



## Måltiderne i Hans den Ældres borgestue – en hertugs hofordninger

Af Lennart S. Madsen

Den 9. august 1544 mødtes den danske konge, Christian 3., med sine to halvbrødre, Hans og Adolf, og en række af hertugdømmernes ledende adelsmænd på slottet i Rendsborg. Formålet med mødet var at foretage den endelige fordeling af hertugdømmerne mellem de tre sønner efter Frederik 1. I tiden op til mødet havde man fået fordelt de enkelte amter i tre grupper, således at indtægter og udgifter svarede til hinanden, og hver af brødrene kom til at arve lige meget. De tre dele var benævnt efter deres hovedslotte: Gottorp, Haderslev og Sønderborg. Hans fik tildelt den haderslevske del. Fra 1544 til sin død i 1580 regerede Hans under navnet Hans den Ældre som hertug af hele Slesvig og Holsten sammen med sine to brødre og som eneregent over den del af hertugdømmerne, der kaldtes Slesvig-Holsten-Haderslev.

### Ungdom og opdragelse

Hans den Ældre blev født den 29. juni 1521 på Haders-

*Voksmedaljon af hertug Hans den Ældre udført i Dresden af den sydtyske medaljør Valentin Maler i 1573, da hertugen besøgte sin niece Anna, gift med kurfyrst August af Sachsen. Medaljonen er udført i farvet voks i fladt relief på en sort glasplade med en diameter på 5 cm. Pladen er lagt i en sort ramme med en diameter på 6,8 cm. Historisches Museum Dresden.*

levhus som ældste søn af hertug Frederik og dennes anden kone, hertuginde Sofie af Pommern.<sup>1</sup> Da Frederik blev konge i 1523, blev han igennem en årrække inddraget i diskussionen om, hvem der skulle vælges som tronfølger. Det danske rigsråd ønskede ikke den lutheranske Christian som ny konge efter Frederiks død og satsede derfor på at kunne opdrage Hans i Danmark, vel for derved at fjerne ham fra en lutheransk opdragelse på Gottorp. I nogle år inden sin fars død i 1533 opholdt Hans den Ældre sig i Danmark, hvor han havde fået Næsbyhoved og Nyborg Len som underhold og den katolske Oluf Rosenkrantz til Vallø som hofmester. Hans læremestre var igennem mange år Peter Svave og Hermann Bonn, der begge var overbeviste lutheranere, og nogen særlig katolsk drejet opdragelse har Hans næppe fået.

Da Christian var blevet konge som Christian 3. i 1536, tog han straks initiativ til at sende lillebror Hans af sted til det preussiske hof i Königsberg. Hertug Albrecht af Preussen var i 1526 blevet gift med Christians søster og Hans' halvsøster Dorothea. Hertug Albrecht havde i 1525, som stormester for Den Tyske Orden, indført den lutheranske tro i Preussen, og Christian kunne være sikker på, at hans nu 15-årige lillebror

Hans her ville modtage en solid lutheransk fyrsteud-dannelse. Hans den Ældre opholdt sig i Königsberg fra september 1536 til november 1542, og opholdet har uden tvivl præget ham og hans forståelse af fyrstens rolle i samfundet i væsentlig grad. Han var i Königsberg fra sit 15. til sit 21. år og har her fået et første-håndskendskab til opbygningen af en moderne stats-administration og ikke mindst til, hvordan et moderne, protestantisk fyrstehof skulle indrettes og styres. Samtidig har han i alle årene haft sin egen lille hof-stab bestående af en hofmester, en kammertjener og nogle få andre tjenere, som han, trods sin unge alder, har skullet lede. Mod slutningen af 1542 vendte han tilbage til hertugdømmerne og fungerede i 1543-44 som statholder, mens han opholdt sig på Gottorp Slot. Årsagen har sandsynligvis været, at forberedelserne til delingen af hertugdømmerne allerede var gået i gang i løbet af 1542, og Hans den Ældre var klar på Gottorp Slot. De mange år i Königsberg, men sikkert også årene på Nyborg Slot, havde forberedt ham på den fyrsterolle, han nu skulle til at udfylde.

### **Haderslevhus og Hansborg – Hans den Ældres slotte**

Kort efter delingen af hertugdømmerne flyttede Hans den Ældre ind på hovedsædet for Slesvig-Holsten-Haderslev, borgen Haderslevhus. Borgen er sandsynligvis opført i løbet af 1260'erne, samtidigt med flere andre hertugelige borge i Slesvig og de to kongelige borge Riberhus og Koldinghus.<sup>2</sup> Borgen lå i den østlige del af Haderslev, for enden af Slotsgade. Gennem omtaler i skriftlige kilder vides der en smule om bor-

gen. Der omtales et tårn, kælderens, en borgestue, amtmandens gemak over porten, hertugens gemak samt en kirke.<sup>3</sup> Køkkenfaciliteter, en eller flere kældre og en riddersal må borgen også have rummet. Enkelte arkæologiske iagttagelser, herunder voldgravens placering, viser, at Haderslevhus bestod af et rektangulært borganlæg med tegl- og bindingsværksbygninger af forskellig alder liggende langs murene omkring en indre borggård. Mod vest, ind mod byen, lå forborgen, og mod øst en ladegård. Det var formodentlig et ganske traditionelt senmiddelalderligt borganlæg, som Hans flyttede ind i. Borgområdet var ganske snævert, og borgen næppe særlig stor. Således måtte Hans, da han i 1557 skulle huse et stort og fornemt selskab, blandt andet med det sachsiske hertugpar, dronning Dorothea, de to prinser Frederik og Magnus samt et stort følge, lade alle andre end prins Frederik overnatte hos borgere i byen.<sup>4</sup>

Efter at have brugt de første 10 år af sin regerings-tid på at konsolidere sit nye hertugdømme økonomisk, etablere en administration og i det hele taget sikre hertugdømmets overlevelse var Hans den Ældre klar til at investere i et nybyggeri. Haderslevhus var næppe værdigt til at danne rammen omkring et moderne fyrstehof i midten af 1500-tallet.

