



Til bords med prinsesse Charlotte Frederikkes familie i Ludwigslust, 1784-1806

Af Bodil Møller Knudsen

Den 13. juli 1840 døde den dansk-tyske prinsesse Charlotte Frederikke i bydelen Trastevere i Rom i et af Corsini-familiens små huse i parken bag Palazzo Corsini.¹ Hermed afsluttedes en tilværelse, hvor Charlotte Frederikke i mere end halvdelen af sit 56 år lange liv levede i påtvungne eller selvvalgte eksiler, først i Altona og Horsens, senere i Vicenza og Rom.

Charlotte Frederikke blev født i 1784 i Ludwigslust i fyrstedømmet Mecklenburg-Schwerin og voksede op som den næstsidste i en børneflokk på seks. Hendes forældre indtog pladsen som hertugpar i fyrstedømmet i 1786, og Charlotte Frederikke tilbragte resten af sin barndom og ungdom på det næsten nyopførte, smukke slot med samme navn som bebyggelsen, det lå i, Ludwigslust. Hun forlod barndomshjemmet, da hun i 1806 giftede sig med sin fætter, den danske prins Christian Frederik, den senere Christian 8. I 1809 blev hun sendt bort fra ham og deres lille søn, den senere Frederik 7., og i 1810 blev de to ægtefæller skilt.

Familiebillede af fyrstefamilien i Ludwigslust. Hertug Friedrich Franz og hans hustru, Louise af Sachsen, ses med alle deres levende børn. Længst ude i højre side står den lille Charlotte Frederikke i sin røde kjole og med blomster i begge hænder. Maleri fra 1788 af Daniel Woge (1707-97). Staatliches Museum Schwerin.

Når der her skal fortælles om Charlotte Frederikkes forældres taffelbord, skyldes det, at der findes et enestående kildemateriale til de fyrstelige måltider, der blev serveret ved taffelbordet i deres spisesal. Det fortæller både om råvareindkøb og om de retter, der blev skabt af disse, og giver dermed et fint tidsbillede. Og det kan alt sammen skabe en forståelse af, hvad Charlotte Frederikke voksede op med af mad- og måltidsvaner, og hvad der kom til påvirke hendes egen smag.

Efter alt at dømme deltog Charlotte Frederikke ikke i sine alleryngste barneår ved forældrenes taffelbord, men spiste sammen med sin nurse i de rum på slottets øverste etage, der var anvist for den lille pige og hendes opvartning.² I fyrstelige kredse var det almindeligt, at de allermindste børn spiste sammen med enten deres opdragere eller ved et særligt børnetaffelbord, kaldet Kindertafel. Der findes imidlertid ingen kilder, der dokumenterer et Kindertafel på Ludwigslust i de år, hvor Charlotte Frederikke var lille.

Kilderne

Ved hoffet i Ludwigslust var det almindeligt at udforme dels en daglig spiseseddel for, hvad der skulle

serveres af mad og drikke på taffelbordet og andre af hoffets spiseborde, dels et dertil knyttet dagligt regnskab. Heri figurerede sjældent de forskellige råvarer, som blev anskaffet fra slottets egen virksomhed, blandt andet i form af jagtudbytte og grønsager og frugter fra gartneriet. For eksempel optræder grønsager og frugter som regel kun med teksten: gartneren eller gartnervarer. Men alle andre madvarer, som blev hentet uden for slottet, er opført i regnskabet. Desværre eksisterer kun de færreste spisesedler og regnskaber stadig, idet de blev offer for en oprydning og minimering i slutningen af 1800-årene.³ Fuldstændig bevaret for de år, hvor Charlotte Frederikke boede hjemme, er nu kun spisesedlerne og de daglige regnskaber fra året 1788.⁴ Det er disse, der er behandlet her. Dertil kommer flere andre, mere spredte oplysninger fra andre år.

Taffelbordet i Ludwigslust

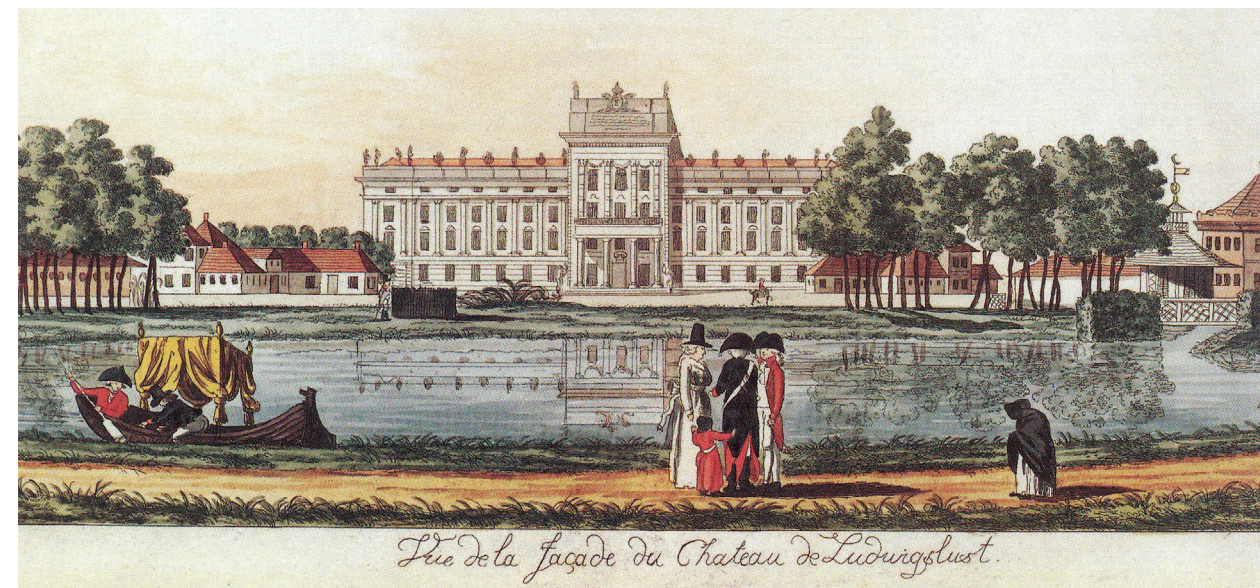
I spisesalen i vestfløjen på Ludwigslust, hvor Charlotte Frederikke med tiden kom til at indtage sine måltider, hængte der i alle årene et bemærkelsesværdigt billede, der dominerede rummet fuldstændigt og bidrog til den fyrstelige spisesals skønhed. Det drejer sig om den franske maler Jean-Baptiste Oudrys (1686-1755) maleri af næsehornet Clara. Billedet var, ligesom en række andre, der også blev erhvervet af Charlotte Frederikkens slægtninge, udført i størrelsesforholdet 1:1. De øvrige billeder var malet efter de indelukkede vilde dyr i Paris' zoologiske have.

