



Til middag hos Greven – en historie om herskabets mad på Gammel Estrup i begyndelsen af 1900-tallet

Af Marie Aaberg Andersen

På Gammel Estrup findes en samling på mere end 200 håndskrevne madopskrifter. Samlingen stammer fra begyndelsen af 1900-tallet og rummer alt fra østers og hummer i gelé, stegte fasaner og agerhøns over blodpølse og gulerodssuppe til ikke mindre end 102 forskellige opskrifter på kager og brød. Opskrifterne er nedfældet af husjomfruen på Gammel Estrup, Otilie Olesen. Hun tjente på herregården i begyndelsen af 1900-tallet, kort før Gammel Estrup blev solgt og endegyldigt ophørte med at være hjem for den adelige familie Scheel. Mange år senere bragte Otilie Olesens datter sin mors slidte brune opskriftsbog til museet, og den skulle vise sig at blive en sand guldgrube af viden om Gammel Estrup og herregårdene generelt i begyndelsen af 1900-tallet. Husjomfruens mange opskrifter giver os nemlig et godt udgangspunkt for at finde ud af, hvad herskabet på herregården spiste, og hvilke råvarer der blev brugt i en tid, hvor herre-

gårdene gennemgik store forandringer, og hvor herregårdslivet med herskab og tjenestefolk mange steder sang på sidste vers.

Husjomfruen Otilie

Otilie Olesen blev husjomfru på Gammel Estrup som 24-årig i 1918. Betegnelsen *husjomfru* dækkede i begyndelsen af 1900-tallet over en ikke for ung, ugift kvinde, der varetog styringen af herregårdskøkkenet. Under sig havde husjomfruen køkkenpigerne og eventuelt et antal husholdningslever, som hun skulle lære op i finere madlavning. Otilie havde således en overordnet stilling, som i nutidens sprog ville svare til køkkenchef.¹ Stillingen som husjomfru krævede oplæring og erfaring, og Otilie havde begge dele både fra herregårdsmiljøet og fra andre herskabelige køkkener. Otilie kom egentlig fra Aarhus, hvor hun voksede op i slutningen af 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet i en håndværkerfamilie. Da hun var 14 år gammel, kom hun ud at tjene i Aarhus, indtil hun som 17-årig fik plads som husholdningselev på herregården Rosenholm ved Hornslet. Her skulle hun lære finere madlavning og lære at lede et herskabskøkken af herregårdens husjomfru, så hun senere selv ville kunne stå i spidsen

I 1918 overtog Christen greve Scheel (yderst til venstre) Gammel Estrup, og sammen med sin familie flyttede han ind på herregården. Samme år ansatte det nye herskab Otilie Olesen som husjomfru, og hendes efterladte opskriftssamling giver et fornemt indblik i den herskabelige madkultur på herregårdene. Foto: Gammel Estrup – Herregårdsmuseet.



Otilie Olesen, som hun så ud i 1916 – to år før hun blev ansat som husjomfru på Gammel Estrup. Hun tjente på herregården indtil 1924, hvor hun giftede sig med sin forlovede, Niels Madsen Munch, der var ladefoged på Gammel Estrup. Privatfoto.

for en større husholdning. Under opholdet fik hun kost og logi, men ingen løn ud over lidt drikkepenge, når der var gæster. Otilie var i køkkenet på Rosenholm i godt et år, hvorefter hun var udlært efter datidens norm. Derefter fik hun ansættelse på en række større gårde uden for Aarhus og siden i herskabshjem i Aarhus. I 1918 var hun 24 år gammel og en erfaren husjomfru – klar til at styre herregårdskøkkenet på Gammel Estrup hos en af landets ældste adelige familier. Med sig havde hun sit vigtigste arbejdsredskab – opskriftssamlingen.

Opskriftssamlingen

Ottilies opskriftssamling blev grundlagt i den periode, hvor hun var husholdningselev på herregården Rosenholm og lærte madlavning af den erfarne husjomfru. Når dagens gøremål i køkkenet var ovre, blev Otilie kaldt ind til husjomfruen, som dikterede opskrifterne for den unge husholdningselev. Senere byggede hun videre på denne viden, efterhånden som hun udvidede sit repertoire af opskrifter gennem sin karriere som kokkepige og husjomfru i diverse herskabshjem – herunder Gammel Estrup. Når man læser opskrifterne, er det da også tydeligt, at de er blevet skrevet ned med hurtig hånd, ligesom de er skrevet mere eller mindre tilfældigt imellem hinanden uden en opdeling i kategorier. Opskriftssamlingen har således ikke karakter af en egentlig kogebog, hvor opskrifter på supper, fisk, fjerkræ, desserter og så videre er kategoriseret. Endvidere må vi også regne med, at langt fra alle de retter, som Otilie lavede til herskabet, er nedfældet i opskriftssamlingen. Mange opskrifter har sikkert siddet på ryggraden, hvorfor det ikke har

været nødvendigt at notere dem ned, andre opskrifter har hun haft fra en trykt kogebog. Samlingen skal derfor nok nærmere ses som et personligt supplement til tidens kogebøger, som ganske sikkert også har haft deres plads i Ottilies køkken på Gammel Estrup. Opskrifterne fortæller os derfor ikke noget om, hvornår Otilie har serveret de forskellige retter for herskabet, og heller ikke, hvordan menuen blev sat sammen.

