

# Kogekunst og kokebøger

Fem eksempler 1581-1793

Af *Else-Marie Boyhus*

Ændringer i kogekunsten over et langt forløb skal følges i denne artikel. Kogekunst er andet og mere end madlavning. Kogekunst bliver til, hvor tilgang til en mangfoldighed af råvarer forenes med håndelag, erfaring, viden, smag og skaberevner. Den forudsætter et miljø, hvor der er råd og vilje til at anvende ressourcer på maden, hvor måltidet har prestige.

I mange århundreder var kogekunst forbeholdt de få. Størstedelen af befolkningen levede i forrådshusholdninger, hvor alle kræfter blev brugt på at skaffe og vedligeholde forråd, mens den egentlige madlavningen indskrænktes til det aller mest nødvendige. Og nok skal man ikke frakende det førindustrielle bondekøkken dynamik og forandringer, men perspektivet var et andet

end i en forbrugshusholdning. Karakteristisk for forrådshusholdningen er et begrænset antal retter, der blev gentaget i en rytme, der kun varierede lidt med årstiderne. Og lige så karakteristisk er det, at festmad – f.eks. til juledag – ikke var mange og forskelligartede retter, men saltmadsfadet, hvor et stort udvalg af husholdningens forråd blev båret frem.

Forrådshusholdningerne anvendte for størstedelens vedkommende lokale fødevarer. Herskabshusholdningerne derimod lod sig ikke begrænse, men skabte netværker af leverandører i ind- og udland. I dronning Christines hofregnskaber<sup>1</sup> fra begyndelsen af 1500-tallet kan man følge indkøbene af forråd som saltet kød og fisk, men også »til min frues behov«, som regnskabsføreren skriver, ferske

Else-Marie Boyhus (f. 1935), mag.art. i historie. 1963-89 leder af Lolland-Falsters Stiftsmuseum og Frilandsmuseet i Maribo, 1977-1982 formand for Statens Museumsnævn. 1989-97 i folkehøjskolen, herefter freelance forfatter, har senest skrevet en række bøger med gastronomiske emner (se noterne til denne artikel). Medlem af Det danske gastronomiske Akademi og medredaktør af akademiets gastronomiske leksikon.

fisk, som skagboere betales ekstra for at levere. Regnskaberne opregner også luksusvarer i stor mangfoldighed fra ind- og udland således alskens krydderier, sukker, konfekt, rosiner, mandler, ris, oliven foruden pomeranser og anden frugt.

Fødevarer, som ikke nødvendigvis var lokale, ferske råvarer og eksotiske krydderier og frugter var i 1500- og 1600-tallet i det store og hele forbeholdt herskabshuse. Der hvor man havde råd og vilje til at skaffe dem og til at befolke de veludstyrede køkkener med mange folk. Det var i disse miljøer, der blev praktiseret kogekunst, og det var til dem tidens kogebøger var skrevet. Kredsen blev bredere i 1700-tallet, men først i løbet af 1800-tallet med markedsøkonomien, detailhandlens udbygning og borgerskabets fremvækst fik bredere kredse adgang til friske fødevarer og mange valgmuligheder. Endelig fik i anden halvdel af det 20. århundrede så godt som alle adgang til alt. Det paradoksale er så, at i takt med fødevareindustriens dominans må kogekunstens udøvere i dag, som en følge af råvarernes faldende kvalitet, opbygge netværker af leverandører lidt på samme måde som dronning Christina måtte det for 600 år siden.

Kogekunstens værker er væk, de er bogstavelig talt spist op. Her deler kogekunsten skæbne med musikken. Tonerne er borte, klangen forstummet, men alligevel kender vi musikken gennem noderne, partiturerne,

musikinstrumenterne og den overleverede opførelsespraksis. På samme måde kan vi lære tidligere tiders kogekunst at kende. Her er det opskrifterne, nedfældet i kogebøgerne, der er den centrale kilde, sammenholdt med museernes samlinger af redskaber, samt viden om teknologi, råvarer, handel osv. Men hvor musikkens historie i store træk kendes, så mangler kogekunsten endnu en ramme. Der arbejdes i disse år i både Europa og i USA<sup>2</sup> på at skabe et overblik, men endnu er der langt igen, og det følgende skal ses som et forsigtigt forsøg med udgangspunkt i Danmark. I den formulering ligger, at det for 1500- og 1600-tallets vedkommende er Nordeuropa, al den tid den overklasse, hvor kogekunst blev praktiseret, var kosmopolitisk. Først sent i 1700-tallet udkrystalliseres egentlige danske træk.

## De tidlige kogebøger

Nedskrevne opskrifter kendes fra den klassiske oldtid, bedst overleveret er romeren Apicius' opskrifter, der sandsynligvis er fra det første århundrede e. Kr. Opskriftsamlinger<sup>3</sup> spredtes gennem afskrifter op igennem middelalderen. Berømte håndskrifter er således det franske *Le Viandier* skrevet af Taillevent i 1300-tallets anden halvdel, og de 250 opskrifter af italieneren Martino, der blev trykt i 1474 i il Platinas *De honesta voluptate et valitudine* (om ærbar nydelse og godt helbred). I Dan-



*Fig. 1. Træsnit, brugt i en kogebog, trykt i Augsburg 1542. Den åbne ild er anlagt på en muret bænk og over den ses et røgfang. På ildbænken koges og steges der i gryder, der ristes fisk på en stegerist og i kedelkrogen hænger et tyndvægget metalkogekar, kaldet en kedel. På hylderne ses trebenede gryder af malm og af ler, en morter, et dørslag og til venstre ses et hakkebræt.*

mark er overleveret to håndskrifter: et der indgår i Henrik Harpestrængs urtebog fra 1200-tallet og et fra 1300-tallet, begge udgivet af Marius Kristensen 1908-20.

Først med bogtrykkerkunsten kan man imidlertid tale om egentlige kogebøger. De hører til blandt de tidligste af de trykte bøger, skrevet på mo-

dersmål og ikke på latin. Fra slutningen af 1400-tallet udkom der receptsamlinger med gamle og nye opskrifter, og i anden halvdel af 1500-tallet kom de første store, gennemarbejdede kogebøger, der fremlagde et helt og sammenhængende køkken. Kogekunsten frigør sig fra helselæren,<sup>4</sup> der skabes en selvstændig disci-

plin: gastronomien, der samler og systematiserer gammel og ny viden og gør den tilgængelig, helt i renæssansens ånd, som det kendes fra f.eks. botanik og zoologi.

I 1570 udkom den italienske mesterkok Bartolomeo Scappis bog *Opera*. Et meget stort værk, der gennemillustreret beskriver det italienske køkken. Der er over 1000 opskrifter og grundige beskrivelser af elegante retter med frugt og grønt fremtrædende placeret. Sidestykket nord for Alperne udkom i Frankfurt am Main i 1581: Marx Rumpolts *Ein new Kochbuch*.

I de følgende århundreder vokser antallet af udgivelser, og i løbet af 1700-tallet får bøgerne nationale træk, men egentlige nationale køkkener opstår ikke førend 1800-tallet. I 1600-tallet udkom tre kokebøger på dansk, alle oversættelser af den samme tysksprogede bog af Anna Wecker (se nedenfor). Den første bog skrevet på dansk og i Danmark udkommer i 1703, og i løbet af 1700-tallet udkom der 17 kokebøger. 1800-tallets første havdel kan opvise 37 ny-udgivelser, og fra og med anden halvdel af 1800-tallet<sup>5</sup> eksploderer genren med ikke mindre end 125 bøger. På det tidspunkt har kokebogen helt skiftet karakter, det bliver nu vejledning i kokekunsten for hvermand, der tager teten.

I det følgende vil fem forfatterskaber blive gennemgået. De spænder i tid fra 1581 til 1793, og har det til fælles, at de er skabt med det åbne

ildsteds teknologi, og hører hjemme i den førindustrielle periode med dens markedsforhold og klassesdeling.

## Det åbne ildsteds køkken

Fra tidernes morgen og frem til et stykke ind i 1800-tallet har der været lavet mad over åben ild.<sup>6</sup> Det betød, at man i mindre veludstyrede køkkener begrænsede madlavningen til kogning i gryde samt stegning på pande eller rist. Bagning fandt sted en gang om måneden i den store, kuppelformede bageovn, mens kagebagning overvejende var af kager, der ikke krævede ovn såsom klejner, der blev kogt i fedt, eller vafler, der blev bagt i jern.

