

Torben Arboe:

***Krims* – et engelsk ord i jysk/dansk forklædning**

Da jeg nærmede mig slutningen af redaktionsafsnittet fra *kremte* til *krims-krams*, stødte jeg på mange flere ordsedler end ventet på ordet *krims*. Sammensætningen *krims-krams* er ifølge ODS. indlånt i dansk fra tysk med betydningen ”ubetydelige smaating; især: værdiløse smaating; juks” ... og videre: ”især om (ulæselige, snørklede) skrifttegn, (forvirrede) tegninger, forsiringer og lign.” (bd. 11, 1929). Herudfra kunne man tro, at materialet vedr. *krims* blot ville give eksempler på lignende betydninger i jysk; men det er slet ikke tilfældet. *Krims*, også skrevet *krems*, betegner derimod især en bestemt type bagværk, en slags store småkager, som har været meget almindelige i en del af det sydvestjyske område, dog med variationer i ingredienser og udformning. Dette samt ordets oprindelse mv. vil vi her se lidt nærmere på.

1. *Krims* – en særlig type småkager

De ældste optegnelser går tilbage til slutningen af 1800-tallet, dvs. der er tale om et relativt nyt ord i dialekten. I Krist.JyA. er ordet optegnet hos flere meddelere i V. Horne herred, dvs. egnen vest for Varde og nord for Esbjerg, inkl. Blåvand og Oksbøl mv.

Krims er store Kager, 6 tommer lange og 4 tm. brede og næsten 1 tm. tykke. De er lavede af sure fløde og smør og bygmel, lige meget fløde og smør. Det er af samme slags, som ellers kaldes knæpkage

... De bruger krims i Ogsby [dvs. Oksby] endnu og får egentlig ikke andet kage ved gilder. (bd. 3, 68).¹

Idet en tomme er ca. 2,5 cm, er en kages størrelse her altså ca. 15 x 10 x 2,5 cm, dvs. lidt længere og bredere end et stykke knækbrød og 2-3 gange så tykt som dette. Bemærkningen om, at der bruges ”lige meget fløde og smør” er formentlig fejlagtig: andre kilder oplyser, at det (som mere traditionelt i bageopskrifter) er *mel* og smør, der bruges lige meget af, fx ”pund til pund af mel og smør” (Janderup sogn), dertil ”1 kop fløde, lidt gær” i dejen (Oksby sogn). Krims sættes i citatet som i andre kilder på linje med knæpkager, en i Syd- og Sønderjylland mv. velkendt type sprøde kager, der let kan knækkes i mindre stykker.² Som i citatet omtaler også andre, især ældre, kilder krims som noget fint, der gives ved gilder mv.: ”til Højtider blev der ogsaa bagt Smaakager og Krems” (Ho sogn), og videre:

Til de store familiebegivenheder, bryllup og barselgilder samt til julen blev der bagt ”Krim”, som var luksuskager. Indholdet var tyk fløde, smør og mel (bygmel). Enhver kan forstå, at dette gav både sprøde og lækre kager. (*Maagen*.1958-59:40)

Det var nogle steder tradition ved bryllupper, ”at ikke blot Følget, men ogsaa Præst og Degn blev budt Brændevin og Krems, naar de kom til Kirken” (Oksby sogn, jf. RibeAmt.1905.130); ”krems” beskrives her som ”en firkantet tør og sprød Kage, lidt større end et Spillekort”, dvs. adskilligt mindre end de ovenfor nævnte. Denne skik kunne virke overraskende på folk udefra, jf.: ”Jeg blev noget sær ved det (dvs. lidt ubehageligt berørt), da jeg første Gang ... jeg var i Oxby Kirke, blev taget under Armen ... ført ud til Vognen og med stor Venlighed budt

¹ Det er ikke en trykfejl, at der i citatet skrives ”sure fløde”, for ”fløde” blev tidligere opfattet som et flertalsord i jysk, såkaldt ”stof-pluralis”, jf. *fløde* i Jysk Ordbog. Af samme type er ord som fx *grød*, *suppe*, *sirup*, *tjære*, jf. mine artikler om disse kollektiv- el. pluralisformer: Jyske kollektiver – et grammatisk fænomen under afvikling. *Ord & Sag* 21 (2001):6-14; Jyske kollektivformer – ”stof-pluralis”. *Nordisk dialektologi*. Oslo (2003):234-247.

² Formentlig er det betegnelsen knæp for den ”knækkende” lyd herved, der er baggrund for navnet på kagerne (jf. forklaringen i artiklen *knep-kage* i Jysk Ordbog).

