



Anna af Sachsen – krumtap for udviklingen af landbrug og gastronomi i Sachsen

af Gunvor Maria Juul

Kurfyrstendømmet i Sachsen var i sidste halvdel af 1500-tallet et centrum for udvikling af land- og havebrug samt kogekunst i Nordeuropa. En vigtig krumtap for denne udvikling var kurfyrstinde Anna.¹ Anna (1532-1585) var dansk prinsesse og førstefødte barn af hertug Christian (1503-1559) (senere Chr. 3.) og hustru Dorothea (1511-1571). Hun blev 16 år gammel gift med August, der blev kurfyrste i Sachsen i 1553 efter sin brors død. Hun fastholdt et nært forhold til Danmark, hvor hun var i tæt kontakt med sin mor, bror (Frederik 2.) og mange veninder.

Anna fødte 15 børn, hvor dog kun fire nåede at blive voksne. Hele livet var kurfyrstinden en meget arbejdssom og fremsynet kvinde. Og hun var rollemodel for sin tids fyrstelige kvinder – uanset om det drejede sig om sidste mode i pibede kraver, standsmæssige køretøjer, fremstilling af medicin, brændevin, madlavning eller forvaltning af gudsernes marker og kvæg.

1500-tallets fyrster levede et omrejsende liv, hvor de boede skiftevis på deres forskellige besiddelser. Således

også August og Anna, som tit var på farten mellem residensslottet i Dresden og de mange jagtslotte og godser. Alle steder (og undervejs) skulle livets fornødenheder opfyldes: mad, drikkevarer, lægedom og underholdning.

Anna var belæst og begavet og korresponderede med hundredvis af mennesker især i Danmark og Det tyske Rige. Brevene vidner om stort og småt fra bekymringer om forestående krigshandlinger til anmodninger om at få sendt dansk bøgeaske til et hårmiddel.²

De fyrstelige kvinders rolle

Der har kun været begrænset forskning i kvinders bidrag til agerbrug, havebrug med videre. I Sachsen har man dog i en årrække haft fokus på emnet via forskningsprojektet *Kursachsen – agrargeschichtlich – weiblich* (kurstaten Sachsen – landbrugshistorisk – kønsspecifikt), hvor konklusionen er, at de fyrstelige og adelige fruers rolle i udviklingen af landbrug, havebrug og lægekunst uretmæssigt har stået i skyggen af deres mænds virke. Blandt adelsfruene i Det tyske Rige var det ikke usædvanligt at beskæftige sig indgående med husførelse i meget bred forstand. Kun de færreste sad til pynt. Fyrstinder, prinsesser og hertuginde påtog sig ofte rollen som forbindelsesled

Kurfyrstinde Anna af Sachsen med den karakteristiske „danske hue“, som skabte mode blandt de tyske veninder, malet af J. Cranach den ældre (efter 1565), Schloss Ambras, Innsbruck.

til godsforvalter og andre ansatte, som skulle sørge for den daglige drift. Kurfyrst Augusts *hofmeister* Abraham Thumbshirn skrev, at hans opgaver blev gjort „på bestilling af kurfyrstinden“. Og i 1570 skrev August, at han de seneste år havde forvaltet godserne i fællesskab med kurfyrstinden.³ Disse opgaver kunne være legio: alt fra markbrug og kreaturhold til osteproduktion og fiskeri.⁴

Gennem kurfyrstindens breve kan vi se, at hun interesserede sig for, hvilke grøntsager der blev dyrket på godsernes marker. Hun satte blandt andet pris på de små teltower-roer (en særlig majroe) og de noget større bortfeldske roer, to sorter, som stadig dyrkes. Også særlige typer af salat fandt frem til kurfyrstindens marker. Her kan vi dog ikke finde navne på sorterne. Hun siges at være den første, som plantede kirsebærkorneller (og måske også kvæder) i Sachsen. Og hun iværksatte et avlsprojekt, hvor det lokale kvæg blev krydset med indkøbte dyr andre steder fra for at skaffe bedre malkekvæg. Fra Slesien importerede hun 1.000 får for at skaffe mere uld til de sachsiske klædevævere, og hun var direkte involveret i oste- og smørproduktionen. Hun sørgede for anlæggelse af en lægeplante- og krydderurtehave ved sit eget slot, Annaburg, og fik bygget et destillationshus ved siden af, hvor der kunne produceres store mængder brændevin, rosenvand og æteriske olier. Ligeledes er hofapoteket i Dresden hendes værk, idet hun i 1581 åbnede residenslottets husapotek for offentligheden og indsatte Apollonia Neefe, livlægens kone, som daglig leder. Endvidere lod fyrsteparret opføre orangerier til vinteropbevaring af (små) laurbærtræer, citrusstræer og figer.⁵ Alt vidner om et engageret forhold til de daglige gøremål på en stor bedrift.

