



Stor ståhej

Bryllup på herregården

Marie Aaberg Andersen

I sommeren 1920 stod hele Gammel Estrup på den anden ende. Den 14. august skulle der nemlig være bryllup på herregården. Bruden var komtesse Ingeborg Sophie Elisabeth "Misse" Scheel (1893-1944), datter af lensgreve Christen Scheel (1853-1926), og brudgommen var grosserer Valdemar Uttental (1872-1951). I månedsvis havde såvel herskab som tjenestefolk haft travlt med at planlægge og forberede den store begivenhed ned til mindste detalje. Hvem skulle inviteres? Hvad skulle der på menuen? Hvor og hvordan skulle de mange udenbys gæster og deres tjenestefolk indlogeres? Hvilke blomster fra haven skulle gartneren bruge i de overdådige bord-

Brudeparret komtesse Ingeborg Sophie Elisabeth "Misse" Scheel (1893-1944) og Valdemar Uttental (1872-1951) i 1920. Seks år senere døde Misses far, lensgreve Christen Scheel (1853-1926), og som følge af økonomiske udfordringer og ændringer i arveloven var familien nødsaget til at sælge herregården efter næsten 600 år i familiens eje. Måske havde man håbet, at den velhavende svigersøn, Valdemar Uttental, kunne have reddet herregården for slægten. Det gjorde han ikke direkte. Men i 1928 købte han hovedbygningen og haven af den mand, der i 1926 havde købt hele godset, og her grundlagde Uttental et herregårdsmuseum til glæde for offentligheden. Foto: Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.

dekorationer? For ikke at tale om at hele huset skulle gøres rent, haven skulle stråle, og alt måtte i det hele taget vise sig fra sin smukkeste side til den store begivenhed. Der var mange ting at tage stilling til og mange forberedelser, der skulle gennemføres, før brylluppet kunne finde sted.

Heldigvis havde man et stort antal tjenestefolk, der hver havde deres funktion på herregården, så den store husholdning kunne køre som et velsmurt maskineri. Tjenestefolkene var selve forudsætningen for det herskabelige liv på herregårdene i disse år og for, at en stor begivenhed som dette fornemme bryllup kunne gennemføres. Alligevel er tjenestefolkenes historie ofte ikke så synlig for eftertiden som herskabets. Det skyldes blandt andet, at tjenestefolkene ikke skulle ses i de herskabelige sale og gemakker. Tanken med denne lille artikel er derfor at give et indblik i, hvordan herregårdens store husholdning med de mange tjenestefolk fungerede, når alle sejl var sat til, og der var bryllup på herregården.¹

Vielsen i kapellet

Vielsen mellem komtesse Scheel, kaldet Misse, og grosserer Valdemar Uttental fandt sted i Gammel Estrups stemningsfulde kapel, som herregårdens gartner havde

pyntet smukt med grønne planter og blomster fra haven og orangeriet.²

Herregården var til alle tider tæt knyttet til lokalsamfundet, ikke mindst i kraft af sin position som områdets største arbejdsplads. Brylluppet var derfor en stor begivenhed i lokalområdet, og de to lokale aviser *Randers Amtsavis* og *Randers Dagblad* var naturligvis blandt de aviser, der rapporterede fra dagen:

I lørdags viedes på Gl. Estrup Komtesse Elisabeth Scheel til Grosserer Valdemar Uttenthal, København. Gæsterne modtoges i Riddersalen, hvorfra man 5½ begav sig til det smukke historiske kapel, der var overordentligt smagfuldt pyntet med Blomster og Grønt. Sidst indtrådte den unge smukke brud, iført en yndig Dragt af hvid Charmeuse med kniplinger, ført af sin Fader Lensgreve Kristen Scheel [...] Vielsen foretoges af Pastor Ravn, Fausing, og et Kor af unge, hvidklædte Damer sang ved Orgelet. I det hele var det en overmaade smuk og stemningsfuld Højtidelighed.³

