Danskernes Historie Online
Danske Slægtsforskeres Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliserings-projekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt vores arbejde – Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat

Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskernes Bibliotek: https://slaegtsbibliotek.dk
Danske Slægtsforskere: https://slaegt.dk

vort kæreste værktøj





Mogens Eilertsen

TRÆK AF MÅLTIDETS OG SPISEREDSKABERNES KULTURHISTORIE

Branner og Korch

Vort kæreste værktøj

Træk af måltidets og spiseredskabernes kulturhistorie

Mogens Eilertsen

Branner og Korch

500 m

Forord

Måltidet er ikke blot mad.

Det er også traditioner, takt og tone, nadver, bordbøn, kokke, kogebøger, overtro og meget mere.

Vor kniv, ske og gaffel er ikke blot spiseredskaber.

De er også tandrensningsinstrumenter, høtyve, mordredskaber, dåbsgaver, statussymboler, specialværktøjer og endnu mere.

Men det vil derimod være fejlagtigt at tro, at en skribent af bøger om måltidets og spiseredskabernes kulturhistorie nødvendigvis også er gourmand eller madekspert.

Fortælleren her er det i hvert fald ikke.

Hans historie handler kun om lidt af alt det, vi ved om måltidet og om det håndværktøj, mennesket længst har arbejdet med.

Og historien byder derfor ikke på gode opskrifter, men må holde sig til det krydderi, som findes spredt i verdenskunstens skulptur, maleri og litteratur garneret af historiske fakta.

Men – måske er det først og fremmest en fortælling om mennesker og det, de har skabt.

Denne bog er sat med 16 punkt
Baskerville og 10 punkt Helvetica.
Trykningen er foretaget af Nørhaven
Bogtrykkeri A/S, Viborg.
Typografisk tilrettelægning af
Mogens Eilertsen.
© Branner & Korch, København.

ISBN 87-411-4637-9



»VORT KÆRESTE VÆRKTØJ« er hovedsagelig tilberedt som en nordisk ret dog med tilsætninger andre steder fra, når anretningen har gjort det ønskeligt. Der serveres i 5 portioner.

FORRETTEN — MAN TAGER SIDE

Mad og værktøj 8
Spiseredskaberne i almindelighed 8
Måltidet i almindelighed 15

FØRSTE HOVEDRET

Kniven 36
Skeen 50
Gaflen 70

ANDEN HOVEDRET

Spiseredskaberne mødes 82
Vi går til bords 90
Bordet 92
Bordets udstyr 96
Takt og tone ved bordet 108

TREDIE HOVEDRET

Madlavningspladsen 120
Kokke og kogebøger 130
Forskæreren 136
Hvad spiste man så? 140
Fasten 168
Invitationer 174

EFTERRETTEN

Velbekomme 184
Litteratur 186
Billedfortegnelse 187
Stilarter i almindelighed 188

Mad og værktøj

Spiseredskaberne i almindelighed

Mange går nok rundt med et mere eller mindre fuldkomment sæt spiseredskaber – vore 32 findelingsinstrumenter; tænderne.
Dem kan vi klare os med i de fleste spisesituationer.

Men naturligvis kniber det, hvis man kun må bruge hænder og tænder, når menuen står på søbemad.

Den svenske tegner Albert Engström havde i mange år – på papiret – en trofast følgesvend, Kolingen.

Han forstod at klare sig i enhver situation. Enten det var et tilskud til dagens mange *»supor«* (svensk udtryk for dram), eller der af og til også skulle indtages lidt fast føde. Det kunne selvfølgelig godt være suppe, der jo havde et gode fælles med *»supan«,* at den flød ned.

På tegningen er Engström selv med Kolingen på besøg i folkekøkkenet. Suppen er serveret i de såre praktiske tallerkener – et hul i bordpladen.

Engström søber til sig og lader som om han ikke kender sin ven, Kolingen, der er slemt i knibe – ingen penge, ikke mere kredit – altså tilbage med suppen.

Bedre gik det jo heller ikke ræven, da han som hævn blev budt til gilde hos storken, sådan som vi husker det fra barndommens eventyr i Æsops fortællinger.

Men suppen som hovedmåltid er da heldigvis ikke altid af en konsistens så den kan serveres med sprøjte eller indtages med sugerør.

1
Albert Engström (1869–1940) udgav omkring århundredeskiftet et tidsskrift, som han kaldte Strix. I 1901 begyndte han en serie om »Svenska Folket«. Et af hans kæreste emner var svenskeren ved bordet.



2



2

Dyrenes måltid skildret af en 1500-tals vægmaler. Han har fortalt historien om storken, der inviterer ræven til middag, som bliver serveret i en høj tynd krukke – kun skabt for langhalsede storke.

Ræven hævner sig ved en genvisit, hvor middagen anrettes på flade tallerkener.

Omtrent sådan har den gamle græske slave Æsop digtet sin fabel om de to dyr ca. 500 år f.Kr.

Historien er genfortalt på væggen i Nørre Herlev Kirke på Sjælland.



3

Bollerne på suppen er iøvrigt specielt formgivet til ære for vort meget tidlige spiseredskab, skeen. Denne er igen i sin formgivning stærkt i familie med den hule hånd, når vi bruger den som øsekar.

Men enten der nu er tale om tænder, skeer, sugerør, kniv eller gaffel, kan vi nok forvente almindelig tilslutning, hvis vi udnævner spiseredskaberne til vort kæreste værktøj.

Van Gogh, der i en periode levede sammen med befolkningen i Nuenen i Holland, har givet os en skildring af et enkelt måltid, der ikke har krævet brug af raffinerede spiseredskaber.

»Kartoffelspiserne« er et pågående hverdagsbillede af et simpelt måltid, hvor kartoflen fanges på kniven, skrælles og spises med fingrene.

Og de er da også vore ældste spiseredskaber. De har holdt positionen som det foretrukne værktøj helt op til slutningen af 1800 tallet, hvor man endnu blandt landbefolkningen fandt det naturligt at bruge »den femgrenede«, og tommelen til at brede smørret ud på brødet med.

3

Her består det daglige måltid af kartofler kogt med skræl. De stanges på gaffel eller tages med fingrene. I Holland har det i øvrigt været gammel skik, at det var mandearbejde at skrælle kartoflen ved bordet.

Van Gogh (1853–1890) har i sin dagbog for april 1885 skrevet:

»Jeg er overbevidst om, at jeg bedre kan gengive bønderne i deres simple levevis end ved at give dem en konventionel charme«.

Rigsmuseet, Amsterdam.

4

Vort ældste spiseredskab, hånden. Brødet ser ud til at være brækket af et længere stykke.

Den lidt drømmende brødspiser er med ved nadverbordet på Mester Povls altertavle på side 33.



4

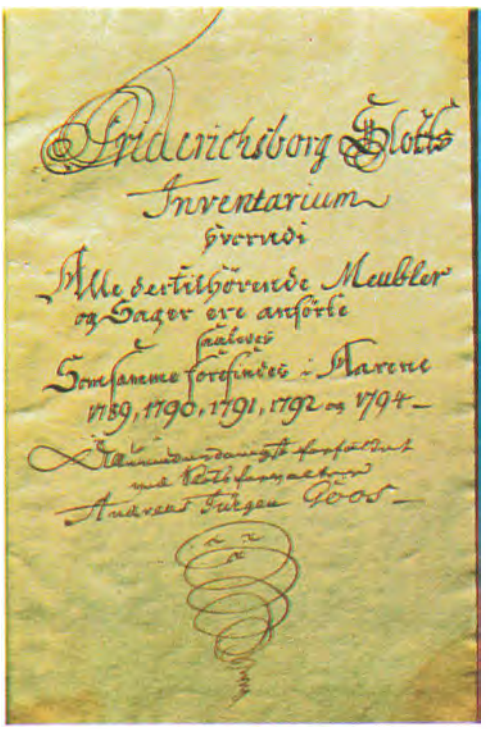
Spiseværktøjerne har naturligvis gennem tiderne været brugt flittigt af ejerne. Derfor har den almindelige slitage ofte gjort ende på den største del.

Når vi alligevel i dag kan vide meget om dem, skyldes det blandt andet de mange beskrivelser, vi træffer i gamle juridiske optegnelser: dødsbonotater og skiftesager eller auktionsfortegnelser. Gennem disse får vi oftest en kort, nøgtern beskrivelse, fordi der var tale om værdigenstande, som skulle vurderes økonomisk.

Men vi kender også store mængder spiseredskaber i form af jordfund. Det er i sig selv ikke bemærkelsesværdigt i historisk henseende. En stor del af vore fund er jo hentet op fra jorden. Når vi alligevel kunne finde grund til at stoppe ved disse jordfundne skeer, knive og gafler, hænger det sammen med, at man f.eks. i første halvdel af 1600 tallet har nedgravet meget husgeråd i ædelt metal – i angst for at det skulle blive krigsbytte. Det er det vel også blevet i mange tilfælde. De fleste gange har eftertiden ikke erfaret noget om det, men vi har dog skriftlige beretninger om, at man ikke altid kunne narre fjenden.



5



5
Forside af en inventarfortegnelse som slotsforvalter Andreas Jürgen Goos har skrevet fra 1789 til 1794.

Han har heri noteret »foruden Meubler« også andre sager som spisebestik. Vi kan deraf læse, hvad man rådede over dengang i Frederiksborg Slot.

Rigsarkivet.



6

I Vejle Tingbog fra 1629 står der:

– – »Hvis Gods Knud Søvrensøn havde nedkastet i den Kilde och Brønd i Gaarden, hand paa beboede. Det blev altsammen af Krigsfolck optaget. Nogle Krigsfolche optog fire Kister med Gods udi, som Marine Mikkels havde ladet nedergrave i Jorden . . .«

Notatet er foretaget i tingbogen efter krigen 1627–29.

6

Der er ikke spiseværktøj på bordet, men derfor kan vi naturligvis ikke slutte at man i 1425 klarede sig uden. Der er nemlig tale om et måltid, hvor man ikke har brug for disse grejer. Det »daglige brød« er her symboliseret ved vin og brød. Brødet brækkes, vinen drikkes – derfor ingen kniv og ske. Billedet er en fortælling om bønnen »Fader vor« men altså også en klar og tydelig fortælling om mangt og meget omkring bordet. Det kolorerede bloktryk stammer fra et håndskrift gjort af en fransk munk i et kloster nær Paris i 1425. Nationalbiblioteket, Paris.

Men selv om en nedgravet »skat« ikke er blevet fundet af krigsfolk, har ejerne muligvis heller ikke selv senere været i stand til at tage den op igen.

Når eftertiden da har genfundet disse værktøjer har vi i dag et godt billede af datidens spiseredskaber.

Ikke nedslidte og kasserede, men ofte fuldt funktionsdygtige og derfor meget fortællende. Sådan er jordfundet fra Hørlykke i Jylland netop et eksempel på, hvordan en velhavende storbonde engang under svenskekrigene – omkring midten af 1600 i hast har bortgemt sit værdifulde husgeråd.

Meget er jo endnu ikke fundet, og meget er gået til grunde i tidens løb, men en stor del af det, vi i dag har, kan vi måske takke den gamle lov om »Danefæ« for. (Den oldnordiske betegnelse for en arv, var »danarfe«.)

Iøvrigt finder man det i 1737 nødvendigt i en lovbekendtgørelse at fastslå, hvad man forstår ved danefæ:

»Guld, sølv, metal og al anden skat, som findes enten nedgravet eller forborget i jord, skov, mark, hus eller andensteds, og ingen kender sig ved, det kaldes danefæ og hører kongen til alene og ingen anden.«



7

Yderligere kan det nævnes, at mange af de historiske spisegrejer, vi opbevarer i dag, har ligget vandgemt i hundreder af år.

Her er der især tale om de mange voldgravsfund fra middelalderens herregårde og slotte. I de fleste tilfælde er der gjort fund i den side af voldgraven, som stødte op til køkkenfløjen.

Man smed jo blot de slidte og kasserede ting i vandet, når de ikke mere var tjenlige.

Og endelig må det da ikke glemmes, at vi også ved meget om spisegrejerne fra kirkernes bemalede vægge, fra gamle tegninger og træsnit, malerier og ikke mindst fra skriftlige beretninger samt almindelig overlevering fra et slægtled til det næste.

7

Et fortællende træsnit.

– – »og han attråede at mættes af det, som faldt fra den riges bord.«

Det er disse ord af Lucas (16) der er blevet til den folkelige vending: smulerne fra de riges bord.

Netop motivet med bordscenen af den rige mand og Lazarus har gennem den kristne kunst været et stærkt benyttet emne. Den enkle fortælling og de dagligkendte rammer om scenen har også egnet sig godt til folkelige kolorerede træsnittryk. De blev solgt i tusindtal over hele Norden siden 1600-årene.

Dette stammer fra 1750 og er trykt i Odense af P. W. Brandt. Privateje.

Spisegrejerne har ifølge deres natur været personlige ejendele siden tidlig tid.

Nok ikke af hygiejniske grunde, men fordi de var det værktøj, man behøvede for at indtage føden.

De har for ejerne repræsenteret en brugsværdi siden stenalderen i Norden.

Men det er ikke sandsynligt, man tidligt har ejet flere eksemplarer af hvert redskab. Og man har også nok selv fremstillet dem, især hvor der er tale om værktøjet til søbemaden.

Det er jo en kendt sag, at fremstillingen af flintedolken ikke har været hvermands arbejde.

Huggeren var specialist på sit felt. Han kunne udvælge den rette sten og få den skarpe æg frem ved tålmodigt arbejde og nøje kendskab.

Han har fremstillet så mange af dem, at han har kunnet handle med dem i byttehandelens tid.

Det er med agerbrugskulturens indgang, der bliver en tydeligere forskel på samfundslagene.

En forskel på dem, der besidder noget, og dem, der ikke gør det.

Med en større formuenhed var det muligt at købe sig fra at gøre tingene selv.

Sådan har man kunnet skaffe sig specialfremstillet spiseværktøj. Det er helt tydeligt, når vi taler om jern- og metalmanden, der ved hjælp af ilden kunne smede og udhamre den skarpe æg og forme det lille runde søbekar med skaft.

Han fremstillede spisegrejerne på bestilling. Senere træder forskellen på almue og overklasse tydeligere frem.

Almuen fremstiller ofte selv skeen og måske kniven, medens herskabet og senere den mere velbjergede borgerstand gør deres bestillinger.



8

8

To slags halvfabrikata med en tidsforskel på ca. 2000 år.

Øverst ligger flintflækkerens varelager med emner til knive, pile og økser. Nederst har skemageren spændt den halvfærdige træske fast i sin huggeblok. Fremstillingen af begge værktøjer har krævet faglig viden om metoder, materialer og processer.

Nationalmuseet.

Måltidet i almindelighed

Vort stofskifte og dagslyset har været to af de væsentligste faktorer, der bestemte traditionen for placeringen af måltiderne. Hovedmåltidet har siden den ældste tid helst skullet indtages ved dagens lys og hermed naturligvis i forbindelse med arbejdet.

Det er nutiden med det elektriske lys, der har opfundet aftenkaffen med det bløde brød og natmaden.

Den biologiske proces, der angiver fordøjelsesintervallet mellem fødens indtagelse og udskillelse har dikteret placeringen af dagens første måltid.

Efter nattens hvile kræver maven sit tidlige tilskud.

Helt fra oldtiden har vi vidnesbyrd om placeringen af måltiderne.

Dagens første er i Norden gennem århundreder blevet indtaget ca. kl. 9. På det tidspunkt var der som oftest dagslys både vinter og sommer.

Vi har kaldt dette måltid for davren. Den gammeldanske betegnelse var »dagorth«.

Når dagslyset i Norden begyndte at svinde, var det tid at spise dagens sidste måltid før nattehvilen.

Det blev til nadveren, som gerne fortæredes ved 17-tiden. Det tilsvarende gammeldanske ord var »natwarth«.

Vi kender det også i en tidligere form fra oldnordisk, hvor navnet var »nattverdr«.

Det sidste ord i sammenstillingen betød måltid.



9

9

I de klosterregler, som den hellige Birgitta af Vadstena fik stadfæstet i 1370, møder vi en beskrivelse af måltidernes placering efter et 2 og 4 delt system.

Ordensreglerne fortæller:

Man skal sove 4 timer før og efter midnat. Derefter skal der læses bønner og gøres fromt arbejde i andre 4 timer. Klokken må altså være ca. 8. På dette tidspunkt indtages dagens første måltid. Det varer i 2 timer, og 8 timer efter skulle man igen sætte sig til bords (kl. 18) for at spise i 2 timer. Muligvis har dagvedr i førkristen tid været spist inden man begyndte dagens arbejde. Men i kristen tid sker der nok en forskydning af »morgenmaden«, idet kirken jo krævede, at man mødte fastende til den første messe. Dermed kan altså davren være flyttet ned. I norske beskrivelser fra 1300 tallet tales der om tre ting: »morginmat«, »dagvedr« og »kvälsmat« i den nævnte rækkefølge.

Vi træffer også de to hovedmåltider omtalt i vor middelalders kendte lægebog af Henrik Harpestreng († 1244). Han bruger ordene: dagorth og natworth.

Træsnittet viser Birgitta i færd med at uddele ordensreglerne. Trykt i 1492.



10

Solen går som bekendt ned i vest om aftenen. Muligvis er den gamle betegnelse for et aftenmåltid, »vesperkost« i familie med ordet »vest«. Ordet vesper er den latinske betegnelse for aften.

De to måltider har været dagens faste holdepunkter gennem århundreder i Norden og store dele af Europa.

Naturligvis har der været forskydninger i de tidspunkter, hvor man gik til bords gennem de skiftende tider.

En fransk sentens fra ca. 1680 siger for eksempel:

Op kl. 6, spis davre kl. 10, og nadver kl. 6. I seng kl. 10, og din alder vil blive 10 × 10.

Det vil være overflødigt at foretage en minutiøs kortlægning af spisetidspunkterne i Norden gennem f.eks. renaissance, barok eller rokoko, men vi kan som et andet eksempel se, hvad en rejsende franskmand i 1792 skriver i sin dagbog:

»Middagsselskaber synes i det hele taget at være hyppigere i Kjøbenhavn end aftenselskaber. Man spiser sent, klokken 3 undertiden kl. 4. Der gives huse, der altid have nogle couverter staaende ledige for bekjendte og gæster . . .«

Det var altså dagens hovedmåltid, som var skudt ud til sent på eftermiddagen.

Den tradition, vi her i Norden bygger på er de to hovedmåltider.

Men vi ved jo alle, at det ikke slår til.

10

En lettere anretning i krigstider – under åben himmel, d. 29. september 1066.

Vilhelm Erobrerens mænd får feltfrokosten før slaget ved Hastings, hvor Normannerne invaderede England.

Yderst til venstre på marken er kokken i færd med stegning og kogning. Postejbageren sætter på fad og to opvartere bytter spid. Der bliver blæst fanfare.

Måske læser biskoppen en bordbøn for de i øvrigt ikke særlig andægtige mænd. Skal vi oversætte teksten, kan det gøres sådan: »– her gør de frokosten og her varter tjenerne op, og her taler biskoppen godt om maden .« Billederne stammer fra det særdeles velbevarede uldbroderi, som vi kalder Bayeux tapetet.



11



12

Hvad med frokosten, middagsmaden, og måske natmaden eller »skuffemaden«? De er alle variationer omkring hovedprogrammet. De er udfyldningsarrangementer af forskelligt omfang og placering dikteret af ydre omstændigheder, behov, vaner o.s.v.

Vi kan se lidt på frokosten.

Den kan vi følge, fordi den næsten har forskudt sig i løbet af dagen indtil vor tid.

Det er indlysende, at mennesket ikke har kunnet klare sig med to gange føde pr. dag. Allerede fra tidlig middelalder ved vi, at man jo startede dagen måske kl. 5 eller 6.

Og naturligvis har man indtaget føde – en kande varmt øl i den kolde tid og vel også en brødskive eller en rest kold grød fra aftenen forud.

Vi undlader her at komme ind på forskellige egnes specialiteter såsom sild, o.s.v.

Dette tidlige måltid blev kaldt frokosten.

Det er vanskeligt at præcisere oprindelsen af dette ord. Vi kan blot notere, at den tyske betegnelse som bekendt er »früh-stück« (og i katolsk tid i Norden læste man den tidlige messe: fromessen). Muligvis er der også en forbindelse til det gammelgræske ord »proi«, der betyder tidligt om morgenen.

Den tidlige føde har i senere tid fået navnet, morgenmad, hvorved maden kl. 9 (davren) overtog frokostnavnet. Davren blev så til gengæld skudt ud til dagens midte. Den blev til maden midt på dagen.

11
Rester på frokostbordet i 1624. Den hollandske maler Maerten Boelema (1600-1664) har lavet dette »snapshot«, som han sikkert dengang har benævnt »stil-leven«. Vi kender det under betegnelsen stilleben. I Frankrig har man benyttet ordene »Nature morte« (død natur). Billedet fortæller med al ønskelig tydelighed både hvad man spiste og hvad man anbragte maden på.
Statens museum for Kunst.

12
Skuffemaden eller smugspiseri i arbejdstiden. Det er et af de almindeligste mellemmåltider. Disse har altid været betragtet som noget, man helst ikke talte om, men som mange foretog sig. Det har nok aldrig været helt fint at være som dyrene i sine vaner: at spise, når sulten meldte sig. Netop måltidernes placering i dagens forløb har jo som vi har set det, været et velegnet objekt for vor trang til at systematisere hverdagen.

Herved er der næsten præciseret et 3 timers interval mellem madpauserne i arbejdsdagen. Om vi i den forbindelse placerer nadveren forskudt til kl. 18, har vi omtrent tegnet nutidens spisemønster i tidsmæssig henseende i Norden.

Vi bemærker, at en tretimers deling af eftermiddagen nøjagtig giver plads til vor eftermiddagskaffe.

Og så er nok det hele med, for det gælder jo som bekendt om at »få alle måltider med«.

Naturligvis fordi vi gerne spiser og drikker, men nok også fordi det siden gammel tid var skik, at f.eks. gårdens karle og piger fik fortæring og drikkelse dagen igennem som en del af betalingen for udført arbejde.

Kost og logi var altså en del af lønnen på landet. Men også i købstæderne har håndværkerens faste medhjælp og tyendet fået dette som betaling. Sådan har det fungeret siden laugene i Norden tidligt satte sine regler for, hvem der måtte beskæftige svende og tage drenge i lære.

Af de mange bestemmelser omkring dette arbejdsforhold ved vi også, at man måtte være tilfreds med hvad mester bød.

6. maj 1682 har vi således en meget sigende bestemmelse om håndværkssvendes og drenges kost:

»Når nogen svend ankommer eller bortgår skal han ingen sær(særlig) traktement gives, men ligesåvel da som andre tider lade sig nøje med ordinær spise – og skulle de svende og drenge som få kost hos deres mester være tilfreds med den kost, som mesteren giver dem. Den, som handler herimod skal – om han er svend bøde 2 rigsdaler til de fattige – om han er dreng hensættes på vand og brød i 2 dage i rådhuskælderen . . .«.

Det er jo klare og hårde ord, der taler om forskelsbehandling, lydighed og nøjsomhed, men vel også om datidens respekt for det daglige måltid mad.

13

Scenen i dette klosterkøkken er fra et 1300-tals tysk munkekloster.

Munkene »gantes« med køkkenpigerne medens prioren i stolen venter med at læse bordbønnen til der er større andægtighed. Træsnittet er brugt som miniatureillustration i en moralsk bog.

14

»Hvad derfor huusfader og huusmoder have lovet deres svende og tjenestepiger til løn, ere de forpligtede at give disse. Tyende skal også forskaffes lovlig mad og drikke . . .«

Sådan er lidt af teksten om, hvorledes man skal behandle sit tyende i 1648. Det står trykt i »Oeconomia Nova«. Som billedet viser, var der også et kapitel, der fortalte hvordan den gode husfader skulle være.

Det kongelige Bibliotek.

15

– »Uden opsigelse kan tyendet straks forlade sin plads når husbonden vedblivende yder det slet eller utilstrækkelig kost.«

Det er klare ord, skrevet i tyendeloven fra maj 1854. Som før omtalt har kosten gennem mange hundrede år været en del af lønnen. Derfor var det også almindeligt, at den arbejdssøgende jomfru forhørte sig om, hvorvidt der var »gode kostomstændigheder« før hun eventuelt lod sig engagere. Scenen er et københavnsk anvisningskontor i 1897.

Københavns Bymuseum.



13

Det I. Capitel.

Beretning om Huß-holdning i Allmindelighed

Det først om en Christelig Huußfader.

EN Christelig Huusfader/naar der skal være Velsignelse ved sin Huußholdning / skal for alting være Gudfrygtig / oc i Beskyndurlighed bevise sin Tro udi Gierningen imod hver Mand/oc for alting imod sin Tiunde / hand skal icke tænckе at sin Nering forgais formedelst Fordeel/ꝛc. Thi alt hvad uden GUD begyndis med Bedragerj / det haffver ingen Fremgang / oc saadant Arffvegods kommer sielden til det tredie Leed.

Imod sin Tienere oc anden Tiunde skal en Huußfader saaledis forholde sig / at / dersom Gud icke hafde sat hannem udi Huußherrens / men Tienerens Bestilling / hand da med sin Hußbond kunde vel være tilfreds / efter den HErris Christi Regel: Alt hvad J ville/at Menniskene skulle gjøre eder/det gjører dersom oc saa. Men saa betancker i dette tid/at Gud af idel Naade hafver befridt dennem aff Trældommen / oc giort dem til Herer. Derfor skal en Christen Huußfader

A ij kien-

14



15

Vi kan i den forbindelse se lidt mere på maden som betaling – eller som foræring.

Det har vi megen viden om, og vi kan f.eks. læse noget om det i en noteringsbog, som biskoppen over Fyns Stift, mester Jacob Madsen har ført på sine visitatsrejser til fynske småsamfund.

D. 22. maj 1588 er han i Bogense.

– – »Visiterede jeg i Scholen fra 6 til 10. Skolemesteren repeterede flittigen. 44 børn i Scholen. De mindre kand huske mange Navneord. Raadet sagde, at Skolemesteren var en del hengiven til Drik. Han blev advaren og lovede Forbedring.

10 Sogne til Scholen. Heraf Rectors Løn:

Fra Guldbjerg Sogn:

Byg . . . 2 Ørtug,
Gies (gæs) . . .12 stk.
Egh (æg) . . . 12 snese.

4 dage efter visiterer hr. Madsen i Asnia (Assens).

– – »Skolemester H. Søren Perszen (Jyde) lille af vext, har været ung Skolemester samme Steds. Gift, 1 barn.

N.B. De klage, at de ikke kand fange Deris Løn i tilbørlige Tiide.

Fra Tanderup Sogn, 40 Gies, en Snes Egh aff huer Mand, 6 Oste og 6 Brød . . .«.

Æggene som betaling for udført arbejde går igen i begge notater fra bispebesøget.

Naturligvis har det været gode fødemidler at modtage, da de jo som bekendt kunne opbevares. Men måske hænger det også sammen med den »ægrente«, vi kender fra slutningen af katolsk tid her i Norden. Op til påsken var det skik, at præstens og degnens sognebørn ved siden af den almindelige tiende også afleverede påskeæg som betaling.

I hoveriets storhedstid har der ikke været tale om at yde betaling af nogen art for det arbejde, som ugedagsbønderne eller de andre hovbønder udførte for kronen eller herremanden.

16

»Kongelig Majestæts Madskat som ere annammit och oppeborrit . . . Anno 1628.«

Det er forsiden til et af de tusinder af regnskaber, der gennem årene er ført over ekstraordinære skatter.

Her er de betalt eller erlagt i form af fødevarer af bønderne i Frederiksborg og Bramstrup Len indtil fastelavn 1629. Begrebet skatter og opkræveres opfindsomhed er bestemt ikke alene vor tids plage.

Madskatten er måske opfundet samtidig med plovskatten, der viser sig i 1200-tallet.

Fødevarerne, der er omtalt i regnskaberne, blev hentet hos hver enkelt bonde som en skat i stedet for penge. Skatteskriveren har iøvrigt forstærket sine regnskabsark ved at sy et pergament langs ryggen. Han har benyttet et gammelt håndkoloreret ark fra en koralbog, ca. 1300.

Rigsarkivet.

17

Omtrent sådan var måltidet for en italiensk landarbejder i slutningen af 1500-tallet, om vi da skal tro maleren Carracci (1560–1609). Der er kun kniv og ske på bordet. Måltidet er enkelt: bønner, porrer, korsbagt brød og tørret kød.

Colonna museet, Rom.

18

Mad- og hvilepause i høstarbejdet hos russiske bønder, anno 1968. På klædet ligger det store, grove brød og på mælkekrukken ligger øseskeen. Billedet er malet af den russiske maler B. Baumann (1902-)

Leningradmuseet.



16



17



18



19

19

At give et måltid mad til en gæst er hverken en ny skik eller specielt nordisk. Skikken er nok lige så gammel som det fredelige samkvem mellem mennesker. Denne kretiske ikon fra ca. 1510 genfortæller historien om Abrahams gæster ved bordet og symboliserer samtidig den hellige treeninghed. Læser vi i første Mosebog (kap. 18,1–8) om de tre mænd, der besøger Abraham, hører vi, at de kommer til middagsmaden (»den hedeste tid på dagen«). Abraham får travlt - med at sætte Sara i sving: »Tag hurtigt tre mål fint mel, ælt det og bag kager deraf«. Men der kommer også nyslagtet kalv, surmælk og sødmælk på bordet.

Byzantinsk museum, Athen.

Når vi derfor i 1600 tals regnskaber træffer på »udspisningsregnskaber«, der dækker den mad, man gav hovbonden, når han sled, er der altså ikke tale om en betaling. Men maden er snarere brugt som det velanstændigheden bød. Eller bespisningen er et udtryk for, at man måske fik mere arbejde udført, om ikke bønderne behøvede at gå hjem til maden.

Og der er vel endnu i dag en rest af dette i kaffen eller den øl, som håndværkeren ofte bliver trakteret med, når han er på reparationsarbejde i vore hjem.

Vi har en kongelig forordning fra 24. juli 1599, der blandt andet angiver regler for hoveriets omfang og for traktementet ved kronens gårde. Der måtte kun være tale om normal dagligkost for en landbo. Denne kost blev vurderet til: en eller to sild eller anden saltet fisk, 1 stykke brød og en kande øl. Vi kan da lige bemærke, at serveringen kun skulle ske en gang om dagen. Men forordningen siger dog, at der »efter lejlighed kunne tillige gives kål eller grød.«

Forordningen om bespisningen af hovbønderne (og andre, der arbejdede for kronen) ser ud til at træde ud af kraft omkring 1625. Den fik altså ikke så lang levetid. Men vi kan vel gå ud fra, at man i mindre omfang nok har givet et måltid endnu.

Iøvrigt ved vi ret god besked med disse måltider, idet der findes bevarede regnskaber, som fortæller, hvad man brugte.

Ved klostret i Ringsted har man således i »Aduentugge« 9.12 til 15.12 1576 ført regnskab med, hvor mange måltider, der blev »forspiist«:

12 som kørte møg i tre dage	36	måltider.
1 tømmermand hele ugen.....	21	måltider.
3 tærskemænd hele ugen	63	måltider.
10 som satte hegn om munkehaven .	20	måltider.
6 som huggede tømmer	12	måltider.
1 tøndebinder i 3 dage	9	måltider.
39 klosterugedagsmænd i 1 dag	39	måltider.
Givet til dem, som betalte landgilde	44	måltider.
Givet til dem, som kørte ved (brænde)	64	måltider.
Givet udi Guds navn ved porten	32	måltider.

