



Tjenestefolkenes herregård – de ansatte på 1700-tallets Gammel Estrup

Af postdoc, ph.d. Kristine Dyrmann, Dansk Center for Herregårdsforskning

I efteråret 1748 rasede en storm på Djursland. En ægte efterårsstorm, så tagstenene fløj af hovedbygningen på herregården *Gammel Estrup*. Der kom skader på bygningerne, og de skulle efterfølgende repareres.¹ Jørgen Scheel (1718-1786), greve til *Gammel Estrup*, var i forvejen i gang med flere byggerier på sine herregårde. Han ejede herregårdene *Gammel Estrup*, *Sostrup*, *Ulstrup*, *Skærvad*, *Ørbæk*, *Skjern*, *Karmark*, og *Østergård* ved Fjellerup. Greven bad sin arkitekt, Nicolai Riemann, om at renovere hele *Gammel Estrups* nordfløj, og mens byggeriet var i gang i 1750'erne, solgte greven en anden herregård, nemlig *Østergård*, fra. Riemann byggede også om på en anden af Scheels herregårde, *Ulstrup*, og man opførte en helt ny hovedbygning på *Skjern*.²

Her får vi et for 1700-tallets danske billedkunst uhyre sjældent kig indenfor i husholdets verden: I køkkenet, hvor det tilsyneladende er blevet ud på aftenen, har pigen fået ro til at sætte sig med en bog – hvad mon hun læser? Køkkeninteriør med læsende pige, malet af Jens Juel (1745-1802) i 1764. Statens Museum for Kunst.

Den nye nordfløj blev opført med rum til tjenestefolkene. I arkitektens forslag til byggeriet stod, at det skulle være “En bygning i tre etager, som skal være et “Bräu-Küche” og “Diener-Hause”.³ En fløj til køkken, bryghus og tjenestefolk. Også i dag er herregårdens nordfløj tilholdssted for herregårdens ansatte, da administrationen har til huse her. Denne artikel vil med udgangspunkt i folketællinger, et reglement for tjenestefolkene fra 1740 og en inventarfortegnelse fra omkring 1790, sammenholdt med en række andre kilder, gå tæt på herregården *Gammel Estrup* og forsøge at skrive tjenestefolkenes tilstedeværelse i herregårdens hovedbygning frem.

Herregården var en stor produktionsenhed i 1700-tallets Danmark, og samtidig var stedet ofte også hjem for godsejeren og hans familie, når herskabet i sommerhalvåret, eller i nogle tilfælde i større dele af året, boede på herregården. Hovedbygningens tjenestefolk kan vi kalde det indendørs hushold, og disse tjenestefolk udgjorde en gruppe ansatte for sig i herregårdens maskineri og sociale liv.⁴ Samtidig kunne de ansatte være bosat uden for hovedbygningen, og dermed kunne de også have andre opgaver og identiteter i lokalsamfundet.⁵ Tjenestefolkenes arbejde var ofte usynligt, de bevægede sig i hovedbygningens kælderregioner, på trapper, i korridorer eller i små kamre under loftet, hvor karle og piger havde



En kvinde, måske kokken eller husholdersken, holder æggene op mod lyset for at efterse kvaliteten. Imens venter tjenestepigen med kurven ved siden af. Selvom maleriet er idylliserende, kan det give et indtryk af tjenestefolkenes arbejdsopgaver og omgivelser – omgivelser, som måske ikke har været så forskellige mellem Danmark og Sverige, hvis vi sammenligner med Jens Juels maleri af en dansk køkkenpige, der indleder denne artikel. Ägg-prövet. Köksinteriör, Pehr Hilleström (1732-1816). Nationalmuseum (Stockholm).

deres værelser.⁶ Selvom denne gruppe ansatte alene med deres antal må have fyldt i hovedbygningens sociale liv, har de sjældent selv efterladt sig lange beskrivelser af deres hverdag. Oplysninger om tjenestefolkenes liv må i stedet sammenstykkes af et bredt materiale; folketællinger, godsregnskaber, kvitteringer og korrespondance fra forvalter eller herskab udgør derfor kildegrundlaget for denne artikel.

Herregårdens hushold

I 1740 skiftede herregården *Gammel Estrup* på Djursland ejer, idet den unge greve Jørgen Scheel giftede sig og overtog ejerskabet over godset fra sin mor, enkegrevinde Augusta Winterfeldt (1697-1740), som døde samme år. Jørgen Scheel havde formelt været ejer af godset efter sin fars død i 1731, men han var på dette tidspunkt kun 13 år, og i årene 1735-1738 var han desuden bortrejst på en dannelsesrejse rundt i Europa. Med overtagelsen af styringen for *Gammel Estrup* og familiens andre herregårde udarbejdede den 22-årige greve et "Reglement for mine Domestiquer", som fastsatte tjenestefolkenes opgaver og løn.

Af dokumentet fremgår det, at der på *Gammel Estrup* på dette tidspunkt i alt var ansat 48 personer, hvoraf omkring halvdelen havde opgaver i hovedbygningen – tjenestefolkene bevægede sig både ude og inde, men til det indendørs hushold, som vi fokuserer på her, hørte en taffeldækker, en dansemester, en kammertjener, tre lakajer, en berider, en kusk og et postbud, en kok, en gartner, gartnerdrengen samt endelig kammerpiger, en husholderske, stuepige, kokkepiger, bryggerpiger, malkepiger, spindepiger og stegvender. De udendørs ansatte var fortrinsvis håndværkere som murere, en tømrer, en smed, en skrædder, en maler og en drejer, men også en

skytte, fire skoleholdere, tre røgttere, en møller og en ansat ved grevens stutteri.⁷ I undersøgelsen af tjenestefolkenes opgaver fokuserer jeg her på de ansatte, der havde opgaver inde i huset, men skellet mellem de indendørs og udendørs ansatte er ikke tydeligt, og skellet mellem de ansatte i reglementet fra 1740 er måske nærmere sat ved køn – de mandlige ansatte nævnes først i listen og lønnes højere; forvalteren, med ansvar for driften af flere godser, får 250 rigsdaler om året, grevens kammertjener 150 rigsdaler, kokken 20 rigsdaler, mens de højest lønnede kvindelige ansatte var husholdersken og kammerpigen med hver 16 rigsdaler årligt. Nederst i hierarkiet var hønsepigen og stegvenderen med hver tre rigsdaler og to mark i løn. Spændet i status og arbejdsopgaver fra hønsepige og stegvender til forvalter var stort og blev afspejlet i lønnen.⁸

