



Originaler og kopister : danske trykte kogebøger 1616-1900

Nyvang, Caroline

Published in:
Magasin fra Det Kongelige Bibliotek

Publication date:
2007

Document version
Tidlig version også kaldet pre-print

Citation for published version (APA):
Nyvang, C. (2007). Originaler og kopister : danske trykte kogebøger 1616-1900. *Magasin fra Det Kongelige Bibliotek*, (4), 15-21.

Originaler og kopister – danske trykte kogebøger 1616-1900

af Caroline Nyvang, cand. mag., Dansk Folke-
minde-samling

Det sætter sine spor, når man bruger en kogebog. Små fingeraftryk sat i dej afslører, at en bestemt bolleopskrift har været børnevenlig at følge, et æseløre eller en knækket bogrøg tyder på, at porretærten var et populært opslag. På denne vis er kogebogen med til at fortælle sin egen brugshistorie.

Kogebøgerne i Det Kongelige Biblioteks samling fremstår derimod anderledes uberørte. Vi ved sjældent hvem og hvor mange, der købte og læste dem. Vi ved heller ikke, om den enkelte opskrift blev fulgt eller korrigeret. Bøgerne fortæller derimod om et sammenkog af en ganske anden slags end den, der fandt sted i de enkelte køkkener.

Den trykte kogebogs reelle gennembrud på det danske bogmarked fandt sted i slutningen af det 19. århundrede. Det gælder, hvis man anvender udgivelsesfrekvensen som målestok, men også hvis man lader formatet være et parameter. Åbner man en trykt kogebog fra det sidste årti i 1800-tallet, vil formen således ikke adskille sig stort fra kogebøger, som vi kender dem i dag. På udgivelsens første sider vil læseren blive mødt af en indholdsfortegnelse. Herefter kommer forfatterens eller

udgiverens indledende bemærkninger. Dernæst følger opskrifterne, som regel ordnet efter den rækkefølge, de sædvanligvis blev serveret i: supperne først, så grød og siden fiske- og kødretter, mens de søde kager, buddinger og is afrunder bogens opskriftsafsnit. Bladrer man videre, vil man i flere bøger finde særlige tillæg om syltning, henkogning, tranchering samt forslag til sammensætninger af frokoster og middage.

Denne efterhånden klassiske ordningsmåde er resultatet af, at kogebogsforfattere ikke alene læste hinandens udgivelser, men også hentede form, sætninger eller hele afsnit fra hjemlige og udenlandske kolleger. Således forkyndte en række udgivelser enstemmigt, ”man bruger kun det, der falder bag Rivejernet.” Sætningen refererede til den korrekte rivning af kogte kartofler og optrådte første gang 1801 i *Den danske Husmoders Køkken-Katekismus'* opskrift på kartoffeltærte. På samme vis optrykte *Husmoderen i Staden og paa Landet* fra 1885, uden henvisning af nogen art, en opskrift på rødgrød, som også optrådte i *Illustreret Kogebog for store og Smaa Huusholdninger* fra 1856. I øvrigt bestod en del af *Husmoderen i Staden og paa Landet* også af en oversættelse af Marie Susanne Küblers *Das Hauswesen nach seinem ganzen Umfange*, der var blevet udgivet seks år forinden i Tyskland.

Disse eksempler ville blot være uinteressante nedslag, hvis der ikke var tale om en generel tendens blandt de tidligste danske kogebøger. Der kan således findes et utal af tilsvarende eksempler på vendinger og illustrationer, som går igen i kogebøgerne. Man kan

Dansk Bøf.

Til c. 6 Personer. 3 Pd. skært Kød, 4 mellemstore Skatollog skaarne i Skiver, 20 Kv. (c. 6 $\frac{1}{2}$ Lod) Smør, 1 $\frac{1}{2}$ Dessertskefuld Mel, $\frac{1}{2}$ Pol Sky eller Suppe, Kulor, stødt Peber og Salt.

Kødet skræbes, hakkes godt sammen og formes til c. 12 pæne runde Stykker Bøf, der hakkes lidt paa Kryds og tværs med en Kniv, bestrøs med Salt og Peber og steges paa begge Sider i Smør over rask Ild.