Regnskabet viser der er udleveret ialt 304 måltider. Heraf er altså de 32 gået til fattige og tiggere, som mødte ved klosterporten. Det var som bekendt en af klosterets pligter. På samme måde påhvilede det da også klosteret at yde gratis natteleje og kost til kongelige og adelige rejsende.



20

20

Også andre end klostrene gav almisser. De fattige bliver bespist. Tiggere, krøblinge, (spedalske) og fattige var i årene helt op til 1700 henvist til at leve af nådegaver – oftest i form af mad.

Denne allegoriske fortælling fra 1504 viser de gode borgere i en noget stiliseret idealby i færd med at uddele madgaver. Oftest fik man det, der blev tilovers fra måltidet. Ved store fester i middelalderen og langt derefter var det skik, at man slog madrester i den store øreskål – fattigpotten.

Den blev så båret ud til de fattige, der hurtigt forstod at samle sig, hvor der var fest. Billedet er malet af »Mesteren fra Alkmaar«. Vi kender ham ikke, men han har i 1500-årene haft et berømt malerværksted netop i den by.

Rigsmuseet, Amsterdam.

Når man ser ugeregnskaberne igennem fra Ringsted Kloster, fremgår det naturligvis, at antallet af måltider – »givet ved porten« er stigende efterhånden som vi nærmer os sidste del af december, – julemåneden, hvor man jo pr. tradition skulle vise større næstekærlighed ved at give – uden at få igen.

Almisserne er altså ikke et eksempel på maden brugt som betaling. Det er måske derimod det grødfad, som på samme årstid efter beretningerne også er blevet udleveret i store dele af Norden. Modtageren skulle gennem århundreder være vor ven, julenissen.



21

Når han ved juletid skal have sin grød, er der i folketraditionen tale om en blanding af mad, som betaling og mad som afværgeforanstaltning.

Når vi ved juletid hygger os med nissen, som han har optrådt gennem mere end 100 år i den form, som J. Th. Lundby og Carsten Ravn (1848) har givet ham, er han symbolet på fred og venlighed.

Og sådan en vennesæl en, bør ligesom lænkehunden have »dobbelt sul«.

Men sådan er nissen sandelig ikke opfattet i de tidligere folkelige overleveringer. Han står der nok oftest som indbegrebet af drillepind, ulykkesfugl, intrigemager og en lidt lyssky person, som man gav skylden for alt det, der ikke lykkedes året igennem.

Hans nærmeste slægtninge har ganske sikkert været vætter og troldtøj.

Og alt det småkravl skulle man fra gammel tid holde sig gode venner med.

Derfor kan vi altså også betragte nissens sødgrød, som en helgarderingsmanøvre – en afværgeforanstaltning, der skulle holde ham venlig stemt.

Og hermed har så vor gode, gamle nisse måske en forbindelse til tidligere naturfolks madofringer, som de er blevet givet til guderne for enten at afværge, takke eller formilde.

Men det er ikke ganske de samme årsager, der ligger bag andre kendte former for at give et måltid, som vi f.eks. træffer det ved rituelle optagelseshandlinger.

21

Nissen skal igang med sin grød og øllet fra spækhøkerens køkken.

H. C. Andersen har jo fortalt om dette måltid i sit lille eventyr, som den unge søløjtnant Vilh. Pedersen i 1856 tegnede til.

Selvom det ligger langt fra Andersens udtryksform, skal det dog anføres, at man på hans fødeø, Fyn, har et gammet rim, der fortæller om den hævn, kokkepigen eller karlen kunne tage over husnissen om han havde været for drilsk i året, der gik:

Så vankede der ikke mad som betaling, men »Pis i potte, ski(d)t i fa(d), det skal lille nisse ha' . . .«



De gamle håndværkerlaug kendte i høj grad maden som betaling (eller foræring). Når man var kendt værdig til optagelse i laugsforsamlingen, var der nemlig bestemmelser om, at man skulle »give ud«. Fra begyndelsen af 1300 hører vi, at en bartskærer (barber) måtte bekoste et måltid af skinke, en anretning fisk og 2 ankre vin, hvis han ville optages i lauget i Lüneburg. Og vi må tro, at medlemmerne af Malmø rebslagerlaug i 1412 har været stærkere konsumerende, når vi erfarer, at et kommende medlem af forsamlingen måtte af med 20 fade saltmad, 3 ferske retter kød og rigelig med øl.

Værre var det for en remmesnider at blive optaget i det gamle københavnerlaug. Efter reglerne i 1460 skulle der nemlig diskes op med 2 skinker, 2 fiskeretter, 2 oste, 2 fade smør, hvedebrød og 2 tønder øl.

De gamle magtfulde håndværkerlaug havde i øvrigt af mange grunde lovgivningens og regeringens fulde opmærksomhed.

Det resulterede i mange påbud og forordninger om laugenes afskaffelse.

22
Kleinsmedesvenden får sin middagsmad ved mesters bord.

Svende og lærlinge boede ofte tidligere hos mester og fik en del af lønnen i form af de daglige måltider.

Træsnittet er fremstillet i 1846 af den folkekære, tyske illustrator Ludwig Richter.

Privateje.

Men man har også haft et godt øje til de bekostelige madtraktementer ved optagelsesceremonierne.

Allerede i 1720 udstedes der forbud i Stockholm mod de »bekostelige optagelsesbespisninger«, da man fandt dem for dyre for den, det gik ud over.

I december 1739 forbyder Chr. VI på samme måde at afholde »Gesellenbier«.

Det havde nemlig længe været sådan, at man kunne købe sig fri af madarrangementet – ved at give øl eller brændevin i stedet for.

Vi kan til slut på dette afsnit om mad som betaling nævne et eksempel på, hvordan der til håndværkerne er udbetalt en væsentlig del af lønnen i form af nøje opregnet føde.

Vi finder det i de regnskaber, der er ført i årene omkring 1608 i forbindelse med bygningen af fæstningsværkerne på Varberg Slot i Sverige.

I maj 1600 giver Chr. d. IV ordre pr. brev om at bønderne skal hjælpe til ved befæstningsarbejdet. Men der skulle yderligere bruges forskellige grader af specialister. Disse har da efter regnskaberne fået betaling i form af mad.

Lad os se på to af dem:

Mester Claus Pehrssen får 22 daler kontant og derefter: 20 tønder byg, 12 skæpper humle, 2 okser, 3 svin, 6 gæs og ½ tønde smør.

Den næste i regnskabet har nok ikke deltaget direkte i byggearbejdet, men han må vel have udført sit »håndværk«, siden han får betaling:

Mestermanden (bødlen) får nemlig 9 daler kontant og derefter: 14 tønder byg, 1 ½ krop ungkvæg, 12 sider flæsk, 12 skæpper humle, 12 pund smør og 1 ½ tønde sild.

Sammenskudsgildet er ikke vor tids egen opfindelse.

Det er velkendt, at man både til barnedåb, brylup og begravelse gennem århundreder hos almuen har haft fortæring med eller sendt den på forhånd. En gammel nordisk talemåde siger: – »Når man ikke har noget mad, skal man indbyde til gilde –«. Hvis vi tager brylluppet før barslen, kan vi f.eks. begynde

23

Her er også betalt med mad. Den 30-årige italienske maler Paolo Caliari fra Verona – derfor også kaldet Veronese – fik gratis mad i et helt år for at male dette billede til benediktinerklostret San Giorgio i Venezia i 1563. Scenen er brylluppet i Kana, men her optræder en række af tidens kendte personer ved bordet. Han har malet 130 festdeltagere.

Paolo Veronese levede fra 1528 til 1588.

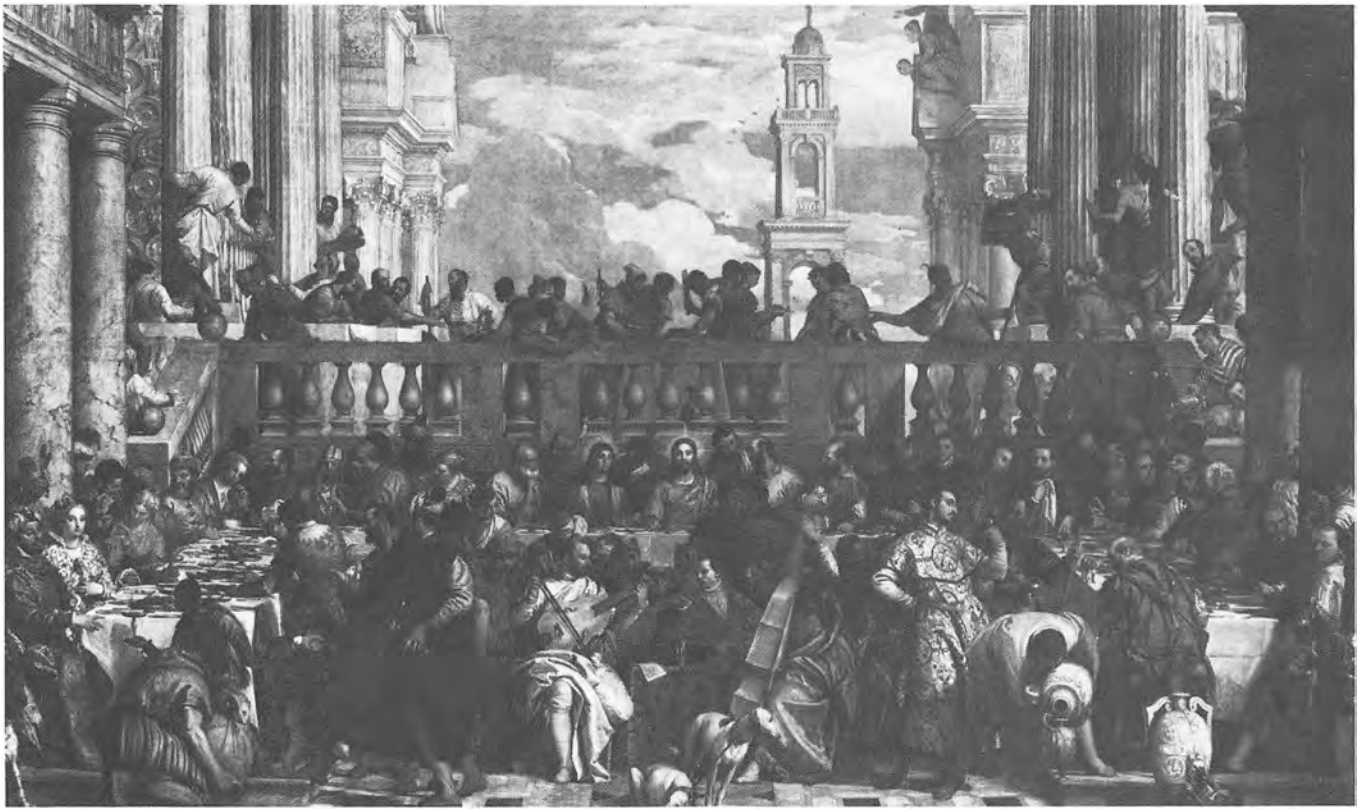
24

Et udendørs sammenskudsgilde, der vakte forargelse i 1863. Det viser et af malerkunstens berømteste måltider: frokosten i det grønne.

Edouard Manets store billede måtte beskyttes af vagter, da det blev udstillet.

Han har ikke malet for at fortælle os, om menuen. Den ligger væltet lidt ud til siden, men han har villet stille det almindelige menneske i centrum.

Louvre, Paris.



23



24



25



26

25

Barselskvinden er kommet oven senge, hvor hun modtager gæster.

Maleren Wilhelm Marstrand har lavet denne tegning fra Holbergs Barselsstue.

Gengivelsen her skyldes dog et litografi efter Marstrands tegning (1848).

26

En anden frokost i det grønne i 1550.

Olaus Magnus har beskrevet det svenske folks majfester. De begynder, når solen går ind i krebsens tegn – d. 25. maj.

Han fortæller, at man ikke blot spiste brød og drak mjød, men at ungdommen plejede at synge ved bordet. Sange om stordåd og kærlighed, om niddinger og skamløse kvinder.

med et kort dagbogsnotat fra 1786. Det er måske usædvanligt, fordi det stammer fra en dagbog, som en fæstebonde, Christen Andersen fra Nørre Tulstrup har ført. Heraf fremgår det, at man selv medbringer mad – ikke som betaling, men som et tilskud, når mange er sammen.

Han skriver:

Fredag d. 17. november: »Kiørt vor vogn derned igen (til Anders Biering i Løvskal) med Magdelene, som var deres Magdelenes eene Brudepige, offret 1 (mark) 24 Skilling og 1 Mark 15 Skilling, gav til Brudeskienk 1 Rd. og sent dem en god Lam (3 Mark 8 Sk.) 2 kander smør (12 Sk.) 1 snees Eeg (10 Sk.) 1 pølse, 1 Laar, 1 gammel Ost. Kom hjem Kl. 4 om Natten, og frøs ganske hart hver dag og nat«.

Efter bryllup kan man som bekendt vente barsel. Fra Holbergs »Barselstue« kender vi f.eks. den medbragte madgave. Og vi kan da notere, at madgaver ved barselssengen er en skik, der har holdt sig til begyndelsen af vort århundrede.

Netop barselsmad og »barnsøl« har siden tidlig middelalder i Norden været genstand for ganske særlige ceremonier. Og maden her er både fremstillet og fortæret efter bestemte traditioner.

Naturligvis har der altid været særlige omstændigheder ved barselsmaden og barnsøllet lige fra de ældste tider. De to måltider var karakteriseret ved »styrkende kost« og »ceremoniel glæde over et nyt medlem af familien.«

I store dele af Norden har grøden været knyttet til barselskvindens foreskrevne føde.

Det var tradition, at man kogte en fed smørgrød i huset, samtidig med at kvinden gik til sengs. Efter forskrifterne skulle den nybagte moder tage de første skefulde af denne bastante kost. Så blev det barnets tur. Men oftest kun en enkelt ceremoniel skefuld – om da ellers den for barnet naturlige føde, modermælken – var til stede. Når barnet havde fået den portion, der varslede sundhed og mæthed til alle tider fremefter – blev det gæsternes og husfolkets tur.



27

27

Barselskaffen var ikke blot forbeholdt jordemoderen. Gæsterne måtte også have en tår, især da de ofte selv medbragte en papirtut med bønner. Stærke drikke har siden gammel tid været en vigtig del af traktementet ved barsel. Således blev brændevinen brugt som forløsningsdrik.

Den svenske læge J. von Hoorn skriver i 1697 i sin lærebog: Den veløvede jordemoder:

»Den eneste lægedom og trøst med hvilken en lidende barneføderske skal styrke sine kræfter og fremhjælpe barnet til verden er brændevinen . . .«

Denne barselkande har været med ved mere end 50 barsler i samme slægt. Engelsk tilvirkning, ca. 1800. Privateje.

I dele af Norge ved vi, at barselskvinden i tre uger kun måtte få grød. Denne blev iøvrigt kaldt »Nornagrød«. Måske antyder navnet en sæd og skik, der har rødder i hedensk tid – tilbage til guderne – nornerne.

I de samme egne satte man gerne tre pinde i den grød, barselskvinden fik. Vi kan så selv gætte, om de symboliserede de tre norner – eller den hellige treenighed.

I store dele af Norden havde man også et særligt navn til barselsgrøden. Den blev kaldt »Maria Sengegrød.«

Vi kan iøvrigt nok føle med den stakkels sengeliggende, når vi f.eks. hører fra pastor Gyllenius i Värmland (27.3. 1663), at gode omgangsformer foreskrev, at barselskvinden skulle spise rigeligt af den grød, som de fornemme gæster sendte til huset. Jo mere hun spiste, jo større agtelse og ære viste man den, som havde givet.

I forbindelse med barselslejet har der i århundreder været tradition for at man afholdt barnsøl.

Det var betegnelsen for det madgilde, de glade forældre skulle give.

Ringe barselsgilde – ringe anseelse.

Altså holdt man fest med alt, hvad dertil hørte.

Der blev spist og drukket.

Det kan vi følge f.eks. i Sverige, hvor præsterne i 1640 klager over den megen ugudelighed og frådseri.

Men de må klage igen i 1642, og dronning Kristina udsender da et rigtigt forbud mod de omfattende barnsølfestligheder med deres »tractementer«.

Forbudet indskærpes igen i 1644 og 1667.

Når præsterne klagede og forlangte forbud, hænger det måske sammen med, at barnsølfestlighederne, der gik forud for selve dåben, ofte kunne vare ved flere uger. Og tager man tidens store barnedødelighed i betragtning, og samtidig husker kirkens skræmmebilleder for en, der døde udøbt, kan vi nok finde en faglig årsag til kirketjenernes forargelse.


28

28
Barselspotte, som hovedsagelig er brugt til den mad, barselsgæsterne havde med hjemmefra. Det kan have været grød eller kødsuppe. Suppe kogt på fersk kød eller evt. fjerkræ var en særlig ret, når man ellers til daglig kogte på det nedsaltede kød.
Ca. 1800.
Østerlens museum, Sverige.

Ligesom glæden ved den nye borgers ankomst til verden har givet anledning til fest med mad og drikke, kender vi sørgehøjtideligheden ved menneskets bortgang fra verden markeret på samme måde.

Gravøllet er kendt i Norden siden de ældste tider. Det har dækket »mindedrikken« og på et senere tidspunkt også den mere faste føde. Det er kendt, at man satte mad og drikke i graven i stenalderen, man troede jo at de hensatte levede videre i en anden verden. Fra det gamle Ægypten ved vi også, at man arrangerede hele måltider på selve begravelsespladsen.

Det kunne forekomme rimeligt at skelne mellem almuens og overklassens spisevaner. Men det er ikke nødvendigt, når vi ser bort fra de festlige tidspunkter i året. Udover traktementet ved disse, var standarden i dagligdagen ret nøje sammenfaldende. Vi skal dog senere se på, hvordan billedet tegner sig hos fyrste og konge.

Og vi skal da også senere møde tydelige spiseeksempler på, at der til enhver tid har været forskel på folk.

Vi ved der både til davren og nadveren blev serveret de samme retter lige siden tidlig tid og op til slutningen af 1800-årene i Norden.

Den væsentligste del af disse måltider bestod af grød. Derfor var den vigtigste del af køkkenredskaberne også den store gryde til grøden.

På oldnordisk finder vi ordet »gryta«, som nærmest dækker det, vi kalder en gryde. Ordet har på oldnordisk forbindelse med sten. »Gryta« er også den hule sten, hvor man i oldtiden malede kornet til mel. Grød hed på oldnordisk »grautr« eller »grauta« og det betød noget grovmalet. Forbindelsen er altså klar nok. Vi kender også betegnelsen for den allerstørste grødkedel, – »gruen« eller »gruekedlen«, hvor ordet grue dog står i forbindelse med det gamle ord for en arne (= grue).



29

»Maden læger mange sår . . .« det må vel være tilladt med lidt ordsprogsfusk.

Erfaringsmæssigt bliver vi jo mere vennesæle, fredelige og tilfredse – når vi får vor mad. Sådan klarede Christian Winthers Peter jo også sine problemer, så han alligevel ikke behøvede at flygte til Amerika.

»Jeg drukned min sorg og fandt min trøst på bunden af sagosuppen«.

Tegneren Alfred Scmidt har i 1900 tegnet ham i færd med at glemme bagerens Rikke.

30

Når der blev tid mellem ombæringerne ved denne fest, var bæreren til højre klar til selv at spise – han har skeen stukket ind i hatten.

Gæsterne forsyner sig medens ostekagerne bæres om på en omvendt dør.

Kornnegene på væggen er hængt i kors som velsignelse over det unge brudepar. Vi er til bondebryllup i 1560. Maleren sidder yderst til højre i snak med en kuttebroder, der også nasser.

Maleren hed i dåben, Pieter Brueghel, men han havde mange navne som f.eks. Peter den lystige eller bondebrueghel. Han yndede at klæde sig som bonde eller borger for at kunne deltage i festlige lag.

Kunstmuseet, Wien.

31

Den bekendte kværn fra stenalder, hvor man rullede stenen i hullet.

Viborg Stiftsmuseum.



30

Den svenske læge, folkelivsskildrer, botaniker og poet, Carl Linné rejser i begyndelsen af 1700 rundt i hele Skåne. For hver dag noterer han sine oplevelser og iagttagelser. Det bliver altsammen trykt i 1749 i hans bog »Skånske Resa«.

Han fortæller d. 28. juni blandt andet om bondens daglige føde: – »Grød er her på landet bondens meste føde – den han mest spiser både morgen og aften, da grøden koges om aftenen og om morgenen opvarmes eller steges igen.«

D. 6. juni har han været i den nordligste del af Skåne ,og han har der gjort dette notat:

»– – Føden forandrer uendelig meget indbyggerne i et rige. En nordlands lap lever kun af kød, fisk og fugle, derved bliver han lille, mager, let og smidig. En bonde, derimod i Sveriges sydlige provinser, på Skånes slette, som spiser ærter, megen boghvedegrød og hvis meste føde består af Ex Vegetabilius Farinaceis, bliver stor, grov, stovt, stærk, senet og tung . . .«



31



32

Når Carl Linne således i 1749 har bemærket, at en skånsk bonde blev stor og grov af at spise boghvedegrød og ærter, må vi nok også notere, at det desværre så værre ud at være dansker - i 1593.

Dengang havde menigmand nemlig magre og indtørrede ansigter, fordi de spiste forskellige slags tørfisk. Denne iagttagelse er gjort af den engelske rejsende Fynes Moryson (1566–1629). Han er i 1593 på besøg i Danmark og gør da dette dagbogsnotat:

»Hvad deres kost angår ligner de meget tyskerne, og særlig deres nærboende, Sachserne. Deres lækkerier er flæsk og saltmad, men menigmand lever mest af forskellige slags tørfisk. Noget en fremmed vel kan se ved første øjekast på grund af deres magre og indtørrede ansigter. De lever ligeledes af meget sort, tungt og vindigt brød. . . . «

Fra tidlig kristen tid i Norden træffer vi det bagte brød, gjort af byg og havre.

De første bagværker, vi hører om, har været en slags små, runde brød til et par mundfulde.

32

Et bondemåltid i 1642.

De tre alvorlige landboere er kommet sammen på kroen. Eller har maleren villet skildre »Måltidet i Emmaus«?

Maleren Louis Le Nain (1583–1648) har vist en af tidens almindelige siddevaner hos almuen – fællesbænkene. De er her krydsstillede. Måltidet er enkelt: et glas vin og et brød at brække af.

Louvre, Paris.



33

Altså den bekendte runde bolle.

Klostrenes munke førte skikken med sig op til os. De lærte samtidig befolkningen at deltage i kirkens store, symbolske måltid, der ikke krævede spisered-skaber.

Det måltid fik i Norden samme navn som det almindelige måltid hos almuen.

Det blev kaldt nadveren.

Nadveren i den kristne kirke har som bekendt sin oprindelse i Jesu sidste måltid med sine bedste venner.

Til disse hørte Marcus og fra ham har vi fået beretningen.

Mennesket har altid haft forkærlighed for at udtrykke sig ved symbolske tegn og gerninger. Et håndtryk betegner for eksempel mere end blot venskab – det er også det synlige tegn på indgåelsen af en aftale.

Over for den troende befolkning har det på samme måde været magtpåliggende for den kristne kirke at synliggøre aftalen om et kvittet regnskab mellem Gud og mennesket gennem en symbolsk handling.

At indtage et måltid – nadveren.

Indtagelsen af føde er jo et tegn på at starte livet på ny.

33

Det store måltid – er et af de mange navne, man har brugt om nadveren.

Kristus sidder i midten til bords med sine disciple medens Johannes hviler sig.

Billedet er en gengivelse af et af Europas skønneste alterværker fra 1500-tallet.

Det sengotiske alter dominerer hele korvæggen i den store Sankt Jacobskirke i byen Levoca i Tjekkoslovakiet.

Det er gjort af træskæreren, mester Poul fra Levoca. Han arbejdede på tavlen fra 1490 til 1517.

Vi spiser normalt for at opretholde livet, selvom enkelte måske gør det modsatte. Selve handlingen har fra oldtiden i Norden heddet »spiza«. Vi har lånt det fra det oldtyske »spisa« (Speisen).

Vel omkring 1100 tallet ændres ordet lidt efter lidt til det gammeldanske »spisæ«. I svensk sprogbrug har ordet »spis« også en anden betydning, som dog har forbindelse med madlavningen. »Spis« er nemlig beregnelsen for et komfur eller et åbent ildsted.

Derfor »äter« en svensker, når vi andre spiser.

Vi har måske leveret det oldnordiske »eta« videre fra det tyske »essen«.

Men hvis en dansker æder, spiser han som bekendt ikke. –

Ordet fremkalder et bestemt billede hos os af en umådeholden madtransport fra tallerken til gab.

Derfor må vi også definere en ædedolk som en frådser – og ikke som et stykke spiseværktøj, der hører hjemme i næste kapitel.



34

Et privat ædegilde for tre. »Efter maden kommer hvilen«, siger et gammelt ordsprog, men det er kun hunden, der endnu ikke har lagt sig. Man skulle tro, tegningen illustrerede et andet gammelt begreb: at slå mave.

Tegningen er gjort af maleren Wilhelm Marstrand (1810–1873).

35

– – »Jeg er livsens brød . . .« sådan står der at læse på mange altertavler i danske kirker.

Denne måltidsscene er fra slutningen af barokken. Der er i teknisk henseende et langt spring fra mester Pouls altertavle.

På det dugklædte bord står kun kalken og fadet. Måske har det tidligere haft en ekstrafigur – det lam, der jo som bekendt ikke symboliserer en ret mad, men uskyldigheden. Altertavle fra Maarslet kirke, 1632.

Den gamle by, Århus.

36

De rige æder deres fede måltid - venligt assisteret af diverse smådjævle i underste etage. De retfærdige fattige får deres mad en etage over. De er nærmere himlen.

Koloreret polsk træsnit fra midten af 16oo.

Privateje.

37

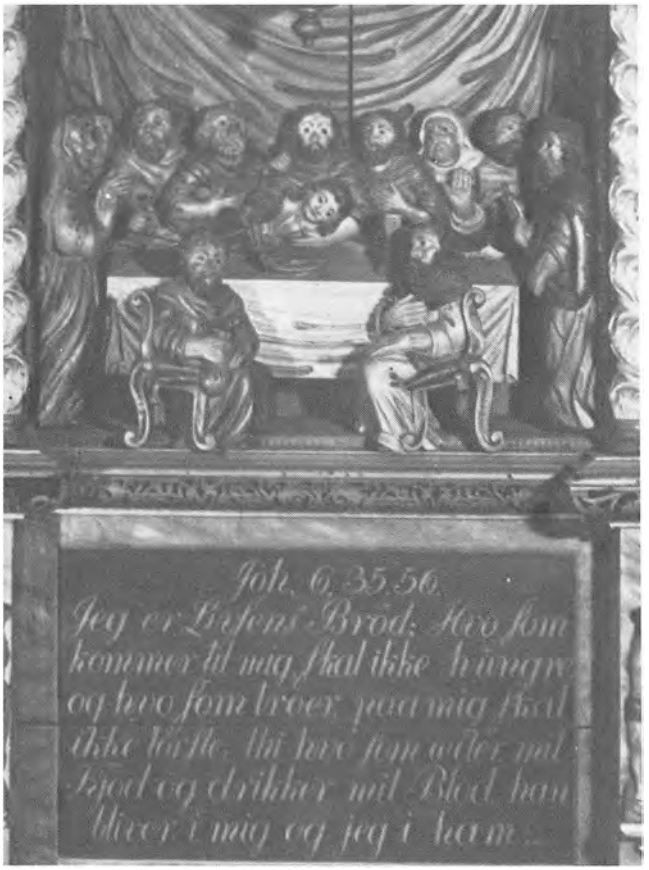
Navnet på alle tiders sagnomspundne ædedolk er Falstaff.

Han sidder på bordet i glade venners lag. Han er hos Shakespeare også kendt under et andet navn, Sir John fra skuespillet Henrik d. IV.

I denne scene og i rollen fra »De lystige koner i Windsor« optræder han som den inkarnerede frådser, æder, pudsenmager, nar osv.

Billedet er fra Det kongelige Teaters opførelse i 1920 af Henrik d. IV. Falstaff spilles af Dr. Karl Mantzius, der i øvrigt netop erhvervede sig en filosofisk doktortitel på sin afhandling om Shakespeare.

Det kongelige Teaters arkiv.


Joh. 6. 35.56.
Jeg er Livsens Brød: Hvo som
kommer til mig, skal ikke hungre
og hvo som troer paa mig, skal
ikke tørste. thi hvo som æder mit
Kjød og drikker mit Blod, han
bliver i mig og jeg i ham.

35



36



Kniven

Knivens udviklingshistorie er nødvendigvis en blodig fortælling, selv om funktionen på spisebordet nok er af mere fredeligt format.

De tre nordiske lande bruger samme ord for det skærende værktøj – en kniv.

Det er udviklet af det oldnordiske »knifr« og sikkert i familie med det gammeltyske »kneif« eller »kneip«. Dette var iøvrigt også en meget tidlig betegnelse for en speciel krum kniv – brugt til skind og læder.

Kniven har været det første af menneskets værktøjer, vi lærte at bruge til aflastning for hænder og tænder.

Når f.eks. grønlænderen endnu deler spækspisningen mellem tænder og kniv, er det en fortælling om kniven som vort ældste hjælpemiddel. Sådan var den kendt og brugt af stenalderens befolkning på bopladsen. Og der har vi fundet rester af den.

Flinten besad særdeles gode egenskaber, når den blev tillempet som skæreredskab. Men vi har også fremdraget dolke af ben fra samme tid. Disse knive har været brugt til forholdsvis fredelige gøremål i det daglige liv – ved jagten og omkring bålet.

Det er først med agerbrugskulturen omkr. det tredie årtusinde før Kristi fødsel, vi her i Norden træffer på redskaber, som har været fremstillet til krigsformål.

38
Grønlænderdreng spiser spæk med tænder, fingre og spækkniv. Den store flænsekniv er her også madkniv.

Den grønlandske skindkniv med halvrundt skær kaldes en kvindekniv. I Europa har man i 1600- og 1700-tallet brugt det samme navn om de første foldeknive i lommeknivsfacon.

Jette Bang, Arktisk Arkiv.

39
Flintdolk fra ca. 500 f.Kr. Omtrent ved denne tid slutter stenalderen i Norden, hvor flinthuggeren havde opnået en helt enestående rutine og faglig dygtighed.

Det er et jagt- og forsvarsvåben, men ikke i egentlig forstand en madkniv.

