

Jakob Ørnbjerg, Peter Mose Jensen, Christian Vrængmose Jensen og Jette Linaa

Peter Mose Jensen cand. mag, forhistorisk arkæologi,
museumsinspektør, Moesgaard Museum.

Christian Vrængmose Jensen, arkæolog, Nordjyllands
Historiske Museum.

Jette Linaa, ph.d. i arkæologi, museumsinspektør for
middelalder og historisk arkæologi, leder af FKK projekt
URBAN DIASPORA, Moesgaard Museum.

Jakob Ørnbjerg, ph.d. i historie, ekstern lektor, Institut for
Kultur og Samfund, Aarhus Universitet.

Keywords: Aalborg, 1700, biskop, bispegård, latrinkasse, fækalie, fødevarer,
apotek, forbrug.

BISKOPPERNES LATRIN

En tværvidenskabelig undersøgelse af et 1700-tals latrin fra Aalborg

„Arkæologen må risikere sorte negle“ – Sådan skrev museumsinspektør ved Aalborg Historiske Museum, Peter Riismøller, i det lille jubilæumsskrift „Urene kilder. Et fund af husgeråd fra renæssancetid“, der udkom i 1963. Her præsenterede Riismøller i ord og billeder fund fra museets udgravninger af latrinkasser og affaldsgruber fra renæssancens Aalborg. Blandt de omtalte latriner var også biskoppens latrin, der blev udgravet i forbindelse med nedrivningen af Aalborgs eftermiddelalderlige bispegård i 1937. Omtrent 80 år efter fundet, i 2016, fik vi mulighed for at udføre en tværvidenskabelig undersøgelse af dette latrin og dets indhold. Denne undersøgelse har bidraget med ny viden om fødevarer, forbrug og internationale kontakter i en af 1600-tallets største danske købstæder.



Madhistorikeren Else-Marie Boyhus har med rette påpeget, at den historiske kokekunst deler skæbne med musikken.¹ De oprindelige værker er væk,

1 Boyhus 2013, s. 7.

men vi kender musikken gennem noderne og partiturerne. Det samme gør sig gældende for 1600-tallets kokekunst. Oksestegene, postejerne, de søde kager og de krydrede vine, der beskrives i kokebøger, bespisningsregnskaber og instrukser fra 1600-tallet er for evigt tabte. Den første danske kokebog udkom i 1616, og med bistand fra denne og dens efterfølgere kan man naturligvis genskabe fortidens måltider.² Helt tæt på menuernes sammensætning og smag kan vi dog ikke komme. Råvarerne smager anderledes, ligesom meget kildemateriale har en vis social slagside rettet imod kongefamiliens og hoffets forbrug.³ Endelig kan vi naturligvis ikke vide med sikkerhed, i hvor høj grad de forhåndenværende kokebøger har været benyttet i det daglige, og hvor megen madlavning, der har været afhængig af den mundtlige tradition og håndskrevne opskriftssamlinger, der siden er gået til grunde.⁴

Men hvad gør man så, hvis man som forsker har interesse for 1600-tallets forbrug og indkøb af mad- og råvarer? Hvor de skriftlige kilder tier eller decideret mangler, kan man med fordel kigge nærmere på levnene fra fortærede måltider, hvad enten det nu drejer sig om madrester, ituslået bordtøj eller menneskelige ekskrementer, der er blevet fundet og bevaret i udgravede møddinger, affaldsgruber og latrinkasser eller slet og ret: skrald. Allerede i 1970'erne var et sådant arkæologisk forskningsfelt, *Garbage Archaeology*, vokset frem i USA.⁵ I første omgang havde man her fokus på det 20. århundredes gigantiske lossepladser som kilde til samtidens forbrug, men i 1977 omtalte den amerikanske arkæolog James Deetz i sit klassiske værk „In Small Things Forgotten. An Archeology of Early American Life“ dertil de muligheder, der lå i undersøgelserne og analyserne af 1700-1800-tallets nordamerikanske affaldsgruber.⁶ Blandt de skandinaviske eksempler er arkæologen Stig Welinders undersøgelse af den såkaldte „Granströms stuga“, et svensk soldaterbrug fra 1800-tallet, og Stefan Larsson med fleres undersøgelser fra kvarteret „Liljan“ i Malmø.⁷ Organiseringen af affaldshåndteringen og renovationen har fået sin mest indgående behandling i Roost van Ostens værk om renovation i Amsterdam.⁸

Også for Danmarks vedkommende har fortidens skraldedynger givet vigtige informationer om fortiden fra sig med Ertebølletidens gigantiske køkkenmøddinger med deres ophobninger af østersskaller som det klassiske eksempel.⁹ Hertil kommer arkæologiske udgravninger af vikingetidige, middelalderlige og efter-

2 Boyhus 1991, s. 466 samt Skaarup 2006; Boyhus 2013.

3 Friis 1969, s. 415; Skaarup 2006, s. 9.

4 Boyhus 1991, s. 466.

5 Rathje og Murphy 1992, s. 20.

6 Deetz 1996, s. 171-174.

7 Welinder 1992; Larsson 2006.

8 Osten 2015.

9 Jensen 2013, s. 86-89.

middelalderlige latriner fra by og land, der har resulteret i ny viden om periodernes forbrug og kostvaner.¹⁰

Til gengæld er det stærkt begrænset, hvad man ved om de enkelte individer og husstande, der i sin tid fortærede og fordøjede maden eller kasserede de fundne genstande.¹¹ Med andre ord er det svært at følge sådanne efterladenskaber fra deres kassation og deponering i jorden og tilbage til den husholdning, de mennesker og det bord, hvor såvel de tilberedte måltider som det påkrævede bordtøj i sin tid havde deres rette plads.

Den mulighed opstod til gengæld i Aalborg for 79 år siden. I forbindelse med et større saneringsprojekt i Aalborg i 1937 dukkede der en latrinkasse op på den grund, hvor byens biskopper havde haft deres privat- og embedsbolig 1682-1915. På grund af kassens datering, der skal gennemgås senere, kan kassen knyttes til bispegårdens første tid. Hermed har vi et af de ældste arkæologiske fund, der kan knyttes til en ejerkreds, der også kan belyses ud fra skriftlige kilder.

Problemstilling

Som nævnt i indledningen er 1600- og det tidlige 1700-tals forbrug og madkultur kendt fra en del regnskaber, kugebøger og andre skriftlige kilder. Men det er kun sjældent, at et arkæologisk fund kan knyttes til en bestemt ejerkreds og dermed give et korrektiv til de skriftlige kilders oplysninger om ejerkredsens livsstil og placering i byens sociale miljø. Derfor – fordi det er muligt at placere latrinkassen og dens indhold på en grund og i en ejendom, hvis bygnings- og ejerhistorie kan belyses med bevarede skriftlige kilder – er hensigten at undersøge sammensætningen af et eller flere måltider, der omkring år 1700 er blevet tilberedt, serveret, fortæret og fordøjet i bispegården i Aalborg. Resultaterne af de naturvidenskabelige undersøgelser af en rest af fækalie fra et menneske og af de genstande, der er bevaret fra latrinkassen, vil derfor blive sammenholdt med de oplysninger, som de skriftlige kilder og de øvrige fund af genstande og organisk materiale fra latrinkassen kunne levere.

I udgangspunktet åbner den allerede eksisterende viden om latrinkassen op for spørgsmål, som det ikke tidligere har været muligt at få svar på: Hvad kunne biskopperne lide at spise og drikke, og hvad fik man mad og drikke serveret på og i? Og kan der igennem de arkæologiske fund findes spor af, hvor og hvordan biskopperne eventuelt er blevet inspireret til deres spise- og forbrugsvaner? Kan der med andre ord spores en sammenhæng mellem deres uddannelses- og erhvervs-

10 Franciere 2002; Høyen Andreasen 2014; Iversen et al 2005; Linaa og Skov 2003; Karg 2007; Krongaard Kristensen og Poulsen 2016, s. 237–240. Yderligere syv latriner er under analyse som led i Urban Diaspora-projektet.

11 Andersen 2012, s. 76.

mæssige baggrund og deres kostvaner? Det bedste materiale til undersøgelser af samspillet mellem mad og mennesker i 1600-tallets danske købstæder er de bevarede skifteprotokoller og deres oplysninger om borgernes huse, boligindretning, bohave, møbler og ejendele. De skriftlige kilder kan med fordel kombineres med fund fra udgravninger af bopæle og byggegrunde. En sådan tilgang er med succes blevet implementeret i studier af hollandske indvandrere og deres fastholdelse af hjemlandets fødevarer og genstande i 1600-tallets Helsingør.¹² Til gengæld er en sådan tværfaglig metode ikke blevet forsøgt for Aalborg og 1600-tallets danske biskopper. Det hører desuden til sjældenhederne, at en fækaliere rest fra en kendt lokalitet og husstand kan inddrages i en sådan undersøgelse. I det følgende vil vi gøre forsøget.

Fundhistorik

Da fækaliere resten kom for dagens lys i 1937, blev den i første omgang anbragt på magasinet på Aalborg Historiske Museum og den er ikke nævnt i de få publikationer, der i 1940'erne og 1950'erne omtalte den fundne latrinkasse fra den gamle bispegård.

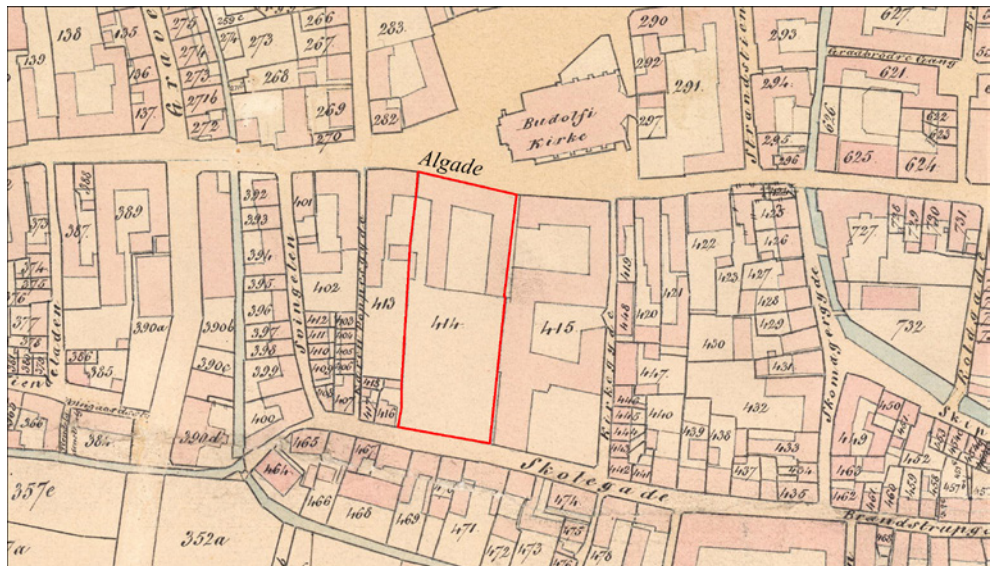
I 1937 vedtog Aalborg Kommune projektet "Den store Udluftning", der med en kraftig sanering skulle modernisere det centrale byområde syd for Budolfi Kirke. Det betød en nedrivning af 43 gamle ejendomme i de gamle gader Kirkegyde, Svingelen, Karen Poppes Gyde, Algade og Skolegade. Ved samme lejlighed skabtes den store Budolfi Plads, der frem til 1960'erne kom til at "skabe luft" i kvarteret. Ved pladsens anlæggelse blev der bortgravet store mængder kulturjord, der af daværende museumsinspektør Peter Riismøller blev opgivet til at udgøre de øverste par meter af den samlede kulturlagstykkelse.¹³ Den meget arkæologi-interesserede bankdirektør Chr. Iørgensen omtalte også afgravningen og oplyste endda, at der i den østre side af pladsen blev gravet helt gennem stedets mægtige kulturlag, der her i alt var fire til seks meter tykt.¹⁴ Omfanget af afgravningen antydes desuden af Riismøllers omtale af den som „den største middelalderlige Gravning, som er foretaget i nogen Provinsby“.¹⁵

12 Linaa 2012.

13 Riismøller 1937.

14 Iørgensen 1940, s. 22. Samme sted s. 12-13 omtales desuden mange andre fund fra afgravningerne end den her aktuelle affaldskasse. Trods afgravningerne har nye undersøgelser i 2013 og 2015 vist, at der fortsat er betydelige mængder kulturlag bevaret på pladsen - se ÅHM 6295.

15 Riismøller 1937. Afgravningen må grundlæggende være udført af de kommunale arbejdere, mens museets medarbejdere kun udgravede enkelte anlæg. Den første udgravning, der i Aalborg fortjener betegnelsen som en byarkæologisk udgravning, er med Riismøllers egne ord udgravningen i Strandstien i 1957 (ÅHM 711).