Det daglige måltid

Gennem breve, beretninger, regnskaber og bøgerne i bibliotekerne kan vi danne os et indtryk af, hvordan man spiste ved kurfyrstehoffet i Sachsen. I den fyrstelige dagligdag blev det til to måltider for herskabet, uanset om det var hverdag, eller der var gæster. *Frühmahl* (det tidlige måltid) klokken 11 og *Nachtmahl* (aftensmåltidet) klokken 17 eller 18. Måltiderne bestod af to serveringer med cirka 10 retter i hver servering. Alle retter i en servering blev båret ind og sat på bordet samtidig.

I det daglige var man i rimelig grad selvforsynende med mange basisvarer (korn, kogeærter, kød, mælkeprodukter og kål), og på ugemarkederne kunne man supplere sine lagre. I den daglige kost indgik helt almindelige retter såsom knækpølser og surkål. Af breve fremgår det, at Annas knækpølser var af særlig god kvalitet, så opskriften var efterspurgt fra andre adelige, og hendes surkål blev sågar solgt i tøndevis på marked.⁶

Velstand og luksus

Der er bevaret detaljerede regnskaber for det sachsiske hofhold fra 1546 og frem. Antallet af ansatte i hofholdet var vokset voldsomt under August og Annas herredømme, og det kostede at brødføde alle de ansatte. Men det er alligevel påfaldende, hvor meget kurfyrsteparrets udgifter til „køkken“ – det vil sige fødevarer – og „kælder“ (vin, mjød, øl og eddike) steg i forhold til deres forgænger Moritz.

I 1549-50 lå Moritz' udgifter til „køkken“ på gennemsnitligt 2.081 floriner om året, og „kælderudgifterne“ var på gennemsnitligt 1.840 floriner om

året. For August og Anna var beløbene 14.735 floriner til „køkken“ og 7.836 floriner til „kælder“. En enorm stigning i forhold til Moritz' forbrug.

Kurfyrsteparrets livsstil var en ganske anden end deres undersåtters. I gennemsnit brugte de 39.000 floriner på private udgifter om året – et beløb større end de samlede udgifter til kost og drikkevarer for hele hoffet, og som for eksempel blev brugt til indkøb af fine stoffer og smukke ting (til sammenligning lå en håndværkers årsløn ikke meget over 50 floriner).⁷

Bemærkelsesværdigt er det, at regnskaberne nævner: levantiske krydderier, rosiner, olivenolie, ris, sukker og konfekt, nordsø- og østersøfisk samt hollandske oste (store faste oste, der på dette tidspunkt var lige så agtet en specialitet som den italienske parmesan). Peber (og andre krydderier) skilte de rige fra de mindre rige. Det venezianske handelsmonopol på salg af krydderier via Silkevejen var blevet brudt af andre nationers handelsskibe, der fulgte i kølvandet på de store opdagelsesrejsende. I første omgang steg efterspørgslen efter krydderier blot, i takt med at forsyningerne blev rigere. Krydderier var stadig dyre – omend de ikke var deres vægt værd i guld. Deres store betydning i husholdningen kan ses ud fra denne sammenligning: I 1563 blev der brugt 1.719 floriner på krydderier, men kun 990 floriner på indkøb af fisk.⁸ Fisk var en vigtig post. Alle i husholdningen spiste fisk (og andet godt fra havet) flere dage om ugen – en tradition fra tiden før reformationen, hvor den katolske kirke dekretede faste næsten 200 dage om året. Fisk var desuden en af de fødevarer, man ikke var selvforsynende med i Sachsen. Ganske vist kunne man skaffe

fisk fra Elben og søerne, men til det saltede og tørrede forråd duede kun saltvandsfisk (fisk og torsk). Næsten 7 % af udgifterne for „køkken“ gik til indkøb af fisk for at dække det store behov. Til sammenligning stod krydderier for næsten 12 % af de samlede udgifter til fødevarer. Tallet viser, dels at krydderier var dyre, dels at man købte absurde mængder krydderier set med moderne øjne. Krydderierne var uundværlige i den højere kogekunst – og blev også anvendt medicinsk.

Mængden af øl og vin var et kapitel for sig. I 1585 nævnes, at det samlede lager af vin for slottene i Sachsen var imponerende 1,5 millioner liter. Ikke al vin var hjemmedyrket. Der omtales Elsässer (fra Alsace), Muskateller (fra Italien og flere oprindelseslande), Malvasier (fra Grækenland) og Rainfal (fra Rheinpfalz).⁹ Der er ikke på samme måde opregnet mængden af øl på lager, men det må også have været et højt tal. Flere af byerne i Sachsen var kendt for deres gode øl og havde ølbrygning som vigtigste indkomst.