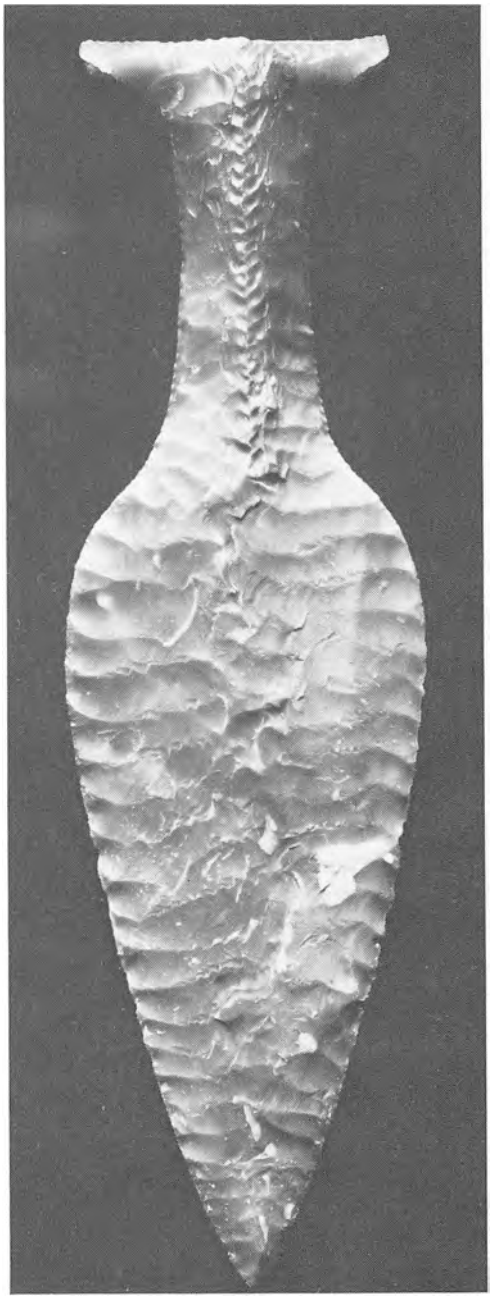
Nationalmuseet.

40
De første hjemmelavede knive i nordisk broncealder har normalt form som det, man kendte fra tiden forud: stenalderen. Denne barberkniv er støbt i vor broncetid. Men dens form er påvirket af sydlige forbilleder. Hestehovedet, der danner skaftets afslutning er dog af nordisk oprindelse.

Nationalmuseet.



38



39

Kniven som stød- eller hugvåben hører nok ikke stenalderen til før i den sidste del, som vi jo netop har kaldt dolketiden.

Vi skal til broncealderen før vi træffer vidnesbyrd om, at kniven har været brugt som angrebs- eller forsvarsmiddel.

De første metaldolke får vi til Norden i det andet årtusinde før Kr. De kommer antagelig fra mellem- og østeuropa. De er gjort i bronce med kort fæste og med hamret æg til to sider.

Vore første fund fortæller altså, at knive og sværd er udført sydpå. Men i løbet af kort tid beherskede de hjemlige broncestøbere helt den vanskelige støbe- og dekorationsteknik.

De nordiske knive har i resten af broncealderen stadig to ægge, men vi træffer ved overgangen til jernalderen ganske enkelte eksempler på knive med én æg og buet klinge her i Norden.

Denne type er hentet fra Asien.

De øvrige små knive fra broncealderen har tjent fredelige formål. Man skar med den, man skar sit hår



40

og skæg med den lille kniv. Men kniven lå endnu ikke på bordet, den sad i bæltet – tæt ved hånden og vidner altså om det nære familieskab med stridsvåbenet.

I folkevandringstiden fremstiller man som bekendt sine redskaber i det jern, vi lærte at kende af romerne. Også i denne tid er der en klar forskel på den nordiske tveæggede kniv med det lige blad og den østeuropæiske enæggede med det let buede.

I den senere middelalder træffer vi stadig kniven som kombineret arbejds- og krigsredskab.

En almindelig form er den såkaldte »nyredolk«. Navnet har man givet den på grund af de to halvkugleformede afslutninger ved fæstet. Vi ved den blev båret af herremanden, men også bonden og byboen brugte den. Den var en helt naturlig del af påklædningen.

På et kalkmaleri i Elmelunde Kirke har vi en fortælling om en flittig bonde, der skærer sit korn. Han har dolken hængende ved siden. Det er kniven i den nordiske hverdag i middelalderen.

Den bæltekniv, man altid bar hos sig og som helt naturligt også blev taget frem ved bordet.

I middelalderen knyttede der sig overtro til det skarpe metal. Sådan var landsbyens smed den, man søgte til, når noget udover det almindelige skulle klares. Han var jo i pagt med ilden. Han kunne smede det skarpe jern så det bed.

Og med det skarpe skær kunne man holde troldtøjet borte.

Fra gammel dansk folkeskik ved vi, at en kniv ikke måtte lægges på bordet med æggen opad – for så red Fanden på den.

Og man måtte heller ikke lægge to knive overkors – det ville give ufred i huset, måske betyde varsel om død.

Den skarpe æg og den stikkende spids anså man ligeledes for at kunne ødelægge venskab eller endog det, der var varmere – – et gammelt ordrim siger: »– knappenål og knive skal kærlighed fordrive.«



41
Broncekniv med håndtag formet som en kvindefigur.

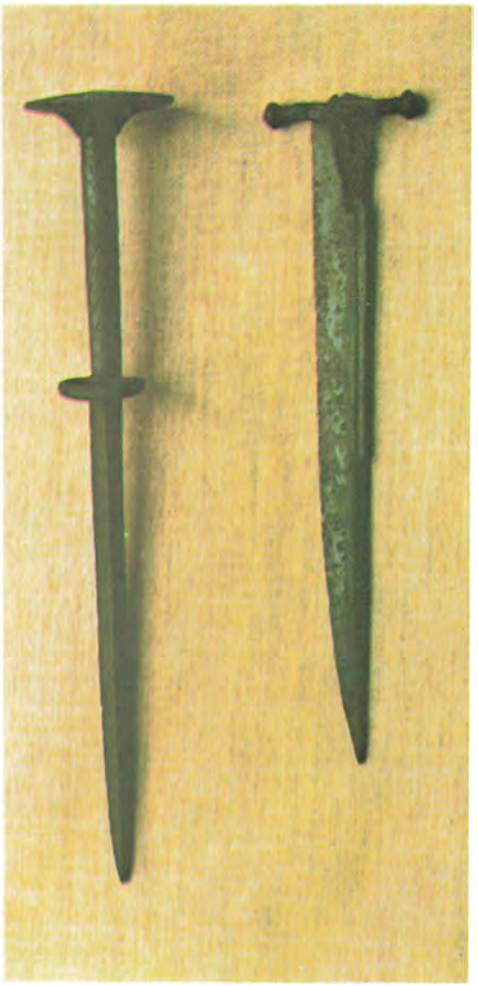
Det er nok ikke en madkniv, men vi kan se, at vor tids knivform er ved at dukke op. Den har måske været en rituelkniv ellers blot et meget fornemt stykke værktøj til en ligeså fornem person.

Kvinden bærer en mad- eller offerskål.
Nationalmuseet.

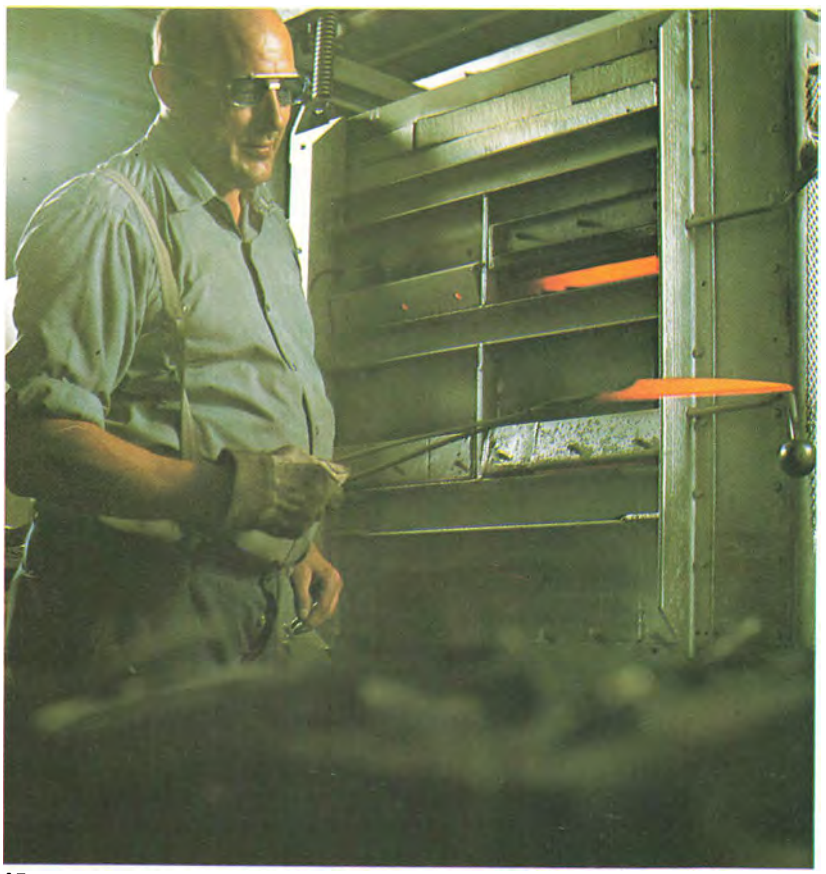
42
Nyredolk i metalskede med dekorationer og endedup.
Ca. 1500.
Nationalmuseet.



43



44



45



46

43

Bredbladet landsknægtdolk fra ca. 1650. Det er et krigsvåben, men den tunge afrundede klinge har kunnet bruges til f.eks. at hugge dyreben over med.

Jordfund fra borgen Glimmingehus, Skåne.

44

To voldgravsfund fra Glimmingehus i Skåne.

De stammer antagelig fra slutningen af 1500. Dolken til venstre har ensidig parérbøjle ved brystet. Ornamenteringen viser, at der ikke har været skaftbevikling. Den har nok ikke været brugt som madkniv, hvilket derimod godt kan have været tilfældet med den næste, som sikkert har haft træskaft på angelen (den metaltap, der presses op i skaftet).

45

Knivklingen bliver hærdet ved opvarmning til ca. 1000°, hvorefter den afkøles langsomt mellem kobberplader. Senere opvarmes igen til ca. 250°. Til sidst slibes æggen. Billedet stammer fra den ældste, danske knivfabrik, der først begyndte som et kongelig privilligeret fileværk ved Rådvaddam i Nordsjælland. Den lille by blev i 1758 ved et gavebrev overdraget til kammertjener Nicolaj Jessen af Frederik V.

Fra Rådvad knivfabrik.

46

Spidse bælteknive fra slutningen af 1600-tallet.

Jordfund fra borgen Glimmingehus i Skåne.



47



49



48

47

Sidekniven bruges her til at skære skiver af det store brød.

Det er en 1500-tals skedekniv med spids og let buet æg. Det har gennem hele middelalderen og til vor tid været brugt, at man holdt det store brød ind mod sig, når man rundskar med madkniven eller brødkniven.

Her er det apostelen Peter, der skærer for. Figuren selv er skåret ud af mester Povl til altertavlen fra Levoca.

48

Den russiske bonde skærer sit store brød medens hans kone hælder mælken op. Der er tid til et hvil i markarbejdet.

Billedet er malet i 1914 af den russiske maler Z. Serebryakova.

Museet i Leningrad.

49

En borger fra ca. 1500 med sin bæltekniv. Den har nyredolkfacon. På predellaen (fodstykket) af mester Pouls altertavle i Levoca er der malet en gengivelse af borgerne, der forhåner den tornekronede Jesus. Maleren har benyttet en dagligdags borger som model til en af spotterne.

Fra markederne ved Itzeho og Husum hører vi i sen middelalder om nogle af de ceremonier, man skulle udføre hjemmefra, inden man drog til marked. Det ville nemlig give held i handelen, hvis man stak en kniv i dørkarmen til stalden og lod kreaturet gå under den.

Men det var ikke troldomskraften ved kniven, man i datiden var bange for, når det blev forbudt mændene at bære kniv ved siden i kirken. Netop i kirkens hus var der jo god hjælp at hente mod troldtøj. Det må ses som et symbol på den fred, der skulle herske der.

Og når de gamle håndværkerlaug mødtes i deres gildesstue i laugsforsamlingen, måtte der ikke bæres kniv. Det var en af de strenge love, alle måtte rette sig efter.

Forbudet er fornuftigt nok, når man tænker på, at der til alle møder hørte udskænkning af rigelige mængder øl. Fik man for meget, opstod uenigheder nemt. Og af erfaring vidste man jo, at disse ofte blev klaret med kniven.



50

Knivens udviklingshistorie byder på mangeartede fortællinger, der næsten alle har mere eller mindre voldeligt tilsnit, inden den falder til ro som madkniv og spiseredskab på bordpladen.

Og her ligger den så engang i slutningen af 1400-tallet på det almindelige nordiske bord.

Vi har ikke mange skriftlige beretninger om det. Men vi kan da hefte os ved to skribenter. Den første er ganske vist ikke fra Norden, men fra Rotterdam. Omkring 1530 nedskrev den besindige og vellærde renaissancehumanist, Desiderius Erasmus fra ovennævnte by sine tanker om opdragelse, sæder og skikke.

Det gjorde han i et værk, hvis omtrentlige titel var: Opdragelsen af en ung, kristen fyrste.

Og heri kan vi læse lidt om, hvordan man anbragte bordknivene – i bedre kredse:

»– Drikkekruset og den renvaskede kniv skal du have på højre side – og brødet på venstre. At holde

50
Europæiske knive og dolke har hentet forbilleder i den nære Orient.

De tre knive er fremstillet i Tyrkiet i slutningen af 1500 og er sikkert erobringsgods. De har tilhørt den tyske ridderorden.

Kunsthistorisk museum, Wien.

brødet i den ene hånd og brække det med pegefingeren, må du lade hoffolket om – men du skal skære det anstændigt med din kniv . . .«

Det var altså lidt om knivens brug i hofkredse, og de dannede jo forbillede for alt fornemt i Europa dengang.

Den anden af vore skriftlige berettere beskriver de nordiske folk i almindelighed i 1555.

Det er svenskeren Olaus Magnus.

I sit store værk: »De nordiske folks historie« fortæller han om alt det, vore forfædre foretog sig til daglig og fest.

Om knivens brug ved bordet fortæller han i kapitlet om »de gamles måltidsvaner«:

– – »derpå forsynede man dem med noget brød og meget kød, kogt i vand eller stegt på glød eller på spid. Dette lagde man ikke for med stor kræsenhed, men man tog store stykker op med begge hænder og tyggede dem.

Var kødet for svært at få i stykker, skar man det med en lille kniv, som i sin skede lå på den tallerken, der gik bordet rundt . . .«

Olaus Magnus – det er i øvrigt den latiniserede udgave af hans svenske borgernavn fra dåben 1490, (Oluf Månsson), skriver om de nordiske foks vaner og særheder.

Men han er overalt i sit skriveri stærkt påvirket af, at han befinder sig i det gamle Rom, medens han skriver.

Han trækker hele tiden paralleller og drager sammenligninger med de antikke skribenter.

Når han i ovenstående bemærkninger om kniven fortæller om gammel nordisk skik, henter han utvivlsomt også tekstlige forbilleder fra f.eks. Atenæus, Plinius og Cornelius Tacitus.

Men skal vi altså betragte hans ord som udtryk for en selvoplevet skik under de hjemlige, nordiske himmelstrøg, må vi bemærke, at den »gæstevenlige« bord- og madkniv var med ved vort bord tidligt i 1500.



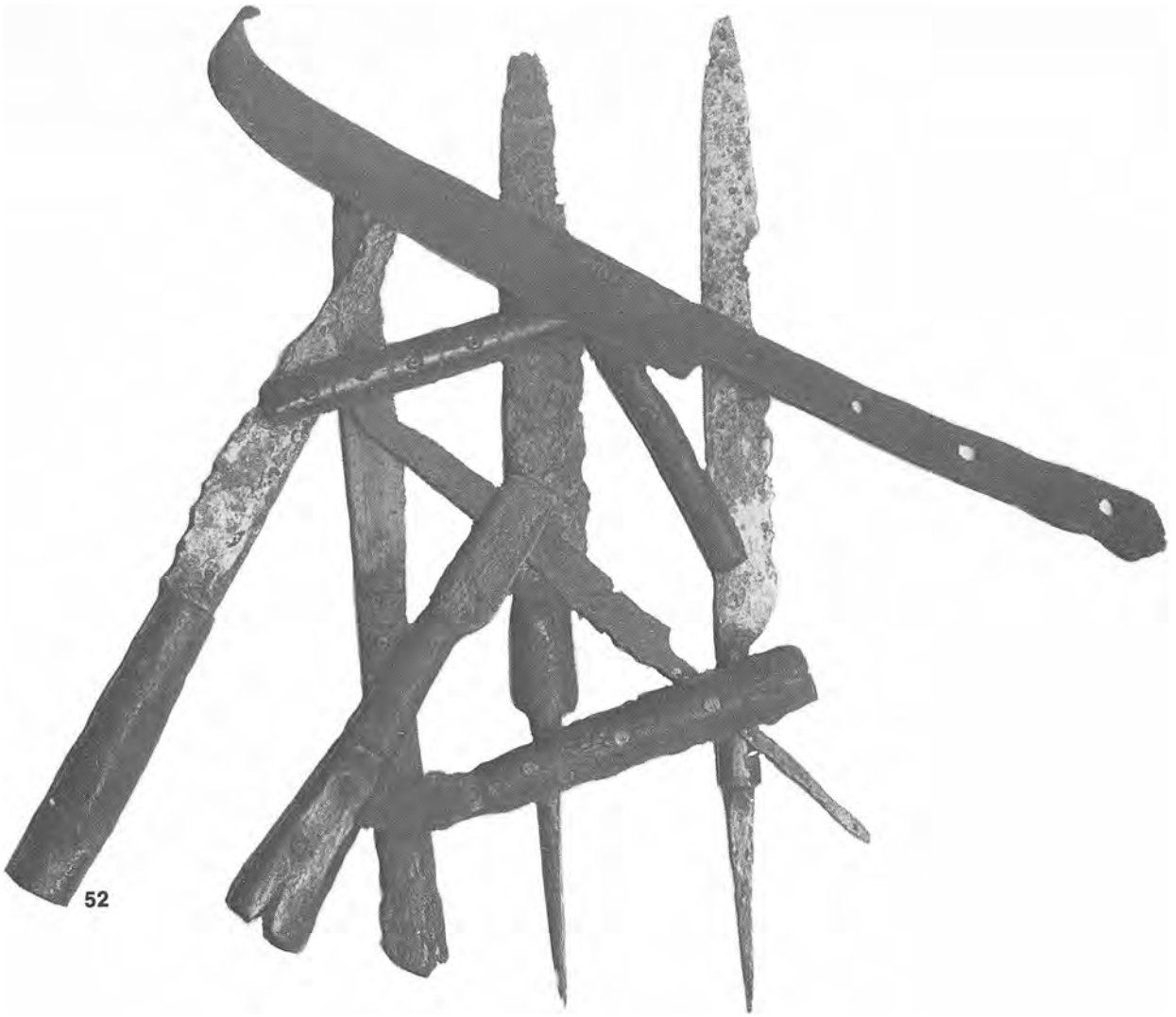
51

51
Madkniv, bæltedolk, stemmejern, skindkniv, billedskærerinstrument – kort sagt et universalinstrument i de rette hænder. Renhyrden fra Lapland er i færd med at udskære og dekorere en glideløkke til sin lasso.
Nordiska museet, Stockholm.

52
Mad- og køkkenknive fra voldgravsfund ved Glimmingehus. Den forreste til højre har skaft og klinge støbt i et stykke. Det stammer antagelig fra midten af 1600, medens de øvrige knivsblade nok er fra begyndelsen af 1700. Under den længste kniv med det bøjede blad ligger to halvdele af et renæssanceskaft.

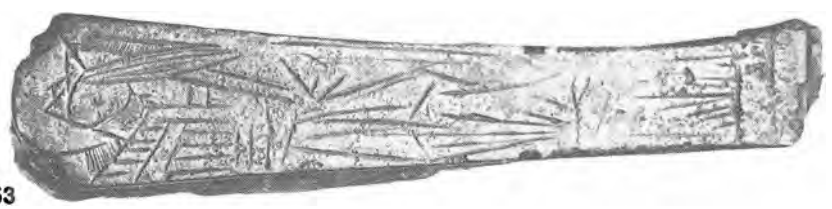
53
Et knivskaft, der er fundet i sortebrødreklosterets køkken i Odense.
Kobberskaftet med rester af forgyldning har en dekoration med den hellige moder.
Er muligvis fra 1400-tallet.
Odense Bys Museer.

54
Madkniv fundet under broen foran herregården Clausholm i Jylland.
Den er fremstillet af jern med pånittet træskaft.
Er muligvis fra slutningen af 1600.
Nationalmuseet.



52





53



54

3°

Der er i begyndelsen ikke egentlig tale om en funktionsændring eller en ændring af knivens form.

Det er mere et spørgsmål om at lægge en ekstra kniv frem på bordet.

Vi møder naturligvis først denne flothed – at have specielle madknive til bordbrug – hos den bedrestillede del af befolkningen.

Hos almuen varer det et godt stykke tid endnu før man i almindelighed forsyner sine gæster med en bordkniv.

De havde den selv med længe endnu.

Men efterhånden som bordkniven bliver mere almindelig i hverdagen, starter der også en tilvirkning af disse spiseværktøjer.

I begyndelsen viser produktionen, at de endnu har lidt af bælteknivens form – skaft med lang, spids klinge og en æg.

Det skyldes også, at man fortsatte med at bruge bordkniven på samme måde, som man havde benyttet bæltekniven ved måltidet:

Man skar en skive kød – den blev spiddet på knivspidsen og derefter ført til munden.

Bordknivens spidse form ændrer sig ikke i princippet før omkring sidste del af 1600.

Det skyldes, som vi senere skal se, at den får selskab på bordet af gaflen.

Så behøver kniven jo nemlig ikke mere at kunne spidde kødet, når man har fået gaflen til det.

Naturligvis fremstilles der stadig spidse bordknive, men det bliver mere almindeligt at afslutte klingen med en runding.

Og omkring 1700 antager bordknivens klinge så en anden form.

Den bliver lidt længere, let buet og ender ofte i en næsten spadelignende afslutning, der endog kan have et cirkelrundt svaj. Men spidsen er væk.

Vi ved, at Ludvig d. XIV i 1669 forbyder den spidse kniv ved sit taffel.

Spidsen var for farlig, når diskussionerne ved hans bord antog en usaglig karakter.



55

55
Bordknive i almindelig knivstål og med dagligdags skafter.

Kun de tre knive har tilløb til ekstra pynt på skafterne.

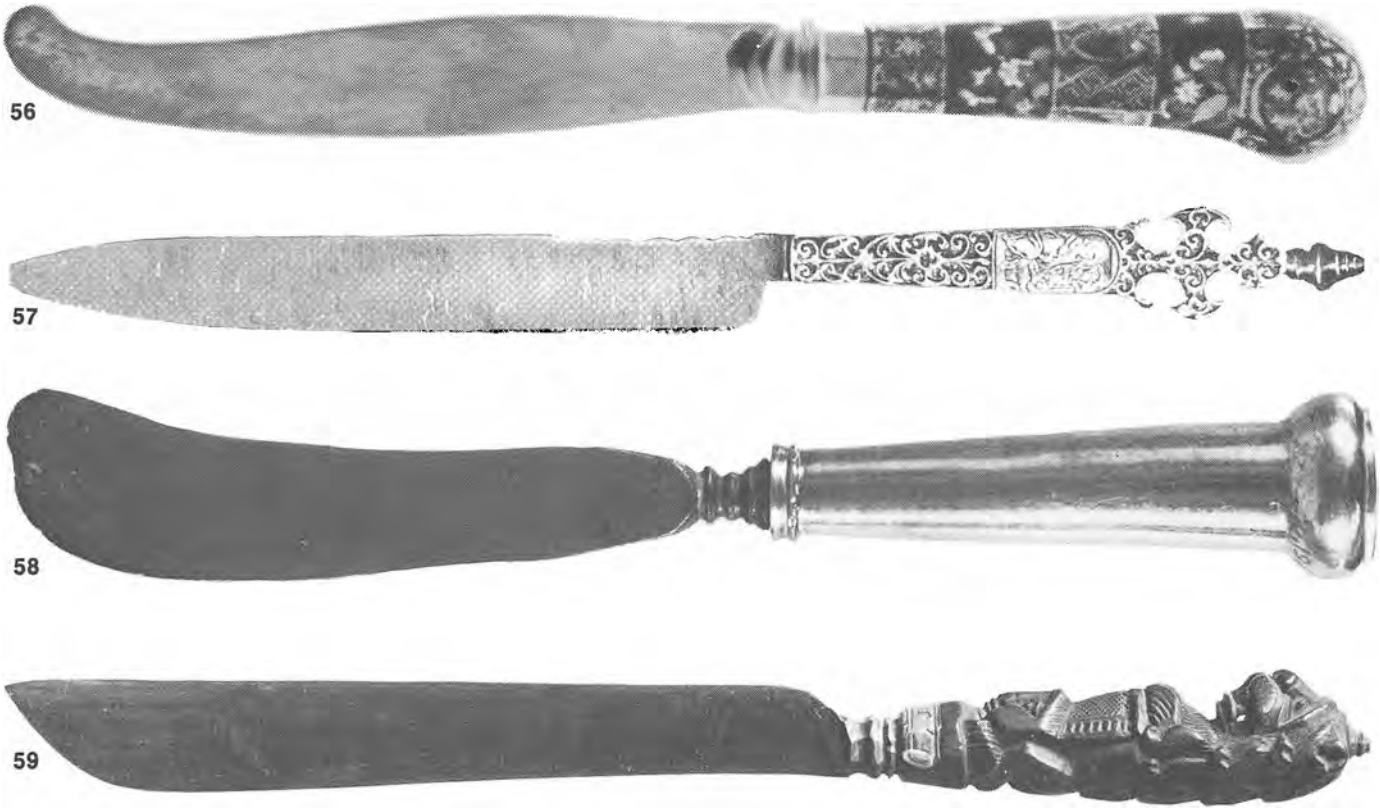
Kniven med det kugledrejede skaft har i sin form mindelser om barok. Alle knivene er fra første del af 1700-årene.

Kristianstad, Skåne.

56
Bordkniv med svajklinge og afrundet spids.

Kniven stammer fra 1737. Det er et fornemt stykke værktøj, hvor skaftet er udført i Meissen-porcelæn med forgyldte dekorationer.

Det kongelige Sølvkammer.



Nederlandsk kunst fra 1500 og 1600-årene har givet os en mængde malerier med anretninger på frokost- og middagsbordet.

En af de flittigste specialister i denne stil var hollænderen Cornelius Norbertius Gysbrecht.

På mange af hans malerier med saftige kødstykker, lækre frugter, vildt in natura o.s.v. træffer vi helt præcise gengivelser af datidens bordknive i mange variationer.

En god del af formerne har holdt sig siden da.

Med industrialismens opkomst engang i 1700-årene bliver bordkniven et helt typisk emne for massefremstilling.

En stigende efterspørgsel i Europa og sølvpriser på vej opad, måtte naturligvis give en ændret fremstillingsmåde.

Før 1700 møder vi i de finere bordknive mest støbte knivskafter i sølv.

Men de bliver nu afløst af skafter, der er loddet sammen af tynde sølvplader med mønster og udfyldt med en stivnet smeltemasse.

57
Frugtkniv støbt i sølv og med lueforgyldning. Den er fremstillet i Holland i begyndelsen af 1600.

Håndtaget er dekoreret med bueslyng og billede af Maria bebudelse. Overgangen mellem skaft og klinge betegnes »brystet«. På rygsiden af klingen tæt ved brystet er filet 6 afrundinger, der har tjent som støtte for pegefingeren. Kniven er kun 16 cm lang.

Deutsches Klingenmuseum, Solingen.

58
Rejsekniv fra 1706. Den kugleformede skaftende har indgraveret signet. Klingen har svaj. Kniven og en dertil hørende ske og gaffel er fremstillet i Viborg.

Kunstindustrimuseet.

59
Kniv fra 1675. Knivryggen afsluttes med en bue ned til den spidse æg. Denne klingetype var velegnet til at gøre de indledende snit i kødet med. Træskaftet er udskåret i det dyreornament, som tiden yndede: den stærke løve.

Kniven og en senere gaffel har været opbevaret i Fr. VIIs våbensamling.

Nationalmuseet.



60



61



Måske bliver bordkniven gennem massefabrikation funktionalistisk bedre og naturligvis billigere, men samtidig mister den nok også lidt af den charme, som det specialkomponerede kan have.

Det kan være rimeligt at afslutte knivhistorien med at se lidt på en gren af bordknivens stamtræ.

En af dens nærmeste forfædre er den store kniv, der blev brugt ved køkkenbordet, når kødet skulle udskæres.

Det har i århundreder været knive med lange klinger og markeret spids.

Den skulle nå gennem tykke stykker med få snit. Det var brugsknive uden pynt og forsiringer.

Først da den lange køkkenkniv fulgte med ind i gildestuen sammen med forskæreren, som vi siden skal møde, kom der pynt på skaftet og specielle udformninger af klingen.

De store, daglige køkkenknive var almindeligt smedearbejde, medens bordkniven til personligt brug og forskærerkniven blev specialistarbejde. De gamle smedelaug, som fandtes i sammenslutninger helt fra 1200 tallet, var rummelige forsamlinger, der kunne give plads til særlige udøvere af metalfaget.

Der var sammenslutninger, som indbefattede nålemagere, nøglesmede, knivsmede og sværdfegere.

60
En hverdags køkkenkniv fra begyndelsen af 1400-tallet.

Den er tilvirket i et stykke og har stiletklinge. Det ses på formen, at det ikke er så lang tid siden madkniven forlod sin oprindelse: bæltedolken.

Deutsches Klingenmuseum, Solingen.

61
Denne kniv fandt man ovenpå en flad sten i ca. 2 m's dybde ved en udgravning i Svendborg.

Skaftet er af ben og har en runeindskrift, som ikke er til at tyde klart.

Klingen er af jern.

Kniven stammer fra middelalderens midte.

Nationalmuseet.

62
En ungarsk forskærerkniv fra ca. 1490.

Den har været brugt ved den ungarske kong Mathias Corvinus bord.

Skaftet er af ciseleret messing.

Deutsches Klingenmuseum, Solingen.

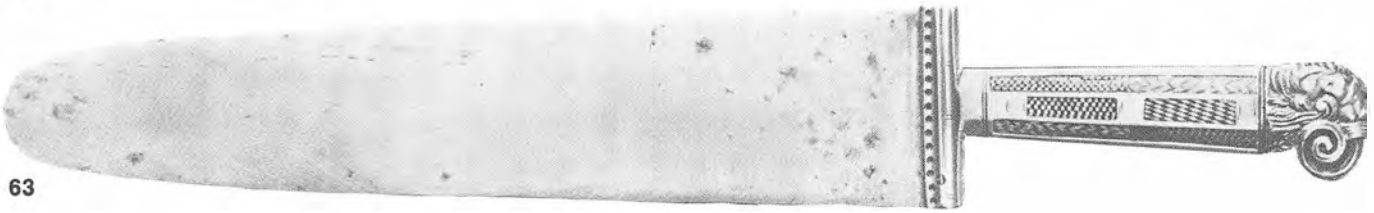
63
En kredensekniv fra ca. 1530. Den flade klinge, blev af forskæreren benyttet, når han skulle fremvise det stykke kød, han ville servere.

Knivens navn står i forbindelse med det italienske ord for »at vise tillid« (credenza). Skikken at vise varen frem før den accepteres af gæsten, hænger sammen med, at man skulle kunne sikre sig mod forgiftet mad. For så vidt som det kunne gøres ved et enkelt øjekast.

Deutsches Klingenmuseum, Solingen.