Desværre er der ikke bevaret hverken menuer eller måltidslister fra Gammel Estrup fra perioden, som kan bringe os nærmere på at besvare dette. Det er der til gengæld fra andre herregårde – blandt andet fra den nærliggende herregård Bazon, som i dag har fået sit gamle navn, Sostrup, tilbage. Herfra findes stadig husjomfruens liste over herskabets frokost- og aftensmåltider fra maj 1919 til december 1919.² Listen afspejler naturligvis maden på lige præcis denne herregård med de særlige omstændigheder, der kendetegnede den. Alligevel giver listen os et fingerpeg om, hvordan herskabets menuer var sammensat i et herregårdsmiljø som Gammel Estrup. Endelig ligger de to herregårde begge på Djursland med de råvaremuligheder, der kendetegner dette område, ligesom perioden er den samme. Så sammen med Ottilies opskriftssamling og menuer fra andre herregårde fra tiden er måltidslisten fra Bazon derfor brugt som kilde til at kortlægge herskabets og herregårdens madkultur i de første årtier efter 1900. Endvidere er tidens kogebøger – navnlig *Fru Constantins Husholdnings- og Kogebog fra 1912*, som Otilie selv brugte – benyttet for at give et billede af tidens madkultur. Som supplement til

disse kilder findes der på Gammel Estrup en beretning fra stuepigen Anna Hoppe, som tjente på herregården samtidig med Ottilie. Dertil kommer en række beretninger fra ansatte på andre herregårde indsamlet af Nationalmuseet og udgivet i 1980'erne.³ Disse beretninger kan bidrage til at give os et mere generelt billede af herregårdsmiljøet i perioden.

Herregården og familien

Da Ottilie tjente på Gammel Estrup, var slægten Scheels tid på herregården ved at rinde ud efter næsten 600 år. Herregården havde i århundreder været en del af et af landets absolut største godsimperier, men i begyndelsen af 1800-tallet truede fallitten, og Scheel'ernes grevskab gik i opløsning. Kun stamhuset Gammel Estrup, der ved lov var bundet til slægten, var tilbage af de tidligere så enorme godsbesiddelser. Gammel Estrup havde imidlertid stadig et stort jordtilliggende, og i de kommende generationer lykkedes det som følge af gunstige økonomiske forhold for herregårdene og omlægning af driften at skabe fremgang. Så selvom familien ikke længere var blandt landets førende, blev Gammel Estrup til en vis grad en del af den generelle opblomstring, man oplevede på herregårdene i perioden. En opblomstring, som blandt andet kom til udtryk i et herskabsliv med stor selskabelighed, mange ansatte og moderniseringer af herregårdens bygninger – herunder ikke mindst hovedbygningen, hvor der skulle være plads til mange overnattende gæster og deres tjenestefolk. Men efter 1900 lakkede denne „sidste opblomstring“ for de danske herregårde mod enden, og det gjorde det også for slægten Scheels historie på Gammel Estrup.

I 1918 havde hofjægermester Christen greve Scheel (1853-1926) overtaget herregården efter sin mor, og med sin anden hustru og nogle af deres mange børn flyttede han ind på Gammel Estrup som 65-årig. At enden nærmede sig, anede man allerede, da en række love medførte indskrænkninger af godset og indførte lige arveregler for alle søskende. Ved grevens død i 1926 var der således 11 arvinger fra grevens to ægte-skaber, og da ingen af arvingerne havde mulighed for at overtage stedet alene, solgte man godset.

Ottilie tjente således under den sidste greve på Gammel Estrup, og der er ingen tvivl om, at tjenestefolkene mærkede den anstrengte økonomi, der til tider kolliderede med herskabets ønske om trods alt at opretholde en herskabelig livsstil med mange ansatte.

Herregårdens ansatte

I begyndelsen af 1900-tallet var herregårdene stadig en af lokalområdets største arbejdspladser. Ud over stuepigerne, køkkenpigerne, husjomfruen og de andre ansatte i hovedbygningen var der de mange, der hørte til i landbrugs- og skovdriften samt i herregårdens have, der omfattede både køkken- og frugthave og parken. Nogle var tilknyttet avlsgården, hvor karle og piger boede. Her havde man sin egen husholdning, der var løsrevet fra hovedbygningens. Andre, land- og skovarbejdere, boede i små huse under herregården. De tjenestefolk, der tog sig af herskabet, boede og spiste i hovedbygningen. Netop i hovedbygningen faldt antallet af ansatte generelt omkring 1900, og på Gammel Estrup faldt det væsentligt i løbet af den tid, hvor Christen Scheel residerede på herregården. Det betød blandt andet, at

hvor der i 1916 havde været otte fastansatte i hovedbygningen, der arbejdede med „husgerning“ – det vil sige i køkkenet og med rengøring, vask og andre huslige pligter, var der i 1921 kun fem.⁴ Dertil kom naturligvis de løst ansatte koner fra landarbejderhusene, der blev kaldt ind, når der var selskaber eller ved andre spidsbelastninger. For Ottilie betød det, at hun kun havde en enkelt køkkenpige til sin hjælp i køkkenet, mens man tidligere også havde haft et par husholdningslever, der hjalp husjomfruen med maden til herskabet. Til sammenligning havde man på de større herregårde, som for eksempel Wedellsborg på Vestfyn, både en husjomfru, der tog sig af herskabets mad, og to kokkepiger, der lavede mad til de ansatte.⁵ På Gammel Estrup måtte Ottilie tage sig af maden til både herskab og tjenestefolk, og husholdningen på Gammel Estrup hørte altså til i den mere beskedne ende i forhold til en del andre herregårde i perioden.

Ottilies køkken – madkultur på herregården

Gammel Estrups herregårdskøkken ligger i dag i den nordlige ende af vestfløjen, samme sted som da Ottilie tjente på herregården for næsten 100 år siden. Dengang var køkkenet hjertet i herregårdens husholdning – hertil indkom alle råvarerne fra haven, avlsgården og herregårdens øvrige område, og herfra udgik alle måltider til høj og lav i hovedbygningen. Køkkenet summede af liv fra tidlig morgen til sen aften, og komfuret gik aldrig ud. Midt for endevæggen mod nord stod det store brændekomfur med to ovne, ikke mindre end seks kogehuller og vandkedel, som sikrede, at der hele tiden var litervis af varmt vand til opvask.

