Der blev serveret suppe med ”Brejboller” til generalforsamlingen i 2005 i anledning af foreningens 25 års jubilæum.

Den aften mødte ca. 140 deltagere op til generalforsamling.

Kisser Lybæk stod for madlavningen. Hun har stadig håndelaget med teskeen, til fremstilling af de store mængder ”brejboller”, og samtidig behersker hun arbejdet med at lave de store portioner af den gode gamle hønsekødsuppe.

Til det efterfølgende kaffebord blev serveret ”hjemmmebagt”, som Tove Busk havde stået for og fremtryllet.

Tove Busk har altid gjort en stor indsats, og lavet et stort arbejde i forbindelse med kaffebordet, når vi har holdt generalforsamling

I den forbindelse, var der nok mange, der sendte en venlig tanke tilbage til de gode gamle dage, da kogekonerne herskede i Als området.

De fleste husker nok stadig Laurette Andersen, Andrea Jensen, Edith Frost og Anna Holst Jensen.

Mere om dem længere nede på siden.

Traktementet til vores generalforsamlinger er normalt kaffe med fastelavnsboller og flødeskumslagkage, da den plejer at blive afholdt i perioden omkring fastelavn.

Det passer jo meget godt med, at man skal huske at fastetiden kommer lige efter.

Hvad betyder fastelavn?

Fastelavn kommer af det plattyske ord *vastelavent*, der betyder fasteaften.

Hentydningen til den 40 dages lange faste, som starter straks efter

fastelavnstiden og varer lige indtil påske, er ligefor. Fastelavnstiden kaldes også for karnevalstiden - karneval som i *carne vale*, altså farvel kød eller uden kød. For i fastetiden op til påske må man ikke spise kød.

Fastelavnsbollerne har derimod intet at gøre med hverken afskrækkelse eller morskab. De symboliserer blot en sidste chance inden påske for at få lidt lækkert at spise.

Da kogekone-begrebet var almindeligt var det stående Laurette Andersen og Andrea Jensen, der havde travlt i Als-området, når der skulle holdes fest.

Der ventes 120 til generalforsa
i lokalhistorisk forening

ALS: Der ventes ca. 120 mennesker til generalforsamlingen i storiske forening i Als mandag aften. Dermed bliver generalforsa største nogensinde i foreningens 25 års historie. Det skyldes ikl oprør eller specielle ting på dagsordenen, men at man har sat suppe med brede boller, som trækplaster, oplyser form Christensen.

Af hensyn til traktementet har det været nødvendigt med til adskillige har også givet som grund, at de gerne vil se videofilr længst afdøde Martin Andersen, Haslevgaarde, der fortæller er Als i gamle dage.

Bestyrelsen har også fundet et par gamle Als-sange, og det e generalforsamlingen skal indledes og afsluttes med sang.

Arrangementet er berammet til at vare godt et par timer. A spisningen, der foruden suppen også har tarteletter og bakkelse har man rykket starttidspunktet frem til kl. 19. Tidligere generalfo- indledt kl. 19.30.

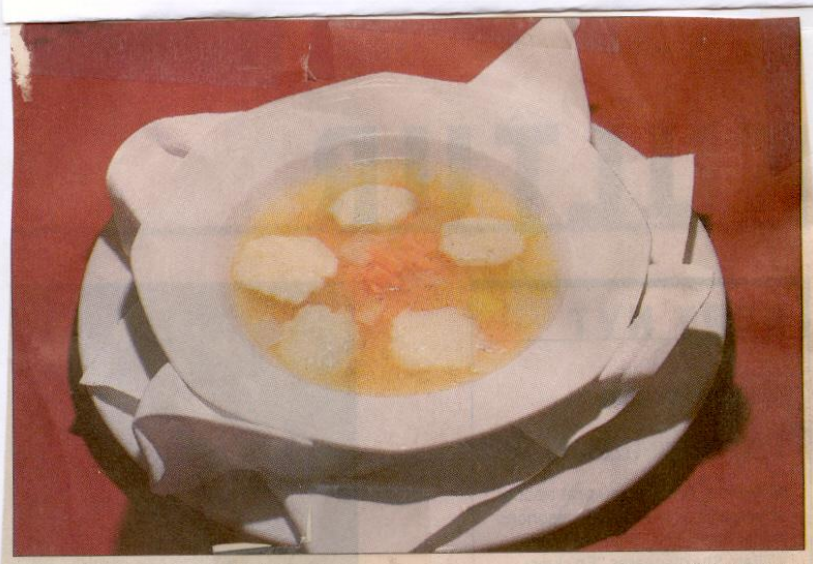
Det er aulaen på Havbakkeskolens Als-afdeling, der kommer ramme.