Et netværk for fødevarerudveksling

Det kunne ske, at man savnede en vare, som var svær at skaffe i den kvalitet, man ønskede, eller til den pris, man ville betale. Det var muligt at lade særlige handelsfolk skaffe varen hjem, men der eksisterede også en omfattende udveksling af varer mellem adelige og fyrstelige. Man sendte brev til venner og bekendte og bad om hjælp. Ud fra brevene at dømme må der have været en tæt trafik med fødevarer (og meget andet) mellem de adelige i Europa. Anna havde bud efter så forskellige fødevarer som teltower-roer fra Brandenburg, artiskokker fra Bayern og pistacier fra

Venedig. Tit sendte man også uopfordrede spiselige gaver for at pleje gode relationer. I 1573 fik fyrstinde Annas veninde Birgitte Gøye under en sygdomsperiode blandt andet tilsendt harer, urhøns, agerhøns, brasen, østers, lampretter (en snyltefisk, som var en delikatesse), malvasier (græsk vin) og sågar sæl- og hvalspæk. Alt sammen med ønske om hendes snarlige bedring. Mette Rosenkrantz, som sendte en generøs gave af fisk og sælspæk, skrev (her i moderne retstavning): „...Deslige sender Peder dig 1 otting sælspæk, som ret frisk og godt er, og vil du tage en god villighed for alt. Peder og jeg ved, at du æder hellere fisk end kød derfor sender vi dig fastekost“.

Det kunne tyde på, at sælkød ikke har været helt usædvanligt på spisebordet. Annas bidrag til gaveregningen var to slags lægelige akvavitter fra hendes egen store produktion.¹⁰

Opskriftssamlinger og kokebøger

Kurfyrstinden var en ivrig samler af opskrifter til madlavning (og lægekunst). Og det afspejler sig i biblioteksfortegnelserne for Annaburg og residensslottet i Dresden.

Vi kan se, at hun rådede over en stor samling trykte kokebøger og håndskrevne opskriftssamlinger. En del af dem er desværre gået tabt, og vi kan nu ud fra titlerne kun gætte, hvad bøgerne mon har indeholdt.

Et eksempel er denne meget tankevækkende titel på Joachim Strupps kokebog fra 1574: *Neue Speis Cammer vnnd Speiskeller in furstehenden Hungersnöten ... mutiger HausApoteken und Küchenartzney*. Oversat hedder det: Ny [bog om] spisekammer og spi-

sekælder ved forestående hungersnød ... [om] modigt husapotekervæsen og køkkenlægedom.¹¹

To af kurfyrsteparrets kokebøger, som stadig kendes, var skrevet på latin. Den ene var Apicius' antikke romerske kokebog *De re coquinaria* (om kunsten at koge), som oprindeligt blev skrevet cirka 400 år efter Kristi fødsel. Den anden var den italienske renessances første kokebog: Bartolomeo Sacchi (Platina): *De honesta voluptate et valetudine* (om ærlig nydelse og helbred), som udkom i 1475.

Der er en verden til forskel på opskrifterne i de to kokebøger. Apicius' opskrifter er præget af store mængder krydderier og *garum* (gæret fiskesovs). Platinas opskrifter har mere fokus på grøntsager og frugt end på tunge krydringer og er spydspids for den nye italienske madstil, hvor den kraftige middelalderkryddring måtte vige for et mere grønt køkken (der dog var længe om at slå an i det nordligste Europa). De to bøger vidner om en interesse for mad, der gik langt ud over den daglige tilberedning. Både den historiske interesse og interessen for det til enhver tid moderne var altid til stede.

De fleste kokebøger i samlingerne var dog tysksprogede eller oversat til tysk. Således spanske Luis Lobera de Avilas: *Pancket der Hof vnnd Edelleute* (Banket for hof og adelsfolk) fra 1531. Den første tyske kokebog, *Küchenmeisterei*, blev trykt allerede i 1485, kun 10 år efter førsteudgaven af Platina, og udkom i over 70 udgaver med forskellige titler over de næste 100 år. Og selvfølgelig stod der et eksemplar af denne (under titlen *Koch und Kellermeisterei*) i et af de kurfyrstelige biblioteker med den ekstra påskrift



En af de særlige grøntsager, som Anna af Sachsen skaffede hjem til sin mand, var artiskokker. Opdækningen var uden gafler, så man har været nødt til at holde artiskokkerne med fingrene. Kirsebær var også en vigtig ting i kurfyrstens husholdning. I høsttiden konserverede man kirsebær ved at tørre dem. Osias Beert (1600-1620), Rijkmuseum Amsterdam.

Weinbuch (i bogen nævnes blandt andet, hvordan man krydrer vin med mange forskellige urter og krydderier: salvie, malurt, hjulkrone, lægealant, krydder nelliker og mange flere).

