

Mad og køkkener i renæssancens Danmark

Af Bi Skaarup

1. Indledning

Den mest udbredte beskæftigelse har ikke blot i renæssancen, men så længe mennesket har eksisteret, været fremskaffelsen af føde, dens tilberedning og dens indtagelse. Emnet mad berører så centrale ting som råvarernes produktion, deres distribution, bearbejdning, evt. opbevaring og deres konsumtion. Derfor er det velegnet til at belyse en lang række væsentlige spørgsmål. Ikke desto mindre har maden og især det vigtigste håndværk for menneskeheden *tilberedningen* af den været den mindst undersøgte indenfor såvel historie, som arkæologi og etnologi.

En væsentlig forudsætning for at sådanne undersøgelser kan iværksættes er, at man erkender, at de kræver særlig omhu og teknik. Som ved andre håndværksundersøgelser er det værkstedet, dets produkter og værktøj, der skal undersøges.

2. Køkkenets arkæologi

Indenfor arkæologien har undersøgelser i emnet almindeligvis begrænset sig til en identifikation af køkkenet i en given bygning. Fra oldtiden har ildstedet været stedet, hvor maden blev tilberedt, altså blev ildstedet den afgørende faktor for identifikationen af et rum som køkken. Langt den største del af de veldokumenterede køkkener stammer fra senmiddelalder eller renæssance (1). Når der tales om egentlige specialiserede rum ind-

rettede til tilberedning af mad, kan der forventes en række karakteristika, som identificerer køkkenet.

- 1) Let adgang til det fri. Dvs. oftest en direkte dør til gårdsplads.
- 2) Ildsted. Visse steder, oftest uden for byerne, også en ovn.
- 3) Let adgang til vand. Dette kan enten være indlagt ved en rende, eller der kan være gravet en brønd i selve køkkenet eller et tilstødende rum.
- 4) Mulighed for afledning af spildevand. Dette kan ske ved en rende i gulvet eller ved en udslagsvask med afløb ud gennem ydermuren.

De her beskrevne karakteristika hører til køkkener i klostrer, borge og større borgerhuse (fig. 1). I det mere ydmyge byggeri, kan det forventes, at en eller flere af disse indretninger mangler. Men principperne, som disse karakteristika angiver, vil altid være forsøgt klarret på den ene eller den anden måde.

Huse uden ildsted kan f.eks. godt have haft en køkkenfunktion. I små rum, hvor et ildsted kan have været en ulempe, har man kunne klare sig med en såkaldt ildgryde eller ildpande. Den fungerede som et transportabelt ildsted, som kunne give varme, hvor der var behov for det, men kunne også anvendes som varmekilde ved tilberedning af maden. Denne anvendelse ses f.eks. på kalkmaleriet fra Elmelunde kirke (fig. 2), hvor Josef ses i gang med at lave barselsmad til Maria.



Fig. 1. Køkkenet på herregården Sønderskov, Folding Sogn, Ribe Amt. Køkkenet er netop blevet restaureret og i denne forbindelse blev der foretaget en udgravning. Til venstre ses en stor ferskvandscisterne fra det oprindelige senmiddelalderlige køkken, nu ført op til gulvniveau i renæssanceanlægget. Til venstre for ildstedet ses rester af den nu nedbrudte bryggerkedel. I bagmuren af det åbne ildsted findes åbningen til den store, 4,6 m dybe og jorddækkede bageovn. Til højre for ildstedet er der frilagt rester af en maltkølle fra det senmiddelalderlige køkken. Den har haft indfyring fra ildstedet. Foto: Museet på Sønderskov.

Under gryden og ilden ses en ildpande med ben. Lignende afbildninger kendes fra udlandet, alle med forskellige typer af ildpander og altid i forbindelse med tilberedning af mad. De kendes fra arkæologiske udgravninger af tegl (fig. 3) og i bevarede eksemplarer af malm (fig. 4).

