

# Indledning

Ved redaktionen



Med bogen *Fyrstelige Måltider* behandles dette emne for første gang selvstændigt i dansk sammenhæng. Bogen bygger på samtidige kilder og forsøger at skabe et overblik over dette særlige måltid, dets historie og udvikling. Titlen kræver dog en kort forklaring. Ordet „fyrstelig“ bruges her i nutidig betydning, jævnfør *Den Danske Begrebsordbog* (2014) om de adelige og det øverste aristokrati og ikke kun om de kongelige og hertugelige samfundslag. Både adelige<sup>1</sup> og enkelte rige, højborgerlige personers og gejstliges<sup>2</sup> måltider omtales også, ligesom en enkelt nutidig dygtig konditor, der med sine kager i gamle dage ville have bragt sig i kongelig tjeneste, er medtaget.<sup>3</sup> Begrebet „fyrstelig“

*Fyrstelig festmiddag i 1665 ved indvielsen af det andet universitet i det danske monarki, Christian Albrecht Universitetet i Kiel. For bordenden sidder den gottorpske hertug Christian Albrecht sammen med sin kansler, Kielman von Kielmansegg, der i dagens anledning er repræsentant for den tysk-romerske kejser. På hovedbordet ses et udvalg af skueretter i kunstfærdige former. På bordet til venstre ses en række pragtgenstande fra de gottorpske samlinger. De spisende er omgivet af talrige tilskuere, og det var typisk for tiden, at fyrsternes festmiddage var offentlige begivenheder, der afspejlede deres magt, pragt og myndighed. Samtidigt kobberstik, Museum Sønderjylland – Sønderborg Slot.*

benyttes således både i konkret og overført betydning. Måltider betegner her oftest dagens to hovedmåltider, mens morgenmaden ikke inddrages. Kronologisk rækker artiklerne fra 1300-årene til vore dage, det vil sige fra det tidspunkt, da kilderne flyder mere rigeligt og både er mundtlige, skriftlige, billedlige og arkæologiske. Geografisk omhandler artiklen måltider, der kan knyttes til det danske monarki og kongehusets slægtskabsforbindelser.

## Kort litteraturoversigt

Såvel måltidsvaner som rang- og standsordninger vedrørende måltidet er før belyst for afgrænsede perioder. Mest kendt er nok den tysk-britiske sociolog Norbert Elias' *Über den Prozeß der Zivilisation* (1939), men den fokuserer især på betydning af rang og ikke direkte på måltidernes indhold. På dansk har historikeren T.F. Troels-Lund allerede i 1879-1901 skrevet det store kulturhistoriske værk *Dagligt Liv i Norden i det sekstende Aarhundrede*. Værket udkom i 14 bind, og det femte bind behandler fødemidler, både kogning og stegning, råvarer, madlavning, drikkevarer, borddækning og retternes sammenstilling såvel hos kongelige, adelige og gejstlige som hos bønder og hånd-

værkere. I seksbindsværket *Danmark i Fest og Glæde*, der udkom 1935-36 og omhandler årene fra oldtid og middelalder indtil udgivelsesåret, berøres fester hos kongelige og adelige. Andre udgivelser har belyst delemner, eksempelvis Ellen Andersens *Bordskik. Spisevaner og borddækning gennem tiderne* (1971), årbogen *Arv og Eje*, der i 1977 havde emnet *Bordskik og Borddækning*, og Mikkel Venborg Pedersens bog *Hertuger. At synes og at være i Augustenborg 1700-1800*. (2005) og hans disputats *Luksus* (2013).

Af den første artikel i *Fyrstelige Måltider* fremgår det, at der er skrevet adskillige bidrag om det middelalderlige måltid.<sup>4</sup> Og da kilderne flyder rigeligst til de højst rangerendes liv, så fortæller mange af disse måltider også om, hvad fyrster kunne have på bordet.

Endelig belyser adskillige kokebøger, direkte eller indirekte, fyrstelige måltider, idet kokebøger, især i årene mellem 1600 og 1800 var rettet mod velstående husholdninger. Af og til var kokebøgerne også skrevet af personer, der var eller havde været i fyrstelig tjeneste. Kokebøger, som alene fortæller om mad, der er blevet serveret i det danske kongehus, er udkommet de sidste 10-15 år og skrevet og fremstillet med deltagelse af HKH Prins Henrik. Disse kokebøger omtaler og giver opskrifter på den mad, der serveres ved regentparrets spisebord, hvad enten det er til fest eller hverdag.<sup>5</sup> I sit udgangspunkt er den mad, som prinsen har introduceret i kongehuset, dog ikke kongelig eller fyrstelig, men først og fremmest regional mad, som spises af eliten såvel som af borgerskab og bønder i en region i Frankrig, der er rig på fantastisk gode råvarer og har tradition for at behandle dem optimalt. På trods

af oprindelsen har denne regionale mad gennem årene opnået status af fyrstelig mad godt hjulpet på vej af den kvalitet, den besidder.

