



Når køkkenet kommer til live - formidling af mad- og køkkenkultur på herregården

Af museumsinspektør Marie Aaberg Andersen

I snart 80 år har slægterne Brocks og Scheels gamle herregård Gammel Estrup fungeret som et interiørmuseum. Her, i hovedbygningens sale og gemakker, har generationer af danskere siden 1930 kunnet få et indblik i højadelens liv gennem mere end 500 år. En del af de fornemme rum giver ved deres blotte størrelse og fremtoning - de høje stuklofter med de smukke prismekroner, de imponerende rækker af adelige og kongelige portrætter og de kostbare møbler og vævede tapeter - publikum en oplevelse af det fornemme og repræsentative liv, der blev levet i disse stuer og sale. Men enkelte rum – i særlig grad herregårdskøkkenet – har brug for noget mere for at „komme til live“, og

for at de besøgende forstår rummets funktion og dets betydning for fortidens mennesker på herregården. Et køkken, hvor det store brændekomfur står tomt og koldt, og som ikke genlyder af kokkepigers og hendes køkkenpigers travle stemmer, og hvor der ikke dufter af mad og bagværk, kan virke dødt og tomt.

Herregårdskøkkenet på Gammel Estrup

Gennem årene har Gammel Estrup – Herregårdsmuseet taget denne formidlingsmæssige udfordring op ved på udvalgte tidspunkter at bemande køkkenet med museets dygtige kokkepige. Imidlertid blev det i 2008, takket være engagerede medlemmer af museets frivillige netværk, muligt at „befolke“ køkkenet og skabe liv i en større del af året. Således kan publikum nu i længere og hyppigere perioder både sommer og vinter få historien om maden, arbejdet og livet i herregårdskøkkenet omkring forrige århundredeskifte på den måde, som køkkenets historie bedst fortælles - nemlig ved at opleve varmen fra brændekomfuret, dufte og smage de nybagte småkager og maden i de store gryder og ikke mindst at høre et levende og engageret menneske fortælle.

*I efterårsferien får husjomfruen på Gammel Estrup og hendes køkkenpiger hjælp til at sylte og lave saft af havens frugt og grønt.
Foto: David Slater, Gammel Estrup.*



Herregårdskøkkenet var omkring forrige århundredeskifte en travl arbejdsplads med mange ansatte. Her er det husjomfruen og hendes hjælpere på herregården Løndal ved Silkeborg i 1917-18. Foto: Nationalmuseet.

I museets formidling af herregårdskøkkenet er scenen sat på Gammel Estrup ved forrige århundredeskifte. På dette tidspunkt sang herregårdenes sidste storhedstid - fra midten af 1800-tallet til ca. 1920 - på sidste vers, men en del herregårde dannede fortsat ramme om et strålende herregårdsliv med stor selskabelighed og mange gæster – navnlig i sommer- og jagtsæsonen.

På Gammel Estrup var fordums storhed imidlertid forbi. Af slægtens tidligere så enorme godsimperium var kun Gammel Estrup tilbage, og sammenlignet med tidens mest velhavende herregårde, levede man forholdsvis beskedent på Gammel Estrup. Alligevel var det en stor husholdning, der skulle passes og mange munde at mætte. Indtil 1918 bestod herskabet af enkegrevinde Scheel og hendes to ugifte døtre.

I 1918 lukkede den 87 år gamle enkegrevinde sine øjne for sidste gang, og hendes søn, Christen greve Scheel flyttede ind på Gammel Estrup med sin familie. Christen havde fra sine to ægteskaber i alt 11 børn, og selvom nogle af dem var voksne og flyttet hjemmefra, har der i perioder været mange mennesker. Dertil kom alle hovedbygningens tjenestefolk, der boede på herregården, og som der også blev lavet mad til i herregårdskøkkenet. I enkegrevindens tid var der 10 – 11 personer ansat i hovedbygningen til herskabets opvartning, mens antallet faldt lidt i sønnens ejertid – dels på grund af økonomiske vanskeligheder, dels som følge af en generel nedgang i antallet af tjenestefolk på herregårdene i perioden. Omkring 1920 var der således kun en husjomfru og en køkkenpige ansat i køkkenet på Gammel Estrup, hvor der tidligere havde været både kokkepige og husjomfru, som forestod henholdsvis tyendets og herskabets mad, en eller flere husholdningselever, køkkenpiger og en køkkenkarl. Det er blandt andet denne historie om de mennesker, der levede og arbejdede på herregården – i køkkenet i særdeleshed – og deres roller i forhold til hinanden og til herskabet, der bliver lagt vægt på i formidlingen i herregårdskøkkenet. En anden lige så vigtig del af formidlingen handler om den madkultur og de arbejdsprocesser, der var fremherskende på dette tidspunkt i landets herregårdskøkkener.

