



Kakebille, konfekt og krydderier – om Christian 2.s fyrstelige husholdning i fangenskabet på Sønderborg Slot

Af Inge Adriansen

Christian 2. var konge 1513-23, overgangsperioden mellem middelalderen og renæssancen. Han søgte at reformere samfundet, blandt andet med Land- og Byloven i 1522 og ved at bryde med traditionen med at lade de højeste poster beklæde af adelige og gejstlige. Det gjorde ham afholdt blandt borgerskabet og hadet af den politiske elite. I 1523 gjorde den jyske adel oprør, opsagde deres troskabsed, brændte de nye love på Landstinget og tilbød kongemagten til hans farbror Frederik (1.). Da oprøret bredte sig til hele landet, valgte Christian 2. at drage i landflygtighed, først til Nederlandene, som var en del af hans svoger kejser Karl 5.s store besiddelser, og hos hvem han håbede at kunne få økonomisk støtte til at generobre kongemagten i Danmark-Norge. Det lykkedes dog først i 1531, hvor Christian 2. fik midler til at samle en flåde, så han kunne sejle til Norge og påbegynde generobringen herfra. Den velvillige modtagelse af ham i Norge bevirkede, at Frederik 1. indbød ham til forhandlinger i København

Christian 2., dansk-norsk konge 1513-1523. Om halsen bærer han Den gyldne Vlies, Europas fornemste orden. Portræt af Lucas Cranach den Ældre ca. 1524. Foto: Museum Sønderjylland – Sønderborg Slot.

med løfte om frit lejde. I tillid hertil drog Christian 2. af sted, men løftet blev brudt, og han blev anbragt i fyrstelig forvaring på ubestemt tid på Sønderborg Slot. Det var en af rigets stærkeste borgere, der lå bekvemt mellem de danske øer og hertugdømmernes fastland. Christian 2. ankom til Sønderborg den 9. august 1532 og var her under bevogtning gennem 17 år – uden nogensinde at blive stillet for en domstol.

Når et afgivet løfte om frit lejde brydes, og en fyrste, der er potentielt sprængfarlig i dansk og international politik, tages i forvaring, så må behandlingen af ham ikke kunne kritiseres, og det afspejler sig tydeligt i kilderne vedrørende Christian 2.s forplejning og livsførelse i fangenskabet. Alligevel opstod der et helt andet billede heraf både i samtiden og eftertiden.

Det fyrstelige fangenskab på Sønderborg Slot

Christian 2.s fangenskab er skildret i mørke vendinger både i hans samtid og eftertid, og en sikker kilde til fangenskabet blev først fremdraget i 1880'erne i Rigsarkivet. Det var detaljerede pengeregnskaber fra Sønderborg Amt fra perioden 1533-43, i alt 10 af de 17 år, opholdet varede.¹ De afspejlede et fangenskab på fyrsteligt niveau med måltider med rigelig

mad og drikke af høj kvalitet. Regnskaberne svarer til den beskrivelse af fangenskab, som Frederik 1. og senere Christian 3. gav i svarbreve til Christian 2.s slægtninge, når de klagede over hans forhold i Sønderborg.²