Udsnit af Berggrens kort fra slutningen af 1800-tallet. Bispegården er angivet med rødt.

En af de mange ejendomme, der faldt, var den gamle bispegård i Aalborgs Algade nummer 45.¹⁶ Fra 1554, da biskoppen over Vendsyssel Stift flyttede fra Hjørring til Aalborg, og frem til 1672 havde bispegården ellers ligget i byens Skovgade, der efter sin nye beboer dog snart blev omdøbt til Bispensgade.¹⁷ Denne første bispegård lå ikke langt fra havnen og vandløbet Vesterå, hvor færgerne til og fra Vendsyssel lagde til. I betragtning af biskoppernes mange embeds- og visitatsrejser nordenfjords havde bispegården i Bispensgade derfor en ganske optimal placering.

Til gengæld var der ikke afsat penge til at vedligeholde bygningerne, der i 1670'ernes begyndelse fremstod så forfaldne, at den netop udnævnte biskop Matthias Foss på egen hånd, og for egen regning, valgte at se sig om efter en mere passende bolig. Han blev i den forbindelse opmærksom på en købmandsgård i byens Algade, som han efterfølgende købte.¹⁸ Algade havde i middelalderen udgjort Aalborgs oprindelige hovedgade, men i takt med at byens handelscentrum i 1600-tallets begyndelse var rykket mod nord, var gaden, da familien Foss flyttede ind, primært beboet af håndværkere, skolelærere, mindre velstående købmænd og embedsmænd.¹⁹

Da Foss og hans familie flyttede ind i Algade, var Aalborg en velstående og internationalt orienteret handels- og havneby.²⁰ Eksporthandlen med korn og saltede sild blomstrede i disse år, der var gode forbindelser til Amsterdam og

16 Del af nuværende matrikler 401a og 401b. Tidligere alene matrikel 414.

17 Stenholm 1904, s. 19–26 samt Tillæg nr. 6 og 7. Molbech 1846, s. 532.

18 Stenholm 1904, s. 25.

19 Værnfelt 1964, s. 150–187.

20 Fasmer Blomberg 1932–1934, s. 120; Riismøller 1942, s. 155–156.

Hamborg, og blandt byens håndværkerlav var især bødkerne, bøssemagerne og guldsmedene vidt berømte for deres produkter. Velstanden smittede af på indbyggertallet, der i 1672 blev opgjort til mere end 4.181 individer.²¹

Når Foss valgte at bosætte sig i Algade – et stykke vej fra Aalborgs hovedstrøg, fjord og færgeleje – hang det ikke mindst sammen med den nye bispegårds placering. Helt præcist var ejendommen placeret på Algades sydlige side og lige over for domkirken, Skt. Budolfi, med den tilhørende kirkegård, så fra nu af var der ikke langt til arbejde. I henhold til den grundtakst, der blev udarbejdet over Aalborgs huse og købmandsgårde i 1662, tilhørte købmandsgården dette år købmanden Morten Borthus. Han døde dog allerede i januar 1667, og i 1672 købte Foss så gården, mens den gamle bispegård i Bispensgade blev solgt til en ukendt køber for 700 daler.²²

I 1685 købte kongen bispegården i Algade af biskop Foss' arvinger, og herefter tjente ejendommen officielt som 15 biskoppers embeds- og privatbolig helt frem til 1915, da den daværende biskop fraflyttede ejendommen, der efterfølgende blev indrettet til husvildeboliger.²³

Af den beskrivelse, som landkommissær Wisberg udarbejdede i forbindelse med kongens køb af bispegården i marts 1685, fremgår det, at der var tale om en ejendom med tre fløje i bindingsværk, der samlede sig om en gårdsplads.²⁴ Hovedbygningen, i to etager og med tilhørende vognport, vendte ud imod Algade. På gadeplan fandtes her en forstue, hvor gæster og besøgende med ærinde i bispegården kunne afvente biskoppens ankomst, to stuer med henholdsvis kamin og kakkelovn og et kammer til en tjener. Fra den vestlige stue var der adgang til et lille kontor, hvor husets herre kunne trække sig tilbage med henblik på ro og skriftligt arbejde.²⁵ Fra en vindeltrappe i forstuen var der forbindelse til første sal, hvor der fandtes endnu tre stuer og flere kamre. Et af de sidstnævnte må have tjent en ekstra funktion som biskoppens påklædningsværelse, da der fandtes ”tvende Skabe uden Rygstykker til at hænge Præstekjoler udi.”²⁶

Fra hver ende af hovedbygningen lå så endnu et hus i nord-syd-gående retning.²⁷ I det østlige hus var der køkken, spisekammer, vaskehus og værelser til tjenestefolkene. I huset mod vest lå også en række værelser og kamre. I 1685 afgrænsedes gårdspladsen mod syd af en „Lyst- og Frugt-Hauge“, hvilket skal forstås på den måde, at der ikke blot blev dyrket frugt til husholdningens behov, men at der også var en decideret blomsterhave. I blomsterhaven lå også et lysthus, hvor

21 Tvede-Jensen og Poulsen 1988, s. 222.

22 Stenholm 1904, s. 25.

23 Værnfelt 1964, s. 163-164.

24 Stenholm 1904 Tillæg nr. 11, s. 20-23.

25 Stenholm 1904 Tillæg nr. 11, s. 22.

26 Stenholm 1904 Tillæg nr. 11, s. 25.

27 Stenholm 1904 Tillæg nr. 11, s. 26-28.

familien kunne opholde sig på varme sommerdage.²⁸ Om der i 1685 også har været bygninger mod syd, så gårdspladsen til alle sider har været omkranset af bebyggelse, vides ikke med sikkerhed. Al den stund, at der i de bevarede skattemister fra 1680'erne-1690'erne omtales både heste og køer som hjemmehørende i bispegården, må der også have hørt en eller flere staldbygninger og måske også et vognhus til bispegården.²⁹

I brandtaksationen fra 1761 er bispegården fortsat beskrevet som opført alene i bindingsværk, og de tre respektive længer står der fortsat. Til gengæld var der så kommet en ny tværlænge til, der skilte gården fra haven. Hvornår denne tværlænge er blevet opført, vides ikke med sikkerhed. I biskop Jansens embedsperiode 1806-1827 var bispegårdens oprindelige hovedbygning i bindingsværk erstattet med en ny hovedbygning i tidens empirestil, mens gårdens øvrige bindingsværkshuse stod frem til 1930'erne, da saneringsprojekterne omkring Skt. Budolfi Kirke tog fart.³⁰

Fundet

Alt i alt var der med bispegården i Algade – i både bogstavelig og overført betydning – tale om en ejendom med masser af kulturhistorisk gods i. Det, der i særlig grad fangede Riismøllers og Iørgsens opmærksomhed i 1937, var dog fundet og udgravningen af en træbygget latrinkasse, der har været etableret i et gravet hul på bispegårdens grund. Nedgravede trækasser af forskellige konstruktioner fra middelalder og tidlig moderne tid er fundet i flere tilfælde i Aalborg, og generelt må de nok opfattes som tilhørende små latrinbygninger, der for længst er forsvundet. Typisk for disse latrinkasser har det næsten altid været, at de indeholdt spændende fund af forskellig art, og at de efter afsluttet brug, eller sideløbende, har fungeret som regulære affaldskasser.

Museumssagen, der omhandler latrinkassen fra bispegården, indeholder desværre ikke mange oplysninger om fundets nærmere omstændigheder.³¹ Disse må således findes især i de senere og typisk korte omtaler af fundet i diverse publikationer. Eksempelvis findes der i sagen ikke nogen præcis angivelse af selve fundstedet og latrinkassens placering på grunden. I en avisartikel umiddelbart efter fundet i december 1937 henførtes fundstedet dog til haven bag bispegårdens byg-

28 Stenholm 1904 Tillæg nr. 10, s. 18 og Tillæg nr. 11, s. 28.

29 Aalborg Rådstuearkiv: Repartitionsmandtaller over kopf- og kvæg m. fl. skatter: 1682-1692.

30 Værnfelt 1964, s. 163-164.

31 AHM 1582.



**Den udgravede latrinkasse
fra bispegården,
fotograferet af udgraveren
Peter Riismøller i 1937.
Nordjyllands Historiske
Museum**

ninger, hvor to store kastanjetræer netop havde stået.³² Også bankdirektør Iørgensen henviste i 1940 latrinkassens placering til pladsen sønden for bispegården.

Der er nok ingen tvivl om, at latrinkassen har været placeret ved eller i forbindelse med en af bispegårdens to eller tre længer, der lukkede gårdspladsen syd for hovedbygningen. Måske i forbindelse med de før omtalte staldbygninger? Måske kan det faktisk kommes lidt nærmere, for allerede i 1934 blev der gravet et tre meter bredt og op til 4,8 m dybt kabeltracé gennem hele bispegårdens østlige del til Skolegade og grundene syd for denne.³³ Ved dette omfattende gravearbejde blev latrinkassen ikke truffet. Det viser, at latrinkassen formodentlig ikke har befundet sig ved bispegårdens østlige længe.

I avisartiklen fra december 1937 beskrives kassen desuden som liggende kun 1,5 meter under daværende jordoverflade, og fra samme sted oplyses det, at selve udgravningen af kassen blev udført af museumsinspektør Peter Riismøller i selskab med den studerende Ramskou.³⁴ Ved beskrivelsen i museets fundprotokol

32 Avisartikel i Aalborg Stiftstidende 31. dec. 1937. Findes desuden i museumssag ÅHM 1582 som rapport R2.

33 Iørgensen 1934, s. 265.

34 Identisk med den senere nok så kendte inspektør Thorkild Ramskou ved Nationalmuseet og udgraver af Lindholm Høje.

af kassens enkelte fund opgives der dog et noget dybere fundniveau. Faktisk opgives der to forskellige dybder på henholdsvis 2,25 og 3,10 m under daværende jordhøjde. I begge tilfælde angives de forskellige dybder til at være kassens bund.

De fundne rester af selve kassen havde en højde på 0,60 m og målte 2,20 x 2,45 m i plan. Dette fremgår særligt af sagens eneste opmåling, der er en lidt skitseagtig tegning af selve kassen. Den var lavet af egeplanker, hvoraf der i siderne var bevaret rester af de 2-3 nederste. Bredden på disse var op til ca. 30 cm, mens der i dag ikke kan udledes noget sikkert om størrelsen på plankerne, der udgjorde kassens bund. Indvendigt i kassens hjørner og midt for tre af siderne var der fuldkantede stolper, op til ca. 10 x 10 cm i tværsnit. Hvorledes sideplanker og stolper evt. har været sammenføjet, meldtes der intet om. Udvendigt på kassens ene side fandtes rester af to vandrette, fuldkantede tømmerstykker. Hver af disse hvilede på tre små stolper, der var tappet gennem fra undersiden. Hvorledes denne udvendige konstruktion skulle opfattes, blev ikke klart. Senere i artiklen „Kulturhistorie i skarnkasser“, der udkom i *Danske Museer* 1953-1954, mente Aalborg Historiske Museums konservator, Sylvest Grantzau, at der måske endda var tale om spor efter to forskellige nødtørfthuse.³⁵

Genstandene fra latrinkassen

Ved udgravningen i 1937 kunne arkæologerne med det blotte øje konstatere tilstedeværelsen af et rigt genstandsmateriale, hvoraf hovedparten er bevaret til i dag.³⁶

Materialet er værdifuldt af to grunde: dels fordi der er mulighed for at knytte det til en kendt husholdning, og dels fordi det giver oplysninger om tidspunktet for kassens brug. Helt konkret består de overleverede fund af keramikkar, sko, dele af tønder og dele af glasflasker.³⁷ Til de vanlige brugsgenstande hører et lokalt fremstillet lerbæger, 27 cm i diameter, en hvid fajancetallerken og tre udtjente lædersko og skosåler. Flaskerne – for der er fragmenter af to flasker i fundet – er af tyndt grønt glas med talrige blærer. Det ene er en konkavflaskbund, 12 cm i diameter, det andet halsparti og skuldre af en anden flaske. Begge flasker er formodentligt også tysk arbejde. Men til de bedste stykker hører en række blå-hvide fajancer fra hollandske Delft.³⁸

Blandt disse er en lille medicinflaske, der er otte cm høj. I latrinkassen fandtes også to krukker. Den ene er formodentlig en potpourrikrukke. Sådanne krukker

35 Grantzau 1953-1954, s. 96.

36 Tak til Christian Vrångmose Jensen og til Stig Bergman Møller, Nordjyllands Historiske Museum, for adgang til fundene. Fundnr. Aahm 1582x9040-9056.

37 Grantzau 1953-1954, s. 96-98.

38 Tak til dr. Nina Linde Jasper, Terracottaincognita for identifikation af fajancerne fra Delft.

var til brug for tørrede blomster, der opbevarede her for at sprede velduft i stuer og kamre. Potpurrikrukken er dekoreret med omløbende blå mønstre i siksak. Den anden – en krukke med udfaldende munding – er dekoreret med blomstermønstre. Den blomstermønstrede krukke har på bundens inderside påmalet årstallet „1686“, der dermed giver en mulig post quem-datering for latrinkassens endelige tilfyldning.

