

Else-Marie Boyhus

## Kogekunst og kokebøger

– nogle eksempler fra 1800-tallets første halvdel

*Madens historie er på vej ind i varmen. For en generation siden blev emnet betragtet som kuriøst; det gør det ikke længere. I 2005 udsendte Forskningsrådet for Kultur og Kommunikation rapporten Kost og kultur – humanistisk fødevarerforskning. I kølvandet på den er der kommet flere publikationer, og bemærkelsesværdigt er, at også kokebøgerne som kilde er blevet inddraget. Caroline Nyvang har i en stor og grundig studie placeret 1800-tallets kokebøger i medie- og samfundsbilledet, mens Carol Gold ser på dem mentalitetshistorisk. Min vinkel på kokebøgerne er den, der i international forskning benævnes culinary history; det vil sige, hvordan tilberedes retterne, hvordan er smag og duft, hvordan skifter det efter mode og vilkår. For ti år siden bragte Bol & By, Landbohistorisk Tidsskrift 2:2002 min artikel om kogekunst og kokebøger med eksempler fra 1581 til 1793, og den foreliggende tekst er en fortsættelse heraf.*

### Kogekunst

I 1700-tallet var det franske køkken toneangivende. Smagen var blevet forfinet og råvareudbuddet forøget blandt andet med en mangfoldighed af grønsager og frugt. En ny generation af kokke lancerede det nye køkken, der afgørende ville bryde med det gamle, først og fremmest ved at intensivere råvarernes egen smag. Smagelementerne skulle ikke længere kontrastere, men foldes ind i hinanden. Farsringer kom på mode, og det søde blev helt skilt ud fra det salte køkken.

Ragouter, frikasséer og fyldige saucer var fundamentet i dette køkken, og til fremstilling af dem anvendtes tre grundelementer: sky, coulis og roux. Sky blev lavet af skært kød, oftest okse. Skiver af kød blev stegt meget langsomt og længe sammen med rodfrugter, laurbærblade og urter som timian, basilikum eller persille. En kraftig kødsuppe blev tilsat, og det hele blev kogt ind til en brun sky. Coulis er en puréret kraftsuppe, oftest fremstillet af kalvekød og røget skinke, skåret i skiver og i et lukket kar stegt langsomt i deres egen saft. Der blev tilsat laurbærblade, løg og urter, som snurrede med. Derefter blev der strøet mel over, og når det var optaget, tilsattes suppe eller sky. Det kogte så videre, for til sidst at blive puréret og siet. Coulis blev også fremstillet af krebs. Roux er en opbakening af smør og mel, enten brunet eller lys – alt efter hvilken sauce, den skal være grundlaget i.

Mange af impulserne kom til Danmark via Tyskland. Karakteristisk er det, at to af de kogebøger, der behandles her, bygger på oversættelser fra tysk: *Køkkenkatekismus* og *Undervisning for unge Fruentimmer*. Fra slutningen af 1700-tallet ses en øget indflydelse fra England ( se nedenfor), og et større indslag af opskrifter på almindelige og jævne retter. Dermed øges det nationale, som det kan følges i *Müllers kogebog* fra 1793, i *Køkkenkatekismus* fra 1801 og senere hos C. Jacobsen og Mangor, mens de kogebøger, som omhandler den finere madlavning, fortsat bygger på det internationale franske køkken, for eksempel H. H. Petersen og M. S. Nielsen. Kogekunsten forandrer sig langsomt, og grundkogebøgerne havde en lang levetid. Således blev Marcus Loofts bog fra 1766 udgivet endnu i 1804 og Carl Müllers fra 1785 udkom i fjerde og sidste oplag i 1813.

Engelsk kogekunst har generelt et dårligt ry, og blomstringen i 1800-tallet forklares ofte med, at det var franske kokke, der tog til England og indførte fransk køkken der. Det er rigtigt, at mange franske kokke tog over Kanalen, men England, der på dette tidspunkt var verdens rigeste land, tiltrak kokke fra hele Europa, og de skabte her et internationalt køkken med markant engelske islæt.

Engelske træk i dette nye internationale køkken var de store oksestege – roastbeefen – og de forskellige beefsteaks. Siden 1700-tallet havde brugen af de oprindeligt engelske buddinger bredt sig, men hertil kom nu de kolde buddinger, triflierne, pickels og kryddersauce, cumberlandsauce og meget mere. Mest markant var imidlertid retterne af ægte skildpadde, den forlorne skildpadde og karryretterne med løse ris.

Suppe og ragout tilberedt af ægte skildpadde var tidens store mode. Der blev holdt skildpaddegilder både privat og i de forskellige klubber og foreninger, og byens restauratører tilbød skildpadde både til fortæring på stedet og som takeaway.

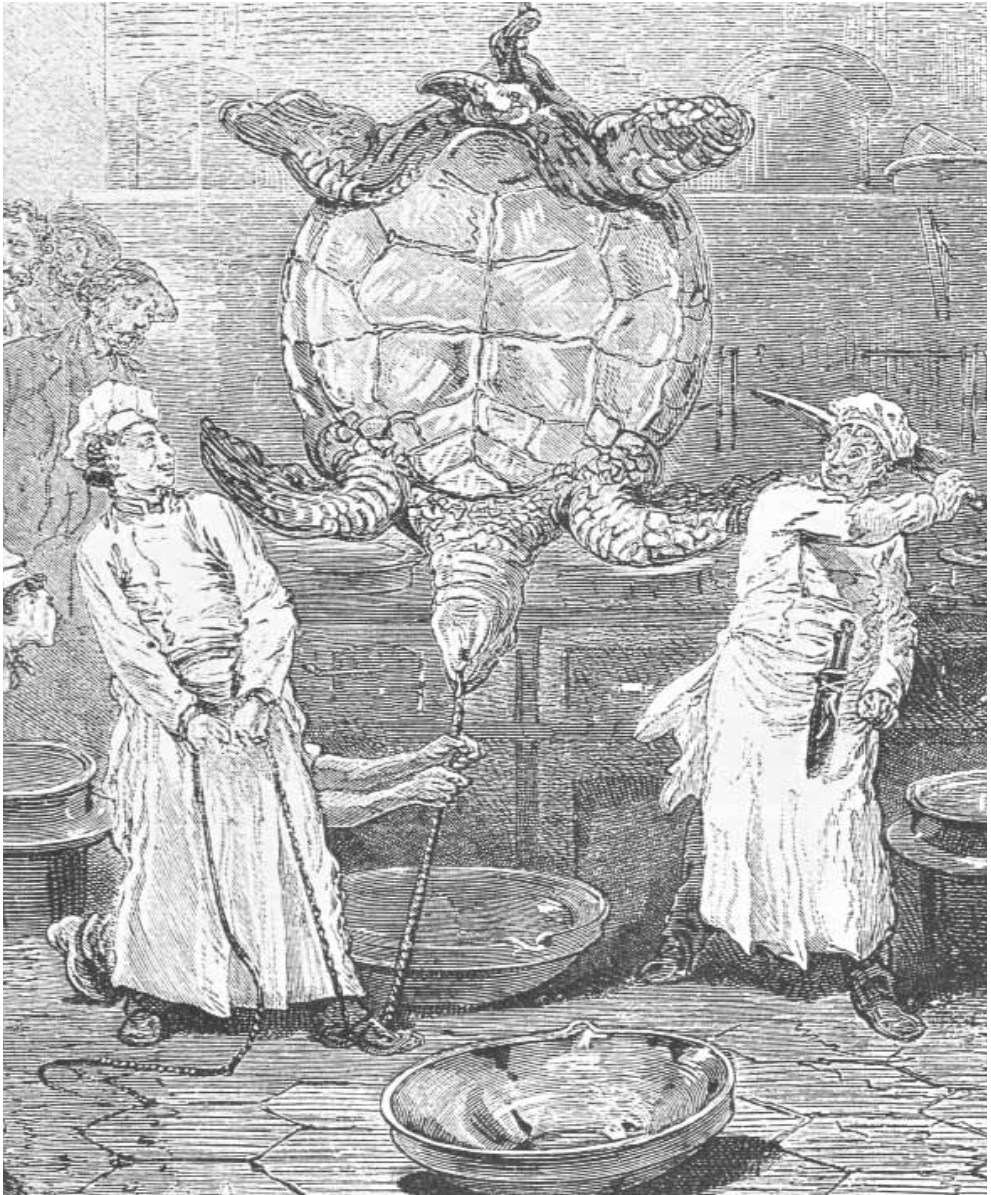
Den eftertragtede skildpadde var den grønne, *Chelonia mydas*, fra Vestindien. Den kan blive over 2 meter lang, og vægten kan nærme sig de 50 kg. Den er en stor delikatesse, men der er det problem, at kødet kun kan anvendes nyslagtet, og det vil sige, at den skal bringes levende frem til kokken. I midten af 1700-tallet lykkedes det for englænderne at importere skildpadder levende fra Jamaica. Fra de vestindiske kolonier blev der indført skildpadder til Danmark. De store dyr blev transporteret enten i bassiner eller liggende på ryggen, dækket med vådt klæde. De tabte selvfølgelig i vægt under den lange sejl tur, men de kom levende frem, og skildpaddesuppe og -ragout blev et hit hos den daværende engelske overklasse. Det blev det også i Danmark, og der er eksempler på, at rigmænd indrettede bassiner, hvor skildpadden kunne være indtil slagtingen. Handelsmanden Niels Ryberg var en af de første, der indførte skildpad-

der til Danmark; det skete så tidligt som i 1780'erne. Fra omkring 1800 blev det om ikke almindeligt, så noget, der skete jævnlige til stor glæde for landets gourmeter.

