

## Madens sociale markører i romantikkens København

*Mad og drikke er fyldt med sociale markører. For det københavnske samfund omkring 1800 aflæser artiklen en række af disse sociale signaler ved en næranalyse af de bevarede spisereglementer for ansatte og barselskoner på Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse i København i 1806. Der blev spillet på mange strenge, ikke blot tiden for måltidet, antallet af varme måltider, antallet af retter til de enkelte måltider, typen af retter, variationen, drikkevarerne, men også i høj grad på det mest simple, nemlig brødet. Bortset fra den lavest rangerende gruppe, de fritliggende barselskvinder, der fik samme tarvelige hospitalskost som de fattige på byens hospitaler, synes de øvrige voksne at have repræsenteret et mikrokosmos af byens sociale grupper. Ammer og jordemoderelver nød en bedre byalmuekost, de, der betalte 3-8 rd. om ugen, fik en kost, der havde sit modstykke hos byens middelstand, mens de der betalte 12-15 rd., nød mad og drikke, der rakte ind i borgerskabet.*

### Indledning

Mad, klæder og bolig tjener ikke blot fysiske behov, men bliver også bevidst eller ubevidst brugt til at markere social status, til at signalere tilhørsforhold til en gruppe og afstand til andre grupper.<sup>1</sup> Selv hvor andre forhold også spiller ind, vil de synlige forskelle fortælle om afstanden til andre sociale grupper. De sociale markeringer vil almindeligvis også tjene til at befæste magtrelationerne mellem grupperne. Her ligger hovedvægten på maden. Madens sociale signaler kan aflæses i en række kilder, som for eksempel datidige beskrivelser, dødsboskifter, restaurantmenuer og erindringer, men ofte vil signalerne være så selvfølgelig eller så hårfine, at de ikke træder frem i disse kilder, der desuden fokuserer på de højere klasser og på særlige begivenheder.

I det følgende vil jeg søge at indkredse nogle af den daglige mads sociale signaler i det københavnske samfund omkring 1800. Hovedkilden er en samling af spisereglementer fra Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse i 1806 med enkelte sideblik til lignende sæt fra 1788 og 1838.<sup>2</sup> En anden væsentlig kilde er Heinrich Callisens fyldige medicinske topografi over København i 1807.<sup>3</sup> Han var en af byens og landets mest fremtrædende læger, og topografien indeholder blandt andet tabeller over de tilførte accisepligtige fødevarer til København i

årene fra 1798 til 1805, der gør det muligt at få et overblik over byens samlede forbrug af de enkelte fødevarer. Dertil kommer blandt andet bevarede spise-reglementer fra andre af byens institutioner omkring 1800.

## Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse i København

Efter et par forløbere blev Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse etableret i København i 1787 som led i en merkantilistisk politik til fremme af befolkningstilvæksten.<sup>4</sup> Et andet middel var en forbedring af jordemoderuddannelsen. Institutionen var oprindeligt beregnet for ugifte fødende kvinder, såkaldte "faldne kvinder", men den fik hurtigt også til opgave at oplære jordemødre, og snart blev der knyttet en plejestiftelse til, ligesom andre kvinder fik mulighed for mod betaling at benytte stiftelsen. Den lå i Amaliegade og var nabo til og havde snævre forbindelser til Frederiks Hospital, der var rigets førende hospital. Omkring 1800 havde Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse et godt ry, også internationalt.<sup>5</sup> Det skyldes især, at de fødende kvinder på stiftelsen havde en lav dødelighed. I 1806 døde kun 25 af de 1.268 fødende kvinder eller omkring to % under deres ophold på hospitalet. Omkring en tredjedel af alle nyfødte i hovedstaden blev født på stiftelsen på dette tidspunkt.<sup>6</sup> Efter datidens forhold en meget betydelig andel.



*Figur 1. Den Kgl. Fødsels- og Plejestiftelse lå i begyndelsen af 1800-tallet i Amaliegade 143-44. Kilde: E. Ingerslev: Den Kgl. Fødsels- og Plejestiftelse 1800-1849: Et Bidrag til Fødselshjælpens Historie i Danmark i dette Tidsrum. København 1905, s. 6.*

De medicinstuderende, læger og den øvrige ledelse og deres hjælpere dækkedes ikke af spisereglementerne i 1806. Ledelsen havde deres egne boliger og husholdninger, mens de medicinstuderende boede hjemme eller andetsteds i byen. I 1806 arbejdede der i gennemsnit 68 ammer på hospitalet.<sup>7</sup> Det var fattige kvinder fra byen, som fik mad og drikke samt en lille løn. I almindelighed tog en amme sig af to spædbørn. Ammerne boede i plejeafdelingen, hvor der var indrettet to svøbe- og spisestuer.<sup>8</sup> I 1806 underviste stiftelsen 37 jordemodererelever, hvoraf 25 boede på stiftelsen og 12 i byen.<sup>9</sup> De 25 var indlogerede på første, anden og tredje sal i en tværbygning, som vendte ud til mellemgården, med en stue på hver etage.<sup>10</sup>