I latrinkassen indgik også et skår af en underkop i porcelæn: blomstret med brun bagside: såkaldt Cappuchin-vare eller Kangxi-porcelæn, fremstillet i Kina. Hvornår denne type dukker op i Danmark, er endnu usikkert. Vi mangler præcist daterede arkæologiske fund,³⁹ men i hollandske fund introduceres typen omkring 1700, hvorfor vi må forvente, at den optræder samtidigt eller efter dette årstal i Aalborg.

En sidste genstand, der indgik i fundet i 1937, var et krus af gulgrønt glas med blomster samt en Kristusfigur med glorie og i blå kappe, alt i emalje. På glasset fandtes også en indskrift „A'MAS“ og årstallet 1667. Glasset var i mange stumper, men havde oprindeligt været 18 cm højt.⁴⁰

Latrinkassens datering

På baggrund af disse årstal daterede museumsinspektør Peter Riismøller latrinkassens brug ret snævert til årene 1680-1690.⁴¹ I artiklen „Kulturhistorie i skarnkasser“ oplyste konservator Grantzau dertil, at kassen var blevet overdækket før 1700.⁴² I dag kan dateringen nok synes en smule ambitiøs, og Grantzaus oplysning kendes der da heller ingen kilde til. Kassens datering må derfor – i mangel af naturvidenskabelige dateringer – hvile på analyser af de daterede genstande. Heraf fremgår, at latrinkassen med sikkerhed er lukket til efter 1686 og formodentlig omkring eller lige efter 1700 på grund af porcelænet. Den daterede krukke viser ikke tydelige spor af slid, hvorfor den vurderes at have haft en kort egenalder, da den havnede i latrinkassen. Derfor er den arkæologiske vurdering, at latrinkassen er lukket til lige omkring eller kort efter 1700. Ifølge Riismøllers optegnelser er alle genstandene fundet i samme niveau ved bunden af latrinkassen. Hvis det er korrekt, er det en demonstration af den betydelige spændvidde i dateringer: fra 1667 til 1686.

39 Bartels 1999, s. 189-190; Søndergaard-Kristensen 2014.

40 Sode 1999, s. 20.

41 Riismøller 1942, s. 174.

42 Grantzau 1953-1954, s. 97.



**Genstandsfund fra
biskoppernes latrinkasse**
Foto: Jette Linaa, Moesgaard
Museum

Identifikation af latrinkassens brugere

Sammenholder man denne datering med de skriftlige kilders oplysninger kan følgende tre familier og mulige brugere af latrinkassen identificeres. 1667-1672 ved man som bekendt ikke, hvem der boede i ejendommen, men i 1672 flyttede den netop udnævnte biskop Matthias Foss og hans familie ind i købmandsgården i Algade, der nu blev til bispegård.⁴³ Da Foss døde i embedet i 1683, flyttede enken og børnene ud, og den nye biskop Henrik Bornemann (1646-1710) og hans familie flyttede ind samme år.⁴⁴ Efter at Bornemann i 1693 var blevet udpeget til biskop på Sjælland overtog Jens Bircherod embedet og bispegården. Han modtog udnævnelsen i 1693, men først i vinteren 1694 ankom han og hustruen til Aalborg.⁴⁵ Bircherod døde i bispegården i 1708, men på dette tidspunkt har de tre biskoppers latrinkasse været taget ud af brug.⁴⁶

Den naturvidenskabelige analyse

„Der var meget godt i den Mødding“, skrev Christian Iørgensen i 1940 i bogen „Aalborg i Tusind Aar“.⁴⁷ Med disse ord hentydede han ikke kun til de fine arkæologiske genstande fra biskoppernes latrinkasse. Han tænkte også på de talrige organiske levn af både animalsk og botanisk karakter, som blev observeret i forbindelse med udgravningen af kassens møddingslag. Den udgravningsansvarlige

43 Stenholm 1904, s. 25.

44 Stenholm 1904, s. 112.

45 Stenholm 1904, s. 119-121.

46 Stenholm 1904, s. 131.

47 Iørgensen 1940, s. 24.

arkæolog, museumsinspektør Peter Riismøller, var under udgravningen udmærket klar over, at de organiske rester efter al sandsynlighed var en del af det udsmid og den afføring, som latrinkassen tydeligvis var fyldt op med. Han havde også øje for, at denne type artefakter kunne give et sjældent indblik i de fødeemner, der havde været anvendt i husholdningen på stedet. Følgelig registreredes alle planterester, som han kunne genkende under tømningen af latrinkassen.⁴⁸

Som led i de nye undersøgelser blev de oprindelige oplysninger om føde-resterne i latrinkassen samlet og genstuderet. Ifølge disse bestod de animalske rester i latrinkassen tilsyneladende især af knogler, herunder kyllingeknogler, samt østersskaller. Af planterester erkendtes især nødder i form af hasselnødder, valnødder og mandler. Der fandtes dog også mange frugtsten fra blomme og kirsebær.

Et fællestræk ved alle registrerede fødeelementer i latrinkassen var, at de var så store, at de kunne ses med det blotte øje. Man kunne derfor få den mistanke, at indholdet i latrinen aldrig var blevet egentlig analyseret under stereolup eller mikroskop, og at småelementer i latrinprøven derfor kunne være blevet overset.

En genundersøgelse af det gamle fund blev således pludselig relevant, og en eftersøgning efter eventuelt resterende prøvemateriale gik i gang.

Jagten på prøvemateriale gav heldigvis hurtigt pote. Godt nok var ingen planterester blevet udsorteret og gemt i forbindelse med tømningen af latrinkassen, men til gengæld dukkede der en lille klump fækaliereft op på magasinet på Nordjyllands Historiske Museum. Dette måtte siges at være noget af en positiv overraskelse. De ældste danske analyser af fortidige plantefund kan godt nok dateres til slutningen af 1800-tallet.⁴⁹ Dette til trods hørte det stadigvæk absolut til sjældenhederne, at der blev udtaget jordprøver til plante- og knogleanalyser på arkæologiske udgravninger i slutningen af 1930'erne.

Endvidere var der især to omstændigheder, der gjorde fækaliereften fra biskoppernes latrinkasse til noget ganske særligt, selv når der sammenlignes med moderne arkæobotaniske analyser. Den ene var, at vi her, som tidligere nævnt, havde at gøre med en latrinkasse, der med stor sikkerhed havde været anvendt af én eller nogle ganske få kendte husholdninger. Selv om der efterhånden findes adskillige arkæobotaniske analyser af latriner fra historisk tid, er det således helt usædvanligt, at man med en rimelig præcision kan fastslå, hvem disse latriner rent faktisk har tilhørt. En anden helt unik omstændighed, som kunne knyttes til netop denne nordjyske fækaliereft, var, at den muligvis ville kunne give et indblik i, hvad Aalborgs absolutte overklasse, som biskopperne jo har tilhørt, helt konkret har spist omkring år 1700. Resultaterne af analyserne fra netop denne latrinkasse ville derfor kunne holdes op imod arkæologiske og arkæobotaniske

48 Grantzau 1953–1954, s. 96; Iørgensen 1940, s. 24.

49 Eksempelvis Vedel 1873, s. 9; Rostrup 1877, s. 78–82.

Fækalieresten fra biskoppernes affaldskasse set fra neden. Foto: Rogvi N. Johansen, Moesgaard Museum.



Delingen af fækalieresten. Foto: Fenna Feijen, Moesgaard Museum

fund af mere „jævn“ social karakter både i Aalborg og andre steder. Af mindst lige så stor betydning er det dog, at vi her havde mulighed for at få et helt konkret indblik i hverdagens brug af planteføde på bispegården, der ville kunne sammenlignes med, hvad de historiske kilder, som omtaler bispegården, valgte at viderefortælle. Forventningerne til indholdet i den lille rest af fækalie fra Aalborg var derfor meget høje, da den ankom til det naturvidenskabelige laboratorium på Moesgaard Museum.

Ifølge de medfølgende informationer var fækalieresten blevet fundet i bunden af en itubrukt flaske. Hvordan resten var havnet i flasken, kan man kun gætte på. På samme måde kan man naturligvis ikke med sikkerhed vide, om afføringen stammer fra en af vores tre biskopper, en person i husholdningen eller en gæst i

bispegården. Men hvad end forhistorien har været, havnede flaskebunden med sit noget særprægede indhold i hvert fald til slut i bispegårdens latrinkasse sammen med andet affald.

Efter de ca. 80 års opbevaring på magasinet var prøven ikke overraskende tørret fuldstændigt ud og fremstod ved genopdagelsen meget kompakt i strukturen. Den havde fået påmalet protokol- og fundnummer og lå ikke længere i flaskebunden, selv om flaskens bundform tydeligt kunne ses på klumpens fine afrunding nedadtil. På prøvens underside kunne der med det blotte øje ses et lag bestående af frugtsten og en nøddeskal, mens prøvens øvre del tilsyneladende primært bestod af mindre plantefragmenter. Dette indikerede, at der først var røget lidt frugtsten og en nøddeskal – sikkert i form af madaffald, ned i flaskebunden – inden den efterfølgende blev fyldt med afføring. I toppen af klumpen sås et tydeligt aftryk måske fra et stykke træ eller lignende, og det er sandsynligt, at det er det, der har trykket fækaliernes ned i flaskebunden. Herudover var klumpens top ujævnt afrundet. Aftrykket oven i klumpen giver sammen med dens afrundede form indtryk af, at den ved optagelsen har udgjort et selvstændigt fund, der har adskilt sig i struktur fra det omgivende materiale i latrinkassen.

Opsummerende er et sandsynligt deponeringsscenario altså, at man først har smidt en flaskebund i latrinkassen som affald. Denne er herefter sikkert relativt hurtigt blevet fyldt op, først med en smule madaffald i form af frugtsten og nøddeskaller, hvorefter fækalier, som er havnet i latrinkassen, er blevet trykket ned i flasken. Den klare lagdeling mellem frugtstenslaget og den overlejrede fækalierest kunne indikere, at selve klumpen primært består af en enkelt klump afføring eller måske en enkelt natpottetømning snarere end generelt, opblandet materiale fra latrinen. Om fækalierne herudover stammer fra en af vores tre biskopper, en person i husholdningen eller en gæst i bispegården, ved vi naturligvis ikke med sikkerhed. Dog kan et af fundene af planterester dog muligvis indsnævre feltet af besøgende på latrinet. Mere herom senere.

Efter modtagelsen af prøven på Moesgaard drejede det første, men helt essentielle spørgsmål inden prøveanalysen sig naturligvis om bevaringsgraden af de organiske levn i prøven. Umiddelbart tydede de velbevarede frugtsten og nøddeskallen langs bundens overflade på, at bevaringsforholdene for eventuelle planterester også inden i prøven var gode. De lovende gode bevaringsforhold blev yderligere bekræftet af et røntgenbillede, som afslørede talrige hulrum af form som frø og kerner i klumpens indre.

At bevaringsforholdene for planterester stadig var gode i en jordprøve, der havde ligget udtørret i ca. 80 år, kunne man absolut ikke tage som en selvfølge. Selv om plantemateriale i forseglede, fugtige og/eller våde lag ofte er yderst vel-

bevaret, påvirker en efterfølgende udtørring som regel bevaringen i meget skadelig retning.⁵⁰ Udtørringen kan i værste fald medføre, at planteresterne går helt til.

Prøvebehandlingen

Efter at de lovende røntgenbilleder havde sandsynliggjort, at prøven gemte på et stort indhold af planterester, blev det besluttet at opløse den øverste del af prøven for at analysere dens indhold af botanisk materiale. Den nederste afrundede del af prøven med de fint bevarede frugtsten og nøddeskallen blev derimod taget fra for at bevare den, som den var, for eftertiden. Dette blev gjort især af hensyn til muligheden for udstillingsbrug i fremtiden, men også med henblik på eventuelle fremtidige analyser af intakt prøvemateriale.

Prøven blev følgelig delt i to dele, hvor blot den øverste del af prøven, som bestod af 165 ml prøvejord, endte med en egentlig analyse. Overfladen af bunden på den intakte prøve blev dog også undersøgt under mikroskop, så de synlige planterester her kunne registreres.

