

# Mad og måltider i storhusholdninger i Danmark

*Af Grith Lerche*

Fødevarer er i de senere år kommet i fokus i den offentlige debat, i forskningen og i medierne. Fødevarekvalitet, sikker mad, sund mad, spisevaner, mad og identitet er fremme på linie med mediernes madprogrammer, hvor berømte kokke stiller folks behov for drømmen om at lave det gode måltid. Dette har øget interessen for fødevarer i et historisk perspektiv. Hvor de tidligere i historiske fremstillinger væsentligst har været behandlet som biting og ud fra andre synsvinkler som samfundsøkonomiske, ernæringsmæssige eller i handelssammenhæng behandles nu, hvad vi tidligere spiste, både som mad og kogekunst og senest madkultur før og nu. Bl.a. er der kommet flere arbejder omkring middelaldermad. Men for de efterfølgende århundreder er der emner om mad, der venter at blive taget op ud fra flere synsvinkler, så vi får et mere nuan-

ceret billede af den måltids- og madkulturelle sammenhæng, fødevarer indgik i i denne periode, hvor naturalie- og forrådshusholdningskonceptet var dominerende og som derfor har affødt et rigt kildemateriale i form af udspisningstakster, storhusholdningsordninger og -regnskaber, ugesedler, hoverilister, Kancelliets Brevbøger m.m.

Hver tid har sine kulturelle normer og adfærdsmønstre omkring mad og måltid. Men hvad spiste man, hvordan spiste man, hvem spiste hvad, og hvor og med hvem spiste man sine daglige måltider i storhusholdninger i perioden fra anden halvdel af 1500 årene til ind i 1700 årene? Mængder af råvarer bliver jo til mad, der skal spises, og spørgsmålet er da, hvordan de ender som retter serveret ved måltider. Hvordan foregik måltids-spisningen i storhusholdningerne?

Grith Lerche f. 1941. Mag.art. Dr.agro. Forskningslektor på KVL, medlem af Videnskabernes Selskabs kommission for historisk landbrugsredskabsforskning, har forsket i landbrugs- og madkultur både i dansk og international sammenhæng.

Dette er nogle af de spørgsmål, jeg i mine madkulturelle undersøgelser har stillet. I en længere periode har jeg arbejdet med de måltidsmæssige aspekter og især logistikken og strukturerne. Jeg har gerne villet have det på plads for bedre at forstå og ikke mistolke de konkrete oplysninger i kilderne.<sup>1</sup> I kildematerialet opereres med begreber og oplysninger om fødevarerleverancer omregnet i antal retter, udspisning i antal måltider, spisning ved borde, ret til antal retter, måltider per dag og mad som del af en lønkontrakt mellem arbejdsgiver og tager. Det er dette der skal undersøges.

For at kunne tolke oplysninger om både mængden af forrådsfødevarer og forstå datidens beregningssystem må man vide, hvordan bespisning i måltider fungerede. Forståelsen af logistikken i datidens madkulturelle adfærd er vigtig. Den er omdrejningspunktet i den praktiske organisering af mad og måltider i et kompliceret bespisningssystem, hvor måltidsstrukturen via maden signalerede ens socialstatus, privilegier og tilhørsforhold i samfundet. Konsekvensen af ikke at være opmærksom på logistikken i den madkulturelle adfærd har tidligere resulteret i fejlslutninger bl.a. om overdreven kaloriindtag eller om næringsværdien af konsumerede fødevarer.<sup>2</sup>

Mine undersøgelser er ikke afsluttede, og derfor fremlægger jeg ikke en endelig konklusion, men viser brugbarheden af den madkulturelle

analyse, fremsætter synspunkter og refleksioner og bruger et udvalgt materiale til at konkretisere mine synspunkter til fremtidig debat.

## Fødevarer – forråd

Fødevarerproduktion i Danmark har altid været op imod Nordeuropas ugunstige klimatiske forhold. Hovedparten af fødevarerne i tidlig moderne tid kom fra vore farvande, fra græssende husdyr, jagtområderne i skovene og fra kornmarkerne dyrket af fæstebønder og herregårde på fællesskabstidens udstrakte markområder. For at sikre sig, at disse fødevarer var spiselige også i den lange ufrugtbare periode efter høst og fangst, har man brugt forskellige konserveringsmetoder såsom tørring, røgning, tør- eller lagesaltning, syltning og passende kølig opbevaring, så der var forråd af de vigtige basisfødevarer i længere perioder. Let fordærlige fødevarer, som de ferske og madvarer der var tillavet, blev spist mens de stadig var spiselige.

## Kosten som del af lønnen

Kosten var for store dele af den danske befolkning, høj som lav, ikke som i dag en individuel privatsag, man selv styrede efter smag og behag, men man var på kost i et tjenende eller familiært tilhørsforhold i en husherres storhusholdning, hvor de daglige måltider var en del af lønnen og en naturlig, integreret rettighed.

Fra middelalderen havde det været kendt og almindelig accepteret, at husbond og herre således gav kosten ikke blot til dem der hørte direkte til husholdningen såsom familie, tjenestefolk og andre faste folk, men også til folk, der arbejdede for dem på stedet i kortere perioder. Måltider blev bl.a. også givet på lens-, kron- og klosterstorgodserne til privilegerede rejsende i form af gæsteri. Det var ind i denne gamle tradition, at fæstebønder og daglejere tilsagt til hovarbejde oppe på herregården, fik deres måltider i arbejdsperioden.

En storhusholdning skulle både kunne bespise mange folk, men også et svingende antal pga. de folk der kun var tilknyttet ved arbejdsopgaver af kortere varighed som f.eks. byggeopgaver, høst og pløjning. Storhusholdningerne måtte kunne bespise herskaber som tjenestefolk og gæster og det både med jævne og finere daglige måltider og festmåltider. Dens mange funktioner krævede mange hænder for at køre i denne periode, også rent madmæssigt, da råvarer skulle fremskaffes, konserveres til forråd og endelig tilberedes og serveres til folkenes måltider.

Selvom mange afgifter, tiender og skattebetaling fra fæstebønderne til deres herre og til kongen kunne erlægges i rede penge, var naturaliebetalingssystemet stadig almindeligt udbredt i perioden. Nyttевærdien af de fødevarer bønderne leverede var betydelig. På et stort sjællandsk gods som Herlufsholm Frie Skole bestod

naturaliebetalingen i 1585 af rug, rugmel, byg, havre, hvedemel, smør, æg, peber, får, lam, gæs, kalve, høns og grise, foruden rede penge. Altså fødevarer, hvoraf nogle var velegnede som proviantvarer, mens andre var friske, og derfor enten skulle fortæres hurtigt eller forarbejdes til holdbare varer for ikke at gå til spilde.<sup>3</sup> Det var storhusholdningens faste stab eller indkaldte hovbønder, der bearbejdede godsets produkter til forråd og fortæring.

Der har været en fælles interesse i disse fødevarer som mad, thi fæstebønder og karle blev under deres hovarbejde bispist med måltider af godset, hvor kokkene og deres drenge tilberedte maden bl.a. af de råvarer, bønderne selv havde leveret og til en vis grad havde produceret og været med til at forarbejde gennem deres arbejde hjemme og ved hoveri. F.eks. var det på Ringsted Kloster 1585 arbejder som at male gryn, plukke humle, så, pløje, tærsk, høste, hugge ved til at bage og brygge, bære øl, malt og slagte fæstebønderne deltog i.<sup>4</sup> Bønderne havde således en interesse i at levere gode råvarer, da de fik noget retur. Samtidig gjorde de storhusholdningen i stand til at fungere. Den kunne således i stor udstrækning ernæres ved egen produktion og forarbejdning på godset selv, på dets bøndergårde og ved egne faste folks indsats. Dog suppleret med indkøbte nødvendige varer fra fjern og nær, så som fisk og salt eller mere luksusbetonede varer som

udenlandsk øl og vin, således som det detaljeret kan aflæses af Herlufsholm Frie Skoles regnskab for 1585/86 eller Sophie Brahes regnskab for 1627-1640.<sup>5</sup>

## Storhusholdning – planlægning – størrelse

Hvordan planlagde man at have råvarer nok, hvilke måltider serveredes, og hvorledes kunne kokkene præstere et utal af retter flere gange dagligt til at mætte et utal af sultne munde og samtidig gøre det på en måde, så ikke meget gik til spilde? Dette skulle der tages stilling til. Råvareprovianten skulle husholderen derfor kunne indtænke i de fremtidige madretter. Noget skulle konserveres og sikres som langtidsforråd, hvilket vil sige at kød og fisk skulle nedsaltes i tønnevis, speges eller tørres. Forbruget af salt var stort, men også vigtigt for at sikre sig, at både sild og flæsk var spiseligt et halvt år senere.

Som del af en storhusholdning kunne være folk lige fra de højeste stillinger ved hoffet, tjenestgørene kammerjunkere og hofdamer til den faste stab af bl.a. kokke, skrivere, ridefoged, brygger, bager og alle slags tjenestefolk lige til staldkarle og vaskerpiger, samt folk med kortvarige specialopgaver og hovbønder. De fik tre eller to daglige måltider, eller kun ét mens de var i tjeneste.<sup>6</sup>

Alle skulle medregnes, når storhusholdningens ansvarlige planlag-

de forråd og fremskaffelse af råvarer. At kunne sikre sig forråd nok til husholdningens størrelse var lige så vigtigt, eller vigtigere, end at have rede penge, hvis man som arbejdsgiver ville have folk til at udføre et arbejde for en, når mad var en del af betalingen. Det var et stort logistisk puslespil. Der skulle være forråd til retter, der kunne mætte hårdtarbejdende smede, kokke, karle osv., og der skulle være råvarer, der kunne tilfredsstille den kræsne gane hos kongelige som adelige og den lille kammerjomfru. Var man person i et tjenesteforhold i en storhusholdning, var ens daglige fysiske behov sikret med passende føde til at gøre hårdt fysisk arbejde eller med ret til at indtage udsøgte retter svarende til ens sociale levestandard.

