

»grøn druekompot med hvidløg« eller »sur hvidløgsauce til små fisk«. I alt 34 retter på middelaldervis kan man lave til vennerne for at lade dem smage på anretninger fra 1300-tallets gastronomiske kultur, her møder hverken kartofler eller citrusfrugter. Den lille pergamentsbog er fra ca. 1300 og vi kender faktisk navnet på skriveren: munken Knud Jul i Sorø. Hans dialekt kunne tyde på, at han kommer fra Djursland og vi kender også fra Danmark yderligere tre versioner af den lille kogebog. Af alt at dømme stammer dog kogebogen ikke fra det nordeuropæiske kulturområde, nej, vi skal snarere til Provence eller Languedoc, hvor det oprindelig, nu tabte forlæg, formodentlig er skrevet i 1200-tallet. Arnestedet for middelalderens kogekunst og opskriftsbøger er Sydfrankrig og mange opskrifter blev spredt over Vesteuropa i høj- og senmiddelalder som f.eks. »Das buoch von guoter spiße« fra 1300-tallets Würtzburg.

Aristokraties menuer var afsindigt kostbare og appetitten var umådeholden. Hvis kongen var på besøg var der mindst ti retter. Da Erik Menved i 1311 holdt sin berømte fest i flere dage for de tyske vasaller i Rostock foregik det med ridderturneringer, troubadourers minnesang og overdådige middage serveret af ryttere til hest. I Sorø kloster var der, foruden brøderkøkken og et svendekøkken for tilrejsende og verdslige arbejdere, et herrekøkken til brug for abbed, bisp og kongebesøg, som da Valdemar Atterdag kom i 1354. En mægte krydderurter som muskat eller stærke krydderier fra klosterhavens lægeplanter brugtes for at sætte smag på kødet, men man kunne ikke lade sig nøje med det. De kostbareste krydderurter kom fra Orienten. De blev hentet så langt fra som Ceylon, Malabarkysten og Molukkerne og fra andre kilder ved, vi at der ikke blev sparet for at gøre maden så lækker som muligt. Erik Kjersgaard har

beregnet, at et lille halvpund krydderelliker kostede det samme som en hel okse. Sødemedler var foruden honning sukkertoppe importeret fra Cypern og Kreta, hvor sukkerrør dyrkedes tidligt i middelalderen.

Denne charmerende og rigt illustrerede bog kan varmt anbefales som inspirationskilde til fornyet madlavning ved næste gæstebud. Afdelingsforstander ved Danmarks Journalisthøjskole, cand. mag. Hans Veirup har skrevet en udmærket introduktion og ladet den gammeldanske tekst optrykke med oversættelse. Kokken Hans Jørgen Pedersen har med stor ekspertise bearbejdet retterne til praktisk anvendelige opskrifter i det moderne køkken. Mads Stage har sørget for en lang serie udsøgte, morsomme og »lækre« tegninger som ekstra krydderier til de raffinerede opskrifter.

Michael Linton

Anton Borg og Erik Hesselager: *Vejrhaner og vindfløje*. (Poul Kristensens Forlag, 1991). 164 s., 168 kr.

Vejrhaner og vindfløje finder man på et utal af bygninger både i Danmark og resten af Europa, men alligevel er dette den første bog på området. Teksten er skrevet af sognepræst Erik Hesselager, Mors, og for de mange fotografier står arkitekt Anton Borg. I fremstillingen får man blandt andet forklaringen på, hvorfor det blev hanen, der blev valgt som symbol og som vindfløjsmodel. Fremstillingen begynder med vikingetidens skibe for derefter at tage til Asien og igen bevæge sig til Europa, og under denne rejse gengives en lang række af de forestillinger, der undervejs blev knyttet til hanen. Hvorfor hanen også blev et kirkeligt symbol, gives der ligeledes en forklaring på. Men fremstillingen holder sig ikke kun til haner, der bringes også andre motiver som for eksempel havfruer, køer, heste og hånd-

værksredskaber ind i teksten. Der er her tale om en meget interessant og levende fremstilling med meget omhyggeligt udformede informative billedtekster, desværre har billedteksterne på side 79 byttet plads, men hvilken tekst der hører til hvilket billede er så indlysende, at der kun er tale om en skønhedsplet på en ellers anbefalelsesværdig bog.

Henrik Vedel-Smith

Kirsten Rykind-Eriksen: *Smag og stil. Juvelér og sølvvarefabrikant V. Christesen 1850-1900*. (Det Danske Kunstindustrimuseum, 1991). 46 s., 60 kr.

C. Christesen virkede i København 1856-1900, og var sin tids mest berømmede fabrikant inden for sit felt. Hans arbejder var i høj kurs hos publikum, og han forstod at markedsføre dem blandt

andet ved at deltage i tidens store og talrige udstillinger, ialt 16 i perioden 1862-93, og altid med medalje eller hædrende omtale. Til sin virksomhed havde han knyttet nogle af tidens førende kunstnere i ønsket om at forene kunst og håndværk. Der er tale om en velskrevet beretning om et firmas opkomst, storhedstid og afvikling sat ind i sin samtids udvikling. Ikke så meget den historiske som den kulturelle udvikling. Der er også tale om en beskrivelse af hvorfor et firma må lukke, fordi der ikke er sørget for et generationsskifte og produktfornyelse. Fremstillingen er blevet udgivet som et katalog over Christesens arbejder, der vist på en udstilling i Det Danske Kunstindustrimuseum 1991-92, og indeholder en række illustrationer af produkterne, samt en oversigt over og beskrivelse af de 171 udstillede genstande.

Henrik Vedel-Smith

## SLESVIG OG HOLSTEN

Hans-Joachim Freytag: *Der Plöner Konvent der Schwestern vom gemeinsamen Leben und seine Urkunden (1468-1578)*. Quellen und Forschungen zur Geschichte Schleswig-Holsteins Band 100. (Karl Wachholtz Verlag, 1992). 146 s. + 2 kort.

Hans-Joachim Freytags bog om nonneklostret i Plön i Holsten falder i to afdelinger. Første del er en beskrivelse af klostret. Anden del er en udgivelse af de bevarede dokumenter fra Plönerkonventet, der i dag opbevares i Landesarchiv Schleswig-Holstein.

Beskrivelsen af klostret er udformet på en traditionel og omhyggelig måde. Det første, der tages fat på, er en fastslåen af, hvor det ordensmæssigt har hørt til. I de tidligere fremstillinger har der

nemlig hersket nogen usikkerhed om dette. Det er uomtvisteligt, at søstrene har fulgt augustinerreglen. Men det er kun tilsyneladende oplysende, da flere forskellige ordner fulgte denne. Gennem et minutøst detektivarbejde når Freytag frem til den konklusion, at søstrene og deres kloster i Plön må betegnes »Konvent der Schwestern vom gemeinsamen Leben«. De var ikke i streng forstand inkorporeret i en ordensorganisation, men da de blev visiteret af prioren fra korherrene i Segeberg, mener Freytag, at de hørte til inden for devotio moderna-bevægelsen. Klostret i Segeberg var nemlig knyttet til Windesheimer-kongregationen.

Under beskrivelsen af klostret bliver spørgsmål som organisering og indretning af det religiøse liv berørt, sådan