62



63



64



65



66

64

En sen 1500-tals forskærerkniv.

Klingen er ciseleret i renæssanceslyng. Håndtaget i perlemor og træ er delt i skiftevis hvide og sorte felter.

Vi ved, at man i 15- og 1600-årene benyttede ritualskafter. I fastetiden skulle skafterne være hvide, medens de skulle være sorte i påsken.

Og derfor måtte man naturligvis have sort- og hvidternede i pinsen.

Deutsches Klingenmuseum, Solingen.

65

Ser vi nærmere efter på dette laugssegl fra Helsingør smedene i 1603, er der i skjoldets nederste, venstre rektangel 3 korslagte knive, men ingen gafler. Dem træffer vi derimod senere på f.eks. Fredericia smedenes segl fra 1690.

66

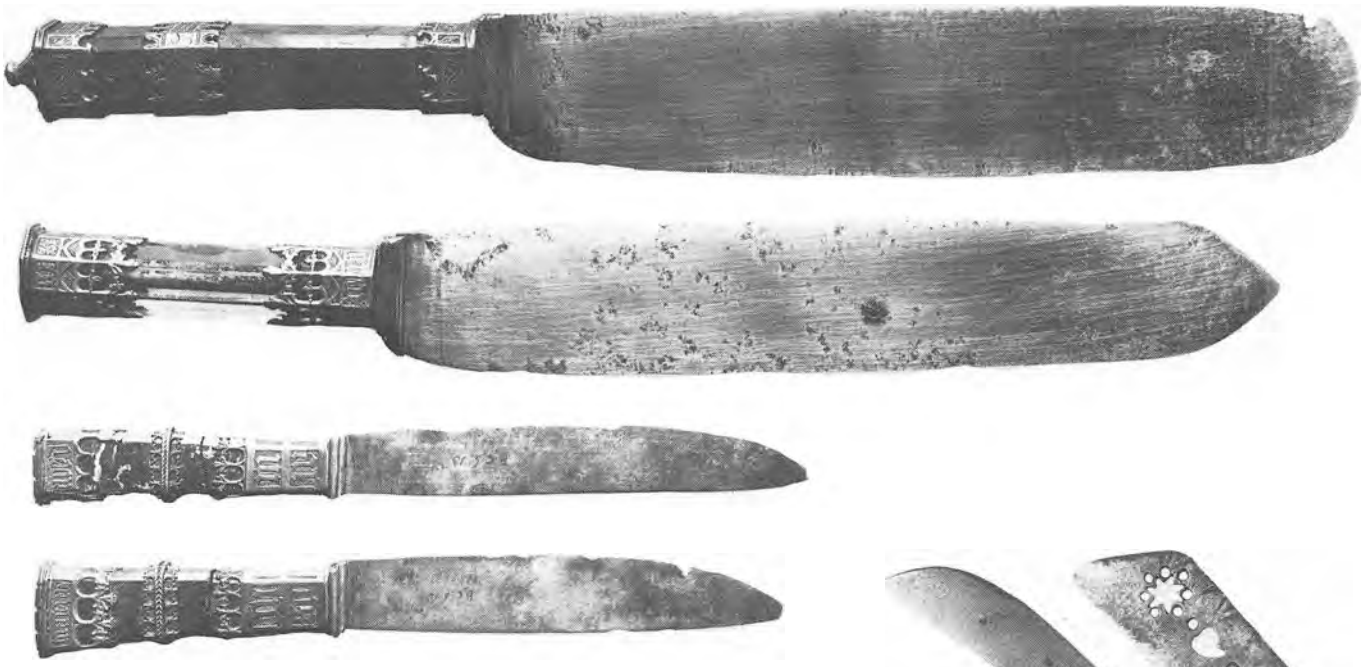
Et led i masseproduktionen i 1780.

Slibning af klinger til bordknive, køkkenknive og våben. De mindre klinger sleb man i siddende stilling – de større liggende.

Slibningen blev udført af en »feger«, som vi f.eks. kender det fra sværdfeger. Som så mange andre håndværkerudtryk har også dette tysk afstamning. Ordet fegen kan oversættes med »at gøre fin eller blank«.

Klingen blev jo også både fin, skarp og blank. Den blev til en »fager« klinge.

Fra Encyclopedie Methodique 1789.



67



68



69 70

Fremstillingen af de mere kunstfærdige og pyntelige knive til bordbrug blev vel nok ved at være knivsmedens arbejde, men da gaflen kom med, blev der markeret et nyt og fornemmere arbejdsområde.

Guld- og sølvsmeden havde som fagmand eksisteret ved siden af grov- og finsmeden. Men netop ved bordværktøjet – kniv og gaffel – i pragtudgaver åbnede der sig et nyt arbejdsfelt for disse kunsthåndværkere.

67
De to længste forskærerknive fra slutningen af 1300. Skaftet er af rød jade med gennembrudt sølvbelægning. De to korte knive er bordknive med skaft af agat og sølv. De stammer fra Sorø kloster. Ca. 1500.
Nationalmuseet.

68
Vi ved ikke, hvor gammelt skærsliberens håndværk er, men en af de tidligste skildringer vi har, er dette billede. De fleste husholdninger gennem tiderne har klaret sig selv med hvæssestenen, strygestålet, trappestenen eller den store håndrevne slibesten bag staldbygningerne.
Vandringsmanden med børen er malet af Alessandro Magnasco fra Genova.
(1667–1749)
Statens museum for Kunst.

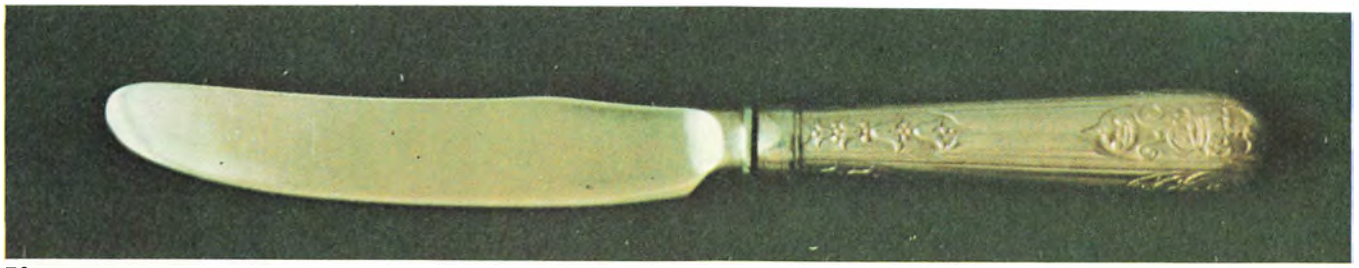
69-70
To foldeknive med skafter af henholdsvis messing og horn. Begge knive stammer fra det tidlige 1700 tal.
Nationalmuseet.



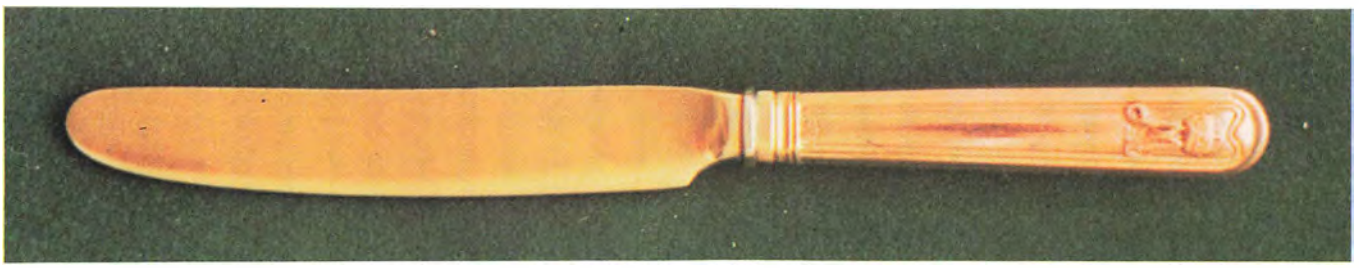
71



72



73



74



75

71

Kniv med håndsmedet prydklinge og hjortetaksskaft. Rosenkransen er dekoreret med et udskåret ansigt.
Privateje.

72-74

Tre knive fra det kongelige Sølvkammer. Øverst prinsesse Sophie Magdalenes kniv fra 1760. I midten Fr. d. VIIs guldkniv fra 1850 og nederst dronning Maries guldkniv med kronet monogram fra 1790.
Det kongelige Sølvkammer.

75

Maden spiddes med knivspidsen og føres til munden. (Eller måske stanger disciplen tænder?)

Det har vi en reportagetegning af på væggen i Bellinge kirke. Kniven yderst til højre i nadverbilledet er nok en forskærerkniv eller måske en alm. bordkniv, der blot er blevet fortegnet.

Kalkmaleri ca. 1496, Bøllinge Kirke.

Skeen



76

I norsk dialekt bruger man ordet »skei« om et stykke kløvet træ.

Den olddanske betegnelse for en spiseske har været »sketh«.

Hvis vore forfædres skeer var fremstillet af træ, er der god mening i at antage, at alle ordene har sin oprindelse fra det gammeltyske »scheiden«. (skille ad).

At kløve træ, kan give spåner.

Den tynde spån hed på oldnordisk »spánn«. Måske har vikingerne haft det ord med over til England. Her kaldes jo som bekendt en ske for »spoon«.

Det er formålsløst at starte en nordisk krig på »ske og kniv«, for at afgøre, hvem der kom først. Vi har nok bevarede eksemplarer af meget tidlige knive, og måske mangler vi skeer fra lige så tidlige tider.

Men det har nok den forklaring, at størstedelen af spiseskeerne har været lavet af træ. De er enten slidt op i daglig brug, eller også er deres let nedbrydelige materiale gået til i tidens løb.

Går vi sydpå og ser på meget tidlige kulturer, har vi fundskeer fra både ægyptiske kongegrave og fra udgravningerne i Pompei.

Skeen er i syden og i orienten et højt prioriteret spiseværktøj. Hvis man i øvrigt leder efter ordet for ske i



77

76–77

Bagsiden af en træske fra Ægypten, ca. 3000 år gammel. Overgangen mellem laf og skaft er formet som en hånd. Der er indskåret tre hellige tegn. Skeen er en del af den antiksamling, som Bertel Thorvaldsen havde med sig hjem fra Italien i 1838.
Thorvaldsens Museum.



78



79

en hebræisk ordbog, vil man opdage, at det samme også indgår i ordet for en håndflade.

Skeen, – øsekarret – er nok i familie med vore første nordiske »konservesbeholdere«. I stenalderen kunne man som bekendt få føden leveret indpakket – i muslingeskallens to halvdele. De leder hver især tanken hen på en ske uden skaft. En sådan kunne man med god ret kalde et fad.

I vor tid er der i øvrigt gjort rumfangsberegninger over skaldynger i køkkenmøddingfundene.

Ved et fund på Djursland var dyngen af tømte skaller på det ikke ringe omfang af 2000 m^3. Det er et såre enkelt regnestykke at udmåle, hvor mange muslinger det har bestået af – uden at tælle dem! Facit bliver at der kan være fortæret omkring 20 millioner østers.

78
Hjemmelavede træskeer fra begyndelsen af 1800.

Vi benytter ofte betegnelsen »huggehusarbejde« i en nedsættende betydning om de ting, der i gårdens huggehus blev skabt i stor mængde i det selvforsynende samfund, som ligger før vor hobbytid.

Men mon ikke huggehusarbejde snarere burde være en anerkendende betegnelse. Det kræver nemlig god proportionssans og snilde at gøre en velformet ske af en enkel træklods.

Privateje.

79
De to hebræiske billedtegn øverst betyder: håndflade (kafyad). Det nederste tegn læses som ske. (kaf)

Disse billedtegn viser klart, at begrebet – hulning – ske – optræder begge steder.

Ordet Kaf er også betegnelsen for det hebræiske K.



80

Om vi i denne forbindelse havde kendt stenalderjægerens appetit og trang til muslinger, ville det nok også lade sig gøre at udregne, hvor mange mennesker denne dynge kunne give føde til.

Måske er det ikke usandsynligt, det kunne række til ca. 3–400 bopladsindbyggere i et år.

Men disse regnestykker skal ikke optræde som træningsopgaver i division, blot underbygge den tanke, at stenaldermennesket i Norden kan have benyttet engangsemballagens skal i en skelignende funktion.

Begyndelsen til den nordiske spiseske hænger måske sammen med at man fandt på at koge maden.

Hvornår det skete, kan vi vel kun gætte på. Men fra yngre stenalder ved vi, at stegningen på spid blev suppleret med kogning af kødstykker – måske i en plantesuppelignende væske.



81

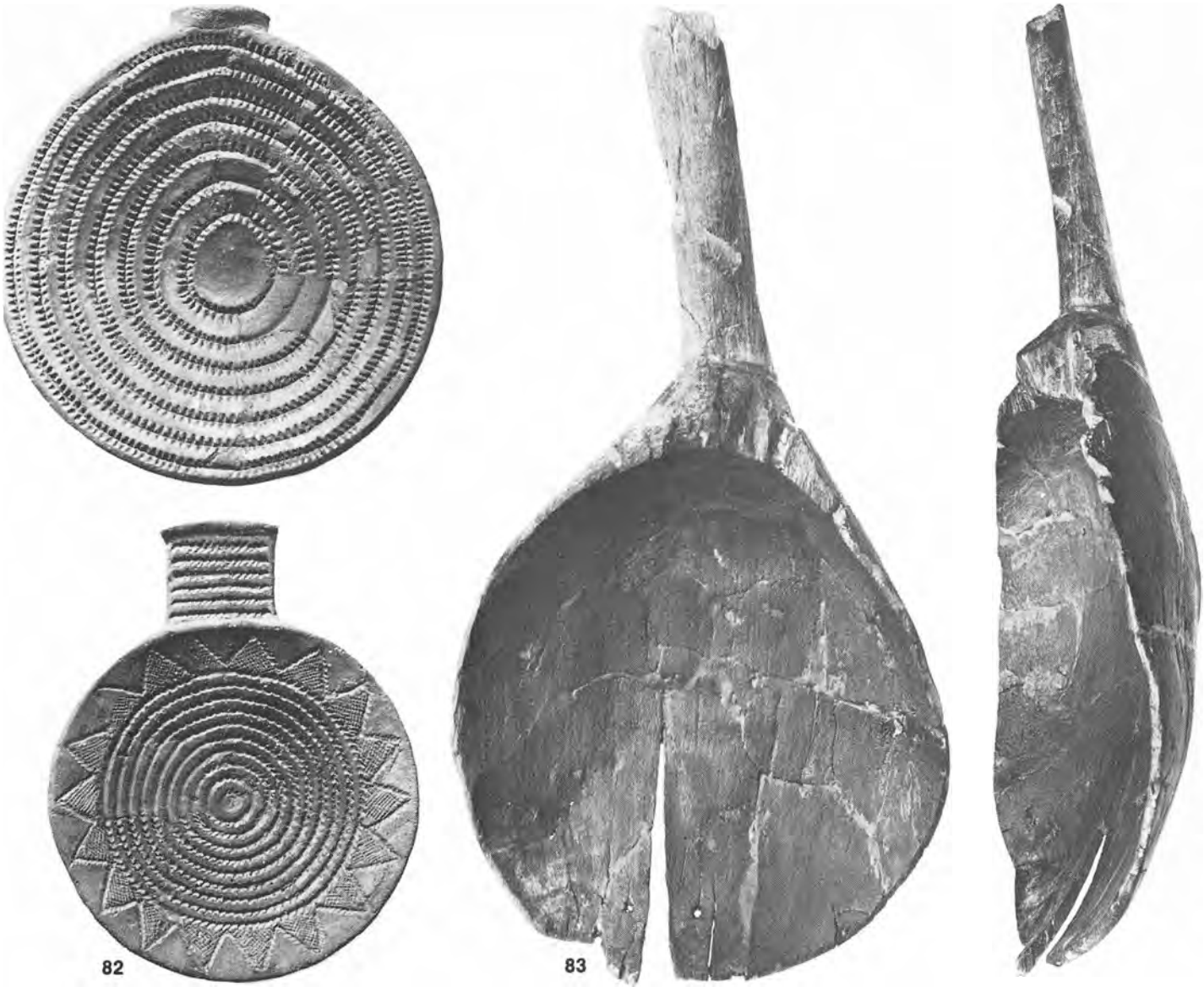
80

Dyb skål uden hank og dyb skål med skaft. Det er den klare familielighed mellem madskålen og skeen, når madskålen fik håndtag. Øseskeen er storebror til vor spiseske. Den dampende, varme suppe bliver øst op i madskålene af pigen på en russisk bondegård. Hun er malet i 1964 af B. Berzins. Leningrad museet.

81

Sådan kan det også gøres.

Østersspiser anno 1840. Karikatur tegnet af den franske tegner og maler Honore Daumier (1809–1879).



Her har der været brug for en omrørepind med en spadelignende ende, ligesom der har været brug for et »spyd« til at fiske kødstykker op med.

Og har man samtidig fået lyst til at smage på det flydende, kødet blev kogt i, kunne man naturligvis ikke mere bruge den hule hånd som øsekar.

Måske her begynder spiseskeen hos os.

Vi har bevaret resterne af en omrøreske udført i brændt ler fra ca. 2000 år f.Kr.

Og fra udgravninger fra Ertebølletiden kender vi en stor omrøreske udført i træ.

82
Mønsterdekorerede omrøreskeer i ler. De har engang i yngre stenalder, ca. 2000 f. Kr. været anbragt på træskafter.
Nationalmuseet.

83
En grydeslev i elletræ med omtrent 4500 år bag sig. Den er fundet i Åmosen på Sjælland (Ertebølletiden).
Nationalmuseet.

Men om vi nu ikke vil godtage den store omrøreske som fader til den mindre spiseske, befinder vi os da heldigvis på et område, hvor det hos os i Norden er tilladt at gætte. Vi har nemlig ingen samtidige skriftlige eller billedmæssige støttepunkter.

Vore jordfund fra meget tidlig tid har i rigt mål afsløret små skåle, drikke- eller øsekar, hvad man nu vil foretrække at kalde dem. De har ørehanke i de fleste tilfælde.

Fra sydlige lande ved vi, at man nød suppen ved at drikke den.

Og det går da vel an at betragte disse øse- eller drikkekar som forløbere for vor dybe tallerken – kaffekoppen – og skeen.

Det runde fad, karret med de to hanke får skaft og bliver til skeen.

Omkring vikingetiden begynder skeen at vise sig ved måltidsritualer – måske endda som enkeltmandsværktøj.

Formen er prisværdig enkel. Skaftet og skålen.

Måske kan vi her indføre et enkelt fagudtryk, der viser, hvorledes en del af skeen har fået navn efter en handling.

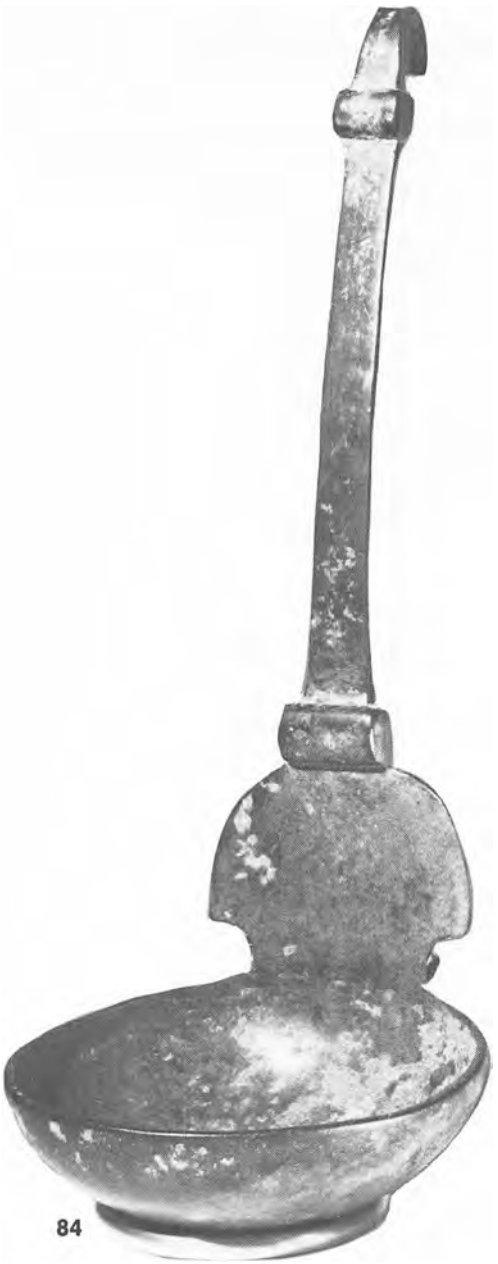
Den runde ende af skeen er meget tidligt i Norden kaldt for »laffet«. Udtrykket har været fagmandsbetegnelse indtil vor tid. Engang i 1600-tallet møder vi også et almueudtryk, »sluget«.

Det gammeldanske ord for at spise søbemad var at »labe«. Det kender vi igen fra den lidt slubrende spisefunktion, som hund, kat og andre dyr foretager sig. At labbe i sig. Om vi tænker os ordet er i slægt med det oldtyske »laffan«, der betyder slikke, har vi sluttet ringen – for en ske hedder jo »löffel« på tysk.

Fra tidlig middelalder har vi bevaret skeer med forholdsvis langt skaft og med stort, rundt laf.

Naturligvis har skeen i sin funktion ikke ændret sig til vore dage, men vi træffer på store mængder af variationer over temaet – skaft og laf.

I midten af 1300 gjorde Valdemarkongen sine store togter til bl.a. Gotland. Fra udgravninger her har



84

2600 år gammel.

Øseske i bronze fra Frygien. Den har rimeligvis været brugt til at øse vin op med, men har dog kunnet anvendes til suppe og andre flydende spiser. Skeen har en ret ualmindelig form – den kan stå selv. Frontpladen for enden af skaftet, hvor dette mødes med det halvkugleformede laf kan måske have fået sin udformning i dekorations øjemed.

Ny Carlsberg Glyptoteket.









85



86

man foran Visby fundet mange skeer med både ovalt og helt cirkelrundt laf og med lange, tynde skafter, der ofte kun var prydet af variationer i tykkelsen og med enkelte dekorative fortykkelser i knop- og kugleform.

Skeerne er fremstillet i både jern og sølv.

De sidste har nok været officersskeer.

I Norden har vi i øvrigt eksempler på sølvfremstillede skeer fra sidste del af jernalderen.

I slutningen af middelalderen har skeerne oftest et helt cirkelrundt laf og kort skaft, der bliver mere og mere benyttet til dekoration. Skaftet bliver tykkere på metalskeen, og afslutningen bliver tit udført i form af figurer, dyre- og planteornamenter. Ligeledes begynder man at dekorere skaftet i længderetningen. Metallet bliver måske snoet eller riflet.

Ved overgangen til renæssancen trænger dekorationen sig nedad – på laffet.

En tidlig form (fra midten af 1300) har vi bevaret i et eksemplar fra Skåne. Skaftet, der er smedet i et med laffet, har en indgraveret hånd, der måske har været tænkt som et kirkeligt symbol på den hånd, der velsigner maden.

85

Ejede man ikke sølv at lægge på bordet, har man da kunnet klare sig med træ.

Disse 4 håndskårne skeer er meget fint skærearbejde, hvor skemageren med sin kniv har kunnet fremtrylle fine dekorationer, der alle har forbilleder i de eftertragtede sølvvarer. De tre har ovalt laf og den højre følger meget præcis drueskeens form. Ca. 1800.

86

Tre knopskeer fra 1600-årene. Den midterste er en typisk drueske. Den nederste har kronet afslutning. Den behøver derfor ikke have tilhørt noget kongeligt sølvkammer. Kroneformen blev nemlig meget ofte benyttet i stiliseret form. –

Den øverste ske har riflet, firkantet skaft. Laffet er endnu ægformet.

Den gamle by i Århus.



Engang i renæssancen begynder de personlige skeer at vise sig. Det kan vi slutte af de mange indgraveringer på laffet, som netop florerer fra den tid.

Her er tale om rent dekorative ornamenter og om navneindgraveringer.

På samme tid ændrer skeen sin form. Metalskeens skaft bliver længere og afsluttes ofte med kugleformede udsmykninger. Her var drueklasen jo et oplagt emne for en knop.

Laffet ændrer sig også. Formen bliver oval, nærmest som et æg.

Disse skeformer holder sig til slutningen af 1600, hvor skaftet for første gang viser tegn på den flade form. Før den tid har det iøvrigt i en kortere periode haft en ret antagelig længde. Men det vender vi tilbage til, når vi siden får gaflen med på bordet.

I rokokoens 1700-tal kommer der nye udformninger af skeen. Skaftet er stadig plant, men det bliver afsluttet med forskellige udtungninger, og laffet begynder at blive ovalt med antydning af en spids i den ende, der først kommer ind i munden.

På 1700-tals skeer kan vi i bagsidedekorationen ofte træffe en graveret spids, der løber helt ned til midten af laffets bagside.

87

Det runde alterbrød har man gennem århundreder taget i munden og er derved kommet i kontakt med det velsignede – det tilgivende.

Det kan af denne grund ikke undre, at man gennem 14-, 15- og 1600-årene ivrigt har udsmykket det tynde, runde laf med hellige dekorationer. Så var det nok som om hver mundfuld var velsignet. Denne 1500-tals dekoration viser netop Jesusbarnet til venstre, hans moder Maria til højre. Og den, som holder dem begge er Jesu mormoder, den hellige Anna. Teksten siger: Maria, hjælp mig af alle mine nød og bevar mig fra den evig død. Skeen er udført i forgyldt sølv.

Nationalmuseet.

88

5 madskeer til daglig føde, brugt omtrent siden 1800 i et svensk bondehjem.

Det er almindelige brugsredskaber uden pynt og forsiringer. De er af træ.

De to til højre har dog antydning af »violinskaft«, som vi kender det fra franske sølvskeer.

Skeerne er brugt flittigt.

Nr. 3 har ligefrem fået »spidsoval« form af at skrabe mod fadet.

Netop skeen fortæller i øvrigt om brugeren har været »venstrehåndet«.

Museet, Ystad, Sverige.

89



90

89

10 skeer, 1 bæger og et lågkrus i sølv.

Det er den skat, der omkring 1655 er gravet ned indpakket i kalveskind. I en træ-kasse fandt man i 1968 bl.a. mønter (1655), bæltespænder osv. Og under kassen lå skeerne indpakket.

Det er fornemme drueskeer og en almindelig barneske uden knop. 7 skeer var mærkede med MTS, 1634, 1635 og 1 ske med samme årstal, men navnemærket IHNL. Medens barneskeen viste initialerne MND, altså en pigeske.

De slanke, lige skafter på de forreste drueskeer er typisk for denne slags ske fra 1600-tallet.

Gengivet efter en del af Ballefundet.

Nationalmuseet.

90

Jens Jespersen har giftet sig med Karn Kristens Datter i 1650.

Og deres brudegave er fremstillet i Ebeltoft af guldsmed Simon. Det fortæller mesterstemplet om.

Måske er det disse to ægtefolk, der har nedgravet skatten i 1655. Skeerne fandtes nemlig i Ballefundet.

Nationalmuseet.

Det er de dekorative rester af tidligere tiders »rottehale«.

Navnet er knyttet til den fremstillingsmetode, man anvendte før 1700. Den bestod i, at bestiksmeden udhamrede skaftet til en tynd, buet spids, der blev kantloddet til bagsiden af laffet.

Men fra begyndelsen af 1700 er der gang i den industrifremstillede ske. I 1710 skulle det være lykkedes to sachsiske metalarbejdere at udstanse en hel ske af et stykke plant metal.

Det er ikke hensigten her at komme ind på de mange forskellige materialer, man har brugt til fremstilling af spiseskeer gennem tiderne. De er nemlig ikke anderledes end for gaflen og kniven: træ, jern, bronce, tin, porcelæn, sølv og guld.

Når vi alligevel vil stoppe ved et enkelt materiale, skyldes det materialets specielle egnethed netop til brug for fremstilling af skeer.

Det er horn.

Siden den første del af broncealderen har man fremstillet spiseskeer af oksens store, buede horn. Det er jo et eksempel på, at mennesket har forstået at udnytte de foræringer, der lå gemt i naturskabte former.

Tidligt har man vel også lagt mærke til, at oksehornet blev blødt og føjeligt, når det kom tæt på ild eller varme.

Dermed var man så i stand til at fremstille spiseskeen med ret få anstrengelser.

Skemageren har siden været en specialhåndværker, selv om vi hos almuen på landet også finder eksempler på, at man selv har fremstillet skeen i horn.

Vi har fotografier af Danmarks sidste hornskemager, Søren Knak fra landsbyen Nees. Billederne viser fremgangsmåden, når han lavede en hornske.

Først udsavningen fra det store kohorn, hvor skeens form er opmærket med kridt.

Dernæst blødgøringen af laffet, så der kunne presses hulning. Og til slut »hæflingen«. Det var skrabning af den groft tilfilede ske.



91
Borgerskeer fra midten af 1700-årene.

De to nederste og nr. 2 oppefra er støbt i tin, medens de andre er af sølv.

En af skeerne har rester af en påloddet hægtekrog.

Den helt runde ske mangler skaftet.

Strøskeen til sukker er dyrket i utallige variationer og raffinementer i rokokotiden. Denne enkle dagligske er i sølv og har en behersket form for spadeskaft.

Museet i Ystad.

92
Søren Knak former skeen over lueilden. Hornet blødgøres af varmen og kan presses i facon.

H. P. Hansen foto 1916.

93
Danmarks sidste professionelle hornskemager, Søren Knak fra Nees i Jylland.

På klemblokken er han i færd med at hefle skeen. Han skraber den glat med sit heflejern.

H. P. Hansen foto. 1916.



92



94



93



95

94

To familieskeer, som har fulgt skiftende ægtepar gennem tiden. Navneinskriptionerne, der fortæller om dette, er en meget gammel skik.

Her er indgraveringen mere en del af en tradition end en tyverisikring.

Ejermærket eller bomærket har man ellers brugt som genkendelsestegn siden oldtiden.

De to sølvskeer er fra ca. 1840.

Privateje.

95

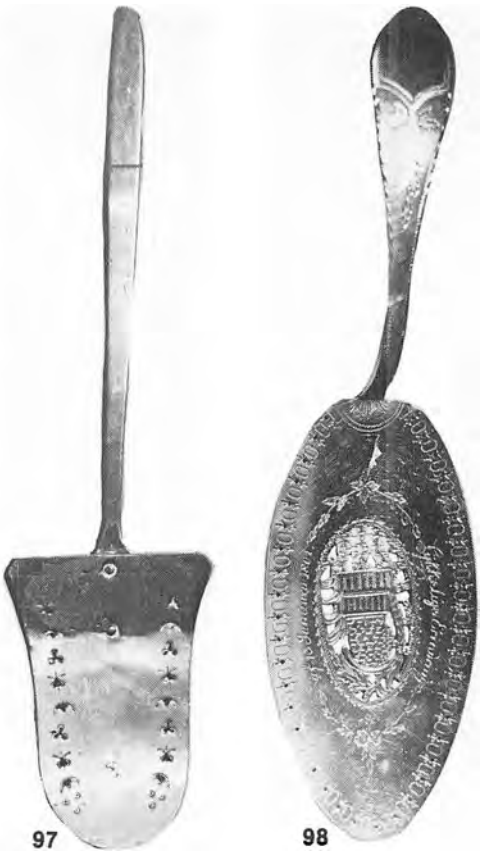
En smørske i træ, også kaldet en smørstikke.

