



Herregårdens Spisekammer

Af museumsformidler Stine Lucia Rasmussen, Gammel Estrup – Herregårdsmuseet

Hvis man en sommerdag lægger vejen forbi Gammel Estrup – Herregårdsmuseet have og drejer til venstre ved Orangeriet, vil man opdage en køkkenhave omkranset af et brunt stakit med kaprifolium og klematis. Her kan man finde alt fra grøntsager, blomster, frugtbuske til frugttræer – alt til at stille den værste sult. Haven blev i forbindelse med projektet *Herregårdens Spisekammer* anlagt i sommeren 2013 og har nu efterhånden et par sæsoner på bagen. Projektet *Herregårdens Spisekammer* satte fokus på, hvordan de danske herregårde førhen var selvforsynende enheder. Man dyrkede sin egen frugt og grøntsager, fiskene tog man fra karpedammene, mens skovene var et skatkammer af velsmagende vildt, der blev serveret ved festlige lejligheder for herskabet. Projektet skulle samtidig sætte fokus på mange af de ansatte på herregården, der havde deres gang uden for hovedbygningens tykke mure.

Børnehavebørn fra lokalområdet er i fuld gang med at give museumsformidleren en hånd med at lægge halm imellem de historiske jordbærsorter. Foto: Gammel Estrup - Herregårdsmuseet

I den forbindelse var museet i kontakt med mange efterkommere af herregårdsansatte, som kom med billeder og genstande, der gav et mere nuanceret billede af livet som herregårdsansat.

Ottilie Olesens opskriftsbog

En af de herregårdsansatte, som fik stor betydning for udformningen af projektet, var husjomfru Ottilie Olesen. Herregårdskøkkenet har i en år-række bagt kager efter hendes håndskrevne opskriftsbog. Hun fungerede som husjomfru på Gammel Estrup fra 1918 til 1924, og fortællingen om Ottilie er generelt omdrejningspunkt for formidlingen af vores tyendeafdeling.¹ Med projektet ønskede museet at udvide repertoiret for madlavning i køkkenet, og i den forbindelse ville vi gerne have flere friske grøntsager, som publikum kunne smage og være med til at tilberede i køkkenet. Opskriftssamlingen blev gennemgået, og de grøntsager og krydderurter, som hun brugte, dannede udgangspunkt for, hvad vi skulle dyrke i den nye have. Udover de mere traditionelle grøntsager som kartofler, gulerødder og persille, duk-

kede også mere eksotiske grøntsager op. Det var blandt andet kinaskokker, som Ottilie kogte og derefter serverede med rørt smør til herskabet.² Den kan man nu finde i haven og prøvesmage i efteråret i Herregårdskøkkenet, hvor den er klar til servering.

Herregårdsgartner Toma Aagaard

Målet med køkkenhaven er at give publikum en fornemmelse for, hvad man dyrkede af frugt og grønt på de danske herregårde. I forhold til, hvad der blev dyrket hos husmændene og gårdejerne, så dyrkede man ofte mere specielle grøntsager på de danske godser. Noget af det hang sammen med, at man mange steder havde fastansat en gartner. Det var også tilfældet på Gammel Estrup, hvor gartner Toma Katstrup Jensen Aagaard arbejdede i perioden 1897-1930. Hans far havde været gartner på godset Bidstrup, og man kan måske forestille sig, at Aagaard allerede fra barnsben var blevet præget i en interesse for havebrug.³ Inden han kom til Gammel Estrup havde han været ansat på godset Birkelse i Nordjylland, så han var godt kendt inden for herregårdsverdenen. Efter nogle års ansættelse var Gartner Aagaard så heldig at finde kærligheden på Gammel Estrup, og den 11. april 1903 kunne han gå op ad kirkegulvet i Vivild Kirke. Under armen havde han Ane Mette Kirstine Henriksen, der havde arbejdet som kammerjomfru hos enkegrevinde Christiane Scheel på Gammel Estrup.⁴ Efterfølgende kunne de slå sig ned i gartnerboligen på Gammel Estrup, og godt tre år efter kom deres

søn Aage til verdenen selvsamme sted.⁵ Valget af partner vidner om den position, som gartneren indtog. Han var ligesom kammerjomfruen tæt på herskabet. Det krævede desuden et højt vidensniveau at være gartner, og ofte gik godsejerne meget op i dyrkningen af haver og afgrøder, og det krævede en tæt dialog med gartneren.⁶ Det tætte forhold mellem herskab og gartner kan hænge sammen med, at man i haven havde mulighed for at imponere sine gæster, og det kunne både være med delikate grøntsager, frodige planter eller pæresorter, som man selv havde udviklet.