Herskabskøkkenerne var udstyret med adskillige ildsteder, så der kunne tilberedes flere retter ad gangen. Der var indretning til spidstegning, hvor spiddet enten blev drejet ved hjælp af et urværk eller af en køkkendreng. Til bagning og stegning havde man stegesø og postejpander, hvor der blev placeret gløder på låget med den høje kant, der muliggjorde stegning og bagning ved såvel over- som undervarme. Mange steder havde man også en kuppelformet ovn, der blev anvendt til såvel brød som til middagsretter som postejer, tærter og stege, og til den langsomme stegning, braiseringen, havde man tunge malmgryder. Og frem for alt var der mange folk til at varetage de mange opgaver. Tidsforbruget ved madlavningen var stort, ja der var prestige i at servere





*Fig. 2. Træsnit, brugt i en kogebog, trykt i Frankfurt am Main 1557. På ildbænken ses malmgryder, kokken står med en langskaftet stegepande, og bag den er der gang i spidstegningen. På bagvæggen er der tønder med forråd sandsynligvis eddike samt ophæng med langskaftede sauterpander. I baggrunden ses den kuppelformede bageovn.*

retter, der var arbejdsintensive, f.eks. farsretter, der i ældre tid blev fremstillet med håndhakning, skrabning og stødning i morter.

Herskabskøkkenet havde adgang til et varieret udbud af fødevarer. Foruden nedsaltet kød og fisk også friske varer. Af kød okse, kalv, får og lam foruden fjerkræ som gås, and, poularder og kyllinger (oftest benævnt unge høns) samt vildt i stor mangfoldighed. Grisens kød<sup>7</sup> var i

herskabskøkkenet ikke basisføde, men et hjælpemiddel til spækning, bardering og fundament i braisen (se nedenfor). Egentlige flæskeretter var enten pattegris eller skinke, og så grisefødder, som blev betragtet som en stor delikatesse. Fiskekøkkenet var baseret på ferskvandsfisk som karpe, gedde, ål m.m. og så på krebs. Friske saltvandsfisk var sjældne og vild luksus. Særlig prestigefulde havde frugt og grønt.<sup>8</sup>

## Marx Rumpolt

Marx Rumpolts *Ein new Kochbuch*<sup>9</sup> er et kæmpeværk på 400 sider i stort format med 150 træsnit og godt 2000 opskrifter. Det er en kogebog, der systematisk og grundigt når hele vejen rundt råvare for råvare, og det er samtidig en håndbog i fyrstelig husholdning.

Der er forslag til kejserlige banketter, kongelige banketter i Ungarn og Bøhmen, kurfyrsters banketter, ærkehertugers, grever og herrers, adelsfolks, borgeres og endelig bønders. Bogen dækker dermed det habsburgske rige, hvor kejseren tillige var konge af Ungarn og Bøhmen (Tjekkiet). På Rumpolts tid beklædt af Rudolf II, der i modsætningen til sine forgængere, der havde residens i Wien, foretrak at bo i Prag, hvor han holdt stort hof, der samlede kunstnere og lærde fra hele Europa, blandt dem Tycho Brahe. Selvsamme kejser Rudolf gav iøvrigt Rumpolt et tiårigt privilegium, der tillod ham at få bogen trykt og samtidig forbød kopiering af den. Privilegiebrevet er aftrykt i kogebogens indledning.

Bogen er tilegnet en dansk prinsesse: Anna,<sup>10</sup> søster til den danske konge Frederik II, og gift med kurfyrst August af Sachsen. Rumpolt havde været i hendes tjeneste ved hoffet i Dresden og i hende oplevet et virkeligt kvalificeret herskab. Hun var i de fyrstelige miljøer kendt som meget kyndig på hof- og husholdningens områder. Hun studerede

landbrug, havebrug og mejeridrift, havde indsigt i helsemidler, efterlod sig en urtebog og var stifter af Dresdner Hofapotheke. Hun var midtpunkt i familiens kreds, og højt respekteret i en vennekreds af højtstående og velhavende i Danmark og Tyskland. *Mutter Anna* var kælenavnet til denne trendsætter i dette nordeuropæiske, protestantiske miljø, der var internationalt og overvejende tysktalende.

Anna kastede glans over Rumpolt, og han kastede ved sit store værk glans over hende. Marx Rumpolt var født i Ungarn, og uddannet i store køkkener rundt om i det habsburgske rige. Han havde været kok hos fyrster og herrer i Central- og Østeuropa og sluttede sin karriere som mundkok hos kurfyrsten af Mainz.

Marx Rumpolts kogebog er meget moderne og fremadrettet, men som alle væsentlige kogebøger rummer den tillige træk af det gamle. Som eksempel kan tjene, at han ofte anviser både gammeldags og moderne tilberedninger af de samme råvarer. Således såvel kød som fisk tilberedt henholdsvis sort og gul med rod i middelalderlig kogekunst og hvid, der er i den moderne stil. Ved sort tilberedning koges kødet eller fisken i blod tilsat eddike og vand, jævnes med revet peberkage eller rugbrød, der tilsættes lemoner (saltede citroner), krydres med peber, kanel og safran og – efter valg om retten skal være sød eller sur – smages til

sidst til med enten sukker eller eddike.

Den gule tilberedning, der også kaldes ungarsk eller polsk, begynder med en suppe kogt på løg, æbler, hvedebrød og grøn persille i vand samt vin og eddike. Heri koges fisken eller kødet, der krydres med peber og safran, tilsmages med sukker og garneres med saltede citroner.

Ved hvid tilberedning af f.eks. en høne koges først løg i en oksekødsuppe, hønen, der er kogt halvt mør, kommes i sammen med eddike og skivede lemons. Retten jævnes med mel, tilsmages med muskatblomme og stødt ingefær, rundes af med smør og pyntes med hakket grøn persille. Her er middelalderens jævning med puré og brød forladt, og ligeledes den søde, mørke kryddring.

Bogen bringer opskrifter råvare for råvare. Den omfatter tamme dyr og fjerkræ som okse, kalv, gris, får, ged, gås, and, kapuner og høns, men også en af tidens nyheder fra Amerika: den indianske høne, den vi i dag kalder kalkun. Så følger vildt, dels hårvildt og fuglevildt, som også er velkendt i dag, dels eksotiske dyr og fugle, som ikke længere findes på menuen. Det kan være svaner, påfugle, strudse, traner og en lang række småfugle som snepper, lærker, stære, svaler samt de småfugle, der går under fællesbetegnelsen kramsfugle. Blandt vildtet opregnes dyr som bjørn, vildhest, stenbuk, mormeldyr, egern, bæver og marsvin.<sup>11</sup> Afsnittene med fisk og skaldyr har

samme blanding af velkendte fisk, med hovedvægten på ferskvandsfisk, men også en række ret så eksotiske havdyr. En del har virkelig været spist, således svane og påfugl, mens andre nok er taget med for systematikens skyld, og måske også fordi forlæggeren rådede over illustrationer<sup>12</sup> af dem, lånt fra andre af tidens systematiske værker.

Et stort selvstændigt afsnit omfatter postejer, disse store sammensatte retter, der siden middelalderen havde været såvel madretter som skueretter. Der er også et afsnit om suppe, der her betyder sovse, tilberedt selvstændigt og ofte så den kontrasterer med den ofte spidstegte ret af kød eller fisk, den ledsager.

Italien var det toneangivende land i 1500-tallet og langt op i det følgende århundrede. Og nok sammenfatter Rumpolt det centraleuropæiske køkken i sin bog, men det, der fylder mest, er introduktionen af alt det nye fra Italien. Det ses direkte i retter, der får betegnelsen vælsk, men det italienske går langt ud over det. Tydeligst i de store afsnit om grønt, frugt og salater.

Det moderne folder sig fuldt ud i hans afsnit med garniturer og salater. De er store og omfattende, og i hans mange menuer til banketter fylder grønsagsretter meget. Middelalderen havde haft hovedvægten på mættende grønsager som tørrede ærter, man kendte grønkål, løg og hestebønner og fra senmiddelalderen

enkelte rodfrugter, men først med renæssancen optræder grønsager i mangfoldighed.

