

Torben Arboe Andersen:

Melbyttel og sakkuk

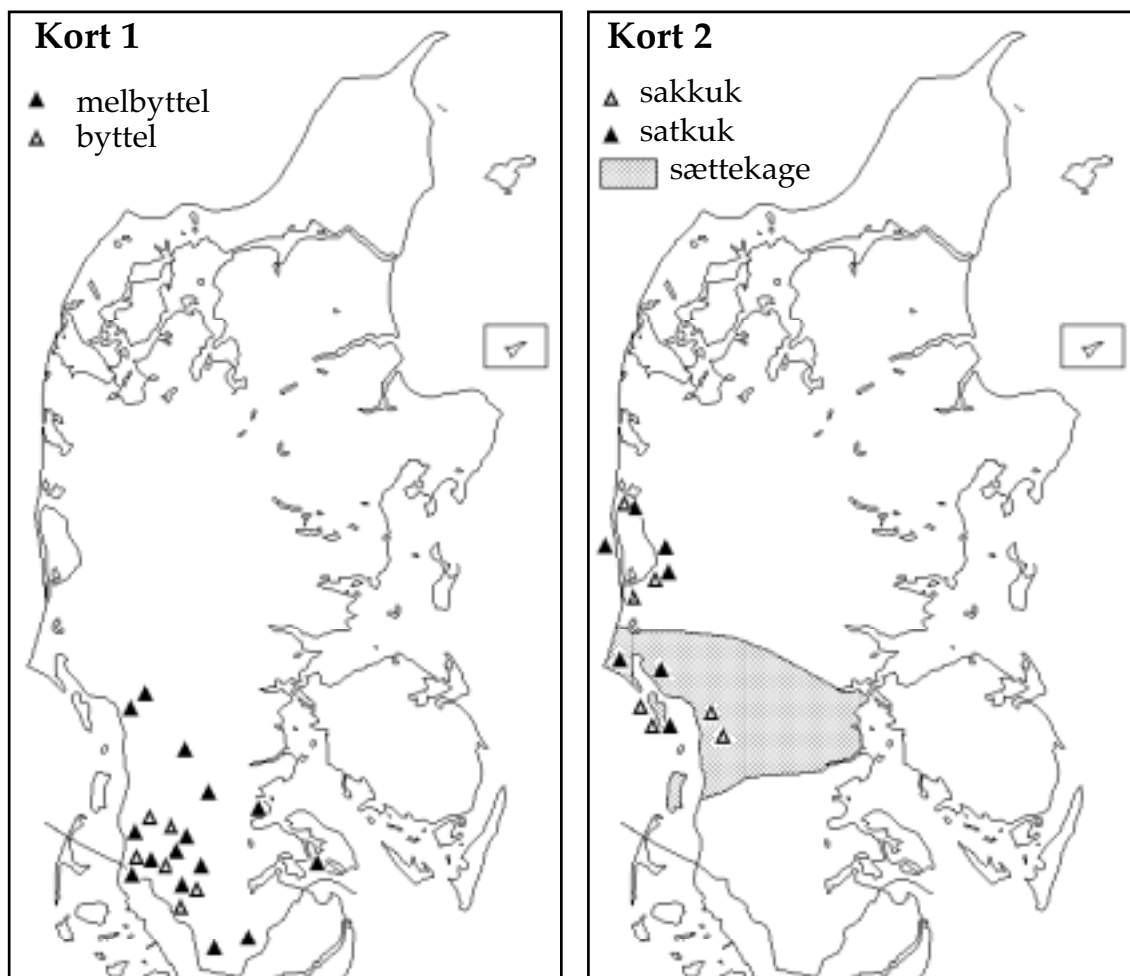
- kulinariske låneord sydfra

Melbyttel

Under redaktionen af afsnit *bj-* til Jysk Ordbog stødte jeg på det sammensatte ord *bjæstmelbyttel*, hvoraf jo kun det midterste led *mel* er almindeligt kendt. Men *bjæst* og *melbyttel* er velkendt i dele af Sønderjylland: *bjæst* betegner råmælk (dvs. mælk fra en ko, der lige har kælvet), og *melbyttel* er en slags budding eller (kogt) kage. Ordet *bjæst* (med sideform *bjøst*) er antagelig indlånt fra frisisk, idet man i ordbøger over nordfrisiske dialekter finder ord som *bjarst*, *bjåast* og *bjüst* anført i den nævnte betydning. I tysk hedder det tilsvarende ord *Biestmilch*; parallelt hermed har dialekten i Angel *bjæstmælk*, hvor *bjæst* altså formentlig er frisisk påvirket. I sønderjysk findes også sammensætningerne *bjæstbudding* og *bjæstbyttel* med samme betydning som *bjæstmelbyttel*.

