



Biskoppens bord

Af Peter Mose Jensen, Jette Linaa, Jakob Ørnbjerg og Susanne Østergaard¹

Aalborgs menukort

Havde man penge, var Aalborg omkring år 1700 leveringsdygtig i alt, hvad hjertet kunne begære af føde- og drikkevarer.

Hver onsdag og lørdag kunne byens borgere forsyne sig med føde- og råvarer, når oplandets bønder fra deres vogne på Aalborgs Gammeltorv falbød korn, frugt, grøntsager, æg, levende grise og høns.² I kraft af at Aalborg var en havneby ved Limfjordens vande og tæt på Kattegat, var det sjældent noget problem at få adgang til fisk, hvad enten der var tale om sild, gedder, laks, aborrer, rødspætter eller andre fersk- og saltvandsfisk.³ Fiskene kunne købes direkte fra fiskernes både, der lå opankrede i vandløbet Østerå i Aalborgs centrum.⁴

I de store husholdninger var der økonomisk overskud og arbejdskraft til, at man kunne slagte sine egne husdyr og bage sit eget brød, men ellers kunne man

med fordel besøge en af Aalborgs otte-ni slagtere eller byens bagere. Slagterne solgte både udskåret, fersk og saltet kød, mens bagerne havde brød og kringler til salg.⁵ Endelig var der høkere og hokersker, der forhandlede øl, brændevin, brød, ost, æg og lune retter fra deres opstillede boder.⁶

Aalborgs status som en af rigets største handels- og havnebyer afspejles også i forhold til forbrugernes adgang til internationale og importerede mad- og drikkevarer. Tyske, spanske og franske vine, stærkt tysk øl og fransk cognac kunne købes hos byens købmænd og vintappere, der ofte hentede drikkevarerne hjem på deres egne skibe.⁷ Gik ens smag mere i retning af te, den nye eksotiske drik fra Kina, kunne dette også skaffes. Det krævede blot, at man henvendte sig til den tyske apotekerfamilie Friedenreich, der siden 1671 havde drevet Aalborgs Svaneapotek fra Jens Bangs Stenhus ved Østerå.⁸ Havde man en sød tand, eller var man kommet i bekneb for eksotiske frugter eller krydderier til aftensmaden, var Svaneapoteket også værd at gæste. Her havde familien Friedenreich nemlig ikke blot medicin, urter og kemikalier til salg, men også store mængder af ris, sukker, syltetøj, svesker, figner, citroner, rosiner, mandler, peber, ingefær og kommen på lager.⁹

I 1600-tallets midte malede den flamske maler Frans Snyders (1579-1657) denne hyldest til bordets glæder. Her er alt, hvad sanserne og maven kan begære af vildt, fjerkræ, fisk, fremmede frugter og markens urt. Alt er klart til tilberedelsen af et fyrsteligt måltid, som også biskop Jens Bircherod ville have kunnet nikke genkendende til. Foto: The J. Paul Getty Museum, Los Angeles.

Fra jord til bord

Aalborg tilbød altså en mangfoldighed af både inden- og udenlandske føde- og drikkevarer, men hvad ville man egentlig få serveret, hvis man omkring år 1700 var blevet indbudt til middag i en af byens bedste-borgerhuse eller rigeste købmandsgårde?

Hvis man som madhistoriker har interesse for, hvad datidens danskere spiste og drak i Aalborg og andre steder, vil et godt sted at starte være de bevarede kagebøger, instrukser og bespisningsregnskaber. Danmarks første kagebog blev udgivet i 1616, og med udgangspunkt i skriftlige kilder som Anne Elisabeth Wigants „En høvfornemme Madames Kaagebog“ fra 1703 er det muligt at genskabe duften fra og smagen af måltiderne i 1700-tallets Aalborg.¹⁰ Fortidens kagebøger indeholder en guldgrube af oplysninger, men de har dog også deres begrænsninger. Råvarerne smager anderledes, mens kagebøger og køkkenregnskaber ofte har den ulempe, at deres opskrifter og oplysninger er henvendt til kongefamiliens og hoffets forbrug. Til gengæld siger de mindre om andre samfundsgruppers forbrug og fødevarer.¹¹ Endelig er det umuligt at vide med sikkerhed, i hvor høj grad de forhåndenværende kagebøger har været benyttet i det daglige, og hvor megen madlavning der har været afhængig af det lokale udbud af råvarer, den mundtlige tradition og håndskrevne opskriftssamlinger, der siden er gået tabt.¹²

Hvor de skriftlige kilder tier, eller decideret mangler, kan man med fordel kigge nærmere på levnene fra fortærede måltider. Det kan dreje sig om såvel madrester og ituslået bordtøj som menneskelige ekskrementer, der er blevet fundet og be-

varet i udgravede møddinger, latrinkasser eller affaldsgruber.

Her støder man dog på et nyt problem, da det som regel er stærkt begrænset, hvad man ved om de enkelte individer og husstande, der i sin tid fortærede og fordøjede maden eller kasserede de fundne genstande. Det er med andre ord svært at følge sådanne efterladenskaber fra deres deponering i jorden og tilbage til den husholdning, de mennesker og det bord, hvor såvel måltider som det påkrævede bordservice i sin tid havde sin rette plads.