En af de mange nye grønsager var grønærter; de blev kogt i suppe og jævnet med en smørbolle eller kogt og puréret og rundet af med frisk smør og æggeblommer. Tilsvarende moderne teknikker anbefales til en række andre grønsager. Havebønner, *Phaesolus*, er en af de grønsager, der først blev kendt med Amerikas opdagelse; den var således dengang ganske ny, men den er med hos Rumpolt, her med navnet *indiansk bønne*. Betegnelsen *indiansk* blev dengang brugt om de amerikanske nyheder. Rumpolt bragte alt det nyeste, således findes Europas første opskrift på en anden af de amerikanske nyheder nemlig kartofflen hos ham. *Erdteppfel* er navnet, og de blev skrællet og skåret i små stykker, kogt i vand, puréret igennem en hårdug, derefter sauteret med finthakket flæsk og kogt med lidt mælk, *so wird es gut und wohlgeschmack*, forsikrer Rumpolt. Men kartofflen forblev nu en kuriositet i endnu et par hundrede år.

Nye i renæssancen var også grønsager som græskar og agurker, spinat, asparges, fennikel og artiskokker. Blandt de grovere grønsager var kålen. Hovedkål blev udviklet i 1500-tallet af hollænderne, og den mødes både hvid og rød. Kålen bliver kogt, brunet eller stuvet. Den optræder også som surkål, dvs. den gærede kål, som den dag i dag er så vigtig i Centraleuropa. Kulminationen på kålop-

skrifterne er den fyldte hvidkål. Her udhules kålhovedet, hvorefter det fyldes med en fars af kogt kalvekød blandet med oksetalg og flæsk, krydret med peber og tilsat små rosiner samt kød af fugle. Kålhovedet koges derefter i oksekødsuppe, hvorefter det serveres helt i al sin pragt. En yderst spektakulær ret på et tidspunkt, hvor hovedkål var en nyhed. I en af de festbanketter, Rumpolt foreslår til grever og herrer, indgår da også hvidkålshoveder fyldt med småfugle.

Rodfrugter optræder i stor mangfoldighed. Gulerødder selvfølgelig og persillerødder, men også mange andre såsom rødbeder, gule roer, hvide roer, hvide *Wasserrüben*, *Stickelrüben*, *Bratrüben* og kålroer. Og hertil kom retter med cikorierødder og sukkerødder.

Frugt, såvel frisk som tørret, indgik ofte i retter med kød og fisk. Især æbler af de gammeldags syrlige sorter. Men frugt blev også tilberedt som garniture i form af mos eller hele frugter som kvæde, pære eller æble kogt eller bagt. Salat-afsnittet er stort, ikke mindre end 50 opskrifter på kolde retter af rå og kogte grønsager og frugter. I middelalderen og nok endnu på Rumpolts tid blev det nord for Alperne anset for usundt, at spise grønsager og frugt rå, så der skulle overskrides adskillige grænser, førend denne italienske mode slog igennem.

Festbanketterne er hos Rumpolt delt op i tre afdelinger – eller omgange. Hver kunne bestå af op til 20-



*Fig. 3. Mundkokken, træsnit sandsynligvis af Jost Amman, brugt i Rumpolts kokebog 1581. Kokkens scepter er skummeskeen, og med den regerer han i sit veludstyrede køkken. Det er ingen tilfældighed, at billedet er spækket med grønsager og frugter, de var prestige-råvarerne i renæssancens kokekunst.*

30 retter, der blev stillet på bordet på en gang. Retterne skulle selvfølgelig være velsmagende, men de skulle også tage sig ud, og variationen skulle være stor. Blandt retterne var der fuglepostej, med fuglens fjerpragt monteret på låget, der var figurer, bagt af dej, og der var skueretter af voks, som selvfølgelig ikke skulle spises. Hver omgang bestod – for de to førstes vedkommende – af afvekslende kød- og fiskeretter samt grønsagsretter herunder de mange salater. I denne opstilling, gav netop grønsa-

ger og frugt mulighed for fine variationer.

Den tredje omgang var helliget det søde, og vel at mærke søde retter til-lavet med tidens mest prestigefyldte råvare: sukker. Sukker af sukkerrør var i middelalderen meget kostbart. Det blev – som krydderierne – ført frem til Middelhavs-havnene af karavaner, var overvejende til medicinsk brug og blev forhandlet af apotekerne. I 1400-tallet koloniserede portugiserne Madeira og Azorerne, og indførte sukkerrørsdyrkning på

disse øer. Det medførte prisfald på sukker, og det øgedes yderligere, da sukkerrørsdyrkingen også nåede De Kanariske og De Kapverdiske øer. Med Columbus kom sukkerrøret til Amerika, og i Caribien og Sydamerika indledtes et sandt sukkereventyr. Gennemslaget kom dog først i løbet af 1600-tallet. Endnu på Rumpolts tid var sukkeret forbeholdt de absolut rigeste.

Sukker forhandlede af apotekerne, og samme steds kunne man købe konfekt i form af kandiseret frugt, frugtskal, nødder o.l. Men i 1500-tallet var apotekernes eneret på det søde ved at være brudt. Rumpolt har således to afsnit om konfekt, et der handler om det, der fås på apoteket, og et der giver opskrifter på den konfekt, kokken kan fremstille. Det var dels kandiseringer, dels en slags kompot af f.eks. pærer eller kirsebær, der blev kogt hele i sukker og derefter overhældt med den stærkt indkogte sukkersirup. Rumpolt har også et afsnit om det, der hos ham hedder *eyngemacht*. Det var frugtsaft kogt til gelé, eller stiv frugtmos, der blev hældt i forme eller æsker. Kvæde var den mest brugte frugt, men der er også opskrifter med f.eks. kirsebær, pærer og ferskner.

Der var ikke i 1500-tallet udviklet et egentligt dessertkøkken. Der blev bagt tærter med frugt, og der blev fremstillet konfekt og konfiture. Det blev ført frem i bankettens tredje omgang. Den bestod i sæsonen af frisk frugt, vælske frugter tales der om,

dvs. frugter, som oprindeligt kommer fra Italien, f.eks. ferskner, fine pærer, kirsebær, blommer m.m. Hertil kom tærter og sødt bagværk, konfekt og forskellige former for syltetøj. Mellem det var der stillet figurer lavet af sukker, af marcipan eller af frugtgelé. Figureerne kunne være dyr, blomster, og meget populære var figurer, der viste frugter og grønsager, netop de råvarer, som tiden satte så højt.

Kogekunsten forandrede sig op igennem 1600-tallet, men det gik langsomt, og Rumpolts store kogebog blev først forældet i anden halvdel af 1600-tallet, da det franske køkken trådte i karakter. Rumpolts kogebog blev ikke oversat til dansk, det var overflødigt al den tid, den henvendte sig til en overklasse, der var tysktalende.

## Anna Wecker

I 1616 udkom en beskeden lille bog<sup>13</sup> med titlen: *Koge Bog: Indenholdendis et hundrede fornødne stycker, som ere om Brygning, Baging, Kogen, Brendeviin oc Mjød at berede, saare nytteligt udi Husholdning. Som tilforn icke paa vort danske Sprock udi Tryck er vdgaæn*. Bogen indledes med det, der var fundamentet i det gamle køkken: rugbrød, øl, brændevin og eddike. Og derefter følger kogeopskrifter i noget der ligner tilfældig orden. Der er ikke gjort meget ud af det redaktionelle, det virker nær-



mest som om det er en seddelsamling, der er gået i trykken. Der er ikke noget forfatternavn på titelbladet, men det var ikke ualmindeligt i de tider.

I 1648 udkom den næste kogebog på dansk med titlen *En artic og nyttelig Kogebog*, og på titelbladet står der: *For nogle Aar siden paa tysk sammendragen af Frue Anna Weckerin. Den vitberømte Medici D. Johan Jacob Wecker, Physici og Stadsmedici til Colmar, hans efterladte Enke*. Bogen er altså blevet til i Alsace, i den dengang tyske by Colmar, hvor forfatterindens mand var stadslæge.

