



Nyhedsbrev, SN 129, December (2) 2017

Foreningen Svend Gønge

Stiftet onsdag den 12. juni 2008

Pro honore patriae

Foreningen Svend Gønge

Svinøvej 42,
4750 Lundby
Tlf.: 4074 1870

Skriv til formanden:
jens@hallqvist.dk

Hjemmesiden:
www.svend-goenge.dk

Bestyrelse:

Formand:
Jens Hallqvist

Næstformand:
Ole Ib Hansen

Kasserer:
Jens Hallqvist

Sekretær:
Jens Beck

Øvrige bestyrelsesmed-
lemmer:
Gunnar Stobbe
Chris Hermansen
Ingegerd Riis
John Gravesen
webmaster

Redaktion på SN:
Jens Beck.

Skriv til SN:
svendgoengepoulsen@gmail.com

Frederik III og Enevælden

Frederik III var konge og monark fra 1648 til 1670, hvor han søn Christian V overtager tronen.

Han og riget må gennem rigtig mange og smertefulde begivenheder i disse 38 år. På den private front oplever han glæden ved blive gift med en ambitiøs og begavet kvinde, den 15 år yngre Sophie Amalie af Braunschweig-Lüneburg. Før ægteskabet har han et barn med Margrethe Pape, men får gennem sit ægteskab 8 børn sammen med Sophie Amalie.

Op gennem ungdomsårene tilegner Frederik sig en alsidig og grundig uddannelse. I modsætning til Sophie Amalie var Frederik nok lidt indadvendt og indesluttet. Men begge var udstyret med et højt ambitionsniveau med hensyn til magt og styring.

Når de så ud over landets grænser kunne de se den svenske konge bemægtige sig stadig større besiddelser rundt om Østersøen. Det udgjorde en reel trussel. Hjemme var det stadig vanskeligere at "få penge i kassen". Befolkningens betalingssevne var udnyttet til det yderste, samtidig med at adelen var skattefri og besad mange privilegier.

Som bekendt mister Frederik og Danmark store og væsentlige landområder ved [Roskildefreden](#) i 1658.

Sophie og Frederiks handlefrihed var stærkt begrænset af at der var tale om et valgkongedømme. Rigsrådet der talte ca. 20 medlemmer udpeget af kongen blandt rigets mest velhavende personer, samt de mest velansete fra adelen, diktede den førte politik.

Såvel her, som flere andre steder i Europa, blev dette uholdbart i længden.

Der blev indkaldt til en stænderforsamling, hvor målet blandt andet var at få en ordening på landets økonomi. Vi var ganske tæt på fallit.

Det var nødvendigt med en fast styring.

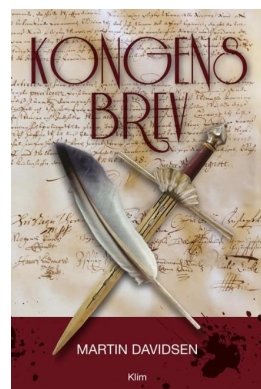
Det hele kulminerede i 1665 med Kongeloven, hvor arvefølgen og den enevældige styring af landet blev defineret. [Enevælden](#) var blevet indført og holdt frem til 1849 med [Junigrundloven](#)!

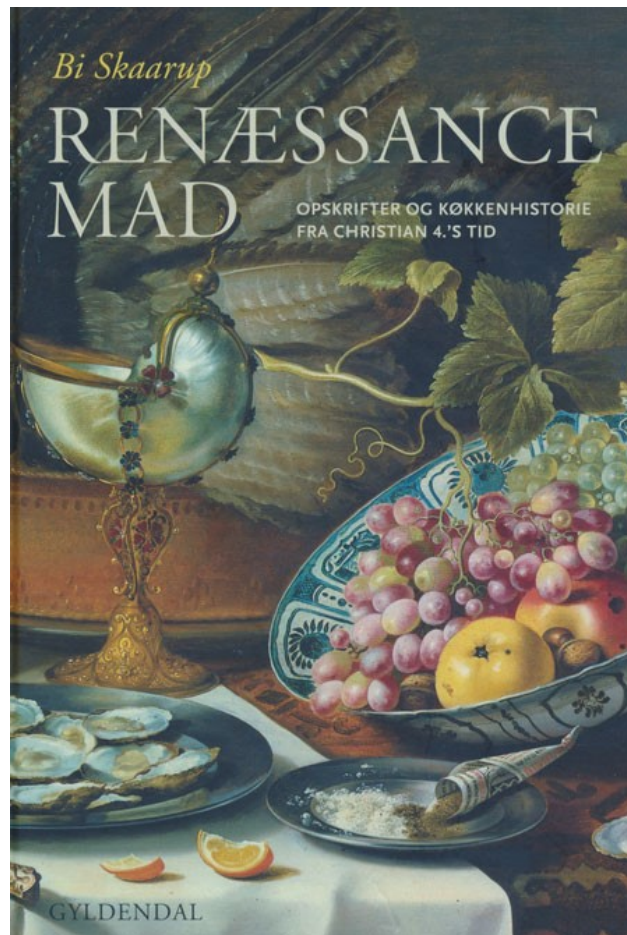
Indkaldelsen og afholdelsen af [stænderforsamlingen](#) kan man jo nok tænke sig blev en særdeles turbulent periode. Magten skulle omfordeles!

