



## Safran, sukker og masser af kål – Frederik 2.s fest på Skanderborg

Af Helle Reinholdt

„Dronningen er nu blevet forløst med en ung Frøken“. Denne besked er sendt fra Frederik 2. til rigshofmester Peder Oxe og dateret på Skanderborg den 19. december 1574.<sup>1</sup> Hoffet var ankommet til Skanderborg nogle måneder forinden, og dronningens nedkomst var forventet at ville finde sted på det større Koldinghus. Men sådan blev det ikke. Fødsel og dåb kom til at foregå på Skanderborg.

Efter en præsentation af Frederik 2.s Skanderborg vil jeg beskrive, hvordan kongen komponerede sit barselsgilde på slottet i en tid med et hoffliv, der stillede krav om luksus og pragt. Hovedvægten bliver lagt på anskaffelsen af råvarer. Til slut vil jeg give et bud på et fyrsteligt måltid ved prinsessens dåb.

### Slottet Skanderborg

Kernen i slottet Skanderborg går tilbage til middelalderen, men det er Frederik 2. (konge 1559-88),

*Slottet Skanderborg set fra øst. Hovedbygningens kælder indeholdt vin- og spisekælder, og i det nederste stokværk, slotskapellet, blev prinsesse Anna døbt den 23. januar 1575. I riddersalen herover fandt det fyrstelige måltid sted. Bag det middelalderlige hvide tårn lå slottets køkkener og postejkammer. Gouache af Johan Jacob Bruun, 1746. Museum Skanderborg.*

der forbindes med Skanderborg, der blev ombygget og stod færdigt som et moderne renessanceslot i 1572.<sup>2</sup> Slottet blev nedrevet i 1768, og kun kapellet (nuværende Slotskirken) er bevaret i dag. Alligevel får vi et ret godt kendskab til indretningen af Frederik 2.s slot med blandt andet riddersalen, køkkener og vinkælder ved at sammenholde et inventarium fra 1608 med Evert Janssens grundplaner fra 1668, da det antages, at hovedbygningens rumindretning ikke blev ændret mellem 1570 og Frederik 5.s ombygninger i 1690'erne.<sup>3</sup>

### Frederik 2. og Skanderborg

Frederik 2.s regering var ikke bundet til et bestemt sted i kongeriget, og kongen var året rundt på rejse til sine slotte, hvor han opholdt sig nogle uger eller måneder, før rejsen gik videre. Hele kongens regerings-tid var præget af et ofte hektisk rejseliv med hurtige flytninger mellem landsdelene. Dog undgik kongen helst det gamle Københavns Slot til fordel for blandt andet Skanderborg. Her fik Frederik 2. forenet de fysiske rammer omkring familieliv, hofholdning, administration og produktion samt forsvar. Slottet havde de nødvendige repræsentationslokaler, og alle påkrævede

kongelige funktioner kunne opfyldes på det jyske slot. Om end i beskedne rammer.

Centralt i det omrejsende hof var kongen og kancelliet, som i fællesskab stod for det daglige regeringsarbejde. En del af kancelliet opholdt sig permanent i København sammen med kansleren, mens den anden del af regeringsapparatet fulgte kongen på rejse med en daglig ledelse af den såkaldte øverstesekretær, der var en slags højre hånd for kongen. Det omrejsende hof kommunikerede med relevante personer via beredne bude, de såkaldte enspændere.

Et slot som Skanderborg var bemandedt året rundt. Lensmændene Eskild Gøye, Holger Rosenkrantz og Claus Glambeck forestod under Frederik 2. den lokale forvaltning, administrerede kongens gods og var kommandanter på slottet, der ud over lensmandens familie husede et stort antal tjenestefolk og hjælpere. Det var mænd og kvinder, der var beskæftiget med lenets afgrøder, dyrehold, skove, haver, fiskevande, håndværk, bygninger, mad og drikke, kørsel, fragt og meget mere. De ansatte udgjorde en stor fast husholdning, der skulle bispises og have tag over hovedet. Antal og funktioner var ikke konstant i Frederik 2.s tid. Ved kongens død var det tilknyttede personale på Skanderborg 41 personer.<sup>4</sup>

### Vild med jagt

Jagt var fra gammel tid en fyrstelig beskæftigelse, og Frederik 2. var en passioneret jæger på linje med tidens øvrige fyrster. I sin regeringstid samlede kongen store, sammenhængende landområder ved enten køb eller mageskifter, og her havde han eneret til at

jagten, som blev kaldt fredejagter. På de såkaldte vildtbaner delte kongen jagten med adelen. Et af Frederik 2.s store, sammenhængende jagtområder lå i det midtjyske tæt på Skanderborg, og netop adspredelsen ved jagt var baggrunden for kongens kærlighed til Skanderborg. Han tog ofte „i Jagt“ under sine ophold på Skanderborg.<sup>5</sup> Kongen blev kendt for at opdrætte, beskytte og pleje vildtet i sine områder.<sup>6</sup> I Dyrehaven ved Skanderborg udsatte han kronvildt, vildsvin, kanner, fasaner og agerhøns med mere, og som noget ekstra etablerede kongen i 1583 en såkaldt fogelherd, som var en indretning, hvorved fugle kunne fanges med net eller lignende.<sup>7</sup>

Slottet modtog store leverancer af salt til brug ved nedsaltning af fødevarer, herunder vildtet, som krævede mange hjælpere.<sup>8</sup> En af Frederik 2.s jagter er blevet kendt som „den store jagt“ på især hjorte og vildsvin. Den foregik i 1587 på Skanderborg Vildtbane efter store forberedelser og med et forbrug af 28.000 kilo salt til nedsaltning af vildtet. Desværre kender vi intet til selve jagtudbyttet.<sup>9</sup>

Vildt var en luksus. Det var et fyrsteligt signal at servere et måltid med vildt, og det var også en fyrstelig gestus, da kongen forærede vildt fra Skanderborgs skove til adelsmanden Manderup Holcks bryllup i 1581.<sup>10</sup>

### Kongen holder hoflejr på Skanderborg

I et brev til Birgitte Gøye skriver Frederik 2. i marts 1571: „Kongen ... vil derfor opholde sig mere end tidligere i Nørrejylland og holde Hoflejr der, hvortil han ikke ved noget bekvemmere Sted end Skanderborg ...“.<sup>11</sup> Vi ved, at kongens hensigt blev efterlevet.



Billedet viser Frederik 2. på jagt med tjenere og hunde. Scenariet foregår foran Frederiksborg, men kunne også være en illustration af en af kongens jagter ved Skanderborg, hvor netop jagt ofte var på majestættens dagsorden. Maleri på Gripsholm slot af Hans Knieper, ca. 1585. Foto: Nationalmuseum, Stockholm.

