



Huse af glas – til lyst og nytte

Af museumsinspektør Marie Aaberg Andersen, Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum

Ved stort set alle herregårde fandtes der omkring år 1900 drivhuse til dyrkning af frugt og grønt. Husene var helt afgørende for herregårdens omfattende husholdning og selvforsyning. De var samtidig et af de mest innovative steder på godset, hvor gartnerne udviklede nye sorter af frugt og grønt tillige med nye dyrkningsmetoder. Imidlertid mistede herregårdenes drivhuse i løbet af 1900-tallet deres funktion og stod tomme hen. Efterhånden forfaldt husene, og de fleste er i dag revet ned. Hvis drivhusene forsvinder, forsvinder et vigtigt vidnesbyrd om de store husholdninger og herregårdenes rolle som frontløbere inden for havebrug. På den baggrund opførte Gammel

Estrup Danmarks Herregårdsmuseum i 2019 et fuldt funktionelt drivhus til vin og ferskner i haven, således at museets gæster i dag kan vandre gennem et duftende vin- og ferskenhus og opleve den sanselige fortælling om herregårdenes driverier. I denne artikel skal vi se nærmere på historien bag drivhusene, deres centrale rolle i herregårdenes husholdning omkring år 1900 og opførelsen af det ”nye” historiske drivhus på *Gammel Estrup*.

Herregårdenes haver

På alle herregårde, store som små, var der omkring forrige århundredeskifte prydhaver, køkken- og frugthaver. Havernes funktion var dels at skabe en smuk ramme om godsejerens bolig, dels at forsyne husholdningen med frugt og grønt. Nyttehaven producerede mad til herskabet og de ansatte, og den var således afgørende for, at den store organisme, som herregården var, kunne fungere. Derfor var der en tæt kontakt mellem herregårdskøkkenet, som var centrum for husholdningen, og gartneren. Husjomfruen og herskabet var interesserede i at få friske og smagfulde grønsager hele året, og da man ikke som i dag importerede frugt og grønt året rundt, var det

I 2019 opførte Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum et vin- og ferskenhus i herregårdshaven. Drivhuset fortæller sammen med køkkenhaven historien om nyttehavens fundamentale betydning for herregårdenes husholdning omkring år 1900. Foto: Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.

gartnerens opgave at strække sæsonen for friske råvarer så langt som muligt. Her spillede drivhuset en central rolle, idet man kunne sætte frø til forspiring og fremdrive tidlige grønsager og frugt, eksotiske blomster og sarte frugtplanter.

Gartneren

Herregårdshaven, og ikke mindst driveriet, var et af de mest innovative steder på herregårdene. Her blev der udviklet nye sorter af frugt og grønt tillige med nye metoder til at frembringe råvarerne og strække sæsonen. Samtidig var der i herregårdsmiljøet stor prestige forbundet med at kunne servere en ny eksotisk frugt eller særligt tidlige grønsager fra herregårdens gartneri. Gartneren havde derfor en meget høj anseelse på herregården, hvor han var en af de højest lønnede og bedst uddannede. Mange af slots- og herregårdsgartnerne var uddannet i *Rosenborgs* gartneri, som var landets førende. Overgartnerne på *Rosenborg* havde typisk et ophold ved udenlandske slots- eller herregårdshaver bag sig, og den viden, de fik med sig hjem, bragte de videre til landets slots- og herregårdsgartnere.¹ Tanken med uddannelsen, der både havde en praktisk og en teoretisk del, var, at disse centre for havekendskab, som slotte og herregårde var, skulle udbrede denne viden til resten af landet.²

Gartnerens status kom også til udtryk ved, at hans bolig kunne være temmelig herskabelig, og ved, at han havde tjenestefolk. I hvert fald når han var gift.³ Var han ugift, som det blandt andet var tilfældet på den mindre herregård *Østrupgård* på Fyn, boede han ofte i et par værelser og spiste med i hovedbygningen i en lille spisestue sammen med husjomfruen,

kammerjomfruen og kokkepigen, der ligesom ham tilhørte den øverste del af tjenestefolkenes hierarki.⁴ Gartnerens høje anseelse betød desuden, at han var på talefod med godsejerfamilien, som på mange herregårde nærede en stor interesse for haven.⁵ På *Gammel Estrup* blev gartnerparret sågar inviteret til middag hos "grevens", og greveparret kom en gang om året til middag i gartnerboligen.⁶ Det har været en stor ære for gartnerparret, og det var med til at markere deres status på herregården.