En særlig kokebog tilegnet Anna af Sachsen

Den kulinariske krone på værket, kokebøgernes kokebog nord for alperne, var Marx Rumpolt: *Ein New*

Kochbuch fra 1581. Eksemplaret fra biblioteket i Dresden var indbundet i rødt læder.¹²

Selv efter moderne standard er det et imponerende værk: folieformat (over 30 centimeter i højden), flotte træsnit og over 2.000 opskrifter.

Værket var tænkt som lærebog i kokkefaget. Forfatteren Rumpolt var mesterkok og på trykkes tidspunktet ansat hos kurfyrsten i Mainz. Efter eget udsagn

skulle Rumpolt tidligere have arbejdet for kurfyrsten af Sachsen. I sit næsten seks sider lange forord dedikerede han bogen til kurfyrstinde Anna.

Ud over de mange opskrifter oplister bogen menuforslag til banketter for henholdsvis kejseren, dronningen af Ungarn og Böhmen, kurfyrster, ærkehertuger, adelige, borgere og bønder.

I modsætning til tidligere kogebøger i Det tyske Rige er der her lagt større vægt på grøntsagsretter. Hovedvægten er stadig på kød, fisk og fjerkræ, men der er blandt andet et stort afsnit *Von allerlei Zugemüss*, som kan oversættes til *Om alle slags tilbehørs*. Afsnittet rummer 225 opskrifter på varme retter, der kan bruges som tilbehør, og hvor grøntsager spiller en stor rolle. De første retter i kapitlet er mos – nemlig 17 forskellige opskrifter på den for datiden uundværlige ærtemos – men alle slags småretter af grønt og frugt (og korn) blev sat under *Zugemüss*. Udtrykket var blot blevet kokkenes faste betegnelse for et tilbehør til steg eller fisk.

En virkelig nyskabelse i Rumpolts kogebog er et lille afsnit med salat, som dog ikke kun omhandler rå grøntsager. En del af opskrifterne indeholder kogte ingredienser. Og nogle er ganske overraskende: kogte store kapers og kogt humle er et par eksempler.¹³

I Danmark ville det have været en umulig opgave at overtale folk til at spise rå grøntsager på dette tidspunkt, men hos kurfyrsteparret i Sachsen var man ikke bange for at følge moden. Og i sit kapitel om salater opsummerede Rumpolts kogebog fra 1581 en trend, som var på vej nordpå – om end noget forsinket. I Holland derimod var man foregangsmænd. Menuen til barnedåb hos Prins Wilhelm af Oranien i 1565 havde



Første side i „Ein new Kochbuch“ fra 1581 af Marx Rumpolt med dedikation til kurfyrstinde Anna med Frederik 2.s danske rigsvåben under. Et rigsvåben så tungt, at to elefanter tilsyneladende havde stort besvær med at holde det oprejst. Bogen var en sværvægter – både i størrelse og indhold. Så rigsvåbnet virker på forunderlig måde helt rigtigt.

følgende frugter og grøntsager med i første servering: røde gulerødder, endivier, granatæbler, cedrater/citroner, persille og *salat imperiale* (sikkert russisk estragon, som herhjemme gik under navnet *kongens salat*), hvilket giver et tydeligt fingerpeg om Hollands pionerstatus inden for grøntsagsdyrkning.¹⁴

Når vi læser, at fyrstinde Anna indkøbte artiskokker, pistacier og andre specialiteter langvejsfra, så er det tydeligt, at hun ikke kun var dygtig til knækpølser og sauerkraut. Hun forstod også den nye tids

madlavning. I samtiden betragtede man fyrstehoffet i Sachsen som et ideelt lærested for køkkenfolk og landbrugsmedhjælpere, og fyrsteparret havde let ved at afsætte de kokke og svende, som havde lært hos dem (til gengæld havde man ofte svært ved at finde nye køkkenfolk, som levede op til kurfyrstindens krav om renlighed – både personligt og i omgangen med maden).¹⁵

Frugtdyrkning

I moderne madlavning er frugt en selvfølge. I 1500-tallet var holdningen til frugt noget mere blandet. For nogle var frisk frugt den direkte vej til kisten. Således skrev Rasmus Augustinus, prædikant på Herlufsholm, i et brev til Birgitte Gøye den 11. august 1563 (her i moderne stavemåde): *Kære frue, det er rådeligt, at eders folk tager sig i vare for frugt - synderlig pærer og æble - thi det er bevisligt, at her er allerede folk, deraf forgiftede, som den fromme og unge bager her i Næstved.*¹⁶