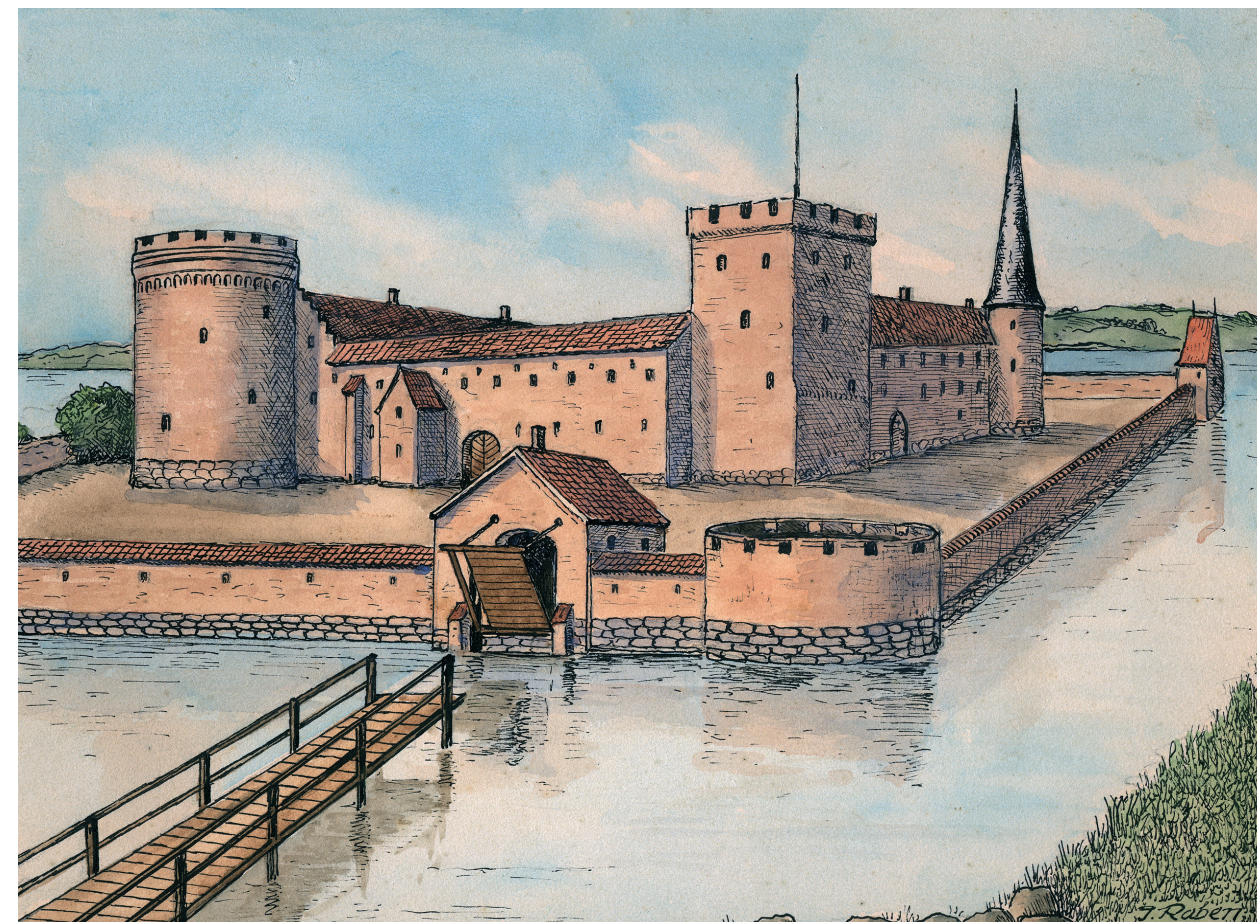
Christian 2.s hovedgemak var et lyst tårnværkelse med udsigt over byen, og han kunne i den første tid gå frit omkring i borgen. Frederik 1. skrev i et brev til hertugen af Mecklenburg, at Kongelig Majestæt Christian var forsynet „fyrsteligt og hæderligt“, og at nogle unge adelsmænd havde til opgave at gå ham til hånde med al kongelig ærbødighed og fordrive tiden med alskens spil. Men efter et mislykket flugtforsøg i 1533 kom Christian 2. under stærk overvågning, og hjælperne blev henrettet. I 1534 blev Christian 2. indirekte indblandet i spillet om den danske trone efter Frederik 1.s død. Christian 2.s unge slægtning, Grev Christoffer af Oldenburg, forsøgte at udnytte den politiske splittelse i Danmark, og for at opnå støtte fra borgerskabet i Malmø og København foregav han at ville støtte Christian 2.s genindsættelse som konge. Han udstedte et åbent brev med tilbud om, at han sammen med en række nordtyske byer ville hjælpe med at udfri kong Christian, der holdtes „udi et ukristeligt, uhørt ulideligt og tyrannisk Fængsel“.³ Grev Christoffers forsøg på at vinde indflydelse i det danske rige resulterede i borgerkrigen Grevens Fejde 1534-36. Under borgerkrigen var Christian 2. låst inde i sine gemakker og under stærk bevogtning, men nød fortsat en god behandling.

Kort tid efter sin tronbestigelse i 1534 aflagde Christian 3. besøg hos sin fætter på Sønderborg Slot.

Han billigede ikke sin fars forræderi med det brudte lejde, men han kunne ikke løslade sin fætter, fordi Christian 2. var de to kongeriger Danmark-Norge og de to hertugdømmers fælles fange. Christian 3. lagde vægt på personligt at bese og godkende forholdene i Sønderborg og kunne derfor klart afvise en klage over det påståede elendige fangenskab, som i 1535 blev fremsendt af Christian 2.s svigersøn, Frederik, greve af Pfalz. Christian 3. svarede, at fangen på Sønderborg Slot havde et underhold, der var både „kristeligt, kongeligt, fyrsteligt og rummeligt“.⁴

Dette udsagn bekræftes af regnskaberne fra Sønderborg Amt, som viser med al tydelighed, at kong Christians husholdning var kendetegnet af luksuriøs levevis og ydre værdighed – men de fortæller også om faste udgifter til vagtpersonale.⁵ Selvom der i hovedparten af tiden var tale om et mildt fængselsophold med en rigelig forplejning, god opvartning og rummelige forhold, var det naturligvis uhyre bittert for Christian 2. at være statsfange uden udsigt til løsladelse. Noget af det vigtigste i et menneskeliv – friheden – var ham nægtet, og nok så gode måltider, fornemme klædningsstykker og ydre æresbevisninger kunne ikke skjule denne kendsgerning. Christian 2. skrev derfor mange vrede breve med klager over sit fængsel, både til sine døtre og til Martin Luther, som forgæves forsøgte at forbedre hans vilkår gennem en henvendelse til Christian 3.

