

# Prosekage

Af Erik Koed Westergaard.

Også madlavning har sin historie og kan ses i relation til geografisk beliggenhed, samfundsmæssig udvikling m. m. Det er et område, som etnologer først for nylig er begyndt at beskæftige sig med (bl. a. ved universiteterne i Lund og Marburg). En af dem, der har dyrket dette område herhjemme, er lektor Koed Westergaard, der på landsbasis har indsamlet materiale om regional madlavning. De første resultater vil senere på året foreligge i bogen „Danske egnretter“ (Lindhardt & Ringhofs Forlag, København). Nærværende artikel er baseret på det foreliggende materiale om prosekagen, der først og fremmest er knyttet til Fyn og de omkringliggende øer.

Tillige med boghvedegrøden er *prosse*, i nyere tid også kaldt *prosekage*, fynboernes mest karakteristiske ret. *Prås*, senere mest *pråskag*, hedder den på dialekt, med å udtalt kort og åbent. Den kan kendetegnes som en ovnbagt grød, omtrent svarende til sætkage og ovnkage\*) i deres ældste kendte form, med den væsentlige forskel at der til prossen bruges gryn, ikke mel. Ligesom sætkagen blev den tidligere lavet på bagedagen, når den store ovn var varmet op til brødbagning, og den har bevaret en del af sin popularitet op til el-ovnens tid, om end i stærkt ændret udgave.

Noget tyder på at prosekagen oprindelig ikke udelukkende var

---

\*) Sætkage, også kaldt ovnkage, blev tidligere lavet i Jylland, især i Sønderjylland, på den dag da man bagte brød til længere tids forbrug. Det var en travl dag for husets kvinder, hvorfor de plejede at lave en solid éngangsret i den store bageovn. Kagen bestod som regel af bygmel og mælk, og den blev bagt i et lurfad, et såkaldt sætfad, der egentlig var beregnet til at sætte mælk op i mens den trak fløde. Fadet blev som oftest beklædt med skiver af udblødt saltet flæsk, og tit lagde man også flæsk over dejen. Blev skåret i skiver og almindeligvis spist med sirup til.

fynsk. Matthias Moths ordbog registrerer omkring år 1700 prosse som bestående af havregryn og mælk, „rørt sammen til en Kage, hvorunder og -over lægges Flæsk, Smør eller Gaasfedt, og koges<sup>\*)</sup> under lukket Låg i en Gryde eller Tærtepande“<sup>1)</sup>; og et par årtier senere definerer Frederik Rostgaard i sin ordbog prosse som „en Grødkage af Æg, Havregryn og Mælk, hvilket de blande tilsammen i en Skalgryde og koge det i en Ovn. Paa Skalgryden lægges en Gaas eller et Stykke Flæsk, at Fedtet deraf kan gaa ned i Prossen“.<sup>2)</sup> Dette, at både Moth og Rostgaard beskriver prossen – og yderligere det at de to beskrivelser er forskellige i visse detaljer, så de tilsyneladende er baseret på optegnelser fra forskellige meddelere – lader ane at den i slutningen af 1600-tallet kan have været almindelig i Danmark.

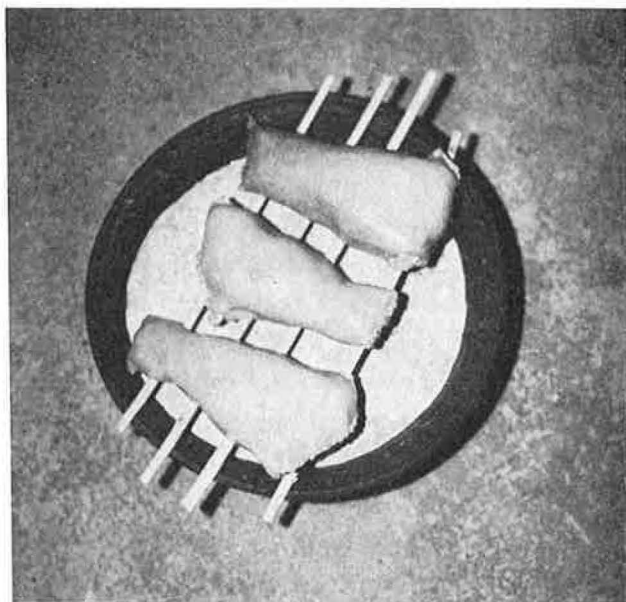
Anvendelsen af flæsk, eventuelt gås, viser at det drejer sig om en ovnkage af den tidligere gængse slags, hvor fedtet trænger ind i kagen og bidrager til at give den smag. Det interessante er den forskel, at der til prossen bruges havregryn, ikke byggryn, som i århundreder, indtil omkring 1900, var den mest brugte kornsort i den daglige madlavning i Danmark.