Tilberedningen af det store dyr var kompliceret. Den skulle slagtes, så blodet løb af, hvorefter indvoldene blev fjernet med stor forsigtighed. Herefter skulle dyret parteres. En særlig omhu udvistes med *det grønne*, det vil sige den geléagtige fedtflomme, der befinder sig under rygskjoldet. Det var den største delikatesse af dem alle. Kødet fra de forskellige dele af skildpadden er meget uens, og hver slags skal behandles for sig selv for til sidst at blive forenet i en ragout eller suppe. Undervejs i processen blev der krydret med urter og krydderier og forstærket med kalvekød og undertiden høns. Den endelige tilsmagning var med madeiravin og cayennepeber. Sidstnævnte er tørrede frø af capsicum-familien ligesom chili, et stærkt krydderi, der som skildpadden kom fra Mellemamerika. Til skildpadde blev der ofte serveret mælkepunch. En drik af mælk og rom eller arrak smagt til med citron og sukker.

Den tidligste opskrift på tilberedning af ægte skildpadde på dansk findes i en oversættelse fra engelsk af Francis Collingwoods og John Woollams' *Universal Cook* fra 1792. Den udkom 1796 i Danmark, og siderne 163-168 handler om skildpadder. Den næste kom i 1801 som et tillæg til *Køkkenskatekismus*, en vidtløftig beskrivelse af "*Skildpaddes Tillavning paa den ægte Vestindiske Maade*." I den nærtbeslægtede *Underviisning for unge Fruentimmer* ved M. E. Jacobi fra 1816 bringes opskrifter på virkelig og forløren skildpadde ikke i afsnittene med kødretter, men anbragt sidst i grønsagsafnittet side 266-67. I de selvstændige kokebøger er der opskrifter på såvel ægte som forløren skildpadde i de to, der er rettet mod de finere husholdninger, nemlig H. H. Petersens fra 1806, side 170-72, og Margrethe Sophie Niensens, side 5 og 34, mens C. Jacobsens fra 1815 og Mangors alene har forløren skildpadde. I senere udgaver af Jacobsens bog er dog tilføjet "*Skildpaddesuppe af Naturlig Skildpadde, som jeg har lært af en dame, der har opholdt sig længe i Vestindien*" på side 23.

Forløren skildpadde, som er en ragout tilberedt på grundlag af et kalvehoved, er opfundet i England i midten af 1700-tallet, hvor den fik navnet *Mock Turtle*. Den er med i den danske oversættelse af Collingwood & Woollams bog fra 1796 på side 163 og derefter i samtlige af tidens danske kokebøger. Allerede i Carl Müllers kokebog fra 1785 findes en opskrift på skildpadde af kalvehoved med østers, men først fra omkring 1800 finder retten sin form som en krydret ragout af kød fra kalvehoved, kogte æg, stegte og kogte kødboller, hjerneboller og fiskeboller, sidstnævnte som en mindelse om, at retten har navn efter et dyr fra havet. Mangors opskrift, som er gennemgående i samtlige oplag fra 1837 til 1910, blev standard i det borgerlige danske køkken.



*Figur 1. Slagtning af de store skildpadder var en drabelig affære. Stålstik af George Augustus Sala 1878, her gengivet efter tidsskriftet *Gastronomia: The Journal of Food and Culture* 2001, no.1, s.10.*



En anden markant engelsk ret, der kom til Danmark omkring 1800, er stuvninger med karry – de såkaldte *curries*. Det er en af de retter, der opstod i mødet mellem engelske koloniembedsmænd – eller rettere deres hustruer – og indiske kokke; dette anglo-indiske køkken udbredtes i England i anden halvdel af 1700-tallet, og det nåede også Danmark. Den tidligste karry-opskrift på dansk findes i tillægget til bogen *Køkkenskatekismus* fra 1801, og den gentages i *Undervisning for unge Fruentimmer*, side 335.

I H. H. Petersens kokebog fra 1806 er der på side 172 en grundopskrift på frikasse med karry tilberedt af kalve, lam, høns eller ænder. Kødet blanches, og sautes derefter i smør med løg og "*Carristof*", hvorefter der spædes med vand eller bouillon. Retten serveres med endnu en nyhed på denne tid: løse ris. Ris havde været kendt siden senmiddelalderen, men alene brugt i søde retter. Ris som tilbehør til retter fra det salte køkken kom først med karryen.

I Mangors kokebog fra 1837 præsenteredes de karryretter, som var gængse op igennem 1800-tallet, det vil sige karrysuppe, side 13, frikassé med karry, side 95 og 96, karry af hummer og ål i karry, begge side 97. I fortsættelsen af kokebogen fra 1842 kom hertil opskriften *Calab eller Karri paa Pinde*, side 31. Hertil marineres flæsk, skalotteløg og ingefær i tynde skiver i karry, de tre slags trækkes på tynde pinde, der derefter sautes i smør, vand og citrusfrugten tamarinde. Ved serveringen trækkes pindene ud og retten serveres med løse ris og en sauce af grydens indhold. En forsigtig flirt med en fjern eksotisk verden tæmnet til tidens borgerlighed og næppe en ret, der har fået stor udbredelse.

I takt med, at brugen af sky/jus og coulis forsvandt, forarmedes kødretternes smag. Karry var derfor en nem udvej. En anden smagsforstærker var soja. Ikke den asiatiske soya af gærede soyabønner, men en hjemmelavet ekstrakt. I Mangors syltebog er der på side 23 anvisning på lys soja; hertil bruges skræller, kerner med mere fra asier, som saltes og koges med eddike. Brun soja, side 52, laves på skaller fra champignoner, der efter en saltning koges med okseskank og tilsættes afkog af urter og krydderier, lidt rødvin og karamelliseret sukker for farvens skyld.

Brugen af friske krydderurter forsvandt næsten og blev begrænset til persille og undertiden lidt timian. I blodpølse var der dog både timian og merian – disse "*Pølseurter*", som Mangor kaldte dem på side 112-13, blev tørret i ovnen og derefter pulveriseret, mens stilkene kom i den suppe, pølserne blev kogt i. Andre smagsgivere var citroner, citronskaller og ansjoser. *Anchiovis* anvendtes ret så meget. Der var to slags, de salte spanske sardeller og de norske, som egentlig er brislinger. De norske er de mildeste, og hos Mangor var det dem, der blev brugt. I fortsættelsen af kokebogen, side VIII, er et af de gode råd at supplere lagen over ansjoserne med vand kogt med puddersukker. Det søde sneg sig langsomt ind i det salte køkken, og den sursøde tilsmagning, som er så ka-

rakteristisk for det danske borgerlige køkken i 1800-tallets anden halvdel, ses i sin vorden hos blandt andre Mangor. Et andet træk, som også her ses i sin begyndelse, er grønsagers stuvning i mælk eller fløde, som senere blev så udbredt.

I takt med, at retterne blev blidere i smagen og lidt kedelige, voksede behovet for skarptsmagende garniturer. Der blev serveret syltede agurker og asier i stor stil, og en anden favorit var syltede citroner også kaldet lemoner eller lemonsie. I dag møder man dem i nordafrikanske køkkener, mens traditionen i Danmark går tilbage til 1700-tallet, da der for alvor kom gang i importen fra de danske kolonier i Vestindien. Herfra fik man sukker og rom, men også citroner. Friske citroner kunne ikke klare den langvarige rejse, så de blev saltet og nedlagt i eddike med forskellige krydderier. Denne vare – kaldet lemonsie – blev meget populær. Og populariteten varede ved længe efter, at importen fra kolonierne var hørt op. I 1800-tallet gik man over til at lave dem selv på følgende måde: der skæres et kors i hver citron, og i det hul, der fremkommer, hældes salt. Citronerne står så i salt i et par uger. Så koges de op i lagen sammen med forskellige krydderier, eddike og i nogle tilfælde også sukker; når citronerne er møre, kommes de i krukker, dækkes med lagen og bindes til. De kunne bruges efter cirka tre måneder, men det anbefalede at vente et år eller to.

## Køkkener

J. Plenge skildrede København omkring 1840 i bogen *Livet i Kjøbenhavn for en Menneskealder siden* fra 1873. Om køkkenet skrev han, at det dengang så anderledes ud, det var større, men ikke så lunt og hyggeligt som nu.