Stuepigen og kusken var med

I reportagen nævnes også, hvem der var inviteret til brylluppet, og i modsætning til flere samtidige bryllupper i adelige familier, hvor gæstelisten var lang, var brylluppet på Gammel Estrup et mindre et af slagsen med kun 26 personer. Gæsterne ved vielsen var familie og venner til brudeparret fra blandt andet København og de omkringliggende herregårde på Djursland samt enkelte af de øverste funktionærer på herregården. Men også nogle af tjenestefolkene i hovedbygningen fik lov til at overvære højtideligheden i kapellet, mens middagen i Riddersalen

var forbeholdt de herskabelige gæster. I 1920 arbejdede tjenerstuepigen Anna på Gammel Estrup, og hun har senere berettet om sin tid på herregården.⁴ Her fortæller hun, at både hun selv og hendes senere mand, Niels, der var kusk, og som trådte til som tjener, når der var selskab på herregården, var med til vielsen i kapellet. Til gengæld måtte husjomfruen og køkkenpigerne blive i køkkenet ved gryderne for at tilberede den efterfølgende middag i Riddersalen.⁵

Brylluppet var således en begivenhed, der samlede og involverede alle herregårdens mennesker høj som lav, og som havde så stor betydning for de tjenestefolk, der var tæt på, at de huskede det mere end 50 år senere.

Bryllupsmiddagen og gæsterne

Efter vielsen i kapellet gik bryllupsselskabet til Riddersalen, hvor tjenerne stod klar til at servere bryllupsmiddagen. Foruden brudeparret, brudens forældre, lensgreveparret Christen og Emma Scheel og brudens to yngre søstre, komtesserne Alice og Lilian, der endnu boede på Gammel Estrup, deltog 20 gæster i middagen. Flere af gæsterne var familie, heriblandt brudens bror, greve Otto Scheel, og hans forlovede samt en enkelt af brudens syv halvsøskende, Bertha Lonsdale, fra lensgrevens tidligere ægteskab. Lensgreven var gift to gange, først med Ingeborg Brøchner (1854-90) med hvem han fik syv børn. Efter hendes tidlige død giftede greven sig med juvelerdatteren Emma Dahlbom (1872-1942), som han fik yderligere fire børn med, hvoraf bruden Elisabeth (Misse) var den ældste.⁶ Som brudgommen Valdemar Uttentals forlover deltog landsdommer Axel Rasmussen. Andre af gæsterne var venner og familiemedlemmer fra de nærliggende nabogodser Holbækgård, Estruplund, Kjellerup, Tørslevgård, Thygeslund og Stenalt. Derudover deltog



Brudeparret blev viet i Gammel Estrups eget kapel, som til dagen var pyntet med blomster og grønne planter. Det gamle fotografi af det pyntede kapel stammer med stor sandsynlighed fra brylluppet i 1920. Foto: Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.



forpagter Werchmeister på Gammel Estrup Møllegård og godsforvalter Werchmeister, som var blandt de øverste funktionærer i godsets hierarki. Endelig deltog købmand Gerstrøm med frue fra Auning. Gerstrøm var en driftig mand, og han fik med årene stablet en købmandsgård på benene og drev desuden en cementfabrik, et savværk og en kartoffelmelsfabrik. Parret tilhørte således det øverste borgerskab i byen og udover, at man på Gammel Estrup handlede med købmanden, var lensgrevinden indimellem på kaffebesøg hos købmandsparret.⁷

Menuen

Da alle de festklædte gæster var placeret omkring det lange bryllupsbord, var det tjenernes og køkkenholdets tur til at præstere med bryllupsmiddagen. Selve menuen til middagen findes desværre ikke længere, men ved sådanne lejligheder ville man typisk have serveret seks til syv retter. Ved at kombinere andre af tidens selskabsmenuer med husjomfru Ottilie Olesens bevarede opskriftssamling fra Gammel Estrup kan vi imidlertid give et bud på, hvordan menuen kunne have set ud. Som måltidets ouverture kan man forestille sig, at man har serveret husjomfruens eksotiske skildpaddesuppe, der var lavet på havskildpadde fra fjerne egne, og som var en populær forret ved fornemme selskaber i de højere kredse. Herefter fulgte sædvanligvis en fiskeret. Det kunne for eksempel være østers, hummer eller laks, som vi finder