Når prossen nævnes i de meddelelser<sup>3)</sup> som Chr. Molbech omkring 1800-tallets begyndelse indsamlede til brug for sit danske dialektleksikon, er det altid i forbindelse med Fyn; og senere optegnelser og trykte kilder er ligeledes alle centrerede om Fyn og de omliggende øer: Lyø, Avernakø, Skarø, Drejø, Tåsinge og Thurø, undtagen de lidt fjernere, som Langeland og Ærø, samt om Samsø. Fra slutningen af 1700-tallet og til i dag kan prosse altså med sikkerhed betegnes som en fynsk regionalpise.

Den blev til op omkring 1800 stadig tilberedt med flæsk, og bagt i store mælkefade af ler, de såkaldte sikar, skalskåle eller skalkar, som kom enten fra Varde-egnen eller fra Vissenbjerg og Skal-

---

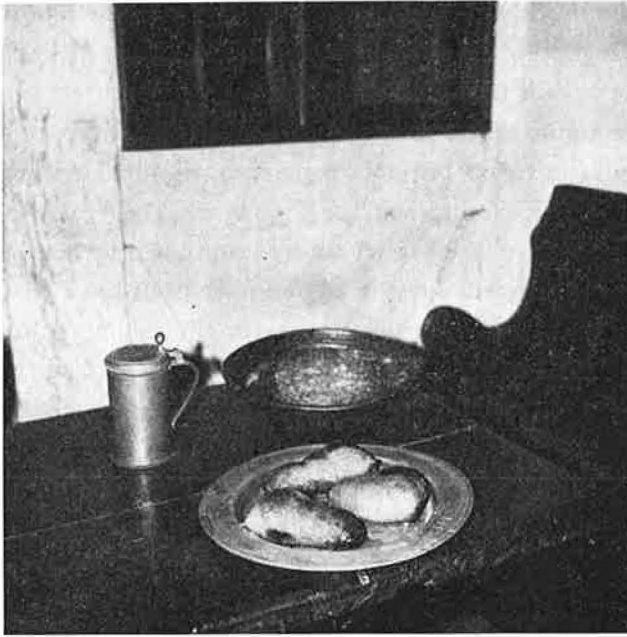
\*) Ordet „koge“ havde tidligere både betydningen koge, stege på panden, ovnstege m. m. – bevaret op til vore dage i „kagebog“.



*Rekonstruktion af prosekage og prosehalse fra omkring 1800: skalkar med prosedej og de fyldte gåsehalse før det sættes i ovnen. (Skalkarret, der anses for at være lavet på Vissenbjerg-egnen, er venligst udlånt af den private samler kunstsmedemester Otto Frandsen, Odense).*

bjerg, nær Odense, hvor man havde en ret anseelig produktion af lurfade og lerpotter. Almindeligvis blev der brugt hele havregryn til dejen, men hele byggryn forekom også, især på øerne omkring Fyn. Årsagen kan vel være at man altid havde hele byggryn ved hånden, sjældnere havregryn.