Men hvad er nu oprindelsen til det ord, som Jysk Ordbog gengiver *byttel*, og som åbenbart kan betegne en slags budding? Ordet er indlånt fra nedertysk, hvor *büdel* = pung, pose (jf. tysk *Beutel*), og hvor også sammensætningen *mehlbüdel* er kendt. Sandsynligvis er det hele sammensætningen, der er indlånt og omsat til *melbyttel* i sønderjysk og det sydligste sydvestjysk. Simpleksordet *byttel* bruges også i betydningen “budding”; de to ords udbredelse ses på kort 1.

Og hvad har så et ord med betydningen “pung, pose” med mel og budding at gøre? I Mensings ordbog over de slesvig-holstenske dialekter (se litteraturlisten) forklares, at *mehlbüdel* oprindeligt betegnede den lærredspose, man kogte en slags budding i, og at ordet derpå blev et navn for selve retten. Det var (i min oversættelse) “en elsket festret, kendt overalt, fra gammel tid almindelig under dette navn især i Ditmarsken” (se kort 3 på s. 27), mens retten andre steder i Slesvig og



Holsten kaldtes f.eks. *groten Hans* eller *groten Klümp* (= store Hans, store klump). Feilberg (1886-1914) citerer en tysk kilde for, at *meelbüdel* er ditmarskernes nationalret. Mensing citerer kilder fra 17- og 1800-tallet, især Schütze (1800-06), for oplysninger om, at hovedingredienserne i buddingen er mel, æg og smør, og at den er på størrelse med et menneskehoved (deraf vel navnene med *groten* ovf.). I Ditmarsken er retten “durchsetzt” (fyldt?) med rosiner og korender (jf. Schütze under *Büdel*). I Eiderstedt- og Ditmarsk-området tilberedes retten også af blod i stedet for mælk, altså en slags blodbudding, en festret på slagtedagen (jf. Mensing hhv. Schütze). Til retten serverede man sirup eller blommedyppelse – eller smeltet smør, skinke el. flæsk. Der er altså ikke tale om en dessertbudding som nu, men om en hovedret.

Det nævnes i flere kilder i Sønderjylland, at retten er importeret; *melbyttel* “blev forhen kogt i en lærredspose, eller man tog bare et stykke lærred og bandt buddingen ind i; denne skik må være kommen til os sydfra”, bemærkes det fra Gram sogn; tilsvarende fra Åbenrå-egnen: “vi har kogt en “*melbyttel*” i vand, men det stammer fra Ditmarsken”.

I Ladelund lidt syd for den nuværende grænse var opskriften på *bjæstbyttel*: 1/3 mel, 1/3 mælk, 1/3 bjæst, desuden salt og lidt natron eller hjortetaksalt, det hele koges en time. I *melbyttel* bruges derimod et par æg i stedet for råmælken. Melet var bygmel, men senere kunne man også bruge rismel el. knuste tvebakker som "tørstof". Fra det sydligste af de op til vor tid dansktalende sogne, Fjorde, nævnes, at der kræves bjæst også i almindelig *melbyttel*. Tilsætning af rosiner og korender nævnes kun i en enkelt (snarest nedertysk) kilde, og *melbyttel* med brug af blod i stedet for mælk er ukendt.

Efterhånden blev det almindeligt at koge buddingen i en form i stedet for en pose; formen kaldes bl.a. *melbyttel(s)·dåse*¹ eller blot *byttel·dåse*. Her er den oprindelige betydning af *byttel* (= pung, pose) tydeligt nok helt forsvundet, dvs. (*mel*)*byttel* betegner her kun selve retten og ikke den pose, retten blev brugt i.² Melbyttelforme kendtes også nordligere, f.eks. på Esbjerg-egnen.

I sin enkleste form var *melbyttel*/mehlbüdel alene nok ikke nogen festret, men med korender og rosiner kunne den i Angel bruges også juleaften i en fattig husholdning. Der skulle dog (som antydnet ovf.) sovs eller dyppelse til, før det blev rigtig godt. I Ottsen (1963-69) opregnes 3 slags: dels flæskeduelse, dvs. afsmeltet fedt med flæsketerninger i, dels smørsovs iblandet sirup, dels saftsovs (bd. 3, s. 20f.) – de to første altså ret kraftige sovse, mens saftsovs ikke blev regnet for noget: det var kun slik, mente karlene på gården ifølge en optegnelse fra nabosognet Burkal; de ville have "dyppelse af stegt flæsk med sirup i" (jf. *Sønderjysk Maanedsskrift* (1961) s. 182). Blandede sovse af denne art ville mange jo nok betakke sig for i dag, men tidligere var de meget velanskrevne.

Udbredelsen af *melbyttel* styrker den opfattelse, at der "kulinarisk set" ikke har været nogen grænse mellem dansk og tysk – en konklusion, Koed Westergaard (1974) drager på grundlag af undersøgelser af søn-

¹ Fra Fjorde nævnes dog, at *melbytteldåsen* brugtes til at transportere buddingen i; men det er formentlig samme beholder, som den er kogt i. En tegning viser, at den har form som en høj gryde med låg.

