



Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt vores arbejde – Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: <https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskerens Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>

Forord

Dette temanummer er baseret på et madhistorisk seminar, som Landbohistorisk Selskab afholdt den 25. marts 2011. Titlen på seminaret var *Ny mad på gamle råvarer*. Oprindeligt var det meningen, at vi i dette temanummer ville have bragt artikler af alle foredragsholdere, men sådan er det af forskellige grunde ikke blevet. Faktisk er det kun Flemming Justs og Mathias Strands foredrag, som er kommet med i temanummeret. I stedet har redaktionen opfordret andre til at levere artikler, der har med madkultur eller madhistorie at gøre.

Temaet for seminaret og dette temanummer illustrerer, at "landbohistorie" skal forstås bredt. Vi kan have en tendens til at sidestille landbohistorie med landbrugshistorie, hvilket er en uhensigtsmæssig indsnævring af begrebet. Det har vi forsøgt at råde bod på ved at udgive et temanummer, som ikke har nogen direkte sammenhæng med landbrug, men med selve maden at gøre i stedet.

Dette temanummer indeholder tre forskningsartikler. Den første artikel *Kål, køkken og kulturhistorie – om anvendelse af grøntsager i det danske køkken ca. 1790-2010* er skrevet af Flemming Just og Mathias Strand. Deres hovedfokus er lagt på den rolle, man til forskellige tidspunkter har tillagt kål og rodfrugter i måltiderne. I artiklen præsenteres forfatterens resultater fra et forskningsprojekt om den betydning disse grøntsager antages at have haft for befolkningens sundhed og ernæring, og et forskningsprojekt, der skal angive muligheder for at stimulere forbruget af grøntsager.

I den følgende artikel *Madens sociale markører i romantikkens København*, der er skrevet af Ole Hyldtoft, er fokus rettet mod den sociale betydning maden havde i det københavnske samfund i årene omkring 1800. Ud fra en næranalyse af de bevarede spisereglementer for ansatte og barselskoner på Den kongelige Fødsels- og Plejestiftelse viser forfatteren, hvordan maden blev brugt til at vise de sociale forskelle mellem forskellige grupper, der blev bospist på institutionen. Lavest i det sociale hierarki var de såkaldt "faldne kvinder", der var ugifte fødende, som fik den simpleste kost på de mest ubekvemme tidspunkter. Øverst på den sociale rangstige var gruppen af højst betalende fødende kvinder. De fik en kost svarende til den, borgerskabet i København fik i samtiden.

Else-Marie Boyhus har i sin artikel *Kogekunst og kogeboøger – nogle eksempler fra 1800-tallets første halvdel* fulgt op på artiklen *Kogekunst og kogeboøger – fem eksempler 1581-1793*, der blev bragt i *Bol & by* i 2002. Hendes vinkel i artiklen er den såkaldte *Culinary history*, hvor fokus er rettet mod tilberedelsen af madretterne. I artiklen har forfatteren analyseret seks kogeboøger

fra perioden 1807 til 1837, og hun viser hvordan ”et borgerligt dansk køkken” spirede frem i den periode.

Som et supplement til de tre artikler bringer vi et essay af Niels Kærgaard, hvor han orienterer om det igangværende forskningsprojekt OPUS, der har til formål at øge folkesundheden, blandt andet gennem udviklingen af et Nyt Nordisk Køkken, baseret på nordiske råvarer. Han har sammenlignet dette nye køkken med det ældre danske landkøkken og kortlagt de forandringer, der i mellemtiden har ændret madlavningen i hjemmene. På den baggrund overvejer han mulighederne for at implementere de sundeste og mest bæredygtige elementer fra det klassiske køkken i den moderne hverdagskost.

God læselyst

Jeppe Büchert Netterstrøm
Merete Bo Thomsen
Michael Nobel Jakobsen
Mogens Rostgaard Nissen

Kål, køkken og kulturhistorie

– om anvendelse af grønsager i det danske køkken cirka 1790-2010

*Denne artikel handler om, hvordan kål og rodfrugter i de seneste cirka to hundrede år er indgået i det danske køkken, eller mere præcist: hvilken rolle man til forskellige tider har tillagt kål og rodfrugter i måltiderne. Tidsmæssigt har vi valgt fire nedslagspunkter: 1790-1840, 1800-tallets sidste fjerdedel, 1960'erne og 70'erne, samt det første årti af dette århundrede. Kildematerialet til de to første perioder er helt overvejende kogebøger, mens det for de to sidste perioder er baseret på damebladet *Feminas madopskrifter*. For perioden 1965-75 drejer det sig alene om 3.652 madplaner. Artiklen viser, at selv om indtaget af grønsager i høj grad er traditionsbundet, spiller samfundsmæssige ændringer og ideologi også en stor rolle.*

Holdningen til kål og rodfrugter har i de betydende samfundslag ændret sig ganske meget i de seneste godt 200 år. Omkring 1800 betragtede borgerskabet mange af produkterne som bondemad og fattigmanskost. I 1960'erne blev de set på som 'mormor-mad' og en del af det landbosamfund, mange kvinder lige havde forladt. I det seneste årti har kål og rodfrugter til gengæld opnået en høj status som en del af sundhedsbølgen og Ny Nordisk Mad. Vi vil her undersøge, hvordan kål og rodfrugter er blevet set på og anvendt ud fra kogebøgers og damebladets opskrifter og omtaler. Undersøgelsen udspringer af et større tværfagligt projekt, hvor den kulturhistoriske dimension har været inddraget for at få en historisk forståelse af, hvordan disse produkter er blevet anvendt og for at se på mulige årsager til forandringer heri.¹

Kulturhistorisk madforskning

Kulturhistorisk forskning i fødevarer og måltid er i Danmark ret spredt og af mindre omfang.² Tidligere museumsinspektør Else-Marie Boyhus er en af de få, som med vedholdenhed og talrige udgivelser har fokuseret på danske fødevareremners kulturhistorie.³ Det samme gælder Bi Skaarup, der har leveret talrige bidrag om middelaldermad.⁴

Dansk humanistisk madforskning har været stort set upåvirket af europæisk forskning indtil det seneste årti. Der skal derfor blot henvises til to oversigtsartikler, nemlig Peter Scholliers bidrag i Ole Hyldtofts antologi fra 2010 og Niels Kayser Nielsens artikelsamling om dansk madkultur.⁵

Specifikt fokus på grønsagernes plads i madforskningen er et relativt uopdyrket område internationalt som i Danmark. Normalt er grønsagerne blevet behandlet i forbindelse med forskningen i madvarer generelt. Der har dog også været studier af forskellige kulturplanters historie og indvirkning på det omgivende samfund, for eksempel tomater og oliven, men det er især kartoffelens relativt korte historie, der har tiltrukket sig opmærksomhed. Dette skyldes naturligvis, at denne oprindeligt amerikanske plante erobrede en enorm dominans i køkkenet i Europa og USA i løbet af 1800-tallet.⁶

Forholdet mellem mad og køn er også af interesse her. Historisk set har der i Vesten været en mental adskillelse af kønnenes madpræferencer, hvilket vil sige, at kødet er blevet tillagt maskuline egenskaber, mens grønsager er blevet forbundet med det kvindelige. En af bidragsyderne til denne forskning er den engelske sociolog Julia Twigg, der også har behandlet den vegetariske bevægelses historie i England siden midten af 1800-tallet. Ifølge Twigg indtager kødet den absolutte topplacering i det madhierarki, der eksisterer i den vestlige madkultur, og er det centrum, alt andet drejer sig om. I dette hierarki er grønsagerne placeret i bunden.⁷

Niels Kayser Nielsen har bidraget til en kulturhistorisk tilgang til emnet bl.a. med antologien *Madkultur* fra 2003 og om forholdet mellem mad, krop og synd. Senest kan nævnes historikeren Ole Hyldtofts madhistoriske projekt 'Mad, drikke og tobak i det 19. århundrede. Forbrugsmønstre, kultur og diskurser', der har udmøntet sig i de to antologier *Kost og spisevaner i 1800-tallet* (2009) og *Syn på mad og drikke i 1800-tallet* (2010). Inden for sociologien er det især Lotte Holm, der har gjort sig gældende med hovedværket *Mad, mennesker og måltider* (2003), som analyserer forholdet mellem mad, køn og identitet historisk og i dag.

Det empiriske materiale:

Kogebøger og madopskrifter i dameblade

Det empiriske materiale, der anvendes i denne artikel til at belyse anvendelsen af kål og rodfrugter i det danske køkken, er primært kogebøger og madopskrifter i dameblade.

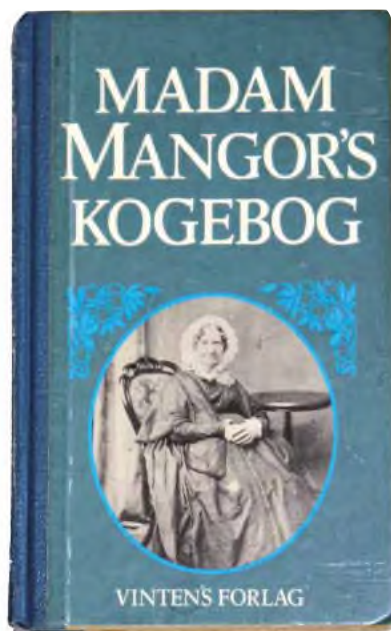
Kogebøger har tiltrukket sig en relativt stor opmærksomhed i forskningen og er blevet set som en vigtig kilde til forståelse af udviklingen i madvaner. Allerede i 1978 udgav Vegenefeldt og Kornerup *Danske kogebøger 1616-1974*, der er en samlet bibliografi omhandlende danske kogebøger. Heri hævdede de blandt andet, at kogebogen tidligere gav kvinden en stemme i en tid, hvor mandens var dominerende. Den amerikanske historiker Carol Gold behandler i sin *Danish Cookbooks* danske kogebøger fra 1616 til 1901 og mener her at kunne se en afspejling af generelle mentalitetshistoriske forandringer i eksempelvis synet på køn og nationalisme.

Endvidere skal nævnes Caroline Nyvangs arbejde i forbindelse med Hyldtofts projekt. Nyvang ser på koge bogens udvikling i løbet af 1800-tallet og beskriver, hvordan den afspejler samfundets syn på begreber som smag, ernæring og oplysning.

I denne artikel handler det om italesættelsen af grønsagerne og udviklingen heri, og på den baggrund vurderer vi, at koge bøger og dameblade er hensigtsmæssige kildetyper. Disse to udgivelser udgør den væsentligste del af det empiriske materiale, hvorfor der her gives en kort beskrivelse af tilgangen til og anvendelsen af koge bogen og madopskriften som historisk kildemateriale.

Koge bøgerne var indtil midten af 1800-tallet næsten udelukkende henvendt til det højere borgerskabs husførelse – enten for dets fruer til almindelig dannelse eller for dets kokkepiger og stuepiger til praktisk anvendelse.⁸ Dette var der flere grunde til. Koge bøgerne havde, ud over den madmæssige del, også et opdragende og socialiserende aspekt, hvor hensigten var at hjælpe med til at forme kvinden i god borgerlig ånd.⁹ For kvinderne fra de lavere sociale lag havde koge bøgerne ingen indflydelse, da de havde nok at gøre med blot at få maden til at slå til. Som Vegenfeldt og Kornerup påpeger, spillede det også en rolle, at mange landbokvinder og arbejderkvinder lavede den mad, der havde været tradition for i generationer og derfor ikke havde behov for instruktioner fra en koge bog.¹⁰ Det spillede naturligvis også en rolle, at koge bøgerne – og bøger i det hele taget – var dyre og derfor henvendte sig til dem, der havde penge. En undtagelse omkring den sociale profil var Anne Marie Mangors (Madam Mangor) utroligt populære *Koge bog for smaa Husholdninger* fra 1837. Den og flere af hendes senere bøger kom i snesevis af oplag gennem det næste hundrede år og henvendte sig til den almindelige husholdning.

Figur 1. Madam Mangor (1781-1865) udgav i 1837 sine egne opskrifter i Koge bog for smaa Husholdninger. Den blev en gigantisk succes og er siden udkommet i næsten 50 oplag og i over en halv million eksemplarer. Her i en genudgivelse fra 1988 af 30. oplag fra 1890. Foto: Mikkel Kirkedahl Nielsen



Antallet af kokebøger steg mærkbart: I 1700-tallet udkom 17 kokebøger, i første halvdel af 1800-tallet udkom 37 og i sidste halvdel 125. I perioden 1900 til 1975 eksploderede antallet, og der udkom 1203.¹¹ Med den øgede læsefærdighed og udbredelse af kokebogen til mindre bemidlede samfundslag opstod muligheden for nedbrydelsen af det som Max Weber kalder den *sociale indhegning*, altså at elitens vaner og ideer trænger ud i samfundet, gør dem almene og dermed bidrager til nedbrydning af de sociale skel.¹²

Generelt var kokebøgerne dog et byfænomen, og den stigning i kokebøger henvendt til bondestanden, der kan noteres i 1860'erne, skyldtes ifølge Nyvang den prisuddeling, det Classenske Fideikommis havde udlovet. "*Besvarelsen skulle bestå af en håndsrækning til landbrugshusholdningen, idet de ikke var blevet betænkt i de hidtidige kokebogsudgivelser*".¹³ Kokebøger til landbo-køkkenet dalede herefter, og selvom der især efter 1880 udkom kokebøger, der på formynderisk vis henvendte sig til arbejderfamilierne, var de fleste dog i overvejende grad henvendt til borgerskabet.¹⁴ Indkomsten for de lavere lag var stadig så ringe, at deres mulige drømme om at få virkelig del i borgerskabets spisevaner var urealiserbare.

I løbet af 1900-tallet blev de økonomiske skel mellem de forskellige samfundsgrupper i et vist omfang udjævnet. Det kan også observeres i kokebøgerne og i det nye fænomen, der bredte sig især efter 2. Verdenskrig – damebladene.¹⁵ Damebladene har kun i beskedent opfang været behandlet i dansk forskning. Her skal dog nævnes medie- og litteraturforskeren Karen Klitgaard Povlsens rapport fra 1995 om *Organisering af hverdagsliv og livsstil, ugeblade, magasiner og fagblade*.

Som nævnt i indledningen har vi for de sidste undersøgte perioder valgt primært at anvende madopskrifter hentet fra damebladene. Grunden hertil er, at damebladene giver et mere detaljeret og mere pålideligt billede af, hvad der er blevet spist i hjemmene. De udkommer hyppigere og tilstræber i højere grad at være i kontakt med brede læsergrupper. Det har ikke været muligt at bruge damebladene som kilde til fødevarerforbrug i de to første nedslagsperioder. Selvom det første dameblad udkom allerede i 1874, var madopskrifter ikke en del heraf før 1930'erne.

I dag udkommer der stadig generelle kokebøger, men markedet går i tiltagende grad i retning af specialkokebøger og, som noget helt nyt, livsstilskokebøger. I sit speciale om livsstilskokebøgernes fremkomst og natur giver Tine Jensen dem følgende karakteristik: "*Moderne kokebøger handler selvfølgelig om mad, men også om livssyn, moral, børneopdragelse, seksualitet, buddhisme, genetik, økologi, fødekæder m.m.*".¹⁶ Igen ser vi altså, at kokebøgerne bruges til andet og mere end blot at formidle madopskrifter. Et væsentligt træk fra såvel kokebøger som damebladsopskrifter er deres normative karakter. Kokebøger

siger noget om, hvad *nogen* gerne vil have læserne til at spise – eller hvad læserne gerne *ville* spise, ikke hvordan og hvad læserne nødvendigvis spiser.¹⁷

Hvor kokebøger og dameblade altså ikke kan bruges som kilde i forhold til, hvad folk virkelig spiste, har de andre værdier. De fortæller noget om størrelsen på normale hushold (størrelsen på portionerne), hvad der var mode og nybrud inden for madlavning, tilgængeligheden af råvarerne og oftest – ikke altid – hvad der var populære retter. Derudover giver kokebøger og dameblade som regel et billede af den mad, der blev spist på det pågældende tidspunkt, da de jo i sagens natur ikke er helt løsrevet fra det levede liv.

I det følgende vil kokebøger og dameblade blive anvendt som historisk kilde materiale til bestemmelse af udviklingen i anvendelsen af kål og rodfrugter. For perioden cirka 1790-1840 samt cirka 1880-1900 er antallet af kokebøger så begrænset, at vi har kunnet analysere dem alle. For perioderne 1960-1975 samt 2000-2010 er antallet af kokebøger langt mere omfattende. Vi har her udvalgt de specifikke grønsagskokebøger samt de generelle, indflydelsesrige kokebøger fra perioderne. For de to sidste perioder er ugebladet *Feminas* madopskrifter fra perioden 1965-1974 samt 2001-2010 det væsentligste empiriske grundlag. Madopskrifter udgør mellem 7 og 15 sider ud af i alt 100-140 sider medmindre der er tale om et madtillæg, hvor der så vil være tale om flere sider.

Der er i Danmark mange ugeblade med madopskrifter, og det har med projektets tidsramme været umuligt at læse dem alle. Vi har derfor måttet udvælge ét ugeblad til undersøgelsen, hvilket dog er blevet skønnet at være tilfredsstillende. Valget er faldet på det ældste dameblad *Femina*, som fra 1930'erne begyndte at bringe madopskrifter. Fra 1960'erne bragte bladet ugeplaner med forslag til opskrifter for hver dag til den travle kvinde. *Femina* har været kendetegnet ved at have ret omfattende og informationstunge madopskrifter. *Femina* henvender sig ifølge Karen Klitgaard-Povlsen til følgende segmenter:

”Læserne af *Alt for damerne* og *Femina* er gode til at læse, gode til at orientere sig i et uoverskueligt og foranderligt samfund (...) De tilbyder travle, købeinteresserede yngre kvinder en synsvinkel, som læserne opfatter som et kultiveret og stilbevidst blik på tidens vare- og kulturudbud. De tiltaler veluddannede kvinder, og megen regulær forbrugeroplysning er at finde i bladene”.¹⁸

Det er altså denne type af læsesyn på grønsagerne, der her bliver formidlet. Det kunne være af interesse for et fremtidigt studie at foretage en komparativ analyse af madopskrifterne i henholdsvis *Femina* og et familieugeblad som *Familie-Journalen*, hvis ”*kernelæsere er over 60 [...] især har læsere i mindre byer og på landet og [...] er lavtuddannede*”.¹⁹ Dette har dog ikke været projektets ærinde.

De undersøgte kål- og rodfrugter

I det samlede projekt har der været fokuseret på syv grønsagstyper, som alle er karakteriseret ved at have en vis bitter og stærk smag. Disse grønsager har alle et højt ernærings- og sundhedsmæssigt indhold, men de udgør samtidig en udfordring, idet den bitre smag kan afholde en moderne forbruger, der er vænnet til mere sødlige smagegenskaber, fra at anvende produkterne. De undersøgte produkter er grønkål, hovedkål (hvidkål, rødkål og spidskål), gulerødder, knoldselleri og rødbeder.

Grønkålen er historisk set den vigtigste grønsag i det danske køkken. Det var den eneste grønsag, der kunne holde sig frisk i løbet af vinteren, da den kan tåle frost. Derfor gav den fortidens danskere de vitaminer om vinteren, der var nødvendige for at undgå mangelsygdomme.²⁰ Den har formentligt været brugt i den danske kost i de seneste to tusinde år. De første skriftlige kilder bevidner brugen i tidlig middelalder.²¹ Det var hovedsageligt grønkål, der dyrkedes i kålgårdene, og kål var i middelalderen i reglen synonymt med grønkål.

Hvidkålen har været kendt i Europa siden senantikken, og især i bællet fra det vestlige Frankrig over størstedelen af Tyskland og Østeuropa til og med Rusland var hvidkålen en væsentlig del af kosten. Hvidkålen blev både tilberedt i en kogt og stuvet variant og i en gæret udgave kendt som surkål. Især for landbefolkningen spillede hvidkålen en vigtig rolle for at skaffe den nødvendige næring. Derimod har borgerskabet og aristokratiet haft et noget reserveret



Figur 2. Madam Mangor ønskede i 1864 at "yde en, om end ringe, Skiærv til at lette vore tapre Soldater de Byrder og Besværligheder, som Feltoget medfører", så hun udgav i en alder af 84 år en Kogebog for Soldaten i Felten. Hun tog her hensyn til de vanskelige tilberedningsforhold og havde som en af de tolv anbefalede retter kød i kål. I al sin enkelhed skulle et delt hvidkålshoved kommes i en gryde, hvor et stykke kød allerede var kogt mørt. Foto: Mikkel Kirkedahl Nielsen.

forhold til hvidkål. Hvidkålen kom aldrig til at erstatte grønkålen i Danmark, men den fik dog en vis udbredelse. En variant af hvidkålen er savoykålen, som dog ikke blev udbredt herhjemme før 1970'erne.

Surkålstraditionen fik aldrig, på nær i Sønderjylland, en stor udbredelse i Danmark. Det skal understreges, at det i de danske opskrifter ikke handler om den gærede, konserverede sauerkraut, men om retter af frisk kål, der stuves med bl.a. eddike.

Spidskålen er en videreforædling af hvidkålen og en finere udgave af denne. Den kendes i Danmark tilbage fra middelalderen, men fik først sin udbredelse i løbet af 1800-tallet. Den anvendtes oftest som alternativ til hvidkål om sommeren, hvorfor den nogle gange benævnes sommerkål.

Rødkålen kendes i Danmark siden 1500-tallet og opfattes i dag som et uundværligt supplement til visse højtidsretter, og det er i denne form, den fik sin store udbredelse i sidste halvdel af 1800-tallet. Ifølge Boyhus skyldtes den større udbredelse dels den danske nationalisme, og dels at der opstod en produktion af rødkål på glas.²² Det første argument kan givetvis afvises. Det er en populær forestilling hos senere madhistorikere, at anvendelsen af røde fødevarer i 1800-tallet skulle være udtryk for et signal om, at man var dansk. Således har Niels Kayser Nielsen set udbredelsen af rødgrød som en del af en national vækkelse efter 1864-nederlaget, men som både Boyhus og Gold har påvist, optrådte rødgrød allerede i de danske kokebøger i 1700-tallet.²³

Gulerødder kendes i Danmark fra 1500- og 1600-tallet. Den særligt eftertragtede udgave af guleroden var den orange pga. den gyldne farve, men de hyppigst dyrkede gulerødder var violette.

Knoldsellerien har formentligt været kendt i Europa siden 1300-tallet, hvor den er omtalt i enkelte urtebøger.²⁴ Knoldselleriens stængler skal ikke forveksles med bladselleri, selvom der er nært slægtskab. I middelalderen var det kutyme, at man skar knoldsellerien i skiver, kogte dem i saltvand og tørrede dem, hvorefter man opbevarede dem som vinterforråd. Anvendelsen af knoldselleri var dog formentlig begrænset, og først efter 1700 begyndte man at kunne observere en øget anvendelse. I begyndelsen af 1800-tallet var knoldsellerien almindeligt udbredt og fik sit folkelige gennembrud i anden halvdel af 1800-tallet i forbindelse med komfurets indførelse.²⁵

Den tidligste form af rødbeden kom formentligt til Tyskland i 1500-tallet, hvor den er beskrevet i en urtebog fra 1587.²⁶ Den bredte sig herfra til Østeuropa, hvor den hurtigt blev populær og har været en væsentlig bestanddel af det slaviske køkken siden da. Rødbeden er også beskrevet i Skandinavien fra slutningen af 1500-tallet, og dens popularitet voksede derefter. Historisk set har rødbederne i Danmark kun sjældent været anvendt friske, men i stedet syltede eller kogte.²⁷

Anvendelsen af grønsager i det borgerlige køkken, cirka 1790-1840

Vi befinder os stadig i det åbne ildstedskøkken. At komfurerne var en sjældenhed, ses af kogeboğernes opskrifter, der, til trods for at de var henvendt til de mere velstående køkkener, havde udgangspunkt i et ildstedskøkken.

Grønsager som bærende del af retten

Modsat en senere tid spillede kartofflen en tilbagetrukket rolle, men betød det så, at grønsagerne kunne spille en mere central rolle? Kun i få tilfælde, og her var det kålen, som så var bærende, bl.a. som surkål, men noget overraskende som regel lavet af rødkål og sjældnere af hvidkål.²⁸

Yderligere bemærkes surkålels udbredelse ved, at den i M.S. Nielsens kogeboğ (1829) er repræsenteret i hele tre ud af de fire retter, hvor de udvalgte grønsagstyper indgår. Og det vel at mærke i en kogeboğ, der ellers udmærker sig ved dyre og udenlandske retter. Her er der tale om surkål med gedder, en med gedder og østers og en med laks og farserede morkler.

Endelig angiver Müller (1793), at kålen kunne tilberedes ved kogning med bl.a. hvidvin og kommen og var god til røgede fisk. For landbokøkkenet anbefalede Müller specifikt kogt flæsk.

De stuede udgaver af kål figurerer relativt ofte, hvoraf Hans Heinrich Petersens fra 1806 bringer en række udgaver. Interessant nok er der ingen af disse, heller ikke grønlangkålen, der opstaves med fløde eller mælk. Langkål refererer her udelukkende til, at kålen ikke hakkes i mindre stykker. Petersen angiver her en stuvet kål med bouillon.²⁹ Yderligere angiver Petersen også stuede udgaver af gulerødder og selleri.³⁰

Der findes enkelte eksempler i andre kogeboğer på kål stuvet med mælk eller fløde, men som regel var den gængse version kogt op med mel og bouillon. Den eneste, der angiver en årsag hertil, er Carl Müller i hans kogeboğ fra 1793. Müllers kogeboğ var en af periodens klassikere, og som andre samtidige kogeboğsforfattere ønskede også han at videregive praktiske og moralske råd til læseren.

”[...] at stuve disse Kaalarter (hvidkål) med Fløde er efter mine Tanker og Overbevisninger det samme som at man vil betage dem sin sunde Smag og Natur”.³¹

Supper

Den gamle, landlige måde at spise kål på var som søbekål. Denne variant nævnes kun sjældent, men den er dog repræsenteret. Bl.a. bliver den nævnt af Rosen som lavet af hvidkål med flæsk.³²

I det hele taget indgik hvidkål i flere supper i perioden. Hos Rosen i form af spidskål sammen med lammekød og stuede kartofler, eller som svinerygsuppe med hvidkål.³³ Det tidlige 1800-tal havde en betragtelig fascination af knoldselleri, eksempelvis i supperne.³⁴

Fars

En mellemting mellem de retter, hvor grønsagerne var det bærende element, og de retter, hvor de blot udgjorde tilbehøret, var farsretterne. De blev relativt hyppigt nævnt, men hvorvidt de blev serveret ofte, er måske mere tvivlsomt. Kød hakkemaskinen blev først opfundet senere i 1800-tallet, og det har været en langsommelig affære at hakke kødet til fars. Alligevel optrådte disse retter hyppigt i kogeboøgerne, og af dem var det fyldte hvidkålshoved ofte nævnt. ”*Farceret Hvidkaalshoved paa simpel Maade med Kjødfarce, udhulet Hvidkålshoved fyldes med Fars. Dertil serveres en opbagt Sovs*”.³⁵ Som farsret finder vi naturligvis også en farseret selleri, eksempelvis hos Müller i 1793.³⁶

Som tilbehør til kød

Som tidligere nævnt gav kogeboøgerne indtrykket af et køkken, der havde et stort forbrug af kød, mens grønsagerne spillede en sekundær rolle og mest som tilbehør til kødet.