Det var fortrinsvis til jul man lavede prosser, og der blev bagt mange af dem, for de skulle række til helligtrekonger, ja, i mange hjem helt til kyndelmisse den 2. februar<sup>4</sup>). Tjenestepiger og karle fik i julegave hver en prosse, som de måtte varme og spise af når de ville<sup>5</sup>); og når slægtninge og venner kom på julebesøg serverede man et stykke prosekage, med mjød til, eller rød snaps (d. v. s. brændevin der har trukket smag og kraft af solbær) og i høsttiden, da husmoderen altid bød på noget særligt, blev der lige-



*Prosehhalse og prosekkage er færdigbagte. (Rekonstruktion – fotograferet på Møntergården, Odense).*

ledes bagt prosekkage i mange husstande. Når den skulle spises skar man den i skiver, ristede disse i fedt på panden, blandede fedtet med sirup, og denne dypelse blev spist til.

På Sydfyn havde man indtil lidt op i 1800-tallet en særlig udgave med fyldte gåsehalse bagt sammen med den egentlige prosekkage. *Prosehhalse* eller *pråshalse*<sup>6)</sup> kaldte man denne ret, som blev lavet når man slagtede gæs. Halsskindet blev trukket af gæssene, syet sammen i den ene ende og fyldt med prossedej. Resten af prossedejen blev hældt i skalkarret, og man lagde nogle pinde tværs over dette; gåsehalsene blev anbragt på pindene, og så var fadet parat til at blive sat i ovnen. Under bagningen dryppede fedtet fra halsskindet ned på kagen.

Pindene tjente til at adskille prosehhalsene fra prosekkagen. Uden pindene ville prosehhalsene straks synke lidt ned i dejen og

under bagningen komme til at hænge sammen med prosekkagen. Ved ovnkager og de almindelige prosekkager blev flæsket netop bagt ind i kagens overflade; men prosekhalene var en særskilt ret, der skulle kunne skilles fra prosekkagen. På de sydfynske gårde fik tjenestefolkene tit en præshals forærende til jul. Den blev regnet for en virkelig lækkerbidsken.

I begyndelsen af 1800-tallet ændredes prossen væsentligt. Fra at være en hovedret med flæsk gled den over til at blive en sød kage, med sukker i, og stykker af tørrede pærer eller blommer, rosiner, og i nogle hjem sukat, revet citronskal o. s. v. Indflydelsen fra de sydligt inspirerede julekager og lignende<sup>7)</sup> gjorde prosekkagen til noget ganske andet end den oprindeligt var.

Hermed gik den over til at blive en slags dessert, f. eks. spist efter stegen juleaften, eller som sidste ret ved festmåltidet i forbindelse med slagting og ved høstgilder. I visse lokaliteter var det skik ved bryllup, at brudeparret, de tilrejsende gæster og den nærmeste familie fik serveret prosekkage som et lille formiddagsmåltid, inden man kørte til kirke.<sup>8)</sup>

Det var dog ikke alene på landet, og ikke blot hos almuen, at prosekkagen var knyttet til julen. Juristen og arkæologen Emil Vedel, født på Søbysøgaard 1824, bl. a. departementschef i København, amtmand på Bornholm, afsluttende sin karriere som amtmand i Sorø, fortæller 1895 at prosekkage, lavet efter en gammel fynsk opskrift „endnu stedse hvert Aar ved Juletid spises i mit Hus med Sauce af varmt Sirup og Smør“<sup>9)</sup>; og C. F. Tietgen, født i Odense 1829, søn af en håndværksmester, svigtede heller ikke den fynske prosekkage da han sad som den indflydelsesrige finansmand i København: „Aldrig kunde Tietgen tænke sig en Juleaften i Hjemmet uden Risengrød, Ribbenssteg og Prosekkage, saadan havde det været, da han var Barn i sin Moders Tid.“<sup>10)</sup>

