



# Omhu og omsorg – en sønderjysk herregårdshusholdning i 1840'erne

*Af museumsinspektør Inge Adriansen, Museum Sønderjylland - Sønderborg Slot*

I 1841 blev Catharine Sophie Margrethe Clausen, en 28-årig urmagerdatter fra Sønderborg, gift med Claus Heinrich Glashoff, der var inspektør på godset Sandbjerg i Sundeved.<sup>1</sup> Det var en større husholdning, som Catharine herved fik ansvaret for, og året efter fik hun også en datter at tage vare på.<sup>2</sup> Familien Glashoff spiste for sig selv i inspektørboligen ved mølledammen, men der skulle også tilberedes mad til herskabet, som indtog måltiderne i den smukke ovale spisestue i hovedbygningen. I palæet var der imidlertid ikke noget køkken. Dette særtræk, der også kendes fra Augustenborg Slot, må tilskrives bygmester C.A. Bohlsmann, som havde medvirket ved opførelsen af Augustenborg og et par år senere havde udført byggetegningen til palæet på Sandbjerg.<sup>3</sup> Køkkenet lå i den østlige ende af den hvidpudsede forpagterbolig, hvorfra der var en overdækket gang til palæet, så man

nemt kunne bære maden til herskabet, mens man på Augustenborg skulle ud i den fri luft med fadene på vejen fra køkkenet til herskabet i spisestuen.

Fra 1820'erne havde Ludvig Ditlev Reventlow bopæl på Sandbjerg, men godset tilhørte dog ikke ham, men hans ældre bror, greve Christian Ditlev greve Reventlow, der også havde de to fynske godser, Christianssæde og Brahetrolleborg, samt Pederstrup på Lolland. C.D. Reventlow boede mest på Brahetrolleborg og Pederstrup, men var dog nogle gange om året i Sønderjylland, blandt andet fordi han var kongeligt udpeget medlem af den slesvigske stænderforsamling, der hvert andet år afholdt møder over flere måneder. Der er næppe tvivl om, at godsejerens langvarige ophold på Sandbjerg har udløst ekstra travlhed i palæets køkken, som var Catharine Glashoffs ansvarsområde. Derimod havde hun ikke noget ansvar for den mad, der blev serveret i borgestuen for tjenestefolkene, da de hørte til forpagterens husstand, ikke godsinspektørens.<sup>4</sup> Hovedparten af Sandbjergs jorder var blevet udparcelleret i 1780'erne og overgået til selveje, og herefter var den stærkt formindskede hovedgård blevet bortforpagtet.

*Luftfoto over Sandbjerg Gods efter udvidelsen i 2003. Palæet og forpagterboligen ses til højre. Brændevinsbrænderiet og inspektørboligen ligger ud mod mølledammen og bagved ses de tidligere avlsbygninger, der er blevet opbygget til værelsesfløje. Foto: Søren Petersen.*

### **Sandbjerg-kogebogen**

Et enestående kildemateriale til belysning af dagligliv og fest på Sandbjerg i 1840'erne findes i Museet på Sønderborg Slot. Materialets tilblivelse skyldes Catharine Glashoff. Det er en håndskrevet kogebog i folioformat med 153 sider, tæt beskrevne på tysk med en smuk, forholdsvis letlæselig skrift.<sup>5</sup> Kogebogen indledes med et udførligt forord, derpå følger i alt 442 koge-, bage- og drikkeopskrifter, og den afrundes med en række menuforslag samt et nyttigt register. Indskrivningen af de mange opskrifter blev påbegyndt i juni 1843, da datteren Henriette fyldte et år, og arbejdet blev afsluttet i november samme år. Det har været en stor præstation at kunne samle, disponere og renskrive en så stor samling opskrifter oven i det øvrige arbejde som nybagt mor og hovedansvarlig for en godshusholdning. Vi ved intet om, hvor Catharina har lært sin kunnen ud over i urmagerhjemmet, men flere opskrifter henviser til „Madam Stein“ eller „Jernstøberen“, og det kan måske tyde på, at hun har været i huset hos jernstøberfamilien Stein, der hørte til det velhavende borgerskab i Sønderborg.