”Man kjendte nemlig saa godt ikke de nu saa almindelige lukkede Komfurer, man havde kun den store aabne Skorsten med dens rummelige Ildsted. For at spare lidt på Brændselet, der udelukkende bestod af Brænde og Tørv ... havde man een eller to Ildgryder, hvori Ilden optændtes. Paa disse stillede man nu Kjedler, Gryder og Pander til Kogning og Stegning af Madvarerne. Da man ingen Bagerovn havde, brugte man den store ovale saakaldte Stegeso til Stegning af større Kjødstykker og Jydepotter [lerkar] til Ænder og Kyllinger; Julekage og Æblekage bagtes i en Pande dækket af et højt Kobberlaag, hvorpaa Gløder kunde anbringes [tærtepande]”

Året var 1840 og dermed tærsklen til komfuralderen. I århundreder havde man oplevet, hvordan lukkede ovne gav stuerne bedre opvarmning med mindre forbrug af brænde, og op igennem 1700-tallet blev der eksperimenteret med at skabe lukkede ildsteder i køkkenet. Enklest var de murede fordybninger på ildstedbænken, hvorover der blev lagt en jernplade. Ilden blev anlagt under den, og jernpladen kunne derefter fordele varmen til flere kogekear. Luftkana-

ler under gav bedre ild, og en foring af hullet med jernpladerne var yderligere en forbedring. Næste skridt var en overplade af støbejern med kogehuller, der kunne gøres større eller mindre ved hjælp af jernringe, lagt over et muret fyrrum. Dermed nærmede vi os et egentligt komfur, hvor varmen ledes igennem kanaler. Komfuret vandt frem fra 1860'erne, men sås enkelte steder allerede i 1840'erne. Komfuret ændrede på afgørende vis mulighederne for kogekunsten. Det satte sig først igennem i slutningen af 1800-tallet med komfuralderens karakteristiske sovs-og-kartoffelkøkken baseret på mælk og kartofler.

I de fleste huse mundede køkkenskorstenen ud i et rum, hvor ildstederne var anlagt på opmurede bænke. I skorstensrummet var indsat jernstænger med kedelkroge til ophængning af gryder og kedler. På ildbænken blev der anlagt bål; varmen kunne reguleres gennem brændslet, der varierede fra gløder over langsom brændeild til heftig varme med kvasbrænde. Andre reguleringsmuligheder var afstanden til varmen, kogekar kunne anbringes på en trefod direkte over ilden, de kunne hænges over eller stilles ved siden af. Endelig kunne der reguleres gennem valg af kogekar med lergryder som de langsomste og tyndvæggede messingkedler som de hurtigste.

De fleste kogekar var af kobber, der var fortinnet indvendig. Et veludstyret køkken rådede over et helt batteri af kobbertøj, der omfattede store og små bouillonkedler – det vil sige tyndvæggede gryder – seks à otte kasseroller af forskellig størrelse, *bain-marie*, som var et kogekar til vandbad, og saucekasseroller, sauter- og stegepander og fiskekedler med riste af forskellig størrelse. Der var støbejernsgryder til stegning, nogle af dem aflange og med tætslutende låg med en høj kant, så der kunne lægges gløder på låget. Derved kunne der steges med såvel over- som undervarme. Disse gryder, undertiden kaldet *gåsegryder*, var fremragende til langsom stegning. Langt op i tiden – også efter komfurerens indtog – foretrak mange at stege for eksempel gæs i sådanne gryder. Til mælkemad og til retter, der skulle tilberedes langsomt, havde man kogekar af ler, oftest jydepotter.

Ovne af støbejern var også kommet frem; for eksempel omtaler komponisten C. E. F. Weyse i et brev af 1. august 1838, hvordan hans venner, familien Hertz i Roskilde, havde indrettet et nyt køkken således: "*Hele Kogeindretningen med Bagerovn er af støbt Jern, og Aabningen af Skorstenen så høj at jeg næsten kan komme igennem uden at bukke mig.*"

## Kogebøger

Kogekunst og madlavning har altid hvilet på mesterlære og mundtlig tradition, støttet af håndskrevne opskrifter, og hertil kom så de trykte kogebøger. I 1616 udkom den første kogebog på dansk og frem til 1799 blev der udgivet 16 trykte kogebøger i Danmark. Ikke noget imponerende tal, men det ændredes i



*Figur 2. En Kokkepige. Kilde: Johs. Senn og G. L. Lahde 1968. Klædedragter i Kjøbenhavn: 18 fotolitografiske farvegengivelser. Forlaget Torben Grøndahl.*



løbet af 1800-tallet. I århundredets første halvdel blev der udgivet 27 kogebøger, hvortil kom 34 genudgivelser, altså i alt 61 bøger.

Bag dette ligger flere forhold. Befolkningens læsefærdighed var steget betragteligt. Virkningerne af skolelovene fra 1814, der gjorde skolegang og dermed træning i at læse og skrive obligatorisk, var nu mærkbar. Befolkningen var i opbrud, mange forlod de vante miljøer, hvor viden om madlavning blev givet mundtligt videre fra generation til generation. Ved indflytning til byen ændredes vilkårene og dermed også spisevanerne, og de unge, der tog tjeneste i byhusholdningerne, måtte hurtigst muligt lære at beherske den borgerlige kogekunst. Også byens herskaber måtte følge med, hvis de ville placere sig socialt, og da selskabelighed var en meget vigtig faktor i den borgerlige kultur, var den gastronomiske anseelse betydningsfuld. Hertil skal lægges, at megen viden, som før havde været mundtlig, efterhånden blev skriftlig. Det kan ses for eksempel i landbruget, hvor bonden ikke længere kunne klare sig med det, han havde lært af sin far; han måtte uddanne sig og studere. Tilsvarende kan man se, at kogekunsten bliver skriftlig. Det tog for alvor fart i slutningen af 1800-tallet, men det var godt på vej i århundredets første halvdel. Af de 27 nyudgivelser fra denne periode er valgt seks, som gennemgås i det følgende. De er meget forskellige og bidrager hver på deres måde til historien.

## **Køkkenskole og Underviisning af unge Fruentimmer**

I 1801 udkom en bog med en imponerende titel: *Den danske Husmoders Køkken-Katekismus eller fuldstændig Kogebog hvori læres den bedste Maade at til-lave alle brugelige Retter: Skyer, Koulies, Souser, Kjød- og Fiskeretter, Farser, fyldte Sager, Buddinger, Postejer, Stege, Pølser, Salater, Grønsager, Syltetøjer, Iser, Kremer, Konfiturer, Gelée, Kager og Tærter*. Ikke så lidt på een gang, ja intet mindre end hele 1700-tallets repertoire.

Bogen har ingen forfatter, men den er "samlet, forelagt og trykt af K. H. Seidelin, Bogtrykker og Skriftstøber, boende i Pilestræde No 94 og sælges samme Sted uindbunden for 4 Mk. og 4 Sk.". Klaus Henrik Seidelin, 1761-1811, var en af oplysningstidens pionerer. 1795 grundlagde han landets første folkebibliotek: Stiftsbiblioteket i Maribo. I årene efter rejste han og uddannede sig i udlandet for i 1797 at slå sig ned som bogtrykker og forlægger i København. Fra 1798 udgav han ugebladet *Politivennen*, der bragte stort og småt om og fra hovedstaden, og fire gange om ugen udkom *Dagen*, der rummede udlandsstof. Han havde fingeren på pulsen og øjnede blandt meget andet et marked for en kogebog.

Til den ende hyrede han elleve erfarne kokke og kogersker, som blev rådspurgt om hver en ret, han havde samlet. Og – som der står i forordet – "vil man derfor vel imellem de øvrige nye retter finde en del retter, der måtte synes

*udskrevne af andre kokebøger, men vil ved sammenligning se, at der er altid er nogen forandring gjort.*” Det var nu så meget sagt. En meget stor del af bogen er direkte afskrift, og om en bearbejdning er der ikke tale.

En stor del af opskrifterne var taget fra *Undervisning af unge Fruentimmer*, oprindelig en tysk bog, der i 1795 blev oversat til dansk. Således indledes begge bøger med et afsnit om “*Sky (Jus) eller Kiødsafter, Coullier*”; det vil sige de kostbare grundopskrifter fra 1700-tallets store køkken. En anden vigtig kilde har været Carl Müllers kokebog fra 1793, mens en del opskrifter – blandt andre det store afsnit om de gammeldags postejer – stammer fra Marcus Loofts bog fra 1766, og også den endnu ældre kokebog efter den franske manér fra 1755 har været brugt. Resultatet er et meget ujævnt værk med adskillige retter i den høje franske 1700-talsstil, som næppe har været gængse i Frederik VI’s København.

De elleve erfarne kokke og kogersker, som Seidelin ifølge bogens forord havde hyret til projektet, har ikke haft meget at skulle have sagt, men ved at trække afskrifterne fra bliver der en række opskrifter tilbage, som må regnes for deres. Det gælder en række søde forretter som hyldebærssuppe, æblesuppe og flere slags æggesøbe. Bogen har også en opskrift på øllebrød, sandsynligvis den første nedskrevne på denne ret, som igennem århundreder har været morgenmad i Danmark. Den bestod blot af rugbrødsrester, der hver morgen blev kogt op i øl, men i kokebogens opskrift side 40 på “*Revet Øllebrød*” raffineredes den teknisk ved, at brødet skulle rives, og retten blev krydret med sukker og krydderier som kommen, kanel, nelliker og citron. Og der beskrives to varianter, een, hvor der tilsættes æggeblommer, og een tilsmagt med rhinskvin.

