



Hotte drikke fra varme lande – te, kaffe og chokolade som eksklusive luksusvarer på danske herregårde

Af stud.mag. Søren Broberg Knudsen, Dansk Center for Herregårdsforskning

I 1600-tallets Europa bredte nye, eksotiske drikke sig til kontinentets velstående lag ved fyrstehoffer, adelens herregårde og i de rige borgerhjem. Der blev drukket te, kaffe og chokolade. De dyrebare teblade, kaffe- og kakaobønner blev fragtet fra fjerne kyster til europæiske havne, hvorfra de nåede europæiske forbrugere, der hungrede efter de nye drikke. Med et fokus på de danske herregårde vil denne artikel vise, hvordan drikkene te, kaffe og chokolade i årene 1600-1800 blev eksklusive drikke forbeholdt de mest velstående lag, og hvordan drikkene indgik i et statusgivende luksusforbrug. Artiklen vil desuden vise, hvordan drikkene med tiden blev udbredt til flere grupper i samfundet, hvorefter drikkene efterfølgen-

de forandrede sig til at blive de langt mere folkelige drikke, som vi kender i dag.

Øget verdenshandel og nye drikke i Europa

Nyetablerede kolonier og handelsstationer uden for Europa bragte fjerne kontinenter sammen gennem forøget verdenshandel og bragte nye varer til det europæiske kontinent. Omkring år 1600 havde Nederlandene og England oprettet ostindiske kompagnier, der skabte en succesfuld handel med Asien. Europæere handlede med Kina for at få silke og porcelæn, men fik i midten af 1600-tallet også en ny nydelsesdrik fra de kinesiske købmænd: nemlig te.¹

Også andre nye drikke kom til Europa i samme periode. Chokoladen kom til Europa efter Christopher Columbus' rejse til Amerika, hvorfra han bragte kakaobønner med tilbage til Spanien. I slutningen af 1500-tallet var chokoladedrikken blevet udbredt ved det spanske hof, og herfra spredte den sig til andre katolske lande og sidenhen til resten af Europa. Kaffen kom til Europa fra den arabiske verden, hvor

I 1600-tallet kom drikkene te, kaffe og chokolade til Europa og blev hurtigt eksklusive modedrikke blandt de mest velstående på kontinentet, hvor den flydende chokoladedrik især blev nydt af kvinder og gerne som morgendrik i sengen. Den forblev en dyr, aristokratisk drik indtil slutningen af 1800-tallet, hvor chokolade – i form af „varm kakao“ – bredte sig til flere samfundslag. Maleri af Pietro Longhi, cirka 1775-1780.

Foto: Wikimedia Commons.

venezianske købmænd i 1615 var blandt de første i Europa, der stiftede bekendtskab med drikken.²

De nye drikke, som omkring 1650 endnu havde været stort set ukendte i det meste af Europa, blev solidt etableret blandt de europæiske landes velstående lag allerede før 1700 – også i Danmark.³ Da drikkerne først kom til Europa, var de forbeholdt de absolut rigeste, og på de danske herregårde tog man hurtigt de nye europæiske modedrikke til sig. Den danske højadel havde lært te at kende ved hoffet i København og tog drikken med hjem til deres respektive herregårde, der lå spredt ud over landet som et fintmasket net. I slutningen af 1600-tallet var te udbredt til selv landets mindre herregårde, mens kaffe og chokolade endnu var så dyre, at kun landets allermest velhavende nød disse drikke.⁴

Luksus og elegante omgangsformer

Blandt de adelige beboere på de europæiske herregårde havde der i århundreder eksisteret en luksuskultur, hvor denne stand havde haft smag for smukke, storslåede og eksklusive genstande. Målet med luksus var i høj grad at fremvise en eksklusiv tilværelse, hvor man var fri for at arbejde, så det var muligt at føre en kultiveret tilværelse blandt andet i kraft af de varer, som man havde anskaffet sig. Luksusforbrug demonstrerede eksklusivitet og fungerede som en markør, der skulle opretholde magtforholdet mellem eliten og de lavere samfundslag. De europæiske samfund var opdelt i rangsamfund, og forbrug af dyre luksusgenstande var en måde at