Ved et rent lykketræf opstod en sådan mulighed for at følge et måltid fra jorden og tilbage til bordet i Aalborg for 80 år siden. I forbindelse med et større saneringsprojekt af Aalborgs bymidte i 1930'erne dukkede en latrinkasse op på den grund i Algade lige syd for Sankt Budolfi Kirke, hvor byens bispegård havde ligget 1672-1915. Museumsinspektør ved Aalborg Historiske Museum Peter Riismøller (1905-73) gik nu i gang med at redde fundet.¹³

Latrinkassen og dens indhold, især den såkaldte „bispelort“, har været genstand for en del medieopmærksomhed det seneste år, i forbindelse med at vi publicerede vores undersøgelser af biskoppens latrinkasse i tidsskriftet „Kulturstudier“ i 2016.¹⁴ Nærværende artikel bygger på samme datamateriale, men da artiklen i 2016 specifikt var rettet mod biskoppen, har vi her benyttet os af lejligheden til at genbesøge og gentolke materialet som afsæt for en bredere udfoldelse af det højborgerlige måltid.

Selve latrinkassen målte 220 x 245 centimeter og var konstrueret af egeplanker slået på kvadratiske



Den udgravede latrinkasse fra bispegården i Aalborg. Den er fotograferet af museumsinspektør Peter Riismøller i 1937. Foto: Nordjyllands Historiske Museum.

hjørnestolper. Kassen var bevaret i en højde af cirka 60 centimeter, men må have været betydeligt højere, al den stund dens bund lå tre meter under nutidens jordniveau. Ingen naturvidenskabelige analyser kan

fortælle os om kassens alder, for træet er ikke bevaret til i dag. Kassens brugstid kendes ikke, men selvom egetræ er vores mest holdbare træsort, kan dens funktionstid næppe have oversteget cirka 30 år. I kassen



Fajancekrukke fra hollandske Delft, dateret 1686, fundet i bispens latrinkasse. Højde: 11 centimeter. Foto: Jette Linaa, Moesgaard Museum.

blev fundet en række genstande. I dag ville man have registreret, om der var spor af tømninger af kassen, og dermed, om de genstande, man fandt i den, var smidt i ved én og samme lejlighed eller akkumuleret over længere tid. Her må man nøjes med udgraverens notater om, at alle genstandene blev fundet sammen nær kassens bund. I dag ville man også have siet kassen omhyggeligt, men med datidens udgravningsteknik må man således gå ud fra, at en del småskår blev overset.

Det har betydning for tolkningen af de genstande, man fandt i kassen. Adskillige af dem er hele eller

næsten hele, og man ville gerne kunne have vurderet, om de alle sammen var kastet hele i latrinkassen, eller om de var knust under brug og så bortskaffet. Hvis man tager udgraverens ord om, at de blev fundet sammen, for gode varer, kan man tolke genstandene i latrinkassen som kastet i ved én lejlighed, muligvis ved rydning af bispegården efter en af ejernes død.¹⁵

Af latrinkassens oprindelige indhold har man overleveret et større genstandsmateriale og en rest af indtørrede fækalier. Dette tillader os, sammen med det bevarede skriftlige kildemateriale med relation til

bispegården og dens beboere, at rekonstruere måltidet, som det var på Aalborg-biskoppens bord omkring år 1700. Men først skal vi høre om bispegården i Algade.

Bispegården i Algade

Siden 1554, hvor biskoppen over Vendsyssel Stift rykkede sit bispesæde fra Hjørring til Aalborg, havde bispegården ligget i Aalborgs Skovgade, der efter sin nye beboer dog snart blev omdøbt til Bispensgade. I 1670'ernes begyndelse var den gamle bispegård dog i en så miserabel tilstand, at den netop tiltrådte biskop Matthias Foss (1627-83) begyndte at se sig om efter en mere passende bolig. Foss var en både praktisk orienteret og velstående mand, så valget faldt på en stor købmandsgård i Aalborgs Algade, som han efterfølgende købte. Den nye bispegård var opført i solidt bindingsværk og bestod af tre fløje, der samlede sig om en gårdsplads.¹⁶ Hovedbygningen, hvor biskoppen havde sin embeds- og privatbolig, vendte ud imod Algade. I den østlige længe var der køkken, spisekammer, vaskehus og værelser til tjenestefolkene, mens der i den vestlige længe også lå en række stuer og kamre. Dertil kom stald og vognhus, mens ejendommen imod syd var afgrænset af en „*Lyst- og Frugt-Hauge*“, der forsynede beboerne med frisk frugt til måltiderne og blomster til pynt i bispegårdens stuer.¹⁷ Som en ekstra gevinst lå bispegården blot nogle få meter syd for Sankt Budolfi Kirke, så fra nu af havde Foss og hans efterfølgere ikke langt til arbejdet.

Efter Foss' død i 1683 købte kongen bispegården af biskoppens arvinger, og efterfølgende rykkede biskop Henrik Bornemann (1646-1710) og hans familie ind i

bispegården.¹⁸ Da Bornemann i 1693 fik nyt embede på Sjælland, overtog Jens Bircherod (1658-1708) embedet og bispegården. Bircherod døde i bispegården i 1708, og omkring dette tidspunkt har bispegårdens latrinkasse været taget ud af brug.

Biskoppens sidste måltid

I latrinkassen blev fundet forskelligt skrammel. Især lægger man mærke til nogle udtjente sko og rester af en tønde, måske til vin. Nogle danske lurfade af typisk Aalborg-fabrikat hører heller ikke til det mest eksklusive, men det gør til gengæld et drikkeglas, en række fajancer fra Delft i Holland og en skål af porcelæn.