En anden specialitet var æblegrød med fåremælk, der side 44 præsenteres således: “*Denne de Danskes egne September-Ret, men som snart vinder alle Fremmedes Yndest, naar de først faae den at smage.*” Det er en mos kogt af æbler med sukker og lidt smør og anrettet overstrøet med stødt kanel og klatte af kirsebærmarmelade. Den spises med kold kogt fåremælk eller fløde eller en blanding af begge. Fåremælk er federe og sødere end komælk, og den blev anset som en stor delikatesse, men sjældnen, idet fårene kun kunne malkes, når lammene i løbet af sommeren var taget fra. Fåremælken var efterspurgt, men ofte måtte man ty til efterligninger, hvor fløde og komælk blev kogt op og tyknet med knuste tvebakker, lidt stivelse eller en æggesnaps. Sådanne anvisninger findes blandt andet i *En højfornemme Madames Kokebog*, kapitel I, nummer 5 fra 1703, og i Mangors *Fortsættelse af Kokebog for smaa Huusholdninger* fra 1842, side 167.

Blandt de originale opskrifter midt imellem de mange afskrifter er nogle, der får betegnelsen *dansk*. Således indledes stegeafsnittet med opskriften “*dansk*

gås”, side 142; det er en gås fyldt med æbler og svesker og stegt på spid eller i gryde. Det var ingen nyhed al den tid, at æbler og svesker i gåsen er dokumenteret fra 1600-tallet, men ligesom med øllebrøden er det traditionen, der nedskrives. Det samme gælder opskriften ”*Kyllinger paa dansk Maneer*”; det vil sige grydestegte kyllinger fyldt med persille. Traditionen kan følges igennem hele 1700-tallet, og en opskrift næsten identisk med den i *Køkken-Katekismus* findes i Müllers kogebog fra 1793, VIII § 16; her med betegnelsen ”*I Kaseroller stegte Kyllinger og Ænder*”. Af andre opskrifter, som må tilskrives de elleve kokke og kogersker, kan nævnes ”*Rød Surkaal paa dansk Maade*” på side 235, ”*Stockfisk eller Bergefisk paa dansk*” side 221 og ”*Dyreryg stegt paa Spid paa dansk Maade*” side 23.

Den kogebog, som har leveret de fleste opskrifter til *Køkken-Katekismus*, er anden del af et to binds værk, oversat fra tysk og udgivet i sin helhed på dansk 1798-99. Dette værk blev 1816 udgivet gennemset og forbedret af Marie Elisabeth Jacobi med titlen *Underviisning for unge Fruentimmere, som selv vil besørge deres Huusholdning og have Opsigt med Kjøkken, Kjelder og Spisekammer*. Første del gennemgår alle arbejds gange i et køkken fra tørning af urter og frugt over køkkentøjets rengøring til husråd om pletfjerning. Den kaldes i forordet en ”*Huusholdnings-Encyklopædi*”. Denne del er taget fra Carl Friedrich August Hochheimers *Allgemeines ökonomisch-chemisch-technologisches Haus- und Kunstbuch*, et værk i fem bind, der udkom 1794-97 og i et udvalg i 1807.

Anden del, som er den egentlige kogebog, er fra *Unterricht für ein junges Frauenzimmer, das Küche und Haushaltung selbst besorgen will. Aus eigener Erfahrung erheilt von einer Hausmutter*. Den erfarne husmor er Johanna Katharina Morgenstern-Schultze; bogen udkom første gang i 1782 og derefter i flere oplag frem til 1823.

Marie Elisabeth Jacobis gennemsyn og forbedringer af den danske udgave har ikke sat sig mange spor. Bogen indledes med de klassiske grundopskrifter på jus og coulier, mens forordet beskriver, hvordan man kan finde udveje uden at bruge disse kostbare grundelementer. Suppeafsnittet er stort set forenklet, men til sidst tilføjede Jacobi fire opskrifter på side 40-44, som er komplicerede potager, skrevet af efter kogebogen i den franske manér fra 1755. Et andet eksempel på Jacobis suppleringer er afsnittet om postejer, side 118 ff. Det er taget efter Marcus Loofts kogebog fra 1766. Det er også tilfældet i *Køkken-Katekismus*, men Jacobi har flere af Loofts anvisninger end denne. De originale danske opskrifter, som findes i *Katekismus*, genfindes ikke hos Jacobi. De to danske udgaver var ved udgivelsen nærmest forældede. I *Katekismus* blev der rådet lidt bod herpå, det kan man ikke sige om Jacobis ”forbedringer”, de gjorde snarere ondt værre.

## Hans Henrich Petersen

I 1806 udkom *Nye Original Danske Koge-Bog for Fruentimmer, som selv forestaa deres Køkken eller vil have Tilsyn ved dets Bestyrelse*, skrevet af Hans Henrich Petersen. Det eneste, vi véd om ham, er, at han var kok, således som han præsenterede sig på titelbladet og i forordet. Han fremlagde de erfaringer, han havde gjort i sin ungdom og den bedste del af sit liv. Og det var en erfaren fagmand, der talte. Hans opskrifter er gennemarbejdede, ja man fornemmer, hvordan han står ved ens side og foregriber de praktiske vanskeligheder, man kan komme ud for, omend han i forordet pointerede, at det næppe var muligt at gøre sig fuldstændig forståelig for den helt ukyndige. Bogens målgruppe var dem, der *"forestaaer den simplere huslige Kogekunst i bedre Familier"*.

Bogen er original. Der er ingen skrivebordsopskrifter, og nok knyttede han an til 1700-tallets kogekunst, men han gjorde det på sin egen måde. Han anvendte professionel køkkenterminologi, men han forklarede, hvad begreberne dækker. Grundopskrifterne i bogen er sky og coulier, som findes såvel brun som hvid af kød, som coulier af fisk og krebs. Han var begejstret for braisering på den klassiske måde, men han anførte forenkledede metoder til dem, der ikke havde råd til disse kostbare tilberedningsmåder. Bogens fundament er kogekunsten, som den var udviklet i 1700-tallets slutning, men den peger fremad ved at have det nyeste med, for eksempel opskrifter på virkelig skildpadde på side 170 og forloren skildpadde på kalvehoved på side 169. Også karryretter, det nyeste fra England, havde han med på side 172.

Mange af retterne er komplicerede, for eksempel de mange sammensatte kødretter, der monteres med ragouter af brisler og oksegummer. Krævende er også de farserede anretninger. Postejafsnittet er ligeledes fyldigt. Der er anvisning på de opsatte postejer, hvor selve hylsteret til postejen laves af en stiv dej, tilberedt af mel og kogende vand, men også på de lettere og mere moderne med butterdej. En stor del af opskrifterne er på fine retter, men de dagligdags er også med, ikke mindst i afsnittet med supper, der foruden de store klassiske også omfatter ærtesuppe side 34, hvidkålssuppe side 25, grønkålssuppe side 26 og en lang række søde forrets-supper og grynsupper side 53 ff. Også øllebrød er med på side 58; her forbedret med en æggesnaps og toppe af revet, smørristet rugbrød blandet med korender.

Bagværksafsnittet er ret omfattende, men H. H. Petersen begrænsede sig – som han skrev i forordet – til sit fag som kok, og *"overlader villigen til Konditorerne den Ære, at vide meget bedre, hvor mit Fag, griber ind i deres"*. Hans kageopskrifter er dog righoldige, og han lancerede på side 195 kransekagen, bagt i ringe, der bliver mindre og mindre, så den kan monteres som en kegle. Han skrev dog, at den er tidsrøvende og vanskelig, og bor man i nærheden af en konditor, bør man overlade besværet til ham. De søde retter er også righoldige

og omfatter ikke mindst isdesserterne, som var oppe i tiden. En dessert, som senere blev en dansk klassiker er også med: kræmmerhuse med flødeskum på side 332. Det er en stor bog, små 400 sider; den er original og gennemarbejdet. Opskrifterne er præcise og skrevet med stor pædagogisk sans, en sjældenhed såvel dengang som nu. Den udkom i et nyt og forbedret oplag i 1824.

## C. Jacobsen

I 1815 udkom i Odense *Nye Kogebog eller Anviisning til at koge, bage, stege, indsylte, henlægge, indslagte, anrette o.s.v. af C. Jacobsen, Kok hos Hs. Excellence, Generalleutenant Ahlefeldt Laurvig paa Tranekjær Slot*. Forfatteren var Christopher Jacobsen (1776-1853), født i Kalundborg som søn af en garver. Han kom i en ung alder til Langeland, hvor han fik ansættelse i køkkenet på Tranekær. I 1795 var han en kort tid kok hos godsejer Chr. Bentzon på Broløkke ved Odense, men tilbragte ellers hele sit liv i Tranekær, frem til 1840 som kok og derefter 13 år som pensionist med frit hus, en årlig pension fra grevskabets kasse på 100 rigsdaler og en ko med frit foder og græs eller mælk i stedet samt brænde og tørv gratis ifølge et fæstebrev fra 1811. Gode vilkår må det siges. Hans arbejdsgiver lensgreve Frederik Ahlefeldt-Laurvig (1760-1832), kaldet generalen, var en generøs mand. Efter en militær karriere slog han sig ned på Langeland, hvor han førte stort hus, fremmede scenekunst, musik og litteratur. Han var tillige en fremtrædende og eksperimenterende landmand med mange forbindelser i indland såvel som i udland.