Komfurkøkkenet

Omdrejningspunktet for formidlingen i herregårdskøkkenet er det store brændekomfur, som var centrum

i herregårdens madlavning. Komfuret var blevet udbredt i løbet af 1800-tallet – først i de store husholdninger, som herregårdskøkkenerne, men efterhånden spredte de sig til resten af samfundet. Den nye opfindelse gav helt nye muligheder til kogekunsten, og den kom efterhånden til at ændre madkulturen i Danmark fundamentalt. I årtusinder havde man lavet mad over åben ild, men med komfuret lukkede man ilden inde i en kasse af støbejern. Varmen kunne reguleres ved hjælp af ventiler og spjæld, og på oversiden var der kogehuller, der med jernringe kunne gøres større eller mindre. I komfuret var der desuden en eller flere ovne, og dermed introduceredes blandt andet ovnstegningen i de danske køkkener. Hidtil havde man i de store husholdninger, som Gammel Estrups, spidstegt eller kogt store stykker kød, men ovnstegningen gjorde det nemmere at tilberede større stykker kød, og det skabte nye madtraditioner – som for eksempel klassikeren fra søndagsmiddagen; engelsk oksesteg og flæskesteg med sprøde svær!

Komfurets ovn(e) gav ligeledes nye muligheder i forhold til bagværk. Hidtil havde 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, hvorefter man bagte i strålevarmen fra den hvidglødende lerkappe. Det var en langvarig og omstændig proces, så ovnen var kun i brug til store brødbagninger. Kager blev derimod bagt i kagejern (eksempelvis vafler og gode råd), i en pande eller kogt i fedt, som vi endnu kender det med henholdsvis pandekager og klejner.

Komfurets ovn gjorde bagningen betydelig nemmere, og det betød, at boller, gærkage og småkager blev en fremtrædende del af madkulturen. Denne udvikling var helt central for blandt andet de juletraditioner, der blev skabt i slutningen af 1800-tallet, og som i dag formidles i herregårdskøkkenet på Gammel Estrup.

Jul på Gammel Estrup

I de seneste tre år har museets besøgende i weekenderne op mod jul kunnet følge med i juleforberedelserne i herregårdens køkken, folkestue og i herskabets stuer. Året, der formidles, er 1918 – det vil sige det år, hvor „den gamle grevinde“ døde, og sønnen, Christen greve Scheel, kunne holde sin første jul som godsejer på Gammel Estrup. Ikke mindst i køkkenet er der travlhed, for alt skal jo være klar til højtiden, hvor hele grevens familie skal samles på herregården. Først og fremmest skal der laves julemiddag til herskab og tjenestefolk. Tyndet havde ikke fri juleaften – for nogen skulle jo tilberede julemaden, servere og vaske op – så højtiden blev holdt på herregården. Selvom herskab og tjenestefolk holdt jul under samme tag, spiste de ikke julemiddagen sammen. Herskabet spiste i spisestuen på første sal, mens tjenestefolkene indtog deres julemiddag i folkestuen ved køkkenet. Hvad der blev serveret i Gammel Estrups spisestue i 1918, ved vi desværre ikke, men et godt bud kunne være sprødstegt kalkun, der var blevet en populær julespise i sidste halvdel af 1800-tallet, kogte og brunede kartofler, rødkål og endelig risalamande, som var blevet den nye dessertspise i stedet for risengrød. Menuen i

folkestuen afveg ikke væsentligt fra herskabets; blot var kalkunen skiftet ud med gås, som blev opdrættet på herregårdens avlsgård, og risengrøden var bevaret som dessert. Såvel gås som kalkun bliver i museets formidling tilberedt i komfurets ovn af husjomfruen, som også sætter sine hjælpere i gang med snitte rødkål, pille kartofler til de brunede kartofler og alle de andre gøremål i forbindelse med tilberedningen af julemiddagen. Hele processen kan følges på nært hold af publikum, mens husjomfruen og hendes hjælpere fortæller.