En ganganger og klassiker helt tilbage fra kogeboogens barndom er syltede rødbeder. Her er opskriften på syltede rødbeder i Svendsens version:

”Syltede røde Beter. Man koger de som seer ud til at være meest mørke-røde, at de Stramme kan trække af dem, koge de i Høe til de ere møre, derpaa skrælles de og skjæres i Stykker, af hvad Skikkelse man vil, gemeenlig er det i Skiver eller Dalere. Man slaee heed Viinædike paa dem med noget Peber, Ingefør og smaa Skiver Peberrod. Nogle slaee kold Ædike paa”.³⁷

Meget har altså ikke forandret sig i anvendelsen af rødbederne, og der kan ikke observeres anvendelse af rå rødbeder i 1800-tallet. Den syltede rødkål har i eftertiden fået en klassikerstatus i det danske køkken. Også i begyndelsen af 1800-tallet fandtes denne ret. Den gængse udgave, hvor kålen koges, fandtes dog også og anbefales af H. H. Petersen i 1824 at spises til haresteg og frikadel-ler.³⁸ Eller som hos Jacobsen til oksekød.

Grønsagerne optræder i forskellige varianter og med forskellig hyppighed som tilbehør. Müller nævner kålpølser med bugflæsk, og hos Jacobsen (1840) optræder selleri og gulerødder kogt med mel og smør til laks og sild, skinke og spegepølse.

Gulerødder må i det hele taget siges at optræde ofte som tilbehør. Normalt i kogt udgave til kød, men i Andreas Svendsens syltebog fra 1800 angives retten gulerodsgele af revne gulerødder, der serveres til kød.³⁹ Også i retten ruskom-snusk indgår gulerødder.

Kartofler optræder meget sjældent, der kan dog observeres en øget brug til sidst i perioden, bl.a. hos Mangor (1837). Dette passer meget godt sammen med de resultater fra forskningen om kartofler i 1800-tallet, der er foretaget af Christina Folke Ax (2009).

Anvendelsen af grønsager i det borgerlige køkken, cirka 1880-1900

Borgerskabet anno 1880 var karakteriseret ved konservative dyder som patriotisme, orden, renhed, arbejdsetik, selvbeherskelse, foretagsomhed, afholdenhed og mådeholdenhed.⁴⁰ For stort set alle kogeboğernes vedkommende ser man, at forfatterne ønskede andet end at formidle opskrifter og menuer til retterne. Kogeboğerne, der for langt de flestes vedkommende henvendte sig til borgerskabets kvinder, indeholdt også et afsnit af det forfatterne selv kaldte moralsk karakter. Afsnittene handler i reglen om, hvordan en kvinde bør organisere hjem og husholdning. Det borgerlige køkken mellem 1880 og 1900 var et køkken, hvor komfuret havde gået sin sejrsgang. Komfuret blev i stigende hastighed indført i de europæiske lande efter 1800. Det var en omfattende og dyr nyanskaffelse, hvorfor den kun langsomt lod sig indføre. Det er årsagen til, at det endnu i 1900 var nødvendigt for Louise Nimb at redegøre for, hvordan et komfur fungerede og at fremhæve komfuret på bekostning af det åbne ildsted.⁴¹ Komfuret betød, ifølge Boyhus, en revolution af køkkenet, fordi det nu var muligt at tilberede flere retter på en gang, og det var i forbindelse hermed, at man så fremkomsten af den borgerlige menu med flere på hinanden følgende retter.⁴² Ydermere var det i forbindelse med komfurets indførelse, at de klassiske danske nationalretter opstod (altså kartofler og sovs plus steg). Leverpostej og frikadellerne blev hvermandseje i forbindelse med opfindelsen af kødhakkemaskinen.⁴³

I kogeboğerne var kødet stadig den bærende og dominerende del af måltidet. Kød opfattedes i slutningen af 1800-tallet som det maskuline og blev opfattet som et udtryk for styrke. Samtidig signalerede kød en husstands økonomiske formåen. Der var dog stadig retter, hvor grønsagerne spillede en bærende rolle.

Stuede grønsager som bærende del af måltidet

Den mest almindelige form for tilberedning som selvstændig ret var i en stuvet version, som hos Louise Nimb betegnes á la danoise – altså på dansk.⁴⁴ Mælk er tydeligvis blevet et udbredt produkt, idet den mælkestuede version af tilberedningen af grønsager er dominerende fra slutningen af 1800-tallet. Med



Figur 3. Brændekomfuret af støbejern fik fra den sidste tredjedel af 1800-tallet afgørende betydning for madlavningen. I stedet for det åbne ildstedes ene gryde havde komfuret flere kogesteder, ovn og vandgryde og mulighed for at sammensætte måltider af forskellige dele. Fra den tid begyndte det således at blive muligt at lave sovs. Komfuret var desuden brændsels- og arbejdsbesparende. Omkring 1900 havde brændekomfuret helt afløst det åbne ildsted og havde skabt de fleste af de traditionelle danske madretter. Komfuret på billedet er fra C.M. Hess' jernstøberi i Vejle, der blev oprettet i 1876 og efterhånden blev landets største med over 300 ansatte. Komfuret, der står i museumsøkkenet på Quedens Gaard i Ribe, er en Hess nr. 4 fra omkring 1920. Foto: Mikkel Kirkedahl Nielsen.

kun få undtagelser giver alle kogeboøgerne en opskrift på en stuvet version af alle de valgte grønsager (undtagen rødbeder). Det er i mange tilfælde også den eneste tilberedningsform af grønsagerne, der bliver præsenteret.

”Hertillands stuver man som Regel sine Grønsager, enten i Mælk eller tynd Suppe, undertiden i Fløde. Til Stuvningen bruges Smør, rent sma-

gende Fedt, Margarine eller halvt af hvert, som sættes over ilden, og iblandes enten Byg- eller Hvedemel og opspædes med Mælken eller Suppen, indtil det hele faar en passende Tykkelse, hvorefter tilsættes lidt Salt og undertiden lidt Sukker, reven Muskatnød eller finthakket Persille, alt som det bedst passer. I denne Jævning kommes de mørkogte og ituskaarne Grønsager, som, tilberedt paa denne Maade, benævnes ”Gemyse”.⁴⁵

De hyppigst forekommende stuede grønsager var frem for alt hvidkål, spidskål og grønkål. Disse versioner findes i alle kokebøgerne, også dem, der tydeligt henvender sig til mere bemidlede familier, og de udgør også en del af de menuer, der blev anvendt til selskaber.

Selv om mælkestuvningen var dominerende, hævdede mange af kokebøgerne, at en ny tilberedningsmetode fra England og Frankrig var ved at indfinde sig, nemlig *au natural*, dvs. kogte grønsager tilsat smør i forbindelse med serveringen. Grønsagerne var enten kogt hver for sig eller sammen med andre grønsager. For kålen gælder, at den blev kogt for sig selv, hvorimod selleri og gulerod var en meget anvendt kombination. Heller ikke her indgik rødbederne. Monna Schiellerup levner dog ikke denne tilberedningsmetode mange chancer og skriver i 1897, at ”*Særdeles mange Proselytter herhjemme troer jeg næppe at ”au natural” Serveringen vil opnaae at gjøre.*”⁴⁶ Som det ses i kokebøgerne har mælken indtaget køkkenet så meget, at de tidligere danske tilberedningsformer blev opfattet som fremmedartede.

Supper

Supper indgik i det borgerlige køkken som en forret eller som hovedret, og der kunne være tale om grønsagssupper tilsat kødbouillon, brune supper (med en kraftig sky), jævnedes supper eller puréer. Gulerødder indgik enten som bærende grønsag i en suppe eller sammen med andre grønsager eller kød og i alle varianter af supper.⁴⁷ Selleri indgik også enten som bærende bestanddel eller sammen med andre grønsager i mange forskellige slags supper. Her er Nimbs version af en sellerisuppe:

”Sellerisuppe, 6 store Sellerier skrælles, rengøres og skæres i Skiver hvorefter de kommes i en Kasserolle med 25 Kvint Smør, Salt, Sukker og Bouillon; det hele koges til Sellerierne ere udkogte, hvorefter de stryges igennem Puréesigten. Selleripuréen fortyndes med 3 Potter Bouillon, Suppen faar et Opkog, skummes og lieres med 4 Æggeblommer. Suppen serveres med Kødboller, skaarne i Firkanter og kogte i Bouillon og Smør. Ristet Brød serveres til”.⁴⁸

Grønkålen indgik i den grønkålssuppe, der havde været anvendt i det danske køkken siden middelalderen og altså også stadig i det borgerlige køkken i slutningen af 1800-tallet. Det er interessant, at grønkålen kun indgår som ingrediens i supper eller i en version stuvet med mælk eller bouillon. Hvidkålssuppe blev også hyppigt anbefalet og fandtes både i en version uden og med sukker, sidstnævnte kaldtes brunet.⁴⁹ For kålsupper gælder det generelt, at de aldrig optræder med andre grønsager og kun sjældent med kød – og da kun med svinekød i form af flæsk og pølser.

Det er interessant at bemærke, at Nimb i sin sondring mellem retter til hverdag og til selskaber lader de fleste kålsupper indgå specifikt som hverdagsretter.⁵⁰ Det kun tyde på, at kålsupperne ikke regnedes for lige så fine som andre retter, men det skal dog bemærkes, at det ikke altid var tilfældet i andre kokebøger. Ud over de stuede versioner er det blandt supperne, at grønsagerne er stærkest repræsenteret. Det er her, de udgør basen i retten og ofte også står alene eller sammen med andre grønsager.

Salat

Salat dækker her over den i reglen selvstændige ret, selvom den også kunne serveres som tilbehør til kød. Ifølge Nimb var anvendelsen af forskellige salater for lav i Danmark, hvilket harmonerer meget fint med hendes opfattelse af, at indtaget af grønsager generelt var for lavt i Danmark. Jeg følger her Nimbs definition af, at en salat består af enten rå eller kogte grønsager, olie (normalt af oliven) eller mayonnaise, eddike og krydderier.⁵¹

Salater af rå gulerødder eller hvidkål optræder mange steder, eksempelvis en rå salat af enten hvid- eller spidskål tilsat eddike, der går under navnet Atlanterhavssalat.⁵² Kun én gang nævnes en salat af rå selleri, men den indgår da i en specifik sundhedskontekst, hvorfor det er tvivlsomt, om den var særligt udbredt i øvrigt.⁵³

Kogte grønsager indgik i en række salater. Gulerødder og sellerier sammen med en række andre grønsager i makedonsk salat og rødbeder og sellerier i italiensk salat (hvor olien var skiftet ud med mayonnaise) og rødbeder i russisk salat og selleri i ungarsk salat for at nævne nogle eksempler. Kålsorter indgik ikke i nogen kogte salater. Følgende er en klassisk salat, der går igen flere steder og illustrerer datidens anvendelse af selleri og rødbeder. Her og i andre salater indgik kød sjældent.

”Kogte Sellerirødder og Rødbeder, ligesaameget af hver, skjæres i 4kantede Tærninger af en graa Ærts størrelse. Hvid Jævning bages af 15 Kvint Smør og 15 Kvint Mel, opspædes med Rødbede-edike og kryddres med stødt hvidt Peber, Salt og tilberedt russisk Sennep (Sarepta) samt

med lidt Sukker, hvis ikke Rødbedeediken er tilstrækkelig sødet. Naar det koger, tages det af Ilden, og en skive Smør røres deri tilligemed Sellerierne og Rødbederne. Karse lægges paa Salaten, der serveres kold.”⁵⁴

Farsretter

Der er i det borgerlige køkken en del farsretter, hvilket vidner om, at kødhakkemaskinens opfindelse i midten af 1800-tallet havde opnået indflydelse. Farsretterne spistes normalt med kartofler og sovs og måske med enkelte kogte grønsager. Af interesse her er opskrifterne på kombinationen af fars og grønsager. Mange kokebøger nævner det fyldte hvidkålshoved og andre gengangere er kålrouletter, der består af fars og bladene fra spidskål eller hvidkål. To andre klassikere var fyldte sellerier og hvidkålsrouletter, her bragt af henholdsvis Monna Schiellerup og Thoreby husholdningsskoles elever:

”Fyldte Sellerier. Hertil bruges store selleriknopper, saavidt muligt fri for Øjne og Revner. De skrælles og lægges i koldt, saltet Vand, tages derpaa op, aftørres, udhules, fyldes med Kjødfars og koges under Laag i knapt Vand. Naar Sellerierne ere møre og Farsen gjennemkogt, tages de op og tildækkes. En Sauce tilberedes af hvid kogt Jævning, opspædt med Bouillon og noget af det Vand, hvori Sellerierne ere kogte, kryddres med lidt Salt, Sukker og stødt Muskatblomme samt en Skefuld Sherry, hvorpaa Sellerierne serveres tilligemed Saucen, der, forinden den ophældes, legeres med en Æggeblomme, udrørt i lidt Vand”.⁵⁵

”Kjødfars i Hvidkaalsrouletter. Hvidkaalsblade pilles hele fra Stokken og lægges i en Gryde med kogende Vand i omtrent 10 Minutter, indtil de bliver bøjelige; de tages op og afkøles, derefter lægges 2 Blade paa hinanden og derpaa 1 Spiseskefuld Kjødfars, Bladene bøjes om Farsen fra begge Ender, rulles sammen og ombindes med Sejlgarn. Rouletterne maa helst være af ens Størrelse. Naar de alle ere lavede, kommes de i Gryden med kogende Vand og lidt Salt, og man lader dem koge omtrent 1 Time. Ved Anretningen tages Traadene af, og de spises med rørt eller smeltet Smør, med lidt Muskat i”.⁵⁶

Grønsager som tilbehør til kød

I det borgerlige køkkens kokebøger indtager kødretterne den altdominerende rolle, dog ikke svinekødet, der blev regnet som værende en del af det tungere bondekøkken:

”I mere elegante og fine Køkkener anvendes Svinets Kød ikke efter nogen stor Maalestok, men i tarveligere Husholdninger spiller det en stor

rolle, thi det er billigere og forslaar bedre end alt andet Kød. I Landhus-holdninger er Svinet uundværligt; her udgør det en hovedbestanddel af Kosten, som tilberedes til Folkeholdet”.⁵⁷

Det borgerlige kødkøkkens væsentligste tilbehør – og oftest det eneste – var forskellige udgaver af kartofflen. Kartofflens udvikling fra relativt ugleset og ukendt i slutningen af 1700-tallet til det danske køkkens væsentligste grønsag i løbet af 1800-tallet er bemærkelsesværdig, men behandles ikke her.⁵⁸ Selv om andre grønsagerne indtager en mere tilbagetrukket rolle som tilbehør, bliver de her præsenteret i varianter af tilbehør som: rå, kold, syltet, kogt, stegt og i kompot.

Der er ikke mange eksempler på, at rå grønsager figurerer som tilbehør. Få gange optræder en salat af rå gulerødder eller hvidkål som sådan. Derudover nævnes sellerier at kunne anvendes rå som tilbehør. Som et blandt flere alternativer nævner Nimb anvendelsen af kål og gulerødder til garnering af oksefilet. Det fremgår ikke, hvorfor der er et næsten enstemmigt fravær af rå grønsager, men generelt undgår opskrifterne den utilberedte udgave af mad.

Væsentligt anderledes forholdt det sig med kogte grønsager, der blev anbefalet langt hyppigere. Gulerødder og selleri var det hyppigst anvendte kogte tilbehør til kød og i særdeleshed til oksekød og lamme- og fårekød. Selleri serveredes også til agerhøns og til hønsekødssuppe.

Kål blev i kogt udgave normalt anvendt til svinekød, men der var andre varianter. Eksempelvis nævner Nimb en ret bestående af agerhøns og dampet hvidkål.⁵⁹ Det var dog sjældent, at kål blev benyttet som tilbehør. Undtagelsen er naturligvis rødkålen, der enstemmigt af alle kogeboøger blev anbefalet som tilbehør til ribbensteg: ”*Til Ribbensteg med Æbler og Svesker serveres spansk Sows tillavet af sky fra Stegen, Rødkaal eller brunede Kartoffler*”.⁶⁰

Kompotter var en variant af den kogte version, og der fandtes kompotter af gulerødder, rødbeder og selleri.

Bemærkelsesværdigt nok nævnes stegte grønsager kun i et enkelt tilfælde i alle kogeboøgerne, og da i form af stegte rødbeder serveret til stegt lever eller flæsk.⁶¹

Syltet

Den mest klassiske version af rødbeder og den tilberedningsform der har været hyppigst af rodfrugten er den syltede version:

”Rødbeder. (betteraves.) Rødbederne afvadskes godt og lægges i Gryden i lidt Vand og Salt. Et groft Klæde lægges over, og de dampes møre under lukket Laag. Kogte paa den Maade beholde de deres smukke røde Farve.

Naar de ere møre, trækkes Skindet af dem, endnu mens de ere varme, og de kommes straks i en Krukke med Eddike, Sukker og Kommen. Naar Krukken bliver godt tilbundet, kunne de holde sig i flere Maaneder. I stedet for at koge Rødbederne kan man, naar de ere afvadskede, lægge dem ind i en halvvarm Ovn. Naar de ere møre, behandles de som ovenfor forklaret”.⁶²

Rødbeder anbefales som tilbehør til en række kødretter, både svinekød og oksekød. Imidlertid gives der stort set ingen andre eksempler på syltede udgaver af grønsagerne ud over en enkelt kogebogs omtale af syltede gulerødder. Der omtales også glaserede gulerødder, altså gulerødder dampet i en karamelliseret blanding af smør og sukker.⁶³

Mange kødretter angives som tilbehør at have gemyse, det vil sige en kogt version af grønsager, men det fremgår ikke hvilke typer grønsager. At kål kun i ringe omfang blev anbefalet som tilbehør til kød, ud over til flæsk og pølser, illustreres i Vort Hjemms kogebog. Den eneste kødret, hvor kål blev anbefalet, var i den stuede hvidkålsversion og her som tilbehør til farseret bedebryst (dvs. en kastreret vædder) og netop ikke til farseret lammebryst.⁶⁴ Når man læser Hagdahls minutjose gennemgang af tilbehøret til kød, kan man tydeligt se hans sondring. Til hverdagskødretter indgår alle grønsagerne (med undtagelse af rødbeder), hvorimod de fine retter kun ledsages af gulerødder og selleri.⁶⁵ Som tilbehør til kød må det konkluderes, at vore udvalgte grønsager indtager en tilbagetrukket rolle. Nimb hævder, at kål indgår som en af de vigtigste bestanddele i det danske køkken og anvendes i mange retter.⁶⁶ Dette er korrekt, når man læser hendes egen kogebog, men det er ikke det generelle billede i kogebøgerne, ud over når kålen indgår som mere eller mindre bærende del.

Det kan altså opsummeres, at ud over gulerødder og til dels selleri udgjorde grønsagerne ikke en særlig stor del af tilbehøret til kød. Og ikke engang her var der tale om en tilnærmelsesvis udfordring af kartoffernes førsterang.

Anvendelse og opfattelse generelt

Mange af kogebøgerne sonderer mellem hverdagsmad og mad til selskaber, og det giver læseren en opfattelse af i hvilke sammenhænge, det blev forventet at servere hvilken slags mad. Hvorvidt det så virkeligt forholdt sig sådan i de borgerlige familier, kan ikke afgøres. Denne sondring fortæller endvidere, hvilke signaler det borgerlige køkken gennem maden til selskaber og etiketten forbundet hermed forsøgte at sende. Et signal, der sendtes i forbindelse med middagsselskaberne, var således hvorvidt man i sin husholdning var internationalt orienteret, hvilket bl.a. kom til udtryk ved antallet af internationale retter og ved, at menuen var skrevet på fransk – de dannedes sprog. De menuplaner,

der ofte indgik i kogebøgerne, viser hvilken mad, det var etiketten at servere til selskaber, og vi kan hermed få indtrykket af, om grønsagerne indgik som en del af den finere madlavning eller blot en del af den mere tarvelige madlavning.

Nimb undlader i sin kogebog at give en række danske retter en fransk betegnelse, da de alligevel ikke indgår i selskabsretterne.⁶⁷ Af disse retter er der mange, hvor der indgår grønsager. *Erslevs kogebog* angiver ingen grønsager – med undtagelse af gulerødder – som en del af en finere madlavning, hvorimod de er rigt repræsenteret i den tarveligere madplan.⁶⁸

Der er dog også en række gamle danske retter, eksempelvis stuvet hvidkål, der gives en fransk betegnelse, hvilket altså viser, at de blev brugt til finere middage. Nimb er generelt positivt indstillet overfor grønsagerne, men der er andre forfattere, især i forhold til kålen, der er mere forbeholdne. Såvel Andresen som Hagdahl mener, at det tilhører den tungere bondekost og kan være svært fordøjeligt.

”Om denne nu i 2000 Aar bekjendte Plante vide vi nu navnligt, at den kun giver ringe Næring, Kneb i Maven og lugter ilde, men at den desuagtet er en Yndlingsspise blandt Landbefolkningen”.⁶⁹

Eftersom kålen tages med i hver eneste kogebog og ellers generelt opfattes ret positivt, er der noget der tyder på at Hagdahls opfattelse ikke deles af alle. Fibiger har forståelse for, at man ikke benytter hvidkål, da den lugter ved tilberedningen, men hun giver et husgeråd i form af at putte et stykke glødende trækul i den kogende kål.⁷⁰ Der er imidlertid ikke noget, der tyder på, at der var et ringe forbrug af kål. I hvert fald skriver Nimb følgende om kålens rolle:

”Kaaalen er måske den af alle grønsager, der her hjemme bruges i den største Udstrækning, thi den er meget anvendelig til mange forskellige Retter”.⁷¹

Ifølge Carol Gold var det danske køkken blevet mere selvsikkert i slutningen af 1800-tallet og havde ikke som tidligere behov for at hævde og fremhæve sig selv i forhold til andre køkkener. Det betyder dog ikke, at der ikke længere var udenlandske retter eller udenlandsk påvirkning. Den fortsatte og især for det borgerlige køkkens vedkommende var den franske påvirkning markant.

Vegetarisme

Den vegetariske bølge udgjorde noget helt distinkt i det borgerlige køkken, men øvede alligevel en vis påvirkning på det generelle borgerlige køkken. Derfor er det af interesse for dette projekt.

I sin artikel om kokebøger i 1800-tallet konkluderer Caroline Nyvang om 1890'erne, at dette var de reformistiske kokebøgers årti. For det første fordi der var opstået et mæthedspunkt i kokebogsudgivelserne, der nærmest var eksploderet i den foregående periode. De kokebøger, der udkom efter at dette mæthedspunkt var indtruffet, var ikke længere de generelle kokebøger, men specialkokebøgerne.⁷² Det forklarer imidlertid ikke, hvorfor kokebøgerne fik et sundheds- og ernæringsmæssigt fokus. Nyvang peger selv på periodens sundhedsbølge, som hun hævder, indtræffer langt tidligere end 1920'erne, som det ellers tidligere er blevet fremført.⁷³ I løbet af 1800-tallet voksede den lægefaglige og naturvidenskabelige viden om forholdet mellem ernæring, fordøjelse og sundhed, og der kom større opmærksomhed på madens kemiske sammensætning. Borgerskabet og kokebøgernes læsere kunne ved selvsyn konstatere, at almuen i by og på land levede for ernæringsmæssigt dårligt:

”Hvad den fattige Almues levemaade angaar, skal det være notorisk sandt, at denne oftere er ren Svineføde, og det egentligt ikke saa meget paa grund af den blodige Fattigdom, som snarere fordi konerne ofte til en utrolig Grad ere uvidende i Kogekunsten”.⁷⁴

Nyvang hævder i den forbindelse, at ”udgivelserne snarere ligner opfordringer til filantropisk arbejde – forklædt som kokebøger”.⁷⁵ Fokus var dog ikke kun på almuens madvaner, men på om samfundet som helhed og borgerskabet i særdeleshed levede sundt nok. Selvom der var rigelige midler til ernæringsrigtig kost, var der stadig en angst for ikke at leve sundt nok. Et af svarene herpå blev den vegetariske bølge, der ligesom diætetikken var udtryk for det renligheds- og sundhedsideal, der var fremherskende i perioden.⁷⁶ Den havde sit udspring i England, hvor *The vegetarian Society* blev grundlagt i 1847, hvorfra den bredte sig til især Holland og Tyskland.⁷⁷ Bevægelsen kom noget senere til Danmark og den *Danske vegetarforening* blev først grundlagt i 1896. Vegetarismen kan dog observeres tidligere, og den første vegetariske kokebog udkom i 1893. Mellem 1893 og 1898 udkom der fem vegetariske kokebøger (hvis man inkluderer en kokebog om majsretter), hvilket er betragteligt i kraft af, at der i hele perioden kun udkom 19 kokebøger.