I årene 1554-65 opførte hertugen de første to fløje af Hansborg Slot, som han flyttede ind i, inden de var helt færdigbyggede. De to fløje stod færdige i 1566, og i 1567 var den gamle borg under nedrivning.<sup>5</sup> Først i slutningen af 1570'erne begyndte han opførelsen af slottets to sidste fløje, nord- og østfløjen. Da han døde i 1580, var byggeriet af nordfløjen kun nået så langt, at råhuset var

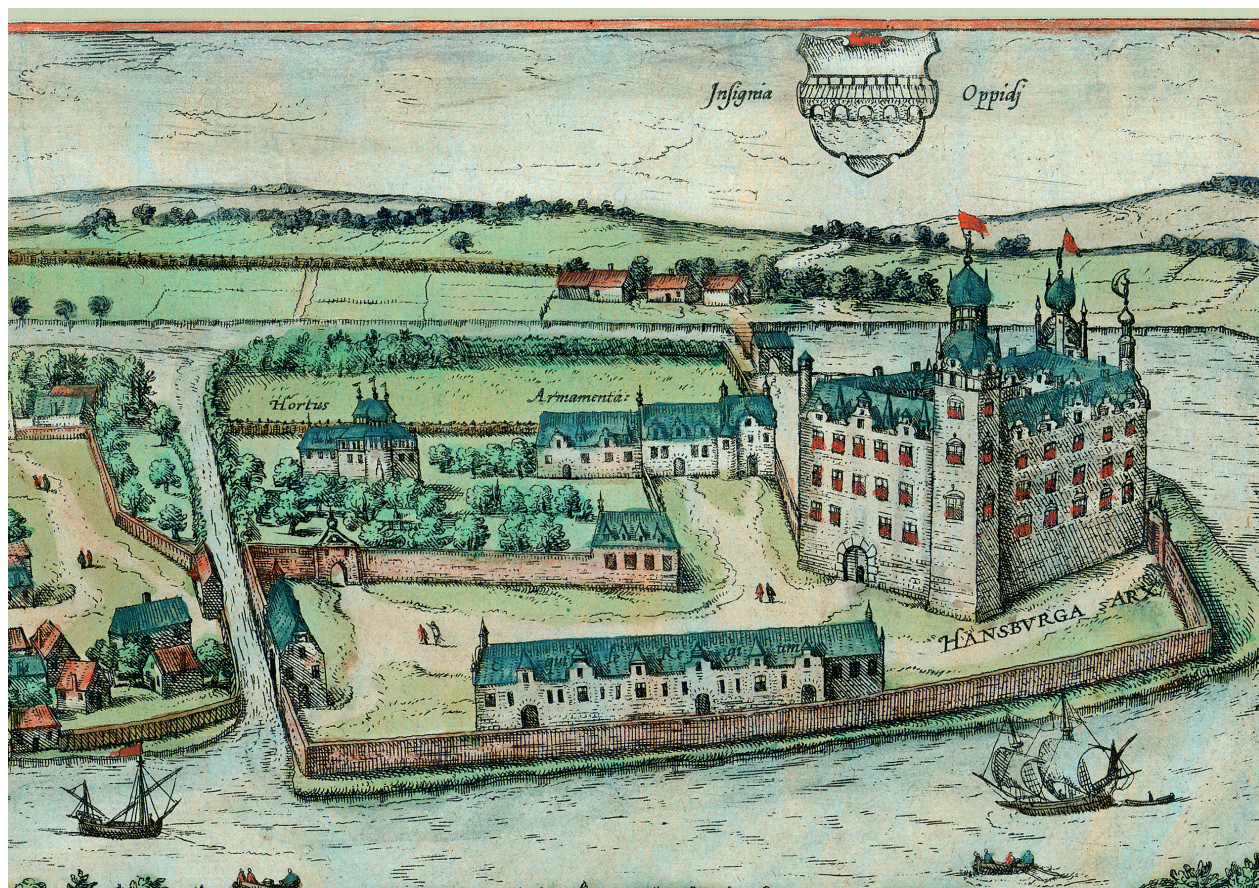
under tag, og Hansborg Slot blev først endeligt færdiggjort af Frederik 2. i 1585. Da stod det som et firesidet slot i tre etager over en høj kælder og med to modsatstillede hjørnetårne. Men hertug Hans den Ældre selv nåede kun at leve i de to første fløje, vestfløjen og sydfløjen, samt det mellemliggende sydvesttårn. Fra de skriftlige kilder vides det, at kirkesalen og riddersalen befandt sig i sydfløjen. I en fortegnelse fra 1581 nævnes ud over værelser til hertugen selv værelser til kongen og hertug Hans den Yngre, når de var på besøg, samt til amtmanden, kammerjunkeren og oldfruen. Desuden nævnes en række rum, der hovedsageligt må have befundet sig i vestfløjen: køkkenet, køkkenskriverkammeret, jomfrukammeret, borgestuen, kancelliet, sølvkammeret, den store sal, den lille sal og portværelset.<sup>6</sup>