Drikkeglasset er nu i mange stykker, omhyggeligt samlet, men i hel tilstand har det været et pragtstykke. Det kan have været helt, da det havnede i latrinet. Det er 18 centimeter højt, af grønligt glas med form som et moderne ølglas og dekoreret med blomster og omløbende streger og borter i emalje. På siden er en kristus- eller helgenfigur med blå kappe og gul glorie, og ovenover ses rester af en indskrift: bogstaverne „S'AMAS“ kan tydes. På glasset står årstallet 1667, formodentlig glassets fremstillingsår. Glasset er af velkendt type. Det er fremstillet i Böhmen i det nuværende Tjekkiet. På Gemeentemuseum i Den Haag står et ganske lignende glas, der er bare ingen parallel i Danmark endnu.¹⁹

Af glasvarer fandtes også to flasker af tyndt grønt glas med talrige blærer. Den ene er en konkav flaskebund, 12 centimeter i diameter, som vi senere skal vende tilbage til på grund af dens noget usædvanlige indhold, da den blev udgravet, det andet halsparti og

skuldre af en anden flaske. Begge flasker er formodentlig også tysk arbejde.²⁰

Til de eksklusive stykker hører også en porcelænsskål af såkaldt capuchin-vare, fremstillet i Jingdezen i det sydlige Kina. Capuchin-vare hedder således, fordi den brune yderside har samme farve som kapuciner-munkes kutter. Muligvis er der tale om en konfektskål, for i en række bevarede boopgørelser fra 1650'ernes Helsingør optræder porcelænsskålene som konfektskåle og bliver nævnt blandt husenes klenodier.²¹ Porcelæn optræder ikke kun i jordfund, men også i skifteprotokoller fra Aalborg. Således efterlod apoteker Johannes Frederik Friedenreich i byens Svaneapotek sig ved sin død i 1690 både porcelæn og stenskåle.²² Nu ved man ikke, hvad porcelænet fra bispegårdens latrinkasse er blevet brugt til, men en drikkeskål til te var det næppe: I alt fald nævner Bircherød, at han i 1697 drikker te hos baron Jens Juel i København. At det bliver nævnt som noget særligt, tyder ikke på, at tedrikning har hørt til dagligdagen hos biskoppen i Aalborg.²³ Det kinesiske porcelæn giver til gengæld et fingerpeg om latrinkassens datering, for tilsvarende stykker optræder i hollandske fund omkring 1700.²⁴ På dette tidspunkt var bispegården beboet af Jens Bircherød, hustruen, Søster Bartholin, og deres tjenestefolk. På baggrund af de arkæologiske fund og det skriftlige kildemateriale bliver det således muligt at indsnævre latrinkassens brugere til en enkelt husholdning i 1700-tallets begyndelse.

Det mest eksotiske stykke er en ganske lille botijo – en portugisisk krukke fremstillet til afkøling af drikkevand. Hvad den har været anvendt til i det kolde Aal-

borg, ved man ganske enkelt ikke, og krukken har ingen kendte paralleller fra Danmark. Til bordtøjet hører også en række blåhvide fajancer fra Delft i Nederlandene. Den mest markante er en komplet, blomsterdekoreret skål eller krukke. I bunden er påmalet årstallet 1686, og det giver så en „post-quem“-datering af latrinkassen. Der blev også fundet en retvægget potpourrikrukke og en lille, otte centimeter høj medicin- eller krydderikrukke. Endelig indgik to helt enkle hvide fajancetallerkener fra Delft i Nederlandene i fundet.

Med forbehold for de mangler, som udgravningsmetoden giver materialet, ser det ud til, at der er kasseret et helt og fuldt funktionsdygtigt sæt af bordtøj til måltidets servering og indtagelse. Man må forestille sig dette højborgerlige måltid med vin i flasker og fra tønder, indtaget af farvestrålende og kostbare, emaljerede glas; madretter serveret adskilt i fornemme blå-hvide nederlandske fajancekar efter kinesisk inspiration, og maden blev spist på de glatte nederlandske fajancetallerkener: et fornemt måltid afrundet med konfekt serveret i en sjælden, kinesisk porcelænsskål: Man er ganske tæt på det højborgerlige måltid, der præsenteres på samtidens nederlandske skilderier, og ganske langt fra bondens daglige brød. En kombination af gode bevaringsforhold og et heldigt sammenfald af fundomstændigheder og tilfældigheder gør det imidlertid muligt at komme endnu tættere på, hvad der egentlig kan have været serveret på biskoppens overdådigt udstyrede bord.

Klumpen i flaskebunden

For at nå hertil skal vi dog først tilbage til udgravningen af bispegårdens latrinkasse i 1937. Allerede under



Vandkrukke af lertøj, såkaldt bojita, fra Portugal eller Spanien. Fundet i bispens latrinkasse. Højde: 8 centimeter. Foto: Jette Linæa, Moesgaard Museum.

det daværende gravearbejde hæftede museumsinspektør Peter Riismøller sig nemlig ved, at latrinkassens skrald og fækalier ud over de mange fine arkæologiske genstande også rummede store mængder af organiske måltidslevn.²⁵ Disse var blandt andet af animalsk karakter, eksempelvis i form af kyllingeknogler og østersskaller. Der dukkede dog også mange rester af madplanter op, såsom skaller fra hasselnødder, mandler og valnødder ud over store mængder frugtsten fra kirsebær og blomme.

Fælles for Riismøllers observerede fødeemner var, at de alle var forholdsvis store. Alt var således noget, som kunne ses med det blotte øje. Dette antydede, at materialet aldrig var blevet udsat for en egentlig videnskabelig analyse, hvor også småelementer ville være blevet registreret.