De manglende ildsteder i huse har været årsag til, at man har ment, at husene ikke har været brugt til beboelse. Er der tale om bevarede huse, vil sporene efter et ildsted dog ofte være grundigt forstyrrede, fordi denne funktion med beboernes skiftende behov er flyttet til andre steder i huset. Selvom ildsteder oftest har været

placerede ved en væg eller i et hjørne, er der eksempler på ildsteder, som har været placerede midt på gulvet, som det f.eks. er tilfældet i Glimmingehus-køkkenet (fig. 3) dateret til årene lige omkring 1500. Et sådant ildsted vil kun kunne findes ved en guldundersøgelse.

Hvis et rum identificeres som køkken, er det uhyre vigtigt, at det udgraves særlig omhyggeligt, da fund i gulvlag vil kunne give oplysninger om de aktiviteter, der er foregået i rummet. Hvis rummet har fungeret længe som køkken, vil gulvet være blevet skiftet ud og måske oven i købet være blevet forhøjet i denne forbindelse. Det er vigtigt, at der tages prøver af affaldslag i gulvet til makrofossilanalyse. Eventuelt knoglemateriale bør desuden også undersøges.

3. Madens arkæologi

Hvad angår maden, har der endnu kun været foretaget få arkæologiske undersøgelser, der kan belyse, hvad der er blevet spist i middelalder og renæssance i Danmark (2). Det, der bør foretages, er en systematisk indsamling og undersøgelse af dyrekogler fra udgravning fra såvel land som by. Da affaldslag ofte mangler i den agrare bebyggelse, er det særligt vigtigt, at der, når muligheden endelig byder sig, bliver indsamlet knoglemateriale herfra. En undersøgelse af knoglematerialet vil kunne give et indtryk af hvilke dyr man har spist, deres alder, og hvornår på året de er blevet slagtet. Det vil også kunne ses, hvilke dele af dyret, der er blevet fortæret og om slagtningen er foregået på stedet eller om kun dele af dyrene er blevet bragt til stedet.

For de vegetabiliske madvarers vedkommende vil makrofossil- og pollenanalyser kunne give et rimeligt billede af, hvad man har indtaget af planteføde. Pollenanalysen vil kunne give et indtryk af hvad, der er blevet dyrket og hvad der har groet vildt i et givet



Fig. 2. Josef laver mad. Bemærk at ilden er placeret i en ildpande. Elmelunde Kirke. Foto: Ebbe Nyborg.

område, mens makrofossilanalyser af lokumskuler kan give viden om, hvad der rent faktisk er blevet indtaget.

4. Køkkentøjets arkæologi

Det er nødvendigt at udskille de typer af kokekar og andet værktøj, der hører køkkenet til samt at få klarlagt deres nærmere anvendelse. Dette er forsøgt på et rimeligt bredt arkæologiske materiale (3), men der savnes stadig en undersøgelse af de enkelte stykker køkkentøjs præcise anvendelse.

Hvorfor bruges f.eks. både malmgryder og lergryder i køkkenet? Begge typer optræder både i fattige og rige miljøer. Vi ved i dag meget lidt om kogeteknik i det



Fig. 3. Ildpande af ler fra Helgeandsholmen, Stockholm. Foto: Antikvarisk-Topografiska Arkivet i Stockholm.

åbne ildsted og har derfor meget svært ved at forstå det køkkentøj, der hører til dette køkken.

5. Andre kilder

Det er klart, at det er nødvendigt at inddrage andre kilder for at belyse emnet mest muligt. Billederne er her en stor hjælp, når de findes, og netop i renæssancen begynder de i hvert fald i landene lige syd for os at optræde i stort tal (4). Da det åbne ildsted faktisk eksisterer helt indtil jernkomfurets indførelse ved midten af forrige århundrede, kan langt nyere billeder endda ofte være en stor hjælp til belysning af kogeteknik og køkkenindretning.