Kogebogen fra 1648 er en stor bog med over 400 opskrifter. De er ordnet i kapitler efter retternes art. Der er således kapitler om fisk, om mos (dvs. puréer og grød, såvel for- og efterretter som garniture), om sovse, om stege, om standende retter (dvs. geléer), om postejer, tærter og bakkelse. Bogens første kapitel hedder *Om Kogen*, og det er en blanding af generelle anvisninger og opskrifter på såvel kød- som fiskeretter. Ved nærmere eftersyn viser det sig, at 1648-bogens første del er identisk med kogebogen fra 1616, hvis forfatter altså også må være Anna Wecker.

1500- og 1600-tallets køkken er fremmedartet set med moderne øjne. Det rummer i sig mange træk, der går tilbage til middelalderen, og det afspejler et Europa, hvor handelsveje og kulturer var anderledes. Der blev krydret tungt og sødt. I mange retter

blev kødet kogt for derefter at blive sammensat med en sovs, og vel at mærke en sovs, der på ingen måde udgår af denne kogning – tværtimod. I middelalderen og langt op i 1600-tallet var stilen i kogekunsten, at råvarerne skulle sløres mest muligt både hvad angår smag og udseende. Sovsen laves ikke på grundlag af kogekraften, men af vin eller sødt øl, der koges med brød, sødes med honning eller sukker og krydres med peberkage, peber, ingefær, nelliker og lidt safran, sidstnævnte for farvens skyld. Jævning med brød var almindeligt på den tid. Ikke nødvendigvis for at spare ved at anvende rester, men fordi jævning med brød egner sig til de vin- eller eddikebaserede sovse, som var tidens. Senere perioder foretrak sovs på grundlag af fonde og bouilloner, og de jævnes med smør og mel (roux) og undertiden fløde. Garnituren til det kogte kød var ofte æbler og rosiner, der er overhældt med fedt og vin og krydret med safran – for farvens skyld. Der spilles således på den gule og det brune farve, og hvad smagen angår på det syrlige, det søde og det stærkt krydrede. Det er sammensætninger, der næsten er glemt, men som dog stadig kan opleves, når vi f.eks. serverer blodpølse med æblemos og kanel.

Anna Wecker har særskilte afsnit om to slags retter, der især kunne tage sig ud. Dengang blev retterne marcheret op på bordet på een gang, og de skulle derfor se ud af noget. Hertil egner sig postejer, dejskåle



med pyntet låg omsluttede et krydret indhold af fisk eller kød. Og ligeså pyntelige kunne de såkaldt standende retter, geléerne være. De blev lavet på kød, men ligeså ofte på fisk. Til at stivne suppen anvendtes afkog af kalvefødder, af hjortetak, af fiske-skæl eller husblas (den tørrede svømmeblære af støren). Og helt i tidens stil blev geléerne farvet, gul med safran, hvid med mandler eller grøn med persille.

Anna Weckers kokebog rummer et langt tidsrum i sig – både middelalderen og renæssancen. Den danske udgave fra 1648 blev genoptrykt i 1675. I Tyskland var dens levetid endnu længere, den udkom første gang i 1597 og derefter i nye oplag helt frem til 1679, hvor den udkom for sidste gang og nu med et tillæg om mad i den nye franske stil. Anna Weckers bog tilføjer intet nyt i forhold til Rumpolt, som hun iøvrigt har brugt og skrevet af efter, men hun bringer opskrifter møntet på en bredere brugergruppe.

## En højfornemme madame

I løbet af 1600-tallet blev fransk køkken toneangivende. Med det forsvandt de eksotiske dyr, den søde og tunge krydring og – for en tid – stærkt smagende grønsager som rodfrugter samt hvidløg. Dette franske køkken præsenteredes for første gang i sammenhæng i La Varennes<sup>14</sup> bog *Cvsinier francois* fra 1651. Her lægges vægten på de enkelte råvarers

egen smag, brugen af tørrede krydderier begrænses til fordel for krydring med urter som kørvel, laurbærblade, timian, estragon og purløg. Kød og fisk koges i bouillon, sauce jævnes med æggeblommer, fløde eller smør-bolle, og den brune opbaging, *roux*, dukker op. Det gamle køkkens sauce af eddike og vin og skarp krydring, afløses af sauce baseret på fedtstof, bouillon, fløde og æg, og følgerlig blidere krydret. Det er et harmoniserende køkken, hvor sauce udgår af den råvarer, der bærer retten. Ragout og frikassé bliver yndede retter.

Den øgede brug af mælk, fløde og smør er nyt, for i ældre tid var manglen på mælk og dermed på mælkeprodukter betragtelig. Istedet brugte man mandelmælk, dvs. mandler der blev findelt og stødt i en morter sammen med væske ( f.eks. rosenvand). Mandelforbruget var enormt i middelalderen og renæssancen, og frem til begyndelsen af 1700-tallet møder vi mange opskrifter med mandler, men nu sammen med og ved siden af fløde og mælk.

I 1703 udkom *En Høy-Fornemme Madames Kaagebog*. En stor bog, der fik en ikke ubetydelig udbredelse, idet den udkom i nye oplag i 1710 og 1731. Der er ikke noget forfatternavn på titelbladet, og bogen har intet forord. Så vidt vides, er det den første kokebog, der er skrevet i Danmark og af en dansker.

Det er en stor bog med næsten 600 opskrifter. En vis systematik er til-

stræbt, men den er ikke gennemredigeret. Således optræder nogle opskrifter to gange, og en del er på det nærmeste gentagelser. Som det er tilfældet med alle ældre kokebøger, forudsætter den, at brugeren kan sit fag. Opskrifterne er indimellem meget kortfattede. F.eks. bringes følgende opskrift på sisikener: *Tag 14 Pund Kød et halvt Pund Salt tre Lod Peber, 2 Lod Nelliker, 1 Lod Muskatblomme.* Her skal brugeren på forhånd vide, at sisikener er små pølser, at kødet skal hakkes og stødes til en fin fars, der krydres og sprøjtes i tarme. Andre opskrifter er dog mere udførlige og ind imellem ret så illustrative, som når der om dej til snebolde står, *slå det vel med en Ske til det faar Øjne.*

Der er gammeldags træk i bogen, og der er meget moderne. Den er blevet til i en brydningstid, og den rummer mange og modsatrettede elementer. Den indledes med en stort afsnit om søbemad, dvs. mad der spises med ske, normalt i begyndelsen af måltidet. Det er moser, grød og vællinger (kaldet supper), af vin, saft, men i modsætning til den ældre tradition også adskillige retter baseret på mælk eller fløde. Der er således også en række retter, hvor mælken ostes til en frisk-ost. Det var nyheder på den tid, og det er nok forklaringen på, at dette afsnit er så omfangsrigt.

I *En højfornemme madames kokebog* forekommer retten *frikassé* for første gang på dansk. Der er flere op-

skrifter, bl.a. en, hvor kyllinger parteres, snurrer i smør, koges i suppe med stødt muskatblomme, peber, lidt ingefær, en buket timian og persille, retten jævnes med æggeblommer og monteres med gulerødder og grønrætter. En tilberedning, der er blevet klassisk. Men side om side med sådanne moderne opskrifter, optræder der retter, der hører hjemme i den gamle tid. F.eks. *fricagerede høns*, hvor fuglene brunes og koges i vin, vineddike, krydres med peber, ingefær, sukker og løg, og kogelagen jævnes med stødte kavringer (tvebakker) til en mos, der serveres sammen med fuglene.

Der er ikke noget selvstændigt afsnit om grønsager i kokebogen fra 1703, og der er kun solo-opskrifter for grønrætter og asparges. Men der bruges mange grønsager i bogens forskellige retter. Nye i forhold til Rumpolts kokebog er champignon, selleri, pastinak, blomkål og kastanjer. Til gengæld er der i 1703 ingen opskrifter med de amerikanske grønsager: græskar, havebønner og kartofler, ligesom mange af de rødder og andre rodfrugter, som findes hos Rumpolt, er gået i glemmebogen, blandt dem rødbeder. I 1703 er der ikke længere opskrifter på salater af rå grønsager; hvor endivier og *laktuker*, som salater kaldes, optræder, er de kogte eller braiserede. Krydderurter forekommer i stort omfang: persille og timian som de gennemgående, men også purløg, kørvel, salvie, rosmarin, merian og laurbærblade.