De fødende kvinder opholdt sig almindeligvis en eller to uger på stiftelsen.<sup>11</sup> I 1806 var 663 eller lidt over halvdelen "fritliggende". De måtte tage til takke med flersengsstuer på anden sal i en sidebygning. 529 eller de fleste af de øvrige fødende betalte tre rigsdaler om ugen. De lå i to- og tre-sengsstuer på første sal i sidebygningen.<sup>12</sup> Tre rigsdaler svarede til ti dages indkomst for en arbejdsmand i København på denne tid.<sup>13</sup> Kun 76 kvinder eller seks procent af alle betalte seks rigsdaler eller mere om ugen. De rådede over enkeltværelser, de fleste på første sal i sidebygningen. De, som betalte det højeste beløb på 15 rigsdaler om ugen, blev indkvarteret i to luksuriøst udstyrede kabinetter – kaldet "dameværelser" – på første sal i forbygningen og kunne desuden bruge den tilknyttede salon. Desuden havde de egen stuepige. Det var kun få, som betalte 15 rigsdaler. I de ni år fra 1804 til 1812 blev kabinetterne kun benyttet af i alt 42 kvinder.<sup>14</sup>

Udover bedre stuer nød de betalende barselskoner også andre privilegier. Kun de "fritliggende" var undervisningsobjekter for de medicinstuderende.<sup>15</sup> Desuden blev de "fritliggende" betjent af de yngste jordemodererelever ved fødslen. De, som betalte tre rigsdaler, var studieobjekter for jordemoderereleverne og blev ved fødslen betjent af de ældste jordemodererelever. Endelig var de kvinder, som betalte seks rigsdaler eller mere, ikke studieobjekter og blev ved fødslen betjent af overjordemoderen. De forskellige grupper nød desuden en vidt forskellig mad og drikke.

## Spisereglementer

Spisereglementerne fra 1806 var en del af kontrakten mellem stiftelsen og økonomen.<sup>16</sup> Der er reglementer for nyfødte, jordemodererelever, ammer og fire indkomstgrupper af fødende kvinder. Bortset fra den gunstige kildesituation er institutionen navnlig interessant ved, at det her ikke drejede sig om syge mennesker med specielle ernæringsbehov. Da alle aktører færdedes i det of-fentlige rum var de sociale markeringer særligt vigtige. Hvad man gjorde derhjemme til daglig, kunne være mere tarveligt og mindre formelt, hvis man ikke

havde gæster. Fra tidens selskabsliv er der desuden vidnesbyrd om, at det især var kvinderne, som holdt på formerne.<sup>17</sup>

Uanset om reglementerne blev overholdt, har de en stor interesse ved at afspejle, hvorledes de ledende læger mente, om ikke den idelle kostplan skulle være, men så dog hvordan man bedst muligt indrettede denne inden for de givne praktiske rammer, herunder behovet for at tiltrække betalende patienter. Der er dog flere grunde til at tro, at reglementerne i det store og hele blev overholdt, selv om de højest betalende næppe har kunnet fortære al den mad og drikke, de havde mulighed for. Som nævnt trækker stiftelsens karakter af et offentligt rum i denne retning. Desuden blev det i kontrakten præciseret, at ved angivelserne forstod man ikke alene ”... *det slags og den mængde, som reglementerne bestemme, men og i sig selv godt, vel tillavet og renlig behandlet...*”. Det blev desuden anført i reglementerne, at barselskoner, som fandt grund til klage, skulle melde dette til stiftelsens læge eller inspektør. Endvidere måtte økonomen stille en sikkerhed på hele 1.000 rigsdaler i tilfælde af forsømmelser eller mangler. Endelig skulle reglementerne hænges op på stuerne, hvor der også var opsat vægte, så patienterne let kunne kontrollere de tildelte portioner.<sup>18</sup>

På den anden side satte de særlige rammer formentlig nogle begrænsninger for den tildelte mad og drikke. For at kunne administrere institutionen var det sikkert nødvendigt med en vis regelmæssighed, især for de grupper, som ikke betalte større beløb for at være indlagte. Det lægelige tilsyn kan desuden have medvirket til, at ingen af grupperne fik tildelt spiritus, vin eller kaffe til deres måltider. Der var også særlige hensyn at tage, som for eksempel over for de tilknyttede ammer. Desuden kan både ansatte og indlagte have fået eller tilkøbt sig supplerende mad og drikke.

## **Prisen på mad og drikke**

Med en grov tilnærmelse kan byens indbyggere deles i tre klasser: 1) Borger-skabet, “de rige og fornemme”, der omfattede adelen, rige købmænd, de øverste embedsmænd med videre, 2) Middelstanden eller middelklassen, som bestod af større erhvervsdrivende, de fleste embedsmænd med videre og 3) Underklassen, eller “almuen”, der mest talte arbejdere og små erhvervsdrivende, en inddeling, der stort set svarer til den, som Callisen benyttede. Dertil kommer de egentlig fattige, der blandt andet var karakteriseret ved, at de sjældent fik varm mad hver dag, men en sådan kost kom ikke på tale på denne institution, selv om mange af ammerne og nogle af jordemoderleverne blev rekrutteret derfra.

Gruppe	Betaling	Indtægt
Børn	0 sk.	5 sk.
Ammer	0 sk.	24 sk.
Jordemoderelever	0 sk.	20 sk.
Frit liggende	0 sk.	16 sk.
3 rd. ugentlig	41 sk.	27 sk.
6-8 rd. ugentlig	82-110 sk.	38 sk.
12-15 rd. ugentlig	164-206 sk.	60 sk.