Måske er også denne »ske« en bryllupsgave. Snitværket viser nemlig på den ene side »Anne Moresdatter Pi« og på den anden side mandsbogstaverne LSS-IHS samt årstallet 1614.

Nationalmuseet.



96



97 98

Man kunne med god ret dele vore skeer i 2 slags: de flade skeer og de hule.

Men samtidig er vi ikke i stand til at holde os på spisebordet.

Vi må ud i køkkenet, hvor vi finder et af de ældste værktøjer – den store, flade brødske, brødspagen.

Den brugte man gennem århundreder, når de store brød skulle skubbes ind i ovnen, og rages ud igen.

Der er iøvrigt en klar forbindelse til den lille brødske, eller kageskeen. Den dukker op først i rokokotiden – og gerne i sølvudgaver.

Kageskeen optræder også i en anden form med huller i. Det er den flade fiskeske med det gennembrudte laf.

Blandt køkkenets hule skeer træffer vi indtil forrige århundrede på skuffeskeen. Den har i sin aflange, halvcylindriske form også gjort god fyldest som måleske for mel og gryn. Eller den har været brugt i lo og lade, når kreaturerne skulle fodres.

Men skuffeskeen kendes da også af den generation, der er opvokset omkring kakkelovnen og kulskovlen.

96
Skummeske eller hulske skåret i træ. Netop hullerne i denne ske fortæller, at man foretrak tin eller horn som materiale til køkkenskeerne. Det kunne ikke suge til sig, det var lettere at rengøre, men det var til gengæld også dyrere end det træ, man ofte havde liggende i forvejen i huggehuset. Den bedste af træsorterne var elletræ eller asketræ. (ca. 1840).
Museet i Glud.

97
Fiskeske i spadefacon. Det er et stykke borgerværktøj gjort i en tynd jernplade og nittet på jernskaft.
En mønsterprægning ved hullerne har jo hjulpet lidt på det, når man ikke ejede skeen i sølv.
Ca. 1800.
Den gamle By i Århus.

98
Kageske i sølv.
Netop skeerne er i alle former brugt som gaveemne til næsten alle tænkelige formål, bryllup, sølv- og guldbryllup, jubilæum, hædersbevisninger, runde dage osv.
Denne sølvkageske har også markeret en festdag. Der står indgraveret: »Lykkelige Erindring af 13. Januaris 1801.«
Den gamle By, Århus.



99



100

99

Skuffeske til findelte købmandsvarer, sukker, mel osv. Laffet har lukket kant hele randen rundt.

Fra svensk købmandsbutik ca. 1800. Ystad.

100

Øseske udskåret i et helt stykke træ. Det er en øse til en sejlbåd.

Ca. 1860, Østerlens museum, Sverige.



101



102

101

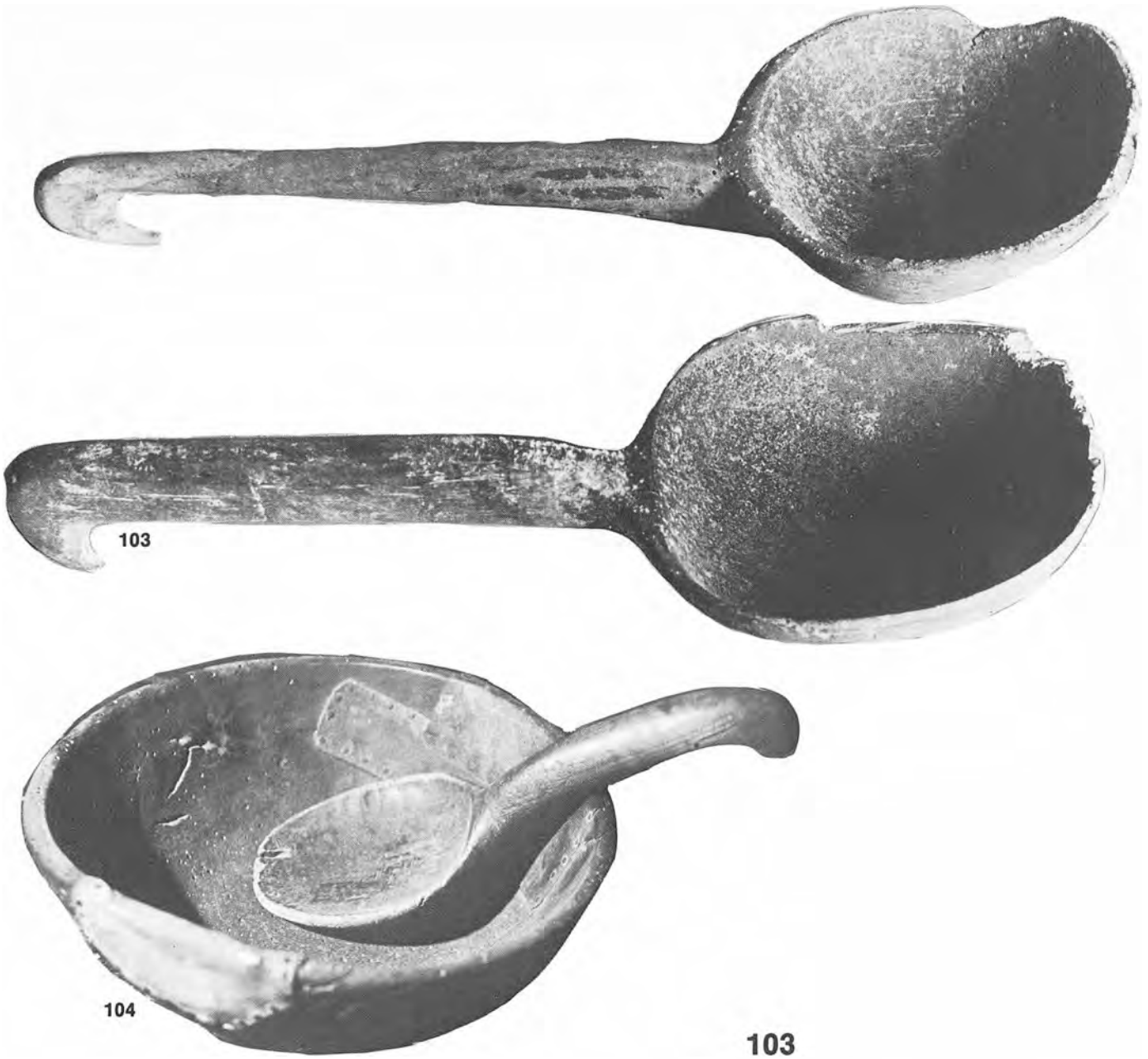
Til venstre to hornskeer fra det tidlige 1800 tal og til højre 2 andre fra ca. 1860. De sidste har som forbillede haft den franske skeform med den udfladede skaftende.

Bondrumgården, Sverige.

102

3 træskeer med kort skaft og kugleaf. Skafterne er afsluttet med knoppynt, som det kendes fra det tidlige 1600 tal.

Broby Hembygdspark. Skåne.



Fra køkkenområdet har vi yderligere de store grydeskeer i træ, metal eller horn. De er udskåret og formgivet i mange variationer gennem tiderne.

Men det ser ud til, at to former skiller sig fra.

Den lange omrøreske med det store laf og det lange, lige skaft. Det gav plads til begge hænder, når der skulle røres i de store gryder.

Og vi træffer i modsætning hertil den anden form for køkkenske i øseskeen.

Den havde ligeledes det dybe runde laf med kant hele vejen rundt, men med et langt kortere skaft, der ofte var svajet (til kun en hånd). Så passede det til den dybe skål, hvori skeen ofte lå. Den øseske fik i tidlig

103

To omrøre- og øseskeer til køkkenbrug. I almuehjem har man også taget den ind på bordet sammen med det store fad, hvorfra man øste portionerne op. Det lige skaft er velegnet til et »tohåndsgreb« ved omrøring. Og krogen er naturligvis til ophængning. Ejendommeligt nok træffer vi meget sjældent krogen vendt den anden vej.

Begge træskeer er omtrent fra begyndelsen af 1800.

Privateje.

104

De passer godt sammen – skålen og skeen.

Det lidt svajede skaft på skeen er blevet brugt til små enhåndsomrøreskeer.

Svajet fra skaft og laf slutter godt til skålens form.

Denne fortæller sin egen historie om nøjsomhed og genbrug.

Fra østjysk husmandssted omkring 1800.

tid en lillebroder i ølbollen. Det var den hule øseske, hvormed man hentede øl eller varm punch op fra den store skål på bordet. Det er i øvrigt sandsynligt, at vor populære hilsen »skål«, når vi tømmer glasset, har sin oprindelse fra denne ølbolle. Øllet er tidligt blevet drukket af de store stobe eller krus, men det har også fra middelalderen været skik og brug, at man havde et lille rundt øsekar, med et eller to ører som skaft, flydende ovenpå den yndede drik.

Det er nærliggende at tænke sig, man blot sagde »skål«, når man ville gøre naboen opmærksom på, at man også gerne ville have del i drikken, og altså forlangte at få skålen.

De våde varer – øllet og brændevinen har meget tidligt givet anledning til fremstilling af helt specielle værktøjer.

Sådan er f.eks. brændevinsskeen et kært og yndet redskab gennem lange tider. Vi kender den fra almueinventar som små dybe skeer med kort skaft. Skaftet kunne i øvrigt ofte have den karakteristiske afslutning i form af en kroglignende »hængetap«.

Mændene har vel oftest taget snapsen direkte af flasken eller fra glasset, men man har nok ikke fundet det passende for kvindfolk at »tage fra« på denne måde.

De brugte brændevinsskeen. Brændevinen blev blandet op med honning og fik som følge heraf en tykkere konsistens, så den måtte hentes op af skålen med en specialkonstrueret brændevinsske.

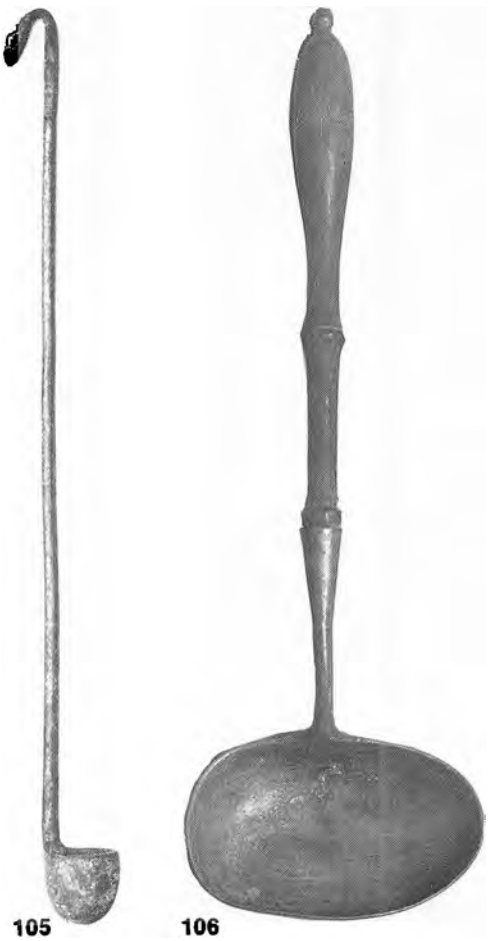
Sådan skulle det være, når det gik fint til hos almuen helt op til sidste del af 1800.

Når øseskålen til øllet kom i berøring med de finere varer som f.eks. punchen, måtte den naturligvis forandre udseende.

Den blev fornemmere, fik langt skaft og måske laf med hældetud.

Puncheskeen har været brugt fra renæssancetiden til vore dage. I tiden derimellem oplevede den nok sin glansperiode i 1800-tallet, der forstod at værdsætte drikken.

Hvis vi skal afrunde familiebekendtskabet med skeen, kan vi stoppe ved de små – teskeerne.



105 106

105
Romersk øseske til vin.
Den er broncestøbt og skaftafslutningen er formet som ophængningskrog.
Denne ske er fra ca. 1100, men formen er endnu i dag almindeligt brugt i sydens vinhuse, når man henter smagsprøver op.
Deutsche Klingenmuseum, Solingen.

106
Suppe- og øseske fra svensk borgerhjem omkring 1700.
Skeen er støbt i jern og skaftet drejet i bøgetræ.
Museet, Ystad.

107
Skålske og tapdunk fra ca. 1830. Drikken blev hældt op i den store ske medens begge dele gik rundt, når der var hvilepause i markarbejdet.
Dunken er hovedsagelig brugt til øl.
Bondrumgården, Sverige.



107



108

Dem kender vi mest i metaludgaver, sølv eller guld. De var jo et raffinement.

Skulle man rette sig efter navnet, måtte vi nok bestemme deres tidligste fremkomst i Norden til et tidspunkt, der falder sammen med kaffens og teens indtog.

Det skete hos os engang omkring midten af 1600-tallet.

Men den helt lille ske har været kendt før den tid.

Den var dessertske til sukkerspiser og andre lækkerier, som måtte nydes i mindre portioner.

I knivkapitlet hørte vi de gamle ord rime: »knappenål og knive skal kærlighed fordrive«. Det er jo et udtryk for, at det spidse og skarpe er symbolet på ufred og kiv.

Men skal vi for god ordens skyld fuldende ordrimet, passer den sidste del her.

Det fortsætter nemlig: – – »saxe og skeer skal kærlighed formeer.«

Måske er det lidt ulogisk – en saks er jo både spids og skarp.

Men vi holder os til skeen, der i sin venlige, runde form bliver udtryk for det, der fremmer kærligheden.



109 110

108

Mundtøj til en barnedåb skulle i de fleste tilfælde være en rund ske – så stak man sig ikke.

Denne dåbsgave er en kompromisløsning til både flydende og fast føde.

Skeen er blevet til en firgrenet gaffel (den ene gren er knækket af), hvor spidserne dog holder sig indenfor skeens ovale omkreds.

Og dermed har man sikret sig den runde form, som efter ordsproget er tegn på venskab.

Privateje. 1924.

109

Puncheske fra 1824. Lavet af Jens Peder Schaar. Det står indridset langs randen af kokosnøddeskallen. Men der står mere:

»Fyl Glasset, jeg er mere törsti.

Skaal hora (hurra). Bacchus lenge leve, jeg er fol (fuld). Godnat.«

Kronborg Søfartsmuseum.

110

Figurske i træ.

Det er en øseske med halvkugleformet laf og tud.

Det er velproportioneret folkekunst til hverdagsbrug. Måske er dog den høje herre med hatten skåret ud som skaft på en puncheske til festbrug.

Ca. 1800.



111



112

111
To ceremoniskeer skåret ud af et helt stykke træ på ca. 1½ m længde. Det er almuebryllupsskeer, som både brud og gom skulle spise med samtidig. Symbol på det, som mennesket ikke måtte adskille. Udateret, men måske fra begyndelsen af 1600 årene.
Nationalmuseet.

112
Brændevinske udskåret i træ. Skaftkrogen var nyttig, når man efter endt brug skulle placere skeen på kanten af skålen, der blev brugt til den yndede drik. Skeen er hjemmelavet.
Slutningen af 1700.
Degeberga, Sverige.

Sådan er den nok også opfattet af ungkarlen i tidligere tid, hvis vi undersøger den store mængde hjemmelavede »kærlighedsgaver«, der kunne samles under betegnelsen »fæstmøgaver«.

Her er nemlig skeerne dominerende.

De er ofte meget smukke og fint udført. Det foretrukne materiale har været træ, – og de blev brugt som et trolovelsestegn eller som brudegave.

Den ældgamle almueskik at give brudegave er i øv-



113



114

rigt et udtryk for en brudehandel, hvorefter gommen skulle give en gave til familien, og ikke til bruden.

Mange af disse »fæstemøskeer« er ægte folkekunst af meget høj værdi. Naturligvis måtte en sådan ske have navneinskription ved siden af de fine karvsnit. Navnetrækket var oftest enkeltbogstaver på grund af den snævre plads på skaftet eller eventuelt på laffet.

Disse navnetræk endte alle på »D«. Det betød jo dotter.

Det er i denne forbindelse ganske fristende at stoppe et øjeblik ved en anden »skegave«, som er foræret i 1848.

Men her er der dog tale om en gave fra en kvinde til en mand – en kollegagave.

Og muligvis har der nok ikke været tale om en ud-

113

Gaveske fra den ene digter til den anden. Det er bestemt ingen fæstmøske, som Frederikke Brehmer har givet Andersen. Andersen omtaler ikke selv foræringen i sine dagbøger, men vi ved, at de har mødt hinanden i København i året 1848.

Odense bys Museer, H. C. Andersens hus.

114

En håndskåren gave til den udvalgte. Hun har sikkert heddet Karen Peders Dotter efter navnetrækket at dømme. Også denne ske har som andre af almuens redskaber haft forbillede i sølvskeerne både i dekoration og form.

Ca. 1800.

Nationalmuseet.

præget kærlighed fra Frederikke Bremers side, selv om den svenske digterinde forærer kollegaen H. C. Andersen en sølvteske.

Hun var 4 år ældre end Andersen og i øvrigt højt værdsat af det læsende svenske publikum, der kendte hende for de mange digte og familieromaner.
»Nogen forstår en halvkvædet vise, medens andre skal have det hele ind med skeer – – –«

Den århundredgamle vending bruger vi endnu, når vi ligesom beklager de ringe resultater af det vi på nudansk kalder kommunikation. Udtrykket har vel sin oprindelse i den ekstra omsorgsfunktion, hvor skeen bruges som madeinstrument for en syg, der ikke selv kan tage føden til sig. Vi må altså ofre ekstra møje.

Skeen optræder ofte som emne i vore mange ordsprog og talemåder, uden at vi er i stand til at udtale os om deres oprindelse.

Men man kan i en del tilfælde se en sammenhæng til andre talemåder og traditioner.

Sådan bruger vi jo ordene: »at bide skeer itu med.«

Naturligvis ville det kræve gode tyggemuskler og tænder at bide mærker i skeen. Hvis vi vil opfatte udtrykket som en styrkeprøve, kan vi finde en ejendommelig parallel. Vi kender nemlig et stort søm (sømbid) udført i sølv, der af Roskildes sølvsmedelaug blev brugt som manddomsprøve ved optagelsesceremonierne for de unge svende fra 1790.



116



115

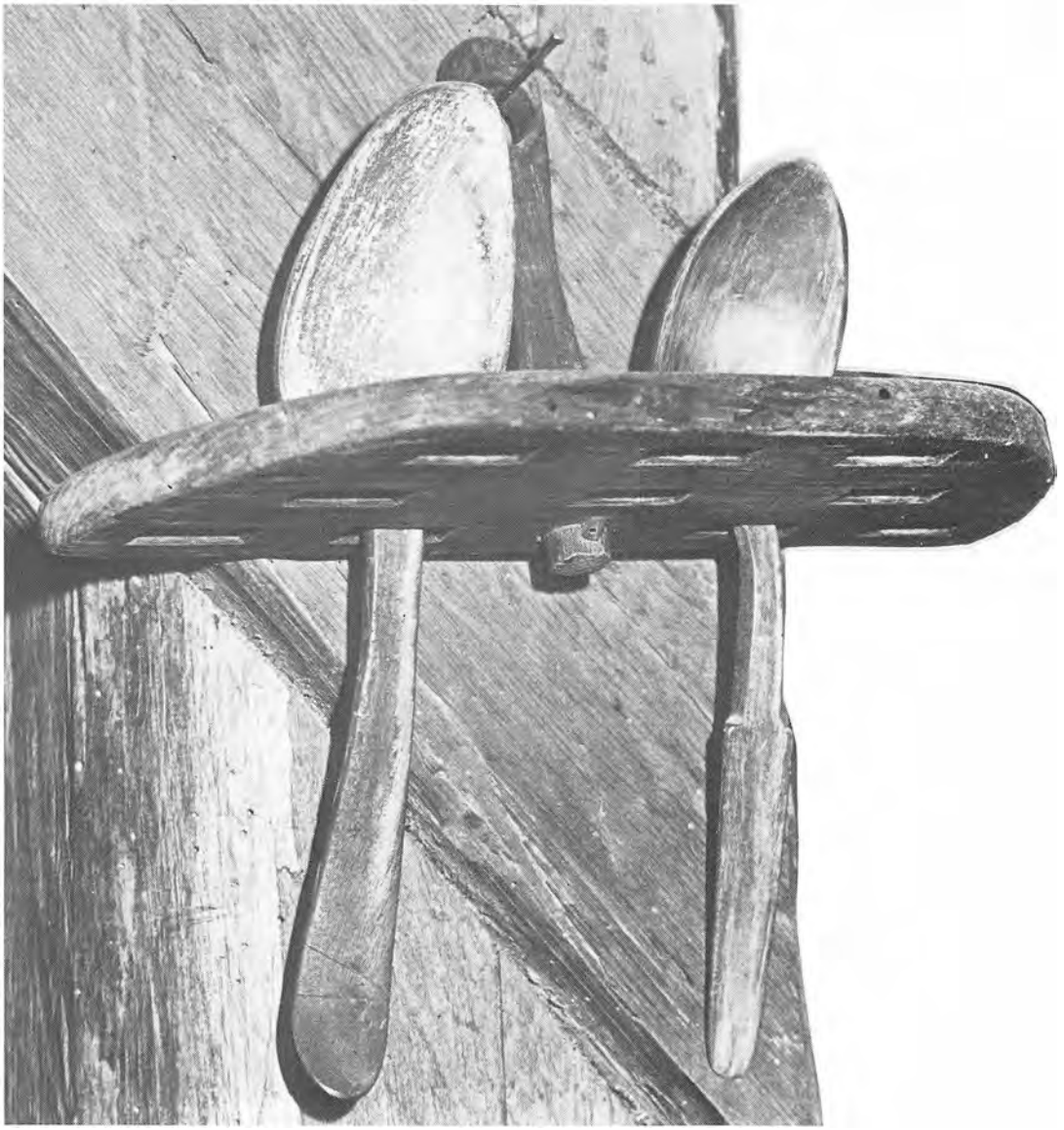
115
En af de ældst kendte afarter af skefamilien er murerens håndværktøj.

Den er kendt af ægypterne og den kommer til Norden op langs Rhinen, hvorfra stenmestrene kom omtrent samtidig med de første kristne munke.

Af gode grunde findes der ikke mange velbevarede murskeer af betragtelig alder. De blev jo slidt op. Denne murske er en ceremoniske i sølv, og den tilhører Københavns Murerlaug.

116
Tinstøbt medicinske med låg. Den er bl.a. blevet benyttet som doseringsske til Ricinus olie.

Museet, Den gamle By, Århus.



117

Skeen er et af de instrumenter, mennesket bruger hele livet fra vugge til grav. Måske derfor indgår skeen også som en del af det udtryk, der benyttes om at afslutte livet: ». . . at have lagt skeen« eller »at have hængt skeen op.«
Når man skal afslutte et eller andet og begynde på noget nyt (og forhåbentlig bedre) plejer vi at bruge vendingen »tage skeen i en anden hånd«.
Vi kender ikke oprindelsen, men kan da lade sætningen danne afslutningen på dette kapitel ved at citere i en fortalelsesform, den fik i 1924, hvor en taler fra Rigsdagens talerstol alvorligt mindede F. J. Borbjerg om: – – –»at nu gjaldt det om at tage skeen i en noget anden hånd.«

117
Hornskeer hængt op i en skehylde. De er fremstillet omtrent i midten af 1800-tallet og har haft mere fornemme datidige sølvskeer som forbillede.
Österslens Museum, Sverige.

Gaflen



118

Gaflen, som spiseredskab ved bordet, er ikke så gammel, som man skulle tro. Den er der hos os først i begyndelsen af 1600-tallet.

Og endda har vejen til spisebordet været særdeles besværlig.

Den betød jo nemlig et brud med den århundredgamle sædvane – at bruge fingrene.

Men gaflen til andre gøremål er ellers velkendt og meget gammel.

I Norden kalder vi den »gaflen«, og vi har måske hentet navnet fra det tyske ord »gabel«.

Gammeltysk sprogbrug har igen fået ordet fra det latinske »gabalus«, der betød galge eller kors.

Fra oldnordisk kendes også ordet »gafl«. Det har dækket en togrenet kæp eller stok. Sådan en har siden vikingetiden været brugt som bærestativ ved husbygning. Den blev kaldt »tvejen« (den togrenede).

På oldnordisk benyttede man også ordet »gafl« om den ende, der afsluttede et hus. Altså det, man i dag kalder en gavl.

Men i mere jordnær form kender vi da gaflen som et uundværligt landbrugsredskab i høsttiden. Høtyven, høtvejen eller forken har vi i Norden kendt siden man begyndte at dyrke jorden. Måske har vi og-

118
Tvejen brugt som støttegaffel for den århundredegamle vippebrønd.
Østjylland. Ca. 1860.

119
Omvendt tregrenet støttegaffel. Midtgrenen støtter bjælken i tagryggen.
På Lolland, Falster og Langeland har man i gammel tid kaldt en todelt kæp for en sule.
Østjyllands ladebygning ca. 1810.



119

så i dette tilfælde hentet forbilledet i det sydlige Europa. Det latinske ord for en fork er netop »furca«.

Det var også navnet på de romerske soldaters frygtede redskab, som betød en rationaliseringstriumf. Den kunne lave to huller i fjenden på en gang.

Den togrenede gaffelkæp fortoner sig langt tilbage i historien, hvis vi tænker på dens anvendelse som fangstredskab.

Sådan har man i syden brugt den som slangekæp, og ved floder og vande i Norden som fangstgaffel for ålen. Dette redskab – lysteren – fik allerede i stenalderen sin særlige udformning med modhager. Den blev udført i ben, og langt senere i jern.

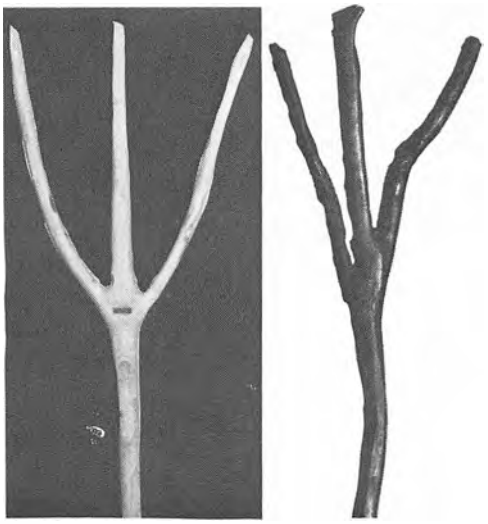
Men den gaffeldelte stang har før den endte som spisegaffel også måttet tjene andre krigsformål.

I midten af 1500-tallet dukkede musketeren op i den spanske hær. Han betjente det nyeste krigspåfund – musketten eller hagebøssen. Den krævede dog flere armkræfter end en mand kunne levere. Den var tung, vejede ofte helt op til 60 kg. Derfor måtte den støttes, hvis man da skulle have nogenlunde sikkerhed for et godt resultat.

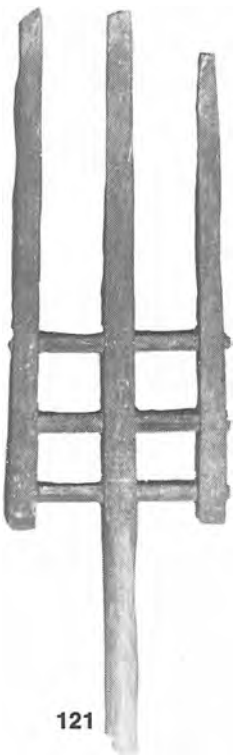
Så opfandt man gaffelstøtten eller anlægsgaflen.

Selv om det må siges, at spisegaflen også har forbindelse med blodige omstændigheder, er dog springet i anvendelsen stort – fra krigsredskab til køkkeninventar.

Der træffer vi den nemlig først.



120



121

120

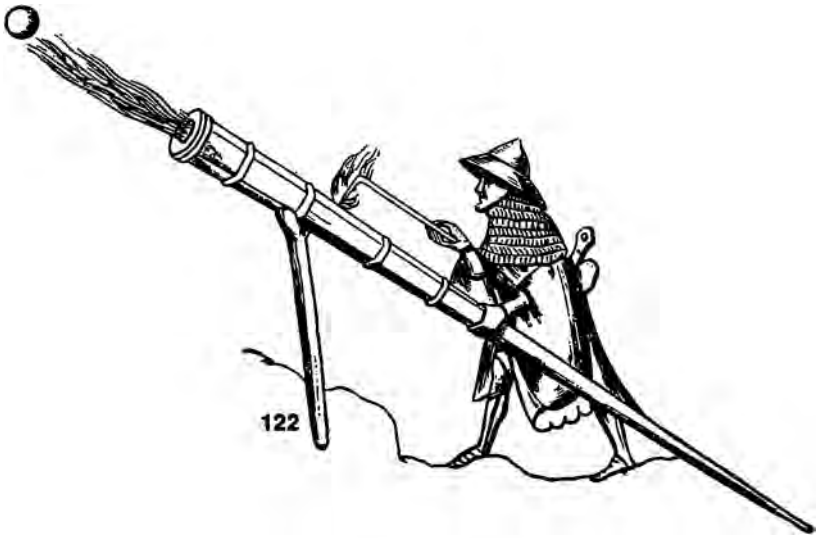
To naturskabte, tregrenede gafler.

Den ene er fra naturens hånd ikke så velformet som høtyv, derfor er den også blevet benyttet til et grovere arbejde. Den har været trækvogn eller stenslæde.

121

Menneskets fremstilling af en tregrenet hjælpegaffel.

Denne velformede og praktiske høgreb stammer fra Knislinge Sogn i Göinge Herred, men formen har været kendt over det meste af Europa. Vi træffer den blandt andet også afbildet på kalkmalerier i vore gamle kirker. Den stammer fra begyndelsen af 1700.





Fra antikken hører vi om køkkengaflen. Men der skal gå mange hundrede år inden den indtager sin plads som bordgaffel til venstre for tallerkenen.

I Italien og Sydfrankrig ved Longchamps har man ved udgravninger fundet ret velbevarede eksemplarer af stege- og ristegafler i jern fra omkring år 150.

Ligesom smeden i sit værksted opfandt den langskaftede tang til at holde det gloende jern på afstand med – må stegemesteren af bitter erfaring have opfundet den lange stegegaffel.

Den kender vi mange eksempler på. Ofte er de fra 1200-tallet udformet med en fin sans for »håndrigtigt værktøj«.

Men i køkkenet er der endnu op til 1400 kun tale om den lange stegegaffel, der gav betryggende afstand fra det varme kød.

Fra det gamle Roms og Grækenlands dagligliv ved vi, at man ikke brugte bordgaffel. Maden blev skåret i småstykker og serveret sådan. De agtværdige romere og grækere brugte så fingrene til madtransporten.

Der var ofte tale om en veludviklet teknik med særlige bevægelser og finger-stillinger. En ceremoni – i forbindelse med spisetraditioner var grundlagt – og holdt sig længe.