Efter prøvedelingen bestod det næste led i prøvebehandlingen i at finde en optimal metode til at dissekere analyseprøven. Dette viste sig i praksis at være ret vanskeligt pga. jordprøvens meget kompakte skruktur. Først blev der eksperimenteret med at opløde mindre prøver i spritopblandet vand. Denne metode viste sig dog utilfredsstillende. De kompakte klumper lod sig simpelthen ikke opløse. Derfor blev det besluttet, at den mest hensigtsmæssige fremgangsmåde simpelthen ville være at pille prøven fra hinanden, som den var, og at gennemse den i tør tilstand. Denne metode var meget velegnet til erkendelse af mere robuste elementer i prøven såsom frø og kerner. Mere skrøbelige elementer som f.eks. småflager af frugtskind og især klid fra mel kunne til gengæld stort set ikke ses i de tørre jordklumper. Derfor blev 100 ml af den dissekerede tørre prøve oplødt i spritopblandet vand efter „tørgennemsynet“, så der også var mulighed for at få et delvist indblik i denne fundgruppe. Imidlertid må man stadig regne med, at en del plantegrupper ikke vil kunne erkendes under analysen. Eksempelvis bladplanter som kål og salat, løgplanter og rodfrugter er så skrøbelige, at de stort set aldrig findes i arkæobotaniske prøver, og denne type plantematerialer blev da heller ikke fundet i prøven.

Som håbet – efter de lovende røntgenbilleder – gemte prøven på store mængder planterester, ikke overraskende især fra fødeplanter (se tabel 1). Også antallet af forskellige plantearter i prøven var ganske imponerende, særligt når man tager den ret lille prøvemængde på 165 ml gennemset materiale i betragtning.

50 Jacomet & Kreutz 1999, s. 57–59; Popper 1988, s. 57; Renfrew 1973, s. 17; Viklund 1998, s. 30–31; Renfrew & Bahn 1991, s. 58–60.

	Analyseret prøve fra overdelen af	Scannet affaldslag fra undersiden af	
Jordprøvestørrelse (ml.)	prøven	prøven	Jordprøvestørrelse (ml.)
Kulturplanter, danske navne:	165 ml	?	Kulturplanter, latinske navne:
Blomme/kræge	1 cf.	1	<i>Prunus domestica</i>
Sandsynlig Blomme/Kræge	1		<i>Prunus cf. domestica</i>
Boghvede (frøskaller)	2F		<i>Fagopyrum esculentum</i>
Brombær	5		<i>Rubus fruticosus</i>
Bølle	2		<i>Vaccinium sp.</i>
Figen	112	XXXXX	<i>Ficus caria</i>
Hassel (nøddeskal)		1F	<i>Corylus avellana</i> (nøddeskal)
Hindbær/Korbær	42		<i>Rubus idaeus/caesius</i>
Hindbær/Korbær/brombær	20		<i>Rubus idaeus/caesius/fruticosus</i>
Almindelig			<i>Panicum miliaceum/Setaria italica</i>
Hirse/Kolbehirse (frøskal)	1		
Humle	1		<i>Humulus lupulus</i>
Fugle-Kirsebær/Surkirsebær	1	7+1 cf.	<i>Prunus avium/cerasus</i>
Klid (X-XXXXX)	X		Klid (X-XXXXX)
Multebær	21+21F	XX	<i>Rubus chamaemorus</i>
Sandsynlig Multebær	1+4F		Cf. <i>Rubus chamaemorus</i>
Ribs (blomsterbaser)	5		<i>Ribes rubrum</i>
Ribs/Solbær	90		<i>Ribes cf. rubrum/nigrum</i>
Ribsfamilien	16+11F	XX	Ribesaceae
Skov-Jordbær	128	XXX	<i>Fragaria vesca</i>
Solbær (blomsterbase)	1		<i>Ribes nigrum</i>
Sort Peber	1		<i>Piper nigrum</i>
Tandbægret Vårsalat	1		<i>Valerianella dentata</i>
Vin	15+11F	X (1)	<i>Vitis vinifera</i>
Æble/Pære	2+3F		<i>Malus/pyrus sp</i>
Ukrudt, danske navne:			Ukrudt, latinske navne:
Almindelig Spergel	1		<i>Spergula arvensis</i>
Bleg Pileurt/Fersken-Pileurt	8+3F		<i>Persicaria maculosa/lapathifolium</i>
Græs/Korn	3F		Poaceae/cerealia
Sandsynlig Græs	5		Cf. Poaceae
Gåsefod	1F		<i>Chenopodium sp.</i>
Hedelyng (stængel med blade)	1F		<i>Calluna vulgaris</i>
Kurvblomstfamilien	1		Asteraceae
Kål	4		Brassica sp.
Ranunkel	1		<i>Ranunculus sp.</i>
Almindelig Rødknæ	1		<i>Rumex acetosella</i>
Snerle-Pileurt	9		<i>Fallopia convolvulus</i>
Star	1		<i>Carex sp.</i>
Vej-Pileurt	2		<i>Polygonum aviculare</i>
Andet:			Andet:
Insektrester/-æg (X-XXXXX)	XX	XX	Insektrester/-æg (X-XXXXX)
Trækul (X-XXXXX)	XX	XX	Trækul (X-XXXXX)
Knogle (X-XXXXX)	XX (heriblandt en enkelt mellem- fodsknogle af katteknilling)	XX	Knogle (X-XXXXX)

Resultatet af de arkæobotaniske analyser af fækalielumpen fra bispegårdens latrinkasse. Med mindre andet er anført, består alle planterester i tabellen af sten frø eller kerner. Følgende øvrige noter gælder vedrørende læsningen af tabellen: „F“ markerer fragmenter, „cf.“ markerer en sandsynlig men ikke fuldstændig sikker bestemmelse, og „sp.“ markerer, at planteresten kunne bestemmes overordnet til slægt men ikke nærmere til art. Det skal også nævnes, at flere elementer i prøven ikke er optalt men er vurderet subjektivt med 1 til 5 X'er. „X“ markerer her mindste prøvemængde og „XXXXX“ den største.

Knoglematerialet i prøven

Ud over de mange plantedele fandtes der en lille rest småknogler og knoglefragmenter i prøven. Disse blev efterfølgende analyseret af zooarkæolog Susanne Østergaard fra Moesgaard Museum. Hovedparten af de små knoglestumper kunne ikke identificeres og er derfor vanskelige at tolke. En enkelt knogle viste sig imidlertid meget overraskende at være mellemfodsknoglen på en kattekilling. Dette diminutive fund er i dag det eneste vidnesbyrd om en ganske lille beboer i bispegården, der ellers ikke er nævnt i de historiske kilder. Om killingen selv er faldet i latrinkassen, eller om den f.eks. er blevet aflivet eller simpelthen var dødfødt, inden den blev smidt i latrinkassen, kan vi dog ikke vide.

Ukrudtet

Killingeknoglen er sammen med en smule trækulsfragmenter med til at vise, at ikke alle indslag i prøven er måltidsrester, men nok i stedet afspejler en opblanding med øvrigt møddingsaffald i latrinkassen. Også flere ikke-typiske fødeplanter, der fandtes i prøven, repræsenterer sandsynligvis generelt affald snarere end mad. Til denne gruppe hører et antal ukrudtsarter, der typisk vokser på marker og andre hyppigt omrodede jordtyper, enge eller heder. Ukrudtsplanterne kan være blevet bragt til stedet enten sammen med indhøstede afgrøder, hør, gulfvstrøelse, optændingsmateriale e.l. eller har alternativt måske simpelthen vokset på området ved bispegården.

Til gruppen af ukrudtsarter, der findes hyppigt især på marker og anden ofte omrodet jord kan nævnes snerle-pileurt, bleg/fersken-pileurt, vej-pileurt og gåsefod.⁵¹ Andre ukrudtsarter med mere varierede vækstkrav, men hvoraf flere ud over på marker også kan findes f.eks. på enge og heder kan nævnes kål, hedelyng, star, ranunkel, almindelig rødknæ og almindelig spergel.⁵² To planterester, som sikkert heller ikke afspejler måltidsrester, men som kræver en særlig omtale, er et frø af henholdsvis tandbægret vårsalat og humle. Begge de to arter forekommer vildt, men har sikkert også været kulturplanter, man ofte har dyrket og udnyttet. Ved tandbægret vårsalat kan man have spist bladene som salat. Man har altså ikke spist frøene, som var det, der fandtes i latrinkassen. Humle har man typisk anvendt i forbindelse med produktion af øl.⁵³

51 Hansen 1993, s. 173–177, 191–194; Mossberg & Stenberg 1994, s. 68, 70, 72, 80–84.

52 Hansen 1993, s. 121–125, 150, 190, 239–241, 254, 612–640.

53 Brøndegaard 1979, bd. 2 s. 107–117; Hansen 1993, s. 135, 482; Mossberg og Stenberg 1994, s. 64, 428.

Måltidsresterne i latrinkassen⁵⁴

Bortset fra, at de små knoglestumper, der blev fundet i prøven, muligvis afspejler, at man har spist kød, bestod langt den overvejende del af måltidsresterne i prøven af plantedele. De mange spiselige plantearter i analyseprøven antyder, at det sandsynligvis ikke er et enkelt måltid, som er repræsenteret i prøven. Det er nok snarere en sammenblanding af forskellige måltider som har været spist inden for en kortvarig periode.

Blandingen af forskellige måltidsrester i prøven betyder sammen med de tidligere nævnte uens bevaringsmuligheder for forskellige plantegrupper, at man ikke kan udskille egentlige måltider i forbindelse med en analyse. Analysen giver i stedet et indblik i fundets enkeltbestanddele, og det er disse bestanddele, der herefter skal diskuteres. Som det tydeligt fremgår af tabellen, kom størstedelen af planteresterne i latrinklumpen fra frugter og bær. Der optræder dog også enkelte andre plantegrupper i materialet, herunder flere rester af formodede markafgrøder.

Markafgrøder

Resterne af formodede markafgrøder bestod mestendels af et mindre antal småfragmenter af korn, der ikke kunne nærmere bestemmes til kornsort. Kornet bestod af ganske små flager, hvilket antyder, at det har været malet. En del af det spiste måltid har derfor efter al sandsynlighed bestået af brød, grød eller et andet madprodukt, der var baseret på mel. Kornfragmenterne i prøven var karakteriseret af en relativt dårlig bevaring, som højst sandsynligt skyldes udtørringen af prøven og de ca. 80 år på magasinet. Dette betyder, at det desværre ikke var muligt at vurdere vigtigheden af kornprodukter i måltidet set i forhold til de øvrige måltidsrester.

Ud over korn fandtes der også enkelte rester af hirse og boghvede i latrinklumpen. Hirse bliver aldrig en særlig almindeligt dyrket art i Danmark. Den optræder dog sporadisk allerede fra omkring slutningen af stenalderen og frem og findes også i enkelte fund fra middelalderen.⁵⁵ I alle danske fund fra forhistorisk til tidlig moderne tid er det underarten almindelig hirse, der optræder i fundene. Det er derfor sandsynligt, at det ikke nærmere identificerbare hirsefragment fra bispegården også er almindelig hirse. Boghvede, hvoraf der fandtes to fragmenter

54 Vedrørende gennemgangen af planteresterne i teksten gælder, at der for forståelsens skyld er brugt de almindeligt anvendte betegnelser frø, sten, kerner og skaller, snarere end de videnskabeligt korrekte botaniske udtryk.

55 Robinson 2000, s. 283; 2003 s. 148; Karg 2007, s. 145.

af frøskaller i den analyserede prøve, blev sandsynligvis dyrket i Danmark fra middelalderen og fremad.⁵⁶

Om boghveden i latrinkassen er det værd at bemærke, at det er frøskallerne og ikke selve frøene, der blev fundet i biskoppernes latrinkasse. Boghvedens skaller blev således normalt ikke spist af mennesker, men var dog stadig en ressource, som ud over til dyrefoder blev anvendt f.eks. til gulvstrøelse, fugtisolering og pakkemateriale til beskyttelse af skrøbelige genstande. Boghveden i latrinkassen var derfor ikke nødvendigvis blevet bragt til stedet som føde, men til et helt andet formål.