Jacobsens bog afspejler en stor og ret selvforsynende husholdning, med afsnit om konservering, slagtning, syltning med mere. Det fremgår også, at lensgreven fremmede havebruget og anlagde omfattende køkkenhaver. Jacobsen anvendte mange grønsager i sine opskrifter, således er hans grundfonde i vidt omfang baseret på rodfrugter og andre suppeurter. Bogens fjerde kapitel om *"alle sorter Haugesorter at tillave"* er righoldigt og omfatter sjældenheder som kardoner, scorzonerrødder, artiskokker, vælske bønner, endivier, også kaldet julesalat, og for første gang i en dansk kogebog: rosenkål på side 61. Den præsenteres under navnet Knopkål, og får disse ord med på vejen: *"denne kål må man tage sig i agt med, da det er en fin og sjælden kål."* Rosenkål er udviklet på egnen omkring Bruxelles, den blev præsenteret i internationale havekredse i begyndelsen af 1800-tallet, men blev først almindelig cirka hundrede år senere. Kartoffelopskrifterne er få – de optræder som stuvede på side 59 og i to helt nye former som kartoffelmos side 66 og som bagte kartofler side 69.

Der er mange hverdagsretter, dels gammelkendte som gule ærter, grønkålsuppe og topøllebrød, dels helt nye som frikadeller på side 51 og forløren hare side 49; retter, som ellers først med kødhakkemaskinens udbredelse i slutningen af 1800-tallet kommer fast på menuen. Også resteretterne fylder godt op.



Ser vi på det gastronomiske niveau, må vi håbe, at lensgreven har haft andre kokke end Jacobsen, når de store dinerer skulle tilberedes. Jacobsen har ikke – og det er tiden taget i betragtning fair nok – grundopskrifterne på jus og coulier. Han bruger i bedste fald bouillon og suppe, kaldet sky, som han koger på rester og afskær. Men ofte sparer han på skyen, og bruger i stedet en brun opbugning spædet med vand og tilsat soja som for eksempel på side 35. I andre tilfælde er hans grundfond suppeurter, sauteret i madfedt eller smør og spædet op med vand eller sparesuppe.

Den er således fundamentet i hans opskrift på Suppe à la Reine. Det er en ret, der går tilbage til det franske køkkens gennembrud i midten af 1600-tallet, og den kan følges op igennem det følgende århundrede. Det er en elegant suppe, kogt på fjerkræ og jævnet med brød, puréret fjerkrækød og stødte mandler. Hos Jacobsen er det en grundsuppe på urter og vand, tilsat mandler og lidt fløde, serveret med ristet brød eller kyllinger. Tilsvarende forenklinger/forsimplinger ses i mange andre af de finere retter, således ragouterne og frikassererne. Der forekommer retter, hvor der ikke er snydt, således forloren skildpadde side 49 og farseret gedde side 71. Men alt i alt må det siges, at menuer på et højt plan ikke lader sig udføre alene efter Jacobsens bog.

C. Jacobsens kokebog er original i den forstand, at han ikke havde skrevet af efter andre. Det var hans egen erfaring, han fremlagde. Han var praktiker og hans formuleringsevne ikke imponerende. Opskrifterne er meget ujævne, nogle af dem meget kortfattede og med henvisninger til andre opskrifter uden angivelse af nummer eller sidetal. I forordet skrev han: *”at jeg imidlertid kun sjældent har afsat forholdet efter mål og vægt, er sket, fordi selv dette har sin store mislighed, formedelst ingrediensernes ulige beskaffenhed.”* Det kan han på en måde have ret i, men ikke desto mindre blev fremtiden for kokebøgerne at angive nøjagtig mål og vægt.

Bogen udkom i ikke mindre end ni oplag, den sidste i 1866. I 1846 udkom *”Sjette forbedrede, og med en mængde nyere og moderne Retter forøgede Oplag”* og nu er titlen *Nye Kokebog for store og smaae Huusholdninger*. I 1828 udkom bogen på tysk med titlen *Neues Kochbuch, oder ausführliche Anweisung zum Kochen, Backen, Braten, Einmachen, Einschlachten, Anrichten etc.* Det er en oversættelse af bogens andet oplag.

## **Margrethe Sophie Nielsen**

Margrethe Sophie Niensens *Veiledning i Kogekunsten for Huusmødre og Huusholdersker* udkom 1829, det andet forøgede oplag i 1836 og tredje oplag i 1841. En beskeden bog med 203 opskrifter og et tillæg på ti. Bogen har intet forord og ingen indledning og er således uden præsentation af køkkenet og af forfatteren. Men en gennemgang af opskrifterne viser vejen.

Bogen er helt uden hverdagsmad. Den omfatter alene opskrifter på retter til fint brug. Og hvor retterne i de fleste kokebøger serveres eller bringes til bords, så bringes de hos Margrethe Sophie Nielsen ”*til Taffels*”. Den bygger på sky og coulis, og der gås ikke på akkord. Den omfatter mange krævende og komplicerede retter, hvor kød eller fisk farseres og kombineres med fine ragouter. Det er i 1700-tallets tradition, men alligevel fornyet, og den bringer moderne retter som fjerkræ og fisk i mayonnaise, i bogen side 44-46 benævnt *Magnesia*. Opskrifterne er instruktive og præcise. For eksempel skelnes der klart imellem – til tidens yndede kryddring – at bruge spanske sardeller og norske ansjoser, og kan man ikke få de spanske, så skal der bruges dobbelt så mange af de norske, som det hedder side 40.

Udsagnet ”*man tager et sølvfad ...*”, som fejlagtigt er tilskrevet madam Mangor, stammer fra Margrethe Sophie Niensens kokebog. I opskriften ”*gedder på fad*” på side 40 tages et sølvfad; det forsynes med en kant af dej, og her placeres gedden sammen med diverse krydderier, hvorefter retten bages i en bagerovn. Når der bruges sølvfad, er det ikke for at imponere, men for at have et fad, som kan tåle ovnens varme! Og andre steder i bogen anføres, at i mangel af sølvfad bruges et fad af porcelæn, der kan tåle varmen, som på side 82.

Bogens repertoire er de retter, der indgik i datidens store menuer, og derved indkredsede forfatteren. Komponisten C. E. F. Weyse var en stor gourmet, og i hans breve omtales og analyseres måltider i det bedre borgerskab. I et brev af 18. august 1840, hvor han skulle rådgive en værtinde, anbefalede han at bruge *Jomfru Niensens Kokebog*. Jomfru indikerer, at hun var husjomfru; det vil sige leder af staben i et større husholdning og dermed ansvarlig for planlægningen. Man kan se hendes bog som en samling af de opskrifter, hun igennem årene har haft brug for til tidens omfattende selskabelighed. Og det er derfor heller ikke tilfældigt, at hendes bogs titel er vejledning i *kogekunsten*.

## **Anna Marie Mangor**

Anna Marie Mangor levede fra 1781 til 1864. Hendes far var retsassessor og hendes barndomsmiljø det bedre borgerskabs. Hun fik ingen egentlig uddannelse, men erhvervede – som det var almindeligt for borgerskabets døtre på den tid – dannelse, lærte sprog, litteratur, musik, håndarbejde og selskabelige omgangsformer. 19 år gammel blev hun gift med Valentin Nicolai Mangor, født 1770, en livsglad, musikalsk og vittig ung jurist, der var ansat i Hof- og Stadsretten. Det var kærlighed, der bragte dem sammen, og ægteskabet blev godt og lykkeligt. De fik fire børn, hvoraf et døde umiddelbart efter fødslen. Mangor forlod retten og blev ansat i grosserer virksomheder, og indtægterne blev om ikke rigelige så dog bedre.

De levede et lykkeligt familieliv i Guldalderens København, omgivet af familie og venner. Mangor begyndte imidlertid at skramte, forretningerne gik dårligere, og i 1812 døde han. Anna Marie Mangor sad tilbage med tre små piger.

Men familien trådte til, fik gælden ud af verden og sikrede enken et ordentligt omend beskedent liv. Hun underviste selv sine piger, opdrog tillige plejebørn og havde skiftende logerende boende. Madam Mangor skildres af sine samtidige som varmhjertet, udadvendt og uforfærdet. Hun blev centrum i et hjem, hvor tonen var lys og venlig, præget af hengivenhed. Hun fik efterhånden sine tre døtre gift, blev bedstemor og samlingspunkt for børn, børnebørn og talrige venner og deres børn.

Som ung og nygift havde hun været ængstelig for, om hun kunne klare at føre et hus. Men hun lærte sig det, og da hun blev enke i 1812, måtte hun selv tage del i det praktiske arbejde. Hun viste sig at have rige evner, som hun praktiserede dels i sit eget hjem, dels hos sin velstående bror og svigersøn, der begge førte store huse. Hun begyndte at samle sine og omgangskredsens opskrifter, og i 1837 – da hun var 57 år gammel – redigerede hun dem til en kogebog, som hun udgav i 1837 under titlen *Kogebog for smaa Huusholdninger*. Bogen udkom på eget forlag, efter at landets førende forlægger C. A. Reitzel havde afvist den. Det var en beskedent lille bog uden forfatternavn på titelbladet. Første oplag – på bare 500 eksemplarer – blev hurtigt udsolgt, og der kom nye oplag, nu med forfatternavn på: ”A. M. Mangor født Bang”. 1841 udgav hun en syltebog og 1842 en fortsættelse af kogebogen. Disse tre bøger udkom i oplag efter oplag. De blev ikke redigeret sammen, men udkom hver for sig. Først i det 40. og sidste oplag fra 1910 blev de skrevet sammen.

