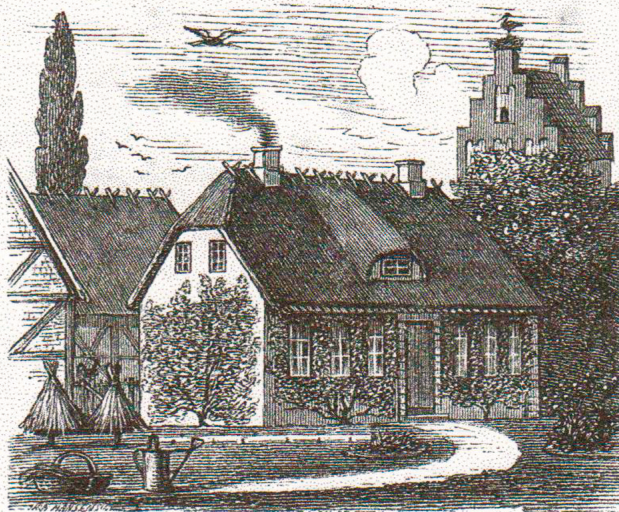


Den danske Husmoder,

en Husholdningsbog

for

mindre Husholdninger paa Landet.



Kjøbenhavn.

Forlagt af den Gyldendalske Boghandel (F. Høgel).

Thieles Bogtrykkeri.

1868.

FYNBOEN SPISER NØDIG VANDGRØD

GODE RÅD FRA MADAM MÜLLER

Af Allan Røder

Hvis man i vore dage gerne vil vide mere om, hvad man kunne sætte på middagsbordet i 1800-tallets Danmark, er det naturligt at ty til Madam Mangors kogebog. Men man kan nemt komme til at overse, at der også var andre, der var godt inde i madlavning og oven i købet kunne vejlede om andet og mere end det. Og når det drejer sig om Nordfyn, var Marie Margrethe Müller en af dem, som virkelig vidste besked.

I 1868 udgav hun en lille bog, *Den danske Husmoder*, med en samling af råd, som hun mente, folk kunne have brug for at høre. Som hun forklarede i forordet, havde hun ingen intentioner om at konkurrere med Madam Mangor, som allerede dengang havde vundet en betragtelig læserskare i hele landet. Madam Müllers målgruppe var mere specifikt mindre husholdninger af den type, som man kunne finde på mange præstegårde uden for de større byer, og folk, der kunne nikke genkendende til vignetten med det stråttækte bindingsværkshus, haven med blomsterbede, frugttræer og

I Madam Müllers husholdningsbog var der gode råd at hente til næsten enhver lejlighed.

For godt halvdandet hundrede år siden udkom der på Gyldendals Forlag en nyttig orientering om, hvordan tingene burde gribes an i landhusholdninger i Danmark. Forfatteren – tiptipoldemor til denne artikels forfatter – var en ældre nordfynsk dame med en lang erfaring bag sig, og hendes bog rummede det meste af, hvad en fynsk husmor burde have styr på. Ikke mindst angående madlavning.

bikuber og kirken med storkeparret bagved. Dertil kom, at Madam Müllers erfaringer, som hun byggede sine anvisninger på, alle skrev sig fra det nordlige Fyn. Til gengæld må man sige, at hendes viden inden for det nordfynske var virkelig velfunderet, når det drejede sig om skik og brug og de mindre landhusholdninger – og da især dem på præstegårdene.

Hun var selv vokset op i en landhusholdning i Lumby, hvor hendes far, Peter Wilhelm Lütken, var præst i over et halvt århundrede. Her, lidt nord for Odense, blev hun født i 1795 og boede hele sin ungdom. Hun var fra en periode med udbredt velstand i landet, da der