Endnu en nyhed i kogebogen er budding forstået som en brød- eller melfars med forskellige tilsætninger, kogt i en serviet eller pose og serveret skåret i skiver med en sovs over. Retten er udviklet i England 1600-tallets begyndelse, og stadig yndet i dette land. Kogebogen fra 1703 giver opskrifter på buddinger tilberedt af brød, undertiden rasp, tilsat fedt – bl.a. oksemarv – fløde, tørrede frug-

ter og andre krydderier. Denne fars lægges i en serviet eller en pose og koges i saltmadskedlen sammen med flæsk og kød, eller bare i vand. En enkelt af opskrifterne er på en budding i en blikform kogt i vandbad. Der er endvidere opskrifter på buddinger med tørret fisk, budding med artiskokker og en enkelt æblebudding.

Flere af opskrifterne har navnet *engelsk budding*, der er således in-



Fig. 4. Kobberstik af Jacob Matham (1571-1631): Mand og kvinde foran ildstedet. De er i færd med at spidstege en gås. De store huse havde sindrige indretninger til spidstegning ofte drevet af et urværk. Her er det imidlertid ganske enkelt, blot et spid, der hviler på foden af en nedlagt standstage og en omvendt gryde. Spiddet drejes med håndkraft af manden, mens kvinden drypper med indholdet af det fad, der gør det ud for bradepande.

gen tvivl om, hvor inspirationen er kommet fra. Kogebogen rummer således tre elementer: det gamle centraleuropæiske køkken, nye tendenser fra fransk køkken og endelig indslag af engelsk kogekunst. Bogen er ikke skrevet af en professionel kok, den mangler således både grundopskrifter og systematik, men dens forfatter har været velorienteret og haft kendskab til en mangfoldighed af råvarer. Det peger imod de danske handelsmiljøer, der dels havde rødder ned i Europa, dels var orienteret imod Atlanterhavslændene, England og Holland, der nu havde taget over efter Norditalien og Centraleuropa.

Det franske køkken fra 1600-tallets slutning blev udviklet i Versailles og Paris, det var aristokratisk og det spredtes i første omgang til Europas fyrstelige og adelige køkkener. Borgerskabet derimod tog flere træk op fra det engelske køkken. Det var mindre aristokratisk end det franske, og landet havde op igennem 1600-tallet fostret en række kvindelige kogebogsforfattere, som var mindre vidtløftige end de franske mesterkokke.

Det er således i et højborgerligt og internationalt orienteret miljø forfatteren til kogebogen skal findes. Den er fra gammel tid tilskrevet Anna Elisabeth Wigant<sup>15</sup> (1665-1722), datter af den indvandrede tyske vinhandler Gysberth Wigand Michelbecker. Efter læreår i Tyskland, Danmark og Holland begyndte han for sig selv i København og giftede sig

1663 med en velhavende købmandsdatter Anne Ludwigs. Hun fødte ham 17 børn, hvoraf 8 døde før de blev voksne. Han byggede en fornem gård ved Frederiksholms Kanal, den er i dag en del af Nationalmuseet. Han oparbejdede en betydelig import- og eksporthandel, var tillige skibsreder og sluttede sin karriere som kongelige kældermester, dvs. den der havde ansvar for de kongelige vinkældre.

Det var en anset familie, der tilhørte den tyske menighed, St. Petri. Omgangskredsen omfattede betydelige familier og i 1683 blev datteren Anna Elisabeth Wigant gift med kongelige mundskænk Albrecht Dyssendorff. Han blev senere kancelliråd, præsident i borgerretten og kongelig kældermester som sin svigerfar. Hun forblev således i sin barndomsmiljø, og kunne føre hus med samme rige tilgang til råvarer og inspirationer, som hendes mor havde haft. Omstændighederne bekræfter således tilskrivningen.

## Marcus Looft

Den betydeligste franske kogebog<sup>16</sup> i begyndelsen af 1700-tallet var Mas-sialots *Le Cuisinier roial et bourgeois* fra 1691. Som det fremgår af titlen omhandler den både fyrstelige tafler og måltider i den opstigende overklasse. Her foldes det smørbase-rede køkken ud, og der anvendes indkogninger af skinke, svampe osv. Han lagde stor vægt på måltidets rytme

og sammensætning, hans bog bringer mange små og mellemstore retter og den har et selvstændigt afsnit om ragout. Massialots værk blev udvidet med et bind i 1712 og endnu et i 1730. Dermed opsamlede den de store forandringer, der fandt sted. Efter Ludvig XIVs død ændredes stilen i Frankrig, også spisekunsten, hvor man gik fra de store, pompøse måltider til de lettere og mere informelle. Afgørende her var afvekslingen, servering af mange og forskelligartede retter.

Smagen forfinedes og råvareudbuddet blev forøget bl.a. med en mangfoldighed af grønsager. En ny generation af kokebogsforfattere kom på banen. De lancerede det nye køkken, der afgørende ville bryde med det gamle, først og fremmest ved at intensivere råvarernes egen smag, smagelementerne skulle ikke længere kontrastere, men foldes ind i hinanden. Den første var Vincent La Chapelle, hvis *The Modern Cook* udkom på engelsk i 1733 og på fransk i 1735. Her præsenteres det nye køkken, men helt uden rod i fortiden var bogen nu ikke; af dens 1476 opskrifter er hen ved en tredjedel hentet hos Massialot. Men original var den især i sin brug af fonde og de store sauce, baseret på *coulis* (indkogte puréer). Udgangspunktet er herskabskøkkenet, men tilpasset det borgerlige køkken. Det gælder også Menons *La Cuisinière bourgeoise* fra 1746, en bog der fik stor udbredelse og blev oversat til mange sprog.

Den nye franske mode spredtes ud over Europa. Kokkefaget var internationalt, og ved at tage tjeneste i førende huse, lærte man sig faget og det nyeste. Men i 1700-tallet blev viden også spredt gennem bøger. Den første bog på dansk om fransk kokekunst kom i 1755 med titlen: *Nye fuldstændig Kaage-Bog eller Grundig Underrætning og Anviisning, hvorledes man efter den nyeste Franske Manner og Gout skal tillave alle slags Potager, Supper, Teriner, Steege, Ra-guer, Fricasseer, Fiske, Bagværk, Confect og Sylte-Tøy etc.*

Bogen har ingen forfatter og intet forord, der redegør for dens kilder. Men den øser af flere forskellige, der kun er løst sammenredigeret. Således er der mange gentagelser især af grundopskrifter, der er spredt ud i bogen, og der mangler konsekvens i bogens opdeling på afsnit. Den franske tekst,<sup>17</sup> der har været flittigst brugt, er Massialot.

I 1766 udkom en vigtig dansk kokebog: *Den kongelige danske og i Henseende til alle Slags Maader fuldstændige Koge-, Bage- og Syltebog*. Forfatteren er Marcus Looft, og det eneste vi véd om ham er, at han – som det anføres på titelbladet – var mesterkok i Itzehoe. Itzehoe i Holsten hørte dengang til det danske rige, og her var han altså kok. Han må have været freelance, og det var ikke ualmindeligt i de tider. Mange byer havde kokke, der leverede mad ud af huset, gik ud og kogte eller

stegte og bagte f.eks. stege eller postejer for private kunder, hvis køkkener ikke rådede over ovne hertil.

Loofts kogebog er omfattende – over 750 opskrifter. Den er bygget systematisk op. Begynder med en beskrivelse af de grundlæggende regler og færdigheder, bringer derefter – som den første på dansk – et kapitel om havevækster (grønsager), et om supper, et om kødretter, et om fisk, et om farser og postejer, et om stege, et om tærter og bagværk, et – og også det er nyt – om æg og mælk og bogen slutter med konfiture.