Ud over de anførte links, kan det varmt anbefales at læse Martin Davidsens roman trilogi, hvor bind 1, "Kongens brev", dramatiserer over denne epoke i danmarkshistorien.

Du kan se og læse meget mere, blandt andet her:

https://da.wikipedia.org/wiki/Frederik_3, og
<http://danmarkshistorien.dk/leksikon-og-kilder/vis/materiale/enevaelden/>





Er der ikke noget med, at man efter den måske lidt fede julemad, serverer/spiser blandt andet mager fisk?

Så lad os slå et lille slag for denne smukke bog fra Bi Skaarups side. En del af vore medlemmer kan måske oven i købet huske vore fejring af Svend Gønges 400 års fødselsdag i august 2010?

Her kom Bi til Lundby og serverede retter fra 1600 tallet til den store fødselsdagsfest. Det var en fabelagtig aften.

Forord

Denne bog forsøger at belyse mad og spisevaner i 1500-årenes Danmark. Teksten tager udgangspunkt i festen over alle fester, Christian 4.s fejring af sin ældste søns bryllup i 1534. På baggrund af kongens egne breve og hans mange anvisninger og ordrer belyses de forbedringer, der blev gjort for at kunne bespise det store antal gæster. Fra samtidige beskrivelser ved vi en del om, hvordan måltiderne blev afviklet, og de tegner et levende billede af det sociale liv omkring et kongeligt taffel.

De følgende kapitler behandler maden og er delt op efter fødeemner: fisk, kød, grøntsager, æg, desserter og kager og drikkevarer. Hvert kapitel indledes med en kulturhistorisk gennemgang af emnet, hvorefter maden beskrives med eksempler i form af opskrifter på retter fra perioden.

I mangel af bevarede menuer fra 1600-tallet og for at få en ide om det smagsunivers, der rådede i Renæssancens Danmark, er datidens kokebogsmateriale inddraget, og der gives



typiske eksempler på tidens mad. Af denne bogs 51 opskrifter er 50 fra den kokebog, der udkom i 1648, mens en enkelt, den sidste på vindrikken Hippokras, er fra en publikation fra 1649 omhandlende blandt andet drikkevarer. Årsagen til denne undtagelse er, at dette er det eneste kendte eksempel på en opskrift på denne krydrede vin, som rent faktisk blev serveret ved bryllupsfesten i 1634.

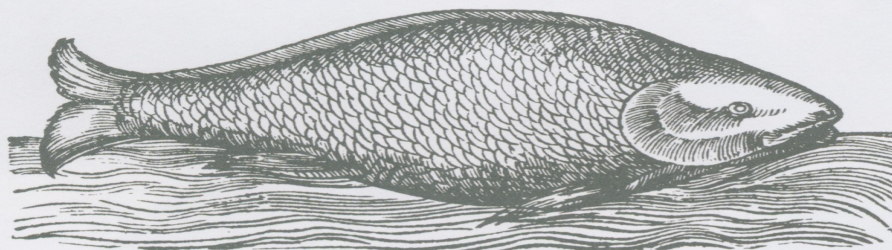
Alle opskrifter er tilpasset det moderne køkken med alt den teknologi dette indebærer, dog uden ellers at gå på kompromis med forlægget, hvad angår indhold og fremgangsmåde. For at enhver selv kan danne sig et indtryk af de gamle opskrifter, og hvordan man dengang arbejdede, er den oprindelige tekst hver gang citeret forneden på siden. Det kan varmt anbefales at læse dem.

I næsten alle tilfælde er den oprindelige overskrift på opskrifterne anvendt til den moderne udgave. Kun i enkelte tilfælde er dette fraveget, hvor overskriften i den gamle kokebog ikke var beskrivende nok. I registeret bag i bogen angives en moderne betegnelse på opskriften. Her vil eventuelle fremmede ord, der indgår i den, også være oversat. Bogen er illustreret med billeder fra 1600-årene med vægten på Christian 4.s regeringstid. Det har været intentionen så vidt muligt at vælge billeder, der kunne illustrere emnet, men som ikke har været så ofte anvendt. Vi har valgt ikke at have billedtekster, men henviser til billedlisten bag i bogen.

Bi Skaarup

En Gedde med en Polnisk Suppe

Gedden er en sjælden fisk på danske spiseborde, men den var tidligere regnet for en af de fine fisk. Det er muligt at bestille den hos sin fiskehandler. Dens kød er utrolig flot og vel-smagende og meget fast i forhold til andre fisk. Denne opskrift på kogt gedde følges af en sursød sauce af løg, persillerod og æble. Den krydres bl.a. med safran, som i den moderne version foreslås anvendt hel. Dette giver retten et flot udseende med rustrøde nister i den safrangule sauce.