Kurfyrstinde Anna og hendes mand, August, havde dog ingen forbehold. August havde en stor passion for at dyrke æble- og pæretræer frem fra kerner og at finde måder at pøde på, så træerne kunne bære bedre frugter. Han skrev en lille bog om emnet, *Künstlich Obst-Garten Büchlein*, som blev trykt i forbindelse med et større værk: *Garten Ordnung* 1597 af præst og anlægsgartner Johan Peschell. Mange af hans pøderåd kan i dag dog virke noget mærkværdige – såsom rådet om at dyppe pødekysten i smeltet sukker, honningvand med kanel eller lignende for at give frugten en aromatisk smag.¹⁷ Bogen passer ind i en meget populær genre for 1500- og 1600-årene, nemlig den såkaldte *husfaderlitteratur*, som var betegnelsen for bøger, der

angav retningslinjer for en husholdnings daglige virke. Kogebøger, havebøger og mange andre bøger hørte hjemme i denne kategori.¹⁸ Kurfyrstinde Anna havde mere fokus på den finere frugt. Hun gik op i dyrkning af blandt andet kvæder og mispler og stenfridruer. Kvæderne brugte hun til at fremstille *electuarium* og „saft“. I dag vil vi kalde det kvædebrød og kvædegele (at ordet „saft“ ikke har samme betydning som i dag, kan vi se ud fra Annas omtale af de forme, hun brugte til at støbe „saften“ i). Ifølge datidens lægevidenskab, som kurfyrstinden om nogen havde sat sig ind i, var kvæde den bedste frugt mod kvindesygdomme og mod heftig feber.

Sukker, honning og søde sager

Rørsukker blev importeret fra blandt andet Sicilien og Cypern og brugt i overdådige mængder af dem, der havde råd til det. I 1500-tallet var sukker således stadig en luksus. Almindelige mennesker måtte nøjes med honning fra vilde bier, som blev narret til at bygge deres bo i tilhuggede, hule træer, så det var let at høste bikagen, når tiden kom. Bikagen blev skåret til, presset fri fra voksen og kogt igennem. Honning var ikke en selvfølge, da klimaet i Europa i denne periode var koldt og ustabil.

Hieronymus Bocks fødevareleksikon „Der Teutschen Speisekammer“ 1550, stod i Annaburgs bibliotek og beretter således om sukker (min oversættelse): *„Sukker er intet andet end en honning, som naturligt er blevet hårdere på tørremåtten eller i ovnen“*. Bock forklarer, at sukker stammer fra Indien, Arabien, øer i Middelhavet eller Italien. Og han fortsætter meget

sigende med en betragtning for renæssancens andet fokuspunkt – lægevidenskaben: „På apotekerne og i herremændskøkkener findes intet mere almindeligt og brugbart end sukker. Deraf koges og tilberedes mange slags latværger [mos], sirupper, julep [kolende drik], conditae [kandisering], conservae [syltetøj], confect, små tavler, marcipan, og andre utallige ting“.

Og selvom et ordsprog fra tiden sagde, at: „Man kan ikke fordærve nogen mad med sukker“, så var Bock skeptisk. Han mente, at lækkermundenes overdrevne brug af sukkergodt gik ud over både mave og lever.¹⁹

I et brev fra Herluf Trolle til Birgitte Gøye den 15. november 1558 blev der sat mængder på konfekten. Han fortalte, at Eskil Gøye havde bestilt ham til at skaffe konfekt: „så meget, som jeg kunne tænke, at han havde behov“. Til den særlige begivenhed var der behov for ikke mindre end seks kg konfekt: fire pund aniskonfekt, to pund korianderkonfekt, fire pund [konfekt] på mandel og to pund [konfekt] på ingefær.²⁰

Anis, koriander, ingefær og nødder blev ofte overtrukket med en (farvet) sukkerskal og brugt til at strø over tærter med videre eller blot spise i sin egen ret. Og det har givet været denne type konfekt, Eskil Gøye bestilte.

Salt og peber

Salt og peber var big business på grænsen til den moderne tid. Saltet blev primært brugt til at konservere kød og fisk til vinteren, så alle havde behov for det i store mængder. Kurfyrst August øjnede muligheden for investeringer i lokal saltproduktion for at tage

kampen op mod naboerne Halle, Frankenhausen og Staßfurt, der sad på salthandlen med Sachsen. August ønskede at gøre fyrstendømmet selvforsynende og at producere til lager, så der kunne komme en fremtidig eksport. Han investerede tungt i fem sydesaltsprojekter, hvoraf kun et viste sig at kunne løbe rundt. Det dyreste af projekterne lukkede ned i 1572 og gav et underskud på langt over 100.000 gylden. I stedet forsøgte han sig i 1578 med import af udenlandsk salt – det såkaldte *bai-salt* fra Sydeuropa – via Hamborg. Meningen var, at det importerede salt skulle erstatte saltet fra Halle med mere. Befolkningen var dog ikke begejstret. Det importerede havsalt havde ikke samme gode kvalitet som det hjemlige sydesalt. Det var groft og gråt og skulle ofte renses før brug, så også dette forsøg på at tjene på salthandlen i Sachsen kuldsejlede.²¹ Præcis her kunne kurfyrstinde Anna måske have forebygget sin gemals dårlige investering. I kagebøgerne fra tiden blev *bai-salt* kun anbefalet, når man skulle koge saltlage – aldrig til tørsaltning. Det vil sige, at der var en ret begrænset anvendelse af det grå salt. Af de over 1.500 skibslaster salt, som August importerede, endte meget direkte i den kurfyrstelige husholdning, og kun lidt blev solgt videre.