I 1544 frasagde Christian 2. sig sine rettigheder til den danske trone, og derefter blev hans fangenskab mildnet i betydelig grad. I kornregnskabet for Sønderborg Amt forekom fra da af udgiftsposter til foder til kong Christians hest, og han fik mulighed for at færdes



Borgen i Sønderborg omkring 1530. Rekonstruktionstegning af Jens Raben. Foto: Museum Sønderjylland – Sønderborg Slot.

næsten helt frit i Sønderborg by og for at deltage i jagter og fiskeri. Amtmændene i Sønderborg kom fra højadelen, de havde et godt forhold til den kongelige fange, som de behandlede med ærbødighed, selv når

han var urimelig. Bertram Ahlefeldt var i 1546 amtmand og slotshovedsmand, og i flere breve til Christian 3. beskrev han, hvor besværligt det var at styre den kongelige fange, som kunne finde på at ville ride

ud både dag og nat og lod tønder med øl bære ud i byen, hvor han bød sønderborgerne på en skænk.

I 1549 ønskede Christian 3. at ombygge Sønderborg Slot, og Christian 2. blev derfor overflyttet til Kalundborg Slot, der efter Københavns Slot var rigets mest anselige kongesæde. Rejsen fra Als til Sjælland skete standsmæssigt. I Assens havn blev han modtaget af Christian 3., i Odense af tronfølgeren, Frederik, og efter hans ankomst til Kalundborg kom Christian 3. for personligt at sikre, at hans fætter fik et underhold, der svarede til hans fyrstelige stand. Her blev der endnu større muligheder for at ride, spadsere, komme i kirke og drage på jagt, men Christian 2. var fortsat under opsyn. Trods personlig sympati og evangelisk trosfælesskab kunne Christian 3. ikke give ham frihed. Den danske og holstenske adel var imod dette, og Christians døtre ville ikke frasige sig alle rettigheder på rigerne. Først efter 27 år som dansk-norsk-holstensk statsfange blev Christian 2. udfriet i 1559 – og det var af døden.

Boligforhold og den daglige mad

Fra første færd fik den kongelige fange en af borgens bedste lejligheder i tårnet mod sydøst, hvorfra der var udsigt op mod byen og ud over Sønderborg bugt.⁶ Gemakkerne blev indrettet til hans brug, og det krævede tre håndværkere i seks-syv uger. Nye vinduer blev fremstillet, væggene blev hvidtet, skorstenen repareret, og der blev lavet nye møbler efter „kong Christians behov“, både borde og kister. Gemakkerne blev senere udstyret endnu bedre, for i 1541 blev der sat paneler op på væggene, omkring bordet og sengen. Alt dette afspejler den nye, mere bekvemme boligkultur,

som først blev introduceret i velhavende borgerhjem fra omkring 1600.

Christian 2. havde sin egen kok i fangenskab, Bernt, den selvsamme, som han havde haft i sin kongetid!⁷ Bernt fik en årsløn på 30 mark, svarende til slotsfogedens. Aflønningen var tre gange større end den, som amtmandens kok fik udbetalt. Det viser, at det var et ansvarsfuldt arbejde at forestå kong Christians køkken. Det krævede kendskab til mange specialiteter, evne til at forestå en omhyggelig tilberedning og kendskab til kongens foretrukne retter. Det havde Bernt ikke blot fra sin tid som kongelig køgemester, men også fordi han fulgte efter sin landflygtige konge og fra 1524 var kok i Christians hofholdning i Lier i Nederlandene.⁸

Ud over pengeregnskaberne findes der også naturalieregnskaber 1534-37 fra Sønderborg Slot, men de rummer desværre ikke særskilte opgørelser over leverancer til kong Christians husholdning. Sønderborg Ladegård har kunnet levere oksekød, svinekød og grøntsager, og derfor er det i hovedsagen de indkøbte fisk, der præger pengeregnskabet over udgifter til den kongelige fanges underhold. Endnu i første halvdel af 1500-tallet blev der udelukkende spist fisk i hele langfasten, det vil sige de 40 dage før påske, og på de to-tre ugentlige fastedage. Ved Christian 2.s hof var fastedagene i sin tid blevet overholdt omhyggeligt, og dette fortsatte han med at gøre i fangenskab. Fisk var grundlaget for op mod halvdelen af ernæringen. Derfor blev der indkøbt så anseelige mængder fisk, både i fersk, saltet, røget og tørret stand. De blev købt i Ribe og Husum ved vestkysten samt i en række byer

Regnskab fra 1541 på nedertysk med udgifter anført med romertal. Her redegøres for køb af brædder og lister til kongens skab og bord samt køb af 2 og 4 tønder kakebille-øl. Foto: Rigsarkivet.

langs Østersøen. Laks fra Elben var værdsat, ligeledes sild, fladfisk, makreller, torsk og forskellige former for tørfisk.