Hvad angår de skriftlige kilder, ligger der også her en stor mængde materiale (5). I inventarier, bofortegnelser og testamenter opregnes en lang række genstande, som det ofte er muligt at identificere som køkkentøj, og det er endda somme tider muligt at kunne udlede noget om køkkenernes indretning. Regnskaberne kan være

oplysende. Det drejer sig især om husholdningsregnskaber, som f.eks. Dronning Christines husholdningsregnskab fra 1496-1521 (6), der som det mest omfattende, bevarede regnskab af typen udmærker sig ved at være uhyre oplysende i hver enkelt postering.

Fra renæssancen har vi desuden også instrukser til de ansatte ved de kongelige køkkener og tafler, som for første gang klart beskriver, hvordan arbejdet forventes udført i de forskellige embeder.

Ønsker man selve kogeprocessen og køkkenfunktionerne belyst er det dog kogebøgerne man må gå til. Den første trykte kogebog, der kommer på dansk er fra 1616 (7), og den efterfølges af endnu to udgivelser i samme århundrede (8). Der findes en række middelalderlig kogebøger, hvoraf en af de ældste er dansk (9). Disse tidlige, håndskrevne kogebøger har dog mere karakter af opskriftsamlinger. De trykte kogebøger får fra de dukker op i udlandet i 1500-årene og herhjemme i det følgende århundrede en stadig stærkere karakter af vejledninger i husholdning. Drejer det sig om at få belyst det åbne ildsteds kogeteknik, er kogebøgerne fra 1700 – og ikke mindst op til midten af 1800-årene meget illustrative og kan forsvares at anvendes, da det køkken de beskriver, er det åbne ildsteds, og der er ikke sket væsentlige forandringer i de teknikker, der bruges. Dette kan bl.a. ses på køkkentøjet, som ikke forandres væsentligt i 1500-1850. Først med jernkomfurets indtog i midten af 1800-årene kommer der til at ske en mindre revolution i køkkenet.

6. Et renæssancemåltid i 1990

I forbindelse med det afholdte symposium »Arkæologi og Renæssance« på Koldinghus 18.-19. 10. 1990, hvis foredrag danner udgangspunkt for dette bind af hikuin, fandt vi det passende, at servere en middag for deltagerne, hvis indhold svarede til symposiets emne

og de rammer stedet Koldinghus gav. Retterne til menuen fandtes i kokebogen fra 1616 (10).

Råvarerne var almindelige danske madvarer, og maden tilberedtes i et moderne restaurationskøkken på Koldinghus. Bortset fra dette blev der ikke gået på kompromis ved tilberedningen. Ingen ingredienser fra de oprindelige opskrifter blev udeladt og ingen blev tilføjet i forhold til de oprindelige opskrifter.

De opskrifter, som findes i 1616-kokebogen, har ofte ikke angivelser af mængder. Det var derfor nødvendigt at forsøge at smage sig frem til et rimeligt forhold. Dette er klart et svagt punkt ved rekonstruktionen, men det skal kun siges, at køkkenchefen, dvs. undertegnede, brugte sin erfaring fra de få retter, hvor der er opgivet mængder på f.eks. krydderier o. lign. fra tiden (11).

7. Middagen

Ved et festmåltid i renæssancen ville man servere retterne i blokke, kaldet sæt eller serveringer, hver bestående af mindst tre til fire retter. Det samlede antal retter ved en sådan middag kom derfor let op på 20. Dette var hverken fysisk eller økonomisk muligt for gæster og værtsfolk. Det blev derfor besluttet at lave en beskåret menu, som var mere overkommelig for deltagerne.

Serveringerne var:

Brød og smør til alle retter

1. servering: suppe med kyllinger og pomeranser
2. servering: 3 slags pølser, sennep og rødbeder
3. servering: vildsvinesteg med sovs og kål
4. servering: fiskepølser med sovs



Fig. 4. Ildpande af malm skænket 1496 til Lunds Domkirke af rådmanden Jesper Henriksen fra Malmø. Som så meget andet genstandsmateriale fra kirkerne er der her tale om en almindelig, profan brugsgenstand, som er endt som en donation til kirken. Her er den blevet bevaret, mens eksemplarerne i privat eje er blevet smeltet om til andre formål, da de gik af brug. Foto: Lunds Universitets Historiska Museum..