Juleslagtning

En vigtig del af juleforberedelserne på herregårdene omkring forrige århundredeskifte var juleslagtningen, som også indgår i museets juleformidling i dag. I en af weekenderne op mod jul kan besøgende følge husjomfruen og hendes køkkenpigers arbejde med at partere grisen og tilberede de mange juleretter med gris, som blev udbredt i sidste halvdel af 1800-tallet. Mange af dem kender vi stadig i dag; der er flæskestegen med de sprøde svær, sylte lavet af kødet fra grisens hoved, blodpølsen, som havde „overlevet“ fra gammel tid, rullepølse – presset i den gamle rullepølsepresser, saltet, kogt flæsk og skinke, der skal saltes i otte uger. Dertil kommer mængder af leverpostej, bjerge af frikadeller og metervis af medisterpølse. De tre sidste retter blev særlig udbredte i perioden på grund af en anden af tidens store opfindelser – kødhakkemaskinen. Før kødhakkemaskinen blev farsen hakket med en kniv og derefter bearbejdet i en morter. Det var et tidskræ-



Slagtning af julegrisen var en vigtig del af juleforberedelserne i herregårdskøkkenet, og her var opfindelsen af kødhakkemaskinen noget nær en revolution. Tidligere havde det været en besværlig proces at hakke kød til farsretter og pølser, hvortil man brugte det bedste og møreste kød. Men efterhånden som kødhakkemaskinen vandt frem i køkkenet blev farsretter og pølser dagligdags spise. Illustration fra Morsø Jernstøberi.

vende arbejde, og farsretter var noget eksklusivt, som kun blev serveret for herskabet i de store huse. Med kødhakkemaskinen blev findelingsprocessen betydelig lettere, og frikadeller, hakkebøf og leverpostej, som i dag stadig er en central del af vores madkultur, blev efterhånden allemandsspis.

Julebagning

Udover slagtning byder museets formidling af juleforberedelserne på herregården naturligvis også på

småkagebagning i køkkenet. Med komfuret blev det lettere og dermed populært at lave de småkager, som endnu i dag forbindes med hjemmebagte julesmåkager – nemlig vanillekranse, brune kager, jødekager og finskrød. Omkring århundredeskiftet var julebagningen en større affære på herregårdene. Fra beretninger fra nogle af tidens tjenestefolk ved vi, at man i dagene op til bagedagen havde travlt med at tilberede og ælte dejen til julekagerne. På selve dagen var der indkaldt ekstra hjælp – ofte landarbejderkoner – til det daglige arbejde i køkkenet, mens det faste personale fra tidlig morgen gik i gang med at forme kager, lægge på plader og passe ovnene. Når denne historie i dag formidles i herregårdskøkkenet på Gammel Estrup, kan publikum på nært hold følge hele bageprocessen – fra dejen bliver formet og lagt på de store bageplader i køkkenet til de nybagte, velduftende julesmåkager tages ud af brændekomfurets ovn.

Bagværk i køkkenet

Det var dog ikke kun i juletiden, at man på herregårdene mærkede, at det med komfurets ovn var blevet lettere at bage. Mange steder blev der ved forrige århundredeskifte bagt brød og kager hver dag. Det gør der også nu om dage i højsæsonen i herregårdskøkkenet på Gammel Estrup. Hver dag i juli måned kan besøgende opleve husjomfruen i fuld gang med bagningen, og man kan nyde duften de nybagte brød og kager, når de kommer ud fra ovnen. Flere af de anvendte opskrifter stammer fra en opskriftssamling, som en af herregårdens husjomfruer, Ottilie Olesen,



Med til julens mange gøremål hørte julebagningen. I en af weekenderne op mod jul kan besøgende på Gammel Estrup se, dufte og smage, hvordan man bagte pebernødder og andre julesmåkager i det gamle brændekomfur. Foto: Jens Thaysen

samlede imens hun var ansat på herregårdene Rosenholm og Gammel Estrup i henholdsvis 1910 og fra 1918 til 1924. Opskriftsamlingen byder blandt andet på brun engelsk tekage, galopkringle, boller, honningkage, sandkage og en lang række forskellige småkager. Kagerne har publikum mulighed for at købe og nyde sammen med en kop friskbrygget kaffe fra Madam Blå.