### **De ansatte**

Det hof, som hertug Hans den Ældre var leder af, voksede en del i løbet af hans 36 år som hertug. Der findes ikke nogen præcis optælling af personalet, men på baggrund af forskellige kilder kan der opstilles nogle omtrentlige tal.<sup>7</sup> En liste fra 1551 over de personer, der skulle have udleveret en uniform, opregner 49 personer. Listen omfatter hovedsageligt det såkaldte hofjunkerkhof, det vil sige de adelige junkere, der var knyttet til hoffet med deres svende og tjenere. I listen er derimod ikke medtaget de hof-tjenere, der var knyttet til praktiske gøremål på Haderslevhus og ikke skulle bære uniform. Fra 1566 – altså kort efter at hertugen var flyttet over i de to færdigbyggede fløje af Hansborg – kendes en optælling af det personale, der blev bispist på slottet. Amtmanden, der udarbe-

jdede listen på anmodning af hertugen, opregner hen ved 100 personer, hvoraf omtrent 40 var beskæftiget på ladegården. Listen omfatter dog ikke hofjunkerkhof-fet, altså de adelige hofjunkere med deres tjenere, idet de var bortrejst sammen med hertugen, da optællingen blev foretaget.<sup>8</sup> Der mangler altså som minimum de godt 40 uniformerede personer, der fandtes på uniformslisten fra 1551. Det samlede personale kan således opgøres til omkring 150 personer i 1566. Frem mod hertugens død er det tal næppe blevet mindre,<sup>9</sup> så man kan antage, at køkkenet på Hansborg i slutningen af 1570'erne skulle bispise mellem 150 og 200 personer dagligt, når hertugen var i Haderslev.

Til hertugens samlede personale skal man desuden i tiden 1556 til 1566 regne de byggearbejdere og specialister, der var ansat til at opføre Hansborg Slot og i de senere år de højtstående ansatte, som for eksempel bygmesteren, tagdækkeren, bøsse-mageren, slots-præsten, kokken med flere, der i årene efter 1567 fik mulighed for at bygge egne huse på den middelalderlige borgs tidligere areal.<sup>10</sup> Disse ansatte havde øjensynligt haft fri kost som en del af deres oprindelige bestalling, men dette blev afløst af en byggegrund og en kande øl bragt fra slottet til deres hus hver aften, sådan som det var tilfældet med Philip Skifferdækker i 1571.<sup>11</sup> Efter at de fik byggegrund, må de have sørget for deres kost selv. Kun bygmesteren, Hercules von Oberberg, fik, ifølge sin kontrakt fra 1559, løn, fri dragt, fri bolig samt en stud, to fedesvin, fire får, otte tønder malt, en halv tønde smør og en halv tønde sild årligt. Han har tydeligvis skullet sørge for sin mad selv, lige fra han blev ansat, og har sandsynligvis



Hansborg Slot set fra syd. Udsnit af Braunius og Hogenbergs prospekt af Haderslev, tegnet 1585 og trykt 1588. Det er den eneste kendte afbildning af slottet, men vurderet på arkæologiske udgravninger og skriftlige kilder synes det at være korrekt. Mens Hans den Ældre levede, var kun vest- og sydflojen færdigbygget. I sydflojen lå kirken og riddersalen, mens værelser, køkken, bageri og borgestue sandsynligvis alle lå i vestflojen. Museum Sønderjylland – Arkæologi Haderslev.

i hele perioden boet i egen bolig.<sup>12</sup> Særligt for det sikkert store antal bygningsarbejdere på slottet må man antage en helt selvstændig „husholdning“, måske

fra et særligt køkken på byggepladsen og styret af bygmesteren. Om enkelte af de ansatte til byggeriet vides, at de fik fri forplejning som en del af betalingen

for deres arbejde, men de er ikke omfattet af listerne i hofordningerne.<sup>13</sup>

Hertugens personale bestod hovedsageligt af mænd. Da Hans den Ældre aldrig blev gift, har antallet af kvindeligt personale været begrænset; der skulle ikke bruges personale til opvartning af en hertuginde eller børn.<sup>14</sup>

### Hoffets organisation

Den øverste leder af hertugens hof var naturligvis hertug Hans den Ældre selv. Han var husfaderen, der var forpligtet til også personligt at tage sig af hver enkelt af sine ansatte, hvis det var nødvendigt, og som havde ret til at bestemme over alle forhold.<sup>15</sup> Det var muligt med et forholdsvis overskueligt hof, som hertugen må have omgivet sig med i begyndelsen af sin tid i Haderslev. Men jo større hoffet blev, og jo mere hertugen var på rejse, jo mere begrænset blev hans mulighed for at kontrollere og styre hoffet, og hans afhængighed af de personer, han udpegede til at lede det i dagligdagen, blev større. Det var marskallen, der sammen med husfogeden havde ansvaret for at lede hoffet i det daglige, og jo større det blev, desto mere betydningsfuld blev stillingen som marskal. Var denne ikke til stede, var det amtmanden, der var den daglige leder. Men dertil var det også nødvendigt med nedskrevne regler i form af en hofordning for at kunne styre hoffet og sikre, at alle ansatte kendte deres position og blev behandlet derefter.<sup>16</sup>

### Hofordningerne

I løbet af næsten 40 år udstedte Hans den Ældre fire hofordninger, henholdsvis i 1543, 1544, 1556 og 1570. De indledes alle med at fastslå, at ordningen var ud-

arbejdet på hertugens befaling, og at enhver overtrædelse ville blive straffet. Hofordningerne koncentrerer sig hovedsageligt om at regulere bespisningen. Indtagelsen af maden var en af de vigtigste sociale begivenheder i hoffets hverdag. Maden var en betydelig del af personalets løn, og den enkeltes placering ved bordene, mængden og karakteren af maden samt om man fik maden serveret eller selv skulle hente den, signalerede tydeligt den hierarkiske struktur ved hoffet. Samtidig var det vigtigt for en sparsommelig hertug, at der ikke blev fråset med maden, at der ikke blev spist uden for spisetiderne, og at alle rester kom tilbage til køkkenet efter måltidet.