Tag en Gedde/ som kand giøre en Ræt/ skrab skiellene smuckt deraf/ hacke og ridse den vel paa begge Sider/ der efter flecke den/ oc giør stycker deraf: Toe dem oc offverstrøe dem med Salt/ oc lad dem ligge en halff Time: I midler Tjd bereed en Suppe saaledis: Tag en god Deel reenskallede Løg/ oc en god Deel Persilierod oc et par Eble/ skiær det altsammen grofft oc stort/ oc lad det først siude i Vand/ indtil det alt sammen blifver smuck bløt/ der efter tryck eller sie det med Vjn giennem et Klæde: Leg saa Gedden udi en Kædel eller Fiskepande/ oc giff den tilræd Suppe der paa/ er det for lidet/ saa giff endnu et Glas Vjn der til/ oc hen ved 4 Skeefulde Vjnædicke: Krydde det med Ingefær/ Peber oc Safran/ oc lad saa Gedden ungefer en halff Time siude/ der efter giff Sucker eller Honning der udi oc gif endnu meer Edicke der til: Dog see at Saadet icke siuder forneget ind/ eller at det blifver ikke for tyckt. Der efter rætte Gedden smuck an/ oc giff Suppen der offver.

800 g rensset og fileteret gedde
med skind

Salt

SAUCE:

1 stort løg eller 2 mindre

1 persillerod på 15 cm

1 mellemstort æble

1-2 glas ikke for tør hvidvin

1 spsk. vineddike

¼ tsk. ingefær

Peber

1/8 tsk. safran

Honning

Bed fiskehandleren om at afskælle og filetere gedden og fjerne de værste ben. Skær fileterne i passende stykker og salt dem grundigt på alle sider. Stil dem til side overdækket på køkkenbordet i en halv times tid.

Lav saucen imens. Løget pilles og skæres i kvarter. Persilleroden skrælles og skæres i mindre stykker. Æblet skæres i kvarter, kernehuset fjernes, og æblet skæres i grove stykker. Læg løg, persillerod og æble i en gryde, der lige passer til mængden. Hæld så meget koldt vand på, at det kun lige dækker, og lad det koge, til det hele er godt mørt. Det tager 20-30 minutter. Herefter blendes det til en glat masse. Tilsæt et glas vin bagefter.

Fiskestykkerne lægges i en pande, og saucen hældes hen over. Der tilsættes vineddike, ingefær, peber og safran i hele grifler. Lad retten koge op. Læg låg på og sluk. Lad den stå og trække under låg i 20 minutter.

Tag fiskestykkerne op, og lad saucen koge igennem med honningen og smag saucen til. Hvis den er for tyk, kan der tilsættes lidt mere vin. Regulér sur- og sødmegraden med honning eller vineddike. Den skal være mildt sur-sød. Server fiskestykkerne med saucen over.

Bogen kan købes her:

<https://www.museumsbutikken.dk/da/boeger/mad-og-drikke/renaessancemad-opskrifter-og-koekkenhistorie-fra-christian-4s-tid/>

Bi Skaarup døde den 15. marts 2014. DK4 sendte mindeprogrammet *En kongelig middag for Chr. d. 2. på Sønderborg Slot*, der blev optaget i 2010 med Bi Skaarup og Frantz Howitz. I programmet benyttede Skaarup gamle regnskabsbøger til at fremstille nogle af de retter, som Christian 2. spiste i sit fangeskab på Sønderborg Slot. Kanalen lagde ligeledes en mindevideo indtalt af Howitz på YouTube, der gennemgår hendes og kanalens samarbejde. Skaarup blev posthumt nomineret til prisen "Akademisk madformidling" 2014.



Foreningen Svend Gønge og 1600tallet.



I 2018 kan Foreningen Svend Gønge (FSG) fejre 10-året for sin start. Foreningen har til huse i Lundby, hvor de fleste arrangementer også foregår. F.eks. er der gennem disse år blevet afholdt Gøngemarked i Lundbyparken i august, med mere end 5.000 gæster hvert gang.

I denne by boede Gøngenhøvdingen, Svend Poulsen, sine sidste år fra 1660 og til sin død i 1670erne. Vi ved endnu ikke præcist hvornår han døde.

Bane Danmark har desværre planlagt bro/ledningsarbejder i Lundby i 2018, så dette års Gøngemarked er udsat til august 2019.



Jubilæumsåret starter med en udstilling i Præstø Bibliotek i januar, med en

reception 5. januar 2018 kl. 14 - 16.

Udstillingen har FSG og 1600-tallet som hovedemne.

Denne udstilling flytter til Lundby Bibliotek i februar måned.

Birgit Rasmussen, som i mange år har været tilknyttet Køng Museum og FSG, er initiativtager til denne udstilling.

Mvh. FSG.