At boghveden kan have indgået i et måltid i bispegården, skal dog fortsat tages i betragtning. I 1600-tallet blev boghvede primært dyrket på Fyn, hvorfra man forsynede resten af riget.⁵⁷ Allerede i 1630'erne skrev forfatteren og økonomen Arent Berntsen (1610-1680) i sin beskrivelse af Fyn i sit store økonomisk-statistiske værk „Danmarckis oc Norgis Fruchtbar Herlighed“ om de „skiøne Boghvede Gryn/som Indvaanerne vide at berede/de icke allene sig selff til god Ophold oc nafnkundig Spise/jdelig kunde haffve at bruge: Men endoc med det øfrige vit om-liggende Lande kunde forsørge“.⁵⁸ Boghveden blev helt op i det 20. århundrede anvendt til både vælling og pandekager, men at boghveden i almindelighed og på Fyn i særdelshed blev anvendt til grød, vidste altså allerede Arent Berntsen.⁵⁹ I margen til sin beskrivelse af den fynske boghvedes fortræffeligheder havde han derfor også skrevet stikordet „Fynbo Grød“. Nogle årtier senere fik den bereste læge Holger Jacobæus (1650-1701) under et besøg hos toldereren i den fynske købstad Assens serveret „Fynbo-grød“ til aftensmad. I den forbindelse oplyste de fynske værter dertil Jacobæus om, at „naar en Fynbo gaar forbi en Ager med Boghvede/rocker han med Hagen“.⁶⁰

Så vidt Berntsen og Jacobæus, men kan der så spores en mulig forbindelse mellem de fynske boghvedemarker og den analyserede prøve? Det er faktisk tilfældet. Biskop Jens Bircherod var født i Odense og levede her, indtil han 16 år gammel blev indskrevet som studerende ved Københavns Universitet.⁶¹ Med jævne mellemrum vendte Bircherod tilbage til sin fødeø, og måske han i den forbindelse har taget boghvede med tilbage til Aalborg. Eller har han købt det af en fremmed købmand, der har været på besøg i Limfjordsbyen? Helt afvises kan det altså ikke, at boghvedeskallerne kan spores tilbage til en skål med boghvedegrød, -vælling eller måske endda en pandekage, der er blevet serveret i bispegården og

56 Brøndegaard 1979 bd 2, s. 136–145; Karg 2007, s. 145.

57 Brøndegaard 1979 bd 2, s. 136–145; Karg 2007, s. 145.

58 Berntsen 1971, første bog s. 95–96.

59 Koed Westergaard 1988, s. 158.

60 Maar 1910, s. 29.

61 Stenholm 1904, s. 116–117.

fortæret af biskoppen selv, hans hustru eller andre gæster og familiemedlemmer i Bircherods embedsperiode 1694-1708.

Bær, frugter og nødder

Resterne af nødder, bær og frugter i materialet afspejler sandsynligvis en blanding af indsamlede planter, som kan have været dyrket lokalt og endelig også flere formodet importerede planter. Hjemlige planter og importplanter kan ofte være vanskelige at adskille, men man kan dog sige, at gruppen af fødeplanter, som man kan have indsamlet eller dyrket lokalt, fylder relativt meget i det analyserede materiale.

Flere af de formodet hjemligt dyrkede eller indsamlede planter i prøven udgøres af frugter og nødder. En med sikkerhed importeret art er dog mandel. Denne art blev nævnt under den arkæologiske udgravning af latrinkassen, men blev desværre ikke genfundet i herværende analyse. Heller ikke valnød, der muligvis var importeret, men som ellers godt kan dyrkes og også blev dyrket herhjemme i tidlig moderne tid, blev genfundet i de nye undersøgelser.⁶² Dette blev til gengæld både hasselnød, kirsebær og blomme, som i øvrigt er ganske almindeligt forekommende arter i arkæobotaniske prøver op igennem middelalderen og i tidlig moderne tid.⁶³ Det samme gælder æble og pære, hvis kerner fandtes i selve analyseprøven. Desværre kunne det ikke ses på de få æble/pære-kerner i prøven, om det drejede sig om henholdsvis den ene eller den anden art.

Rent tolkningsmæssigt stammer langt den overvejende del af de analyserede levn fra bær, frugter og nødder i den undersøgte fækalielump efter al sandsynlighed fra spiste måltider.

Da man ikke sluger hasselnøddeskaller og normalt heller ikke synker kirsebærsten og blommestemmen, er det imidlertid sandsynligt, at resterne af netop disse arter nok snarere repræsenterer madaffald end egentlige måltidsrester. Denne antagelse understøttes også af arternes forekomst i de analyserede prøver. Bortset fra et enkelt eksemplar af kirsebær og blomme, som optrådte i selve afføringsprøven, fandtes alle øvrige rester af frugtsten og nøddeskal i det formodede affaldslag på fækalielumpens underside.

62 Brøndegaard 1979, bd. 1 s. 234-238.

63 Karg & Robinson 2002, s. 136; Karg 2007, s. 147-148.

Bær

Hovedparten af planteresterne i de undersøgte latrinprøver bestod af rester af bær, hvoraf de fleste formodentlig har været plukket herhjemme. Gode eksempler på hjemmehørende bærplanter er skovjordbær, hindbær/korbær og brombær, der findes langt tilbage i forhistorisk tid, og som uden tvivl har været indsamlet og spist siden stenalderen.⁶⁴ Også bølle, som dækker over arterne tranebær, melbærris, tyttebær, blåbær og mosebølle, vokser vildt i Danmark og kan have været indsamlet måske endda på hedeområder uden for Aalborg.⁶⁵ Ribs/solbær optræder i en del eksemplarer i latrinkassen og kan både have været indsamlet i naturen eller komme fra dyrkede buske. De to arters frø ligner hinanden meget, men hovedparten af resterne fra de to arter var dog sandsynligvis fra ribs. Solbær fandtes således kun med sikkerhed i form af en enkelt blomsterbase.

Det arkæobotaniske fund af ribs og solbær i prøven var en stor overraskelse. Ifølge de nyeste arkæobotaniske fundoversigter er de to fund således faktisk de hidtil ældste nærmere identificerede i Danmark.⁶⁶ Historiske kilder omtaler dog allerede ribs, første gang omkring slutningen af middelalderen, og den nævnes også i en del tilfælde fra 1600-tallet og fremad i tid. Solbær betegnes til gengæld først som en mere almindelig brugsplante herhjemme fra starten af 1800-tallet, da den ligesom ribs både blev spist som bær, syltetøj og marmelade samt brugt til f.eks. saft, vin og brændevin.⁶⁷ En mulig grund til den sene udnyttelse af solbær kan være, at der tilsyneladende var en del mennesker, som fandt dens smag og lugt kraftig og ubehagelig. Dette plagede dog ikke bispegårdens beboere. I hvert fald må nogen på stedet have fundet behag i solbærsmagen, hvilket understreges af det usædvanligt tidlige fund af denne art i latrinkassen.

Ribs og solbær er ligesom i Danmark fraværende i fund fra middelalder og tidlig historisk tid i både Sverige, Norge og Finland, men findes til gengæld i de tyske fund, ribs allerede fra 1200-1300 tallet og solbær fra 1500-tallet og frem.⁶⁸ De optræder også i fund fra det nordlige Polen og Estland i middelalder/tidlig moderne tid.⁶⁹ Fødeudnyttelsen af især solbær i bispegården kan derfor meget vel have været inspireret af madvaner fra enten syd eller øst. I den forbindelse er det værd at bide mærke i, at både Foss og Bircherod i deres unge år havde foretaget

64 Brøndegaard 1979, bd. 3, s. 153–157, 163–167; Jensen 1985, s. 36–95; Hansen 1993, s. 278–279, 292; Mossberg og Stenberg 1994, s. 204, 222; Karg & Robinson 2002, s. 136; Karg 2007, s. 147–148.

65 Hansen 1993, s. 256; Mossberg & Stenberg 1994, s. 336–338.

66 Karg & Robinson 2002, s. 136; Karg 2007, s. 147–148; Robinson 2000, s. 283, 2003, s. 148; Robinson et al. 2009, s. 124–125.

67 Brøndegaard 1979, bd. 3, s. 46–49.

68 Hjelle 2007, s. 161–179; Karg 2010, s. 115–125; Viklund 2007, s. 119–135; Alsleben 2007, s. 13–34.

69 Karg 2010, s. 115–125.

store dannelses- og uddannelsesrejser til Europas universiteter og hovedstæder.⁷⁰ Her vil de uden tvivl også have stiftet bekendtskab med nye fødevarer og spisevaner, som de så efterfølgende kan have taget med tilbage til Danmark og Aalborg.

Blandt bærforekomsterne i prøven var ikke alene fundet af ribs og solbær usædvanlige indslag, der kan være med til at indikere bispegårdens position og særstatus i byen. Også tilstedeværelsen af multebærfrø var på samme måde yderst overraskende. Multebærfrøene i latrinprøven udgør således den muligvis ældste arkæobotaniske forekomst i Danmark.⁷¹ Selv om resterne af multebær i latrinkassen i princippet kan afspejle lokalt indsamlede bær, idet der findes sjældne vildtvoksende forekomster af arten i de mere nordlige egne af Danmark, er det dog langt mere sandsynligt, at de kan ses som udtryk for import.⁷² I 1600-tallet og frem blev der således tilsyneladende indført hele skibsladninger af multebær til Danmark fra Norge, hvor multebær var en stor eksportvare.

Størsteparten af det nordjyske korn, der blev udskibet fra Aalborg omkring år 1700, blev afsat i det sydlige Norge. Handlen på tværs af Kattegat blev ofte varetaget af norske skippere, der på deres skuder sejlede tømmer, tjære og jernvarer til Aalborg, hvor de så fik korn, kød, smør og tekstilvarer med i returlast.⁷³ En naturlig tolkning af fundene af multebærfrøene i latrinkassen vil derfor være at betragte dem som et sandsynligt eksempel på en norsk importvare, der har taget turen over Kattegat til Aalborg.

Figner og vindruer

Ud over multebær kunne to andre sandsynlige importerede arter i fækalieprøven være vin og figen, der findes i en del danske fund allerede fra 1200-1300-tallet.⁷⁴ Der er dog også overvejende sandsynlighed for, at sådanne frugter er blevet dyrket lokalt, og af ejendomshandlen mellem kronen og biskop Foss' arvinger fremgik det som bekendt, at der fulgte både en frugt- og en lysthave med til bispegården. Haverne krævede øjensynligt en vis arbejdsindsats at vedligeholde, i hvert fald i Bircherods tid, da der hvert forår blev ansat svende og koner til at grave og luge haven.⁷⁵ Bircherods hustru holdt af at spadsere her og plukke blomster, men hvad nu med figentræer og vinranker?⁷⁶ Blev sådanne træer og frugter dyrket i bispegårdens have?

70 Stenholm 1904, s. 101 og 117.

71 Andersen & Moltsen 2007, s. 260-261; Karg 2010, s. 115-125.

72 Hansen 1993, s. 278; Mossberg og Stenberg 1994, s. 202.

73 Hervig 1995, s. 241 og 247.

74 Karg 2007, s. 147-148.

75 Molbech 1846, s. 422.

76 Molbech 1846, s. 432.

Hvis man konsulterer Jens Bircherods bevarede dagbøger, tyder meget på det. 24. september 1694 noterede Bircherod sig, at man denne dag i Aalborg „Om Morgenen tidlig“ oplevede en stærk rimfrost, „hvorved alle Morbær-Træer og Vinranker som næste Dag tilforn stod deilige og grønne, i en Hast fældede deres Blade“. ⁷⁷ Året efter, nærmere bestemt 27. september, var den gal igen: „Nu begyndte hos os den skarpe Nattefrost, hvorved Vindruer, Morbær og andre deslige Frugter, som hidindtil, formedelst den usædvanlige Sommerkuld, ej var kommen til deres maturitet, slet henvisnede og affaldt“. ⁷⁸

Bispegårdens tre familier

Som tidligere nævnt er det muligt at kombinere de arkæologiske fund fra bispegårdens latrinkasse med det skriftlige kildemateriale fra 1600-tallets Aalborg. Hensigten hermed vil først være at fastlægge husstandens størrelse og latrinkassens mulige brugere og dernæst at undersøge de mulige forbindelser mellem oplysningerne i de skriftlige kilder, de fundne genstande og analyseresultaterne fra den udtagne prøve fra fækalieresten.

For Foss, Bornemann og Bircherod boede naturligvis ikke alene i den store bispegård. De bevarede skattelister kan således give os et indblik i antallet af beboere og husdyr i bygningerne. Når dette kan lade sig gøre, skyldes det, at Christian 5. i 1678 introducerede en kombineret kopf (hoved)-, kvæg – og rentepengeskat til finansiering af den igangværende krig mod Sverige. ⁷⁹ For Aalborgs vedkommende er skattelisterne bevarede for 1678, 1682-1685 og 1687-1692, så det bliver altså familierne Foss og Bornemann, vi kan hilse på, mens Bircherod på dette tidspunkt endnu ikke var bosat i Aalborg. Indbetalingen af renteskatten kunne foregå frivilligt og anonymt, mens der for kopf- og kvægskattens vedkommende er bevaret offentlige skattelister. Undersåtterne var inddelt i rangklasser alt efter husstandens sociale status og de deraf følgende forventninger til deres ydeevne. Biskoppen i Aalborg var placeret i samme rangklasse som byens borgmestre og rådmænd, de i købstaden boende adelsfolk og de øvrige kongelige embedsmænd. ⁸⁰ Med skattelisten i hånden bliver det således muligt at gå igennem porten til bispegården i Algade og hilse på Foss og Bornemann samt deres familier, tjenestefolk og husdyr.

Første gang takseringsmændene bevægede sig igennem Algade og besøgte den nye bispegård med opkrævninger af kopf- og kvægskatten for øje, var 11. november 1682. Denne dags dato bestod husstanden af biskop Foss, hustruen Margrethe

⁷⁷ Molbech 1846, s. 298.

⁷⁸ Molbech 1846, s. 309.