Naar alle Stykkerne ere gennemstegte, anrettes de paa et varmt Fad, hvorefter Løgene kommes paa Panden, brunes og overdrysses med Mel. Sky og Kulor tilsættes, og Sovsen faar et Opkog.

Ved Anretningen hældes Sovsen over Bøffen, til hvilken der spises kogte Kartofler eller Kartoffelmos.

I løbet af 1800-tallet finder kokebogsopskrifter efterhånden et fast format. Ingredienslisten, der indleder opskriften, begynder at vinde indpas. Sproget er koncist og holdt i passiver. Her er det en Dansk Bøf fra Ettie Halkier og Rigmor Holtens Vort Hjem's Kokebog (1898), der hakkes, steges og siden anrettes (Det Kongelige Bibliotek).

afskrive dette som uoriginalt plagiat, men udgivelsernes gensidige påvirkning var af væsentlig betydning for kokebogens ensretning mod en egentlig genre med egne konventioner for formidlingen af mad. Denne artikel kaster lys over et udsnit af de danske trykte kokebøger i perioden 1616-1900 – og de udgivelser, der dannede forlæg for dem.



Danske trykte kokebøger – et overblik

Det startede med en kopi. Den første trykte kokebog på dansk var *Koge Bog: Indeholdendis et hundrede fornødene Stycker, som ere, om Brygning, Bagning, Kogen, Brendeviin oc Miod at berede, saare nytteligt vdi Husholding etc.* Den 80 sider lange bog, en oversættelse fra tysk, blev første gang udgivet i Danmark 1616 og er siden genudgivet under den mere mundrette titel *Ældste Danske Kokebog*.

Men en kokebog er ikke en entydig størrelse. Flere af periodens diætiske håndbøger og såkaldte husholdningsbøger bragte opskrifter på madretter. Omvendt rakte mange af de bøger, der i titlen blev defineret som kokebøger, ofte ud over køkkenets domæne og ind i hjemmets andre rum og funktioner. Derfor kan man heri finde en strikkeopskrift på ”Jydske Vanter” side om side med ”Julienne-Suppe”, ligesom sæbekogning blev tildelt samme opmærksomhed som suppekogning.

For at etablere et skel mellem kokebøger og andre lignende udgivelser opererer denne artikel derfor med, at en kokebog må bestå af mindst 50 % opskrifter og 2/3 skal omhandle mad. Det følgende bygger desuden udelukkende på dansksprogede udgivelser fra det territorium, der efter afståelserne i 1864 udgjorde Danmark. Dermed udelukkes kokebøger fra Island, Færøerne og Grønland. Afgrænsningen ekskluderer også både Slesvig, Holsten, Lauenburg og Norge, selvom der i dele af 1800-tallet blev udgivet kokebøger på det danske sprog herfra.

Efter ovenstående kriterier blev der i perioden 1616-1900 i alt trykt 137 førsteudgaver af danske kokebøger. Disse udgivelser fordelte sig ikke jævnt over hele perioden. Mens der i tidsrummet 1616-1799 kun blev trykt 16 kokebøger i Danmark, blev der mellem 1800-99 trykt 121 nye kokebøger. Tallene dækker over relativt store udsving i udgivelsesfrekvensen. Antallet af udgivelser fulgte den overordnede udvikling på bogmarkedet og steg sammen med det generelle økonomiske opsving efter



Den
Kongelig Danske
og i Henseende til alle Slags Maader
fuldstændige
Køge Bage
og
Sylte-Bog,

eller
syv hundrede og ti Anviisnings-Regler
indrettet for
Herskaber og fornemme Familier
saavel som for

Alle og Enhver i sær
Hvorester der kan tillaves saavel kostbare, som
ordinaire Retter, saa og, hvorledes en Deel
Have-Frugter skal tørres og indstiles.

Samt
52 Regler om Confiturer.