Som gartner på Gammel Estrup var Toma Aagaard ansvarlig for både prydhaven, frugthaven og den store køkkenhave samt drivhuse, som lå der, hvor Dansk Landbrugsmuseum i dag befinder sig. Han havde det overordnede ansvar for planterne og fulgte nøje med i deres helbredstilstand, så han kunne sætte ind med den rette behandling, hvis de blev angrebet af insekter, svamp og andre dårligdomme. Det var et job, hvor man blandede sine egne kemikalier, og det kunne medføre en del gener. Nogle af de blandinger, som gartner Aagaard kunne benytte sig af, var for eksempel rå karbolsyre mod meldug på roser eller mod tomatsygdomme i de drivhuse, som også hørte til herregården.⁷ Karbolsyre var godt imod svampeinfektioner, men det havde dog den uheldige bivirkning, at det kunne føre til hudirritationer. Dette var især tilfældet ved for store doser. Karbolsyre var et af de bedre midler, der blev taget i brug. Andre kradse sager var eksempelvis arsenik og bordeaux-



Kinaskokker (Stachys affinis) minder meget om jordskokker, mener mindre. De er ikke helt nemme at rengøre, så man kan forestille sig, at det har været et stort arbejde for Ottilie og hendes kokkepige at gøre dem klar til servering. Man kan også stege dem i olie som tilbehør til kødretter. Foto Søren Rasmussen.



Soldat Laboureur er en af de gamle pæresorter, som er blevet plantet ved køkkenhaven. Den blev blandt andet dyrket på herregården Glorup på espalier og var en populær sort omkring år 1900, hvor den fremgår på pæreavlslister i Gartnertidende. Illustration fra Den Danske Frugthave 1869.

væske. Bordeauxvæske blev for eksempel anbefalet af gartner N. Rasmussen på Møllerup som et effektivt middel imod svamp på stiklinger.⁸ Bordeauxvæske fik man ved at blande blåsten (kobbersulfat) med læsket kalk. Der har dog siden hen vist sig at give problemer med jorden, da man fik en alt for stor koncentration af kobber i jorden efterfølgende. Alle disse ting var man ikke klar over i tiden omkring år 1900, og der blev glædeligt benyttet kemikalier, sådan at man kunne få flotte afgrøder. Selvom man for 100 år siden brugte kemikalier, har vi dog valgt at dyrke vores have uden brug af de samme giftmidler, og den bliver dyrket på økologisk vis.

Gartner Aagaard var dog ikke alene om at passe den store have på godset. Han havde også en medhjælper under sig samt lugekoner. Det var udbredt på mange herregårde at have lugekoner gående. Det var ofte ældre kvinder, som ikke længere kunne holde til det fysiske arbejde ude i marken.⁹ Her gjorde arbejdet som lugekone, at man stadig havde en fast indtægt og ikke var afhængig af fattigdomsydelser. Derudover blev der også hyret husmænd ind til at hjælpe. Det kunne for eksempel være om sommeren, når ribsene skulle plukkes. Gartner Aagaard havde sin gang på Gammel Estrup i mange år, også i tiden efter, at Gammel Estrup blev museum i 1930, kunne man som gæst møde ham. Han havde bevertningen på Gammel Estrup, og fungerede samtidig som konsulent på vedligeholdelsen af haven.¹⁰ Han rejste endegyldigt fra museet den 1. april 1941, hvor en mangeårig ansættelse på Gammel Estrup sluttede.

Den pligtopfyldende jæger

Jens Thorvald Jensen

I forbindelse med projektet fik museet kendskab til en anden person, som arbejdede samtidig med gartner Aagaard. Det drejede sig om Jens Thorvald Jensen, der var skytte på godset. Han var uddannet forstkandidat og vidste derfor, hvordan man brugte skovens ressourcer bedst. Han havde ligesom gartner Aagaard en god uddannelse, hvilket også gav ham privilegier såsom eget skovhus ved godset.¹¹ Det virker til, at Jens Thorvald Jensen var en meget pligtopfyldende ansat. Han skrev i et julekort til sin søster og svoger i 1914: „Jeg har saa meget at tage vare paa her lige til juleaften og den tilbringer jeg altid paa Slottet der skal jeg jo helst være med“. ¹² Grunden til at, han skulle arbejde i juledagene kunne muligvis være, at der skulle vildt på menuen. Det var herregårdsskyttens arbejde at finde det vildt, som herskabet ønskede på menuen. Husjomfruen ville have givet skytten beskeden, og herefter tog Jens Thorvald Jensen ud i skovene omkring godset og nedlagde byttet, flæede og opskar det, så det var klar til brug i herregårdskøkkenet.¹³ Her kunne det blive til retter som haresteg med ribssauce og brunede kartofler eller en postej med fars og vildand.¹⁴

Udover at skyde de dyr, som var på menuen, så var det også en del af skyttens jobbeskrivelse at sikre godsets vildt gennem fodring om vinteren og sikre sig, at der ikke var krybskytter, som skød enkegrevindens vildt. En vigtig del af jobbet var også at sørge for, at rovfugle ikke tog alt småvildtet. I en jagtjournal for



Gartner Toma Katstrup Jensen Aagaard nåede en høj alder. Især når man tænker på alle de kemikalier, som man brugte som gartner omkring år 1900. Billedet er taget til hans brors 90 års fødselsdag, hvor Aagaard selv var 96 år. Foto: Privateje.

perioden 1884-87 fra en tidligere skytte på Gammel Estrup, Niels Hvilsted Sørensen, får man et indblik i de dyr, som blev nedlagt. Udover dyr til spisning som råvildt, agerhøns og bekkasiner, så blev der i høj grad skudt rovdyr. Det blev for eksempel til 18 ræve og 63 høge i perioden samt en enkelt kongeørn med et vingefang på over 3 m!¹⁵ I dag, hvor der er totalt jagt-

forbud på rovfugle, kan det synes forargeligt, at man nedlage så mange rovfugle, men set i forhold til perioden, så var det ganske fornuftigt. Rovfuglene tog de fugle, som kunne bruges som mad, og hvis man skulle blive ved med at have en god bestand af agerhøns, så måtte der færre rovfugle til.