² Jf. også Koed Westergaard (1974) s. 14. I slesvig-holstensk (Ditmarsken, jf. Schütze) er *Büdel-sack* eksempel på en tilsvarende pleonasme: ordet betyder direkte oversat "pose-sæk"; her er det dog retten og ikke "hylsteret", der har fået dobbeltbetegnelsen tilknyttet.

derjyske egnsretter (s. 9). På den tid, da denne og andre retter opstod³, opfattede man sig i denne del af landet først og fremmest som slesviger, mens det nationale skel dansk/tysk først manifesterede sig i begyndelsen af 1800-tallet.

Sakkuk og satkuk

Ordet *sakkuk*, der har sideformen *satkuk*, betegner ligeledes en slags melbudding. Tidligere betragtede fanøboerne ifølge nogle af Jysk Ordbogs optegnelser denne ret som deres “nationalret”⁴; f.eks. skriver en af vore meddelere: “*Satkuk* er en Fanøspecialitet, en slags kogt budding med sirup og (fedte)grever til”, altså samme sovs som ved melbyttel ovenfor. Men som det ses af kort 2 (på s. 23), kendes ordet også både på fastlandet “inden for” Fanø (Ribe–Esbjerg–Blåvand-egnen) og længere nordpå (egnene omkring Ringkøbing fjord) – og det gælder begge udtaleformer *sak-* og *satkuk*. Fra Ringkøbing-egnen anfører en optegner således, at *sa'tkuk* er en budding af mel, mælk og æg, mens en anden oplyser, at *sa'kkuk* er en melbudding, kogt i en buddingform, og at den er en almindelig middagsret, spist med gaffel; man dyppede stykkerne i “fedt med brankede flæsketerninger i”. Udtalen med vestjysk stød viser, at ordet er optaget i dialekten; på Fanø er der endda optegnet lydformer med vestjysk stød også i sidsteledet: *sa'kku'k*. Ordet er også optegnet i former som *sakkug*, *Sack-Kuck*, *Zachu*, *sak-kok*, *sokkuk*, *satku*, der alle vidner om sprogbrugernes og optegnernes usikkerhed om, hvilket ord der egentlig foreligger. De fleste kan forklares som forsøg på gengivelse af *sakkuk*, men forleddet *sat-* i *satku* og *satkuk* er sandsynligvis påvirket af ordet *sættekage*, der har omtrent samme betydning; nærmere om dette nedenfor.

Også oprindelsen af *sakkuk* må søges sydpå. Lægger man mærke til, at første stavelse udtales omtrent som det tyske *Sack* (= sæk, pose), og at anden stavelse kan minde lidt om tysk *Kuchen* (= kage), er man på rette spor: *sakkuk* betegner ligesom *melbyttel* en slags kage eller budding, der oprindeligt blev kogt i en pose, sæk – eller rettere: dejen blev blandet på et stykke lærred eller lignende, der derpå blev bundet

³ Altså før år 1700, hvor man brugte flere melretter end senere, da kartofler vandt indpas i den daglige kost.