blev råd til fremskridt, forbedringer og nybyggeri; men da det senere begyndte at gå ned ad bakke, og statsbankerotten kom til i 1813, betød det en omvæltning for hele familien på præstegården. Hendes forældre havde køkkenhave, frugttræer, marker og dyr i staldene og indstillede sig på, at man i familien fra nu af så vidt muligt ville klare sig med egne ressourcer. I stedet for at købe færdigt sukker skulle man fremstille sin egen honning, og i stedet for at købe vin skulle man brygge sin egen øl. På snart sagt alle områder skulle man være selvforsynende. Sko skulle sys af kalveskind fra stalden, tobak dyrkede man selv osv. Ved alt vedrørende husholdning og madlavning skulle man indskrænke sig til at benytte de råmaterialer, som man nu engang havde til rådighed. Det lykkedes på denne måde at få præstegården godt igennem de magre år, men indtrykkene fra den tid skulle komme til at præge datteren hele livet.

Hun blev gift med fuldmægtig, senere kancelliråd Hans Müller, og kom dermed ind i en gammel fynsk familie. Parret flyttede snart efter til Odense, hvor Hans Müller fik arbejde ved Odense Fattigvæsen og senere ved Fyens Stifts Sparekasse. I de næste mange år blev børnene, som de fik i alt fem af, hendes hovedopgave, og døtrene er nok blevet opdraget efter de principper, som hun skitserer i sin bog: man skulle sørge for tidligt at sætte sin datter i gang med husgerning, for

”det vil erstatte hende Dukkemadlavning og alle disse kunstige Opfindelser, hvorved man nu, som det hedder, stræber at faae den lille Pige til at more sig [...] lad dem sye, strik-

ke, spinde, lad dem luge, saae og rive i Haven, og Du har grundet Haab om at undgaae Blegsot og Krampe eller hvad alle vor Tids onde Aander hedde, som plage de unge Damer!”¹

Men da hendes børn var blevet voksne og var flyttet hjemmefra, og hun selv var kommet op i årene, kom hun på den tanke, at andre måtte kunne drage nytte af de erfaringer, som hun havde gjort sig i sin tid. Og dermed var grunden lagt til *Den danske Husmoder*.

Mad og sygepleje

Den læser, som Madam Müller tydeligvis først og fremmest har i tankerne, er den yngre, lidt uerfarne husmor, som uden at være ligefrem rig dog råder over jordtilliggende, frugttræer, køkkenhave, dyrehold – og folk til at tage sig af det grove. Så når hun begynder på de gode råd om madlavning, gør hun det hurtigt klart, at der må skelnes skarpt mellem det ”indvendige bord” og ”folkebordet”. Mens der til det indvendige bord disktes op med mange gode sager, er der færre opmuntringer at hente på folkenes spiseseddel, specielt om vinteren: Her består morgenmaden mest af øllebrød, stegt flæsk eller fedtebrød, middagsmaden mest af grønkål, mens aftensmaden hele året igennem står på grød med byggryn. På andre dage kan folkene dog også få fx flæsk med røreg samt vælling.

Man bør dog som madmor udvise en vis smidighed og tage visse særlige hensyn. Ikke mindst skal man tænke på, hvilken landsdel, det folkehold, man skal bespise, hører hjemme i: *”Eiendommeligt for Sjælland ere Sulevælling, Meelgrød, Sild, Syltemælk samt Vandgrød. For Fyen: Boghvedegrød, Øllebrød og*

Skørøst. Karakteristisk for en Deel af Jylland er det tunge, stærkt syrede Rugbrød og tørre Fisk”.²

I den forbindelse må man også tage hensyn til, at enkelte befolkningsgrupper kan have et særligt modsætningsforhold til bestemte retter – ”*Fyenboen spiser nødig Vandgrød*”³ – og heller ikke glemme at markere de årlige mærkedage:

Helligtrekongersaften skal man være klar med bygsuppe, sursteg og æbleskiver.

Påskemorgen bør man vide, at alle har krav på tre hårdkogte æg.

Skærtorsdag er grønkål uundgåeligt.

Mikkelsaften er der suppe, steg og varmt øl med sirup.

Mortensaften skal man regne med gåsesteg, rødbeder og æbleskiver.

Til jul og nytår må man som oftest stille an med flæskesteg.