flere opskrifter på i Ottilies opskriftssamling.⁸ Efter fisken serveredes som regel fjerkræ – for eksempel kylling eller poulard – eftersom jagten på agerhøns, fasaner og så videre endnu ikke var gået ind på denne tid af året. Derpå fulgte en grønsagsret efterfulgt af for eksempel oksesteg og dernæst endnu en grønsagsret. Endelig nåede man frem til middagens store finale, desserten. Den kunne enten bestå af kage eller hjemmelavet isdessert, som var en af tidens mest populære og festlige desserter, ikke mindst når den blev dekorativt anrettet. Is var imidlertid en meget arbejdskrævende dessert, da man endnu ikke havde fryser på Gammel Estrup.⁹ I stedet brugte man den gamle ismaskine, hvor flødeismassen blev nedkølet ved hjælp af råis og rørt i timevis med håndkraft af køkkenpigen.¹⁰ Is blev fremstillet i flere smagsvarianter, og i Ottilies opskriftssamling finder vi blandt andet adskillige opskrifter på is med havens frugt, vanilje, nougat, te og karamel. Til middagen blev der uden tvivl serveret et fornemt udvalg af vine fra lensgrevens kælder, mens gæsterne blev underholdt af Regimentsmusikken i Randers, som i følge *Randers Amtsavis'* rapporter musicerede under middagen i Riddersalen.¹¹ Efter middagen forlod brudeparret Gammel Estrup og kørte mod Aarhus, hvor de ifølge *Aarhus Stiftstidende* overnattede på Hotel Royal, før de drog videre på bryllupsrejse i Norge.¹²

Tjenestefolkene

Et bryllup på herregården var en stor begivenhed, der krævede mange måneders omhyggelig planlægning og forberedelser, der blev intensiveret i ugerne op til den store dag. Særligt tjenestefolkene gik en travl tid i møde. Hver især havde de deres plads og funktion i den store husholdning, hvor man var afhængig af, at alle ydede deres og dermed bidrog aktivt til løsning af den samlede

Mange af gæsterne til brylluppet var brudens nære familie. Her er det broderen Otto (til venstre) og halvsøsteren Bertha Lonsdale (nummer to fra højre) på sejltur, formentlig på Alling Å. Foto: Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.

opgave. Husholdningen i hovedbygningen var opdelt i zoner, der hver havde ansvaret for sin del af husholdningen. Hver ansat havde sine ansvarsområder, og man gik ikke på tværs af denne opdeling. Husjomfruen og køkkenpigerne holdt sig til køkkenet, og linnedjomfruen og stuepigerne blev ovenpå i stuer og værelser. Blandt tjenestefolkene herskede der et tydeligt hierarki, hvor de øverste var dem, der var tættest på herskabet. Således var kammerjomfruen og tjeneren højt placeret, da de tog sig af henholdsvis herrens og fruens personlige opvartning og derfor kom helt tæt på herskabets private sfære. Det førte ofte til et nært forhold mellem herskabet og den ansatte. Ved brylluppet på Gammel Estrup var det for eksempel den tidligere kammerjomfru fru Aagaard, der gjorde bruden klar til brylluppet.¹³ Den tidligere kammerjomfru var blevet gift med herregårdens gartner og boede derfor stadig på herregårdens område i gartnerboligen. Gartner Aagaard og den tidligere kammerjomfru var åbenbart så velansete, at de indimellem blev inviteret til middag hos greven, ligesom greveparret en gang om året kom til middag i gartnerboligen.¹⁴ Dog var forholdet ikke så tæt, at gartnerparret var på invitationslisten til brylluppet.

Stuepiger og tjenere

I stuer, soveværelser og gæsteværelser stod linnedjomfruen eller en betroet stuepige i spidsen for stuepigernes arbejde.¹⁵ Mange af bryllupsgæsterne kom fra København og skulle indkvarteres på herregården op til og efter brylluppet. Så stuepigerne fik travlt med at gøre gæsteværelserne rene og redde senge. Når gæsterne var ankommet, skulle stuepigerne blandt andet hjælpe med at pakke ud, hente varmt vand til vask og tømme toiletspande. Derudover skulle stuepiger og tjenere gøre

klar til selve bryllupsmiddagen og festen, der skulle gøres rent i hele huset, familiens fornemme damaskduge skulle findes frem og rulles og stives, det fine porcelæn og glas i mange afskygninger blevet taget ud af skabene, og arvesølvet blev fundet frem og pudset sammen med køkkenets kobbertøj. Derudover skulle der være værelser klar til gæsternes medbragte tjenestefolk, samtidig med at de almindelige, daglige gøremål som servering, rengøring, sengeredning og meget andet naturligvis skulle passes. Op til selve middagen skulle bordet dækkes og pyntes efter alle kunstens regler med flere sæt bestik, en lang række af glas til de mange slags vin, dækketalerkener af sølv, porcelænstallerkener til de mange retter og naturligvis skinnende sølvkandelabre.