*Figur 2. Betaling i skilling per dag for patienter og indtægt for økonomen i skilling per dag i 1806. Kilde: Rigsarkivet 1787-1812, lbnr. 400*

I overenskomsten mellem stiftelsen og økonomen var der anført, hvor stort et beløb økonomen fik per dag for de enkelte kategorier, hvilket fremgår af figur 2. Som det ses, fik økonomen det laveste beløb for ”de fritliggende”, bortset fra børnene. De var altså lavest i hierarkiet, selv om institutionen egentlig var til for dem. Da økonomen imidlertid også skulle sørge for vask og lys, skal der foretages et fradrag for at nå til kostudgiften. Det er svært at skønne over dette fradrag, men et beløb på omkring fire skilling per dag per person virker rimeligt. Et sådant fradrag betyder, at de højest betalende fik en kost, som var næsten fem gange så dyr som de fritliggende, mens der for de, som betalte fra tre til otte rigsdaler ugentligt, var to-tre gange så meget til kosten som for de fritliggende. At tallene ikke er urealistiske fremgår blandt andet af, at man i datiden på landet regnede en karls daglige kost til omkring 16 skilling, og at I. H. Bärens i 1810 i en opstilling over de enkelte klassers leveudgifter i København tildelte en håndværker 12 skilling og en embedsmand 32 skilling om dagen til føde og drikke.<sup>19</sup> Det er fristende på dette grundlag så nogenlunde at regne fritliggende, ammer og jordemoderelever til underklassen, de, der betalte fra tre til otte rigsdaler ugentlig, til middelklassen, og de, som betalte hele 12-15 rigsdaler, et i samtiden meget højt beløb, til borgerskabet, men som det fremgår, blev der desuden differentieret inden for de to første af de betalende grupper.

## Spisetider

Det var ikke blot mad- og drikkevarerne, der var forskellige for de enkelte sociale grupper, også spisetiderne var socialt konstruerede. Jo højere i hierarkiet, jo senere spisetider. De lavest rangerende kategorier – ikke betalende pa-

tienter, ammer og jordemoderelver – fik efter reglementet i 1806 morgenmad klokken seks, mens patienter, der betalte tre rigsdaler om ugen, spiste denne en time senere, klokken syv, og de, der betalte 6-15 rigsdaler ugentligt, først klokken otte. På Kristians Plejehus, der var indrettet for gamle soldater, deres koner og enker, som også lå lavt i det sociale hierarki, lå morgenmaden i 1807 ligeledes tidligt, nemlig om sommeren mellem seks og halvsyv og om vinteren mellem klokken syv og otte.<sup>20</sup>

Den varme middag var dagens hovedmåltid. På Fødselsstiftelsen fik de fritliggende, som var lavest rangerede, middag klokken 11, ammer, elever og de lavest betalende klokken 12, ligesom på Kristians Plejehus, mens de to højest betalende grupper ventede til klokken 13. Klokken 15 fik ammerne en halv pot (0,48 liter) kogt mælk og kogt vand efter behov, de to højest betalende patientgrupper nød te og kogt mælk om eftermiddagen, mens der for de øvrige grupper ikke er anført måltider om eftermiddagen. Te og varm mælk om eftermiddagen var øjensynligt en luksus, som krævede særlige omstændigheder for at blive udløst. Aftensmaden fik de fritliggende, ammer og elever serveret klokken 18, mens de betalende patienter nød dette måltid en time senere, klokken 19. Det sene tidspunkt for dette relativt fyldige måltid faldt ikke i lægernes smag, men ville stiftelsen tiltrække betalende patienter, var den øjensynlig nødt til at tilpasse sig disses vaner.

## Drikkevarer

Også drikkevarerne var stærkt socialt differentierede. Jordemoderelverne kunne hele dagen på forlangende få ”*sundt dagligt bordøl*” og ammerne ”*indtil 1½ pot [1,4 liter] sundt dagligt bordøl, samt 1 lod [16 gram] puddersukker til ½ pot varmt øl*”. I det følgende er datidens mål og vægt omregnet til de i dag benyttede. Den rigelige og for eleverne frie daglige øl signalerede tydeligt almue eller landlige normer, og begge grupper blev også langt overvejende rekrutteret fra almuen. Selv om de var rigelige, kan de afmålte portioner for ammerne tyde på en smule lavere status end eleverne, mens ammernes særlige tildelinger af puddersukker og varmt øl formentlig sigtede på at styrke deres mælkeproduktion, ligesom den mælk de fik om eftermiddagen. Til den modsatte side fik de to højest betalende grupper tildelt en ugentlig ration af en særlig te og af det kostbare sukker. Differentieringerne mellem disse to grupper var her hårfine, men tydeligt markerede. De højest betalende fik 32 gram af den ”*bedste fine Kongote og 0,38 kg hvidt raffineret sukker*”, mens gruppen under måtte nøjes med 32 gram af den ”*bedste kongote og 0,38 kg hvidt melissukker*”.

Om morgenen fik ammerne desuden 0,48 liter kogt mælk. Den rigelige kogte mælk til ammerne både om morgenen og om eftermiddagen var formentlig

baggrunden for, at økonomen fik fire skilling mere om dagen for en amme end for en jordemodererelev, da ammerne ellers synes at have haft en smule lavere status end jordemoderereleverne. Mælk var relativt dyrt i København, og desuden havde den et ikke alt for godt ry, da den *"sædvanlig var blandet med vand"*.<sup>21</sup> Om morgenen fik alle de fødende te, de to laveste niveauer alternativt havresuppe, mens de to højest betalende grupper desuden kunne nyde *"god kogt mælk"*. Til middagen er der kun anført drikkevarer for den lavest betalende gruppe, som på forlangende kunne få 0,24 liter øl. Ammer og jordemodererelever havde jo deres øl og de to højest betalende grupper deres særlige te, men hvad de fritliggende skulle drikke til middag, fortæller reglementet ikke noget om. Til aftensmaden fik de fritliggende 0,24 liter øl, de, der betalte tre rigsdaler ugentligt, indtil 0,48 liter øl, mens de to højestbetalende grupper hver fik 0,48 liter flaskeaftappet øl, som turde have været både bedre og dyrere. De betalende grupper fik således dobbelt så meget øl som de fritliggende og de to højestbetalende øl af en særlig god kvalitet. Den højest betalende gruppe burde efter datidens gængse norm have fået vin til middag og aftensmad, men måske kunne de for egen regning få serveret vin. Desuden havde lægen mulighed for at ordinere blandt andet vin til *"lægedom eller forfriskning"* til *"gangbare priser"*.