Af kød nævnes groffenbrad og vildtbrad; det er oksekød og vildt, som blev nedsaltet efter slagtning og udvandet før anvendelsen. Der skulle bruges store mængder salt, og det er da også en af de betydelige udgiftsposter. I den kongelige husholdning anvendtes især det dyre, gode salt fra Lüneburg, mens borgens almindelige køkken oftest indkøbte billigere salt. Lam fra vestkysten blev ligeledes indkøbt, derimod nævnes svinekød slet ikke, og det må skyldes, at man her var selvforsynende med leverancer fra ladegården. Grøntsager blev ligesom en del af kødet nok hovedsageligt leveret fra slottets ladegård, men der er udgiftsposter til kål, gulerødder, løg og ærter samt tønder med æbler.

Det var langt fra kun hjemlige råvarer, der anvendtes i den kongelige husholdning, men også betydelige mængder importerede fødevarer, for eksempel mandler, korender, oliven, kapers, citroner samt valmue- og olivenolie.

Kakebille og anden øl samt vin og brændevin

Drikkevarerne var øl og vin, og de forekommer særdeles hyppigt i regnskaberne. En sammentælling af forbruget over nogle år viser, at der i gennemsnit hvert år blev købt cirka 30 tønder tysk øl og af vin cirka 300 stob, det vil sige knap 1.200 liter. Dette svarer til et dagligt forbrug på 10 liter øl og tre liter vin. Vinen blev især indkøbt i Flensborg og Lübeck, det var dels „grå vin“, det vil sige rhinskin, dels uspecificeret, ofte vin,

betegnet som „fransk“ vin, og det har antagelig været rødvin. Desuden var der betydelige indkøb af malvasier, en i samtiden yndet sød og stærk hedvin af græsk oprindelse, som også var værdsat af Christian 3. og indgik i rentemesterregnskaberne fra 1550'erne.⁹ På dette tidspunkt var det sødmen i vinen, der var eftertragtet.

Vinen, hvad enten den var hvid eller rød, er givetvis blevet anvendt både som drik i sig selv og i den yndede krydrede blandingsdrik lutendrank, men også i madvarer. Ved Christian 2.s hof var der regelmæssigt blevet serveret vinsuppe.¹⁰ Det er en ret med vin tilsat byggryn, rosiner, citronskal og kanel, og disse ingredienser blev også indkøbt til husholdningen i fangenskab.

Øl var både en grundlæggende næringskilde og et vigtigt element i næsten alt socialt samvær. I slottets almindelige regnskab er der anført malteløn til mange borgere i Sønderborg. Det må være byg fra ladegården, som de lavede malt af, og selve brygningen må formentlig være foregået på slottet. Dette lokale øl blev dog ikke serveret for den kongelige fange, for Christian 2. foretrak kakebille-øl, der blev brygget i Ekernefærde, og den hyppigste udgiftspost overhovedet i regnskaberne fra alle årene er til dette gode øl, der blev eksporteret langt omkring. Det var en øl med en rund, blød og let sødlig smag, brygget på en kraftig maltet urt tilsat rigelig humle. Den var dyrere og bedre end det normale øl og blev derfor drukket både på Gottorp Slot og Husum Slot, ved det danske kongelige hof og på mange herregårde. Det var en international vare, der blev eksporteret fra Ekernefærde til Danmark, Holsten og helt til Königsberg.¹¹



Christian 2. i fængsel i Sønderborg. Allerede i Christian 2.s levetid opstod en myte om hans hårde, trange fangenskab. Myten er skildret i dette litografi efter historiemaleri af Carl Bloch fra 1871. Foto: Museum Sønderjylland – Sønderborg Slot.

Ud over velsmagen havde kakebille også den formodede gode virkning, at dette øl rensede tarmene og fremmede fordøjelsen. Det var vigtigt i en tid, hvor mange i overklassen spiste og drak i rigelige mængder – uden at bevæge sig ret meget. Regnskaberne viser, at der i perioden 1533-43 blev indkøbt kakebille-øl 235 gange til kong Christians behov. Nogle gange kun en tønde, andre gange tre-fire tønder ad gangen. Desuden blev der også købt Pryssing-øl fra Danzig, Hamburger-øl og enkelte gange også det stærke og meget dyre øl fra Einbeck. De mange importerede ølsorter var karakteristisk for datiden.