Havens folk

Gartneren var chef for havens folk, hvis antal varierede meget fra herregård til herregård. På de store herregårde, som for eksempel *Glorup*, var der i velmagtsdagene i slutningen af 1800-tallet ansat en overgartner, en undergartner, der ledede driveriet, tre formænd for henholdsvis køkken-, frugt- og lysthave, fem gartnerelver, 20 faste arbejdsmænd og et større antal koner i højsæsonen. Det var et højt antal, men det var også en meget stor og krævende lysthave samt et driveri med ikke mindre end syv store og mindre drivhuse og cirka 100 mistbænke.⁷ På en mindre herregård, som for eksempel *Serriidslevgård* ved Horsens, var der omkring år 1900 ansat en gartner, en elev, et par havemænd og nogle lugekoner, der kom, når der var brug for dem.⁸ Det store antal ansatte i haverne kunne lade sig gøre, dels fordi løningerne på dette tidspunkt var meget lave, dels fordi mange herregårde i slutningen af 1800-tallet og i begyndelsen af 1900-tallet var velstående på grund af blandt andet salget af fæstegods og gode landbrugs-konjunkturer. Men herregårdshaven havde også en social funktion. En del af havens folk var ældre men-



Gartneren nød stor anseelse på herregården, og det kom blandt andet til udtryk ved, at han var en af de højest lønnede. Her er det gartneren på Frijsenborg, en af landets største herregårde, i et af drivhusene, omgivet af palmer og eksotiske vækster, 1910. Foto: Lokalhistorisk Arkiv for Hammel og Favrskov.



nesker med mange års hårdt slid på avlsgården bag sig. De fik nu en lidt lettere opgave i haven, og de store haver kunne således være en social institution, der reddede veltjente medarbejdere fra fattigdom eller fattighus. Til gengæld fik godsejeren billig arbejdskraft og kunne opretholde både en stor nyttehave og en stor lysthave.

Driveriet

En stor del af havens folk arbejdede i herregårdens nyttehave, der bestod af køkkenhaven, frugthaven og driveriet. Her blev langt hovedparten af den frugt og grønt, som blev brugt i herregårdens husholdning til både herskabet og de mange ansatte, produceret. Afkastet fra nyttehaven var således først og fremmest beregnet på husholdningen – modsat avlsgårdens afkast, der udgjorde herregårdens største indtægtskilde, og som derfor skulle generere et overskud. Driveriet var en vigtig del af nyttehaven, og det bestod af både mistbænke og drivhuse.⁹ Her spirede og voksede grønsager som for eksempel kartofler, radiser, gulerødder, sellerier, porrer, meloner, agurker, to-

mater, salat, jordbær med videre. Det betød, at man havde grønsager i en temmelig lang periode – først fra drivhus og mistbænke og til sidst fra friland.¹⁰

