



Middagstaffel 1785

Af madhistoriker Bi Skaarup

Året var 1785. Carl Müller, kok på herregården Hvidkilde, lod sin *Nye Kogebog for den Retskafne Huusmoder* udgive. Med 489 opskrifter og 7 menuer med anvisninger på, hvordan hver servering skulle anrettes ved bordet, leverede han sin programmerklæring for det finere danske køkken. Müller havde ved bogens udgivelse gennem en årrække tjent på det store sydfynske gods. Hans herre, Poul Abraham baron Lehn, var med omfattende godsbesiddelser på såvel det fede Lolland som det frugtbare Sydfyn en af landets mægtigste godsejere, højt agtet for sine evner som landmand og værdsat for sin humane holdning til sine bønder. Baronen havde fast residens på Hvidkilde, som han elskede, og Carl Müller har som chef for køkkenregionerne haft sin sag for i arbejdet med at sørge for en husholdning, der var

Hvidkilde. Bygningerne er som de fremtræder i dag resultatet af storkøbmanden Johan Lehns ombygning af det ældre hovedhus fra omkring 1550. Han bekostede en udvidelse af det gamle hus, som nu danner midterfløjen samt udvidede anlægget med sidefløje og manzardtag. Det stod færdigt i 1742. Foto: Bi Skaarup.

Middagstaffel 1785

Første Servering

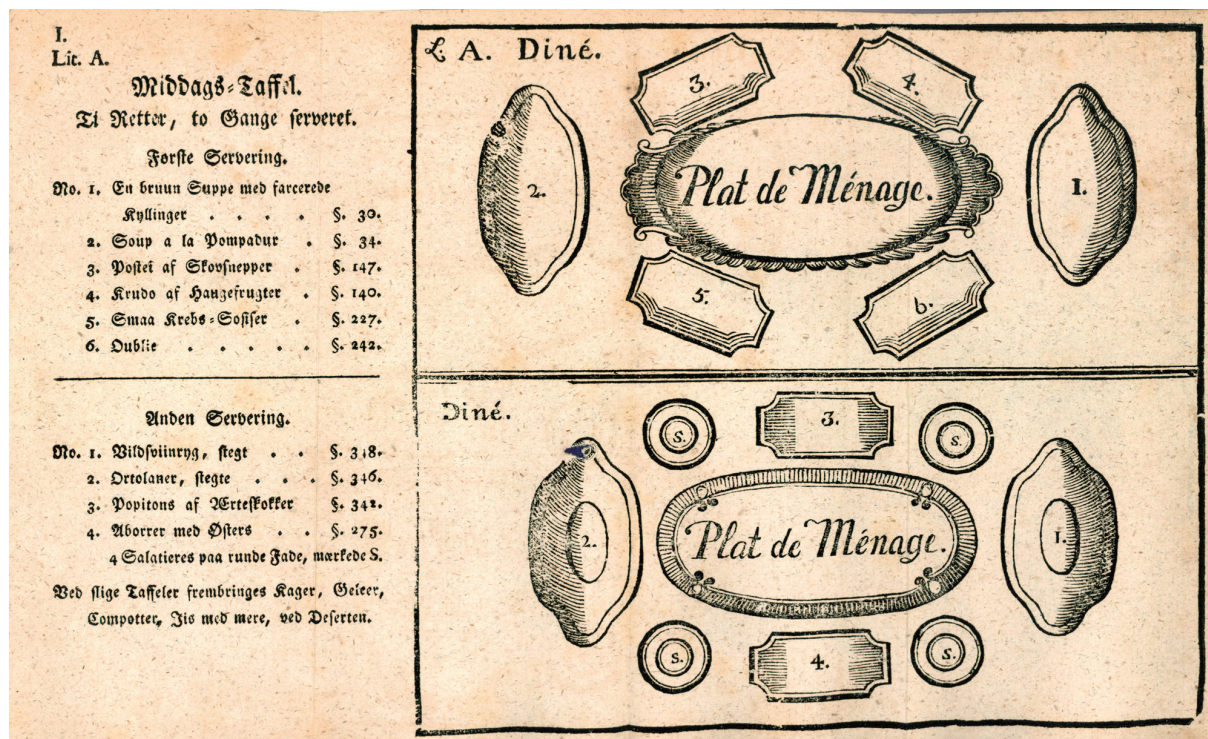
En bruun Suppe med farcerede Kyllinger
Soup a la Pompadour
Postei af Skovsnepper
Krudo af Haugefrugter
Smaa Krebs=Sosiser
Oublie