Håndskrevne opskrifter på tilberedning af velsmagende retter kendes langt tilbage i tiden. Den første trykte danske kogebog blev udgivet i 1616, men det var en enlig svale, og vi skal frem til første halvdel af 1800-tallet, før der i gennemsnit udkom en kogebog om året.<sup>6</sup> I 1837 udsendtes førsteudgaven af en af de berømteste danske kogebøger, Anne Marie Mangor: *Kogebog for smaa Huusholdninger*, og nogle år senere, i 1844, kom en tysk pendant, Henriette Davi-

dis: *Practisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche*. Også i Sønderborg var der interesse for den ædle kogekunst, og en lokal bogtrykker, Wiswe, udgav således i 1830 en opskriftssamling, der var skrevet af hans kone Wilhelmine. Det er et beskedent hefte på 35 sider med jævne retter og en imponerende titel: *Freundlicher Rath an junge Mädchen bei ihrem Eintritt ins bürgerliche Leben nebst einer Anweisung einige gebräuchlichsten Gerichte zu bereiten*.

Endnu i 1840'erne var trykte kogebøger langt fra almeneje alene på grund af prisen. De var i vidt omfang skrevet for borgerskabets fruer og var beregnet på, at fruene skulle kunne indkøbe råstoffer og sætte tyende i gang med det egentlige arbejde. Kvinderne afskrev også flittigt trykte kogebøger og udvekslede naturligvis også opskrifter, men kun de allerfærreste formåede – som godsinspektørfruen på Sandbjerg – at skabe deres egen håndskrevne kogebog med opskrifter af enhver art.

### **En husholdning præget af rettidig omhu**

Drivkraften for Catharine Glashoffs omfattende optegnelsesarbejde må have været ønsket om at videregive sin viden og erfaring til sin lille datter. Denne overførsel af tradition har hun givetvis følt naturlig, da hun selv ejede en omfattende håndskrevet kogebog med 218 opskrifter, der var samlet af hendes mor, Anna Clausen, og nedskrevet i Sønderborg i 1821.<sup>7</sup> Sandbjerg-kogebogen, som hun selv skabte godt en snes år senere, var ikke blot langt større og mere varieret end moderens, den rummede tillige en indledning skrevet direkte til datteren med leveregler for en god husmoder.<sup>8</sup>

Her beskrives nogle grundlæggende adfærdsnormer, som enhver dygtig husmoder bør lægge sig på sinde; udtrykt på nutidsdansk kan de sammenfattes som „rettidig omhu“ og „socialt ansvar“. Denne indledning afspejler ikke blot livssyn, men også kønsrolleopfattelser, og den anskueliggør de idealer, der har været styrende for dagliglivet på det lille sønderjyske gods i 1840'erne, hvor der var to tjenestepiger i husstanden hos godsinspektøren. Moderens anvisninger til sin lille datter om grundlaget for god husførelse lyder således:

*At blive en god husmoder er en ung piges vigtigste pligt, thi derved er hun i stand til at skabe sig og sin fremtidige livsledsager en tryk og glad tilværelse. Det er ikke så lidt en dygtig husmoder formår at spare op! Hvor megen uskyldig fornøjelse kan en klog hustru ikke ved renlighed og ordenssans berede sin ægtemand. Hvilken afveksling er hun ikke i stand til at skabe i de forskellige retter ved sin snilde og uden for store udgifter. Hvor kan hun dog gøre meget godt for de fattige ved hjælp af en sparsommelig husførelse, og hvor er det en sød fornemmelse af tilfredshed, man bestandigt føler ved at have orden i tingene og ved at være flittig.*

*Bliv selv husmoder, Henriette, og forsøm ikke i din husholdning noget arbejde, som du har ansvaret for. Køb rettidigt alt, hvad der er brug for, og sørg for at have tilstrækkeligt hjemme af enhver ting, således at dit tyende ikke spilder unødigt tid. Tiden bør udnyttes rigtigt og tages i agt, såfremt dine folk skal udrette det arbejde, der er påkrævet. Afslut regnskabet med kokkepigen hver aften og beskik køkkenet til næste*