Muligheden for en genundersøgelse af madresterne fra bispegårdens latrinkasse var således meget relevant og opstod heldigvis godt 80 år efter udgravningens afslutning, nemlig i 2016. På dette tidspunkt



*Fækalieresten fra bispegårdens latrinkasse set fra neden.
Foto: Rógvi N. Johansen, Foto/medie Moesgaard.*

blev der, med udgangspunkt i det tværvidevidenskabelige forskningsprojekt „Urban Diaspora“, afsat midler til at analysere en række plantefund fra sen middelalder og tidlig moderne tid i Aalborg. Blikket faldt i den forbindelse på de gamle madrester fra bispegårdens latrinkasse. Kunne man være så heldig, at Riismøller havde gemt nogle af sine fundne fødeplanter til eftertiden, således at de kunne blive underkastet en moderne mikroskopanalyse? Desværre var dette ikke tilfældet. Skuffelsen blev dog hurtigt vendt til stor glæde, da det viste sig, at man i stedet havde gemt noget endnu bedre – nemlig en hel klump menneskelig

fækalie. Afføringsklumpen havde, ifølge den medfølgende beskrivelse, ligget indlejret i den tidligere omtalte konkave tyske flaskebund, som også var blevet fundet i latrinkassen, men lå for sig selv, da den nu igen blev hevet frem fra magasinet. Ikke overraskende var klumpen i dag tørret fuldstændig op og var derfor skrumpet noget og fremstod meget kompakt. Den var dog stadig fint cirkulær og afrundet i bunden på grund af flaskebundens form og bestod herudover af et tyndt bundlag, som var overlejret af en noget mørkere og klart velafgrænset klump.²⁶

Deponeringen af klumpen i flasken er sandsynligvis sket ret hurtigt og sikkert nogenlunde på følgende måde: Først er en flaskebund blevet smidt i latrinkassen som affald. Bagefter har en smule af latrinkassens fyld aflejret sig i flaskens nedre del i form af det lysere bundlag. Endelig er en fækalielump, ved et for os rent lykketræf, havnet i flaskebunden sandsynligvis enten som følge af en, der har siddet på latrinkassen, eller på grund af en natpottetømning eller lignende. Rent tolkningsmæssigt er det imidlertid vigtigt at fastslå, at klumpen i flasken efter alt at dømme udgør én fækaliere. Indholdet afspejler derfor sandsynligvis en sammenblanding af de måltider, der har været indtaget inden for en meget kortvarig periode, formentlig af én person og sikkert fra tidspunktet omkring Bircherods embedsperiode 1694-1708, hvortil meget af det øvrige indhold i latrinkassen stammer. Om så fækalielumpen hidrører fra Bircherod selv eller i stedet fra hans kone, en person i husholdningen eller måske fra en gæst i bispegården, kan man naturligvis ikke vide.

Hvad fækalielumpen rummede²⁷

I forbindelse med den arkæobotaniske analyse blev 165 milliliter af selve fækalieresten dissekeret og undersøgt. Allererst blev det nedre affaldslag på klumpens underside dog observeret under mikroskop, og dette skal indledningsvis kort omtales. Af særlig interesse fra dette affaldslag var især fundet af en hasselnøddeskal samt en frugtsten af blomme eller kræge og flere sten fra kirsebær. Om disse fødeplanter stammer fra dyrkede træer eller fra indsamlede vilde planter, ved vi ikke. Men i hvert fald kan man sige, at da man normalt ikke sluger hverken frugtsten eller hasselnøddeskaller, udgør plantefundene fra undersiden af klumpen efter al sandsynlighed affald fra madtilberedning snarere end rester fra egentlige måltider.

I forbindelse med analysen af fækalieresten var der nogen bekymring omkring bevaringsforholdene for plantedelene heri. Selv efter de mere end 250 år i jorden og godt 80 år på magasin viste disse sig dog heldigvis at være gode. Alligevel må man regne med, at ikke alle planterester i en sådan fækaliere vil være bevaret til i dag, hvilket skyldes mikroorganismers skadelige aktivitet gennem tiden, udtørringen på magasinet og så videre.²⁸ Mere skrøbelige mademner, såsom blade fra salat og kål, rodfrugter, løg, frugtkød, stødte krydderier og så videre kan man ikke forvente at finde i en sådan udtørret prøve. Da fødeemnerne desuden består af flere måltider, som har været tygget og blandet sammen, bliver resultatet af analysen ikke et menukort med retter, men snarere en begrænset ingrediensliste bestående af kerner, frø, frugtsten, nøddeskaller og andre, mere kompakte plantedele.

Dette til trods må mængden af forskellige plantearter i fækalielumpen siges at være ganske imponerende, især set i lyset af at de repræsenterede måltider må have været indtaget over en kort tidsperiode.

Ikke overraskende kommer langt hovedparten af fragmenterne i afføringsklumpen sandsynligvis fra spiste måltider. Til denne gruppe hører blandt andet enkelte knoglestumper – måske levn fra kødmad – samt flere rester af typiske markafgrøder. Disse inkluderer blandt andet en smule klid, det vil sige formodede rester af malet mel eller fragmenterede korn, som kan afspejle, at brød, grød eller lignende har stået på bispegårdens menukort. Desuden fandtes et enkelt skalfragment af enten kolbehirse eller almindelig hirse og også to skalfragmenter af boghvede. Sådanne boghvedeskaller var ikke menneskeføde, men blev benyttet til dyrefoder, gulvstrøelse, fugtisolering og pakkemateriale til skrøbelige genstande. Det kan dog heller ikke afvises, at boghveden har indgået i et måltid i bispegården. Omkring år 1700 blev boghvede primært dyrket på Fyn, hvorfra man forsynde resten af riget.²⁹ Boghvede blev anvendt til både grød, vælling og pandekager, og at særligt fynboer satte pris på disse specialiteter, vidste man allerede i 1630'erne, hvor boghvedegrød direkte omtales som „Fynbo Grød“. ³⁰ Spørgsmålet er så, om man kan spore en direkte forbindelse mellem de fynske boghvedemarkers og fundet af boghvede i Aalborgs bispegård. Det er rent faktisk tilfældet. Biskop Jens Bircherod, der boede i bispegården, mens latrinkassen var i brug, var født i Odense og levede her, indtil han 16 år gammel blev indskrevet som studerende ved Københavns