⁷⁹ Rafner 2008, s. 129-130.

⁸⁰ Riismøller 1942, s. 158-159.

Axelsdatter Aand og to døtre, der alle blev takseret til at skulle betale seks rigsdaler i skat. Dertil kom „1 lille Præstedatter af Samsø“, der åbenbart var sat i pleje i bispegården. Hun blev takseret til tre mark. Dernæst var det de ansatte og tjenestefolkenes tur. Foss havde en skriver, en såkaldt „ammanensis“, til at hjælpe sig i det daglige administrations- og skrivebordsarbejde, ligesom en kusk var påkrævet i forbindelse med de mange visitatsrejser, der fulgte med embedet som biskop. Endelig var der tre tjenestepiger ansat til at bistå Margrethe Axelsdatter Aand i den daglige husholdning.⁸¹

Da vurderingsmændene kom tilbage året efter, var Foss afgået ved døden. Eftersom der nu ikke var brug for en skriver, var denne blevet afskediget. Desuden var der nu en ko mindre i stalden. 1684 var der dog igen trængsel i bispegården ved Algade. Den netop udnævnte biskop Henrik Bornemann havde ikke blot medbragt hustru og tre børn, men også en ny skriver, en huslærer til børnene, en ko og hele seks tjenestefolk. En kusk nævnes ikke særskilt, men tilstedeværelsen af de to heste vidner fortsat om den rejseaktivitet, der knyttede sig til embedet.⁸² Fra 1685 til 1692 sker der ikke de store variationer i husstandens størrelse i bispegården. I Algade finder vi i disse år således 10-13 bofaste individer, hvortil kom heste og kreaturer samt eventuelle gæster og logerende. Bircherod og hans hustru var barnløse, og selv om medlemmerne af Bircherods husholdning ikke er registreret i de pågældende skattelister, ved vi fra hans dagbog, at der også i hans embedsperiode boede tjenere, tjenestepiger og heste i bispegården.⁸³

Fra samme dagbog ved vi desuden, at såvel familiemedlemmer som gejstlige kolleger og kongelige embedsmænd på gennemrejse gerne kom til middag eller overnattede en eller flere nætter i bispegården.⁸⁴ Det siger sig selv, at tilstedeværelsen af alle disse levende væsner har været ensbetydende med en daglig produktion af en mængde skrald, madrester og ekskrementer fra mennesker og dyr. Noget af dette affald er således blevet båret ud af bispegården og transporteret over gårdspladsen. Det må være bispegårdens tjenestepiger, der har kastet affaldet og det knuste service fra køkken og spisebord i latrinkassen, ligesom det er nærliggende at forestille sig, at beboernes natpotter også er blevet tømt her.

De arkæologiske fund og det skriftlige kildemateriale

Ikke kun i forhold til deres placering i den øverste ende af de rangordnede skattelister, men også i en række andre økonomiske og kulturelle forhold satte vore tre biskopper deres aftryk på Aalborg. Foss, Bornemann og Bircherod må alle som

81 Aalborg Rådstuearkiv: Repartitionsmandtaller over kopf- og kvæg m. fl. skatter: 1682.

82 Aalborg Rådstuearkiv: Repartitionsmandtaller over kopf- og kvæg m. fl. skatter: 1684.

83 Molbech 1846, s. 340.

84 Molbech 1846, s. 415, 418-419, 426.

én betegnes som veluddannede mænd, der alle havde lange uddannelsesforløb og erhvervs erfaringer som lærere, prædikanter og professorer med sig i bagagen, da de kom til Aalborg. Foss og Bircherod havde dertil begge studeret ved universiteter i såvel Tyskland som Italien.⁸⁵ Foss ejede ikke blot flere huse og ejendomme i Aalborg, men var også i besiddelse af herregårdene Hvidstedgaard i Vendsyssel og Høstermark i det østlige Himmerland, mens Henrik Bornemann skænkede rige pengegaver til skole og fattighus.⁸⁶ Sidste mand på posten, Jens Bircherod, interesserede sig ikke blot for historie, slægtsforskning og gamle dokumenter, men førte allerede før sin udnævnelse til biskop en udførlig dagbog, hvis oplysninger også er blevet anvendt i denne artikel.⁸⁷

Et vidnesbyrd om vore tre biskoppers internationale orientering og smag for nye eksotiske varer er førnævnte fund af et stykke af en underkop af kinesisk porcelæn. Omkring 1700 indgik sådanne underkopper som tilbehør til de skåle, som varm te blev serveret i.⁸⁸ Underkopperne var både tynde og skrøbelige, så der er ikke noget odiøst i, at en sådan er blevet ødelagt under opvasken eller tabt på køkkenets stengulv. Nydelsen af kaffe og varm chokolade var på latrinkassens tid fortsat i sin vorden i Aalborg, men te kendte man til gengæld godt.⁸⁹ I „Den danske tehistorie“ har Annette Hoff påpeget, at netop den danske præstestand, der i forbindelse med deres uddannelse på Københavns Universitet havde haft deres gang på hovedstadens mange tehuse, udgjorde foregangsmændene, når det kom til at introducere te, tedrikning og alt til faget hørende til landbefolkningen.⁹⁰ Foss, Bornemann og Bircherod havde alle startet deres karriere som studerende ved Københavns Universitet, hvor de næppe har kunnet undgå at stifte bekendtskab med te. I de lange timer over bøgerne på kolde studerekamre har en skål varm te uden tvivl været en både kærkommen og opkvikkende forfriskning.

Underkoppens ejer kan dog ikke lokaliseres præcist. Af vores tre biskopper er det kun Bircherod, som vi med sikkerhed ved, har drukket te. Det fremgår af hans dagbog fra 16. november 1697, da biskoppen fortalte, at han dags dato, under et besøg hos baron Jens Juel i København, havde fået serveret „Thee“. Når det helt specifikt anføres, hvad der blev serveret og drukket hos baronen, kunne det tyde på, at det var en af de første gange, Bircherod smagte denne varme drik.

Også lokale madvarer blev fortæret i bispegården. Da latrinkassen blev udgravet i 1937, havde dette efterladt sig spor i form af østersskaller og kyllingeknogler. Østers var kommet på mode allerede i 1500-tallet, men da Limfjordens vestlige udløb i Nordsøen var sandet til i 1100-tallet med tilsvarende lavt indhold af salt-

85 Stenholm 1904, s. 100–103, 111–112 og 116–118.

86 Orlien og Petersen 2010, s. 104 og 107; Riismøller 1942 s. 151.

87 Molbech 1846; Stenholm 1904 s. 130.

88 Hoff 2015, s. 57–59.

89 Poulsen og Christensen 1990, s. 84; Hoff 2015, s. 11–17.

90 Hoff 2015, s. 177–188.

vand til følge, kunne østers ikke trives her. De østers, der er blevet fortæret i bispegården, må derfor være blevet hentet til Aalborg fra enten Skagen eller Læsø, så helt friske har de altså ikke været.⁹¹ Kyllingerne har man til gengæld haft lige ved hånden i bispegårdens hønsegård, hvis man da ikke har købt dem fra bøndernes vogne på de ugentlige torvedage.

At der blev spist godt og meget i bispegården, ses af biskop Jens Bircherods bevarede dagbøger. Allerede ved sin ankomst til Aalborg, i marts 1694, betroede biskoppen dagbogen den fine modtagelse, som byens bedre borgerskab havde arrangeret for ham og hans familie. Her bed den nye biskop ikke mindst mærke i den opulente velkomstmiddag: „Til Aftensmaaltid sendte samme Godtfolk os fra deres Huus syv skønne Retter Mad“.⁹² De syv retters indhold og sammensætning omtaler vores biskop desværre ikke. Fra et fødselsdagsdigt, som herredsfoged Jacob Knudsen Schandorph i året 1700 skrev til sin ven, sognepræsten Jens Blytækker i Salling, ved vi dog, hvad en bedre middag blandt Limfjordslandets gejstlige og verdslige embedsmænd ideelt set kunne bestå af. Man startede i dette tilfælde med krydrede, fede og søde supper med rigelige mængder af perle- og risengryn.⁹³ I Salling efterfulgtes supperne af postejer og stegt vildt med syltede frugter som tilbehør. Dernæst kom fisk, hvidkål og pølser på bordet, førend fødselsdagsmiddagen blev afsluttet med vaffer, makroner og marcipan, der var sølet ind i sukker. Alt sammen naturligvis skyllet ned med de bedste vine.⁹⁴ Sådan kan det også være gået for sig ved Bircherods ankomst til Aalborg, hvor borgerne naturligvis har serveret det bedste, som byen formåede.

Hvem ved? Måske stegte aborrer med løg og gulerødder, og dertil rhinskvin at drikke, har udgjort en af de syv retter. Netop stegte aborrer med sådanne grøntsager som tilbehør, bad stiftlensmand Kaj Lykke sine folk om at tilberede, da han vendte hjem til Aalborg i efteråret 1660.⁹⁵ Bircherods glæde blev næppe mindre, da han efter velkomstmiddagen blev vist rundt i bispegården og kunne konstatere, at køkkenet og kældrene stod fuldt forsynede med ”Victualier, til vor Husholdnings Anfang”.⁹⁶ Måske der her var tale om forråd og forsyninger i stil med indholdet af et spisekammer fra Helsingør. Her fandt man i 1619 to tønner lammekød, en tønne oksekød, en tønne tørrede hvillinger samt makrel, torsk, gråsej, ærter og smør.⁹⁷ I betragtning af at Aalborg var en fiskerby med Limfjordens vande som den nordre bygrænse og kort vej til Kattégat, var ikke blot sild, men også andre former for fisk en del af spisekortet hos både høj og lav. Fra stiftlensmand Kaj Lykkes husholdning ved vi, at fiskearter som kuller, flynder og fjæsing

91 Friis 1969, s. 410.

92 Molbech 1846, s. 286.

93 Koed Westergaard 1988, s. 244.

94 Koed Westergaard 1988, s. 244.

95 Ørnbjerg 2016, s. 27.

96 Molbech 1846, s. 286.

97 Friis 1969, s. 404.

også blev serveret på Aalborgs middagsborde, ligesom Jens Bircherods dagbog dokumenterer, at biskoppen holdt et vågent øje med torvepriserne på sild.⁹⁸ Der er ganske vist ikke fundet fiskeben i latrinkassen, hvilket dog kan forklares med de anvendte udgravnings- og bevaringsmetoder, der blev latrinkassen og dens indhold til del i 1937.

„Vinen den klare“, som Schandorph så poetisk digtede om i sit fødselsdagsdigt, skriver Bircherod intet om, men fundet af glasskår i latrinkassen i 1937 fortæller, at flaskerne har været der, sikkert opmagasineret på rad og række i en af bispegårdens kældre.⁹⁹ Dertil kommer, at der i samme latrinkasse i 1937 også blev fundet rester af et vinanker i træ.¹⁰⁰ Skulle biskoppen løbe tør for drikkevarer, var der ingen grund til bekymring. Store mængder af vin fra både Frankrig, Spanien og de tyske områder blev hvert år indført til byen.¹⁰¹

På besøg på Svaneapoteket

Hvis vore tre biskopper løb tør for te og vin eller ikke formåede at få vinranker og figentræer til at gro i det kolde Nordjylland, var der heldigvis andre muligheder for at nippe til te fra Kina og smage på frugter, der var modnet under sydens sol. Fra Skagen i nord og til Randers i syd fandt det største udsalg af ikke blot teblade, vin og rosiner, men også medicin, mineraler, urter, sukker, sydfrugter, akvavit, cognac, likør, ris, kaffebønner, slik, farvestoffer, kemikalier og mange andre gode, søde og eksotiske sager sted fra Svaneapoteket i Aalborg. Siden 1670 havde Svaneapoteket haft til huse i Jens Bangs Stenhus ved Aalborgs Østerå.¹⁰² Og figerner? Dem var Svaneapoteket også leveringsdygtig i – hele 234 pund var der på lager i sommeren 1690.