Marcus Looft er international i den forstand, at han er fortrolig med hvad der rører sig i fransk og engelsk køkken. Han præsenterer det nye, men vedgår også arv og gæld. F.eks. bringer han efter hinanden to opskrifter på postejer af hakket kalvekød, den første er *paa italiensk*, dvs. i den gamle stil og den er krydret med fine urter, citronskal, dadler, korender, pistacier, kanel og sukker. Den efterfølgende postej *paa fransk Maneer*, er moderne: *i steden for det søde, som der er kommen i de forrige, kommer man Champignon, Kalve-brissel, Morkler, Artiskokstole, smaa Siskener [pølser] og deslige i disse*. Marcus Looft præsenterer mange elementer, men impulserne udefra er omsat og bearbejdet ind i den køkkentradition, som er Nordtysklands og Danmarks. Hans bog var nogle år før udkommet på tysk med titlen *Niedersächisches Kochbuch*.<sup>18</sup>

Med denne bog er tidligere tiders tilsløring af råvarerne helt forladt. Nu gælder det om at intensivere de enkelte råvarers smag. Det er imidlertid ikke noget enkelt – endsige puritansk – køkken, tværtimod. Det er præget af indkogninger og reduktioner i et omfang, som aldrig er set hverken før eller siden.

Ragouter, frikasséer og fyldige sovse er grundstenene i dette køkken, og til fremstilling af dem anvendtes tre grundelementer: sky, coulis og roux.

Sky blev lavet af skært kød, oftest okse. Skiver af kød blev stegt meget langsomt og længe sammen med rodfrugter, laurbærblade og urter som timian, basilikum eller persille. En kraftig kødsuppe blev tilsat, og det hele blev kogt til en kraftig brun sky.

Coulis er en puréret kraftsuppe, oftest fremstillet af kalvekød og røget skinke, skåret i skiver og i et lukket kar stegt langsomt i sin egen saft. Der blev tilsat laurbærblade, løg og urter, som snurrede med. Derefter blev der strøet mel over, og når det var optaget tilsattes suppe eller sky. Det kogte så videre, for tilsidst at blive puréret. Coulis blev også fremstillet af krebs.

Roux er en opbagning af smør og mel, enten brunet eller lys – alt efter hvilket sauce, den skal være grundlaget i. Roux er den klassiske betegnelse, i ældre danske kilder kaldes den ofte brændt eller branket mel.

Endnu en vigtig teknik i dette nye køkken var *braisen*, dvs. en meget



langsom stegning af kød eller fjerkræ. Det skete i et kokekar med tæt-sluttende låg. Bunden af karret blev belagt med flæskeskiver, frisk nyretælle, løg, laurbærblade, urter som timian eller basilikum, krydderier som peber, hele nelliker og ingefær. På dette lag placeres kødet eller fuglen, et tætsluttende låg lægges på, hvorefter det steger ved meget svag varme. Det vendes nogle gange og evt. tilsættes lidt suppe. Det braiserede kød bliver på denne måde mørt og saftigt, og det beholder markant sin egen smag. Det braiserede blev derefter serveret med en krydret sovs eller en ragout – ofte tilsat coulis – og man opnåede derved, at kødet intenst havde sin egen smag som kunne spille op til og supplere sovsen.

Smør, fløde og æg bruges langt mere i Marcus Loofts køkken, end man tidligere havde kendt til. Han legerer med æg, jævner med fløde og bringer mange retter, baseret på disse råvarer, og han introducerer omeletten i Danmark.

Bogens afsnit om havevækster er imponerende, ikke mindre end 35 opskrifter, hvortil kommer opskrifter i bogens øvrige afsnit, hvori grønsager indgår. De amerikanske grønsager er nu med igen, således grønne havebønner, kartofler, som kaldes *jordæbler eller potatos*. De optræder med en enkelt opskrift, og det sammen gælder jordskokker, som han kalder *jordryslers*.

Grønsager blev flittigt brugt som smagsurter, det gælder således porrer, persillerødder, gulerødder og andre rodfrugter samt svampe som champignon, morkler og trøfler. Hvidløg derimod er helt forsvundet. Til gengæld anvender han mange grønne urter, således kørvel, estragon, basilikum, timian og salvie. Persille er vigtig i hans køkken. Den bruges i mange tilberedninger, og han anvender den stegt til f.eks. kalvebryst, kalvekoteletter og til gedde. Hos Looft mødes også det, der senere blev en dansk klassiker: kyllinger, fyldt med persille og smør.

Der er ikke noget egentligt dessertafsnit i Loofts kokebog, men et afsnit med tærter og bagværk, hvor der anvendes en del frugt, velkendte som æbler, kvæder og kirsebær, og sjældenheder som f.eks. melon, fersken og abrikos. Bogen afsluttes med et stort afsnit om syltetøjer.

## Carl Müller

Et af de vigtigste danske gastronomiske forfatterskaber skyldes Carl Müller.<sup>19</sup> Han var i 1780'erne kok på det sydfynske gods Hvidkilde. 1785 tog han til København, hvor han tilbød undervisning i kokekunst, derpå var han spisemester på St. Hans Hospital, en tid spisevært i København og han sluttede sin karriere som kok hos arveprins Frederik. Carl Müller døde i 1794.

I 1785 udkom hans *Nye Koge-Bog for den retskafne husmoder med figu-*



rer, som viser net og ordentlig serveringsmåde. Allerede samme år blev der udsendt et nyt oplag. Tredje oplag fulgte 1789 og det fjerde udkom – efter forfatterens død – i 1813. Det er en bog på næsten 300 sider samt 7 tavler, der viser hvordan menuer serveret *à la francais*, skal komponeres. Hver bestod af tre afdelinger med 4-6 retter, og da hans forslag er valgt ud fra bogens opskrifter, er det muligt i dag at rekonstruere menuerne.

I forordet skriver han, at bogen bygger på mange års virksomhed både i udlandet og i Danmark, han henvender sig til sine landsmandinder, som han vil lære at tilberede god, sund og velsmagende mad, at være sparsommelige og *at betjene sig af landets egne urter og produkter*. Sparsommelig og sparsommelig det er nu så meget sagt, det er i alle tilfælde ikke discount retter, Müller disker op med. Men der er anvisninger på, hvordan man udnytter råvarerne, så intet går til spilde. I forhold til Marcus Loofts køkken er Müllers lidt forenklet, men han anvender også de mange indkogninger og ekstrakter. Han lever op til sin hensigtserklæring om at bruge indenlandske råvarer, især er hans grønsagsafsnit imponerende. Det viser, hvad et herregårdsgartneri, som det på Hvidkilde, forventedes at kunne præstere.

Hvidkilde var i 1780'erne sæde for en af tidens store godsejere: Poul Abraham Lehn. Han samlede gods, fik Hvidkilde ophøjet til baroni, og

han var en af periodens betydelige debattører. Det var en stort hus, Müller skulle betjene, og at han var kyndig i at skabe de menuer, der kastede glans over herskabet, vidner hans bog om.

Müllers kokebog indledes som Loofts med forberedelser og grundopskrifter, derefter følger 489 opskrifter og til sidst vises på 7 tavler, hvordan de forskellige afdelinger skal serveres. Bogen videregiver således et herskabskøkken, men i fremlæggelsen er opskrifterne indrettet, så også mindre husholdninger kan have glæde af bogen.

Müllers grundopskrifter er som hos Looft sky, coulis, roux, braise osv., men hos Müller udvidet med *Béchamel* – af Müller kaldet *Bigamel*. I dag er en béchamel er hvid opbagt sauce spædet op med mælk, mens betegnelsen i 1700- og første halvdel af 1800-tallet dækkede en lys grundsovs, tilberedt på kalvekød eller høns og tilsat fløde. Nærmest det, der senere benævnes *velouté*.

Müller anvender tørrede krydderier i behersket omfang, men ynder at krydre med urter, grønsager og svampe, kapers, ansjoser, skinke, krebs og krebsesmør og citroner. Han anvender *duxelles*, dvs. sauterede skalotteløg og svampe, her kaldet *champignonfars*, og han bruger grønsags- og andre ekstrakter.

Fars og farseringer er et stort nummer hos Carl Müller. Før kødhakkemaskinen blev indført i anden halvdel af 1800-tallet var det tidsrø-

vende og besværligt at fremstille farser. Det bandt man kun an med i køkkener med stort personale, og farsretter var følgelig prestigefyldte. Men først og fremmest gav farseringer en kok som Carl Müller mulighed for at spille på en mangfoldighed af blide krydringer og sammensætninger. Til farser blev kødet eller fisken skrabet, hakket og stødt i en morter, så man fik forskellige konsistenser. Af fedtstof anvendtes flæsk, nyretælle, marv eller smør, og farserne blev rørt op med brød eller mel, tilsat æg og aromastoffer. Der er farser til varme postejer og til kolde, til boller og til farseringer af f.eks. kalvebryst, høns, fisk eller grønsager.