*dag, så maden kan komme over ilden til rette tid. Lad orden og renlighed blive dig en hovedregel. Hver måned skal du regne dine udgifter ud og sammenligne med indtægterne. Vær krævende imod dine folk med hensyn til arbejde og orden, men derimod gavmild med hensyn til maden. Vær elskelig i din optræden over for dem. Tænk på, at dit tyende må udføre et surt stykke arbejde, de står ofte uden fader eller moder, og du er deres eneste støtte. Vær som en moder for dem, når de er sunde og raske, og plej dem, når de er syge. Svigt ikke ved sygelejet dem, der tjente dig trofast, da de var ved godt helbred.*

*Stå tidligt op og væn ligeledes dine folk til dette samt til regelmæssighed. Hvis man lader sig vække af den tidlige morgensol, er dagen lang. Kort er den derimod, hvis man ligger og drømmer hele den skønne morgen bort.*

*Hold selv øje med det hele! Drej selv nøglen om i hver lås og udlever alt til rette tid og udfør selv alt med hensyn til dine folk. På den måde er du i stand til at spare penge, og du bliver forskånet for ubehagelighed.*

*Undersøg selv hver sag og find ud af, om den kan være til din fordel. Skulle noget synes dig fordelagtigt, omend mindre sikkert, da lad ikke skinnen bedrage dig, men undersøg nøje sagen. Vær flittig og mådeholden i dine gøremål og drag så megen nytte af din flid, at du kan være et eksempel for andre.*

*Jeg slutter med ønsket om, at enhver ung pige, der gør brug af denne bog, må få virkelig gavn af den.*

*C. Glashoff*

## Opskrifter af enhver art

Hovedvægten ligger på bageopskrifter, men alle genrer inden for samtidens „højere“ kogekunst er repræsenteret i Sandbjerg-kogebogen. Derimod er der stort set ikke opskrifter på de mest almindelige retter til folkehusholdningen som grøddretter og retter med



Brændevinsbrænderiet på Sandbjerg er opført i 1795 for at styrke indtjeningen på godset. I hertugdømmet Slesvig var der langt bedre betingelser for lokal fremstilling af brændevin end i kongeriget, da der ikke skulle betales afgift af det korn, som blev anvendt ved brændingen. Det var i reglen bygmalt og restproduktet blev brugt til opfødningen af kreaturer. I det store brænderi blev kornet anbragt på loftet, hvor det spirede til malt. I stueetagen blev der ved restaureringen omkring år 2000 fundet en stor stensat brønd, så vandforsyningen var i orden. Halvøen Sundeved var usædvanligt velforsynet med brænderier. Kun en kilometer vest for Sandbjerg var det et stort brænderi på gården Nørremølle og mod syd var brænderier på Sandbjerg Møllegård. I Cathrine Galshoffs kogebog indgår der da også brændevin i mange drikkeopskrifter, især frugtsnaps. Foto: Anne-Martha Rasmussen.

saltet flæsk. Det er karakteristisk for kogebøger frem til midten af 1800-tallet, at de var skrevet for fruer, husjomfruer eller professionelle kokke. Behovet for kogebøger fandtes i de øvre samfundslag blandt personer, som havde ansvar for en borgerlig husholdning med rigelig adgang til råvarer, ikke blot indenlandske, men også udenlandske. I den første del af kogebogen har Catharine Glashoff tilstræbt at gengive opskrifterne tematisk; herefter har hun indskrevet koge- og bageopskrifter mellem hinanden, men et register bagest – hvad der er yderst sjældent i håndskrevne kogebøger – gør det muligt uden alt for stort besvær at finde frem til en specifik opskrift. Opskrifterne kan inddeles i nogle hovedgrupper, der afspejler muligheden for en stor kostmæssig variation i godsets husholdning:

- *Kager af enhver art fra gærkager, skærekager, frugttærter, lagkager og mange slags kiks og andre småkager*
- *Cremer tilsat vin, citron, vanilje og chokolade*
- *Buddinger, både som hovedretter med mel, fisk eller grønsager samt som desserter med appelsiner, rom eller karamel.*
- *Geleer med vin og frugt*
- *Is og andre desserter med frugter som abrikoser og jordbær*
- *Puncher og andre drikke med spiritus, blandt andet Biskop og Cardinal, frugtsnaps og -likører samt Glühwein*
- *Kød-, fiske-, mælke- og grønsagssupper*
- *Kløser (klumper) både som hovedret tilsat flæskestykker og som suppeboller*