### Hofordningen 1543 – Gottorp

Det er meget sandsynligt, at Hans den Ældre har lært en hofordning at kende ved det preussiske hof, for efter sin ankomst til Gottorp i begyndelsen af 1543, knap 22 år gammel, lod han sin preussiske hofmester, Casper von Rechenberg, og sin nyansatte sekretær, Jeronimus Boldig, udarbejde en hofordning for Gottorp, og i denne bliver hertugen af Preussen direkte omtalt.<sup>17</sup>

Denne første hofordning, der altså var gældende for Gottorp, er opdelt i syv punkter. De handler hovedsageligt om at forbyde uvedkommendes adgang til køkken og forråds-kælder, sikre, at kælderen blev lukket klokken otte om aftenen, efter at alle („den edel-leuten und ganze hofgesinde“) i hoffet havde fået deres natdrik „schlaffdrunck“, og at alle spiste samlet, både middags- og aftensmad. Undtaget herfra var de to stald drenge, der skulle blive i staldene. Desuden måtte ingen komme for sent til måltiderne eller blive hæn-

gene efter maden. Afslutningsvis blev det fastslået, at noget af den overskydende mad skulle uddeles til „den Hausarmen vor der Pforten“. Ordningen blev udstedt i februar 1544.<sup>18</sup>

#### *Hofordningen 1544 – Haderslevhus*

I august 1544 skulle hertug Hans den Ældre så til at indrette sit eget hof på Haderslevhus, og noget af det første, han satte von Rechenberg og Boldig til, var at udarbejde endnu en hofordning. Den blev udstedt 27. august, blot to en halv uge efter at delingen af hertugdømmerne var foretaget. Det viser, hvor vigtigt det har været for den unge hertug, at der var styr på hans hof fra starten, men også, hvor betydningsfuld en hofordning har været for et hof. Den var naturligvis baseret på det forarbejde, der var lavet på Gottorp, men tilpasset de nye forhold på Haderslevhus.

Ordningen<sup>19</sup> bestemmer, at tårnmanden skal blæse til middag klokken ni om morgenen og til aftensmad klokken fire, og at hof tjenerne ikke må komme i køkken og forråds-kælder, medmindre de er blevet bedt om det af hofmesteren eller marskallen. Morgenmaden, bestående af en skål suppe og et krus øl, skal indtages i borgestuen klokken halv otte, og hofjunkerne får serveret en „schlaffdrunk“ inden kælderen skal aflåses klokken otte om aftenen. Det er bemærkelsesværdigt, at alle i det store hof på Gottorp fik en „schlaffdrunk“, medens en sparsommelig hertug i Haderslev kun uddelede det til hofjunkerne.

Ellers omfatter hofordningen hertugens første forsøg på at lade hoffets interne rangorden afspejle i forbindelse med indtagelsen af måltiderne. Der opregnes syv borde

i spisesalen, der kaldes borgestuen eller „hofdørns“, og personalet fordeles ved bordene efter rang. Alle skulle spise her bortset fra tårnmanden, der fik maden serveret i tårnet, og kældersvendene, der fik maden bragt ned i kældrene. Om der er enkelte, der, ud over hertugen selv naturligvis, skulle spise i deres gemakker (for eksempel amtmanden og hofmarskallen), vides ikke, da det ikke bliver særskilt omtalt. Det har dog nok været tilfældet.

1. bord: Her sidder de adelige hofjunkerne, hertugens sekretær samt borgskriveren. De skal have fire retter („vier essen“) samt importeret øl („wormbten“) og hjemmebrygget øl („gut alt rothbir“). Hofjunkernes tjenere serverer.

2. bord: Her skal soldaterne sidde sammen med amtmandens tre svende. De skal have tre retter („drei essen“), hjemmebrygget øl, og det er staldknægten, der serverer.

3. bord: Her sidder hofmarskallens svende, skrædderen, væveren, klejnsmeden, toldereren og fuglefængereren. De skal have tre retter, hjemmebrygget øl, og skrædderens lærlinge serverer.

4. bord: Her sidder bageren, ladegårdsportneren og kuskene („wagendreibern“). De skal have to retter, hjemmebrygget øl og skal selv hente maden.

5. bord: Her sidder stald drengene og andre drenge. Her nævnes ingen retter, men de har vel fået de samme som bord 4 og 6.

6. bord: Her sidder vægterne, portneren, bødkeren, fadetrejeren („fassdreger“), foderskæreren („futter-schneyder“) og fiskeren. De skal have to retter, hjemmebrygget øl og skal selv hente maden.

7. bord: Her sidder teglbrænderne og andre arbejdsfolk. Sandsynligvis det samme arrangement som bord 6.

Det indre hierarki i hoffet bliver ganske tydeligt alene på antallet af retter, de enkelte borde får serveret, hvilken type øl der bliver uddelt, og så er der naturligvis en verden til forskel på, om man får maden serveret eller selv skal hente den.

Hofordningen 1544 tager højde for det forholdsvis beskedne hof, som Hans den Ældre lagde ud med. Det må i alt væsentligt have omfattet de hofjunkerne, som hertugen antog i løbet 1543-44, enkelte nyansatte og så det personale, der i forvejen var knyttet til Haderslevhus som en form for grundbesætning på en borg i hertugdømmet, hvor hertugen ikke normalt residerede. Der har været plads i borgestuen til personalet, også selvom der må være et antal personer (køkkenpersonalet og de, der skulle servere?), der ikke spiste med ved bordene under selve måltidet.

#### *Hofordningen 1556 – Haderslevhus*

Den næste hofordning,<sup>20</sup> Hans den Ældre udstedte, er dateret den 15. august 1556. Det er uvist, hvad der var anledningen ud over den nærliggende, at den gamle simpelthen ikke længere svarede til det langt større hof, hertugen omgav sig med, her 12 år efter at han flyt-

tede til Haderslevhus. Ordningen bærer da også præg af, at der ikke mere var så god plads til personalet. Flere skal spise på egne værelser, og de ansatte i kancelliet skal spise i kancelliet. Udstedelsen fandt dog også sted i de samme måneder, hvor Hans den Ældre indgik kontrakt med bygmester Mathæus Rubensaat om at opføre et nyt slot. Der kan altså også have været den bagtanke, at en ny hofordning skulle forberede hoffet på at flytte i større omgivelser inden for nogle år.<sup>21</sup>