Især efter sit bryllup med Sophie af Mecklenburg i sommeren 1572 kom kongen ofte til Skanderborg for at „holde Hoflejr“, som det kaldtes i samtiden. Flere gange opholdt kongefamilien sig flere måneder på Skanderborg.<sup>12</sup>

En sådan hoflejr betød et stort opbud af folk, der ankom på heste og med vogne med udstyr, møbler og grej af forskellig slags, så slottet kunne gøres beboeligt inden kongens ankomst. Det kongelige følge omfattede kongefamilien og de ledsagende adelige tjenestefolk, som var kongens hofjunkere, de såkaldte hofsinder, og deres drenge samt dronningens kammerjomfruer og deres tjenestepiger. Herudover kancelliet. Kongen

medbragte altid et antal drabanter, der var livvagter på det slot, hvor han opholdt sig, og overalt på rejserne omgav kongen sig med en livlæge, en sårslæge, en apoteker, en barber, en skrædder, en vaskekone og en skomager, alle med et antal medhjælpere.

Dronningen havde sit eget, omfattende personale. Kongens og dronningens kammerjunkere og -jomfruer udførte ikke større praktiske opgaver, og selve hofholdningen var i hænderne på et antal betydningsfulde „mestre“ med en sværm af folk under sig: køgemesteren, kældermesteren, jægermesteren, staldmesteren og fiskemesteren. Med undtagelse af sidstnævnte var det alle adelsfolk. Køgemesteren med an-



Markedsscene med mange af de varer, som Frederik 2. ønskede til sin dåbsfest. Nogle af grøntsagerne blev oplagret i kuler hen over vinteren, mens blandt andet de store mængder hvidkål sikkert blev syltet som vore dages surkål, hvortil der indgik mængder af salt samt krydderier og eddike. Maleri af Pieter Aertsen 1561. Hallwylska museet, Stockholm.

svar for maden og kældermesteren, der stod for drikkevarerne, var de højest rangerede mestre i den hierarkisk opbyggede stab.<sup>13</sup>

Vi kender ikke til antallet af de personer, der har været knyttet til en hoflejr på Skanderborg. Men ved kongens besøg i Skanderborg i slutningen af 1572 fulgte „omtrent 24 Herremænd“, de såkaldte hofsinder.<sup>14</sup> Hertil kom alle de øvrige arbejdere, jævnfør ovenstående.

### Fester i tiden

Både Frederik 2. og samtidens adel afholdt luksuriøse fester, der fremviste format. Anne Rosenkrantz og Frantz Rantzaus bryllup i 1584 kunne vise en gæsteliste på 394 adelspersoner, heraf 21 rigsråder og mere end 100 adelige fra Holsten. I alt var inviteret mellem en tredjedel og en fjerdedel af hele den danske adel, hvortil kom kongen selv og hans hofjunkere. Signalet var klart, nemlig adelsfamiliens ambitioner og positionering blandt ligestillede.<sup>15</sup>

Mens madforbruget ikke kendes ved Rantzaus bryllup, eksisterer der en liste over kosten til cirka 300 gæster fra et bryllup hos en ubekendt adelsfamilie cirka 1550. Mængden af mad- og drikkevarer viser et voldsomt omfang og en umådelig luksus.<sup>16</sup> Det er kendt, at tidens adel konkurrerede med kongen om at vise overdådighed, og det var fester som de her omtalte, der blev anledning til de såkaldte luksusforordninger, som skulle manifestere kongens eneret på luksusforbrug og storhed.<sup>17</sup>

Et af kongens store arrangementer på Skanderborg fandt sted, da han afholdt barnedåb for sønnen af lensmand Holger Rosenkrantz og dennes hustru, Karen Gyldenstjerne. Dåben foregik den 2. september 1571 på Skanderborg Slot, hvor kongen opholdt sig to dage og stod fadder til den nyfødte, der fik navnet Frederik efter kongen. Slotskapellet var endnu ikke færdiggjort, og dåbshandlingen må derfor have foregået i et af gemakkerne. Der er bevaret en liste over indbudte til „Holger Rosenkrantzes Barsel“, 66 herremænd, 38 fruer, 28 enkefruer og 7 jomfruer, i alt 139 personer.<sup>18</sup> Vi kender desværre ikke detaljerne omkring festen, men slottets faste arbejdsstab blev uden tvivl udvidet i anledning af barnedåben, der har kastet glans af sig.

Andre af Frederik 2.s hoffolk blev også begunstiget. Ud over den omtalte barnedåb kender vi til kongens indbydelse til fest på Skanderborg i september 1574 i anledning af bryllupper for nogle af dronningens jomfruer og for adelsmanden Manderup Parsberg. Gæstelisten var på i alt 57 navngivne adelsfolk. Der blev udarbejdet madlister, indkaldt adelskvinder til at „til-

fly og drage“, det vil sige at beklæde kamre og senge med fornemme tekstiler. Desuden ønskede kongen 11 ekstra kokke, hvoraf en skulle medtage „det Køkkentøj, som Ridderkokken på Slottet plejer at bruge“. Festen var planlagt på Skanderborg, men på grund af pladsmangel blev den i sidste øjeblik forlagt til Århusgård.<sup>19</sup>

Pladsmangel på Skanderborg var velkendt, da hele hoffet ikke kunne rummes i slottets bygninger. Kongen forsøgte allerede i 1567 at muliggøre en øget indlogering med opførelse af en kro, som måtte udvides og fornyes ad flere omgange.<sup>20</sup>

### Kongen forbereder sit barselsgilde

Dronning Sophie fødte den 12. december 1574 kongeparrets anden datter på Skanderborg, hvorpå kongen inviterer til dåbsfest. Herfra er bevaret en gæsteliste og fire bestillingslister af mad og drikke:

I oktober måned 1574 foretager kongen bestillinger på mad og drikke fordelt på fire lister, der i det følgende betegnes som Bestillingsliste 1-4. Listerne blev afgivet i god tid, da der var ønske om mange forskellige fødevarer, luksusvarer og delikatesser, hvoraf nogle skulle hentes langvejsfra.

#### Bestillingsliste 1

„13. okt. (Skanderborg). Befaling til Hofmesteren at bestille følgende til Højtiden i Colding.