- *Kødretter af okse-, lamme- og svinekød*
- *Fiskeretter af ferskvands- og saltvandsfisk som karper, brasen, gedder, aborre, sild, laks og makrel samt salater med fisk og skaldyr*
- *Fjerkræ, især høns og kalkuner, samt fuglevildt, især agerhøns og fasaner*
- *Andre vildtretter, især råvildt og harer*
- *Postejer og pier, både med kød- og grønsager*
- *Saucer til kød, fisk, grønsager, buddinger og desserter*
- *Kål- og andre grønsagsretter som tilbehør, blandt andet blomkål, rosenkål, bønner, skorzonerødder, syre, artiskokker, endivie og trøfler*
- *Konservering af kød, blandt andet sylte, forskellige slags pølser, hensætning af sursteg med videre*
- *Konservering af frugt og safter, blandt andet kvæder, abrikoser, ferskner, blommer, stikkelsbær, ribs og solbær*
- *Farmaceutisk afdeling med salver, pulver til tandrensning, blæk, farvepulvere, eau de cologne samt anvisning på opbevaring af pelsværk.*

At Sandbjerg gods var selvforsynende med okse-, svine- og gåsekød samt mange grønsager kommer til udtryk i nyttige anvisninger på konservering og fremstilling af langtidsholdbare varer som røgede pølser, surstege, saltede oksetunger og gæs indkogt i sur lage. Det er iøjnefaldende, at der kun er ganske få opskrifter på udskæringer af svinekød, blandt andet koteletter. Det skyldes, at svinekød i de mere velstående husstande

især blev anvendt til farsering, pølser, røget skinke og til at koge fond på. I de almindelige husholdninger på landet derimod var svinekødet, der blev opbevaret i saltlage i sulekarret, en vigtig del af kosten i midten af 1800-årene.

Der er en række opskrifter med udskæringer af oksekød, og det har været spist både i mange variationer i både kogt og stegt form samt hensat som sursteg. Enhver husmor ved, at sans for udnyttelse af rester er en forudsætning for en økonomisk husførelse, og kødrester indgår da også i en række opskrifter på pier og postejer. Til kærnemælkssuppe kunne der anvendes grødrester fra dagen før og til brødsuppe rester af både rug- og hvedebrød.

Samtidens sociale forskelle kommer tydeligt til udtryk i en række sjældne råvarer, blandt andet sydrugter, og i den rigelige brug af vin og spiritus i retterne. Det er derfor vigtigt at gøre sig klart, at kogebogen afspejler herskabshusholdningen, ikke dagligdagen på godset. Men den tidkrævende nedskrivning af specielle opskrifter, som for eksempel tilberedning af trøfler, viser, at Catharine Glashoff har ment, at der også kunne blive brug for eksklusive retter af denne art.

Og hvorledes blev trøfler så serveret på Sandbjerg i 1840'erne? Meget enkelt, de blev kogt møre i champagne og serveret ved taflet *en naturel* og smukt indsvøbt i en serviet. Beskrivelsen af slagting og tilberedning af en ægte skildpadde giver associationer til Karens Blixens berømte novelle „Babettes Gæstebud“. Også denne opskrift vidner om en husholdning, hvor der var en helt anden adgang end vanligt til importe-

rede råvarer. I 1840'erne sejlede skibe fra Sønderborg i langfart til middelhavslandene og til Fjernøsten, og det gav gode muligheder for at skaffe eftertragede, sjældne råvarer.

Der er mange og ret varierede fiskeopskrifter sammenlignet med de jævngamle, trykte kogebøger, og det må skyldes Sandbjergs ideelle beliggenhed mellem Alssund og en stor mølledam. Herved var der gode muligheder for at få friske fisk både fra fersk- og saltvand. Især gedde, aborre, sild og laks blev anvendt i forskellige udgaver.