Netop jernkomfuret og dets udbredelse i sidste del af 1800-tallet er helt centralt for historien om køkkenet og madkulturen på såvel herregårdene som i resten af samfundet i den periode, hvor Ottilie skrev sine opskrifter og tjente på Gammel Estrup. Komfurets udbredelse gav helt nye muligheder til kogekunsten og kom efterhånden til at ændre madkulturen i Danmark fundamentalt.⁶ I årtusinder havde man lavet mad over åben ild, men med komfuret lukkede man varmen inde i en kasse af støbejern. Komfuret var indrettet med spjæld, og ved hjælp af disse kunne man lede varmen rundt i komfuret ad forskellige trækveje. Der var også ventiler, der kunne åbnes, så lufttilførslen forøgedes, og dampen slap ud. Varmen kunne gøres kraftigere eller svagere ved mere eller mindre fyring, men kunne ikke reguleres hurtigt eller præcist, som vi kan i dag med moderne gas- og elkomfurer. I komfuret var der en ovn, der kunne bruges til ovnstegning af større stykker kød. Hidtil havde man i de store husholdninger spidstegt eller kogt store stykker kød, men ovnstegningen gjorde det nemmere at tilberede stege, når man ikke længere skulle stå i timevis og dreje spyddet med stegen i et åbent ildsted. Det gjorde komfurstegen overmåde populær fra sidste del af 1800-tallet og sikrede den en fast plads i tidens menuer.

Komfurets ovne gav ligeledes nye muligheder i forhold til bagning. Hidtil var bagningen foregået i store bageovne – lavet af en kappe af ler, bygget op som en stor hvælving. På bagedagen blev den fyldt med brænde, der blev tændt og næsten brændte ud. Herefter bagte man så brødet i strålevarmen fra den hvidglødende lerkappe. Det var en langvarig og omstændelig pro-

ces, så ovnen blev alene brugt til store brødbagninger, som tog hele dage og fandt sted med lange mellemrum. Kager blev derimod bagt i kagejern (som for eksempel vafler), i en pande, som pandekager, eller kogt i fedt, som vi endnu i dag kender det fra klejner. Komfurets ovn gjorde det betydeligt nemmere at bage brød, boller, gærkage og småkager, hvilket øgede bagværkets popularitet betragteligt. I Otilies opskriftssamling fylder bageopskrifterne da også omkring halvdelen af bogen, og af beretninger fra ansatte på herregårdene fremgår det, at der på en del herregårde blev bagt dagligt, så der var friskt bagværk på herskabets bord hver dag.

Komfurets overside var forsynet med et antal kogehuller, som varierede efter komfurets størrelse. I et herregårdskøkken skulle der laves mad til både herskabet og hovedbygningens tjenestefolk, så komfuret på Gammel Estrup havde hele seks kogehuller til gryder. Kogehullerne var forsynet med jernringe og kunne således gøres større eller mindre, så de passede til flere størrelser gryder. I komfurets bagerste kogehuller kunne husjomfruens store gryder med bouillon således stå og koge ned i timevis, mens de forreste blus blev brugt til andre ting.

Med komfuret var det nemlig blevet betydeligt lettere at holde en konstant temperatur over lang tid i forhold til tidligere. Det gjorde komfuret særdeles velegnet til fremstilling af for eksempel bouillon, der skal koge svagt, jævnt og længe uden at blive afbrudt. Bouillon, der både blev brugt til suppe og saucer, var et af grundelementerne i den madkultur, der voksede frem i sidste del af 1800-tallet, og som også afspejles i Otilies opskriftssamling.

Til middag på herregården

Kendetegnende for madkulturen blandt velstående i 1800-tallets sidste del er, at måltidet bestod af retter, der serveredes efter hinanden i nøje tilrettelagte menuer med én ret per servering. Denne serveringsform kaldes „russisk servering“ og adskilte sig fra tidligere tiders „franske servering“, hvor man serverede mange beslægtede retter samtidig – lidt ligesom vore dages julefrokoster, hvor et stort parallelt opbud af retter afløser hinanden. Det nye var således, at der kun var én ret på bordet ad gangen. Samtidig blev det med komfurets ovn og mange kogehuller muligt at holde flere elementer varme på én gang, således at steg, sauce og kartofler kunne serveres varme på samme tid. Det var nyt i forhold til tidligere, hvor mange retter blev serveret lunkne. Med de nye muligheder inden for madlavningen, som komfuret gav, voksede den madtradition frem, som vi i dag kender reminiscensen af i „suppe, steg og is-traditionen“.

Desværre kan vi som nævnt ikke af Otilies opskrifter se, hvad der blev serveret for herskabet på Gammel Estrup dag for dag, og heller ikke, hvordan menuen er blevet sat sammen. Men bevarede oversigter og menuer samt ansattes beretninger kan fortælle os, hvordan måltidet var bygget op i herregårdsmiljøet.⁷ Generelt gælder det, at der var stor forskel på hverdag og fest. Hvor man i dagligdagen levede forholdsvis enkelt, om end der var tre retter til aften, gav man den fuld skrue, når der var selskaber på herregården – ikke mindst i forbindelse med jagtselskaberne, der som regel strakte sig over flere dage i efteråret.

Til daglig startede herskabets aftensmåltid typisk med en forret. Det kunne være suppe, en slags fisk,



