



# Ottilies værelse

*Af museumsinspektør Marie Aaberg Andersen*

For snart fem år siden fik Gammel Estrup, Jyllands Herregårdsmuseum overdraget en samling håndskrevne madopskrifter fra begyndelsen af 1900-tallet. Opskrifterne var nedskrevet af giverens mor, Otilie Olesen, der havde været ansat som husjomfru på Gammel Estrup fra 1918 til 1924. Historien vakte stor interesse på museet, hvor Ottilies Olesens navn var særdeles velkendt. I det lille værelse ved siden af herregårdskøkkenet står navnet *Otilie 1921* nemlig ridset i en af vinduets små ruder. I dette værelse boede husjomfruen Otilie i de næsten seks år, hun tjente hos grevefamilien på Gammel Estrup. I eftersommeren 2006 blev Ottilies historie og hendes gamle værelse så udgangspunktet for en ny, permanent udstilling om herregårdens tyende.

Ottilies værelse ligger mellem herregårdskøkkenet, og det, der tidligere var spisestue for hovedbygningens tjenestefolk, *Folkestuen*. I løbet af museumstiden var *Folkestuen* blevet til museumsbutik, mens Ottilies

værelse fungerede som butikkens varelager. Herregårdskøkkenet var derimod i løbet af de foregående år bragt tilbage til tiden lige efter 1900 – blandt andet med købet af et autentisk brændekomfur fra 1880'erne, der stammede fra herregården Store Frederikslund.

## **Fra husholdningselev til husjomfru**

Otilie Olesens historie er typisk for en stor del af husjomfruerne på landets herregårde i denne periode. Hun blev født i 1893 i Århus, hvor faderen var maskinsnedker. Da hun var 17 år gammel, fik hun sin første plads som husholdningselev på herregården Rosenholm ved Hornslet. Husholdningseleverne, der almindeligvis var af rimelig god familie, var ansat i herregårdskøkkenerne i en periode for at lære finere madlavning af herregårdens husjomfru. Med denne baggrund kunne de senere lede en større husholdning. Under opholdet på herregården fik de kost og logi, men ingen løn. Dog vankede der som regel lidt drikkepenge, når der var gæster. Selve oplæringen bestod i at deltage i madlavningen til herskabet sammen med husjomfruen. Otilie fortalte senere sin datter om, hvordan hun, og den husjomfru, der lærte hende op, hver aften gennemgik tilberedningen af de

*Otilie Olesen tjente som husjomfru på Gammel Estrup fra 1918 til 1924.  
Foto: privateje.*



*Ottilies værelse ligger mellem herregårdskøkkenet og Folkestuen. Foto: Kirsten Nijkamp.*

måltider, de havde lavet i dagens løb. Såvel råvarerne som arbejdsprocessen skrev Otilie ned, og dermed lagde hun grunden til den opskriftsamling, som hendes datter mange år senere afleverede på Gammel Estrup. Otilie var i køkkenet på Rosenholm i godt

et år. Så var hun udlært og kunne selv tage ansvaret for en større husholdning. Efter at have tjent i flere forskellige herskabshjem i Århus blev hun i 1918 ansat hos greveparret Scheel på Gammel Estrup.

### **Herregårdens tyende**

Da Otilie kom til Gammel Estrup i 1918 lakkede herregårdens sidste storhedstid mod enden. De foregående cirka 60-70 år havde budt på gode tider for de danske herregårde. Gunstige økonomiske forhold betød, at de statelige hovedbygninger mange steder dannede ramme om et fornemt herregårdsliv med stor selskabelighed og mange gæster. Navnlig om sommeren og i efterårets jagtsæson boede herskabets familie og venner traditionelt på herregården i kortere eller længere perioder.

Den herskabelige livsform og de mange overnatende gæster krævede et betydeligt antal tjenestefolk. På de fleste herregårde havde man mellem 14 og 17 tjenestefolk alene til at opvarte herskabet i hovedbygningen. Tjenestefolkenes arbejdsopgaver var opdelt i forskellige funktioner. Hver ansat havde sine ansvarsområder, og ingen gik på tværs af denne opdeling. Kokkepigen holdt sig således til køkkenets gryder, og linnedjomfruen blev ovenpå i linnedrummet og i herskabets stuer og værelser.