Claras historie er mærkelig og rørende. Tre år gammel ankom hun, der var et indisk næsehorn, til Rot-

terdam fra Calcutta. Da hun satte fødderne på europæisk jord, havde ingen her set et levende næsehorn siden 1579.⁵ De fleste europæere havde derfor længe opfattet næsehornet som et fabeldyr. Clara, der på grund af sin opvækst hos mennesker, var tam, blev derfor berømt over hele kontinentet og ophav til en regulær næsehornsfieber.⁶ Oudrys' billede af hende blev det mest berømte på grund af kvalitet og størrelse.⁷ Når Charlotte Frederikke indtog sine måltider i spisesalen, har hun hver gang kunnet se det kæmpestore dyr på væggen, og det forekommer utænkeligt, at hun skulle kunne glemme Clara, hvis øjne altid så på beskueren med et følsomt, sårbart og vemodigt blik.

Ved taffelbordet i spisesalen deltog minimum fire til seks personer, hvoraf Charlotte Frederikkens forældre var de to, og hoffets højest rangerende personer også udgjorde en eller to. Desuden sad nogle af familiens ældre slægtninge, der ikke havde egen husholdning, med til bords. Da børnene voksede til, steg antallet af spisende ved de daglige måltider. Dertil kom et meget vekslende antal gæster i ugens eller månedens løb.

Den del af slottets personale, der havde adgang til bespisning som en del af deres løn, spiste ved kammerbordet og ved „der Nachtisch“. Normalt bruges udtrykket Nachtisch om dessert eller om dessertbordet, det vil sige det særlige bord, hvor der blev serveret dessert, efter at spisebordet var ryddet efter det egentlige måltid. Men her ved ludwigslusterhoffet bruges udtrykket om det spisebord, hvor køkkenpersonale og andre personalegrupper, der gjorde tjeneste ved serveringen, fik deres mad, efter at deres arbejde var udført. Som regel spiste mellem 10 og 15 personer



Slottet Ludwigslust set fra syd. Foran det slot, der blev færdigt i 1776, stod der endnu i mange år resterne af dets forgænger i form af nogle lave fløje i øst og vest. Dele af den gamle vestfløj tjente som køkken også for det nye slot. Koloreret radering fra 1794. Kupferstichkabinett, Inventar Nummer 1219 Gr. Staatliches Museum Schwerin.

ved Nachtisch. Ved kammerbordet spiste som regel mellem otte og 10 personer.⁸ Dertil kom, at køkkenet skulle sørge for mad til dem, der spiste i deres egne gemakker.

Taffelbordet var det smukkeste udstyrede af husholdningens borde. Her blev der dækket på damaskduge og spist på sølvtallerkener eller på det fineste porcelæn fra det tyske område. Charlotte Frederikkens oldefar Christian Ludwig indkøbte i 1752 280 stykker porcelæn fra Meissen. Senere blev samlingen forøget med porcelæn fra Kloster Veilsdorf (Thüringen), Fürstenberg (ved Braunschweig) samt fra Berlins porcelænsfabrik.⁹ Indkøbene drejede sig om bordtøj til

dagligt brug, men også udstyr til dekoration af bordet.¹⁰ Hvor det tidligere havde været ædelmetal, der karakteriserede bordtøjet på fyrstelige borde, blev det fra begyndelsen af 1700-årene, hvor det europæiske porcelæn blev opfundet, det såkaldte „hvide guld“, som bidrog til at give prestige på de fyrstelige borde. Som regel blev der anvendt forskelligt porcelæn på spisebordet og på det efterfølgende dessertbord. Det var ved taffelbordet i den smukke og rigt udstyrede spisesal, at den fyrstelige familie, når der var gæstebud, kunne fremvise sin rigdom og fyrstelighed ved hjælp såvel af bordtøjet som af madretterne.



På dette billede af udsigten fra slottet og mod syd ses til højre bindingsværksbygningerne, der endnu eksisterede fra det foregående slot, og her finder vi køkkenbygningen. Udsnit af Johann Friedrich Fecht-Heims maleri: Blick vom Portikus des Ludwigslusters Schlosses zur Stadtkirche. Cirka 1780. Staatliches Museum Schwerin. Billedet er reproduceret efter Sabine Bocks bog: Grossherzogliche Kunst in Schloss Ludwigslust. Foto: Thomas Helms.

Køkkenet

Forudsætningen for et fremragende taffelbord var et velfungerende hofkøkken med dygtige mundkokke og adgang til friske og fremragende råvarer.

Køkkenet i Ludwigslust lå, ligesom i mange andre fyrstelige besiddelser, et stykke væk fra spisesalen og fra de gemakker, hvor de fyrstelige opholdt sig, således at de ikke blev forstyrret af larm og lugt. Køkkenet havde til huse i en fløj af det forhenværende slot, der endnu ikke var nedrevet. Man kunne formode, at dette resulterede i, at den varme mad blev kold, før den nåede frem til de spisende, men dette var ikke nødvendigvis tilfældet. Dels var mange fade overdækkede, dels var der mulighed for genopvarmning. I muren ved gæsteværelserne på 2. sal i østfløjen var der for eksempel installeret et komfur, og formodentlig var der anbragt flere rundtomkring på slottet.¹¹

Køkkenet var, som det fremgår af inventaret fra 1806¹² samt flere andre, uhyre veludstyret. Ved siden af de faste installationer som komfurer og ildsteder med stegespid og store jerngryder til at hænge over åben ild fandtes her talrige mindre potter, kasseroller og gryder, der kunne anvendes ved fremstilling af madretter over den åbne ild og til nedkogning af fonder og supper over mindre komfuråbninger.

Køkkenet disponerede desuden over talrige forme i porcelæn, sølv, messing, kobber, bly, blik, jern og træ. Det drejer sig om ovale forme til geleer, små og store forme til frugtretter, flade forme til tærter og til svamperetter og så videre. Her var også tærtepander, omeletpander, garniturepander, alt sammen i kobber. Ni store kobberforme og 36 små blev bragt hjem af

mundkok Albrand fra Sankt Petersborg i marts 1800. Heriblandt var der to ananasforme og en form i turbanfacon.¹³

Ansatte, der havde med maden at gøre

I spidsen for køkkenet stod mundkokken(e), som havde det overordnede ansvar for fremstilling af taffelbordets retter. Dette fremgår også af, at de samlet eller hver for sig underskrev hver dags spiseseddel. I 1788 hed mundkokkene Nehrling og Oelz(e). Til hjælp i køkkenet var der køkken-svende og køkkenpiger, og uden for det egentlige køkken sørgede andre ansatte for frembringelse af råvarer til madlavningen. Det gjaldt fiskere, der tog sig af ferskvandsfisk og skaldyr fra de ferske vande og passede karpedammene, fasaneripassere, hønsegårdspassere, dem, som malkede køerne og lavede mælk og friskost, samt slagterne, svinehyrderne, dem, som sørgede for jagten og for de skudte dyr, og selvfølgelig hele staben af gartnere, der passede slottets køkkenhave under ledelse af hofgartneren.