<< >

Andrea Jensens "Brede boller"

(6-7 portioner.)

1. 5 æg.
2. $2^1/_2$ dl fløde.(Ikke for frisk).
3. Ca. 2 kop (200gr.) Mel sigtes i.
4. Gryde med kogende vand + 1 teskefuld salt. (Evt. stor pande).stor kogeplade på $1^1/_2$-2.
5. En lille teske gerne slank model i tyndt materiale.
6. Derefter over i koldt vand.
7. Lad dejen hvile lidt inden brug, så bliver konsistensen af bollerne bedre.
8. Tag ikke for store skefulde.



Gammeldags suppe med Veddum-boller. FOTO: SØREN SCHNOOR

32 brede boller
kuvertbrød eller franskbrød

Fremstilling af Veddum-boller (brede boller):
2 dl. piskefløde piskes med 2 hele æg, der tilsættes 1 tsk. Salt og 110-120 gr. Sigtet hvedemel. Dejen sættes af med en teske på næsten kogende letsaltet vand, således at de får en regelmæssig flad rund form, og bages på vandet til de er gennembagte. Opbevares i letsaltet koldt vand indtil de skal i suppen.

Anretningen:
Urterne mørnes på kødsuppen. I dybe tallerkneren lægges passende mængde brede boller, den kogende suppe påhældes og der serveres staks med hvidt brød.

Mængden af de brede boller kan nedsættes, hvis der i suppen serveres kød og melboller.

Opskrift fra Als
Bred'boller:
1/2 l piskefløde (ikke for frisk)
10 æg
ca. 400 g mel
1 tsk. salt

Æg og fløde piskes let sammen. Melet sigtes i. Salt tilsættes. Herefter røres dejen grundigt med ske. Den skal have konsistens som tyk pandekagedej.

En gryde sættes over med letsaltet vand. Når vandet koger skrues ned. Dejen sættes på med teske. Vandet må ikke koge! Hav et glas koldt vand ved hånden, hvis det begynder at koge. Pas på, at bollerne ikke får »haler«, men bliver pænt runde.

Når vandoverfladen i gryden er fuld, vendes bollerne ved at prikke til dem med en teske. Bollerne tages op og kommes i koldt vand.

Når de er afkølede lægges de på et fad og er klar til at sætte på suppen. Kan fryses. Optøs så for de sættes på suppen.

Hjemsted: Lokalhistorisk Forening for Als & Omegn. lb.nr. arkiv: 813-03

Fotograf:	ukendt		
Givet af / lånt af:	ukendt		
Indsamlet af:	Arkivet		
Original opbevares på/hos:	Arkivet		
Affotografering: x	Originalopt.	Negativ nr.	Dias
Anbringelse:			
Topografi:			
Saglig:			
Biografi x			
Evt. henvisningskort:			
Billede.	Oplysninger nedskrevet af:	CC	dato: 09.02.07

Optaget sted og år. Optaget på Als Afholdshotel, 1960 – 65, at dømme ud fra fjensynet.

På billedet ses de meget kendte kogekoner fra Als. Laurette Andersen (stående) og Andrea Jensen. De to var et fast makkerpar, når der skulle laves mad til fester på egnen. De arbejdede meget på Als Badehotel og Als Afholdshotel. De var meget dygtige til at lave mad, og de supplerede hinanden godt. En af deres specialiteter var den kendte ret på egnen: "Suppe med brede boller".