Universitet.³¹ Med jævne mellemrum besøgte Bircherod sin fødeø, og måske har han i den forbindelse taget boghvede med hjem til Aalborg? Muligheden for, at boghvedeskallerne kan spores tilbage til en skål med boghvedegrød, -vælling eller måske endda en pandekage, der er blevet serveret for og fortæret af biskop Bircherod, et familiemedlem eller et andet medlem af husholdningen kan altså ikke helt afvises.

Noget, der især sprang i øjnene i forbindelse med analysen af fækalieklumpen, var imidlertid ikke afgrøderesterne, men i stedet, at der optrådte store mængder frø og kerner fra en lang række af forskellige frugter og bær. Til denne gruppe hører især hjemlige arter som skovjordbær, hindbær eller korbær, brombær og æble eller pære.³² En enkelt sten fra henholdsvis blomme eller kræge og kirsebær dukkede også op i latrinklumpen.³³ Endelig fandtes et par frø fra bølge, som både kan være fra blåbær, tyttebær, tranebær, melbærris eller mosebølge, samt en del kerner fra ribs og solbær. Altså alt i alt en imponerende række planter, som enten kan have været dyrket – måske endda i bispegårdens egen have, eller som også kan have været indsamlet i naturen. Under alle omstændigheder kan listen let give associationer til 1600-tallets malerier af fade, der bugner af frugter, bær, nødder og andre gode sager. Om bærrerne og frugterne i fækalieklumpen har været spist friske eller tørrede eller måske afspejler forarbejdet mad såsom syltetøj eller kandiserede frugter, kan man dog ikke vide.

Importvarer

Som tidligere nævnt havde Aalborg omkring år 1700 tætte handelsforbindelser med udlandet. Det gav by-

ens velstillede indbyggere adgang til en række importerede fødevarer. Havde man penge, kunne man få, og det havde man tydeligvis i Aalborgs bispegård. Riismøller kunne allerede under latrinudgravningen i 1937 konstatere de dyre madvaner på stedet gennem sine observationer af østers og mandler, og indtrykket af velstand bestyrkedes af de nye analyser af fækalieklumpen. Blandt andet fandtes der i 2016 et enkelt korn af sort – eller måske hvid – peber. Den sorte yderskal på peberkornet manglede nemlig, og det er den, der udgør forskellen på de to pebertyper. Da manglen på yderskal dog sagtens kan skyldes for eksempel bevaringsmæssige omstændigheder, kan man imidlertid ikke i dag sige, om det har været den ene eller den anden type peberkorn, der oprindeligt blev anvendt i maden.

Peberkornet i fækalieklumpen er et tegn på den helt fjerne tropehandel, som man ud fra de historiske kilder ved har fundet sted i byen omkring slutningen af 1600-tallet. Som tidligere nævnt lå for eksempel Svaneapoteket i Aalborg omkring dette tidspunkt inde med et stort lager af blandt andet peber, og der er god mulighed for, at det kan have været her, at bispegårdens beboere har forsynet sig, når man løb tør for peber, men også for andre krydderier.

Peberkornet var dog ikke det eneste tegn på luksusimport i fækalieklumpen, idet der også fandtes en del kerner af muligvis importerede figner, vindruer og multebær i analyseprøven. Selvom for eksempel Svaneapoteket som tidligere nævnt lå inde med store mængder tørrede, importerede figner, kan det dog ikke udelukkes, at nogle af disse planter måske også

kan være lokale varer snarere end importerede. I Jens Bircherods bevarede dagbøger omtales således både i 1694 og 1695, hvordan frosten i slutningen af september måned havde været hård ved blandt andet vinranker og vindruer, så i hvert fald vinplanter har til en vis grad været dyrket lokalt.³⁴ På samme måde kan multebær forekomme naturligt i Nordjylland og kan have været indsamlet i nærheden af Aalborg.³⁵ Fra historiske kilder vides det dog, at multebær omkring år 1700 blev eksporteret i stor stil fra Norge til Danmark.³⁶ I samme periode udgjorde Aalborg en af de vigtigste udskibningshavne for dansk korn til det brødfattige Norge.³⁷ Der var altså livlig trafik over Kattegat i perioden, og det er derfor meget sandsynligt, at multebærrerne i fækalieklumpen er et lille eksempel på handelsforbindelserne mellem Aalborg og Norge omkring år 1700.