Talrige opskrifter på tilberedning af forskellige frugter vidner om, at der på Sundeved og Als i 1840'erne var et veludviklet havebrug og en rig frugtavl, der var inspireret dels af gartnerne ved den augustenburgske hertugslægts slotte, dels af gartnerslægten Vohtmanns planteskole i Sønderborg. Planteskolen, der var oprettet i 1689 som den første i Det danske Rige, havde i første halvdel af 1800-årene specialiseret sig i salg af podede frugttræer.<sup>9</sup> Også andre steder i kogebogen kan der findes regionale særtræk, for eksempel er der flere opskrifter med *Sauerampfer*, det vil sige surram eller haveisyre. Det er en meget c-vitaminrig plante, der i udseende minder om spinat. Til folkene anvendtes den finthakket i bygrynssuppe, hvortil der blev serveret store melboller, mens herskabet fik serveret suramsauce til stenbider.

### **Retter til både herskab og tjenestefolk**

Kogebogen slutter med ugeplaner for middagsmaden, dels til folkene i borgestuen, dels herskabet i palæets

spisestue. Selvom Catharina Glashoff ikke har haft ansvaret for maden til tjenestefolkene i avlsgården, har hun fundet det naturligt at beskrive det. Der er dog kun en enkelt ugeplan til folkene, mens der både er uge- og menuplaner til herskabet. Køkkensedlen til folkene er ikke ret detaljeret, og den har kunnet fungere som en model, hvorpå der kunne laves variationer. For at kunne udføre hårdt fysisk arbejde havde tjenestefolkene brug for en kalorierig næring, og derfor indgår der „tung“ mad i ugeplanen, blandt andet grød, kløser og pandekager. Rytmen med fire dage med kødretter, en dag med fisk og to kødløse dage har antagelig været almindeligt gældende.

#### *Køkkenseddel til tjenestefolkene:*

*Søndag: Kødsuppe, kød med gemyse*

*Mandag: Fisk med kartofler, grød*

*Tirsdag: Kalvesuppe, stegt kød*

*Onsdag: Sødsuppe, sulemad*

*Torsdag: Vælling, tyske kløser*

*Fredag: Flæskesuppe, Flæsk med gemyse*

*Lørdag: Ølsuppe, pandekager*

Til herskabet er der indskrevet en række menuer uden angivelse af ugedage, men hver menu svarer til én ugedag hos folkene. Der er også gengivet menuer til barnedåb og fødselsdage, og de viser, at der tilsyneladende ikke har været nævneværdige forskelle på herskabets mad på hverdage og helligdage. Ligesom i borgestuen har der i spisestuen i palæet været en fast standard, som er blevet varieret efter årstiden. Sæd-

vanligvis bestod en middag af seks til otte retter med en rækkefølge, som stort set svarer til den moderne: suppe, fisk, hovedret, kogte grønsager, fjerkræ (eller vildt) samt dessert.

*Menuer til herskabet:*

- *Kødsuppe med kål og kløser*
- *Østers og fisk*
- *Lammesteg med perlebønner*
- *Laituce (hovedsalat) med skinke*
- *Stegt kapun*
- *Vincreme*
  
- *Selleripuré*
- *Østers og små postejer*
- *Fisk*
- *Dyresteg*
- *Skorzonerrødder med skinke og æggestand*
- *Trøfler*
- *Kalkun*
- *Citronkage*
  
- *Kødsuppe med kløser*
- *Østers og små postejer*
- *Fisk*
- *Lammesteg*
- *Grønkål med kogt skinke*
- *Haresteg*
- *Fløderand*

*Til barnedåben:*

- *Krebsesuppe*
- *Ansjoser og sardeller*
- *Fisk*
- *Dyresteg*
- *Skinke og aborre med ærter og hummer*
- *Kyllinger med salat*
- *Kager*
- *Is*

I palæet på Sandbjerg er der således – ud fra Catharine Glashoffs optegnelser – blevet indtaget afvekslende og ret overdådige måltider. Ganske vist skal håndskrevne opskrifter og optegnelser af denne art altid anvendes med stor varsomhed som kildemateriale til, hvad der i virkeligheden er blevet spist. Men enkelte menuer er daterede eller stedfæstede, for eksempel „11. april 1841“ eller „grevens fødselsdag på Lolland“, og dette fortæller, at der *er* tale om de virkelige måltider. De op til ni retter, som kunne indgå i de enkelte middage, kan virke forbløffende i nutiden, hvor fire i reglen er det maximale, og selv til kongelige middage trakteres ofte kun med tre retter, som det for eksempel var tilfældet ved regentparrets middag for regeringen 1. januar 2004.