legitimere ens særlige status i samfundet på. Til en ophøjet rang hørte stærke sociale normer, og derfor måtte man handle, som ens stand påbød, for at blive anerkendt som en del af den.⁵ Til dette formål var te, kaffe og chokolade ideelle. Særligt te blev en populær og eftertragtet luksusdrik blandt eliten, som drak den varme drik både morgen, middag og aften. De meget dyre – og dermed eksklusive – drikke blev altså en del af en luksuskultur, hvor det nok var behageligt at drikke dem, men hvor deres eksklusivitet også fungerede som en social markør, der var med til at retfærdiggøre adelens særlige position i samfundet.⁶

Vigtigst af alt var de sociale omgangsformer, hvorunder man kunne nyde drikkerne. Da te, kaffe og chokolade kom til Europa, blev de tillagt forskellige kulturelle koder, og det krævede særlig indsigt at kende dem. Der var prestige i at vide, hvilken slags te man burde drikke i bestemte sammenhænge, og hvordan man skulle drikke sin kaffe. Det centrale var de muligheder, som drikkerne frembød for at demonstrere elegance og fin livsførelse. Derfor fungerede både te, kaffe og chokolade ofte som sociale drikke og blev drukket i selskabelige sammenhænge. For således at leve op til sin stands forpligtelser måtte man omgås de rigtige mennesker på den rigtige måde.⁷

På den østjyske herregård *Bidstrup* havde man stort set altid besøg, hvis man da ikke selv var på visit. Herregårdens frue, Karen Rosenkranz de Lichtenberg (1739-1807), noterede ligefrem i sin dagbog, når



Maleri, der viser teproduktionen i Kina og med danske handelsfolk, der nederst i billedet køber te, samt skibe i baggrunden med danske flag. I 1730 sejlede de første danske skibe afsted for at tage del i den europæiske handel med Kina, og fra 1750 var der et fast dansk handelskontor i landet. Te udgjorde normalt omkring 85-90 procent af skibenes ladningsværdi, og meget af det blev efterfølgende eksporteret videre til Storbritannien. Oliemaleri af teproduktion i Kina. Ukendt kunstner, cirka 1825. Foto: Nationalmuseet.



I anden halvdel af 1700-tallet blev mange danske herregårdes haveanlæg omlagt til romantiske haver efter engelsk forbillede. Det blev populært at spise og drikke i haven, og derfor blev der gerne opført lysthuse som i Liselunds haveanlæg, hvor det kinesiske lysthus blev brugt som tehus. Foto: Nationalmuseet.

der ikke var gæster på herregården, hvilket efterlader det indtryk, at det var usædvanligt.⁸ Det var også i selskab med andre, at Karen Rosenkrantz de Lichtenberg i sin dagbog noterede, at hun drak te, kaffe eller chokolade. I sin dagbog noterede hun, at hun den 16. januar 1774 var „inde i Præstegaarden at drikke Caffé“,⁹ og senere samme år besøgte hun sin søster på herregården *Bygholm* ved Horsens, hvor „vii drak Thee i Haven“.¹⁰ Når hun havde besøg på *Bidstrup*, kunne hun med sine gæster nyde te i herregårdens såkaldte hestehave, der lå lidt vest for *Bidstrups* hvidkalkede barokbygning. Tjenestepiger må da have bragt både kander og kopper ud i haven, men også en såkaldt „temaskine“, der kunne holde vandet kogende varmt ved hjælp af glødende trækul, så teen kunne nydes i de rette omgivelser og på den rette måde.¹¹ Det samme ses hos Grev Otto Ludvig Raben (1729-1791) fra herregården *Ålholm*, som fra 1749 og næsten 42 år frem førte dagbog. Heri nævner han te mere end 200 gange, hvor drikken altid bliver nævnt i selskab med andre. Grev Raben drak ikke nær så ofte kaffe, men også denne drik blev drukket i selskab med andre, såsom præster, forvaltere, borgerlige og ved hoffet.¹² Chokolade forblev længe en aristokratisk morgendrik, hvor aristokratiet kunne forsamles omkring en seng – og halvt liggende – nyde den varme, flydende chokolade.¹³