Brændevin nævnes kun ni gange i regnskaberne, og det skyldes, at denne drik var forholdsvis ny og kostbar, da man destillerede vin til brændevin. Ganske vist er det ældste fund af destillerapparater i Danmark fra omkring år 1300 og gjort på Bjørnkær gods ved Odder, men det er først fra begyndelsen af 1500-tallet, at brændevin som nydelsesmiddel for alvor vinder indpas.¹² Under et ophold på Nyborg Slot i 1555 lod Christian 3. skikke bud til København efter et destillerapparat, som blev overladt til Jacob Vundartz, der skulle stå for at destillere cirka 400 liter vin til brændevin.¹³

Konfekt og sukkerkandis

Indkøbet af rørsukker kan forekomme forbavsende stort. Det store forbrug skyldes nok især, at prisen på sukker i 1530'erne kun var omkring en tredjedel af prisen i 1490'erne. Sukkeret blev blandt andet anvendt til konfekt, hvor figner, mandler, ingefær, kanel og det indiske kubeber-peber fik sukkerovertræk. Konfekt var den eneste form for slik i datiden, og den blev

forhandlet på apotekerne, hvor man i forvejen solgte krydderier. Men Christian 2.s kok, Bernt, har givetvis også sukkerglaseret nogle af de mange krydderier, der blev indkøbt. Konfekt kunne både spises som afslutning på et godt måltid svarende til nutidens desserter og indtages også som „søde sager“ serveret mellem måltiderne.

I regnskabet fra 1541 dukker en ny form for slik op, som tilsyneladende straks faldet i kongens smag. Friske lakridspinde, som blev købt på apoteket i Slesvig. Lægekunst og kogekunst havde lige fra oldtiden været nært forbundne, men i sidste halvdel af 1500-tallet begyndte adskillelsen at finde sted.¹⁴ Det fremgår af de ældste danske medicinske skrifter, der blev udgivet af Henrik Smid 1536-57 under betegnelsen *Urtegaard*. Smid var ikke læge, men humanist og havde ledsaget Christian 2. i landflygtighed. Her havde han fra tyske værker samlet et omfattende materiale om urter, der kunne kurere forskellige sygdomme, og han gav også opskrifter på forskellig konfekt, der kunne fremme sundheden. Lakrids var en af dem, og ifølge regnskaberne for 1541-43 blev lakrids jævnlige indkøbt.

Krydderier

Forbruget i Christian 2.s husholdning af kostbare krydderier fra fjerne lande var af virkelig fyrstelige dimensioner. Indkøbene skete på Kieler Umschlag, det store årsmarked i januar, eller på sommermarkedet i Hamborg, hvor der begge steder blev solgt krydderier som peber, ingefær, kanel, nelliker, muskatblomme og safran. Hovedparten af dem kom fra Fjernøsten og Indien, og gennem middelalderen blev krydde-

rier transporteret den lange vej fra Asien til Europa hovedsageligt via land og med mange omlastninger og mellemhandleravancer. Krydderihandlen var i middelalderen på muslimske hænder, men i 1498 fandt portugiserne søvejen til Indien ved at omsejle Afrika, og de kunne nu selv handle og fragte de eftertragtede krydderier direkte til Europa.

Det var store mængder smagsgivende krydderier, der blev købt til den fyrstelige husholdning, ikke mindst af det kostbare safran. Til blot et enkelt pund af dette krydderi krævedes 300.000 krokus-støvdragere,¹⁵ og i 1534 blev der indkøbt safran tre gange henholdsvis 1/2, 1 og 1/2 pund. Safran giver en aromatisk smag, har en fin duft og farver maden gul. Forbruget af dette krydderi blev dog mindre i løbet af det fyrstelige fangenskab, fordi det blev erstattet af blandingskrydderiet kanel-safran. Et pund safran kostede 6 mark, mens et pund kanel eller nelliker kunne fås for 4 mark, og 1 pund ingefær for 1 1/2 mark. Beløbene sættes i perspektiv, når det af regnskaberne fremgår, at Christian 2.s tjener Mikkell fik en årsløn på 18 mark, og i dette beløb var alle udgifter til hans påklædning og sko medregnet. Undertiden blev der indkøbt krydderier som nelliker, kanel, ingefær, muskat og spidskommen både i hel og i stødt form. De kunne også fås på apoteket i Slesvig, og i regnskabet for 1533 er der anført en post til fortæring for den tjener, der blev sendt til Slesvig „med kong Christians krydderipung og efter andre sager“. Krydderier var så kostbare, at de ikke blev opbevaret i fadeburet, men sædvanligvis opbevaret under lås og lukke, og en passende mængde blev udleveret til kokken hver morgen.

Krydderier var ikke udelukkende forbeholdt fyrstelige husholdninger, også i bonderegnskaber fra 1500-årene figurerer der poster med indkøb af betydelige mængder krydderier.¹⁶ Importerede krydderier var eftertragtede, fordi forbruget af dem afspejlede luksus og høj status, og først og fremmest var de velegnede til at overdøve smagen af kød, der havde fået en 'tanke' eller var halv- eller helt fordærvet.