Kurfyrst August blev dog ikke afskrækket af sin fasko som salthandler. Sammen med købmand Konrad Rott fra Augsburg planlagde han efterfølgende at skabe et nordeuropæisk monopol på handel med peber (og andre krydderier) gennem selskabet „Thüringische Gesellschaft des Pfefferhandels zu Leipzig“, som skulle stå for krydderihandlen med varer fra den portugisiske krone. Projektet var for ambitiøst, og tidspunktet var for-



Sukkerarbejde og venetianske glas var to af bordets kunstarter. Kandiserede frugter, nødder og krydderier var dyre lækkerier. Stilleben med brød og sukkerstads, Georg Flegel, 1637, Städel Museum, Frankfurt.

kert. Krydderilagrene uden for Sachsen var bugnende fyldte, og før de var tømte, kunne Leipzig umuligt blive krydderihovedstad nord for alperne. Projektet endte tragisk med selskabsformandens selvmord i 1580, og endnu en gang endte kurfyrsten med et stort under-skud på grund af fejlslagen handel. Men kurfyrstinden har sikkert i en periode haft rigelig adgang til de krydderier, hun ønskede sig til madlavning og destillationshusets produktion af medicinske akvavitter.

Kejserbesøg i 1575

I april 1575 gæstede den romersk-tyske kejser Maximilian 2. Dresden i en uge. Besøget var planlagt til mindste detalje. Der blev afholdt jagter, spillet kort, musiceret og saluteret. Mad og drikke var en vigtig del af gæstebuddet. Alene mængden er nok til at tage pusten fra de fleste: tre gange 12 retter på bordet ad gangen. Og da der var fire serveringer, har der været langt over 100 forskellige retter at forsyne sig fra. Det er beskrevet, at det var veltillavet og rigeligt. Sidste servering bestod især af konfekt.²² Med moderne øjne er det overvældende mængder af mad. Og det har det også været dengang. Det var meningen. Antallet af retter demonstrerede den rang, man havde. I Rumpolts banketbeskrivelser ser vi, at et kejserligt aftensmåltid typisk havde 30-50 retter i hver servering, højadelige personer blev præsenteret for 20-30 retter i hver servering, lavadlen måtte nøjes med 12-18 retter, borgere med fire til seks retter, og bønder med en til to retter.²³

Kejserbesøget var en prøvelse for kurfyrstinden, som i et brev skrev, at hun havde haft „*grosse Mühe*

und Sorge“ (stort arbejde og store bekymringer).²⁴ Og det kan man ikke fortænke hende i. Det må have været et gigantisk logistisk arbejde at skaffe retter nok til to tafler dagligt i hele besøgets varighed. Desværre er menuerne til kejserbesøget ikke bevaret.

Hvis Rumpolt havde bestemt menuen

Når vi konsulterer Rumpolts kejserbanketter – som i øvrigt kun indeholdt tre serveringer – er det ikke småting, der skulle fremstilles af kurfyrstindens køkkenfolk. Ganske vist var kogebogen ikke trykt, da kejser Maximilian 2. besøgte kurfyrst August, men der er kun seks år imellem de to begivenheder. Rumpolts menuer virker så detaljerede og gennemarbejdede, at det er svært at forestille sig, at de ikke skulle være blevet afprøvet i virkeligheden.

Rumpolt skelnede imellem køddage og fastedage. På fastedage måtte man ikke servere kød, men gerne fisk og alt godt fra havet. Her er en kejsermenu fra Rumpolts kogebog beregnet til det tidlige måltid på en køddag

Første servering: kogt oksekød i salt sovs, bedekød, en kapun (kastret hanekylling) i klar suppe med persillerod, ingefær, muskatblomme og peberkorn, sylte (gul eller hvid), oksenyresteg drysset med parmesanost, stegt hjorteslag med mandeldyppelse, stegt kapun med sød *pobrat* (en krydret sukkerstrøelse med citron),²⁵ *kapprydat* (fjerkræ eller fisk lagt i lag med ristet brød og parmesan og overhældt med en sovs),²⁶ ungarsk tærte lavet med mange blade (filodej), kalvenyresteg med hvidløg, indiansk hane (kalkun) som sættes varm og tør (uden dyppelse) på bordet, varme

stegte høns, bagparten af en vildpattegris serveret varm med sur suppe, stegt fasan med sød *pobrat* og pomeranser, agerhøns med sur citronsaft over,²⁷ varme, spanske postejer med hakket hønsebryst, en *mancho blanco* (*blanc manger* – en sødet kødrand, her lavet med hønsekød), unge høns, stegte hasselhøns, spækket og stegt bedekølle, syltet hvidt kalvekød gjort surt med citroner, stegt pattegris, en fjerding stegt kalv, bakkelser af kalvenyre, hvide ærter (grå ærter). Det må have været et fantastisk skue. Og dette var blot starten.