Når en tjenestepige eller -karl blev ansat på en herregård, hørte hun eller han under sit herskabs hushold. Historiker Dorte Kook Lyngholm har argumenteret for, at selvom en tjenestepige eller -dreng havde indgået en kontrakt, var mulighederne for at opsiges kontrakten ikke lige fordelt mellem ansat og arbejdsgiver. På herregården var godsejeren husbond for godsets beboere. Hertil kom, at det i udgangspunktet var ulovligt at være arbejdsløs – løsgænger – for 1700-tallets landbefolkning. Opsigelse fra en plads kunne ske to gange årligt, til 1. maj eller 1. november, og dette skulle ske med otte til 12 ugers varsel og i vidners påhør.⁹ Opsigelsesvarslet gjaldt for både den ansatte og husbonden, men, viser Dorte Kook Lyngholm, de to parter var stillet forskelligt i situationen; hvor husbonden havde pligt til at betale løn til en tjenestepige eller -dreng, som blev opsagt før tid, blev den ansatte straffet ved både at miste sin løn og at skulle betale en bøde, hvis han eller hun sagde op i utide.¹⁰

Ansættelsesforholdet var ikke lige, og som den ovenstående gennemgang af lønninger og funktioner viser, var løn og ansvarsområder indbyrdes mellem herregårdens ansatte det heller ikke – med paralleller til samtidens hofstaber og hertuggodser var herregårdens kommandovej hierarkisk.¹¹

Svendebord, lakajbord og tjenestefolkenes overordnede

Gammel Estrups godsarkiv indeholder en række regninger og menuer for mad til tjenestefolkene, De fleste af menuerne er udaterede og skrevet med en mindre trænet håndskrift, hvorimod én i rækken at dømme ud fra håndskrift og udseende er en mere officiel regning, dateret med årstallene 1742-1743. Denne regning og menuerne, som tilsammen følger med et større regnskab, fortæller, at “Herskabets Huusholdning ved Estrup” var inddelt i “svendebord” og “lakajbord” under spisningen ved Fredensborg Slotskro. Disse to borde fik hver deres leverance af øl.¹² Reglementet fra 1740 fortæller endvidere, at gartnerdrengen kunne spise ved svendebordet, en bemærkning, der indikerer, at opdelingen i svende- og lakajstatus var almindelig kendt og måske også fandtes hjemme på herregården. Gartneren har muligvis spist et andet sted end sin underordnede, gartnerdrengen, men hvor skellet mellem lakajbord og svendebord gik, fortæller reglementet ikke – for samtidens læser har den sag nok været indlysende.¹³ Navnene på de to spisepladser antyder dog, at svendebordet var beregnet for håndværkerne og det udendørs hushold, mens lakajbordet enten har været for lakajerne eller måske for hele det indendørs hushold, inklusive både lakajer og tjenestepiger. Måske på grund af det højere antal personer indtog man ved svendebordet mere øl

end ved lakajbordet. Hertil kommer en mængde brændevin, som også er listet under drikkevarer til husholdet – det fremgår ikke af regningen, om brændevinen var forbeholdt håndværkssvendene, ligesom det heller ikke fremgår, om de kvindelige ansatte – tjenestepiger, kokkepiger og deslige – havde adgang til en plads ved bordet.¹⁴

Regningen fortæller, hvad lakajerne havde fået at spise under et ophold på Fredensborg Slotskro, hvor herskab og tjenestefolk muligvis havde befundet sig i forbindelse med den unge greves ophold ved kongens hof på Sjælland. En uges menuer er gengivet, og her bestod måltiderne to gange om ugen af “suppe og kiød” efterfulgt af grød eller pandekager (til dessert), mens der tre af ugens dage blev serveret “velling og fisk”, og de sidste to dage kål og ærter. Regningen er inkluderet sammen med regnskabet for husholdningens forbrug gennem hele året fra 1. maj 1742 til 1. maj 1743. Her fremgår det, at husholdningen samlet set indkøbte varer til en mere overdådig madlavning; citroner, kaffebønner, østers og laks, lam, oksekød og kylling til brug for både herskab og tjenestefolk.¹⁵ Menuen for lakajernes spisning på Fredensborg Slotskro lyder derimod mere afdæmpet end de mange retter, “taffelbordene” i samtidens kokebøger var kendt for, og end indkøbene til den samlede husholdning tyder på.

Lakajerne blev samtidig aflønnet med “årlig fuld livré”, mens forvalteren, skovrideren, birkefogeden og grevens taffeldækker, Wilhelm Enewoldsen, havde ret til at lade heste græsse på hovedgårdens jord.¹⁶ Om de tre førstnævnte kan regnes til tjenestefolkene, kan diskuteres – de var ansatte på godset, men såvel i løn som beføjelser hævet højt over de andre ansatte, og som Sigurd Kristensen påpeger i en artikel fra 1939,



Billederne af tjenestepiger i arbejde er en genre, der kendes mere fra andre lande end Danmark. Her ses to kobberstik efter den franske maler Jean-Baptiste-Siméon de Chardin (1699-1779). Chardin er kendt for sin “stilfærdige” realisme og for malerier af borgerlige miljøer, som inspirerede blandt andet svenske Pehr Hilleström. *L'ecureuse* (til venstre) og *La Ratisseuse* (til højre) er stukket af henholdsvis Charles-Nicolas Cochin den ældre (1688-1754) i 1740 og Bernard Lépicié (1698-1755) i 1742 efter værker af Chardin. National Gallery of Art, Washington DC. Google Arts & Culture.

kunne en forvalter eksempelvis selv blive indehaver af en herregård.¹⁷ Taffeldækkeren, hvis rolle må have været at dække bordet, må imidlertid have været at regne blandt tjenestefolkene, om end han var en meget vellønnet tjener, endda med egen hest til rådighed. Taf-

feldækkeren figurerer ikke i senere kilder fra *Gammel Estrups* arkiv.¹⁸

Forvalteren havde egen bolig i herregårdens avlsgård eller ladegård, indrettet med to rum, et fyrretræsskab til dokumenter, en samling af løvbøger, borde og stole.

Forvalterens opgave var at holde opsyn med såvel hovedgårdsjord som fæstegårde, skove, ansatte og beboere på godset, og han havde derfor to skriverkarle under sig – de arbejdede sandsynligvis i “skrivestuen”. Han havde desuden lov til at modtage en del af indfæstningen fra bønderne til sig selv, og i hans bolig stod derfor ifølge en inventarfortegnelse fra cirka 1790 sække med malt, byg og hvede. Sammen med billedet af de to adskilte spiseborde følger differentieringen i aflønning, beboelse og medfølgende goder ved ansættelsen endnu en brik til billedet af en tjenerstab, som var præget af internt hierarki – og forvalterens position i toppen af herregårdens stab var ikke til at tage fejl af.