Hofgartner Ruhe stod i spidsen for Ludwigslusts køkkenhave, der lå lige øst for slottet både i 1788 og i alle årene indtil 1806, hvor Charlotte Frederikke boede hjemme. På slottet i Schwerin, hvorfra køkkenet også fik en del madvarer, var det i hele perioden gartnerfamilien Vollmar, der fungerede som køkkenhavegartnere, og familien Klett, der fungerede som vingartnere og overgartnere, der havde opsyn med frembringelser både fra friland og fra orangerier og ananashus. Sidstnævnte havde allerede i 1775 givet et udbytte på 1.000 styk.¹⁴ Et godt eksempel på, hvad gartnerne be-

mestrede, nemlig manipulation med høsttidspunktet, finder vi i det forhold, at der i køkkenhaven i Schwerin allerede i april blev fremdrevet jordbær og i maj-juni meloner.¹⁵

Til hjælp i Ludwigslust havde Ruhe en hær af gartnerknægte, der kunne bistå ham med frembringelser af delikatesser til taffelbordet. Ved hjælp af mistbænke, drivhuse, frugtkældre, kuler og drivhuse manipulerede han ligesom Klett med sæsonerne. I de store glashuse blev der høstet figer, vindruer, pome-ranser og ferskner, hvorimod citrontræerne fra oran-gerierne alene blev anvendt som udsmykning og sym-bol på det fyrstelige hus' formåen, og citronerne til de daglige tafler blev indkøbt hos en handlende.

Den franske servering eller service à la française

For måltidets afvikling var det nødvendigt, at lakajer sørgede for at fremhente det bordtøj, som befandt sig i sølv- og porcelænskamrene samt i vinkælderen, og at oldfruen havde sørget for at have de smukkeste damaskduge og servietter parat til bordet. Terriner, store og små fade og skåle med mad samt de spisendes tallerkener fyldte godt op på taffelbordet, og blomster havde derfor endnu ikke indtaget deres senere plads i borddækningen. Drikkeglas var i princippet ikke fast placeret på bordet, men et fyldt glas blev hentet fra et serveringsbord af en lakaj, når en af de spisende havde lyst til at drikke.

Ved hoffet i Ludwigslust, som ved de fleste andre samtidige europæiske hoffer, var det almindeligt, at måltidets retter blev stillet på bordet som en såkaldt

fransk servering. I denne serveringsform var måltidet som helhed inddelt i en række serveringer, imellem hvilke bordet blev ryddet for mad. Som regel bestod hver servering af et antal madretter på store fade og i suppeterriner, og dertil kom adskillige små fade, ofte kaldet asietter, der var placeret mellem de store, med småretter på. Alt blev stillet på bordet på en gang. Antallet af asietter steg med antallet af gæster.

I Ludwigslust udfoldede den franske servering sig til hverdag beskedent og bestod som regel kun af en servering af for eksempel fire til seks fade med større madretter og dertil seks asietter, serveret på en gang til middag. Til aften kunne der være tale om det samme antal retter til det samme antal gæster, sommetider dog med en ret mindre. Denne beskedne version af den franske servering blev på samme tid også praktiseret på dansk grund, nemlig ved det såkaldte russiske hof i Horsens.¹⁶ Den tyske Karl von Rumohr (1785-1843) betegner i sin kogebog Geist der Kochkunst fra 1822 også denne udvikling i serveringen af måltidet som den mest almindelige. Den mindre omfangsrige serveringsform var således et kendt fænomen i det nordeuropæiske område.

Når der blev holdt fest, var opdækningen ganske anderledes. Her var måltidet fordelt på flere serveringer, og der var mange store fade på bordet samt et stort antal småretter med lækkerier.

Desserten blev serveret med en ny opdækning af bordtøj og nogle gange også ved et andet bord. Desserten udgjordes af få fade til hverdag og mange fade, kurve og skåle ved festlige lejligheder.



Komfur på 2. sal i østfløjen. Her kunne mad, der var blevet kold på sin vej fra køkkenet, varmes eller holdes varmt. Komfuret ligger praktisk lige mellem tjenertrappen og de mange mindre gemakker, der blev anvendt som gæsteværelser. Privat foto.

Maden på taffelbordet

Indholdet af både middagsretter og aftenretter varierede året igennem på grund af forskellige udbud af råvarer og forskellige indkøbsmuligheder, men også på grund af måltidernes forskellige status. Der var stor

forskel på, om der var tale om et hverdagstaffel med fire til seks personer eller et festmåltid med mellem 16 og 25 mennesker omkring taffelbordet.

Visse formmæssige træk gik dog igennem måltidet året rundt, både hvad gælder hverdagstaffet og fest-taflet. Der stod altid en eller to suppeterriner midt på bordet blandt de store fade.¹⁷ På festdage var der to suppevarianter ved middagsmåltidet og næsten også altid ved aftensmåltidet. På hverdage blev der serveret en suppe til middagsmåltidet og med nogle få undtagelser også en til aftensmåltidet. Disse supper benævnes på spisesedlen: suppe, bouillon, consommé, coulis eller andet, som vi opfatter som suppe, for eksempel sago i rødvin og mælkesuppe. Supperne til middag var ofte fyldt med grønsager, fisk eller skaldyr, for eksempel krebsesuppe eller aspargessuppe. Supperne om aftenen, hvad enten det var hverdag eller fest, var som regel mere søde og fyldt med ris, ris-melsboller, sago eller mælkesuppe med chokolade. I princippet var hovedforskellen på hverdag og fest her kvantitativ snarere end kvalitativ.

På hverdagene var der foruden suppen en anden fast komponent på taffelbordet, nemlig en form for steg. Den blev serveret i sin helhed på middagsbor-det, resterne kom på aftensbordet, farseret eller i en ragout. Oftest var her tale om kalvesteg, lidt sjældnere svinesteg og lammesteg.