Men det var ikke kun grønsager og kendte danske frugter, der blev frembragt i glashusene. Nogle af husene var opvarmede ved hjælp af en dampkedel,¹¹ hvilket gav mulighed for at frembringe mere eksotiske vækster, der ellers ikke kunne fremdrives under kølige himmelstrøg som de danske. Det gjaldt blandt andet blomsterhusene, hvor gartnerne dyrkede for eksempel potteplanter, palmer, chrysanthemum, hortensia, amaryllis og meget andet, der skulle bruges i hovedbygningen til buketter og til de store, smukke blomsterdekorationer på herskabets spisebord og i stuerne.¹² Men også fremdrivningen af eksotisk frugt var utrolig prestigefyldt og populær på herregårdene over hele landet. Det havde det været langt tilbage i historien, hvor fascinationen af oranger og andre eksotiske vækster havde fået konge og adel til at importere blandt andet citrus- og laurbærtræer fra Syden til deres haver. På *Gammel Estrup* findes således to orangerier fra 1720'erne, der blev brugt som overvintningshuse til de sarte planter,¹³ og i en rejsebeskrivelse fra slutningen af 1850'erne nævner den engelske rejsebogsforfatter Horace Marryat (1818-1887), at han under sit besøg på *Gammel Estrup* "spadserede gennem haven, i grønne "caisses" [kasser] stod gigantiske duftende appelsintræer i fuld blomst ...".¹⁴ Fascinationen af det eksotiske fortsatte, og omkring år 1900 var der på flere herregårde, heriblandt *Løvenholm*, et bananhus,¹⁵ og på herregårdene *Bregentved* og *Moesgård* havde man et ananashus.¹⁶ Flere steder dyrkede man figer, ligesom ferskenhuse og vinhuse var meget udbredte på herregårde og slotte.¹⁷

I begyndelsen af 1900-tallet tog husjomfruen på Gammel Estrup dette fotografi af stuepigen Anna Hoppe (1897-1977) foran et af herregårdens drivhuse. Drivhuset er desværre blevet revet ned på et tidspunkt i første del af 1900-tallet, men fotografiet danner, sammen med billeder af drivhuse på andre herregårde, forlæg for det driuhuse, museet opførte i herregårdens have i 2019. Foto: Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.



Vinhusene

Vin kunne både dyrkes i opvarmede huse – hvis man gerne ville have et tidligt resultat, eller hvis det var en sart drue – og i de såkaldte koldhuse, der ikke var opvarmet af andet end solen. Der er ingen tvivl om, at det var meget prestigefyldt at frembringe smukke og velsmagende vindrueklaser, og på herregården *Bregentved* havde vinhuset derfor en fremtrædende plads, hvor det var en pryd for haven. Overgartneren vågede over, at der hvert år kun blev bibeholdt et mindre antal klaser per stok, så klaserne blev store og velsmagende, og druerne havde da også ry for, med få undtagelser, at være ”de flotteste man så”.¹⁸ På *Bregentved* satte man først vinhuset i gang i midten af marts for at kunne opbevare druerne så langt hen på vinteren som muligt. Når klaserne på grund af frosten ikke længere kunne hænge i vinhuset, blev de klippet af og hængt i kælderens i et lufttæt rum med fordampning af ”spiritus vini” (ætanol), så de kunne holde sig.¹⁹ Netop vindyrkningen var noget, som ti-

Ferskentræerne i det nye drivhus på Gammel Estrup er plantet i espalier op ad sydmuren, så de får varmen fra muren. Vinen er plantet modsat op ad husets glasside, og det var vigtigt, at vinplanterne ikke blev sat for tæt, da det ville forhindre solens stråler i at nå ind til fersknerne. Når man i dag vandrer gennem huset, får man en skøn duft- og synsoplevelse af eksotiske planter, og det er ikke vanskeligt at forstå tidligere tiders ønske om at bringe Sydens vækster hjem til Danmark. Foto. Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.

dens gartnere generelt gik meget op i, og i 1920’erne kan man i *Salmonsens Konversationsleksikon* læse, at inden for dyrkning af vin under glas havde man i Danmark ”nået et højt trin såvel i større privatgartnerier [som herregårdene hørte under] som enkelte handelsgartnerier”.²⁰ Men man kan samme sted læse, at dyrkningen i løbet af 1920’erne blev betydeligt indskrænket, ”for de førstes vedkommende på grund af tidernes ugunst og for de sidstes ved tiltagende import af druer fra lande med gunstigere klima”.²¹ De dårlige tider for herregårdene og vindyrkningen efter 1920 – og det deraf følgende fald i antallet af ansatte – betød, at man mange steder stoppede dyrkningen af vin. Vinhusenes funktion ophørte og dermed incitamentet til at bruge midler på at vedligeholde dem. Derfor er de fleste af de tidligere vinhuse forsvundet i dag eller står forfaldne hen uden funktion.