Krims og en Taar paa Brudeparrets Velgaaende" (Eskesen (1881):52); man havde i bryllupsoptoget en vogn med, særlig til mad- og drikkevarer. I Oksby havde man også "Krems" og andre slags kager med, som man "kastede i Grams til de Børn, der stod langs Vejen og saa Brudeskaren køre forbi" (RibeAmt.1915-18.332); krems betegnes her som "en ejendommelig Kage ... nærmest Butterdejg af Bygmel, Smør og Fløde, og naar der ikke var sparet for meget ved Tillavningen, var den overordentlig velsmagende". I Ho sogn og Blåvand (Oksby sogn) bagte man både store og små krims til bryllupper, og konerne i brudefølget gik før optogets start "ud til Køksen (dvs. kokken, kokekonen) og fik deres Lommer fyldt med smaa Krims", som de så kunne kaste til børnene langs vejen.

Også som gæst på kort besøg blev man budt på krims mv.: han "trakterede os med "Krems" og Brændevin", fortælles det om en gammel eremit på heden i Ho sogn i 1877, jf. Lange (1881):26. Når der blev inviteret til bryllup, måtte den såkaldte bydemand (dvs. personen, der gik rundt og inviterede) ikke gå fra de inviteredes hus, før han havde nydt noget, som regel "et glas vin eller mjød, som man selv lavede, og dertil krims" (Ål sogn).

Krims er "så lækre, at de smelter paa Tungen" (Blåvand); de blev også brugt i mere dagligdags traktementer, jf.: "krims ... er en sprød og lækker småkage uden sukker, (der) bliver serveret til kaffen i Blåvandsområdet" (Feilberg (1993):35); sammesteds oplyses, at man tidligere ofte brugte fåretælle som fedtstof i stedet for smør, vel af sparehensyn som antydtes i et citat ovenfor. Senere har man nogle steder brugt dels hvedemel (flormel) i stedet for bygmel, dels margarine og evt. svinefedt i stedet for smør, og endelig sødmælk i stedet for fløde. Men altid med velsmagende resultat: "Krims var et skattet bagværk hos de ældre og alle i vestegnen nær havet" (Billum sogn). Enkelte steder omtales det som "et stykke krims", måske ud fra at kagedejen blev skåret ud i firkanter; fx fik et brudefølge "en lille skjænk og et stykke krims" på den lange vej gennem klitterne til kirken i Ål sogn (Krist.JyA.IV.69). Opsummerende kunne omkring 1960 siges, at "krims ... stadig er højtdidsbrød i kystegnen mellem Ho bugt og Filsø ... Et guldbryllup er stadig ikke noget rigtigt guldbryllup, hvis æ krims ikke er vellykkede". (Højrup 1964:134).

Mht. udformning: '*krems ... de bløw tremlet* *'u:ð å så skån i 'stø"ka* = krims, det blev trimlet ud og så skåret i stykker, dvs. dejen blev trillet, rullet ud og derefter skåret ud i passende størrelse til kager (Ål sogn, 1954, meddeler født i 1886). De ovenfor nævnte 4 x 6 tommer, ca. 10 x 15 cm, var nok det maksimale; andre kilder nævner dels "4 tommer i firkant", dvs. 10 x 10 cm, senere 2-3 tommer på hver led (Henne sogn), dels 9 x 13 cm, 8 x 10 cm og videre ned til 3 x 6 cm som det mindste anførte mål (forskellige meddelere i Oksby sogn). Man kunne også bruge en slags matrice til formgivning:

Nogle folk i Oksby siger, at de gamle skar deres "krems" efter Luthers katekismus; det gav den en passende størrelse (optegnelse ved Knud Jensen i 1960'erne, PSkC ms. 316.0).

Dette nævnes i forbindelse med kager på ca. 9 x 13 cm; tilsvarende anføres fra Billum sogn i besvarelser af Jysk Ordbogs spørgeliste BZ 9 i 1977 henholdsvis DÆ 9 i 2013. I den første oplyses, at en krems "i gamle dage var så stor som Balles Lærebog, i vore dage er den halveret" (henvisningen gælder en udgave af Luthers katekismus ved biskop N.E. Balle omkring 1800); i den sidste anføres blot "den lille katekismus". Man brugte, hvad man havde nærmest for hånden! Dette forhold har hidtil ikke været nævnt i trykte kilder, i hvert fald ikke i materialet i Jysk Ordbogs kartotek.