Mangors kogebog er ikke stor og genial. Hun præsenterede ikke et nyskabende køkken, men opsamlede, hvad der var fremme i tiden. Hendes indledende tekst er ikke en fremlæggelse af et køkkens grundelementer, men alene en række praktiske råd. Her er ingen coulis, jus'er og roux'er, men en række konkrete og letforståelige anvisninger på de retter, der var brug for i det daglige og til fest.

Bogen er beregnet på borgerlige hjem, hvor der blev serveret mindst to retter til middag hver dag. Der er mange af retterne – ikke mindst forretterne – som i dag forekommer kedsommelige, såsom grød, søde supper, æggesøberne og så videre. Mange af dem – for eksempel de søde forretter – var i øvrigt først ved at vinde indpas, da Mangor udsendte sine bøger, andre var vel indarbejdede som for eksempel øllebrød. Hendes bog bringer dog også supper på kød eller fisk, ikke de store indkogte, men fornuftige retter, som ikke væltede budgettet. Hun har opskrifter på kogte og stegte kødretter, på ferskvands- og saltvandsfisk, på stege, pølser, postejer, varme og kolde buddinger og så videre. Der er mange anvisninger på anvendelse af rester, en påtrængende nødvendighed i et køkken, der holdt af at servere stege. Bagværk fylder også godt, og ved de følgende revisioner blev ikke mindst disse afsnit udvidet betydeligt. Vi er på vej ind i kaffebordenes tidsalder.

I fortsættelsen af kogebogen udvidede hun yderligere repertoire med væl-linger, med kompotter og et helt nyt kapitel med salater og forskellige frokost-retter. Også desserter bringes der mange nye af, således et helt afsnit om fro-mager, og kagernes antal vokser stadig, blandt andre kommer nu kransekage med.

Præcision og nøjagtighed præger Mangors opskrifter. For første gang i koge-bogslitteraturen angives mål og vægt i dem alle. Et problem, som hun også hav-de tænkt på, var, at omfanget af det brød, der skulle indgå i retterne, ofte blev givet ved hjælp af prisen, for eksempel for to skilling brød i frikadellefarsen. I 1837 vidste enhver, hvor meget det var. Men hun hjalp eftertiden ved i bogens indledende bemærkninger at skrive: *"hvor her findes anført, at bruges for 2 Sk. brød, er det efter vægt 7 lod"*, og i fortsættelsen på side 114 anførte hun, at tre hvedeknopper blev til 18 lod revet brød. Det kan følges, hvordan hun i sine re-visioner præciserede, hvor hun fandt det nødvendigt; for eksempel udbyggede hun i 9. oplag fra 1852 opskriften på fars med nøjagtige angivelser af mål og vægt. Det har den øvede ikke brug for, men det var ikke først og fremmest dem, hun havde i tankerne. Hendes bog er ikke blevet til ved et skrivebord. Det var praktikerne, der meddelte sig. Hun formåede at leve sig ind i, hvordan det var at være begynder, og hun orkede og evnede at beskrive alle de processer, som mere kan fornemmes end forstås. Lad os som et eksempel tage den vanskelige proces, det er, at bage mel op til buddinger, boller eller vandbakkelser. Den be-skriver hun således:

"... smørret må koge, førend melet kommer deri, og dette bages lidt, før-end mælken eller vandet, som må være kogende hedt, kommes, lidt efter lidt, derpå; det bages godt over jævn ild. Er der for lidt smør til at udbløde melet, kan man komme lidt af mælken eller vandet i smørret, førend me-let kommes deri. Det må ikke tages af ilden under bagningen, da dejen deraf vil blive tung. Det almindelige kendetegn på, at dejen er bagt nok, er, at den slipper panden og skeen; men dersom dette, hvilket undertiden kan være tilfældet, sker meget hurtigt, må den bages så længe, indtil smørret viser sig mest udvendig og indtil den bliver lettere og hæver sig igen, når man trykker deri med en ske. Kendetegnene lader sig i det hele ikke godt beskrive; øvelse og opmærksomhed må her, som ved de fleste ting, lære det rigtige."

## **Hun står jo næsten ved din side.**

Mangors ambition var ikke at skabe nye retter, men at nedskrive opskrifter på retter, der var gængse i hendes miljø og vel at mærke opskrifter, der var så nøjagtige som muligt. Vi kan følge, hvordan hun i oplag efter oplag rettede

i teksterne, præciserede og uddybede. Ofte rettede hun portionsstørrelserne, tilberedningstiderne og målene, alt efter de praktiske erfaringer med opskrifterne. Blandt tilføjelserne er også anvisninger på varmegrader, for eksempel i 1837 rask glødeild på side 88, der i 1840 blev uddybet til rask ild af små tørv.

For hver revision blev der optaget nye opskrifter; i 1840 således et helt nyt afsnit om stege og i 1844 et om hvedebrød, der udbyggedes kraftigt i oplaget fra 1852. Også nye råvarer fik plads i kokebogen. I 1840 således en forøgelse af retter med kalkun side 119 ff, og i 1852 optoges nyheder som rosenkål på side 157 og rabarber side 163. Da meget få opskrifter blev taget ud, voksede kokebogen lige så stille i omfang: i 1837 var sidetallet 230, i 1840 248 og i 1852 294. Forøgelsen af *Fortsættelsen af Kokebog* er mere beskeden: da den udkom første gang i 1842 var den på 207 sider, i 1850 omfattede den 213 sider og i 1857 215.

Takket være komponisten C. E. F. Weyses breve kan vi få et indblik i, hvordan Mangors kokebog blev brugt og revideret. Omkring 1840 var rabarber en nyhed i Danmark. En af pionererne var slotsgartner Jens Peter Petersen, der var leder af haverne og driverierne ved Rosenborg slot i København. Han eksperimenterede ivrigt, og hans hustru, Lovise Petersen, måtte så finde ud af, hvordan nyhederne skulle serveres. Hun må tilskrives æren for at have serveret Danmarkshistoriens første rabarberkage; det ved vi fra Weyse, der var genbo i Kronprinsessegade og en god ven af familien Petersen. I et brev fra 23. Juni 1840 fortalte han, at han hos fru Petersen havde spist rabarberpie. Han havde selvfølgelig forhørt sig hos værtinden om, hvordan hun havde båret sig ad, for i tidens kokebøger var der ingen opskrifter med rabarber. Fru Petersens rabarberpie var ifølge Weyse lavet med en slags søsterkagedej og ikke med den – efter Weyses mening – ufordøjelige butterdej. Opskriften, sagde fru Petersen, var fra Mangors Kokebog for smaa Husholdninger. Den har ganske vist ingen rabarberopskrifter, men hun havde brugt opskriften på en frugtpie, hvor frugten blev dækket med det, der i dag hedder en soufflédej – med Mangors ord den slags dej, som bruges til prinsessebudding – det vil sige en dej bagt op af smør, mel, sukker og mælk og irørt mange æg. Madam Mangor anbefalede at bruge pærer, æblekompot, stikkelsbærgrød eller marmelade af friske kirsebær. Lovise Petersen føjede hertil rabarber, og det blev optaget i de senere udgaver af kokebogen. I Mangors *Fortsættelse af Kokebog for smaa Husholdninger* fra 1842 er den en opskrift på rabarberkompot, og når slotsgartner Petersen sendte rabarber til sine venner, var gaven ledsaget af en kompotopskrift.

Da Anna Marie Mangor begyndte som husmor år 1800 var det med åbent ildsted. Hvornår eller om hun fik komfur, ved vi ikke, men gennem de mange reviderede udgaver af kokebøgerne kan vi følge den nye teknologiske indførelse samtidig med, at hun bibeholdt opskrifter, der var baseret på den gamle teknik.



*Man tager et sølvfad* er en talemåde, som ofte henføres til Madam Mangor. Og lad det være slået fast med syvtommersøm: Hun har aldrig anvendt det udtryk, ja sølvfade forekom overhovedet ikke i hendes bøger. En eftertid har tilagt hende et skær af ødselhed, som der intet hold er i. Mangor var overhovedet ikke ødsel, tværtimod. Hendes køkken var jævnt og beskedent på grænsen til det kedsommelige. Hun havde retter til såvel hverdag som til fest, og nok var hun ikke ødsel, men de retter, der skulle være flotte, var det, og de der skulle være beskedne, var det. Hun blandede ikke genrerne, hun gik ikke ind og fandt billige erstatninger, hvor de ikke hørte hjemme.

Særegent for Mangors kokekunst er hendes flittige brug af muskat i form af muskatblomme, ja muskat er det mest anvendte krydderi overhovedet i hendes opskrifter. Hun brugte det til kød, til fisk, i supper, til mælkestuvninger, i farser, i boller, ja sågar som solist, idet hun serverede rørt smør med muskat til for eksempel asparges. En anden favorit var kanel, som hun anvendte i forretter, i buddinger og kager og i frugtretter, hvor senere tider bruger den langt dyrere vanilje.