En optælling af professioner og folk knyttet til bl.a. kgl. hofholdninger, stor-, kron- og lensgodser, klostre, skoler, universitet eller herregårde giver et begreb om størrelse på tidens storhusholdninger. En halvt hundrede personer eller oftere mellem 80 til 120 personer var, hvad der hørte til staben i en storhusholdning. Ved særlige lejligheder kunne arbejdsstyrken og besøgendes antal stige til 220, til 370, ja 620 ekstra personer, der skulle bespises (se Tabel 1).<sup>7</sup>

Den røde tråd i datidens forrådshusholdninger og især storhusholdningerne var således at udnytte naturens ressourcer på bedst mulig måde,

Tabel 1. Personer bospist på Herlufsholm Skole 1585

26 uger i 1585	Fremmede overnatter og spiser	Skolens folk	Gårdens folk	Midlertidig bønder og håndværkere	Bemærkninger
2.5-8.5	2	46	26	40	
9.5-15.5	10	46	26	81	
16.5-22.5	9	54	26	50	
23.5-29.5	5	52	26	48	
30.5-5.6	-	52	26	6	
6.6-12.6	5	48	26	327	300 ager møg.
6.6-7-8	<i>Oplysninger 1-8 uge efter trinitatis mangler</i>				
8.8-14.8	5	52	28	374	370 høster.
15.8-21.8	4	52	28	293	250 binder byg.
22.8-28.8	4	52	28	231	150 ager byg 60 mejer boghvede
29.8-4.9	8	52	28	120	92 ager havre, stakker boghvede
5.9-11.9	5	50	30	92	52 boghvede.
12.9-18.9	-	52	30	92	20 nedbryder bagerovn.
19.9-25.9	2	53	30	53	20 to dage humle- plukning.
26.9-2.10	7	52	32	74	32 age humle- stænger.
3.10-9.10	7	52	32	75	7 slagtning.
10.10-16.10	4	52	32	55	40 i møllen.
17.10-23.10	4	53	32	324	220 pløjer. 44 slagter.
24.10-30.10	5	53	32	5	-
Et halvt år	Evt. kun mad	Fuld kost 46-53 p.	Fuld kost 26-32 p.	1-3 arbejdsdage el. en uge	Lerche 2003 efter Dahlerup 1975

Kilde: M. Dahlerup: *Herlufsholm frie skole regnskab 1585-86*, Kbh. 1975.

ved at tage vare på råvarer, konservere og tilberede og servere dem i madretter ved måltider, som de bedst egnede sig til, så der gik mindst muligt til spilde.

I kildematerialet optræder meget forråds- og omhyggeligt registreret. Men det bør ikke forlede til overfortolkning af, at kosten bestod overvejende af forråds- og omhyggeligt registreret som saltet, tør-

ret og røget kød og fisk, thi andelen heraf skal sammenholdes med de andre altid nævnte fødevarer kategorier i ugekostmenuers opregning af, hvad de enkelte måltider bestod af; nemlig kål, ærter, grød, brød og øl.<sup>8</sup> Desuden kunne forråd strækkes, hvis man supplerede og spiste fersk mad ind imellem såsom frisk fisk, fjerkræ eller nedlagt vildt, hvoraf det tiloversblevne evt. blev gjort holdbart om kun i kortere tid som grønsaltet, dvs. let saltet, eller vindtørret.<sup>9</sup> Forbruget af grønsager fremgår naturligvis ikke af forrådslistene, men ses i eksistensen af køkken- og kålhaver, hvis tilstedeværelse kan udledes af oplysninger om mad til have-mænd og koner, der pløjer, luger, ager møg osv. i kålhaven.<sup>10</sup>

Meget madinteressant materiale er stadig uudnyttet arkivmateriale i Rigsarkivet, men nogle gode kildeudgivelser giver et ganske godt indtryk af principper i datidens madmæssige planlægning med måltidordninger. De viser differentierede beregningsmetoder for de daglige måltider for både den jævne befolkning, tjenestemænd som højt placerede rangspersoner og de kongelige selv. Sammenholdes nogle kilders normative information med regnskaberne konkrete udgifter til for-tæring, forråd og måltider, giver det mulighed for et godt indblik i, hvordan en storhusholdning kunne organisere bispisningen, hvilket er målet med dette bidrag.<sup>11</sup>

## Hvor mange munde at mætte? Hvem var de?

Man kan få et indtryk af omfanget af storhusholdningernes bispisninger, og hvilke personer der deltog, i Tabel 1 og 2. I Tabel 1 er der tale om Herlufsholm Frie Skole, en storhusholdning og dens sammensætning. Mange funktioner hørte ind under skolen og gav job til folk fra mange forskellige lag i befolkningen. Her er opgjort, hvor mange personer der i skolens regnskab nævnes som havende modtaget måltider i en periode på 26 uger i 1585.

Omfanget af de mange munde som skulle mættes var en faktor, der måtte regnes med, når køkkenet skulle planlægge antallet af dagens måltider. I Tabel 1 vises de grupper regnskabet inddeler personer i. Grupperne 2 og 3 er dem, der har fået fuld-kost på Herlufsholm Skole fra 2. maj til 30. oktober 1585. Hørte man således til den faste stab med fuld kost enten på skolen, en 46-53 personer, eller på gården, en 26-32 personer, var det mellem 72 og 85 personer, der skulle bispises med tre daglige måltider i det halve år. Det er højest: 46.410 lavest: 39.312 måltider, omsat til et helt år altså mellem 92.820 og 78.624 måltider. Hertil kom den lille gruppe, der bestod af fremmede folk på rejse, der overnattede eller blot bispistes, en ca. 5 om ugen, og så den store gruppe 4 omfattende skolens midlertidig indkaldte fæstebønder til

Tabel 2. Måltider til arbejdere på Ringsted Kloster

År	Måltider
1576/77	26.068
1585/86	25.690
1607/08	11.215
1610/11	9.693
1611/12	8.859
1612/13	8.487
1613/14	8.822
1617/18	10.620
1618/19	12.289
1619/20	8.499

hoveri, samt håndværkere og kvinder med særlige arbejdsopgaver. Antallet i denne gruppe varierede meget uge for uge, og også om de skulle bespises med et enkelt måltid, eller om de var på arbejde to til fire dage, hvor de da fik alle måltider. Omfanget var naturligvis særlig stort, når der skulle høstes, mejes og hovmarkerne pløjes, men også når efterårsslagtningen skulle sikre gårdens forråd, eller når humlen skulle sikres, så der kunne brygges øl nok til alle. Slagtningen kunne f.eks. kræve omkring 44 personer mere end normalt og skoldning af gæs 20 ekstra. Jeg har i bemærkningerne noteret, hvor der var særligt stort mandskabsforbrug, hvilket må have været en spidsbelastning for køkkenet og givet nok at gøre for de to kokke Chresten Kock og Søren Kock og deres kokkedrenge i bl.a. nogle uger i august med i alt 377 og 459

munde at mætte. Forbruget af især fisk steg da. Det fremgår af skolens regnskab, at der blev brygget øl af forskellig styrke til skolen, til de fremmede, og til gården, og at der blev spist mere smør på skolen end på gården, henholdsvis  $6\frac{1}{2}$  tønne  $1\frac{1}{2}$  fjerding og 2 tønner. Der blev i hele dette halvår spist 243 sider flæsk,  $23\frac{1}{2}$  og 1 fjerding oksekroppe, 259 fårekroppe, 107 gæs, 35 svinerygge, 1 tønne ærter,  $2\frac{1}{2}$  læster 5 tønner sild og mange andre fisk som rokke, langer, hvilling, flyndere og torsk, men også de store gode Bergfisk fra Nordatlanten i lange baner, og brød blev der bagt af 3 læster 5 pund og 5 skæpper mel.<sup>12</sup> Hvor mange måltider der kunne blive heraf kan ikke præcist udregnes, men af f.eks. de 259 fårekroppe ville der kunne blive  $906\frac{1}{2}$  ret og således 7.252 måltider, hvis man følger den taksering som Arent Berntsen angiver i udspisningstaksten fra 1627, hvor en fårekrop takseredes til  $3\frac{1}{2}$  ret. Smørforbruget ville svare til 30.317 måltider og en tønne ærter sattes til 1.480 måltider hos A. Berntsen. Hans beregningssystem omtales senere (se Tabel 13).

En anden storhusholdning, krongodset Ringsted Kloster, giver et godt indtryk af mængden af personer og den sociale spredning, der gerne var i storhusholdninger. Det tidligere katolske kloster lå strategisk på hovedfærdselsåren fra København til overfarten i Korsør. Det fungerede



Fig. 1. Bord til 10. A. Bosse. Paris ca.1630. Bibliotheque Nationale.

derfor som poststation og frit overnatningssted for privilegerede rejsende på samme måde som Herlufsholm. Antallet der evt. skulle bispises her varierende; 25, 40, og 101 måltider nævnes i lensregnskaberne. Oplysningerne om antallet af måltider givet fra klostret til især de midlertidige indkaldte folk uge for uge i perioden mellem 1576 og 1620 fremgår af Rise Hansens behandling af omfanget af hoveriarbejdet på klostret.<sup>13</sup> I perioden svingede bespisningen meget år for år fra 8.487 måltider et år til 26.068 måltider, da den var størst (se Tabel 2).

Udover disse måltider, der sikkert var jævne retter fra køkkenet, skal lægges de måltider, der skulle fremstilles til de andre grupper og især til den faste stab som modtog tre måltider om dagen. Medtages alle spisende og alle måltider i et år som f.eks. 1607/08 er regnestykket, at der blev spist i alt 85.632 måltider på klostrets bekostning. De faste, der var på fuld kost, var i 26 uger af året 59 personer, i 27 uger 63 personer. De fremmede overnattende var dette år 11 personer, mens der til gruppen af håndværkere gik 3.339 måltider, og endelig fik hovbønderne 11.215 måltider (se Tabel 3).



*Tabel 3. Måltider givet i 1607/08 på Ringsted Kloster*

Til fastansatte	67.935	måltider
Til fremmede	3.143	-
Til håndværkere	3.339	-
Til hovbønder og daglejere	11.215	-
i alt:	85.632	måltider

Hvem var disse personer så? Gruppen af faste folk omfattede følgende personer: først og fremmest lensmanden, hans kone og deres egne 15 folk, dertil staben nævnt ved deres funktion: en foged, skriver, skriverdreng, brygger, bryggerdreng, dugsvend, lensmandskok, huskok, 2 kokkedrenge, fisker, ladegårdsfoged, portner, postrider, 3 postvognsdrenge, svinemand, fæmand, mælkedeje, 2 ladegårdspiger, smed og en vangevogter. I alt et personale på 27 personer. Hertil kom 12 skolebørn, en lærer, en hører og en blind og fattig mand – i alt 15 personer. Der er her således i alt bespist 59 personer med 3 daglige måltider.<sup>14</sup> Til sammenligning bespiste Københavns Universitet år 1674 100 studenter med to daglige måltider med hver tre retter mad.<sup>15</sup>

## Hofholdinger

En særlig gruppe storhusholdninger er hoffets. Her kunne den faste stab være fra en 80 til en 120 personer i 1600 årene. Der gives i bevarede hof-

ordninger et godt og detaljeret indtryk af, hvorledes hofførelsen og den daglige bespisning skulle foregå fra 1500 årene og op gennem 1700 årene. Både Christian II's og Christian III's hofordning kendes.<sup>16</sup> Men det er Christian IV's og hans moders hofordninger jeg har valgt at bruge her til at vise bespisnings- og måltidsystemet og kombinere det med regnskabsseksempler fra hoffet fra samme tid, der konkretiserer, hvad der var blevet spist, hvor meget og hvordan man spiste ved borde osv. Til slut vil jeg med et eksempel vise, hvordan dette bespisningssystem med retter og råvarer også fungerede i hofholdningen 100 år senere.