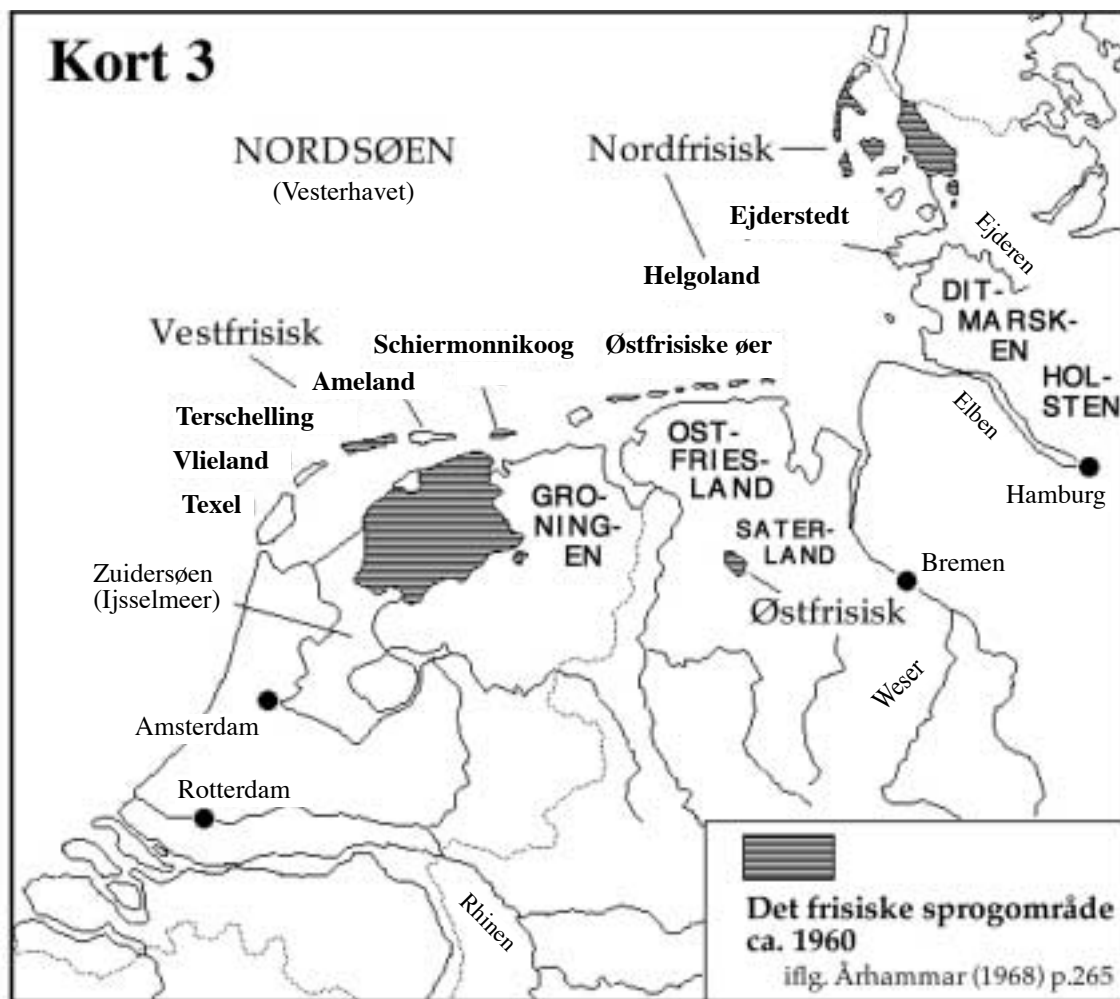
⁴ Det er med ordet “nationalret” som med “nationaldragt”: de er lidt misvisende, idet de netop ikke betegner noget nationalt, men kun noget (udpræget) egnsbestemt: egnsret, egnsdragt. – *Sakkuk* er også længere borte kendt som egnsret for Fanø, jf. f.eks. omtale i *Historisk Aarbog for Mors* (1924) s. 97 og *Aarhus Stiftstidende* 4/1 1959.

sammen til en pose, inden det hele blev kogt. En direkte oversættelse af *sakkuk* giver altså “sækkekage”, men man leder forgæves efter et tilsvarende sammensat højtysk ord “Sack-kuchen”. Men er der så tale om et indlån fra frisisk, eller måske en “hollandsk forbindelse”? Frisisk er jo blevet talt flere steder på øerne og kyststrækningerne i det nordlige Tyskland helt over til den hollandske provins Friesland (jf. kort 3).

Det helt oplagte gæt ville være, at ordet stammer fra hollandsk. Her er *zak* = sæk (*z* udtales som stemt *s*, ikke *ts* som på tysk), og *koek* (udtalt *kuk*) = kage. Ordet kunne så ifølge flere kilder, især fra Fanø, være indført til jysk af fanø-søfolk, formentlig tidligst i sidste halvdel af 1700-tallet.⁵ I *Fanø Ugeblad* 27/5 (1922) anfører N.M. Kromann således, at “Navnet og vel ogsaa selve Retten er af hollandsk Oprindelse, og Brugen af Sakkuk var i forrige Tider kendt ikke alene på de dansk-slesvigsk-holstenske Øer, men ogsaa paa de østfrisiske og vestfrisiske Øer i Zuiderzøen”. Nogle år senere bemærker en anden Fanø-kilde på linie hermed, at det eneste sprog, der “kan tænkes at være Moder til vort Sakkuk, er Hollandsk” (ikke frisisk og nedertysk, der også overvejes), og at “Sakkuk den Dag i Dag er en yndet Ret i den hollandske Provins Friesland, en af de faa Egne, hvor frisisk Sprog og Folkeskik endnu er bevaret” (jf. *Fanø Ugeblad* 9/3 (1935)). Men et bevis i form af en faktisk optegnet hollandsk sammensætning *zakkoek* anføres ikke af disse kilder og heller ikke af andre, der har spekuleret over ordets oprindelse. Koed Westergaard (1974) konkluderer da også sine overvejelser om *sakkuks* sproglige oprindelse således: “Ordet *zak* (kan) give anledning til sammenligninger, men kan ikke bruges som bevis for, at retten er af hollandsk oprindelse” (p. 195). Ifølge Henningsen (1976) er “en af de mest elskede retter på alle nationers skibe budding ... lavet af en dej af mel, mest hvedemel, og forskellige tilsætninger og kogt i en pose”, og denne ret kaldes af “hollandske og tyske sømænd ... Sackpudding, Sackkluit, Sackkuchen, sakkoek (og lign.)”. Desværre anføres ikke skriftlige kilder for disse oplysninger, så de giver ikke direkte sikkerhed for ordenes oprindelsessted.