Kineserier på herregårdene

Teudstyret – og særligt porcelænen – var vigtigt, når det kom til at demonstrere elegance gennem de varme

drikke, og kinesiske varer blev derfor højeste mode i 1600-tallets Europa.¹⁴ I Europa forsøgte man derfor at gøre den kinesiske porcelænskunst efter med egen produktion af de fine stel, hvilket først lykkedes i begyndelsen af 1700-tallet i den sachsiske by Meissen. Porcelæn var så eftertragtet, at man i Meissen havde bevæbnede vagter ved porcelænsfabrikken, så den hemmelige produktionsmetode ikke skulle opdages af andre. Viden om produktion af de efterstræbte varer spredte sig dog. I 1722 blev der oprettet en fabrik først til produktion af fajance i Store Kongensgade i København, og i 1775 blev en fabrik oprettet, der producerede dansk porcelæn. I 1779 tog kongemagten over, hvorefter fabrikken fik det genkendelige navn Den kongelige Porcelænsfabrik.¹⁵

Teen skulle også indtages i passende omgivelser. Med inspiration fra Kina indrettede man på herregårde hele stuer med lakerede møbler og tapeter med kinesiske motiver og opdækning med teudstyr. Særlig fint var det, hvis man drak de varme drikke af kinesiske porcelænsstel, som blev importeret fra Kina til Europa. Med porcelæn udtrykte man både sin gode smag og sin sans for mode, og porcelænsæt blev centrale elementer i rummenes udtryk og identitet.¹⁶

På herregården *Gammel Estrup* kan man få et indblik i den kinesisk inspirerede indretning med teudstyr fra første halvdel af 1800-tallet. Efter årtiers overforbrug af familiens enorme formue gik Gammel Estrups ejer i 1815, Jørgen greve Scheel (1768-1825), fallit. En kommission, der gennemgik grevens fallit-

bo og nedskrev og vurderede alle hans ejendele, blev nedsat, og blandt herregårdens indbo var udstyr til te, kaffe og chokolade. I Riddersalen var et „lidet mahogni Thebord“, og i runddelen ved Riddersalen stod endnu et tebord i mahogni og en „grøn lakeret Thebakke, en Thepotte, fire par Thekopper“, som alt var af „forgylt Porcelain“. I spisestuen stod en temaskine med kopper og tre tepotter, to kaffekander, utallige tekopper og 12 par chokoladepotter. I et mahogniskab i herregårdens gallerigang var både en kaffekande, en chokoladepotte og en tepotte. Det vrimlede med teudstyr af såvel kinesisk som europæisk oprindelse, for eksempel et kinesisk porcelænsæt i herregårdens billardsal og to par tekopper i „kiøbenhavnsk Porcelain“, der stod i et gæstekammer.¹⁷

Fra eksklusive nydelsesmidler til folkelige drikke

Mens te, kaffe og chokolade hurtigt kom til at indgå i herregårdenes luksuskultur, blev drikkene først med tiden mere tilgængelige for en bredere andel af befolkningen. I anden halvdel af 1700-tallet blev der importeret så store mængder af te, at priserne faldt kraftigt, og større dele af befolkningen fik råd til den varme drik. Kaffe og chokolade forblev i længere tid meget dyre drikke, og chokolade bredte sig ikke til en større del af befolkningen førend i slutningen af 1800-tallet, hvor det blandt landbefolkningen blev en festlig fødselsdagsdrik.¹⁸