Kongelige tafler var langt mere overdådige i midten af 1800-tallet, og det fremgår af en menu, som Catharina Glashoff har indskrevet fra et kongeligt besøg i Haderslev i august 1840. Den middag, der blev serveret for Christian VIII, var en „gammeldags“ fransk menu, hvor hver servering bestod af forskellige



retter, så gæsterne frit kunne vælge og vrage. Eksempelvis indgik der i serveringen under hovedretter både dyreryg med ribsgele, unge gæs med savojkål, røget fisk med blomkål og kalkun med trøffelsauce. Denne overdådighed med adskillige retter i hver servering var udbredt i 1700-tallet, men blev fra omkring 1820 gradvist afløst af en mere forenklet middagsform med én ret i hver servering. Catharine Glashoffs optegnelse er imidlertid et vidnesbyrd om, at den franske servering var i brug endnu i 1840.<sup>10</sup>

Menuerne med mange retter blev serveret midt på dagen, mens man om aftenen på Sandbjerg spiste et mere beskedent måltid. Måske er de mange opskrifter på postejer især beregnet hertil. Ved gæstebud var aftenmåltidet dog af et vist omfang, hvad der fremgår af et par oversigter:

*Soiré fredag aften:*

- *Bouillon i kopper med små brød*
- *Fiskepostej med gedde i fløde, smørrebrød*
- *Mandelkompot, wiener- og andre kager, engelske kiks*
- *Gele og vaniljecreme*
- *Punch*

*Smørrebrød til 44 personer:*

- *Kalvesteg på 20 skiver brød*
- *Tunge på 20 skiver brød*
- *Røget kød på 16 skiver brød*
- *Ansjoser med æg på 16 skiver brød*
- *Frikadeller på 10 skiver brød*

- *Karbonade på 8 skiver brød*
- *Laks på 12 skiver brød*
- *Ost på 12 skiver brød*
- *Pølse på 10 skiver brød*
- *Røget pølse på 10 skiver brød*
- *Sild på 11 skiver brød*

Begrebet smørrebrød i form af brød, smør og afskåret koldt kød eller ost blev udviklet i løbet af 1700-årene og var i midten af 1800-tallet ved at få en vis status – ikke blot på Sandbjerg. Således blev der ved Grevinde Danners fødselsdag i 1850'erne på Frederiksborg Slot serveret „Thésmørrebrød“ til souperen om aftenen. Traktementet bestod af garneret smørrebrød og kolde anretninger med postejer og lignende.<sup>11</sup>

### **Bøger har deres skæbne**

Selvom Sandbjerg-kogebogen er håndskrevet, bærer den på ingen måde præg af kun at være en kladde. Tværtimod fremstår den i så smukt renskrevet og bearbejdet form, at den kunne indleveres direkte til sætning på et bogtrykkeri. Om det har været Catharine Glashoffs hensigt at få bogtrykker Wiswe i Sønderborg til at udgive Sandbjergkogebogen, ved vi ikke, men muligheden herfor forsvandt faktisk, mens hun arbejdede med at renskrive alle sine opskrifter. Bogtrykkeriet i Sønderborg skiftede nemlig ejer i 1843, og herefter blev der ikke udgivet flere kogebøger i byen. Det er dog ingen tvivl om, at det oprindeligt har været hensigten at få kogebogen udgivet, for det fremgår klart af forfatterindens forord:

*De i denne recept- og kogebog anførte opskrifter har jeg for størstedelens vedkommende afprøvet og fundet gode, hvorfor jeg med overbevisning kan anbefale alle de anførte retter. Så vidt det har været mig muligt, har jeg lagt mig på sinde nøje at beskrive fremgangsmåde og ingredienser, hvorved det forhåbentlig vil være muligt for andre at tilberede gode og smagfulde retter og gode drikke ligeledes.*