Gartnerens stolthed

Bordet blev til lejligheden pyntet med opsatser med pragtfulde blomsterdekorationer og vinranker med drueklaser fra den ene ende af bordet til den anden fra herregårdens drivhuse og have.¹⁶ Op til den store dag havde gartner Aagaard haft travlt med at udsmykke alle herregårdens sale og stuer med grønne planter og blomsterdekorationer. Både planter, blomster og vindruer blev dyrket og passet med stor omhu i havens drivhuse og orangeriet af gartneren og hans elever. Det var vigtigt at have en gartner, der både mestrede at fremdrive eksotiske blomster og frugter, men som også kunne frembringe smukke blomsterdekorationer, der vakte beundring hos herskabets gæster. Derfor måtte gartner Aagaard præstere sit ypperste til denne store dag.

Husjomfru, køkkenpiger og koner

I køkkenet havde husjomfru Ottilie længe haft travlt med at planlægge menuen, sørge for den nødvendige

arbejdskraft og skaffe råvarer fra nær og fjern. På Gammel Estrup blev selskabsmenuer i reglen planlagt af grevinde Emma og køkkenets husjomfru Ottilie i fællesskab, mens greven valgte den tilhørende vin.¹⁷ Herefter fulgte det store arbejde med at planlægge middagen i mindste detalje og fremskaffe alle råvarerne. Når først gæsterne var ankommet, måtte husjomfruen ud over bryllupsmiddagen have styr på adskillige måltider til de overnattende bryllupsgæster og deres tjenestefolk. Til sin hjælp havde Ottilie køkkenpiger og et antal landarbejder- og husmandskoner, der blev kaldt ind til at hjælpe i køkkenet med det lidt grovere køkkenarbejde som klargøring af grønsager og opvask.

De fleste af råvarerne til brylluppet kom fra herregården selv. Frugt og grønt kom fra Gammel Estrups frugt- og køkkenhave, hvor gartner Aagaard fremdrev råvarerne både i drivhuse og på friland. Mejerivarer og en stor del af kødet kom fra avlsgården, mens køkkenpigen hentede fjerkræ og æg i hønsehuset eller andegården. Havde menuen stået på vildt, ville Gammel Estrups skytte have skaffet det fra herregårdens store skov- og engarealer. De varer, som man ikke kunne producere på herregården, blev for en dels vedkommende købt hos købmand Gerstrøm i Auning. Var der tale om mere eksklusive varer, sendte man bud til København, Aarhus eller Randers. Det samme gjaldt fisk og skaldyr, som man købte hos nærliggende fiskehandlere eller fiskere. Mere eksklusive ting som for eksempel hummer, måtte man have leveret fra de større byer, ligesom vin blev importeret gennem grevens faste leverandører.

I ugerne og dagene op til brylluppet må der således have været et rend uden lige på herregården af travle tjenestefolk og vogne med leverancer fra nær og fjern af madvarer, vin og andre drikkevarer og meget, meget



Op til brylluppet havde stuepigerne travlt med at gøre huset klar til det store rykind af gæster. Blandt andet skulle madrasserne luftes i gården, men heldigvis var der også tid til lidt sjov. Her er det stuepigen Anna, der "stiller op" til fotografiering. Foto: Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.



Til brylluppet havde gartneren pyntet hele hovedbygningen med grønne planter og blomster fra haven. På billedet kan man se de grønne planter foran orangerierne, hvor de overvintrede. Om sommeren kom planerne udenfor for at få luft, når de ikke blev brugt til at udsmykke sale og stuer. Personerne på fotografiet er familiemedlemmer. Foto: Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.

andet. Efter mange forberedelser var alt endelig klappet og klart – bordet var dækket, de mange levende lys i kandelabrene og i lysekronen var tændt, og lyset reflekterede i bordsølvet. De elegante tjenere stod klar til at tage imod herskabet og de festklædte gæster for

