



Køkkenindretningen på Christian IV's tid

Storkøkkenet i middelalder og renæssance

Af madhistoriker Bi Skaarup

I et brev dateret 28. februar 1634 skriver Christian IV til Rentemestrene, at renden til det ferske vand, som løber i køkkenet, skal gøres færdig. Det samme skal pumpen uden for køkkenet, så folkene kan få så meget vand, der behøves i køkkenet.¹

Det er året for fejringen af den udvalgte prins Christians bryllup. I mangel af en rigshofmester er kongen selv gået aktivt ind i styringen af forberedelserne til den store fest. Gennem hans breve er det muligt at følge de store arbejder med at sætte såvel byen København som slottet i en stand, så det er præsentabelt og klar til at

modtage det store antal gæster. Slottets køkken, som lå i en lille bygning med tre stokværk, der sammen med bagers og bryggers puttede sig ind mellem kirkefløjen og slottets mægtigste bygning med den store sal, var på trods af farfaderen, Christian III's omfattende ombygningsplaner, ikke blevet moderniseret. Man nåede simpelthen ikke så langt med den store ombygning af Københavns Slot, før kongen døde, og Frederik II lod ikke arbejdet fortsætte.² Der var derfor god grund til at gøre noget ved køkkenet denne vinter, da brylluppet skulle stå i oktober samme år. At Christian lagde vægt på, at netop pumpen og renden skulle ordnes, var ikke tilfældigt. Ud over gode ildsteder var vandforsyningen den allervigtigste funktion, når et storkøkken skulle fungere rationelt.

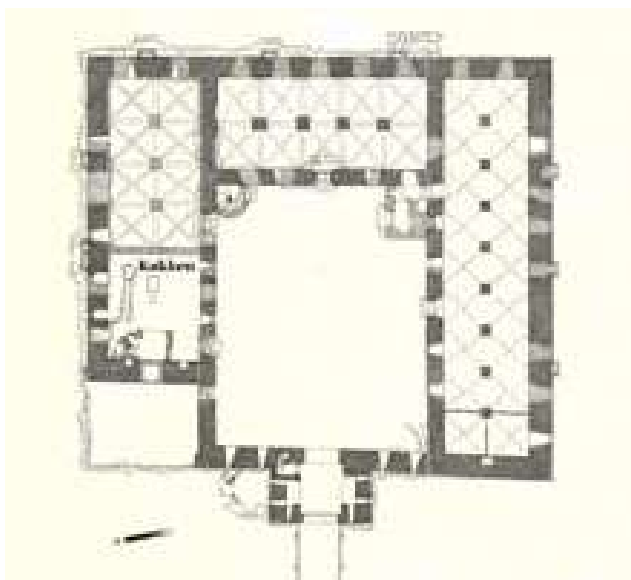
Søgen efter renæssancens køkken

Samtidens kilder er ellers sparsomme med oplysninger om køkkenet på slottet. Men det er et generelt problem, når intentionen er at beskrive samtidens boligkultur. Man må konstatere, at de skriftlige kilder sjældent nævner de dagligdags foreteelser. Boopgørelser, som er en gennemgang af inventar i de store huse, og skifter,

Et veludstyret 1600-talskøkken. Billedet giver et godt indtryk af indretningen og ikke mindst udstyret i et større herskabskøkken. Til højre ses det store ildsted, hvor såvel to malmgryder som en kedel hænger over ilden. På gulvet er en lergryde i gang med at blive varmet op. Rummet er udstyret med flere borde, som giver den nødvendige plads til arbejdet med råvarerne. På gulvet i forgrunden ses to kedler og en bødkret bøtte til opbevaring. På bordet til venstre står en stegesø. Küchenstück mit dem Gleichnis vom Grossen Gastmahl malet af Joachim Anthonisz Wtewael. Copyright: Gemäldegalerie, Eigentum des Kaiser Friedrich-Museums-Vereins, Staatliche Museen zu Berlin. Foto: Jörg P. Anders.

som gennemgår alt inventar af værdi i forbindelse med arvesager, giver os en ide om det løse – ikke nagelfaste – inventar, men oftest kun det, der har repræsenteret en reel værdi, mens selve indretningen aldrig nævnes. Det er derfor nødvendigt at gå til det arkæologiske materiale, hvis man vil forsøge at danne sig et billede af datidens køkken.