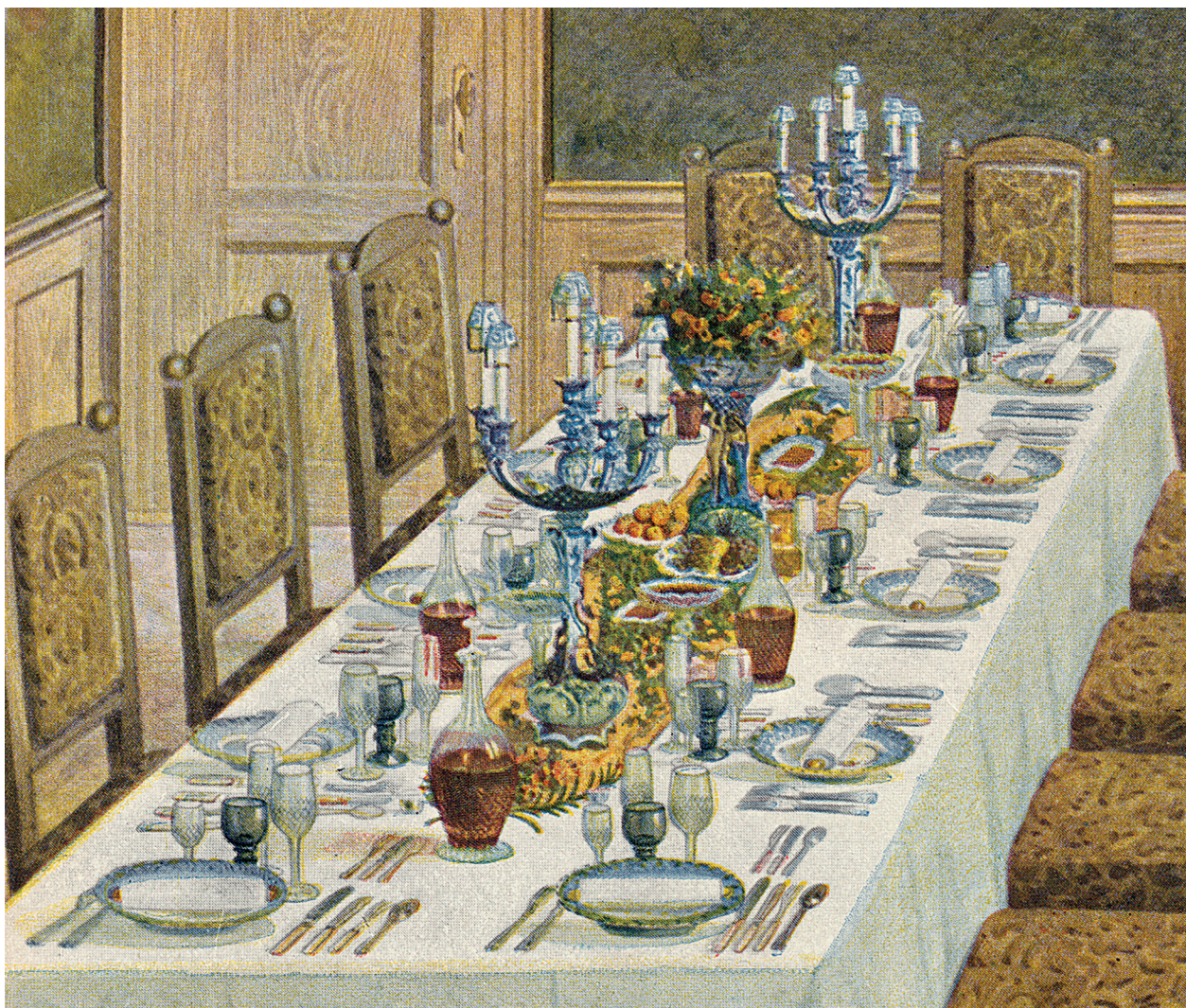
En smuk præsentation af retterne på herskabets bord var vigtig. Gammel Estrups stuepige Anna fortæller i sin beretning, at når herskabet på Gammel Estrup skulle have fasan, pakkede Otilie et rugbrød ind i sølvpapir og brugte det som en sokkel. Så blev fasanens skind taget af og udstoppet med avispapir. Den udstoppede fugl blev placeret på soklen, der stod på et fad. Rundt om soklen placeredes kødet, der var skåret i stykker. Illustration: Ch. Em. Hagdahl: Illustreret Kogebog.

for eksempel kogt rødspætte, torsk, ål, fiskegratin med videre, en grønsagsret, for eksempel grønsager med rørt smør, krustader med fyld eller rouletter og kroketter lavet af kød, fisk eller grønsager.⁸ Derefter fulgte hovedretten, der typisk bestod af en kødret, for eksempel fjerkræ, okse, lam, kalv eller gris, med kartofler og sauce. Til sidst var der dessert, som kunne være frugtgrød, kage, budding, gelé, frisk frugt, fromage med videre.

Var der middagsselskab på herregården, blev antallet af retter sat op til fem eller seks. Første ret på menuen var meget ofte suppe. Hvilken slags der blev serveret, afhang af lejligheden og årstiden. Otilie har en række forskellige opskrifter på suppe i sin bog. De spænder fra almindelig klar suppe, der med tilbehør af for eksempel kød- og melboller, serveredes både

til hverdag og fest, over diverse grønsagssupper som blomkåls-, gulerods-, julienne- og hyldebærssuppe til de mere eksklusive som for eksempel hummersuppe, som Otilie kalder „Suppe Royal“, og skildpaddesuppe med henkogt skildpaddekød, der hørte selskabsmenuerne til.¹⁰

Efter suppen fulgte gerne en fiskeret. På selskabsmenuerne kan vi se, at både hummer, østers og laks var populære retter ved større middage. Dem finder vi også i Otilies bog. Østers serveres hos Otilie enten „au naturel“ – smukt arrangeret på is med ristet brød, smørkugler og citron – eller i gelé. Hummer serveres kogt med mayonnaise eller i gelé. Efter fisken fulgte ofte en slags fjerkræ, som i Otilies bog er fasan, vildand, agerhøne, sneppe, poulard eller kylling. Derefter kom stegen. Det kunne være okse,



I 1903 gav Emma Gad denne anvisning på, hvorledes bordet ideelt set skulle dækkes. På dette tidspunkt havde den „russiske servering“, hvor kun én ret serveredes ad gangen, erstattet „den franske serverings“ store parallelle opbud af retter. Nu skulle bordet ikke længere have plads til de mange fade og skåle, der indgik i den franske servering, hvorved der blev plads til blomsterdekorationer midt på bordet. Illustration: Vort Hjem, 1903.

lam, kalv, dyreryg, haresteg eller andet vildt i jagtsæsonen. I løbet af måltidet – for eksempel efter hovedretten – kunne der være en grønsagsret. Otilie har i sin bog blandt andet opskrifter på blomkål med sauce, asparges bundet sammen i små bundter og serveret med smør til eller blegselleri brunet med rigeligt smør og dampet i sky. Ind imellem de større retter kunne der være et antal små retter, som for eksempel kunne være rouletter, kroketter eller krustader med fyld. Disse små mellemretter var en reminiscens af den franske servering, hvor der indgik mange små retter i hver servering. Måltidet afsluttedes med dessert. Det kunne være budding, vingelé, kage eller ikke mindst hjemmelavet is baseret på havens frugt.