Anden Servering

Vildsviinryg, stegt
Ortolaner, stegte
Popiton af Ærteskokker
Aborrer med Østers
Salatiers paa runde Fade

Dessert

Kager
Geleer
Compotter
Is med mere



Bordplanen. Carl Müllers forslag til et middagstaffel. Maden blev serveret i to sæt. Tegningen viser opstillingen af fadene med de forskellige retter.

hans herre værdig. Vi kan derfor godt regne med, at de menuer, han foreslog i bogen, er baseret på en solid erfaring, og der er ingen tvivl om, at de kunne have være serveret på herregården. Men inden vi går over til at se nærmere på den citerede menu, er det på sin plads at trække nogle linjer op om tidens madkultur.

Kogebøger

Vores viden om 1700-årenes spisevaner stammer især fra periodens kogebøger. Den første trykte kogebog på dansk udkom allerede i århundredet før, idet den alsaciske lægefrue Anna Weckers bog fra 1590'erne først i uddrag i 1616 og senere komplet i 1648 udkom oversat til dansk. Den fik lov til at stå som århundredets eneste

trykte kogebog og blev endda genudgivet i 1675. Bogens opskrifter bærer umiskendeligt præg af middelalderens rigt krydrede retter, og mange af opskrifterne er da også gengivelser af retter, der kendes flere hundrede år tilbage. Dens gentagne udgivelser på dansk må betyde, at den har været udbredt, og at dens opskrifter, trods forfatterindens alsaciske baggrund, har givet mening for et dansk publikum. Der er uden tvivl tale om et fælles nordeuropæisk køkken i denne bog.

I 1703 kom den første kogebog skrevet af en dansker: *En højforfemmede Madames Kaagebog*. Anna Elisabeth Wigant, som bogen tilskrives, var datter af en tysk vinhandler, der havde slået sig ned og giftet sig i København. Familiens gård lå i det nybyggede kvarter på hjørnet af Ny Kongensgade og Frederiksholms Kanal, en allerede dengang fornem adresse lige overfor slottet, der nu er en del af Nationalmuseets kompleks. Faderens forretning gik særdeles godt, og han udvidede sin virksomhed med handel og skibsfart i ind- og udland. Han sluttede sin karriere med den særdeles ærefulde og betroede post som kongelig kældermester med ansvar for hoffets vinbeholdning. Anna Elisabeth var altså godt vant hjemmefra, og hun giftede sig inden for sin stand, idet hun i 1683 viedes til Albrecht Dysseldorff, den kongelige mundskænk, senere kancelliråd og præsidet i borgerretten. Han gik sin svigerfader i bedene og sluttede sin karriere som kældermester ved hoffet. Såvel barndomshjemmet som den husholdning, hun kom til at lede gennem sit ægteskab har været en del af residensstadens øverste sociale lag, og her

har ikke mindst måltiderne været en vigtig del af den sociale iscenesættelse.¹

Anna Elisabeth Wigants bog er sin lidenhed i format til trods en mastodont på 600 opskrifter. Selvom der stadig er spor af de tidligere århundreders rige brug af krydderier, er der også meget, der viser, at det finere danske køkken har rykket sig. Set i historiens klare lys er der dog ingen tvivl om, at den er skrevet i en brydningstid, og der er ingen grund til at tro, at forfatterinden har haft til hensigt at revolutionere den københavnske gastronomiske scene med sit værk. Det, vi ser her, er nok snarere fruens bud på den mad, der rådede i byens palæer og bedre huse, og som man som husfrue i et sådant hus burde kende.