Syltetid på herregården

Mens der i julen og om sommeren bliver slagtet og bagt i herregårdskøkkenet, står efteråret i syltningens tegn. Omkring forrige århundredeskifte var detailhandlen i byerne veludviklet, og det overflødiggjorde i vidt omfang forråd i byernes husholdninger. Men på herregårdene var man stadig i vid udstrækning selvforsynende med råvarer; kød og mælkeproduk-

ter kom fra avlsgården, vildtet skød jægeren i herregårdens skove og på markerne, og frugt og grønt kom gartneren med fra herregårdens egen frugt- og køkkenhave. En af eftersommerens og efterårets vigtigste opgaver i køkkenet var at sørge for, at havens frugt og grøntsager blev syltet, henkogt, lavet til saft eller tørret, så det kunne opbevares og bruges resten af året. Denne historie formidler museet for børn og voksne i herregårdskøkkenet i skolernes efterårsferie. Her kan børn i alle aldre være med til at lave æble-marmelade, når de skræller æbler fra æblehaven på kopier af museets originale æbleskræller fra omkring



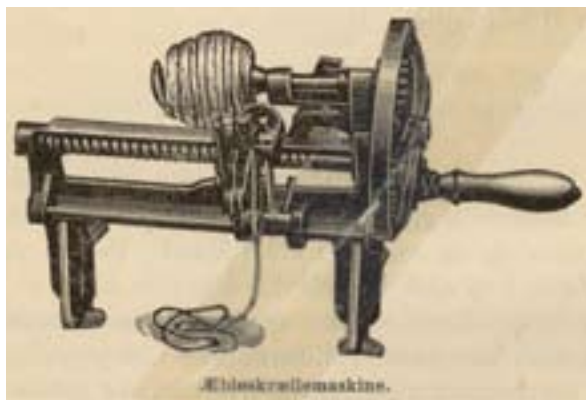
I eftersommeren og efteråret skulle havens frugt og grønt syltes og henkoges, så det kunne holde hele vinteren. Det var en travl tid i herregårdskøkkenet, men fadburets mange hyldemeter med syltekrukker og –glas var husjomfruens stolthed. Foto: David Slater, Gammel Estrup – Herregårdsmuseet.

1900, koger dem i de store jerngryder på komfuret og til sidst hælder dem på glas. Det er som regel en stor oplevelse for både børn og voksne at være med til, og de fleste går derfra med et bedre indblik i nogle af de mange arbejdsopgaver, der var knyttet til køkkenet for omkring 100 år siden.

Køkkenet som ramme

Vores viden om livet i herregårdskøkkenet stammer først og fremmest fra nedskrevne beretninger fra tiden, arkivmateriale og fra kokebøger. Blandt andet har museet kunnet indsamle mange oplysninger om husholdningen på herregården omkring forrige århundredeskifte gennem *Ottilies opskriftssamling* og gennem Otilie Olesens datter, Kirsten Munk, som i sin tid skænkede museet moderens opskriftssamling. Den indsamlede viden bliver i formidlingen knyttet sammen med køkkenet og de materielle genstande, der knytter sig til køkkenet og madlavningen. Styrken ved museets formidling af herregårdenes madkultur og livet i køkkenet er nemlig i høj grad den autenticitet, der endnu knytter sig til køkkenet på Gammel Estrup. Rummet ligger således stadig det samme sted, som i sidste del af 1800-tallet og frem til 1926 – i vestfløjens nordre hjørne. Men det er ikke kun køkkenets placering, som er den samme som i beboet tid. En stor del af køkkenets inventar er i dag bevaret som dengang, der endnu blevet lavet mad til herskab og tjenestefolk på Gammel Estrup. For eksempel er køkkenbordene med skabe, der er placeret langs væggene både i køkkenet og i spisekammeret ved siden af køkkenet, oprindeligt

inventar, ligesom det store isskab i spisekammeret og køkkenets krydderiskab også stammer fra beboet tid. Andre genstande, som for eksempel det store bord midt i køkkenet, æbleskrællere og saltkar, som alle bruges aktivt i selve formidlingen, er nye, men genskabt som de så ud for næsten 100 år siden. På denne måde skabes en gennemført, historisk ramme, som giver den besøgende mulighed for indlevelse i og en forståelse af de historiske arbejdsprocesser i køkkenet. Når der er gang i køkkenet, er formidleren desuden i ført en kopi af husjomfruens dragt fra omkring 1918. Derved er den besøgende ikke i tvivl om, hvem formidleren er. Det betyder dog ikke, at den udklædte skal *spille* rollen som for eksempel husjomfruen Otilie Olesen på



Når museet formidler herregårdens madkultur omkring forrige århundredeskifte tages der blandt andet udgangspunkt i tidens kogebøger og i museets originale genstande. I efterårsferien kan børn prøve kræfter med kopier af en original æbleskræller, når der syltes i herregårdskøkkenet. Illustration fra Fru Nimbs Syltebog, København 1896.