Mens Foss og Bornemann var biskopper i Aalborg, hed Svaneapotekets ejer Johannes Frederik Friedenreich (1642-1690).¹⁰³ Friedenreich var født i det nordlige Tyskland, og siden han i 1665 havde fået kongeligt privilegium på at drive apotekerhandel i Aalborg, havde han målrettet arbejdet på at udbygge sin virksomhed og sikre sig stabile indtægter. Det var vigtigt i en tid, da lægerne var få, og befolkningen foretrak at behandle deres sygdomme og dårligheder på egen hånd. Friedenreichs gode forbindelser til centraladministrationen i København resulterede i 1671 i, at han opnåede retten til ikke blot at holde vinkælder, men

98 Molbech 1846, s. 422–423; Ørnbjerg 2016, s. 27.

99 Koed Westergaard 1988, s. 244.

100 Grantzau 1953–1954, s. 94.

101 Riismøller 1942, s. 165.

102 Hassing Povlsen 1976, s. 36.

103 Hassing Povlsen 1976, s. 37.

også fik monopol på salget af urter og krydderier. I 1673 fik Friedenreich i tilgift kongeligt privilegium på at sælge mineraler og konditorvarer i Aalborg.¹⁰⁴

Ved Friedenreichs død i 1690 blev hans regnskabsbøger og deres oplysninger om Svaneapotekets kunder og deres gældsposter overført til skifteprotokollen, så de efterladte arvinger kunne gøre deres betalingskrav gældende. Svaneapoteket blev først drevet videre af Friedenreichs enke Magdalena Calow (1647 -1701) med hjælp fra sønnen Julius (1673-1700). Efter deres død overtog Julius' lillebror Christian Friedenreich (1680-1726) apoteket. En gennemgang af regnskabsbøgerne status og indhold ved Johannes Frederik Friedenreichs død i 1690 vidner om Svaneapotekets store og eksklusive kundekreds af lokale adelsfolk, borgmestre, rådmænd, præster, fogeder og højtstående officerer. Til gengæld ses der ingen spor af, at Foss eller Bornemann skulle have haft en konto med tilhørende kredit på Svaneapoteket.¹⁰⁵

Til alt held har regnskabsbøgerne dog den mangel, at det kun var de kunder, der ved apotekernes død skyldte ham penge, hvis navne og skyldige beløb er blevet anført. Hvis biskopperne har betalt kontant, har vi med andre ord ingen spor af disse transaktioner. Et enkelt spor af en sådan transaktion kan latrinkassen dog bidrage med, da den førnævnte lille medicinflaske utvivlsomt er blevet købt på Svaneapoteket, hvor Friedenreich-familien netop havde kongeligt privilegium på forhandlingen af medicinalvarer i såvel fast som flydende form.

I forhold til beboernes sundhedstilstand ved vi, at biskop Foss skrantede meget i sine sidste leveår, hvor ikke mindst en gammel skade i det ene ben voldte ham så store kvaler, at en amputation en overgang indgik i lægernes overvejelser.¹⁰⁶ Bornemann ser ud til at have været i fin form i sin tid i Aalborg, mens Bircherod allerede i sine unge år led af en lungesygdom, der øjensynligt blev værre i tåget og fugtigt vejr.¹⁰⁷ Måske medicinen i flasken har været anvendt som forebyggende eller helbredende medicin på en af vore to biskoppers dårligdomme.

Også i andre sammenhænge var der kontakt mellem apotekerne i Jens Bangs Stenhus og biskopperne. Anden juledag 1680 stod Matthias Foss fadder, da Friedenreichs søn og den senere apoteker, Christian, skulle døbes, og i 1683 var biskop Bornemanns hustru inviteret til at overvære dåben af Christians lillebroder Samuel.¹⁰⁸ Samværet mellem biskoppen og apotekeren kunne dog også antage mindre selskabelige former. Sådan gik det i hvert fald, da apotekeren 4. maj 1685 trak Henrik Bornemann i retten, da der var opstået uenighed om en obligation på 240 rigsdaler.¹⁰⁹

104 Hassing Povlsen 1976, s. 49–50.

105 Rigsarkivet i Viborg: Originale skiftebreve: Johannes Frederik Friedenreich: 20. august 1690.

106 Stenholm 1904, s. 109.

107 Molbech 1846, s. 445; Stenholm 1904, s. 117.

108 Klüver 1918, s. 184 og 185.

109 Rigsarkivet i Viborg: Tingbog: 4. maj 1685.

På baggrund af Svaneapotekets store og mangfoldige udbud af varer og produkter fra alverdens lande, Friedenreichs privilegerede position i byens handelsliv og den medfølgende eksklusive kundekreds giver det god mening at antage, at også Foss, Bornemann og Bircherod har været på indkøb hos først Friedenreich og dernæst enken og sønnerne. For det første var der ikke lang vej mellem bispegården og apoteket. For det andet havde Svaneapoteket de varer og råstoffer, som man efterspurgte i bispegården, og for det tredje ville Foss, Bornemann og Bircherod have svært ved at finde de efterspurgte varer af samme kvalitet og i samme mængder andre steder i Nordjylland, medmindre de da valgte at rejse til Randers. Det havde Friedenreichs hårdhændede håndhævelse af Svaneapotekets privilegier sørget for.

Det ældste peberkorn

Et sidste, yderst spændende fund i biskoppernes latrinkasse er et eksempel på den helt fjerne import, som også fandt sted i 1600-tallets Danmark. Det drejer sig om et enkelt korn af sort peber, som er det hidtil ældste jyske fund fra en arkæobotanisk prøve. Peberkornet er samtidig det eneste eksempel på, at krydderier også er indgået som en del af måltiderne i husholdningen i bispegården. Ud over at arten nu også findes i Danmark, optræder sort peber desuden i flere middelalderlige og tidligt moderne fund fra andre egne af Nordeuropa, eksempelvis fra Tyskland, det nordlige Polen, Finland og Estland.¹¹⁰ De spredte fund kan alle ses som punktvisse indikationer på den fjerne tropehandel.

Hvorfra det enlige peberkorn fra latrinkassen egentlig kommer, kan naturligvis være vanskeligt at vide med sikkerhed. Aalborgs største lager af peber befandt sig under alle omstændigheder hos Friedenreich på Svaneapoteket, hvor der i august 1690 blev optalt hele 281 pund af dette krydderi.¹¹¹ Det er dog fristende at kæde kornet sammen med oprettelsen af den danske koloni Trankebar i 1620. Det er i hvert fald en fascinerende tanke, at det lille korn, der endte sin rejse i bispegårdens latrinkasse, måske begyndte den lange tur til Nordjylland med udskibningen fra den sydindiske handelsstation.

Konklusion

Med kombinationen af den naturvidenskabelige undersøgelse med de arkæologiske genstandsfund og de skriftlige arkivalier tegner der sig konturerne af dag-

¹¹⁰ Karg 2010, s. 115–125.

¹¹¹ Rigsarkivet i Viborg: Originale skiftebreve: Johannes Frederik Friedenreich: 20. august 1690.

liglivet og brugen af nærings- og nydelsesmidler i en bispegård i 1600-tallets Danmark. I den forbindelse har det også været muligt at trække handels- og forbindelseslinjer, der ikke blot forbandt bispegården og Svaneapoteket inden for bygrænsen, men som med boghvede, peber og porcelæn også trækker mulige tråde til Fyn, Indien, Kina og København. Netop stykket af den knuste underkop er en indikator på biskoppernes fælles baggrund ved universitetet og de københavnske tehuse, mens tilstedeværelsen af solbær og ribs fortæller, at man på de store dannelses- og uddannelsesrejser til udenlandske byer og universiteter har oplevet nye smagsindtryk, som man har fundet værd at bibeholde. Det er små ting, men små ting, der føjer nye vigtige detaljer til vores viden om livet som biskop under den unge enevælde.

Det er alt sammen oplysninger, som latrinkassen har leveret, og som der ikke findes bevarede informationer om i det skriftlige kildemateriale med relation til biskoppernes og bispegårdens historie. Både dengang og i dag er deponeringen af husholdningsaffald, ødelagt bordtøj, madrester og for den sags skyld også toiletbesøg helt dagligdags og ubevidste handlinger, hvis slutprodukter ingen har interesse i at bevare. Sådan var det i 1600-tallets Aalborg, og sådan er det også i dag. I modsætning til skødet over bispegården og Bircherods dagbøger var det netop ikke hensigten, at latrinkassens indhold skulle tjene som en hilsen til eftertiden. Tværtimod blev latrinkassen efter endt brug overdækket og var således gemt og glemt i århundreder, indtil den selv og dens indhold kom for dagens lys i 1937. Som sådan er der også tale om en decideret tidslomme eller „kulturhistorie uden filter“, der gør det muligt at undersøge fundenes veje fra jorden til biskoppernes middagsborde og videre ud i verden.

Latrinkassens ejerhistorie er også med til at gøre fundet ganske unikt. Studiet af fortidens skraldebunker lider som oftest af den mangel, at man ikke kender producenterne eller ejerne af det kasserede. Når fundene fra biskoppernes latrinkasse har interesse i dag skyldes det ikke mindst, at det kan knyttes til en bestemt ejerkreds. Aalborg er en by, der er præget af velstand og af stærke forbindelser til Tyskland og Nederlandene. Det ses i byens arkitektur, og det ses i bispegårdens forbrug af peber, figner, vindruer og te, som det er afspejlet i denne latrinkasse. Selv i det rige Aalborg udmærker biskoppernes latrinkasse sig, dels ved det relativt veldaterede materiale, for materialet som helhed ser ud til at stamme fra sidste halvdel af 1600-tallet, og dels ved de meget komplette genstande.

Netop de meget komplette genstande giver et fingerpeg om de omstændigheder, der førte til, at de havnede i latrinkassen. Kassation af komplette genstande – og lurfadet, salvekrukken og den ene fajancekrukke har været komplette, da de blev kasserede – er noget vi fra antropologiske og historiske undersøgelser ser eksempler på i forbindelse med ejerskifter eller opgivelse af bebyggelser.¹¹²

112 Larsson 2006; Linaa 2015 Nygaard 2015; Staubach 2013.

Spørgsmålet er så, om vi i de skriftlige kilder kan identificere et dødsfald eller en ejendomsoverdragelse i de sidste årtier af 1600-tallet. I den forbindelse kan opmærksomheden samle sig om to af vores tre biskopper: Foss, der døde i bispegården 1683, og Bircherod, der døde samme sted i 1708. Det skal desuden inddrages i overvejelserne, at når en bispefamilie flyttede ud på grund af dødsfald eller nyt embede, rykkede en ny familie ind. Bispegården fulgte med embedet, men møblerne og det øvrige inventar havde indflytterne selv med. Måske de nye beboere ved indflytningen har skilt sig af med de genstande, som de tidligere beboere havde efterladt. I så fald kan det være på ordre fra Foss, at krukken fra 1667 er røget i latrinkassen, og måske fajanceskålen fra 1686 ikke faldt i Bircherods smag, da han og familien flyttede ind i 1694. Eller er det snarere de aalborgensere, der havde sat bispegården i stand ved Bircherods ankomst i vinteren 1694, der har foretaget en hårdhændet oprydning?

Så vidt de skriftlige kilders oplysninger og de vidnesbyrd om latrinkassens indhold, som det ved udgravningen i december 1937 og i dag er muligt at iagttage og vurdere med det blotte øje. Via den nyeste teknologi og nye undersøgelsesmetoder blev det i 2015-2016 muligt at komme endnu tættere på beboerne i bispegården. Den vigtigste kilde til dette er de humane fækalier, der i sin tid var endt i bunden af en knust flaske. Således kan det mest beskedne materiale give nye oplysninger selv efter knap 80 år på magasin.

Der kan altså udledes mangt og meget om livet i bispegården, når man kombinerer de skriftlige kilders oplysninger og genstandsfundene fra biskoppernes latrinkasse, men der følger også visse begrænsninger og videnshuller med. Fundet har en betydelig alder, og derfor mangler ganske væsentlige oplysninger til tolkningen af fundet. Således er der ingen stratigrafiske oplysninger eller fotografier af kassens indhold under udgravning. Vi kan heller ikke vide, om der er foregået cykler af tømning og tilfyldning – det sidste er det sandsynligste, og i så fald tilhører genstandene sandsynligvis sidste tilfyldning af kassen inden dens lukning. Endelig kan vi ikke vide, om alle genstande er indsamlet på fundtidspunktet i 1937, eller om der mangler dele af materialet. Det gør der sandsynligvis. Der er slet ingen løse småskår i fundet, og det kan tyde på, at materialet ikke er komplet indsamlet. At det forholder sig sådan skal med i vurderingen af fundet. Selvkært er der heller ikke foretaget den række af soldninger og naturvidenskabelige analyser, der som en selvfølge inddrages i nutidens undersøgelser af latriner. Om indholdet i biskoppernes latrinkasse så har afgivet alle sine hemmeligheder, vil kun fremtidige undersøgelser kunne afdække.

- I denne artikel er Jakob Ørnbjerg hovedforfatter, mens Christian Vrængmose Jensen er forfatter på afsnittet om udgravningen af latrinkassen, Peter Mose Jensen er forfatter på afsnittene om de arkæobotaniske undersøgelser og Jette Linaa er forfatter på afsnittet om fundene og dateringen af kassen. Indledning, problemstilling og konklusion er fælles.
- Undersøgelsen indgår i forskningsprojektet „Urban Diaspora- Diaspora Communities and Materiality in Early Modern Urban Centers“, der er finansieret af Det Frie Forskningsråd/Humaniora (bevillings-ID: DFF – 4001-00168) og har Jette Linaa som leder og Moesgaard Museum som vært. Se nærmere på <http://www.moesgaardmuseum.dk/forskning-og-undersogelser/arkaeologi/forskning/urban-diaspora/urban-diaspora/>

Utrykt kildemateriale

Rigsarkivet i Viborg:

Aalborg by og birk (og en del af Fleskum Herred (B37).