Nederst på lønningslisten: stegvender, køkkendreng og bryggerpige

Da arkitekt Riemann i 1754 afgav et tilbud på en større renovering eller måske ligefrem genopførelse af herregårdens nordfløj, skrev han i alle sine tre forslag til bygningens indretning en inddeling af stueetagen i flere køkkenregioner ind i tilbuddet: En “koch-sahl”, et “Bräuerei” og en “Bach-Stube” skulle indtage stueetagen. Hertil kom kokkens rum og husholderskens rum. Hovedbygningens nordfløj skulle altså indrettes til økonomifløj, og det må derfor antages at have været her, kokkepiger, bryggerpiger, stegvender og hønsepiger hovedsagelig havde deres gang. Disse tjenestefolk har sjældent været synlige for den, der færdedes i herregårdens fine gemakker, lokaliseret på syd- og østfløjens første og anden sal – bryggerpigen bevægede sig sandsynligvis kun i de fine sale, når herskabet var bortrejst.¹⁹ De ansatte nederst i hierarkiet har ikke efterladt sig spor i den senere inventarfortegnelse, selvom nogle af deres arbejdsfunktioner stadig fandtes i husholdet, da herregårdens beboere blev

oplistet i 1787-folketællingen.²⁰ Hønsepigen og stegvenderen har måske sovet ved deres plads, måske har de opholdt sig i andre rum i Riemanns “Diener-Haus”, tjenestefolkenes nordfløj. Deres plads i hierarkiet har ikke givet anledning til at opkalde rum efter dem, og deres ejendele har ikke haft en værdi, der påkaldte sig at blive omtalt i inventarfortegnelsen. Bryggerpigen havde dog et eget kammer, tæt på fadebur og portnerværelse, indrettet med en seng og et lille bord.²¹

At kokkepigen og køkkendrengen havde til opgave at arbejde i køkkenet, fremgår af deres stillingsbetegnelser, men de nærmere opgaver for tjenestefolkene kan være sværere at få hold på med flere hundrede års afstand. “Stegg-venderen” nederst på lønningslisten fra *Gammel Estrup* fortæller med sin titel om, at datidens mad blev tilberedt over åben ild, og dette arbejde krævede derfor en person til at dreje stegespidet ved køkkenets ildsted.²² En kvittering fra godsarkivet fortæller desuden, at “kokkedrengen” fik tildelt skindbukser til sit arbejde, som sikkert har indebåret både skarpe knive og ophold nær flammerne.²³ I køkkenregionerne fandtes også bryggerpiger og malkepiger, som hjalp med at brygge øl og fremstille mælkeprodukter. Hverken mejerist eller mejeripiger fandtes på *Gammel Estrup* i 1740, her havde man i stedet en malkepige ansat til at forarbejde mælkeprodukterne.²⁴

Bryggerpiger og køkkendrenge ser ud til at have hørt til på nederste trin i husholdets hierarki. På herregården *Brahetrolleborg* på Fyn fortæller grevinde Sybille Reventlows (1753-1828) skrivekalendere, at bryggerpigerne om vinteren spandt uld, som sikkert derefter kunne anvendes til eget brug på herregården eller overgå til godsets manufaktur.²⁵ På herregården *Ulstrup*, som hørte under *Gammel Estrup*, satte forvalteren i vinteren 1767 en tjenestepige, “Mette Brøgerpige”, til at holde



Den svenske genremaler Pehr Hilleström, som var aktiv i 1700-tallets sidste halvdel, malede flere billeder af køkkenpiger i arbejde. Her ses arbejdet med at plukke fjerkræ. En som plækker fågel, Pehr Hilleström. Maleri i privateje.



Selvom herregården i høj grad var selvforsynende, vidner regnskaber og kvitteringer om, at man også købte varer udefra. Der må have været en livlig trafik frem og tilbage til køkkenerne, som på Gammel Estrup var placeret i hovedbygningens nordfløj. Fouragøren eller leverandøren her på Jean-Baptiste Siméon Chardins maleri kommer netop med mad til køkkenet – under armen holder hun nogle store, runde brød, og hun bærer en pose med madvarer, måske titter en kødskank frem af posen? Maleri fra Musée du Louvre. Foto: Wikimedia Commons.

bygningen varm om vinteren, mens herskabet var i København.²⁶ Da den unge greve og søn af herskabet på *Gammel Estrup*, Christen Scheel (1743-1771), i vinteren 1767-1768 fik besked om, at han skulle udstationeres som diplomat i Sankt Petersborg, fyrede forvalteren Mette Bryggerpige – nu var der jo ingen grund til at holde bygningerne klar til herskabets ankomst ved at varme dem op over vinteren.²⁷

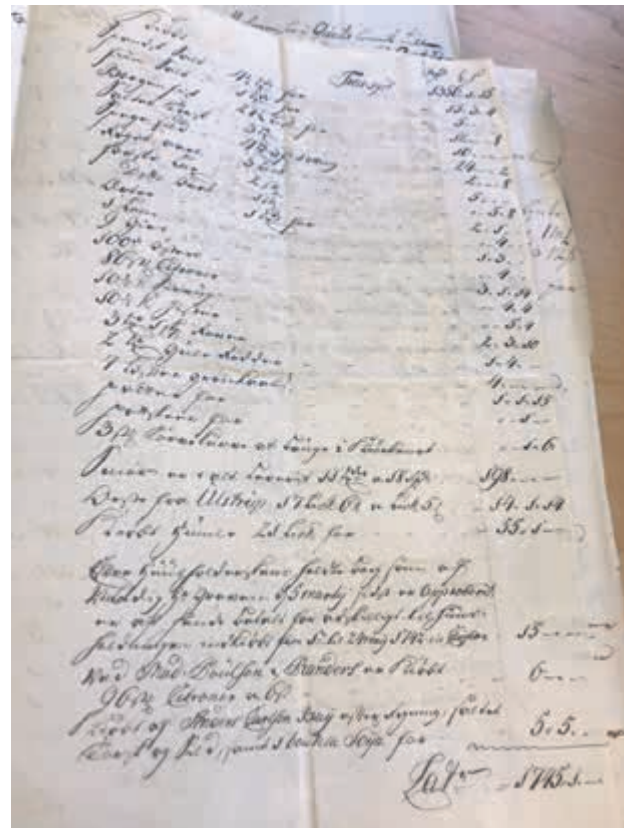
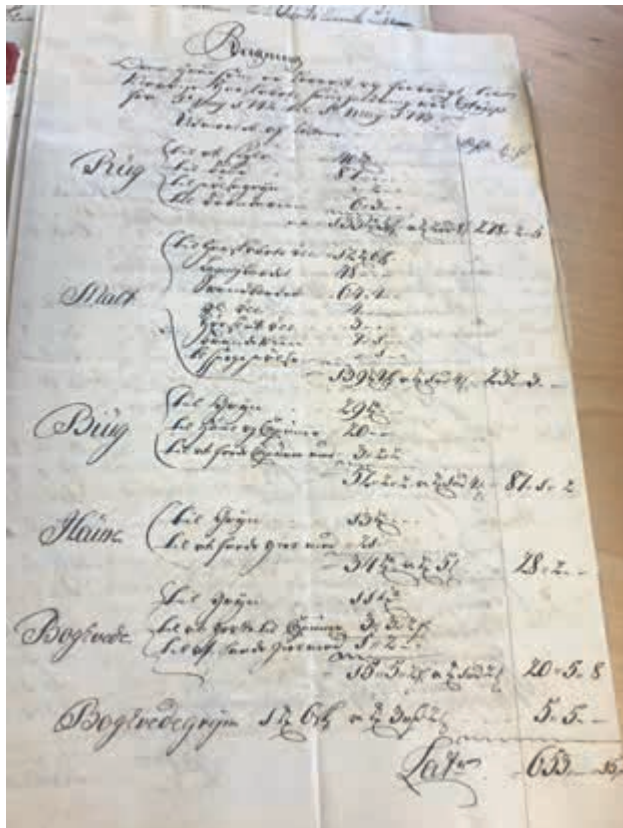
I stedet hyrede forvalteren en køkkendreng, som skulle sendes med den unge greve og hans familie til Rusland. Begrundelsen for valget af netop denne dreng lød, at drengen var forældreløs og derfor ikke havde familie lokalt på Djursland, som ville mangle ham. Han var desuden i stand til at læse og regne, og han var lydig.²⁸ 20 år før Politiforordningen af 1791 indskærpede, at tjenestefolk skulle være lydige, og at det udløste en bøde at rende af pladsen, var løsgængeri også kriminelt,²⁹ og dermed har køkkendrengen nok ikke haft mange valgmuligheder, hvis han var uenig i beslutningen om, at netop han skulle med herskaberne til Sankt Petersborg. Sigurd Kristensen oplister en række eksempler på bønderbørn fra området omkring familien Scheels herregårde *Ustrup* og *Gammel Estrup*, som enten fik tilbudt at komme i lære som eksempelvis jordemoder, fik læretiden hos håndværkere i området betalt – eller fik afslag på at gå i lære som håndværker og måtte blive tjener, når godset ikke havde behov for eksempelvis en stenhugger.³⁰