Selvom den vegetariske bølge på mange måder udgjorde et kuriosum i 1890'ernes madhistorie, faldt den ikke på stenet grund. Fra slutningen af 1880'erne var flere kokebogsforfattere som Louise Nimb og Thekla Møller begyndt at skrive om nødvendigheden af at anvende flere grønsager. De ønskede på ingen måde at fjerne kød fra menuen, og deres ærinde var heller ikke det semireligiøse, som man ser hos eksempelvis Anna Poulsen. De ønskede blot, at grønsager indtog en større rolle i måltiderne:

”Det er en Kjendsgjærning at ikke engang de mest almindelige Havesager, som er lette at bruge, hidtil er blevet benyttet i Husholdningerne, her til Lands i den grad, som de fortjener at blive det, fordi de afgiver et baade sundt og billigt Næringsmiddel. Grunden hertil er vistnok for en stor del den at mange Husmødre, skjønt de i øvrigt er dygtige i Husholdningen, savner Kjendskab til at tillave Havesager, hvorfor mange af disse Ting der ellers med fordel kan benyttes i en Husholdning, ofte helt eller delvis går til Spilde”.⁷⁸

Nimb mente, at der generelt var et for lille brug af grønsager i Danmark. Såfremt husmødrene havde ret i, at de danske grønsager var for dårlige og dyre i forhold til situationen i Tyskland og Frankrig, skyldtes det, at de danske husmødre simpelthen købte for få og dermed forhindrede, at kvaliteten øgedes og prisen blev sænket.⁷⁹

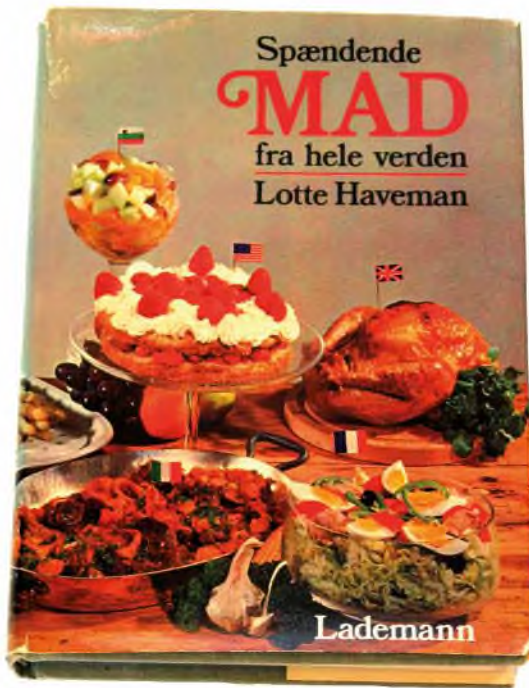
Grønsagerne i de vegetariske kokebøger spænder fra retter, hvor de udgør en køderstatning til retter, hvor andelen af grønsagerne blot er forhøjet en smule. I mange tilfælde indgår grønsagerne i nye sammenhænge, som det borgerlige køkken ellers ikke byder på. Det er tvivlsomt, om disse kombinationer havde stor gennemslagskraft i det konservative, borgerlige køkken, men de vegetariske kokebøgers relativt store udbredelse bidrager til billedet af et årti med øget fokus på grønsagers helsebringende virkning og folkesundheden generelt.

Anvendelsen af grønsager, 1960-1975

”Derfor var der heller ikke nogen traditioner at gribe tilbage til, da danskerne blev rigere og rigere og fra 1960’erne svinsk rige. Bare større portioner. Mere fedt, mere svinekød, mere margarinewienerbrød og mere margarinesmørkrøm”.⁸⁰

Ovenstående citat er historikeren Søren Mørch dystre karakteristik af det danske køkken. Et køkken, han et andet sted kalder et affaldskøkken, hvor det bedste er eksporteret og den hjemlige mad ødelagt af mælk og margarine. I hans optik hjælper samfundets økonomiske fremskridt ikke på den gastronomiske kvalitet af et lands køkken, men resulterer blot i, at kvantummet af den dårlige mad bliver forøget.⁸¹

Mangelperioden, der karakteriserede tiden efter 2. verdenskrig, blev fra slutningen af 1950’erne afløst af en stærk vækstperiode. Industrialisering og udbygning af velfærdsstaten betød, at hundredtusinder af kvinder kom ud på



Figur 4. Fra 1960'erne begyndte kogeboerne at henvende sig til særlige målgrupper, og med den spirende turisme indeholdt kogeboerne nu flere eksotiske retter og ingredienser. Lotte Havemans Spændende mad fra hele verden udkom første gang i 1967 og er her i 2. udgave fra 1974. Hun begrundet selv bogen med, at "De senere års rejsemuligheder har givet mange en interesse for mad og specialiteter fra andre lande" (s. 59). Lademann, 1974. Foto: Mikkel Kirkedahl Nielsen.

arbejdsmarkedet, og samtidig steg reallønnen markant for både arbejdere og middelklasse. En tiltagende familieplanlægning og øget teknologisk udvikling af køkkenmaskiner medvirkede til at reducere kvindens rolle i køkkenet. Køkkenet og madlavningen var stadig kvindens domæne, men der skete langsomt en ændring af kønsrollerne. Som eksempel på dette kan nævnes kokebogen *Mor holder fri* fra 1972 af Karin Steffensen. At kvinden havde fået mindre tid i køkkenet ændrede indkøbs- og forrådsvanerne. Den vigtigste udvikling inden for køkkenmaskiner var udbredelsen af køleskabe og dybfrysere, elementkøkkenet, det elektriske komfur og åbningen af supermarkeder.⁸²

Køkkenet blev mere domineret af dag-til-dag indkøb og af nedfrysning. Nedfrysningsteknikken begyndte kort efter 2. Verdenskrig, men slog først bredt igennem i løbet af 1950'erne. Det virkelige gennembrud kom, da FDB begyndte at sælge dybfrosne varer herunder dybfrosne grønsager, der allerede var rensede og skåret i stykker.⁸³ Der kom også andre halvfabrikata på markedet. Eksempelvis konservesmad eller kartoffelmos som pulver. Alle disse nye tiltag havde som mål at minimere kvindens arbejdstid i køkkenet

så meget som muligt. Både så hun kunne have mere tid til sit arbejde, der nu primært var flyttet ud af hjemmet, men også for at hun kunne få overstået det nødvendige, men irriterende køkkenarbejde. Denne udvikling kan også aflæses i samtidens dameblade, hvor bl.a. Feminas madplaner udkom under overskriften *Mad for de travle*. Maden skulle nu tilberedes i et hjem, hvor tingene foregik meget hurtigere. Fascinationen af det moderne og opbruddet fra det dominerende landbosamfund betød samtidig, at opfattelsen af en række produkter ændrede sig i sidste halvdel af 1900-tallet. Traditionelle grønsager som kål og selleri fik samme status som hos overklassen 150 år tidligere, hvor de blev betragtet som mere tarvelig og bondsk mad. For den udearbejdende kvinde blev de samtidig symbol på mormor-mad, som der ikke længere var tid til at forberede.

Hvilken rolle indtager grønsagerne så i dette nye køkken i 1960'erne og 70'erne? Til belysning af dette har vi undersøgt de ugemadplaner, der findes i Femina i perioden. For perioden 1965-1974 drejer det sig i alt om 3.652 anbefalinger til middage. Blandt disse er frekvensen af anbefalinger af grønsager optalt. Først ses det, at vore udvalgte grønsager – ud over gulerødderne – ikke udgør en stor del af køkkenet.

Ud af de 3.652 middagsplaner anbefales knoldselleri, hvidkål, spidskål, rødkål, grønkål og rødbeder sammenlagt kun i 230 tilfælde. Rødkål nævnes kun i forbindelse med 14 middage – inklusive de gange, hvor der anbefales rødkål fra glas. Spidskål er med i 17 middage, mens hvidkål er både den mest anbefalede kål og den mest anbefalede grønsag næst efter guleroden. Grønkålen optræder 29 gange og rødbeden 33 gange. Knoldsellerien anbefales forholdsvis ofte, nemlig i 61 tilfælde. Den uden sammenligning mest anbefalede grønsag er guleroden, der nævnes i 471 middage.

Vi har ikke foretaget en sammentælling af anvendelsen af kartofler i Femina, men i Gyldendas blå kogebog fra perioden får man et indtryk af dens dominans. Her er de enkelte grønsager højst nævnt i tre opskrifter, mens der anbefales hele 38 retter baseret på kartofler.⁸⁴ Disse tal sammen med anbefalingerne beskrevet ovenfor giver et samlet billede:

Det er et forholdsvis sæsonbestemt køkken, og derfor er de lidt tungere grønsager, især kålen, hyppigst repræsenteret til jul og i de kolde måneder. Om sommeren er anvendelsen set ud fra madplanerne noget mere sjælden. Det er et køkken, hvor tomater ofte udgør basen. Tomater anbefales til størstedelen af retterne, men yderst sjældent i kombination med vore udvalgte grønsager. Undtagelsen er endnu engang gulerødderne. Vi kan dog også konstatere, at i de sammenhænge, hvor de udvalgte grønsager med lethed kunne indgå i retterne, er de skiftet ud med andre grønsager, eksempelvis julesalaten – cikorieplantens kompakte skud – og spinaten.

Grønsager som bærende del af måltidet

Der, hvor grønsagerne oftest udgør den bærende del, er i supperne. Der er tale om traditionelle retter som hvidkåls-, grønkåls- og sellerisuppe, men en juliennesuppe optræder også flere gange:

”3-4 store kartofler, 4-5 gulerødder, 1 persillerod, ¼ selleri rives groft og ¼ hvidkål og 2-3 porrer snittes fint. alt svitses i 50 g smør og der spædes med 1 ½ – 2 l vand. Tilsvarende bouillonterninger tilsættes. Lad suppen koge småt i cirka 15 minutter”.⁸⁵

Fra 1970 begynder juliennesuppen ikke længere at blive anbefalet som tilberedning fra bunden, men derimod som opvarmning fra dåse. Altså et eksempel på den industrialiserede færdiglavede mads trinvis gennemslagskraft.

Stadigvæk er supperne dog rigt repræsenteret især om vinteren, og det er hyppigst, at det anbefales, at de tilberedes fra bunden. Især er supper med rødbeder, selleri og hvidkål populære.⁸⁶

Ligesom i 1800-tallet er ruskomsnusk med i kogebøgerne, og opskriften er den samme: ”Gulerødder og kartofler skrælles, skæres i skiver, der koges møre i cirka ¼ l vand. Tilsæt lidt mælk og en smørbolle af 35 g smør og 35 g mel. Kog igennem og smag til. Server overdryset med sprøde flæsketerninger og persille”.⁸⁷ Næsten aldrig optræder der deciderede vegetarretter, men en gang anbefales en ret af selleribøffer, det vil sige kogte selleristykker vendt i rasp og æg og stegt på panden.⁸⁸

Tilbehør til kød

Som tilbehør til kød optræder grønsager normalt i en kogt udgave – i en del tilfælde blot fra en frostopose allerede tilberedte. Der er dog tilfælde, hvor grønsagerne i rå tilstand og/eller som salat udgør tilbehøret. Madplanerne for perioden 1965-74 afslører, at grønsager udgør det væsentligste tilbehør til kød. Dette kommer til udtryk ved at det i madplanerne tages for givet, at der findes kartofler i huset. Hvor ikke andet er specifikt angivet, udgør kartofler således tilbehøret.

Grønsager indgår stadig i farsretter, for eksempel den klassiske hvidkålsroulette eller farsretter med iblandet gulerødder. Ellers er det oftest spinat og kartofler, der indgår.

Grønsager indgår klart hyppigst i en kogt udgave og især gulerødder. Det kan være som en del af den frosne grønsagsblanding normalt bestående af ærter, gulerødder, majs og peberfrugt, eller det anbefales, at gulerødderne skrælles, skæres i stykker og koges sammen med andre grønsager som tilbehør til alle former for kød og i kombination med andre grønsager. Eksemplerne herpå



En tallerken dampende varm suppe med grønsager og kødboller er dejlig mad en iskold vinteraften. Den kan laves hurtigt, når der bruges næsten færdige produkter, som er en særlig god håndtrækning for travle mennesker.

Mad for de travle

(Alle opskrifter er til 4 pers.)

<p>SØNDAG Mørbrad i ostesovs, flåtes, fr. kartofler. Decembersalat.</p>	<p>Kødet skæres i skiver, der bankes let med hånden, brunes i smør og lægges i et smurt ildfast fad. Panden koges af med vand (2 dl), der jævnes med en smør-bulle af 30 g smør og 30 g mel. Spødes med fløde til passende konsistens og smages til med salt og peber. Sovsen hældes over bøfferne, der drysses 100 g revet ost blandet med rasp på, og fadet sættes i ovnen ved 200° i ca. 25 minutter. Julesalat i strimler blandes med æbleterninger, halve druer, appelsinstykker etc. og smages til med citronsaft sødet med sukker. Tid: 30-35 minutter.</p>	<p>2 mørbrad, evt. fløde, flåtes, fr. kartofler, 2 julesalat, bdt druer, 2 appelsiner, 2 æbler, 1 citron.</p>
<p>MANDAG Oksekødssuppe med kødboller og grønsager. Ostemadder. Appelsiner.</p>	<p>Suppen spødes med vand, som ang. på dåsen, og de frosne suppeurter gives et opkøg heri. Suppen smages til, og kødbollerne tilsættes. Giv smurte ostemadder til og appelsiner derefter. Evt. lidt ekstra til kaffen. Tid: 15 minutter.</p>	<p>2 ds. oksekødsbouillon, 1 ds. kødboller, 1 pk. dybfrosne suppeurter, evt. ost, 1 surbrød, 4 store appelsiner. Evt. lidt ekstra til kaffen.</p>
<p>TIRSDAG Fiskagryde med persilledrys og kartofler. Stikkelsbærkompot.</p>	<p>De standgjorte grønsager svitses i en klat smør, og en smule vand hældes ved. Lad det snurre 5 minutter, og læg derpå fiskerfileterne eller den frosne fiskeblok, som er skåret i tykke blokke, ovenpå. Læg lag på, og lad retten snurre 10-15 minutter. Krydr med salt og peber og drys med persille. Server direkte fra gryden. Jævn stikkelsbærene let med kartoffelmel eller maizena og server lunken med iskoldt flødeskum. Tid: 20 minutter.</p>	<p>1/2-1 kg blandede suppeurter, 1/2-3/4 kg torskfileter (gærne dybfrosne), persille, 1 ds. stikkelsbær, 1/8 l piskefløde.</p>

Figur 5. Ugebladet Femina har i årtier bragt ugemadplaner. I 1960'erne fik de titlen 'Mad for de travle'; nu var kvinderne kommet ud på arbejdsmarkedet, og det var legitimt som ved denne oksekødssuppe fra mandagens menuforslag at bruge en dåsesuppe og frosne suppeurter. Femina, 1967:50. Foto: Mikkel Kirkedahl Nielsen.

er gulerødder med spinat, med champignoner, med bacon, peberfrugt, æg, og tomat. Gulerodens dominans ses af det faktum at den anbefales specifikt til 471 ud af 3652 menuer. De andre udvalgte grønsager anbefales i mindre grad og slet ikke til så mange forskellige andre madelementer.

Grønkålen optræder stort set kun om vinteren og normalt i juledagene, omend den dog også ses enkelte gange til påske. Eksemplet nedenfor er fra julen 1967 og viser, at retten nu kun findes i en frosne udgave: "Kog medisterpølsen småt i cirka 10 minutter. Lad den dryppe godt af og steg den i brunet smør. Rist

kartoflerne i smør. Lav grønkål som angivet på pakkerne og smag den til med salt og drys sukker".⁸⁹ Grønkålen blev normalt anbefalet til svinekød og en af klassikerne var til enten skinke eller hamburgerryg.⁹⁰ Andre steder angives spinat som tilbehør.

Hvidkål anvendes normalt enten i supper eller i en stuvet udgave, men der findes også tilfælde, hvor den serveres i kogt udgave sammen med kødet. En relativt ny ret, der indfandt sig, var den kinesiske chop suey, der indeholdt snittet hvidkål.

Normalt anbefales rødbeder i den syltede version på glas i perioden, men at den trods alt ikke var helt ukendt i en kogt sammenhæng, ses af denne ret:

"Hamburgerryggen pakkes i folie, lægges i gryde med koldt vand, så den er næsten dækket. Det bringes i kog, og der beregnes snurretid på cirka 20 minutter. Står i suppen, til den skal bruges. Små rødbeder skrubbes rene og koges møre i letsaltet vand. Prøv dem med en strikkepind. Pil dem og server dem varme med rørt smør".⁹¹

Dog er dette yderst sjældent og det tyder ikke på, at rødbeden ofte er blevet spist ud over i sin syltede version.

På nær et par tilfælde, hvor rødkålen serveres i rå udgave, er den næsten eneste måde at servere rødkål på i en kogt sursød udgave og oftest en allerede tilberedt version på glas. "*Her i landet anvendes rødkål næsten altid som sursød kogt kål, som vi spiser til fede kødretter og flæskeretter*".⁹² Denne koges op og serveres til kød, kartofler og sovs og stort set kun i forbindelse med jul og påske. Den ses dog kun i 12 ud af 3652 middage, hvilket tyder på, at den kun blev opfattet som tilbehør til traditionel mad.

Til sidst skal nævnes sellerien, som i perioden har nogen udbredelse og til tider i utraditionelle sammenhænge. Der anbefales således vildtragout med selleristykker og spaghetti bolognese med selleri.⁹³

Rå og syltet

Som råt tilbehør var guleroden relativt hyppigt repræsenteret, men ikke så ofte som i sin kogte udgave. Ofte var der forskellige former for rå hvidkålsalat. Nogle gange var hvidkålen alene, men ellers sammen med appelsiner og rosiner, med æbler, rosiner og peberrod eller med jordnødder (dog kun nævnt én gang).⁹⁴ Dette kunne eksempelvis serveres sådan (bemærk det økonomiske råd at gemme noget af kålen til en kogt version):

"Steg medisterpølsen i smør på panden ved ikke for stærk varme. Lav en lys mælkesovs, smag den til og varm de skivede kartofler (rest fra ons-

dag) deri. Drys persille på. Snit hvidkålen og bland den med appelsinskiver og – saft. Kog resten af kålen i saltet vand, den skal bruges fredag”.⁹⁵

Den normale udgave af rødkål var en kogt version fra glas, men to gange er der dog også en opskrift på en rå udgave, tilberedt fra bunden (i det ene tilfælde med rødbeder). Den ene gang tilsættes kommen og får navnet ’oldemors rødkål’.⁹⁶ Begge opskrifter er forbundet med juletiden.

Rødbeden er den grønsag, der oftest anvendes syltet som tilbehør. Eksempler er pyt-i-pande, til frikadeller eller til bøf tatar.⁹⁷ Her serveres rødbeden enten i form af skiver eller i tern. Kogebogsforfatterne er dog ved at få øjnene åbnet for, at rødbeder kan anvendes i andre sammenhænge: ”Rødbeder bliver næsten kun brugt til almindelig eddikesyltning. [...] kun få har tænkt på, at det kan gøres på en anden måde. Eller at smagen kan være anderledes”.⁹⁸ Det var ikke ukendt servere dem enten rå og revne i salater eller i en suppe. Det var imidlertid en sjælden anvendelsesmetode.⁹⁹

Det nye nordiske køkken

Samtidig med at den travle forbruger med taknemmelighed tog de præfabrikerede fødevarer til sig, rejste der sig fra slutningen af det 20. århundrede en stigende kritik af det industrialiserede køkken og et ønske om mere naturlighed.

Den grønne bølge, der opstod i 1970’erne, bredte sig i befolkningen i løbet af 1980’erne. Den grønne bølge havde ingen ambitioner om at værne om danske eller nordiske grønsager, men ønskede blot, at den vegetabiliske kost udgjorde en større del af maden. Ved siden af den grønne bølge var der de tendenser, der fulgte med udviklingen i den finere gastronomi. Da *Det Nye Køkken – la nouvelle cuisine* – blev født i den gastronomiske verden i Europa i 1960’erne, skete det bl.a. som et opgør med traditionen fra *haute cuisine*, der blev opfattet som tungt, kompliceret og unaturligt.¹⁰⁰ *Det nye køkken* ønskede i stedet at basere sig på mere naturlige råvarer. Dette blev gjort ved at benytte sig af sæsonens råvarer, altså i praksis ofte råvarer solgt på det lokale grønttorv. Denne nye tilgang til gastronomien, der i begyndelsen var henvendt til de normsættende kokke, begyndte efterhånden også at kunne registreres i de kogebøger, der henvendte sig til den almindelige husholdning. I Danmark blev *det nye køkken* introduceret til danskerne i løbet af 1980’erne af blandt andre Erwin Lauterbach.¹⁰¹

Overordnet set var det danske køkken stadig domineret af en stor interesse for det internationale køkken, hvor betagelsen af middelhavskøkkenet efterhånden blev suppleret med strømmene fra det asiatiske og latinamerikanske køkken. Årsagerne til det var formentligt, ud over danskernes inspiration fra mange rejser, at det danske køkken stadig blev opfattet som et kedeligt og tungt køkken. Historikeren Søren Mørch erklærede i 1996 det danske køkken

og det industrialiserede landbrug for døde, og kokken Claus Meyer beskriver situationen i det danske køkken i slutningen af 1980'erne således:

”Niveauet i den danske fødevarerproduktion befandt sig på et historisk lavpunkt, hvilket man kunne tilskrive manglen på en hedonistisk madtradition og den nærmest ikke-eksisterende offentlige interesse for kvaliteten af vores mad. Antallet af discountbutikker voksede ekspotentielt i perioden. Madblade og kogebøger udkom i stærkt begrænset omfang”.¹⁰²

Bevægelsen fandt nogen udbredelse blandt økologiske forbrugere, men ellers er det karakteristisk, at den forholdsvis stærke økologiske bevægelse i Danmark primært interesserede sig for fødevarerproduktion og gastronomi.¹⁰³

Med introduktionen af begrebet *Nyt Nordisk Køkken* fra begyndelsen af dette århundrede, ændredes opfattelsen af det danske og nordiske køkken sig fundamentalt. Udviklingen i det nordiske køkken har to spor, der er indbyrdes afhængige af hinanden. Det første spor var den generelle meningsændring blandt almindelige forbrugere. Endnu i 1990'erne var der ikke specifikt fokus på de danske råvarer og den danske mad, men gradvist kunne der bemærkes en forandring. Feminas madopskrifter anbefalede i stigende grad at benytte hjemlige grønsager, fordi de var nemmere at få adgang til, men også fordi de angiveligt var sundere og mere naturlige at spise. Den hjemlige mad blev i stigende grad opfattet som mere ægte, og samtidig blev det også videreformidlet som værende spændende at anvende noget hidtil mindre udbredt. Camilla Plum udtrykker det på vanlig bramfri måde i sin kogebog *Mormors mad*:

”Hvor har vi hørt meget sludder om, at vi ikke har en dansk madkultur. Gu har vi da så. Den er måske ikke så fin, raffineret og oldgammel som i andre lande. Men der er mad, vi holder af, som vi har spist i generationer, og som faktisk stadig er dejlig. (...) Og nej, jeg synes ikke, det er nostalgi at spise den slags mad. Det er tværtimod meget aktuelt at holde fast i tilberedninger, der handler om råvarer mere end om køkkenekvilibrisme, og som er fine netop på grund af deres krav om renhed, enkelhed og kvalitet”.¹⁰⁴

Det andet spor opstod inden for kokkeverdenen. Det var især kokken Claus Meyer, der fik sat fokus på det nordiske køkkens potentiale. Han var i tæt samarbejde med kokke fra de andre nordiske lande, der alle havde intentioner om at skabe et selvstændigt og stærkt nordisk køkken. Som et led i den strategi afholdtes der i 2004 et to-dages symposium for politikere, meningsdannere og kokke, der mundede ud i et nordisk køkkenmanifest med specifikke krav til det nye nordiske køkken.¹⁰⁵ Disse bestod i, at et nyt nordisk køkken skulle

være karakteriseret ved fire værdier – enkelhed, etik, renhed og friskhed – og bestemt af fire faktorer – lokal forankring, traditionel fremstilling og en afspejling af det nordiske klima og geografiske forhold.¹⁰⁶

Manifest fra Nordisk Køkken Symposium

Vi nordiske kokke finder tiden moden til at skabe et Nyt Nordisk Køkken, der i kraft af sin velsmag og egenart kan måle sig med de største køkkener i verden.

Det Ny Nordiske Køkken skal:

1. - udtrykke den renhed, friskhed, enkelhed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region
2. - afspejle de skiftende årstider i sine måltider
3. - bygge på råvarer, som bliver særligt fremragende i vores klimaer, landskaber og vande
4. - forene kravet om velsmag med moderne viden om sundhed og velvære
5. - fremme de nordiske produkters og producenters mangfoldighed og udbrede kendskabet til kulturerne bag dem
6. - fremme dyrenes trivsel og en bæredygtig produktion i havet og i de dyrkede og vilde landskaber
7. - udvikle nye anvendelser af traditionelle nordiske fødevarer
8. - forene de bedste nordiske tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra
9. - kombinere lokal selvforsyning med regional udveksling af varer af høj kvalitet
10. - invitere forbrugere, andre madhåndværkere, landbrug, fiskeri, små og store fødevarerindustrier, detail- og mellemhandlere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fælles projekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i Norden

Figur 6. Et Nordisk Køkken symposium d. 18.-19. november 2004 for opinionsdannere fra hele verden mandede ud i et manifest for det nordiske køkken. Med sine ti bud var inspirationen fra filmens ti dogmeregler fra 1995 tydelig. Manifestet og Ny Nordisk Mad har fået overordentlig stor betydning for det danske køkkens udvikling, og René Redzepi, som var en af de tolv underskrivende kokke, har siden tre gange fået sin restaurant NoMa (= Nordisk Mad) kåret som verdens bedste.

Dette køkkenmanifest blev blandt andet anvendt som grundlag for det møde, Nordisk Ministerråd afholdt i sommeren 2005, og som mandede ud i den såkaldte Århus-deklaration:

”Ministerrådet beslutter at igangsætte et fremadrettet arbejde om ny nordisk mad, der skal fremme den nordiske bevidsthed om nordisk mad og øge den fælles identitet og livskvalitet samt markere Norden internationalt”.¹⁰⁷

Hermed er samtidig angivet, at nordisk mad i høj grad er et politisk-ideologisk projekt. Det faglige belæg for at kunne tale om et fælles nordisk køkken er derimod begrænset. Heri ligger ikke en underkendelse af et i gastronomihistorien helt enestående hurtigt gennembrud for en ny tendens med Restaurant NoMa (= Nordisk Mad) som frontløberen. Restauranten åbnede i 2003 og benyttede kun nordiske råvarer i madlavningen – vel at mærke fra hele Norden. NoMa var med langt fremme i internationale bedømmelser og kulminationen kom i 2010 hvor den af et toneangivende engelsk madmagasin blev kåret til verdens bedste.¹⁰⁸ Det nordiske køkken havde nu endegyldigt hele verdens opmærksomhed.