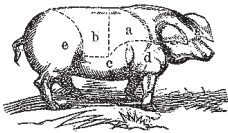
Alt efter mange Aars egen Erfaring
oprigtig og uden all Interesse lagt
for Dagen

af
Marcus Looft
Mester-Kok i Tzeboe.

Kjøbenhavn, 1766.
Findes til Kjøbs, hos Johann Gottlob Rothe
i hans Boglade i No. 8. paa Børsen.

Træsnit fra titelbladet til den danske oversættelse af Marcus Loofts tyske kogebo. Stegespiddet roterer og ilden buldrer. I nærelset ved siden af venter herskabet. Også køkkenets størrelse illustrerer, at kogebogen var henvendt til herskabelige hushold eller den "store Huusholdning", som det hed i periodens kogeboer (Det Kongelige Bibliotek).

1840. Omvendt gav kriseperioder, f.eks. årene 1813-1830 og tiden omkring treårskrigen 1848-50, typisk et efterfølgende fald i antallet af nyudgivne kogeboer. Den overordnede tendens var dog stadig en jævnt stigende udgivelsestakt, en udvikling, der synes at have accelereret lige siden.¹



Mesterkokken og bogtrykkeren

De første kogeboer, som udkom på dansk, var fortrinsvis forfattet af mænd. Indtil 1830'erne kan udgiverne deles op i to hovedgrupper. Den første og største gruppe bestod af professionelle kokke. Det gennemgående eksplicite argument for udgivelserne var et ønske om at højne det kulinariske niveau blandt kolleger ansat ved større herskabelige hushold, og i det hele taget stod "Ko-

gekunsten” i centrum for udgivelserne.

Enkelte af disse kogeboøger har karakter af kokkenes personlige opskriftssamlinger, men for størstedelen var der tale om oversættelser af udenlandske bøger. Det gælder for eksempel for *Den Kongelige Danske og i Henseende til alle Slags Maader fuldstændige Koge-, Bage- og Sylte-Bog* fra 1766, der modsat sin titel var direkte oversat fra mesterkokken Marcus Looffts *Nieder-Sächsisches Koch-Buch*.

Den anden store gruppe, der stod bag de første danske kogeboøger, var bogtrykkere, som ikke syntes at haft have en særlig tilknytning til køkkenet. Deres bøger bestod som regel af forskellige oversatte dele af udgivelser fra især Tyskland og England. Der kan findes overraskende få eksempler på, at franske bøger dannede forbillede for danske kogeboøger i perioden. Men da den finere franske madlavning var velrepræsenteret i de mest populære kogeboøger i Tyskland, kom det franske køkken indirekte til orde via tyske udgivelser.



De danske udgaver af udenlandske kogeboøger var ofte ikke meget mere end omdisponeringer af det originale indhold. *Huusboldningsbog for driftige Huusmodre* fra 1796 udgjorde en sådan selektiv oversættelse af en populær engelsk kokebog. Udvalget blev motiveret på følgende vis i indledningen:

“Engelskmanden er bekendt for, kun at elske reelle og smagfulde Retter; man har derfor troet at vore

Landsmænd kunne være tient med det vigtigste paa dansk af hvad Overkøkkenmester Collingwood og Woollams’s [*sic*] Londonske universal Kogebog indeholder i denne Henseende. Om Syltning har man kun anført det meest brugelige, og et par Ting som ere denne Bog egne;”

Sammenligner man udgivelsen med Collingwood og Woollams’ fire år ældre *The Universal Cook*, viser det sig, at det “vigtigste” og “mest brugelige” bestod i danske råvarer. Udover selve oversættelsen har udgiverens rolle derfor primært bestået i at fortage et kvalificeret udvalg i opskrifterne, i bageafsnittet bliver *muffins* erstattet af rugbrød, ligesom også kapitlet om syltning er afstemt efter de nationale grøntsager.