Tingbøger (Justitsprotokoller): 1685.

Originale skiftebreve: 1690.

Aalborg Rådstuearkiv (D1):

Repartitionsmandtaller over kop- og kvæg m. fl. skatter: 1682-1692.

Aalborg Historiske Museum (ÅHM):

Journalsag 711.

Journalsag 6295.

Journalsag 1582 med tilknyttede protokolnumre 9040-9056.

Litteratur

Andersen, Vivi Lena & Annine Moltsen 2007: The dyer and the cook: finds from 8 Pilestræde, Copenhagen, Denmark. *Post-Medieval Archaeology* 41/2, s. 242-263.

Alsleben, Almuth 2007: „Food consumption in the Hanseatic towns of Germany“. I: S. Karg (ed.): *Medieval Food Traditions in Northern Europe*. Studies in archaeology and history 12, 2007, Nationalmuseet, s. 13-34.

Bartels, M. 1999: *Steden in Scherven = Cities in Sherds: Vondsten uit beerputten in Deventer, Dordrecht, Nijmegen en Tiel (1250-1900)*. Amersfort.

Berntsen, Arent 1971 [1656]: *Danmarkcis oc Norgis Fruchtbar Herlighed*.

Boyhus, Else-Marie 1991: „Kogebog“ i *Dansk Kulturhistorisk Opslagsværk* 1, s. 466-467.

- Boyhus, Else-Marie 2013: *Historisk kogebog. Kogekunst i Danmark 1616-1910*, Wormianum.
- Brøndegaard, Vagn 1979: *Folk og Flora*. Rosenkilde og Bagger.
- Deetz, James 1996 [1977]: *In Small Things forgotten. An Archaeology of Early American Life*.
- Fasmer Blomberg, Aage 1932-34: „Bidrag til Belysning af Aalborgs Handel i 2. Halvdel af det 17. Aarhundrede“, *Historie/Jyske Samlinger* bind 5. række 1, s. 120-131.
- Franciere, A., 2002: Gennemgang af knoglemateriale fra fire lokaliteter, 2 udg. Højbjerg: Moesgaard.
- Friis, Lilli 1969: „Æde og drikke“. I: Axel Steensberg (red.): *Dagligliv i Danmark 1620-1720*, København, s. 403-438.
- Grantzau, Sylvest 1953-54: „Kulturhistorie i skarnkasser“. *Danske Museer. Aarbog for Dansk Kulturhistorisk Museumsforening*, Alfred G. Hassings Forlag, København, s. 89-98.
- Hansen, Kjeld 1993: *Dansk Feltflora*. Gyldendal.
- Hervig, Wencke 1995: „Sjøfarten fra Sør-Norge til Aalborg omkring 1700“. *Heimen* nr. 32, s. 241-256.
- Hjelle, Kari Loe 2007: „Foreign trade and local production – plant remains from medieval times in Norway“ I: S. Karg (ed.): *Medieval Food Traditions in Northern Europe*. *Studies in archaeology and history* 12, 2007, Nationalmuseet, s. 161-179.
- Hoff, Annette 2015: *Den danske tehistorie, Nydelsesmidlernes Danmarkshistorie 1*, Wormianum.
- Høyem Andreassen, M., 2014 Kursorisk gennemsyn af arkæobotanisk materiale fra latrinkonstruktioner fra FHM Guldsmedgade (FHM 4296/1427) Moesgaard Naturvidenskabelige Undersøgelser, rapport.
- Iversen, M., 2005: Viborg Sønderlø 1018-1030: Arkæologi og naturvidenskab i et værkstedsområde fra Vikingetid. Jysk Arkæologisk Selskabs Skrifter, Højbjerg.
- Iørgensen, Christian. 1934: „Det underjordiske Aalborg“. *Fra Himmerland og Kjær Herred XXIII* 1934, s. 263-315.
- Iørgensen, Christian 1940: *Aalborg i Tusind Aar*. Aalborg Stiftsbogtrykkeri 1940.
- Jacomet, Stephanie & Angela Kreutz 1999: *Archäobotanik*. Ulmer.
- Jensen, Hans A. 1985: *Catalogue of late- and post-glacial macrofossils of Spermaphyta, from Denmark, Schleswig, Scania, Halland, and Blekinge dated 13,000 B.P. to 1536 A.D.* Danmarks Geologiske Undersøgelse – Serie A – nr. 6, 1985.
- Jensen, Jørgen 2013: *Danmarks oldtid. Fra stenalder til vikingetid*, Gyldendal.
- Karg, Sabine & David Earle Robinson 2002: „Secondary food plants from medieval sites in Denmark: fruits, nuts, vegetables, herbs and spices“. I: K. Viklund

- (ed.): *Nordic Archaeobotany – NAG in Umeå*. *ARCHAEOLOGY and ENVIRONMENT* 15, Umeå Universitet, s. 133-142.
- Karg, Sabine 2007: „Long term dietary traditions: Archaeobotanical records from Denmark dated to the Middle Ages and early modern times“. I: S. Karg (ed.): *Medieval Food Traditions in Northern Europe*. *Studies in archaeology and history* 12, Nationalmuseet, s. 137-159.
- Karg, Sabine 2010: „Food from the gardens in northern Europe – Archaeobotanical and written records dated to the Medieval Period and early modern times“. I: C. Bakels, K. Fennema, W.A. Out & C. Vermeeren: *Van Planten en Slakken – Of Plants and Snails. A Collection of Papers presented to Wim Kuijper in Gratitude for Forty Years of Teaching and Identifying*, Sidestone Press, s. 115-125.
- Klüver, Inger 1918: „Familieoptegnelser af Johannes og Christian Friedenreich, Fader og Søn, Apothekere i Aalborg“. *Personalthistorisk Tidsskrift*, syvende række, tredje bind, s. 177-189.
- Krongaard Kristensen, Hans og Poulsen, Bjørn 2016: *Danmarks byer i Middelalderen*, Aarhus.
- Larsson, Stefan 2006 Liljan. *Om arkæologi i en del af Malmö*. Malmö.
- Linaa, Jette 2012: „In Memory of Merchants; The Consumption and Cultural Meetings of Immigrants in Early Modern Elsinore“. I: Henrik Harnow et al (red.) *Across The North Sea. Later Historical Archeology in Britain and Denmark. c. 1500-2000 AD*, Odense, s. 195-207.
- Linaa, Jette 2015: Keramik. I Nygaard, Jens 2015. *Glargårde. Dansk glasfremstilling i renæssancen*. Silkeborg, s. 179-191.
- Maar, Vilhelm 2010: *Holger Jacobæus Rejsebog: (1671-1692)*, København.
- Molbech, Christian (red.) 1846: *Uddrag af Biskop Jens Bircherods Historisk-Biographiske Dagbøger for Aarene 1658-1708*, København.
- Mossberg, Bo & Lennart Stenberg 1994: *Den store nordiske Flora*. G.E.C. Gads Forlag. København.
- Nygaard, Jens 2015. *Glargårde. Dansk glasfremstilling i renæssancen*. Silkeborg.
- Orlien, Jørgen og Petersen, Viggo 2010: *Domkirken i Aalborg. Budolfi Kirke. Fra begyndelsen til i dag*.
- Popper, Virginia S. 1988: „Quantitative Measurements in Paleoethnobotany“. I: C. A. Hastorf & V. S. Popper (red.) *Current Paleoethnobotany – Analytical Methods and Cultural Interpretations of Archaeological Plant Remains*, Chicago, s. 53-71.
- Poulsen, Gert og Christensen, Per Bo 1990: *Aalborg fra politisk skandale mod økonomisk katastrofe fra 1680 til 1814*, Aalborgs Historie 3, Aalborg Stiftsbogtrykkeri.
- Povlsen, Holger Hassing: *Aalborgs apotekere*, Aalborgbogen, 1976.

- Rafner, Claus 2008: *Enevælde og skattefinansieret stat 1660-1818*, Dansk Skat-tehistorie IV, Told- og Skattehistorisk Selskab, Viborg.
- Rathje, William og Murphy, Cullen 1992: *Rubbish! The Archaeology of Garbage*, New York.
- Renfrew, Jane M. 1973: *Paleoethnobotany – The prehistoric food plants of the Near East and Europe*. London. Methuen & Co. 1973.
- Renfrew, Colin & Paul Bahn 1991: *Archaeology. Theories, Methods and Practice*. Hudson and Thames.
- Riismøller, Peter 1937: „Aalborg Historiske Museum i det forløbne år“. *Fra Him-merland og Kjær Herred* 1937, s. 491-493.
- Riismøller, Peter 1942: *Aalborg. Historie og Hverdag*, Aalborg.
- Riismøller, Peter 1963: *Urene kilder. Et fund af husgeråd fra renæssancetid*, Aalborg.
- Robinson, David E. 2000: „Det slesvigske agerbrug i yngre stenalder og bronze-alder“. I: P. Ethelberg, E. Jørgensen & D. E. Robinson: *Det sønderjyske Land-brugs Historie – Sten- og Bronzealder*, Haderslev Museum, s. 281-298.
- Robinson, David E. 2003: „Neolithic and Bronze Age Agriculture in Southern Scandinavia – Recent Archaeobotanical Evidence from Denmark“. *Environ-mental Archaeology* 8, s. 145-165.
- Robinson, David E., Peter H. Mikkelsen & Claus Malmros 2009: „Agerbrug, driftsformer og planteressourcer I jernalder og vikingetid (500 f.Kr.-1100 e.Kr.)“. I: B. Odgaard & J. Rydén Rømer (red.): *Danske landbrugslandskaber gennem 2000 år. Fra digevoldinger til støtteordninger*, Aarhus, s. 117-142.
- Rostrup, Emil 1877: „En notits om Plantevæksten i Danmark i 'Bronzealderen'“. *Aarbøger for Nordisk Oldkyndighed*, s. 78-82.
- Skaarup, Bi 2006: *Renæssancemad: Opskrifter og køkkenhistorie fra Christian 4.s tid*, København.
- Sode, Torben, 1999: „Montering af fragmenteret tysk øl-humpe“, *Meddelelser om konservering*, s. 20-22.
- Staubach, Suzanne, 2013. *Clay: The History and Evolution of Humankind's Relationship with Earth's Most Primal Element*. New York.
- Stenholm, J.P. 1904: *Bidrag til Aalborg Bispedømmes Historie*. Udgivet i Anled-ning af 350-Aars Dagen for Aalborg Bys Ophøjelse til Stiftshovedstad, Aal-borg.
- Søndergaard Kristensen, Rikke 2014. „Made in China: import, distribution and consumption of Chinese porcelain in Copenhagen c. 1600–1760“. *Post-Me-dieval Archaeology* 48. 2014:1.
- Tvede-Jensen, Lars og Poulsen, Gert 1987: *Aalborg under krise og højkonjunktur fra 1534 til 1680*, Aalborgs Historie 2, Aalborg Stiftsbogtrykkeri.
- Van Oosten, Roos, 2015: *De stad, het vuil en de beerput. De opkomst, verbrei-ding en neergang van de beerput in stedelijke context*, Leiden.

- Vedel, Emil 1873: *Undersøgelser angående Den ældre Jernalder på Bornholm*. København.
- Viklund, Karin 1998: „Cereals, weeds and crop processing in Iron Age Sweden“. *Archaeology and Environment* 14.
- Viklund, Karin 2007: „Sweden and the Hanse – archaeobotanical aspects of changes in farming, gardening and dietary habits in medieval times in Sweden“. I: S. Karg (ed.): *Medieval Food Traditions in Northern Europe*. Studies in archaeology and history 12, Nationalmuseet, s. 119-135.
- Værnfeldt Kr. 1964: „Algade i Aalborg“. *Fra Himmerland og Kjær Herred*, s.149-188.
- Westergaard, Erik Koed 1988 [1974]: *Danske egnsretter. Fra det gamle danske køkken*.
- Ørnbjerg, Jakob 2016: „Levemandens liste“, *Skalk* 2016:3 s. 25-27.
- Aalborg Stiftstidende 31. december, 1937.

English abstract

In 1937 the house where the bishops in Aalborg had lived from the 17th century and to the beginning of the 20th century was demolished. At the plot the local archaeologists found a latrine from the beginning of the 18th century. Here the archaeologists uncovered tableware, among that Chinese porcelain and faiances from the Dutch city of Delft. Researchers also discovered a lump of human faeces in a broken bottle. Analysis revealed remnants of a partly exotic plant diet consisting of various berries and fruits, including remains of cloudberries that had probably been imported from Norway but also figs and grapes. Other food plants like nuts and black pepper, however, were also identified in the sample. The exotic fruits and spices had probably been bought at the Swan Pharmacy which was run by the Friedenreich family, which originated in present day Germany.