Man må i det hele taget sørge for at behandle sine folk godt, mener hun, nogle af dem er trods alt i sving allerede ved 4-tiden om morgenen. Men det frarådes dog at gå så vidt som til at give folkene sit aflagte tøj, da det nemt kan gå ud over det indbyrdes forhold og formindske

*”den Afstand, som der bør være imellem den Befalende og den Adlydende”.*⁴

Hvis nogen af folkene bliver syge, bør man i første omgang lade som ingenting:

*”Ved strax at tage for megen Notits deraf, faaer man let mange paa Sygelisten”.*⁵



Marie Margrethe Müller. Hendes tidlige erfaringer fra magre år i det nordfynske præstegårdsmiljø kom til at sætte deres præg på hendes holdning - f.eks. mht. vigtigheden af at være selvforsynende. Foto fra 1861, privateje.

Men hvis det fortsætter og ser ud til at ville blive ved, kommer man ikke uden om at tage affære, og her er Madam Müller klar med flere nyttige husråd:

Ondt i halsen kræver lidt kamferolie smurt på huden, samt gurglevand af salvieblade med eddike.

I tilfælde af diarré er en ulden klud stænket med brændevin god at lægge på maven.

Ved hovedpine er hun heller ikke rådvild: her er det nødvendigt at lave to surdejskager, tilsætte lidt revet peberrod og godt og vel en spiseskefuld eddike, varme kagerne godt op under stadig omrøring – og derefter binde dem godt fast

under fødderne på den syge med et tørklæde. Efter et par timers forløb skulle resultaterne begynde at vise sig.

Arbejdsomhed og flid

Allerede i hendes barndomshjem blev der lagt vægt på arbejdsomhed, flid og den bedst mulige udnyttelse af ressourcerne, og disse principper har Madam Müller videreført i sin husholdningsbog. I det daglige gælder det om at få alt arbejde gjort effektivt og økonomisk og stile mod at blive selvforsynende på så mange områder som muligt. Der gives fx anvisninger på, hvordan den prisbevidste husmor kan fremstille sin egen eddike og sit eget øl, få det bedste udbytte af sine bistader og lave mjød til højtiderne.

Ofte må der startes helt fra bunden: skal der laves rugbrød, må man først have sin rug ind fra marken, senere skal man så tænke på at have en granvoksen karl til at sammentræde melet i en større trækasse i strømpefødder; husmoderen har selvfølgelig sørget for, at både fødder og strømper er egnede til opgaven.

Vil man lave sække, dynebetræk, reb og tøj til dyrene, skal man huske, at der hvert år i nyttehaven skal være et lille stykke afsat til hamp, der herefter kan hegles, brages, skættes og spindes.

Har man brug for lommenørklæder, lagener, håndklæder eller pudebetræk, må man sørge for årligt at så 2-4 skæpper hørfrø. Når den er klar til at videreforarbejdes, kan man sætte enten sine folk til at skætte eller benytte sig af de professionelle, omvandrende ”hørsvingere”. Madam Müller har dog ikke så gode erfaringer med sidstnævnte. Alt i alt et stort arbejde; men man sparer jo så de penge, man skulle have brugt hos de handlende til de færdiglavede produkter.

Står man og mangler dyner, kjoler, tørklæder, sengetæpper, sommerfrakker eller lignende, er det en nødvendighed at have et fårehold. Man sorterer ulden, og af den kan der så laves alt fra strømper til gulvtæpper. Også dette er der meget arbejde ved, men man må heller ikke glemme, at man senere vil have mulighed for at sy fx en kjole om til et gulvtæppe til folkene.

Desuden, forklarer Madam Müller, kan det vand, som fårene er blevet vasket i før klipningen, udmærket bruges til senere at vaske sit bomuldstøj i, lige så vel som det vand, man har kogt torsk eller flyndere i, er meget anvendeligt til at vaske uldne strømper og trøjer, som derved bedre holder på farverne. Ganske vist vil mange mere fintmærkende kunne registrere nogle lugtgener, når de tager tøjet på igen, men rigeligt med udluftning skulle kunne afhjælpe problemet.