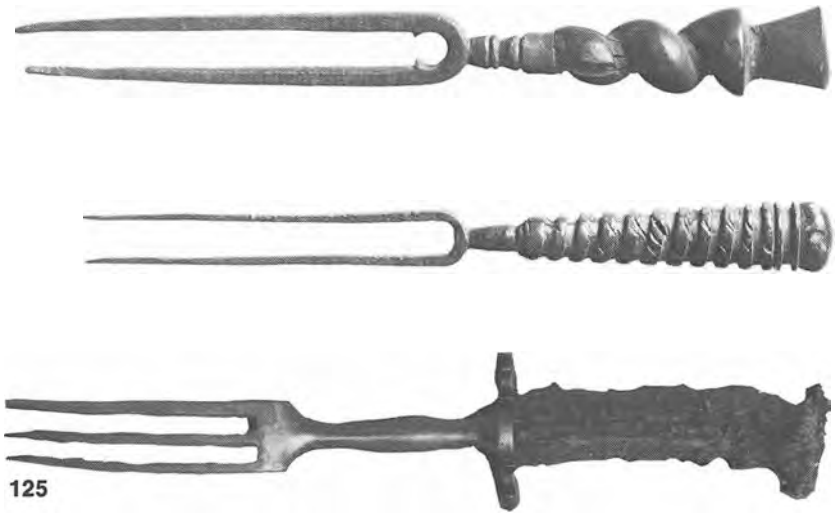
Stritter vi mon stadig med lillefingeren, når vi f.eks. løfter kaffekoppen?

I hele orienten benytter man iøvrigt endnu i dag ikke gafler. Og man har aldrig gjort det, selv om vi har en beretning om, at en byzantinsk adelsdame bringer et eksemplar af en bordgaffel med sig fra

122
Gaffelstokken som kanonstøtte. Krigeren antænder »håndkanonen«.
Fransk træsnit fra ca. 1530.

123
Tregrenet lyster til ålefangst. Denne gaffelform træffer vi som det magt- og værdighedssymbol havguden Poseidon bærer. Det er også Neptuns tregrenede »gaffelfork«.
Glud museum, ca. 1800.

124
Togrenet fangstgaffel med modhager, der virker som lås.
Den har nok hovedsageligt været brugt af dyretæmmere eller jægere, men der foreligger beretninger om at man i midten af 1800-tallet har benyttet en lignende type, når man skulle indfange voldsomme og urolige borgere.
Nationalmuseet.



125

Østen til Venedig. Det skete en gang i 1050. Yderligere er beretteren særdeles troværdig. Det var den strenge kardinal Petrus Damianus.

Var maden for varm, foreskrev den romerske etikette ved bordet, at man brugte »digitalia«. Det var små, syede fingerhætter, som ydede en passende beskyttelse.

Her kan vi måske finde en begyndelse til »engangsservicet«.

Naturligvis var kokken i køkkenet også udsat for at brænde fingrene, når det varme kød skulle udskæres. Han brugte ikke digitalia, men han må altså have opfundet forskæregaflen.

Hermed blev stege- og vendegaflen gjort mindre, og er som sådan et stadie på gaflens vej til spisebordet.

Selv om det naturligvis er vanskeligt at tidsbestemme forskærergaflens entre, må man nok antage, at den også er sent fremme.

Måske skyldes det sene tidspunkt, at forskæreren i de fornemme huse havde hævd på en gammel rettighed.

Den bestod i, at han måtte beholde det stykke kød, han kunne nå om med venstre hånd. Vi kender bl.a. reglen håndhævet ved husholdningen hos Karl den Dristige.

Men vi vender i øvrigt tilbage til forskæreren, når vi går til bords i sidste kapitel.



126

125
To tidlige, danske spisegafler med træskaft fra ca. 1675 og gaffel med dekoreret hjortetaksskaft, ca. 1830.
Nationalmuseet og privateje.

126
Togrenet familielighed, men gaflerne er blevet brugt til hver sit formål. Til venstre en stege- og vendegaffel fra ca. 1750 og til højre en spisegaffel fra ca. 1650. Skaftet er udskåret i ben og med dyreform.
Glud Museum og Nationalmuseet.

I en booptegnelse fra 1297 kan vi se, at den engelske konge Edvard d. I har været i besiddelse af en gaffel, men det fremgår ikke om han har brugt den. Fyrsten i Clemence i Ungarn havde ligeledes kun en gaffel, medens fortegnelsen fra 1328 nævner, at han ejede 30 skeer.

Vi ved endvidere, at hertuginden af Touraine i 1389 kunne lægge to gafler på sit bord, og at hun ejede 9 dusin skeer. Om disse gafler læser vi, at de ikke skulle bruges til kødspiser, men at de kun blev brugt til syltetøj, pærer og bagt ost.

Mange af vore gaffelformer stammer fra Italien, hvor kunstsmedehåndværket tidligt udførtes med stor dygtighed.

De blev på italiensk kaldt »pirone«, der betød – den spidse.

Vi kender en ret tidlig omtale af disse italienske bordgafler. Vi hører om dem, fordi de omkring 1542 ikke bliver brugt efter deres formål.

Det er en af lægekunstens store fædre, Andreas Vesalius, der i sit verdensberømte værk fra 1555, »De humani Corporis Fabrica« – (om det menneskelige legeme) – taler om gaflens brug som dissektionsinstrument.

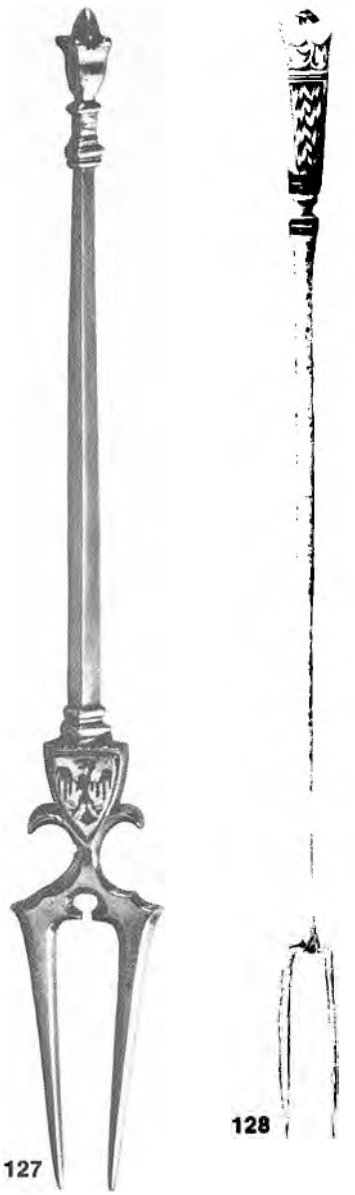
». . . Man kan netop gøre to hager af den slags, som jeg afbilder ved kapitlets begyndelse. Jeg plejer imidlertid tilvirke dem selv (sårhager) af gafler, sådanne som daglig hører til italienernes måltid, og som har fået navn af pyramiden. (spidse).

Om du så tilspidser med en fil de to grene på en gaffel af denne slags og derefter bøjer deres spidser skråt ind som i en halvcirkel, så får du dig en elegant hage . . .«

Såvidt Andreas Vesalius. Hans iagttagelse siger os i øvrigt, at »den spidse« lå på italienernes daglige bord.

Men bordgaflen længere nordpå har været dyr. Den var ny på markedet deroppe, og man betragter den med megen skepsis.

I de helt specielle udformninger og udsmykninger blev den dog et tegn på velstand, især når den blev forarbejdet af de ædle metaller.



127
Konfektgaffel fra ca. 1400. Den er udført efter strengt gotisk skema. Selv de to grene på gaflen kan med god vilje betragtes som udtryk for et gotisk vindue.

Skaftdekorationen viser en graveret ørn. Måske er der tale om en brudegave.

Deutsches Klingenmuseum, Solingen.

128
Kredensegaflen hører til den tidligere viste forskærerkniv fra 1530.

Den har ikke en egentlig gaffelfunktion, men har kun tjent som støtteapparat, når der blev skåret for eller når kødstykket blev vist frem.

Deutsches Klingenmuseum, Solingen.



129

Som følge af det kunne der naturligvis ikke være tale om, at man dækkede bord til sine gæster med husets egne gafler. Man havde helt enkelt ikke nok.

Og der var i øvrigt tradition for, at man medbragte sin egen gaffel (og kniv), når man gik på gæsteri.

Det er ikke muligt at angive, hvor langt op i tiden denne skik holdt ved.

Og det er nok for letsindigt i denne forbindelse at støtte sig til, hvad en rapmundet 1700-tals Pernille belærer sin medtjener om:

Arv: – – »Jeg skulle byde vor skrædder til bords i dag på en dyrekøllert, men jeg glemte, om jeg skulle bede ham tage kniv og gaffel med.«

Pernille: ». . .Du, gæk, det er ej brugeligt mer . . .«

Arv: . . . »– – ikke det? I Æbeltoft hos mig er det dog brugeligt blandt alle.«

Sådan har Holberg aftegnet de honnette ambitioner i 1742 – i hvert fald i Æbeltoft.



130

129

»Opfinderen af sårhagegaflen«. Det er nok troligt, Andreas Vesalius har været glad for sin egen måde at fremstille en sårhage på – af en spisegaffel. Han lader sig i hvert fald afbilde med gaflen i hånden foran i sit værk om det menneskelige legeme, fra 1542.

Tegningen af ham er gjort i træsnit af Stephan á Calcar. Han var en af Tizians lærlinge.

130

Slynggaffel i træ til brug for fletning af uldsnore.

Kristiansstadegnen, ca. 1800.

Det er bemærkelsesværdigt, at alle gafler indtil den tidligste del af 1500 kun havde to grene. På gammeldansk blev en sådan gaffel i øvrigt kaldt en »flejne«.

De to grene fortæller om slægtskabet med forskæregaflen og køkkengaflen.

Men efter 1500 dukker der en tredie gren op.

Martin Luther skriver i en af sine sentenser fra 1510: – »Bed Gud bevare dig for stik af gaffel, thi den sætte 3 huller.«

Det må nok kaldes en utraditionel form for historisk bevisførelse.

Men i denne forbindelse skal det siges, at vi desværre ikke har noget konkret historisk materiale i f.eks. billedform, der kan påvise, hvornår spisegaflen blev brugt ved bordet første gang.

Vi har inventarfortegnelser, dødsbooptegnelser og mere, der fortæller om knive og gafler som efterladenskaber, men langt de fleste er snarere beskrevet som pragtredskaber til beskuelse – end som almindelig dagligt spiseværktøj.

Ejendommeligt nok er det i forbindelse med et modepåhit, vi hører om en ganske speciel udformning af bordgaflen. (og skeen).

I det elegante 1500-tal hærges Europa af »en spansk syge«, der præger dragten. Det var pibekraven.

Det er klart, at denne møllesten om halsen har givet sin bærer problemer. Vel både, når han skulle nærme sig det smukke køn med forskellige hensigter, men selvfølgelig også, når man spiste.

Madens vej til munden blev altså længere, men da man ikke kunne tænke sig at ændre på modeforskrifterne, var det klart, at gaflen måtte forsynes med langt skaft.

Og det indebar jo en fordel. Man kunne nu yderligere understrege sin fornemhed ved at lade skaffet udføre i alle tænkelige, kostbare materialer og med udskæringer, ciseleringer o.s.v. Der blev anvendt el-



131 132

131
Frugtgaffel støbt i sølv og lueforgyldt. Den er fremstillet i Holland i begyndelsen af 1600-årene. Dekorationen er særdeles velproportioneret renæssanceslyng. Før den korsformede afslutning af skaftet er der indgraveret et billede af Maria Bebudelse.

Gaflen er i sin udformning så fornem, at den nok kun har været anvendt ved særlige lejligheder.

Denne type betegnes da også gerne i Sydtyskland og Holland som »højtidsbestik«.

Deutsches Klingenmuseum, Solingen.

132
Fattigmandsgaffel skåret ud i træ med de fine sølvgafler som forbillede. Netop træ har ikke været velegnet til gaffelfremstilling, idet de forholdsvis tyndt udskårne grene let kom ud af form. Gaflen stammer antagelig fra ca. 1820.

Nationalmuseet.



133



134

fenben, guld, sølv og ibenholt. Og gaflerne blev altså lange – ofte helt op til ca. 30 cm.

Det var nødvendigt, når vi f.eks. ved, at Frankrigs modelaps, kong Henrik d. III bar pibekraver, der målte helt op til 80 cm i diameter.

Det skal også bemærkes, at man omkring 1550 så småt begyndte at afdække den fine pibekrave med en halsdug. Noget blev der jo altid spildt, når man med de nye redskaber skulle transportere maden den lange vej. Vi skal også huske, at man gennem århundreder var særdeles fortrolig med at bruge fingrene. Det klarede man til fuldkommenhed, mens gaflerne krævede indøvelse af en ny teknik.

Vi har altså samtidig stiftet bekendtskab med hageservietten. Måske havde Henrik d. III ideen med sig hjem, da han i 1578 vendte tilbage fra en tur til Polen.

133

Naturligvis var pibekraven ikke blot en pyntegenstand for mænd – den blev da også brugt i udstrakt grad af kvinderne. Endda møder vi de fineste variationer og påfund netop i kvindekraven.

Det er tydeligt, at denne meget fine pyntekrave tidligt har krævet en halsserviet, selv om både gafler og skeer fik lange skafter.

Maleriet er en kopi af Cornelis van der Voorts kvindeportræt fra 1622. Kronborg.

134

To sølvgafler.

Til venstre en fornem gaffel fra ca. 1665 med forgyldt skaft og dekoration med et forelsket par. Til højre en rejsegaffel fra 1706 med skrueskaft.

Nationalmuseet og Kunstindustrimuseet.

Da den svenske konge Erik d. XIV var død i 1568, blev der foretaget optegnelser over hans rørlige gods. Det fremgår af disse, at medens han samling af skeer er højst ukomplet, og de samtidig bærer præg af stærk brug, er hans gaffelsæt helt komplet og i god stand.

Men 1600-tallet har endnu ikke hverken sagt farvel til »fingerspisningen« eller affundet sig med dens mere uhygiejniske sider. Selvfølgelig kunne fingrene slikkes rene, men man opfandt samtidig spisehandsken som en formildende omstændighed.

Fra England hører vi tale om gaflen i forbindelse med en rejse til Italien.

Den engelske rigmand Thomas Coryate rejser i 1608 til Venezia, hvor han ser et nyt spiseredskab i almindelig brug ved bordet. Han har ikke kendt disse gafler, men han betages af ideen og køber 6 stykker med hjem.

Han bruger dem selv hjemme i England og arbejder for at også andre skal bruge gafler. Han skriver ihærdigt om brugen af dem og deres fortræffelighed. Men han bliver blot offer for den almindelige latter, og han får endda et smædenavn, der, når det latiniseres, placerer ham på djævlestadiet. Han får tilnavnet »Furcifer«. Springet er jo ikke så langt fra »Lucifer«.

Meget tyder på, at gaflen ikke var helt almindeligt spiseværktøj ved begyndelsen af 1600-tallet i Danmark. Ved hoffet træffer vi dem først omkring Chr. d. IVs sidste regeringstid.

Han benyttede gennem mange år flittigt skrivekalendere, som han lod indkøbe fra Tyskland.

I disse gjorde han sine notater om store og små begivenheder.

Han skriver i sin kalender for 1621, at han d. 1. marts »kiøbte en Skee, en Knif och en Gaffel af Guld med Demanter af en Fransose, hvorfor jeg gav hannem 330 Daler in Specie.«

Hermed har vi for første gang en skriftlig beretning om bordgaflen indført ved hoffet i Danmark.

Den har på samme tid også holdt sit indtog i de andre nordiske lande.



135

135
Engelsk bordgaffel i en form, der gennem 1700-årene var den foretrukne til daglig brug.

Den er fremstillet i London i 1785. Gaflen er helt uden pyntgraveringer eller reliefstøbninger, men skaftet afsluttes med det lille opadrettede svaj, som netop hørte til denne engelske type.

Kunstindustrimuseet.

136
4 af Chr. d. IV's personlige skrivekalendere. Til højre indbundet i mørkt gedeskind med ramme- og monogramprægning i guld. De tre andre er indbundet i pergament med påtryk i farve.

Rigsarkivet.

137
– – »købte en Ske, en Knif och en Gaffel – –«.

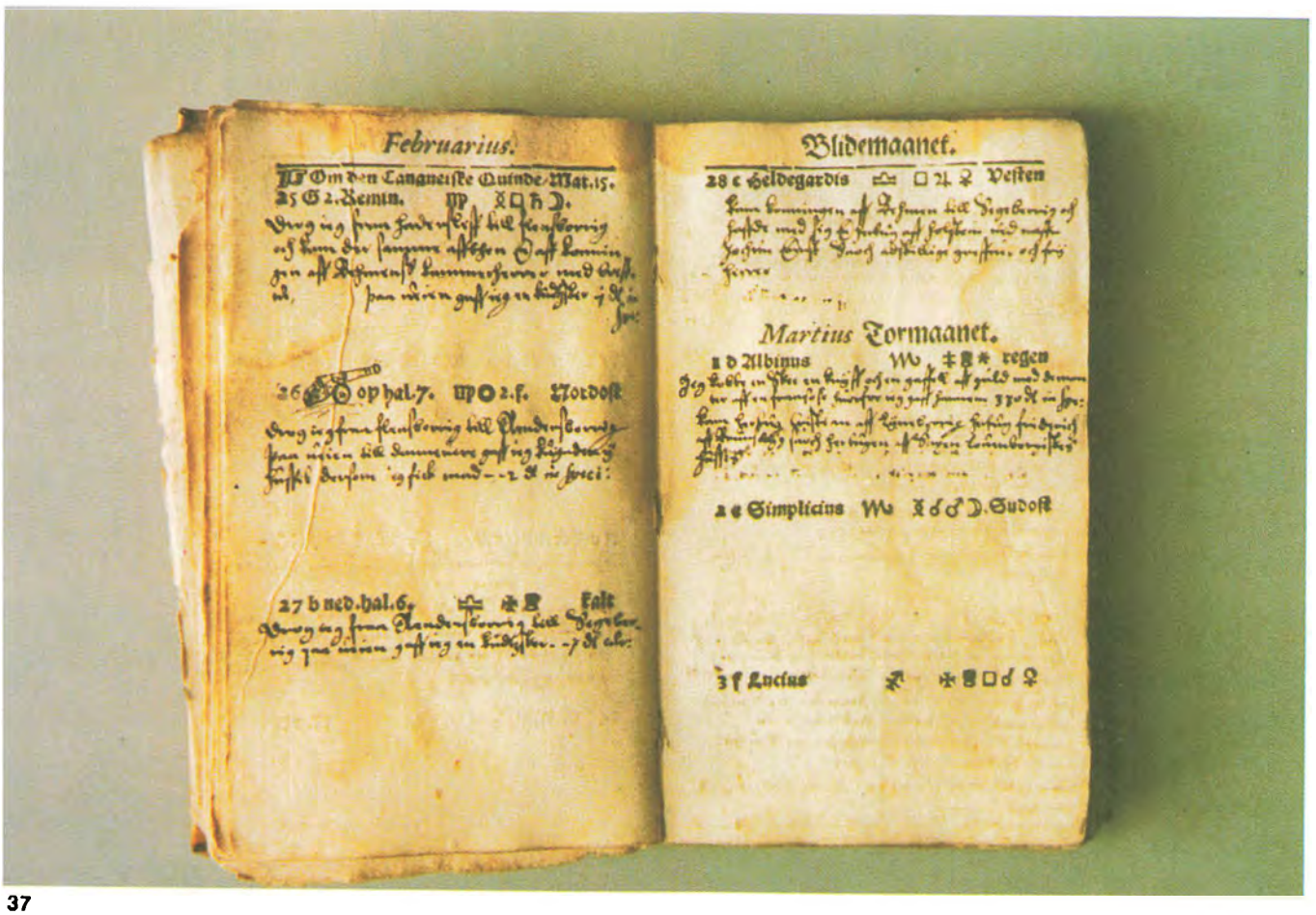
På Albinus dag, d. 1 martius 1621 har det bestemt ikke været i Fjerde Christians tanker, at han med sit lille notat skulle give os et af vore allerførste skriftlige beviser på gaflens ankomst til Danmark.

Rigsarkivet.

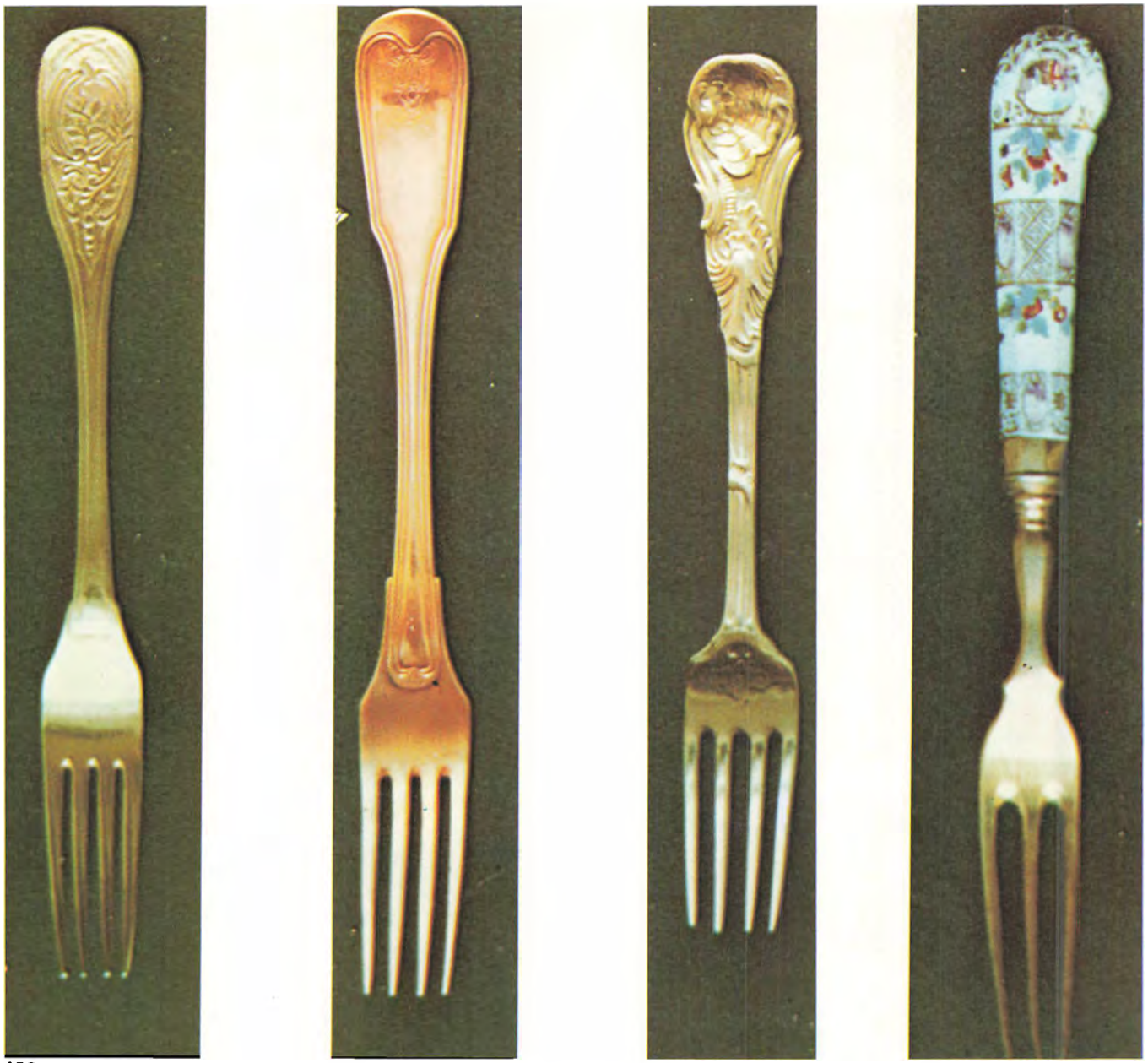


136




Februarius.
Om den Cananeiske Quinde/Mat.15.
25 G 2.Remin. ♍ ☌☐ h ☽.
26 ☉ op hal.7. up ☉ 2.f. Nordost
27 b ned.hal.6. ♑ ♂ ☿ Kalt
Blidemaanet.
28 c Heldegardis ♎ ☐ ♃ ♀ Vesten
Martius Tormaanet.
1 d Albinus ♌ ‡ ☿ ☀ regen
2 e Simplicius ♌ ☌ ☐ ♂ ☽. Sudost
3 f Lucius ♐ ☀ ☿ ☐ ♂ ♀

37



138 139 140 141

Enkedronning Sofie døde i 1631. Hun ejede store værdier, som alle blev optegnede, men i disse fortegnelser findes der ikke omtalt en eneste gaffel til bordbrug.

Vi har bevaret et sæt gafler, som Frederik d. III købte i Frankrig omkring 1652. De er udført i guld og har almindelig skaft, som virkelig er formet til at tage om – og ikke blot til pynt. På disse gafler møder vi 4 grene.

Det taler om, at vi nu har den type gaffel, som omtrent uændret holder sig til vor tid.

138-141
Fire guldgafler fra det kongelige sølvkammer. Fra venstre Frederik d. VIIs gaffel fra 1850, dronning Maries dobbeltriflede guldgaffel fra 1790 og prinsesse Sophies gaffel med den karakteristiske muslingeskal på skaftenden.

Til højre en dessertgaffel med forgyldte grene og porcelænskaft fra Meissen.

Denne gaffel er dateret 1737 og fremstillet i Dresden

Det kongelige Sølvkammer.

Fra den seneste del af 1600-tallet møder vi gafler side om side med skeer og knive, nævnt som par eller i dusin. Nu er de mere almindelige i bedre huse og hos borgerskabet. Gafler er ikke udelukkende pragteksemplarer, man opbevarer i særlige æsker eller skrin.

Men selv om gaflen bliver et mere almindeligt værktøj, er det fejlagtigt at tro, at brugen af fingerværktøjet er slut. Hos almuen brugte man, som vi tidligere så, stadig de fem.

Medens gaflen i sine barndomsår kommer i stærk modvind fra moralister og udøvere af satiren, ser vi, at den fra slutningen af 1600-tallet nu accepteres i en sådan grad, at den bliver genstand for behandling hos forfattere af de skiftende tiders håndbøger i takt og tone.

I en udgave fra ca. 1680 af Courtin: »Traite de la civilité – –« hører vi om sømmeligheden i kun at bruge de tre fingre med elegance fremfor at fatte om gaflen med hele hånden. Og mon det udelukkende er praktiske grunde (fysiske love), der i dag får os til at anbringe pegefingeren på gaflen som vi gør?



143



142

142

Pegefingeren støtter på gaflens skaft, men lillefingeren stritter ikke ud. Hænderne og gaflerne er tegnet under et måltid, hvor man ikke har haft brug for at vise sine gode manerer. Van Gogh har gjort forstudier af bøndernes hænder til brug for sit maleri af kartoffelspiserne.

Rigsmuseet. Amsterdam.

143

Til højre en helstøbt gaffel, hvor skaftet med de graverede fingerriller har form som et stemmejernshåndtag. Den stammer antagelig fra begyndelsen af 1700.

De to andre gafler har 4 grene med spadelignende afslutning på skaftet. Den ophøjede kant langs hele randen af skaftet fortsætter som et dekorativt led ud i grenstykket.

Formen er fransk, og de stammer sikkert fra 1850.

Ystads Museum, Sverige.

Spiseredskaberne mødes



144

I de tre foregående fortællinger har vi set, hvordan kniv, ske og gaffel hver for sig bliver til, udvikler sig og bruges.

Det er vel på tide at lade dem mødes på bordet, og det gør de nok omkring begyndelsen af 1700-årene.

Det er interessant at se, hvorledes man gennem tiderne har opbevaret dem sammen, når de ikke var i brug.

Kniven har vi set placeret ved bæltet gennem flere hundrede år. Der begyndte den jo før den kom på bordet og blev spisekniv.

Men også skeen har siddet i bæltet.

Borger- og bondemand har gennem årene båret skeen stukket ind langs bæltekanten, men vi ved, at kvinderne også har haft den hængende i bæltet sammen med husets nøgler. Måske har denne ske endda været hendes brudeske, som hun fik af sin fæstemand.

Gaflen ved vi ikke så meget om i den forbindelse, det er nok ikke troligt, den har hængt langs siden.

Naturligvis har bæltehænget været praktisk, når man f.eks. var på vandring og selvfølgelig skulle have mad undervejs.

144
Dette må vel i egentligste forstand kunne kaldes et møde mellem ske og gaffel – i 1530. Det runde laf kan heftes til gaflens to grene ved hjælp af de påloddede bøjler. Skaftets øverste del er udboret til et hul, hvori der kan skrues en tandstikker. Inskriptionen på laffets bagside betyder: »Religion er livets grundvold.« Nationalmuseet.

Og netop i forbindelse med vandringen eller rejsen har vi vidnesbyrd om, hvordan man opbevarede spiseværktøjet.

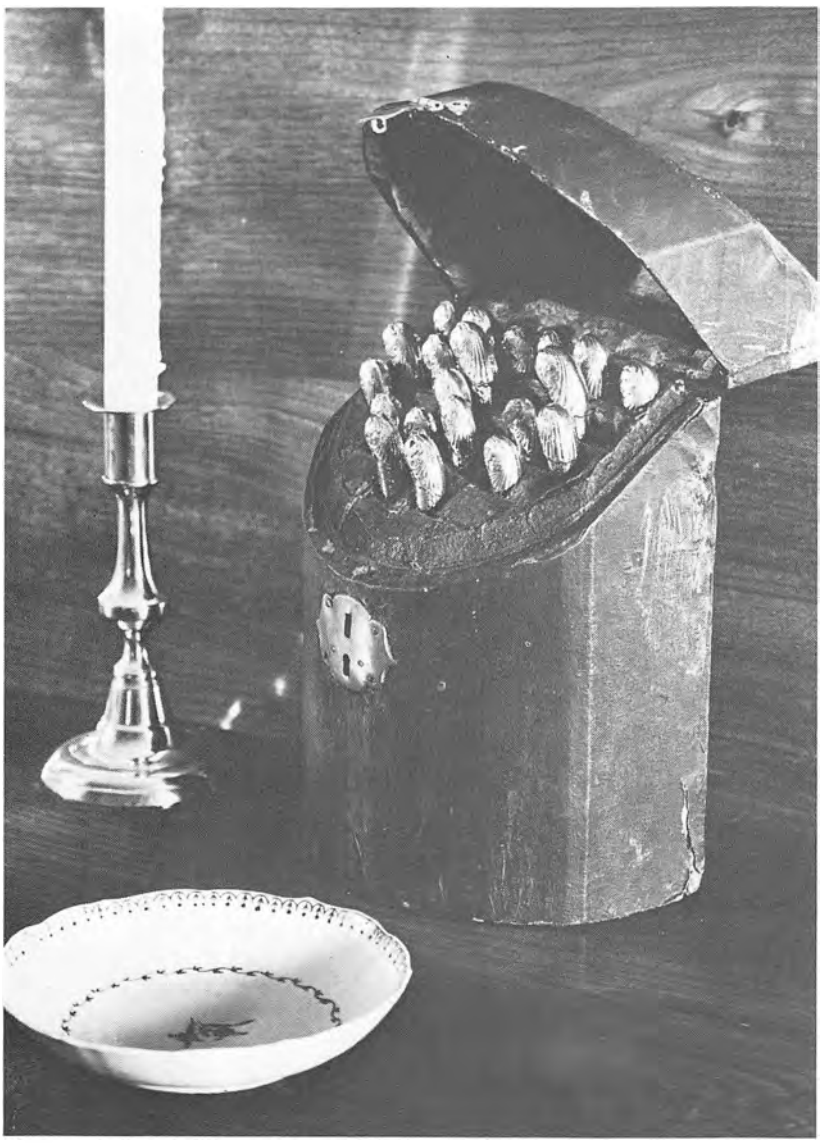
Man har bevaret mange etuier i mere eller mindre rigt varierede udgaver, der var beregnet til at tage med på rejse eller gæsteri. I sådanne private etuier kan man også træffe andre rare ting, der var gode at have ved hånden, f.eks. neglerensere og tandstikkere.