Denne udvikling kunne naturligvis også registreres i både kokebøger og madopskrifterne i damebladene. NoMa og Claus Meyer skubbede markant til interessen for danske råvarer, men udviklingen havde allerede været undervejs, sandsynligvis som udtryk for en længsel om tilbagevenden til et mere simpelt og renere køkken. Dette kan tolkes som det er gjort af den britiske sociolog Anthony Giddens’ opfattelse af det senmoderne menneske, der i samfund uden faste holdepunkter forsøger at finde noget stabilt at holde fast på. Malene Andersen beskriver sammenhængen på følgende måde:

”På den måde bidrager Det Ny Nordiske Køkken til at strukturere, stabilisere og meningsudfylde hverdagen for det enkelte menneske, som i det senmoderne samfund er blevet ansvarlig for selv at skabe sin individuelle identitet. På baggrund af Det Ny Nordiske Køkkens egenskab af genealogisk gestaltning får det enkelte menneske således mulighed for at spise sig til en både kropslig og bevidsthedsmæssig individuel identitet. For det andet drejer det sig om Det Ny Nordiske Køkken som nationalt symbol, der skal forstås som en reetablering af en national dansk identitet som kollektivt modstykke til det senmoderne samfunds stigende fokus på individuel identitet. Gennem fortællinger om dansk natur, historie og geografi forankres Det Ny Nordiske Køkken således i et erindringsfællesskab omkring dansk historie, tradition og kulturarv”.¹⁰⁹

Uanset hvad forklaringen måtte være, kan det konstateres, at det køkken, der eksisterer efter 2000, har en begejstring og en interesse for det danske køkken og dets råvarer, som aldrig tidligere er set. Dette afspejler sig også i dette køkkens anvendelse af traditionelle danske grønsager.

Anvendelsen af grønsager efter år 2000

Med Feminas madplaner som grundlag er signalementet af det danske køkken efter år 2000, at kødet spiller en lidt mindre rolle, men de deciderede vegetarretter er få. Der er endvidere tale om et køkken, der appellerer til sundhed og lethed. Desuden lægges der nu vægt på, at maden bør tilberedes fra bunden. De frosne, tilberedte grønsagsblandinger, vi observerede i køkkenet i senindustrialiseringen, er således væk. Det samme gælder konservesmaden. At der netop formidles opskrifter på nemme hverdagsretter, viser, at det som regel nærmere er i weekenden, at de store gastronomiske udfordringer tages op. Men selv disse hverdagsretter anvender friske råvarer og fordrer nogen tilberedning. Det, der signaleres i dette køkken, er altså overskud af tid til at tilberede maden fra bunden. Samtidig vidner det også om et køkken, hvor man er mere opmærksom på at bibeholde den rene smag i råvarerne og et ønske om at skabe maden selv, altså et ønske om autencitet. Derudover fremgår det også af opskrifterne i både Femina og kogeboøgerne, at madelementerne indgår i nye sammenhænge. Eksempler på det er wonton med rejer i kørvælsauce, rosenkålspuré, brandaderørt klipfiskepuré, thainspireret omelet, kyllingebryst på grønne linser og indiske samosas. Vi har desværre ikke kunnet angive frekvensen af anbefalinger af grønsager i denne periode, da madplanerne først begyndte at indgå i Femina igen i 2008, og der var ikke altid tale om et madforslag til hver af ugens dage.

Grønsager som bærende del af måltidet

Kødet er stadig det dominerende element i retterne og er formentligt stadig køkkenets statussymbol. Muligvis udfordres den plads af friske grønsager og her især de usædvanlige af slagsen. Desuden er det et statussymbol, at maden tilberedes fra bunden. De hyppigst anbefalede grønsager er porrer, ærter, persillerødder, pastinakker og rosenkål. Gulerødder er uden sammenligning stadig den oftest anvendte af de udvalgte grønsager. Den indgår i alle former for retter og anvendes kogt, bagt, syltet, marineret og rå.

De bærende og selvstændige retter i dette køkken udgøres af supper, tærter, stuvede retter og nogle salater. Supperne optræder hele året, men når grønsagerne indgår, er det oftest i opskrifter på vintersupper. Grøn kålen optræder sjældent i opskrifterne, hvilket i sig selv er bemærkelsesværdigt, men klassikeren grøn kålsuppe er dog stadig med. En anden klassiker, hvidkålssuppe, nævnes flere gange, men mest ud fra at den er ved at forsvinde: *”Jyttes sunde*

suppe er fyldt med grønsager, men især er det hvidkålen, hun gerne vil "slå et slag" for. Jytte synes nemlig vi danskere spiser for lidt af denne gode gamle danske grønsag, og frygter, den er ved at gå i glemmebogen".¹¹⁰

Af andre mere utraditionelle supper, hvor de udvalgte grønsager indgår, er en suppe af selleri med havfrugter¹¹¹ og en cremet sellerisuppe med trøfler.¹¹² Dertil kommer flere opskrifter på grønsagssupper med eksempelvis rødbeder, gulerødder og den allestedsnærværende selleri.¹¹³

Beslægtet med supperne er de sammenkogte retter, og også her er selleri og rødbeder (og naturligvis gulerødderne) hyppige gengangere. Der er opskrifter på sammenkogte retter med kød – rødbedegryde med oksekød – og rene grøn-sagsgryder.

Salater kan i sagens natur både anvendes som tilbehør og spises alene, og køkkenet efter år 2000 har ikke samme etikette som det borgerlige køkken i slutningen af 1800-tallet, hvor retterne var mere låst i forhold til hinanden. Rødbeden har nu fået en mere fremtrædende plads, for eksempel en salat bestående af varme rødbeder og gedeost, kolde rødbeder med gedeost og linser, og kogte rødbeder vendt i balsamicodressing med feta og ristede hasselnødder.¹¹⁴

"De nye små rødbeder er en rigtig delikatesse, og er du nybegynder udi at spise friske rødbeder, skal du starte nu. De små runde rødbeder har en særlig sprødhed og sødme, som forsvinder i løbet af efteråret. Man kan anvende dem i en rødbedesalat i yoghurt med feta".¹¹⁵

Generelt er omfanget af supper samt en stor del nytænkning bemærkelsesværdig. Det vidner om et øget fokus på mere ægte dansk kokekunst og sammensætning af traditionelle danske madelementer.

Tilbehør til kød

De forskellige former for tilbehør er salater og forskellige former for bagt, kogt, råt og syltet tilbehør. Fælles for alle disse retter er, at de tilberedes fra bunden. Selleri anvendes ofte som kogt tilbehør, men i det hele taget optræder sellerier i bemærkelsesværdigt mange retter og i mange forskelligartede sammenhænge: *"Når jeg ser de første selleri kommer i butikkerne, skynder jeg mig altid at købe dem. Jeg synes, de smager så godt, især råstegte a la pomfritter. Brug dem som tilbehør til al slags kød eller bare som snacks".¹¹⁶*

Dette kunne give indtrykket af, at det var en populær ingrediens, men noget kan tyde på, at det alligevel ikke er tilfældet: *"Er det længe siden, du har spist selleri, så prøv igen at få den ind i køkkenet – og måske på en anden og mere spændende måde. Alle kender boller i selleri, men det er bestemt ikke alle, som synes om kogt selleri. Til gengæld skal der nok være nogle, der synes at selleri*

smager langt bedre som råkost".¹¹⁷ At anvendelsen altså formentligt ikke har stået mål med omfanget af opskrifter, viser det forbehold man skal tage, når man arbejder med madopskrifter som kilde.

Hvid- eller spidskål kogt i vand og eventuelt vendt i smør eller blot dampet og anvendt som tilbehør serveres ofte og især om sommeren. Spidskål og hvidkål anbefales til et stort antal retter: Blandt disse skal nævnes kalveschnitzel og svampe, til rødfisk og peberfrugt, sprængt and, majroer og lammecuvette, til duer, sejfilet og fjordrejer, lune tomater og gedeost, poussin, til steaksalat og stegt makrel; traditionelt til frikadeller og mere utraditionelt som syrlig sommerkål med æbler og honningsennep og persille til svinekød med chorizo.

Rødbeder optræder nu i mange udgaver, for eksempel kogt eller som rødbe-decreme med kardemomme.

Salat

I næsten alle tilfælde, hvor de udvalgte grønsager optræder i rå udgave, er der tale om en salat. Hele året findes gulerodssalat med eksempelvis rosiner og nødder. Hvidkålssalater optræder også hele året, men normalt skiftes hvidkålen om sommeren ud med spidskål. Hvidkåls- og spidskålssalat kan anvendes til skinke, iblandet pinjekerner og tomater og med soltørrede bær og ingefær, til skinke med pinjekerner og tomater, med soltørrede tomater og ingefær, til lammekoteletter, og til fiskefrikadeller og iblandet appelsiner, ananas og chili. En variant af hvidkålssalaten er coleslaw, der både optræder med hvidkål og spidskål og anbefales til cheeseburger.¹¹⁸

Selvom der altså ofte gives retter, hvor hvidkål indgår, fremgår det, at der blandt læserne er nogen skepsis pga. frygt for luft i maven:

"Rå hvidkål gør godt. Mange har fået den opfattelse, at hvidkål giver luft i maven, men det er altså mest kogt hvidkål og andre kogte kåltyper, der giver luft, som mange vil huske fra brunkål. (...) Spises rød- og hvidkål som råkost, ligger det anderledes i maven. Rå kål er selvfølgelig også langt sundere end kogt kål, men folk der ikke er vant til at spise råkost, vil nu altid få lidt luft i tarmene til at begynde med. [...] Som regel forsvinder luftdannelsen på få uger efter tilvænningen. Der er langt flere vitaminer og mineraler i kål, end der eksempelvis er i hovedsalat og icebergsalat".¹¹⁹

Og videre lyder det under overskriften "*Kål forebygger kræft*": "*Polakker spiser også mere rå kål og sauerkraut [...] det kunne vi i Danmark lære meget af. [...] Så vi skal spise langt mere kål og her i Femina, vil du finde, at vi ofte anvender kål i opskrifterne*".¹²⁰ Hvidkålsforbruget står altså ikke mål med det omfang,

hvidkålen bliver anbefalet i opskrifterne, men samtidig viser det naturligvis, at madskribenterne har en interesse i at videregive disse opskrifter for at øge forbruget.

For rødkålens vedkommende er der tale om en både kold og varm udgave, og på intet tidspunkt anbefales det at anvende den allerede tilberedte udgave på glas, modsat 1960'erne og 70'erne, hvor det stort set altid var tilfældet. Det er normalt, at denne ret serveres til højtiderne, men det anbefales at ændre denne tradition: *"Vi har jo tradition for at spise rødkålen i en meget kogt og temmelig sød udgave, som tilhører til flæske- og andestegen. Og for det meste købt færdig! Det er ret synd, for hjemmekogt rødkål er en helt anden oplevelse"*.¹²¹

Som nævnt tidligere er det yderst sjældent, at grønkålen optræder og følgende gives som forklaring herpå.

"Kål forbindes af mange med gammeldags dansk mad, men en ny generation af danske kokke har taget kålen til sig som en national delikatesse. Vi kan med gode opskrifterns hjælp gøre mange flere kåltyper til en værdifuld del af hverdagens grønne kost. Grønkål er i særklasse – den er velsmagende, sund og enkel at tilberede og derfor et optimalt tilbehør til mange typer stegt og kogt kød".¹²²

I samme forbindelse gives opskriften på en ret med dampet torsk og kogt grønkål, og der er også en rå version med gulerødder, sojамandler og olie-eddike-dressing og en varm version med hasselnødder, æbler, druer og gulerødder. Det fremgår dog også, at grønkålen opfattes som en vinterret, og den anbefales som regel kun om efteråret og vinteren.

Bagt, stegt, stuvet, syltet

Ovnbagte rodfrugter har været spist i det danske køkken siden komfurets indførelse. Den gængse metode har været forskellige former for ovnbagte kartofler. Det har også været kendt, at man kunne bage andre rodfrugter i ovnen, men det har normalt været i det vegetariske køkken, man har benyttet sig af det. I 2002 lyder det på denne måde: *"Der er noget dejligt rustikt over de danske rodurter eller rodfrugter som de også kaldes. Dem skal vi leve af, når alt det grønne over jorden holder vinterpause"*.¹²³

Både gulerødder og selleri bliver bagt i ovnen, og få gange ser vi også kål bagt i ovnen. Hos Camilla Plum ser man hvidkål i form af surkål bagt i stegesko sammen med svineskank.¹²⁴

I overensstemmelse med forestillingen om, at alt bør tilberedes fra bunden, er ingen af de syltede rødbeder, der anbefales som tilbehør, på glas. Derimod bliver den tilberedt, som det er foregået siden 1600-tallet. Der er ikke mange

af grønsagerne, det anbefales at sylte, men klassikeren fra 1800-tallet, syltede gulerødder, findes: *"Læg (gulerods)skiverne i den simrende (eddike)lage og lad dem koge i 5-10 min. Du kan også lave en større portion og hælde både lage og gulerødder på skoldede syltetøjsglas"*.¹²⁵

De mest gængse og klassiske udgaver af stuede retter er stuvet grønkål og hvidkål. Grønkål optræder sjældent, og ikke engang til det traditionelle julemåltid er den at finde hvert år. Den optræder dog i sin meget klassiske form i 2006 og serveres til glaseret skinke: *"Hak eller snit (kålen) i fine strimler. Kom fløden i en gryde og bring den i kog. Kom kålen i, og lad den koge godt igennem. Smag til med koriander og salt og peber"*.¹²⁶

Der er ikke mange opskrifter på surkål, men den anbefales dog som en særlig sund spise og kan serveres til lam.¹²⁷ Hos Camilla Plum anbefales surkålen til svineskank, og bemærkelsesværdigt nok anbefaler hun at købe surkålen på dåse.¹²⁸ Femina har ingen opskrifter på brunkålsretter. Den findes hos Claus Meyer, som beskriver den som tidløs. Han anbefaler den til braiseret svineskank og i en mild moderniseret udgave.¹²⁹

Som tilbehør til kød har anvendelsen af grønsager været ret traditionsbunden og i mange tilfælde knyttet til højtider. Det er en tendens i det seneste årti, at anvendelsen nu er langt bredere. Meyer taler, som ovenfor, om mindre moderniseringer for at udbrede anvendelsen. Desuden ses det traditionelle tilbehør i nye sammenhænge, og endelig er repertoiret af rodfrugter blevet udvidet og her også i høj grad rødbeder og selleri. Især med den sidste grønsag er der foregået en betydelig innovation.

Anvendelsen af grønsager cirka 1790-2010 – tradition og fornyelse

Hvad enten der var tale om det borgerlige 1800-tals-køkkens fascination af kød eller det sene 1900-tals-køkken, hvor kødet blev billigere og fik større udbredelse, var der tale om et køkken, hvor kødet var statussymbol og havde den hierarkiske forrang frem for andre madvarer. I et sådant køkken blev grønsager opfattet som noget, man for sundhedens skyld burde spise, og som blot skulle udgøre tilbehøret til det kød, der var dyrt og svært at fremskaffe. Kødet var tegn på velstand, grønsager på nødvendighed.

Analysen i denne artikel viser, at grønsagernes anvendelse overordnet set kan opdeles i tre kategorier:

- 1) rene traditionsretter, der er knyttet til en helt specifik kontekst, oftest religiøse højtider,
- 2) traditionsretter serveret uden for den traditionelle sammenhæng,
- 3) helt nye sammenhænge og med andre madelementer end tidligere observeret.

De overordnede konklusioner er, at som element i traditionsrige retter har grønkålen og rødkålen været en fast bestanddel i hele perioden, om end der har været forskellige tilberedningsmetoder, der hver især afspejler den periode, hvori de indgår. For disse to kålarter var det relativt sjældent, de indgik i ikke-traditionelle sammenhænge. Grønkålen er desuden den grønsag, de forskellige køkkener har haft sværest ved at integrere i andre sammenhænge end de to traditionelle – grønkålssuppe og stuvet grønkål.

Guleroden har i hele perioden indgået i betydeligt flere sammenhænge end de andre grønsager, især fordi den har udgjort en del af basen i mange retter. Rødbeden blev indtil slutningen af 1900-tallet stort set kun anbefalet i den syltede version, og i 1960'ernes industrialiserede køkken endvidere anbefalet primært direkte fra glas. I køkkenet efter år 2000 ændrede billedet sig, og rødbeden blev nu anbefalet i mange forskellige sammenhænge og indgik i forbindelse med mange og for rødbeden nye madelementer.

Hvidkålen spillede en betragtelig rolle i 1800-tallets køkken, men dog primært i en mælkestuvet version eller som suppe. Dette fortsatte op til 1960'erne, hvorimod køkkenet efter 2000 så en forøgelse og en forandring af hvidkålsretterne. Sellerien blev i hele perioden hyppigt anbefalet og indgik i mange forskellige sammenhænge hele året.

Karakteristikken af de forskellige perioders anvendelse af de udvalgte grønsager er som følger:

For det borgerlige køkken i begyndelsen og slutningen af 1800-tallet var anvendelsen af grønsagerne i mange tilfælde knyttet til en traditionel anvendelse, men nogle madskribenter bemærker, at anvendelsen har været for nedadgående. I slutningen af perioden er en mælke- eller flødestuvet tilberedning af grønsagerne væsentligt mere udbredt end i begyndelsen af perioden, hvilket afspejler den øgede tilgang af mælk.

I det industrielle køkken i 1960'erne anvendtes grønsagerne – ud over i traditionelle sammenhænge – ikke i stor grad, og der anvendtes i stigende grad udenlandske grønsager. Her var det også normen, at der anvendtes allerede tilberedte grønsager, hvilket afspejlede samtidens fascination af det effektive og hurtige.

Det var i køkkenet efter 2000, at grønsagerne begyndte at blive opfattet som mere interessante og blev sat ind i helt nye sammenhænge. I kraft af hele ideologien omkring Ny Nordisk Mad har grønsager fået en næsten ligeværdig position i forhold til kødet og er i høj grad genstand for kokkenes nyvundne innovationskraft.

I 1800-tallet var det naturligt samtidens transportmuligheder taget i betragtning, at man anvendte lokale råvarer frem for udenlandske. Det var kun de formuende, der kunne tillade sig at fravælge danske råvarer, og for dem var udenlandske varer til tider attraktive. I sidste halvdel af 1900-tallet betød den

nemmere adgang til udenlandske varer, nye konserveringsmetoder og stigende realløn, at udbuddet af råvarer og halv- og helfabrikata voksede markant. Hvor anvendelsen af traditionelle grønsager tidligere havde været en nødvendighed, skulle de nu tilvælges i konkurrence med andre mere moderne råvarer. Mange grønsagerne havde den fordel, at de indgik i traditionsrige retter, men dette kunne ikke afbøde et faldende forbrug, fordi mange af de traditionelle grønsager blev forbundet med bondekøkken og 'mormor-mad'.

Redningen for det traditionelle grønsagsforbrug blev, at grønsagerne ved siden af at indgå i en sundhedsdiskurs blev en central del af det ideologiske projekt omkring Ny Nordisk Mad. De trendsættende kokke har inkluderet de traditionelle grønsager i en ny fortælling om autencitet og det moderne, individuelle projekt og har gennem mange innovative, gastronomiske tiltag givet traditionelle grønsager en renæssance.

Noter

- 1 Artiklen er et resultat af et strategisk forskningsrådsprojekt, som samlet set handler om at stimulere indtaget af kål og rodfrug, idet antagelsen er, at disse grønsager har store sundheds- og ernæringsmæssige fordele. I projektet har også deltaget jordbrugsforskere inden for sensorik og dyrkning, der har skullet fremavle produkter, som falder i forbrugernes smag; fødevarer sociologer, som analyserer forbrugernes holdninger; oplevelsesøkonomer, som ser på, hvordan kål og rodfrugter kan italesættes og gøres 'moderne', samt sundhedsforskere, som gennem interventionsstudier undersøger produkternes mulige gavnlige virkninger. Projektet ledes af Ulla Kidmose, Aarhus Universitet, og bærer titlen *Maximising the taste and health value of plant food products – impact on vegetable consumption, consumer preferences and human health factors (MAXVEG)*. Det er finansieret af Det Strategiske Forskningsråd, Programkomitéen for Sundhed, Fødevarer og Velfærd.
- 2 Just et al., 2005.
- 3 *Det åbne ildstedes mad*, 1976; *Komfuralderen*, 1978; *Fru Nimbs kogebog*, 1996; *Grønsager – en køkkenhistorie*, 1996; *Grisen – en køkkenhistorie*, 1998; *Bær og frugter. En bog om syltning og historie*, 2000; *Æbler i det danske køkken*, 2004.
- 4 *Renæssancemad – opskrifter og køkkenhistorie fra Christian 4.'s tid*, 2006; sammen med Henrik Jacoben, *Middelaldermad*, 1999; *Bag brødet. Dansk brød og bagning gennem 6000 år*, 2011.
- 5 Hyldtoft, 2010; Kayser Nielsen, *Madkultur*, 2003.
- 6 Hobhouse, 1985; Zuckermann, 1998.

- 7 Twigg, 1984, s. 18-30; Holm, 2003, s. 125.
- 8 Hyldtoft, 2010, s. 167.
- 9 Som eksempelvis i Marie Elisabeth Jacobis kokebog fra 1796: ”Og det er dog vigtigt for et ungt Fruentimmer at være en god Huusholderinde, eftersom hun derved bliver i stand til at forskaffe sig selv og den Mand som bliver forenet med hende, roelige og fornøjelige Dage. (...) vær streng mod dine Folk i hensigt til Arbejde og Orden; men i øvrigt velgjørende og kærlig imod dem, baade hvad Mad og Drikke angaar, som i den daglige omgang.”
- 10 Vegenefldt og Kornerup, 1978, s. 9.
- 11 Vegenefldt og Kornerup, 1978, s.145-166.
- 12 Kayser, 2000, s. 41, Mennell, 1995, s. 266
- 13 Hyldtoft, 2010, s. 150 og 171.
- 14 Hyldtoft, 2010, s. 173.
- 15 De første blade, der kan kategoriseres som dameblade, var *Femina* fra 1874 (dengang under navnet *Nordisk Mønster Tidende*) og *Familie Journalen* fra 1877.
- 16 Tine Marie Jensen, 2005 s. 70.
- 17 ”Cookbooks, in the words of Nicola Humble, are ’documents of desires, fears, and hopes’. Cookbooks, however, rarely convey what people actually eat; recipes for common, everyday foods often do not appear in cookbooks.” Gold, s. 11. Noget tilsvarende gælder for de mange madprogrammer på tv. Karen Klitgaard Povlsen har undersøgt en uge i foråret 2011, hvor der blev bragt 52 timer om mad på dansk tv. ”Madprogrammer appellerer til vores forestillinger om, hvordan det var engang, og hvordan mange af os gerne ville leve, hvis vi havde bedre tid og ideelle indkøbsmuligheder. Det er god afslapning og underholdning, og vi holder liv i ideen om, at tingene kunne være anderledes”, *Information*, 27. marts 2011.
- 18 Povlsen, 1995, s. 29-30.
- 19 Povlsen, 1995, s. 14.
- 20 Boyhus, 1996, s. 23.
- 21 Se Læsø-tekst i Hyldtoft (red), s.171.
- 22 Boyhus, 1996, s. 29.
- 23 Hyldtoft, 2008, s. 35.
- 24 Lange, 1994, s. 43.
- 25 Boyhus, 1996, s. 60.
- 26 J. Daleschamp, *Historia Generalis Plantarum*.
- 27 Boyhus, 1996, s. 61-62.
- 28 Hos Petersen var den dog hvid og benævnes også Hvid Suurkaal, Petersen, 1806, s. 182.

- 29 Petersen, 1806, s. 178
30 Petersen, 1806, s. 188-89.
31 Müller, 1793, s. 182-3.
32 Rosen, 1846, s. 15
33 Rosen, 1846, s. 16.
34 Wiswe, s. 1.
35 Petersen, s. 173.
36 Müller, 1793, s. 170.
37 Svendsen, 1800, s. 133.
38 Petersen, 1824, s. 182.
39 Svendsen, 1800, s. 132.
40 Gold, 2007, s. 66.
41 Nimb, 1996, s. 7-8.
42 Boyhus, 1996, s. 14-19.
43 Boyhus, 1996, s. 17.
44 Nimb, 1996 (1888), s. 14.
45 Fibiger, 1892, s. 84-5.
46 Schiellerup, 1897, s. 187.
47 Bl.a. en okeshalesuppe m. gulerødder, Drewes, 1897, s. 17.
48 Nimb, 1996, s. 41.
49 Adeler, 1893, s. 8-9.
50 Nimb, 1896 (1888), s. 44ff.
51 Nimb, 1996 (1888), s. 394.
52 Smaa opskrifter for husmoderen, 1898, s. 66.
53 Nemlig i Schiellerups kokebog fra 1897, s. 191 hvor sellerierne angives at være en god engelsk kur mod gigt.
54 Schiellerup, 1897, s. 206.
55 Schiellerup, 1897, s. 191.
56 Saugman, 1895, s. 111.
57 Nimb, 1996 (1888), s. 329.
58 Se eksempelvis Folke Ax' artikel fra 2009 om denne udvikling.
59 Nimb, 1996 (1888), s. 385.
60 Halkier, 1898, s. 315.
61 Fibiger, 1892, s. 89.
62 Nimb, 1996 (1888), s. 184.
63 Blandt mange i Halkier, 1898, s. 389.
64 Halkier, 1898, s. 305.
65 Hagdahl, 1883, s. 186.
66 Nimb, 1996 (1888), s. 205.
67 "Grunden hvorfor jeg ikke bringer navnene på disse retter på fransk er

for det første den, at det jo er danske retter, og for det andet bruges disse jo heller ikke til større selskaber, hvortil man bruger skreven menu.”

- Nimb, 1996 (1888), s. 14.
- 68 Hyldtoft, 2010, s. 205.
- 69 Hagdahl, 1883, s. 623.
- 70 Fibiger, 1892, s. 86.
- 71 Nimb, 1996 (1888), s. 205.
- 72 Hyldtoft, 2010, s. 175.
- 73 Hyldtoft, 2010, s. 177.
- 74 Helsted, 1898, s. 7
- 75 Hyldtoft, 2010, s. 206.
- 76 Schmidt og Kristensen, 1987, s. 197-207.
- 77 Spencer, *The heretic's feast*, 1995.
- 78 Møller, 1891, forord.
- 79 Nimb, 1996 (1888), s. 169.
- 80 Mørch, 1996, s. 457. Samme kritik af den ringe danske madstandard fremføres i Jacobsen, 1991.
- 81 Det er en lignende konklusion Mennell kommer frem til i hans analyse af forskellene i køkkenets kvalitet i Frankrig og England. Her har det rigere England en væsentligt fattigere madtradition end det fattigere Frankrig.
- 82 *Food and the city in Europe*.
- 83 Boyhus, 1996, s. 20.
- 84 Gyldendals, 1974, s. 392-400.
- 85 *Femina* nr. 45, 1967, Mad for de travle.
- 86 *Femina*, 1969:37, der har et helt suppetema.
- 87 *Femina*, 1969:33.
- 88 *Femina*, 1970:49.
- 89 *Femina*, 1967:50.
- 90 Som eksempelvis *Femina* 1967:3 sammen med brunede kartofler.
- 91 *Femina*, 1969:27.
- 92 Gyldendals blå kogebog, 1974, s. 371.
- 93 *Femina*, 1974:17.
- 94 *Femina*, 1969:40 og 1973:44.
- 95 *Femina*, 1965:39.
- 96 *Femina*, 1972:48 og 51.
- 97 *Femina*, 1967:6; 1969:17.
- 98 Rønnow, 1977, s. 57. Rønnow angiver dog ikke selv andre anvendelsesformer.
- 99 Gyldendal, 1974, s. 377.
- 100 Kiple, 2000, s. 1214.