Det meste af hofordningen er en gentagelse af 1544-ordningen, noget udvidet, men næsten med brug af de samme ord og med samme disposition. Man må stadig ikke komme i køkken og kælder, hvis ikke man handler på marskallens ordre, og tårnmanden skal stadig blæse til middag og aftensmad, nu dog henholdsvis klokken ti om formiddagen og klokken fire om eftermiddagen. Middagsmad klokken ni om morgenen, som der regnedes med i 1544-ordningen, har åbenbart vist sig at være for tidligt. Kælderen skal nu også først lukkes klokken ni om aftenen i modsætning til klokken otte i 1544-ordningen. Oprydningen efter aftensmaden og mængden af hoffolk, der skulle have en „schlaffdrunk“, har åbenbart betydet, at det ikke kunne lade sig gøre at lukke klokken otte. Selvom hofordningen ligner den gamle, så har der dog indsneget sig en formaning om, at kommer man for sent til måltidet, så vil døren til spisesalen være låst, og man får ingen mad. Og tårnmanden får heller ingen mad, hvis han glemmer at blæse til måltiderne, og det ikke skyldes sygdom. Det, der fylder mest i hofordningen, er dog i lighed med 1544-ordningen tildelingen af plads ved

bordene og fordelingen af mad og drikke mellem personalet. Hierarkiet træder igen tydeligt frem:

Amtmanden skal spise i sine gemakker. Han kan spise og drikke, hvad han har lyst til, og skal opvartes.

Hofjunkerne, hofprædikanten og krigssekretæren skal spise i deres værelser. De skal have fire retter, to glas vin samt importeret og hjemmebrygget øl. Maden serveres af hofjunkernes tjenere.

Sekretæren, borgskriveren og toldereren samt kancellitjenerne („cantzelejgesellen“) skal spise i kancelliet. De skal have fire retter, et glas vin samt importeret og hjemmebrygget øl. De skal opvartes af sekretærens tjener. Dette gælder øjensynligt kun, når hertugen er hjemme. Når han er på rejse, har han kancelliet og sekretæren med sig, og borgskriveren og toldereren må tage til takke med at spise ved bord 2 i borgestuen, idet soldaterne fra bord 1 jo også er med på rejse. Resten af hoffet skal spise ved bordene i borgestuen.

1. bord: Her sidder hertugens soldater („reysigen knechte“). De får tre retter, en skonrogge („schronroggen“, et trekantet brød bagt af sigtet rugmel), så meget andet brød, de kan spise, samt hjemmebrygget øl. Maden serveres af en stalddreng.

2. bord: Her placeres borgskriveren og toldereren (når hertugen ikke er hjemme) samt trompeteren, harniskknægten, skrædderen, grovsmeden, sadelmageren og væveren. De skal have tre retter, en skonrogge, så meget andet brød, de kan spise, samt hjemmebrygget øl. De bliver opvartet af skrædderens og væverens lærlinge.

3. bord: Her sidder amtmandens tjenere. De skal have tre retter, så meget grovbrød („kortzbroth“), de kan spise, samt hjemmebrygget øl. De bliver opvartet af en stalddreng.

4. bord: Hofjunkernes soldater („reysigen knechte“). De skal have tre retter, så meget grovbrød de kan spise, samt hjemmebrygget øl. De bliver opvartet af en af hofjunkernes stalddrenge.

5. bord: Her sidder bagerne, bryggerne, ladegårdsportneren, fuglefangeren, tolderens og borgskriverens tjenere samt kuskene. De skal have to retter, grovbrød og hjemmebrygget øl. De skal selv hente maden.

6. bord: Her sidder stalddrengene. De skal have to retter, grovbrød og hjemmebrygget øl. De skal selv hente maden.

7. bord: Her sidder hofjunkernes stalddrenge. De skal have to retter, grovbrød og hjemmebrygget øl. De skal selv hente maden.

8. bord: Her sidder fyrbøderen, portneren, bødkerne, vægterne, faddrejerne, foderskæreren og fiskerne. De skal have to retter, grovbrød og hjemmebrygget øl. De skal selv hente maden.

9. bord: Her sidder teglbrænderne og andre arbejdsfolk („andere arbeitsvolgk“). De skal have to retter, grovbrød og hjemmebrygget øl. De skal selv hente maden.



*Bageri, afbildet i et fransk missale, formodentlig fra Lyon, dateret efter 1481. Manden med det lange forklæde til venstre er ved at blande mel med vand og gær i den store æltekasse. Herefter bliver dejen formet til brød og placeret på et hævebord ved siden af ovnen. I en krog hænger det klæde, hvormed brødet bliver dækket inden bagningen. Bageren er ved at sætte brød i den store murede bageovn med sin bagespade, og en bagersvend kommer ind af døren med gyldne færdigbagte brød klar til servering/salg. Der vides intet konkret om indretningen af bagerierne på Hans den Ældres slotte, men at dømme efter hofordningernes beskrivelser af madtildelingen blev der brugt store mængder brød dagligt, så bageriet har været et helt centralt sted for slottene. Bibliothèque municipale de Lyon, Ms 514, f. 6v.*

Herudover skal tårnmanden og de to kælder drenge spise henholdsvis i tårnet og hver for sig i de to kældre. De skal have maden bragt fra køkkenet.

Igen er der en række ansatte, der ikke bliver omtalt, og som man må antage har spist i køkkenet. Det gælder selvfølgelig kokken og køkkenpersonalet, men der er andre personalegrupper, som man

må formode også har spist i køkkenet eller har haft andre ordninger. Det gælder fortrinsvis oldfruen og det øvrige kvindelige personale, der skønt få af tal uden tvivl også har haft en plads i Hans den Ældres hof. I listen fra 1566 over personale, der skal bespises på Hansborg Slot, er oldfruen omtalt med i alt fire personer, det vil sige hende selv og – må man

antage – tre piger. Derudover er fire mejersker, malkepiger, de eneste kvinder, der direkte nævnes i listen. Husfogeden, amts- eller borgskriveren, prædikanten og toldereren opregnes alle med to personer, hvilket nok betyder, at de har været gift, og at deres koner også har været på kost på slottet.<sup>22</sup> Det er disse personer, der i tiden efter 1567 får tildelt en byggegrund og bygger eget hus. Bord 9's „andre arbejdsfolk“ indbefatter muligvis folk fra ladegården samt eventuelle gartnere.