Etuierne kendes i trææskefacon med klaplåg og skrinfacon med foring indvendig og måske beklædt med dekoreret skind udvendig.

Det er naturligt, der tegner sig en forskel på, hvordan almuen, borgerskabet og herskabet gennem tiderne har opbevaret spisegrejerne.



146



145

145

Æske med låsbart låg til knive, skeer og gafler.

Redskaberne har tilløb til »pistolhåndtag«, som de kendes fra begyndelsen af 1700-tallet. Måske stammer formen fra Sydtyskland.

Æsken er tilvirket i England omkring 1750.

Kulturen i Lund.

146

»gid vi må gaffel få til vor umage kniv . . .«

Johan Herman Wessel (1742–1785) fortæller i digtet »Gaffelen« den gamle historie om guderne, der i menneskeskikkelse besøger jorden og lader menneskene ønske tre gange.

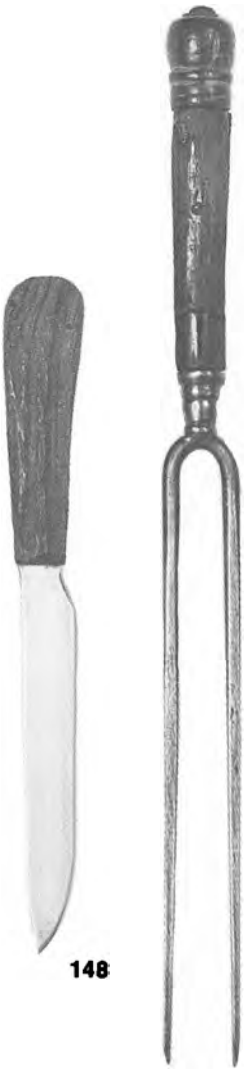
Som det går i alle andre historier af samme tilsnit, ønsker de også her helt fejl. Endog sådan at manden bliver vred over konens andet ønske, hvorefter han ønsker, at gaflen sad i hendes liv.

Digtet blev første gang offentliggjort i »Viborger Samler nr. 5 1781.«

Tegningen er dog gjort i 1895 af tegneren Nils Wivel.



147



148

Det er også indlysende, at netop opbevaringsmetoden eller stedet hænger sammen med værktøjets værdi.

I bonde- og borgerhjem er det velkendt, at man ofte opbevarede ske og gaffel i en sprække under bjælken, eller på en flad træliste under loftet.

Denne fralægningsplads var gerne lige over langbordet. Går vi i køkkenet, træffer man her en variant af ophængningsmetoden. Og den har vi endnu.

Det er den lille, ofte karvskårne hængehylde med huller i og plads til køkkenets redskaber – den store grydeske eller sleven.

Men man kunne klare sig med mindre, f.eks. en fremspringende træ- eller murkant eller en påsømmet træliste.

Det krævede så til gengæld, at skeen fik en særlig udformning. Den blev snittet med krog på skaftet.

Medens vi er i køkkenet, kan vi jo finde både ske-

147
Trææsken til opbevaring af madskeen er ikke et udtryk for at beskytte skeen mod snavs, smådyr o.s.v. men den skal snarere ses som ejermandens ønske om at manifestere sin ejendomsret ved at lukke den under låg.

Den håndskårne æske med skydelåg har været personligt gemme siden slutningen af 1700-tallet.

Glimmebodagården, Skåne.

148
Et umage par – fundet i kaptajnskahytten i Wasa skibet. Madkniven er en tydeligt overgangsform fra dolk til spisebordskniv.

Begge dele er antagelig fra begyndelsen af 1600.

D. 10. aug. 1628 var der i Stockholm klar til regalskibet Wasas jomfrutur. Men det nåede ikke langt ud, før det kæntrede og gik til bunds for øjnene af tusinder af Stockholmere og Gustav d. II Adolf. Der har det ligget siden med alt sit udstyr, indtil det igen dukkede op af vandet i 1959.

Statens søhistoriske museum, Wasavarvet, Stockholm.



149

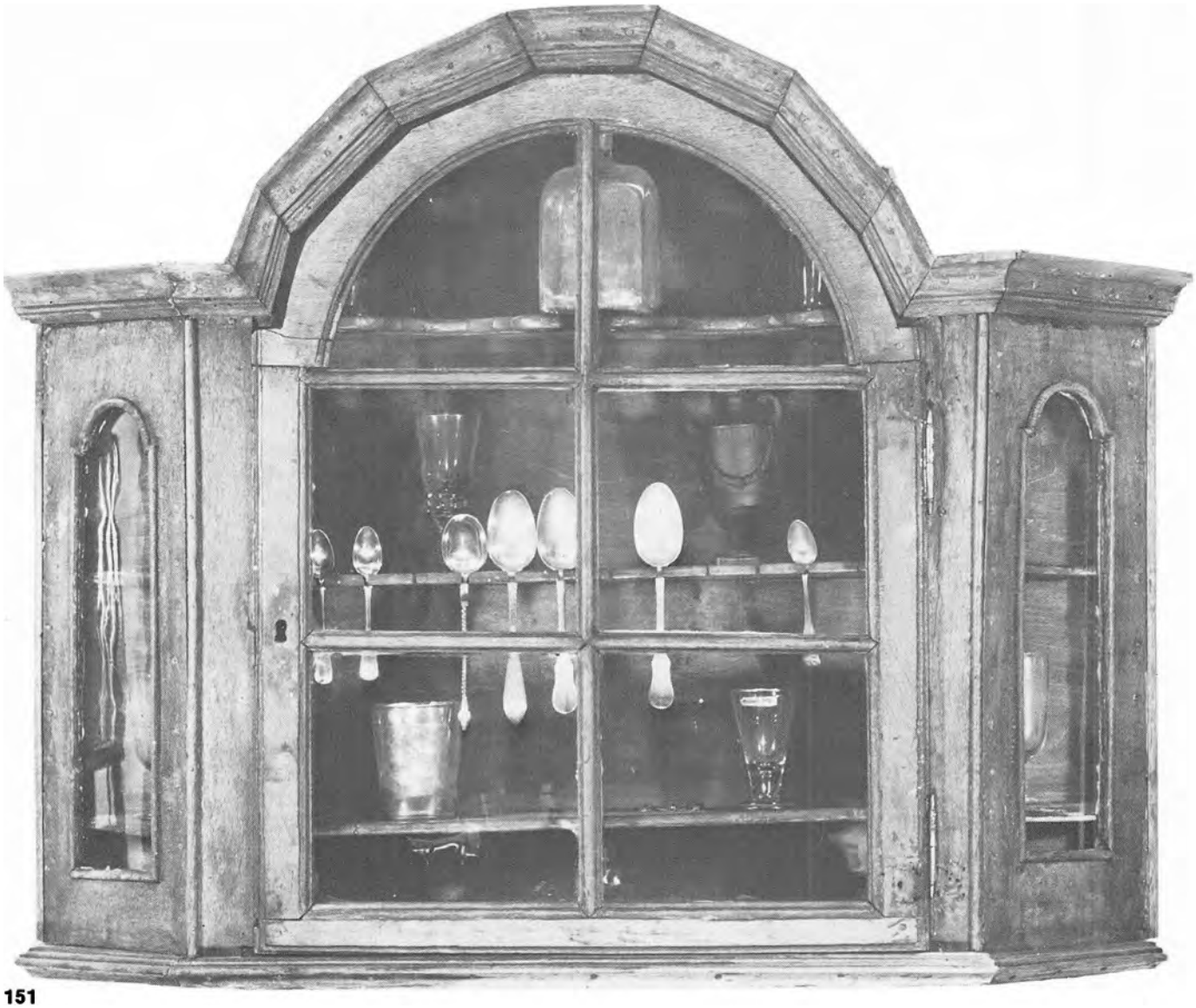


150

er, knive og gafler i den store skuffe i bordet. Det lader sig gøre at finde dem på samme måde inde i storstuen. Her har man også gennem mange århundreder opbevaret sine spiseredskaber i skuffen, om man ikke fandt det godt at anbringe dem i bjælken.
Når ske, kniv og gaffel repræsenterede en større værdi, flyttede de ind i skabet efter endt brugt. Og i skabet har de så skiftevis været gemt bort i den aflåsede

149
Trææske udført specielt til en fornem ske. Det er et typisk rejsebestik fra ca. 1530. Klaplåget er hængslet med drejetap. Kulturen i Lund.

150
Sådan har man opbevaret skeer hos almuen gennem mange hundrede år. Denne meget praktiske hulhylde er velkendt og også benyttet i dag. Det er jysk almuesnedkeri udført som husflidarbejde.
Skeerne er ikke almindelige spiseskeer, men træskeer til brug ved køkkengryden. Museet i Glud, Jylland. Ca. 1800.



151

skuffe eller ophængt i en udskåret træliste på skabets bagvæg. Det var i øvrigt en ofte benyttet plads til gæsteværktøjet.

Så var der jo i det mere velstillede bonde- eller borgerhjem mulighed for både at gemme bort og at skilte med sin rigdom på rad og række.

Det rummelige hjørneskab har mange fine slægtninge i form af skabe og kommoder til brug for opbevaring af bestik eller andet bordtøj.

Mennesket har nok altid følt en trang til at pynte rammen om deres ejendele – i relation til tingens værdi.

Det fremgår klart af de pragtskabe og chatoller, vi har opbevaret i slotte og herregårde.

Og med dem forlader vi borger- og bondestanden i almindelighed.

151
Hængeskabet har gennem årene været det foretrukne opbevaringssted hos land- og byalmuen. Heri kunne man gemme spisegrejerne, brændevinsflasken og huspostillen. Dette hængeskab har glaslåger, så familiens udstyr kan ses. Skeerne er ophængt i den meget benyttede hyldeliste med skeskår. Det var indskæringer i hyldens kant. Egetræskabet her er måske fra midten af 1700, og det opbevarOdder museum.

152
Rejsebestik med håndtag i udskåret elfenben. Det var et meget yndet materiale til 1600- og 1700-tallets skafter. Ofte var det udskårne helgenfigurer, kvindeskikkelser eller dyr.

Etuiet er formet i læder med prægning i mønster.

Har omkring 1750 tilhørt den svenske grev G. F. Gyllenborg.

Kulturen i Lund.



152











154



153

153

Opbevaringsmulighederne for de få private ejendele var ofte ringe, når karl eller pige tog fæste hos bonden. Men man havde selv sit møbel med, enten kiste, kasse eller kommode. Her har pigen lagt sine spisegrejer ned i læddiken (kasserummet) i standkisten.

Othinslundagården, Skåne.

154

Spisebestik, der nok har været brugt i felten i en officersmesse i begyndelsen af 1700-årene.

Gaffelgrene og knivsblad kan foldes op i skaftet, der er udført i jern med sølv og benbelægning.

I pistolskaftenden sidder en lille sølvplade med inskription:

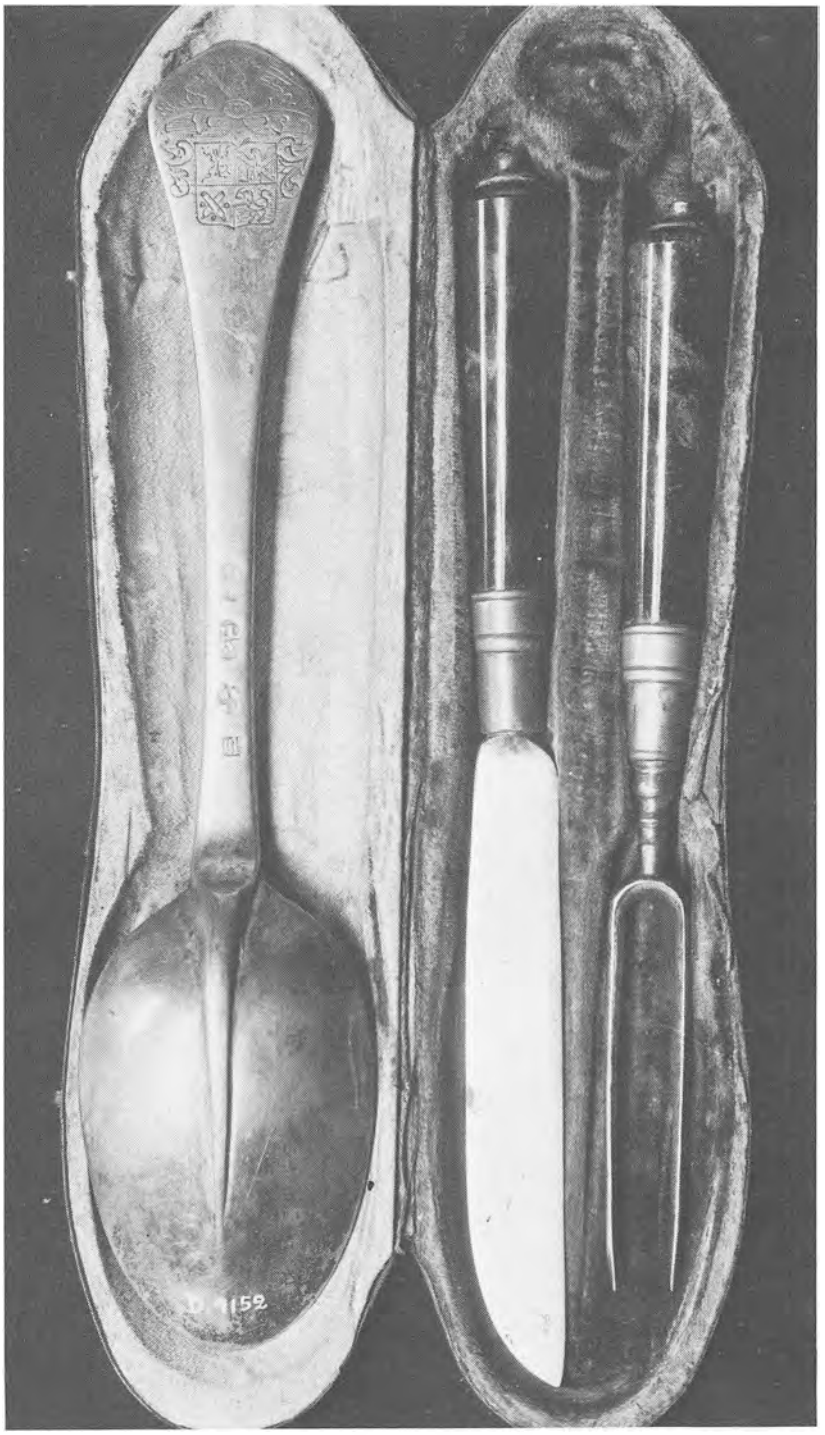
»CAROLUS XII.

Vivat er lebet noch.«

Karl d. XII bliver som bekendt skudt i 1718, så inskriptionen er gjort lige i sidste øjeblik.

Navnetrækket H N A O bærer nemlig årstallet 1717.

Nationalmuseet.



155



156

155

Rejseetui i brunt læder og med ejernavnet, I. C. F. Nissen trykt i guld. Men det skal man nu ikke lade sig narre af. Sættet har nemlig været Tordenskjolds. Skeen har »rottehale« eller »überwurf« som de tyske sølvsmede kaldte det. Sættet er fra tiden, hvor denne samlemetode var ved at forsvinde. Det er fremstillet af den københavnske sølvsmed Hans Nielsen i 1705.

Nationalmuseet.

156

»Hvis sølvkammersvenden er smuk, venlig og omgængelig, så pryder han ethvert hof elier husholdning«.

Sådan siger kogemester Rumpolt i 1675 om den person, der havde ansvar for det gyldne udstyr på bordet.

I øvrigt påhvilede det sølvkammersvenden at tildække alle herlighederne med en hvid dug inden gæsterne skulle komme.

Rumpolt nævner mærkelig nok ikke ærligheden som en af hans dyder. Men den har vel været en selvfølge.

Træsnit fra Rumpolts kogebog 1675.

157

Silkeforet bestikæske fra London ca. 1880 med indlæg på bakker af dansk tilvirket sølvbestik i det berømte herregårdsmønster, Det er siden 1900 blevet fremstillet af Carl M. Cohrs sølvvarefabrik i Fredericia.

Skal vi fortsætte den skitserede udvikling, må vi begive os indenfor hos adel, konge og fyrste, hvor man kan få et indblik i beholdningen af bordbestik gennem mange hundrede år ved at se ind i de allerstørste opbevaringsæsker: bestikkammeret eller sølvkammeret. Det er f.eks. muligt i dag at beundre herlighederne i Rosenborg slot, men vi kan også få et godt overblik ved at slå op i forrige tiders inventarfortegnelser, der klart fortæller, hvad huset evnede at stille og lægge frem på bordet.



157



158



159

158

Kniv, ske og gaffel udført i Muranoglas. Redskaberne har nok hovedsagelig været benyttet som led i bordpynten. De stammer fra ca. 1709, hvor Fr. IV fik en stor samling glas foræret under sit besøg i Venedig.
Rosenborg Slot.

159

Guldmundtøj opbevaret i bestiketui i det kongelige sølvkammer. Vi har tidligere mødt dette overdådigt dekorerede rokokosæt. Det var udført til prinsesse Sophie Magdalene i 1760. Æsken indeholder en lang marvske, en lille spade til salt og den muslingeskalformede guldæske til salt og peber.
Det kongelige Sølvkammer.

Vi går til bords



160

Endnu i dag skal man vel nok vogte sig for at gå 13 til bords. Selv om vi naturligvis ikke er overtroiske i en moderne tid med spisebestik formgivet i rustfrit stål eller plast.

Men lad os da gå 2000 år tilbage – til overtroens oprindelse.

13 mennesker til bords betyder ulykke, det har vi hørt om.

»Tretten til bords« er en form for overtro, der har domineret i den kristne verden siden beretningen om den store nadver. Her sad Kristus ved bordet som nr. 1 eller nr. 13. Vi ved, hvilken skæbne han fik.

Og vi ved, at Judas tog sit eget liv. Hvis vi regner ham som nr. 13, kan vi altså finde to mulige forklaringer på, at nr. 13 ved bordet skulle komme ud for en ulykke.

Men nu skal det nok huskes, at der samtidig er tale om en tid, hvor tallet 12 optræder som repræsentant for det normale – eller det sædvanlige.

Vi har f.eks. nemt ved at placere det i orientens talsystemer. Vi kender året opdelt i 12 måneder, de 12 apostle, »dusinet fuldt« og meget mere.

Ud fra dette er det naturligt, at tallet 13 måtte indtage en særlig plads. Det var jo én udover det nor-

160
Apostelbestik sat på plads i et læderetui, der er opdelt i 13 rum.

Sættet består af 12 knive, hvor skafterne i elfenben er udskåret som apostlene.

Knivene står i cirkel om figuren i midten. Den er skaftet på en gaffel.

Bestikket er fremstillet i Frankrig i slutningen af 1500.

Deutsches Klingenmuseum, Solingen.

161
Bordet er dækket - til 12 personer i 1977. Det perfekt gennemførte arrangement er en hyldest til vort berømte, danske service, Flora Danica, som vi ser mere til på side 102.

Bordet er dækket af Den kongelige Porcelænsfabrik.

162
Tretten til bords. De tolv apostle og Kristus »sideligger« til bords efter orientalsk skik. Kristus velsigner måltidet, men en af bordfællerne ser ud til at være særlig sulten.

Der er appelsiner på bordet og en kogt høne midt for.

Billedet er malet på væggen i Sankt Angelo kapellet i Capua i slutningen af 1000-tallet.



161



162

male. Om der skulle findes en skjult symbolik i, at man langt senere anskaffer sig spisebestik dusinvis, kan ikke siges. Men i mange senere booptegnelser træffer vi netop skeer, knive og gafler dusinvis eller i et antal deleligt med 6. Og sådan køber vi måske ind endnu.



163



164

163

En anden opdækning til 9 sultne. Det er Oliver Twist foran. Han chokererer som bekendt hele forsamlingen med sine dårlige manerer ved at bede om mere i skålen.

Tegningen er i 1884 fremstillet til Dickens fortælling.

164

For os er det naturligt at gå tilbords – for dernæst at sætte sig ned. Men gennem flere hundrede år har det forekommet den nordiske almuehusmoder ligeså naturligt at stå op. Måske skal det ses som et udslag af den ansvarsfølelse, hun har næret for at hendes arrangement forløb rigtigt og ikke som et udtryk for mindreværd.

Maleren Viggo Johansen (1855–1930) har gengivet kartoffelskrælningen og måltidet hos et gammelt fiskerpar i 1884.Hirschsprungske Malerisamling.

Bordet



165



166

Fra de tidligste samfund i landene omkring Middelhavet og fra Asien ved vi, at man i almindelighed sad på jorden eller lå til bords på et tæppe, hvor maden blev serveret. Herfra stammer i øvrigt vor serveringsbakke. Den blev gjort i f.eks. kobber og var en ekstra beskyttelse mod jord og sand.

På bakken kunne der placeres skåle, hvorfra man tog maden med fingrene.

Fra Ægyptens »pyramidetid« omkring 1300 f.Kr. er der overleveret borde og stole i fornem udgave. Selv om bordene har været brugt til maden, er det ikke sandsynligt, stolene alene har været daglig »spiserumsinventar«. De har også været brugt som »højsæder« for konger og præster.

Romerne lod sig hæve lidt over jorden. Maden spiste de oftest fra løjbænken, og man brugte små spiseborde f.eks. med 3 ben. Men de kulinariske glæder i det antikke Rom krævede også anretterborde. Dem har vi fundet som store massive borde, hvor de to gavlben var rigt smykket med plante- og dyreornamentik. De blev udført i marmor eller bronce.

De mere velhavende huse i det gamle Rom kunne i øvrigt fremvise et særligt rum Triclinium – der kun blev benyttet som spisestue.

Det var almindeligt, at man her havde 3 spisesofaer arrangeret sammen med de lave borde.

Hver sofa kunne give plads til 3 liggende spisegæster.

165
Det lange kassebord var almindelig brugt hos almuen i hele Norden nok indtil midten af 1800. På bordet står lågkanden med øl og ved husbondens plads ligger huspostillen.

Lunnahöjagården, Degeberga, Sverige.

166
Spinkelt serveringsbord udført i runde pinde, måske bambus. De to samtalende herrer ligger på bænke, medens tjenerinden lytter med.

Man støtter venstre arm på en dekoreret pude.

Billedet er en del af en vasedekoration på en »krater« vase. Den blev i Grækenland brugt til blandet vin. Den øverste dekoration er en frise, som går hele vejen rundt og viser en banket med Herakles og Eurytios ca. 600 f.Kr.

Under hvert bord i denne frise er der en lænket hund.

Den har samlet rester op. Kun en af personerne holder en kniv.

Museet, Louvre.



167



168

Af denne grund inviterede en romer derfor kun sine gæster i et antal, der var deleligt med 3.

De lange bænke og store gavlborde dominerede Europa helt op til 1400-tallet, hvor det nu også blev almindeligere at anvende taburetter, selv om vi først har egentlig sikkerhed for, at stolen omkring spisebordet viste sig i renæssancens begyndelse.

Det var samtidig med, at de lange borde fik 4 ben.

På en tid, da man i det varmere og kulturelt højtudviklede Rom lå til bords, er vi her i Norden rykket sammen omkring ilden.

167

Spiserum - Triclinium - fra Pompeji med udsigt til det fri. De tre stenbænke blev belagt med hynder og fra det runde bord i midten kunne man forsyne sig.

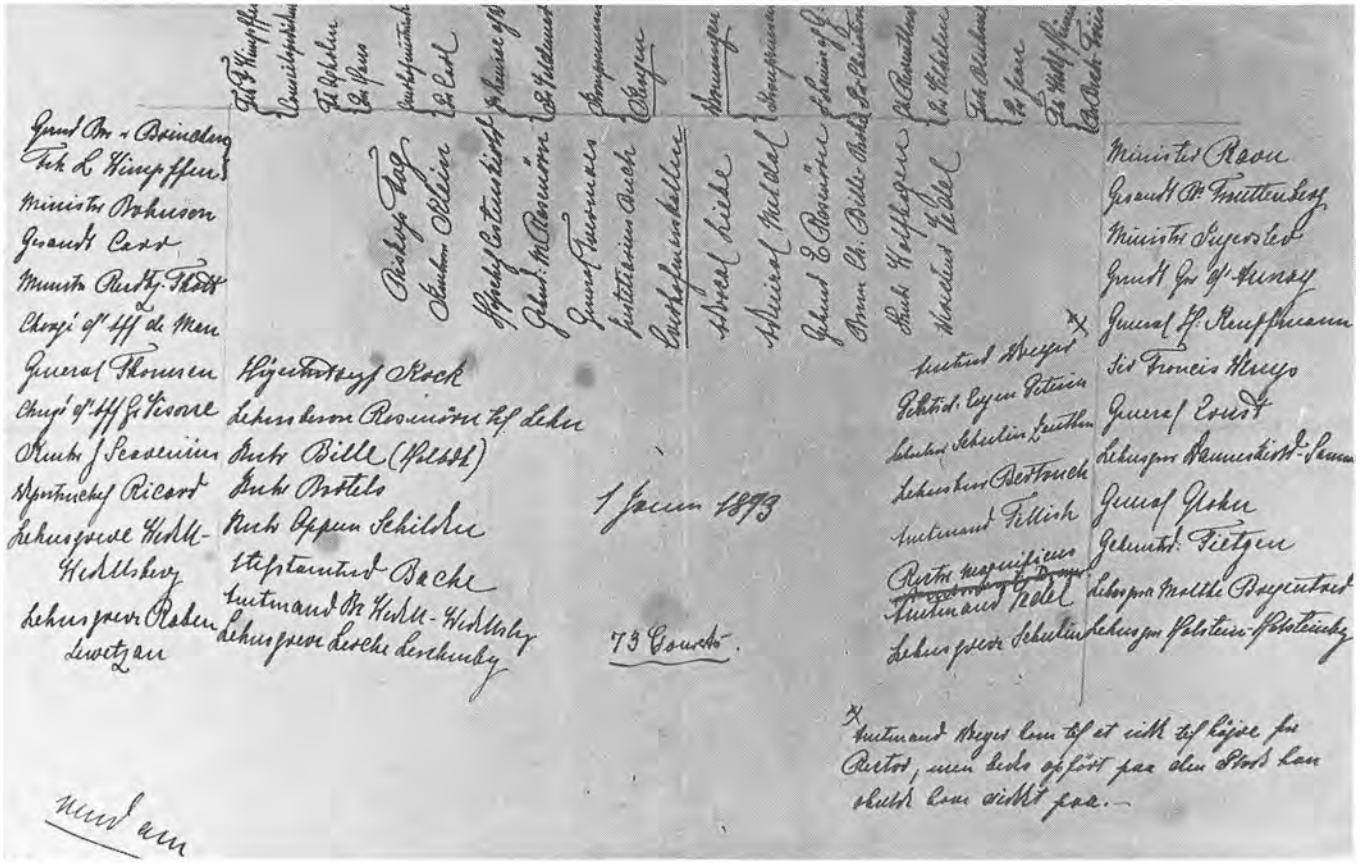
168

Et fromt måltid i 1555.

Olaus Magnus fortæller, at man i Norden siden den katolske tro kom til landet var begyndt at afholde fromme fællesmåltider.

Pigen i midten med krans om håret sidder ikke med ved skiven, men hun holder madskålen frem. Der er dug på bordet, drikkeskål, skinke og store forskærerknive.

De to lyssvende – kertesvende er ikke opvartere, men holder de store lys i et bandoler.



169

Den var der i vikingetiden som en ildrende midt i rummet.

Ofte var langbordet jordfast parallelt med ilden. De lange bænke var stillet mod væggen og man havde front mod ilden.

Fra denne side kunne der bæres mad frem.

Det er nok troligt, at vor tids storopstilling i hesteskoform har sin oprindelse her.

Fra middelalderlige billeder i træsnitform og på kirkernes malede vægge har vi endvidere fortællinger om, at man hos almuen ofte brugte bordplader uden ben, når man spiste. Sådan en plade kunne man være flere om. Den lå henover knæene og kunne give fralægningsplads for den føde, man var i færd med at spise. Når måltidet var endt, blev pladen ofte hængt op på væggen.

169
Den velbekendte århundredgamle bordopstilling i hesteskoform, – gengivet som den ofte har set ud – før bordene blev stillet op.

Der skal være plads til 73 kuverter d. 1. januar 1893.

Rang og placering ved bordet har altid været et stort problem.

Den fornemste plads var tæt ved værten. Allerede Lucas sagde jo: »... det er bedre om din herre siger, – ven, sæt dig højere op.« –

Hofmarskallatets arkiv.

170
Barokbord og stole til et mindre måltid.

I hjørnet ved bagvæggen står det plane vægskab i to afdelinger. Skabet er blevet brugt til opbevaring af fornemmere spiseværktøjer i sølv.

Slottet Oporow, Polen. Ca. 1680.

171
Spiseplads med vinduesbænk og hjørneskab. Bordet er et kassebord, hvori man kunne placere bordudstyret, ca. 1820.

Tomelilla Byagård, Sverige.



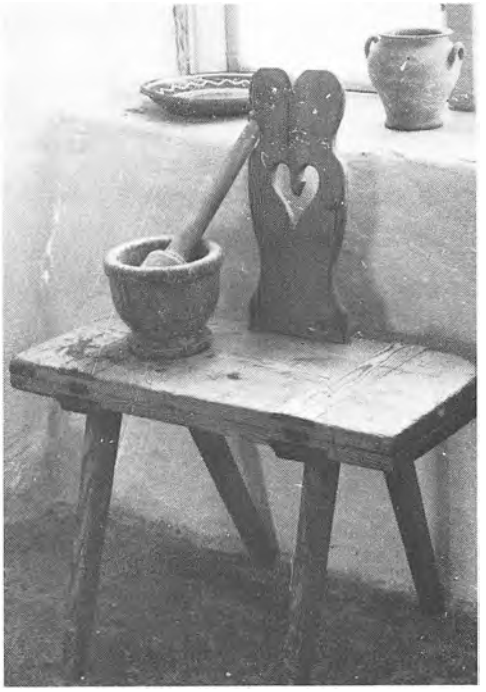
170



171



172



173



174

172

Bordet i Simons hus består af en plade lagt på to bukke, som vi kender det fra middelalderen. Billedet forestiller den ceremonielle fodvask, da Kristus besøger Simon. Det er malet af hollænderen Dirk Bouts (1410–1475)

Kunstmuseet i Berlin,

173

Bord og stol er nære slægtninge, selvom stolen er yngst. Familieskabet ses bedst i de tidligere »stolborde«.

Ryggen kan klappes ned og sædets sidste del danner en bordplade.

Ca. 1830.

Christinehof Slot, Sverige.

174

Kalkmaleri fra Fakse Kirke med 3 middagsgæster ved en knæplade. Måske fortæller figuren til venstre, at der er tale om gæster ved festen, hvor Johannes Døberens hoved blev ønsket på fad.

Ca. 1490.

Nationalmuseet.

Bordets udstyr

Udstyret på bordet gennem tiderne fortæller en lang og rigt varieret historie om dagligdagens fattigste nødvendighed og om overflodens mangfoldighed både i almindeligt udstyr og anstrengt påhitsomhed.