12 Pd. Safran (pund = ca. 500 gram), 6 Pd. Muskat, 1000 Pd. Sukker, 40 Pd. Dadler, 3 Kurve (kurv = ca. 50 pund) Figner, 50 Pd. Korender, 30 Pd. Husblas, 12 Pd. „Brimtuch“, 2 Pd. hvidt Tragant, 10 Potter (pot

= 0,97 liter) Rosenvand, 1000 Lemoner, 500 Pomeranser, 1 Fjerd. (fjerdning = 1/4 tønne) „Kirschumb“, 30 Citroner, 10 Pd. Amdam, 4 Pd. Gummiarabicum, 6 Pd. Ingefær, syltet med Eddike og Peber, 50 Pd. Mandelkonfekt, 50 Pd. Anniskonfekt, 50 Pd. Korianderkonfekt, 50 Pd. Fennikelkonfekt, 25 Pd. Kanel, 25 Pd. Ingefær, 25 Pd. Nelliker, 25 Pd. Pomeransskaller, 1 lille Fad (fad = 5000 gram, og ud over vægtenhed kan fad være mål eller stykketal) paa 10 Pd. syltet Cetrinet, 1 lille fad paa 10 Pd. syltede Cetrinetskaller, 1 lille Fad paa 10 Pd. syltet „Londucke“, 1 lille Fad paa 10 Pd. syltede Pærer, 1 lille Fad paa 10 Pd. syltede modne Pomeranser, 2 smaa Fade, hver paa 10 Pd., smaa og store syltede modne Lemoner, 1 lille Fad paa 10 Pd. syltede Lemonskaller, 1 lille Fad paa 10 Pd. syltede Pomeranser, 1 lille Fad paa 10 Pd. syltede Pomeransskaller, 1 lille Fad paa 10 Pd. syltede Kvæder, 1 lille Fad paa 3 Pd. syltede Nelliker, 1 lille Fad paa 10 Pd. syltede umodne smaa Figner, 1 lille Fad paa 10 Pd. syltet frisk Ingefær, 10 Kasser smuk Marmelade, c. 100 Pd. „Panckerkonfekt“ af alle Slags, 6 Skippd. (skippund = 320 pund) Voks og 24 Skippd. Talg.“<sup>21</sup>

Højtiden fandt ikke sted på Koldinghus, men blev, som vi ved, ændret til Skanderborg.

„Lemone“ er en tyndskallet citron. „Pomerans“ er en bitter appelsin. „Amdam“, „Tragant“ og „Gummi arabicum“ er stivelsesprodukter. „Smuk Marmelade“ betyder god marmelade, „Cetrinet“ er muligvis en skrivefejl for citrusfrugten cedrat, også kaldt sukacitron på grund af skallen, der egnede sig til syltning. Betydningen af „Brimtuch“, „Kirschtuch“ og „Panckerkonfekt“ kendes ikke. „Londucke“ er måske

en skrivefejl for lak(t)uk/laduk, som er salat, her altså syltet salat.<sup>22</sup>

#### Bestillingsliste 2

„13. okt. (Skanderborg). Lignende Befaling til Hofmesteren om at bestille 80 Læster (læst = 1,24 m<sup>3</sup>) tysk Øl, 20 Fade (fad = 263 liter) Pryssing, 2 Amer (ahm = ca. 150 liter) Vineddike, 4000 Glas, 1/2 Læst Bægere, 100 Kruse, 6 Fade Emstøl, 2 Læster Barstøl og 4 Læster Hvedemel.“<sup>23</sup>

„Pryssing“ er preussisk øl, „Emstøl“ kommer fra Einbeck ved Hannover, og „Barstøl“ kommer fra Barst i Pommern.<sup>24</sup>

#### Bestillingsliste 3

„24. okt. (Skanderborg). Fortegnelse over Fetalje, der er foreskrevet til Kongens Barsel:

fra Koldinghus Len 60 Øksne, 100 fede Svin, 10 Kroppe røget Oksekød, 15 Kalve, 50 Grise, 200 Gældvæddere, 300 fede Lam, 400 fede Gæs, 100 saltede Gæs, 1000 Høns, 2 Tdr. (tønne = 130-140 liter) Æg, 6 Tdr. Smør til Herrebord, 1 Læst Smør til gemene Folk, 7000 tørre Flyndere, 4000 tørre Hvillinger, 2 Tdr. Sund og Mave, 1 Læst Lønborig Salt, 2 Tdr. Gryn, 1 1/2 Læst Eddike, 4 Tdr. Løg, 1 Læst Gulerødder, 2 Skokke (skok = 60 stykker) Kabudskaal, af Rug er der saa meget i Forraad, som behøves, 1 Td. afklaret Honning, 2000 lange Drikkeglas, 36 Stenkruse, 2 Tdr. finske Bægere og 16 Læster Havre;

fra Drotningborg Len 30 Øksne, 60 fede Svin, 600 Sider Flæsk, 1/2 Læst sigtet Hvedemel, 1 1/2 Læst sigtet Rugmel, 3 Tdr. Smør til Herrebord, 500 Høns, 3 Tdr.



Køkkenpersonale tilbereder store stege over åbent ildsted i anden halvdel af 1500-tallet. Motivet kunne være en illustration af køkkenet på Skanderborg. Stik af Hogenbergs fremstilling af Frederik 2.s levned. Efter Jespersen, 2010, s. 83.

Æg, 30 Spegelaks, 34 tørre Ørreder, 7 Tdr. saltede Ørreder og 12 Læster Havre;

fra Siilkeborg Len 60 Øksne, som kunne staldes på Drotningborg, 50 fede Svin, 3 Tdr. Smør, 50 saltede

Faarekroppe, 50 fede Gæs, 200 Høns og 1 td. Æg;

fra Akier Len 10 Læster Havre og 10 Kalve;

fra Riibe Len 30 fede Svin, 150 fede Gæs, 20 Kalve, 2 Tdr. Æg, 200 Høns, 16 Vorder (vorde = 10 stykker)

Kabliav, 2 Vorder Langer, 400 Rokker, 1½ Læst Palli og 150 Gældvæddere og Lam;

fra Kalløe Len 50 fede Faar og Lam, 200 fede Gæs og 1 Td. Æg;

fra Aarhusgaard 50 Faar og Lam, 100 fede Gæs og 1 Td. Æg;

fra Odense Len 150 fede Faar og Lam, 150 fede Gæs, 2 Tdr. Æg og 400 Tdr. Havre;

fra Flensborghus 200 Gældvæddere<sup>.25</sup>

„Fetalje“ er levnedsmidler, „Øksne“ er betegnelse for okser, „Gældvædder“ er en kastreret vædder. „Sund og Mave“ er svømmeblæren især hos torsk. „Lønborig Salt“ er salt fra Lüneburg. „Kabudskaal“ er hvidkål. „Finske Bægre“ er små drikkebægre af træ. „Kabliav“ er en stor torsk, „Palli“ er fisken sej.<sup>.26</sup>

#### *Bestillingsliste 4*

„24. okt. (Skanderborg). Befaling til Peder Oxe om i god Tid at bestille det på vedlagte Seddel opførte, der ikke kan fås hos Lensmændene her i Landet:

1½ Læst skaanske Sild, ½ Læst norske Sild, 1 Læst saltet Torsk, ½ Læst saltet Makrel, 4 Tdr. saltet Laks, 4 tdr. skruet Bergefisk, ½ Læst Ærter, 1 Læst Krigsæbler, 2 Læster andre søde Æbler, 1½ Læst Pærer, ½ Læst Valnødder, 4 Tdr. Hasselnødder, 9 Tdr. Løg, 5 Tdr. Persillerødder, 3 Tdr. „Gaskenatrødder“, 38 Skokke Kabudskaal, 4 Tdr. Peberrod, 1 Td. Sennop, 3 Lispd. Voks til Former, 20 Skokke tørre Negenøjen, 3 Ottinger (otting = ca. 15 liter) saltede Negenøjen, 1000 russiske Flyndere og 4 Tdr. Ost<sup>.27</sup>

„Bergefisk“ er tørret torsk fra Bergen. „Krigsæbler“ er madæbler. „Gaskenatrødder“ kan være en fejl-

skrivning af pastinakrødder. „Negenøje“ er snyltefisken niøje, også kaldet lampret.<sup>.28</sup>

#### *Gæsteliste*

„19. dec. (Skanderborg). Indbydelse til nedenstående Adelsmænd til at møde med deres Hustruer og disses Jomfruer på Skanderborg Slot Lørdagen den 22. Jan., da Kongen den næste Dag vil lade sin nyfødte Datter kristne og gøre sin Hustrus Kirkegang“. I samme brev var en særskilt liste over de indbudte 14 faddere.<sup>.29</sup> Navnelisten er tilstræbt skrevet i normaliseret dansk. Oplysningerne om personernes primære tilhørssted er tilføjet af forfatteren. R = rigsråd. F = fadder.

Det drejede sig om følgende personer:

Peder Oxe til Gisselfeld, rigshofmester: R; og hustru Mette Rosenkrantz

Holger Rosenkrantz til Boller, Rosenvold og Stjernholm, rigsmarsk: R; og hustru Karen

Gyldenstierne: F

Peder Skram til Urup: R; og hustru Elsebeth Krabbe: F

Jørgen Lykke til Hverringe og Overgård: R; hustru Beate Brahe: F

Jørgen Rosenkrantz til Rosenholm: R

Erik Rud til Fuglsang og Møgelkær: R; hustru Anne Hardenberg: F

Biørn Andersen til Stenalt: R; hustru Karen Friis: F

Peder Munck til Estvadgård: R; hustru Karen Skeel: F

Otto Banner til Asdal og Bangsbo: R; F

Christian Munck til Gjesinggård: R; F

Gregers Truidsen Ulfstand til Torup, Barsebäk og

Estrup: F

Jacob Seefeld til Visborg: R

Henrik Gyldenstierne til Ågård: R

Jens Kaas til Gudumlund og Vorgård: F

Albrecht Friis til Haraldskær: R

Axel Gyldenstierne til Ljungby, Tim: R

Vincents Juel til Hesselmed

Erik Lykke til Skovsgård, Eskjær, Havnø og Rygård

Christian Skeel til Hegnet og Fussingø m.m.: R; F

Manderup Parsberg til Sandbygård og Hagesholm: R

Hans Johansen Lindenov, lensmand på Hindsgavl

Folmer Rosenkrantz til Stensballegård

Iver Lunge til Tirsbæk og Slumstrup

Malte Jensen (Sehested) til Højris

Ludvig Munck Olufsen til Kvistrup og Volstrup

Jørgen Skram til Tjele: R; F

Predbjørn Gyldenstierne til Nr. Vosborg, Vrå, Totterupholm og Svaneholm: R

Thomas Fasti til Vennergård og Katholm

Erik Lunge til Stovgård og Nørre Elkær

Niels Jonsen Viffert til Torstedlund og Brusgård

Ludvig Munck Ludvigsen til Nørlunde, Lundsgård og Pederstrup

Jens Bille til Lyngsgård og Vram

Giord Pedersen Galt til Tyrrestrup

Mouritz Podebusk til Kjørup og Lerbæk

Fru Anne, hr. Ottens enke

Fru Pernille Oxe, Otte Rudts enke: F

Fru Karen Krabbe, Niels Skeels enke: F.

#### **Gæster og heste ankommer til Skanderborg**

Det ses, at det samlede rigsråd var inviteret, og sammen med de øvrige adelige omfattede gæstelisten lan-

dets godsrigeste slægter, de fleste fra det nørrejske område. Kongen havde ikke indbudt „fremmede Her- rer og Fyrster“.<sup>.30</sup>

Til kongens gæsteliste skal uden tvivl lægges et ekstra antal personer, og et samlet antal dåbsgæster på mindst 150 personer virker ikke utænkeligt. Til sammenligning var der inviteret 139 gæster ved dåben for Frederik Rosenkrantz nogle år tidligere, og kongen har helt sikkert ikke holdt en mindre fest for sit eget barn.

Det store antal gæster, der ankom den 22. januar, skulle indkvarteres i et ikke kendt antal dage.

De mange heste, som bragte gæsterne frem, krævede plads og pleje. Der blev bestilt 932 tønder havre, svarende til 67.000 kg.<sup>.31</sup> Her skal undlades beregninger over antallet af heste med videre, men det skal understreges, at her var tale om en anselig mængde hestefoder, der sikkert blev suppleret med rufoder, som er en fællesbetegnelse for høg og halm.<sup>.32</sup>

#### **Råvarerne**

Kongen var stor set selvforsynende med fødevarer fra de enkelte len, og disse fødevarer kunne leveres, hvorhen kongen ønskede. Det fremgår, at varerne til barnedåben især skulle hentes i jyske len, men også Fyn og Flensborghus i den kongelige del af Slesvig skulle levere til festen. Særlige og kostbare varer blev bestilt fra udlandet, især drikkevarer, krydderier og konfekt.

Kongens lensmænd skulle sørge for et meget stort parti landbrugsprodukter: 150 okser, 240 fedesvin, 50 almindelige grise, 45 kalve, 550 kastrerede væddere og 550 opfedede får og lam. Desuden 600 flæskesider, 10

røgede oksekroppe, 50 saltede fårekroppe og endelig 1.050 fede gæs, 100 saltede gæs, 1.900 høns og store partier af æg, smør og ost.

Ordren på grøntsager og frugt var ret beskeden. Det havde sikkert flere årsager. En vinterfest bevirkede, at man var henvist til holdbare produkter. Muligvis opbevarede Skanderborg len allerede en stor del grøntsager, som efter høst var anbragt i frostfrie kuler. I slotets kålgårde kunne den lettilgængelige grønkål høstes vinteren igennem, mens for eksempel ærter måtte leveres i tørret form. Den særligt populære grøntsag var hovedkål (kabudskål), det vil sige hvidkål, som kongen ville sikre sig mængder af. Godt 2.000 styk.