For både Mette Bryggerpige og den navnløse, forældreløse køkkendreng var det altså forvalter Ole Søltoft, som i samråd med herskabet afgjorde deres skæbne. Forvalterens vurdering af køkkendrengens evner til at adlyde herskabet sendte drengen på et skib mod Rusland, mens Mette Bryggerpige blev arbejdsløs. For en anden tjenestdreng, Mikkelt Tårup fra Langås søn, som arbejdede som

gartnerdreng ved *Gammel Estrup* og nu gennem forvalteren formidlede sit ønske om at avancere til videreuddannelse i København i 1770, blev svaret et nej, og han måtte blive ved sin læst som gartnerdreng på herregården – eller, skrev forvalteren, han kunne gå i lære som bonde. Snart meldte forvalteren til greven, at drengen havde valgt at blive på sin plads.³¹ Som Sigurd Kristensen har vist, var der tilfælde, hvor greven og forvalteren gav tilladelse til videreuddannelse eller ligefrem betalte for en læreplads. 15-16 år efter at Mikkelt Tårups søn havde ønsket at komme i lære som gartner på *Bernstorff Slot*, blev en anden dreng fra *Gammel Estrup* sendt i gartnerlære i København – her betalte Jørgen Scheel til *Gammel Estrup* for at sende Christen Pedersen i fire års læretid hos gartner Petersen i haven på *Frederiksberg Slot* i København.³² Måske havde situationen på herregården ændret sig, så en videreuddannet gartner nu blev set som mere værdifuld end tidligere. For tjenestepiger og -drengene kunne forvalterens og grevens beslutninger betyde videreuddannelse eller tab af arbejde eller en livsændrende begivenhed som en flytning til Sankt Petersborg må have været for en 16-årig forældreløs dreng fra Djursland.

Køkkenregionernes bestyrere: kok og husholderske

Køkkendrengen og bryggerpigen måtte imidlertid ikke bare adlyde forvalteren og greven – i hverdagen arbejdede de under kokkens og husholderskens opsyn, og deres arbejdsområder i hovedbygningens nordfløj lå tæt op ad kokkens og husholderskens boliger. Riemanns forslag til indretningen af nordfløjen fra 1754 viser, at husholdersken havde eget køkken, separat fra kokkens domæne i kogesal (stegers), bagers og bryggers. En regning fra grev Jørgen Scheels privatarkiv før ombygning



Forvalteren holdt styr på de overordnede indtægter og udgifter for husholdningen, mens husholdersken og kokken i samarbejde indkøbte varer og ledede arbejdet i herregårdens køkkenregioner. “Reigning over hvad som er leveret og forbrugt til naadige Herskabets Huusholdning ved Estrup fra 1ste May 1742 til 1te May 1743”. Jørgen Scheels personarkiv, Rigsarkivet.

gen viser, at husholdersken og kokken havde separat køkkenudstyr, måske fordi deres køkkener også på dette tidspunkt var separate: “Kockens køkkentøj”, som var blevet repareret i juli 1752, bestod af tærteforme, kas-

seroller og pander.³³ Kokkens arbejde var at tilberede maden i det store stegers og køkken – mad, som den tidligere nævnte regning fortæller kunne bestå af fisk og vælling, altså grød, for eksempel rødgrød eller øl-

legrød, kød og som tilhører pandekager. Grønt tilbehør kunne være gulerødder, grønkål og æbler,³⁴ og kokken må derfor jævnligt have samarbejdet med gartner, hønsepige og avlsgård for at sammensætte ingredienser til madlavningen. Ud over selve fremstillingen af maden fylder arbejdet med opvask af de mange gryder og forme på samtidige billeder af køkkenpiger³⁵ – blandt andet en konsekvens af den røg og sod, som madlavningen over åben ild må have medført.

Mens kokken forestod det krævende arbejde med at lede selve madlavningen, assisteret af kokkepiger og stegvender, havde husholdersken opsynet med samovarer, serveringsfade og flere tærteforme. Med eget køkken har husholdersken måske også stået for finere madlavning og anretning. Til den finere madlavning hørte fremstillingen af desserter og konfekt,³⁶ et avanceret sukkerarbejde som kan være foregået i nogle af de rum, der i Riemanns plan for nordfløjen omtales som “flere rum til bagers og bryggers” – sukkerarbejdet har nemlig krævet afstand til varmen i bageovn og kogesal, når konfekt og gelé skulle størkne.

Husholdersken var en anden medarbejder, som både havde ansvar og må have nydt herskabets tillid, omend hendes løn på 16 rigsdaler var en tiendedel af kammertjenerens.³⁷ Husholdersken på *Gammel Estrup* hed i 1787 Marthe Schultz. Hun var 49 år gammel og enke – kokken Jens Bolth var 34 år. De to må antages at have arbejdet tæt sammen med de to kokkepiger Anne Christensdatter og Anne Knudsdatter, begge ugifte og henholdsvis 34 og 25 år.³⁸ Om den samme person var ansat som husholderske tre år senere, ved vi ikke, men inventarfortegnelsen fra 1790 fortæller, at husholdersken havde sit eget værelse med flere møbler, inklusive en “Lehnestol” og egen kakkelovn til at holde sig varm

ved. En lænestol fandtes ellers kun hos forvalteren i hans bolig i avlsgården.³⁹ Husholderskens arbejde får vi også et indtryk af gennem regnskaberne i godsarkivet, hvoraf det fremgår, at hun betalte for i hvert fald nogle af varerne til hushold og madlavning. I et af forvalterens regnskaber, som i arkivet ligger blandt Jørgen Scheels papirer står der:

Husholderskens saldobog som af naadig Greven d. 5 Marts sidst er Approberet er af hende betalt for adskilligt til Huusholdningen, indkøbt fra 1ste til 24 May 1742.⁴⁰

Flere senere kvitteringer fortæller, at Weigners i Aarhus var leveringsdygtig i vin, citroner, sukker og krydderier.⁴¹ Leverancerne af varer må sammen med indsamlingen af grønt, æg og andre ingredienser til madlavningen have givet en livlig trafik mellem herregårdens avlsgård, have og hovedbygningen, hvor husholdersken og kokken med deres personale holdt til i køkkenregionerne.