Tykkelsen af krims nævnes ikke så tit, men er ifølge de relevante kilder typisk 1-2 cm; en enkelt optegnelse betegner dem dog som "tynde og hurtigt bagt", så man skulle passe på, hvis man satte dem i ovnen samtidig med "sættekage" (dvs. sigtebrød) mv. I flere utrykte kilder nævnes endvidere, at der skal prikkes et antal huller i hver krims, med en kniv eller saks, jf. også H.P. Hansen: *Bondens Brød* (1954): "Kagerne blev smurt med æggeblomme, og så stak man med en knivspids otte huller i to rækker gennem kagen" (Filsø, Henne sogn, s. 160). Kun i få andre kilder omtales, at krims skal smøres med noget, dog "smøres med æg" (Oksby sogn) hhv. "vædes med en æggeblomme, der er fortyndet med mælk, og så prikkes kagerne" (Oksby sogn, H.P. Hansen anf.st.). Mere specielt skulle krims på Rømø smøres med bjæst, dvs. tyk råmælk malket af en ko lige efter en kælvning (Thade Petersen 1979:202), jf. også *bjæst* i Jysk Ordbog.

2. Ordets oprindelse

Ud fra, at fløde i de fleste af oplysningerne ovenfor indgår som en væsentlig ingrediens i *krim*s, kan man formode, at der i ordet foreligger en omdannelse af en flertalsform *creams* af engelsk *cream* (udtalt *kri-m*) = fløde.³ Forbindelsen til *cream* er da også foreslået af H.P. Hansen (1954):160 og Thade Petersen (1979:202); men der ses i gængse engelske ordbøger ikke noget direkte tilsvarende til betydningen ”småkage” el. lign. for ordet *cream*. Det nærmeste er tilsyneladende betegnelsen *cream cracker* = *a crisp unsweetened biscuit* (jf. NSOxford.I.543), altså i direkte oversættelse: ”en sprød, usødet kiks”. Det stemmer dels med karakteristikken ”en sprød og lækker småkage uden sukker” i et citat ovenfor, dels med at *krim*s ofte omtales som sprøde, og at der ikke indgår sukker i en eneste af opskrifterne på *krim*s i materialet. Betegnelsen stammer mest sandsynligt fra engelske søfolk, der kan have haft *cream crackers* med som skibsproviant og i daglig tale måske omtalt disse som blot *creams*, eller danske søfolk har hørt betegnelsen *cream crackers* og ”forkortet” den til *creams* og videre med tab af vokallængde til blot *krim*s.

3. Krim – om småkager generelt og andet mundgodt

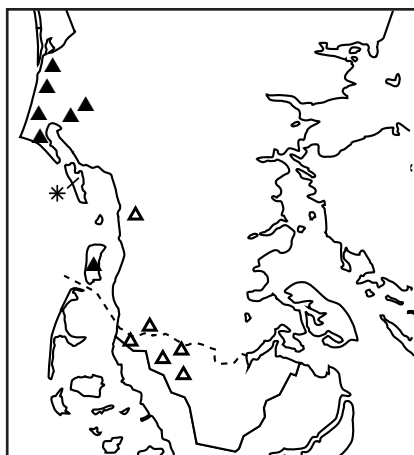
I et sydligere område, Sønderjylland-sydvest omkring rigsgrænsen, betegner *krim*s småkager mere generelt. Fra Ladelund sogn (Kær herred) syd for grænsen anføres således, at hvide og brune ”bækkenøjer” (dvs. bækkernødder, jf. *bækker-nød* i Jysk Ordbog) sammen med ”knæpkager” betegnes som *krim*s, og i Udbjerg sogn (Tønder herred) nord for grænsen begyndte børnene ”allerede tidlig om Morgenens Nytaarsaftensdag at gaa fra Hus til Hus med deres Rumlepotte⁴ og synge for ”Krim” (= Smaakager)”. (SJyMSkr.1928-29:10). I Aventoft sogn (Viding herred) lige syd for grænsen indgår *krim*s desuden i sammensætningen ”e *'krim:s'kastən* = *Kassen til at opbe-*

³ *Krim*s foreligger ikke noteret med vokallængde som i det engelske ord, derimod på to lokaliteter med konsonantlængde: *kremms* Oksby sogn, *krim:s* Aventoft syd for rigsgrænsen.