Zakkoek er for specielt til at optræde i hollandsk-danske ordbøger eller i mindre hollandske ordbøger. For at finde det må man gå til “totalordbogen” over det hollandske sprog: *Woordenboek der Nederlandsche Taal* (forkortes WNT). Bd. 27 er under udgivelse i disse år, og i hæfte 6 (udkommet i 1993) findes ordet – ikke som egentlig

⁵ Fra den tid udmønstrede mange Fanø-søfolk fra hollandske havne, jf. Kromann (1933-34) bd. III s. 5 ff., 22, 24 og fl.st.



opslagsform, men blandt sammensætningerne under *zak* (I). Her beskrives *zakkoek* som “en bestemt kage, af (boghvede)mel, mælk og eventuelt med sirup og korender; kogt i en lærredssæk” (min oversættelse). Som synonymer nævnes *jan-in-den-zak*, *jan-in-het-hemd*, *ketelkoek* (= jan-i-sækken, jan-i-skjorten, kedelkage). De få kilder til ordet, der anføres i WNT, er fra området Groningen i det nordøstlige Holland (se kort 3), hvor sproget tidligere var – ikke hollandsk, men nedertysk, jf. f.eks. König (1989) s. 56.

Fra *Fryske Academy* (= Frisisk akademi) i Ljouwert⁶, hvor jeg har forespurgt om mulige forlæg for *sakkuk*⁷, kan man dog henvise til én

⁶ Det frisiske navn for “hovedstaden” i Friesland; hollandsk: Leeuwarden.

⁷ Denne og de i det følgende nævnte forespørgsler rettet til ordbogsredaktioner m.fl. i Holland og Nordtyskland skyldes naturligvis især, at de pgl. ordbøger ikke er nået frem til S i udgivelsen. Alle adspurgte personer og redaktioner har beredvilligt undersøgt materiale til belysning af mine spørgsmål og svaret mig hurtigt, hvilket jeg takker for. Det har været et hurtigt og effektivt samarbejde på tværs af landegrænserne. – Drs. Jarich Hoekstra, *Fryske Academy*, skylder jeg særlig tak for tilsendelse af kopsisider fra ordbøger, jeg ikke har til rådighed: Keyser (1951), Molema (1887), Oud (1987), Roggen (1976).

direkte parallel til ordet: i dialekten på øen Ameland (se kort 3) er optegnet *sakkoek* (udtalt *sakuk*); retten består her af en slags kage af mel og kartofler, kogt i en lærredspose.⁸ Dialekten på Ameland er ifølge drs. Jarich Hoekstra “en blandet hollandsk dialekt på stærkt frisisk substrat” (altså med frisisk som grundspog); Århammar (1968) giver en lignende karakteristik (s. 271f.). Et tilsvarende ord *sekkoek* (udtalt *sækuk*⁹) er optegnet på øen Terschelling¹⁰ vest for Ameland, mens der fra øen øst for Ameland, Schiermonnikoog, hvis dialekt regnes for frisisk, er afhjemlet simpleksordene *sak* og *kúeke*, men ikke nogen sammensætning deraf¹¹. Fra øen Texel lige nord for fastlandet (se kort 3) foreligger ordet *sakmeel* med samme betydning som *sakuk*¹². *Zakkoek* betegnes af bl.a. Molema (1887) som sømandsord (= kage, ret kogt i en lærredspose)¹³; men ordet kan ifølge Hoekstra stamme fra vesthollandsk dialekt. Derfra kan ordet og retten være kommet til Amsterdam, hvor så danske sømænd kan have lært det. Dette kan tages som støtte for Kromanns udsagn om, at ordet er hollandsk, og at det bruges på de vestfrisiske øer.

Derimod synes der ikke at være belæg for den anden Fanø-kildes påstand om, at man i Friesland op til 1930’erne havde *sakkuk* som en velkendt ret: ordet eksisterer ikke i fastlands-vestfrisisk, ifølge Hoekstra. Eller måske rettere: retten har nok været brugt, men under andre frisiske navne, f.eks. *jan-yn-'e-sek*, *jan-yn-'t-hemd* (jf. de ovf. nævnte hollandske synonymmer i WNT), *blauwe jan* (= blå jan).¹⁴ Men hos en af WNTs kilder for *zakkoek*, nemlig Molema (1887), får man den oplysning, at retten mange steder i Groningen-området stadig er søndagsret hos bønderne (s. 206). Så i Holland øst for Friesland har retten altså været kendt under navnet *zakkoek* (sideform *zakkouk*); men som nævnt regnes dialekten i dette område for nedertysk.

⁸ Jf. Oud (1987) s.204. Måske er der tale om yngre version af retten; i hvert fald er dette det eneste sted, hvor kartofler omtales som ingre-diens (andre steder kun som tilbehør).

⁹ Altså en omlydt form af *sak*, jf. engelsk *sack*.