Som det fremgår, blev der hverken serveret kaffe eller brændevin, men i stedet te og øl. Datidens læger var skeptiske over for de nye varme drikke som kaffe og te, der ikke var nærende, men både pirrende og varme, og derfor kunne give forstyrrelser i balancen imellem legemets væsker. Gennemgående anså de dog te for mindre skadelig end kaffe, og kvinderne i mellemstanden og borgerskabet fandt sig næppe i at nøjes med øl morgenen, middag og aften.<sup>22</sup> I borgerskabet synes det ikke at have været usædvanligt, at de derhjemme om morgenen frit kunne vælge imellem te, kaffe og chokolade.<sup>23</sup> At institutionen ikke serverede brændevin kræver ikke videre kommentarer, fordi kvinder i princippet ikke burde drikke brændevin og slet ikke i det offentlige rum.

Vand optræder ikke i reglementerne, men derfor kan kvinderne udmærket have drukket vand. Der var ikke nogen pris på vand, og derfor ikke nogen grund til at anføre vand i reglementerne. Callisen siger ganske vist, at *"Københavns beboere drikker i almindelighed kun lidt vand"*, som en naturlig følge af, at vandet *"ofte ikke var meget indbydende"*, men en anden af byens ledende læger, J. C. Thode, nævner i 1779, at han selv drak vand til sin mad, og et tilfældigt nedslag i en københavnsk arbejdsmandsfamilie i 1817 i forbindelse med et forgiftningstilfælde afslører, at manden drak vand til aftenens smørrebrød.<sup>24</sup> Kvinderne på fødselsstiftelsen kan således godt have drukket vand. Det gælder ikke mindst for de fritliggende til middag, hvor der ikke er anført drikkevarer i reglementet.

En gruppe fik alene eller helt overvejende mælk, det var spædbørnene. På fødselsstiftelsen gjorde man meget ud af at skaffe ammer til de spædbørn, som ikke diede hos deres mor. Det er derfor ammerne optræder i reglementerne. Kun i nødsfald kunne det være nødvendigt at give børnene *"passende føde foruden modermælken"*, men selv om erfaringen viste, at børnene kunne holdes i live ved en *"sådan blandet opfostringsmåde"*, mente lægerne, at den havde forårsaget adskillige børns død.<sup>25</sup> Reglementet for 1806 anførte dagligt for hvert barn: *"1/2 sukkertvebak, 6 g puddersukker, 11 g kalveskank og 0,5 g salt"*. Kalveskanken blev anvendt til at lave suppe på.

## Morgenmad

Nu er vi kommet til maden og begynder naturligt nok med morgenmaden. Om morgenen fik ammer og jordemoderelever hver *"192 g rugbrød, delt i 2 lige stykker, smurt med 24 g smør"*. Begge nød således rugbrød, og ganske meget rugbrød, selv om lægerne ellers mente, at hvede- og sigtebrød var sundere, men mange ammer og elever kan have foretrukket deres sædvanlige rugbrød, som desuden var billigere for stiftelsen og passede bedre til øllet. Begge grupper fik kun smør og hverken kød eller ost til brødet. Modsat normen på landet, hvor morgenmaden ofte bestod i mælkegrød eller øllebrød, var elevernes morgenmad kold. Dette kan opfattes som en tilpasning til den dominerende skik i hovedstaden, hvor mælken var dyr og tiden var knap.

Alle barselskoner fik lyst brød i stedet for rugbrød om morgenen. Det har formentlig været uvant for de fritliggende, men måske velset af disse, da det dyrere lyse brød opfattedes som finere end rugbrød. Selv for morgenens lyse brød var der tydelige statusforskelle. De fritliggende fik således 78 gram sigtebrød og 12 gram smør, mens den næste gruppe kunne vælge imellem sigtebrød og en skillingstvebak. De to højstbetalende grupper havde desuden et tredje valg, nemlig en frisk Lyngbytvæk, og for disse synes mængden af smør ikke at være afmålt. Heller ikke barselskonerne fik ost eller kød til brødet om morgenen. At barselskonerne fik væsentligt mindre brød og for de to laveste grupper vedkommede også mindre smør end ammer og jordemoderelever skyldes formentlig, at de sidstnævnte havde et fysisk arbejde at udføre.

## Aftensmad

Også til deres kolde aftensmad fik ammer og jordemoderelever rugbrød, to stykker rugbrød på tilsammen 250 gram, smurt med 24 gram smør. For ammerne var det ene med ost og det andet søndag og onsdag med fersk eller salt kød, mens eleverne rangerede en smule højere og derfor tre dage om ugen fik fersk eller salt kød til brødet foruden det ene stykke med ost. De meget detaljerede angivelser har formentlig sin baggrund i, at almuens mange steder





af en selvstændig ret. Det var nok lidt i overkanten i forhold til almindelig almuemad. Den hyppige brug af tørret og saltet fisk peger dog tydeligt i retning af almue, ligesom øllebrøden om lørdagen, hvor man almindeligvis gjorde rent, så maden helst skulle klares hurtigt. Retterne var ikke tarvelige, kødportionerne var rigelige, søndagssuppen var med kød- eller brødboller, kødet var med peberrod og fisken med smeltet smør og sennep. Kartofler optrådte i det højeste som en del af de kogte "havevækster". Bortset fra den ferske suppe havde stiftelsen således tilpasset middagen til den almindelige bonde- og almuemad, måske også af økonomiske grunde. Da niveauet var relativt højt, og både morgen- og aftensmaden var kold for jordemoderleverne, drejede det sig dog snarere om en bedre byalmuekost end om en bondekost.

