

# 10. februar 2004

	<p><i>Hollandske fiskeboller i hummersauce</i></p>
	<p><i>Salat Kulsoens elendighed</i></p>
	<p><i>Svend Gjønge gryde</i></p>
	<p><i>Tjekkisk Liptauerost med paprika</i></p>

10/2-04

En aften med Gjøngehøvdingens  
højre hånd - IB ABELSON -

tidligere tater - nu en ærlig mand



Det daglige brød var dengang - 1650'erne - , som endnu i vore dage, en vigtig del af ernæringen. Bagerne førte hvedebrød, groft rugbrød og finere rugsigtebrød.

De sidste kaldte man skonrogger efter den tyske betegnelse "Schöne Roggen".

Dagens måltider startede med frokost, der - som betegnelsen siger - er et tidligt måltid. Maden var grød, eventuelt brød, og dertil fik man øl - gerne varmet og med sukker i.

Middagsmaden - der var gammel tradition for at dele ugen i 3 køddage og 4 fiskedage. Ud over fersk, saltet eller røget oksekød og flæsk spiste man lamme- og fårekød samt fjerkræ.

Fiskemaden kunne være saltede sild eller tørrede fisk, som regel importeret fra Norge under betegnelsen bergfisk eller stokfisk. Det har svaret til vore dages klipfisk. Og selvfølgelig spiste man friskfanget fisk, når der var mulighed for det.

Af grønsager spiste man fortrinsvis grønkål. Ærter indgik også i kosten, både som friske og som tørrede - gule - ærter. Kogebogen fra 1616 - den første i Danmark - omtaler også spinat.

*Kartofler kendte man derimod ikke\*).*

Den tørrede fisk kunne ikke spises lige fra forrådet. Den skulle ligge i blød nogle dage, før den kunne tilberedes, og da man dengang spiste store mængder af tørret fisk, opstod et særligt erhverv, fiskebløderne, der påtog sig dette arbejde og senere også solgte "grydeklare" fisk.



---

\*) Kartofflen stammer fra Syd-Amerika og kom i det 16. Århundrede over Spanien til Europa og menes indført i Danmark 1719. Først langt senere blev dyrkningen almindelig, endskønt der blev gjort meget for at befolkningen opmærksom på kartoflens stpore værdi som næringsplante. Det kgl. Danske Landhusholdningsselskab lod således et 1772 affattet propagandaskrift for kartoflen uddele gratis i hele Norden.

To retter til hovedmåltidet var det normale i den jævne københavnske husholdning. Hos de mere velhavende var 4-6 retter almindeligt, og der er eksempler på et endnu større antal, op til 50 retter ved et festmåltid.

Ved fornemme gæstebud blev der båret *SKUERETTER* omkring. Det var kunstfærdige opstillinger, ofte udført i voks, som blev båret frem for at blive beundret for deres livagtighed. Men spises kunne de ikke.

De mange retter medførte stor tørst, og der blev derfor til alle måltider drukket meget, først og fremmest øl. Vand drak man ikke, navnlig fordi man havde erfaret, at det kunne være sundhedsfarligt.

Ølkvaliteten var yderst varierende. Datidens øl var ikke særlig holdbart, og en brygning slog ofte fejl, så øllet blev udrikkeligt.

Vin var forbeholdt de bedrestillede københavnere. Det var ikke nogen helt billig drik, for alt måtte importeres fra det sydlige udland.



# Hollandske fiskeboller i hummersauce

Ca. 4-6 couverter

## FISKEBOLLER:

400 g fiskefars  
det hvide af en porre

saft af citron  
2 spsk rasp + paprika + peber

## SAUCE:

$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$  / hummersauce  
2 spsk smør + lidt dildkviste

4 spsk piskefløde + evt. salt  
100 g jomfruhummerhaler

Fiskefarsen røres og smages kraftigt til med porre, citronsaft, finthakket porre, rasp og paprika samt peber. Bollerne formes med en spiseske og koges i letsaltet vand til de 'svømmer' øverst i vandet - læg dem i en skål og hold dem varme.

Hummersaucen jævnes og smages til med piskefløde og smør - hummerhalerne tilsættes kort før saucen tilsættes fiskebollerne

Spis groft landbrød til som forret eller løse ris som selvstændig hovedret.



# Salat 'Kulsoens Elendighed'

4 personer

150 g mild ost (emmentaler el. danbo) skåret ud som tykke pinde

100 g pølse el. skinke i strimler

$\frac{1}{2}$  icebergsalathoved el. alm. grøn salat i strimler

1 rød peberfrugt i tynde skiver (uden kerner)

## Dressing:

4-5 spsk. olie

2 spsk. vinaigre

$\frac{1}{2}$  tsk. fransk sennep

lidt frisk esdragon

1 fed knust hvidløg

salt, peber

## Pynt:

2 skiver franskbrød gerne daggammelt, skåret i små terninger

2-3 spsk. smør

1-2 fed knust hvidløg

radiser i skiver

## SAMT ET STEGT KYLLINGELÅR PR. COUVERT

Salaten blandes i strimler med ostepinde, pølse el. skinke, grøn el. rød peberfrugt og overhældes med den smamenspiskede dressing, der er smagt godt til med hvidløg og frisk esdragon.

### ØVERST SOM PYNT:

Franskbrødsternerne letsteges i lysebrunt smør, der har stegt et øjeblik med hvidløget, der er knust el. i skiver. Når brødet er sprødt og gyldent, fordeles det over salaten sammen med mange radiseskiver.



## Svend Gjønge gryde fra Rønnede Kro

4 couverter

½ kg sribet flæsk/mørbrad  
125 g champignon  
6-8 abrikoser + ½ appelsin

1 løg 2-3 æbler + 1-2 tomater  
250 g grønne bønner  
salt + karry + 1 dl vand

Kødet skæres i terninger og brunes i en gryde - løgene skæres i skiver og svitses med - dampes under låg ved lille blus ¼ time, hvorefter de øvrige dele tilsættes.

Retten koger yderligere ¼ time og smages til.



## Tjekkisk Liptauer ost med paprika, kommen og kapers

4-6 couverter

250 g philadelphia flødeost  
2 spsk mælk + 20 g smør  
2 spsk paprika + 2 knsp sennep

80 g roquefort ost + salt & peber  
1 dl creme fraiche + 1 lille løg  
1 spsk kapers + 4-6 sardeller

Rør flødeost og roquefort sammen med mælk, blødt smør og creme fraiche - smag osten til med salt, rigeligt paprika og sennep.

Anret osten portionsvis på en skive lyst brød (evt. letristet i ovn).

Pil og hak løget fint - klip purløget - pynt hver portion med løg, purløg, kapers og en sardelfilet.