På festdagene kom der flere forskellige former for store stegte stykker kød på bordet. Der blev ofte serveret dyresteg eller kølle af rådyr, ligesom både okse og kalv serveredes på utallige måder året igennem. Det er ved festerne, vi finder de mest raffinerede forarbejd-

ninger af stegene, som blandt andet viser sig i de saucer, der efter indkogning i en af køkkenets talrige kobberkasseroller blev hældt over stegene.

På hverdagene blev der som allerede nævnt ved både middags- og aftensmåltidet kun serveret tre til fire retter foruden suppen. Hertil føjede sig en række, som regel mellem seks og otte, asietter med småretter. Her dukker grønsager, fisk og fugle op i form af ragouter, salater og kompotter.

Hovedkomponenterne i festdagens måltider, supperne og de store stege er allerede nævnt. Men ervedover var festmiddagene markante ved de mange store fade med forskellige retter og ved det store antal små fade, asietter, med småretter. De store fade i serveringen var fyldt med for eksempel braiserede fjerkræ, koteletter og stegte fisk fra både de salte og de ferske vande, vedføjjet årstidens grønsager. Desuden var sild i forskellig form næsten altid at finde. På de små asietter lå der geléer og kompotter, ungt fjerkræ, skaldyr og forskellige salater med krydderurter og grønsager.

Som en del af krydringen af madreterne optrådte året rundt såvel ved hverdagstaflet som ved festtaflet 1700-tallets allestedsnærværende frugt, citronen. Dens saft kunne blandes med sardeller eller ansjoser og olivenolie og sommetider kapers til en yndet dressing eller på anden måde give smag og syre til en ret.

Det er desuden ved festtaflet, at den fyrstelige for-måen, ud over naturligvis at mætte, kan ses i form af årstidsvariation, udenlandske råvarer og raffinemen-ter i tilberedning og smagssætning af retterne, som det herefter skal vises.

Årstidsvariation på taffelbordet

Årstidsvariation i råvarerne til madlavningen er mærkbar og viser sig ved både hverdags- og festtafler. De råvarer, der stammede fra slottes egen produktion, for eksempel grøntsager, fortæller om en evne hos gartnerstaben til både at fremskynde høsttidspunktet og til at sørge for optimal opbevaring og derved forlænge sæsonen for brug. Årets tidligste måneder bar dog præg af, at en del af maden på forskellig måde var konserveret. Her optrådte mange oliven, saltede agurker, sardeller og kapers. Savojkål og gulerødder, der formodentlig overlevede i kule eller kælder siden efteråret, udgjorde det grønne på januarbordet. Og blandt fjerkræet var ænder stadig på bordet til supplement af vildand og af de firbenede dyr, således som

Festmiddagens menu juni 1788. Af spisesedlen fremgår det, at middagen udgjordes af en række serveringer, der alle bestod af et antal forskellige retter. Her praktiseredes således den franske servering. I første servering står supperne først, så kommer oksekød og braiseret kokød og kapun, skinke med hyben, dyreryg og kalv. Serveringens nummer 7 udgøres af en kage, bagt på spyd, og ved serveringen vendt, så den fremstod som et meget højt bagværk. Kagen var og er stadig en traditionel bryllups-kage, men har her formodentlig fungeret som enten skueret eller mundrenser. Så følger et par terriner af henholdsvis sild og grønne bønner samt roer med lammebryst. Herefter serveredes 24 asietter. Selvom tallet er stort, fylder maden på den enkelte asiet ikke nær så meget som første serverings enkelte retter. Her er sæsonens bedste råvarer forarbejdet: unge høns, asparges, morkler, hummer, krebs, appelsingelé, citroncreme, harer. Her findes også skærepålæg, kompotter af bær, salat, agurker og rødbeder. Til sidst serveres desserterne. Her er syltetøj, kurve med frugt og tallerkener med konfekt, men den mest elegante dessert er de store skålagtige skaller, der serveres med frosne solbær eller ribs og frossen te.

Hertugen af Mecklenburg-Schwerins taffel torsdag den 12. juni 1788

Herzoglich Tafel Donnerstag den 12 ten Junii 1788

Mittag in 25 Personen

- 1) Schwäbische Suppe mit Eyer
- 2) Graupen Suppe
- 3) Ger: Hamburger Rindfleisch
- 4) Kuhe à la Braisse mit Champignons
- 5) Pastete von Haring
- 6) Kapaun à la Braisse mit Champign
- 7) Spieß kuchen
- 8) Schweine Schinken mit Hayebutten
- 9) Rehrücken gebt
- 10) Kalbs Wienerbraten

- 2 P: Terrins
- 1 Nice-Bohn mit Häring
- 2 Rüben mit Hammelbrust

24 Assietten

- 1 } Jungehüner gebacken
- 2 }

- 3 } Kl: Pasteten von farci
- 4 }

- 5) Spargel mit Sauce blanc
- 6) Murcheln in Fricasse
- 7) Hummer mit Kräuter

- 8) Ioscher Krebse
- 9) Gellé von Orangen
- 10) Blanc-Manche
- 11) Crèm von Zitron
- 12) Hasen kuchen mit Consomme
- 13 } Aufgeschnittenen, von Zungen
- 14 } Häring, Mettwurst und
- 15 } Rind Fleisch Tranché
- 16 }
- 17 } Compott von Cathr: Pflaumen &
- 18 } Brunellen, Stachelbeer und Kirsch
- 19 }
- 20 }
- 21 } Sallats, à l’Italienne, Gourcken
- 22 } Kopf Sallat und Roterüben
- 23 }
- 24 }
- 2 Schaaen Gefrorenes von Johannsbeer und Thee
- 6 Schaaen Eingemachte Confieture
- 6 Körbe mit Obst
- 36 Teller Confect

de var det hele vintersæsonen. Fiskene blev repræsenteret af sandart og sild.

Resten af året var der langt flere friske råvarer i retterne. Det gjaldt i februar grønne salater af friske urter og overvintrede rødbeder og kålrabi, den fine lille sangfugl hortulanen, som nok var på vej nordpå på sit træk i foråret, samt sandart, østers og muslinger. I marts var der igen æg nok til talrige omeletter. I april kom spinat, duer og flere æg, i maj estragon, andre krydderurter og agurker, i juni asparges,¹⁸ hummer, krebs, unge høns, unge gulerødder, blomkål, jordbær, hindbær, meloner og hyben. Juli måneds sortiment lignede junis. Sommermånedernes fisk var tobis, der kun blev fisket op af Østersøen netop i disse måneder, men ål er også repræsenteret. I august 1788 flyttede fyrstefamilien til Hamborg på et sensommerophold. De tog mundkok Nehrling med, og både spisesedler og regnskaber vidner om, at der ikke var væsentlige forandringer i, hvad der blev sat på taffelbordet til middag og aften i Hamborg, i forhold til hvad der kunne forventes i Ludwigslust. Her indgik som årstidens friske indslag agerhøns, friske grønne ærter, små roer, forskellige grønne salater og solbær og kirsebær i madreterne. September var præget af pærer, rødbeder, rødkål og artiskokker. I oktober og november kom kartofler, knoldselleri, vindruer, kvæder og østers på bordet. Den 4. december, på Charlotte Frederikkes fødselsdag, serveredes „Bouding“, stavet næsten som det franske „boudin“, der betyder blodpølse, som var et resultat af den netop overståede slagtning. Blodpølsen var en lækkerbiskken på denne årstid, men ellers

virker det ikke, som om det ved dagens to måltider er blevet markeret ved taffelbordet, at der på slottet var en fødselsdag at fejre. I december kom desuden sandart, skorzonerrødder, rosenkål, ænder og kapuner på bordet. Juledagenes fejring giver sig ikke udslag på spisesedlerne.