I kongens have ved Skanderborg blev i 1569 plantet et stort antal frugtræer, og blandt andet „1000 Æbletræer af alle Slags“ og frugterne herfra blev sikkert opbevaret i slottets forrådsrum.<sup>33</sup>

Der skulle hentes store mængder fisk fra Koldinghus og Riberhus, samt angiveligt uden for lenene, tørrede, saltede eller røgede fisk, især saltvandsfisk. Et par eksempler fra listerne giver et begreb om omfang og variation: 7.000 flyndere, 400 rokker, mere end 180 torskefisk (hvilling, lange og sej, som i listerne benævnes som „palli“, kabliau, som er store torsk, klipfisk samt bergefisk, der er tørret torsk fra Bergen). Desuden makrel, sild og laks. Kun ørreder og negenøjen, også kaldt nøjen eller lampret, kom fra de ferske vande. Kongen havde måske allerede en del ferskvandsfisk på Skanderborg, hvor der var indrettet hyttefade i slotssøen.<sup>34</sup>

Ingredienser som salt, honning og eddike var nødvendige i husholdningen i tilsmagningen af maden, men også som konserveringsmidler ved syltning af

sur og sødt og til nedsaltning. Rosenvand indgik i bagværk som raffineret smagsgiver, ligesom gummi arabicum. På Bestillingsliste 3 forekommer „Sund og Mave“, som er svømmeblæren hos især torsk, også kaldt sundmaven, som blev benyttet som geleringsmiddel på linje med husblas.<sup>35</sup> Tragant og amdam er ligeledes stivelsesprodukter, der kunne benyttes ved tillavning af postejer, sylter og desserter.

I Bestillingsliste 4 er specificeret, at voks er „til Forme“. Her er sikkert tale om materialer til at udforme skueretter, den særlige bordpynt, som var lavet af blandt andet voks og sukker og kunne være udformet som store, spektakulære opsatser, og som hørte sig til ved fyrstelige fester.<sup>36</sup>

Bestillingsliste 1 afspejler de søde sagers store popularitet i Frederik 2.s tid. Alene bestillingen af 1.000 pund af det dyre sukker er en stærk indikator.<sup>37</sup> Varerne på kongens liste havde voksesteder i Asien, Afrika og ved Middelhavet og blev sikkert afhentet hos kontakter i nordeuropæiske havnebyer. Krydderier blev normalt handlet af apotekere, og indkøbene har sikkert involveret den apoteker, der altid fulgte kongen.<sup>38</sup> De klassiske tørrede krydderier som kanel, ingefær, muskat og nelliker blev indkøbt i store mængder, og det samme gjaldt 6 kilo af den kostbare safran. Krydderierne indgik i både fiske- og kødretter samt kager og desserter. Vi kan aflæse, at forskellige typer af syltede citrusfrugter som pomerans, cedrat og lemoner var eftertragtet tilbehør. Men også syltede ingefær, pærer og figner samt tørrede figner, korender og dadler var populære søde varer. Som konfekt skal blandt andet forstås kandiserede krydderier.



En kok i sit køkken i midten af 1500-tallet. Han er omgivet af sit køkkentøj og bærer sin kniv ophængt i et bælte om maven. På ildstedet koges og steges, og bagest ses den hvælvede bageovn. På køkkenbordet til venstre ses en krydderiæske klar til brug. Træsnit fra 1557. Efter Boyhus, 1996, s. 11.

### I kælder og køkken

Bespisningen i festdagene har omfattet mange mennesker: Det samlede hof, kancelliet, de inviterede gæster med

tjenerskab, slottets ansatte og til lejligheden indkaldte hjælpere. Kun i Bestillingsliste 3 skelnes mellem varer (smør) til henholdsvis „Herrebord“ og „gemene Folk“.

Op til den store fest havde skænken og hans kældersvende travlt i øl- og vinkælderen.<sup>39</sup> I slotskælderen blev opbevaret det store lager af uspecificerede tyske øl. Dertil kom særlig godt preussisk øl, øl fra Einbeck ved Hannover og fra Barst i Pommern. Den samlede ølleverance var på godt 160.000 liter! Der blev sikkert også brygget hjemligt øl på stedet, men nok primært til brug for tjenestefolkene.<sup>40</sup>

Vin fremgår ikke af bestillingslisterne, men har uden tvivl hørt til i kælderen året rundt og med sikkerhed ved den store fest, hvad de 4.000 drikkeglas vidner om. Der blev sendt vin til slottet i foråret 1574.<sup>41</sup> I Frederik 2.s tid var rhinskvin den foretrukne, og man tilførte ofte krydderier som kardemomme, ingefær, nelliker, kanel og muskat og sukker til vinen for at opnå den ønskede smag.<sup>42</sup>

Slottets gamle køkken blev udvidet og istandsat i foråret 1574.<sup>43</sup> Hermed fik slottet et mere tidssvarende og rummeligt køkken, som det fremgår af Evert Janssens planer fra 1668. Her ses flere bygninger i forlængelse af hinanden „Det gamle Køkken“, „Postejkammer“ og „Køkken“, men vi kan ikke med sikkerhed vide, hvilke der var i brug i 1575.<sup>44</sup>

Køgemesteren og hans kokke har været beskæftiget i dagevis forud for dåbsfesten. Mange kokke var i sving. I 1580 blev antallet af kokke i kongens køkken nedskåret til 11, mod hidtil flere. Kongen havde tre typer kokke, „herrekokke“, der lavede mad til kongen og hans nærmeste, „ridderkokke“, der blev benyttet til gæstebud, og „svende“ og „huskokke“, som lavede mad til tjenestefolkene.<sup>45</sup> Givetvis blev der indkaldt ekstra kokke til dåbsfesten, sådan som vi kender fra

samtiden, ligesom ekstra køkkentøj blev lånt fra nær og fjern eller hos kokkene selv, som det var skik på den tid.<sup>46</sup>

Fra Frederik 2.s sølvkammer er kun bevaret ganske lidt bordtøj, og fra hans hof mangler vi oversigter over bordkar af sølv, som vi kender fra forgængerne Christian 2. og Christian 3.s tid.<sup>47</sup> Til en vis forståelse af sortimentet af bordtøj fra Frederik 2. kan der ses på bestanden hos kongens forgængere og efterfølgeren kombineret med kendskabet fra samtidens adel. Af adelsmanden Peder Oxes løseøre fra 1578 ses, at han var påbegyndt at udskifte sit bordtøj fra tin og messing til ædelt metal.<sup>48</sup> Vi må derfor regne med, at det fyrstelige bordtøj hos Frederik 2. har vist samme tendenser, det vil sige, at det indeholdt en del sølvtøj. Men det skal tages i betragtning, at kongens formodede fornemme service ved festlige lejligheder blev suppleret med borgeres og andres bordtøj af en blandet kvalitet.<sup>49</sup>

### En forestilling om et fyrsteligt måltid

Frederik 2. forberedte sin fest nøje med store mad- og drikkeleverancer samt luksus- og delikatessvarer, som kan have været endnu mere omfattende, end bestillingslisterne viser. Som passioneret jæger har kongen ikke villet undvære vildt på sit herrebord. Tilberedte rådyr, vildsvin, agerhøns, kaniner, fasaner med videre har hørt til.