Det bedste ville jo være, hvis man kunne gå til endnu bevarede bygninger med - om ikke endnu stående køkkener - så i hvert fald gode spor efter datidens



*Plan over Spøttrup. Spøttrups køkken er placeret i kælderen i den vestre ende af nordfløjen. Det store ildsted ses op mod rummets vestgavl. Ved siden af ildstedet viser murfragmenter, at der har der nok været en mindre muret oven her. I rummets nordøstre hjørne ses brønden, som i gulvet har afløb til det sted, hvor udslagsvasken findes i ydermuren.
Foto: Spøttrup Borgmuseum.*

indretning. Men her svigter kilderne os igen ofte. Intakte køkkenindretninger findes ganske enkelt ikke fra hverken middelalder eller renæssance i de, trods alt en del, huse, vi har bevaret fra dansk område. Det kan undre, når de kendes fra andre europæiske lande, men en forklaring kan være, at disse bygninger hos os kun er blevet bevaret, fordi de er fortsat med at fungere, og man har derfor været nødt til at modernisere dem, så de til enhver tid har kunnet leve op til den standard, der var krævet. Netop køkkenet, det mest krævende af alle rum med specialfunktioner, er blevet ombygget og moderniseret eller, som det ofte er sket, helt flyttet, så det daglige arbejde hele tiden har kunnet leve op til den måde, huset til enhver tid blev brugt. Grundige bygningsarkæologiske undersøgelser er derfor vigtige, så evt. spor i murværk og gulve kan blive registreret og belyse, hvordan indretningen har været tidligere. Desuden vil tidlige opmålinger kunne give oplysninger om bygningsdetaljer og -indretning, som senere er forsvundet, og sidst men ikke mindst giver samtidige billeder et godt indtryk af, hvordan et køkken kunne være indrettet og fungerede.

I det følgende skal der gives et kort rids af køkkenets udvikling fra middelalder til renæssance med eksempler fra et par undersøgte og til dels rekonstruerede køkkener fra 15- og 1600-årene, før vi vender tilbage til Christian IV's køkken på Københavns Slot.³

Køkkenet opstår

Oldtidens køkkenfunktioner var ikke indrettet i et rum for sig selv, madlavningen foregik i det store fælles

opholdsrum, hvor køkkenilden kunne fungere som varmekilde for husets beboere. Et egentlig specialiseret rum til madlavning møder vi første gang beskrevet i middelalderen, hvor vi hører om et køkken, i den latinske tekst omtalt som *coquina*, i Clara Kloster i Roskilde i 1257. Køkkenet er uden tvivl ældre i den danske bygningskultur, uden at vi kan sige meget om det, men det faktum, at rummet hedder et stegerhus i middelalderen, forkortet til stegers, kunne tyde på, at man ved de store husholdninger er startet med at flytte funktionen til et separat hus, som det kendes fra de norske ildhuse, der senere er blevet en integreret del af bygningsmassen.

Indretningen af stegerset har været så funktionel som mulig. Først og fremmest blev køkkenet placeret i en stueetage eller en høj kælder, så de mange varer, der var nødvendige for madlavningen, nemt kunne transporteres ind og den færdige mad og affaldet ud. Køkkenet var – og er endnu i dag – det mest resourcekrævende rum i boligen. Der skulle ikke bare mange fødevarer ind og store mængder affald ud, men maden krævede brændsel til tilberedningen, og det var enorme forsyninger, der skulle til ved en stor husholdning.

Ildstedet

Datidens kokke har været virtuose ved et ildsted, men det er et håndværk og en teknik, som er gået helt i glemmebogen. Det gjaldt om at få så meget energi ud af brændslet som overhovedet muligt. Man anvendte både egentlig brænde og trækul, idet man hurtigere

kunne opnå gløder med trækul. Store stege blev stegt på spid over en bradepande ved siden af den åbne ild, mens mindre stykker kød kom på en rist direkte over gløder. Det samme gjorde gryder, der skulle koge i



Det store køkkenildsted i køkkenet på Spøttrup fra 1520'erne. Ildstedet bestod af en stor åben skorstens under hvis kappe, der har været en nu forsvundet muret ildbænk, som gav mulighed for at arbejde ved ilden i en behagelig højde. Foto: Bi Skaarup.

længere tid. Skulle der koges grød, blev den efter at være kommet i kog, stillet længst ind i ildstedet lidt væk fra ilden med bunden godt dækket med aske. På denne måde sparede man brændsel og arbejdskraft samt undgik, at den brændte på.