Som det fremgår af litteraturoversigterne i tilknytning til bogens bidrag, så har der i andre lande været en større tradition for at beskæftige sig med emner, der kan knyttes til fyrstelige måltider. Denne forskel kan tolkes som et udslag af en dansk puritanisme i forhold til gastronomi samt manglende interesse for den internationalt orienterede overklasse, et forhold, der dog har ændret sig i de seneste årtier.

### Det fyrstelige måltids formål

Det fyrstelige måltid var en social begivenhed, men ikke et ædegilde, og det tjente desuden en række bestemte formål. Naturligvis skulle det mætte, men i lige så høj grad markere muligheder, der som regel lå langt over, hvad andre kunne præstere på et bord. Råvarerne blev anskaffet fra bedriften og fra de områder, som et privilegium gav denne klasse eneret til, nemlig at fiske i ferske vande og drive jagt på marker og i skove, som hørte til dens besiddelser.<sup>6</sup> Ved ganske særlige lejligheder benyttede kongen sine muligheder for at bede sine lensmænd og andre adelige, der var tilknyttet hoffet, om at bringe masser af mad frem til sin fest som supplement til det, som blev leveret direkte fra kongens egne marker, stalde og jagtområder.<sup>7</sup>

Desuden manifesterede det fyrstelige og herskabelige sig ved indkøb af kostbare udenlandske mad- og drikkevarer, og den fyrstelige pragt understøttedes af det smukt dækkede bord med et for sin tid moderne eller særligt kostbart bordtøj, der dog også kunne re-

kvireres fra egnens adelige, som det fortælles i nogle af denne bogs artikler.<sup>8</sup>

Når der var tale om fester, var måltidet overdådigt, men ved hverdagsmåltider eller måltider indtaget under fyrstelige fængselsophold var maden naturligvis mere beskedent, alligevel indeholdt den altid de bedste råvarer og drikkevarer.<sup>9</sup>

De mange retter, der ved festlige lejligheder blev serveret, bidrog således til manifestation af den fyrstelige pragt og herskabelighed. Det fyrstelige måltid tjente desuden til at manifestere den til enhver tid herskende orden af rang og stand ved de forskellige hoffer og husholdninger,<sup>10</sup> ligesom måltidet var et af de steder, hvor magt og myndighed blev udøvet og italesat.

### Fransk og russisk servering

De højmiddelalderlige fyrstelige måltider blev indtaget ved et til lejligheden opslået bord, hvor fyrsten spiste sammen med sine nærmeste. Resten af hans hof spiste andre og færre retter ved andre borde i samme rum. Langsomt splittedes hoffets måltider ud på forskellige borde i andre rum, og hver personalegruppe indtog deres forskelligt sammensatte måltider adskilt fra de andre. Kun det fyrstelige bord, som kaldtes højbord eller taffelbord, forblev placeret i et af husets centrale rum. De fyrstelige hverdagsmåltider blev i 1600-, 1700- og 1800-årene indtaget i en spisesal eller en taffelsal med en fast opstilling af borde og fra 1900-årene i en spisestue. Ved festlige lejligheder blev gæster og værtsfolk bispist i store riddersale og festsale, ligesom det er tilfældet i nutiden.

Det fyrstelige bord kaldtes som nævnt højbordet eller taffelbordet, mens personalets borde kunne hedde marskalbordet, kammerbordet, køkkenbordet eller lignende, som fortalte om de deltagere, der spiste ved disse borde. Bordene, som også modtog deres mad fra det fyrstelige køkken, er nævnt i antologien, når de forekommer i sammenhængen,<sup>11</sup> men en yderligere gennemgang og undersøgelse af bespisningen er ikke foretaget her.

Det fyrstelige bords madreter blev frembragt af den særlige kok, som alene betjente de fyrstelige og bar vekslende betegnelser gennem tiden: herrekok, mesterkok, mundkok og køkkenchef eller kongelig kok. Resten af maden blev lavet af andre kokke.