5. servering: kager af marcipan

6. servering: æbler, pærer, nødder og gl. ost

Til 1. – 4. servering: vin

Til 5. og 6. servering: lutendranck

8. Opskrifterne

KYLLINGER MED POMERANSER

LXXX. Vnge Høns met Pommeransser. Slud først Hønset i Vand / oc giff god Vijn der paa igien. Tag Pomeransser / skal dem / leg dem i Vijnen til Hønset / sæt til Ilden / oc lad faa en

opsød / Gjør det siden til met urter/Canelbarck/Ingefer/Muskater/Muskatwblomer/Saphran oc sucker. Giff det en sød smag / oc salt det til pass.

1 poulard
½ fl. hvidvin
2 pomeranser (eller 3 små, umodne appelsiner og saften af ½ citron)
¼ tsk. kanel
½ tsk. ingefær
1 knsp. muskatnød
1 knsp. muskatblomme
½ g safran
2 tsk. sukker
salt

Kog poularden mør. Tag kogevandet fra og kog det ind til 1 dl i en anden gryde. Hæld hvidvin over dyret, læg fileter af pomerans samt den overskydende saft ved og giv det et kraftigt opkog. Tilsæt den indkogte suppe, lad koge lidt igen, tilsæt krydderierne og justér smagen med sukker og salt.

SMÅ PØLSER

LXXXIIX. Smaa Pølser at gjøre. Tag Flesk / hacke det smaa / giff der iblant støtte Nelliker/Pebber/Ingefer / salt det / oc fyld det i store oxetarme / gjør stackede Pølser / huer en god spanne lang / oc sy dem for begge ender / oc heng dem i Røg. Naar du vilt bruge dem / saa toe dem reene ud / oc siud dem hoss Groffenbrad eller heele Høns. Naar du vilt giffue dem op / saa skær dem i smucke skiffuer / oc leg om Fadet. Vildt du oc lade dem bliffue heele / saa gjør et brunt saad der offuer.

500 g flæsk
½ tsk. nelliker

1 tsk. peber
1 tsk. ingefær

Hak flæsk og bland med nelliker, peber og ingefær. Fyld farsen i oksetarme (15 cm lange) og lad dem røge. Herefter tørres de. Steg dem og servér i smukke skiver eller hele med lidt sovs.

BRATWURST

XXI. Bratvurst at gjøre. Tag Kiødet aff et Bøste / skær der vdi Stycker / læss Seenerne reent der aff. Dernest tag den tredie deel got mørt Oxekiød / oc hack vel smaat: Der effter hack de to Parter Suinekiød met Oxekiødet / saa det bliffuer tilsammen vel formengt / elt det vel tilhobe met Salt/ groffstøtte Peber/halffstøtte Muskateblommer/Meyran/Timian/ oc Dansk Kommen : Vdi de største slette Suintarme skulle Pølserne giøres : Naar de nu ere fyldte / da skulle de stickis ned vdi reent vand / som henger offuer Ilden oc siuder / oc strax igien optagis / oc henges paa en Nats tid ved en varm Kackeloen at tørris / oc siden at hengis paa Røguset / vdi kaald Røg / Saa bliffue de spege / oc kunde ædis raa.

400 g svinebov
200 g oksekød
1 tsk. salt
5 »drej« groft peber
½ tsk. groft muskatblomme
1 tsk. merian
1 tsk. timian
1/4 tsk. kommen

Svinekødet og oksekødet hakkes og blandes godt med krydderierne. Farsen fyldes i svinetarme som lukkes. Pølserne blanchéres kort, og hænger varmt og tørrer en nats tid. Derefter koldrøges de.

KNAPWURST

XLVII. Knapvurst. Tag Kiødet aff Dalbagen / oc nogit aff Lungen oc Lefueren / hack dette smaat / skær saa Flesket i Terninger / oc blant der iblant / sla der i Løg/Peber/Timian/Meyran / røg det i en sacte Røg / oc heng den siden til side / at den icke faar formegen Røg.