Anden servering: Den anden servering fortsætter i samme stil, men med flere tærter, fuglevildt og særlige retter som *galrat* (sylte eller gele med kød) og *karwenada*, en ret lavet af et udbenet, banket, fladt stykke kød, som grilles og lægges i en skål mellem to skiver ristet brød og overhældes med smeltet fedt – ofte tilberedt med hvidløg og peber.

Tredje servering – de søde sager: honningkage, kvædegele, sukkerovertrukne krydderier og nødder (koriander, kanel, hasselnødder, pinjekerner ...), sukkerfigurer, som illuderede grøntsager (grøn salat, hovedsalat, roer, hvidkål ...), frugter (kirsebær, kvæder, blommer ...) eller sågar kalvehoveder, hundehvalpe eller firben med slanger. Endda en falsk sukker-*karwenada* bliver nævnt.

Rumpolts kejserlige aftentaffel lignede det tidlige måltid, men med variationer. Første og anden servering bliver suppleret med forfinede retter af grønt og

frugt: kogte sukkerrødder (*Sium sisarum*), hovedsalater, (asie-)agurker og salater af cedrat (sukat-citron) med granatæblekerner. Og tredje servering udviste større variation af de søde sager: frugtbaserede lækkerier, marcipan og små kager (krumkager og bischgoten). Her ses et måltid, som ligner det, der på fransk kom til at hedde en fransk servering, og som blev udbredt til hele Europa.

En helt særlig detalje under aftensmåltidet var en tærte med indbygget overraskelseeffekt. I den gemte sig levende dyr. Denne bizarre skueret skulle, som en tryllekunst, imponere og vække munterhed, når tærten blev skåret åben ved bordet, og dyrene løb eller fløj væk. I dag har de fleste nok svært ved at se morskaben i den ret, men den beskrives dengang som meget underholdende.

Mutter Anna

Kurfyrstinde Anna af Sachsen fik et eftermæle, som bygger på hendes engagerede forhold til husholdning. I århundreder efter sin død omtaltes hun blot kærligt som *Mutter Anna*. Tilnavnet demonstrerer den agtelse, man havde for hendes virke: grønsagsavl, frugtplantagerne, mejeribruget, destillation og sukkerkonservering og alle de andre tiltag, som gjorde det muligt at beværte en kejser, og som satte Sachsen på det gastronomiske landkort og gav hoffet ry som datidens husholdningsakademi for både mænd og kvinder. Heldigvis har Anna efterladt sig store mængder korrespondance, hvor man også fremover vil kunne finde nye detaljer om hendes mange projekter og hendes forbindelser til Danmark.

Noter:

1. I 2016 arbejdede jeg intenst på en kommenteret jubilæums-genudgivelse af Danmarks ældste kogebog fra 1616. Den anonyme kogebog har i årtier været tilskrevet den alsaciske lægefrue Anna Wecker, men i mit arbejde fandt jeg ganske andre kilder, som stammede fra området omkring Leipzig og Dresden. Flere af kilderne stod i de kurfyrstelige biblioteker i Annaburg og Dresden. Jo mere jeg har beskæftiget mig med dette område af Det tyske Rige, jo klarere står det for mig, at Sachsen har været et kraftcentrum i udviklingen af landbrug og gastronomi, som sikkert har påvirket steder længere væk, som f.eks. Danmark.
2. Wad 2. del, s. 276-277.
3. Keller, s. 112.
4. Inhetveen og Schlude, s. 423-429.
5. Weber, s. 130.
6. Weber, s. 116.
7. Schirmer, s. 639+647f.
8. Weber, s. 87.
9. Schirmer, s. 647f.
10. Wad, s. 221ff.
11. Registratur, 72r.
12. Inventarii, Vol 29, 177v.
13. Rumpolt, s. CLVIII opskrift nr. 14 og 18.
14. Weber, s.104.
15. Weber, s. 103.
16. Wad, bd. 2, side 38f.
17. August, s. 12.
18. Det har ikke været muligt at finde kurfyrst Augusts originale bogværk *Künstlich Obstgarten Büchlein*, som skulle stamme fra 1570'erne, Jeg har fundet udgivelser af værket fra to forskellige årstal: 1619 og 1618, - fra to forskellige trykkerier (et

i Berlin, det andet i Frankfurt) og med to forskellige forfattere på titelblade (August og Bartoldt Junckhausen). Dette lille mysterium mangler at blive løst.