Der kendes ingen fuldstændige menuer fra 1500-tallets Danmark, og vi kan derfor ikke vide, hvordan råvarerne blev behandlet, sammensat og serveret i januar 1575. Men vi ved, at et fyrsteligt måltid altid var solidt. Af Christian 3.s hofholdning fra 1538 fremgår, at der

to gange daglig blev serveret otte eller ti velpyntede retter for kongenparret.<sup>50</sup> Frederik 2.s svoger kurfyrst August af Sachsen, der angiveligt levede i en enkel husholdning, fik sit daglige middagstaffel med 21 retter.<sup>51</sup>

Vi har kendskab til en fyrstelig festmiddag, der blev serveret ved en barnedåb i februar 1565 i Breda i det sydlige Holland. Spisekortet lød på fire serveringer, der indeholdt henholdsvis 21, 27, 17 og 27 forskellige retter, der blev serveret efter hinanden. I alt 92 retter!<sup>52</sup> Her var stort set ingen fiskeretter, men til gengæld en stor variation af vildt, især fugle, på menuen, hvilket kan skyldes årstiden.

Den raffinerede og overdådige menu fra Breda indeholder mange af de samme råvarer, som vi kender fra Frederik 2.s bestillingslister, og da kulturen ved de nord-europæiske hoffer lignede hinanden, kan det sagtens tænkes, at der på Skanderborg blev serveret et måltid, der i omfang og sammensætning lignede det i Breda. Begge steder var det vinterfester. Den følgende beskrivelse er baseret på menuen i Breda og Frederik 2.s bestillingslister fra Skanderborg suppleret med viden fra diverse danske oversigter.<sup>53</sup> Ud fra dette kendskab kan der gives et bud på retterne ved dåbsfesten i Skanderborg:

*Vi må forestille os stegt og kogt vildt-, kalve-, okse-, svine- og lammekød, tilberedt med citrusfrugter og grøntsager, der kunne være salt- eller eddikesyltet, tilsat sukker og tunge og søde krydderier i enten tørret eller syltet form. Nogle af stegene kunne være fyldte. Kød lagt i gelatine svarende til vore dages sylte. Diverse*

*fisk, saltede, tørrede, røgede og nogle kogt, mens andre var lagt i husblas. Kunstfærdige postejer med forskelligt kødfyld kunne være overhældt med rosenvand. Måltidets sidste anretning bestod af konfekt i form af kandiserede småstykker og frø af krydderier, mandler og andet. Hertil kom marmelader, syltede pærer, kvæder, figner og mange slags citrusfrugter. Endelig ost af en art og sikkert også kager.*

*På festdagen var køgemesteren, skænken og de betroede tjenere beskæftiget med opvarningen i Skanderborgs pyntede riddersal. Festsalen var beskeden i størrelse, kun 160 m<sup>2</sup>, men prægtig til lejligheden med vægge betrukket med skønt stof og med opstillede borde dækket med flere duge lagt over hinanden. Vi kan kun gætte om gæsternes placering ved bordene, men kender intet reelt hertil.<sup>54</sup> Dronningen har sikkert deltaget i festen, da hun samme dag havde gjort sin kirkegang efter fødslen. Et forhold er sikkert: Kongen var festens midtpunkt, og han indtog den bedste plads.*

*Der var dækket op med tallerkener og drikkebægre af sølv eller tin. Kongens drikkebæger var sikkert forgyldt. Der var skeer og knive, saltkar, sukkerbøsser, og der var placeret bordkranse og lystestager af messing. Centralt på bordene var opstillet fornemme skueretter, som ved sine former og konstruktioner forundrede og imponerede gæsterne. Som en*

del af opvartningen forestod køgemesteren og skænken håndtvætningen af de enkelte gæster ved hjælp af vandkande, vandfad og håndklæde før og efter måltidet. Retterne blev hentet fra køkkenet, der lå i det fjerneste, nord-vestre hjørne af slotsgården, 170 meter fra hovedbygningen, hvortil kom ca. 40 trin op ad et trappetårn, indtil man nåede riddersalen. Alene madtransporten til festlokalet har været en større opgave.

Fra køkkenet blev hentet retter i blandt andet lågfade, i skåle og posteiforme, som blev serveret efter hinanden hen over mange timer. Hver ret blev kredenseret af forskæreren, det vil sige, at den blev prøvesmagt før serveringen for kongen. Hvis duge og servietter blev tilsmudset under måltidet, blev de udskiftet med rene, inden næste ret kom på bordet.

På skænkebordet stod den udenlandske øl, der blev skænket op i robuste krus. Fra kælderen var også hentet vin, som kunne være hedvin, mens den mest populære drik var rhinskuin, som måske var sødet med krydderier og sukker, så den ramte kongens smag.

Drikkeglas var der nok af. Efter kongens skål blev glassene knust, hvorefter gæsterne kunne nyde den næste drik i nye glas, som også blev knust. Et sådant destruktivt forbrug var i sig selv et udtryk for luksus! Det kan tænkes, at måltidet sluttede af med musik og dans.

### Et kongeligt barselsgilde som statusmanifestation

Den kongelige dåbsfest i Skanderborg i januar 1575 blev grundigt forberedt med mange fornemme gæster og 14 faddere til dåbsbarnet. Udvælgelsen af de ønskede råvarer, fragten, modtagelsen og opbevaring af sagerne og den efterfølgende tilberedning har krævet et stort overblik og et solidt kendskab hos slottets og hoffets stab, ikke mindst i køkken og kælder. Her havde personalet ansvar for råvarernes forarbejdning, sikring af den rette smag, pyntning og servering af mange retter og drikkevarer. Der var krav til håndtering af store mængder, og den nødvendige ekstra arbejdskraft var indkaldt. Gæsternes logi var en udfordring for det relativt beskedne slot, og det samme gjaldt staldplads til de mange heste og køretøjer, som befordrede folk til og fra.