Søndag:	1. Suppe af fersk okse- eller lammekød efter årets tid med risengryn og to kød- eller brødboller. 2. 156-187 gram kød med peberrod og kogte havevækster.
Mandag:	1. Vandgrød af byg eller andre gryn med 0,24 liter mælk eller øl med puddersukker. 2. Klipfisk med smeltet smør eller kogt sennep.
Tirsdag:	1. Ærter eller kål, kogt på flæsk eller salt kød. 2. 156-187 gram flæsk eller kød.
Onsdag:	1. Mælkevælling af byg eller andre gryn. 2. Tørre flyndere med smeltet smør eller opplukket kød med sauce.
Torsdag:	1. Suppe af fersk okse- eller lammekød og i samme en hvedeknop eller hvidkål. 2. 156-187 gram kød.
Fredag:	1. Suppe af bankebyg eller andre gryn, tillavet med eddike og puddersukker. 2. Salt torsk med smeltet smør eller kogt sennep.
Lørdag:	1. Skåret eller revet øllebrød med puddersukker. 2. En spegesild eller to kogte sild med smeltet smør eller eddike eller peber.
Hver dag:	187 gram rugbrød.

Figur 3. Middag for jordemoderlever og ammer i 1806. Kilde: Rigsarkivet 1787-1812, lbnr. 400.

Middagen for barselskoner med frit underhold bestod af vekslende supper på okse- eller lammekød med risengryn, havregryn eller byggryn. Der var ingen selvstændig efterret, kun kødet som tilmad. Til middagen fik de udleveret 78 gram sigtebrød. Denne type suppemiddag havde ligesom den øvrige kost for de fritliggende barselskvinder næppe noget modstykke uden for institutionerne. Det var tydeligvis en hospitalsmad, som lignende den, der blev serveret for de fritliggende fattige på byens hospitaler som på Frederiks Hospital i 1794.<sup>28</sup> De mange supper må have virket uvante for klientellet, og en del har nok savnet deres normale kål, ærter, grød og fisk til middag. Supperne har været relativt billige i indkøb og virker noget tarvelige. I længden kunne denne gruppes kost også give problemer med mangel på C vitaminer. De mange supper til middagen for de fritliggende signalerede således samme mad, som blev givet til de af fattigvæsenet indlagte på byens hospitaler, selv om de fritliggende på Fødselsstiftelsen ikke nødvendigvis var underlagt fattigvæsenet. Det turde også have været meningen. Nok var institutionen til for dem, men ledelsen fandt næppe nogen grund til at præmiere disse "faldne" kvinder, selv om den gerne så, at deres børn overlevede og derigennem bidrog til en forøgelse af befolkningen.

For de barselskvinder, der betalte tre rigsdaler ugentligt, var middagen en del anderledes, det gjaldt især for den anden ret, der havde et mere selvstændigt præg. Bortset fra øllebrøden om lørdagen fik de suppe til forret, om søndagen med kød- eller brødboller. Til efterret fik de søndag, tirsdag og fredag kogte "havevækster", herunder kartofler, efter årstiden til kødet, mandag og fredag lamme-, kalve- eller oksekød i frikassé, onsdag og lørdag alternativt kogt eller stegt fersk fisk, og om torsdagen serveredes kødet med sveske-, peberrods- eller anden sauce. Deres kost repræsenterede et delvist skifte fra ordinær hospitalsmad til almindelig middelstandsmad. Bortset fra kål var det kun de betalende barselskvinder, som fik grøntsager og frugt. Disse var relativt dyre, og synes især at være brugt til at sætte smag på maden.

Niveauet var noget højere for de kvinder, der betalte seks-otte rigsdaler ugentligt. Til middagen kunne disse skifte surbrødet ud med franskbrød. Foruden supper og øllebrød fik de onsdag risvælling som første ret, og lørdagens øllebrød var nu med spegesild eller anchios. Om søndagen var suppe på kalve- og hønsekød kommet til. Det var imidlertid navnlig middagens efterretter, der havde fået et niveauløft, blandt andet i form af steg med tilbehør. Om søndagen således kyllinge-, lamme- eller kalvesteg, om mandagen karbonade eller steg med grønt, onsdag og fredag frikassé eller kogt eller stegt fisk eller karbonade med grønt. Om torsdagen okse-, lamme- eller kalvesteg med salat eller kompot af æbler og svedsker, og om lørdagen sprængt lamme- eller kalvekød med grønt. Desuden kunne de enkelte ugedages menu nu varieres langt mere end for de lavere rangerende grupper. I en husholdningsbog fra datiden blev det angivet,