¹⁰ Jf. Roggen (1976) s. 99: *sekkoek* = jan in de zak, wite suster (jf. *zuster* i note 13).

¹¹ Jf. Fokkema (1968) s. 93 og 65.

¹² Jf. *sak-meel* = Jan in de zak (meelspijs); Keyser (1951) s.170.

¹³ Jf.: bij de zeelui: *zakkouk* (*zakkoek*) = zuster, meel in een linnen zakje gekookt (= “søster”, mel kogt i en lille lærredssæk); Molema (1887) s. 206 (under opslagordet *klônt* og synonymet *jan-in-'t-hemd*). Vedr *zuster* = søster: se note 23.

¹⁴ Jf. iøvrigt den tilsvarende brug af personnavnet Hans i nedertysk: *groten Hans* ovf.; både *Jan* og *Hans* er kortformer af *Johannes*.

I et tysk naboområde til Groningen, nemlig det tidligere østfrisiske område Ostfriesland (jf. kort 3), findes også en variant af *sakkuk*. Koolmann (1879-85) anfører ordet *sak-kôke* = sækkekage, melbudding, der “bindes ind” i en sæk eller en pose og koges i vand. Men – ordet er ikke hermed afhjemlet i frisisk. På trods af områdets navn har sproget i Ostfriesland, lige som på de østfrisiske øer nord for, længe været næsten udelukkende nedertysk; østfrisisk har kun overlevet i den lille enklave Saterland syd for Ostfriesland (jf. kort 3). Koolman anfører ikke, hvilke lokaliteter i Ostfriesland ordbogen dækker, men eksempelsætningerne i ordbogen ser generelt ud til snarere at være nedertyske end frisiske. Denne formodning bekræftes af bemærkningen hos Århammar (1990) s. 2028 om, at det frisiske ordforråd, der findes overleveret i nedertysk fra oprindeligt frisiske områder, anføres uden særlig markering hos bl.a. Koolmann. Forholdet er snarest det, at Koolmans ordbog dækker sproget i Ostfriesland og kun derfor kaldes “østfrisisk”, selv om det sproghistorisk set overvejende er nedertysk, blot med et islæt af frisiske reliktor. Kramer (1961), der dækker det østfrisiske sprog i Saterland, har *Säk* og *Kouke*, *Kuuke*, men ikke nogen sammensætning heraf.

Også det ældste belæg på ordet findes i nedertysk, nærmere betegnet holstensk.¹⁵ Hos Schütze (1800-06) forklares ordet på denne måde (bd. II, s. 315, artiklen efter *Koken*): *Sakkook: heißt auf Dän. Holl. und unsern Elbschiffen ein von Segeltuch gemachter, mit Mehl, Rosinen, Pflaumen, Korinthen gefüllter und so gekochter Kuchensack, Schiffsbudding*, dvs. (i min oversættelse): “Sakkook hedder på dansk, holandsk og vore skibe på Elben en “kagesæk”, (der er) lavet af sejldug (og) fyldt med mel, rosiner, blommer (el. svesker), korender, og kogt med (alt) dette; skibsbudding”. Med *Kuchensack*, (“kagesæk”), menes klart nok et klæde svarende til *melbyttel*: en pose, som kagen/ buddingen koges i. Det synes at fremgå, at *sakkook* er en sømandsret, der kendes ikke bare på Hamburg/Elben-egnen, men også på dansk og holandsk. Formuleringen hos Schütze betyder dog snarest, at ordet og retten kendtes på danske og hollandske skibe, formentlig de, der kom på Elben og i den sydlige del af Nordsøen. Mensing (1927-1935) anfører med Schütze som kilde formen *sack-kook* (bd. IV, sp. 252), hvilket (formentlig) betyder, at *kook* efter hans vurdering har været udtalt med

¹⁵ Ordet er ikke afhjemlet i samlingerne på *Mittelniederdeutsches Wörterbuch*, oplyses det venligst af dr. Ingrid Schröder, Hamburg universitet.

langt *o* og altså ikke kort *u*, som den jyske form tilsiger. Fra Hamburg-området er ordet derudover kun optegnet én gang, nemlig i 1900-tallet: “*Sackkoken* = budding, kogt i pose, serveret med tørret frugt eller frugtsaft”, ifølge ordsamlingerne på *Hamburgisches Wörterbuch*.¹⁶

Ud over disse to eksempler er ordet ikke afhjemlet fra Slesvig-Holsten. Det indgår heller ikke i Jysk Ordbogs optegnelser fra Sønderjylland, herunder vadehavsøerne Mandø, Rømø og Sild (jf. kort 2).

Indtil nu har vi set *sakkuk* el. lign. afhjemlet i enkelte hollandske og nedertyske kilder, men ikke i kilder, der med sikkerhed er frisiske, hverken vest- eller østfrisiske (Terschelling havde *sek*-, ikke *sak*-, jf. ovenfor). Men er så nordfrisisk en mulighed?