Opvartning

Christian 2. var ledsaget af sin dværg, Lucas, da han blev indsat på Sønderborg Slot. Dværgeren var involveret i det mislykkede flugtforsøg i 1533 og forsvinder fra kilderne herefter; måske er han blevet henrettet. Derpå får Christian 2. i løbet af 1533 en personlig tjener ved navn Mikkell, og udgifter til hans beklædning og årsløn er anført i alle årene, som regnskabet rækker over, det vil sige frem til 1543. Når Mikkell var syg, måtte der betales for en anden tjener, der skulle sidde hos kong Christian. Lønner herfor var betragtelig, og det kunne tyde på, at det næppe har været et eftertrættelsesværdigt arbejde.

Sygdomme

I Slesvig by var der i 1520'erne oprettet et apotek på initiativ af kong Frederik 1., og hertil blev der sendt en tjener, hver gang der var brug for medikamenter til den kongelige fange. I denne by boede også doktor Mathies, som blev hentet til Sønderborg og fik en god betaling, 5 gylden, for sin behandling. Christian 2. led blandt andet af forstoppelse og fik lavement. Han forsøgte at forebygge dette ved at indtage forskellige

afførende midler fremstillet af lægeurter, som blev hentet dels hos apotekeren, dels hos lægen i Slesvig, og der blev også betalt for klysterer. På apoteket blev der ikke kun købt lægemidler, men også krydderier, konfekt og vin. Christian 2. synes at have haft problemer med sin lever; i hvert fald tyder købet af en helt tønne stedmoderblomster herpå. Ifølge Henrik Smids lægebog *Urtegaard* var udtræk fra stedmoderblomster godt for den bulne lever. Leversygdomme kan være forårsaget af et overdrevet forbrug af spirituose drikke.

Kong Christian 2.s have

I regnskabet er der nogle udgifter til kongens have. Der blev anskaffet rafter og baljer; derimod må køb af havekommen og stedmoderblomster betragtes som lægemidler og ikke som krydderurter og prydplanter. Ifølge traditionen fra 1800- og 1900-tallet lå Christian 2.s have op mod slottets sydføj tæt på sydøsttårnet, hvori han havde sine gemakker, og hvorfra har der været let adgang til haven. På dette sted stod der frem til omkring år 1900 en stor, meget gammel kristtjørn, der angiveligt skulle stamme fra den kongelige have. Endnu i dag står her et stort figentræ, som også ifølge overleveringen stammer fra kong Christians have. Tørrede figner var i øvrigt blandt de frugter, der jævnligt blev indkøbt af kokken Bernt.

Beklædning

Næst efter udgifter til kost er de største udgifter dem, der vedrører beklædning til kongen og hans personale. Kongen må have medbragt en garderobe svarende til

sin høje stand, og den fornyes løbende. Der blev købt nye hermelinsskind til reparation af kåben, og der blev syet nye pelse og købt egermskind til at indsætte i vamse. Fløjl og damask blev indkøbt i så betydelige mængder, at Christian 2. må have været en særdeles velevkiperet person. Det personale, der betjente ham, fik desuden sommer- og vinterklædninger som en del af årslønnen. Kokken, Bernt, fik dog både en høj årsløn sammenlignet med det øvrige personale, 30 mark, og hertil en veludstyret garderobe hvert år, der kostede omkring 15 mark. Alene Bernts beklædning svarede til 1½ gange årslønnen for amtmandens kok, og det afspejler klart hans høje status.

Christian 2.s versus Christian 3.s forbrug af dyre råvarer

Alle regnskaberne benævner Christian 2. som konge, ikke som ekskonge, og hans høje status fremgår af de årlige indkøb af øl og vin i tønnevis, eksotiske krydderier, konfekt og sukker samt kostbare klædestoffer, der afspejler et forbrug af fyrstelige dimensioner. At dette forbrug virkelig er på et kongeligt niveau, fremgår af en sammenligning med Christians 3.s rentemester-regnskaber fra 1550'erne.¹⁷ Her er anført udgifter til køb af de samme krydderier, dog er safran kun nævnt i et enkelt år. Christian 3. drak de samme nordtyske øltyper, Hamburger, Einbeck og Pryssing, som Christian 2, og ligeledes blev der indkøbt kakebille-øl fra Eckernförde, men kun i mindre mængder. Det er også bemærkelsesværdigt, at den kongelige families forbrug af sukker og konfekt er mere beskedent end Christian 2.s.¹⁸

En efterårsdag i 1542 på Sønderborg Slot

Selvom Christian 2.s fyrstelige husholdning er dokumenteret med talrige detaljer i de nøgterne regnskabsposter, så giver indkøb af fødevarer dog kun mulighed for gæt på måltiders omfang og de enkelte retter. Det

I en lys stue med hvælvinger og to store vinduer med en prægtig udsigt over byen og vandet sidder kong Christian foran en kamin med blussende ild. Han er iført en skindforet fløjlsjakke med kulørte silkeborter og smukke sølvspænder, har skindbukser, sokker af hør og sko med sølvspænder på. På hovedet har han en fløjls hue kantet med mår. Han sidder mageligt i en armstol med en god skindpude, og inden for sin rækkevidde har han en kande med stærkt øl. På næsen har han briller, og han læser intenst i Det Nye Testamente. På et lille bord ved siden af ham ligger et brev, som han er i færd med at skrive, for han står i fri brevveksling med omverdenen.

