

Eulalia Ussing og hendes kokebog

Af Bodil Stenkjær og Søren Mulvad

I 1860 udsendte Eulalia Ussing i Ribe en kokebog, som formentlig ikke er særlig kendt længere. Vi vil i følgende artikel beskæftige os med, hvem forfatterinden var, og i hvilket miljø kokebogen er forfattet samt se lidt på de retter, som forfatterinden komponerede.

Eulalia Ussing var medlem af en vidt udbredt slægt Ussing, hvis medlemmer havde indtaget betydningsfulde positioner i Ribe. Hun var selv født den 12. februar 1820 i et beskedent hus i Grydergade, nuværende nummer 12. Faderen Peder Ussing var snedkermester og moderen var Kjersten, født Lund. Fadderne ved Eulalias dåb fortæller os, at familien må have været respekteret. Der var fra det absolut pænere borgerskab. Der var en præstedatter, jomfru Satterup, stadskirurg Hansen og rebslager Dynesen. Der var flere børn i familien, og i hvert fald én havde en kunstnerisk åre, Stephan (1828-55), som blev en kendt skulptør. En lidt fjernere slægtning, maleren Stephan Ussing (1868-1958) boede ikke i Ribe, men opholdt sig ofte her for at male scener fra byen.

Familien Ussing er omtalt flere steder i den ældre slægts erindringer, for eksempel Christian Giørtz Middelboe (1852-1920, marineminister, kontreadmiral):

»Et af mine mest levende Barndomsminder er »Gamle Ussing«, (Peter Ussing, sned-

ker, 1785-1872) hos hvem mine Søskende og jeg fik Undervisning i Tegning og Maling med Vandfarve. Han var en højst ejendommeligt gammel Vikingskikkelse. I en Alder af over 70 År løb han på Skøjter og anvendte de såkaldte hollandske Skøjter med lange, høje Næser som Kølen af en Båd, hvor Træet fra Skøjten forlængede sig ud langs Næsen. Disse Skøjter regnedes den Gang for at Være særlig egnet til Hurtigløb. Jeg erindrer endnu den gamle Mand i en noget krumbøjet Stilling, med en Pigkæp vandret i begge Hænder og Armene svingende, løbende uden Overfrakke på og med et stort uldent Halstørklæde slynget flere Gange om Halsen. Hans Søn, Stefan Ussing, (billedhugger, 1828-55) hørte jeg ham ofte omtale, men jeg tror, han var død den Gang. Hjemme hos ham boede der en Datter Eulalia, en meget dygtig Kogerske, der udgav en Kokebog, der i alt Fald i Ribe konkurrerede med Madam Mangor.

Gamle Ussing ejede en norsk Pram, der havde Station i Sønderåen, en Arm af Ribe Å. Den var smukt holdt og altid i pæneste Orden, og ofte om Søndagen brugtes den til Fisketure og Udflugter op ad Åen.

Jeg erindrer en Gang, jeg var med på en sådan Tur sammen med en gammel Smedemester af Ussings Venner. Fiskeriet gik ganske livligt, og ved Frokosten gik Snapse-

flasken så livlig rundt, at Smeden fik for meget, så han trillede udenbords. Det har åbenbart ikke været nogen hyggelig Situation, da den overbordfaldne skulle tages ombord i Prammen, der ikke kunne tåle at få ham ind over Siden, men Ussing var en praktisk Mand, der fik Smeden lempet hen til Prammens Agterende og med megen Besvær fik ham halet ind over denne.

Manden var jo blevet dygtig våd og tænkte mest på at komme hjem, men da det var Solskin og godt Vejr, lagde Ussing til Siden af Åen, bragte sin Ven i Land og lagde ham til Tørring i Solen.«¹

Og Andreas Schack Steenberg (født 1854, oprettede de danske folkebiblioteker) skrev om familien:²

»Hvert Efterår var der en stor Slagtning, der blev købt et Svin, en Slagter kom for at stikke det, og samtidig mødte en Veninde af Huset, Frk. Eulalia Ussing, for at ordne alt ved Slagtningen. Jeg mindes jo bedst de mange dejlige Pølser, men en Del blev saltet ned. Det mindes jeg, fordi vort Hus altid blev omtalt som et rigt Hus, hvad Saltmaden angik, vi fik nemlig også en Tønde islandsk Kød fra min Mors Far, Andreas Hemmet, der var islandsk Købmand.