I andre tilfælde var indholdet i den danske kopi helt uforandret, mens rammeteksten var tilpasset hjemlige læsere. F.eks. blev en oversættelse af en populær svensk kokebog udsendt med en længere anbefaling ved P.J. Soyer, mundkok ved det danske hof, og forsynet med et længere afsnit om “Den Danske Kogekunst”. Et tilsvarende fordanskningsforsøg var *Illustreret Kogebog* (2 bd., 1855-56), der hentede sit afsnit om kogekunstens filosofi fra Frederick Bishops *The Illustrated London Cookery Book* (1852), menuforslagene stammede fra den fransk-engelske kok og kokebogsforfatter Alexis Soyer, mens en stor del af opskrifterne kom fra dr. William Kitchiners *The Cook’s Oracle* (1824). Bogen var altså en mosaik over de foregående årtiers største engelske kokebogsudgivelser, mens den uforpligtende undertitel *Gjennemseet af en dansk*

Huusmoder (1855-56) søgte at garantere for bogens brugbarhed herhjemme.



Den praktiske husmoder

I løbet af 1830'erne overtog kvinderne kokebogsskriveriet i Danmark. Langt størstedelen af kokebøgerne blev herefter tilskrevet forfatterinder, enten anført ved navn på bogens titelblad eller anonymiseret som "en Huusmoder". At kvinderne da for alvor kom på banen, skal finde sin forklaring i en række faktorer.

Selvom de første danske kokebøger hovedsageligt bragte mandlige kokke til orde, var udlandet givetvis også med til at bane vejen for kvindelige danske forfattere. Den tyske og engelske kokebogslitteratur i 17- og 1800-tallet var, modsat den franske, domineret af kvinder. Indflydelsesrige udgivelser som Eliza Actons *Modern Cookery for Private Families* (1845) og Isabelle Beeton's *Book of Household Management* (1861) var medvirkende til at etablere og konsolidere kokebogen for den mere enkle madlavning.

Skiftet i forfattere smittede af på kokebøgerne. Der var ikke længere det æstetiske blik og mesterkundskaben, der skulle sælge bogen, men derimod mangeårig erfaring og sans for husholdning. Idealet om det velsmagende festmåltid blev skudt i baggrunden til fordel for den økonomisk forsvarlige hverdagsmad. Flere danske kokebogsforfatterinder tog afstand fra kokkenes tidligere udgivelser og meddelte samtidig, at deres værk ikke gjorde krav på

hverken kunst, originalitet eller videnskabelighed, men derimod satte den praktiske anvendelighed højest. Emma Rudmose lagde tydelig distance til "den saabenævnte 'højere Kogekunst'", da hun i 1846 udsendte sin *Kogebog for landlige Huusholdninger*.

"De Forskrifter af Kogekunsten, som her ere meddeelte, ere alle grundede paa egen Erfaring; og de fleste af dem er desuden jevnførte med de meest anseete af tidligere trykte Optegnelser derhenrørende; ikke desmindre maa det indrømmes, at Bogen i sin Heelhed har sine Ufuldkommenheder, men den gjør heller ikke Fordring paa at betragtes som et videnskabeligt Værk, men kun som en fornuftig og sikker Vejledning."

Fra Juliane Dahls *Praktisk Kogebog for enhver Huusholdning* fra 1855 lød det samstemmende:

"Det er ikke mit ønske, at man skal betragte nærværende Kogebog som noget nyt, Kogekunsten har at opvise, eller at der samme findes en Mængde nye kunstlede Retter; min Mening er kun den, at Bogen skal kunde Tjene som en praktisk Kogebog for enhver Huusholdning;"

Det var ikke kun tyske og engelske, men også hjemlige forfattere, der inspirerede danske kvinder til at udgive kokebøger. I den forbindelse bør Anne Marie Mangor (1781-1865) nævnes, ikke kun fordi periodens 37 udgaver af hendes første kokebog gjorde Mangor til 1800-tallets mest genudgivne forfatterinde, men også på grund af hendes påvirkning af genren generelt.