I centrum var kongen, som viste sin formåen og status ved et festmåltid, der var sammensat i en kombination af mængder, variationer og luksus. Anlednings hovedperson var den nyfødte prinsesse, der fik navnet Anna, og som på Skanderborg begyndte sit liv i prægtige rammer. I hele sit voksne liv kom Anna til at omgive sig med pomp og pragt som dronning af Skotland og senere også af England.<sup>55</sup>

Ved festen på Skanderborg kunne kongen demonstrere sit format og sit store råderum via selvforsyninger fra lenene, enerettigheder på jagten, adgangen til luksusvarer og rådighed over arbejdskraft. Kun kongen besad sådanne muligheder, som han demonstrerede ved sit fyrstelige måltid. Vidnerne til hele overdådigheden var det samlede rigsråd og de øvrige fra landets godsrigeste adel.

### Noter

1. *Kancelliets Brevbøger* 19. december 1574.
2. *Danmarks Kirker*, 2006, s. 6175-6216.
3. Kristiansen, 1992, s. 13-20.
4. *Kancelliets Brevbøger* 19. juli 1589.
5. Carøe, 1872-73, s. 553, s. 569.
6. *Kancelliets Brevbøger* 15. marts 1573, 13. marts 1579, 25. marts 1581, 21. juli 1581.
7. *Kancelliets Brevbøger* 12. september 1580, 16. oktober 1580, 28. juli 1583.
8. Saltleverancer omtales i *Kancelliets Brevbøger* 13. juli 1564, 25. april 1569. En slagter Niels Jensen på Skanderborg omtales i *Kancelliets Brevbøger* 9. november 1579.
9. Weismann, 1931, s. 72-73; *Kancelliets Brevbøger* 19. april, 21. maj, 6. juni, 20. juni, 21. juni 1587.
10. Kongen gav lensmand Claus Glambeck besked om at skyde 3 styk vildt og 6 rådyr i Skanderborg skove i *Kancelliets Brevbøger* 21. december 1581.
11. *Kancelliets Brevbøger* 29. marts 1571.
12. Reinholdt, 2006, skema s. 24.
13. Hofholdningen er baseret på Arenfeldt, 1999, s. 346-364 og Grindler-Hansen, 2013, s. 84-91.
14. *Kancelliets Brevbøger* 20. november 1572.
15. Petersen, 1996, s. 23-34.
16. <http://danmarkshistorien.dk/leksikon-og-kilder/vis/materiale/fortegnelse-over-forbrug> (læst den 1. februar 2017).
17. Jespersen, 2001, s. 369-397.
18. Heise, 1885, s. 48-54.
19. *Kancelliets Brevbøger* 24. august, 25. august, 30. august 1. september, 2. september 1574.
20. *Kancelliets Brevbøger* 14. december 1567, *Kancelliets Brevbøger* 31. maj 1574, *Kancelliets Brevbøger* 4. marts 1581,

*Kancelliets Brevbøger* 17. februar 1583.

21. *Kancelliets Brevbøger* 13. oktober 1574. Angivelsen af mål og vægt fra Rasmussen, 1967.
22. <http://ordnet.dk/ods/ordbog> (opslagene Limone, Pomerans, Amdam, Laktuk, smuk), Lund, 1997, bd. 8, s. 87 (Gummi arabicum), Lund, 2001, bd. 19, s. 204 (Tragant), Möller, 1998, s. 19 (Cedrat).
23. *Kancelliets Brevbøger* 13. oktober 1574.
24. <http://ordnet.dk/ods> (Pryssing), Troels-Lund, 1929-31, s. 78 (Emstøl, Barstøl).
25. *Kancelliets Brevbøger* 24. oktober 1574.
26. <http://ordnet.dk/ods> (opslagene Fetalje, Øksne, Gældvædder, Kabudskaal, Kabliav), Troels-Lund, 1929-31, s. 35 (Sund og Mave), <http://holbergordbog.dk> (Lønborig Salt), <http://kalkarsordbog.dk> (Palli).
27. *Kancelliets Brevbøger* 24. oktober 1574.
28. <http://ordnet.dk/ods> (Negenøje, Bergfisk). Betydningen af „Krigsæbler“ er meddelt mundtligt af Gunvor Maria Juul (den 6. januar 2017).
29. *Kancelliets Brevbøger* 19. december 1574.
30. *Kancelliets Brevbøger* 24. oktober 1574. Heller ikke ved kongeparrets førstefødte, Elisabeths, dåb på Koldinghus den 25. oktober 1573 blev inviteret „fremmede Herrer og Fyrster“ i *Kancelliets Brevbøger* 15. september 1573.
31. Madsen, 1903-05, s. 444-445. Madsen, 1905-08, s. 497.
32. <http://ordnet.dk/ods> (rufoder).
33. *Kancelliets Brevbøger* 30. september 1569.
34. *Kancelliets Brevbøger* 20. november 1572.
35. Troels-Lund, 1929-31, s. 64.
36. Madsen, 1905-08, s. 517. Skaarup, 2006, s. 34-36.
37. Madsen, 1905-08, s. 558.
38. Arenfeldt, 1999, s. 349. Madsen, 1905-08, s. 557-558.



39. Navngivne kældersvende omtales ved flere lejligheder, for eksempel i Kancelliets Brevbøger 27. juni 1573.
40. Ved flere lejligheder er omtalt humle, som sendes til Skanderborg, og der optræder en humlemand, som skal håndtere humlerødder, som skal plantes på Skanderborg i *Kancelliets Brevbøger* 17. maj 1568, Kancelliets Brevbøger 28. april 1574, *Kancelliets Brevbøger* 19. maj 1583.
41. *Kancelliets Brevbøger* 30. april 1574.
42. Madsen, 1905-08, s. 551-554.
43. *Kancelliets Brevbøger* 30. maj 1574.
44. Kristiansen, 1992, s. 7.
45. Secher, 1889-90, s.165-166. Troels-Lund, 1929-1931, s. 61-62.
46. For eksempel i *Kancelliets Brevbøger* 1. september 1574.
47. Olrik, 1909, s. 45-47. Boesen, 1948, fig. 97 og fig. 373-374.
48. Troels-Lund, 1877-79, s. 168-191.
49. Madsen, 1905-08, s. 499.
50. Oplysningerne er baseret på Rasmussen, 1977, s. 33-66.
51. Weber, 1865, s. 103.
52. Weber, 1865, s. 104-107. Hos Weber, s. 104-06 anvendes ordet „Gericht“, som i denne artikel er oversat til servering. En dansk oversættelse af de enkelte retter i Jensen, 2008, s. 16-17.
53. Weber, 1865, s. 104-107. Troels-Lund, 1929-1931, s 103-154. Rasmussen, 1977, s. 33-66. Skaarup, 2006, enkelte afsnit. Juul, 2016, enkelte afsnit.
54. Ved kongeparrets datter Augustas dåbsgilde på Koldinghus 1580 sad kongeparret ved et bord, der var fuldt bepakket på alle fire sider, men andre placeringer ved bordene var også mulig, i Troels-Lund, 1929-1931, s. 103.
55. Anna blev dronning via sit giftermål i 1589 med James 6. af Skotland, der i 1603 også blev konge af England. En kort fattet oversigt i [https://da.wikipedia.org/wiki/Anna af Danmark](https://da.wikipedia.org/wiki/Anna_af_Danmark) (læst den 1. februar 2017).