Ud over de ovennævnte to måltider blev der stadig serveret morgenmad bestående af suppe og et krus øl klokken halv otte, enten på værelserne eller i borgestuen, og hofjunkerne og soldaterne kunne hente noget at drikke før sengetid.

Afslutningsvis bliver husfogeden pålagt at sikre, at alle rester fra måltiderne kommer ned i køkkenet igen og ikke bæres ud af slottet. Der må i øvrigt ikke forefindes fremmede personer på slottet, og hvis hofjunkerne har en aftale med fremmede, så skal de møde disse uden for porten. Der er altså bestemt ikke længere tale om at bringe overskydende mad ud til tiggere foran porten, som man havde gjort på Gottorp i 1543.

Det er tydeligt på denne hofordning, at den hovedsageligt skal tage højde for, at personalet er blevet større, og det er meget muligt, at der egentlig ikke er tale om en ny ordning, men om en nedskrivning af de faktiske forhold, som de måske havde været igennem et stykke tid. Ændringerne i forhold til den gamle ordning er få. Særligt bemærkes, at de højest placerede i hierarkiet nu får vin til maden, og at det kun er bord 1 og 2 samt naturligvis dem, der spiser i deres ge-

makker, der får en skonrogge. Resten spiser grovbrød. Det fine brød bruges til at markere standsforskell. Tilladelsen til at spise i sit eget gemak er naturligvis også en klar standsmarkering.

#### *Hofordningen 1570 – Hansborg*

Denne hofordning<sup>23</sup> er udateret, men da den ikke er indsat kronologisk, men findes sidst i hertugens registrant, lige før hertugens nye cancelliordning, der er dateret 20. marts 1570, er det meget sandsynligt, at de to ordninger er samtidige, udstedt på samme dag og indskrevet sidst i registranten samtidigt.<sup>24</sup> Er antagelsen korrekt, er den udstedt, fire år efter de to første fløje af Hansborg stod færdigbyggede, og hertugen var flyttet ind. Da der i den nye hofordning ikke er beskrevet nogen fordeling af personalet ved bordene og heller ikke nogen opregning af antallet af retter eller fordeling af drikkevarer, kan man formode, at hofordningen fra 1556 er videreført på Hansborg. En sammenligning med den ovenfor omtalte liste over personale, der skulle bespises på Hansborg i 1566, viser dog, at der er kommet nye personalegrupper til i forhold til de grupper, der nævnes i hofordningen fra 1556. Listen medtager for eksempel tre gartnere, fire malkepiger og to hyrder. Der er næppe nogen tvivl om, at bordordningen fra Haderslevhus er blevet udvidet efter flytningen til Hansborg. Den nye hofordning skal nok opfattes som et tillæg til den eksisterende, hvilket ordningens indhold da også lader formode. Der er som oftest tale om stramninger og udvidelser af punkter i 1556-ordningen. Derudover er der som noget nyt også afsnit, der direkte vedrører arbejdet i køkkenet.

Ordningen indledes med at fastslå, at den er gældende på „unserm hause Hansburg“, men også for andre steder, hvor hertugen opslår sit hof. Det er stadig marskallen eller amtmanden, der bestemmer i det daglige, og det er til disse to, at alle skal henvende sig.

Herefter indskærpes spisetiderne. Man skal gå til sin anviste plads, når trompeten og klokken lyder; kommer man for sent, er der ingen mad. I det nye slot er det ikke kun trompeten, der indvarsler spisetiderne, men også en speciel klokke. Det indskærpes, at portneren skal holde slottet låst under måltiderne. De, der skal servere, skal straks gå til køkkenet, når der bankes (en ny lyd ved siden af klokke og trompet), så maden kan serveres rettidigt. Spisetiderne er fortsat klokken ti om formiddagen og klokken fire om eftermiddagen, men en ny regel giver nu indblik i måltidernes længde. Ingen må nemlig opholde sig i borgestuen efter klokken tolv og efter klokken seks om aftenen, når vægterne, eller hvem der ellers har opgaven, skal rydde kander, glas og krus („de khannen und trinkgeschirr“) af bordene, vaske dem og sætte dem klar til næste måltid. Den manglende omtale af bestik og tallerkener kunne måske antyde, at det var personlige genstande, der blev medbragt til måltidet af den enkelte? Desuden giver formuleringen et vink om, at opgaven med at rydde af bordet, vaske op og sætte på plads gik på omgang blandt visse personalegrupper. Det er ikke en opgave pålagt en gruppe kvindelige ansatte. Det er endnu en understregning af, at der ikke kan have været mange kvinder ansat i hertugens hof.

Morgenmaden består stadig af suppe, der nu serveres klokken otte om vinteren og klokken syv om

sommeren. På søn- og helligdage er der ingen morgenmad, da alle skal kunne deltage i gudstjenesten, vel i Hansborgs egen slotskirke i sydfløjen. Personalet måtte disse dage afvente det normale måltid klokken ti om formiddagen.

Som i de tidligere ordninger understreges det, at kun det personale, der har med tilberedningen af maden at gøre, må befinde sig i køkkenet og kælder, men som noget nyt indskærpes det, at der ikke må holdes „winckelgelage“, det vil sige „skjulte selskaber“, i bageriet, bryghuset, oldfruens kammer, sølvkammeret eller systuen. Man skal spise på de anviste pladser og til de fastlagte tider. Alle skal desuden opføre sig ordentligt ved bordene og ikke kaste kød, brød, fisk, knogler eller lignende efter hinanden. Det mærkes, at hertugens hof er blevet større, og at det måske i højere grad end tidligere består af mange drenge og yngre mænd.

