

Historien bag fotoet

# Da Roskilde blev "alletiders spiseby"



Af Per Steenholdt

Roskilde er en udmærket "spiseby" med masser af steder, hvor pris og kvalitet for et måltid hænger udmærket sammen. Det er bestemt ikke kun Prindsen som er værd at besøge. Der er dog en periode, hvor byens omdømme som en by, hvor det var godt at spise, blev meget forbedret. Det var i perioden fra 1898, hvor ægteparret Thorning forpagtede hotellet, og frem til 1906. Det var i Thornings tid, at "d'et" forsvandt i Prindsens navn. Nærmere betegnet omkring årsskiftet 1899-1900. Der var flere ting, der var med til at øge interessen for at tage til Roskilde for at spise. Marie Thorning fremstillede sit eget produkt, der med sit "varemærke" tydeligt signalerede Roskilde, og Gustav Wied udgav sin Roman "Livsens ondskab" i 1899.

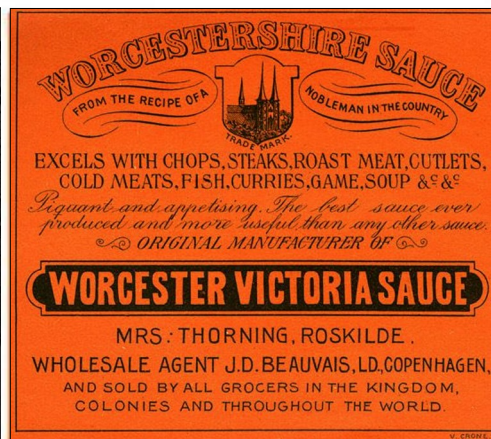
## Worcester sauce blev lavet i Roskilde

Fru Thorning, hvis fulde navn var "Bodil Marie Kirstine Thorning", var uddannet og havde arbejdet som "oldfrue" på flere danske herregårde. I to år var hun ansat som oldfrue ved det danske gesandtskab i London. På Prindsen havde Marie Thorning bl.a. ansvaret for køkkenet og udviklede her sin version af Worcester sauce, der



Hotel Prinsen på postkort. Udgivet af Flensborg Forlag i 1909. Kort tid efter Thorning familien drev hotellet.

blev meget populær blandt de spisende gæster på hotellet. Den blev så populær, at den blev fremstillet i store mængder og solgt via Beauvais. Både Marie Thorning og hendes mand havde i England haft mulighed for at smage den "originale" Worcestershire sauce, som firmaet "Les & Perrins" havde markedsført allerede i 1837. Thornings version var givet stærk, så stærk at Marie Thorning mente den svækkede hendes syn. Hun holdt op med at fremstille den og nægtede at sælge opskriften til Beauvais. Det skulle være den ægte vare eller intet. Ægteparret trak sig tilbage og levede ret herskabeligt og havde tjene-



Etiketten til den lokalt fremstillede Worcester sauce. En naturlig sammenhæng mellem Roskilde og verdens bedste.

stepige. Det fremgår af folketællingen fra 1916, at de boede Blågårdsstræde 19 og var naboer til Arthur Fang, der dengang bestyrede Frederiksens Bryggeri. Sjovt nok havde de næsten samme indtægt, men ægteparret Thorning en noget større formue.

## Gustav Wied og "Ædedolkenes Klub"

I 1899 havde Gustav Wied, som var flyttet til Roskilde, udgivet romanen "Livsens ondskab". Gammelkøbing blev opfattet som en karikatur af Roskilde. I romanen mødes en del af byens "spidser" i Ædedolkenes Klub flere gange årligt for at indtage

et overdådigt måltid. For kort tid siden fik jeg lejlighed til at læse en nytårshilsen fra fotografen Fritz Benzen til Kristian Hude, hvor han i 1903 driller ham med medlemskab af "Ædedolkenes Klub". Den hilsen skal ikke opfattes som om, at Wieds roman virkelig bygger på skildring af Roskilde og dens borgere. Wied havde gået med den roman i maven flere år, inden han flytter til Roskilde og skriver den. Han låner træk fra Møllerup, hvilket medvirker til opfattelsen af at Gammelby er Roskilde. Hilsenen fra Benzen understreger, at det har været en udbredt opfattelse hos mange læsere, at romanen var "tæt på", og Prindsen var det sted ædedolkenene mødtes. En del tilrejsende kan da pga. romanen have haft lidt større forventninger til et overdådigt måltid i Thornings periode.

## Hvad med i dag?

I dag er betingelserne for Roskilde som en "spiseby" faktisk bedre. Thorning parret måtte for at fylde hotellet op med gæster reklamere i udenbys aviser med, at man på hotellet kunne få adgangskort til Domkirken. Parret havde heller ikke den gode adgang til lokale friske råvarer, som der findes i dag. Det er mere end 100 år siden, den sidste flaske med Maries stærke sauce blev lavet. Der laves dog stadig stærke ting på flaske i byen, der kan nydes i forbindelse med et måltid, måske skulle man lave nye etiketter?