Midt i rummet står et aflangt bord, der er dækket af et bordtæppe med en damaskdug ovenpå. En tjener er i færd med at dække op til et godt måltid. Der dækkes op med tintallerkener og vinglas til fire personer. I måltidet indgår der unge stære, efterfulgt af vildtbrad. For kongen har været på jagt i Sønderkoven, og en af hans ledsagere havde jagtlykken med sig. Til maden vil der denne dag blive drukket rødvin, ellers er det

bør man være meget varsom med, men afslutningsvis er her en fiktiv skildring af en efterårsdag på Sønderborg Slot i 1544. Fødevarer, bordservice, beklædningsdele med mere er alt sammen dokumenteret i regnskaberne:

på fastedage oftest rhinskvin, der ledsager fiskeretterne. Blandt desserterne vil der være kager med figner, rosiner, ingefær, kardemomme og andre krydderier. Hertil vil selskabet drikke malvasier, en sød og stærk hedvin, og til sidst vil der blive sat fade med konfekt frem, og hvis luften er blevet beklumret, vil der blive tændt et par pinde med røgelse.

Vokslys kaster et smukt skær over bordet og er med til at lyse hele rummet op. I et hjørne står en stolpeseng med omhæng; man kan lige ane, at den er redt op med hvidt linned og gode puder, og under sengen står der tøfler, så kongen ikke skal træde ud på det kolde gulv. På en kiste ligger der spillekort til underholdning efter middagsmaden. Til kongens rådighed er der tre unge junkere, der sædvanligvis spiser ved hans bord. Lige før de går ind hans gemakker, giver en af dem tegn til en trompeter. Han blæser hver dag en festlig fanfare, der gjalder ud over Sønderborg by, når det kongelige selskab sætter sig til det veldækkede bord.



Christian 2.s fyrstelige fangenskab er her skildret af Mogens Juhl, der var dagbladet *Aktuelts* mestersatiriker. Udateret tegning ledsaget af denne tekst: „Det er en excellent ide, Morten Mundskænk, at lave en rille i bordet, så spildt vin ej rinder på gulvet!“. Foto: Museum Sønderjylland – Sønderborg Slot.

Noter:

1. Se utrykte kilder samt Adriansen og Christensen, 2004.
2. Schwarz Lausten 1995, s. xx
3. A.D. Jørgensen, 1887, s. 5.
4. Ibid.
5. De særskilte regnskaber for udgifterne til „Kong Christiernes Behov“ er sammen med udtog af regnskaberne for Sønderborg Amt publiceret i Adriansen og Christensen, 2004.
6. Alle de efterfølgende oplysninger om fødevarer er fra Adriansen og Christensen, 2004.
7. Aage Andersen 1991, s. 266.
8. A.D. Jørgensen, 1887, s. 7-8.
9. Balle og Bolwig, 1999.
10. Kjersgaard 1978, s. 109.
11. Poulsen, 1996, s. 311.
12. Kjersgaard 1978, s. 110.
13. Venligst oplyst af Nyborg Slot.
14. Bente Leed u. år, s. 6 og 9.
15. Kjersgaard 1978, s. 78.
16. Poulsen 1992.
17. Christian III's Rentemesterregnskaber er publiceret af Selskabet for Udgivelse af Kilder til Dansk Historie og foreligger for årene 1551, 1554, 1556 og 1557-58.
18. Kakebille nævnes i alt fem gange henholdsvis i 1551, 1554 og 1557-58. Konfekt nævnes tre gange henholdsvis i 1551, 1554 og 1557-58. Safran nævnes tre gange henholdsvis i 1554 og 1557-58.

Kilder:

Rigsarkivet:

Regnskaber 1438-1559. Slesvigske og holstenske regnskaber indtil 1580.

Sønderborg og Nordborg amters pengeregnskaber. Pakke 11: 1533-1536. Pakke 12: 1537-1538, 1540-1543.

Litteratur:

Adriansen, Inge: „Myter og realiteter i historiebøgerne – om Christiern II's fangenskab på Sønderborg Slot“, i: *Nordslesvigske Museer*, 1988, s. 131-142.