Den nævnte Eulalia Ussing, var Datter af min Tegnelerer, den gamle Maler Ussing, der boede i Grydergade. Hans Søn, der døde ung, var en udmærket Billedhugger, et af hans Værker, et Basrelief, findes i Domkirken. Faderen havde en stor Samling af hans Udkast i sin bedste Stue. Ved Siden af Maler Ussing boede en Konditor. Ved mit Besøg i År så jeg, at Maler Ussings Hus var slået sammen med konditorens, det har

måttet ærgre den gamle Maler i hans Grav. Mellem de to Naboer var der nemlig dødeligt Fjendskab. Konditorens Hus sprang en Alen frem og havde Vindue ind mod Malerens Facade. Jeg tror, at dette Vindue gjorde sit til at ødelægge Maler Ussings Liv. Han lå i Proces med Naboen, og hans Sind kom derved i en uligevægtig Tilstand, der sikkert har bragt ham til Handlinger, som var mindre velovervejede. I det mindste havde han i et af sine Vinduer klæbet et Par lægeattester, der udtalte, at han ikke var sindssyg. Jeg blev gode Venner med ham, og han tog mig med ud på sine Fisketure på Nipsåen.«

Eulalia har altså gået til hånde i husholdningerne i den gamle by. Hun må i sin ungdom have tjent andre steder, måske mest i herskabshuse, hvad dedikationen i kogebogen til »Fru geheimerådinde von Krogh« tyder på. Det er ikke lykkedes at identificere denne frue. Den adelige familie von Krogh var kendt i Danmark, Norge og forskellige tyske stater som fremragende militære og embedsmænd. Deres stamtavle findes i Dansk Adels Årbog 1898, men der er ingen gehejmeråder nævnt. Såfremt vedkommende findes der, må det være under en senere erhvervet, højere rang, hvilket er meget sandsynligt. Kogebogen blev trykt i Ribe og forhandlet af en boghandler i Randers, som Eulalia Ussing må have været i forbindelse med. Det kan tyde på, at hun har tjent i denne by, for ellers kunne hun lige så godt have valgt en ripensisk kommissionær.

Eulalia Ussing døde i en ret ung alder, kun 56 år gammel den 4. januar 1877. Der blev ikke bragt nekrologer i lokalpressen i anledning af hendes dødsfald; men dagen

efter begravelsen fandt en borger sig foranlediget til at påtale, at det var generende, at byens ungdom samledes udenfor kirken ved bryllupper og begravelser, og at de larmede og morede sig upassende under de kirkelige handlinger. Man kan derfor formode, at begravelsesfølget har bestået af repræsentanter for byens gode borgerskab.

Kogebogen

Eulalia Ussing: »Nyeste Kogebog for store og små Husholdninger«. Pris: 1 Rigsdaler.

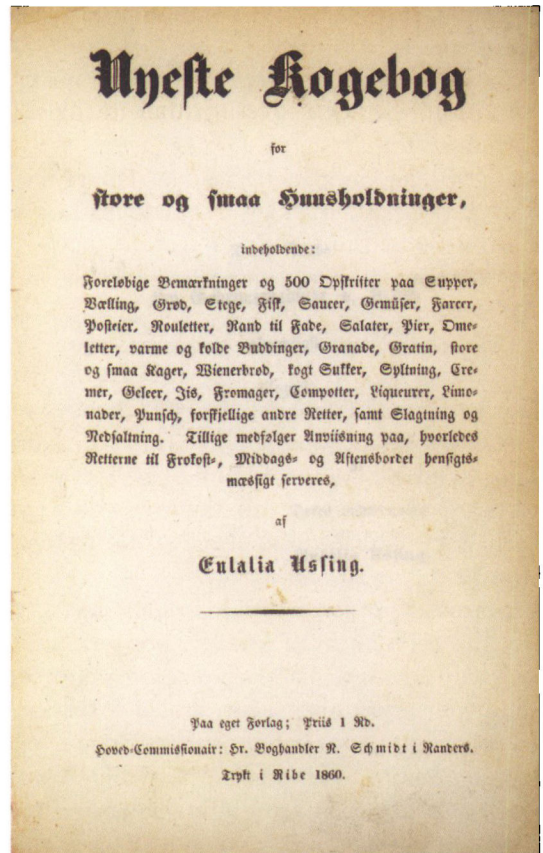
I forbindelse med dedikationen skriver Eulalia Ussing følgende:

»Deres Nåde.

Opfordret af flere har jeg haft Dristighed til at udgive denne Kogebog. Erindringen om mit Ophold i Deres Nådes Hus og om min første Uddannelse der, gjør mig det til en Trang at tilegne Deres Nåde Bogen. Min bøn er: At De vil yde den en venlig Modtagelse og fælde en skånsom Dom over samme.«

Bogen fremtræder ret undselig, lille og brun, men når man åbner den, får man et helt andet indtryk. Den indeholder 500 opskrifter, som spænder over bl.a. supper, grød, vælling, stege, fisk, salater, postejer, kager og desserter, foruden forskellige former for konservering. Selv om bogen har rundet de 150 år, vil opskrifterne sagtens kunne bruges i dag. Det kræver dog, at man kan tyde de krøllede bogstaver, som er benyttet i bogen, og at man er i stand til at omsætte pund, lod og pægl til mere nutidige måleenheder.