Jens Thorvald Jensen blev gift den 26. maj 1916, men først i en alder af 40. Kvinden, han faldt for, Marie Pedersen, stammede her fra egnen. Det var ikke så mange år mere, at Jens Thorvald Jensen var ansat som skytte. Omkring 1919 forlod han Gammel Estrup, ifølge erindringerne på baggrund af de økonomiske omvæltninger som Lensafløsningsloven i 1919 medførte på de danske godser. Herefter bosatte parret sig i Viborg, hvor Jens drev et Thor-øl depot.

I forbindelse med projektet modtog museet flere erindringer om herregårdsansatte. Disse bliver i høj grad brugt, når museets gæster skal høre mere om de ansatte, der har holdt hjulene i gang på et gods af Gammel Estrups størrelse. Fremadrettet er museet dog stadig interesseret i skriftlige materiale og billeder fra perioden, da det kan være med til at give et mere nuanceret billede af livet dengang.



Her ses herregårdsskytten Jens Thorvald Jensen i sit rette element med dobbeltløbet haglgevær og jagthund. Foto: Privateje.



En af de grøntsager, man kan opleve i haven, er Kong Christian den X's hofært, som bliver op til 2 m høj. I dag er de fleste ærte-sorter lave, da man nemmere kan høste dem maskinelt, men det var ikke tilfældet for 100 år siden. Mange af de gamle sorter har museet fået gennem foreningen Frøsamlerne. Museets frivillige havegruppe indsamler frø af de gamle sorter, som andre i Frøsamlerne kan få glæde af.

Noter:

1. Andersen (2007) s. 9.
2. Olesen (1910) s. 5.
3. Kirkebog (1873). Til Tomas dåb stod gartner Madsen fra Favrskov Hovedgård også fadder. Der har derfor måske været flere, som kunne påvirke Toma i retning mod gartnerfaget.
4. Kirkebog (1903) og Folketælling (1901).
5. Kirkebog (1906).
6. Højrup (1981) s. 155.
7. Borregaard (1909) s. 203.
8. Borregaard (1909) s. 221.
9. Højrup (1981) Herregårdsliv 3 s. 155.
10. Bestyrelsesmøde (1932). Han virker desuden til at have haft lettere skærmydsler med bestyrelsen, da han „ved selv-tægt havde etableret en adgangsvej mellem museets grund og beværtningshaven“.
11. Privatejet erindring.
12. Postkort 1914.
13. Højrup (1981) Herregårdsliv 4 s. 157.
14. Olesen (1910) s. 13 og s. 21.
15. Jagtjournal fra Niels Hvilsted Sørensen 1884-87.

Litteraturliste:

Andersen, Marie Aaberg: „Ottilies værelse“ i: Britta Andersen, Marie Aaberg Andersen og David Slater (red.): *Herregårdshistorie 2*, Gammel Estrup 2007.

Borregaard, P. Chr. F. (red.): *Gartneretidende. Organ for Almindelig dansk Gartnerforening*, 25. årg., Kbh 1909.

Højrup, Ole: Stald- og havefolk. *Herregårdsliv 3*. Beretninger fra århundredskiftet (Kbh, 1981)

Højrup, Ole: Skovfolk og skytte. *Herregårdsliv 4*. Beretninger fra århundredskiftet (Kbh, 1981)

Upubliceret materiale:

Bestyrelsesmøde d. 31.5.1932. Referat af bestyrelsesmøde afholdt på Gammel Estrup

Folketælling: Randers Amt, Sønderhald Herred, Fausing Sogn, 1901 fra Arkivalieonline

Jagtjournal fra Niels Hvilsted Sørensen 1884-1887, indleveret kopi.

Kirkebog: Viborg Amt, Houlbjerg Herred, Granslev Sogn, 1873 fra Arkivalieonline

Kirkebog: Randers Amt, Sønderhald Herred, Vivild Sogn, 1903 fra Arkivalieonline

Kirkebog: Randers Amt, Sønderhald Herred, Fausing Sogn, 1906 fra Arkivalieonline

Olesen, Ottilie: *Opskriftssamling*, Rosenholm 1910

Privatejet erindringer om Jens Thorvald Jensen, indleveret kopi.

Postkort 1914 fra Jens Thorvald Jensen til gårdejer H.L. Hansen, 23.12. 1914, privateje.

**Projektet Herregårdens
Spisekammer var støttet af:**

- Nordea-fonden
- 15. Juni Fonden
- Løvenholm Fonden
- Friluftsrådet