I Carl Müllers kokebog er det salte og det søde køkken adskilt. Det er således sjældent hos Müller at se frugt indarbejdet i retter med kød eller fisk, og frugt optræder kun undtagelsesvist i entréerne, dvs. retterne mellem suppen og stegen. Undtagelsen er røget skinke, der serveres med sukkerbrunede pærer, der er indkogt i krydret rødvin. I afdelingen *les entremets*, som er småretter efter stegen og før desserten, er der derimod adskillige frugtretter, således gelée, kompotter samt stegte og bagte æbler og pærer.

Denne adskillelse af det salte og det søde køkken fører hos Carl Müller til, at der i sylteafsnittet er dels søde syltninger dels syltetøjer beregnet på at være garniture til stegeretter. Således ferskner, abrikoser, kirsebær eller blommer, der syltes i vin-

eddike krydret med peber, ingefær, allehånde, laurbærblade, estragon og salt, eller for kirsebærrenes vedkommende i vineddike med nelliker, kanel, sukker, laurbærblade og lidt salt. Men der er for de samme frugtarter tillige opskrifter på syltning i sukker, hvor de hele eller halve frugter lægges i en sukkersirup, koger op med sukkeret, hvorefter lagen koges ind nogle gange, for til sidst at blive hældt over frugten.

De søde syltninger er beregnet på dessertkøkkenet, som nu for første gang i Danmark optræder selvstændigt. De gammeldags frugttærter og den tørrede, indkogte frugtmos, der under navnet konfekt, tidligere dannede afslutningen på et måltid, er hos Müller afløst af egentlige desserter. Der er stadig frugttærter, men nu er de bagt med butterdej. Og denne populære dej blev også brugt til tarteletter, der blev fyldt med syltetøj, eller til wienertærte, hvor lag af butterdej lægges med forskellige slags syltetøj.

Müller er den første, der bringer opskrifter på isdesserter. Hans vaniljeis er en creme kogt af fløde, mælk og æggeblommer. Den hældes i en form, der fryses i en blanding af is og salt. Isen var naturis, der om vinteren blev skåret på fjerde og søer og opbevaret i tæt isolerede ishuse. Foruden flødeisen er der to opskrifter på frugtis, dels en citronis, dels en is på basis af hindbær eller jordbær. Frugt-isene er en sirup af vin, vand og frugt, der fryses.

1793 fulgte Carl Müller succesen op med en ny bog: *Den danske Huusmoder med hosføiede nye Kogebog for Borgere og Landalmuen*. I denne bog udmøntede han sine mange erfaringer til noget, der nærmest blev en håndbog i husførelse. Der er således afsnit om tjenestefolk, om forsyninger og herunder om de store forskelle der er på by og land, om saltning og om konservering af madvarerne.

Den egentlige kogebog har et indledende generelt afsnit, hvor grundprincipperne beskrives. Det er et jævnt køkken end det i bogen fra 1785, således omfatter det hverken coulis eller roux. Men der er anvisninger på grundelementer som sky og bouillon, og der er i 1793-kogebogen mange opskrifter på store retter. Men der er især lagt vægt på den daglige mad med søbekål, finker, pølser, ærtesuppe og meget mere. Det er første gang en dansk kogebog bringer hverdagsretter i større omfang, og dermed foregriber Carl Müller det, der foldede sig ud i det følgende århundrede med Mangors *Kogebog for smaa Husholdninger* fra 1837 som den epokeskabende.

Endnu stærkere end i bogen fra 1785 fremhæver Müller det hjemlige og dermed brugen af indenlandske råvarer. Hvorfor ty til importerede krydderier, når der kan bruges hjemmeavlet sennep. Og hvorfor dyrkes der ikke meget mere peberrod i Danmark. Den anvender han til kogt kød, til sovs, til syltede rødbeder, og han anbefaler at have en krukke

med fint hakket peberrod blandet med eddike, salt og lidt sennep stående, det er godt til mange kød og fiskeretter.

Forkærligheden for det, landet selv frembragte, delte han med tidens økonomiske tænkere. Fysiokraterne så et lands egentlige rigdom i det, der kom fra jorden, og der var fokus på landbruget og det begyndende havebrug. Der var også i tiden en trang *tilbage til naturen*, og Carl Müller er med på det hele. Lav sauce af spæde blade af rug, indsamle hyben, brombær, slåen osv., og hvorfor ikke bruge berberis.

Berberis, *Berberidaceæ*, er en bærbusk. Der findes langt over 100 arter, og i dag bruges den som prydbusk. I forbindelsen med landboreformerne i 1700-tallets slutning blev den i en vis udstrækning brugt som hegnsplante, og Carl Müller havde et godt øje til dens røde bær. Han forklarer, at fordi man ikke kan spise frugten lige af busken, så behøver man ikke at foragte den. Nej, man skal vente til berberisfrugterne har fået frost, så skal de plukkes og oparbejdes til saft. Det kan ske ved at stille den til gæring på vinankre, og efter gæringen komme den på flasker. Man kan også udpresse saften og gemme den på rene flasker, eller man kan sylte saften med sukker.

Ifølge Müller er anvendelsesmulighederne for berberisaft næsten ubegrænsede. De kan bruges i supper, og i alle retter, hvor man ellers ville anvende udenlandsk vin, i drikke som

punch, og om sommeren som saftvand. Nogen stor fremtid fik berberis nu ikke. Allerede i begyndelsen af 1800-tallet fik man mistanke om, at den frygtede plantesygdom sortrust blev overført til korn via berberisbuske, så man ophørte med at bruge den i hegnene og i 1903 blev det forbudt at plante berberisbuske på landet.

Carl Müller var et barn af sin tid, levende optaget af hvad der rørte sig. Han er ordrig til det sluddervorne,



*Fig. 5. Køkkenmesteren er titlen på dette koberstik af Jacob Matham efter et maleri af Jochum Sandrat. Det er fra begyndelsen af 1600-tallet og viser det sande mesterskab: fremstilling af en fuglepostej, hvor fuglens fjerpragt efter bagningen er monteret på låget. I baggrunden ses spidstegning af fugle og en hare.*

især i bogen fra 1793. Men det ændrer ikke ved, at han skabte epoke, og præsenterede et sammenhængende køkken, hvor impulser udefra blev indarbejdet i danske forudsætninger. Det er en praktiker, der meddeler sig, en mand, der har stået for herskabskøkkener, institutioner og som spisevært – dvs. forløber for egentlige restaurationer – prøvet markedets vilkår.

I slutningen af 1780'erne havde Carl Müller forsøgt sig som freelance og bl.a. tilbudt undervisning i kokekunst og husførelse. I bogen fra 1793 nedfælder han mange af sine tanker herom, om behovet dels for undervisning dels for kredse, hvor der kan samtales om faget. Han er et ægte barn af oplysningstiden.

## De ældre kokebøgers kildeværdi

Fem forfatterskaber er gennemgået, alle fra den førindustrielle periode. Tre af dem er professionelle: Rumpolt, Looft og Müller. Alle tre beskriver de et sammenhængende køkken, bygget systematisk op med udgangspunkt i grundopskrifter. De giver hver for sig et øjebliksbillede af et fornyet køkken, der består af mange elementer fra forskellige kilder og tidsaldre, samlet og nedskrevet og dermed fastholdt.

Ingen af bøgerne er repræsentative for hvad, der blev spist i de mange hjem. Tværtimod undlader de så godt som alt det dagligdags. Således

skriver Anna Wecker om dagligeretten søbekål, *derom at skrive gøres ikke behov, det véd enhver bondekone*. Og ser man på hendes opskrifter f.eks. med ærter, så findes der ikke en eneste med den almindeligste af dem alle, de tørrede ærter, men derimod adskillige med tidens hotteste nyhed: friske grønne ærter. Tilsvarende består en meget stor del af en højfornemme madames bog af opskrifter på retter af fløde og æg, der i begyndelsen af 1700-tallet var ved at komme på mode. Det, man kan følge igennem kogebøgerne, er nyhederne og ændringer i smag og mode. Og samtidig – i og med at spisevaner og kogekunst er præget af usamtidighed – følge, hvilke ældre træk, der opretholdes.