De nordfrisiske ordbøger, jeg har til rådighed, dækker frisisk på øerne Sild, Föhr og Amrum samt den nordlige del af fastlandet: Viding herred og Moring (den østlige del af Böking herred).¹⁷ Her finder man ikke *sakkuk* nævnt. Ganske vist findes ordene *sak* (= sæk) og *kuk* (= kage) i ordbogen over frisisk på Sild (jf. Möller 1915), men sammensætningen *sakkuk* optræder ikke. Derimod har Sild et ord *kaak* (= hvidt brød, franskbrød); det er sandsynligvis indlånt fra jysk, og det så at sige erstatter *kuk* i denne sammenhæng, idet *sakkaak* = melbudding, kogt i en lærredspose! (jf. Mungard (1909) s. 181).¹⁸ I de øvrige ordbøger er de pågældende simpleksord snarere jysk påvirket, idet de noteres fx. *säk*, *sek*, *seek* henholdsvis *kaag*, *kååg*.

Udarbejdelsen af nordfrisiske ordbøger foregår især på *Nordfriesische Wörterbuchstelle*, Kiel universitet; heller ikke i kartotekerne der synes *sakkuk* eller tilsvarende afhjemlet.¹⁹ På *Nordfriisk Instituut*, Bredstedt, hvor en ordbog over nordfrisisk på Helgoland er under redaktion, har man heller ikke oplysninger om ordet.²⁰ De nordfrisiske ordbøger og ordbogskartoteker synes altså ikke at give Kromann ret i bemærkningen om, at *sakkuk* skulle være velkendt på de “slesvig-holstenske øer”.

¹⁶ Venligst oplyst af prof. Jürgen Meier, Hamburg universitet.

¹⁷ Desuden Outzen (1837/1969): *Glossarium der friesischen Sprache*, der indeholder ord også fra den sydlige del af Nordfriesland og fra Eiderstedt-halvøen umiddelbart syd for (jf. kort 3).

¹⁸ Henvisning hertil venligst givet af Hoekstra (jf. ovenfor) og Århammar (jf. note 20).

¹⁹ Venligst oplyst af dr. Alastair Walker.

²⁰ Venligst oplyst af prof. Nils Århammar, som vil være *Ord & Sag*'s læsere bekendt fra en tidligere artikel, jf. Århammar (1992).

Opsummerende kan det dermed siges, at *sakkuk* formentlig ikke er frisisk, idet hverken vest-, øst- eller nordfrisisk har *sak(-)*, men i stedet omlydsformer som *sek(-)*, *säk(-)*.²¹ Efter al sandsynlighed er ordet hollandsk, jf. dels omtalen ovenfor af *sakkoek* fra Ameland og *sakmeel* i samme betydning fra Texel, dels Hoekstras vurdering, at ordet måske findes i vesthollandsk dialekt. Det har været udbredt i Groningen og sporadisk kendt i Ostfriesland og Holsten, alle tre steder inden for det nedertyske sprogområde – i Groningen og Holsten formentlig indkommet som sømandsord, jf. Molema (1887) og Schütze (1800-06). *Sakkuk* er sandsynligvis også kommet ad søvejen til Fanø og derfra til det øvrige sydvest- og midtvestjyske udbredelsesområde.

Sideformen *satkuk* er antagelig opstået ved påvirkning fra *sættekage*, der betegner en lignende ret, udbredt i store dele af Sydjylland (inkl. den sydlige del af *sakkuk*-området) og det nordlige Sønderjylland (se kort 2); samme eller lignende kage blev også betegnet *ovnkage*, især i Sønderjylland.²² Denne kage blev bagt i en *sætte* (= et lerfad el. en lerpotte), der blev sat yderst i den store ovn den dag, man bagte rugbrød og sigtebrød; man spiste den som middagsret med sovs af f.eks. sirup og flæsketerninger til. Udtalen *sæ'(t)-* (med vestjysk stød) har sandsynligvis i Fanø-Esbjerg området ført til sammenblanding med *sa'(k)-*, så det udlydende *-t* ved analogi er overført til *sa'kuk* og dermed har givet *sa'tkuk*. Denne udtale er så fulgt med retten i udbredelsen omkring Ringkøbing fjord. At udtaleændringen kan være foregået som skitseret, støttes af, at der stedvis har hersket “nogen forvirring” om, hvad *sættekage* og *satkuk* egentlig betød: *sættekage* har kunnet betegne melbuddingen og *satkuk* ovnkagen, ifølge Koed Westergaard (1974) s. 198.²³

Som tidligere nævnt blev *sakkuk* på Fanø betragtet som nærmest en “nationalret”, nødvendig ved de fleste gilder. Men så serverede man den også med et overdådigt tilbehør: sprængt lamme- eller svinekød, kartofler, spækterninger, svitsede løg, sirup og smør; på øens nordlige

²¹ Bortset altså fra Schiermonnikoogs *sak*, jf. ovf., som dog kan være hollandsk påvirket.