Længe blev te, kaffe og chokolade altså anset som drikke for eliten. I takt med drikkenes udbredelse

blev flere skeptiske over for dem og mente, at drikkene var unødigt luksus for almuen, der i stedet skulle bruge deres penge mere fornuftigt, såsom på korn eller opsparing.¹⁹ I Danmark indførte man i 1783 da også et forbud, så „al Caffè-Drikken blandt Almuen paa Landet skal være forbuden“. ²⁰ Selvom befolkningen på landet havde så begrænsede midler, at en større kaffekultur næppe kan have eksisteret, valgte den danske stat ikke desto mindre at forbyde dem drikken. Et forbud mod luksusvarer var ikke nyt, og i Danmark som i andre europæiske lande havde man længe forsøgt sig med forbud mod bestemte varer ud fra et standsmæssigt synspunkt, så visse luksusvarer kun skulle være tilgængelige for privilegerede stænder. Baggrunden i 1783 var dog også et nationaløkonomisk perspektiv, hvor embedsmændene i Rentekammeret (Finansministeriet) var bekymrede over den store import af kaffebønner, der betød, at mange penge forsvandt ud af landet.²¹ Ikke desto mindre forbød man kun kaffen blandt almuen og ikke blandt landets velstående lag, hvor man givetvis anså drikken som en helt integreret del af deres livsførelse. Forbuddet mod kaffedrikning kan derfor lige såvel ses som en beskyttelse af elitens eksklusive tilværelse. Kaffe var en naturlig del af deres luksusforbrug, mens kaffe for bondebefolkningen blev italesat som unødigt og ufornuftigt. I længden holdt det dog ikke landbefolkningen fra den opkvikkende drik, og i løbet af 1800-tallet blev det en udbredt drik på landet. Da bønderne drog ind til købstædernes industrier i sidste halvdel af 1800-tallet, tog de kaf-



I 1708 lykkedes det Friedrich Böttger, der var undersåt af den sachsiske fyrste, at fremstille det første hvide europæiske porcelæn. Den hemmelige ingrediens var kaolin, som man i Kina havde holdt hemmelig for europæerne, der stræbte efter det eksotiske og kostbare porcelæn. Europæernes porcelæn var stærkt inspireret af Kina og havde ofte idylliserede kinesiske motiver, men kunne eksempelvis også have motiver, der forestillede europæisk landskab. Tepotte fra Meissen, 1724-1725. Foto: The Walters Art Museum.



I 1600-tallet kom drikkene te, kaffe og chokolade til Europa og blev hurtigt eksklusive modedrikke blandt de mest velstående på kontinentet. Ikke nok med at drikkene blev eftertragtede – det blev luksuriøse porcelænsstel, hvoraf man kunne nyde de varme drikke, også. Som i resten af Europa var den danske adel blandt de første i samfundet, der tog drikkene til sig, og blandt adelen var det særligt te, der blev en populær drik. Testel i kinesisk porcelæn fra 1700-tallet på Gammel Estrup.

Foto: Kirsten Nijkamp.

fen med sig.²² Fra at have været drikke, der indgik i den europæiske elites luksuskultur, blev te, kaffe og chokolade med tiden udbredt til et bredere samfundslag, og drikkene blev dermed en del af den almindelige befolknings dagligdag.

Noter:

1. Trentmann, 2016, s. 23 og Pedersen, 2013, s. 46.
2. Hoff, 2016, s. 31 og s. 39-42, Hoff, 2015b, s. 18.
3. Schivelbusch, 1992, s. 22 og 59, Hutchison, 2010, s. 118-119.
4. Hoff, 2015a, s. 73 og s. 91, Hoff, 2015b, s. 29, Hoff, 2016, s. 55.
5. Vries, 2008, s. 40, Pedersen, 2005, s. 14 og Pedersen, 2013, s. 29.
6. Pedersen, 2013, s. 218, Schivelbusch, 1992, s. 13-14.
7. Schivelbusch, 1992, s. 22, Pedersen, 2005, s. 22.
8. Hoff, 2009, s. 98.
9. Hoff, 2009, 1774 dagbog, s. 177.
10. Hoff, 2009, 1774 dagbog, s. 182.
11. Hoff, 2009, s. 83 og eksempelvis Hoff, 2009, 1775 dagbog, s. 195.
12. Koudal, 2007, s. 11 og s. 205, Hoff, 2015a, s. 242.
13. Schivelbusch, 1992, s. 56-61.
14. Andersen, 2008, s. 18.
15. Pietsch, 2011, s. 16f, Hoff, 2015a, s. 159-168.
16. Hoff, 2015a, s. 239, Stobart, s. 47 og 75-76.
17. *Protokol for kommissarierne i grev Scheels bo, 1815-1833*, s. 33-40 og s. 51.
18. Hoff, 2015a, s. 31, Pedersen, 2013, s. 220.
19. Hutchison, 2010, s. 127.
20. *Forordning, anlangende Overdaadigheds Indskrænkning i Bonde-Standen i Danmark og Norge, 1783*, pkt. 1.