200 g nakkekam
200 g lunge og lever
200 g flæsk
70 g finthakket løg
5 »drej« sort peber
1 tsk. salt
1½ tsk. timian
1½ tsk. merian

Hak svinekam, lunge og lever og bland det med flæsket, som er skåret i små tern. Farsen røres med fint-hakket løg og krydderierne, og fyldes i tarme. Røges, men ikke for meget.

SENNEP

XCV. En god Sennep. TAg Sennep / toe den reen / giff den paa Quærnen / oc der iblant nogle steegte Mandel / mal dem smaa met huer anden / oc gjør den til met Vijn / oc driff den igiennem et Linklæde. Vildt du haffue den sød / saa giff sucker eller Honning der vdi. Denne Sennep kand du bruge til Steeg / kolde Oxefødder / Suinehoffueder / etc.

80 g gule sennepskorn
40 g mandler
2½ dl hvidvin
2 spsk. honning

Stød sennepskorn og ristede mandler i en morter (eller brug blender). Rør vin i til passende konsistens opnåes

og lad det passere gennem en fin sigte. Tilsæt honning efter smag.

RØDBEDER

XXVII. Røde Beder at indsalte. FØrst skal leggis i en Brendevijns-pande 2. Tegelsteene paa Kanten / der paa lagt nogle stycker Træ / oc siden gifuis vand paa / dog saa at det icke nær træerne: Offuen paa samme træer skulle Bederne leggis / oc siden Hielmen paasæt. Leg der under en god ild / saa bederne affjemen kunde kogis / dog icke forbløde. Naar de saa ere sødne / reengiorde oc kolde / skulle de skæris vdi tønde skiffuer / der til Peberrod vdi smaa stycker (som hacket speck) oc skal aff fornæffnde skaarne Beder først et law vdi en ny glasseret Potte nedleggis : Derpaa strøes aff samme Peberrod/Danske Kommen/smaa støtte Peber / oc ringe Salt: Siden leggis huert andet law Beder / oc huert andet fornæffnde Vrter strøes der offuer. Siden giffues offuer god Øledicke / eller helten Øledicke / oc helten Vijnedicke / saa megit Beden kand betække. Siden leggis et Log offuer met et reent tyngsel / oc offuerbindis met et reent Klæde / oc hensættis paa en bequemme sted. Nogle faa Dage der effter kunde de brugis: Dog rør icke der i met bare Fingre.

4 stk. rødbeder (ca. 600 g)
15-20 cm peberrod
1 spsk. kommen
8 drej på sort-peber-kværnen
½ spsk. salt
½ l vineddike
½ l lagereddike

Kog de rensede rødbeder over damp ca. 1½ time og gnid skallen af. Skær de afkølede rødbeder i tynde skiver og skær rengjort peberrod i tern (af ærtestørrelse). I et sylteglas lægges skiftevis et lag rødbeder, derpå et lag tern af peberrod og der strøes med kommen, peber og lidt salt. Så atter et lag rødbeder – etc. Fyld efter

med vineddike så det dækker. Kan bruges efter få dage.

SOVS TIL VILDSVIN ELLER FISK

XCIIX. Et got saad paa Lax / Styre / Suinevildbrad / eller andet. Tag Eble / rød Løg / oc søt Øl / som icke smager aff Humlen / lad det siude met huer andet / at Eblene oc Løgen bliffue bløde / tag ristet Brød / riff det met Eblene og Løgen / lad det gaa igiennem Sien / oc giff Vrter der vdi.

2 madæbler

1 stort rødløg

1 l sødt øl uden humle

4 spsk. rasp

krydderurter (f.eks.: mynte, estragon, bredbladet persille, etc.)

Kog rensede, ituskårne madæbler og løg i sødt øl ca. ½ time. Når det er kogt blødt tilsættes rasp. Rør det godt sammen, lad det koge igennem ca. 10 minutter og passer det gennem en sigte. Sovsen skal være tyk. Smag til med friske hakkede krydderurter.