Søndag:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suppe af okse-, lamme-, kalve eller hønsekød med kød- eller brødboller.</li> <li>2. Kylling-, lamme- eller kalvesteg.</li> <li>3. Kage eller kompot af æbler eller svesker, eller asparges eller salat; efter årets tid.</li> </ol>
Mandag:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suppe af sago-, risen-, manna- eller perlegryn.</li> <li>2. Fersk frisk fisk, kogt eller stegt.</li> <li>3. Karbonade med grønt, hvorved forståes spinat, syrer, gulerødder, savoj- eller blomkål og så videre efter årets tid.</li> </ol>
Tirsdag:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suppe af okse- eller lammekød med kørvel eller grønkål og kødboller.</li> <li>2. Kødet med saus eller grønt.</li> <li>3. Brød, budding.</li> </ol>
Onsdag:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Risenvælling.</li> <li>2. Frikassé af hønsekam eller kalvekød.</li> <li>3. Fersk frisk fisk, stegt eller kogt.</li> </ol>
Torsdag:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suppe af okse-, lamme- eller kalvekød med ristet brød.</li> <li>2. Steg og salat eller kompot.</li> <li>3. Kage.</li> </ol>
Freitag:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suppe af perle-, risen- eller andre fine gryn.</li> <li>2. Karbonade med grønne ærter eller andet grønt efter årets tid.</li> <li>3. Fersk frisk fisk, kogt eller stegt.</li> </ol>
Lørdag:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Øllebrød af revet eller bagt brød, med spegesild eller anchios.</li> <li>2. Sprængt lamme- eller kalvekød eller oksetunge med grønt.</li> <li>3. Fiskebudding eller roulade.</li> </ol>
Hver dag:	Et-to skiver frisk franskbrød eller et halvt fire skiver surbrød.

*Figur 4. Middag for de højest betalende barselskvinder i 1806. Kilde: Rigsarkivet 1787-1812, lbnr. 400.*

at tjenestetyendet udmærket kunne tildeles de samme retter som i den foregående uge inden for et kvartal. Derimod skulle middelstanden i princippet have 30-31 forskellige middage i løbet af en måned, selv om enkelte retter kunne gå igen nogle af dagene.<sup>29</sup> Med kosten for denne gruppe turde en middelstandsfamilie kunne have haft uformelle gæster til middag.

Det højeste niveau i 1806 var barselskvinder, der betalte 12 og 15 rigsdaler ugentligt. Med denne gruppe når man tæt på eller op i borgerskabet, til ”de rige og fornemme”. Som for den foregående gruppe kunne de vælge imellem surbrød og franskbrød. Til middagen var der nu tre retter, idet en dessert var føjet til, hvilket fremgår af figur 4. Denne bestod typisk af kage, budding eller roulade, men var to af ugens dage fersk fisk, kogt eller stegt. Retterne fulgte den i borgerskabet herskende norm om: Suppe, fisk, steg og dessert, her med udeladelse af en af retterne. Der var rige muligheder for at variere middagsmenuen de enkelte ugedage. Det gjaldt ligeledes for desserten. Der var dog grænser for niveauet. Dels talte det trods alt kun tre retter, dels bestod den tredje ret både onsdag og fredag af stegt eller kogt fisk, og endelig synes barselskonerne både søndag og tirsdag at have fået steg af kødet fra den forudgående suppe. I det mindste til selskaber burde stegen i borgerskabet være af en anden slags end suppekødet.<sup>30</sup>

I 1788 var niveauet for middagen for de højest betalende endnu højere end i 1806. De fik da hver dag serveret fire retter til middagen, nemlig søbe-mad, steg/fisk, kage og gemyse, for eksempel om onsdagen: 1) risvælling, 2) frikassé eller fisk, 3) kage, 4) kompot eller stuvet grønt, og om lørdagen: 1) øllebrød, 2) stegt fisk, 3) kødbudding med sauce, og 4) kompot eller grønt.<sup>31</sup> Om nedgangen i antallet af middagsretter fra fire til tre fra 1788 til 1806 var udtryk for en social udjævning, er svært at sige. I mellemtiden havde inflationen under Napoleonskrigene gjort alting dyrere, og ledelsen havde ofte stort besvær med de højest betalende. Blandt andet mente nogle af disse, at de kunne tage deres egne senge med.<sup>32</sup> Stiftelsen kan på denne baggrund have forsøgt at gøre det lidt mindre attraktivt for de bedst bemidlede at lade sig indlægge.

## Ændringer

De nye reglementer på Fødsesstiftelsen i 1838 indeholdt kun få ændringer.<sup>33</sup> Alle fik nu morgenmad klokken otte, men både middagen og aftensmaden lå fortsat på senere tidspunkter for de bedrestillede. De højestbetalende fik først middag klokken 14, de næsthøjest betalende klokken 13, og de øvrige klokken 12. Om aftenen spiste ammerne allerede klokken 17, de øvrige klokken 18, bortset fra de højestbetalende, der fik aftensmaden serveret klokken 19. Eftermiddagsmåltidet for de højest betalende patienter var nu faldet bort, hvorimod ammerne fortsat fik 0,48 liter varm mælk og kogt vand efter behov klokken 15. Om morgenen var mælkerationen til de to højest betalende barselskoner sat ned til 0,24 liter, og ammernes tidligere meget store ølration var formindsket til 0,97 liter. Ammernes reducerede ølration afspejlede det vigende forbrug af øl i byerne i mellemtiden.