Ildstedet blev for at mindske røggerne placeret inde under en mægtig skorstenskappe, og man begyndte i løbet af 1300-årene at hæve ilden op på en såkaldt ildbænk, en muret forhøjning, som gjorde det mere behageligt at stå og arbejde ved gryderne. Kun de ildsteder, der var beregnet til stegning af store stykker kød, hele dyr eller meget store kogekar, bevarede ilden i gulvhøjde. Mange store køkkener havde

også en ovn, men formodentlig pga. af bagnings store pladskrav flyttedes denne funktion ligesom brygningen allerede fra 1200-årene ofte til særligt indrettede rum, hhv. bagers og bryggers, så man kunne hellige sig madlavningen i stegerset.

Indlagt vand og afløb

Enhver der har prøvet at arbejde i et køkken uden vand og afløb ved, hvilket enormt arbejde det er at hente vand i en brønd og slæbe det ind. Hvis spildevandet oven i købet skal bæres ud igen og kastes et passende sted, hvor det ikke generer, betyder det en



Køkkenbrønden i køkkenet på Spøttrup fra 1520'erne. Vandforsyning i form af en brønd i selve køkkenet, i stedet for uden for, lettede arbejdet med madlavningen betragteligt. Foto: Bi Skaarup.

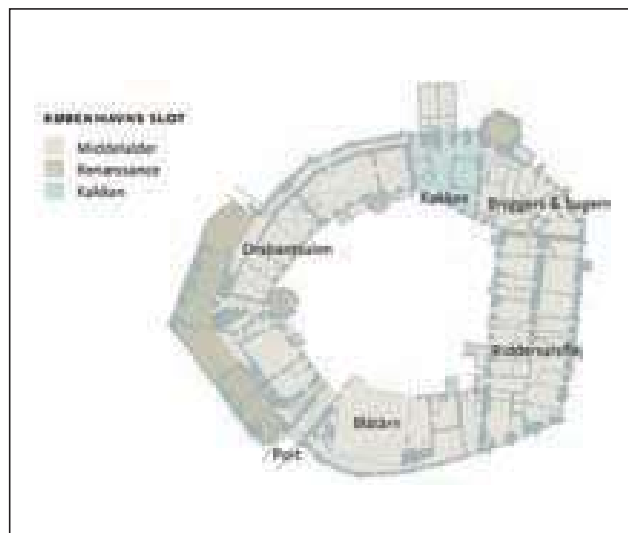


Udslagsvask i køkkenet på Spøttrup fra 1520'erne. Det var vigtigt, at den store mængde spildevand, der produceredes, nemt og hurtigt kunne skaffes af vejen. Derfor var køkkenet udstyret med en vask med afløb i muren ud mod voldgraven. Foto: Bi Skaarup.

stor arbejdsbyrde. Det kan derfor ikke undre, at man allerede i middelalderen begyndte at lave indretninger, så der kunne skaffes vand ind i de store køkkener og spildevand ud. En løsning var at grave en brønd i køkkenet, som det ses i 1520'er-køkkenet på bispeborgen Spøttrup i Salling eller i et tilstødende rum, som det kendes fra rigsadmiralen Holger Ulfstands Glimmingehus i det østlige Skåne o. 1500, hvor brønden findes i den store borgestue ved siden af køkkenet. Det var dog langt fra alle steder, dette kunne lade sig gøre, så en anden løsning var at føre vandet ind i en rende fra en brønd udenfor. De køkkener, vi kender dette bedst fra, er klosterkøkkenerne, men de dokumenterede er alle fra senmiddelalderen, så vi ved ikke, hvornår man begynder på dette. Hvad angår spildevandet, så ses render i gulve ofte ved udgravninger i køkkener. De er faktisk snarere reglen end undtagelsen i klosterkøkkenerne fra senmiddelalderen, og udslagsvaske i sandsten kendes fra flere borgkøkkener, bl.a. Spøttrup og Glimmingehus.