I ordningen introduceres desuden et par nye ansatte i forhold til ordningen i 1556, fodermarskallen og køkkenskriveren. Den første er ansvarlig for afviklingen af spisningen. Han skal anvise gæster og nyansat personale plads ved bordene, skal sørge for, at bordpladsen bliver fuldt udnyttet, og at folk rykker sammen, hvis ikke alle er til stede under spisningen. Han skal også fortælle kokken, hvor mange der skal bespises, og hvor meget kokken skal komme i skålene („er in die schussel geben soll“). Fodermarskallen er desuden den person, man skal klage til, hvis maden ikke er ordentligt tilberedt! Den dårlige mad skal blive stående på bordet, så fodermarskallen kan se den. Det er så marskallen eller amtmandens opgave at skælde kokken ud og få denne til at forbedre sig. Derfor bliver det



Stilleben med frugt og postejer. Ukendt nederlandsk kunstner. Formentlig ca. 1620. På bordet ses tre postejer placeret på en tintallerken, to glas, et rømerglas og et vinglas med hindbærknopper, en stentøjskande samt et fad, en skål og et bæger af kinesisk porcelæn med forskellig frugt. Hertil en sølvkniv. Maleriet er et eksempel på en servering, der nok aldrig er blevet præsenteret for hertug Hans den Ældres almindelige personale. Det fine bestik, vinen og den lækre postejer er noget, som hertugen har haft for sig selv. Den slags måltider blev sandsynligvis fremstillet og arrangeret af hertugens mundkok og serveret for hertugen i dennes private gemakker. Maleri i Vinterstuen på Rosenborg.

også særligt fastslået, at kokken skal tilberede maden ordentligt og renligt.

Kokken skal også sørge for, at det kød og den spæk, han får tildelt, bliver ordentligt saltet og velrøget. Han skal desuden følge køkkenskriverens anvisninger og ikke sætte sig op imod denne. Man aner en konflikt mellem kokken og køkkenskriveren. Den oversigt over personalet, der blev udarbejdet i 1566, var foranlediget af, at kokken havde forlangt mere mandskab og højere løn.<sup>25</sup> Køkkenskriveren var ifølge 1570-ordningen ansvarlig for at sørge for, at der var mad nok til de ansatte, og han skulle føre regnskab med, hvad der dagligt blev brugt af mad, hovedsageligt spæk, kød, fisk, vildt? („wilprecht“) og lignende. En særlig opgave for køkkenskriveren var desuden at sørge for at afveje tilstrækkeligt med krydderi til hertugens mundkok, når hertugen havde denne med på rejse, samt at det tiloversblevne krydderi blev vejret og lagt på plads igen efter rejsen. Dette er den eneste omtale af mundkokken, hertugens private kok, der må have tilberedt hertugens mad og altså også var med hertugen på hans mange rejser. Hofordningen afsluttes med at pålægge husfogeden at sikre, at ingen mad bæres ud af slottet, og at kældrene bliver aflåst klokken 21 om aftenen.

Hofordningen af 1570 har tydeligvis haft til formål at indskærpe ordentlighed, renlighed, overholdelse af tider og give marskallen, amtmanden, husfogeden og fodermarskallen de nødvendige redskaber til at styre afviklingen af den omfattende bespisning af 150-200 mennesker mindst to gange dagligt. Hertil skal lægges morgensuppen samt uddelingen af aftendrikken fra kælderen. Den ovenfor omtalte oversigt fra 1566

over personalet på Hansborg viser, at der var otte ansatte i køkkenet („de Kokenschriuer mit dem Koke und Jungen“, det vil sige ingen kvinder i køkkenet) og en slagter, syv personer i bagehuset og to i kælderen, altså i alt cirka 20 personer til at sikre, at den store mængde mad og drikke var klar til at blive serveret rettidigt flere gange hver eneste dag. Man bemærker, at de syv ansatte i bagehuset fint modsvarer de store mængder brød, der omtales i de ældre hofordninger, hvorimod der ikke synes at være ansat folk specielt til at brygge øl. Der nævnes bryggere i 1556-ordningen, hvor de skal spise sammen med bagerne ved bord 5. I personalelisten fra 1566 er de forsvundet som selvstændig kategori. Det må have været en opgave, der nu enten lå ved de to ansatte i kælderen eller hos det ordinære køkkenpersonale, for eksempel bagerne, som det er tilfældet nogle årtier senere.

Selvom man næppe har udnyttet spisetiden fuldt ud, så var der efter ordningen afsat en halv time dagligt til morgensuppen, og til middagsmad og aftensmad op til to timer hver, så at måltiderne potentielt kan have fyldt op til fire en halv time af hver eneste arbejdsdag. Arbejdstiden har efter hofordningen at dømme om sommeren været klokken 7.30-10, 12-16 og 18-20. Man kan vel på den baggrund forsigtigt sætte ratioen arbejdstid : spisetid til at være i nærheden af 2:1!

#### *Personalet i 1595/96*

Fra året 1595/96 foreligger der en liste over det faste personale på Hansborg Slot (der nu igen blev kaldt Haderslevhus)<sup>26</sup>. Slottet tilhørte Christian 4., der havde overtaget det efter sin far. Han boede der ikke per-

manent, men var der ofte og valgte at blive gift på slottet den 27. november 1597, så man må kunne opfatte det oplistede personale som dækkende for en grundbesætning på et slot, der indimellem fik besøg af kongen/hertugen og hans store hof. Listen opregner 42 personer strækkende sig fra amtmanden til fire pramkarle. Alle modtager tøj, forplejning og årligt en sum penge. Til at passe køkkenet er der kun en kok, to køkkensvende, en køkkendreng samt en brygger, der ifølge listen også er bager. Hertil skal nok regnes fiskeren samt skipperen Peter Falsen, der „ikke sejler mere men stanger ål“, og tre gartnere. Det kvindelige personale er stadig begrænset og omfatter nu kun oldfruen og to tjenestepiger. Det bliver med listen tydeligt, hvor stor en forskel der har været på at bespise Hans den Ældres fulde hof i 1580 i forhold til amtmandens mere beskedne personale i 1596.