21. Hutchison, 2010, s. 127f og Hoff, 2015b, s. 107, Hoff, 2015b, s. 104.

22. Hoff, 2015b, s. 147-148.

Litteratur:

Andersen, Marie Aaberg: „To par kopper fra Gammel Estrup: en historie om porcelæn, kaffe, te og chokolade i 1700-tallet“, i: Britta Andersen, Berit Guldmann Hornstrup, David Slater (red.): *Herregårdshistorie*, bd. 3, Auning: Gammel Estrup – Herregårdsmuseet, 2008.

Hoff, Annette, *Den Danske Chokoladehistorie*, Aarhus: Wormanium og Den Gamle By, 2016.

Hoff, Annette: *Den Danske Kaffehistorie*, Aarhus: Wormanium og Den Gamle By, 2015b.

Hoff, Annette: *Den Danske Tehistorie*, Aarhus: Wormanium og Den Gamle By, 2015a.

Hoff, Annette: *Karen Rosenkrantz de Lichtenbergs dagbøger og regnskaber - Hverdagsliv 1771-1796 på herregården Bidstrup og i Horsens*, Horsens Museum og Landbohistorisk Selskab, 2009.

Hutchison: Ragnhild, „Exotiska varor som förändrat vardagen - Kaffe och te i Norden 1750-1850“, i: Leos Müller, Göran Rydén og Holger Weiss (red.): *Global historia från periferin – Norden 1600-1850*, Lund: Studentlitteratur, 2010.

Koudal, Jens Henrik: *Grev Rabens dagbog – Hverdagsliv i et adeligt miljø i 1700-tallet*, Odense: Syddansk Universitetsforlag, 2007.

Pedersen, Mikkel Venborg: *Hertuger – At synes og at være i Augustenborg, 1700-1850*, København: Museum Tusulanums Forlag, 2005.



I 1800-tallet bredte kaffedrikken sig til bønderne på landet. En måde at spare på kaffebønnerne for landbefolkningen var at brygge kaffen direkte i kobberkedlen over ilden i stedet for at bruge en kaffetragt med filter, som velstillede husholdninger gjorde. Kobberkedler i Ellested Vandmølle på Frilandsmuseet. Foto: Nationalmuseet.

Pedersen, Mikkel Venborg: *Luksus – Forbrug og kolonier i det 18. århundrede*, København: Museum Tusulanums Forlag, 2013.

Pietsch, Ulrich, *Early Meissen Porcelain: The Wark Collection from the Cummer Museum of Art & Gardens*, Jacksonville: The Cummer Museum of Art & Gardens, 2011.

Schivelbusch, Wolfgang: *Paradiset, smagen og fornuften – Nydelsesmidlernes historie*, oversat af Niels Brunse, politisk revy, 1992.

Stobart, Jon og Mark Rothery: *Consumption and the Country House*, Oxford: Oxford University Press, 2016.

Trentmann, Frank, *Empire of Things - How We Became a World of Consumers, from the Fifteenth Century to the Twenty-first*, Allen Lane, 2016.

Vries, Jan de: *The Industrious Revolution - Consumer Behavior and the Household Economy 1650 to the Present*, Cambridge: Cambridge Univeristy Press, 2008.

Kilder:

danmarkshistorien.dk: „Forordning, anlangende Overdaadigheds Indskrænkning i Bonde-Standen i Danmark og Norge, 12. marts 1783“.

„Protokol for kommisarierne i grev Scheels bo“, 1815-1833, Dokumenter i grev Scheel bo, Dødsboet efter grev Jørgen Scheel, Randers Amt, Landsarkivet for Nørrejylland, Rigsarkivet Viborg.