Tæt på herskabet: kammerpige, huslærer og guvernante

Husholdersken har sandsynligvis også haft sin gang i hovedbygningens fine gemakker, når hun skulle diskutere ugens menu med grevinden.⁴² Husholdersken har formodentlig også haft opsynet med i hvert fald de tjenestefolk, som arbejdede i herskabets gemakker. Til denne gruppe hørte stuepiger og lakajer, kammerpiger og kammertjenere, huslærer og guvernante. Ud af de indendørs tjenestefolk på *Gammel Estrup* i 1740 var 12 kvinder – dette antal omfattede både “sahl: Frue grevindens forrige kammerpige Mette Drissen”, altså den afdøde grevindes kammerpige, og herunder nævnes en “Barbara Margre-

the”, som står opført uden stillingsbetegnelse.⁴³ Som beskrevet af etnolog Signe Boeskov var Barbara Margrethe sandsynligvis datter af den lokale birkedommer fra Auning, og hun giftede sig senere med godsets skovrider. Hun var altså af højere stand, end tjenestefolkene ellers almindeligvis var, alligevel fik hun en lavere løn end kammerpigen⁴⁴ – dette kunne ofte være tilfældet for selskabsdamer eller fjerne kvindelige familiemedlemmer, som fik en position i husholdet som guvernante eller ledsager for husets frue.⁴⁵

Lidt over et årti senere havde man netop en guvernante ansat på herregården på Djursland – her var nok tale om en anden person end Barbara Margrethe, der som nævnt blev gift i 1744. Guvernanten, der i 1752 må have været ansat til at tage sig af greveparrets på dette tidspunkt niårige søn, havde overtaget grevindens aflagte temaskine i kobber. At hun ejede en sådan samovar, og at den i øvrigt var placeret “hos guvernanten”, altså muligvis i et eget gemak, var et tegn på hendes høje placering i husholdet.⁴⁶ Arendtsen, en huslærer, “gouverneur” – eller informant, som hvervet også kaldes i den senere 1787-folketælling – havde tidligere ledsaget greven på dannelsesrejsen over Leipzig, Amsterdam og Paris, fortsatte desuden med at indlevere kvitteringer for indkøbte bøger helt op i 1750’erne, og han må altså fortsat have været tilknyttet husholdningen, måske som huslærer for greveparrets søn.⁴⁷

Grevens kammertjener, Peter Aubert, har med sit franskklingende efternavn måske kunnet hjælpe greven med personlig pleje og vedligeholdelsen af de sprogkundskaber, som var opøvet på dannelsesrejsen, som Jørgen Scheel i 1740 var nyligt hjemvendt fra to år forinden. 50 år senere var greven gået bort, og der er derfor ingen kammertjener i folketællingen fra 1787. Tre år senere

omtales “min salig mand” flere steder i Charlotte Louise Scheel von Plessens inventarfortegnelse for herregården, for Charlotte Louise Scheel von Plessen, som signerede den, var enke, og hun opregnede sine møbler og sit inventar. Kammerpigerne og “pigen”, måske en form for selskabsdame, havde egne værelser, placeret på første- og andensalen i hovedbygningens syd- og østfløj. De var udstyret med borde og stole, og kammerpigerne – der må altså have været mere end én – var udstyret med “et Speil med Forsølvning” og et chatol med skab. Med til kammerpigens arbejde hørte opgaven med at sætte hår og holde tøj ved lige, og kammerpigerne har derfor haft mulighed for at øve sig ved spejlet. Måske har de også arvet noget af grevindens tøj eller et møbel til at opbevare ejendele i. Ligesom for huslærer og guvernante bestod kammertjenerens og kammerpigens job i at arbejde helt tæt sammen med herskabet, og deres tilstedeværelse på herregården kunne derfor, måske i højere grad end for andre ansatte, afhænge af ejerfamiliens livssituation og behov.

Særligt i de store huse var opdragelsen af herskabets børn i vid udstrækning lagt i hænderne på professionelle undervisere og guvernanter. The Young Schoolmistress, Jean-Baptiste-Siméon Chardin, National Gallery (London).



Afrunding

Hverken huslærer, guvernante eller amme står opført i *Gammel Estrups* reglement for tjenestefolk fra 1740, for på dette tidspunkt var deres ansættelse ikke aktuelt endnu – Jørgen Scheel og hans første kone, Lucie von Thienen (1717-1743), fik deres første og eneste barn, Christen Scheel, i 1743.⁴⁸ Et årti senere røber godsarkivets bevarede kvitteringer dog, at huslærer og guvernante var til stede på herregården. Huslærer, guvernante og amme er heller ikke altid omtalt i de senere folketællinger fra andre herregårde, selvom samtidig korrespondance kan vise, at de var til stede på herregården.

Disse personlige opvartere og undervisere understreger, ligesom skellet mellem det udendørs og indendørs hushold, at grænserne for, hvem der i 1700-tallet bør regnes med blandt herregårdens tjenestefolk, ikke altid er klare. Det gælder i afgrænsningen mellem tjenestefolk i hovedbygning og avlsgård, hvor først folketællingen fra 1801 viser en opdeling, men det gælder også grænserne internt i husholdet. På den ene side var hierarkiet, fra forvalter til hønsepige, stejlt, og løn og rettigheder ulige fordelt, på den anden side var grænsen mellem ven og

ansat måske mindre klart for en person som Barbara Margrethe, der muligvis holdt grevinden med selskab, blev omtalt ved fornavn og ikke havde en stillingsbetegnelse, men omvendt stod oplistet med sin løn i grevens reglement for domestikker.

At alle tjenestefolkene ikke optræder i alle optegnelser, rykker ikke ved, at de var en del af herregårdens hushold. De var en bred gruppe med vidt forskellige opgaver, forskellige pladser i husholdets hierarki, og dermed havde de ansatte også forskellige livssituationer og muligheder. Tjenestefolkene satte deres præg på herregårdens liv og befolkede dens rum, trapper og bagscene. Fra stegvenderens læderforklæde, beregnet til at modstå køkkenets røg og sod, til husholderskens temaskine, forvalterens samling af love og forordninger til at forestå administrationen, kammerpigens sølvindrammede spejl til at øve opsætningen af grevindens hår og huslærerens indkøbte encyklopædier og historiebøger i biblioteket ovenpå – tjenestefolkene og deres arbejdsopgaver var til stede, næsten bogstavelig talt fra kælder til kvist, på herregården.