Bogen er på nogle områder meget gammeldags med utallige opskrifter på den tidligere periodes så populære mos og vællinger, men trods dens mangel på systematik og flere gentagelser, viser den klart, at vi her har at gøre med et køkken, der dyrker kvalitet, og der er mange eksempler på fine raffinementer.

Som den første, og for øvrigt eneste bog fra 1700-tallet, giver den indtil flere opskrifter på brød: dels det hollandske hvedebrød, senere i århundrede benævnt franskbrød, som dengang var små kuvertbrød af fin hvededej, samt en bolle, benævnt jysk brød, som kan beskrives som datidens thebolle – en velsmagende bolle krydret med korender, kanel, muskatblomme og safran.² Som noget nyt optræder mælk og fløde nu også i adskillige retter, hvilket kunne tyde på, at man på Sjælland var ved at få bedre styr på mælkeforsyningen, som tidligere generelt havde været et problem en

stor del af året. Manglen på egentlige grønsagsopskrifter er markant i bogen. Der gives kun anvisning på tilberedning af grønrarter og asparges, mens grønsager brugt som ingrediens sammen med kød eller fisk ses i talrige opskrifter. Nye i det danske opskriftmateriale er blandt andet champignon, selleri, pastinak og blomkål. At grønsagerne ikke omtales, behøver dog langt fra at betyde, at man ikke har spist dem. Det er vigtigt at holde sig for øje, at en trykt kogebog ikke nødvendigvis beskrev den mad, der rent faktisk blev spist. Den er snarere et udtryk for, hvad man fandt interessant at lægge vægt på, og hvad der var på mode.

Hvad lokumstønden kunne fortælle

Hvis vi skal forsøge at afdække, hvad københavnernes faktisk spiste i det tidlige 1700-tal, må der en anden type kilde til, og her kan en arkæologisk undersøgelse, foretaget af Københavns Bymuseum i 2004 i Pilestræde, komme os til hjælp. Ved undersøgelsen afdækkedes en lokumskule, dateret til de første årtier af 1700-årene.³ Lokumskuler har den fordel, at de på grund af det humøse fyldmateriale kompakte konsistens bevarer organisk materiale godt. Da en del vegetabilsk materiale ikke nedbrydes på sin vej gennem det menneskelige fordøjelsessystem, er det derfor faktisk muligt at sige rigtigt meget om, hvad de personer, der har frekventeret lokummet, har indtaget, når man ser bort fra fibre fra planter som kål, spinat og lignende bladgrønt.

Lokumstønden blev lokaliseret i gården til en ejendom i Pilestræde ganske tæt ved hjørnet til

Østergade, i dag bedre kendt som Strøget. Adressen er ikke uinteressant, fordi der her på denne matrikel i starten af 1700-årene lå en restaurant. Stedet var skabt af Etienne Campion, en franskmænd, der var kommet til København lige før århundredeskiftet. Han ernærede sig blandt andet som teatermaler og vinhandler. Lige efter 1703 åbnede han sit etablisement i Pilestræde, og stedet blev – trods ejerens nebengeschäft som alfons – berømt som det bedste spisested i byen og var særdeles velbesøgt. Blandt andet frekventerede Ludvig Holberg ofte stedet angiveligt for at finde inspiration til sine figurer.

Lokumskulens indhold var som sagt særdeles velbevaret, og der var ikke tale om husholdningsaffald, men derimod tydelige rester af måltider. Det er dog vigtigt at holde sig for øje, at indholdet i kulen ikke nødvendigvis afspejler de ingredienser, Campion har ladet indgå i sine højt besungne retter. Så hurtigt fungerer den menneskelige fordøjelse ikke. Det, vi har her, er derimod et godt bud på, hvad de københavnske bedsteborgere spiste.