²² Nærmere om disse kagetyper hos Hansen (1954) s. 142f., Højrup (1966) s. 130f.

²³ Desværre har jeg ikke haft tid til en grundig gennemgang af Jysk Ordbogs materiale vedr. *sættekage*. Det skal dog lige nævnes, at *sættekage* et par steder på vestkysten nord for Fanø betegnes som en slags søsterkage – det gør *sekkoe* på Terschelling og *zakkouk* i Groningen også (jf. note 10 og 13).

del blev den endda serveret med saltet, tørret medisterpølse foruden kødet.²⁴ Hvor populær retten har været, viser også følgende humoristiske karakteristik af de fester, der gennem 50 år er blevet holdt i Sønderho Andelshus: *a sakkuk er der bløvn spist flere tons, / for et (= ikke) o snak om hva her er bløvn drokken a pons (= punch)*!²⁵

Litteratur

- Feilberg, H.F. (1886-1914): *Bidrag til en ordbog over jyske almuesmål*. I-IV. København.
- Fokkema, D. (1968): *Wezzenlist fan yt Schiermonnikoogs*. Ljouwert/Leeuwarden.
- Hansen, H.P. (1954): *Bondens Brød*. Kbh.
- Henningsen, Henning (1976): *Sømandens Kogebog*. – i: *Handels- og Søfartsmuseets Årbog*. Helsingør. s. 7-37.
- Højrup, Ole (1966): *Landbokvinden*. Kbh.
- Keyser, S. (1951): *Het Tessels*. Leiden.
- Koed Westergaard, Erik (1974): *Danske egnsretter*. Kbh.
- Koolman, J. ten Doornkaat (1879-85/1965): *Wörterbuch der ostfriesischen Sprache*. I-III. Wiesbaden.
- Kramer, P. (1961): *Seelter Woudebouk (Saterfriesisches Wörterbuch)*. Ljouwert.
- Kromann, N.M. (1933-34): *Fanø's Historie*. I-III. Esbjerg.
- König, Werner (1989): *dtv-Atlas der deutschen Sprache*: (7. Aufl.) München.
- Mensing, Otto (1927-35): *Schleswig-Holsteinisches Wörterbuch*. I-V. Neumünster.
- Molema, H. (1887/1985): *Woordenboek der Groningsche Volkstaal (etc.)*. Groningen.
- Mungard, Nann (1909): *For Sölring Spraak en Wiis*. Keitum.
- Möller, Boy P. (1915/1984): *Söl'ring Uurterbok (Wörterbuch der Sylter Mundart)*. Keitum?
- Ottsen, M.B. (1963-69): *Hostrup-Dansk*. II. del, bd. 1-5. Udg. af Ella Jensen og Magda Nyberg. Kbh.
- Oud, A.G. (1987): *Woa'deboek fan ut Amelands*. Ljouwert.
- Roggen, C. (1976): *Woordenboek van het Oosterschellings*. Ljouwert.
- Schütze, J.H. (1800-06): *Holsteinisches Idiotikon*. I-IV. Hamburg.
- Århammar, Nils (1968): *Friesische Dialektologie*. – i: Schmitt, L.E. (Hrsg.): *Germanische Dialektologie*. Wiesbaden. s. 264-317.
- Århammar, Nils (1990): *Friesische Lexikographie*. – i: Hausmann, F.J. (e.a.) (Hrsg.): *Wörterbücher – Dictionaries – Dictionnaires*. II. Berlin/New York. s. 2022-36.
- Århammar, Nils (1992): *Om danske låneord i nordfrisisk*. – i: *Ord & Sag 12*. Århus. s. 46-65.

²⁴ Jf. Koed Westergaard (1974) s. 192 ff., hvor der også gives adskillige opskrifter på *sakkuk*.

²⁵ Jf. *Fanø Ugeblad* 20/2 (1970).



Det er efterhånden en stor del af arbejdet med Jysk Ordbog, der foregår som skærmarbejde. Her indtastes meddelernes spørgelistebesvarelser. På grundlag af indtastningen fremstilles der siden arbejdskort over dialektale gloser og udtaler – også på skærmen. Redaktørerne skriver endelig også ordbogens artikler og tegner de tilhørende helsides- eller spaltekort på skærmen. Alt lagres elektronisk, og de redigerede bogstaver A-F tænkes inden længe lagt ud på internet – som en foreløbig publicering.



Et af Jysk Ordbogs problemer er rekruttering af velkvalificerede yngre medarbejdere. Vi arbejder derfor ihærdigt på, at der oprettes tidsbegrænsede uddannelsesstillinger ved instituttet. Her fortæller institutleder Ove Rasmussen om ordbogsarbejdet til en interesseret Inger Schoonderbeek, der i øjeblikket som stipendiat er knyttet til instituttet.