Noter:

- 1 Kristine Dyrmann: *Ulstrup – Bygningsarkivalisk undersøgelse*, rapport til Slots- og Kulturstyrelsen, Dansk Center for Herregårdsforskning 2018.
- 2 Nicolaisen, Frits (red.): *Gammel Estrup*, Randers Amts Historiske Samfund 1993, s. 44.
- 3 Rigsarkivet, Landsarkivet for Nørrejylland. *Gammel Estrup Gods*. Forskellige Sager 1551-1844, Pakke 83: Nicolaus Hinrich Riemanns korrespondance med grev Jørgen Scheel 1753-1757. Brev fra Nicolai Riemann til Jørgen Scheel, 11. november 1748. Se også Kristine Dyrmann, *Ulstrup – bygningsarkivalisk undersøgelse*, s. 59-60.
- 4 Om afgrænsning af hovedbygningens tjenestefolk, se Anette Jørgensen: *Tyende på østjyske herregårde 1787-1921*, *Gammel Estrup Jyllands Herregårdsmuseum* 2006, s. 5.
- 5 Hannah Wallace: *Servants and the Country Estate: Community, Conflict and Change at Chatsworth, 1712-1811*, upubliceret ph.d.-afhandling University of Sheffield 2020, s. 1-2. Afhandlingen blev udarbejdet som en del af forskningsprojektet *From Servants to Staff: The Whole Community at Chatsworth, 1700-1940*.
- 6 Kristine Dyrmann: *Ulstrup – bygningsarkivalisk undersøgelse*, Dansk Center for Herregårdsforskning 2018, se eksempelvis s. 32 om tjenestefolkenes værelser og rum på herregården. Se også Hanne Østhus og Ulrike Spring: “Digging into downstairs: Exhibiting Domestic Service”, i: *Museum & Society*, nr. 14: 3 (2015), s. 431-445 om udfordringerne ved at vise de “usynlige” tjenestefolks historie i det moderne herregårdsmuseum.
- 7 “Reglement over mine Domestiques og Betienteres Løn og Maanitz Kost over alt ved mine Gaarder”, Jørgen greve Scheel 14. april 1740. *Gammel Estrup Godsarkiv*.
- 8 Sigurd Kristensen: “Domestiuer og Betienter paa et stort Gods. Skildringer fra det attende Aarhundrede”, i: *Fra Viborg Amt*, årbog 1939.
- 9 Dorte Kook Lyngholm: “Pligten til lydighed – Tjenestefolk og landarbejderes retsstilling på danske herregårde i 1800-tallet”, i: *Temp – tidsskrift for historie*, s. 27-59. Dorte Kook Lyngholm: “Tyendes retsstilling 1683-1921”, onlineartikel på danmarkshistorien.dk, Aarhus 2015.
- 10 Lyngholm: “Pligten til Lydighed”, s. 31.
- 11 Hertughoffets strukturer er belyst i Mikkel Venborg Pedersen: *Hertuger: At synes og at være i Augustenborg 1700-1850*, Museum Tusulanums Forlag, København 2005.
- 12 “Reigning over hvad som er leveret og forbrugt til naadig Herskabets Huusholdning ved Estrup den 1te maj 1742 til 1te maj 1743”. *Gammel Estrup Godsarkiv*.
- 13 “Reglement over mine Domestiques ...”, 14. april 1740. *Gammel Estrup Godsarkiv*.
- 14 “Reigning over hvad som er leveret og forbrugt [...] 1te maj 1742 til 1te maj 1743”. *Gammel Estrup Godsarkiv*.
- 15 “Reigning over hvad som er leveret og forbrugt [...] 1te maj 1742 til 1te maj 1743”. *Gammel Estrup Godsarkiv*.
- 16 Reglement over mine Domestiques ...”, 14. april 1740. *Gammel Estrup Godsarkiv*.
- 17 Sigurd Kristensen 1939, om taffeldækkeren s. 6, om forvalterens opstigning s. 8.
- 18 Signe Boeskov har dog i sin Indledning til temaet i *Herregårdshistorie 17* påpeget, at en “Jørgen Vilhelm Evalthsen” optræder i kirkebogen fra Auning Sogn som skovrider i 1740.
- 19 Rigsarkivet Viborg, *Gammel Estrup Gods*, kasse 67: Breve fra forvaltere og forpagtere 1751-1831. Brev fra forvalter Ole Johan Søltøft til Christen Scheel, 7. december 1767.
- 20 Folketælling *Gammel Estrup* 1787.