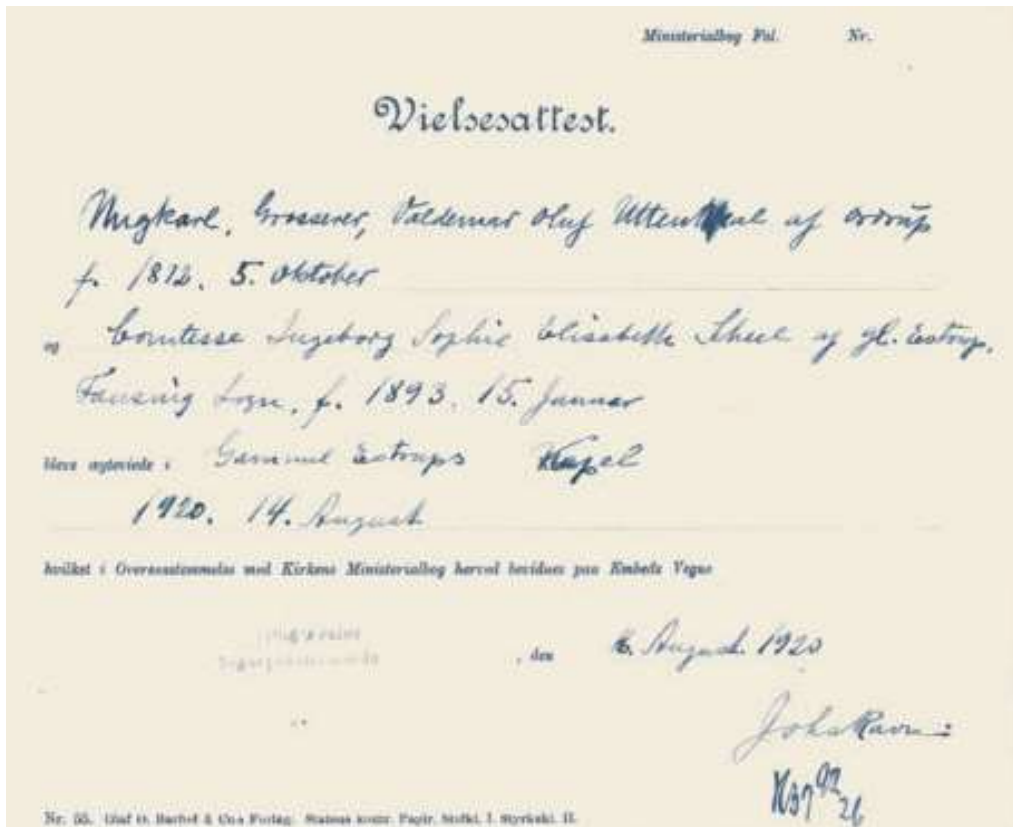
at servere den storslåede bryllupsmiddag. Der ventede tjenestefolkene i såvel køkkenet som stuer og sale en travl aften som kulminationen på de mange måneders forberedelser. Når festen var slut, og de sidste glas og kaffekopper var båret ned i køkkenet, lysene i kandelabrene



I 1920 hed husjomfruen på Gammel Estrup Otilie Olesen (i forgrunden), og det var hende, der styrede køkkenet med sikker hånd til brylluppet. Otilie har efterladt sin opskriftssamling med mere end 200 opskrifter, der giver os et fint indblik i, hvad der blev serveret på Gammel Estrup til hverdag og fest i begyndelsen af 1900-tallet. Her er hun sammen med en tjenestepige på vaskepladsen, hvor hun også havde opgaver. Foto: Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.

pustet ud, og opvasken var klaret, måtte tjenestefolkene skynde sig til ro, for næste dag ventede arbejdet med at opvarte herskabet og de mange overnattende bryllupsgæster. Først når de sidste gæster efter dagevis på herregården endelig kørte ud gennem porten, kunne

såvel herskab som tjenestefolk ånde lettet op efter mange måneder med forberedelser og lange arbejdsdage og langt om længe vende tilbage til den roligere dagligdag på herregården, indtil den travle jagtsæson med selskaber og gæster startede op i efteråret.