Isdesserterne var en populær afslutning på de store middage på herregårdene.¹¹ Fryseren var endnu ikke opfundet, så tilberedningen af is var en arbejdskrævende proces, hvorfor is fortrinsvis blev serveret til selskaber i store husholdninger med mange ansatte. Det krævede først og fremmest, at man havde adgang til råis, som på herregårdene var hugget fra voldgrave og søer om vinteren og blev opbevaret i isolerede isopbevaringshuse eller iskældre. Råisen blev så hældt ned i en bøtte eller en trætønde sammen med salt og lidt salpeter, der skulle få det til at fryse yderligere. Heri placeredes en tinbeholder – en isbøsse – med cremen af fløde, sukker, æg og frugt eller en anden smags giver, og råisen blev pakket tæt omkring den. Så kom det hårde arbejde med hele tiden at røre i cremen, der forhindrede, at den krystalliserede sig under frysningen. Når isen var færdig i isbøssen, kunne den hældes i en dekorativ

form med tætsluttende låg og stilles i kuldeblandingen. Når isen var klar til servering, vendtes den ud på et fad og var en smuk og eksklusiv afslutning på midt dagen. Tidens koge bøger giver også anvisninger på en anden og mindre krævende dessertis – skumisen.¹² Ved tilberedningen af skumisen blandedes sukker og en smags giver – for eksempel vanilje eller chokolade – med pisket fløde og eventuelt piskede æggehvider. Derpå kom massen i frysebøssen eller en flad blikform, hvori den blev frosset i omkring fem timer. Nogle få gange i løbet af frysetiden skulle isen røres meget forsigtigt for ikke at knuse skummet. Denne form for is var altså ikke nær så arbejdskrævende, da den ikke krævede konstant omrøring i timevis.

Otilie har seks forskellige opskrifter på is i sin bog, og de er alle på skumis med smag af enten frugt eller vanilje, nougat, te eller karamel. Det skal dog siges, at hun udmærket kan have lavet andre, mere arbejdskrævende istyper og blot brugt koge bøger eller have haft opskriften i hovedet, når hun tilberedte dem. Men skumis var populær i datiden. Som Fru Constantin skriver i sin *Koge- og Husholdningsbog*, var skumisen den foretrukne is frem for „den faste is“, fordi skumisen ikke var så kold. En anden åbenlys fordel var, at den ikke var så tidskrævende. Det kan have spillet ind i en tid med faldende antal tjenestefolk – ikke mindst på Gammel Estrup, hvor husjomfruen Otilie kun havde én køkkenpige til sin hjælp i køkkenet, som vel nok var vanskelig at undvære i de fem timer, det tog at røre en fast is.

Herskabets mad varierede således, alt efter om det var hverdag eller fest. Men fælles var det, at herregården var selvforsynende med en stor del af råvarerne.



Stuepigen Anna foran drivhuset i Gammel Estrups have. Drivhuset blev varmet op med kul fra et fyrrum uden for selve huset og blev brugt til at fremdrive frugt, grønt og blomster til herskabets bord. Privatfoto.

Råvarerne

Både Otilies opskrifter og de bevarede måltidslister og menuer fra andre herregårde viser nemlig, i hvor høj grad man på en herregård kunne leve af egne produkter, og hvorledes årstiderne gav afveksling i maden. Frugt og grønt kom fra herregårdens frugt- og køkkenhave, mejerivarer og en stor del af kødet kom fra avlsgården, og vildtet kom fra herregårdens skove.

Af dagligvarer købte man således kun det, som man ikke selv kunne producere på herregården.

Frugt og grønsager

Listen over grønsager i Otilies opskriftssamling er lang og viser, at herregården havde en stor køkkenhave, der kunne producere grønsager til hele herregårdens husholdning. Vi finder således både blomkål,

gulerødder, spinat, asparges, græskar, salat, porrer, champignon, selleri og kartofler. Gulerødder, blomkål, selleri og porrer blev blandt andet brugt til Otilies suppeopskrifter – såvel til grønsagssupper som til suppeurter i klar suppe, mens asparges hos Otilie serveres som en grønsagsret med smør. Agurker og græskar bruges i Otilies sylteopskrifter, mens andre grønsager serveres som tilbehør til fiske- eller kødretter. Kartoffler i en eller anden form var ifølge menuer og måltidslister fra herregårdene det foretrukne tilbehør til hovedrettens kødretter. Kartofflen var indtil midten af 1800-tallet lidt eksotisk og bestemt ikke folkeføde. Men i 1880'erne blev den for alvor populær og blev anvendt i opskrifter som aldrig før.¹³ På herregårdene dyrkede man som oftest flere forskellige sorter kartofler, som modnede på forskellige tidspunkter, hvorved man kunne have nye kartofler længere. Nogle sorter var særligt små og fine og var derfor forbeholdt herskabet.¹⁴ Hos Otilie tilberedes kartoffelen blandt andet som *Franske kartofler*, hvor den skrællede kartoffel var skåret i stænger og kogt i varmt fedt – som vore dages pommes frites.

Langt de fleste grønsager i Otilies opskrifter er nogle, vi ser i mange større landhusholdninger i perioden. Men vi finder også mere eksotiske og luksuspregede indslag på listen, som for eksempel trøfler, der ikke uden grund er blevet kaldt *jordens diamant*. Tilstedeværelsen af den kostbare lille svamp, som Otilie blandt andet bruger til trøffelsauce, vidner om, at vi her har at gøre med en husholdning, hvor man havde kendskab til mere luksuriøse råvarer, og hvor man havde midlerne til at skaffe dem.