19. Bock, s. 32v, 33r.
20. Wad, del 1 s.11.
21. Schirmer, s. 630ff.
22. Brückner, s.233.
23. Rumpolt, s. 11r-41v.
24. Weber, s. 107.
25. Wiegelmann og Morhmann, s. 280.
26. Süthold, s. 157.
27. Anvendelse af citronsaft i opskrifter fra 1500-tallet er ganske usædvanligt. På denne tid var det primært skallen af citronen, man satte pris på. Brugen af citronsaft blev først almindelig i løbet af 1700-tallet.
28. Rumpolt, s. 11-13.

Kilder:

Aurich, Frank: *Die Büchersammlung der Kurfürsten August auf CD ROM*, SLUB-Kurier 2006/4 , s. 7-8.
Inventarii Uber die Churfürstliche Sächsische Libarey zu Dreszden, Bibl. Arch. I. Ba, Vol 28-30 SLUB.
Kopial 509 (udgående breve fra Anna af Sachsen), Hauptstaatsarchiv Dresden.
Registratur der bucher in des Churfürsten zu Saxen liberey zur Annaburg 1574, Vol 28, 29, *Drittes Theil* (Vol 30), Hauptarchiv Dresden: Bibl. Arch. I Ba 20).

Litteratur:

Apicius: *De re coquinaria*, Herwagen, 1541.
Arras, Paul: *Bilder aus der sächsischen Geschichte*, Leipzig 1889.
August (af Sachsen): *Künstlich Obstgarten Büchlein*, Berlin 1619

(første oplag skulle angiveligt være fra 1570'erne).

Bartoldt Junckhausen: *Neu Künstlich Obstgarten Büchlein*, Frankfurt 1618 (identisk med August af Sachsens bog bortset fra forsiden og fonten).

Bock, Hieronymus: *Der Teutschen Speisekammer 1550*, Bayerisches Staatsbibliothek Digital.

Brückner, G.: „Die zu Dresden in April 1575 zu Ehren des Kaisers Maximilian II. veranstaltete Festlichkeiten“, i: *Archiv für sächsische Geschichte*, 1866, Vol 4 s. 225-241.

Inhetveen, H. og, Schlude U.: *Kursachsen - agrargeschichtlich - weiblich*; Neues Archiv für Sächsische Geschichte Vol. 74/75 (2004), s. 423-429.

Keller, Katrin: *Kurfürstin Anna von Sachsen (1535-1585)*, Verlag Friederich Pustet, Regensburg 2010.

Laffert, Ludolph Friedrich von: *Auszug eines Schreibens des Hrn. Hof- und Canzleyrath von Laffert, in Betreff des Obstgartenbüchlein von Churfürst August zu Sachsen, Teutsche Obstgärtner*, Vol 16, s. 30-34 , Weimar 1801.

Notaker, Henry: *Printed Cookbooks in Europe, 1470-1700*, Oak Knoll Press (Newcastle, USA) og Hes & De Graaf Publishers BV (Houten, Holland), 2010.

Rumpolt, Marx: *En new Kochbuch*, Frankfurt 1581 (genoptryk Hildesheim 2002).

Sacchi, Bartolomeo (Platina): *De honesta voluptate et valetudine*, Venedig 1475.

Findes i genoptryk, bl.a. fra 2016 via forlaget Facsimile Publisher. Schirmer, Uwe: *Kursächsische Staatsfinanzen (1456-1656)*, Stuttgart 2006.

Süthold, Michael: *Manoscritto Lucano - Ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Südtalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, Kölner Romantische Arbeiten - Neue Folge Heft 70, Geneve 1994.

Wad, Gustav L.: *Breve til og fra Herluf Trolle og Birgitte Gjøe*,

del 1-2, Kbh. 1893.

Weber, Karl von: *Anna, Churfürstin zu Sachsen*, Leipzig 1868.

Wiegelmann, Günter og Morhmann, Ruth-Elisabeth: *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*, New York 1996.

Summary:**Anna of Saxony – Focal point for farming and gastronomy in Saxony**

Princess Anna of Denmark (1532-85), daughter of King Frederik II of Denmark. In 1553 she married Elector August of Saxony and was after that called Electress Anna of Saxony. In the latter half of the 16th century, Saxony was a powerhouse for the development of agriculture, horticulture and cookery in Northern Europe. Electress Anna played a special role in this development by virtue of her active participation in the selection and processing of food, the production of specialities, the collection and refinement of recipes, the training of the kitchen staff and the construction of a distillery etc. Anna's extensive network of like-minded people meant that not only her influence, but also her products and recipes, spread beyond the Saxon region to the likes of Denmark, her country of origin. The finest recipe book north of the Alps was *Ein new Kocbuch* (1581) by the master chef, Marx Rumpolt. It was dedicated to Anna of Saxony, despite the fact that the author was no longer employed at the Saxon court. This testifies to the contemporary recognition of Anna's great importance for gastronomy. Two of Rumpolt's menu suggestions for imperial banquets are included in the article.