Det står ikke fuldstændig klart, hvilke regler der i højmiddelalderen var gældende for afviklingen af serveringen af retterne ved fyrstens bord, for antallet af dem og for kadencen i måltidet. Men fra 1500-årenes midte viser en hollandsk og en sachsisk kilde,<sup>12</sup> at man allerede da havde påbegyndt den form for afvikling af det fyrstelige måltid, som kaldes en fransk servering, selvom denne servering i madhistorien sædvanligvis dateres til den franske konge Ludvig 14.s tid.<sup>13</sup> Formodentlig er her blot tale om en generel udvikling af samme 1500-tals tendens ved de europæiske hoffer, i hvert tilfælde hvad angår festlige lejligheder. Det hertugelige hof i Haderslev serverede nemlig endnu ikke mange retter til hverdagens to hovedmåltider.<sup>14</sup>

Den franske servering er karakteriseret ved, at måltidet var inddelt i en række serveringer, hver bestående af en række retter, der blev opstillet på bordet i en særlig orden. Mellem de egentlige retter kunne indskydes



Det festmåltid i Schloss Augustenburg.

Fyrstelig festmiddag i 1845 i anledning af det augustenburgske hertugpars sølvbryllup. Festen blev fejret over adskillige dage, og festtaflet blev afholdt i et stort telt foran slottet med plads til 3-400 personer. De omfattede både fornemme gæster, hertugens funktionærer og udvalgte repræsentanter for området, såvel borgere som bønder. Det sidste var noget helt nyt, og i avisomtaler blev det fremhævet, at de jævne folk var bevidste om, at deres plads ved det hertugelige taffel skyldtes den agtelse, som hertugen havde for enhver hædersmand og stand. Festmåltidet blev således brugt af hertugen til at iscenesætte sig selv som en generøs og demokratisk-sindet fyrste og ikke alene til at vise magt og myndighed. Der er blot få kvinder til stede, antageligt kun fra den hertugelige familie, og de sidder ved et bord bagest i teltet. På bordene står der store kandelabre, så serveringen må være russisk og ikke fransk, for der ikke er plads til mange små retter på bordene. Samtidigt træsnit, gengivet i *Leipziger Illustrierte Zeitung*, Museum Sønderjylland – Sønderborg Slot.

mindre fade, ofte kaldet asietter, med småretter på. Måltidets deltagere kunne derfor vælge kun at smage på retter, de holdt af eller havde lyst til. Mellem hver servering blev bordet ryddet helt. I bogen omtales mange forskellige variationer over denne serveringsform, der i løbet af 1800-årene blev erstattet af den såkaldte russiske servering. Denne var mindre overdådig, idet hver servering alene indeholdt én ret, som alle derfor måtte spise, og som blev serveret af værtens tjenere. Som regel bestod festmiddage af syv til ni retter serveret efter hinanden. Vinglassene kom nu også til at stå på bordet modsat tidligere, hvor tjenerne hentede et glas vin fra et særligt bord og bragte det til dem, som ønskede at drikke. På grund af de langt færre retter blev der desuden plads på bordet til andet end mad, og blomsterdekorationer fyldte herefter også op på spisebordet. Den franske servering overlevede dog ved festlige lejligheder for eksempel i 1843, da Christian 8. var på sommerrejse,<sup>15</sup> men i 1920'erne var den russiske servering blevet almindelig<sup>16</sup> og blev da også den almindeligt anvendte ved det danske hofs festligheder.<sup>17</sup>

### Råvarerne

Som allerede nævnt var maden ved de fyrstelige fester righoldig og overdådig, og den bestod som regel af nogle råvarer og madvarer, der var avlet på fyrstens domæne, for eksempel hans len. Disse madvarer var det teoretisk muligt for alle at avle, men fyrsten havde mulighed for at kunne manipulere med høsttidspunktet og med opbevaringsforholdene og havde også i sin magt at hidkalde særligt dygtige fagfolk som gartnere

og mejerikyndige, således at man på mange områder kunne frembringe det ypperst mulige.