Det ”nye” drivhus på Gammel Estrup

Drivhuse til vin og eksotisk frugt, som for eksempel ferskner, var således noget, der i særlig grad knyttede sig til herregårde og slotte. Her havde man indtil 1920’erne de gartnermæssige ressourcer til at fremavle planterne, og her havde man pladsen og økonomien til at bruge ressourcer på de prestigefulde frugter. På *Gammel Estrup* blev der også dyrket vin i slutningen af 1800-tallet, hvilket fremgår af en brevveksling mellem den berømte havearkitekt H. A. Flindt (1822-1901) og gartneren på *Gammel Estrup*, P. Ebsen.²² Ifølge brevene skulle man på *Gammel Estrup* i gang med at bygge en ”viinkasse”, og Ebsen skriver til Flindt for at få ham til at godkende nogle ændringer i forhold til den oprindelige plan. Af et senere brev fremgår det, at man nu er gået i gang med

fundamentene. Da museet i 2019 skulle opføre et drivhus i *Gammel Estrups* herregårdshave, var det således oplagt at vælge at opføre netop et vin- og ferskenhus som illustration af fortællingen om herregårdens driverier. Tanken var at opføre et fuldt funktionsdueligt drivhus, hvor de besøgende kunne bevæge sig gennem huset mellem planterne, smage og dufte frugterne og således få en anderledes og sanselig museumsoplevelse. Udgangspunktet for husets udformning var fotografiet af stuepigen Anna Hoppe (1897-1977) foran *Gammel Estrups* drivhus, der kunne dateres til tiden lige efter år 1900. Drivhuset på fotografiet er et "sydhus", hvilket vil sige, at glaspartiet er bygget ud fra den sydvendte mur. Således får man den optimale udnyttelse af solens lys og varme, og den sydvendte mur holder på varmen. Den slags drivhuse fandtes på rigtig mange herregårde, og flere steder er det netop denne form for drivhus, man har brugt til huse med vin.²³

Desværre ved vi ikke præcis, hvor drivhusene på *Gammel Estrup* lå, men det har formentlig været i nærheden af køkken- og frugthaven. Nyttehaven med driveriet var på de fleste herregårde adskilt fra lysthaven og var ofte placeret skjult for den herskabelige del af haven og hovedbygningen, for eksempel bag en havemur eller en form for beplantning.²⁴ Ud fra disse betragtninger valgte vi at placere det "nye" drivhus vest for den fornemme parterrehave, bag den høje lindehæk. Således ligger huset på linje med de fornemme orangerier, som indgår i parterrehaven, men det er underordnet disse i havens hierarki ved ikke at ligge i herskabshaven. Der hvor drivhuset er placeret, danner det en helhed sammen med den køkkenhave med grønsagssorter fra omkring år 1900, som museet an-

lagde for nogle år siden. Sammen fortæller drivhuset og køkkenhaven historien om nyttehavens fundamentale betydning for herregårdenes husholdninger omkring år 1900. Som en ekstra gevinst udgør området en lille perle af sanselige oplevelser for de mange mennesker, der bruger *Gammel Estrups* herregårdshave som et rekreativt område og et åndehul i hverdagen.

Noter:

- 1 Meddelelser fra Havebrugshistorisk selskab 1972.
- 2 Samme sted.
- 3 Det var typisk på de større herregårde. Se for eksempel *Bregentved* på Sydsjælland, *Frijsenborg* i Midtjylland, *Krenkerup* på Lolland (Højrup bd. 3 s. 192 ff.) og *Glorup* på Fyn (Højrup s. 178).
- 4 Højrup s. 155 ff.
- 5 For eksempel på *Hofmannsgave* på Fyn, hvor herskabets engagement i havebrug betød, at haven i slutningen af 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet fik stor betydning for udbredelse af og kendskabet til dyrkning af frugttræer, grønsager og blomsterplanter i Danmark.
- 6 Andersen 2017.
- 7 Højrup s. 178.