- 101 Jensen, 2005, s. 63. Lauterbachs restaurant i Hellerup hedder meget betegnende Restaurant Saison.
- 102 Mørch, 1996, s. 456; Meyer, 2007, forordet.
- 103 Se bl.a. Brandt, 2008, hvor gastronomien ikke nævnes.
- 104 Plum, 2008 (2004), s. 7.
- 105 Anders Holst Markussen, Lethed og råhed, Weekendavisen, 2005:42.
- 106 Nordisk køkkenmanifest, NoMas hjemmeside: <http://www.noma.dk/main.php?lang=dk&id=4>.
- 107 Århus-deklarationen, 2005, se eksempelvis NoMas hjemmeside.
- 108 Det London-baserede magasin Restaurant Magazines kåring: <http://www.theworlds50best.com/awards/1-50-winners>.
- 109 Andersen, 2008, s.76-77.
- 110 Femina, 2005:42, s. 119.
- 111 Femina, 2001:48, s. 98.
- 112 Femina, 2005:51, s. 86.
- 113 Femina, 2002:10, s. 53 og 2009:39, s. 89.
- 114 Femina, 2009:42, s. 105; 2009:49, s. 121; 2003:26, s. 46.
- 115 Femina, 2004:33, s. 39-40.
- 116 Femina, 2004:36, s. 92.
- 117 Femina, 2004:3, s. 114.
- 118 Femina, 2009:31, s. 78.
- 119 Femina, 2001:12, s. 105.
- 120 Femina, 2006:40, s. 103.
- 121 Femina, 2005:48, s. 94.
- 122 Femina, 2007, s. 107.
- 123 Femina, 2002:42, s.159.
- 124 Plum, 2008, s. 246.
- 125 Femina, 2006:39, s. 102.
- 126 Femina, 2006:51, s. 93.
- 127 Femina, 2001:49, s. 57.
- 128 Plum, 2008, s. 246.
- 129 Meyer, 2007, s. 155.

Litteratur

- Andersen, Malene: *Tjener, der et stykke identitet i min suppe* – en analyse af sammenhængen mellem mad og identitet i *Det Nye Nordiske Køkken*. specialafhandling. SDU 2008.
- Atkins, Peter; Lummel, Peter; *Oddy, Derek J., Food and the City in Europe since 1800*. Aldershot 2007.

- Ax, Christina Folke: "Kartofflen som folkeføde". Hyldtoft, Ole (red.): *Kost og spisvaner i 1800-tallet*. København 2009, s.41-144
- Beardsworth, Alan; Keil, Teresa: *Sociology on the Menu*. London 1997.
- Bourdieu, Pierre: *The distinction*. Harvard 1984 (1979).
- Boyhus, Else-Marie: *Grisen – en køkkenhistorie*. København 1998,
- Boyhus, Else-Marie: *Grønsager – en køkkenhistorie*. København 1996.
- Boyhus, Else-Marie: *Historisk kogebog I-V, Postejer og tærter; Traditionsrige retter; Det åbne ildstedes mad; komfuralderen*. Århus 1975-1979.
- Boyhus, Else-Marie: *I lære som kokkepige – det danske borgerlige køkken 1880-1910*. Frederikshavn 2000.
- Boyhus, Else-Marie: "Kogebøger i Danmark 1-5". *Samvirke*, nr. 11 og 12 (1997) nr. 1, 2 og 3 (1998).
- Boyhus, Else-Marie: *Kogekunst nu og da*. København 2003
- Boyhus, Else-Marie: *Landboreformernes bondegård: Mad og drikke*. Maribo 1988.
- Brandt, Nina Kirstine: *Gulerodshipper og Gummistøvlesocialister. Historien om den økologiske bevægelse i Danmark 1970 til 2000*. Landbohistorisk Selskab 2008.
- Braudel, Ferdinand: "Civilization and capitalism" *The structures of everyday life: the limits of the possible*. London 1985 (1979), bind 1.
- Brock, Steen; Rasmussen, Anders Moe; Hansen, Brian Benjamin (red.): *Tankeføde – om mad, måltider og fødevarer i sammenhæng*. Århus 2006.
- Caplan, Pat (red.): *Food, Health and Identity*. London 1997.
- Christiansen, Palle: "Peasant adaption to bourgeois culture". *Ethnologica Scandinavica*, 1978.
- Counihan, Carole; Esterik, van Penny: *Food and culture, a reader*. London 2008 (1997).
- Damgaard, Ellen; Moustgaard, Poul: *Et hjem – en familie*. København 1970.
- Fakstorp, Jørgen; Boyhus, Else-Marie: *Gastronomisk leksikon*. København 1998.
- Fischler, Claude: "Food, Self and Identity". *Social Science Information*, bind 27, nr. 2, 1988.
- Flandrin, Jean Louis; Montanari, Massimo (red.): *Food – a culinary history from Antiquity to the Present*. New York 1999.
- Giddens, Anthony: *Modernitet og selvidentitet*. København 2003 (1996).
- Gold, Carol, *Danish cookbooks*, Seattle, 2007.
- Harris, Marvin: *Good to Eat – Riddles of Food and Culture*. London 1986.
- Hobhouse, Henry: *Seeds of change – five plants that transformed mankind*. London 1985.
- Holm, Lotte (red.): *Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver*. København 2003.
- Hyldtoft, Ole: "Myter i dansk madhistorie". *Humaniora*, februar 2008, s. 32-35.

- Hyldtoft, Ole (red.): *Kost og spisevaner i 1800-tallet*. København 2009.
- Hyldtoft, Ole (red.): *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. København 2010.
- Jacobsen, Bjarne: *Du danske mad – en madkultur i skyggen af 100 års eksportsucces*. København 1991.
- Jensen, Tine Marie: *Kogebog til tiden – om livsstilskogebogens fremkomst i den danske madkultur*. Specialeopgave ved Institut for nordiske studier og sprogvidenskab, Københavns Universitet, 2005.
- Just, Flemming et al.: *Kost og kultur. Humanistisk fødevareforskning*. Forskningsrådet for Kultur og Kommunikation 2005.
- Kiple, Kenneth: *A movable feast*. Cambridge 2007.
- Kiple, Kenneth (red.): *The Cambridge world history of food*. Cambridge 2000.
- Knudsen, Bodil Møller: *Maden ved taffelbord, kammerbord og køkkenbord*. Horsens 2007
- Lange, Johan: *Kulturplanternes indførelseshistorie i Danmark indtil midten af 1900-tallet*. København 1994.
- Markussen, Anders Holst: "Lethed og råhed". *Weekendavisen*, nr. 42, 2005.
- Mennell, Stephen: *All manners of food, eating and taste in England and France from the middle ages to the present*. Chicago 1995.
- Mennell, Stephen; Murcott, Anne; van Otterloo, Anneke: *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. London 1999.
- Montanari, Massimo: *The culture of food*. Oxford 1996.
- Mørch, Søren: *Den ny Danmarkshistorie 1880-1960*. København 1997 (1982).
- Mørch, Søren: *Den sidste Danmarkshistorie, 57 fortællinger af fædrelandets historie*. København 1996.
- Nielsen, Niels Kayser: *Madkultur – oprud og tradition*. Århus 2003
- Nielsen, Niels Kayser: "Sex, synd og råkost". Niels Kayser Nielsen et al (red.): *Kroppens spejl – en antologi om idræt og sundhed*. Odense 1991.
- Nyvang, Caroline: "Medie og måltid – danske kogebøger i 1800-tallet". Hyldtoft, Ole (red.): *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. København 2010, s. 145-230.
- Overgaard, Svend Skaftø: *Fra mad til ernæring – Mikkel Hindhedes ernæringsdiskurs*. Ph.d. afhandling Københavns Universitet 2006.
- Petri, Gerda; Kragelund, Minna: *Mor Magda – og alle de andre. Husholdning som fag fra 1900 til i dag*. København 1980.
- Povlsen, Karen Klitgaard: *Organisering af hverdagsliv og livsstil: Ugeblade, magasiner og fagblade: Rapport udgivet af Statsministeriets Medieudvalg*. Statsministeriet (1995)
- Schmidt, Lars-Henrik; Kristensen, Jens Erik: *Lys, luft og renlighed*. København 2004.
- Scholliers, Peter: "Nyere tendenser i europæisk fødevarehistorie". Hyldtoft, Ole (red.): *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. København 2010, s. 257-292.

- Spencer, Colin: *The Heretic's Feast: A History of Vegetarianism*. University Press of New England 1995.
- Stenbak Larsen, Christian: "Hvad er interessant ved en madens kultursociologi?" *Dansk sociologi. Tema: Mad*, årg. 8, nr. 4, 1997.
- Teuteberg, Hans (red.): *European Food History. A Research Overview*. Leicester 1992.
- Teuteberg, Hans: *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter der Einfluss der Industrialisierung*. Göttingen 1972.
- Teuteberg, Hans: *Unsere tägliche Kost*. Münster 1986.
- Trubek, Amy: *Haute Cuisine – How the French invented the Culinary Profession*. Pittsburgh 2000.
- Twigg, Julia: "Vegetarianism and the meanings of meat". Murcott, Anne (red.): *The Sociology of Food and Eating: Essays on the Sociological Significance of Food*. Aldershot 1983.
- Vegenfeldt, Regina; Kornerup, Lilian: *Danske kogeboøger 1616-1974*. Odense 1978.
- Wiegelmann, Günter: *Alltags- und Festspeisen – Wandel und gegenwärtige Stellung*. Münster 2006 (1967).
- Zuckermann, Larry: *The potato – how the humble seed rescued the world*. New York 1998.

Trykte kilder: kogeboøger

- Adeler, Laura: *Illustreret Kogebog for By og Land*. København 1893.
- Algreen, Else (red.): *Gyldendals blå kogebog*. København 1964.
- Andresen, Anna: *Erslevs Kogebog for alle*. København 1891.
- Anonym: *Kogebog for Tjenestepiger og unge Husmødre*. Kolding 1888.
- Anonym: *Nye og fuldstændige Huusholdningsbog*. København 1796.
- Anonym: *Opskrifter for Tilberedning af billige, velsmagende, nærende og letfordøjelige Mais-retter*. København 1894.
- Anonym: *Smaa Opskrifter for Husmoderen*. Randers 1898.
- Borre, Vilhelmine: *Vegetarisk Levevis*. Kolding 1893.
- Darsberg, Erik: *Lækker mad – let at lave*. København 1974.
- Drewes, Anna: *Ny Kogebog – Vejledning for unge Husmødre*. København 1895.
- Fangel, Louise: *Homøopathisk Kogebog*. København 1835.
- Fibinger, Elfride: *Haandbog for de Smaa hjem*. København 1892
- Frstrup, Clara Margrethe: *Fuldstændig Kogebog*. København 1839.
- Ginderup, Carl: *Det danske Køkken*. København 1888.
- Hagdahl, C. E.: *Illustreret Kogebog*. København 1883.
- Halkier, Ettie: *Vort Hjemms Kogebog*. København 1898.
- Haveman, Lotte: *Bogen om grønsager*. København 1985 (1974).

- Helsted, Christiane: *Christiane Helsteds større Kogebog*. København 1898.
- Ingerslev, Karoline: *Kvinden i Hjemmets Kogebog*. København 1898.
- Jacobi, Elisabeth Marie: *Nye og fuldstændige Kogebog*. København 1796.
- Jacobi, Elisabeth Marie: *Undervisning for unge Fruentimmer*. København 1799.
- Jacobsen, C.: *Nye Kogebog for store og smaae Huusholdninger*. Odense 1815.
- Jørgensen, Georgine: *Kogebog for mindre Husholdninger*. Odense 1896
- Kofod, Henriette: *Forskrifter for Syge-Mad og Lædskedrikke*. København 1831.
- Mangor, Anna Marie: *Kogebog for smaa Huusholdninger*. København 1837.
- Meyer, Claus: *Mad i Norden – Smagen af Danmark*. København 2007.
- Müller, Carl: *Den danske Huusmoder*. København 1793
- Møller, Thekla: *Anvisning til Havesagers Anvendelse i Husholdningen*. København 1891
- Nielsen, Margrethe Sophie: *Veiledning i Kogekunsten for Huusmødre og Huusholdersker, indeholdende Tillavningen af næsten to hundrede udsøgte Retter*. København 1829.
- Nimb, Louise: *Anvendelse af Grønsager til Vegetarianermiddage*. København 1903 (1896).
- Nimb, Louise: *Kogebog for større og mindre Husholdninger*. København 1996 (1888).
- Pelt, J. C.: *Kogebog*. København 1796.
- Pelt, J.C.: *Nye Kogebog*. København 1801.
- Petersen, Hans Henrich: *Nye original dansk Koge-bog for Fruentimmer*. København 1806.
- Plum, Camilla: *Mormors mad*. København 2008 (2004).
- Poulsen, Anna: *Vegetarianske Kogeregler*. København 1898.
- Rosen, Christiane: *Oeconomiske Huusholdningsbog*. bind 1-4, København 1821.
- Rosen, Christiane: *Den tænkende Huusmoder*. København 1846 (1824).
- Rønnow, Anne: *Grønne retter året rundt*. Tønder 1977.
- Saugman, J.: *Elevernes Optegnelser fra Thoreby Husholdningsskole*. Nykøbing Falster 1895.
- Schiellerup, Monna: *Ny kogebog for ethvert Hjem*. København 1897.
- Seidelin, K. H.: *Den danske Husmoders Køkken-katekismus*. København 1801.
- Seiling, Helene: *Kortfattet vegetariansk Kogebog*. København 1901.
- Simonsen, Nanna: *Smag på Danmark*. København 2003.
- Svendsen, Andreas: *Nye og fuldstændig Koge-Bog*. København 1799.
- Ulla og Søster: *Den bedste Kogebog for Smaapiger*. København 1889.
- Visby, Signe Emilie: *Kogebog for unge Husmødre*. København 1900.
- Westergaard, Erik Koed: *Danske Egnsretter*. Skovlunde 1974.
- Wisve, Wilhelmine: *Venligt Raad til unge Piger ved deres Indtrædelse i det borgerlige Samfund; tilligemed en Anviisning til at tillave de mest brugelige*

Rætter, som ogsaa Maaden at sylte Frugter Forfattet og frit oversat af det Tydske. København 1831.

Femina, årgangene 1965-1974 samt 2001-2010.

Internetressourcer:

Nordisk køkkenmanifest, NoMas hjemmeside: <http://www.noma.dk/main.php?lang=dk&id=4>.

Restaurant Magazines kåring: <http://www.theworlds50best.com/awards/1-50-winners>.

Summary

In a cross-disciplinary research council project, the authors have analysed how a number of vegetables (kale, cabbage, ox heart cabbage, red cabbage, carrots, celeriac and beetroot) have been part of the Danish kitchen for the last two hundred years. The article does not analyse the specific use, but looks instead at how cookery authors have regarded and integrated these products in their recipes. We have investigated two major groups of sources: cookbooks since around 1790, and the women's magazine *Femina* since the 1960s.

We have focussed on four main periods: i) the bourgeois kitchen c.1790-1840 in the time of the open fireplace, ii) the bourgeois kitchen c.1880-1920 after the introduction of the burning stove, iii) the period 1965-1974 during industrialisation and the creation of the welfare state, and iv) the period after 2000 where the health wave and the New Scandinavian Cooking movement played a significant role in the attitude towards cabbage and root crops.

Our analysis shows that in the first two periods cookery authors considered cabbage and other root crops as subordinate in a kitchen strongly dominated by beef and later on other meats. The variation was small and the use of vegetables modest. During the nineteenth century, the potato became the dominant vegetable. Vegetarianism was predominantly a northern European trend towards the end of the century as was a higher attention towards health and the useful effects of vegetables. The vegetarian movement, however, did not have a strong impact in Denmark.

From the 1960s, Denmark experienced its real industrialisation and the welfare state expanded. It brought hundreds of thousands of women into the labour market and new kitchen machines and prefabricated foods and meals gained ground for these busy women with a job outside the home. For the period 1965-74, we have examined 3,652 weekly meal plans in *Femina*. They have

shown that cabbage and root crops played a minor role and were looked upon as old-fashioned and time-consuming.

After the turn of the new millennium, the interest for vegetables and especially cabbage and root crops changed strikingly. One reason was a new and strong attention towards the interrelation between food and health, and secondly the initiative of New Scandinavian Cooking or New Nordic Cuisine as it is also labelled. This study is partly a political-ideological project aimed at articulating the interest for the use of original Scandinavian foods. Simultaneously, it is a project that has evoked a considerable response within the middle class because it creates a narrative about authenticity and originality that speaks to the modern, individualised consumer.

Forfatterpræsentation

Flemming Just, f. 1957, dr.phil., er direktør for Sydvestjyske Museer siden 2011. Forinden da professor i samtidshistorie ved Syddansk Universitet i Esbjerg. Han har især arbejdet med andelsbevægelsen, landbrugspolitik, fødevarereindustrien samt landdistriktsudvikling. Har bl.a. udgivet Brugsforeningsbevægelsen 1866-1920 (1984), Landbruget, staten og eksporten 1930-1950 (1992, disputats), Food and Conflict in Europe in the Age of the Two World Wars, eds. F. Trentmann & F. Just.

Mathias Strand, f. 1981, cand.mag. i historie og engelsk (AU, 2008), videnskabelig assistent i 2009 ved Centre for research on Consumer relations in the food sector (MAPP), Aarhus School of Business, videnskabelig assistent ved Center for Landdistriktsforskning, Syddansk Universitet, 2010-11. Har sammen med Flemming Just udarbejdet rapporten Kulturhistorisk analyse af anvendelsen af grønkål, hvidkål, spidskål, rødkål, gulerødder, knoldselleri og rødbeder i Danmark 1790-2010 (2011, upubliceret).

Madens sociale markører i romantikkens København

Mad og drikke er fyldt med sociale markører. For det københavnske samfund omkring 1800 aflæser artiklen en række af disse sociale signaler ved en næranalyse af de bevarede spisereglementer for ansatte og barselskoner på Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse i København i 1806. Der blev spillet på mange strenge, ikke blot tiden for måltidet, antallet af varme måltider, antallet af retter til de enkelte måltider, typen af retter, variationen, drikkevarerne, men også i høj grad på det mest simple, nemlig brødet. Bortset fra den lavest rangerende gruppe, de fritliggende barselskvinder, der fik samme tarvelige hospitalskost som de fattige på byens hospitaler, synes de øvrige voksne at have repræsenteret et mikrokosmos af byens sociale grupper. Ammer og jordemoderelver nød en bedre byalmuekost, de, der betalte 3-8 rd. om ugen, fik en kost, der havde sit modstykke hos byens middelstand, mens de der betalte 12-15 rd., nød mad og drikke, der rakte ind i borgerskabet.

Indledning

Mad, klæder og bolig tjener ikke blot fysiske behov, men bliver også bevidst eller ubevidst brugt til at markere social status, til at signalere tilhørsforhold til en gruppe og afstand til andre grupper.¹ Selv hvor andre forhold også spiller ind, vil de synlige forskelle fortælle om afstanden til andre sociale grupper. De sociale markeringer vil almindeligvis også tjene til at befæste magtrelationerne mellem grupperne. Her ligger hovedvægten på maden. Madens sociale signaler kan aflæses i en række kilder, som for eksempel datidige beskrivelser, dødsboskifter, restaurantmenuer og erindringer, men ofte vil signalerne være så selvfølgelig eller så hårfine, at de ikke træder frem i disse kilder, der desuden fokuserer på de højere klasser og på særlige begivenheder.

I det følgende vil jeg søge at indkredse nogle af den daglige mads sociale signaler i det københavnske samfund omkring 1800. Hovedkilden er en samling af spisereglementer fra Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse i 1806 med enkelte sideblik til lignende sæt fra 1788 og 1838.² En anden væsentlig kilde er Heinrich Callisens fyldige medicinske topografi over København i 1807.³ Han var en af byens og landets mest fremtrædende læger, og topografien indeholder blandt andet tabeller over de tilførte accisepligtige fødevarer til København i

årene fra 1798 til 1805, der gør det muligt at få et overblik over byens samlede forbrug af de enkelte fødevarer. Dertil kommer blandt andet bevarede spise-reglementer fra andre af byens institutioner omkring 1800.

Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse i København

Efter et par forløbere blev Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse etableret i København i 1787 som led i en merkantilistisk politik til fremme af befolkningstilvæksten.⁴ Et andet middel var en forbedring af jordemoderuddannelsen. Institutionen var oprindeligt beregnet for ugifte fødende kvinder, såkaldte "faldne kvinder", men den fik hurtigt også til opgave at oplære jordemødre, og snart blev der knyttet en plejestiftelse til, ligesom andre kvinder fik mulighed for mod betaling at benytte stiftelsen. Den lå i Amaliegade og var nabo til og havde snævre forbindelser til Frederiks Hospital, der var rigets førende hospital. Omkring 1800 havde Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse et godt ry, også internationalt.⁵ Det skyldes især, at de fødende kvinder på stiftelsen havde en lav dødelighed. I 1806 døde kun 25 af de 1.268 fødende kvinder eller omkring to % under deres ophold på hospitalet. Omkring en tredjedel af alle nyfødte i hovedstaden blev født på stiftelsen på dette tidspunkt.⁶ Efter datidens forhold en meget betydelig andel.



Figur 1. Den Kgl. Fødsels- og Plejestiftelse lå i begyndelsen af 1800-tallet i Amaliegade 143-44. Kilde: E. Ingerslev: Den Kgl. Fødsels- og Plejestiftelse 1800-1849: Et Bidrag til Fødselshjælpens Historie i Danmark i dette Tidsrum. København 1905, s. 6.

De medicinstuderende, læger og den øvrige ledelse og deres hjælpere dækkedes ikke af spisereglementerne i 1806. Ledelsen havde deres egne boliger og husholdninger, mens de medicinstuderende boede hjemme eller andetsteds i byen. I 1806 arbejdede der i gennemsnit 68 ammer på hospitalet.⁷ Det var fattige kvinder fra byen, som fik mad og drikke samt en lille løn. I almindelighed tog en amme sig af to spædbørn. Ammerne boede i plejeafdelingen, hvor der var indrettet to svøbe- og spisestuer.⁸ I 1806 underviste stiftelsen 37 jordemodererelever, hvoraf 25 boede på stiftelsen og 12 i byen.⁹ De 25 var indlogerede på første, anden og tredje sal i en tværbygning, som vendte ud til mellemgården, med en stue på hver etage.¹⁰

De fødende kvinder opholdt sig almindeligvis en eller to uger på stiftelsen.¹¹ I 1806 var 663 eller lidt over halvdelen ”fritliggende”. De måtte tage til takke med flersengsstuer på anden sal i en sidebygning. 529 eller de fleste af de øvrige fødende betalte tre rigsdaler om ugen. De lå i to- og tre-sengsstuer på første sal i sidebygningen.¹² Tre rigsdaler svarede til ti dages indkomst for en arbejdsmand i København på denne tid.¹³ Kun 76 kvinder eller seks procent af alle betalte seks rigsdaler eller mere om ugen. De rådede over enkeltværelser, de fleste på første sal i sidebygningen. De, som betalte det højeste beløb på 15 rigsdaler om ugen, blev indkvarteret i to luksuriøst udstyrede kabinetter – kaldet ”dameværelser” – på første sal i forbygningen og kunne desuden bruge den tilknyttede salon. Desuden havde de egen stuepige. Det var kun få, som betalte 15 rigsdaler. I de ni år fra 1804 til 1812 blev kabinetterne kun benyttet af i alt 42 kvinder.¹⁴

Udover bedre stuer nød de betalende barselskoner også andre privilegier. Kun de ”fritliggende” var undervisningsobjekter for de medicinstuderende.¹⁵ Desuden blev de ”fritliggende” betjent af de yngste jordemodererelever ved fødslen. De, som betalte tre rigsdaler, var studieobjekter for jordemoderereleverne og blev ved fødslen betjent af de ældste jordemodererelever. Endelig var de kvinder, som betalte seks rigsdaler eller mere, ikke studieobjekter og blev ved fødslen betjent af overjordemoderen. De forskellige grupper nød desuden en vidt forskellig mad og drikke.

Spisereglementer

Spisereglementerne fra 1806 var en del af kontrakten mellem stiftelsen og økonomen.¹⁶ Der er reglementer for nyfødte, jordemodererelever, ammer og fire indkomstgrupper af fødende kvinder. Bortset fra den gunstige kildesituation er institutionen navnlig interessant ved, at det her ikke drejede sig om syge mennesker med specielle ernæringsbehov. Da alle aktører færdedes i det of-fentlige rum var de sociale markeringer særligt vigtige. Hvad man gjorde derhjemme til daglig, kunne være mere tarveligt og mindre formelt, hvis man ikke

havde gæster. Fra tidens selskabsliv er der desuden vidnesbyrd om, at det især var kvinderne, som holdt på formerne.¹⁷

Uanset om reglementerne blev overholdt, har de en stor interesse ved at afspejle, hvorledes de ledende læger mente, om ikke den idelle kostplan skulle være, men så dog hvordan man bedst muligt indrettede denne inden for de givne praktiske rammer, herunder behovet for at tiltrække betalende patienter. Der er dog flere grunde til at tro, at reglementerne i det store og hele blev overholdt, selv om de højest betalende næppe har kunnet fortære al den mad og drikke, de havde mulighed for. Som nævnt trækker stiftelsens karakter af et offentligt rum i denne retning. Desuden blev det i kontrakten præciseret, at ved angivelserne forstod man ikke alene ”... *det slags og den mængde, som reglementerne bestemme, men og i sig selv godt, vel tillavet og renlig behandlet...*”. Det blev desuden anført i reglementerne, at barselskoner, som fandt grund til klage, skulle melde dette til stiftelsens læge eller inspektør. Endvidere måtte økonomen stille en sikkerhed på hele 1.000 rigsdaler i tilfælde af forsømmelser eller mangler. Endelig skulle reglementerne hænges op på stuerne, hvor der også var opsat vægte, så patienterne let kunne kontrollere de tildelte portioner.¹⁸

På den anden side satte de særlige rammer formentlig nogle begrænsninger for den tildelte mad og drikke. For at kunne administrere institutionen var det sikkert nødvendigt med en vis regelmæssighed, især for de grupper, som ikke betalte større beløb for at være indlagte. Det lægelige tilsyn kan desuden have medvirket til, at ingen af grupperne fik tildelt spiritus, vin eller kaffe til deres måltider. Der var også særlige hensyn at tage, som for eksempel over for de tilknyttede ammer. Desuden kan både ansatte og indlagte have fået eller tilkøbt sig supplerende mad og drikke.