For ammerne gjaldt de vigtigste ændringer middagen onsdag til fredag. Onsdag var de tørre flyndere skiftet ud med fersk torsk med kartofler eller fra 1. maj til 1. november kogt fladfisk eller kogt hornfisk eller stegt fisk. Om torsdagen var der som alternativ til kødsuppen kommet søbekål og flæsk med stuvede kartofler, eller fra 1. maj til 1. november 0,72 liter varm mælk med kkommenskringler og bankekød, mens fredagens bygsuppe og saltede torsk var ændret til øllebrød med lamme- eller kalvefrikassé, så de nu fik øllebrød både fredag og lørdag. Der var således kommet flere alternativer og en stærkere skiften med årstiderne. Desuden optrådte nu både kartofler, stegt fisk og frikassé.

For barselskvinder med frit underhold skete der mindre forbedringer, suppen om onsdagen var skiftet ud med vandgrød samt stegt eller kogt fisk med sauce, sigtebrødet var ændret til surbrød og aftenens ølrationsfordoblet. For kvinder, der betalte  $4 \frac{2}{3}$  rigsdaler ugentligt, var sigtebrødet morgen og aften ændret til surbrød og alternativt en tvebak. For de følgende to grupper var kosten stort set den samme i 1838, men der var sket en standardisering af middagen, således at de overordnede rammer var de samme søndag, tirsdag og torsdag samt mandag og fredag. Da der inden for disse rammer var en række muligheder, kan de konkrete middage let have været forskellige ugen igennem. Endelig var den øverste kategori i 1806 faldet bort i 1838.

Alt i alt begrænsede ændringer, der dels bestod i forskellige småforbedringer, dels i mere åbne rammer og endelig i en vis social udjævning, navnlig i form af den fælles spisetid om morgenen og bortfaldet af den mest eksklusive patientgruppe. En tendens som allerede mærkedes ved bortfaldet af den fjerde middagsret for de højestbetalende i 1806. Som nævnt kan man dog ikke uden videre tage den sociale udjævning som et udtryk for en tilsvarende udjævning i det københavnske samfund. Den mest eksklusive gruppe gav måske mere besvær og udgifter end indtægter. Også på Fødselsstiftelsen var kartofler nu kommet til som en del af den selvstændige efterret for ammerne, men ikke for barselskonerne. I mellemtiden var kartofler blevet en udbredt spise i almuen.

## Konklusion

På Fødselsstiftelsen repræsenterede den daglige mads sociale markører ikke blot gængse normer, her var de skriftligt nedfældet i overenskomsten mellem stiftelsen og økonomen. Dette gør det muligt at afkode selv hårfine forskelle mellem de sociale grupper, som ellers let bliver oversete. På den anden side kan de praktiske rammer have sat grænser for disse markøreres udfoldelse.

Der blev spillet på mange strenge, ikke blot tiden for måltidet, antallet af varme måltider, antallet af retter til de enkelte måltider, typen af retter, variationen, drikkevarerne, men i høj grad også på det mest simple, nemlig brødet. Rugbrød, sigtebrød eller hvedebrød signalerede i sig selv statusniveauet. Der-

næst om de fik smør på brødet, og hvor meget, og om de til aftensmaden nød ost, kød, steg eller æg til. Det sidste, der kommer nær nutidens danske smørrebrød, var kun tilfældet for de to øverste statusgrupper og til dels for jordemoderelver og ammer.

Lavest i det sociale hierarki lå de fritliggende ”faldne kvinder”. Deres mad og drikke havde næppe noget modstykke i det almindelige samfund, men lignede kosten for de fritliggende fattige på byens andre hospitaler. Til middag fik de suppe med kødet som efterret og højest vand at drikke. De øvrige voksne ser ud til at have repræsenteret et mikrokosmos af byens sociale grupper. Ammer og jordemoderelver nød en bedre byalmuekost, med jordemoderelverne en smule højere rangerende end ammerne. De, der betalte tre-otte rigsdaler om ugen, ser ud til at have fået en kost, der lignende den, som byens middelstand nød, og med dem, der betalte 12-15 rigsdaler ugentligt, når man tæt på og op i borgerskabet, til ”de rige og fornemme”. De skilte sig navnlig ud ved at få tre retter både til middag og aften.

## Noter

- 1 P. Bourdieu 1979, J. Goody 1982 og P. Burke 1993.
- 2 Rigsarkivet 1787-1838, lbnr. 314 og Rigsarkivet 1787-1812, lbnr. 400.
- 3 H. Callesen 1807.
- 4 E. Ingerslev 1915, N. B. Wingender 1993 og A. Løkke 2007.
- 5 E. Ingerslev 1915, s. 24-25 og A. Løkke, s. 42-43.
- 6 Rigsarkivet 1805-1807.
- 7 Ibid.
- 8 E. Ingerslev 1915, s. 54-60.
- 9 Rigsarkivet 1805-1807.
- 10 E. Ingerslev 1915, s. 8-9.
- 11 A. Løkke 2007, s. 42-44.
- 12 Rigsarkivet 1805-1807 og E. Ingerslev 1915, s. 7 og 110.
- 13 P. Thestrup 1971, s. 278.
- 14 E. Ingerslev 1915, s. 110 og A. Løkke 2007, s. 42.
- 15 A. Løkke 2007, s. 42.
- 16 Økonomen (økonumus) varetog en række funktioner, men først og fremmest forsyningen af stiftelsen med mad og drikke. Derudover skulle han lønne sine tjenestefolk, sørge for vask af inventar og linned samt sæbe, lud, vand og aske til rengøring af værelserne. Videre den ind- og udvendige belysning, bære brænde op om vinteren, forskellige småting som risiko-ster, lerkar, køkkenknive m.v. samt sørge for udførelsen af mindre ærinder og forretninger. Fra 1804 blev Tobias Ritzow ansat i denne funktion, efter

at han samme år var blevet gift med Sophie Ritzow, født Thostrup. Begge ægtefolk skrev under på aftalen. Funktionerne var forud for 1804 blevet varetaget af oldfrue madam Lund. Rigsarkivet, Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse 1787-1812, lbnr. 314.