Mangors *Kogebog for smaa*

Huusholdninger blev første gang udgivet i 1837. Den blev en inspirationskilde til de mange følgende udgivelser, der rettede sig mod mindre hjem. Bogens indflydelse på de danske kokebøger kan udlæses af det utal af efterkommere, der ordnede deres indhold efter hendes model, og de mange enslydende kokebogstitler. En lang række efterfølgende udgivelser proklamerede således i titlen, at de også var møntet på “smaa Huusholdninger”. Et par ældre genudgivelser skiftede endda navn efter Mangors forbillede. Herskabskokken Christopher Jacobsens *Nye Kokebog* (1. udg. 1815) fik således tilføjet undertitlen *for store og smaa Huusholdninger*, da 5. udgave udkom i 1840.



I andre kokebøger blev Mangors værk fremhævet mere eksplicit. Monna Schiellerup promoverede i 1897 sin egen udgivelse frem for “tidligere Veiledninger i Kogekunsten, der mer eller mindre ere Extrakter af Mdm. Mangors bekjendte og forøvrigt udmærkede Bog”. *Kokebog for musikalske Husmødre* (1895) faldt ind i samme takt med de indledende strofer: “Af Bøger gives der en Flok/Hvad Mad og Drikke angaar/I spidsen staar – det ved man nok/Den gamle Madam Mangor/.” Det er altså ikke udelukkende en efterrationalisering, når Madam Mangor i dag bliver gjort til et kokebogs-koryfæ. Hendes udgivelse blev også i samtiden opfattet som en grundbog – ikke kun i de små husholdninger, men også for aspirerende kokebogsskribenter.

Efter bogen

Der er god grund til at antage, at de ansvarlige for den daglige madlavning altid i et eller andet omfang har nedfældet opskrifter – også efter, at den trykte kokebog blev udbredt. Det kan man få vished for på flere af landets større og mindre kulturhistoriske museer, som har håndskrevne kokebøger fra perioden. Ofte var der derfor “kun tilbage at ordne Stoffet”, som kokebogsforfatterinden Christiane Helsted pointerede i sin *Kokebog* (1875), når lejligheden for udgivelse bød sig. I den forbindelse har prototyper som Mangors *Kokebog for smaa Huusholdninger* uden tvivl gjort det lettere for husmoderen at tilpasse sine personlige optegnelser efter det trykte format.

Når man taler om en dansk kokebogsgenre skal man være opmærksom på, at det først var i midten af 1800-tallet, at egentlige danske kokebøger, forfattet af danskere på dansk,



udkom i større omfang. Selvom der herefter ikke længere var tale om direkte oversættelser, var inspirationen fra udlandet dog stadig tydelig i opskrifterne: den franske coulis, de kålbaserede retter fra det nordtyske køkken og de mange engelske buddinger.

At kopiering var så udbredt, skal ses i forlængelse af, at danske forfattere ikke var bundet af internationale bestemmelser for ophavsret, før Danmark i 1903 tiltrådte Bernerkonventio-

nen. Indtil da kunne man derfor omkostningsfrit afskrive og udgive kogebøger, der allerede var afprøvet på markedet i andre lande.

Samtidig må man medtænke genrens selvforståelse. En kogebog er og var med sin didaktiske form netop skrevet med henblik på, at folk skulle agere kopister. Kogebogen blev udsendt med et tillæg af blanke sider, så læseren selv kunne indføre opskrifter og udklip. Og ofte blev det anført i indledningen, at dele af brødteksten var hentet andetsteds fra. F.eks. forklarede en unavngiven forfatter i 1854, hvordan hendes *Haand-*

bog for Huusmødre blev til: “Som Grundlag hertil har man benyttet de bedste franske, tyske, danske og engelske Værker, og i Forening med flere erfarne Huusmødre bearbejdet disse, saa at de passe til vore Forhold.” Forfatterinden til *Almindelig Kogebog* (1866) beretter, hvordan “[n]ærværende Samling af fortrinlige Anvisninger er uddraget af tre bekjendte og ansete fremmede Kogebøger.”

Afskrift var tilsyneladende ikke noget, man skammede sig over, men et alment accepteret genrekarakteristika.

Note

- 1 Nyvang, Caroline: Medie og måltid, danske kogebøger i 1800-tallet, in: *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*, 2008.

Vignetterne er fra *Illustreret Kogebog for store og smaa Huusbøldninger*, 1855-1856 (Det Kongelige Bibliotek).