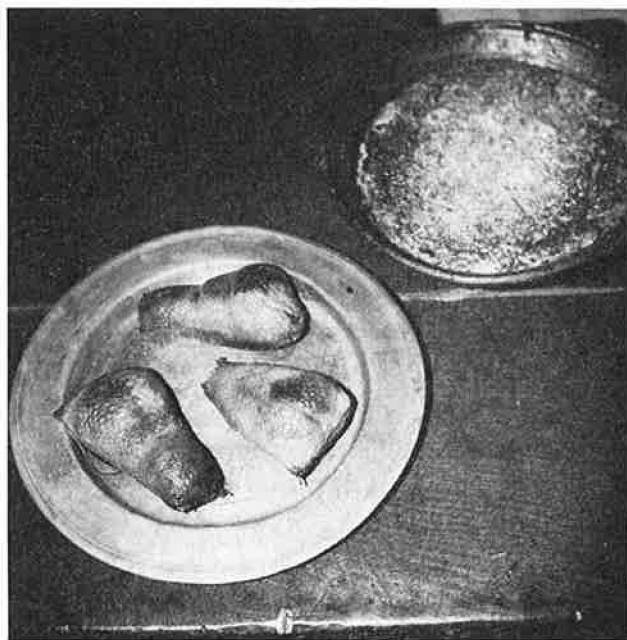
Samtidig med at prossen blev dessertagtig forandredes den tilhørende dypelse. Fedtet forsvandt, og man brugte smør i stedet. Kagestykkerne blev gyldnet let i smør, og heri blandedes sirup. Nutildags ristes skiverne af prosekkage i smør inden de spises, og

siruppen serveres til, så man selv kan tage så meget som man har lyst til. I enkelte familier er siruppen erstattet af syltetøj, f. eks. hindbærsyltetøj eller jordbærsyltetøj, men langt de fleste holder på at sirup hører med til prosekage.

Overgangen til komfuret, som afløsning for det åbne ildsted til daglig madlavning og for den store ovn til brødbagning, var af største betydning. Husmoderen og hendes eventuelle medhjælpere fik bedre vilkår. Arbejdet blev mindre anstrengende, og der kunne varieres mere. Hullerne i komfuret gjorde det muligt at stege eller koge flere slags madvarer på én gang; man behøvede ikke i så høj grad som tidligere, i de mindre husholdninger, at ty til sammenkogte retter. Tillige blev man fri for at bage et stort antal brød ad gangen, og der var mulighed for oftere og uden så stort besvær at bage „finere“ brød, som søsterkage og sandkage; og leveren kunne nu bruges til leverpostej, mens man før kun havde udnyttet den til finker og leverpølse. Og den gradvise indførelse af komfuret op gennem sidste halvdel af 1800-tallet betød også at prosekagen ikke længere var afhængig af bagedagen. I visse hjem blev den nu også søndagsspise.<sup>11)</sup>

Det er klart at en så yndet egnsret findes i adskillige varianter. I det følgende gives tre eksempler på prosekageopskrifter, der alle, hvad sammensætningen angår, synes at høre hjemme i midten af 1800-tallet, og endnu er aktuelle i de ikke så få fynske hjem, hvor man stadig spiser prosekage. . . . enten pr. tradition eller som et historisk kuriosum!

Opskrift nr. 1 er – med de tørrede frugter og med honning – baseret på nogle af de ældste former for sød prosekage. I denne kan noget af frugten erstattes med syltetøj, der ikke må være for tyndt. Nr. 2 er en opskrift fra Fr. Scheffmanns købmandsgård i Odense. Hver jul sendte købmandsgården en seddel med opskrift på prosekage med i de julekurve som kunderne bestilte. Nr. 3 blev serveret for de besøgende på det fynske fællesdyrskue i juni 1974. Den var lavet af fru Tove Hansen, Rolund Bækgaard ved