#### Kilder og litteratur:

- Arenfeldt, Pernille: „Frederik II’s hof. Husholdning og centraladministration“, i: Flemming Lundgreen-Nielsen og Hanne Ruus (red.): *Svøbt i mår. Dansk folkevisekultur 1550-1700*, bd. 1, s. 327-390, C.A. Reitzel 1999.
- Boesen, Gudmund og Bøje, Chr.: *Gammelt dansk Sølv til Bordbrug*, København 1948.
- Boyhus, Else-Marie: *Grønsager - en køkkenhistorie*, Gyldendal 1996.
- Carøe, Otto (udg.): Kong Frederik II. s Kalenderoptegnelser for Aarene 1583, 1584 og 1587, i: *Historisk Tidsskrift* 4. rk., bd. 3, 1872-73, s. 538-577.
- Danmarks Kirker*. Århus Amt, 11. bind, 63.-64. hefte. Skanderborg Slotskirke samt kirkerne og kirkegårdene i Silkeborg, Nationalmuseet 2006.
- Grinder-Hansen, Poul: *Frederik 2. Danmarks renæssancekonger*, Gyldendal 2013.
- Heise, A: „Bidrag til Familien Rosenkrantz’s Historie i det 16. Aarhundredes sidste Halvdel“, i: *Historisk Tidsskrift*, 5. Rk., 6. Bd., 1885, s. 1-72.
- <http://danmarkshistoren.dk/leksikon-og-kilder/vis/materiale/fortegnelse/over-forbrug-> (Læst den 1. februar 2017).
- [https://da.wikipedia.org/wiki/Anna af Danmark](https://da.wikipedia.org/wiki/Anna_af_Danmark) (Læst den 1. februar 2017).
- <http://holbergordbog.dk> (Læst den 19. maj 2017).
- <http://kalkarsordbog.dk> (læst den 19. maj 2017).
- <http://ordnet.dk/ods/ordbog> (læst den 19. maj 2017).
- Jensen, Vivi: „Fyrstelige måltider“, i *Skalk*, nr. 3, 2008, s. 16-17.
- Jespersen, Leon: „Adel, hof og embede i adelsvældets tid“, i: Per Ingeman og Jens Villiam Jensen (red.) *Riget, Magten og Æren. Den Danske Adel 1350-1660*, s. 369-397, Aarhus Universitetsforlag 2001.
- Jespersen, Mikkel Leth: *Fyrste og folk*, Flensborg 2010.
- Juul, Gunvor Maria: *Danmarks ældste kogebog 1616*, 2016.

- Kancelliets Brevbøger vedrørende Danmarks indre Forhold* (1561-1588), udg. Af L. Laursen, 1885-1908.
- Kristiansen, Peter: „Skanderborg Slot. En bygningshistorisk undersøgelse af Frederik d. 2.s hovedbygning“, i: *Bygningshistoriske Studier*, 1992, s. 7-21.
- Lund, Jørn (red.): *Den Store Danske Encyklopedi*, bd. 8, S. 87, 1997, bd.19, s. 204, 2001.
- Madsen, Emil: „De kongelige Stalde og Stutterier i det 16. Aarhundrede“, i: *Fra Arkiv og Museum*, bd. 2, s. 421-462, 1903-05.
- Madsen, Emil: „Leverancer og Leverandører til det danske Hof i den 2. halvdel af det 16. Aarhundrede“, i: *Fra Arkiv og Museum*, bd. 3, s. 491-572, 1905-1908.
- Möller, Lotte: *Citron, om citronen i Europas historie, kunst, lægekunst, haver, design og madlavning samt 40 opskrifter med citron*, L & R Fakta 1998.
- Petersen, Erik Ladewig: „Anne Rosenkrans og Franz Rantzaus bryllup 1584 – adelig statuskompensation og social prestige“, i: *Personalthistorisk Tidsskrift* 1996:1, 33, s. 23-34.
- Rasmussen, Holger: „Bordskik i Danmark i 1500-, 1600-, og 1700-årene“, i: *Bordskik og borddækning, Arv og Eje 1977*, s. 33-66.
- Rasmussen Poul: *Mål og vægt*, Dansk Historisk Fællesforening 1967.
- Reinholdt, Helle: „I dag drog jeg til Skanderborg igen“, i: *Skalk*, nr. 4, 2006, s. 20-28.
- Secher, V.A.: *Forordninger, Recesser og andre kongelige Breve, Danmarks Lovgivning vedkommende 1558-1660*, bd. 2, 1576-95, 1889-90.
- Skaarup, Bi: *Renæssancemad. Opskrifter og køkkenhistorie fra Christian 4.’s tid*, Gyldendal 2006.
- Troels-Lund: „Peder Oxes Løsøre“, i: *Danske Samlinger*, 2. R.6.B, 1877-79, s. 168-191.
- Troels-Lund: *Dagligt Liv i Norden i det sekstende Aarhundrede*, bd. II, femte Bog: Fødemidler s. 1-174, 5. udgave, København 1929-1931.

- Weber, Karl von: *Anna Churfürstin zu Sachsen*, Leipzig 1865.
- Olrik, Jørgen: *Drikkehorn og Sølvøj fra Middelalder og Renæssance*, København 1909.
- Weismann, C.: *Vildtets og Jagtens Historie i Danmark*, København 1931.

#### Summary:

#### Saffron, Sugar and Lots of Cabbage – King Frederick II’s banquet at Skanderborg

Frederick II (reign: 1559-1588) often stayed at Skanderborg Castle in Jutland. It was the setting for a comprehensive courtly life with court duties, administration and family life. The excellent hunting areas in the vicinity of the Castle represented an additional asset, since the King was an avid hunter, supplying the Castle with game, a great luxury that was served at banquets. We have a detailed description of one particular banquet at Skanderborg, to celebrate the christening of the Royal couple’s second daughter in January 1575. There are a guest list and four order lists for the purchase of food and drink. They provide a fascinating insight into the quantities of food from both home and abroad, and the luxury goods and delicacies required for throwing a banquet lasting several days, with a huge turnout of people from the richest families in Denmark. The King’s christening party and lavish meal amounted to a demonstration of royal status, and there is no doubt that, in terms of luxury and splendour, it was on a par with those thrown by many of the age’s foreign royals. The girl of the day, Princess Anna, became a queen as a result of her marriage in 1589 to James VI of Scotland, who went on to become King of England too.