HVIDKÅL

XXXIX. Lang huid Kaal kand brugis enten særdelis / eller til fersk Groffenbrad / SuineKiød / Gaasekiød / etc. HAffuer mand Groffenbrad Saad / da er det best. Men ellers naar Kaalen er først affsøden i vand / skal mand sla det aff / oc tage Groffenbrads Saad / Eller om mand icke haffuer det / lade nogit bliffue aff vandet igien paa kaaalen / oc sla der vdi smør. Er Kaalen syltet / da kand mand sla der vdi edicke / oc Dansk Kommen.

hvidkål

sky fra steg

evt. smør

Kog først den skårne kål i vand ca. ½ time. Hæld vandet fra og erstat med sky fra steg og evt. lidt smør. Giv et kort, kraftigt opkog.

FISKEPØLSER

LV. Pølse at giøre aff hakkede Fisk. Vilt du aff denne fisk giøre pølse / saa tag Nellicker/muskateblommer/smaa Rusiner/Saphran / oc forblan det met hin anden / giør der aff Pølser / huer en Finger lang / oc leg vdi siudende vand / oc lad vel siude. Naar de ere vel sødne / saa tag dem op / oc giør der offuer et brunt Saad. Tag tyndt Øl / Edicke oc Pebberkage / lad dette vel siude / oc kast Vrter der i til maade. Vildt du haffue det ræt got / saa tag god Vijn / oc smaa Rusiner (Corender kaldede.)

500 g hakket fiskekød (f.eks. ½ laks, ½ torsk)

1 knsp. nelliker

1 knsp. muskatblomme

½-1 dl korender

½ g safran

1 æg

2 tsk. salt

SOVS:

½ mørk hvidtøl

1 dl pebernødder

1 spsk. vineddike

krydderurter

evt. vin og lidt sukker

Hak rent fiskekød med kniv eller een gang gennem kødmaskinen. Rør det med krydderier, grofthakkede korender og æg, og form farsen til pølser. Kom disse i skælvende vand til de er nok. Lav en sovs af øl, vineddike og knuste pebernødder. Kog den godt igennem og smag til med hakkede krydderurter. Tykkelse og smag justeres med sukker og vin.

KAGER AF MARCIPAN

LXXII. Marssipan at bage. STød skalede Mandel i en Morter / giff der vnder huit sucker oc Rosenvand / oc stød dette vel met huer andre / at det ey bliffuer fortyndt / men smuck tyck. Stryg dette paa Affladsblade / en Finger tyck / smuck jeffnt / som et Træ tellercken / leg det i en kaaberpande / som er smuck tør / gjør der vnder en sact Ild / oc offuen paa et Kaaberlog / oc offuen paa samme Log ocsaa en sact Ild / lad det saa bagis. Naar det er bagit / saa ret an / oc bestrø det met Coriander / Anijss/etc.

(til 15 personer)

1 kg rå marcipan
500 g florsukker
2 spsk. rosenvand
1 æggehvide
koriander
stjerneanis
2 æggehvider, let piskede (til pensling)

Ælt marcipanen med sukker, æggehvide og rosenvand til en tyk, ensartet masse. Bred massen ud i runde cirkler med en tykkelse på 1½ cm på bagepapir eller stik den ud med en stor cirkelrund udstikker, pensl med æggehvide og strø pulveriseret koriander på halvdelen af kagerne og stjerneanis på resten. Pensl efter med æggehvide. Bag ved 180° til de bliver gyldne – ca. 15 minutter. De færdige, afkølede kager skæres ud i lagkagestykker.

LUTENDRANCK

XXIIX. Lutendranck at berede. Disse effterskreffne Species skulle stødis groffue oc formengis.

Cardemomme 5. Lod.
Ingefer 3. Quintin.
Canel 4. Lod.
Muskater 3. Quintin.
Paradiskorn 1. Lod.

