small portions. They helped to improve various kinds of soup. Seamen all over the world liked a sweet soup made of barley or oatmeal, with syrup and two or three prunes per man. As second course pancakes were often served. On German ships they ate dumplings with it, made of flour, slush, and raisins. We rarely hear of dried apples or preserved fruit and berries. Sometimes the men themselves would take their own tins of marmalade with them.

Flour was stored in barrels, but it often became lumpy because of damp and soon maggot ridden. It was used to make bread, as mentioned above, and in particular for various kinds of pudding. The flour was mixed with water; slush, syrup, prunes or similar fruit were added, and the lot was then put into a bag and boiled. The result was a stodgy dish which was nevertheless regarded as something special (plum-duff, sackpudding, sakkoeck). Sea-pie was common on English ships: layers of pastry with salt pork, fish, onions, potatoes or something similar in between. Pancakes, too, were popular everywhere (flabberjacks), sometimes with chopped pork in them, or perhaps with left-over peas sweetened with syrup. If it was possible to get hold of the necessary ingredients, dried fruit or jam for example, it was sometimes possible to persuade the cook to make a cake.

So even though food on board was far from exciting the men got so used to it that they often found it difficult to eat ordinary food when they went ashore. Many an old salt could dream of the days of his youth and the salt pork and hard biscuit which personified for him the tough, but in memory so fascinating, life aboard the old sailing ships.