Denne kortfattede oversigt fortæller hovedsageligt, hvornår en råvare serveredes første gang, men ikke noget om, hvor længe råvaren forblev på spisesedlen som del af en madret. Årstidsvariationen er imidlertid markant og vidner om den særlige rigdom, som velstående og fyrstelige husholdninger besad, idet de kunne indtage råvarerne, når de var mest egnede og smagte bedst. Derfor blev de første forekomster af en råvare gerne delt med fyrstefamiliens gæster og fremvistes og tilberedtes næsten altid i forbindelse med et festtaffel.

Udenlandske varer til taffelbordets retter

Ved siden af de råvarer, som fyrstehoffet skaffede sig af egen avl, så spiste hoffet også en række varer, der blev fremskaffet fra udlandet. Blandt disse finder vi sardeller, kapers, rosiner og korender, sukker, ris, rismel, mandler, bittermandler, bruneller (franske, tørrede blomster fra Brignoles i Sydfrankrig),¹⁹ konfitter, kaffe, te, chokolade, sago, kanel, makaroni, parmesanost, olivenolie, vanilje, citroner, appelsiner, trøfler, morkler og kaviar.²⁰ Indkøbene vidner om indflydelse fra det italienske område (makaroni, citroner, appelsiner, parmesanost). Og fra det franske område bruneller. Hvorvidt olivenolie, mandler og – bittermandler, trøfler, morkler og konfitter stammede fra det italienske eller det franske område, kan ikke

ses af regnskabet. Fra Middelhavsegnene kom også rosiner og korender, hvorimod vanilje, kanel, sukker, sago, kaffe, te, chokolade og ris²¹ alt sammen stammede fra de oversøiske områder. Varerne blev formodentlig enten købt direkte i Hamborg eller nåede via handlende til Ludwigslust. Indkøbene var jævnt fordelt over hele året, bortset fra appelsiner, som sjældent blev anskaffet i vinterhalvåret.

Det er blandt drikkevarerne, at fremmede landes produkter er bedst repræsenterede i forhold til de hjemlige. Te, kaffe og chokolade er allerede nævnt. Det samme er appelsin og citron, der kunne indkøbes i så store mængder, at der kunne laves limonade, som det skete med 50 appelsiner og 34 citroner til et festtaffel i juni 1788.²²

Vinen var en daglig gæst. Ved taffelbordet drak man til hverdag enten Médoc- eller Margaux-rødvine samt en vin, der blot kaldes „fransk“, og som formodentlig også er en rødvin. Ved festerne serveredes champagne og en anden sprudlende vin, for eksempel „Canarien Sekt“ skabt på malvasiadruen og lavet på De Kanariske Øer, samt „Rhein Wein“ det vil sige rhinskvind, og Bourgogne-rødvin. Desuden blev der ved festtaflerne drukket forskellige hedvine, for eksempel den mørke Malaga fra området omkring den sydspanske by af samme navn, Malvasia fra Madeira, en af århundredets mest populære vine, Tokayer, der stammede fra Ungarn, og de franske hvide muskatlikører Frontignac, Saint Laurent og Muscat Lunel.

Indkøbene af udenlandske fødevarer svarer i udstrakt grad til, hvad andre fyrstefamilier på vore breddegrader foretog.²³ Men manglen på flere varer fra

Sydøstasien, som bambusasier og soja, samt vine fra Kapstaden, som europæiske handelsskibe passerede på deres vej til og fra Asien, kan måske ses som følgen af, at Mecklenburg-Schwerin ikke var i besiddelse af oversøiske kolonier. Muligvis havde hertugparret i Ludwigslust heller ikke helt de samme økonomiske midler, som for eksempel kan spores i danske regnskaber.²⁴

Raffinementer i tilberedning af madreterne

Raffinementerne i tilberedning af maden viser sig især ved de store festtafler, hvor det franske køkkens betydelige indflydelse afspejles overalt i menuerne. I den franske madlavning adskiltes i løbet af 1700-årene det salte og det søde køkken fuldstændigt, og forskellige indkogte fonder samt saucer kom til at danne grundlaget for variation i retterne. En ny tilberedning af kød blev introduceret, nemlig en langtidsstegning i gryde eller kar, som kaldtes braisering. Ligeledes fik grønsager en fast og mere fremstående plads i måltidet, og sortimentet udvidedes med mange små, friske salatblade og krydderurter, der blev tilsat retter, som så kom til at bære betegnelsen „aux fines herbes“. Også forskellige krydderblandinger anvendtes til at smagsætte madreterne, som for eksempel den førnævnte blanding af citronsaft, sardeller og olivenolie.

I 1788 finder vi på festdagenes spisesedler en lang række udtryk, som nærmere forklarer, hvilke smags-elementer der er tilsat retterne, og som for de flestes vedkommende er navngivet med et „à la“. Eksempelvis à la greque (citronsaft, olivenolie, timian eller andre krydderurter), à l'espagnole, (en brun sovs til kød), à la

Hertugen af Mecklenburg-Schwerins taffel torsdag den 4. december 1788 Herzogliche Tafel Donnerstag den 4 ten Decbr. 1788	
	Mittag in 6 Personen
	Schwäbische Suppe mit Eyer u. Mark Knochen
	Savoyen Kohl mit Hammelst Pastete von Hünern mit Muercheln und Champign
	Rehrücken gebraten
	6 Asietten Austern Naturelle Austern gebraten Ragout Mellé Bouding mit Hagebutten Sauce Sauer Gänßfleisch Roterüben und ErdtoffelSallat
	2 Körbe mit Obst 8 Teller Confect

Middagen på en hverdag i december 1788. På denne dato er det prinsesse Charlotte Frederikkes fødselsdag, men det afspejler sig ikke i menuen. Her er serveringerne skrumpet ind til en, og asietterne til seks, altså langt færre end på festdagene. Første servering starter med suppe, derefter følger savojkål og lammesteg, paté af høns med morkler og champignoner og endelig stegt dyreryg. Så følger seks assisetter med to forskellige tilberedninger af østers, så en ragout, og endelig nogle retter, som repræsenterer sæsonens bedste råvarer, nemlig blodpølse med hybensovs, gås (som har ligget i en sur lage eller på anden måde er fermenteret) og rødbeder og kartoffelsalat. Til dessert er der to kurve med frugt og otte tallerkener med frugt.

hollandaise (en lys sovs til fisk), à la italienne (en olivenfyldt sovs), à la estouffade (markerer en braiseret ret/steg), à la duchesse (udtrykket dækker over flere forskellige tilberedninger),²⁵ og à la mode (braiseret oksekød med grønsager).