Køkkenet på Københavns Slot

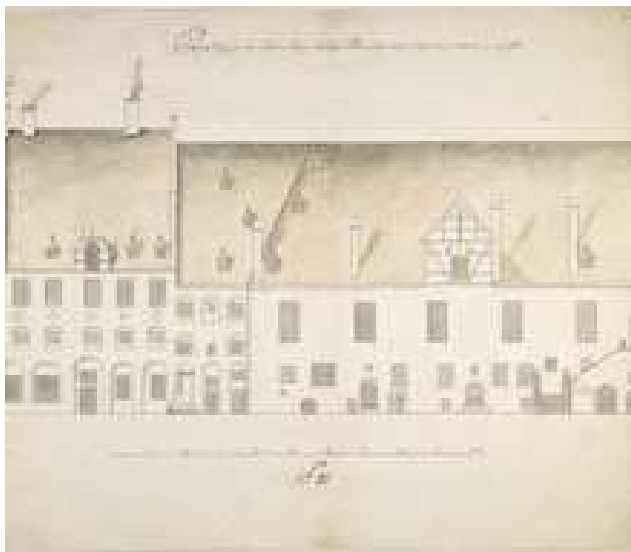
Det køkken, det store bryllupstaffel skulle tilberedes i på Københavns Slot i oktober 1634, eksisterer ikke mere. Efter et større ombygnings- og moderniseringsprojekt blev slottet endelig nedrevet i 1731 for at give plads for det første Christiansborg Slot. Men anlægget kendes ret indgående fra en række opmålinger, som blev foretaget i 1707 som indledning til de sidste store byggearbejder. Da der ikke blev foretaget større ombygninger i perioden fra 1634 til opmålingerne blev



Plan af Københavns Slot, som det formodentlig har set ud på Christian IV's tid. Køkkenet, som havde en grundplan på omkring 200 m², ses centralt øverst. De to store skorstensskapper, som har stået over ildstederne, er placeret ved hver flankemur i rummet. Ildstedet til højre har en mindre ovn i bagvæggen. Den store brønd i slottets gård har været tæt ved lige til højre for indgangen til køkkenet. Tegning af Lars Møller Nielsen på grundlag af opmåling fra 1707, Det Kongelige Biblioteks Håndskriftsamling, Ny kgl. Saml. 386c, fol.

lavet, kan man regne med, at de gengiver situationen fra dengang i store træk. Kun detaljer som skille vægge og mindre tilbygninger kan godt være kommet til i mellemtiden.

Opmålingerne viser et slot bestående af en krans af fløje liggende i en irregulær kreds omkring en borggård. Den manglende symmetri og murværkets stærkt varierende tykkelse viser med al tydelighed, at der er tale om et oprindeligt, middelalderligt anlæg bestå-



Opstalt af Københavns Slots køkkenfløj, bagers, bryggers og riddersal. Køkkenet lå i stueetagen i den fem fag brede bygning helt til højre. Vinduesnicher og facadeblændinger viser, at bygningen er fra senmiddelalderen, og den har formodentlig huset køkkenet siden. Pumpen over gårdens brønd ses lige til højre for køkkenfløjen. Opmåling fra 1707, Det Kongelige Biblioteks Håndskriftsamling, Ny kgl. Saml. 386c, fol.

ende af en række bygninger lagt inden for en kraftig ringmur. Overfor det store tårn, Blåtårn, ligger køkkenfløjen, som sammen med bryggers og bagers forbinder den lange riddersalsbygning med kirkefløjen.

Udenfor køkkenet, lidt til højre for døren, var der anlagt en stor brønd. Den udgør faktisk det eneste levn, der endnu fungerer fra renæssanceslottet, og er i dag en del af ruinerne under Christiansborg. Denne brønd, som senere tider fejlagtigt har kaldt Absalons brønd, er den, Christian IV omtaler i sit brev. Brønden

blev allerede dengang udstyret med en pumpe, som ved en forbindelse til en trærende, forsynede køkkenet med frisk vand.

Køkkenet fyldte hele stueetagen på den fem fag brede bygning. Midt på facaden ses en dør, og på hver side af døren er der to vinduer, hvoraf de venstre er særligt store, hvilket har givet tiltrængt lys til det krævende arbejde, der er foregået inde bag dem. Inde i køkkenet er der på hver flankemur anbragt en stor skorstenskappe, hvorunder køkkenets ildsteder har været placeret. Begge skorstenskapper er så store, at de rager langt ud i rummet. Den største er omtrent 6,3 x 5,6 m, mens den mindre blot er ca. 3,8 x 3,8 m. I bagvæggen af det store ildsted i rummets højre side ses en lille ovn, en såkaldt postejoavn, som var mindre brændselskrævende end den store bageovn, som fandtes i bagerset ved riddersalsfløjens gavlvæg. Postejoavnen var vigtig til bagning af mindre kager og - som navnet angiver - de populære postejer.

De to ildsteder er de synlige og mest håndgribelige spor efter det køkken, der fungerede i 1600-årene på slottet. Men for at dette rum har kunnet fungere som base for det enorme arbejde, der har været i dette rum med talrige retter til de mange store middage, har det været nødvendigt med nogle store arbejdsborde, gerne fritstående, så det var muligt for flere personer at arbejde ved dem samtidig.