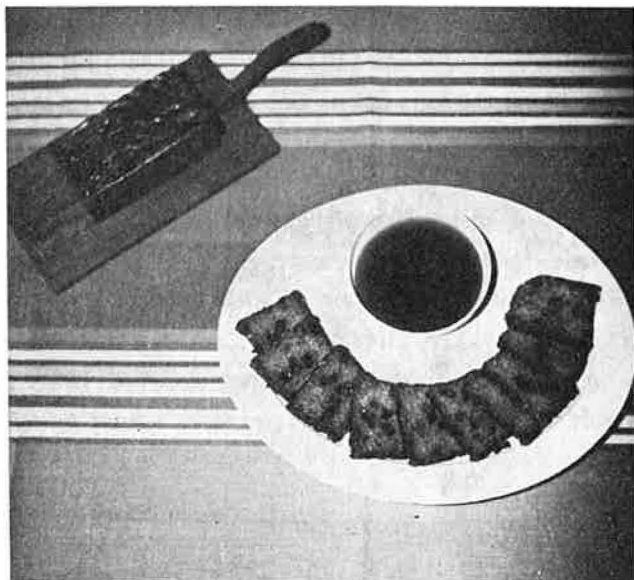


*Nærbillede af prosehalse og prosekage. (Rekonstruktion).*

Nørre-Åby, som har opskriften fra sin bedstemors håndskrevne kokebog.

Til nr. 1 og nr. 2 skal der bruges knækkede havregryn af den gammeldags slags. De fås endnu i enkelte forretninger. I brugsforeningen i Millinge, nær Svendborg, har man f. eks. et vist antal faste kunder, der i løbet af november og december måned aftager ca. 50 kg knækkede havregryn som brugsforeningen rekvirerer fra Vejle Dampmølle. Mange købmænd og brugsforeningsbestyrere påstår dog at knækkede havregryn ikke kan skaffes, hvorfor folk opgiver at bage prosekage, eller laver den af hele byggryn eller – som i opskrift nr. 3 – af valsede havregryn, d. v. s. den type som bruges til havregrød nu.

I vore dage er folk gået bort fra de gamle mælkefade, og bager i stedet prosekage i de særlige metal-kageforme, som regel de af-lange såkaldte sandkageforme.



*Nyeste udgave af prosekkage.*

I de to sidste opskrifter anbefales vandbad. Det kan forekomme noget besynderligt; brød- og kagebagning plejer man ikke at sætte i forbindelse med vandbad; men opskrifterne lyder nu engang sådan. Måske er det leverpostejens der spøger. Den bages jo i vandbad, og tit i den samme sandkageform som de fynske husmødre i nyere tid ofte anvender til prosekkagen.

For alle tre fremgangsmåder gælder det, at prosekkagen skal afkøles godt inden den skæres ud og varmes. Helst skal den bages dagen før man begynder at spise af den. Nogle blander piskefløde i mælken, så 10–15% af det opgivne mål erstattes med fløde. På den måde nærmer man sig tidligere tiders sødmælk.

#### Nr. 1

8 dl kogende sødmælk hældes over 250 gr knækkede havregryn, og grynene står i blød 10–12 timer. De må ikke stå for køligt, og det vil hjælpe på udblødningen hvis man af og til varmer mælk og



gryn lidt op. Grynene skal være så udblødte at mælk og gryn danner en grødagtig masse; ellers vil de ligge som små hårde tingester i den færdige kage. Og hvis denne dej af havregryn og mælk er for lind vil de tørrede frugter synke ned i nederste halvdel af kagen.

Der irøres 2 spsk bygmel (evt. hvedemel), 4 spsk honning, 4 spsk sirup (eller 8 spsk af én af delene), 2 spsk farin, 2 piskede æg,  $\frac{1}{2}$  tsk salt,  $\frac{1}{2}$  tsk kardemomme,  $\frac{3}{4}$  tsk kanel, reven skal af  $\frac{1}{2}$  citron,  $\frac{3}{4}$  dl rosiner,  $\frac{1}{2}$  dl pærer i små terninger, eller/og 4 svesker skåret i små stykker, eller/og 25 gr sukat. Hældes i en smurt kageform og bages tre timer i forvarmet ovn ved  $150^{\circ}$ . Skæres i ikke for tynde skiver, ristes let på begge sider i smør og spises med sirup til.