Med hensyn til råvarer og madvarer, der kom fra udlandet, havde fyrsten økonomiske muligheder for at skaffe dyre og svært opdrivelige ting, der ikke umiddelbart kunne erhverves af alle. For middelalderens vedkommende gjaldt det især oversøiske, tørrede krydderier, men også citroner og figner, der formodentlig endnu ikke blev dyrket i Danmark og Nordeuropa. Også vindruer eller deres tørrede variant, rosiner, fandtes i velstående sammenhænge. Allerede i 1500-årenes første tredjedel bruges der olivenolie, kapers og citroner i en kongelig husholdning.<sup>18</sup> Ved det sachsiske hof føjes i midten af 1500-årene ris og parmesanost til de udenlandske varer, der blev anvendt i madlavningen, og ved Frederik 2.s store dåbsfest på Skanderborg i 1574 blev der anskaffet masser af pomeranser og citroner.<sup>19</sup> I det sene 1600-tal kommer teen på bordet, og selv om oplysningerne fra denne tid angår en biskopelig husholdning, så er her repræsenteret nogle af de fyrstelige spiser som ris, marcipan og sukker.<sup>20</sup> Sidstnævnte, som fandtes på de fyrstelige borde allerede i middelalderen og stammede fra rørsukkerplantager ved Middelhavet, blev i 1700-årene erstattet af den fra Vestindien importerede rørsukker, som flød betydelig mere rigeligt. Sukkeret blev anvendt i syltetøj, konfekt og mange andre steder og markerede klart rigdom. Først med sukkerroeproduktionen i 1800-årene fik alle mennesker herhjemme råd til at anvende sukker i større mængder i husholdningen.

En anden råvare, der anvendtes som krydderi og blev brugt i alle husholdninger, var salt. I de fyrstelige

husholdninger havde man imidlertid råd til at skelne mellem forskellige former for salt, alt efter hvad man skulle bruge den til. Bai-salt indvundet fra havet i Den Biscayiske Bugt var bedst til kogning af saltlage, hvorimod salt fra gruberne ved Lüneburg var bedst til tør-saltning.<sup>21</sup>

Som nævnt var der citroner og pomeranser i mængder på bordet i Skanderborg i 1574, og citroner og andre orangefrugter vedblev i mange hundrede år at være en fyrstelig spise. Det ses særligt i 1700-årene, hvor citroner var en del af den moderne madlavning, og ved hoffet i Ludwiglust i Nordtyskland var indkøbet af citroner og appelsiner så stort, at frugterne blev anvendt til at lave limonade med. Denne luksus i forhold til indkøb af udenlandske madvarer ser vi ikke i 1800-årene hos Christian 8. på hans tur rundt i Danmark.<sup>22</sup> Heller ikke ved Christian 10.s regerings-jubilæum i 1937 glimrede retterne ved at være lavet af eksotiske, importerede råvarer. Ved andre sammenkomster blev der dog ved Christian 10.s hof serveret for eksempel skildpaddesuppe.<sup>23</sup> Det, som gjorde madlavningen fyrstelig ved dette kongelige bord, var den markante indflydelse fra fransk madlavning og de meget komplicerede og arbejdskraftkrævende retter.

Fyrstelige og andre meget velstående husholdninger har efter alt at dømme været næsten enerådende, hvad angår at kunne spise råvarer, når de var allerbedst og mest lækre at indtage. Desuden havde fyrstelige familier råd til at lade fremvæksten og overvintringen af mange råvarer manipulere, således at udvalget var stort på alle årstider, ligesom de kunne skaffe sig udenlandske mad- og drikkevarer til at supplere de

indenlandske ditto. Fyrster var blandt de første til at indkøbe disse varer og anskaffe dem i store mængder, således at deres måltider blev ganske anderledes end andres. Også derved adskiller det fyrstelige måltid sig fra samtidens andre måltider.

#### **Noter:**

1. Marie Aaberg Andersen (herefter henvises der med forfatterens navn til deres artikler).
2. Peter Mose Jensen, Jette Linaa, Jakob Ørnbjerg og Susanne Østergaard.
3. Bettina Buhl.
4. Jette Linaa, Lars Meldgaard Sass Jensen, Peter Mose Jensen og Susanne Østergaard.
5. Birgit Jenvold, Jonatan Leer, Julie Mørk-Hansen og Gerda Petri.
6. Jette Linaa, Lars Meldgaard Sass Jensen, Peter Mose Jensen og Susanne Østergaard samt Helle Reinholdt og Bodil Møller Knudsen.
7. Helle Reinholdt.
8. For eksempel Jesper Munk Andersen.
9. Inge Adriansen og Bodil Møller Knudsen.
10. Lennart Madsen.
11. For eksempel Lennart Madsen og Bodil Møller Knudsen.
12. Helle Reinholdt og Gunvor Juul.
13. Regeerde 1643-1715.
14. Lennart Madsen.
15. Jesper Munk Andersen.
16. Marie Andersen.
17. Mirja Thaulow samt Birgit Jenvold, Jonatan Leer, Julie Mørk-Hansen og Gerda Petri.
18. Inge Adriansen.
19. Gunvor Juul og Helle Reinholdt.
20. Peter Mose Jensen, Jette Linaa, Jakob Ørnbjerg og Susanne Østergaard.
21. Gunvor Juul.
22. Jesper Munk Andersen.
23. Mirja Thaulow.