De korn og kornsorter, der blev identificeret, var byg, rug, hvede, hirse, boghvede og ris. Krydderier og krydderurter var mynte, sort og hvid peber, dild, koriander, spidskommen og humle.

Frugterne var kirsebær, jordbær, solbær, ribs, hindbær, blåbær, hyld, æble, pære, enebær, figener, multebær og druer. Vi mangler altså stadig dokumentation for, at man har spist grønsager i større stil, men de fleste af dem vil ikke kunne påvises på grund af deres problemer med bevaring. Dog må

vi sige, at sammensætningen af såvel frugter som krydderier og krydderurter tyder på adgang til ret avanceret havebrug samt mulighed for leverancer af eksotiske varer fra det fjerne udland. Der er derfor ingen grund til at tro, at man har undgået at spise grønsager.

Køkkenet systematiseres

Mens der som beskrevet kun udkom én kokebog i 1600-tallet, blev det følgende århundrede den tid, hvor der kom gang i kokebogsskriverierne. Første halvdel af 1700-tallet gav kun en enkelt udgivelse mere, men fra århundredets midte til dets slutning kom der hele 15 bøger mere. Af disse bør Marcus Loofts bog *Den kongelige danske og i Henseende til alle Slags Maader fuldstændige Koge-, Bage-, og Syltebog* fremhæves. Den omfattende bog med mere end 750 opskrifter er et systematisk værk skrevet, som der står på titelbladet, af en mesterkok fra Itzehoe i Holsten, der dengang var en del af det danske rige. Looft har formodentlig fungeret som stadskok, det vil sige at han bedrev, hvad man kunne kalde for datidens cateringvirksomhed i byen. Han kunne levere, når der skulle laves mad til store begivenheder. Hans bog kom først i 1758 på tysk under titlen *Niedersachsisches Koch-Buch*. Bogen vidner om et indgående kendskab til såvel det franske som det engelske køkken, men det er her gennemarbejdet til et nordeuropæisk, det vil sige dansk-tysk køkken baseret på vores regionale råvarer og hjemlige traditioner.

Looft giver os først køkkenets grundsten, som er ragouter, frikasséer og sovse baseret på kraftigt indkogte fonde og jævnet med opbagning af smør og mel. Vi præsenteres også for braiseringen, den langsomme grydestegning, hos Looft kaldet braise, som bevarer og koncentrerer kødets smag. Smør, fløde og æg bruges nu i stor stil, og han introducerer, som den første, omeletten i det danske køkken. Det er desuden tydeligt, at grønsager nu er ved at komme på mode i det finere køkken. I hvert fald præsenterer Marcus Looft sine læsere for ikke mindre end 35 opskrifter i afsnittet om havevækster, og han anvender desuden flittigt grønt som ingrediens i de øvrige kapitler. Vi præsenteres ud over traditionel grønkål og hovedkål også for savoykål og blomkål. Desuden bruger han de fine asparges, artiskokker og grønerter samt de nye sager fra det amerikanske kontinent: *grønne* bønner, kartofler og jordskokker.

Loofts bog blev så populær, at den udkom hele fire gange. Den sidste blev udgivet i 1804. Knap 20 år efter førsteudgaven kom så århundredets anden vægtige kokebog, nemlig Carl Müllers *Nye Kokebog for den retskafne Husmoder med Figurer, som viser net og ordentlig Serveringsmaade* fra 1785. Müller følger Loofts skabelon og indleder med de grundlæggende principper med fonde, saucer og farser og gør det til en dyd at anvende landets egne produkter. Hans mad er velsmagende smagssat med tilsætninger af urter, grønsager, svampe, kapers, citronskal, ansjoser, skinke, krebs og krebsesmør. I dag ville

man sige om ham, at han forstod at give sine retter *umami*, som kan beskrives som kødsmag, og syre for at fremhæve rettens smag og give den spændstighed.