⁴ En rumlepotte var en lerpotte el. krukke med et skind (fra en svineblære) bundet stramt over åbningen og med fx et strå af tagrør stukket gennem skindet midtpå; når man gned på skindet, gav det en rumlende lyd, forstærket gennem strået som membran; ”instrumentet” blev især brugt ved nytårsløjer. Jf. Feilb., ODS. og udførlig forklaring med illustration i *Ord & Sag* 16 (1996):63f.

vare *Småkagerne i*". – Der ses ikke i nordtyske eller frisiske ordbøger nævnt et ord "krims" eller lignende; man må derfor foreløbigt antage, at ordet er indkommet i jysk på samme måde som "krims" i afsnit 2.

På Fanø har krims både afvigende udtale: *kræms* (mere åben vokal) og afvigende betydning, nemlig dels en "Slags Bolcher, som Kvinderne havde med i Kirken" (Sønderho sogn, optegnet af N.M. Kromann), dels "anis, kommen, krydderier, der sammen med sukker blev knyttet ind i en flig af lommenørklædet og taget med til kirke af kvinderne og der uddelt til naboersker". Dette kaldte man *o gi el. fo kræms* = at give el. få krims, jf. Feilb.II:297, hvor det også fremgår, at ordet opfattes som "stof-neutrum", jf. *de kræms* = det krims, dvs. det betegner en helhed og kan måske bedst oversættes ved "mundgodt mv." – ligesom det, især kvinder kunne gå med i et "kridehus / kridthus", jf. artiklen s. 48.



▲: Særlige småkager

△: Småkager generelt.

*: Andet mundgodt mv.

Kort 1. De tre betydninger af *krims*.

Ordets udbredelse i det sydvest- og sønderjyske område vises på kortet her. Der er kun indtegnet én sigel i hvert sogn, hvor ordet er registreret, skønt der i flere sogne er oplysninger fra adskillige kilder, som det også afspejles i citaterne ovenfor; flest er der i Oksby sogn inkl. Blåvand: ca. 10 indbyrdes uafhængige.

Afslutning

Med tolkningen af *krim*s som en flertalsform *creams* slutter ordet sig til en lille gruppe substantiver, der i dansk er indlånt med plur.-former fra engelsk. Semantisk nærmest står *kiks*, der stammer fra *cakes*, pluralis af *cake* (jf. ODS.10:315), men også bruges som sing.-form; desuden kan nævnes ord som *clips*, *slips* og *tips*, der i engelsk har sing.-formerne *clip*, *slip* og *tip* (jf. ODS.S.2:946, ODS.20:516, ODS.23:1537). I jysk finder vi også *daps* brugt om (fisken) ising; dette er et indlån af *dabs*, der er en plur.-form af engelsk *dab* = ising (Kjærulff-Nielsen (1970):275), via engelske fiskere, jf. artiklen *daps* i Jysk Ordbog. Der dukker antagelig enkelte andre ord fra denne gruppe op under den fortsatte redaktion af Jysk Ordbog, fx *props*, om bjælker, stolper, ilanddrevet drivtømmer fra skibes dækslast; men der er tale om en lille, eksklusiv gruppe af substantiver.

Litteratur

- Eskenes, Morten (1881): *Minder og Udsigter fra 40 Aars Skoleliv*. Odense.
 Feilb. = H.F. Feilberg: *Ordbog over jyske almuesmål*. I-IV. (1886-1914). København.
 Feilberg, Anders (1993): Mellem klitboere. *Vestjydske fortællere*. Varde: 32-49.
 Hansen, H.P. (1954): *Bondens Brød*. København.
 Højrup, Ole (1964): *Landbokvinden*. Nationalmuseet.
 Kjærulff-Nielsen, B. (1970): *Engelsk - dansk ordbog*. København.
 Krist.JyA. = Evald Tang Kristensen: *Jysk Almueliv*. I-IV. (1891-93). Kolding.
 Lange, Thomas (1881): *Skitser og Eventyr*. København.
 Maagen. Hjemstavns-Hæfte fra Vestjylland. (1943-1959). Esbjerg.
 NSOxford. = *The New Shorter English Dictionary*. I-II. (1993). Oxford.
 ODS. = *Ordbog over det Danske Sprog*. 1-28. (1918-1956). København.
 ODS.S. = *Ordbog over det Danske Sprog. Supplement*. 1-5. (1992-2005). København.
 RibeAmt. = *Fra Ribe Amt*. Udg. af Historisk Samfund for Ribe Amt. (1903ff.). København.
 SJyMSkr. = *Sønderjyds Maanedsskrift*. Udg. af Historisk Samfund for Sønderjylland. (1924ff.)
 Thade Petersen (1979): *Rømø*. Åbenrå.