Hjemsted: Lokalhistorisk Forening for Als & Omegn. lb.nr. arkiv: 813-03

Fotograf:	ukendt		
Givet af / lånt af:	ukendt		
Indsamlet af:	Arkivet		
Original opbevares på/hos:	Arkivet		
Affotografering: x	Originalopt.	Negativ nr.	Dias
Anbringelse:			
Topografi:			
Saglig:			
Biografi x			
Evt. henvisningskort:			
Billede.	Oplysninger nedskrevet af:	CC	dato: 08.02.07

Optaget sted og år. Foran foderstofforretningen ved Hulvejen, 1953

Billedet viser Knud Andersen, 1903 –1973, der var uddeler i Als Gødnings- og foderstoffforretning i mange år. Han var søn af Severine og Martin Andersen, Als Hede. Knud var i mange år gift med Laurtte, 1905 – 1998. Hun var datter af Jens Aalborg. Laurtte fungerede i mange år som kogekone, både på Hotellet, Afholdshotellet og i talrige hjem.

.

Da der var kogekoner til

Der var engang, da kogekonen var en uundværlig del af familiernes store festdage. Hun vidste præcis, hvor meget mad, der skulle laves, og maden var suppe, steg og is

Kogekoner er en uddøende race

Sliddet og ansvaret for et godt "gilde". Det havde kogekonen, der "gik ud og kogte".

Når tidspunktet for festen var bestemt, opsøgte man kogekonen. På samme måde, som man nu om dage sikrer sig plads på en kro, eller kontakter en diner transportable-forretning. Også dengang kom der skred i tingene, når f.eks. præsten havde offentliggjort årets konfirmationsdage. Så gjaldt det om at komme først med en aftale hos den lokale kogekone.

Som regel indfandt kogekonen sig dagen før festen, og gik i gang med opgaverne. Der var naturligvis forberedt meget i dagene forud, nu fulgte over en kop formiddagskaffe den endelige rådslagning om, hvad der skulle klares og hvornår. Planlægningsfasen, ville man nok på

nudansk kalde denne samtale.

Kogekonen havde stor erfaring, hvad angik bespisning af større selskaber. Hvordan beregner man, hvor meget der skal tilberedes til en festmiddag? **"Når man ved, hvad én spiser, ganger man det med det antal gæster, der er indbudt".**

Sådan. Så meget margarine bruger man til så og så mange melboller. "Og man ved, hvor mange melboller hver gæst spiser". Og af hvide kartofler kan man nøjes med at beregne tre. **"Flere bliver der nemlig ikke spist".**

Således skete det aldrig, at man stod i den pinlige situation, at maden ikke rakte, og omvendt, at menuen i det lille hjem ikke stod på kold steg og brasekartofler i de følgende fjorten dage, efter at festbordets lys for længst var slukket.

Kogekonen cyklede rundt i sognet. I cykelkurven havde hun ofte sit eget kogegrej. I forvejen havde hun talt om behovet herfor. Herved kunne kogekonen danne sig et billede af, hvad der fandtes i det køkken, der i et par dage skulle være hendes arbejdsplads. Kogekonen foretrak at arbejde med egne køkkenredskaber. Hun har sikkert haft dårlige erfaringer i adskillige hjem, hvad køkkengrej angik.

Bollesprøjten var en uundværlig del af kogekonens bagage. Man købte ikke mel og kødboller som dybfrost, alt blev hjemmefremstillet. Noget af det første, kogekonen gik i gang med, var tilberedning af bollerne, hvis suppe var på menuen. Den fyldte bollesprøjte blev holdt mod brystet med venstre hånd, medens højre hånd førte kniven, der forvandlede bollesprøjtens dej til de fineste ensartede melboller. De blev straks anbragt på et stegefad, der blev stillet ned på kældergulvet.

Fars til kødboller blev fremstillet i et rødt lerfad, bollerne blev formet med en teske og kogt. To vigtige ingredienser til suppen var fra hånden, nu kunne kogekonen interessere sig for andre af sine mange opgaver.