Størstedelen af den frugt, som indgår i Otilies opskriftssamling, kom fra herregårdens frugthave. Her finder vi blandt andet æbler, blommer, rabarber, jordbær, ribs, kirsebær og solbær. Ligesom for grønsagerne gælder det, at man havde mange forskellige sorter, der egnede sig til forskellige formål, og hvis varierende modningstid sikrede frisk frugt i en lang periode. De mere eksotiske frugter som citroner, appelsiner og bananer, som Otilie brugte i flere opskrifter, var importerede. Otilie brugte generelt frugt i desserter som æblekage, rabarberkage, frugtsalat, citronfromage, i forskellige slags is og til syltetøj, marmelade og saft. Med til frugten hørte også tomaten, som indgår i Otilies opskrift på *Farserede tomater* og i pureret form i retten *Brasilianske æg* samt i saucen til oksefilet. Tomaten var en nyhed i kogebøgerne fra slutningen af 1800-tallet, og det tog tid for den at vinde indpas i køkkenerne¹⁵ – også på herregårdene. Fra herregården Østrupgård har vi en beretning fra gartnerereven, der beskriver, hvordan man omkring 1900 for første gang forsøgte at dyrke tomater. De blev plantet ved en sydvendt væg, men nåede tilsyneladende kun at blive lidt modne. Ifølge gartnerereven var der da heller ingen, der ville spise dem, før herskabet på et tidspunkt „fandt behag i dem“.¹⁶ Siden rykkede man tomatplanterne ind i drivhuset, så de blev mere modne og smagfulde.

Køkken- og frugthaven var en af grundpillerne i herregårdens husholdning. Havens hovedformål var at producere mad til herskabet og deres ansatte, modsat avlsgården, hvor det primære formål var at få en indtægt ud af produktionen. Derfor var der en tæt

kontakt mellem herregårdskøkkenet og gartneren. På Gammel Estrup og på de fleste andre herregårde aftalte husjomfruen dagligt dagens menu med husets frue.¹⁷ Herefter gav husjomfruen gartneren besked om, hvilke grøntsager der skulle bruges til aftenens menu, og grøntsagerne blev bragt til køkkenet af gartneren eller gartnerleven. Husjomfruen og herskabet var naturligvis interesserede i at få friske og smagfulde grøntsager og frugt så stor en del af året som muligt, og da man ikke som i dag importerede friskt grønt hele året, var det gartnerens opgave at strække sæsonen for friske råvarer så længe som muligt. Det krævede stor viden og dygtighed af gartneren, og herregårdshaven var et af de mest innovative steder på herregården, hvor der blev udviklet nye sorter af frugt og grønt og metoder til at frembringe frugten og grøntsagerne og strække sæsonen, så herskabet kunne få frisk frugt og grønt på bordet så længe som muligt.

I mistbænkene blev der for eksempel dyrket tidlige kartofler, jordbær, salat, meloner med videre, mens drivhusene bugnede af agurker, tomater, salat og lignende. Af beretninger fra ansatte i herregårdshaver fra omkring 1900 fremgår det desuden, at der var stor prestige og ikke så lidt intern konkurrence mellem de forskellige herregårdsejere forbundet med at kunne servere en ny eller særligt smagfuld frugt eller frembringe grøntsager og frugt uden for sæson, når man havde selskab på herregården. Blandt andet havde man ifølge husjomfruen på et af landets største godser, Wedellsborg på Fyn, jordbær i februar, og på en del herregårde fremstillede man desuden ferskner og vindruer i særlige fersken- og vinhuse.¹⁸ Meget afhang således af gartne-

rens dygtighed og viden, og han var derfor en af de højest lønnede og anskrevne blandt de ansatte på herregården.

Fisk og skaldyr

Herskabet på Gammel Estrup spiste ofte fisk. Det ved vi fra stuepigen Anna Hoppes erindringer, hvor hun fortæller, at grevinde Emma tit bad Ottilie lave fisk til frokost og middag. Ottilie har da også et pænt udvalg af fiskeopskrifter i sin bog. Her ser vi blandt andet torsk, tilberedt som klipfiskekroketter, gedde og rødspætter med kartofler og champignon. Sammenligner vi med måltidslisten fra Benzons, kan vi se, at navnlig rødspætten både i stegt og kogt tilstand var populær. Benzons ligger tæt på havet og havde således nem adgang til rødspætter, men fisken indgår generelt i mange af tidens menuer. Ottilie har desuden opskrifter på laks, der ofte serveredes med kartofler og hollandaisesauce, rejer, som blandt andet indgår i Ottilies rejesoufflé, og på sardiner og ansjoser. Endelig optræder der opskrifter på mere luksusprægede fiskeretter som østers, hummer og kaviar, der typisk figurerer som den eksklusive ret nummer to i tidens selskabsmenuer. Fiskene i Ottilies opskrifter er således saltvandsfisk og er formentlig blevet leveret fra fiskere og fiskehandlere i området.¹⁹ På nogle andre herregårde fik man ofte de mere eksklusive ting – som for eksempel hummer og østers – fra de større byers fiskehandlere, men om det var tilfældet på Gammel Estrup, ved vi ikke.²⁰

Vildt

I Ottilies opskriftssamling er opskrifter med vildt stærkt repræsenteret. Det gælder fortrinsvis fuglevildt



I kraft af sine skove og enge havde man nem adgang til jagt og vildt på herregården, og vildtet spillede en central rolle i det herskabelige måltid. Her er det den sidste greve Christen Scheels søn, Jørgen, der i begyndelsen af 1900-tallet poserer med sit jagtbytte i Gammel Estrups borggård. Privatfoto.

som agerhøns, fasaner, vildand, sneppe og rørhøns. Men også harestegen er med blandt Ottilies opskrifter. Til gengæld har Ottilie ingen opskrifter på rådyr, hvilket man uden tvivl jævnligt har haft på menuen på

Gammel Estrup. Grevefamilien var ivrige jægere, og der findes flere billeder af herskabet med nedlagte dyr og af vildtparader med rådyr og harer i borggården. Stuepigen Anna Hoppe fortæller tillige i sin beretning om sin

tid på Gammel Estrup, at når der skulle være selskab på herregården, blev der skudt „et stort dyr“, ligesom der blev sendt rådyr til grevens voksne børn, når de skulle have selskab.²¹ De manglende opskrifter kan skyldes, at Ottilie enten har brugt opskrifter fra trykte kogebøger eller simpelthen har haft opskrifterne „på rygraden“ og derfor ikke behøvede at skrive dem ned.