Prisen på mad og drikke

Med en grov tilnærmelse kan byens indbyggere deles i tre klasser: 1) Borger-skabet, “de rige og fornemme”, der omfattede adelen, rige købmænd, de øverste embedsmænd med videre, 2) Middelstanden eller middelklassen, som bestod af større erhvervsdrivende, de fleste embedsmænd med videre og 3) Underklassen, eller “almuen”, der mest talte arbejdere og små erhvervsdrivende, en inddeling, der stort set svarer til den, som Callisen benyttede. Dertil kommer de egentlig fattige, der blandt andet var karakteriseret ved, at de sjældent fik varm mad hver dag, men en sådan kost kom ikke på tale på denne institution, selv om mange af ammerne og nogle af jordemoderleverne blev rekrutteret derfra.

Gruppe	Betaling	Indtægt
Børn	0 sk.	5 sk.
Ammer	0 sk.	24 sk.
Jordemoderelever	0 sk.	20 sk.
Frit liggende	0 sk.	16 sk.
3 rd. ugentlig	41 sk.	27 sk.
6-8 rd. ugentlig	82-110 sk.	38 sk.
12-15 rd. ugentlig	164-206 sk.	60 sk.

Figur 2. Betaling i skilling per dag for patienter og indtægt for økonomen i skilling per dag i 1806. Kilde: Rigsarkivet 1787-1812, lbnr. 400

I overenskomsten mellem stiftelsen og økonomen var der anført, hvor stort et beløb økonomen fik per dag for de enkelte kategorier, hvilket fremgår af figur 2. Som det ses, fik økonomen det laveste beløb for ”de fritliggende”, bortset fra børnene. De var altså lavest i hierarkiet, selv om institutionen egentlig var til for dem. Da økonomen imidlertid også skulle sørge for vask og lys, skal der foretages et fradrag for at nå til kostudgiften. Det er svært at skønne over dette fradrag, men et beløb på omkring fire skilling per dag per person virker rimeligt. Et sådant fradrag betyder, at de højest betalende fik en kost, som var næsten fem gange så dyr som de fritliggende, mens der for de, som betalte fra tre til otte rigsdaler ugentligt, var to-tre gange så meget til kosten som for de fritliggende. At tallene ikke er urealistiske fremgår blandt andet af, at man i datiden på landet regnede en karls daglige kost til omkring 16 skilling, og at I. H. Bärens i 1810 i en opstilling over de enkelte klassers leveudgifter i København tildelte en håndværker 12 skilling og en embedsmand 32 skilling om dagen til føde og drikke.¹⁹ Det er fristende på dette grundlag så nogenlunde at regne fritliggende, ammer og jordemoderelever til underklassen, de, der betalte fra tre til otte rigsdaler ugentlig, til middelklassen, og de, som betalte hele 12-15 rigsdaler, et i samtiden meget højt beløb, til borgerskabet, men som det fremgår, blev der desuden differentieret inden for de to første af de betalende grupper.

Spisetider

Det var ikke blot mad- og drikkevarerne, der var forskellige for de enkelte sociale grupper, også spisetiderne var socialt konstruerede. Jo højere i hierarkiet, jo senere spisetider. De lavest rangerende kategorier – ikke betalende pa-

tienter, ammer og jordemoderelver – fik efter reglementet i 1806 morgenmad klokken seks, mens patienter, der betalte tre rigsdaler om ugen, spiste denne en time senere, klokken syv, og de, der betalte 6-15 rigsdaler ugentligt, først klokken otte. På Kristians Plejehus, der var indrettet for gamle soldater, deres koner og enker, som også lå lavt i det sociale hierarki, lå morgenmaden i 1807 ligeledes tidligt, nemlig om sommeren mellem seks og halvsyv og om vinteren mellem klokken syv og otte.²⁰

Den varme middag var dagens hovedmåltid. På Fødselsstiftelsen fik de fritliggende, som var lavest rangerede, middag klokken 11, ammer, elever og de lavest betalende klokken 12, ligesom på Kristians Plejehus, mens de to højest betalende grupper ventede til klokken 13. Klokken 15 fik ammerne en halv pot (0,48 liter) kogt mælk og kogt vand efter behov, de to højest betalende patientgrupper nød te og kogt mælk om eftermiddagen, mens der for de øvrige grupper ikke er anført måltider om eftermiddagen. Te og varm mælk om eftermiddagen var øjensynligt en luksus, som krævede særlige omstændigheder for at blive udløst. Aftensmaden fik de fritliggende, ammer og elever serveret klokken 18, mens de betalende patienter nød dette måltid en time senere, klokken 19. Det sene tidspunkt for dette relativt fyldige måltid faldt ikke i lægernes smag, men ville stiftelsen tiltrække betalende patienter, var den øjensynlig nødt til at tilpasse sig disses vaner.

Drikkevarer

Også drikkevarerne var stærkt socialt differentierede. Jordemoderelverne kunne hele dagen på forlangende få ”*sundt dagligt bordøl*” og ammerne ”*indtil 1½ pot [1,4 liter] sundt dagligt bordøl, samt 1 lod [16 gram] puddersukker til ½ pot varmt øl*”. I det følgende er datidens mål og vægt omregnet til de i dag benyttede. Den rigelige og for eleverne frie daglige øl signalerede tydeligt almue eller landlige normer, og begge grupper blev også langt overvejende rekrutteret fra almuen. Selv om de var rigelige, kan de afmålte portioner for ammerne tyde på en smule lavere status end eleverne, mens ammernes særlige tildelinger af puddersukker og varmt øl formentlig sigtede på at styrke deres mælkeproduktion, ligesom den mælk de fik om eftermiddagen. Til den modsatte side fik de to højest betalende grupper tildelt en ugentlig ration af en særlig te og af det kostbare sukker. Differentieringerne mellem disse to grupper var her hårfine, men tydeligt markerede. De højest betalende fik 32 gram af den ”*bedste fine Kongote og 0,38 kg hvidt raffineret sukker*”, mens gruppen under måtte nøjes med 32 gram af den ”*bedste kongote og 0,38 kg hvidt melissukker*”.

Om morgenen fik ammerne desuden 0,48 liter kogt mælk. Den rigelige kogte mælk til ammerne både om morgenen og om eftermiddagen var formentlig

baggrunden for, at økonomen fik fire skilling mere om dagen for en amme end for en jordemodererelev, da ammerne ellers synes at have haft en smule lavere status end jordemoderereleverne. Mælk var relativt dyrt i København, og desuden havde den et ikke alt for godt ry, da den *"sædvanlig var blandet med vand"*.²¹ Om morgenen fik alle de fødende te, de to laveste niveauer alternativt havresuppe, mens de to højest betalende grupper desuden kunne nyde *"god kogt mælk"*. Til middagen er der kun anført drikkevarer for den lavest betalende gruppe, som på forlangende kunne få 0,24 liter øl. Ammer og jordemodererelever havde jo deres øl og de to højest betalende grupper deres særlige te, men hvad de fritliggende skulle drikke til middag, fortæller reglementet ikke noget om. Til aftensmaden fik de fritliggende 0,24 liter øl, de, der betalte tre rigsdaler ugentligt, indtil 0,48 liter øl, mens de to højestbetalende grupper hver fik 0,48 liter flaskeaftappet øl, som turde have været både bedre og dyrere. De betalende grupper fik således dobbelt så meget øl som de fritliggende og de to højestbetalende øl af en særlig god kvalitet. Den højest betalende gruppe burde efter datidens gængse norm have fået vin til middag og aftensmad, men måske kunne de for egen regning få serveret vin. Desuden havde lægen mulighed for at ordinere blandt andet vin til *"lægedom eller forfriskning"* til *"gangbare priser"*.

Som det fremgår, blev der hverken serveret kaffe eller brændevin, men i stedet te og øl. Datidens læger var skeptiske over for de nye varme drikke som kaffe og te, der ikke var nærende, men både pirrende og varme, og derfor kunne give forstyrrelser i balancen imellem legemets væsker. Gennemgående anså de dog te for mindre skadelig end kaffe, og kvinderne i mellemstanden og borgerskabet fandt sig næppe i at nøjes med øl morgenen, middag og aften.²² I borgerskabet synes det ikke at have været usædvanligt, at de derhjemme om morgenen frit kunne vælge imellem te, kaffe og chokolade.²³ At institutionen ikke serverede brændevin kræver ikke videre kommentarer, fordi kvinder i princippet ikke burde drikke brændevin og slet ikke i det offentlige rum.

Vand optræder ikke i reglementerne, men derfor kan kvinderne udmærket have drukket vand. Der var ikke nogen pris på vand, og derfor ikke nogen grund til at anføre vand i reglementerne. Callisen siger ganske vist, at *"Københavns beboere drikker i almindelighed kun lidt vand"*, som en naturlig følge af, at vandet *"ofte ikke var meget indbydende"*, men en anden af byens ledende læger, J. C. Thode, nævner i 1779, at han selv drak vand til sin mad, og et tilfældigt nedslag i en københavnsk arbejdsmandsfamilie i 1817 i forbindelse med et forgiftningstilfælde afslører, at manden drak vand til aftenens smørrebrød.²⁴ Kvinderne på fødselsstiftelsen kan således godt have drukket vand. Det gælder ikke mindst for de fritliggende til middag, hvor der ikke er anført drikkevarer i reglementet.

En gruppe fik alene eller helt overvejende mælk, det var spædbørnene. På fødselsstiftelsen gjorde man meget ud af at skaffe ammer til de spædbørn, som ikke diede hos deres mor. Det er derfor ammerne optræder i reglementerne. Kun i nødsfald kunne det være nødvendigt at give børnene *"passende føde foruden modermælken"*, men selv om erfaringen viste, at børnene kunne holdes i live ved en *"sådan blandet opfostringsmåde"*, mente lægerne, at den havde forårsaget adskillige børns død.²⁵ Reglementet for 1806 anførte dagligt for hvert barn: *"1/2 sukkertvebak, 6 g puddersukker, 11 g kalveskank og 0,5 g salt"*. Kalveskanken blev anvendt til at lave suppe på.

Morgenmad

Nu er vi kommet til maden og begynder naturligt nok med morgenmaden. Om morgenen fik ammer og jordemoderelever hver *"192 g rugbrød, delt i 2 lige stykker, smurt med 24 g smør"*. Begge nød således rugbrød, og ganske meget rugbrød, selv om lægerne ellers mente, at hvede- og sigtebrød var sundere, men mange ammer og elever kan have foretrukket deres sædvanlige rugbrød, som desuden var billigere for stiftelsen og passede bedre til øllet. Begge grupper fik kun smør og hverken kød eller ost til brødet. Modsat normen på landet, hvor morgenmaden ofte bestod i mælkegrød eller øllebrød, var elevernes morgenmad kold. Dette kan opfattes som en tilpasning til den dominerende skik i hovedstaden, hvor mælken var dyr og tiden var knap.

Alle barselskoner fik lyst brød i stedet for rugbrød om morgenen. Det har formentlig været uvant for de fritliggende, men måske velset af disse, da det dyrere lyse brød opfattedes som finere end rugbrød. Selv for morgenens lyse brød var der tydelige statusforskelle. De fritliggende fik således 78 gram sigtebrød og 12 gram smør, mens den næste gruppe kunne vælge imellem sigtebrød og en skillingstvebak. De to højstbetalende grupper havde desuden et tredje valg, nemlig en frisk Lyngbytvebak, og for disse synes mængden af smør ikke at være afmålt. Heller ikke barselskonerne fik ost eller kød til brødet om morgenen. At barselskonerne fik væsentligt mindre brød og for de to laveste grupper vedkommede også mindre smør end ammer og jordemoderelever skyldes formentlig, at de sidstnævnte havde et fysisk arbejde at udføre.

Aftensmad

Også til deres kolde aftensmad fik ammer og jordemoderelever rugbrød, to stykker rugbrød på tilsammen 250 gram, smurt med 24 gram smør. For ammerne var det ene med ost og det andet søndag og onsdag med fersk eller salt kød, mens eleverne rangerede en smule højere og derfor tre dage om ugen fik fersk eller salt kød til brødet foruden det ene stykke med ost. De meget detaljerede angivelser har formentlig sin baggrund i, at almuens mange steder

ikke hver dag fik ost eller kød på brødet. Det var noget relativt nyt for denne samfundsgruppe, og derfor var der ikke en gængs norm derfor. Acciseopgørelserne for København i 1800-1802 og 1838-1840 giver stærke indikationer for, at smørrebrød, forstået som smurt brød med pålæg af ost eller kød, først i løbet af disse årtier blev udbredt til bredere kredse af byens befolkning.²⁶ Selv om de fire-fem dage om ugen måtte spise det ene brød uden pålæg, har deres aftensmad formentlig haft et lidt højere niveau, end det var almindeligt i byens arbejderklasse omkring 1800.

Barselskonerne fik alle varm aftensmad efterfulgt af smurt brød. De fritliggende fik tre dage om ugen byggrød på vand med fire gram smør i og fire dage om ugen havre- eller bygsuppe med puddersukker. Mens suppen og især havresuppen signalerede hospitalsmad, var byggrøden den tidligere gængse almuemad, måske nok her lidt fint med smør i alle tre dage. Det efterfølgende smurte brød bestod for disse i 96 gram sigtebrød med 12 gram smør, men uden ost eller kød. For de lavestbetalende var byggrøden to af ugens dage skiftet ud med øllebrød med puddersukker, men ellers var madtildelingerne de samme som for de fritliggende. De, der betalte seks-otte rigsdaler om ugen, fik suppe i fire, grød i to og brødsuppe i en af ugens dage, men suppen og grøden var gennemgående finere end hos dem med lavere status. To af ugens dage fik de således brunelle- eller kirsebærssuppe, og om mandagen kunne de få serveret risengrød. Den største forskel gjaldt imidlertid den anden ret, som bestod af smurt brød, ikke så meget fordi de kunne skifte surbrødet ud med franskbrød, men dels fik de dobbelt så meget smør (24 gram), dels nød de hver aften 125 gram koldt kød eller steg samt to-tre kogte æg. Med andre ord fik de det, som svarede til smørrebrød, selv om de ikke nødvendigvis brugte kødet og æggene som pålæg på brødet. De højestbetalende skilte sig ud fra denne gruppe ved at få en ekstra varm ret imellem suppen eller grøden og smørrebrøddet. Det var tre af ugens dage karbonade med gulerødder, to dage frikassé og to dage kogt eller stegt fersk fisk. Man kan tvivle på, at disse velstående barselskoner var i stand til at fortære al den mad om aftenen, men det var der heller ikke noget krav om. På den anden side var retterne måske lidt ensformige i forhold til derhjemme.²⁷

Middag

Middagen var dagens hovedmåltid. Den var ens for jordemoderlever og ammer, som det fremgår af figur 3. Det i almuens obligatoriske rugbrød til middagen var her på 187 gram. Bortset fra den ferske suppe søndag og torsdag virker deres middagsmad som en solid almuekost med forretter som ærter, kål, vandgrød, mælkevælling, bygsuppe og øllebrød. Andenretten, der bestod af det kogte kød/flæsk eller forskellige typer af fisk, havde de fem af dagene karakter

af en selvstændig ret. Det var nok lidt i overkanten i forhold til almindelig almuemad. Den hyppige brug af tørret og saltet fisk peger dog tydeligt i retning af almue, ligesom øllebrøden om lørdagen, hvor man almindeligvis gjorde rent, så maden helst skulle klares hurtigt. Retterne var ikke tarvelige, kødportionerne var rigelige, søndagssuppen var med kød- eller brødboller, kødet var med peberrod og fisken med smeltet smør og sennep. Kartofler optrådte i det højeste som en del af de kogte "havevækster". Bortset fra den ferske suppe havde stiftelsen således tilpasset middagen til den almindelige bonde- og almuemad, måske også af økonomiske grunde. Da niveauet var relativt højt, og både morgen- og aftensmaden var kold for jordemoderleverne, drejede det sig dog snarere om en bedre byalmuekost end om en bondekost.

Søndag:	1. Suppe af fersk okse- eller lammekød efter årets tid med risengryn og to kød- eller brødboller. 2. 156-187 gram kød med peberrod og kogte havevækster.
Mandag:	1. Vandgrød af byg eller andre gryn med 0,24 liter mælk eller øl med puddersukker. 2. Klipfisk med smeltet smør eller kogt sennep.
Tirsdag:	1. Ærter eller kål, kogt på flæsk eller salt kød. 2. 156-187 gram flæsk eller kød.
Onsdag:	1. Mælkevælling af byg eller andre gryn. 2. Tørre flyndere med smeltet smør eller opplukket kød med sauce.
Torsdag:	1. Suppe af fersk okse- eller lammekød og i samme en hvedeknop eller hvidkål. 2. 156-187 gram kød.
Fredag:	1. Suppe af bankebyg eller andre gryn, tillavet med eddike og puddersukker. 2. Salt torsk med smeltet smør eller kogt sennep.
Lørdag:	1. Skåret eller revet øllebrød med puddersukker. 2. En spegesild eller to kogte sild med smeltet smør eller eddike eller peber.
Hver dag:	187 gram rugbrød.

Figur 3. Middag for jordemoderlever og ammer i 1806. Kilde: Rigsarkivet 1787-1812, lbnr. 400.

Middagen for barselskoner med frit underhold bestod af vekslende supper på okse- eller lammekød med risengryn, havregryn eller byggryn. Der var ingen selvstændig efterret, kun kødet som tilmad. Til middagen fik de udleveret 78 gram sigtebrød. Denne type suppemiddag havde ligesom den øvrige kost for de fritliggende barselskvinder næppe noget modstykke uden for institutionerne. Det var tydeligvis en hospitalsmad, som lignende den, der blev serveret for de fritliggende fattige på byens hospitaler som på Frederiks Hospital i 1794.²⁸ De mange supper må have virket uvante for klientellet, og en del har nok savnet deres normale kål, ærter, grød og fisk til middag. Supperne har været relativt billige i indkøb og virker noget tarvelige. I længden kunne denne gruppes kost også give problemer med mangel på C vitaminer. De mange supper til middagen for de fritliggende signalerede således samme mad, som blev givet til de af fattigvæsenet indlagte på byens hospitaler, selv om de fritliggende på Fødselsstiftelsen ikke nødvendigvis var underlagt fattigvæsenet. Det turde også have været meningen. Nok var institutionen til for dem, men ledelsen fandt næppe nogen grund til at præmiere disse ”faldne” kvinder, selv om den gerne så, at deres børn overlevede og derigennem bidrog til en forøgelse af befolkningen.

For de barselskvinder, der betalte tre rigsdaler ugentligt, var middagen en del anderledes, det gjaldt især for den anden ret, der havde et mere selvstændigt præg. Bortset fra øllebrøden om lørdagen fik de suppe til forret, om søndagen med kød- eller brødboller. Til efterret fik de søndag, tirsdag og fredag kogte ”havevækster”, herunder kartofler, efter årstiden til kødet, mandag og fredag lamme-, kalve- eller oksekød i frikassé, onsdag og lørdag alternativt kogt eller stegt fersk fisk, og om torsdagen serveredes kødet med sveske-, peberrods- eller anden sauce. Deres kost repræsenterede et delvist skifte fra ordinær hospitalsmad til almindelig middelstandsmad. Bortset fra kål var det kun de betalende barselskvinder, som fik grøntsager og frugt. Disse var relativt dyre, og synes især at være brugt til at sætte smag på maden.

Niveauet var noget højere for de kvinder, der betalte seks-otte rigsdaler ugentligt. Til middagen kunne disse skifte surbrødet ud med franskbrød. Foruden supper og øllebrød fik de onsdag risvælling som første ret, og lørdagens øllebrød var nu med spegesild eller anchios. Om søndagen var suppe på kalve- og hønsekød kommet til. Det var imidlertid navnlig middagens efterretter, der havde fået et niveauløft, blandt andet i form af steg med tilbehør. Om søndagen således kyllinge-, lamme- eller kalvesteg, om mandagen karbonade eller steg med grønt, onsdag og fredag frikassé eller kogt eller stegt fisk eller karbonade med grønt. Om torsdagen okse-, lamme- eller kalvesteg med salat eller kompot af æbler og svedsker, og om lørdagen sprængt lamme- eller kalvekød med grønt. Desuden kunne de enkelte ugedages menu nu varieres langt mere end for de lavere rangerende grupper. I en husholdningsbog fra datiden blev det angivet,

Søndag:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suppe af okse-, lamme-, kalve eller høsekød med kød- eller brødboller. 2. Kylling-, lamme- eller kalvesteg. 3. Kage eller kompot af æbler eller svesker, eller asparges eller salat; efter årets tid.
Mandag:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suppe af sago-, risen-, manna- eller perlegryn. 2. Fersk frisk fisk, kogt eller stegt. 3. Karbonade med grønt, hvorved forstås spinat, syrer, gulerødder, savoj- eller blomkål og så videre efter årets tid.
Tirsdag:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suppe af okse- eller lammekød med kørvel eller grønkål og kødboller. 2. Kødet med saus eller grønt. 3. Brød, budding.
Onsdag:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Risenvælling. 2. Frikassé af høsekam eller kalvekød. 3. Fersk frisk fisk, stegt eller kogt.
Torsdag:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suppe af okse-, lamme- eller kalvekød med ristet brød. 2. Steg og salat eller kompot. 3. Kage.
Freitag:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suppe af perle-, risen- eller andre fine gryn. 2. Karbonade med grønne ærter eller andet grønt efter årets tid. 3. Fersk frisk fisk, kogt eller stegt.
Lørdag:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Øllebrød af revet eller bagt brød, med spegesild eller anchios. 2. Sprængt lamme- eller kalvekød eller oksetunge med grønt. 3. Fiskebudding eller roulade.
Hver dag:	Et-to skiver frisk franskbrød eller et halvt fire skiver surbrød.

Figur 4. Middag for de højest betalende barselskvinder i 1806. Kilde: Rigsarkivet 1787-1812, lbnr. 400.

at tjenestetyendet udmærket kunne tildeles de samme retter som i den foregående uge inden for et kvartal. Derimod skulle middelstanden i princippet have 30-31 forskellige middage i løbet af en måned, selv om enkelte retter kunne gå igen nogle af dagene.²⁹ Med kosten for denne gruppe turde en middelstandsfamilie kunne have haft uformelle gæster til middag.

Det højeste niveau i 1806 var barselskvinder, der betalte 12 og 15 rigsdaler ugentligt. Med denne gruppe når man tæt på eller op i borgerskabet, til ”de rige og fornemme”. Som for den foregående gruppe kunne de vælge imellem surbrød og franskbrød. Til middagen var der nu tre retter, idet en dessert var føjet til, hvilket fremgår af figur 4. Denne bestod typisk af kage, budding eller roulade, men var to af ugens dage fersk fisk, kogt eller stegt. Retterne fulgte den i borgerskabet herskende norm om: Suppe, fisk, steg og dessert, her med udeladelse af en af retterne. Der var rige muligheder for at variere middagsmenuen de enkelte ugedage. Det gjaldt ligeledes for desserten. Der var dog grænser for niveauet. Dels talte det trods alt kun tre retter, dels bestod den tredje ret både onsdag og fredag af stegt eller kogt fisk, og endelig synes barselskonerne både søndag og tirsdag at have fået steg af kødet fra den forudgående suppe. I det mindste til selskaber burde stegen i borgerskabet være af en anden slags end suppekødet.³⁰

I 1788 var niveauet for middagen for de højest betalende endnu højere end i 1806. De fik da hver dag serveret fire retter til middagen, nemlig søbe-mad, steg/fisk, kage og gemyse, for eksempel om onsdagen: 1) risvælling, 2) frikassé eller fisk, 3) kage, 4) kompot eller stuvet grønt, og om lørdagen: 1) øllebrød, 2) stegt fisk, 3) kødbudding med sauce, og 4) kompot eller grønt.³¹ Om nedgangen i antallet af middagsretter fra fire til tre fra 1788 til 1806 var udtryk for en social udjævning, er svært at sige. I mellemtiden havde in-flationen under Napoleonskrigene gjort alting dyrere, og ledelsen havde ofte stort besvær med de højest betalende. Blandt andet mente nogle af disse, at de kunne tage deres egne senge med.³² Stiftelsen kan på denne baggrund have forsøgt at gøre det lidt mindre attraktivt for de bedst bemidlede at lade sig indlægge.

Ændringer

De nye reglementer på Fødsesstiftelsen i 1838 indeholdt kun få ændringer.³³ Alle fik nu morgenmad klokken otte, men både middagen og aftenmaden lå fortsat på senere tidspunkter for de bedrestillede. De højestbetalende fik først middag klokken 14, de næsthøjest betalende klokken 13, og de øvrige klokken 12. Om aftenen spiste ammerne allerede klokken 17, de øvrige klokken 18, bortset fra de højestbetalende, der fik aftenmaden serveret klokken 19. Eftermiddagsmåltidet for de højest betalende patienter var nu faldet bort, hvorimod ammerne fortsat fik 0,48 liter varm mælk og kogt vand efter behov klokken 15. Om morgenen var mælkerationen til de to højest betalende barselskoner sat ned til 0,24 liter, og ammernes tidligere meget store ølration var formindsket til 0,97 liter. Ammernes reducerede ølration afspejlede det vigende forbrug af øl i byerne i mellemtiden.

For ammerne gjaldt de vigtigste ændringer middagen onsdag til fredag. Onsdag var de tørre flyndere skiftet ud med fersk torsk med kartofler eller fra 1. maj til 1. november kogt fladfisk eller kogt hornfisk eller stegt fisk. Om torsdagen var der som alternativ til kødsuppen kommet søbekål og flæsk med stuvede kartofler, eller fra 1. maj til 1. november 0,72 liter varm mælk med kkommenskringler og bankekød, mens fredagens bygsuppe og saltede torsk var ændret til øllebrød med lamme- eller kalvefrikassé, så de nu fik øllebrød både fredag og lørdag. Der var således kommet flere alternativer og en stærkere skiften med årstiderne. Desuden optrådte nu både kartofler, stegt fisk og frikassé.