## Enkedronning Sophies hof på Nykøbing slot, et madkulturelt univers

Det er med nutidens øjne et anderledes madkulturelt univers der opruller sig for os i enkedronning Sophies hofholdning 1615 og i datidens måltidsystem. Det er året, hvor hun fik ny hofmarskal til sit hof på Nykøbing Slot og gennem hans ansvarsområde beskrives, hvordan bespisningen skulle foregå. Lolland-Falster var hendes livgeding, hvor dronningen holdt hof fra 1594 til sin død 1631.<sup>17</sup>

Hofholdningen på Nykøbing Slot omfattede alle de faciliteter og folk nødvendige for at skaffe, tilberede og opbevare føde- og drikkevarer. Der blev kogt, bagt, brygget, slagtet og

*Tabel 4. Enkedronning Sophies hofholdning på Nykøbing Slot 1615. Fødevarerrelaterede job og faciliteter*

vinskænk  
 folk i øl-, vin- og mælkekældre  
 salttjener  
 mund- og huskokke, kokkedrenge  
 folk i bagers og bryghus  
 hvedebrødsbager og konditor  
 apoteker (krydderholder)  
 fyrbøder  
 fuglefængere  
 strandfiskere  
 køkken- og urtehavegartner  
 bødker  
 møller  
 smed  
 stald- og ladefolk  
 vildtskytter og skovløbere  
 hjulmager  
 sølvknægt  
 dugsvend  
 tjenere  
 køkkenskriveren (regnskabs-  
 ansvarlig for al proviant  
 og leveringer til køkkenet)

en vinkælder  
 en ølkælder  
 en mælkekælder  
 en saltkælder  
 en viktualiekælder  
 et bryggeri  
 et slagteri  
 et røggkammer  
 et hvedebrødsbageri  
 et almindeligt bageri  
 et huskøkken  
 dronningens mundkøkken  
 et sølvkammer

Kilde: Thomsen, 1937, s. 337-40

kød blev modnet, røget og saltet. Fisk blev behandlet på lignende måde, og der var kældre til opbevaring af mælk, øl og vin. Jobbenævnelser, der relaterer sig til arbejde med fødevarer viser ligeledes, at dronningen kunne forsynes med eksotiske krydderier fra sin apoteker, grønsager, frugt og krydderurter fra egen have, få fint bagværk, og få friske fisk, fugle- og storvildt fra strand og skov. Der var en bødker og en smed, der kunne lave kar og køkkenredskaber, mens køkkenskriveren holdt nøje regnskab med ind- og udgående varer og udgifter, og endelig var der tre kokke ansat i Dronningens eget mundkøkken og andre to i folke- eller huskøkkenet (se Tabel 4).<sup>18</sup>

Enkedronningen bespiste folk fra alle klasser i samfundet, som joblisten i Tabel 4 viser. I Tabel 5 vises hvordan man spiste dagens måltider samlet ved borde efter rang og jobfunktion, og hvordan man sørgede for, at der blev spist op af dagens til-lavede mad så ikke noget gik til spille. Maden fra et bord blev bragt videre til næste, det kaldtes afgang. I Tabel 6 sættes nogle tal på betragtninger over, hvor mange folk der skulle deles om hvor meget mad.

## Måltider og spisetid

Antallet af måltider, der inddeler dagen og dens aktiviteter, har skiftet op gennem århundrederne. I dag har de fleste let adgang til at købe mad når

og hvor de vil, eller til at forsyne sig fra køleskabet med hvad de ønsker når det ønskes. Tidligere var sådan selvbetjening ikke mulig eller tilladt. Selv i 1950'erne indgik madvarer af enhver slags, råvarer som rester, altid i den madansvarliges planlægning af næste måltid eller frokostpakke. Adgang til fødevarerforrådene var i tidligere tiders husholdninger, store som små, endnu mere begrænset til dem, der havde tilladelse til at disponere og udlevere herfra. På Nykøbing Slot 1615 skulle alle, der ikke havde noget ærinde i køkkenet eller forråds-kældrene, holde sig borte, og så snart der var spist blev kældrene lukket indtil forberedelse af næste måltid.<sup>19</sup>

Måltider forstået som mad til bestemt tid kan synes mere flydende i dagens Danmark, men i modsætning til vore nordiske nabolande har vi dog stadig en klar måltidsrytme med morgenmad omkring kl. 8, frokost, dvs. kold mad, omkring kl. 12 og middag om aftenen mellem kl. 5 og 7 med kaffepauser for- og eftermiddag.<sup>20</sup> I begyndelsen af 1800 årene kunne antallet af måltider på en sjællandsk gård om sommeren, når man stod op længe før 5, snige sig op på 6, selvom nogle da var at regne for mellem-madder.<sup>21</sup>

Faste måltidstider er vigtig, når mange er involverede i spisningen. Maden skal være færdig til bestemt tid, og de spisende skal indfinde sig præcist ved bordet, hvor den tilberedte mad da serveres for dem. Dette

gjaldt for mange familiers måltider frem til vor generation. Måltid var et fast begreb og omfattede ikke bare når man spiste et æble eller en mellemmad, som dette bidrag også viser.

De faste måltidstider på Nykøbing Slot 1615 var middag mellem kl. 9 og 10 og det andet hovedmåltid, aftensmad, mellem kl. 4 og 5. Denne middelalderlige tomåltidsordning blev også brugt i Chr. II's og Chr. III's hofordninger. Ved Christian III's hof annonceredes måltidstid med fanfarer, og det gjorde det også på Nyborg slot i 1634 under Prins Christians tid, hvor første måltid først var kl. 11 og aftensmåltidet først kl. 6.<sup>22</sup> Der blev ikke serveret morgenmad »frokost« på slottet.<sup>23</sup>

Reflekterer man over, hvorfor der kun nævnes to måltider, samt disses tidspunkter, må det erindres, at man gerne stod op, når det blev lyst, og man kunne da individuelt tage sig lidt brød og drikke på fastende hjerte af den ration, man havde per dag. Men det blev ikke regnet med som et måltid, thi disse var serverede, tilberedte retter af varm og kold mad. Man regnede også med at kokkenes tilberedningstid var 2 timer, og så længe før måltidet blev køkkenet lukket op. Som omtalt var dagens måltider indkluderet i et ansættelsesforhold eller andet tjenesteforhold som en del af lønnen.

Mad, der ikke blev spist ved bordene, kunne indgå i servering ved andre borde. Det var et privilegium at have

*Table 5. Måltidsborde ved enkedronning Sophies hof på Nykøbing Slot 1615*

<i>Retter direkte fra køkkenet</i>	<i>Enkedronningens mundkøkken Retter som afgang fra andet bord</i>
<p><u>Bord 1</u>, Enkedronningens Middag 12 retter Aften 12 retter</p>	<p>Fra 1 afgang til 1.a: <u>Bord 1.a</u> i spisestuen Hofjunkere og hofmarskal De 12 afgangretter, middag som aften Brød og daglig 3 pottes øl, vin fra kgl. vinkælder Øl leveres til kl. 8 ved nattjeneste</p> <p>Fra 1.a afgang til 1.b. <u>Bord 1.b</u> i hofstuen Pager, vinskænk, sølvknægt, dugsvend og saltjtener Samme 12 retter Øl og brød fra ølkælder</p>
<p><u>Bord 2</u> i fruerstuen For hofmesterinden og jomfruer 7 retter til middag, 6 til aften Øl og brød og daglig 1½ pot vin</p>	<p>Fra 2 afgang til 2.a <u>Bord 2.a</u> Enkedronningens piger og fyrbødere Samme 6-7 retter</p>
<i>Retter direkte fra køkkenet</i>	<i>Huskøkkenet Retter som afgang fra andet bord</i>
<p><u>Bord 3</u> i hofstuen Fodermarskal, ridefoged, køkkenskriver, slotsskriver, hofmesters og hofmarskals tjenere Middag som aften 5 retter Øl og brød</p>	<p>Fra 3 afgang til 3.a <u>Bord 3.a</u> Husfogeds- og kammerjunkers stald drenge, fuglefængere, strandfiskere Samme 2x 5 retter, øl og brød</p>
<p><u>Bord 4</u> i oldfruekammer Oldfruen og hendes folk Morgen og aften 4 retter</p>	
<p><u>Bord 5</u> i bryghuset Slutteren med folk, hvedebrødsbageren og hans drenge og bødkeren morgen og aften 4 retter</p>	
<p><u>Bord 6</u> i porthuset Portner, portholder og hjulmager ved tjeneste Morgen og aften 4 retter 1 tønde øl pr. måned hver</p>	

Kilde: Thomsen, 1937, s. 380 og 388f

fri spisning, og ingen uberettiget skulle derfor spise med. På slottet lukkede man porten, ja trak broen op ved spisetid, så ingen kunne smutte ind og spise gratis ved hoffet, men efter spisetid kunne der vanke noget af de gode rester til de fattige, der samlede sig ved porten, således som det var skik også ved mange udenlandske hof- og storhusholdninger. I en dansk storhusholdning, som Ringsted Kloster blev der i 1576/77 i mange uger »givet i Guds navn ved porten« til de fattige. Det var fra 12 til 44 måltider ugentlig, eller i en periode over 26 uger 628 måltider, hvilket i gennemsnit er 3<sup>1/2</sup> måltid per dag.<sup>24</sup>

## Måltider serveret ved borde

Dagliglivet ved Nykøbing Slot indelbar, at bespisningen skulle tilrettelægges som i hofordningen af 12. oktober 1615, der er vist i Tabel 5. Her ses måden man organiserede bespisningen af det store antal personer, der var i et tjenesteforhold, hvilket gav dem ret til at spise med ved de faste måltider.<sup>25</sup>

Vi opfatter gerne Christian IV's tid som en meget madglad periode. Det skinner dog igennem her hos dronningen som i andre af samtidens spisereglementer, at der gerne skulle føres hus uden luksus og med mådehold, og der skulle undgås spild af fødevarer. Ved fester og banketter var det dog anderledes, men det er en anden sag og ikke emnet her.

Der blev serveret mad ved i alt 10 borde placeret forskellige steder på slottet, og det var kun her der blev serveret. Det skete to gange dagligt, og imens var porten som sagt lukket. På de 6 borde kom maden frisk ind direkte fra køkkenet. Man kunne ikke sætte sig ved hvilket som helst bord man ville men havde i forhold til ens tjenesteforhold fået tildelt en bordplacering efter rang og anseelse. Hofmarskallen selv spiste sammen med adelsfolkene ved bord 1a og hans page ved et andet bord 1b, mens hans egen tjener ikke var på dronningens spise-liste.

Der serveredes fra 12 og ned til 4 retter ved bordene. Det betød noget dengang som nu, når man spiser ved samme bord og deler samme mad, idet man da er på ligefod. Det ses også, at der er forskel på folk ud fra, hvor mange forskellige retter der serveredes for dem ved de forskellige borde. Det var også kun ved tre borde, der serveredes vin, resten drak øl. Fra bord 1 og 2 blev den urørte mad, efter at personerne her havde spist, ved en fast procedure stillet frem på et andet bord med andre spisende folk af lavere rang. Dette kaldtes afgang.