Endelig vidner en række udtryk fra festernes spisesedler også om den franske indflydelse, som for eksempel profiterolles, risolles og mille feuille.

På spisesedlerne optræder der et par udtryk, som ikke kendes fra kogebøgerne før senere. Det er interessant allerede i 1788 at finde en ret betegnet som à la Provencale, idet indflydelsen fra det sydfranske Provence normalt i madhistorien først tilskrives en opdukken i Paris med Den franske Revolution.²⁶ Hof-fet spiste også forskellige fisk og skaldyr i eller garneret med mayonnaise, hvilket er tidligt, i forhold til hvornår mayonnaisen optræder i de hidtil kendte skriftlige kilder, nemlig i 1804, hvor den tyske forfatter Kotzebue omtaler saucen, som han har fået i Paris. Opskriften forekommer først i 1806 i en fransk kogebog²⁷ og har således også her kunnet fremstilles uden hjælp fra en kogebog.

Desserterne

Til desserterne i Ludwigslust blev der købt særligt ind, ført et særligt regnskab, og oplysningerne om indholdet af desserten blev angivet i et særligt afsnit på hver dags spiseseddel. På denne måde eksemplificeredes, at desserten ikke var en del af det egentlige måltid, men udgjorde et arrangement, som fandt sted, efter at der var taget af bordet, hvilket på fransk hedder „desservir“ og er baggrunden for ordet dessert. Det har ikke

været muligt at finde frem til, om desserten serveredes på et andet bord end hovedmåltidet, således som det sommetider var tilfældet andre steder.²⁸

Desserterne varierede, ligesom resten af maden, efter årstiderne og efter lejligheden. De mest overdådige desserter blev sat på bordet ved festlige lejligheder, hvorimod desserten til hverdag som regel blot bestod af et par kurve med frugt og tre eller fire tallerkener med konfekt.

Ved festtaflerne blev der serveret flere desserter, især af dem, der kaldes de „våde“,²⁹ modsat de „tørre“, som er mere bestandige, oftest sukkerkonserverede varer som kandiserede kastanjer, kandiserede pome-ranser og andre frugter. Til de tørre desserter hører også forskellige former for konfekt og konfiturer,³⁰ herunder blandt andet harlekinér (rombeformede konfektstykker, som regel med flere lag i forskellig farve), deviser (indpakket konfekt forsynet med små papirsedler med et lille vers)³¹ samt forskellige former for kiks, kaldet bisquitter,³² medaljoner, dragéeer og karameller.

Der er ingen årstidsvariation i de tørre desserter, men det er der i de våde, og her viser de sig mest i variationer af frugt. Hvor de øvrige desserter oftest blev anrettet på tallerkener, så serveredes frugten i kurve og såkaldte skaller. Hvor store kurvene og skallerne var, angives ikke. I det tidlige forår var kurvene fyldte med appelsiner, rosiner og mandler, lidt senere kom meloner til. Om sommeren bestod frugterne ofte af bær, for eksempel jordbær og hindbær, der blev serveret i såkaldte skaller, formodentlig af porcelæen eller fajance. Sommeren igennem er der appelsiner på dessertbordet. En au-

gustsøndag kunne der være blommer, abrikoser, ferskner, vindruer, pærer, kirsebær og ribs i kurvene. Om efteråret stod væksthushenes meloner og ferskner stadig på bordet. De mange ananas, som blev produceret i Ludwigslust og Schwerin, viser sig ikke i 1788-regnskaberne eller på spisesedlerne. De kan dog være gemt under kategorien „Obst“, som er fællesbetegnelsen for frugt leveret af slottets gartner. Eller det kan være et af de år, hvor høsten ikke var så rig.

Ved de større festligheder blev der desuden serveret is af forskellig slags, blandt andet en sorbet af ribs og te.

Ved siden af de søde sager, der serveredes til desserten, var overgangen mellem hovedretternes serveringer og desserten ved større festmåltider præget af retter, som vi ville kalde dessertagtige, nemlig frugtgeléer, mælkeretter som blanc-manger og syltet mælk,³³ bisquit-tærter³⁴ og andre tærter og kager, som for eksempel mille-feuille.³⁵

Karakteristik af maden til hverdag og fest

Det fremgår af spisesedlernes omtale af retterne på taffelbordet og den efterfølgende dessert, at der var væsentlige forskelle på madretternes karakter til hverdag og til fest. Den franske indflydelse, som var så markant ved festmåltiderne, kan også spores andre steder i den samtidige madverden, for eksempel i kokebogs litteraturen.

Kokken Marcus Looft, der da arbejdede som kok i den holstenske by Itzehoe, udgav i 1755 i Lübeck det andet oplag af sin kokebog *Nieder=Sächsisches Koch=Buch*, der var udkommet første gang nogle år tidligere.³⁶ I 1766 udkom i København den danske

version af samme kokebog med titlen *Den kongelige Danske og i Henseende til alle Slags Maader fuldstændige Koge Bage og Sylte=Bog*. I årene herefter og indtil 1816 udkom kokebogen i 18 oplag i alt hos forlæggere i Altona, Münster, Leipzig og gentagne gange igen i Lübeck. Dette fortæller os om, hvor stort et område i Nordeuropa han henvendte sig til og fik madmæssig indflydelse på. I kokebøgerne viser han sin fortrolighed med det franske køkken. Han præsenterer mange nye franske opskrifter blandet med mere klassiske ældre. En lang række af de madretter, der optrådte på festdagens taffelborde i Ludwigslust, findes i hans kokebog, for eksempel alle retterne med de franskklingende navne.