Hvad dateringer angår skal man være opmærksom på, at de fleste af kogebøgerne afspejler en ret lang periode op til selve udgivelsesåret. Oftest er bøgerne resultatet af et langt

livs indsats, og dermed formulering af mange årtiers udvikling. Et særligt problem er det, at der er meget få biografiske oplysninger om de enkelte forfattere. Man er i stort omfang henvist til de oplysninger en analyse af selve kilden kan give.

Klog på kogebøger kan man blive ved at arbejde med dem under mange forskellige vinkler. Man kan se på teknologi, analysere ud fra råvarer eller følge enkelte retter, kun på den måde kan man få nogenlunde styr på de utallige elementer og deres kombination. Kogebøger bliver ofte brugt som løsrevne, lidt kuriøse kilder, og det er både synd og uretfærdigt. Kogebøger er ikke skrevet for sjov; de fleste af dem rummer et langt livs erfaring, ordnet, systematiseret og skrevet ned. Der er så meget, kogebøger ikke kan bruges til, men til selve kogekunstens og håndværkets historie er de hovedkilden.

## LITTERATUR

Else-Marie Boyhus og Hans Beck Thomsen, *Kogekunst – nu og da. Frugt og grønt i det danske køkken*, Lindhardt og Ringhof, 2003.

Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari (ed.), *Food. A Culinary History*. English Edition by Albert Sonnenfeld, Columbia University Press, 1999.

Stephen Mennel, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, 1985. Bogen udkom i Tyskland i 1988 med titlen: *Die Kultivierung des Appetits*. Der er tilføjet følgende kapitel: Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche af Eva Barlösius.

*Die Meister der französischen Küche aus acht Jahrhunderten. Die besten Rezepte der berühmtesten Köche/Küchenbäcker und Likörmacher Frankreichs / vom Jahr 1250 bis Heute*. Herausgegeben von Bertrand Guégan under übertragen von Nanny Collin. Basel, 1922.

Sara Paston-Williams, *The Art of Dining. A History of Cooking & Eating*, The National Trust, 1993.  
 Richard Du Rietz, *Gastronomisk Spegel. Historisk översigt med bibliografi*, 1953.  
 Regina Vegenfeldt og Lilian Kornerup, *Danske kokebøger 1616-1974*, 1978.  
 Hans U. Weiss, *Gastronomia. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485-1914*, Zürich, 1996.  
 Barbara Ketcham Wheaton, *Savouring the Past. The French Kitchen and Table from 1300-1789*, 1983.  
 Anne Willan, *Great Cooks and their Recipes*, 1977, 1992, 1997.  
 Hans Wiswe, *Kulturgeschichte der Kochkunst*, 1970.

## Opslagsværker

*Larousse Gastronomique*, engelske udgave, Paul Hamlyn, 1988.  
*Cambridge World History of Food*, ed. Kenneth F.Kiple & Kriehild Coneé Ornelas, Cambridge University Press, 2001.  
*Gastronomisk Leksikon*, red. af Jørgen Fakstorp og Else-Marie Boyhus, Det danske gastronomiske Akademi og Gyldendal, 1998.  
*The Oxford Companion to Food*, ed. Alan Davidson, Oxford University Press, 1999.

## NOTER

1. *Dronning Christines Hofholdningsregnskaber* udgivet af William Christensen 1904.
2. Den angelsaksiske forskning er fremlagt i to store opslagsværker: *Cambridge World History of Food*, ed. Kenneth F.Kiple & Kriehild Coneé Ornelas, Cambridge University Press 2001 og *The Oxford Companion to Food*, ed. Alan Davidson, Oxford University Press 1999. Den følges løbende i kvartalsskriftet *Gastronomica, the Journal of Food and Culture*, redigeret af Darra Goldstein, siden feb. 2001 udgivet af University of California Press.
3. Oversigt over opskriftsamlinger og kokebøger i Danmarks Nationalleksikon >kokebog, ajourført i supplementsbindet og i *Gastromisk Leksikon* >kokebøger.
4. Kogekunstens sammenhæng med helse læren og medicin er skildret af Ken Albala i *Eating Right in the Renaissance*, University of California Presse 2002.
5. De vigtigste danske kokebøger i anden halvdel af 1800-tallet er gennemgået af Else-Marie Boyhus i bogen *I lære som kokkepige. Det danske borgerlige køkken 1880-1910*, Dafolo 2000.
6. Det åbne ildstedets køkken > *Køkkenet. Danmarks største arbejdsplads*, red. Gerda Petri, Ølgod Museum 1991. De forskellige koge-, stege- og bagemetoder er beskrevet i Else-Marie Boyhus: *Historisk kokebog*, I-V, Wormianum 1975-79, bindene *Postejer og tærter, traditionsrige retter, det åbne ildstedes mad* samt *steg og is*.
7. Else-Marie Boyhus: *Grisen – en køkkenhistorie*, Gyldendal 1998.
8. Else-Marie Boyhus: *Grønsager – en køkkenhistorie*, Gyldendal 1996.
9. Marx Rumpolt kokebog er genudgivet adskillige gange, til denne artikel er brugt Marx Rumpolt: *Ein new Kochbuch*, 1581, genudgivet i fotografisk optryk med efterskrift af Manfred Lemmer, Frankfurt 1976. Andre udgaver kan findes på [www.mittelalterlich-kochen.de](http://www.mittelalterlich-kochen.de).

10. Kurfyrstinde Anna > dansk biografisk leksikon og dansk kvindebiografisk leksikon.
11. Else-Marie Boyhus: *Marsvin à la carte*, Vends, årbog for lokal- og kulturhistorie på Nordfyn, 2002.
12. Om genbrug af illustrationer se Else-Marie Boyhus og Helle Brønnum Carlsen: Bær og frugter, L&R fakta 2002, s. 139, eksemplet er træsnittene i *Flora Danica* 1648.
13. Kogebogen 1616 er genudgivet med titlen *Ældste danske Koge Bog*, Wormianum 1966 og mange følgende oplag.
14. La Varennes bog er genudgivet af Jean-Louis Flandrin, Philip et Marry Hyman: *Le cuisine fran- cois*. Bibliothèque Bleu, Montalba 1983.
15. Anna Elisabeth Wigant se dansk biografisk leksikon >Gysberth Wigand Michelberger. Tilskriv- ningen står i det kongelige biblioteks protokol. I bogen *Prinsens Palais*, 1992 s. 16 skriver Inge Meier Antonsen at kogebogens forfatter snarere er moderen Anne Ludwig. På forespørgsel har Inge Meier Antonsen oplyst, at hun bygger det på en mundtlig oplysning fra daværende leder af Nationalmuseets møntsamling Georg Galster; han var som ung ansat på det kgl. bibliotek.
16. Beklageligvis er kun få af de ældre franske kogebøger blevet genudgivet. Man er henvist til at finde udvalg af opskrifter i forskellige bøger om kogekunst (se litteraturlisten), flest her jeg fun- det i *Die Meister der französischen Küche aus acht Jahrhunderten. Die besten Rezepte der be- rühmtesten Köche/Küchenbäcker und Likörmacher Frankreichs/ vom Jahr 1250 bis Heute*. He- rausgegeben von Bertrand Guégan under übertragen von Nanny Collin. Basel, 1922.
17. I 1762 udkom en dansk udgave af Francois Marins *Le Dons de Comus. Indledning og Undervis- ning udi Kogekunsten*. Det er førstebindet, der blev udgivet i Frankrig i 1739, hovedparten be- står af menuforslag og anvisninger på at skabe og servere måltider efter den nyeste mode.
18. Der er redegjort for de tyske udgaver af Marcus Loofts kogebog i Hans U. Weiss: *Gastronomia. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485-1914*, Zürich 1996. Om nordtysk køkken >*Die Lübecker Küche*. Hefte zur Kunst und Kulturgeschichte der Hansestadt Lübeck, 1985.
19. De biografiske oplysninger om Carl Müller er hentet dels i forordene til hans bøger dels i H. Eh- rencron-Müllers forfatterlexikon.