Der var desuden også to køkkener. I det ene køkken, dronningens mundkøkken, kunne hendes mundkokke tilberede lækre retter af råvarer, der kun var beregnet for de højere rangklassers ganer, såsom vildt, og af fødevarer, der ofte kun var begrænset mængde af tilsat sjældne

og dyre ingredienser og krydderier. Disse kokkes lækre retter lod man ikke gå til spilde, idet tiloversblevne retter fra de 12 retter der blev stillet frem på dronningens bord eller de 6-7 retter, der blev serveret ved hofmesterindens bord i fruerstuen, blev serveret igen på hele tre andre afgangsborde. I det andet køkken, folkekøkkenet, tog man sig af tilberedningen af de mere almindelige dagligdags retter. Det skete med fødevarer, der var tilgængelige i større mængder og resulterede i god kraftig føde til mere hårdarbejdende og jævne folk ved hoffet. De fleste af folkene fik 4 frisklavede retter direkte fra køkkenet ved deres borde, mens bordet i hofstuen, hvor de højere funktionærer spiste, fik 5 retter. Uspiste retter herfra blev serveret ved afgangsbord 3a, hvor underordnet personale som slottes stald-drenge, fiskere og fuglefangere spiste. Meget fornuftigt spiste portneren i porthuset, så der kunne holdes øje med, at ingen sneg sig ind til et gratis måltid. Ingen uden hofmarskallen kunne nemlig indbyde fremmede til at spise med. Andre tilstedeværende på slottet i spisetiden måtte vente f.eks. i Kancelliet.

Dette system med cirkulerende retter, der kan synes indviklet, sikrede, at folk blev både behandlet efter stand og at intet gik til spilde. Og selvom der var faste spisetider, hvor man indfandt sig ved sit bord, må der have været et forskudt tidsinterval mellem, hvornår man spiste ved bord

1 og bord 1a og 1b, da maden ved disse borde var den samme. Det betyder også, selvom det ikke siges direkte, at der har været regler for hvor længe maden stod på bordene, før den gik videre. Et måltid bestod også gerne af flere anretninger. Det betyder, at når de spisende havde valgt, hvad de havde lyst til at spise fra retterne i første anretning, blev disse alle fjernet og en ny anretning med andre retter blev da stillet frem. De første retter kunne derfor sættes for næste hold spisende, mens maden endnu var frisk.<sup>26</sup> Vi har fra det følgende århundredes hofregnskaber og spiseordninger langt flere detaljer, men som system fungerede ret-bord-afgangssystemet også op i 1780'erne. Det var en måde at styre strømmen af madvarer på mellem bordene, så det meste blev spist samtidig med, at måltidet blev afviklet indenfor et passende tidsrum. Nogle justeringer og variationer var der naturligvis sket fra tid til anden, både hvad angår antal af retter, antallet af personale og om noget mad gik ned til køkkenet for at blive suppleret med varmt, før det gik videre til andre borde.

Hvor mange fik så kosten på slottet 1615, og hvor mange retter skulle der fremstilles af kokkene hver dag? Man regnede på slottet med, at et bords spisende var 8-9 højst 10 personer – hvis de var under 7, så var der tale om mindre borde.<sup>27</sup> Dette antal bordpersoner må anses for et

Tabel 6. Daglig bespisning ved borde ved enkedronningens hof 1615

<i>Borde</i>	<i>Retter</i>	<i>Personer</i>	<i>Bemærkninger</i>
1, 1a, 1b	12	24	Samme 12 retter ved tre borde
2, 2a	6-7	16	Uspist fra de 6-7 retter ved nyt bord
3, 3a	5	16	Samme 5 retter ved to borde
4	4	8	Bord 4 til 6 mad direkte fra køkkenet
5	4	8	hvis evt. samme ret til 24 personer, da
6	4	8	færre forskellige tilberedte retter
i alt 10	35-36 70-72 pr. dag	80 160 måltider i	Beregningsnorm 8 personer pr. bord 2 daglige måltider til 80 personer

gængs antal på den tid, idet også Arent Berntsen for 1627 nævner 8 som antallet af konsumerende personer, han bruger som udgangspunkt for beregning af mængden af proviant udregnet i retter til provianttakster til brug for forvaltere ved tidens storhusholdninger.<sup>28</sup>

Jeg har i Tabel 6 samlet en dags måltidsscenario fra Nykøbing Slot. Det giver et begreb om det antal personer, der skulle mættes og det antal retter, der daglig skulle fremstilles. Så selvom kokkene var kreative og fremstillede mange retter til de enkelte borde af både kød, fisk, fjerkræ, saltet, røget eller tørret, vildt, grønt i tærter og pier og evt. sødt, så var der i bespisningssystemet indbygget måder at regulere forbruget på. På grund af det udviklede afgangssystem blev der en begrænsning i både mængden af mad og antallet af forskellige retter, kokkene skulle være kreative nok at fremstille hver dag. Havde det ikke været for afgangssystemet, skulle der bl.a. til de første

tre borde, 1, 1a, 1b, have været fremstillet 36 retter, til de næste fire borde, 2, 2a, 3, 3a, 22-24 retter. I stedet for nøjedes man nu med 23 retter til disse 7 borde mod ellers 58-60 retter. De sidste tre borde, 4-6 med tjenende ånder, kunne spise samme type mad, og teoretisk set kunne kokkene da nøjes med de fire retter i blot en større portion, hvis de havde råvarer hertil. Men ellers var det daglige antal retter højest 70-82 fra køkkenerne og gennemsnitsantal bespiste personer var 80.

På slottet blev der ikke givet morgenmad, men kun to måltider daglig. Derfor var det herudfra, at man skulle udregne det antal måltider, der skulle fremstilles per uge, måned, ja per år til én person såvel som til de minimum 80 personer, for dermed at kunne planlægge at fremskaffe de rette mængder proviant af forskellig slags. Af Tabel 7 fremgår, hvor mange måltider det drejede sig om. Arent Berntsen regner med tre daglige

Tabel 7. Måltidsberegning

Pr. person	Nykøbing Slot 1615		A. Berntsen 1627
	2 pr. dag	pr. 80 personer	pr. person 3 pr. dag
pr. uge	14 måltider	1120 måltider	20 måltider
pr. måned	56 -	4480 -	80 -
pr. år (12)	672 -	53760 -	960 -
13 måneder	728 -	58240 -	1040 -

måltider i sine samtidige beregningslister, for hvor meget husholderen behøver af de mest nødvendige typer proviant såsom okser, får, lam, svin, gæs, høns med både deres hoveder, fødder, kallun (mave) og vildbrad, saltet og tørret fisk af både laks, sild, torsk, gråsej, ål, bergfisk (klipfisk), flyndere, rokker samt gryn, ærter og smør, og naturligvis af brød og øl – altså til 20 måltider ugentlig, da der kun var to om søndagen. Det er imidlertid mere end slottets 14 måltider per mand per uge, hvilket vil påvirke planlægningen af at have proviant nok.<sup>29</sup>

Ved kongens, Christians IV's eget hof, var spisningen på samme måde ved borde. I Tabel 8 er opregnet hvorledes borde, retter og personer fordelte sig. Her var 13 bordserveringer ved de to måltider med mad fra ridderkøkkenet til de høje rangklasser og mad til de andre fra huskøkkenet. Tillavet mad gik heller ikke her til spilde. Der var her også afgangsborde. Dette mindskede antallet af retter og også den mængde der blev spist af den enkelte, når flere skulle

deles om samme madretter. Jeg har anført til højre forhold som bordpersoner (ottenorm eller talt) og om nye retter. At spise ved sammen bord signalerer også her at være ligemænd, at man har samme bordmanerer og kan tale om samme emner.<sup>30</sup>

Der kunne således være 46 personer, der spiste af de 38 retter fra ridderkøkkenet ved 5 borde. Og der kunne være en 70 personer, der spiste af de 55 retter mad fra huskøkkenet serveret ved 9 borde. Alt i alt kunne der være 120 personer om at spise de 101 tillavede retter per måltid. Det kan synes som mange retter, men med denne spiseadfærd er det langt mindre mad per person og en bedre udnyttelse af tillavet mad. Tabel 9 viser, hvordan afgang har mindsket spild af spiselig mad på samme måde som i dronning Sophies husholdning.

Et er reglerne, men hvordan håndteres bespisningen da i praksis? Selve hofregnskaberne giver de faktiske udgifter i ugesedler med oplysninger om, hvem der spiste ved hvilket bord, og hvor mange retter der



Tabel 8. Bispisning ved Christian IV's hof 1621

<i>Fra ridderkøkkenet</i>			
<i>Bord (disk)</i>	<i>Retter</i>	<i>Perso- ner</i>	<i>Nye retter</i>
1. Kongens eget taffel	12 retter eller mere	8	12
1.a, bord for Kongens edelknaber	Afgang fra taffel 1 + 4 retter fra køkkenet	8	4
2. Prinsens og de unge herrers taffel, hofmesteren og 3 kammerjunkere	14 retter	8	14
2.a, bord for to tugtemestre	Afgang fra taffel 2 + 2 retter fra køkkenet	2	2
3. Jomfru Anne Cathrinas disk	6 retter	8	6
4. disk for Prinsens og de unge her- rers 8 edelknaber, 2 kammertje- nere, fyrbøder, og skolemester	afgang fra bord 2.a (14+2)	12	-
<i>Fra huskøkkenet</i>			
<i>Bord (disk)</i>	<i>Retter</i>	<i>Perso- ner</i>	<i>Nye retter</i>
5. Herremændenes disk	8 retter & 4 af ridderkøkkenet	8	12
6. Disk for prinsen og de unge herrers kammerjunkeres	6 retter	8	6
7. Disk i vinkælderen	6 retter	8	6
8. Disk for Kongens vaskepiger og fru Kirstens folk	6 retter	8	6
Borde i Borgestuen:			
9. øverste bord: 1 fodermarskal, 2 bagere, 1 kældersvend, 4 sølv- poppe, 2 vildtskytter, 1 dugsvend	6 retter	11	6
10. andet bord: fodermarskallens dreng, mester Daniels svend, me- ster Jacobs svend, 1 bryggersvend, 1 kælderdreng, sølvpoppens dreng	6 retter	6	6
11. Prinsens skræddersvend, 3 bager- dreng, fru Kirstens løber og 2 af hendes skrædderdreng, 1 smededreng, vildskyttens dreng	5 retter	9	5
12. Disk ingivet til huskokken og hans folk	6 retter	8	6
13. Disk udgivet til ridderkokken og hans folk	6 retter	8?	6
13 borde og 2 afgangsborde	4 retter desuden		
I alt	101 retter tillavet og serveret per måltid		
I alt til dagens 2 måltider	202 retter for hoffet		

Kilde: Kanc. Brevb, 1621, s. 103.