Blandt tjenestefolkene herskede der et indbyrdes hierarki, hvor de fineste var dem, der var tættest på herskabet. På en del herregårde havde man en hushovmester, som herskabet betroede ansvaret for husholdningen og hele staben. Hans rolle var så at sige

at svæve over vandene og sørge for, at alt vedrørende husholdningen var i orden, så herskabet slap for at beskæftige sig med det. Under ham rangerede tjeneren og kammerjomfruen, der tog sig af husherrens og husfruens personlige opvartning. I stuer, soveværelser og gæsteværelser stod linnedjomfruen i spidsen for stuepigerne, mens husjomfruen i køkkenet regerede over kokkepigen, køkkenpigerne og husholdningsseleverne. Husjomfruen havde ansvaret for madlavning, opvask, tøjvask og rengøring i køkkenet. Hun var bindeledet mellem køkkenets personale og herskabet, og hun aftalte dagens menu med husets frue. Til køkkenet hørte også køkkenkarlen, hvis arbejde bestod i at hente brænde og vand til husholdningen. Mange steder var der desuden en vægter, der sørgede for ro og orden om natten. Med til hovedbygningens tjenestefolk hørte også en barnepige, en guvernante og en huslærer, hvis herskabet havde hjemmeboende børn. Dertil kom herskabskusken, som ved større selskaber også serverede ved herskabets bord, og staldkarlen, hvis opgave det var at tage sig af herskabets værdifulde køre- og rideheste. Sådan så det ud på en stor del af landets mere velhavende herregårde omkring forrige århundredeskifte, men hvordan så det ud på Gammel Estrup omkring 1918, da Otilie kom dertil?

### **Herskab og tjenestefolk på Gammel Estrup**

På Gammel Estrup var fordums storhed forbi i begyndelsen af 1900-tallet. Kun selve Gammel Estrup var tilbage af slægten Scheels tidligere så enorme godsimperium. Alligevel opretholdt enkegrevinden,



*Gammel Estrups tjener Henry V. Rolund i 1916. Han forestod husherrens personlige opvartning og serverede ved herskabets måltider. Efterhånden forsvandt tjenerfunktionen fra de fleste herregårde og mange steder overtog en stuepige serveringen. Foto: Gammel Estrup.*

Christiane Scheel, og siden hendes søn, Christen greve Scheel, en herskabelig livsstil. Så Gammel Estrup var endnu efter år 1900 et hus med mange tjenestefolk. I 1916 havde den gamle enkegrevinde og hendes to ugifte døtre stadig 10-11 faste tjenestefolk til deres opvartning. Det var på et tidspunkt, hvor antallet af tjenestefolk ellers var generelt faldende på herregårdene. På Gammel Estrup var der således stadig tjener, kammerjomfru, linnedjomfru, stuepiger, husjomfru, husholdningsselever, kusk, vægter og staldkarl.

I 1918, samme år som Ottilie blev ansat, overtog Christen greve Scheel herregården. I hans tid på Gammel Estrup sad grevefamilien økonomisk hårdere i det end i moderens tid. Så selvom herskabet nu bestod af greven, grevinden, deres fælles fire børn og i perioder



*Pigeværelserne i Gammel Estrups hovedbygning. Tjenestefolkenes værelser lå som regel i stue- og kælderetagen eller på loftet. Nummer to vindue til venstre for broen er Ottilies værelse, som hun på grund af sin stilling som husjomfru havde for sig selv. I vinduet ved siden af sidder to af Gammel Estrups stuepiger. Foto: privateje.*

hans syv børn fra et tidligere ægteskab, blev der færre tjenestefolk i hovedbygningen.