Jagten havde således stor betydning på Gammel Estrup, og skytten havde ligesom gartneren en fremtrædende rolle. På Gammel Estrup hed skytten indtil 1921 Jens Thorvald Jensen, og han havde ligesom gartneren et tæt samarbejde med husjomfruen. Når der var vildt på menuen, bestilte husjomfruen det hos skytten, som leverede det til køkkenet. Skytten skulle tillige sørge for at pleje godsets vildtbestand, sikre vildtet mod krybskytter, og endelig var han altid med, når greven gik på jagt.²² Efter 1921 var der ikke længere råd til en skytte på Gammel Estrup, og Jens Thorvald Jensen måtte forlade stedet.

Det var ikke kun på Gammel Estrup, at vildtkødet udgjorde en betydelig del af herskabets hovedretter – navnlig i efterårets jagtsæson. Af flere beretninger fra ansatte på herregårdene i perioden og af menuer og måltidslister fremgår det, at vildtkød ofte var på menuen både til hverdag og fest.²³ For eksempel spiste herskabet på Benzon vildtkød 10 ud af 19 mulige dage i oktober 1919. Navnlig fuglevildt var ifølge flere beretninger fra herregårdene en dagligdags spise i sæsonen. På herregården Ørbæklunde på Fyn kunne man ifølge beretteren Ingeborg Lange skyde 30-40 agerhøns på én dag og 20-30 ænder på én dags andejagt, så der har været rigeligt fuglevildt.²⁴

Kød og mejeriprodukter

Fra avlsgården kom det kød, der ikke var vildtkød. I Ottilies opskrifter er det lam, okse, svin og kalv, der blandt andet blev tilberedt som stege og koteletter. Af måltidslisten fra Benzon fremgår det, at kødvalget i vid udstrækning fulgte årstiderne. Således var lam-mesteg og kalvesteg ofte på menuen om sommeren, hvor der blev slagtet lam og kalv, mens vildtet dominerede efteråret. Svinekød ser vi mest i foråret og om vinteren – navnlig i november, som traditionelt var slagtetid. Oksekød fik man på Benzon hele året, men mest i december. Ifølge beretninger fra de ansatte på tidens herregårde slagtede man typisk et par gange om året, hvor der blev slagtet okser, kalve, grise og lam.²⁵

Mælk og fløde kom også fra avlsgården, hvor en køkkenpige eller en husholdningselev hentede det til herregårdskøkkenet. I hovedbygningen blev det typisk opbevaret i et isskab, i spande eller zinkkasser med is, der kom fra herregårdens isopbevaringshus. Herregården var som oftest selvforsynende med fjerkrækød og æg, og på mange herregårde var der en vrimmel af høns, ænder og gæs. På Gammel Estrup lå hønsehuset i forlængelse af den del af avlsgården, der lå nær hovedbygningen. Så der var ikke langt, når køkkenpigens skulle hente æg og kyllinger til herregårdskøkkenet. Også andegården lå som regel tæt på hovedbygningen, da den på de fleste herregårde lå ned til voldgraven, således at ænderne altid kunne svømme i vandet.

De fleste af de råvarer, der blev anvendt til herskabets mad, var således produceret på herregården. Kun de varer, som man ikke selv kunne producere, blev

købt. Det drejede sig for eksempel om fisk og skaldyr til både hverdag og fest, dagligvarer som for eksempel kaffe og te og ikke mindst importerede luksusvarer som trøfler, eksotisk frugt og krydderier, der viser, at vi befinder os i den øverste del af samfundet.

Herregårdslivets madkultur afspejlet i en opskriftssamling

Gennemgangen af Ottilies opskrifter giver os sammen med måltidslister, menuer og beretninger fra tidens herregårde et indblik i herskabets mad og herregårdens husholdning i begyndelsen af 1900-tallet. Der tegner sig et billede af en madkultur, der var præget af tidens strømninger og ikke mindst komfurets fremkomst i sidste del af 1800-tallet. Men der er samtidig træk, der er særegne for herregårdene på grund af de særlige omstændigheder i forhold til nem adgang til råvarer og ressourcer samt de traditioner, der knyttede sig til det at være godsejer og adelig.

Herregårdens madkultur var især kendetegnet ved en høj grad af selvforsyning, der var mulig på grund af det store produktionsapparat og omgivelserne. Avlsgården leverede det meste kød, fjerkræ og mejerivarer, og køkken- og frugthaven gav frugt og grønt i en stor del af året. Haven var ligesom avlsgården en af grundpillerne i herregårdens husholdning, men modsat avlsgården var hovedformålet med produktionen ikke salg, men derimod at producere råvarer til herskabets og de ansattes måltider. I kraft af de store ressourcer, som herregården rådede over – såvel videnskabsmæssigt som mandskabsmæssigt og økonomisk – kunne herregårdshaven

være et særdeles innovativt sted, hvor nye plante-sorter blev afprøvet og fremdyrket.

Et andet markant træk i Ottilies bog er de mange opskrifter på vildt, som sammen med menuer og måltidslister fra andre herregårde viser vildtets og jagtens særlige tilknytning til herregårdsmiljøet. Det hænger dels sammen med, at herregårdene i kraft af deres skove og enge havde nem adgang til vildtet, dels at jagten historisk set var tæt forbundet med herregårdsmiljøet, idet jagten siden middelalderen havde været et adeligt og kongeligt privilegium. Der var naturligvis en praktisk betydning i det, da herskabet gerne ville have vildtkød på bordet, men navnlig fra sidste del af 1800-tallet blev herskabsjagten tillige en måde hvorpå, adelen kunne markere sin eksklusivitet i forhold til andre samfundsgrupper. Det havde man nok behov for, efter at Junigrundloven i 1849 i princippet afskaffede adelens særrettigheder og indførte et borgerligt demokrati.²⁶

Endelig viser Ottilies opskriftssamling, at selvom langt de fleste råvarer til husholdningen kom fra herregården selv, og for en stor dels vedkommende også ville kunne findes i en almindelig, større landhusholdning, så ser vi også luksusvarer som hummer, trøfler og østers, der knytter herregården til et elitemiljø, hvor disse råvarer var en naturlig del af menuen.

Tilsammen giver alle disse elementer i Ottilies opskriftssamling og i tidens menuer og måltidslister os et ganske godt billede af den mad, der blev serveret for herskabet på herregården i begyndelsen af 1900-tallet, da herregårdslivet med herskab og tjenestefolk sang på sidste vers.