Tabel 9. En dags måltider ved Christian IV's hof

Borde	Retter	Personer	Bemærkninger
1, 1a	12+4	16	+ 4 friske retter fra køkkenet
2, 2a, 4	14+2	22	Ved 2a + 2 friske retter
3	6	8	
5	8+4	8	+ 4 retter fra ridderkøkken.
6	6	8	Kan persontal ikke tælles,
7	6	8	sættes det til 8
8	6	8	
9	6	11	Personer ved bord 9, 10 & 11. I alt 26
10	6	6	(norm ville være 24)
11	5	9	
12	6	8	
13	6	8	
9+3+3	97+4	120	
Daglig tillavede retter	202	240 måltider!	

serveredes. Man kan her koble det opgjorte forbrug af råvarer både i retter og vægt og antal sammen med retterne. Det er især ved en kombination af flere kilders information, at man kan få et mere sammenhængende realistisk billede af madkulturen og spiseadfærden i disse storhusholdninger. Normer bliver konkrete størrelser, og hvad der ligger bag opgivelserne bliver forståeligt.

Til sammenligning mellem spiseordninger og de faktiske opgørelser af udgifter ved bespisningen i en storhusholdning har jeg valgt et regnskab samtidigt med spiseordningerne. I Tabel 10-12 og 14-15 er vist de konkrete omkostninger ved hofspisning på Segeberg Slot i Hol-

sten oplyst med måltider, retter og råvarer hertil for den udvalgte Prins Christian nogle dage i maj 1627.

Der er blevet serveret to hovedmåltider daglig som i dronning Sophies husholdning. Der blev spist ved 6 borde, diske, placeret faste steder på slottet. De fleste af staben spiste ved 2 borde i borgestuen. Kokkene fremstillede i alt 350 retter i disse fem dage, og der skulle tillaves 70 retter daglig, hvor normen var 202 hos kongen. Når dette er dagens måltider betyder det, at man ved bordene således fik 12, 6, 11 eller 6 retter til hvert måltid og ikke 24, 12 osv. Altså antalsmæssigt svarende til både kongens og dronning Sophies middagsborde efter rang.

*Tabel 10. Spisning på Segebjerg slot 1627 for prins Christian, hertug Frederik, officerer og høftjenere*

Bord »Disk« nr.	Antal	Søn.	Man.	Tirs. 1. maj	Ons. 2. maj	Tors. 3. maj	Fre. 4. maj	Lør. 5. maj	Retter i alt
1 prins og hertug	1	-	-	24	24	24	24	24	120
2 vinkælder	1			12	12	12	12	12	60
3 borgestue	2			22	22	22	22	22	110
4 køkken	2			12	12	12	12	12	60
I alt	6			70	70	70	70	70	350

Kilde: RA reg. 108B. Civilregnskaber. Køkkenskriverregnskaber 1626-28 Nr. 414

Ugen efter på Segeberg Slot skulle der laves mad alle syv dage, i alt 668 retter. Tabel 11 viser, at det også var til flere folk, og at der blev spist flere forskellige steder. Der skulle laves mellem 92-96 retter per dag af køkkene. Det ser ud til, at prinsen var væk fra tirsdag til lørdag. Bespisningens omfang og forbruget af råvarer og krydderier m.m. opgøres efter samme recept som ugen før. Og således følger prinsens forbrug uge for

uge i den 69 uger lange regnskabsperiode. Disse konkrete oplysninger om reelt forbrug er vigtige for analysen af, hvad der var den strukturelle ramme og norm, og hvad der var praksis i virkeligheden. Dette materiale er endnu langt fra udnyttet.<sup>31</sup>

Hvad der konkret medgik af madvarer til de 350 retter forspist mellem 1. og 6. maj blev opgjort både som mængde og i tidens portioneringssy-

*Tabel 11. Spisning for prins Christian, officerer og tjenere på Segebjerg slot 1627*

Bord Nr.	Antal	Søn. 6. maj	Man. 7. maj	Tirs. 8. maj	Ons. 9. maj	Tors. 10. maj	Fre. 11. maj	Lør. 12. maj	Retter i alt
1 prinsens	1	24	24	-	-	-	-	12 aften	60
2 vinkælder	1	12	12	12	12	12	12	12	84
3 borgestue	4	44	44	44	44	44	44	44	308
4 køkken	2	12	12	12	12	12	12	12	84
5 edelknaber	1	-	-	12	12	12	12	12	60
6 marskal	1	-	-	16	16	16	16	-	64
7 herremænd	1	-	-	-	-	-	-	8 middag	8
I alt	11	92	92	96	96	96	96	92	668

Kilde: RA reg. 108B. Civilregnskaber. Køkkenskriverregnskaber 1626-28 Nr. 414

Tabel 12. Udspist 1-6. maj 1627 ved prins Christians hof på Segebjerg slot

<i>fødevarer</i>	<i>mængde</i>	<i>i retter</i>	<i>i A. Berntsen</i>
oksekød fersk	1½ krop	50	1 okse = 40 r.
unge lam	9 kroppe	27 (1 = 3 r.)	her dog 3½ r.
høns	17 par	17	samme
stegegrise	1	1	samme
får	3	6	ens. 1 får = 2 r.
rørdrumme	1	1	
flæsk	4 sider -		
røget oksekød	4 stykker - i alt	12	opgives anderledes
røget lammekød	1 krop -		
svinehoveder	4 -		
oksekød saltet	½ tønde	15	ens. 1 td. = 30 r.
rokker	5	4	ens. 20 stk. = 15 r.
fårekød salt	½ tønde	15	4 får = 14 r.
vildbrad salt	½ tønde	15	1 td. = 30 r.
fårekød røget	2 kroppe	7	ens. 1 får = 3½ r.
svinehoveder	8	8	1 td. = 60 r.
svinerygge	6	3	1 sv.ryg = 6 måltider
laks salt	½ fjerding	13	12½, 1 td. = 100 r.
ål salt	1 otting	20	1 td. = 160 r.
sild salt	1½ fjerding	35	37½ r., 1 td. = 100 r.
torsk	½ tønde	26	1 td. = 52 r.
bergfisk	1 lispund	9	ens.
torsk tørre	5	5	1 snes = 20 r.
flyndere tørre	200	10	100 = 5 r.
hvilling tørre	200	12	100 = 6 r.
oghvedegryn	½ otting	5	
byggryn	½ otting	4	
ærter	½ otting	5	
karper fersk		3	ferske varer regnes som
karudser fersk		4	positiv ekstra supplement
aborre fersk		8	til proviantforråd
ål fersk		3	
adskillige slags			
små ferske fisk		4	
I alt		347 retter	

stem af råvarer i retter. Dette har jeg valgt at gengive i Tabel 12. Fødevarerne er opført i den rækkefølge og måde, man i samtiden opregnede forråd af fødevarerproviant. Således nævnes kødvarer af forskellige dyr først, så fisk af mange slags, evt. lidt småvildt, (hvilket jeg skal komme tilbage til; storvildt var for de privilegerede, og derfor findes det ikke i det normale udgiftregnskab men er ført i særlige vildtregnskaber). Så er der proviantvarer som gryn og ærter og evt. noget fersk og andet.

I Tabel 12 er den regnskabsmæssige opgivelse af fødevarerforbruget til de fem dage omsat til hvad det også kunne blive til i retter. I yderste højre kolonne har jeg kommenteret, om listens faktiske opgivelser over fødevarerforbrug i retter svarer til beregningsmåde og mængdeangivelse for retter brugt i samtidens kendte udspisningstakster, især de af Arent Berntsen gengivet. Således er det korrekt forbrugsberegning med okse til 50 retter, når Berntsen siger, at 1 oksekrop er 40 retter, og der her i regnskabet er brugt  $1\frac{1}{2}$  krop, men han regner imidlertid med  $3\frac{1}{2}$  ret til 1 lam, mens der i regnskabet regnes med kun 3 retter per »ungt« lam. Generelt er der imidlertid overensstemmelse, og Berntsen vil kunne bruges til kontrol og sandsynliggørelse af andre opgivelser. Målet er dog at forstå systemet, tankegang og, hvorledes man opererede med retter og måltider i samtiden.<sup>32</sup> Tabel 13 viser til sammenligning med dette reelle

Tabel 13. Chr. IV's udspisningstakst 11. august 1627 for de fornemste viktualieposter og anført i retter som brugt ved hoffet

	Retter
1 fårekrop	$3\frac{1}{2}$
1 kalv	5
1 fuldvoksen lam	5
1 fersk okse	40
1 par voksne høns	1
1 tønne svinefødde	60
1 tønne oksekød	30
1 fersk gås	2
1 saltet gås med kråser	$1\frac{1}{2}$
1 tønne kallun, ingen fødde i	70
1 tønne oksefødde	50
1 tønne vildtbrad	30
1 tde. sild forhøjet og velpakket	100
1 tønne sild uforhøjet	92
1 tønne forhøjet hovedløs torsk	60
1 tønne torsk uforhøjet	52
1 tønne laks som er vel pakket	100
1 tønne ål som er forhøjet	160
1 lispund bergfisk (8 kg)	9
100 flyndere	5
100 hvilling	6
1 snes tørre torsk + hoveder og ben	20
1 snes rokker	15
1 tønne 1 fjerding ærter	120
1 skok riske bøtter (60 stk tørfisk fra Riga)	120
1 hare	2
1 småvildt	4
1 storvildt	7
1 par vildænder	1
2 par duer	1
1 ferskt svin mere som det er til	8
1 gris	1
1 kalkunsk hane	1
1 par agerhøns	1
1 snes skuller	3

fersk fisk anlås i retter alt efter størrelse!  
til *et saltmads fad* beregnes:  
1/3 side flæsk, 1 stykke røget oksekød,  
1 stykke røget lamme- eller fårekød,  
2/3 af en svineryg og 1 oksetunge.  
Dog udelades tungen på hvert tredje fad.  
11.8. København 1627.

Kilde: Berntsen, 1656, s. 571, men i moderniseret sprog.

forbrugsregnskab indholdet i udspisningstaksten af 11. august 1627 – en samtidens form for statens diætbe-  
regningstabel.<sup>33</sup>

Regnskabet for forbruget på Segeberg Slot viser, at der ikke er sket et overforbrug af fødevarer nok til 347 producerede og 350 serverede retter, og at mængde svarer næsten i alle forhold til udspisningstaksten (se Tabel 13).

Af de i Tabel 12 nævnte forbrugte råvarer har det været muligt at tillave retter med kød af både får og lam, fersk, saltet eller røget og ligeså oksekød også fersk og røget, spidstegt pattegris, retter med svinehoveder og med flæsk. Der har også været fjerkræretter og mulighed for mange forskellige fiskeretter af både forråds- og friske fisk af varierede arter. Det bør bemærkes, at her både nævnes saltvandsfisk fra forrådet som ferskvandsfisk, der ofte betegnedes som herrefisk, idet de stammede fra godsernes og kongens egne fiskedamme.

Samtiden havde tradition for et stort fiskeforbrug og stadig mange faste ugentlige fiskedage, selvom den katolske kirkes fastepåbud onsdag og fredag var brudt. I dronning Sophies husholdning var der langt flere måltider med fisk end kød og kun søndag, tirsdag og torsdag regnedes som egentlige køddage.<sup>34</sup> Af Berntsen fremgår også de samme 3 køddage, og af ugens 20 måltider skal de 14

være med fisk og sild. Det giver 728 måltider med fisk og sild på et år mod kun 312 med kød og flæsk.<sup>35</sup>

En ting er selve råvarerne, der blev forbrugt som nævnt ovenfor. Men for at få lavet dem om til mange tilberedte madretter krævedes naturligvis som i enhver husholdning forskellige andre ingredienser i mindre mængder. Disse blev i regnskabet opgjort som anført i Tabel 14.