### Betydningen af hertug

#### Hans den Ældres hofordninger

Hertug Hans den Ældres fire hofordninger understreger, hvor vigtig maden og måltidssituationen var for hoffets ansatte, og dermed også, hvor vigtig den var for hertugen selv. Han måtte nødvendigvis sikre den rigtige balance mellem rigelig og god mad til personalet på den ene side og en sparsommelig husholdning på den anden. Desuden har måltiderne givet været den vigtigste sociale begivenhed for de ansatte i løbet af arbejdsdagen. Med op til fire en halv time dagligt afsat til at sidde bænket om et bord, og vel at mærke det bord, man var blevet anvist på grund af sin placering i hoffets interne rangfølge, har indtagelsen af målti-

det været helt afgørende for den socialiseringsproces, som de ansatte dagligt måtte igennem. Netop ved at gentage måltidet med personalets faste placering flere gange om dagen kunne hertugen sikre sig, at alle kendte deres plads og konstant blev mindet om den. Hofordningerne har været et meget vigtigt redskab til styringen af hertugens hof.

#### Noter:

1. Om hertug Hans den Ældre og hans hertugdømme generelt, se Jespersen, 2010; Madsen, 2008.
2. Madsen, 2014, s. 285.
3. Madsen, 1983, s. 89-91.
4. Jespersen, 2009.
5. Fangel, 1977, s. 55.
6. Om Hansborg slot under Hans den Ældre se, Berlage, 1923. Om slottets inddeling og rum, særligt side 33-36.
7. Jespersen, 2010, s. 74-75.
8. Jespersen, 2010, bilag B og bilag C, s. 241-242.
9. Jespersen, 2010, s. 74.
10. Fangel, 1977, s. 51-57.
11. Fangel, 1980, s. 9-15.
12. Achelis, 1926, s. 106.
13. Achelis, 1926, s. 106.
14. Jespersen, 2010, s. 73.
15. Om fyrstehoffet i 1500-tallet og hertugens forhold til sit personale, se Jespersen, 2010, s. 72-73.
16. Jespersen, 2010, s. 72-75; 80-84.
17. De hansborgske Registranter, s. 1.
18. De hansborgske Registranter, s. 1-2.
19. De hansborgske Registranter, s. 2-5.
20. De hansborgske Registranter, s. 61-65.

21. Jespersen, 2010, s. 80.

22. Jespersen, 2010, bilag C, s. 242.

23. De hansborgske Registranter, s. 176-181.

24. Caroline Emilie Andersen i De hansborgske Registranter, s. 176-77.

25. De hansborgske Registranter, s. 177.

26. Berlage, 1924, s. 312-313.

#### Litteratur:

Achelis, T.O: *Haderslev i gamle Dage 1292-1626*, 1926.

Berlage, Hans: „Die Erbauung des Schlosses Hansburg bei Hadersleben (1557-88)“, i: *Zeitschrift der Gesellschaft für Schleswig-holsteinische Geschichte*, 1923.

Berlage, Hans: „Das Schloss Hansburg bei Hadersleben unter Christian IV (1588-1644)“, i: *Zeitschrift der Gesellschaft für Schleswig-holsteinische Geschichte*, 1924.

*De hansborgske Registranter, bd. 1, Forordninger 1544-1580*. Udgivne af Caroline Emilie Andersen, Selskabet til udgivelse af Kilder til Danmarks Historie, 1943.

Fangel, Henrik: „Det middelalderlige Haderslevhus“, i: *Nord-slesvigske Museer*, bd. 4, 1977.

Fangel, Henrik: Huset og gaden, i: Sys Hartmann og Stine Wiell (red.): *Et hus i Haderslev. Slotsgade 20 gennem 400 år*. 1980.

Jespersen, Mikkel Leth: „Ude godt, hjemme bedst – fyrstebesøg i Haderslev og hertug Hans den Ældres rejser“, i: *Sønderjysk Månedsskrift*, hefte 1, 2009.

Jespersen, Mikkel Leth: *Fyrste og folk. Hertug Hans den Ældres fyrstestat i 1500-tallets Slesvig-Holsten*, 2010.

Madsen, Lennart S.: *Haderslev i middelalderen. Studier i byens fysiske og topografiske udvikling indtil hertug Hans den Ældres regeringstid*, bd. I-II, Århus Universitet, utrykt universitetsspeciale, 1983.

Madsen, Lennart S.: „Junker Christian og hertug Hans den Ældre“, i: Carsten Porskrog Rasmussen, Inge Adriansen og Lennart S. Madsen (red.): *De slesvigske hertuger*, 2. udgave, 2008.

Madsen, Lennart S.: „Sønderjyske borge på hertug Abel og hans sønners tid“, i: Anne Blond, Kim Furdal og Carsten Porskrog Rasmussen (red.): *Forundringsparat. Festskrift til Inge Adriansen*, 2014.

### Summary:

#### Meals in Hans the Elder's castle hall – a duke's courtly procedures

Between 1543 and his death in 1580, Duke Hans the Elder issued four sets of procedures for the courts of Gottorp, Haderslevhus and Hansborg. These procedures allowed the Duke to govern his courts, both practically and socially. The vast majority of the provisions dealt with meals, given that the communal life of the court was very much structured around meals. Daily food was an essential part of the staff's salary, and it was through meals that the social hierarchy of the court was made clear to everyone. The courtly procedures specified where people should sit in the hall for the day's two main meals, and established how many courses should be served, the type of bread to be eaten and what to drink. This meant that twice a day each person was reminded of his or her place in the hierarchy. Duke Hans the Elder's court was expanded during his time as duke, so the four sets of courtly procedures also reflect the evolution from a small, newly established court to an increasingly comprehensive and complex court.