Ved slagtingen af de dyr, der hører til husholdningen, kan der tilsvarende findes anvendelse for næsten alt. Noget går til det indvendige bord, heriblandt talrige kødpølser og rullepølser og noget – bl.a. lungemedisteren fra svin – specielt til folkene. Der bliver meget forskelligartede produkter ud af det, som man kan have glæde af i lang tid. Fx kan blodet fra kvæget bruges til at nedgrave rundt om frugt- eller espaliertræer og har en gavnlig virkning på høsten, og tællen fra lam kan bruges til at lave lys til den mørke tid. Omtrent det eneste, der må gå til spilde, er de lange, tynde fjer, de såkaldte ”uroelige fjer”, som man ved gåseslagtingen finder under vingerne. Ikke fordi – understreges det – urofjere forhindrer folk i at sove godt og dø en rolig død, som overtroen siger, men fordi de stikker dynebetrækket itu.

Madam Müller lægger i det hele taget vægt på at tage afstand fra overtro. Hun bryder sig ikke om kloge koner og mænd, som får folk til at indtage spiseskefulde med krudt eller drikke brændevin med regnorme, og hun lægger heller ikke tre udbrændte trækul frem, før hun brygger.

Med sit tydelige regionale, nordfynske præg blev *Den danske Husmoder* aldrig nogen alvorlig konkurrent til Madam Mangors værker. Et problem har det måske også været, at Madam Müller i nogle henseender kan fremstå som en husmor, der ikke helt er fulgt med udviklingen: hun anbefaler stadig at skrubbe sine gulve med groft grus og vaske dem med gammelt ler og fraråder sæbe og soda. Hun arbejder stadig med bikuber af strå og foretrækker de gammeldags strygejern med støbte bolte, som kokkepigen så sættes til at varme med stenkul, frem for en mere moderne type.

Men hun var jo også en dame på over 70, da bogen udkom, støttede sig først og fremmest til sin lange erfaring og havde utvivlsomt kun en begrænset interesse i de nyeste landvindinger.

Efter udgivelsen fortsatte hun med at bo i Odense – de sidste år som enke – indtil sin død i 1874. Den nære kontakt med det nordfynske landsby- og landbomiljø blev fortrinsvis bevaret gennem den ene af døtrene, som var præstekone i Marslev lidt øst for byen. Her – såvel som i mange andre husholdninger på landet – har man sikkert i lang tid fundet anvendelse for bogen med de mange råd og anvisninger, hvad enten det drejede sig om at vaske trøjer i fiskevand, lave grønkål skærtorsdag eller kurere en tærsker med hovedpine.

Litteratur

- Heiberg, K. A.: *Smaa Tidsbilleder i Breve, 1792-1864* (Munksgaard, 1940).
 Heiberg, K. A.: *Fra forrige Aarhundrede* (Munksgaard, 1941).
 Heiberg, K. A.: *Et Par Breve med Oplevelser og Livsbetragtning* (København, 1954).
 Müller, Marie Margrethe: *Den danske Husmoder, en Husholdningsbog for mindre Husholdninger paa Landet* (Gyldendal, 1868).
 Wendt-Larsen, Johannes: *Et Rastløst Vækkende Liv. Amtsprovst Peter Wilhelm Lützens virke i Lumby 1791-1844* (Udgiverselskabet for Historisk Samfund for Fyns Stift, Odense, 1998).
 Wendt-Larsen, Johannes: *Brevveksling mellem amtsprovst Peter Wilhelm Lütken og stamhusbesidder Niels Hofman (Bang) samt deres familier 1821-1879* (Odense Stadsarkiv, 2001).

Noter

- 1 Marie Margrethe Müller: *Den danske Husmoder, en Husholdningsbog for mindre Husholdninger paa Landet* (Gyldendal, 1868), side 6-7.
- 2 Müller, side 8.
- 3 Müller, side 10.
- 4 Müller, side 2.
- 5 Müller, side 21.