Her er det værd at bemærke en post som surkål. Normalt opgav man ikke grønsager i proviantlister, thi det var friske varer. Men surkål er en forarbejdet fødevarer, der kan opbevares i tønner som andet proviant. Surkålen såvel som de andre ingredienser går igen i køkkenregskabernes ugelister i hele perioden. I nogle ugelister kan også optræde f.eks.  $\frac{1}{2}$  tønde »røder och løg«, og rodfrugter og løg kan jo

*Tabel 14. Forbrug til madlavning 1.-6. maj 1627 ved prins Christians hof på Segeberg slot*

smør	3 $\frac{1}{2}$ fjerding $\frac{1}{2}$ otting
spæk til at spække	16 stykker
bugspæk	14 stykker
hvedemel	1 fjerding
rugmel	1 otting
koldt smør	1 otting
småsalt	1 fjerding
eddike	1 $\frac{1}{2}$ fjerding
æg	3 $\frac{1}{2}$ vole (280 stk.).
havregryn	1 otting
surkål	1 fjerding

*Tabel 15. Krydderiforbrug ved prins Christians hof på Segebjerg slot 1-6. maj 1627*

	til prinsens taffel	til hof- tjeneres borde
topsukker	16 pd	-
peber stødt og salt	1 pd 8 lod	8 lod
ingefær	1 pd 8 lod	8 -
kanel	10 lod	5 -
safran	1/2 pd	4 -
nelliker	10 lod	5 -
muskatblomme	10 lod	5 -
anis	1/2 pd	5 -
dansk kommen	1/2 pd	5 -
svesker	6 pd	2 pd
mandler	4 pd	1 pd
rosiner	4 pd	1 pd
korrender	2 pd	1/2 pd
risengryn	4 pd	1 pd
kardemomme	4 lod	-
muskat	4 lod	-
oblater	24 stk	-
hårdug	1 alen	1 alen
peberkage	1	
(heri samles flere krydderier, kan bruges smuldret)		

opbevares i længere tid. Ser man på listen med madlavningsøjne, er det klart fedtstoffer og tykningsmidler, der optræder her. Ingredienser for smagens skyld skal søges i listen over krydderiforbrug i perioden.

Tidens måde at anvende et varieret udbud af krydderier fremgår af regnskabet. Tabel 15 er listen over, hvad der leveredes kokken, her Hans Koch, til at smagsætte retterne med. Og det var ikke kun til prinsens

bord, der blev brugt krydderier, også lavere rangerede tjenende personer fik smage kryddret mad.<sup>36</sup>

Vor nuværende skik med at spise kold mad til frokost og til andre mellemmåltider har lang tradition i dansk madkultur. Den kan spores tilbage gennem århundrederne, hvor både smurt smørrebrød og kold køkken optræder som begreber i de kongelige hofholdningsregnskaber. Det blev ofte brugt, når personer var på rejse og ikke kunne være tilstede på de faste spisesteder. I den omtalte uge i 1627 blev der 2. maj leveret kokken til tilberedning af *koldkøkken* for hertug Frederik og følge på rejsen til kongen: 2 skinker, 2 stk. spækkespæk, 1 fjerding fersk oksekød, 2 ferske lammekroppe, 1 stegegris, 1 otting smør, 1 hare, 8 pund sukker, 1 otting hvedemel og ekstra til de opvartende edelknaber 1 stk spæk og 1/2 otting smør.<sup>36</sup>

## Bespisning ved hoffet 1716

Med udgangspunkt i regler, takster og regnskaber fra slutningen af 1500 årene og til ca. 1630 har jeg ovenfor søgt at tegne et billedet af periodens madkulturelle adfærdsmønster og at klarlægge hvordan bord- og retssystemet anvendtes. Mange traditioner for bespisning er blevet ført videre og genfindes i senere perioder. Hoffet er et interessant område for denne typer studier, idet det både opretholder

traditioner og hofetikette, men samtidig viser tidens mode og måde at bispise med måltider i storhusholdninger. Fra det danske hof er der bevaret et rigt kildemateriale, der kan belyse flere århundreders spisepraktis. Jeg skal derfor til afslutning rykke 100 år frem i tiden og til sammenligning i skemaform give et øjebliksbillede af hofspisningen d. 22. november 1716, som den afvikledes ved Frederik IV's hof med oplysninger om både borde, afgang, antal og ind-

hold af serverede retter foruden, hvad der spistes af brød og blev drukket til.<sup>37</sup> Se Tabel 16 og 17. Med mine ovennævnte forklaringer in mente skulle tolkningen af det madkulturelle univers der oprulles i denne hofspisning fra 1716 være klar.

Afgangsspisningen ved de fine tafeler eksisterede stadig i 1716. Fra bord 1 til bord 9, fra bord 3 og 4 til bord 10. Det er dagens måltider der anføres, hvorfor der må regnes med kun halvdelen per måltid. Følges den fiktive



Fig. 2. Middagsbord. A. Bosse. Paris ca.1630. Bibliotheque Nationale.



Tabel 16. Hofspisning ved Frederik IV's hof. Måltider serveret ved tafler d. 22. november 1716

Tafler	Retter
1. Kongens taffel middag og aften	39 retter og assietter
2. Prinsesse Charlottes taffel middag og aften	5 retter
3. Hoffruentimmernes taffel	26 retter
4. Kavalertaflet	12 retter
5. Kammertjeneres taffel	6 retter
6. Taffel for kammerfrue, kammerpiger og flere betjente hos Dronningen	14 retter
7. Taffel for Prinsesse Charlottes kammerpige, små kone og vaskerpige	3 retter
8. Prinsesse Sophies piger og betjente	12 retter
9. Taffel alle kgl. hofpager, hofmester og præceptor – <i>afgang fra taffel 1 og:</i>	12 retter
10. Taffel for hoffruetimmers piger, prinsessens vaskepiger og kavaler – <i>afgang fra taffel 3 &amp; 4 og:</i>	4 retter
11. Marskal taffel	28½ retter
12. Spiser fra køkkenet: Flere ansatte: mundskænken, kælderskriveren, sølvpoppen, hofkonditoren, løbere, gondoliers m.fl. Om 8 personersborde er det 96 personer om ca. 165 retter! Frokost: til kronprinsen og Prins Carl	3½ ret
	3½ ret

Kilde: RA. OMA I g 3 c, nr. 296

bordnorm med 8 personer per bord er det 96 personer, der har spist af ca. 165 retter. Men der har sandsynligvis været variationer heri. Marskalborde var gerne meget store og ved køkkenbordet svingede antallet.

Studerer man nøjere oplysningerne i Tabel 17, hvor brødforbruget per bord er med, giver det et fingerpeg om antallet af spisende personer. Når der er 20 franskbrød og rugbrød til kongens taffel til to måltider sig-

nalerer det, at der som oftest er 10 personer, der spiser med her. Et antal der genfindes ved også senere kongers tafler, både hos Christian VI og Christian VII. Brødforbruget til flere af taflerne er stort op til 91 rugbrød, hvilket angiver, at mange får lagt bunden med rugbrød. Tilmed får bordene 7 til 11 slet ikke hvedebrød, der her tydeligt angives som værende det finere lette gærbagte franskbrød og ikke bare hvedebrød.

*Tabel 17. Kong Frederik IV's hofholdning. Fødevarer forbrugt ved taflerne iflg. dagsedler for 22.11.1716*

<i>1. Kongens taffel</i>	
middag og aften	
3 retter	oksekød
7 retter	kalvekød
4 retter	kalkuner
1½ ret	poularder
1 ret	unge høns
2 retter	kapuner
1 ret	ænder
1½ ret	duer
2 retter	østers
1 ret	linser
2 retter	gallert
<i>frit leverede varer:</i>	
6 retter	storvildt
4 retter	herrefisk
1 ret	»gartengevext«
	havesager
2 retter	»bakkelser« kager

39 retter i alt forbedret med assietter

*Kældervarer til taffel 1*

5 pottes rinsk vin  
8 pottes rød vin  
2 pottes fransk vin  
2 pottes dobbelt øl  
4 pottes herre øl  
brødet til kongens taffel  
20 fine franskbrød  
20 små rugbrød

*2. Prinsesse Charlottes taffel*

middag og aften

1 ret polarder  
½ ret kalvekød  
½ ret kyllinger  
½ ret gallert

*frit leverede varer:*

1½ ret storvildt  
½ ret herrefisk  
½ ret bakkelse

5 retter i alt

*Kældervarer til taffel 2*

2 pottes rinsk vin  
4 pottes hvidt øl

*Brødet til taffel 2*

4 fine franskbrød  
4 små rugbrød

*3. Hoffruentimmer taffel*

2 retter kalvekød  
1 ret gammel høns  
3 retter kalkuner  
2 retter duer  
1 ret unge høns  
2 retter oksekød  
½ ret svinekød  
1 ret kapuner  
2 retter poularder  
2 retter lammekød

*frit leverede varer:*

4 retter storvildt  
2 retter herrefisk  
1 ½ retter havesager  
2 retter bakkelse

26 retter i alt

*Kældervarer til taffel 3*

13 pottes rinsk vin  
26 pottes hvidt øl  
brødet til taffel 3  
10 fine franskbrød  
28 små rugbrød

*4. Kavalertaffel*

1 ret kalvekød  
1 ret høns  
2 retter oksesteg  
½ ret svinekød  
1 ret lammekød

*frit leverede varer:*

1 ret storvildt  
1½ ret havesager  
2 retter bakkelse

12 retter i alt

*Kældervarer til taffel 4*

17 pottes rinskvin  
20 pottes hvidt øl  
(intet om brød)

5. *Kammertjenernes taffel*

1 ret	kalvekød
1 ret	oksekød
1 ret	oksesteg
1 ret	kalkuner
<i>frit leverede varer:</i>	
1 ret	storvildt
1 ret	herrefisk

6 retter i alt

Kælderverer til taffel 5

4 pottes rinsk vin  
2 fine franskbrød  
6 små rugbrød

6. *Taffel, kammerfrue, kammerpiger og flere af dronningens betjente*

1 ret	kalkuner
5 retter	lammekød
2 retter	oksekød
1 ret	oksesteg
1/2 ret	svinekød

*frit leverede varer:*

1 ret	storvildt
1 ret	herrefisk
2 retter	bakkelse
1/2 ret	kål

14 retter i alt

Kælderverer til taffel 6

4 pottes rinsk vin  
1 potte fransk vin  
22 pottes hvidt øl  
40 pottes ordinært øl  
6 fine franskbrød  
37 små rugbrød

7. *Taffel, prinsesse Charlottes kammerpige, små kone og vaskepiger*

1 ret	lammekød
2 retter	oksekød

3 retter i alt

Kælderverer til taffel 7

1 potte fransk vin  
7 pottes brunt øl  
9 små rugbrød

8. *Prinsesse Sophies piger og betjente*

3 retter	oksekød
2 retter	lammekød
1 ret	kalkuner
2 retter	oksesteg
1/2 ret	flæsk
1 ret	storvildt
1 ret	små søfisk
1/2 ret	kål
1 ret	bakkelse