Man kan nøjes med at vælge en enkelt



Titelblad fra bogen der blev udgivet i Ribe i 1860.

opskrift, men det er ikke det, bogen umiddelbart lægger op til. Den indeholder foruden opskrifterne en række forslag til serveringer til frokost og middag på hverdage og til større selskaber. Kun få af disse serveringer er under fire retter, og man ser for sig et bedre borgerskabskøkken a la Matador, hvor alt laves fra grunden af kokkepigen og hendes medhjælpere i form af køkkenpiger og stuepiger.

3 eksempler på 4-retters menuer til varm aftensmad:

- Små postejer. Røget oxebryst med gemüse. Bøfsteg med sauce og kartofler. Rødgrød med fløde.
- Marvboller med sellerisauce. Røget lax med blomkål. Spækket oksemørbrad med sauce og brunede kartofler.
- Østers med citron. Fyldt selleri med sauce. Haresteg med sauce, ribsgele, salat og kompot. Rombudding med saftsauce

Der er temmelig meget arbejde forbundet med de enkelte menuer, og fremstillingen kræver en husmoder eller kokkepige med rigtig god indsigt i madlavningsmæssige metoder og anvendelse af meget forskellige råvarer.

Set med nutidens øjne mangler der ikke noget med hensyn til råvarer. Der anvendes et bredt udsnit af både danske og importerede frugter og grønsager, specielle fiskearter og kødtyper som gris, okse, fjerkræ og vildt og ikke så få krydderier. Skal der anvendes kød, starter man med en hel gris eller okse, og så følger der anvisninger på partering og saltning, fremstilling af kraftsuppe, rullepølse medisterpølse, lungepølser, spegepølser og blodpølser, indtil alt var anvendt.

Inden for vildt ses harer og rådyr, ligesom fuglevildt er repræsenteret med urfugle, ryper og fasaner ned til snepper, bekkasiner og drosler. For de sidstnævntes vedkommende spiste man altså sølsorte og sangdrosler, som er de samme fugle, vi ser i haven og på foderbrættet om vinteren. De små fugle blev tilberedt med indmaden i, dvs. også tarme. Historien fortæller ikke, om det hele blev spist.

Østers er en råvare, som vi i dag næppe vil betegne som hverdagsmad, med mindre man gør brug af de østers, som man selv kan hente i Vadehavet. Anderledes på Eulalias tid, hvor hun ret ofte må have arbejdet med østers i rigelige mængder. Hun nævner dem i små og store menuer som rå og farserede og i postejer, i fiskeretter og saucer. I en geddepostej indgår der fx 24 østers og i østerssauce 16 østers.

Det er også karakteristisk, at selv i disse husholdninger spiller økonomien en rolle, intet må gå til spilde. Et eksempel på det sidste kan man se under overskriften »At hensalte grønt«. Der gøres rede for, hvorledes blade fra selleri og porre først skylles i koldt vand og lægges til afdrypning til næste dag, hvorefter de trykkes tørre i et klæde. De lægges derefter lagvis med salt i en krukke. Før brug skal bladene lægges i koldt vand for at trække saltet ud igen. Derefter kan bladene bruges i supper og saucer, eller hakket som grønt drys på maden. Tørring i ovnen nævnes som en anden metode til bevaring af bladene. I dag vil sådanne blade nok i mange tilfælde anses som køkkenaffald og ende affaldsposen eller i bedste fald på komposten. Hvem kunne i dag tænke sig at benytte nogen af disse metoder i større stil?

I forbindelse med bevaring af råvarerne indeholder bogen et stort afsnit om konservering af frugt og grønt. Der syltes både danske frugter, som bliver til saft, gele, kompot og marmelade, og udenlandske frugter som ananas og abrikoser indgår. For grønsagernes vedkommende føler man sig heldig i dag ved at være i besiddelse af en fryser, så man undgår de meget salte ærter og

bønner. Saltning af grønsager har været en anvendt konserveringsmetode helt op i 50'erne, hvor det blev almindeligt, at de enkelte husholdninger fik egen dybfryser.

Slår man op på menuer til større middagsselskaber kaldet »Anretninger til middagstaffel« kan de variere fra 5-6 anretninger op til 10-12 forskellige grøntsags-, fiske- og kødretter afsluttende med kager og konfekt.