Frugt og grønsager

Der var en enorm grøde i landbruget og havebruget i disse år. Agerdyrkningen og i det hele taget alt, hvad jorden frembragte, var centralt i tidens økonomiske tænkning, og nytænknerne, som kaldtes fysiokrater, så heri et lands egentlige rigdom. Det er tydeligt, at Carl Müller var påvirket af denne bevægelse. I afsnittet *Havvækster og sammes tilberedning* får vi et kig ind i herregårdens køkkenhave og den rigdom af grønt, den kunne fostre. Nu optræder der ud over de arter, vi allerede kender fra Looft, også broccoli, kardon, hvide spanske løg, majroer og skorzonærødder.

Men det var ikke kun herregårdshaverne, der bugnede i disse år. Adskillige af de københavnske borgere, der var så velhavende, at de kunne købe landsteder uden for byen, investerede i frugthaver og køkkenhaver, og nogle engagerede sig endda i mønsterlandbrug. Det var således tilfældet med de Coninck på Dronninggård og Constantin Brun på Sophienholm. Man producerede ikke kun til eget brug, men solgte gerne til interesserede kunder. I sidste halvdel af 1700-tallet skød et væld af disse landstedsgartnerier op omkring København, som med sin store befolkning præget af velhavende borgere og solidt lønnede embedsmænd besad et umætteligt marked for luksusfødevarer.

Der er ikke et særligt afsnit i Carl Müllers bog om dessert, men i sit afsluttende afsnit giver han op-

skrifter på syltning, og det omfattende afsnit før det er om bagværk, som han meddeler også er til dessert. Heri præsenteres for første gang iscreme og sorbetis i en dansk kokebog. Isen var kommet til Frankrig fra Italien engang i løbet af første halvdel af 1600-årene, hvor denne, dessertkokkenes fornemmeste kreation, formodentlig blev præsenteret ved solkongens hof i 1660'erne.⁴ Meget tyder på, at der skulle gå mere end et århundrede, før det blev set serveret ved taflerne i de fine huse i Danmark, selvom vi havde haft iskældre siden 1580'erne. Den om vinteren indhøstede is blev dog længe blot anvendt til at køle drikke og andre fødevarer. Der skulle en italiensk opfindelse af kuldeblandingen til, det vil sige en blanding af salt og is, før det blev muligt at fryse en ismasse.

Et herregårdstaffel i 1785

En fin middag i 1700-tallet bestod efter århundreders gamle traditioner af mange retter, som blev serveret i mindst tre anretninger, og ved de rigtigt store tafler ved hoffet gerne flere. Retterne blev anrettet i smukke lågfade og skåle af sølv efter en nøje tilrettelagt plan. Sådanne bordplaner kendes blandt andet fra 1700-tallets danske hof, men Müllers bog, som viser hele syv tavler med forslag til menuer med deres bordplan, illustrerer smukt, at de også blev brugt på herregårdene. Måltidet foregik ved, at den første anretning allerede var sat frem, når gæsterne gik til bords. Ud over den anrettede mad, var der desuden dækket smukt op med porcelænsservice og sølvbestik. På hver plads lå et kuvertbrød, en nybagt



Riddersalen på Hvidkilde fra Johan Lehns ombygning af gården. Rummet er et fornemt eksempel på barok skabt af herregårdens arkitekt Philip de Lange i 1742. Foto: Bi Skaarup.

rund eller oval bolle placeret i en serviet på eller ved tallerkenen. Når alle var gået til bords, kunne måltidet starte. Kunsten var nu at forsøge at orientere sig i de mange retter, der afslørede, når lågene blev taget af. Det var ikke meningen, at man skulle smage sig igennem alle retter. Man valgte de få ting, man ønskede at smage, og lod, hvis det drejede sig om noget fra et fad i den anden ende af bordet, en tjener øse op for en, eller man lod sin tomme tallerken gå ned til den anden ende af bordet, hvor en gæst

så kunne hjælpe med en portion. Første anretning i den menu, Müller foreslår, består af en brun og en lys suppe, to postejer af henholdsvis skovsnepper og grønsager i kalvekødsfars samt små pølser af krebs og små smørstegte dejpakker med et fyld af for eksempel en vildtragout.