12 retter i alt

Kælderverer til taffel 8

3 pottes fransk vin  
8 pottes hvidt øl  
10 pottes brunt øl  
27 små rugbrød

9. *Taffel for alle kgl. hofpiger, hofmester og præceptor*

2 retter	oksekød
2 retter	oksesteg
2 retter	svinekød
2 retter	kalvekød
1 ret	lammekød
1 ret	ænder
1 ret	høns
1 ret	bakkelse

12 retter i alt

– nyder afgang fra taffel 1

Kælderverer til taffel 9

1 pot rinsk vin  
1 pot fransk vin  
91 pottes brunt øl  
91 små rugbrød

10. *Taffel for hoffruentimmers piger, prinsessens vaskepiger og kavaler*

2 retter	oksekød
2 retter	lammekød

4 retter i alt

– nyder afgang fra taffel 3 og 4

Kælderverer til taffel 10

5 pottes fransk vin  
20 pottes brunt øl  
30 små rugbrød

### 11. Marskal taffel

3 retter	kalkuner
2 retter	svinekød
1 ret	ærter
2 retter	oksekød
1½ ret	kapuner
1½ ret	ænder
1 ret	østers
2 retter	kalvekød
<i>frit leverede varer:</i>	
5 retter	herrefisk
2 retter	storvildt
2 retter	havesager
2 retter	bakkelse

28½ retter i alt

Kældervarer til taffel 11:

9 potter rinsk vin  
9 potter rødvin  
2 potter fransk vin  
2 potter fremmede vin  
brød for 4 mark (ca. 60 brød?)

*Kronprinsens og prins Carls frokost* (dvs. morgenmad)

Med samtlige herskabets daglig abskænk og frokostbrød

1 ret	kalkuner
1 ret	kalvekød
1½ ret	høns

3½ retter i alt

Kældervarer:

1½ pot rinsk vin  
1 pot fransk vin  
10 potter hvidtøl  
5 små franskbrød  
5 små rugbrød

### 12. Spisning fra køkkenet

Flere ansatte: mundskænken, kælderskriv-  
eren, sølvpoppen, hofkonditoren, løbere, gond-  
oliers m.fl.

– og til maden leveret i hofkøkkenet

1 1/2 pot rinskvin  
9 potter franskvin  
6 potter vineddike  
32 potter øl  
8 fine franskbrød  
51 ordinært franskbrød  
12 rugbrød

*Til taflerne gives desuden dagligt:*

20 pund frisk smør  
2/3 pund parmesanost  
3 pund hollandsk ost  
*Ekstra varer til »forbedring«:*  
3 retter oksekød  
11 pund talglys  
6 citroner  
½ (hl?) kul  
11 potter rinsk vin  
3 potter rødvin  
1 pot fransk vin  
14 potter brun øl  
2 fine franskbrød  
6 alm. franskbrød  
28 små rugbrød

Kilde: RA. OMA I g 3 c, nr. 296.

Den sociale opdeling skinner også igennem i, hvad der serveres ved bor-  
dene af de specielle varer, der her  
omtales som de »fritleverede varer«. Grønsager og frugt kom direkte fra  
de kgl. gartnerier og herrefisk, dvs.

ferskvandsfisk sikkert fra fiskedam-  
mene ved Frederiksborg. Bagværk og  
søde sager var stadig dyre sager  
fremstillet af ja, hofkonditoren.

Særlig tydelig er skellet mellem  
dem der fik og dem der ikke fik vildt.

Vildt var på mange måder særlig privilegeret føde og var fra gammel tid forbeholdt de højeste kredse, der selv havde jagtret.<sup>38</sup> Bordene 7, 9, 10, 12 med pager, piger osv. fik således ikke vildt.

Vildt kom fra de kongelige vildtdistrikter med leverancer udregnet efter et gammelt og gennemreguleret system med takster for beregning af, hvor mange retter der kunne blive af forskelligt storvildt og fuglevildt. Taksten fra 1717 ses i Tabel 18, mens oplysningerne om, hvor meget og hvordan den årlige vildtleverance skulle foregå i 1717 ses i Tabel 19. Det fremgår her, at revirerne ikke måtte ødelægges ved for stærk beskydning, og for at sikre at vildtkødet ikke nåede at blive fordærvet før det nåede hoffet, leveredes det i den varme tid fra de nære områder, dvs. Sjælland. Udover de ugentlige leverancer var der fast 30 stk. vildt til de kongeliges fødselsdagsmiddage. I 1717 var der af leverancerne blevet 2.320 retter. Hvis der også regnedes med 8 personer i gennemsnit per bord ville der være nok til 18.560 vildtmåltider eller omkring 27 personers vildtspisning hver dag hele året.<sup>39</sup>

Eksemplerne viser, at der var dynamik i opgaverne med at klare logistikken med organisering lige fra fremskafningen af provianten til retter serveret til rette personer, om det så var i 1500, 1600 eller 1700 årenes storhusholdninger.

Tabel 18. Kgl. takst for beregning af vildtleverancer i retter

1 stort stykke vildt	8	retter
1 ungt storvildt	7	-
1 dåhjort	7	-
1 ung dåvildt	5	-
1 rådyr	4	-
1 vildsvin	8	-
1 ditto gris	5	-
1 hare	1	-
1 par gamle vildænder	1	-
1½ par unge ditto	1	-
2 par krikænder	1	-
2½ par agerhøns	1	-
1 vildgås	1	-
4 par store brokfugle	1	-
6 par små ditto	1	-
3 par bruskopper	1	-
2½ par vildduer	1	-

Kilde: RA Rtk. 333.671.

I dette bidrag har det været strukturen og organisering af hverdagens daglige måltider til mange mennesker med meget forskellige behov og krav til mad og måltider, der har været i fokus og ikke det ekstraordinære – de store fester som bryllupper, repræsentative middage osv. Jeg har peget på, hvordan visse kilder kan bidrage til at ridse det madkulturelle scenarie op, og hvordan det kan fyldes med indhold. Der er naturligvis områder, der ikke er gået nærmere ind på i denne fremlæggelse men er senere forskningsemner. Som kokkenes arbejde med madlavning, visualisering af selve spisesituationen med bordplacering og de serverede retter, vurdering af andelen af de enkelte

*Tabel 19. Ordinans 1717 om hvor meget der skal leveres til den kgl. hofspisning årligt og fra hvilke distrikt.*

Måned	Ugentlig vildt i retter	Årligt
I. Jan., febr. 8 uger	Stort v. 70 retter	560 retter
II. Marts, april 9 uger	35 retter	315 retter
III. Maj, juni, juli, aug. 17 uger	20 retter	340 retter
IV. Sept., okt. 9 uger	35 retter	315 retter
V. Nov., dec. 9 uger	70 retter	670 retter
VI. Fødselsdage for Konge, Dronning og Prins Carl	30 stk.	160 retter
I alt		2320 retter

- I Kom før fra Haderslevhus og Koldinghus amter, men efter enkedronningens død leveres det fra Lolland og Falster.
- II Leveres af jægermester Barnewitz distrikt i Sjælland.
- III Leveres fra Københavns, Frederiksborg og Kronborg amter.
- IV Leveres af jægermester Barnewitz distrikt i Sjælland.
- V Før leveret fra Skanderborg amt, men nu fra Lolland og Falster.
- VI Leveret af København, Frederiksborg og Kronborg amter.
- Harer og fuglevildt leveres af skovridere, hederidere og hofskytter så meget som der kan fås.

Kilde: RA. Rtk. 333.671

fødevarergrupperes tilstedeværelse i kosten, eller den danske frokost- og madkultur set i europæisk belysning. Storhusholdningerne er taget som udgangspunkt, for i stor skala i ældre tid at undersøge organisering og logistik af både fødevarer og bespisning. Samtidig har det været muligt

at berøre spørgsmål om socialstatus og identitet ved hvem der spiste hvad. Med de fremlagte eksempler og analysemetode er her givet smagsprøver på et spændende forskningsområde, som fortjener mere opmærksomhed og større forskningsindsats i fremtiden.

# LITTERATUR

- Ellen Andersen: *Bordskik*, København 1971.
- G. Begtrup: *Beskrivelse over Agerdyrkningens Tilstand i Danmark*, Bd. I, København 1803.
- Arent Berntsen: *Danmarckis oc Norgis Fructbar Herlighed*, København 1656.
- Merete Dahlerup: *Herlufsholm frie skoles regnskab 1585-86*, København 1975.
- C. Rise Hansen: *Hoveriet på Ringsted kloster 1570-1620*, København 1968.
- Holger Hjelholt: *Falsters Historie*, 1 del, Nykøbing F. 1934.
- Thomas Højrup og Johannes Møllgaard: »Vindtørrede og vindede sild«, A. Rathje m.fl. (red.): *Himmelsk vin jordisk føde*, København 1997, s. 181-196.
- Kancelliets brevbøger 1550 – 1660, udvalgte årgange brugt.
- Unni Kjærnes et. al: *Eating Pattern a Day in the Lives of Nordic Peoples*. Report No.7. SIFO. Lysaker 2001.
- Grith Lerche: »The Woodcock and Royal Game.«, A. Fenton og J. Myrdal (red.): *Food and Drink and Travelling Accessories: Essays in Honour of Gösta Berg*, Edinburgh 1988, s. 68-75.
- Grith Lerche: »Making the Most of Nature:The Queen Mother Sophie's Household. Free Meals at Tables in Denmark«, Patricia Lysaght (red.): *Food from Nature.Attitudes, Strategies and Culinary Practices. Proceedings of the 12<sup>th</sup> Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Umeå and Frostviken, Sweden 8-14 June, 1998*, Uppsala 2000, s. 367-382.
- Mats Morell: »Eli F.Heckscher, The Food Budgets and Swedish Food Consumption from the 16<sup>th</sup> to the 19<sup>th</sup> Century«, *Scandinavian Economic History Review*, xxxv:1, 1987.
- Mats Morell: *Studier i den svenska livsmedelkonsumtionens historia*, Uppsala 1989.
- Nye Danske Magazin*, 1 bd.København 1794, heri: »Kong Christian II Instrux for Kiøgemesteren..«, *Nye Danske Magazin*, 1794, s. 307-312. »Christian III. Hof Ordning 1538«, *Nye Danske Magazin*, 1794, s. 248-254.
- Olaf Olsen: *Christian IVs tugt- og børnehus*. 2 udg., Wormianum 1978.
- Sara Paston-Williams: *The Art of Dining*, London 1999.
- Henning Paulsen: *Sophie Brahes regnskabsbog 1627-40*, Viborg 1955.
- Svend Thomsen: *Frederik II's enke.Dronning Sophies kopibøger 1588-1617*, København 1937.
- Anne Willan: *Great Cooks and their Recipes. From Taillevent to Escoffier*, London 1992.
- Arkivalier i Rigsarkivet (RA):
- RA.108b.civilregnskaber. 1559-1660. Køkkenskriverregnskaber for prinsen og fru Kirstine Munk 1616-1628. Nr. 414.
- RA. Lensregnskaber – Ringsted Kloster – rulle M18649.
- RA. Københavns universitet. Kommunitetet.oconomussager 1666-1699.
- RA.Rtk.333.671, læg 296. Vildleverancer.
- RA.OMA 1 g 3 c, nr. 296. Hoffet.