Sådanne borde kendes ellers kun fra renæssancens billeder af køkkener, men spor efter dem vil kunne ses ved arkæologiske undersøgelser i gulve i form af det slid belægningen er blevet udsat for omkring

bordet. Det var nemlig pladsen omkring bordet og foran ildstedet, der blev slidt mest, fordi det meste arbejde foregik her.

Køkkenets udstyr

Et storkøkken som dette på Københavns Slot har for at kunne levere de store mængder retter, der skulle til, været udstyret med et væld af køkkentøj og – redskaber. Vi kender langt fra alle, men mange af dem, vi møder i kilderne, ser på billeder eller finder ved udgravninger, har ikke ændret væsentligt form siden dengang.⁴ Generelt kan det siges, at køkkentøjet i de store køkkener, dengang som nu, kunne rumme betydelige mængder, hvilket naturligvis var nødvendigt, når der skulle tilberedes mad til mange mennesker. Intet af de gamle storkøkkeners kogegej er bevaret i dag, da det har repræsenteret for store værdier, og derfor er blevet smeltet om.

Ved ildstedet har gryder og stegepander af bronze, de såkaldte malmgryder og malmpander, udstyret med tre ben, været fast inventar i ethvert køkken. Da de var relativt værdifulde, blev de reparerede, hvis de mistede et ben eller revnede, også ved hoffet. De har pga. af deres gode varmfordelingsevne egnet sig til såvel egentlig stegning i fedtstof som til braisering, det vi også kalder grydestegning, der foregår med lidt væske som f.eks. vand eller vin. Pander og gryder af jern har eksisteret, men de var ikke nær så udbredte som malmkarrene.

Al kogning af væsker, vand såvel som andet, foregik i kedler, som var store grydeformede kar med rette

sider drevet op i tynd kobberplade. Navnet har fulgt funktionen, derfor hedder vores elektriske vandkoger en elkedel i dag.

Lergryder fandtes indvendigt glaserede og uglaserede. De anvendtes typisk til kogning af supper, grød og stuvninger, hvor kogningen foregik ved lav temperatur og længe. I ler fandtes også en stegesolignende indretning, som formodentlig er blevet anvendt til at tilberede stuvninger i, da den med sin facon, som en liggende tønde med bare en meget lille firkantet eller oval åbning for oven med låg, ikke har egnet sig til andet.

Stegespid, som anvendtes til al stegning, har i de store køkkener eksisteret i mange størrelser og former, så både stege og hele dyr har kunnet steges. De er dog så enkle i konstruktionen, at de har kunnet fremstilles til formålet, når det var nødvendigt ved særlige lejligheder.

Spiddet placeredes op ad den åbne ild, og under det stod der altid en bradepande, en aflang pande på lave fødder, som blev udstyret med saltet, og evt. også krydret, vand. Denne væske hældte man over stegen under hele processen, således at dens overflade blev kølet, og der dannedes en sprød salt og måske oven i købet krydret skorpe på kødet. Desuden løb der også kødkraft fra stegen ned i bradepanden. Dennes indhold var derfor højt værdsat, idet den kunne bruges til sovser og supper. Bradepander fandtes i forskellige materialer, men jern, kobber og ler har været almindelige. Kun lerbradepanderne kendes fra det arkæologiske materiale.⁵



*Postejpande af kobber. Kopi. Billedet viser en rekonstruktion lavet af Hjerl Hede Frilandsmuseum, hvor man også tilbereder såvel postejer som kager i den.
Foto: Hjerl Hede Frilandsmuseum.*

Stegeristen, var det redskab, man ristede kød og fisk på, hvilket var en lidt hårdere tilberedning end stegning, da det foregik direkte over gløder. Risten fandtes på samme måde også i forskellige formater, og var som spiddene fast inventar ved ethvert større ildsted.

Postejpander var en trefodet kobberpande med et tætsluttende kuplet kobberlåg. Fødderne gjorde, at den kunne stå i gløderne, og lågets facon bevirkede, at der her kunne placeres gløder også. Indretningen brugtes til bagning af såvel tærter, som postejer og kager. De har uden tvivl kunnet findes i de store køkkener som supplement til postejojnene, men de optræder ikke i kilderne. Det kan skyldes karakteren af de kilder, der opregner køkkeninventaret, idet de kan blive omtalt som pander. Der kendes ingen bevarede postejpander fra dansk område.