Her følger en opskrift på Bredboller-(”Brajboller” eller ”Brejboller”.)

Opskriften er lånt fra Veddums hjemmeside.

Bredboller eller Veddumboller er egnsbestemte suppeboller, der med sikkerhed har været brugt i Veddum siden 1875, måske tidligere. De er runde, lidt større end en 5-krone, og flade, de supplerer kød- og melboller i suppen. I tidligere tiders Veddumboller var hvedemelet erstattet af rugmel og bollerne betydeligt større for at drøje på maden (der kunne kun være 3 i en tallerken suppe).

Bredboller

½ liter fløde (ikke for frisk) og 10 æg røres sammen.
400 g mel sigtes i.
1 tsk salt tilsættes
Røres grundigt til en tyk pandekagedej.
En gryde letsaltet vand varmes til lige under kogepunktet. Hav koldt vand parat til at hælde i, hvis vandet er ved at koge.
Dejes sættes på med en teske –pas på de bliver pænt runde og ikke får hale.
Når overfladen er fuld af boller, vendes de med en teske.
Bollerne tages op og kommes i koldt vand. De afkølede boller lægges på et fad og er klar til at komme på suppen.

Links fra:

http://www.veddum.dk/

kogekonerne i Als, mente ikke man kunne lave dem, hvis ikke man var indfødt i Als, Veddum eller Ø. Hurup. God Fornøjelse.

Det var vel ikke, hvad man forstår ved kulinariske højdepunkter, der prægede sammensætningen af disse festmenuer. Nytænkning indenfor området ville ikke falde i god jord hos eksperten, kogekonen. Gæsterne ville næppe heller værdsætte de store ændringer af de retter, som man år efter år havde været præsenteret for og nydt.

Der var tale om retter, der var veltilberedte og velsmagende. Suppe, steg og is siger vi, og morer os vel inderst inde over tidligere tiders lidt manglende opfindsomhed, hvad angår udvalg på "menukortet". Festmad, tænkte vi, og glædede os over det store udbud af dejlig mad, når der var fest i hjemmet.

Hovedretten var som regel flæskesteg. På landet slagtede man gris flere gange om året og sikkert altid, når der skulle være fest. Desserten var ofte citronfromage. Man kan endnu se for sig, kogekonen gå i gang med de mange æg og citroner, et rødt lerfad var det samlende midtpunkt. Desserten blev hældt op i glasskåle og stillet til afkøling på kældergulvet ved siden af de nævnte melboller.

Ved festlige lejligheder blev der serveret is. Hvordan kunne en isdessert serveres i et hjem uden dybfryser? Hertil er svaret, at det kunne lade sig gøre takket være brugsuddeleren. Han opbevarede isen i en balje fyldt med knust is. Man blev betroet nøglen til brugsen og kunne hente desserten i forretningen umiddelbart før, den skulle serveres. Isen var anbragt i metalforme, så den fremstod i pyramideform ved serveringen.

Når festen var forbi, spurgte man kogekonen, hvor meget hun skulle have i betaling for sit arbejde. Hun tog en yderst rimelig betaling, forekommer det. Der blev næsten altid lagt nogle kroner oven i det beløb, kogekonen forlangte. Det var da også tydeligt at mærke, at kogekonen blev glad for denne lille ekstraskilling, antagelig også fordi den vidnede om, at man var tilfredse med hendes indsats.

Kogekonens virke i lokalsamfundet er et genrebillede, der efterhånden er blevet historie. Hun trak sin del af læsset, når der skulle være fest.

Kogekone: Betegnelse, der oftest anvendes om en selvlært kvinde, der går ud og laver maden til middagsselskaber o.l. I modsætning til kokkepiger og kogersker er hun ikke ansat, men freelance. Igennem det meste af 1900-t. har kogekoner stået for maden ved fester i mange private hjem, forsamlingshuse og andre lejede lokaler. I slutningen af århundredet er de næsten udkonkurreret af catering- og diner transportable-firmaer.