- 8 Andersen 1983.
- 9 Højrup s. 155 ff., Cock-Clausen s. 49 ff. og Floris s. 26.
- 10 Andersen 1983 s. 67 og Højrup s. 155.
- 11 Således på *Gammel Estrup* (Brandtaksation fra 1872-77) og *Serridslevgård* ved Horsens (Andersen: En jysk herregård s. 67).
- 12 For eksempel *Fuglsang* og *Svenstrup* (Højrup s. 159), *Bregentved* (Gartnertidende) og *Gammel Estrup* (Brandtaksation fra 1872-77).
- 13 Nielsen 1993 s. 201.
- 14 Samme sted.
- 15 <https://arkiv.dk/vis/2656187>.
- 16 Laursen: *Herregårdsbilleder og Gartnertidende*.
- 17 For eksempel på *Erholm*, hvor ferskenhuset fra 1872 blev revet ned i vinteren 1961/62 (Højrup s. 156), *Bernstorff Slot*, *Bregentved*, *Rosenborg Slot*.
- 18 *Gartnertidende*.
- 19 *Gartnertidende*.
- 20 *Salmonsens Konversationsleksikon* s. 25, s. 246 ff. og s. 471 ff.
- 21 Samme sted.
- 22 Det Kgl. Danske Haveselskab, brev af 15-11 1867 og Folketælling fra Randers Amt/Sønderhald Herred/Fausing Sogn 1870.
- 23 Se blandt andet *Rosenborg*, *Rosenholm*, *Bernstorff Slot* og *Erholm*.
- 24 På *Erholm* var nyttehaven således placeret bag herskabstalden og beplantning, mens den på *Fuglsang* skjultes bag en mur, Tønnes s. 291.

Litteratur:

- Andersen, Ellen: *En jysk herregård*, 1983.
 Andersen, Kirsten: "Hofmangsgaves have, en herregårdshave på Nordfyn i 1800-tallet", i: Britta Andersen m.fl. (red.): *Her-*

regårdenes Indian Summer, Dansk Center for Herregårdsforskning 2006.

Andersen, Kirsten Lund: *Erholm herregårdshave, Fyn, forslag til fornyelse af den romantiske landskabshave, 1994-96*.
 Andersen, Marie Aaberg: *Ottilies Kogebog*, Gammel Estrup 2017.

Beretning fra Bregentved: *Gartnertidende*, 70. årgang, den 7. maj 1954, nr. 18.

Cock-Claussen, Søren: *Drivhuset i 1700-tallet*, Frederiksberg 1999.

Floris, Lene: *Havens huse, eksempler fra 1700-2000*, Thaning & Appel 2001.

Højrup, Ole: *Herregårdsliv*, bd. 3, Nationalmuseet 1981.

Laursen, Jesper: *Herregårdsbilleder – livet på Moesgaard 1900-1950*, Moesgaard 2010.

Nielsen, Vibeke: "Gammel Estrups haveanlæg", i: Randers Historiske Samfund: *Gammel Estrup*, Randers 1993

Paludan, Hother, "Rosenborg kongelige driverihave og gartnerlæreanstalt", i: *Fra kvangård til humlekule*, Meddelelser fra Havebrugshistorisk selskab, nr. 2, 1972.

Salmonsens Konversationsleksikon, 1927.

Tønnes, Rikke: "Sidste blomstring", i: John Erichsen og Mikkel Venborg Pedersen (red.): *Herregården, Menneske – Samfund – Landskab – Bygninger*, bd. 2, Kbh. 2005.

Kilder:

Brandtaksation fra 1872-77, Randers branddirektorat, vurderingsprotokol 1872-77, RA Viborg, <https://arkiv.dk/vis/2656187>.

Det Kgl. Danske Haveselskab, Nr. 58, Gl. Estrup, brev af 15-11 1867.

Folketælling fra Randers Amt/Sønderhald Herred/Fausing Sogn 1870, <https://www.sa.dk/ao-soegesider/da/billedviser?b-sid=52332#52332.11785514>.