Mangors kagebøger fik stor udbredelse og i de borgerlige kredse gik hendes retter igen og igen. I den omfangsrige selskabelighed kunne det føre til en vis kedsomhed. Igen er Weyse kilden. Han kom i mange velhavende hjem, og “anmeldte” i sine breve de menuer, han blev udsat for. Mange var på højt niveau, men der var også dem, der lå på det jævne. Det var tilfældet hos enkefrue Frederikke Tutein, der holdt stort hus i Vimmelskaftet. Hendes middage var ifølge Weyse *“das ewige Einerley”* – altså ordinære, omend de enkelte retter ofte var gode. I et brev af 5. Januar 1841 skildrede han en nytårsmiddag således:

”Til Nytaarsdag var jeg otte Dage iforveien indbuden af den tykke Vimmelskaft-Madamme. Selskabet var kun lille; ikke engang den sædvanlige Familie. Men Maden?

Suppe med smeltende Brødboller  
kold Leverpaasteg  
forloren Skildpadde med Macaronis  
Oxetunge og Savoykaal og Gulerødder  
Budding med Frugtsauce  
stegte Kapuner  
Wienerkage og Frugt.”

Den kolde leverpostej er ikke en leverpostej som den kendes i dag, men en terrine af kalvelever. Den blev serveret dér, hvor der ellers kom en fiskeret, og Weyse bemærkede da også lakonisk, at nok lever mennesket ikke af brød

alene, men derfor behøver det ikke at spise sig ihjel i kød. Alle retter var efter Mangors kokebog, og de har sikkert i sig selv været i orden, omend velkendte i kredsen, men sammensætningen – menuen – inkasserede ingen ros hos Weyse.

Hendes kokebøger fik lang levetid og stor udbredelse. De blev efter hendes død i 1865 fortsat revideret og udsendt af hendes arvinger helt frem til 1910. Op i 1880'erne, da der udkom mange nye kokebøger, holdt Mangors skansen, men de blev anset for et være lidt gammeldags og fortrinsvis beregnet på den daglige mad, skønt de oprindelige var beregnet på både hverdag og på fest og gæstebud. Ud over kokebogen, fortsættelsen og syltebogen skrev hun i 1864 en kokebog for soldater i felten, og da hun blev bedstemor, skrev hun en kokebog for småpiger.

Man kan så spørge, hvorfor det netop blev hendes værk, der blev stående, og ikke nogle af de andre kokebøger, der udkom i perioden. Det skyldes en lykkelig forening af hendes kvaliteter og tidens behov. Mangors kokebog er den første, der henvendte sig til den forudsætningsløse. Den blev modtaget med kyshånd i et samfund præget af opbrud, hvor den gamle forrådshusholdning langsomt veg for en ny forbrugerhusholdning. Hun kendte begge former og kunne formidle gammel og ny viden. Hun forklarede godt og redeligt og sørgede for ved selv at stå for nye oplag at revidere og rette til. En omhu, som hendes arvinger fulgte op efter hendes død.

## Slutning

Kogekunst forudsætter tilgang til en mangfoldighed af såvel friske som lagrede råvarer, overskud til at skabe retter og vilje til at anvende ressourcer på det. I mange århundreder var kogekunst følgelig forbeholdt de få. Størstedelen af befolkningerne levede i en forrådshusholdning, hvor kræfterne blev brugt på at skabe lagre af mad, så sulten kunne holdes fra døren fra høst til høst. I løbet af 1800-tallet ændredes dette radikalt. Bredere og bredere kredse fik adgang til friske råvarer, markedøkonomi skabte arbejdsdeling, hvor håndværk og senere industri tog over fra selvforsyningshusholdningerne. Der blev overskud til kogekunst, og borgerlige køkkener manifesterede sig ved siden af *haute cuisine*.

Det er spirerne til et sådant borgerligt dansk køkken, der er ledt efter ved at gennemgå seks kokebøger, trykt i Danmark i årene fra 1801 til 1837. Kogekunst opstår ikke i et tomrum, og 1700-tallets teknik og stil er da også fundamentet i de første af kokebøgerne. Det gælder såvel de to værker, der så godt som udelukkende er afskrifter – *Køkken-Katekismus* og *Undervisning for unge Fruentimmer* – som de to originale bøger – H. H. Petersens og M. S. Nielsens. De to sidstnævnte forfattere havde fundament i 1700-tallets teknikker, som de dog forenkledede. Først med Mangor var det slut med arven fra 1700-tallet.

I det internationale køkken forlod man omkring 1800 grundelementerne med sky/jus, coullis og til en vis grad braisen til fordel for en kogekunst baseret på bouilloner. Central var Antonin Carême, det internationale køkkens store systematiker. Det var ham, der skabte de rammer, som de følgende generationer arbejdede indenfor, med de store supper og saucerne *espagnol*, *velouté* og *béchamel*. Retterne og deres garniturer fik entydige betegnelser, og fransk blev internationalt køkkensprog. Dette køkken nåede Danmark i 1800-tallets anden halvdel og kulminerede i 1888 hos os med Fru Nimbs kogebog.

Også Mangors køkken havde basis i bouilloner, men der var ingen flirt med det internationale køkkens store saucer. Hun samlede og nedskrev de retter, der blev spist af det københavnske borgerskab og i takt med den borgerlige kulturs udbredelse efterhånden over hele landet. Nogle retter var inspireret fra udlandet, men langt de fleste var danske.

## **Kogebøger i kronologisk rækkefølge**

### **Franske Maneer 1755**

*Nye fuldstændig Kaage-Bog eller grundig Underrætning og Anviisning, hvorledes man efter den nyeste Franske Maneer og Gout skal tillave alle slags Potager, Supper, Teriner, Steege, Raguer, Fricasseer, Fiske, Bagværk, Confect og Sylte-Tøy etcetera.* København 1755.

### **Marcus Looft 1766**

Marcus Looft: *Den kongelig Danske og i Henseende til alle Slags Maader fuldstændige Koge, Bage og Sylte-bog...* København 1766.

### **Carl Müller 1785**

Carl Müller: *Nye Koge-Bog for den retskafne Huusmoder...* København 1785.

### **Carl Müller 1793**

Carl Müller: *Den Danske Huusmoder, med hosføjede nye Kogebog for Borgere og Landalmuen...* København 1793.

### **Underviisning 1795**

*Underviisning af unge Fruentimmer, som selv ville besørge deres Huusholdning og have Opsigt med Kjøkken, Kjelder og Spisekammer, af egen Erfaring meddeelt af en Huusmoder, 1.-4. Del.* København 1795-99. Oversættelse af *Unterricht für ein Junges Frauenzimmer...*, tilskrevet Johanna Katharina Morgenstern-Schultze. Udkom første gang i Magdeburg i 1782, med efterfølgende udgivelser 1792 og 1816-19 (Se Weiss: *Gastronomia* nr.2601-2604). Den danske udgaves anden del, se Jacobi 1816.

### **Collingwood og Wollam 1796**

*Nye og fuldstændig Huusholdningsbog for driftige Huusmødre eller Anviisning til alle Sorter fine, velsmagende, men tillige solide Retters tillavning... Efter Overkøkkenmesternes i London Francis Collingwoods og John Wollam's nyelig udgivne universal Kogebog. København 1796.*

### **Køkken-Katekismus 1801**

K. H. Seidelin (udg.): *Den danske Husmoders Køkken-Katekismus...* København: 1801

### **H. H. Petersen 1806**

Hans Henrich Petersen: *Nye Original Dansk Koge-bog for Fruentimmer, som selv forestaae deres Køkken eller vil have Tilsyn ved dets Bestyrelse. København 1806.*

### **C. Jacobsen 1815 og 1850**

C. Jacobsen: *Nye Kogebog for store og smaae Huusholdninger...* Odense 1815, samt 6. *Forbedrede og med en Mængde nyere og moderne Retter forøgede Oplag*, omkring 1850. Nyudgivet og bearbejdet i 1968 af Susanne Palsbo med titlen: *Den gamle kogebog.*

### **Jacobi 1816**

*Underviisning for unge Fruentimmere, som selv vil besøge deres Huusholdning; indeholdende en fuldstændig Anviisning til at koge, bage, sylte, og selv at forfærdige adskillige Confiturer, Geléer og Iis; tilligemed Regler for Anretningen. Af egen Erfaring meddeelt af en Huusmoder. [Anden del er kogebogsdelen]. Paa ny gennemseet, formeret og forbedret af Marie Elisabeth Jacobi. København 1815-16.*

Den danske udgave af *Underviisning...* fra 1795

### **Mangor**

Anna Marie Mangor: *Kogebog for smaa Huusholdninger...* København 1837, 1840 og 1852

Anna Marie Mangor: *Fortsættelse af Kogebog for smaa Huusholdninger...* København 1842 og 1850

Anna Marie Mangor: *Syltebog for smaa Huusholdninger...* København 1852

## Noter og henvisninger

### Kogekunst

Pinkard, Susan: *A Revolution in Taste. The Rise of French Cuisine, 1650-1800*. Cambridge 2009.

Boyhus, Else-Marie: "Kogekunst og kogebøger. Fem eksempler 1581-1793". *Bol og By, Landbohøiologisk Tidsskrift*, nr. 2002:2, s.9-33.

### Skildpadde

Boyhus, Else-Marie og Bi Skaarup: "Maden i salonen". Karen Klitgaard Povlsen (red.), *Salon på Sophienholm : omkring 1800*. Sophienholm 2010, s.72-84.