- 21 "I Brøger Pigens Kammer". Rigsarkivet, Viborg. Jørgen Scheels personarkiv (1732-1801): Kasse 1: Scheel, Jørgen og 2. hustru Charlotte Louise født von Plessen: Breve, personlige dokumenter og diverse: "Opteignelse paa de Meubler Ind og Udboe m: v: som efter min Død her med Gaarden skal forefindes", inventarfortegnelse cirka 1790, signeret: Scheel Charlotte Louise von Plessen.
- 22 "Reglement over mine Domestiques ...", 14. april 1740. Gammel Estrup Godsarkiv.
- 23 Rigsarkivet, Viborg: Gammel Estrup Godsarkiv. Pakke 48: Kvitterede regninger 1751-1756. Skrædderregning fra Niels Rasmussen, Randers den 7. oktober 1754. Kristine Dyrmann: "Mellem hovedstad og herregård. Greveparret Jørgen Scheel og Charlotte Louise Scheels forbrug på herregården Gammel Estrup og i København i midten af 1700-tallet", i: *Herregårdshistorie 16*, s. 46.
- 24 Claus Bjørn: "Hollænderi", publiceret 2009, opslag i *Den Store Danske Encyklopædi*, tilgængeligt online den 18. juni 2021.
- 25 Sybille Reventlows skrivekalender 1782, omslag.
- 26 Rigsarkivet Viborg, Gammel Estrup Gods, kasse 67: Brev fra forvaltere og forpagtere 1751-1831. Brev fra forvalter Ole Johan Søtoft til Christen Scheel, 7. december 1767. Mette Brøger-Piges løn fremgår desuden af kvittering nr. 73 i Ulstrups godsregnskab for 1766-67: Rigsarkivet, Viborg, Ulstrup Gods (Middelsom Herred), Godsregnskaber 1718-1808. Kasse 6: Ulstrup 1766-72, Godsregnskab 1766.
- 27 Brev fra forvalter Ole Johan Søtoft til Christen Scheel, 4. april 1768.
- 28 Brev fra forvalter Ole Johan Søtoft til Christen Scheel, 4. april 1768. "Efter Naadigst Ordre har ieg Udseet en Dreng af Ulstrup Gods til Kiøkken-Dreng i 16de Aar, Gaar nu til Confirmation, hvilken ieg Troer bliver Troe, Lærvillig og Vitig nok: Det er en Fattig Barn, som hverken har Fader eller Moder, og allereede har Udstaaet Ondt iblandt Fremmede, hand kand læse vel, saa og Regne og Skrive noget".
- 29 Løsgænger var strafbart ifølge Danske Lov. Dorte Kook Lyngholm: "Tyendes retsstilling 1683-1921", onlineartikel på danmarkshistorien.dk, Aarhus 2015.
- 30 Sigurd Kristensen: "Domestiuer og Betienter paa et stort Gods. Skildringer fra det attende Aarhundrede", i: *Fra Viborg Amt*, årbog 1939, s. 80-98.
- 31 Rigsarkivet, Gammel Estrup Godsarkiv: Kasse 67: Brev fra forvaltere og forpagtere 1751-1831. Ole Søtoft, forvalterkorrespondance, 12. november 1770 og 29. maj 1771. Se også Kristine Dyrmann: *Ulstrup – bygningsarkivalisk undersøgelse*, s. 208-210.
- 32 Sigurd Kristensen 1939, s. 80-81.
- 33 "Kockens Kiøcken-Tøyl/Husholderskens Kiøckentøj", kvitteret regning fra kobbersmed Hans Fasting, Randers 11. juli 1752, Gammel Estrup Godsarkiv. Dyrmann: "Mellem hovedstad og herregård", s. 46.
- 34 "Reigning over hvad som er leveret og forbrugt [...] 1te maj 1742 til 1te maj 1743". Gammel Estrup Godsarkiv.
- 35 Eksempelvis den svenske maler Pehr Hilleströms (1733-1816) illustrationer af køkkenpiger i arbejde. Se Johanna Ilmakunnas: "Konsten att avbildla arbete: Kvinnors sysselsättningar och vardag på Pehr Hilleströms genremålningar från 1770-talet till 1810-talet" i: *Historisk tidskrift för Finland*, vol. 103: 1 (2018), s. 1-45.
- 36 Bodil Møller Knudsen: *Maden ved Taffelbord, Kammerbord og Køkkenbord: Madvarer og madvaner ved det russiske hof i Horsens, 1780-1807*, Byarkivet Horsens og Horsens Museum 2006.
- 37 Gilly Lehmann: "The Birth of a New Profession: The Housekeeper and her Status in the Seventeenth and Eighteenth Centuries", i: Isabelle Baudino og Jacques Carré: *Invisible Woman: Aspects of Women's Work in Eighteenth-Century Britain*, Routledge London 2005, s. 9-25.
- 38 Folketælling Gammel Estrup 1787.
- 39 Rigsarkivet, Viborg. Jørgen Scheels personarkiv (1732-1801): Kasse 1: Scheel, Jørgen og 2. hustru Charlotte Louise født von Plessen: Breve, personlige dokumenter og diverse: "Opteignelse paa de Meubler Ind og Udboe m: v: som efter min Død her med Gaarden skal forefindes", inventarfortegnelse cirka 1790, signeret: Scheel Charlotte Louise von Plessen.
- 40 Rigsarkivet, Viborg. Jørgen Scheels personarkiv (1732-1801): Kasse 1: Scheel, Jørgen og 2. hustru Charlotte Louise født von Plessen: Breve, personlige dokumenter og diverse: "Reigning over hvad som er leveret og forbrugt til naadige Herskabets Huusholdning ved Estrup fra 1ste May 1742 til 1te May 1743".
- 41 Eksempelvis kvittering af Rigsarkivet, Viborg. Gammel Estrup Godsarkiv: Kasse 48: Kvitterede regninger, 1751-1756. Se også Kristine Dyrmann: "Mellem hovedstad og herregård. Greveparret Jørgen Scheel og Charlotte Louise Scheels forbrug på herregården Gammel Estrup og i København i midten af 1700-tallet", i: *Herregårdshistorie 16*, s. 34-55.
- 42 Udateret menu. Rigsarkivet, Viborg. Jørgen Scheels personarkiv (1732-1801): Kasse 1: Scheel, Jørgen og 2. hustru Charlotte Louise født von Plessen: Breve, personlige dokumenter og diverse.
- 43 "Reglement over mine Domestiques og Betienteres Løn og Maanitz Kost over alt ved mine Gaarder", Jørgen greve Scheel 14. april 1740. Gammel Estrup Godsarkiv: Forskellige sager, 1712-1844. Rigsarkivet Arkivalier Online.
- 44 Signe Boeskov: "Tjenestefolk på herregården fra Adelsvælden til folkestyrets første tid", i: Britta Andersen m.fl. (red.): *Herregårdshistorie 17*, Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum 2021.
- 45 Hill: *Servants*, s. 6.
- 46 "Kockens Kiøcken-Tøyl/Husholderskens Kiøckentøj", kvitteret regning fra kobbersmed Hans Fasting, Randers 11. juli 1752, Gammel Estrup Godsarkiv. Dyrmann: "Mellem hovedstad og herregård", s. 46.
- 47 Gammel Estrup godsarkiv, Kvitterede regninger, kasse 47: Lægget "Udlandsrejse 1735-38" kvitteringer for udbetaling af spillepenge fra Arendtsen, sammenholdt med kvittering for bøger leveret til Arendtsen i Kvitterede regninger, kasse 48: Regninger 1751-1756, lægget "1754".
- 48 Folketælling 1787 og 1801. "Reglement for mine Domestiquer ..." Gammel Estrup Godsarkiv: Forskellige sager, 1712-1844. Rigsarkivet Arkivalier Online.

Kilder:

Folketælling, 1787, Gammel Estrup.

Rigsarkivet, Arkivalier Online: Herregårde – Gammel Estrup Gods: Forskellige sager, 1712-1844: “Reglement over mine Domestiquer”. Kilden er tilgængelig i digitaliseret form på s. 183 ff. En transskriberet version findes desuden på Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.

Rigsarkivet, København. Familien Reventlow på Altenhof: Forskellige mindre arkiver (1779-1852): 144-145: Anna Sybilla Reventlow, Skrivekalendre 1779-1784 mm.

Rigsarkivet, Viborg. Jørgen Scheels personarkiv (1732-1801): Kasse 1: Scheel, Jørgen og 2. hustru Charlotte Louise født von Plessen: Breve, personlige dokumenter og diverse.

Rigsarkivet, Viborg. Gammel Estrup Godsarkiv: Kasse 48: Kvitterede regninger, 1751-1756. Kasse 67: Breve fra forvaltere og forpagtere 1751-1831. Forskellige Sager 1551-1844, Pakke 83: Nicolaus Hinrich Riemanns korrespondance med grev Jørgen Scheel 1753-1757. Brev fra Nicolai Riemann til Jørgen Scheel, 11. november 1748.

Rigsarkivet, Viborg, Ulstrup Gods (Middelsom Herred): Kasse 6: Godsregnskab 1766-67.

Litteratur:

Bobé, Louis: *Efterladte Papirer fra den Reventlowske Familie-kreds*, bind I-X, København, Lehmann & Stages Forlag 1895-1931. Boeskov, Signe: “Tjenestefolk på herregården fra Adelsvældens til folkestyrets første tid”, i: Britta Andersen m.fl. (red.): *Herregårdshistorie 17*, Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum 2021. Bjørn, Claus, “Hollænderi”, encyklopædiartikel i: *Den Store Danske Encyklopædi*, online på lex.dk, København.