Naar mand vil giøre to Støbicken eller otte Potter vijn til Lutendranck / da skal først sættis en Messing Pande paa Ilden / met to Pund sucker / oc aff fornæffnde Vijn to Potter derpaa slaget. Lad samme Vijn met Suckeret bekomme en opsød. Naar Vijnen oc Suckeret nu siuder / da giff 8. Lod af forne støtte Species der vdi / strax tagendis det fra Ilden / igiennem en Lutendrancks Pose slaget / der paa giff de andre 6. Potter Vijn kolde / oc lad en gang 3. eller 4. lecke igiennem samme Pose / indtil den bliffuer klar / saa er hand beridt. Giffuer du en Skefuld sød Melck eller de huide aff et Eg der vdi / saa bliffuer den strax klar.

1 flaske vin, rød eller hvid
90 g sukker

Krydderblanding:

6 dele kardemomme
1 del ingefær
4 dele kanel
1 del muskat

Der bruges 12 g af den pulveriserede krydderiblanding og 90 g sukker til 1 flaske vin. Det er vigtigt, at krydderierne ikke er for fint malede. Gør det eventuelt selv ved hjælp af en køkkenkniv og et rivejern. Krydderiblandingen varmes op med sukkeret og ca. 1/5 af vinen. Hvis de er groftmalede bør blandingen holdes lige under kogepunktet i ca. 10 minutter. Det hældes gennem en sigte, foret med et klæde eller vat. Blandes med den øvrige, uopvarmede vin og serveres.

N.B. Hvis det viser sig, at de pulveriserede krydderier alligevel har været for fintmalede, så det er umuligt at sigte dem fra igen, kan det løses ved at lade blandingen stå og bundfælde sig efter opvarmning, og derefter hælde den forsigtigt over i en anden beholder, så det meste af bundfaldet bliver tilbage.

Noter

1. For Eksempler se Skaarup 1989 s. 130-55 og samme 1991 s. 7-15.
2. Bestemmelser af dyreknoget indsamlede fra danske middelaldergravninger er endnu snarere undtagelsen end reglen, og endnu er kun få makrofossilanalyser publicerede. Se Jørgensen 1986 og Jensen 1986.
3. Skaarup 1989.
4. Skaarup 1989 s. 52.
5. Skaarup 1989 s. 9.
6. Christensen 1904.
7. Ældste dansk kokebog.
8. Weckerin 1648 og En liden artig Konst Bog 1649.
9. Kristensen 1908-1920 s. LX, 194 og 213.
10. Ældste danske kokebog.

11. Angående måltidets opbygning og en vurdering af kokebogen se Skaarup 1990.

Litteratur

- Christensen, William: Dronning Christines Hofholdningsregnskab. København 1904.
- En liden Artig Konst Bog... 1649. Udgør VI afsnit af *Oeconomica nova*.
- Hans Arne Jensen: Seeds and other Diatoms in soil samples from Danish Town and monastery Excavations Dated 700-1536 A.D. Biologiske Skrifter 26. Det kgl. danske Videnskabers Selskab. København 1986.
- Jørgensen, Grethe o.a.: Analyses of Plant Remains, Textiles and Wood from Svendborg. The Archaeology of Svendborg, Denmark. No.4. Odense 1986.
- Kristensen, Marius: Harpestræng. Gamle danske Urtebøger, Stenbøger og Kokebøger. København 1908-1920.
- Nyborg, Ebbe: Om Ribe Domkirkes store ildpande. Hikuin 7. Højbjerg 1981.
- Skaarup, Bi: Køkkenfunktioner, køkkener og køkkentøj i det senmiddelalderlige Danmark (ca. 1400-ca. 1600). Hovedfagsspeciale i middelalderarkæologi i 1984. Udgivet Århus 1989.
- Skaarup, Bi: Middag på Koldinghus. Skalk 1990, nr. 5.
- Skaarup, Bi: Køkkenet i oldtid og middelalder. Køkkenet Danmarks største arbejdsplads. Ølgod 1991.
- Weckerin, Anna: En artig og meget nyttelig Kokebog. 1648.
- Ældste danske Koke Bog Prentet i Kiøbenhaffn 1616. Århus 1966.