Partering, og findeling af maden, har spillet en meget væsentlig rolle. Jo mere findelt maden var, jo finere blev den betragtet. Der var derfor en del redskaber til dette formål. Ud over kødøkser og knive i forskellige størrelser, dobbelte vuggeknive til hakning, var rasp og rivejern samt mortere, gerne store – i vores moderne forstand enorme – stenmortere en fast bestanddel af et stort køkken. Sådanne mortere kan endnu ses rundt omkring på visse herregårde. De er ofte blevet mistolket som vievandskar eller døbefonte, men kendes på, at de almindeligvis er udstyret med en tud i randen.

Kontrollen over ilden

Med stegeriset kom det specialiserede rum til madlavningen, og der fulgte en række raffineringer af det åbne ildsteds teknologi i form af ildbænken, den store stenovn, postejojnene, postejpanden og stegesoen. Det handlede især om at tøjle ilden: om at udnytte brændselsressourcerne maksimalt og styre varmen mest muligt. Men fra 1200-årene og frem til slutningen af 1700-årene skete der ingen væsentlige forandringer i måden, man arbejdede på i køkkenet. Smagen eller måske snarere moden flyttede sig fra det komplicerede, meget tilberedte, rigt krydrede til den mere enkle og raffinerede mad, men køkkenerne og deres udstyr var i store træk de samme. Lergryderne, malmgryderne, spiddene og ristene anvendtes fortsat, indtil viljen til at styre ilden blev så stærk, at man begyndte at lukke den inde for at kontrollere den. Det skulle blive starten på en af de største revolutioner, vores madkultur har oplevet siden indførelsen af ilden: komfuralderen.

Litteratur

- C.F. Bricka og J.A. Fredericia (ed.): Christian IV, konge af Danmark. *Egenhændige Breve*. Bind 3, 1632-35, 1878-80.
- Gamrath, Helge: „Kongens slot“ i Hvidt, Christian et al. (ed.): *Christiansborg Slot*, København 1975.
- Nielsen, O.: *Kjøbenhavns Diplomentarium*, Bd. IV, København 1879.
- Skaarup, Bi: *Køkkenfunktioner, køkkener og køkkentøj i det senmiddelalderlige Danmark (ca. 1400-1600)*. Hovedfagsspeciale ved Lærerstolen for Middelalderarkæologi ved Århus Universitet 1984. Udgivet Højbjerg i 1989.
- Skaarup, Bi: ”Køkkenet i oldtid og middelalder”, i Petri, Gerda (ed.): *Køkkenet, Danmarks største arbejdsplads*, Ølgod 1991.
- Skaarup, Bi: ”Mad og køkkener i renæssancens Danmark”, i *Hikuin 18*, Højbjerg 1991.
- Skaarup, Bi og Henrik Jacobsen: *Middelaldermad*, København 1999.
- Skaarup, Bi: *Renæssancemad*, København 2006.

Noter

- 1 C.F. Bricka og J.A. Fridericia (ed.): Christian IV, konge af Danmark. *Egenhændige Breve*. Bind 3, 1632-35, 1878-80.
- 2 Gennem kong Christian III's breve til sin hovedsmand, Peder Godske på Københavns Slot 1550-55 kan det ses, hvordan istandsættelsen når til kirkefløjen lige op til køkkenfløjen, og ikke som Helge Gamrath skriver i Christiansborg I, s. 82-83. Herefter synes arbejderne at være gået i stå, og kongen dør i 1559. At køkkenet omtales som nyt, kan i datidens formulering blot betyde, at noget i det er blevet fornyet. Københavns Diplomentarium, bd. IV, side 552, 555 og 557.
- 3 En gennemgang af størsteparten af det bevarede materiale kan ses i Bi Skaarup: *Køkkenfunktioner, køkkener og køkkentøj i det senmiddelalderlige Danmark (ca. 1400-1600)*. Hovedfagsspeciale ved Lærerstolen for Middelalderarkæologi ved Århus Universitet 1984. Udgivet Højbjerg i 1989.
- 4 En gennemgang af de køkkentøjstyper, der kendes fra kilderne, kan ses i ovennævnte værk af Bi Skaarup. Her vil der også kunne findes henvisninger til de relevante kilder.
- 5 Disse pander er gennem tiden af arkæologer, ikke mindst i Sverige blevet kaldt bl.a. dryppander og fiskefade, men de omtales som bradepander i kilderne, et udtryk, der jo har fulgt funktionen til i dag.