Bournonville, August: *Mit Teaterliv*, København 1979.

Dyrmann, Kristine: “Mellem hovedstad og herregård. Greveparret Jørgen Scheel og Charlotte Louise Scheels forbrug på herregården

Gammel Estrup og i København i midten af 1700-tallet”, i: Britta Andersen m.fl. (red.): *Herregårdshistorie 16*, 2020, s. 34-55.

Dyrmann, Kristine: *Salondiplomati og politisk selskabelighed. Kvinderne i reformkredsen som politiske aktører, 1784-1797*, upubliceret ph.d.-afhandling, Aarhus Universitet 2021.

Dyrmann, Kristine: *Ulstrup – bygningsarkivalsk undersøgelse*, Dansk Center for Herregårdsforskning 2018, upubliceret rapport udført for Slots- og Kulturstyrelsen.

Jacobsen, Anette Faye: *Husbondret. Rettighedskulturer i Danmark 1750-1920*, København 2008.

Gerard, Jessica: *Country House Life: Family and Servants, 1815-1914*, Oxford 1994.

Goodall, Mimi: “Supplying the Kitchens of the Earl of Devonshire in the mid-17th century”, i: *Family and Community History*, nr. 22:2 (2019), s. 101-126.

Gyldendals Fransk-Dansk Ordbog, tilgængelig online.

Hecht, Jean: *The Domestic Servant Class*, London 1956.

Hill, Bridget: *Servants: English Domesticity in the Eighteenth Century*, Oxford 1996.

Ilmakunnas, Johanna: “Konsten att avbilda arbete: Kvinnors selsättningar och vardag på Pehr Hilleströms genremålningar från 1770-talet till 1810-talet”, i: *Historisk tidskrift för Finland*, vol. 103: 1 (2018), s. 1-45.

Ilmakunnas, Johanna: “Tjänstefolkets roll i upprätthållandet av högadlens livsstil”, i: *Et ståndsmæssigt liv – Familjen von Fersens livsstil på 1700-talet*, Svenska Literaturselskapet i Finland/Atlantis Bokförlag 2012, s. 299-321.

Jensen, Peter Sandholdt m.fl.: “Days Worked and Seasonality Patterns of Work in Eighteenth-Century Denmark”, i: *Discussion Papers on Business and Economics*, nr. 10, Syddansk Universitet 2019.

Jørgensen, Anette: *Tyende på østjyske herregårde, 1787-1921*, upubliceret rapport, Gammel Estrup Jyllands Herregårdsmuseum 2006.

Jørgensen, Anette: “Herskab og tjenestefolk”, i: Britta Andersen m.fl. (red.): *Herregårdshistorie 1* (2006), s. 23-29.

Knudsen, Bodil Møller: *Maden ved taffelbord, kammerbord og køkkenbord: Madvarer og madvaner ved det russiske hof i Horsens, 1780-1807*, Byarkivet Horsens og Horsens Museum 2006.

Kristensen, Sigurd: “Domestiuer og Betienter paa et stort Gods. Skildringer fra det attende Aarhundrede”, i: *Fra Viborg Amt*, årbog 1939.

Larner, Anette: *The Good Household Gone Bad: Tracing the Good Household in early modern Denmark through crime and incarceration*, upubliceret ph.d.-afhandling, Aarhus Universitet 2018.

Lehmann, Gilly: “The Birth of a New Profession: The Housekeeper and her Status in the Seventeenth and Eighteenth Centuries”, i: Isabelle Baudino og Jacques Carré: *Invisible Woman: Aspects of Women's Work in Eighteenth-Century Britain*, Routledge London 2005, s. 9-25.

Lyngholm, Dorte Kook: *Godsejerens ret. Adelens retshåndhævelse i 1700-tallet – lov og praksis ved Clausholm birkeret*, Landbohistorisk Selskab 2013.

Lyngholm, Dorte Kook: “Pligten til lydighed – Tjenestefolk og landarbejderes retsstilling på danske herregårde i 1800-tallet”, i: *Temp – tidsskrift for historie*, nr. 13 (2016), s. 27-59.

Lyngholm, Dorte Kook: “Tyendes retsstilling 1683-1921”, online-artikel på danmarkshistorien.dk, Aarhus 2015.

Lyngholm, Dorte Kook: “Når herregårdens tjenestepiger kom i ulykkelige omstændigheder”, i: Britta Andersen m.fl. (red.): *Herregårdshistorie 8*, Ebeltoft 2013, s. 23-31.

Nicolaisen, Frits (red.): *Gammel Estrup*, Randers Amts Historiske Samfund 1993.

Pedersen, Mikkel Venborg: *Hertuger: At synes og at være i Augustenborg 1700-1850*, Museum Tusulanums Forlag, København 2005.

Rasmussen, Carsten Porskrog: “Hvad er en herregård? Et historisk svar”, i: Britta Andersen m.fl. (red.): *Herregård – Jordegods – Herlighed – Tanker fra Gammel Estrup* 2005, s. 83-92.

Richardson, Sarah: *Household Servants in Early Modern England*, Manchester University Press 2010.

Sambrook, Pamela: *Keeping Their Place: Domestic Service in the Country House, 1700-1920*, Stroud 2005.

Schou, Johan Henrik: *Chronologisk Register over de Kongelige Forordninger og Aabne Breve, samt andre trykte Anordninger, som fra Aar 1670 af ere udkomne bd. 1-28*, København 1777-1850.

Simonton, Deborah: “‘Birds of Passage’ or ‘Career Women’? Thoughts on the Life-Cycle of the Eighteenth-Century European Servant”, i: *Women's History Review*, nr. 20:2 (2011), s. 207-225.

Stobart, Jon: “Housekeeper, Correspondent and Confidante: The untold story of Mrs. Hayes of Charlecote Park, 1744-73”, i: *Family and Community History*, nr. 21: 2 (2018), s. 96-111.

Stobart, Jon: “‘So agreeable and suitable a place’: The Character, Use and Provisioning an Eighteenth-Century Suburban Villa”, i: *Journal for Eighteenth-Century Studies*, nr. 39: 1 (2016), s. 89-102.

Styles, John: *The Dress of the People: Everyday Fashion in Georgian England*, Yale 2007.

Wallace, Hannah: *Servants and the Country Estate: Community, Conflict and Change at Chatsworth, 1712-1811*, upubliceret ph.d.-afhandling, University of Sheffield 2020.

Valenze, Deborah: “The Art of Women and the Business of Men: Women and the Dairy Industry, 1740-1840”, i: *Past and Present* nr. 130 (Februar 1991), s. 142-169.

Whittle, Jane m.fl. (red.): *Servants in rural Europe, 1400-1900*, Cambridge 2017.

Østhus, Hanne: *Contested authority: Master and servant in Copenhagen and Christiania, 1750-1850*, upubliceret ph.d.-afhandling, Firenze 2013.

Østhus, Hanne, Ulrike Spring: “Digging into downstairs: Exhibiting Domestic Service”, i: *Museum & Society*, nr. 14: 3 (2015), s. 431-445.