*Sandbjerg, skrevet i november 1843*

*C.S.M. Glashoff, født Clausen*

Da bogen aldrig er udkommet i trykt form, har Catharine og senere datteren Henriette været henvist til at bruge det originale håndskrift. De mange brugsmærker og slidspor viser – sammen med anerkendende bemærkninger ved forskellige opskrifter – at det store foliohefte har været flittigt anvendt. Der er også tilføjet enkelte nye opskrifter uden for nummerrækken og indlagt adskillige løse blade. De sidste indførsler, som måske stammer fra Henriette, er skrevet på dansk. Hvornår hun har fået overdraget kogebogen, ved vi imidlertid ikke, og kogebogens skæbne er lidt af et mysterium.

Catharine Glashoff blev enke allerede i 1845, da hendes mand døde i embedet. Hun må derpå nok være flyttet fra Sandbjerg, antageligt til Sønderborg. Her døde hun allerede i 1860 som kun 47-årig uden at have indgået nyt ægteskab. Nogle måneder senere blev der på Sønderborg Rådhus afholdt en auktion over hendes ejendele.<sup>12</sup> Fortegnelsen over de solgte genstande er bevaret i Retsbetjentarkivet i Lands-



*Inspektørboligen ved Sandbjerg var Cathrine Galshoffs hjem i hendes år på Sandbjerg. Den ligger smukt ud mod Mølledammen, og med et vågent sind kan man fornemme stemningen fra 1840'erne. Huset er istandsat i 1999 og indgår i dag som en del af kursusstedet. Foto: Lokalarkivet for Sundeved.*

arkivet for Sønderjylland, og den giver et fint lille indblik i husførelsen på Sandbjerg i begyndelsen af 1840'erne. Det er ikke den i sagens natur beskedne husførelse hos en enke i Sønderborg, som afspejles i den rigelige beholdning af køkkentøj. Omkring 100 af de i alt 245 numre var køkkengrej, blandt andet kobberkasseroller, stegepander af jern og kobber og jdepotter. Også store messingkedler, antageligt fremstillet i Kobbermølle ved Flensborg, og nymodens emaljerede

gryder og pander fandtes sammen med vaffeljern, æbleskivepander af kobber, store kaffekedler af blik og en kaffemølle. Herskabelige måltider krævede godt køkkentøj, hvad der jo også fremgik af særudstillingen „Kongeligt Kobber og Overklassens Måltider“, der blev vist på Gammel Estrup i 2004. De øvrige ejendele på Catharina Glashoffs dødsboauktion gav et glimt af veludstyrede hyggelige stuer i godsinspektørboligen med mahognisofaer, klapborde, lænestole, reoler, blomsterpotter og gardiner.

Blandt auktionsnumrene var der også syv kasser med bøger. Måske var Sandbjerg-kogebogen her iblandt, og i så fald er den kommet ud af familiens eje på et tidligt tidspunkt. Det er dog næppe sandsynligt, da datteren Henriette pietetsfuld har passet på andre af sin mors ting, for eksempel to stambøger (en slags poesibøger), som Catharine og hendes bror fik ved deres konfirmation i Sønderborg i 1820'erne. Disse bøger med indskrevne vers og hilsener blev i 1937 sammen med Henriettes egen stambog og andre ting fra slægterne Clausen og Glashoff skænket til Museet på Sønderborg Slot af efterkommere af Henriette.<sup>13</sup> I dette materiale var der imidlertid ingen kogebøger, hverken trykte eller håndskrevne.

Det store foliohefte dukkede først op af glemslen på et langt senere tidspunkt, da det i 1976 blev fundet under orglet i Sottrup kirke og derpå overdraget til Museet på Sønderborg Slot.<sup>14</sup> Hvornår og hvorfor det er blevet gemt i kirken, vides ikke, men det må være sket på et relativt sent tidspunkt, da en af opskrifterne bærer en tilføjelse med blyant: „Weihnachten 1939“.

Dette viser, at opskriftsheftet på dette tidspunkt må have været i hænderne på en person, der dels har lavet mad efter det, dels har været overvejende tysksproget. Catharine Glashoffs gode opskrifter har således været i aktiv brug i mindst hundrede år.