### Nr. 2

250 gr knækkede havregryn overhældes med 1 liter kogende sødmælk. Dette står tildækket i 12 timer. Derefter røres dejen med 2 hele æg, 8 spsk melis,  $\frac{1}{2}$  tsk salt,  $\frac{1}{2}$  tsk kanel,  $\frac{1}{2}$  tsk kardemomme samt 125 gr rosiner og reven skal af  $\frac{1}{4}$  citron. Denne masse hældes i en raspsmurt form, bages i vandbad i en ikke for varm ovn i to timer. Når den er kold skæres den i tykke skiver, der steges brune på begge sider. Serveres med sirup der er rørt op med brunet smør.

### Nr. 3

250 gr valsede eller knækkede havregryn udblødes i  $\frac{3}{4}$  l mælk ca. 6 timer, røres derefter sammen med 125 gr sirup, 65 gr rosiner,  $\frac{1}{2}$  tsk kardemomme,  $\frac{1}{2}$  tsk kanel, 1 sammenpisket æg, 1 spsk mel, 8 gr gær og lidt salt. Bages i vandbad i velsmurt sodakageform ca. 2 timer. Afkøles, skæres i skiver og ristes i fedt. Serveres med sirup.

Prosekage har været lige så almindelig på Samsø som på Fyn, men den samske udgave laves udelukkende af bygryn. Tidligst

blev den bagt i mælkefåde, ligesom den fynske, senere i kageforme, og i dag er den helt gået ud af brug. En opskrift fra slutningen af sidste århundrede lyder således:

$\frac{1}{4}$  kg fine byggryn sættes i blød i  $\frac{1}{2}$  l lunken mælk og står og trækker en halv snes timer. Grynene og mælken røres sammen med  $\frac{1}{2}$  tsk kanel, 2 knsp kardemomme, 2 spsk farin, 2 knsp salt, 3 spsk smeltet fedt,  $\frac{3}{4}$  dl let ristede små spækterninger,  $\frac{3}{4}$  dl rosiner (ældre: små stykker pærer). Herefter smøres formen, tynde skiver flæsk lægges op ad siderne, dejen hældes i, og formen anbringes i ovnen ca. to timer ved  $175^{\circ}$ . Når præskagen skal spises skæres den i skiver, steges let i smør, serveres med sirup, og smeltet smør hældes over.

Dette er et eksempel på prosekkagen som den er spist senest på Samsø, hvilket vil sige omkring 1920. Som man ser nåede den samske ikke så langt i udviklingen hen mod det dessertagtige som den fynske, hvilket svarer til, at Samsø havde stor forbindelse med Fyn til noget op i 1800-tallet, hvorefter den mindskedes, mens kontakten med Jylland og Sjælland forøgedes.

Også i anden henseende har prosekkagen på Samsø haft en helt anden udvikling end på Fyn. Den er her knyttet til hvidpølsen.

Hvidpølse findes hele landet over, som en slags pendant til sortpølse (= blodpølse), om end de to slags pølser ligner hinanden som dag ligner nat. Hvidpølse laves af grød af byggryn eller ris samt mælk, tilsat rosiner og i det væsentligste de samme krydderier og krydderurter som sortpølse, puttet i tarme og kogt sammen med sortpølserne. De spises også sammen med sortpølserne, og som med dem med sirup og fedt eller smør til.

På Samsø bruges der byggryn til hvidpølserne, og den grødmasse der fyldes i tarmene, svarer til dejmassen man laver prosekkage af, bortset fra at sidstnævnte dej ikke er kogt på forhånd. Derfor kaldes den *pølsekkage* på den nordlige del, og den er overalt på øen i nyere tid knyttet til slagtedagen. Samsingernes præskag' er, i den form som den kendes i dag gennem sikre kilder, altså hvidpølse uden tarm og bagt i ovn.