For barselskvinder med frit underhold skete der mindre forbedringer, suppen om onsdagen var skiftet ud med vandgrød samt stegt eller kogt fisk med sauce, sigtebrødet var ændret til surbrød og aftenens ølrationsfordoblet. For kvinder, der betalte $4 \frac{2}{3}$ rigsdaler ugentligt, var sigtebrødet morgen og aften ændret til surbrød og alternativt en tvebak. For de følgende to grupper var kosten stort set den samme i 1838, men der var sket en standardisering af middagen, således at de overordnede rammer var de samme søndag, tirsdag og torsdag samt mandag og fredag. Da der inden for disse rammer var en række muligheder, kan de konkrete middage let have været forskellige ugen igennem. Endelig var den øverste kategori i 1806 faldet bort i 1838.

Alt i alt begrænsede ændringer, der dels bestod i forskellige småforbedringer, dels i mere åbne rammer og endelig i en vis social udjævning, navnlig i form af den fælles spisetid om morgenen og bortfaldet af den mest eksklusive patientgruppe. En tendens som allerede mærkedes ved bortfaldet af den fjerde middagsret for de højestbetalende i 1806. Som nævnt kan man dog ikke uden videre tage den sociale udjævning som et udtryk for en tilsvarende udjævning i det københavnske samfund. Den mest eksklusive gruppe gav måske mere besvær og udgifter end indtægter. Også på Fødselsstiftelsen var kartofler nu kommet til som en del af den selvstændige efterret for ammerne, men ikke for barselskonerne. I mellemtiden var kartofler blevet en udbredt spise i almuen.

Konklusion

På Fødselsstiftelsen repræsenterede den daglige mads sociale markører ikke blot gængse normer, her var de skriftligt nedfældet i overenskomsten mellem stiftelsen og økonomen. Dette gør det muligt at afkode selv hårfine forskelle mellem de sociale grupper, som ellers let bliver oversete. På den anden side kan de praktiske rammer have sat grænser for disse markøreres udfoldelse.

Der blev spillet på mange strenge, ikke blot tiden for måltidet, antallet af varme måltider, antallet af retter til de enkelte måltider, typen af retter, variationen, drikkevarerne, men i høj grad også på det mest simple, nemlig brødet. Rugbrød, sigtebrød eller hvedebrød signalerede i sig selv statusniveauet. Der-

næst om de fik smør på brødet, og hvor meget, og om de til aftensmaden nød ost, kød, steg eller æg til. Det sidste, der kommer nær nutidens danske smørrebrød, var kun tilfældet for de to øverste statusgrupper og til dels for jordemodererelever og ammer.

Lavest i det sociale hierarki lå de fritliggende ”faldne kvinder”. Deres mad og drikke havde næppe noget modstykke i det almindelige samfund, men lignede kosten for de fritliggende fattige på byens andre hospitaler. Til middag fik de suppe med kødet som efterret og højest vand at drikke. De øvrige voksne ser ud til at have repræsenteret et mikrokosmos af byens sociale grupper. Ammer og jordemodererelever nød en bedre byalmuekost, med jordemoderereleverne en smule højere rangerende end ammerne. De, der betalte tre-otte rigsdaler om ugen, ser ud til at have fået en kost, der lignende den, som byens middelstand nød, og med dem, der betalte 12-15 rigsdaler ugentligt, når man tæt på og op i borgerskabet, til ”de rige og fornemme”. De skilte sig navnlig ud ved at få tre retter både til middag og aften.

Noter

- 1 P. Bourdieu 1979, J. Goody 1982 og P. Burke 1993.
- 2 Rigsarkivet 1787-1838, lbnr. 314 og Rigsarkivet 1787-1812, lbnr. 400.
- 3 H. Callesen 1807.
- 4 E. Ingerslev 1915, N. B. Wingender 1993 og A. Løkke 2007.
- 5 E. Ingerslev 1915, s. 24-25 og A. Løkke, s. 42-43.
- 6 Rigsarkivet 1805-1807.
- 7 Ibid.
- 8 E. Ingerslev 1915, s. 54-60.
- 9 Rigsarkivet 1805-1807.
- 10 E. Ingerslev 1915, s. 8-9.
- 11 A. Løkke 2007, s. 42-44.
- 12 Rigsarkivet 1805-1807 og E. Ingerslev 1915, s. 7 og 110.
- 13 P. Thestrup 1971, s. 278.
- 14 E. Ingerslev 1915, s. 110 og A. Løkke 2007, s. 42.
- 15 A. Løkke 2007, s. 42.
- 16 Økonomen (økonumus) varetog en række funktioner, men først og fremmest forsyningen af stiftelsen med mad og drikke. Derudover skulle han lønne sine tjenestefolk, sørge for vask af inventar og linned samt sæbe, lud, vand og aske til rengøring af værelserne. Videre den ind- og udvendige belysning, bære brænde op om vinteren, forskellige småting som risiko-ster, lerkar, køkkenknive m.v. samt sørge for udførelsen af mindre ærinder og forretninger. Fra 1804 blev Tobias Ritzow ansat i denne funktion, efter

at han samme år var blevet gift med Sophie Ritzow, født Thostrup. Begge ægtefolk skrev under på aftalen. Funktionerne var forud for 1804 blevet varetaget af oldfrue madam Lund. Rigsarkivet, Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse 1787-1812, lbnr. 314.

- 17 H. Callesen 1807, s. 476.
- 18 A. Løkke 2007, s. 29.
- 19 G. Begtrup 1803-12 og I. H. Bärems 1810.
- 20 Kristians Plejehus-Depot.
- 21 E. Callesen 1807, s. 404-405.
- 22 E. Callesen 1807, s. 468-474.
- 23 S. Lunn og E. Reitzel-Nielsen 1964, s. 8.
- 24 E. Callesen 1807, s. 428-429, Sundhedstidende 1779, s. 29 og Rigsarkivet 1817.
- 25 Rigsarkivet 1809.
- 26 O. Hyldtoft under publicering.
- 27 Se for eksempel Rosen 1824.
- 28 Rigsarkivet 1787-1838, lbnr. 314
- 29 Rosen 1924.
- 30 M. E. Jacobi 1821, s. 126-127.
- 31 Rigsarkivet 1787-1812, lbnr. 400.
- 32 E. Ingerslev 1915, s. 11-17.
- 33 Rigsarkivet 1787-1838, lbnr. 314.

Litteratur

- Anonym 1807 "Kristians Plejehus-Depot". *Penia*, vol. 2, s. 17-27
- Begtrup, G.: *Beskrivelse over agerdyrkningens tilstand*, I-VII. København 1803-12.
- Bourdieu, P.: *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris 1979.
- Burke, P.: "Res et verba: conspicuous consumption in the early modern world". J. Brewer and R. Porter (red.): *Consumption and the world of goods*. London 1993, s. 148-161
- Bärems, I. H. 1810 *Hvad behøves der at leve af?* *Penia*, vol. 5, s. 225-39, 248-55, 259-72 og 310-19.
- Callisen, H.: *Physisk medizinske betragtninger over Kiøbenhavn*, I. København 1807, s. 370-507.
- Goody, Jack: *Cooking, Cuisine, and Class*. Cambridge 1982.
- Hyldtoft, O.: *Mad, drikke og tobak 1800-1835*. Under publicering.
- Ingerslev, E.: *Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse 1800-1849*. København 1915.
- Jacobi, M. E.: *Nye og fuldstændig kogebog*, 4. ed., I-II. København 1821.

Lunn, Sven and Reitzel-Nielsen, Erik (red.): *C. E. F. Weyse Breve*, I-II. København 1964.

Løkke, Anne: *Patienternes Rigshospital*. København 2007.

Rosen, C.: *Den tænkende Huusholder*. København 1824.

Sundhedstidende, 1779, vol. 2, no. 7-8.

Thestrup, Poul: *The Standard of Living in Copenhagen 1730-1800*. København 1971.

Wingender, N.B.: "Kærlighedens konsekvenser. Barselskvinder på Den kongelige Fødsels- og Plejestiftelse 1825". *Historiske Meddelelser om København*. København 1993, s. 54-74.

Utrykte kilder

Rigsarkivet, Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse 1787-1838, *Økonomaen og økonomi*, lbnr. 314.

Rigsarkivet, Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse 1787-1812, *Kopibog*. Oldfrues og økonomas vilkår, reglementer, protokol over læredøtre, lbnr. 400.

Rigsarkivet, Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse, *Protokoller med forestillinger, forhandlinger og beretninger 1803-1821*. Direktionens indberetning 1805-1807.

Rigsarkivet, Det kgl. danske Sundhedskollegium, *Medicinalberetninger 1809*, brev fra Det kgl. Sundhedskollegium til Danske Kancelli af 20. juni 1809.

Rigsarkivet, Det kgl. danske Sundhedskollegium, *Medicinalberetninger 1817*, fysikus for København Andreas Lund.

Summary

The food and drink service is replete with social markers. Several of these social signals for Copenhagen society will be interpreted through a close analysis of extant food regulations from 1806, particularly for employees and midwives at the Royal Maternity Hospital in Copenhagen (*Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse*). There are many variants here, not just the times of meals, the number of warm meals, the number of dishes at each meal, the types of dishes, the variation in food and drink, but also to a great extent, the differences in the most simple of dishes, namely bread. Except for the group lowest on the social scale who were the indigent women giving birth, and who received the same cheap hospital food as charity recipients in the city's hospitals, the other adults at the hospital would seem to have represented a microcosm of the city's social groups. Wet nurses and midwifery students received a better sort of urban common food; those who paid 3-8 *Rigsdaler* a week were given food similar

to that eaten by the city's middle class, while those who paid 12-15 *Rigsdaler* weekly enjoyed food and drink which reached into the upper classes.

Forfatterpræsentation

Ole Hyldtoft, f. 1943. Cand.mag. i historie og geografi, Dr.phil., lektor i historie ved Saxo-Instituttet på Københavns Universitet. Har blandt andet skrevet bøger om *Københavns Industrialisering 1840-1914* (disputats, 1984), *Den lysende gas* (1994), *Teknologiske forandringer i dansk industri 1870-96* (1996) og *Danmarks økonomiske historie 1840-1910* (1999). Redigeret *Kost og spisevaner i 1800-tallet* (2009) og *Syn på mad og drikke i 1800-tallet* (2010). Under publicering *Mad, drikke og tobak 1800-1835* og *Mad, drikke og tobak 1835-1880*.

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 opbugning 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.

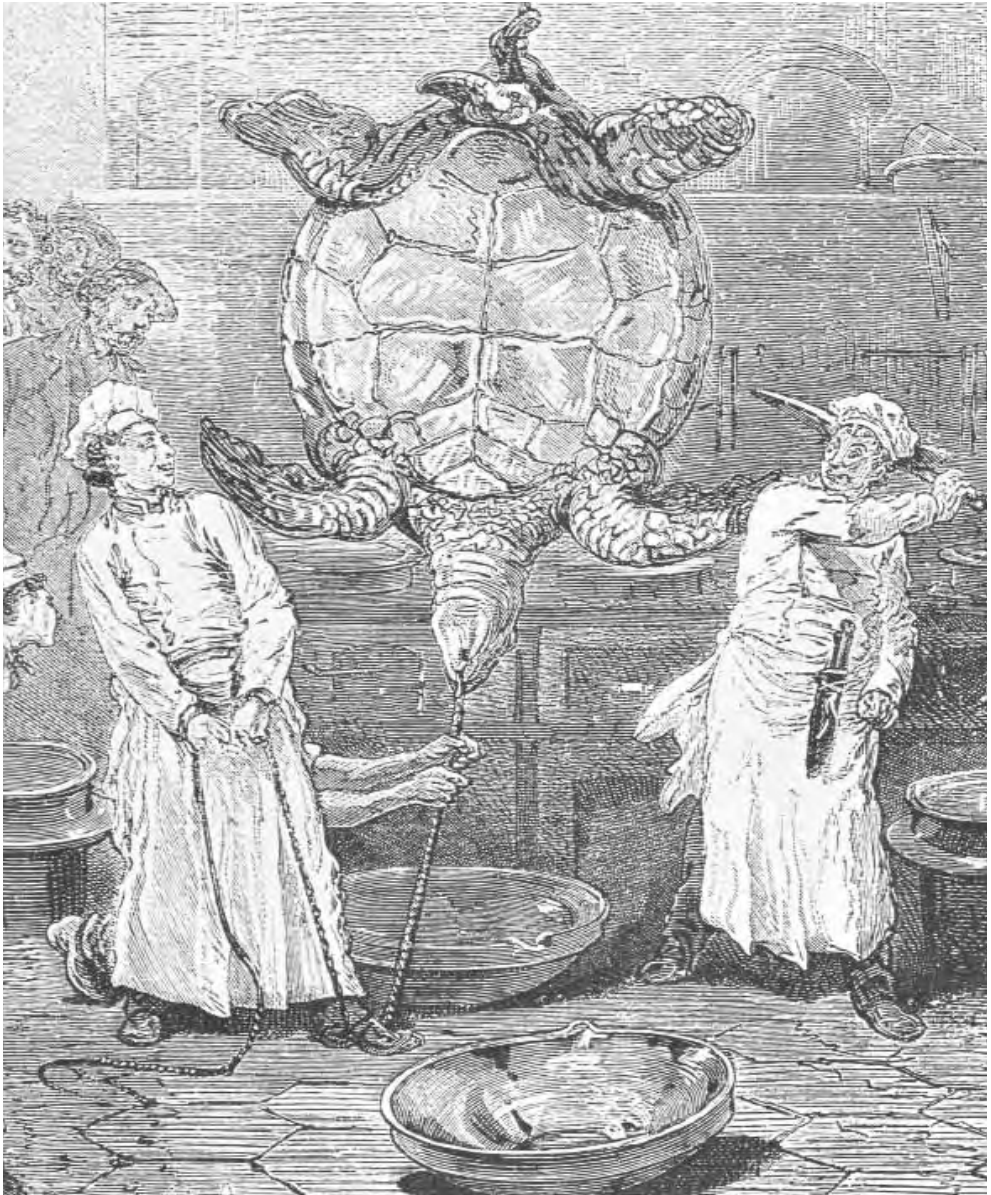
Den eftertragtede skildpadde var den grønne, *Chelonia mydas*, fra Vestindien. Den kan blive over 2 meter lang, og vægten kan nærme sig de 50 kg. Den er en stor delikatesse, men der er det problem, at kødet kun kan anvendes nyslagtet, og det vil sige, at den skal bringes levende frem til kokken. I midten 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 forluren 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 forluren 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 forluren 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.

Forluren 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. Slagting 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 blancheres, 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 tæmmede 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 anbefaledes 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.

Køkkenskatekismus 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, Kouljer, Souser, Kjød- og Fiskeretter, Farser, fyldte Sager, Buddinger, Postejer, Stege, Pølser, Salater, Grønsager, Syltetøjer, Iser, Kremer, Konfitterer, 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 klatter 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 Nielsens 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 ovns varmen! 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 Nielsens 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 vandbakkelse. 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 tillagt 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 indbudet 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-Tøj 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, Landbohøistorsk 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 lemoner/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 Bjevverskov 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.

Fra det gamle danske landkøkken til det nye nordiske:

- Baggrund, forskelle og ligheder¹

Det nye nordiske køkken er i dag et højtprofileret begreb i den gastronomiske verden, og der er udsendt et manifest med de bagvedliggende ideer. Begrebet forbindes blandt andet med restauranten Noma, der er kåret til verdens bedste spisested. I artiklen beskrives retningens ideer, og det analyseres, hvor tæt disse ideer ligger på det historiske danske landkøkken, og hvorfor dette køkken i 1960'erne blev forladt, blandt andet da kvinderne kom ud på arbejdsmarkedet. Det diskuteres, i hvilken grad disse ideer kan danne basis for en hverdagskost, der kan være med til at forbedre danskernes sundhedstilstand og mindske fødevarereproduktionens skadelige virkning på miljø og klima.

Det nye nordiske køkken

Det nye nordiske køkken er et af tidens mest højtprofilerede brands. *Noma* er for tredje år i træk kåret til verdens bedste restaurant. Danmark har endnu en restaurant på top-50 listen, og København har 13 spisesteder med Michelin-stjerner; mange af dem præget af det nye nordiske køkken. Og det er ikke kun et hovedstadsfænomen – fra Bornholms sydspids til Vendsyssels vestkyst findes kvalitetsrestauranter præget af det nye nordiske. *Kadeau* ved Dueodde har succes med at servere ting som ramsløg, skovsyre og jernurt. Succesen er så stor, at man nu har åbnet en filial i København.² På *Villa Vest* i Lønstrup spiser gastronomisk interesserede ”ukrudt fra Knuds have”; kokkene her har et fast program i Nordjysk Regional TV.³

Men det er ikke kun luksusrestauranterne, der er præget af det nye nordiske. *Irma* er begyndt at sælge økologiske ramsløg, skvalderkål og brændenælder, og FDB har udgivet kogebogen ”Ny Nordisk Hverdagsmad”.⁴

Dette nye nordiske er faktisk ret nyt. *Noma* er åbnet i 2004. Lige efter samlede *Nomas* stiftere, Rene Redzepi og Claus Meyer, nordiske madfolk til et symposium, og resultatet blev, at en række af Nordens toneangivende kokke underskrev et manifest, der blandt andet understreger, at måltiderne skal afspejle de skiftende årstider og bygge på lokale råvarer.

Det bliver i manifestet også understreget, at det nye nordiske køkken skal forene velsmag med moderne viden om sundhed og velvære. Dette aspekt med viden om sundhed og velvære kom helt i centrum, da Nordea-fonden i 2008

bevilgede 100 millioner kroner til OPUS-projektet (Optimal trivsel, Udvikling og Sundhed for danske børn gennem en sund Ny Nordisk Hverdagsmad). Projektet ledes af professor Arne Astrup, Institut for Human Ernæring ved Københavns Universitets Natur- og Biovidenskabelige fakultet. I projektet har Claus Meyer sammen med en række kokke og forskere defineret Ny Nordisk Hverdagsmad. Det bliver så af forskere fra ernæring, sundhedsvidenskab, miljøvidenskab, sociologi, pædagogik og økonomi analyseret, hvilke virkninger denne nye kost har. Det er i 2010-2011 analyseret for 200 voksnes vedkommende, der gennem et halvt år har spist enten Ny Nordisk Hverdagsmad eller almindelig dansk mad og derefter er blevet undersøgt vedrørende både sundhed og generelt velbefindende. I perioden august 2011 til juni 2012 foregår en tilsvarende afprøvning af Ny Nordisk Hverdagsmad på cirka 1000 danske folkeskolebørn.



Figur 1. Det nye nordiske køkken er blevet et betydningsfuldt led i markedsføringen af Danmark med blandt andet Nomas kåring til verdens bedste restaurant. Allerede i Kastrup Lufthavn møder de rejsende den nye trend. Foto: Niels Kærgård, august 2012.

Det er klart, at et så stort forskningsprojekt gerne skulle og også er begyndt at frembringe ny grundlæggende viden om ernæringens virkninger både for den enkelte og for samfundet. Det gælder alt fra sundhed, velbefindende og koncentrationsevne til miljø og samfundsøkonomi. Men derudover skulle projektet også gerne være med til at ændre danskernes spisevaner og måltidsvalg i en mere sund retning til gavn for både den enkelte borger og for samfundet, eller som Claus Meyer har formuleret det:

”OPUS er på den ene side et forskningsprojekt, der skal undersøge det sundhedsfremmende potentiale i det nordiske råvaregrundlag. På den anden side er det et forandringsprojekt, der rejser spørgsmålet om, hvordan en lokalt forankret madkultur kan fremme det enkelte menneskes vitalitet og samtidigt planetens.”⁵

Når man betragter det nye nordiske køkken og Noma, så kan der synes langt herfra til den klassiske danske hverdagsmad på landet domineret af frikadeller og stegt flæsk med persillesovs. Spørgsmålet er imidlertid, om der ikke også er store ligheder. Det er det, der skal diskuteres i det følgende, hvor det også skal analyseres, hvorfor det danske køkken har ændret sig så afgørende de sidste 100 år.

Det danske landkøkken i begyndelsen af det 20. århundrede

Det er et afgørende udgangspunkt for en diskussion og analyse af menneskets kostvaner, at vi som art i modsætning til en lang række andre dyrearter er mere eller mindre altædende. Hvor koalabjørnen kun spiser eukalyptusblade, pandaen kun bambusskud, rovdirene kun kød og savannens planteædere kun græs, så er der en række arter som mennesker, rotter og kakerlakker, der er stort set altædende. Det har fået nogen til at tale om ”the omnivore’s dilemma”.⁶ Menneskene kan således vælge inden for et meget bredt spektrum af fødevarer, hvoraf nogen er sundere end andre, nogen smager bedre end andre, og nogen er lettere tilgængelige eller billigere end andre.

Valgmulighederne er igennem menneskets historie blevet større og større. De oprindelige jæger- og samlerkulturer måtte leve af, hvad naturen frembragte på den egn, hvor de jagede og samlede. Agerdyrkingen gav øgede muligheder for selv at bestemme, hvilke afgrøder man ville dyrke. Det gav dog i starten ikke de store valgmuligheder; i det tidlige subsistenslandbrug lå sulten hele tiden lige om hjørnet, og man måtte dyrke de afgrøder, der gav den højeste næringsværdi, og der var ikke megen plads til at tage hensyn til smag og behag.⁷ Med den tekniske udvikling, som for eksempel gødning – først naturgødning, siden kunstgødning – kunstvanding, drivhuse, kemisk skadedyrs- og ukrudts-

bekæmpelse og avlsarbejdets nye højtydende sorter med mere blev man mere og mere uafhængige af de naturgivne forhold og opnåede så høj produktivitet – i hvert fald i vor del af verden – at man ikke behøvede kun at tage hensyn til, hvordan man blev mæt, men også kunne vælge efter, hvad, man fandt, smagte godt.

Det var ikke kun den højere produktivitet og øgede velstand, der gav øgede valgmuligheder. Der skete også gradvist en frigørelse fra religiøse og moralske restriktioner. Indtil for få hundrede år siden var der en lang række religiøse kostforskrifter. Det er dem, vi stadig ser i for eksempel muslimernes faste og forbud mod svinekød. Også i kristendommen havde vi faste, og fråseri var en af de syv dødssynder. Fråseri var anset for uanstændigt og appetit på denne verdens goder for en stærk kritisabel last.

I dag er spisevanerne i et sekulært samfund som det danske fuldstændig løsrevet fra religiøse og moralske restriktioner – selv om nogen vil betragte visse af sundhedseksperternes råd som havende moralske overtoner. Samtidig er den tekniske udvikling gået videre med køleskibe, fryserne, køleskabe, flytransport og vakuumpakning. Fødevaremarkederne er dermed blevet globale. Man kan få frisk frugt og bær hele året – om vinteren eventuelt fløjet hertil fra den sydlige halvkugle eller dyrket i kunstigt opvarmede og belyste drivhuse. Man kan få frisk fisk midt i de største fastlande og frisk frugt hele året selv i polare egne. Rygning og saltning er nu noget, man gør for smagens skyld, ikke af hensyn til holdbarheden.

Det er imidlertid værd at understrege, at dette fuldstændigt frie valg er noget meget nyt. Bare for en eller to generationer siden levede i hvert fald landbefolkningen i høj grad af egne produkter og havde hverken køleskabe eller dybfrysere. Fra sidst i 1940'erne til sidst i 60'erne var fryseforeninger med et fælles frysehus almindeligt; før da havde man kun naturligt kolde kældre, og derefter fik man individuelle køleskabe og fryserne.⁸ Derfor var en lang række fødevarer sæsonbestemte. Frisk frugt hørte efteråret til, selvom der var enkelte æblesorter, der kunne gemmes til langt ud på vinteren. Man slagtede helst i de kolde måneder, for eksempel op mod jul. Visse ting, der ikke kunne holde sig, fik man kun i forbindelse med slagtingerne, for eksempel blodpølse.

Det var jo sådan, at hele grisen skulle bruges, når den var slagtet. Bacongrisen blev efter 1880'erne gradvist det dominerende dyr i et danske landbosamfund,⁹ men da man ikke som englænderne spiste bacon til morgenmad, blev stegt flæsk, der kunne holde sig saltet, en dominerende spise, som man fik til middagsmad mange gange om ugen – om sommeren og efteråret med persillesovs. ”Husmandskoteletter” – det vil sige paneret stegt flæsk – var én blandt flere variationsmuligheder. Saltet og røget svineskinke og leverpostej blev det naturlige valg af pålæg. Leverpostej blev dansk nationalpålæg, næppe fordi



Figur 2. Tidligere var der ikke langt fra produktionen af fødevarer til forbrugeren. Her hjemmeslagtning af en gris. Det er fodermesteren, der hjælper slagteren. Kilde: Knudsen, 1994 s. 148.

danskerne fra starten havde en forkærlighed for leverpostej, men leveren fra de mange baconsider, der blev sendt til England, skulle jo bruges.

Denne ide om, at intet måtte gå til spilde, var også fundamentet for holdningen til jagt og natur:

”I landbosamfundets tid ... havde mange landmænd, husmænd, håndværkere og fiskere et gevær hængende til at gå på jagt med. Jagten var for mange en naturlig adspredelse og en naturlig del af livet, og for jordejere som landmænd var jagten endnu et udbytte af naturen ... Gav det gevinst, var det et kærkomment middagsmåltid i familien. Det var et supplement til kosten og en anden spise end det sædvanlige. For den almindelige landmand eller håndværksmester gjaldt det ikke overlevelsen at få vildt med hjem. Det gjorde det snarere for den lille husmand, der gik på jagt, eller for fiskeren, når fangsten mislykkedes”.¹⁰

Harer, skovduer, vildænder, agerhøns og sine steder råvildt var ikke sjældne spiser i det traditionelle danske landkøkken.

Samtidig var køkkenet i høj grad regionalt. På landet i Danmark var det svinene kombineret med hjemmeavlede kartofler, andre rodfrugter og kål, der var tilgængelige. Andre steder var det fiskene, der dominerede. I et fiskersamfund som det bornholmske var det sildene, der var rigeligt af, og de blev dels konserveret og dels varieret smagsmæssigt gennem for eksempel saltning og



Figur 3. For mindre end hundrede år siden var det danske hverdags-køkken præget af lokale råvarer som for eksempel sildene på Bornholm. De blev serveret i mange varianter. Her silderygning på Bornholm. Kilde: Haagensen, 1947 s. 99.

rygning. Bornholm er stadig kendt for røgede sild, og på øens restauranter kan man stadig få saltstegte sild samt alle de sædvanlige variationer af spege- og kryddersild og enkelte gange også ristede salte sild, kaldet ”krakket sild”. I Schweiz, hvor de hverken har mange fisk eller svin, men mange køer, er det osteprodukter, der ikke er knaphed på, og de er stadig en hovedspise med mange osteformer og også flere varme osteretter, for eksempel ostefondue.