Latrinkassen i Pilestræde

Er det måltid, der afspejles i latrinkassen fra Aalborgs bispegård eksklusivt, er det dog ikke enestående i Danmark. Det mest velpublicerede parallelfund er en latrinkasse, der blev udgravet i Pilestræde 8 i København.³⁸ Latrinkassen må opfattes som en kombineret latrin-/affaldskasse ganske som latrinkassen fra Aalborgs bispegård. Selve kassen er konstrueret af træ, fældet i 1636, men i publikationen om fundet daterer udgraveren latrinkassens opgivelse til starten af 1700-tallet på baggrund af de fundne genstande. Dernæst sætter udgraveren latrinkassen i forbindelse med den velkendte franske entreprenør Etienne Capiion, der tog borgerskab i 1703 og drev traktørvirk-

somhed på adressen i begyndelsen af 1700-tallet. Hvor spændende denne tilskrivning end er, kan den ikke opretholdes uden videre. Typologisk kan keramikken fra latrinkassen dateres noget tidligere: omkring 1650-1700, og den madkultur, man finder rester af i det, hører således næppe til Capions virksomhed, men må sandsynligvis henføres til hans indtil videre anonyme forgænger på stedet.³⁹ Fra at være efterladenskaber af en fransk restaurant i begyndelsen af 1700-tallet må måltidsresterne i den københavnske latrinkasse derfor henføres til en (høj)borgerlig husholdning i slutningen af 1600-tallet, en husholdning af eksklusivt tilsnit og med særdeles gode internationale forbindelser – ikke ganske ulig den husholdning, der må stå bag vores latrinkasse fra Aalborg. Den eksklusive livsstil i området ved Pilestræde 8 ses i høj grad afspejlet i de analyserede planterester fra det sammenblandede fyld i latrinkassen herfra, som på mange måder fremviste en slående lighed med latrinanalysen fra bispegården i Aalborg. Også i prøven fra Pilestræde fandtes der således, ud over knoglerester fra gås, kylling, kvæg, gris og får/ged, et bredt udvalg af diverse fødeplanter.⁴⁰ Disse inkluderede, ligesom fækalieresten fra Aalborg, en blanding af typiske afgrøder, hvor man blandt andet genfinder boghveden, men også nødder, der optrådte i form af hassel- og valnødder. Desuden indeholdt også latrinprøven fra Pilestræde en lang række frugt- og bærrester. Til denne gruppe hører både hjemlige arter som jordbær, enebær, æble, pære, kirsebær, kirsebær-blomme, ribs eller solbær, hindbær, brombær, korbær og mosebølge eller blåbær samt mere eksotiske arter såsom figen, drue og multebær.

bær – altså stort set de samme arter, som optrådte i fækalien fra den aalborgensiske bispegård. Selv hvid peber genfinder man i analyseprøven fra Pilestræde 8. Enkelte specialiteter, såsom ris, koriander og kommen, der fandtes i Pilestræde, optrådte godt nok ikke i fækalieklumpen fra Aalborg, men dette kan bero på tilfældigheder. Det rokker således ikke ved den store lighed imellem de to analyseresultater. Både i København og Aalborg afspejler fundene fra de to latrinkasser velstående, internationalt orienterede og kvalitetsbevidste husholdninger, der satte pris på et alsidigt og veldækket middagsbord.

... „syv skønne Retter Mad“

Men hvad kunne der så egentlig have været på menuen i Aalborgs bispegård omkring år 1700? Heldigvis tillader skriftlige kilder os at få et nærmere indblik i det højborgerlige måltid i bispegården. I det meste af sin levetid førte Jens Bircherod nemlig en detaljeret dagbog, der indeholder mange interessante oplysninger om hans liv og virke.⁴¹ Allerede ved sin ankomst til Aalborg i marts 1694 betroede biskoppen sin dagbog om den fyrstelige modtagelse, som aalborgenserne havde arrangeret for ham og hans hustru. Her havde biskoppen ikke mindst bidt mærke i den opulente velkomstmiddag: *„Til Aftensmåltid sendte samme Godtfolk os fra deres Huus syv skønne Retter Mad“*.⁴²

Ærgerligt nok går Bircherod ikke i detaljer med denne menu, men her kan et fødselsdagsdigt fra året 1700 dog hjælpe os på vej. Dette år skrev herredsfoged Jacob Knudsen Schandrup et sådant digt til sin ven,

*„Nu kommer da Supperne gule og røde
Vellugtende kryddede, feede og søde
Af Risen og Pærlegryn Indiens Varer
Af Groffenbrad, Svidsker og Viinen dend klare*

*Dend Engelske Budding mig røger i Næsen
Hun smager som Sukker for dem som er kræsen...
Farvel her i Stuen, jeg sagtelig mumler
Adjeu min Hr. Pastor, nu seer I jeg tumler“*

Når Jacob Knudsen Schandrup ikke passede sit embede som herredsfoged i Sønderlyng og Middelsom herreder mellem Viborg og Randers, skrev han gerne poesi, salmer og små historier på vers. Blandt Schandrups litterære produktion var også et fødselsdagsdigt til vennen Jens Blytækker, hvor herredsfogeden forestiller sig, hvad der skulle serveres til den ideelle fødselsdagsmiddag.

sognepræsten Jens Blytækker i Salling. Her kan man læse, hvad en god middag blandt Limfjordslandets gejstlige og verdslige embedsmænd kunne bestå af på Bircherods tid. Man startede med krydrede, fede og søde supper med rigelige mængder af perle- og risengryn.⁴³ Dernæst fulgte postejer og stegt vildt med syltede frugter som tilbehør, inden fisk, hvidkål og pølser kom på bordet. Næste etape i fødselsdagsmiddagen var vaffer, makroner og marcipan sølet ind i sukker. Alt sammen blev naturligvis skyllet ned med de bedste vine, så der er ikke noget at sige til, at herredsfogden ved festmåltidets afslutning udtrykte en vis frygt for, at han skulle tumble omkuld. Af Bircherods dagbøger

fremgår det, at han færdedes i de samme lærde og sociale kredse som herredsfogeden og præsten.⁴⁴ Tager man dertil i betragtning, at de gode vine, risengrynene, marcipanen og de store mængder af sukker, der indgik i Jens Blytäckers fødselsdagsmiddag, efter alt at dømme er hentet i Aalborg, som på dette tidspunkt var Limfjordens største og eneste havneby af betydning, er Schandrups hyldest til bordets glæder et godt bud på et både fyrsteligt og festligt måltid i Aalborgs bispegård.⁴⁵