Noter:

1. Højrup, bd. 6, s. 17 ff.
2. Måltidslisten fra Benzon er trykt i Højrup bd. 6, s. 66 ff.
3. Højrupliv bd. 1-6.
4. Folketællinger, 1916 og 1921.
5. Højrup bd. 6, s. 32 ff.
6. Boyhus, 2013.
7. Højrup bd. 6, s. 66 f.
8. Krustader er små skaller af dej kogt i varm olie. Krustader serveredes med forskelligt fyld – f.eks. en stuvning af rejer og asparges, som Ottilie har i sin opskriftsbog. Rouletter og kroketter blev tilberedt som en stuvning, der formedes og paneredes og derefter blev kogt i olie.
9. Juliennesuppe er en klar suppe med gulerødder og porrer snittet i strimler.
10. Fremgår bl.a. af måltidslisten fra Benzon samt tidens menuer.
11. Isdesserternes popularitet fremgår blandt af beretninger fra ansatte på herregårdene omkring forrige århundredeskifte (Højrup bd. 6) og tidens måltidslister og menuer.
12. Fru Constantins, s. 213 ff.
13. Boyhus 2013.
14. Højrup bd. 3, s. 163.
15. Boyhus, 2013.
16. Højrup 3, s. 163
17. Interview med Anna Hoppe og Højrup bd. 6
18. Højrup bd. 6 og 3.
19. På nogle herregårde havde man sin egen fisker ansat, som blandt andet forsynede herregårdskøkkenet med ferskvandsfisk fra herregårdens søer og vandløb. Det havde man ikke på Gammel Estrup. Til gengæld finder vi i folketællingen fra 1921 flere fiskehandlere og fiskere i området omkring herregården.

20. Højrup bd. 6, s. 39.
21. Interview med Anna Hoppe.
22. Ibid.
23. Højrup bd. 6, s. 44.
24. Højrup bd.7, s. 101.
25. Højrup bd. 6, bl.a. s. 17 ff.
26. Laursen 2009, s. 10 og 387.

Kilder:

Ottilies Olesens opskriftssamling, Rosenholm 1910.
Beretning fra Anna Hoppe, Gammel Estrup.
Folketællinger, 1916 og 1921 Randers Amt, Sønderhald Herred, Fausing sogn. <https://www.sa.dk/ao-soegesider/da/rif/rif-collection/7>

Litteratur:

Andersen, Marie Aaberg: „Ottilies værelse“, i: Britta Andersen m.fl. (red.): *Herregårdshistorie 2*, Gammel Estrup – Herregårdsmuseet, 2007.
Andersen, Marie Aaberg: „Når køkkenet kommer til live. Mad- og køkkenkultur på herregården“, i: Britta Andersen m.fl. (red.): *Herregårdshistorie 4*, Gammel Estrup – Herregårdsmuseet 2009.
Boyhus, Else-Marie: *Komfuralderen*, Historisk Kogebog V, 1978.
Boyhus, Else-Marie: Historisk Kogebog. *Kogekunst i Danmark 1616-1910*, 2013.
Boyhus, Else-Marie: *Grisen – en køkkenhistorie*, 1998.
Buhl, Bettina: *Historien om danskernes mad i 15.000 år*, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup 2010.
Dansk Adels Aarbog, Dansk Adelsforening 1943.
Erichsen, John: *Fra slottets tid. En herregårdshistorie fra Lolland 1858-1938*, 2. udg., Museum Lolland-Falster 2013.
Fakastorp, Jørgen m.fl. (red.): *Gastronomisk leksikon*, Det Dan-

ske Gastronomiske Aakademi 2010.

Fru Constantins Husholdnings- og Kogebog, København 1912.

Fru Nimbs Syltebog, 1896.

Gad, Emma (red.): *Vort Hjem I-IV*, 1903.

Gray, Annie: „Broccoli, bunnies and beef: supplying edible wants of the Victorian country house“, i: Jon Stobart m.fl. (red.): *The CountryHouse: Material Culture and Consumption*, Historic England 2016.

Hagdahl, Ch. Em.: *Illustreret Kogebog*, 1883.

Hyldgaard, Inge Marie: „Mad til herskab og tjenestefolk på Støvringgård kloster 1922-24“, i: Jørgen Smidt-Jensen (red.): Årbog 2003. *Kulturhistorisk Museum Randers* 2003.

Højrup, Ole: *Herregårdsliv*. Beretninger fra århundredeskiftet, bd. 1-8, Nationalmuseet 1982.

Laursen, Jesper: *Herregårdsjagt i Danmark*, Moesgård Museum og Dansk Jagt- og Skovbrugsmuseum 2009.

Laursen, Jesper: *En adelig families storhed og fald*, Gads Forlag 2013.

Madam Mangors Kogebog for smaa Husholdninger, 1897.

Petersen, Inge-Mette: „Lad ordet blive til kød“. Livet på herregårdene formidlet“, i: *Nordnytt. Nordisk tidsskrift for etnologi og folkloristik. Food and Culture*, nr. 99, januar 2007.

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

Summary:**Dining with the Count****– a history of food at the Manor Gammel Estrup in the early 20th century**

In the early 20th century, a cook by the name of Ottilie Olesen worked in the kitchen of Gammel Estrup Manor in Djursland. Her most important work tool was a book of more than 200 handwritten recipes for everything from lobster in aspic, roasted partridge and black pudding to no less than 102 different pastry recipes. Ottilie Olesen had written down the recipes throughout her time as a domestic apprentice and assistant housekeeper in various noble homes, including Gammel Estrup. The cookbook provides an insight into the culinary culture of the manor house and thereby of the lives of the family of the Manor, at a time when the manorial environment was under strong pressure. Self-sufficiency played a major role in this food culture. So fruit and vegetables came from the garden, meat and dairy products from the farm, and game from the manor's forests and meadows. In the cookbook the manor's own produce is supplemented by a range of luxury items: for example, oysters, lobster and truffles. The combination of their own ingredients (particularly game, which historically is associated with manorial society) and the addition of more luxurious ingredients characterised manorial culinary culture at the time.