Rasch, Aage: *Niels Ryberg: 1725-1804 Fra bondedreng til handelsfyrste*. Universitetsforlaget 1964, s. 351-352.

Om asier, agurker og lemonger/citroner, se:

Boyhus, Else-Marie og Helle Brønnum Carlsen: *Bær og frugter: en bog om syltning og historie*. København 2000.

Om karakteren af det danske borgerlige køkken fra slutningen af 1800-tallet, se: Nimb, Louise: *Fru Nimbs Kogebog*. København 1996, introduktionen ved Else-Marie Boyhus.

### Køkkener

Forløbere for komfuret, se:

Blæsild, Benno: "Køkkener i Den Gamle By – som indføring til køkkenets danske kulturhistorie". *Den Gamle By* 2001, s.50-64.

Nilsson, Nils: "Köksspisar". *Kulturen: en årsbok til medlemmarna av Kulturhistoriska föreningen för södra Sverige*, 1984, s. 47-58.

Tränkle, Margret: *Zur Geschichte des Herdes. Katalogbuch zur Ausstellung "Oikos", von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen om Wandel*. Giessen 1992.

Boyhus, Else-Marie: "Fra skorstenskøkken til komfurkøkken". Gerda Petri (red.), *Køkkenet: Danmarks største arbejdsplads: køkkenets kulturhistorie*. Ølgod Museum 1991, s.16-22

Digteren Emil Aarestrup købte i 1847 et komfur til lægeboligen i Saks København, se: Borup, Morten: *Emil Aarestrups Breve til Christian Petersen*. København 1957, s.154, brev af 30. juli 1847.

Forskellene på ildstedsmad og komfurmad, se

Boyhus, Else-Marie: *Det åbne ildstedsmad* (Historisk Kogebog). Højbjerg 1976.

Boyhus, Else-Marie: *Komfuralderen* (Historisk Kogebog). Højbjerg 1978.

Den fuldtudviklede kogekunst i komfuralderen, se:

Boyhus, Else-Marie: *I lære som kokkepige: det danske borgerlige køkken 1880-1910*. Frederikshavn 2000.



## Kogebøger

Nyvang, Caroline: "Medie og måltid – danske kogebøger i 1800-tallet". Ole Hyldtoft (red.), *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. København 2010. s. 145-229

Boyhus, Else-Marie: *I lære som kokkepige: det danske borgerlige køkken 1880-1910*. Frederikshavn 2000.

Seidelin, K. H. (udg.): *Den danske Husmoders Køkken-Katekismus...* København: 1801

Jacobi, Marie Elisabeth: *Underviisning for unge Fruentimmere...* København 1815-16.

*Dansk Biografisk Leksikon*, s.v. Seidelin.

Om øllebrød, se:

Boyhus, Else-Marie: *Morgenmad i Danmark: 1000 års historie*. Glostrup 2000.

Om fåremælk:

Ussing, Henrik (udg.): *Fra Hedeboegnen: Optegnelser af Marie Christophersen* (Danmarks Folkeminder nr. 24, 1921), s. 43.

Pedersen, Anna: *Fra Bondestue og Stegers: Optegnelser fra Stevns og Bjeverskov Herreder* (Danmarks Folkeminder nr. 52, 1944), s. 38.

Christian IV's gavebrev 1641 til Vartov opregner, at hver beboer til Mortens Aften skal have en kvart stegt gås fyldt med æbler og svesker, se:

Hofman, Hans de: *Samlinger af publike og private stiftelser, fundationer og gavebreve...*, bnd. VIII. København 1762. s. 64.

Om *Undervisning for unge fruentimmer's* tyske udgaver, se:

Weiss, Hans U.: *Gastronomia: eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie, 1485-1914: ein Handbuch für Sammler und Antiquare*. Zürich 1996, nr. 1630-32 og 2601-04.

Om C. Jacobsen, se:

Michaelsen, Karsten Kjer: *Da økologi var hverdagskost: et slotskøkken anno 1815*. Odense Bys Museer 2007.

*Dansk Biografisk Leksikon*, s.v. Frederik Ahlefeldt-Laurvig.

9. forbedrede oplag af kogebogen fra 1866 blev i 1968 genudgivet i moderniseret form af Susanne Palsbo med titlen *Den Gamle Kogebog*.

Om den tyske udgave af Jacobsens kogebog, se:

Weiss, Hans U.: *Gastronomia: eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie, 1485-1914: ein Handbuch für Sammler und Antiquare*. Zürich 1996, nr. 1756

Om Mangor, se:

*Dansk kvindebiografisk leksikon*, s.v. Anna Marie Mangor

*Dansk biografisk Leksikon*, s.v. Anna Marie Mangor

Bi Skaarup betegner i bogen *Bag brødet: dansk brød og bagning gennem 6.000*

år; København 2011, s. 86-87 og 94 Mangors opskrifter som forbilledlig klare. Mangors kogebog udkom i Tyskland i 1890'erne med titlen *Nordisches Kochbuch*, med en genudsendelse i 1906 efter 32. udgaven af den danske. Ligeledes blev syltebogen oversat og udsendt i to oplag henholdsvis 1906 og 1919. Se: Weiss, Hans U.: *Gastronomia: eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie, 1485-1914: ein Handbuch für Sammler und Antiquare*. Zürich 1996, nr. 2438, 2439 og 2440.

Et eksempel på tidens store menuer gennemgås i:  
Boyhus, Else-Marie: "Admiralens middag". Ole Hyldtoft (red): *Kost og spisevaner i 1800-tallet*. København 2009. s. 249-278.

## Litteratur

- Boyhus, Else-Marie: "Kogekunst og kogebøger. Fem eksempler 1581-1793". *Bol og By: Landbohistorisk Tidsskrift*, 2:2002, s.9-33.
- Boyhus, Else-Marie: *I lære som kokkepige – det danske borgerlige køkken 1880-1910*. Frederikshavn 2000.
- Gold, Carol: *Danish Cookbooks – Domesticity & National Identity 1616-1901*. Seattle: University of Washington Press; København 2007.
- Lunn, Sven og Erik Reitzel-Nielsen (udg.). *C. E. F. Weyses Breve*, Bind I-II. København 1964.
- Nyvang, Caroline: "Medie og måltid – danske kogebøger i 1800-tallet". Ole Hyldtoft (red.) *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. København 2010, s. 145-229
- Vegenfeldt, Regina og Lilian Kornerup: *Danske kogebøger 1616-1974, med et tillæg 1975-77*. København 1978.
- Weiss, Hans U.: *Gastronomia: eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie, 1485-1914: ein Handbuch für Sammler und Antiquare*. Zürich 1996.

## Summary

The art of cooking can only be practised if one has access to a great variety of fresh food, spices and flavours, and the skill and will to create dishes. For many centuries, therefore, this art was a matter only for the elite. The majority of people lived in a storehouse economy where the main task was to provide stores of food between harvests to avoid starvation. During the nineteenth century, major social changes took place; a middle class asserted itself and increased prosperity along with a healthy market economy gave access to fresh food. A bourgeois cuisine emerged side by side with the haute cuisine of the elite.

The culinary style of the elite was French, an elegant and expensive cuisine based on “jus” (gravy), coulis and complicated ragouts. In middleclass cookery this luxury disappeared time after time, first by substitute preparations, and later the jus and coulis was abandoned totally. The French style weakened and influence from Germany and England took over. German cookery books were translated into Danish, and at the beginning of the nineteenth century many English dishes were introduced: such as curries, roast beef, beefsteaks, pies, trifle, pickles and many ready-made sauces. Turtle soup and ragouts for the upper class, and for the middle classes, the cheaper substitute mock turtle soup made from a calf’s head. At the same time, Danish dishes and other everyday dishes found their place in the cookery books.

Six cookbooks are analysed. Two of them are based on a German book “*Unterricht für ein junges Frauenzimmer*” (1782), supplemented by recipes from older Danish cookbooks plus a few contemporary dishes. These books: “*Køkkenskolekatekismus*” and “*Undervisning*” were published in 1801 and 1816 respectively, but most of the material is based on dishes and recipes from the past.

Professional writers are represented by the male cook Hans Henrich Petersen (1806) and the female housekeeper Margrethe Sophie Nielsen (1829, 1836, 1841). The main influence in both books is the French style (jus, coulis, ragouts), but are much simpler than the eighteenth century recipes. This style was totally abandoned by Anna Marie Mangor (1781-1864). She was a bourgeoisie housewife and her books contain recipes from her urban middle class contemporaries. Her style is simple, based on broth, and her recipes are clear and ready to use, especially for those who are beginners in the kitchen. Her “*Kogebog for smaa Huusholdninger*” and “*Fortsættelse af Kogebog for smaa Huusholdninger*” were published 1837 and 1842 respectively, and were republished again and again.

### **Forfatterpræsentation**

Else-Marie Boyhus, f. 1935, mag.art. i historie Københavns Universitet 1963, 1963-89 leder af Lolland-Falsters Stiftsmuseum og frilandsmuseet i Maribo, 1977-82 formand for Statens Museumsnævn, 1989-97 redaktør af Højskolebladet. Siden 1997 freelance. Har skrevet mange bøger, artikler og rapporter om madens og kogekunstens historie. Medlem af Det danske gastronomiske Akademi og medarbejder ved akademiets gastronomiske leksikon.