### **Ottilies køkken**

De smalle tider kunne også mærkes i Ottilies køkken. På de mest velstående herregårde var der både en husjomfru med ansvar for herskabets måltider, og en kokkepige, der stod for maden til tjenestefolkene. Selvom herskab og tjenestefolk levede under samme tag, var der nemlig to husholdninger i herregårdens hovedbygning, for det var ikke den samme mad, der blev serveret i de herskabelige gemakker og i folkestuen. Tjenestefolkenes arbejde var hårdt, så de havde brug for en mere solid og rigelig kost end herskabet. Da Ottilie kom til Gammel Estrup i 1918 hørte herregården ikke længere til landets mest velstående. Der var ikke råd til både kokkepige og husjomfru, og Ottilie stod således for madlavningen til både herskab og tjenestefolk. Til sin hjælp havde hun kun en enkelt køkkenpige. Der var ellers nok at se til i herregårdskøkkenet, som var selve livsnerven i den store husholdning.

For en husjomfru startede dagen tidligt og sluttede sent. Allerede klokken seks startede arbejdet i køkkenet med at rense aske ud og fyre op i det store brændekomfur. Derefter skulle der laves morgenmad til hele husholdningen. Så fulgte resten af dagens måltider; frokost, middag, eftermiddagsmad, aftensmad og aftenkaffe til både herskab og tjenestefolk.

Udover det daglige arbejde med de mange måltider skulle der også vaskes tøj, bages, ordnes slagtervarer,



*Da Otilie Olesen (med siden til fotografen) blev ansat på Gammel Estrup var de gode tider forbi, og antallet af tjenestefolk i hovedbygningen var lavere end tidligere. De færre hænder betød, at husjomfruen selv deltog i storvasken som her på Gammel Estrups vaskeplads. Foto: privateje.*

syltes og henkoges frugt. Langt størstedelen af råvarerne til den store husholdning var herregårdens egne, og kun enkelte ting blev købt. Mejerivarer og slagtervarer kom fra avlsgården. Grøntsager og frugt blev leveret af gartneren fra haven, og på mange herregårde havde man en fisker ansat, så herskabet kunne få frisk fisk. Råvarerne krævede megen forarbejdning, inden maden endte på grevens bord, og da man ikke havde nutidens køle- og frysemuligheder, skulle der

både syltes og saltes, for at madvarerne kunne holde sig. Så der var rigeligt at gøre for en husjomfru med kun en køkkenpige til sin hjælp.

### **Otilies værelse**

Da Otilie kom til Gammel Estrup i 1918, var hun 24 år gammel. På det tidspunkt var hun efterhånden en øvet husjomfru med erfaring fra både herregårde og herskabshjem i byen. På grund af sin status som



*Ottilie Olesen med sin forlovede Niels Madsen Munch, som hun giftede sig med i 1924. De to traf hinanden på Gammel Estrup, hvor han var ladefoged på avlsgården. Herregårdene udgjorde en stor arbejdsplads med mange unge mennesker, og ikke så få fandt deres livsledsager her. Foto: privateje.*

husjomfru fik hun i modsætning til de andre tjenestepiger sit eget værelse mellem køkkenet og folkestuen. Hvordan husjomfruens værelse var møbleret, får vi et indblik i gennem interviews med mennesker, der arbejdede på herregården i samme periode – deriblandt stuepigen Anna Hoppe, som tjente på Gammel Estrup samtidig med Ottilie. Værelset var møbleret med kommode, seng, servante med fad og kande til vask, toiletspand, kakkellovn og tæppe på gulvet. På væggen over servanten hang et spejl, og måske hang der også et skilderi på væggen. Under vinduet var der bygget et podie af træ, hvorpå der var plads til et bord og en stol. Her kunne husjomfruen sidde i sin sparsomme fritid med sit håndarbejde i lyset fra vinduet.

Der blev ganske vist indlagt elektrisk lys på Gammel Estrup omkring det tidspunkt, hvor Ottilie blev ansat, men i tjenestepigernes værelser var der formentlig kun en enkelt lampe i loftet til at lyse værelset op, så lyset fra vinduet udgjorde stadig en vigtig lyskilde. Kun kommoden var Ottilies egen, og, som det var skik og brug blandt tjenestepigerne, fulgte den hende fra tjenestested til tjenestested. Resten af møblerne i værelset tilhørte herregården.