Det traditionelle danske køkken forsvandt i midten af det 20. århundrede. I byerne begyndte man at kunne vælge frit, idet mere og mere gik via det almindelige marked, og landbruget skulle så til at konkurrere om at sælge nogen af de produkter, man producerede. Der begyndte at blive ført reklamekampagner for de klassiske landbrugsprodukter – mest kendt er vel Eksport Svineslagteriernes Salgsforenings kampagne ”Gris på gaslen”, der kørte sidst i 1950’erne, blandt andet med udsendelsen af brochuren ”Mad til årstiden” til samtlige danske husstande i 1958.¹¹ Også Karolines Køkken, der i år har 50-års jubilæum, er et led i disse reklamefremstød; det blev oprettet i 1962 af Danske Mejeriers Fælles Organisation og havde til formål at sælge en overskudsproduktion af smør til danskerne, blandt andet med kampagnen ”Det er smørret, der gør’et” fra 1963. Der var blevet brug for reklame for at styre forbrugerens fødevarevalg, hvilket i sig selv var et tegn på øget valgfrihed. Disse nye tendenser skyldtes en række fundamentale ændringer i den danske samfundsstruktur, som skete i løbet af det 20. århundrede, og som afgørende ændrede danskernes fødevarevalg.

Ændringer i rammefaktorer

Det klassiske danske køkken som skildret i forrige afsnit med hjemmeslagtede grise og egen avl af grønsager og rodfrugter er jo et typisk landbokøkken, mens bybefolkningen naturligvis ikke havde de samme muligheder for en egenproduktion. Siden Anden Verdenskrig er landbrugernes andel af befolkningen faldet dramatisk, jævnfør figur 4, og den danske mad bliver altså ikke længere lavet i et landkøkken i tæt kontakt med den primære produktion af råstofferne.

År	1946	1960	1980	1995	2000	2008
Antal landbrug	208.100	196.100	144.200	66.200	52.700	41.836
Gennemsnitlig brugsstørrelse	15,3 ha	15,8 ha	25,3 ha	40,6 ha	49,7 ha	63,0 ha
Beskæftigede i landbruget	525.000	420.000	194.600	127.790	98.500	84.200

Figur 4. Landbrugserhvervets udvikling. Kilder: Kærgaard, 1991 og 2010a og Statistisk Tiårsoversigt.

Samtidig er der sket noget med husholdningsstrukturen. I en gammeldags husholdning var der masser af arbejdskraft. Der var ofte en hjemmegående husmoder, eventuelt halv voksne døtre og en tjenestepige eller husbestyrerinde. Det er der ikke længere. Selv konen i huset er nu udearbejdende, jævnfør figur 5.

År	1930	1950	1970	2000
Kvindernes erhvervsfrekvens eksklusiv husgerning	35%	34%	39%	75%
Beskæftigede ved husgerning	246.000	133.000	20.000	-
Medhjælpende hustruer	122.000	128.000	95.000	14.000

Figur 5. Husgerning og kvinders arbejde. Kilder: Kærgaard, 1991 og 2007 og Statistisk Tiårsoversigt.

Hvor der i 1930 var 246.000 personer, der ifølge folketællingen var beskæftiget med husgerning, så er der i dag praktisk taget ingen tilbage i denne gruppe. Antallet af bedrifter med medhjælpende hustruer er også faldet betragteligt med strukturudviklingen i landbruget og detailhandlen; mange af disse medhjælpende hustruer var givetvis ikke mere medhjælpende i bedriften end, at de havde god tid til madlavning og arbejde i husholdningen. Tallene for husgerning og medhjælpende hustruer er selvfølgelig ret usikre, men der er ingen tvivl om selve størrelsesordenen.¹² Når der i 1942 blev nedsat en husassistentkommission for at se på problemerne med at skaffe husassistenter til familierne, var det således en indikation af, at der allerede sidst i 1930'erne og begyndelsen af 1940'erne var problemer med at skaffe husassistenter.

Indtil 1970'erne stod omkring 30 % af kvinderne helt uden for arbejdsstyrken, blandt andre husmødre, der ikke hjalp til i bedriften.¹³ Også disse har utvivlsomt brugt megen tid på madlavning med videre. I de første nationalregnskaber fra 1945 og 1948 med tal for 1930'erne og de første efterkrigsår forsøgte man at estimere værdien af husmødrenes produktion, som dog ikke blev medtaget i nationalproduktet. Var den medtaget i nationalproduktet, ville dette være øget med omkring 15 %. Produktionen i hjemmene var altså af en betragtelig størrelse.



Figur 6. Der var rigeligt med både mandlig og kvindelig arbejdskraft på gårdene for hundrede år siden. Billede af familie og folkehold på Randkløvegård – en gård med under 50 ha landbrugsjord og lidt skov – på Bornholm lige før 1900. Kilde: Knudsen, 1994 s. 168.

Husarbejde og tid til madlavning er således faldet betragteligt på grund af kvindernes udearbejde og nedgang i antallet af husbestyrerinder, husassistenter og medhjælpende hustruer. Men der er andre tendenser, der trækker i den modsatte retning. Vi er blevet meget rigere, og arbejdstiden er blevet meget kortere, jævnfør figur 7.

År	1911	1930	1950	1970	2000
Antal årlige fridage inklusiv lørdage	3	5	15	21	36
Ugentlig arbejdstid i timer	57	48	48	42	37
Gennemsnitlig realindkomst per capita, kroneværdi år 2000	32.000	44.000	56.000	109.000	243.000

Figur 7. Fritid og indkomst. Kilder: Kærgård, 2007 og Hansen, 1977.

Det betyder, at vi har fået bedre råd til højkvalitetsfødevarer og mere fritid til at forarbejde dem i. Samtidigt er lønnen steget langt mere end fødevarerpriserne, jævnfør figur 8. Bortset fra perioden 1930-50, der blandt andet indeholder Anden Verdenskrigs store fødevarerprisstigninger, så er lønstigningerne langt større end stigningerne i prisen på landbrugsvarer.

Periode	1910-1930	1930-1950	1950-1970	1970-1990	1990-2010
Gennemsnitlig årlig prisstigning på landbrugsvarer.	0,90%	5,80%	2,60%	5,80%	-0,40%
Gennemsnitlig årlig lønstigning for byarbejdere	6,90%	4,60%	8,50%	10,20%	3,60%

Figur 8. Priser på landbrugsvarer og lønudviklingen. Kilder: Beregnet ud fra Hansen 1977, side 237-260 og Kærgård 1991, side 580-581, ajourført ved hjælp af Danmarks Statistiks Databank.

Dette skyldes en meget stor produktivitetsstigning i landbruget. I efterkrigstiden er landbrugets produktivitet steget langt mere end de fleste andre er-

hvervs. De øgede indkomster og de relativt lavere fødevarerpriser har imidlertid ikke fået befolkningen til at købe mange flere fødevarer af høj kvalitet. Fødevarer er som udgangspunkt, hvad økonomerne kalder ”nødvendigheds-goder”: Det vil sige, at når indkomsten stiger, så stiger forbruget af godet ikke ret meget.¹⁴ Man spiser ikke meget mere, selv om ens indkomst stiger, og derfor har fødevarerforbrugets andel af det samlede forbrug været faldende, jævnfør figur 9. Der kan være lidt forskel i de medtagne husholdninger. I 1872 var det arbejderhusholdninger, mens 1948-tallet er et simpelt gennemsnit af tallene for Hovedstaden og Provinsen, men disse forskelle i opgørelsesmetoder er helt uden betydning for den overordnede ekstremt tydelige tendens.

År	1872	1948	2005
Fødevarerforbrugets andel af det samlede forbrug	70,20%	27,20%	10,30%

Figur 9. Fødevarerforbrugets andel af det samlede forbrug. Kilder: 1872: Falbe-Hansen & Scharling 1885, s. 760; 1948: Vedel-Pedersen 1952, s. 489; 2005: Statistik Årbog 2008, s. 229.

Det, der er sket i de sidste 50-100 år, er en overgang til mere og mere industrielt forarbejdede fødevarer, fordi alle i familien er udearbejdende. Produktivitetsstigningerne og de deraf følgende prisfald på fødevarer er ikke først og fremmest brugt til at øge kvaliteten af fødevarerne, men til at sænke fødevarerforbrugets andel af det samlede forbrug.

Det problematiske i fødevarsituationen i dag

Den i forrige afsnit beskrevne udvikling har resulteret i en række problemer. Her i landet som i andre lande – med USA som det mest udprægede eksempel – er antallet af overvægtige og egentligt fede steget kraftigt, og man taler om en epidemi af livsstilssygdomme. I dag er det 15 procent af den danske befolkning, der er egentligt fede; det vil sige med et BMI på over 30.¹⁵ I USA stiger andelen af befolkningen med BMI over 30 med en procent om året og er i dag over 33 procent.¹⁶ Denne fedmeepidemi er ydermere ekstremt skævt socialt fordelt. Det er de lavt uddannede, der bliver fede og dør af livsstilssygdomme. Forekomsten af fede er to-tre gange så høj blandt dem med en kort skolegang som blandt dem med en videregående uddannelse. Ernæringsbetingede livsstilssygdomme er således et samfundsproblem af betragtelig størrelse.

Samtidig har vor kost en afgørende effekt på miljøet, herunder også på klimaet. Danskernes forbrug af mad og drikke forårsager en klimaeffekt svarende til 20 millioner tons drivhusgasser ud af Danmarks samlede udslip på 67

millioner tons; det vil sige lige omkring 30 procent. Specielt kvæg udsender tarmluft med metan, der er en meget potent drivhusgas. Husdyrsektoren forårsager på verdensplan 18 procent af det samlede menneskeskabte udslip af drivhusgasser, mere end den samlede transportsektor.¹⁷

Samtidig har en vis skepsis overfor det konventionelle landbrugs brug af pesticider og kunstgødning og denne driftsforms betydning for sundhed, miljø, biodiversitet og dyrevelfærd vist sig ved en stærk vækst i salget af økologiske produkter. I 1995 udgjorde økologiske produkter omkring 1½ procent af det danske fødevarerforbrug, i 2000 var andelen steget til godt 3½ procent, og i 2009 var procenten 7,2. Der er dog en betydelig variation fra produkt til produkt. Det er således kun 0,8 % af kyllingeforbruget, der er økologisk, mod 35 % af mælkeforbruget.

I dag er der altså flere store samfundsmæssige problemer, der er knyttet til det danske fødevarerforbrug. Spørgsmålet er, om det nye nordiske køkken kan blive en løsning på disse problemer.

Ny nordisk hverdagsmad, det klassiske landkøkken og det danske samfunds problemer

Det nye nordiske køkken er nok nyt, men mange af elementerne ligger i lige forlængelse af det klassiske danske landkøkken. Det nye nordiske køkkens mål om lokale råvarer var helt opfyldt i det klassiske landkøkken. Ideen om at bruge sæsonens friske produkter er ligeledes en tilbagevenden til den klassiske tradition. Det gamle krav om, at hele det slagtede dyr skulle bruges, er også fælles; i dag får man på bedre restauranter svinekæber, lammefrikasse og andre anvendelser af dele af dyrene, der i en periode har været glemt. I en lang periode har man ved bedre middage kun fået svinekam og oksefilet, og hurtigt forarbejdede udskæringer har domineret supermarkedernes kølediske. Vildt og fisk, der spiller en stor rolle i det nye nordiske køkken, var også kendt i det klassiske landkøkken. En stor vægt på rodfrugter og kål er også fælles.

På mange måder er det nye nordiske køkken således en renæssance for det klassiske landkøkken, men det er klart, som beskrevet ovenfor, at dette køkken blev forladt af en række samfundsmæssige årsager, specielt et tidspres i familierne, efter at kvinderne blev udearbejdende og lønningerne så høje, at meget få havde råd til hushjælp.¹⁸ Det er her vigtigt at være opmærksom på, hvad økonomerne kalder Baumol-effekten, opkaldt efter den amerikanske økonom William J. Baumol. Den understreger, at produktivitetstigningerne er meget ujævnt fordelt på sektorer; industriel produktion har meget store produktivitetstigninger, mens andre sektorer har ingen eller næsten ingen stigninger. Ved opførelsen af en strygekvartet kan produktiviteten ikke med held sættes op hverken ved at beskære bemanningen eller ved at sætte tempoet op. En lang

række produktioner inden for håndværk og service har lidt den samme karakter som strygekvarteret. På trods af elkomfurer, køleskabe og mikrobølgeovne er håndværksmæssig madlavning et område uden meget store produktivitetens fremskridt. Det samme gælder jagt og indsamling af vilde urter.

Der er dele af det nye nordiske køkken, der er relativt arbejdskraftintensive. Men med den kortere og kortere arbejdstid skulle vi også have tid til en indsats, hvis interessen var der. Men det skal i så fald betragtes mere som en hobby end som et surt slid. Og i en række andre lande er der væsentlig større interesse for at indsamle bær og svampe, mens det er meget få her i landet, der har den slags som hobby. Selv om interessen for eksempelvis svampeindsamling nok er stigende, så har vi langt fra så udbredte traditioner for den slags som i de andre nordiske lande. Det er måske en naturlig følge af, at der er så få fælles- og naturarealer her i landet, hvor dyrket landbrugsjord, eksklusiv vedvarende græs, udgør 54 % af det danske areal mod 6 % i Sverige og 3 % i Norge.

Hvor udbredt ny nordisk hverdagsmad vil blive, er det endnu svært at sige noget om, blandt andet fordi de økonomiske forhold er ret uafklarede. Det er usikkert, hvilken forskel der vil være på prisen på en dansk standardkost og så en ny nordisk kost. I den nye nordiske kost indgår en betydelig del billige råvarer, som for eksempel rodfrugter og grove grønsager. Det er også en besparelse, at man er mere sæsonbevidst, idet det må antages, at de forskellige varer er billigere i deres højsæson end på andre tider af året. Til gengæld kræver det en hel del arbejdskraft at indsamle mere "naturnære" produkter, og det er dyrt. Industriel fødevareproduktion i stor skala er en meget arbejdsbesparende form for fødevareproduktion, og arbejdskraft er dyr i vor del af verden.

Det er imidlertid meget vanskeligt at sige noget om økonomien, også fordi en del af det nye nordiske køkkens råvarer i øjeblikke ikke er tilgængelige i almindelige supermarkeder, og når de er det, bliver de på grund af den lille efterspørgsel betragtet som specialprodukter og derfor prissat højt. Blev de mere almindeligt anvendt, vil tilgængeligheden utvivlsomt blive forbedret og priserne falde. Det er også klart, at med en stigende efterspørgsel kan det blive rentabelt at dyrke "vilde" bær som havtorn og blåbær rationelt og mere systematisk opdrætte vildt som rådyr og fasaner. Det vil oplagt kunne give store prisfald, men det kan diskuteres, om det er i overensstemmelse med de nye nordiske dogmer, og om produkterne bevarer deres smags- og ernæringsmæssige egenskaber, hvis de masseproduceres industrielt.

Med hensyn til ikke-økonomiske forhold, så er det nok lettere at promovere lokal produktion af fødevarer end af så mange andre varer. Der er oplagt – jævnfør mange undersøgelser – en større tiltro til lokale varer end til varer, der er importeret fra fjerne egne. Og man må forvente, at tillid til kvalitet og andre egenskaber har større betydning for fødevarer end for mange andre produkter.

Man vil nok betale mere for en sikkerhed for, at fødevarer ikke indeholder pesticider og andre skadelige stoffer, end man vil for, at eksempelvis potteplanter eller juletræer ikke gør det. Fødevarer kommer jo meget tæt på den enkeltes eget liv og velbefindende.

Man kan håbe, at det lykkes at sprede det stadigt noget elitære nye nordiske køkken, så det kommer til at præge vor daglige kost. En sundere ernæring er afgørende for kontrollen med fremtidens sundhedsudgifter og hjælper til med løsningen af mange andre af vore problemer. Chancen skulle være der, for det nye nordiske køkken bør ikke opfattes som noget fremmedartet; det ligger tæt på en hel del af det, de ældre af os er opvokset med. Det er kun i sine mere forfinede udgaver noget nyt, eksperimenterende og eksotisk.

Men der udestår stadig en lang række spørgsmål, som kun fremtiden kan give svar på. Det er for eksempel spørgsmålet om, hvor meget af danskernes øgede fritid, de er villige til at bruge på madlavning – der sås gennem 00'ernes højkonjunktur store investeringer i nye køkkener, og de skal vel også bruges til et eller andet? Faren for, at den nye nordiske hverdagsmad kun bliver udbredt og giver øget sundhed til de veluddannede, der i forvejen er relativt sunde, mens den aldrig når ud til de dårligt uddannede grupper, der har de største livsstilsproblemer, må også overvejes.

Vor kost er af central betydning for sundhedsstilstand, velvære, miljø og klima. At udbrede den succes, det nye nordiske køkken har haft i den mere elitære del af den danske madverden, til den almindelige kost er en åbenbar chance, der må gribes, men om det lykkes, er det endnu for tidligt at afgøre. Kostvaner er jo i høj grad bestemt af både fundamentale samfundsforhold og vaner. Og de er ikke så lette at ændre. Men for store samfundsgrupper er det vigtigt både for deres eget helbred og for samfundsøkonomien, at de bliver ændret.

Noter

- 1 Niels Kærgårds arbejde med disse emner er et led i OPUS-projektet, der er finansieret af Nordea-fonden. Projektet er nærmere beskrevet i artiklens tekst. Arne Astrup, Claus Meyer, Eva Gleje og Kristian Levring Madsen fra OPUS og Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum Gl. Estrup, takkes for hjælp og diskussioner i forbindelse med udarbejdelsen af denne artikel.
- 2 Frank, 2010a.
- 3 Frank, 2010.
- 4 Meyer, Astrup et al, 2011.
- 5 Meyer, Astrup et al, 2011 s. 7.
- 6 Se Rozin, 1976 og Pollan, 2006.

- 7 Det er et kendt eksempel i nationaløkonomien, at irlenerne elskede brød og kornprodukter, men måtte leve af billige kartofler. Når kartoffelprisen faldt tilstrækkeligt, fik de fattige irlere råd til at lade en større del af kosten bestå af brød. Man har altså et af de sjældne tilfælde, hvor efterspørgslen falder, hvis prisen falder (et såkaldt Giffen gode).
- 8 Det følgende bygger på en række erindringer, blandt andet mine egne fra en gård i Vendsyssel i 1950'erne, se Kærgård, 2009a og Nielsen, 2001.
- 9 Se Kærgård, 2010.
- 10 Larsen, 2008 s. 11-13.
- 11 Se Buhl, 2010 s. 96.
- 12 Størrelsesordenen og afgrænsningen er diskuteret i Pedersen, 1977 og Andersen & Kærgaard, 1985. Husassistentkommissionen 1943 anførte for 1941 cirka 140.000 husassistenter eksklusive husbestyrerinder.
- 13 Bemærk, at de mere end 60 % uden for erhverv i figur 5 også inkluderer kvinder beskæftiget som lønnede husassistenter med videre, jævnfør note 12.
- 14 Teknisk set skelner økonomer mellem luksusgoder, nødvendighedsgoder og inferiøre goder. Forbruget af luksusgoder stiger meget, når indkomsten stiger. Forbruget af nødvendighedsgoder er relativt uforandret, og inferiøre goder er goder, man går væk fra, så snart man får råd til noget bedre. De præcise grænser angives ved indkomstelasticiteten – det vil sige det antal procent forbruget af godet stiger, hvis indkomsten stiger med 1 %. Luksusgoder har indkomstelasticitet over 1, nødvendighedsgoder har indkomstelasticitet mellem 0 og 1, og inferiøre goder har negative indkomstelasticiteter.
- 15 BMI – Body Mass Index – måles som en persons vægt i kg divideret med højden i meter i anden potens. Et BMI over 25 indikerer overvægt, mens et BMI over 30 indikerer egentlig fedme.
- 16 Se Diderichsen, 2009.
- 17 Se Saxe, 2009.
- 18 I virkeligheden er det nok især det høje skattetryk, der har afskaffet husassistenterne. Man skal betale den fulde løn til husassistenterne uden at kunne trække udgiften fra i den skattepligtige indkomst, og man betaler med en indkomst, der er beskåret af skatten. Det er det, økonomerne kalder skattekillen. Indkomstskat er en beskatning af arbejdsdelingen, idet værdien af gør-det-selv-arbejde ikke er beskattet. Den store udbredelse i de senere år af specielt filippinske au pair piger i velstående hjem er et nyere forsøg på at afhjælpe disse problemer ved hjælp af lønninger, der ligger langt under danske overenskomst-mæssige lønninger.

Litteratur

- Andersen, Ellen & Niels Kærgård: "Arbejdsmarkeder på kort og langt sigt – en kommentar". *Nationaløkonomisk Tidsskrift*, bind 123, 1985, s. 248-262.
- Buhl, Bettina: *Historien om danskernes mad i 15.000 år med udvalgte opskrifter fra gamle danske kokebøger*. Gl. Estrup 2010.
- Diderichsen, Finn: "Social ulighed i fedme – årsager og mekanismer". *Samfundsøkonomen*, nr. 4, 2009, s. 14-16.
- Falbe-Hansen, V. & Will. *Scharling: Danmarks Statistik*, bind I. København 1885.
- Frank, Søren: "Mere Vesterhav og grønt fra Knuds have". *Politiken*, 30. juli 2010.
- Frank, Søren: "Sublim bornholmermad i strandhytte". *Politiken*, 13. august 2010a.
- Hansen, Svend Aage: *Økonomisk Vækst i Danmark: bind 2: 1914-1975*. København 1977.
- Husassistentkommissionen: *Betænkning afgivet af den 9. juni 1942 nedsatte husassistentkommission*. København 1943.
- Haagensen, Hans P.: "Det bornholmske sildefiskeri". K. Bure (red.): *Bornholm – Turistforeningen for Danmark Aarvog 1947-48*, København 1947.
- Knudsen, Ann Vibeke: *Morten Pedersen og Julius Svendsen – Bornholmske bønder år 1800 og 1900*. Rønne 1994.
- Kærgård, Niels: *Økonomisk Vækst – En økonometrisk analyse af Danmark 1870-1981*. København 1991.
- Kærgård, Niels: "Lysten og pligten til arbejde: Kald og incitament i velfærdsstaten". Jørn Henrik Petersen, Klaus Petersen & Lis Holm Petersen (red.): *13 værdier bag den danske velfærdsstat*. Odense 2007.
- Kærgård, Niels: "Forbrugersuverænitet og livsstilssygdomme". *Samfundsøkonomen*, nr. 4, 2009, s. 28-31.
- Kærgård, Niels: "Bagterpdreg eller Københavner?" *Barn af Vendsyssel: vendelboer fortæller*, XVII, 2009a, s. 21-35.
- Kærgård, Niels: "Corporate Social Responsibility, Economic Optimality and the Interest of the Poor". Jacob Dahl Rendtorff (red.): *Power and Principle in the Market Place: On Ethics and Economics*. Farnham 2010.
- Kærgård, Niels: "The history and future of Danish Agriculture: An overview". J.P. Knudsen & Sigbjørn Sødal (red.): *Økonomi og tid – 18 essays i Pufendorfs tradition*. Bergen 2010a.
- Larsen, Lisbeth Aagaard: "Jagt i Odder Ådal – fra livsform til fritidskultur". *Landbohistorisk Tidsskrift*, nr. 1, 2008, s. 9-28.
- Meyer, Claus, Arne Astrup et al: *Ny Nordisk Hverdagsmad*. København 2011.
- Manifest fra Nordisk Køkken Symposium: Det nye nordiske køkken*, 2004. Blandt andet i www.ddc.dk/page/fakta-om-det-nye-nordiske-kokken

- Nielsen, Marie Veggerby: "Barn og ung i Torslev". *Barn af Vendsyssel: vendelboer fortæller*, XIII, 2001, s. 291-302.
- Pedersen, Peder J.: "Arbejdsstyrke og beskæftigelse 1911-70". *Socialt Tidsskrift*, 1977, s. 31-56.
- Pollan, Michael: *The Omnivore's Dilemma*. London 2006.
- Rozin, Paul: "The selection of foods by Rats, Humans, and Other Animals". J. Rosenblatt, R. A. Hide, C. Beer and E. Shaw (red.): *Advances in the study of Behaviour*. New York 1976, s. 21-76.
- Saxe, Henrik: "Miljøet lider under vores valg af mad". *Informations kronik*, 25. august 2009.
- Vedel-Petersen, K.: *Danmarks Statistik*. København 1952.

Summary

A new Nordic concept in gastronomy throughout Scandinavia is one of the new century's most successful trends. The flagship of these developments, the Noma restaurant in Copenhagen, has been voted as the world's best eating-place for the last three years. The principles of this new trend were formulated in a manifesto signed in 2004 by many of the most prominent kitchen chefs in Scandinavia. Local commodities, fresh raw materials, depending on the season, and a close relation to nature are the main elements in this concept.

The concept originated in the most experimental and exclusive part of the food sector, but the main question for society is whether some of these ideas can be integrated into normal peoples' everyday diet. If so, this could be a powerful element in Danish health policy and in a society where obesity and an unhealthy lifestyle are fast growing problems. A major Danish research project, OPUS, financed by The Nordea Foundation, has investigated the effects of the new Nordic diet on health, physical and intellectual capability, environment and economics.

In this article, we compare the new Nordic diet with the traditional diet of rural areas before industrialisation, i.e. before the Second World War. Many similarities are observed: the close relation to the local area, the high degree of seasonality and the close proximity to nature.

The traditional diet was abandoned because it was too labour intensive. This was because the female labour market participation rate grew in the 1970s, and paid domestic help for families declined in the middle of the twentieth century.

The problem is whether the higher per capita income and the lower number of working hours provided room for a better quality of food and for a higher degree of interest in the preparation of food. Large investments in new kitchens

in the first decade of this century can perhaps be a positive indication of a growing interest in food preparation. If so, this is very positive for people's health, for the environment, for the public budget and for the climate. In all of these areas, diet is a highly important factor.

Forfatterpræsentation

Niels Kærgård, født 1942, dr.polit. 1991, lektor på Københavns Universitets Økonomiske Institut i makroøkonomi 1975-1992, professor på Den kongelige Veterinær- og Landbohøjskole (nu Det natur- og biovidenskabelige fakultet ved Københavns Universitet) i jordbrugspolitik siden 1993. Har skrevet disputatsen "Økonomisk Vækst – En økonometrisk Analyse af Danmark 1871-1981" og en lang række artikler i danske og internationale bøger og tidsskrifter.