Adriansen, Inge: „Christian II og myten om det runde bord“, i: Axel Johnsen og Birgitte Thomsen (red.): *19 myter i Sønderjyllands historie*, Aabenraa 2002, s. 44-58.

Adriansen, Inge og Birgit Christensen (udg.): *Et Kristeligt, Kongeligt, Fyrsteligt Fangenskab. Regnskaber fra Sønderborg Slot fra Christian 2.s tid*, Sønderborg 2004.

Andersen, Aage (udg.): *Den danske Rigslouvgivning 1513-1524*, Det danske Sprog- og Litteraturselskab og Selskabet til Udgivelse af Kilder til dansk Historie, København 1991.

Balle, Søren og Niels Geert Bolwig (udg.): *Christian III's Rentemesterregnskaber, I-IV*, Selskabet for Udgivelse af Kilder til Dansk Historie 1999.

Bennike Madsen, Haakon og Erland Porsmose (udg.): *Næsbyhoved lens regnskaber 1502-1511*, Selskabet for Udgivelse af Kilder til Dansk Historie, København 1991.

Bolwig, Niels Geert og Else Yndgaard: *Christian III's Rentemesterregnskaber, Bd. V. Ordforklaringer, Sagregister og Stikordregister*, Selskabet for Udgivelse af Kilder til Dansk Historie, København 2003.

Brøndegaard, V.J.: *Folk og Flora. Dansk Etnobotanik, bd. 1-4*, København 1978-80.

Christensen, William (udg.): *Dronning Christines Hofhusholdningsregnskaber*, København 1904.

Jørgensen, A.D.: „Kong Kristian II på Sønderborg Slot“, i: *Danske Magazin* 1887, 5 rk., bd. 1, s. 1-26.

Kjersgaard, Erik: *Mad og øl i Danmarks middelalder*, København 1978.

Leed, Bente: „Konfekt ved fyrstens bord i renæssancen“, uden år, utrykt manus, der er under udgivelse.

Poulsen, Bjørn: „Regnskabsmateriale fra slesvigsk lokaladministration før 1544“, i: *Arkiv. Tidsskrift for arkivforskning*, 1992, s. 69-112.

Poulsen, Bjørn: „Øl i Sønderjyllands senmiddelalder“, i: *Sønderjysk Månedsskrift* 1996, 12, s. 308-312.

Poulsen, Bjørn: „Krydderier og klæde. Statusforbrug i senmiddelalderens Danmark“, i: Per Ingesman og Bjørn Poulsen (udg.): *Danmark og Europa i senmiddelalderen*, Århus 2000, s. 64-94.

Schwarz Lausten, Martin: *Christian 2. mellem paven og Luther. Tro og politik omkring „den røde konge“ i eksilet og i fangenskabet (1523-1559)*, København 1995.

Summary:

Cakes and Ale – King Christian II's royal household during his captivity in Sønderborg Castle

Christian II was crowned King in 1513 and attempted to reform society, but a rebellion by the nobility of Jutland spread through the whole country. He decided to go into exile, but in 1532 was duped into negotiations in Denmark with a promise of immunity. But the promise was broken, and Christian II was imprisoned in Sønderborg Castle. The Castle's accounts reveal that he and his entourage lived a luxurious lifestyle.

Every day, ten litres of beer and three litres of wine were consumed. The favourite beer was *kakebille*, a type of brown ale imported from Eckernförde in Schleswig-Holstein. They purchased a large amount of unrefined sugar, which was mainly used for sweetmeats. Figs, almonds, ginger, cinnamon and pepper were coated with sugar. They also purchased huge quantities of spices from faraway lands, including ginger, cinnamon, cloves, mace and saffron. The use of expensive ingredients was what one would expect of a king. In King Christian III's accounts from the 1550s we find expenditure for the purchase of the same spices, types of beer and sweetmeats, but in smaller quantities.

Den foranstående artikel er skrevet af en af redaktionens medlemmer, Inge Adriansen. Fra ideen til *Fyrstelige Måltider* blev undfanget for nogle år siden, har hun deltaget aktivt i arbejdet med bogen, lige indtil første korrektur forelå.

I hele forløbet var Inge ramt af alvorlig sygdom, men det fik ingen betydning for hendes indsats i redaktionen. I hele 2017 arbejdede hun på *Fyrstelige Måltider* samtidigt med, at hun færdiggjorde andre bøger og artikler – alle omhandlende sønderjyske emner eller madkultur eller dem begge.

Inge Adriansen døde den 27. oktober 2017, 73 år gammel. Hendes tilgang til sit fag, hendes viden, erfaring og glæde ved livet var til stor inspiration for os andre i redaktionen og berigede vores redaktionsarbejde. Vi vil savne hende, og at vi ikke kunne fejre bogens udgivelse sammen med hende.

Æret være hendes minde.

Britta, Marie og Bodil