De fleste af møblerne fra Ottilies værelse på Gammel Estrup og hendes mere personlige ting er gået tabt i tidens løb. Til museets udstilling af husjomfruen Ottilies værelse har det derfor været nødvendigt at tilføje møbler fra periodens andre pigeværelser. Enkelte personlige effekter, såsom Ottilies natkjole med hendes initialer og fotografier af familie og venner fra tiden på Gammel Estrup, er det lykkedes at finde og udstille i værelset.

### **Fra husjomfru til husmor**

Som for de fleste andre af tidens tjenestepiger var Ottilies arbejde som husjomfru ikke en livstidsstilling. Som regel giftede pigerne sig efter nogle år, og forlod tjenestepigelivet til fordel for rollen som husmor. Sådan gik det også Ottilie. Seks år nåede hun at tjene på Gammel Estrup, inden hun i 1924 giftede sig med sin forlovede Niels Madsen Munch. De to havde mødt hinanden på Gammel Estrup, hvor han var ladefoged på avlsgården. Da Niels fik fastansættelse ved politiet i Randers, forlod de Gammel Estrup og flyttede til Randers, hvor de siden stiftede familie.

## Ottilies kokebog

Mange år senere vendte Ottilies datter tilbage til Gammel Estrup med den opskriftssamling, som moderen påbegyndte i sin tid som husholdningselev på herregården Rosenholm i 1910 og fuldførte på Gammel Estrup. Opskrifterne fortæller os ikke blot, hvad Otilie serverede for herskabet på Rosenholm og Gammel Estrup, den er også en fantastisk kilde til den madkultur, der opstod i sidste del af 1800-tallet blandt andet med indførelsen af støbejernskomfuret, der på mange måder har lagt grunden til vore dages madkultur. Denne opskriftssamling planlægger Gammel Estrup at udgive i nærmeste fremtid som en kokebog med titlen *Ottilies kokebog*.

Bagerst i sin opskriftssamling har Otilie nedskrevet et vers, som en af Gammel Estrups mange beboere engang for længe siden har skrevet på væggen i *Okseblodsgangen* på herregårdens anden sal. Det lyder således: „*Du gamle Slot du skal bestaa, gid aldrig andre dig maa faa, hvis ej du holder denne Ed, saa gid at du maa falde ned. Thi her skal Scheelerne regere*“. Så galt gik det heldigvis ikke. For selvom Scheelernes regeringstid på Gammel Estrup stoppede brat i 1926, da Christen greve Scheel døde, og herregården gik tabt for familien, bestod det gamle slot, og det samme gjorde Ottilies navn i vinduesruden på hendes værelse ved siden af køkkenet. Navnet står der den dag i dag som et synligt vidnesbyrd om en af de mange tjenende ånder, der gennem århundreder levede og arbejdede på Gammel Estrup og landets andre herregårde.



*Staldknægten Rudolf Lindegaard og kuskens Niels Nielsen i herskabsstalden på Gammel Estrup i 1916. Hestevognen var ikke blot en praktisk nødvendighed. En fornem vogn med flotte køreheste og en rank kusk var tillige et statussymbol for godsejeren. Der blev derfor passet godt på de kostbare køreheste, som stod i en stald for sig selv og ikke sammen med herregårdens arbejdsheste. Foto: Gammel Estrup.*

## Litteratur:

- Bardenfleth, Niels Gustav: *For lang og tro tjeneste*, Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck 2004.
- Boyhus, Else Marie: *I lære som kokkepige. Det borgerlige danske køkken 1880–1910*, Frederikshavn 2000.
- Erichsen, John: *Fra slottets tid: herregården Pederstrup på Lolland 1858–1938*. Horslunde 2004.
- Højrup, Ole (red.): *Herregårdsliv. Beretninger fra århundredeskiftet*, bd. 6, Kbh. 1982.
- Mortensøn, Ole: *Skovsgaard – en herregård og tre museer*, Langelands Museum 2003.
- Tønnes, Rikke: *Sidste blomstring, i: Herregården. Menneske – Samfund – Landskab – Bygninger*. bd. 2, Nationalmuseet 2005.