Oprindelsen til ordet „prosse“ er endnu ikke konstateret, og vil måske aldrig blive det. Ifølge den folkelige overlevering stammer betegnelsen fra den lyseprås som man i ældre tid under brødbagningen satte i ét af brødene, almindeligvis det inderste, for at den skulle lyse op i den store, mørke ovn. Den kunne f. eks. bestå af en fyrrepind omviklet med en tælleklud, d. v. s. et stykke stof gnedet med oksetalg, som gradvis smeltede og løb ned over brødet. Dette system kendes fra det meste af landet, og i visse lokaliteter i Midt- og Nordjylland kaldte man netop disse lysebrød for „pråskager“, med å udtalt langt, lukket, nærmende sig o. Mange fynboer mente i ældre tid at man havde brugt prosekagen til at stikke lysepråsen i<sup>12)</sup>, men ingen meddelere har med egne øjne set en præskage med lyseprås i; de har kun hørt fra ældre mennesker at navnet kom deraf.

Denne opfattelse gik filologen F. Dyrhund ind for i en principiel artikel i tidsskriftet *Dania*<sup>13)</sup>, og den stod længe uimodsagt, indtil Poul Andersen imødegik den<sup>14)</sup>, og bl. a. ud fra fonetiske kriterier hævdede at den fynske præskage ikke kunne have sit navn efter en lyseprås. Poul Andersen mener, idet han peger på at overgangen fra br til p er almindelig, at ordet „prosse“ har at gøre med det nordfrisisk, østfrisisk og nordhollandsk adjektiv „bros“, der angiver noget der let kan brækkes, let går itu, som er skørt; og han henviser tillige til det engelske dialektale udtryk „brose“, der betyder grød lavet af havregryn og mælk.

Redaktionen af Ordbog over det danske Sprog synes ikke at kunne acceptere denne teori. I bindet hvor „prosse“ er behandlet kan man læse, at måske hører det sammen med ord som det flamske verbum „prossen“ („prosselen“), det tyske dialektale „protzeln“ og det østfrisisk „prötteln“, der alle bruges om lyden af mad der koges eller steges, eller har forbindelse med substantiver som det hollandske „prut“ og det vestfrisisk „prot“, der står for en tyk, grødlignende masse, eller det østfrisisk „prötje“, som angiver noget der er kogt ud til mos eller grød.

Med disse forskelligartede muligheder har sprogfolkene fore-

løbig henlagt sagen. Indtil videre hører prosssekagen ligesom frikadellen og labskovsen til de i etymologisk henseende uafklarede problemer inden for den kulinariske del af filologien.

*Litteraturhenvisninger – Kilder*

1. Matthias Moths ordbog, Det kgl. Bib., P. s. 158.
2. Frederik Rostgaards ordbog, Det kgl. Bib., P. s. 124.
3. Det kgl. Bib., N. kgl. S., 812c.
4. Skattegraveren, 10. halvårg. (Kolding 1888) s. 93.
5. Skattegraveren, 7. halvårg. (Kolding 1887) s. 226.
6. Rasmus Hansen: Gamle Minder, (Odense 1883), s. 173–74. – Skattegraveren, 5. halvårg. (Kolding 1886) s. 56–57.
7. Erik Koed Westergaard: Danske egnsretter (København 1974), sidste afsnit.
8. Skattegraveren, 10. halvårg. (Kolding 1888) s. 69.
9. Dania, 3. bind (København 1895–96) s. 362–63.
10. Jacob Marstrand: C. F. Tietgen, Et Livsbillede (København 1902), s. 126.
11. Nationalmuseets Etnologiske Undersøgelser, nr. 536, s. 13.
12. Skattegraveren, 5. halvårg. (Kolding 1886) s. 56–57 – Dania 3. bind, 1895–96, s. 362 – Christine Reimer: Nordfynsk Bondeliv i Mands Minde, (Odense 1910) s. 192.
13. Dania, 3. bind (København 1895–96) s. 356–362.
14. Dansk Folkemaal, 1. årg. (København 1927) s. 113–123.

Af utrykte kilder er anvendt optegnelser på Nationalmuseets Etnologiske Undersøgelser og eget materiale indsamlet under samtale med ældre mennesker på Fyn. Endvidere har Morgenpostens Fåborg-redaktion venligst stillet breve fra en rundspørge om prosssekage i januar-februar 1973 til rådighed.