Når alle havde smagt det, de ønskede, blev bordet ryddet, og en anden anretning sat frem efter en ny bordplan. Nu var det stegene og hele fisk, det gjaldt. Carl Müllers menu anbefaler spidstegt



Scene fra formidlingsarrangementet 1700-tals dage på Gammel Estrup – Herregårdsmuseet, hvor der blev dækket op til taffel i herregårdens riddersal. Foto: Gammel Estrup – Herregårdsmuseet 2011.

vildsvineryg, som har været et imponerende syn, når den blev afsløret, da låget blev taget af fadet, spidstegte små finkefugle, stuede artiskokbunde og aborre med østers. Sidste servering var desserten. Her anviser vores køkkenchef ingen forslag til bordplan, han siger blot, at der ved „slige Taffeler frembringes Kager, Geleer, Compotter, Iis med mere ved Deserten“.

Carl Müller viser her med sin menu, hvor smukt og helstøbt det finere danske køkken kunne udtrykkes, og der er ingen tvivl om, at der er blevet spist sådan på mange af de danske herregårde. Ingen hverken før eller efter ham nåede i 1700-årene den grad af perfektion og sammenhæng i behandlingen af de danske råvarer. Carl Müller udgav en kokebog mere i 1793, hvor han udlagde sine principper i mere forenklet form for borgere og landalmuen, som bogens titel angiver. Men det blev især herregårdskøkkenet, han satte i system, og det blev da også hans bog om dette, der blev genudgivet. Den kom for fjerde og sidste gang i 1813.

Ønsker man at forsøge sig med at genskabe menuen fra 1785, kan man få hjælp med Müllers egne opskrifter på hjemmesiden www.historiskmad.dk

Noter:

1. Boyhus 2003, s. 17f.
2. Skaarup 2011, s. 50f.
3. Andersen & Moltsen 2007, s. 242-63.
4. David 1994, s. 77-99 & Skaarup 1997, s. 498.

Litteratur:

Andersen, Vivi Lena & Annine Moltsen: „The dyer and the cook: finds from 8 Pilestræde, Copenhagen, Denmark“ i *Post-Medieval Archaeology* 41/2 (2007), s. 242-263.

Boyhus, Else-Marie: „Kogekunst i 500 år“ i Boyhus, Else-Marie & Hans Beck Thomsen: *Kogekunst nu og da*, København 2003, s. 7-46.

David, Elisabeth: *Harvest of the Cold Months. The Social History of Ice and Ices*, London 1994.

Looft, Marcus: *Den Kongelige Danske og i henseende til alle Skags Maader fuldstændige Koge=, Bage= og Sylte=Bog eller syv hundrede og ti Anviisnings=Regler, indrettet for Hersker og fornemme Familier, saavel som for alle og enhver især, hvorefter der kan tillaves saavel kostbare, som ordinaire Retter, saa og hvorledes endeel Have=Frugter skal tørres og indsyltes samt 52 Regler om Confityrer*. København 1766.

Müller, Carl: *Carl Müllers Nye Koge=Bog for den resskafne Huusmoder med Figurer, som vise en net og ordentlig Serverings=Maade*, København 1785.

Skaarup, Bi: *Bag brødet. Dansk brød og bagning gennem 6.000 år*, København 2011.

Skaarup, Bi: „Is, 2“ i *Den Store Danske Encyklopædi*, Niende bind, København 1997, s. 498.

Wigant, Anna Elisabeth: *En Høy=Fornemme Madames Kaagebog*, København 1703.