Gammel Estrup født i 1893. Formidlerens rolle er som en person anno 2009 at *fortælle* om og demonstrere det arbejde, der blev udført i herregårdskøkkenet i starten af 1900-tallet.

Hvorfor formidle køkken- og madkultur?

Man kan nu spørge sig selv, hvorfor det er relevant at fortælle om mad- og køkkenkultur. Det er det blandt andet, fordi historien om maden og køkkenet giver os et meget fint indblik i den måde fortidens mennesker levede på, det samfund, der omgav dem, og ikke mindst deres selvopfattelse. For hvad mennesker gennem historien har spist, hvor råvarerne kom fra, hvor og hvordan maden blev tilberedt, hvem der gjorde det og ikke mindst, hvordan maden blev serveret, afhænger i høj grad af tiden og miljøet. Mad- og køkkenkulturen giver for eksempel et fantastisk billede af herregårdens hierarkiske verden. Øverst i herregårdens hierarki stod naturligvis herskabet, der ikke selv deltog i hverken produktionen af råvarerne eller tilberedningen af maden. Under herskabet stod deres ansatte, tjenestefolkene. De stod for fremstillingen af den del af råvarerne, som blev produceret på herregården, og for tilberedningen og serveringen af maden til herskabet.

Tjenestefolk og herskab boede under samme tag, og deres mad var tilberedt i det samme køkken, men maden var ikke den samme, og man spiste heller ikke samme sted. På Gammel Estrup indtog herskabet sin middag på første sal i spisestuen eller i riddersalen, hvis der var gæster til middag, mens tjenestefolkene

spiste i folkestuen ved siden af køkkenet eller, for køkkenpersonalets vedkommende, ved køkkenbordet. På mange herregårde havde man endog et tredje „spisebord“, hvor det finere tjenerskab som kammerjomfru og tjener spiste. Måltidet afspejler således forskellen på høj og lav på herregården, og det var samtidig en lejlighed for herskabet til at iscenesætte sig selv overfor standsfæller, der inviteredes til storslåede middage i herregårdens riddersal.

En anden årsag til, at museet prioriterer formidlingen i herregårdskøkkenet højt, er, at mad til alle tider har været og er en livsforudsætning, hvorfor mad- og køkkenkultur vedrører os alle. Det er således, før som nu, en væsentlig del af vores dagligdag, og som sådan noget alle mennesker på en eller anden måde forholder sig til. Det gør køkkenet til et velegnet sted at komme i dialog med publikum, hvilket er forudsætningen for den levende formidling. En del besøgende kan huske, at deres bedstemor eller måske mor lavede mad ved et gammelt brændekomfur, og de kan endnu huske varmen og duften i køkkenet. Yngre mennesker og børn, som ikke selv har oplevet brændekomfurerne, kan til gengæld forholde sig til forskellene i madlavningen fra dengang og til nutiden med moderne køkkenredskaber. Denne genkendelse og mulighed for at kunne relatere historien til sit eget liv, oplever man særlig godt i herregårdskøkkenet på Gammel Estrup.

Litteratur:

- Boyhus, Else-Marie: *Komfurkøkkenet*. Historisk Kogebog. Wormianum 1978
- Boyhus, Else-Marie: *Fra skorstenskøkken til komfurkøkken*, i Petri, Gerda (ed.): *Køkkenet*. Danmarks største arbejdsplads, Ølgod Museum 1991
- Boyhus, Else-Marie: *I lære som kokkepige. Det borgerlige danske køkken 1880 – 1910*, Dafolo Forlag 2000
- Højrup, Ole: *Tjenerskabet*. Herregårdsliv 6. Beretninger fra århundredeskiftet. Nationalmuseet 1982
- 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 Herregården. Menneske – samfund – landskab – bygninger, bd. 2
- Anlæg, interiør og have, Nationalmuseet 2005
- Fru Nimbs Syltebog, København 1896