Med den betydelige popularitet og indflydelse, som Loofts kokebog fik, forekommer det ikke usandsynligt, at kokebogen også skulle have været i brug i det fyrstelige køkken i Ludwigslust. En medvirkende årsag kunne være, at der ikke i 1700-årene udkom kokebøger i Mecklenburg.³⁷ Imidlertid er det uomtvisteligt, at mundkøkkene i Ludwigslust havde et solidt kendskab til det franske 1700-tals køkkens væsentligste og karakteristiske træk enten fra Loofts eller andres kokebøger eller af egen erfaring.

På hverdagens taffelborde var de fleste retter skabt af traditionelt tilberedte råvarer fra de mecklenborgske skove og vådområder samt fra slottets bedrift. De blev fremstillet af mundkøkkene på baggrund af deres store erfaring, vel som regel uden hjælp fra kokebøgerne. Det var således ikke alle fyrstefamiliens måltider, der blev anvendt til at fremvise herskabelighed, hverdagens måltider har

Her ses et eksempel på, hvorledes dessertbordet er helt adskilt fra det bord, som middagen serveres på. Forrest i billedet til venstre ses dessertbordet dækket med mange mindre fader med konfekt og tørrede frugter. I midten troner en „croquante“, en kage sammensat af sprøde, knasende dele, en slægtning til croque-en-bouche-kagen. Maleriet fra årene mellem 1758-1770 hænger på rådhuset i den franske by Raon-l'Etape. Her reproduceret efter Glanville og Young.



efter alt at dømme i meget lignet måltiderne hos store godsbesiddere og adelige, hvorimod taflerne for de mange gæster tjente til at demonstrere rigdom og fyrstelighed.

Charlotte Frederikkes liv efter årene i Ludwigslust

Efter sit bryllup i 1806 flyttede Charlotte Frederikke hjemmefra. Hun opholdt sig et års tid på slottet i Plön og derefter to år ved hoffet i København. Begge steder har hun efter alt at dømme spist på samme vis og i samme madtradition, som hun gjorde hjemme i Ludwigslust. Årene i eksil i Horsens i et krigs- og kriseramte Europa bød på mere beskedne forhold, endskønt hun sjældent forsømte at fejre en mærkedag eller indbyde byens honoratiores til en god middag.

Charlotte Frederikke rejste fra Danmark i 1829 og slog sig fast ned i Rom i 1833. Her forlod hun de madretter, der var blevet skabt under indflydelse af den tradition, som Looft og det nordeuropæiske køkken repræsenterede, og mødte olivenolie, parmesanost, makaroni, citroner og appelsiner i en mere sydlandsk madtradition end den, der havde hersket ved barndommens og ungdommens taffelbord i Ludwigs-lust.

Noter:

1. Archivio di Stato. Mappa castrale. Kort nummer 1359, Rione Trastevere. Og brev fra Johan Bravo, dansk konsul i Rom, til Thorvaldsen 26.7.1840. Thorvaldsensmuseum.dk/arkivet.
2. LHAS. 2.26-1 Grossherzogliches Kabinett, pakke 4782.
3. Oplyst af Frau Brigitta Steinbruch, Landeshauptarchiv Schwerin.

4. LHAS 2.26-2 Hofmarschallamt, pakkerne 2508-2519. 1788. Hele materialet er gennemlæst, men eksempler som regel hentet fra tre middage og tre aftensmåltider per måned (både festdage, hverdage og helligdage) i årets 12 måneder.
5. Bremer-Davis.
6. Clara blev vist frem fra København i nord til Krakow i øst og Napoli i syd og London i vest og døde 14. april 1758.
7. Billedet blev malet i 1749, købt af fyrstehuset Mecklenburg--Schwerin op ophængt i spisesalen i Ludwigslust i 1770'erne. Efter Charlotte Frederikkes mors død i 1808 skete en omorganisering af rummene i vestfløjen, og billedet blev taget ned. I forbindelse med genskabelsen af Ludwigs-lust, som slottet så ud i Charlotte Frederikkes forældres tid, er op-hænget til det store billede fundet i spisesalen, og billedet vil komme til at genindtage sin plads her, når vestfløjen åbner igen, formodentlig i 2020. Se for yderligere dokumentation: Frank og Leonard i Kornelia von Berswordt-Wallrabe.
8. LHAS, 2.26-2 Hofmarschallamt, pakke 2519, 1788.
9. Europäisches Porzellan, s. 12. Regning fra Berlins Porcelænsfabrik LHAS 2.26-1/1, Kabinett 1, Hofhaltung 7133/1.
10. Köhler i Orangerien und historishe Glashäuser in Mecklenburg-Vorpommern.
11. Jörg-Peter Krohn på Ludwigs-lust skriver i en mail af 2.3.2017, at det er det eneste bevarede „Herdstelle“, man indtil nu har fundet. Men at det må formodes, at der andre steder som i stueetagen i østfløjen og i stueetagen i vestfløjen også fandtes lignende. Han udelukker heller ikke, at man kan finde flere ved den pågående restaurering af vestfløjen.
12. Her er som eksempel anvendt Inventariet fra 1806, se næste note.
13. LAMS 2.26.-2 Hofmarschallamt, pakke 2464, Verzeichniss der vorhandenen Küchen=Geräte. Monat Februar 1806 (her

nævnes også indkøb i foråret 1800).

14. Holz, s. 37 i Orangerien und historische Glashäuser in Mecklenburg-Vorpommern.
15. Köhler, s. 18 i Orangerien und historische Glashäuser in Mecklenburg-Vorpommern. Her af fremgår, at der i Schwerin blev opført et ananashus i 1778, og at der omkring 1790 etableredes ananasdrift i ananaskasser i Ludwigs-lust, indtil man her omkring år 1800 fik et egentligt ananashus. Og LHAS Findbuch Hofmarschallamt Schwerin ca. 1750 bis 1919/20. Band 2. 15.29 Hofgärtner, Fasanenwärter, Gartenknechte.
16. Knudsen.
17. Alle de følgende oplysninger om maden ved hoffet i Ludwigs-lust fra året 1788 stammer fra det i note 4 nævnte arkiv.
18. Der mangler 14 dage af maj i både regnskab og spisesedler, men her ville vi formodentlig have fundet de tidligste asparges. Asparges fremavles lidt længere mod nord i Horsens i Danmark i 1700-årenes slutning allerede fra begyndelsen af maj. Knudsen, s. 111.
19. Proveniensen fremgår ikke af regnskaber eller spisesedler. Oplysningerne fundet i Moths Ordbog fra ca. 1710: <http://mothsordbog.dk> 31.03.17
20. Alle madvarerne optræder både i regnskaber og på spisesedler, dvs. de er alle kommet til hoffet udefra og ikke dyrket der.
21. På dette tidspunkt eksporteredes ris fra både Po-sletten, formodentlig også fra den sydfranske Camrgue og fra de amerikanske stater North og South Carolina. Det fremgår ikke, hvor Ludwigs-luster-hoffet får sine ris fra.
22. Det er dog ikke alle frugterne, der indgår i limonaden, i indkøbslisten er det markeret, at nogle skal bruges andre steder.
23. Se f.eks. indkøbene til det russiske hof i Horsens i Knudsen, 2007.

