

Innhold

Forord	9	Å lage goro	40
MARGRETHES OPPSKRIFTER	13	Mandelspon	40
Om eldre norske koke- og oppskriftsbøker	14	Sukkerbrød	40
Om forfatteren	17	Sukkerplesken	41
Om boka	21	Sprutbakkelse	41
Ordliste	27	Smørkringler	42
Vekt og volum	31	Melkranser	44
FØRSTE AVDELING		Oblatbakkelse	44
OPPSKRIFTER TIL HUSHOLDNING	33	Klinter	45
Sukkerbrød	34	Brune makroner	45
Krumkake	36	Å lage makroner	45
Kasserollekake	36	Brødvelling	46
Brune makroner	37	De fire spesier	46
Å lage is	38	Mauldasser	47
Eplekake	38	Den gule grøt	47
Å sylte pomeranser til asjett	39	Kanelkake	48
Pepperkaker	40	Søsterkake	48
		Vemmelkake	49
		Å lage kappmelk	49
		Pannekake av fløte	50
		Risengrynskaker	50
		Mandelkis	50

Mandelterte.....	51	Prinsessemelk	70
Mandelbrød	51	Å lage blank manges	70
Små mandelbrød eller -kaker	52	Sukkerbrødkake	71
Sukkerkaker	53	Potetpudding	71
Oppblåst sukker	53	Krum sukkerbrød	71
Oppblåste makroner	53	Sitronsukker	71
Brankede mandler	54	Rødgrøt	73
Sitronakevitt.....	54	Kålfrikassé	75
Karveakevitt	55	Likør oppskrift	76
Kanelakevitt	55	Til Robert	78
Sukkerkringler	56	Hjortehorn	78
Fløtekaker	58	Å lage innlagt kål.....	78
Potedeskake	58	Å lage fløtesuppe	79
Rund bakkelse	58	Å lage multemelk	79
Melkranser	58	Sukatmelk	79
Fransk bakkelse	59	Fløtesuppe nummer to.....	80
Griserump	59	Kald nypesuppe	80
Mandelpotasje	59	Kald sagogrøt	81
Mandel-krumkake	61	Innbakt postei.....	81
Høvelsponbakkelse	62	Hvit saus til posteien	81
Smør- og brødbakkelse	62	Kald sagosuppe	83
Sukkersprut	62	Brorkake	84
Mandelsnipper	63	Sukkerkavring.....	84
Snemosbakkelse.....	63	Øl brygget av poteter	84
Små krokaner	63	En god kjøttlake	84
Hvite Nürnbergerkaker	64	Melpudding.....	85
Tålmodighetskake	65	En kald saus til kalde retter.....	85
Å lage tert.....	65	Vannbakkelse	86
Brisselkaker	66	Banket kjøtt.....	86
En sitronkake på ett pund	69	Engelsk pudding	87

Å sylte klar, stiv stikkelsbærsaft	87	Sandkaker.....	104
Saus av alle slags syltetøy	87	Brune kaker	104
Koke banket fisk	88	Brune kaker nr. 2	104
Sennepsaus	90	Prinsekaker	105
Å stue muslinger	90	Butterdeigkaker	105
Å sylte agurker	90	Pleskener	106
Tvebakker	91	Makroner.....	108
Trondhjems cake	91	Mandelkranser	108
Å lage grønnkål	91	Brente mandler	109
Suppe på pillerter	91	Vinkaker	109
En kirsebærsuppe	92	Solbær til stek	111
En cake med sur fløte	92	Peppernøtter	112
Konvoluttsild.....	93	Hvite nøtter	112
Ripssaft.....	93	Jødekaker	112
Multebærsuppe	94	Rompudding.....	113
Fårebryst og hodekål	94	Svaledrikk	114
Forloren skilpadde	94	Spekepølse	114
Eplekake	95	Å tilberede ripsvin	114
Kartofler med flesk, sennep		Å tilberede bjørkevin	115
og løk	97	Fortreffelig punsj	115
Innbakt fårekjøtt med risengryn	98	Å gjøre oblater	115
Biffstek	98		
Å legge ned agurker i lake	99	ANNEN AVDELING	
Risenpudding	99	INNEHOLDENDE FARVESTYKKER	117
En svineryggsuppe	99	Karmosinrødt.....	119
En kjøttpudding	100	Til å farve et pund ulltøy fiolett.	119
Engelsk cake	102	Ekte sort på bomull	120
Brødpudding	102	Grått på bomull og ull.....	120
Epleskiver	103	Fernambukrødt	121
Stiv ripssaft.....	103		

Å farve ull sort	121
Å farve silke sort	121
Å farve jegergrønn	122
Å farve ull høyrødt uten kochenille ...	122
Å farve ull brunt	123
Å farve ull blått.....	123
Å farve lin og bomullsgarn	
mørkeblåt.....	124
Å farve ull stålgrått	124
Å farve lin sitrongult	125
Å farve lin eller bomullsgarn	
pomeransgult	126
Å farve lin grønt	126
Å farve ull butelje grønt	127
Å farve ull karmosinrødt	127
Å farve lin eller bomull stålgrått	128
Å farve ull krapsrødt.....	128
Fiolett	130
Å farve ull fiolett	130
Å farve ull tyrkiskrød	130
Å farve lin eller bomull sort	131
Å farve silke eller silketøy lyseblått ...	133
Kartoffelvann	133
Å farve fiolett	133
Å farve silke stålgrått	133
Å farve ull blågrått	134
Å farve silke brunt	134
Å farve bomullsgarn med blåsten	134
Å farve blått	134
Sort på ullgarn	135
Blått på lingarn	135