Noter:

1. Artiklen er udarbejdet som en del af forskningsprojektet „Urban Diaspora – Diaspora Communities and Materiality in Early Modern Urban Centers“, finansieret af Det Frie Forskningsråd (bevillings-ID: DFF-4001-00168).
2. Tvede-Jensen og Poulsen 1988, s. 83-84.
3. Matthiessen 1941, s. 106-112 og 122.
4. Petersen 1997, s. 23.
5. Tvede-Jensen og Poulsen 1988, s. 284-285.
6. Tvede-Jensen og Poulsen 1988, s. 177.
7. Tvede-Jensen og Poulsen 1988, s. 180-181 samt Ørnbjerg 2016, s. 26.
8. Hassing Povlsen, 1976, s. 37; Hoff, 2015 s. 13-17.
9. Kruse med flere 2015, s. 86.
10. Juul 2016 s. 10; Boyhus 1991, s. 466.
11. Friis 1969 s. 403 og 415, Koed Westergaard 1988, s. 244 samt Boyhus 1991, s.466.
12. Boyhus 1991, s. 466.
13. Grantzau 1953-1954, s. 96-98. Tak til Christian Vrångmose Jensen og til Stig Bergmann Møller, Nordjyllands Historiske Museum, for adgang til fundene. Fundnummer Aahm 1582x9040-9056.

14. Ørnbjerg, Jensen, Jensen og Linaa 2016.
15. Larsson 2006; Linaa 2016; Nygaard 2015; Staubach 2013.
16. Stenholm 1904, s. 19-28.
17. Stenholm 1904, s. 18; Molbech 1846 s. 432.
18. Stenholm 1904, s. 26.
19. Pijzel-Dommisse & Eliëns 2009, s. 130.
20. Tak til dr. Nina Linde Jaspers, Terra Cotta Incognita for bestemmelse af fajancerne i fundet. <http://www.terracottaincognita.eu/>
21. Rigsarkivet, Helsingør skifteprotokol 11. november 1650.
22. Rigsarkivet, Aalborg skifteprotokol 27. august 1690.
23. Ørnbjerg, Jensen, Jensen og Linaa 2016, s. 65.
24. Bartels 1999, s. 189-190.
25. Grantzau 1953-1954, s. 96; Iørgensen 1940, s. 24.
26. Ørnbjerg med flere 2016, s. 51-55.
27. En udførlig liste over fundene i fækalieklumpen kan findes i Ørnbjerg, Jensen, Jensen og Linaa 2016, s. 56.
28. Jacomet & Kreutz 1999, s. 57-59; Popper 1988, s. 57; Renfrew 1973, s. 17; Viklund 1998, s. 30-31; Renfrew & Bahn 1991, s. 58-60.
29. Brøndegaard 1979 bd 2, s. 136-145; Karg 2007, s. 145.
30. Bertnsen 1971 første bog, s. 95-96; Koed Westergaard 1988, s. 158.
31. Stenholm 1904, s. 116-117.
32. Frøene fra hindbær eller korbær kunne ikke skelnes sikkert fra hinanden.
33. Stenen kunne ikke nøjagtigt identificeres, men var enten fra blomme eller kræge.
34. Molbech 1846, s. 298, 309.
35. Hansen 1993, s. 278.
36. Brøndegaard 1979, s. 153.
37. Tvede-Jensen og Poulsen 1988, s. 248.

38. Andersen & Moltsen 2007.
39. Linaa 2016, s. 57-58.
40. Hele plantelisten fra Pilestræde 8 kan ses i Andersen & Moltsen 2007, s. 260.
41. Molbech 1846 og Stenholm 1904, s. 130-131.
42. Molbech 1846, s. 286.
43. Koed Westegaard 1988, s. 244.
44. Stenholm 1904, s. 131.
45. Petersen 1993, s. 30-32.

Kilder:

Rigsarkivet, København:

Helsingør Byfoged (1571-1921): Skifteprotokol 1650.

Rigsarkivet, Viborg:

Aalborg by og birk (og en del af Fleskum Herred): Skifteprotokol 1690.

Aalborg Historiske Museum (ÅHM):

Journalsag med tilknyttede protokolnumre 9040-9056.

ÅHM 1611.

Litteratur:

Andersen, Vivi Lena & Anine Moltsen: *The dyer and the cook: finds from 8 Pilestræde*, Copenhagen, Denmark Post-Medieval Archaeology 41/2, 2007 s. 242–263.

Bartels, Michiel Steden in Scherven. *Vondsten in Beertputten in Deventer, Doordrecht, Nijmegen en Tiel (1250-1900)*, Amersfoort 1999.

Berntsen, Arent: Danmarckis og Norgis Fruchtbar Herlighed, København, 1971 (første udgave 1650-1656).

Boyhus, Else-Marie: „Kogebog“, i: Erik Alstrup og Poul Erik Olesen (red.): *Dansk Kulturhistorisk Opslagsværk*, bd. 1, Højbjerg 1991, s. 466-467.

Brøndegaard, Vagn: *Folk og Flora*, bd. 3, Rosenkilde og Bagger 1979.

Friis, Lilli: „Æde og drikke“, i: Axel Steensberg (red.): *Dagligliv i Danmark 1620-1720*, København, 1969, s. 403-438.