24. Knudsen.

25. Larousse gastronomique, s. 388.

26. Larousse gastronomique, s. 849.

27. Boyhus, 2007.

28. Se f.eks. Un Diner dans la salle des fêtes au palais des princes de Salm. Anonymt oliemaleri fra 1758-1770, som er of-fentliggjort i Glanville and Young, s. 97. Billedet befinder sig på rådhuset i den lille by i de franske Vogesere som hedder Raon-l'Etape.

29. Udtrykket anvendes i Glanville and Young, s. 82.

30. Begge ord anvendes, uden at det er muligt at se, hvori en eventuel forskel består. Muligvis er den ene del udfærdiget i hoffets køkken og den anden del indkøbt.

31. Navnet kommer af det franske ord devise, der betyder indskrift.

32. Udtrykket kommer af det franske bisquiterie, der betyder to gange bagt. Som regel dækkede udtrykket små kiks, makroner, nogle marengsformer osv.

33. Begge retter optræder i den tyske kokebog forfattet af Marcus Looft. Hans danske kokebog udgives med titlen: Den kongelige Danske og i Henseende til alle Slags Maader fuldstændige Koge Bage og Sylte=Bog. Her beskrives blanc manger som en mandelmælk med sukker, kanel og citronskal, der stivnes med husblas. Retten har middelalderlige aner. Syltet mælk beskrives som en opsat, saltet mælk, en form for friskost.

34. Hos Looft findes s. 365 opskriften på en bisquitkage: en sukkerbrødsdej, der bages i en tærtepande.

35. De „1000 blade“ lægges sammen og skaber elegante, flørlette lag med creme imellem, ligesom vi kender det fra Napoleonskager. Optræder hos F.P.de la Varenne i 1651 i hans kokebog: Le Cuisinier François.

36. Det angives intetsteds præcis, hvornår den første udgave af Loofts tysksprogede kogebog udkom, se også Gastronomía, s. 327.
37. Gastronomía, numrene 1425, 3108, 3213, 3605.

Kilder:

Landeshauptarchiv Schwerin. Forkortet her: LHAS. Nu en afdeling af Landesamt für Kultur und Denkmalpflege. Schwerin. Her er benyttet arkiverne, der angår det forhenværende fyrstedømme Mecklenburg Schwerin.

Archivio di Stato di Roma. Kortafdelingen.

Thorvaldsens arkiv i digital form: thorvaldsensmuseum.dk/arkivet

Litteratur:

Bock, Sabine: *Grossherzogliche Kunst im Schloss Ludwigslust*, 2014.

Boyhus, Else-Marie: „Kogekunst og kogebøger. Fem eksempler 1581-1793“, s. 9-33 i *Bol og By. Landbohistorisk Tidsskrift*, 2002:2.

Boyhus, Else-Marie: „Mayonnaise“, i *Smag og Behag*, 2, 2007.

Bremer-Davis, Charissa: „Es wird allen Thierhabern kund getan“, s. 91-104 i Kornelia von Bersworde-Wallrabe (Hrsg.): *Oudrys gemalte Menagerie*, 2008.

Europäisches Porzellan. Eine Rundgang durch die Ausstellungsräume in Schweriner Schloss, 1999.

Frank, Christoph: „Künstlerisch-fürstliche Beziehungen“, s. 31-57 i Kornelia von Bersworde-Wallrabe (Hrsg.): *Oudrys gemalte Menagerie*, 2008.

Gastronomia: eine Bibliographie des deutschsprachigen Gastronomie 1485-1914, 1996.

Gastronomisk Leksikon, 2010.

Girard, Sylvie: *Histoire des objets de cuisine et de gourmandise*, 1999.

Glanville, Philippa and Hilary Young (ed.): *Elegant eating*, 2005.

Holz, Birgid: „Barocke Orangerie- und Küchengartenkultur in Mecklenburg-Vorpommern“, s. 22-65 i *Orangerien und historische Glashäuser in Mecklenburg-Vorpommern*, 2009.

Knudsen, Bodil Møller: *Maden ved taffelbord, kammerbord og køkkenbord. Madvarer og madvaner ved det russiske hof i Horsens 1780-1807*, 2006.

Krohn, Jörg-Peter: *Schloss Ludwigslust. Grosser DKV-Kunstführer*, 2016.

Köhler, Markus: „Zitronen, Pomeranzen und Apfelsinen am Mecklenburger Hof“, s. 13-21 i *Orangerien und historische Glashaüser in Mecklenburg-Vorpommern*, 2009.

Larousse gastronomique, 1997.

Loenard, Mark: „Anmerkungen zur Restaurierungen von Jean-BaptisteOudrys Rhinoceros und Löwen“, s. 105-118 i Kornelia von Bersworde (Hrsg.): *Oudrys gemalte Menagerie*, 2008.

Looft, Marcus: *Den kongelige Danske og i Henseende til alle Slags Maader fuldstændige Koge Bage og Sylte=Bog*, 1766.

Looft, Marcus: *Nieder=Sächsisches Koch=Buch*, 1766 (udgivet i Lübeck), 1794 (udgivet i Leipzig).

Die Lübecker Küche, 1985.

Orangerien und historische Glashäuser in Mecklenburg-Vorpommern, 2009.

Rumohr, Baron von: *The essence of cookery. Geist der Kochkunst*, 1993.

Verroust, Marie Laure: *Cuisines et cuisiniers*, 1999.

<http://mothsordbog.dk> 31.03.2017.

Summary:

At dinner with Princess Charlotte Frederikke's family in Ludwigslust, 1784-1806

Based on a wealth of source material about dinner parties thrown by the parents of the Danish-German Princess Charlotte Frederikke in Ludwigslust, in Mecklenburg-Vorpommern south of Schwerin, the article looks at gastronomic culture in everyday life and at banquets. After a review of the source material, the various sections of the article deal with topics ranging from princely table, the kitchen and its staff to the serving of the meals, which changed in accordance with the seasons and the occasion. The article describes an incredible array of ingredients from the royal lands and locally purchased and imported produce, giving an impression of great prosperity. Looking at the court's specialist staff also casts light on the cycle of the year with supplies of ingredients from the nursery and from hunting, for example. The article goes into detail, but also looks at the overall picture, explaining the political significance of meals in courtly culture.