

## Opskrifter fra H. C. Andersens tid

### Omregningstabel for gamle mål- og vægtenheder:

En kvint = 4-5 gram  
Et lod = 15 ½ gram  
Et pund = 500 gram  
En pægl = 2 ½ deciliter  
En potte = 1 liter  
En skæppe = 17,39 liter

### Øllebrød

½ Pund Rugbrød eller gammel Suurbød rives og sættes paa Ilden med 1 ½ Pot hvidtøl, lidt Citronskal og caneel, og naar det koger, kommes Sukker i efter behag, hvorpaa det atter gives et godt Opkog. Dertil serveres ristet Spegesild eller Lax.

Opskrift nedskrevet i W. Christensens: *Nyeste Koge- og Kagebog*, 1848.

Opskriften er lidt finere end almindelig øllebrød som i H.C. Andersens barndom, hvor der sandsynligvis ikke har været råd til hverken citron eller kanel.

### Kærnemælssuppe

Til en Pot Kærnemælk tages to Spiseskefulde Ris eller Hvedemel, som røres ud i Mælken, mens den er kold. Den sættes på Ilden med Korender, Kanel, skårne Mandler og Sukker og piskes, indtil den koger, som kun behøver at være ganske kort. I almindelighed tages ½ Pot mælk til hver Person.

Opskriften er fra 1837.

### Boghvedegrød

Til ½ Pot fine Boghvedegryn tages 3 ½ Pot Melk. Naar denne koger, kommes Grynene deri, under stadig Omrøren, indtil den atter koger. Denne gjentages senere jævnlgt.

Opskriften er fra 1848.

På Fyn, hvor H.C. Andersen kom fra, har man tradition for at spise boghvedegrød, hvor man nærmest betragter det som en gnsret.

### Søbekaal

8 Stokke Grønkaal pilles, skylles og sættes over Ilden med rigeligt Vand og Salt. Naar den er mør, tages den op, og alt Vandet trykkes reent af den. Den hakkes fint med ½ Pund Meel. Kjødsuppen sættes over med 1 Pægl Havregryn, og naar de ere udkogte, frasies Suppen og blandes med Kaalen, sættes atter over, og når den koger, kommes Kjødboller, eller Kjød- eller Medisterpølse, eller brunede kartofler derpaa. Naar man vil have Søbekaal af Hvid- eller Rødkål, tages 4 eller 7 Hoveder, efter størrelsen; de snittes, koges og behandles som ovenfor er viist. Dog bruger man i denne Kaal Kommen og kan ikke hertil bruge Kartoffler. 1 Skæppe Spinat og ½ Skæppe Kjørvel tillaves paa samme Maade; kun maa Kjørvelen ikke koges i forvejen.

Opskriften er fra 1848.

### Fricadeller

1 Pund Oxekjød af Inderlaaret skræbes, hakkes og stødes, halvt saa meget Tælle (fedt) som Kjød skjæres i Tærninger og hakkes imellem Kjødet med et par Løg. Alt dette kommes i et Fad med lidt Salt, lidt stødt Ingefær eller Muskat, et par stødte Tvebakker, ½ Pægel Fløde, 2 Æg, hvilket Alt omrøres vel, indtil Farcen bliver pibet. Fricadellerne udstikkes nu med en Skee paa Panden i brunet Smør og ere stegte i 10 Minutter over jævn Ild. Spises med Gemüser (grøntsager).

### **Kartoffelsalat**

Kog et lidet Partie Kartoffler, pil dem, skær dem i Skiver, hak 1 eller 2 (røgede) Sild, lidt Rødløg, Pedersille, kogte Rødbeder, 3 haardkogte Æggeblommer, kom stødt Peber, Æddike, Olie og lidt Salt derpaa. Alt dette bliver rørt godt sammen og man lader det staa og trækkes 1 Time førend den skal spises. Kartofflerne skal koges Dagen i forvejen.

Opskriften er fra 1831.

### **Æggekage med Flæsk**

Det fede af raat, røget Flæsk (bacon) skæres i Skiver og steges paa Panden, indtil det er hårdt og lidt brunt. Næsten alt det fede hældes af Panden, og følgende Dej hældes over Flæsket: 8 Æggeblommer røres, indtil de er Hvide, da kommes 2 Spiseskeer fladfulde af Meel, 8 små Spiseskeer Mælk, Salt og Hviderne, piskede i Skum, deri. Bages paa god Ild, kun ikke Lueild af Brænde, indtil den er Lysebrun paa underste Side, da skubbes Kagen af Panden, som smøres med Smør; Kagen vendes derpaa og bages lidt paa den anden Side.

Bemærk: Størrelsen på æg var dengang mindre.

Opskriften er fra 1837.

### **Flydende æbleskiver**

¼ pund mel udrøres med 4 lod smør, som afklares, ½ pægl øl, ½ pægl mælk, og 4 æg, hvoraf hviderne piskes og røres i til sidst. Æblerne skrælles, udhules og skæres i skiver. Der kan gives dem et opkog i sukker og vand, hver skive dyppes i dejen og koges i klaret.

(Klaret er smør som opvarmes, hvorefter "grumset" i smørret lægger sig på bunden. Æbleskiverne steges i det klarede smør.)

Madam Mangors Kogebog, 1837.