- 17 H. Callesen 1807, s. 476.
- 18 A. Løkke 2007, s. 29.
- 19 G. Begtrup 1803-12 og I. H. Bärems 1810.
- 20 Kristians Plejehus-Depot.
- 21 E. Callesen 1807, s. 404-405.
- 22 E. Callesen 1807, s. 468-474.
- 23 S. Lunn og E. Reitzel-Nielsen 1964, s. 8.
- 24 E. Callesen 1807, s. 428-429, Sundhedstidende 1779, s. 29 og Rigsarkivet 1817.
- 25 Rigsarkivet 1809.
- 26 O. Hyldtoft under publicering.
- 27 Se for eksempel Rosen 1824.
- 28 Rigsarkivet 1787-1838, lbnr. 314
- 29 Rosen 1924.
- 30 M. E. Jacobi 1821, s. 126-127.
- 31 Rigsarkivet 1787-1812, lbnr. 400.
- 32 E. Ingerslev 1915, s. 11-17.
- 33 Rigsarkivet 1787-1838, lbnr. 314.

## Litteratur

- Anonym 1807 "Kristians Plejehus-Depot". *Penia*, vol. 2, s. 17-27
- Begtrup, G.: *Beskrivelse over agerdyrkningens tilstand*, I-VII. København 1803-12.
- Bourdieu, P.: *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris 1979.
- Burke, P.: "Res et verba: conspicuous consumption in the early modern world". J. Brewer and R. Porter (red.): *Consumption and the world of goods*. London 1993, s. 148-161
- Bärems, I. H. 1810 *Hvad behøves der at leve af?* *Penia*, vol. 5, s. 225-39, 248-55, 259-72 og 310-19.
- Callisen, H.: *Physisk medizinske betragtninger over Kiøbenhavn*, I. København 1807, s. 370-507.
- Goody, Jack: *Cooking, Cuisine, and Class*. Cambridge 1982.
- Hyldtoft, O.: *Mad, drikke og tobak 1800-1835*. Under publicering.
- Ingerslev, E.: *Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse 1800-1849*. København 1915.
- Jacobi, M. E.: *Nye og fuldstændig kogebog*, 4. ed., I-II. København 1821.



- Lunn, Sven and Reitzel-Nielsen, Erik (red.): *C. E. F. Weyse Breve*, I-II. København 1964.
- Løkke, Anne: *Patienternes Rigshospital*. København 2007.
- Rosen, C.: *Den tænkende Huusholder*. København 1824.
- Sundhedstidende*, 1779, vol. 2, no. 7-8.
- Thestrup, Poul: *The Standard of Living in Copenhagen 1730-1800*. København 1971.
- Wingender, N.B.: "Kærlighedens konsekvenser. Barselskvinder på Den kongelige Fødsels- og Plejestiftelse 1825". *Historiske Meddelelser om København*. København 1993, s. 54-74.

### Utrykte kilder

- Rigsarkivet, Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse 1787-1838, *Økonomaen og økonomi*, lbnr. 314.
- Rigsarkivet, Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse 1787-1812, *Kopibog*. Oldfrues og økonomas vilkår, reglementer, protokol over læredøtre, lbnr. 400.
- Rigsarkivet, Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse, *Protokoller med forestillinger, forhandlinger og beretninger 1803-1821*. Direktionens indberetning 1805-1807.
- Rigsarkivet, Det kgl. danske Sundhedskollegium, *Medicinalberetninger 1809*, brev fra Det kgl. Sundhedskollegium til Danske Kancelli af 20. juni 1809.
- Rigsarkivet, Det kgl. danske Sundhedskollegium, *Medicinalberetninger 1817*, fysikus for København Andreas Lund.

### Summary

The food and drink service is replete with social markers. Several of these social signals for Copenhagen society will be interpreted through a close analysis of extant food regulations from 1806, particularly for employees and midwives at the Royal Maternity Hospital in Copenhagen (*Den kgl. Fødsels- og Plejestiftelse*). There are many variants here, not just the times of meals, the number of warm meals, the number of dishes at each meal, the types of dishes, the variation in food and drink, but also to a great extent, the differences in the most simple of dishes, namely bread. Except for the group lowest on the social scale who were the indigent women giving birth, and who received the same cheap hospital food as charity recipients in the city's hospitals, the other adults at the hospital would seem to have represented a microcosm of the city's social groups. Wet nurses and midwifery students received a better sort of urban common food; those who paid 3-8 *Rigsdaler* a week were given food similar

to that eaten by the city's middle class, while those who paid 12-15 *Rigsdaler* weekly enjoyed food and drink which reached into the upper classes.

### **Forfatterpræsentation**

Ole Hyldtoft, f. 1943. Cand.mag. i historie og geografi, Dr.phil., lektor i historie ved Saxo-Instituttet på Københavns Universitet. Har blandt andet skrevet bøger om *Københavns Industrialisering 1840-1914* (disputats, 1984), *Den lysende gas* (1994), *Teknologiske forandringer i dansk industri 1870-96* (1996) og *Danmarks økonomiske historie 1840-1910* (1999). Redigeret *Kost og spisevaner i 1800-tallet* (2009) og *Syn på mad og drikke i 1800-tallet* (2010). Under publicering *Mad, drikke og tobak 1800-1835* og *Mad, drikke og tobak 1835-1880*.