Komtesse Ingeborg Sophie Elisabeth Scheel og grosserer Valdemar Oluf Uttental's vielsesattest fra brylluppet i Gammel Estrups kapel i 1920. Den afslører, at bruden kom fra en af landets ældste adelslægter, mens brudgommen tilhørte den øvre del af borgerskabet i København – Valdemar Uttental oparbejdede selv en stor virksomhed indenfor klædebranchen. Foto: Privatarkiv.

Herregårdens minisamfund

Brylluppet mellem Valdemar Uttental og komtesse Elisabeth (Misse) Scheel i sommeren 1920 blev en af de sidste store, festlige begivenheder på Gammel Estrup, hvor husholdet viste, hvad det kunne præstere, når den helt store selskabelighed blev rullet ud.¹⁸ Her ser vi, hvordan alle på herregården, herskab såvel som ansatte, havde deres særlige funktion og plads i det minisamfund, som herregården udgjorde. Her kendte alle deres plads og

vidste, hvad der var krævet af dem lige fra gartneren i haven, der stod for både leverancer af frugt og grønt til bryllupsmiddagen og udsmykning af bryllupsbordet, stuer og sale, over avlsgården, der producerede kød og mejerivarer til selskabet, til alle de ansatte i hovedbygningen, der gennem planlægning og hårdt arbejde fik måneders forberedelser til at gå op i en højere enhed. Men det var ikke kun internt på herregården, at den store begivenhed havde betydning. Herregården havde

alle dage haft et tæt forhold til lokalsamfundet. Den var igennem generationer områdets økonomiske dynamo og den største arbejdsplads med både løs og fast arbejdskraft fra lokalområdet. Og navnlig i forbindelse med store begivenheder, som når grevens datter skulle giftes, og hvor herregården skulle tage sig ud fra sin bedste side, mærkede man det i lokalsamfundet. Her

blev lokale håndværkere indkaldt til at fikse herregården op, landarbejderne og deres koner sat til at hjælpe i haven og i køkkenet, mens lokale erhvervsdrivende leverede varer til den store fest. Så der er ingen tvivl om, at brylluppet på Gammel Estrup den augustdag i 1920 var noget, man talte om på herregården og i lokalsamfundet længe efter.

Noter:

- 1 Artiklen bygger på Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseums sommerudstilling i 2021, der fortalte historien om brylluppet i 1920 og de ansattes historie.
- 2 *Randers Amtsavis* 18. august 1920 og Anna Hoppe.
- 3 *Randers Amtsavis* 18. august 1920 og Anna Hoppe.
- 4 Anna Hoppe.
- 5 Anna Hoppe.
- 6 *Danmarks Adels Aarbog* 1943, s. 43.
- 7 <https://auningby.dk/kobmand-gerstrom-auning>.
- 8 Andersen og Nielsen 2017 og Højrup 1982, bd. 6, s. 66ff.
- 9 Anna Hoppe.
- 10 Anna Hoppe og Højrup, bd. 6, s. 24, 36 og 170.
- 11 *Randers Amtsavis*.
- 12 *Aarhus Stiftstidende*.
- 13 Anna Hoppe.
- 14 Anna Hoppe.
- 15 Andersen og Nielsen 2017.
- 16 Anna Hoppe.
- 17 Anna Hoppe.
- 18 I 1926 døde Christen lensgreve Scheel, og godsets økonomiske forfatning og ændringen i arvelovene gjorde det umuligt for familien at drive godset videre. Derfor blev Gammel Estrup solgt, og familien Scheel måtte opgive herregården, der havde været i familiens eje i næsten 600 år.

Litteratur og kilder:

- Andersen, Marie Aaberg og Jytte Møller Nielsen: *Ottilies Kogebog*, 2017.
- Andersen, Marie Aaberg: "Moderne tider på herregården", i *Herregårdshistorie 16* (red. Britta Andersen m.fl.), 2019.
- Beretning fra Anna Hoppe, Gammel Estrup.
- Danmarks Adels Aarbog*, 1943.
- Højrup, Ole: *Herregårdsliv. Beretninger fra Århundredeskiftet*, bd. 1-8, Nationalmuseet 1982.
- Randers Amtsavis* 18. august 1920.
- Tønnes, Rikke: "Sidste blomstring", i: John Erichsen og Mikkel Venborg (red.): *Herregården. Menneske – Samfund – Landskab – Bygninger*, bd. 2, Kbh.2005.
- Aarhus Stiftstidende* 14. august 1920.