Grantzau, Sylvest: „Kulturhistorie i skarnkasser“, i: *Danske Museer. Aarbog for Dansk Kulturhistorisk Museumsforening*, Alfred G. Hassings Forlag, København 1953-1954, s. 89-98.

Hansen, Kjeld: Dansk Feltflora, Gyldendal 1993.

Hoff, Annette: *Den danske tehistorie, Nydelsesmidlernes Danmarkshistorie*, bd. 1, 2015.

Iørgensen, Christian: *Aalborg i Tusind Aar*. Aalborg Stiftsbogtrykkeri 1940.

Jacomet, Stephanie & Angela Kreutz: *Archäobotanik*, Ulmer 1999.

Juul, Gunvor Marie: *Danmarks ældste kogebog: en gastronomisk tidsrejse. Opskrifterne, historien, råvarerne*, Latvia 2016.

Karg, Sabine: „Long term dietary traditions: Archaeobotanical records from Denmark dated to the Middle Ages and early modern times“, i: S. Karg (ed.): *Medieval Food Traditions in Northern Europe*. Studies in archaeology and history 12, Nationalmuseet 2007, s. 137-159.

Kruse, Poul R., Edith Kruse og Jakob Ørnbjerg: „The Operations of a Danish Provincial Pharmacy at the End of the 1600s“ s. 78-89, i: *Pharmacy in History*, volume 56, nr. 3-4, 2014, 2015.

Larsson, Stefan: *Liljan. Om arkæologi i en del af Malmö*. Malmö 2006.

Linaa, Jette: Den Monstrøse materialitet. Om placeringen af 16 midalderlige latriner fra Aarhus, i: *Kulturstudier* 2, 2016, s. 23-40.

Linaa, Jette: *Urban Consumption. Tracing Urbanity in the archaeological record of Aarhus c. AD 800-1800*, 2016.

Matthiessen, Hugo: *Limfjorden. Fortøninger og strejflys*, København 1941.

Molbech, Christian (red.): *Uddrag af Biskop Jens Bircherods Historisk-Biographiske Dagbøger for Aarene 1658-1708*, København 1846.

Petersen, Viggo: „Aalborg og Limfjordslandet“, i: *Aalborgbogen* 1993, Selskabet for Aalborgs Historie.

Petersen, Viggo: „Aalborg i åløbenes tid“, i: *Aalborgbogen* 1997, Selskabet for Aalborgs Historie.

Pijzel-Dommisse, J. & T.M. Eliëns: *Glinsterend glas. 1500 Jaar Europese glaskunst*, De collectie van het Gemeentemuseum, Den Haag 2009.

Popper, Virginia S.: „Quantitative Measurements in Paleoethnobotany“, i: C. A. Hastorf & V. S. Popper (red.) *Current Paleoethnobotany – Analytical Methods and Cultural Interpretations of Archaeological Plant Remains*, Chicago, s. 53-71, 1988.

Hassing Povlsen, Holger: „Aalborgs apotekere. Fra medicinkræmmere til medicinkontrollører“, i: *Aalborgbogen*, Selskabet for Aalborgs Historie 1976.

Renfrew, Jane M.: *Paleoethnobotany – The prehistoric food plants of the Near East and Europe*. London. Methuen & Co. 1973.

Renfrew, Colin & Paul Bahn: *Archaeology. Theories, Methods and Practice*, Hudson and Thames 1991.

Sode, Torben: „Montering af fragmenteret tysk øl-humpe“, i: *Meddelelser om konservering* 1999, s. 20-22.

Staubach, Suzanne: *Clay. The history and evolution of human-kinds relation with Earth´s most primal element*, 2013 Hanover. Stenholm, J.P.: *Bidrag til Aalborg Bispedømmes Historie*. Udgivet i anledning af 350 Aars Dagen for Aalborg Bys Ophøjelse til Stiftshovedstad, Aalborg, 1904.

Tvede-Jensen, Lars og Gert Poulsen: „Aalborg fra krise til højkonjunktur 1534 til 1680“, i: *Aalborgs Historie*, bd. 2, Aalborg 1988.

Viklund, Karin: „Cereals, weeds and crop processing in Iron Age Sweden“, i: *Archaeology and Environment* 14, 1998.

Westergaard, Erik Koed: *Danske egnsretter. Fra det gamle danske køkken*, Viborg 1988 (første udgave 1974).

Ørnbjerg, Jakob: „Levemandens liste“, i: *Skalk*, nr. 3, 2016, s. 25-27.

Ørnbjerg, Jakob, Peter Mose Jensen, Christian Vrængmose Jensen & Jette Linaa: „Biskoppernes latrin – En tværvideenskabelig undersøgelse af et 1700-tals latrin fra Aalborg“, i: *Kulturstudier* nr. 2, 2016, s. 41-76.

Summary:

The Bishop’s Table

In 1937, a major redevelopment project in the centre of the city of Aalborg led to the discovery of a latrine box on the site where Aalborg’s Bishop’s Palace had been located from 1672 to 1915. In 2016, as part of the Urban Diaspora research project, a study was conducted of the contents of the latrine box. On the basis of the items found in it - German glass, Dutch earthenware and Chinese porcelain - the use of the latrine box could be dated to c. 1700, when the Bishop’s Palace was the home of Bishop Jens Bircherod and his family. Among the organic material found in the latrine box was a lump of preserved human faeces. An investigation of its content of seeds and grains proved the presence of pepper, figs, grapes and cloudberries. The combination of the archaeological and archaeo-botanical studies with the written source material related to the history of Jens Bircherod and the Bishop’s Palace paints a picture of a prosperous, discerning and internationally oriented household, who set great store by the delights of the table.