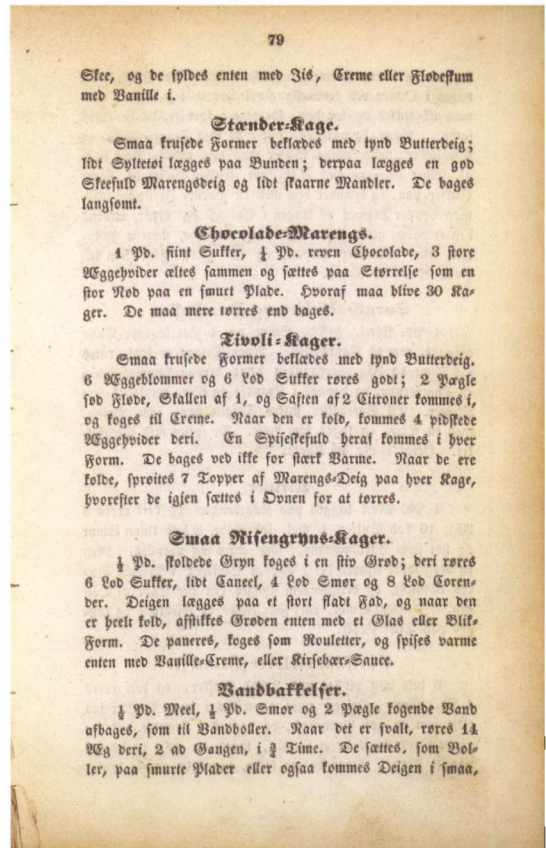
I disse middage forekommer mere specielle råvarer. Her kan nævnes eksempler som artiskok, oliven, trøffel, stør og skildpadde. Sidstnævnte indgår i bogens register efter forloren skildpaddesuppe som »Virkelig skildpaddesuppe«. I bogen gives der nøje anvisninger på fremstilling af suppen, og da dyret åbenbart købes levende, begyndes der med, hvorledes det aflives.

Citat fra bogen:

»Skildpadden lægges på et bord, et klæde svøbes om hovedet, som hugges af. Derpå hejses kroppen op med et reb, for at blodet kan løbe af natten over. Derpå lægges den på ryggen, og i den ridse, som ses i den underste skal, skæres forsigtigt for ikke at berøre galden, som først må borttages. Kødet vaskes af i koldt vand og salt, hvori det står i nogle timer og koges derpå i frisk vand og salt«.

Denne ret vil ikke forekomme mere her i landet, da dyret er fredet, men har man læst Babettes gæstebud eller set filmen af samme navn, har man en fornemmelse af, hvorledes det er foregået.

Denne skildpaddesuppe indgår i dette 11-retters middagstaffel:



En af de fine gamle sider fra bogen.

- Skildpaddesuppe med kødboller og æg.
- Små postejer med asparges, rejer og sauce.
- Dyresteg med sauce og ribsgele.
- Lammekoteletter med rosenkål.
- Røget oksebryst med savoykål.
- Grillet kalve-brissel med trøffelsauce.
- Artiskokker med rørt smør.
- Kabinetts-budding med sauce.
- Stegte kapuner med sauce, salat og kompot.

- Charlotte-budding af champagne.
- Is, bisquet, marengs.

Det er interessant at konstatere, at man midt i 1800-tallet havde så bredt et udvalg af råvarer hentet såvel til lands, til vands og i luften, og også at det globale islæt træder så tydeligt frem. Sammenlignet med dette har vi i dag indskrænket vores anvendelse af råvarer betydeligt, således at vores spisevaner har begrænset sig til at inddrage meget færre råvarer, særlig inden for fisk, indmad og grøntsager som forsk. kåltyper og rodurter.

Referencer

- Hiort-Lorenzen, H.R. og Thiset, A.: *Dansk Adels Årbog* 1898
Mulvad, Søren (red.): *Vi husker det gamle Ribe*. Sydvestjyske Muséeer 2010
Lengnick: *Stamtavle over familien Ussing*. København 1854
Ussing, Eulalia: *Nyeste Kogebog for små og store Husholdninger*. Randers 1860

Noter

- 1 *Vi husker det gamle Ribe*, udsendt af Sydvestjyske Muséeer 2010, side 57ff
- 2 Sst. Side 67ff

Søren Mulvad, Varming Vesterby 9, 6760 Ribe, leder af Historisk Arkiv i Seem Sogn. Har tidligere udgivet en række artikler i »Fra Ribe Amt« og flere bøger af historisk indhold, hovedsagelig fra Ribe-egnen. Desuden artikler i Koldingbogen og Østjysk Hjemstavn, skolekomedier m.v.