Kun de færreste kogebøger får et så langt efterliv, men Sandbjergkogebogen er også i en klasse for sig selv. Ganske vist oplevede dens optegner kun at virke som godsinspektørfrue 1841–1845, men om hendes energi og formåen kan der næppe være nogen tvivl, og hendes opskrifter giver fint indblik i kostskikken hos den jordejende overklasse på landet. Der findes så vidt vides ikke et tilsvarende righoldigt opskriftsmateriale fra andre godser i 1800-tallet. Derimod udkom i 1990'erne hele to bøger med stemningsbeskrivelser og opskrifter fra danske herregårde: *Det Ægte Danske Køkken* og *Danske Slotte og deres Køkkener*. Begge bøger giver aktuelle portrætter af madkulturen på danske godser, hvor der ligesom på Sandbjerg i vid udstrækning laves retter ud fra egne råvarer.<sup>15</sup> Og i lighed med fru Glashoff på Sandbjerg i 1843 ville danske godsejerfruer 150 år senere gerne medvirke til at bevare en kulturarv og videregive den til kommende generationer.

Sandbjerg-kogebogen er en lille perle, der måske nok er blevet lidt mat i tidens løb, men den fortjener at blive oversat i sin fulde udstrækning og udgivet i let redigeret form, så den kan bruges igen. Den kaster lys over kvindekultur og kosttraditioner, hverdagsliv og festliv på det lille gods i Sundeved, og så rummer den et væld af inspirerende opskrifter.

## Litteratur og noter

- 1 Denne artikel er en forkortet, redigeret udgave af Inge Adriansen: Gæstebud og dagligliv på Sandbjerg omkring 1840. Trykt i Søren Rasmussen (red.): *Sandbjerg Mellem Sø og Sund*. Aarhus Universitetsforlag, 2005, s. 215-232.
- 2 Alle personalhistoriske oplysninger bygger på kirkebøgerne fra Sottrup og Sønderborg, der findes i Landsarkivet for Sønderjylland.
- 3 Søren Rasmussen: Sandbjergs bebyggelseshistorie. I: *Sønderjysk Månedsskrift* 2003, s. 79.
- 4 Jf. folketællingen af 1840, hvor der anføres 7 tjenestefolk i forpagter Barchmanns husstand.
- 5 Kogebogen tilhører Museet på Sønderborg Slot, inv. nr. 704x1.
- 6 Regina Vegenfeldt og Lilian Kornerup: *Danske kogebøger 1616–1974 med et tillæg 1975–1977*. København 1978, s. 140-144.
- 7 Også denne kogebog tilhører Museet på Sønderborg Slot, inv. nr. 703x1. Den blev fundet sammen med Sandbjergkogebogen i Sottrup Kirke.
- 8 Forordet og alle efterfølgende citater er oversat fra tysk af forfatteren.
- 9 Helle Ravn og Peter Dragsbo: *Taks og trempel. – havekultur og byggeskik på Als gennem 200 år*. Sønderborg 2002, s. 41.
- 10 Venligst oplyst af arkivar Bodil Møller Knudsen, Horsens Byarkiv.
- 11 Birgit Christensen og Eva Holm-Nielsen: „En mild, en ædel Høitidsdag“. Om Grevinde Danners fødselsdage på Frederiksborg. I: *Medlemsblad for Lokalhistorisk Forening i Hillerød kommune*, 1993:2, s. 10-11.
- 12 Retsbetjentarkivet for Sønderborg. Auktionssager 1859-1867, nr. 1508. Landsarkivet for Sønderjylland.
- 13 Stambøgerne har inv. nr. VII 3903-3905. En nærmere beskrivelse af dem findes i Jørgen Slettebo: Nogle sønderjyske stambøger. I: Årbogen *Arv og Eje*, 1961, s. 70-97.
- 14 Inge Adriansen: Sandbjerg-kogebogen – om et usædvanligt fund i Sottrup Kirke. I: *Årsskriftet for Sottrup sogn*, 1983, s. 32-42.
- 15 Charlotte Langkilde og Anne Rosenørn-Lehn: *Det Ægte Danske Køkken*. 1992. Birthe Bruun Rasmussen: *Danske Slotte og deres Køkkener*. Fotograferet af Bent Rej. 1994.