Å farve brunt med brissel	136
Å beise og farve sort	136
Mørkeblått på ullent med brissel	137
Å farve brunt med brissel	137

TREDJE AVDELING

INNEHOLDER FORSKJELLIGE

SLAGS STYKKER	139
Å lage eddik	141
Å koke såpe	141
Å koke såpe	142
Smørelse for hevelser, vridne ledd, strakte sener og ryggpine	143
Et godt middel mot den onde brystverk	143
Et godt plaster for rosen i føttene	143
Måte å oppdage om sæden er fullkomment moden	144
Å bevare høy fra selvantennelse	144
Å holde kråker unna kornet.....	144
Å overvintre pastinakk og gulrøtter	146
Å hindre sommerfugllarvenes ødeleggelse på busker og planter ..	147
Om å plante sommervekster	147
Høyavkokings nytte for kveget	147
Å forbedre ullens kvalitet	147
Å bevare kuen fra forråtnelse om vinteren	148
Å fete opp ender og gjess	148

Å rense kjøtt fra spy	149	Å fremme hårets vekst	151
Middel mot fordervet fisk	149	Å skaffe seg eddik	152
Å gjemme egg lenger enn et år	149	For ringormer.....	152
Å beruse fisk for siden å fange dem ...	149	For brent	152
Imot fluer	149	For gamle sår	153
Kitt for porselen	149	Å rense sort tøy, blondebroderier med	
Kitt for istykkerbrutt porselen		mere, så det blir smukt og rent	153
eller glass.....	150	En bedre sort blanksverte	153
Å gjøre elfenben og andre slags		Blekk	153
ben bløtt	151	Blanksverte	154
Vognsmurning	151	Ekstrakt mot pest og	
Middel mot brent skade	151	smittsom sykdom	154

Forord

«Det er tilfeldighetene som rår» blir det ofte påstått. Tja, nokre gonger kanskje, men absolutt ikkje alltid. Det var neppe tilfeldig at Hanne Schnitler frå Førde besøkte Hopsjøen på Hitra sommaren 2012. Ho kom til Hopsjøen for å søke røtene sine, oppleve staden der tippoldemora Margrethe hadde levd barne- og ungdomsåra sine og sjå den prektige gamle bygninga, der den unge Margrethe i året 1826 sette seg ned med den vesle, skinninnbundne skriveboka si og skreiv opp meir enn to hundre oppskrifter på mat, farging og ulike hjelperåd.

Men kanskje var det meir tilfeldig at Hanne Schnitler denne sommardagen i 2012 var innom krambua på Hopsjøen, møtte «butikkjomfru» Ellen Aanes Draagen og fortalde om oppskriftsboka, som Hanne hadde arva via oldemora si. Snart vart kontakten med Kystmuseet i Sør-Trøndelag oppretta, boka vart gitt som gåve til museet og det vart bestemt at *Margrethes oppskrifter* skulle bli gitt ut på Museumsforlaget i 2026 – to hundre år etter at Margrethe skreiv manuskriptet.

I 2025 vart oppskriftene til Margrethe transkriberte frå gotisk handskrift til trykte latinske bokstavar. Deretter vart det danske språket, som var det einaste skriftspråket her til lands i første halvdel av 1800-talet, så skånsamt som råd gjort om til eit konservativt bokmål, slik at teksten skulle bli lesande for folk i dag, samtidig som mest mogleg av Margrethe sin stil og uttrykksmåte vart bevart.

Margrethe delte oppskriftsboka si inn i tre delar: matlaging, tekstilfarging og ulike nyttige råd. Denne tredeling held vi fast på også i denne utgåva.

Matoppskriftene utgjør den største delen av boka. Eit utval av dei er tilpassa vår tid og prøvde ut av lærarane på matfag ved Guri Kunna videregående skole. Mange av matoppskriftene til Margrethe er dimensjonerte for store hushald, langt større enn det som er vanleg rundt om i heimane i dag. Matfaglærarane ved Guri

Kunna har derfor vist korleis ein kan redusere oppskriftene, men likevel laga maten slik Margrethe gjorde. Dei moderniserte oppskriftene er meinte som eksempel på dette. Dermed blir det opp til dei interesserte å la seg inspirere av matfaglærarane til sjølve å finne ut korleis ein kan bruke matoppskriftene til Margrethe på eit vis som passar til sitt eige kjøkken og hushald.

Til kvar del har vi fått hjelp frå kunnskapsrike fagfolk til å tolke og forstå ord og uttrykk, lære namn på ingrediensar og metodar og finne forklaringar og årsaker. Ein god del av dei meir ukjente orda i tekstane til Margrethe blir forklarte i ei alfabetisk ordliste.

Frå Museene i Sør-Trøndelag avdeling Kystmuseet er det avdelingsleiar Lill Mona Kjerringvåg som har hatt det administrative ansvaret, og samlingsforvaltar Bente Merete Heggvik har vore sentral i arbeidet med illustrasjonane.

Det er mange som med liv og lyst har aust av kunnskapen sin og gitt inspirasjon til arbeidet med denne boka. Særleg rettar vi stor takk til Ellen Johansen, Elisabeth Jensen, Kristin Grøttan, Stein Olav Sivertsen, Hanne Hjort Tønnesen, Marit Haugen Bergsrønning og Egil Hoem.

Hitra, juni 2026

Jørgen Fjeldvær
museumsdirektør

Svein Bertil Sæther
redaktør