# NOTER

1. Min interesse for ikke bare hvad man spiste i ældre tid, men også måden man spiste på, blev vagt tilbage i 1988-1989 i forbindelse med undersøgelser af de kongelige vildtleverancer med fokus på vildtspisning som symbol på ædel byrd til er foredrag i USA: »The royal game. Its distribution and symbolic implications«, holdt ved 8th international Conference for ethnological food Research i Philadelphia. Se også Lerche 1988. Materialet er bearbejdet til en artikel i det nye franske tidsskrift om food culture. Bl.a. har jeg i arkivmaterialet haft fokus på begrebet ret, der ikke gav rigtig mening i moderne forstand, samt størrelsen af retterne, når en kronhjort var 8 retter, et dådyr 5 retter, 3 par agerhøns 1 ret osv. Jeg blev også opmærksom på, at der i ældre publicerede arbejder ofte forekom fejlslutninger om netop mængden i madretter sat i forhold til hvor meget der blev spist af den enkelte og som ofte tolkedes som om man havde en enorm appetit og derfor stor konsumption.
2. Logistikken i den madkulturelle adfærd anes udsagt bag mange korte informationer i kilde-materialet. Tidligere fejl skyldes slutninger ud fra de store mængder mad, som kun de få havde, eller helt galt, hvis man med et forkert antal personer til madmængde begyndte at udregne kaloriejndtag, sundhedstilstand osv. Et eksempel er den diskussion og stærke kritik i Sverige i slutningen af 1980'erne, ført især af Mats Morell mod Eli F. Heckschers tidligere misbrug af bl.a. de svenske utspisningsstater og förtäringens ordinantier fra 1500-tallet, svarende til vore udspisningstakster osv. Se Mats Morell: »Eli F.Heckscher, The Food Budgets and Swedish Food Consumption from the 16<sup>th</sup> to the 19<sup>th</sup> Century« I *Scandinavian Economic History Review*, xxxv:1, 1987 og Mats Morell: *Studier i den svenska livsmedelkonsumtionens historia*, Uppsala 1989. Fra dansk hold er det mere bemærkninger end fejleregninger der viser misforståelser, f.eks. Ellen Andersen: *Bordskik*, Gyldendal 1971, s. 131-32, mens Holger Hjelholt f.eks. er klar over, at der er flere, der spiser af samme retter (Hjelholt, 1997, s. 223).
3. Dahlerup, 1975, s. 15.
4. Rise Hansen, 1968.
5. Fisk skaffede man sig fra nær og fjern til storhusholdningerne. Herlufsholm Skole i 1585-1586 fik dem fra både sjællandske kyster, men også fra f.eks. Skagen og Grenå, mens Sophie Brahe på Rosenholm fik dem i perioden 1627-1640 fra Nissum fjord, Limfjorden eller Holland og Norge – under opholdet i Skåne også fra Øresund (Dahlerup, 1975, s. 44-57 og 119ff. Paulsen, 1955).
6. Rise Hansen, 1968. Dahlerup, 1975.
7. Rise Hansen, 1968, s. 46. Dahlerup, 1975, s. 79 og 87.
8. F.eks. i Christians IV's Spiseordning for børne- og tugthus i København 1621, iflg. Arent Berntsen, 1656, s. 574-75, se også Olaf Olsens behandling i Olsen, 1978, s. 87-92. Københavns Universitets bespisning af 100 studenter 1674, se RA. København Universitet. Kommunitet.oconomussager 1666-1699. Dronning Sophies måltidsbespisning 1615, iflg. Thomsen, 1937, s. 380. Se også Lerche, 2000 s. 377-378.
9. Højrup og Mølgaard, 1997. Det kan udledes af oplysninger fra flere storhusholdninger, som både Ringsted Kloster, Herlufsholm Skole og Dronning Sophies hof på Nykøbing Slot, at der også blev holdt strandfiskere eller egne skytter til at sikre ferske forsyninger (Dahlerup, 1975, s. 45; Thomsen, 1937, s. 340 og Lerche, 2000, s. 371).
10. At luge kål i kálhaven. 39 folk fik 39 måltider for det i 1607, for at age møg i kálhaven fik 8 karle 16 måltider i 1577 på Ringsted Kloster (Rise Hansen, s. 1968, s. 74 og 34).



11. Der er tale om at bruge Arent Berntsen, 1656; *Kancelliets Brevbøger* 1550-1660; Rise Hansen, 1968; Thomsen, 1937; Dahlerup, 1975 – foruden materiale i Rigsarkivet såsom Kgl. hof- og køkkenregnskaber.
12. Dahlerup, 1975, s. 88-89.
13. Rise Hansen, 1968.
14. RA. Lensregnskaber – Ringsted Kloster – rulle M18649.
15. Iflg. forordning 17.9 1674 fik 100 studenter daglig to måltider med hver tre retter mad (RA. Kbh. Universitet. Kommunitetet. Oeconomussager 1666-1699).
16. Hofordninger fra Christian II (o.1522) og Christian III (1538) er gengivet i *Nye danske Magazin*, 1 bd., Kbh. 1794, s. 307 ff. og 248 ff. Christian IVs i *Kancelliets Brevbøger* 1621-23, København 1922, under 1621 s. 98-103 og s.147-149. Enkedronningens i kopibøgerne udgivet af Svend Thomsen (Thomsen 1937, s. 138).
17. Et billede af, hvordan bespisningen skulle foregå hos enkedronningen fremgår af hofordningen 12. oktober 1615, der beskriver ansvarsområder for hendes ny hofmarskal Hartwig Lutzouw. (Thomsen, 1937, s. 338 ff.).
18. Thomsen, 1937 s. 362 og 360-362. Da der i dag er så stor interesse for kokkens gerning kan jeg oplyse, at de tre mundkokke hed Heinrich Herrnklaa, Hans Ranouw og Gert Endeman. De førstnævnte blev ansat 1594, året dronningen etablerede sig på slottet. Begge til 45 rdl. og klædning som årlig løn, mens sidstnævnte i 1604 for tro tjeneste fik forlenet Sørup gård i Halsted kloster len på Lolland. Hertil kom to huskokke: Evert Rudolf og Bartolt Tetrouw, der også blev ansat i 1594 til henholdsvis 60 rdl., klædning og 10 rdl. til en dreng årlig og til 25 rdl. plus klædning om året (Thomsen, 1937, s. 338-340, 362 og 380).
19. Thomsen, 1937, s. 339, *Nye Danske Mag.*, 1794, s. 249.
20. Kjærnes, 2001, Tabel 3.1.
21. Begtrup, 1803, I, s. 345.
22. *Nye Danske Mag.*, 1794, s. 253.
23. Thomsen, 1937, s. 339, Hjelholt, 1934, s. 222.
24. Paston-Williams, 1999, s. 79; Rise Hansen, 1968, s. 10ff; Hjelholt, 1934, s. 222.
25. Dette hofspisningsreglement gengivet af Thomsen i Dronning Sophies kopibøger viser et dansk hof indrettet og let sammenlignelig med europæiske hoffer. Det er både meget lig spiseordninger fra 1588 for enkehertuginde Christine af Slesvig-Holsten for hoffet i Kiel og er ligeledes direkte sammenlignelig med Christian IV instruks for sin hofholdning 1621.
26. At spise i sæt eller anretninger kaldtes fra midten af 1800 årene servering »à la française«, til forskel fra det yngre system, som vore middagsselskaber og 3 retters menuer stadig bruger, og som kaldtes servering »à la russe« (Willan, 1992, s. 201).
27. Thomsen, s. 1937, s. 338-340 og 380.
28. Berntsen, 1656, s. 574.
29. Der regnedes ofte med 13 måneder i regnskaber og proviantberegninger. En forsigtighed og en margin for proviantbeholdning ved bl.a. overlapning i tjenesteforhold med kost m.m.? Arent Berntsen oplyser både mængder for 12 og 13 måneder (Berntsen, 1656, s. 595).
30. Thomsen, 1937, s. 375-79, *Kanc. Brevbøger*, 1621, s. 102-103.
31. Køkkenregnskab for prinsen og fru Kirstine Munk 1626-28, RA 108B civile regnskaber 1559-1660, nr. 414. Regnskabet omfatter 69 uger. Det vil indgå i mine fremtidige undersøgelser til do-

kumentation og analyser af bespisning fra andre perioder. Oplysningerne i Tabel 10, 11, 12, 14 og 15 stammer alle fra denne kilde.

32. A. Berntsen, 1656, s. 571. Datidens diætsystem for tjenestemænd var de takster og regler der skulle bruges for udspisning for folk i kongens tjeneste med fortlæring for både militæret og offentlige institutioner. Maden, der med rimelighed kunne forventes serveret for spisende ved eget bord, dvs. husbordens bord, for høftjenere og krigsfolk, arbejdere og på hospitaler. AB's mængdeangivelser som nogle der kunne regnes med i virkeligheden, har der undertiden været sat spørgsmålstegn ved. Nogen check og efterregning bør naturligvis gøres, bl.a. for banale regne eller trykfejl såsom at 8 dalbager eller 6 svinehoveder hver er 4 måltider i stedet for 48, når han lige har sagt, at 160 dalbager og 120 svinehoveder hver er 960 måltider og han tydelig nævner, at 1 dalbag er 6 måltider osv. Disse beregninger er naturligvis ligesom vore dages beløb i diæt-takster justerbare over tid. Op gennem århundrederne er der udstedt mange regulerede takster til egen beregning, men systemet med at regne fødevarer i retter var meget indarbejdet og bestod meget længe. Det er det vi skal have for øje. Med lidt ændring i mængdeangivelser og med-tagen eller udeladen vildt optræder taksten med fødevarer til brug ved hoffet i *Kancelliets Brev-bøger* – bl.a. 1621, s. 147-148.
33. Berntsen, 1656, s. 571.
34. Lerche, 2000, s. 377-378.
35. Berntsen regner med 13 måneder og kun to måltider om søndagen. Hvis vi regner med 12 måneder, er det 672 fiskemåltider mod 288 kødmåltider. Det siger noget om knapheden på kød. At det har været sundt ikke at svælge i flæsk, men fisk er vi jo nu klar over (Berntsen, 1656, s. 595).
36. Regnskabet omfatter 69 uger. Oplysninger i Tabel 10, 11, 12, 14 og 15 og om koldkøkkener m.m. stammer alle fra følgende kilde: Køkkenregnskab for prinsen og fru Kirstine Munk 1626-28, RA 108B civile regnskaber 1559-1660, nr. 414.
37. RA.OMA 1 g 3 c, (nr. 296) hofleverancer.
38. Lerche, 1988.
39. RA.Rtk.333.671, læg 296, takst ens med en fra år 1722.