Hvad med en stor guldfasan på æg af diamanter som bordpynt?

Men vi må blot holde os til ganske enkelte typiske detaljer på det nordiske bord i bred almindelighed.

Siden dagene i det antikke Rom har man kendt borddugen med billedvævninger. Her i Norden bredes den først omkring kristen tid. Den har jo sit forbillede i dugen på »Herrens bord«.

Fra slutningen af 1400-årene lagde man flere duge oven på hinanden – kulørte og hvide og ofte pressede i skarpe firkanter. Sådan blev det også brugt på de katolske altre.

Når man bredte mange duge, hænger det nok sammen med, at man mellem hver servering skiftede. Og selv om håndvasken – tvætningen ved bordet er et gammelkendt begreb, har man da også benyttet dugen til at tørre fingre i. Servietten er kendt fra 1500-tallet og har siden holdt sig som fast udstyr. Men de mange bordduge forsvandt samtidig, så man fra ca. 1600 normalt kun benyttede én pyntedug. I øvrigt dannede Københavns dugmagere deres laug i 1741. Af deres protokoller læser vi bl.a. om bestillinger fra de kongelige magasiner og om kongelige bevillinger til optagelse af udenlandske svende i lauget. De kom hovedsagelig fra Flandern.

175

»Cornu Amaltheæ«, anno 1977, men vi kender det i øvrigt bedst under betegnelsen »overflødighedshorn«. Det har siden græsk mytologi været et symbol på fylde og rigdom. Amalthea var den ged, der leverede mælk til Zeus, da han var lille, men måske var Amalthea også den kongedatter, der ejede geden. Som tak for mad gav Zeus ifølge myten et af gedens horn til den smukke kongedatter og lovede hende, at det altid skulle være fyldt med alt, hvad hun ønskede.

Symbolet på denne vidt udbredte tradition er udført i marcipan og chokolade, som vi bruger det f.eks. til bryllup.

Fremstillet af Odense Marcipanfabrik.

176

En borddug med silkebroderi. Den er fremstillet i 1645. Det ved vi, fordi den er dateret for hver kortside i det runde felt, som sikkert har skullet indeholde ejermonogrammer også. Broderiet er i slægt med både renæssance og barok. Dugen er fremstillet i Sønderjylland.

Motiverne er sikkert gjort efter trykte billeder. Det bibelske måltid i midten har sit forbillede i en illustreret bibel, som Mathæus Merian udgav i 1625.

(Brylluppet i Kana.)

Dugen måler 190 x 284 cm.

Nationalmuseet.

177

Dug- og servietpresse i mandshøj størrelse.

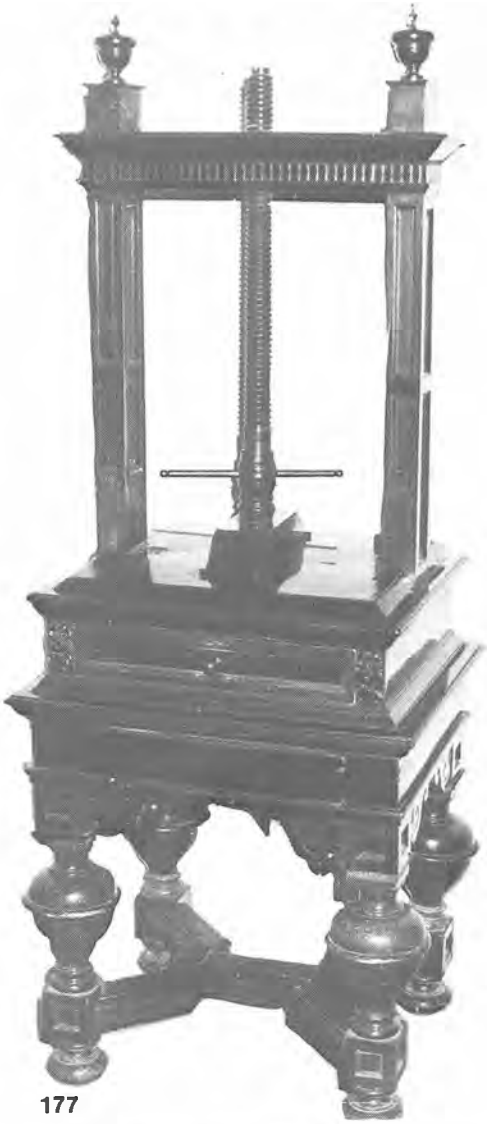
Dette stykke »møbel-værktøj« har man tidligere kunnet finde i mange fornemme hjem i hele Europa.

Duge og servietter skulle helst lægges sammen i kvadrater og presses i dette mønster.

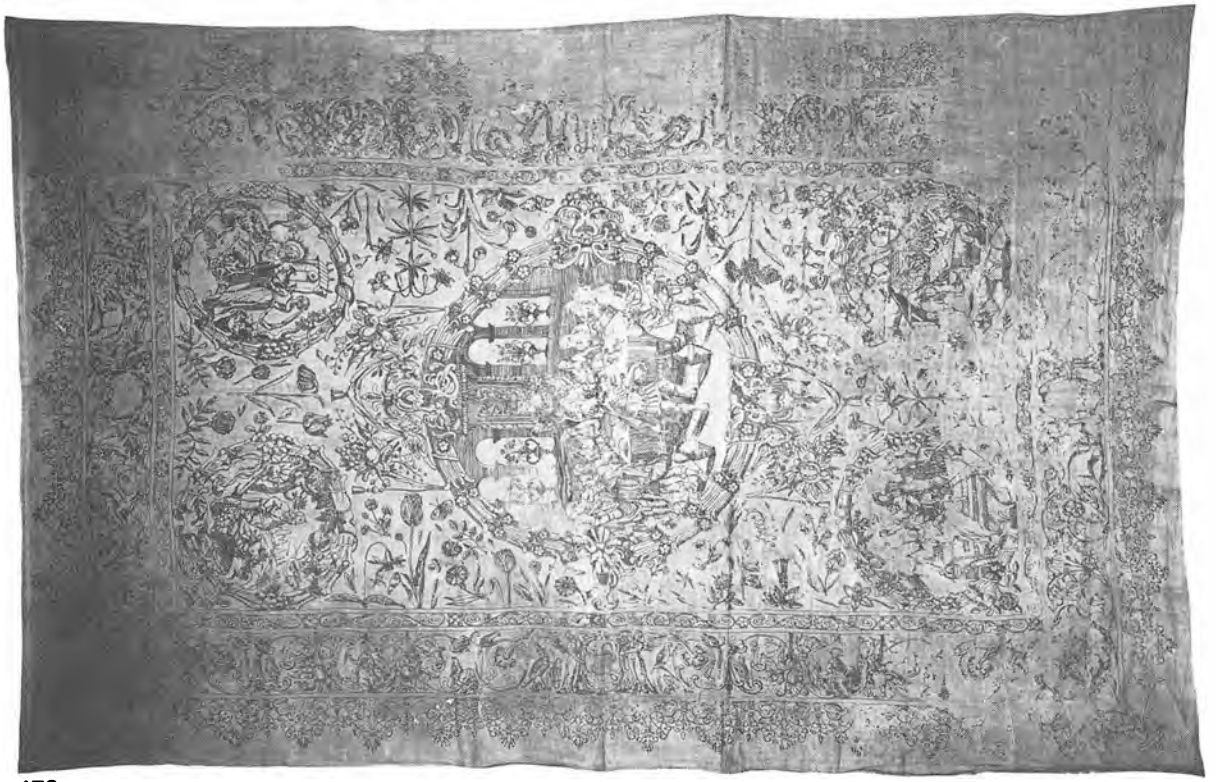
Ca. 1680. Kronborg.



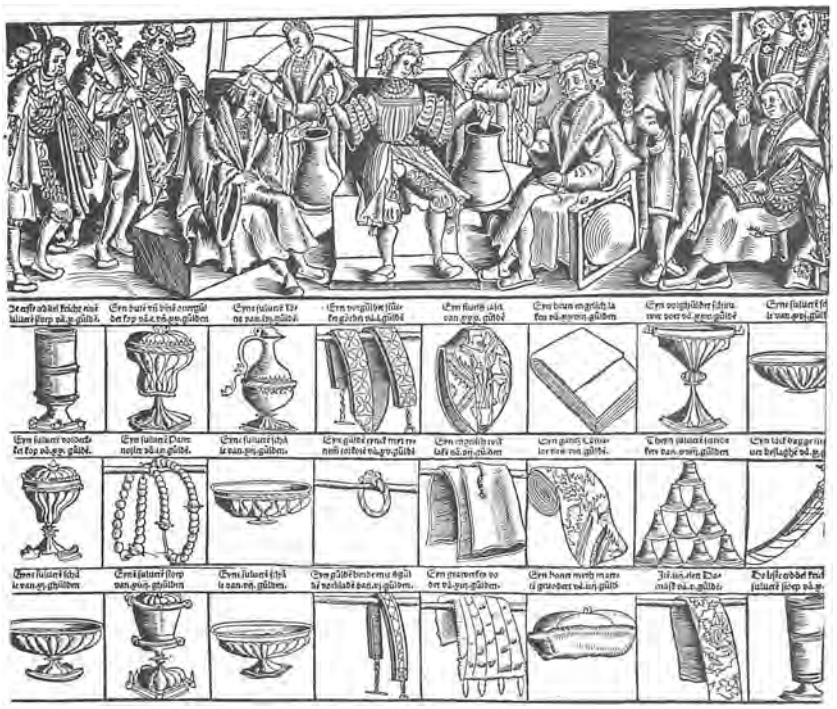
175



177



176



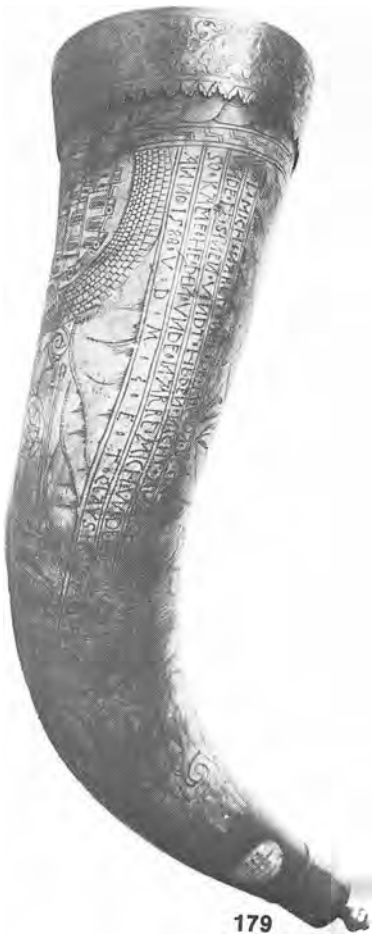
178

Vand har mennesket drukket så længe det har været til, men måske på grund af ringere forekomster eller dets ringe evne til at holde sig frisk, har oldtidsmennesket i syden mere end 3000 år før vor tid gjort sig druedrikke.

Vore vikinger har haft dem med hjem fra berigelsestogterne. De har også medbragt noget at hælde drikken op i. Drikkekarrene og de andre bordkar (eller kander) er i Norden fra de ældste tider først gjort i ler og siden suppleret med metal. Fra romersk jernalder møder vi »nordiske« drikkekar af sølv. Og i sjældne tilfælde i guld. Disse kar har oftest 2 hanke og til gengæld en lav støttefod eller slet ingen. Man brugte jo begge hænder til at løfte karret eller kruset.

Senere i jernalderen kan vi spore en ændret form, idet hankene forsvinder og støttefoden nu bliver højere, så man får greb om den. Omkring 900-tallet i Norden møder den kristne kirke også med sit ceremonikar, kalken.

Tiden kendte i øvrigt i forvejen de prægtige ceremonikar, eller hedenske offerkar. Men omkring sidste del af middelalderen flokkes de fornemme kander, bægre og pokaler på de rige spiseborde, både i borg og på slot, og også hos de bedrestillede borgere.



179

178
Bordservice og meget andet, som kan vindes i et officielt lotteri i 1518.

Træsnittet er en reklame for »de klenodier, der er at vinde og ikke tidligere er set . . .« Samtidig er billedets persongalleri en garanti for ærlighed og offentlighed hos de gode Rostockarrangører.

I øverste række til venstre starter vi med to stobe samt en lågkande.

Udvalget byder også på duge og bordfade.

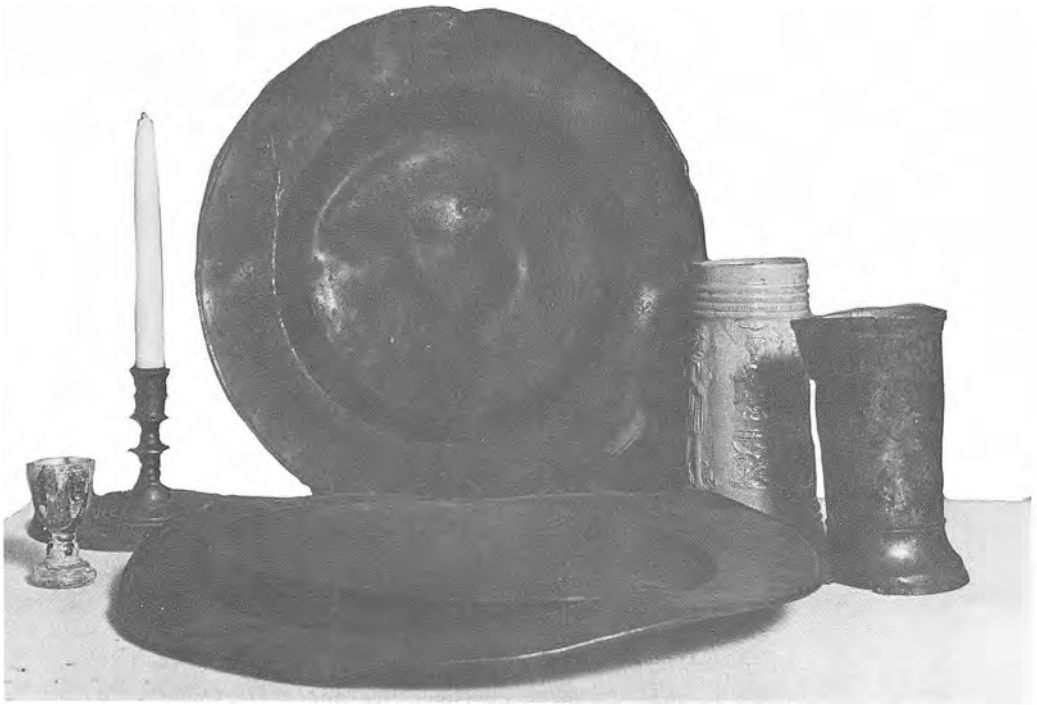
Amsterdam. 1518.

179
Indholdet var ca. 2 ½ liter. Mjød- og øltønder skulle i 1600-tallet kunne rumme 136 potter, og en potte var 0,9 liter, så drikkehornet skulle fyldes ca. 50 gange før en tønde var tom.

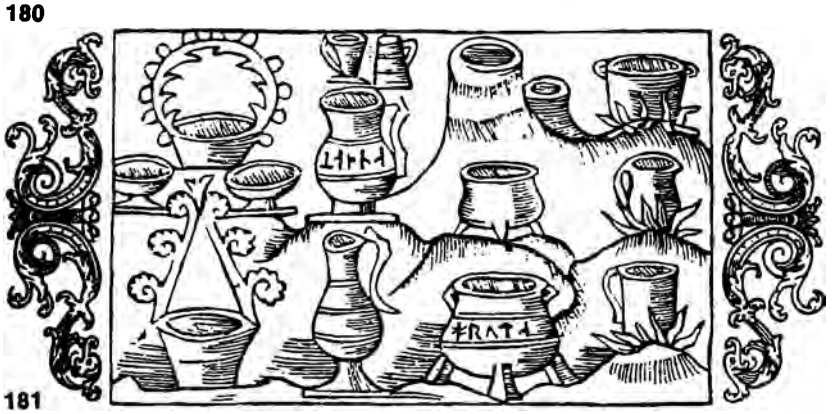
Oksens horn har fra tidlig tid været en naturlig foræring til mennesket. Formen var ideel til drikkekar.

Allerede Cæsar har bemærket i »gallerkrigene«, at de voldsomme germanner kommer hjem fra uroksejagten med dyrets horn, kanter randen med sølv og drikker deraf. Dette drikkehorn er i sin plattyske inskription dateret til 1588, og det har tilhørt en, der hed Claus Hellemstedt og som måske har boet i Hjularöd i Skåne.

Kulturen, Lund.



180



181



182

Til disse skåle, fade med eller uden låg, og bægre til honningdrikken eller mjøden, brugte man først og fremmest sølv og i slutningen af 1400-årene kommer der gang i tinstøberiet.

I 1387 møder vi et af de første eksempler på en ny betegnelse for et højt drikkekar, »stoben«. (Oldnordisk – Staub: fordybning). Sådan benævnes nemlig de drikkekrus, som ærkebisp Nilaus tager med sig til

180

Kasseret og senere genfundet bordudstyr fra herremandens bord omkring slutningen af 1600.

Tinfadene, snapseglasset, og de to drikkebægre er fundet i voldgraven ved borgen Glimmingehus i Skåne.

Den blev bygget i 1599.

181

Gryder, kander og kar til brug ved bordet og i køkkenet. Sådan viser Olaus Magnus os 1500-tallets udstyr. Han siger om dem: »Lerkar tilvirkes ikke og er ikke i brug, thi om de fyldes med en væske og det fryser, vil de springe.« Desværre er han ikke i stand til at give gensvar, men den gode historieskrivers påstand om at man ikke gjorde lerkar holder bestemt ikke.

Derimod er det måske rigtigt, når han videre fortæller: »handelsmænd undlader at sælge tinkar og krus (fra udlandet) af angst for at blive anklaget for bedrageri, da de jo meget ligner sølv.«

Vi kan kun beundre handelsmoralen i 1500-årene!

182

Vore forfædre tog godt fra ved kruset. Det kan vi læse hos Olaus Magnus. Han siger, at de nordiske folk opfattede det som en hellig pligt mod guderne at stå op og drikke så meget man orkede. Men man skulle også kunne vise sin nøgternhed ved at sætte et drikkekar på hovedet og danse rundt med det uden at spilde.

Olaus Magnus påpeger selv, at drikkekruset ser mærkeligt ud. Det er drikkekar, hvor man symbolsk har overdrevet de to hanke i form af store kronhjortehorn. Det var tegn på mandighed.



183



184

Norge. Den stob, han medførte, var gjort i sølv; men almuen kendte den også i et lille »tøndeformat« gjort af træ.

Den tidligere omtalte ærkebiskop Olaus Magnus fortæller, i 1555 om drikkekrus:

– – – »Drikkekar i bronce eller kobber bør være stærke på grund af den stærke, nordiske kulde og befolkningens hårdhændede greb, hvor skørt glas ikke holder . . .«

Måltidet har i menneskehedens historie altid været et spørgsmål om fællesskab.

Maden var man mange om, og den dybe skål er et redskab specielt beregnet til det fælles anliggende – at tage fra samme fad.

Det har man længe gjort ved dypning eller ved brug af skeen.

Det har siden oldtiden været en nordisk skik, at man kunne hædre en særlig gæst ved det fælles måltid ved at give ham egen skål eller eget fad.

Men man havde jo stadig den store fællesskål på bordet. Derfor var hædersfadet blot en bekvemmelighedsforanstaltning, man ydede sin agtede gæst. Så skulle han ikke række så langt. Men portionen kunne stilles ret foran. Måske hermed er tallerkenen kommet på bordet.

183
Hvermandsdækketøj til de daglige fornødenheder omkr. 1700. Låget på ølkanden var et værn mod fluer, edderkopper og andet drys. Trækanden skulle nemlig helst være fuld dagen igennem både til fornøjelse og gavn. Især i varme dage var det jo vigtigt at den ikke blev tom og tørrede ind, ellers kunne den let »falde i staver«.

Ølkanden kan rumme ca. 3,8 l. Det høje fad på den drejede fod har været brugt til saltmad.

Ystad museum, Sverige.

184
Den livegne bonde og hans familie spiser af samme fad. Sådan har den estiske maler E. Alsalu oplevet måltidet i sin barndom tæt op til Ruslands grænser i slutningen af 1800-tallet.

Han har i sit maleri fra 1959 genfortalt den enkle handling.

Leningradmuseet.



185



186

185

Det personlige bordudstyr har ikke blot været kniv, ske og gaffel gennem tiderne. Dette æggebæger og salt- og peberkar har Frederik d. VII ladet fremstille til eget brug. Guldæsken med de to låg har indeholdt krystalskåle til henholdsvis peber og salt.

Ca. 1850.

Det kongelige Sølvkammer.

186

4 almuetallerkener, hvoraf den ene er umalet. De to øverste stammer fra slutningen af 1700-årene, medens de andre er fra årene omkring 1826.

Det er naturligt, at man før i tiden har ønsket at pynte op og give lidt fornemhed, hvis man ikke formåede at sætte sølv eller tintallerkener på bordet. Så blev trætallerkenerne malede.

Fra 1500-tallet kender vi i Norden i øvrigt den skik, at de fornemste tallerkener blev malet røde. De andre fik ingen farve.

Tallerkenerne her har dog kun fungeret som undertallerkener.

Ystad. Sverige.



187



188

Naturligvis er det umuligt at sige, hvornår den flade tallerken dukker op i Norden.

Vi kender den fra vikingefund, og det er vel tænkeligt, at kødstykker længe før den tid kan have befundet sig i et tallerkenagtigt blad fra skovens store træer.

Men den første tallerken har i hvert fald været flad.

187

To trætallerkener i henholdsvis eg og fyr, samt to sølvskeer på en gennembrudt pyntedug.

Servicet stammer fra den verdensberømte botaniker og læge Carl Linnés barndomshjem i Råshult i Sverige.

Fra begyndelsen af 1700.

188

Som bekendt er Carl Linné skaberen af den systematiske botanik. Han udgav i 1735 sit store værk »Systema Natura.« Udfra hans opdelinger har man siden indordnet jordens planter.

Denne tallerken er fra et andet verdensberømt »værk«: det danske spisestel Flora Danica.

Det var bestilt til kejserinde Katharina II af Rusland, som døde i 1796. På den tid var den kongelige porcelænsfabrik ikke færdig med bestillingen og man beholdt selv spisestellet.

Blomstermotiverne har sine forbilleder i de kobberstik, der blev udført fra 1761 til det store bogværk om danske planter »Flora Danica«, som botanikeren Oeder påbegyndte. Værket er afsluttet i 1887, det har 54 bind med ialt 3000 kobberstik.

Den kongelige Porcelænsfabrik.

189

Trætallerken i enkel skiveform uden opkant langs randen. På regalskibet WASA fandt man det personlige madudstyr fra matroser og befalingsmænd.

En del af matrosudstyret fandtes i de private, endnu tillukkede skibskister og fortæller således, at man selv havde udrustning med om bord ved forhyringen.

Trækrukken med låg kan have indeholdt f.eks. sukker.

I den håndskårne træske genkender vi formen fra de finere sølvskeer. Trebensgryden og drikkeskålen er udført i keramik.

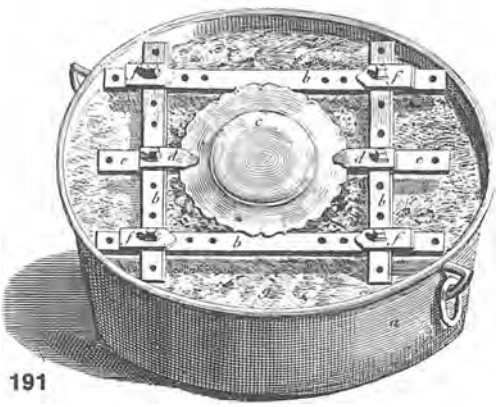
Statens søhistoriske museum, Wasavarvet, Stockholm.



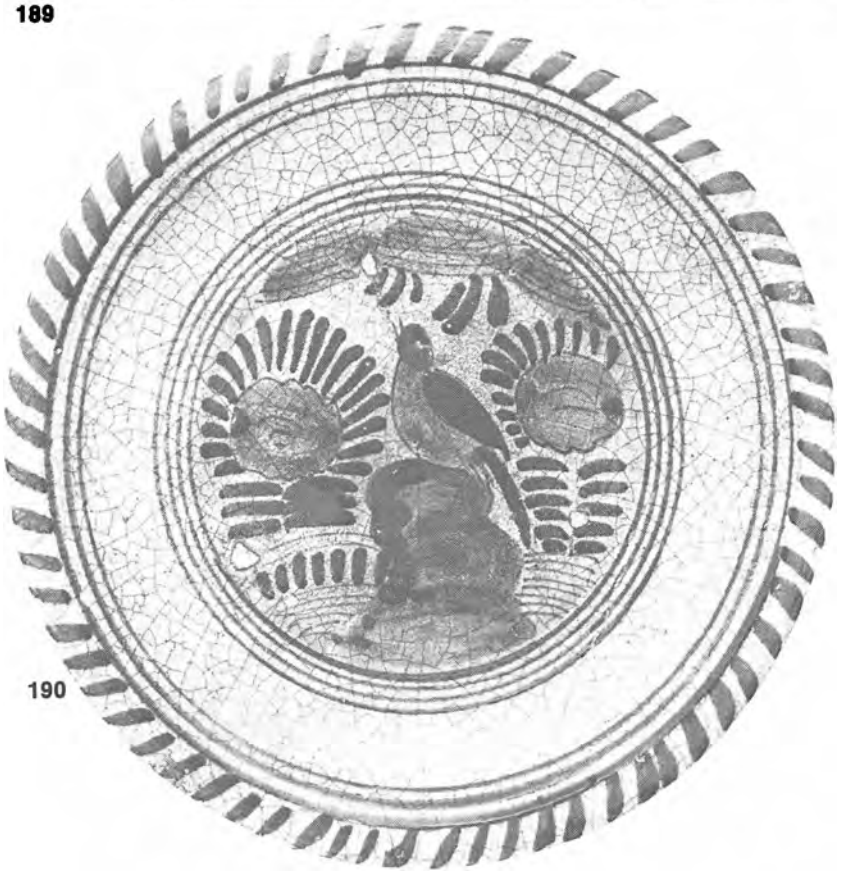
189



fig. 15.



191



190

Naturligvis fordi man stadig spiste søbemaden af det samme dybe kar; mens man kun havde brug for en flad aflægningsplads til den faste del af føden.

Fra gammel tid har man også benyttet en stor brødskive til f.eks. kødet. Så blev denne skive spist til sidst. Den blev nemlig betragtet som noget særlig lækkert – gennemsivet med saft og kraft.

Men de første tallerkener er sikkert blevet skåret ud i træ. I begyndelsen som en stor skive, svarende til den, man skar af brødet.

190

Fajancefad fra officersmessen i WASA skibet. 1628.

Fadet er typisk for den hollandske fabrikation i første halvdel af 1600-tallet.

Det er sikkert importeret eller hjembragt af den officer, der har haft det med sig ombord.

Statens søhistoriske museum, Wasavarvet, Stockholm.

191

Sådan fremstillede man sølv- og guldfade eller skåle i slutningen af 1700.

Øverst er man i gang med at banke (punsle) mønstre ind, profilere kanter, polere og afskrabe støberester.

Det sidste bliver gjort af kvinden til højre.

På den nederste fremstilling af værktøjerne genkender vi den sandbalje med klemmestænger, som svenden midt i billedet benytter, når han skal banke facon på tallerkenen.

Kobberstik fra Diderot & Alembert: Encyclopedi, 1780.



192

Gennem århundreder har man i Norden benyttet ordet skive om en tallerken, og om et bord.

Når vi træffer på den helt store opdækning ved bordet, taler vi om, at der »ordentlig er disket op . . .«

Muligvis kan vi føre ordet disk tilbage til den bekendte græske idrætsskive, – diskos.

Men hos os møder vi først ordet i forbindelse med nadveren, som den kristne kirke indfører. Disken var her den sølv- eller guldskive, hvorpå man lagde »hostien« (alterbrødet).

Vi så tidligere, hvordan tinstøbte varer dukker op på spisebordet i begyndelsen af 1400-tallet.

Samtidig træffer vi også tintallerkenen i den flade form, og fra samme tid kan vi spore en flad kant omkring randen. Den blev ofte benyttet til at lægge madrester på.

Desværre er det ikke i den forbindelse lykkedes at opspore, hvem der opfandt den dybe.

192

Bordtilbehør fra officersmessen ombord på WASA.

Ildbækkenet til venstre har holdt maden varm. Det er i bronce og stammer ligesom drikkekanden fra Tyskland. Tinfadet er svensk arbejde. Forrest ligger en metalhane til at sætte i øl- eller vintønden.

Alt udstyret stammer fra begyndelsen af 1600.

Nordisk museum i Stockholm ejer iøvrigt en helt speciel trætallerken, som har været flittigt brugt. På bagsiden har dens sidste ejer, Johan Ekeblad skrevet: »Denne tallerken har daglig Christoffer Jahanson spist på i mange år, og siden jeg, hans søn Johan Ekeblad i 20 år, indtil tallerkenen ikke orkede at tjene længere uden at den gik itu, dog har ladet den sætte sammen igen og lagt ham i fadeburen for sin gamle tjenesters skyld og til et monument, Datum, Stola 21, januar 1685«.

Statens søhistoriske museum, Wasavarvet, Stockholm.



193



194



195

193

Bordservice opbevaret på hylder og rækker i et velstillet borgerhjem. Det er porcelæn og fajance fra henholdsvis Den kg. Porcelænsfabrik og fra engelske fajanceproducenter. En stor del af servicet stammer fra første del af 1800.

Borgmestergården, Den gamle By, Århus. Ca. 1597.

194

Bruden er flankeret af to brudelys og bordet er dækket med familiens bedste dækketøj, glas og måske sølv eller tinstøbte bægre. På dugen ligger de bagte kringler.

Der er endnu ikke tallerkener ved hver plads, måske venter man på bryllupsgrøden eller suppen, der bliver øst op i tallerkenerne.

Vægtæppet er malet omkring 1780 af bondemaleren Abraham Clemetsson fra Kristianstads Len, Urshults sogn.

Motivet er den ofte benyttede madscene fra brylluppet i Kana og forneden har maler Abraham så også fortalt lidt om den vise Salomon, der besøges af dronningen af Saba.

195

En del af bordudstyret i 16 og 1700 årene hos almuen var ofte ristegaflen. Det var ikke en gaffel i gentlig forstand, men snarere en stegerist med skaft. Den hollandske maler Gerritz Brekelenkam (1620–1668) har her vist os en gammel kone ved bordet med risten og den stegte fisk.

Statens museum for Kunst, København.



196



197

Men omkring 1650 har vi den dog på bordet. Det falder i øvrigt sammen med, at man så småt i finere kredse var ved at forlade fællesspisningen af søbemad fra det store kar.

Kar, fade, tallerkener og skåle træffer vi helt op til vor tid i alle de ædle metaller og som omtalt i tin.

De har tilhørt mennesker, som kunne betale for dem.

Men almuen har klaret sig med træ og tin og med det brændte ler.

Først i slutningen af 1600 er der porcelæn på bordet og omkring 1768 begynder man i Sevres i Frankrig at benytte den nyeste opfindelse, porcelæn med hårdt-brændt glasur.

196

Bordets udstyr har man måttet opbevare for sig selv, hvis man da havde meget af det.

Fade, skåle, potter og kander har krævet plads, og det skulle være let tilgængeligt.

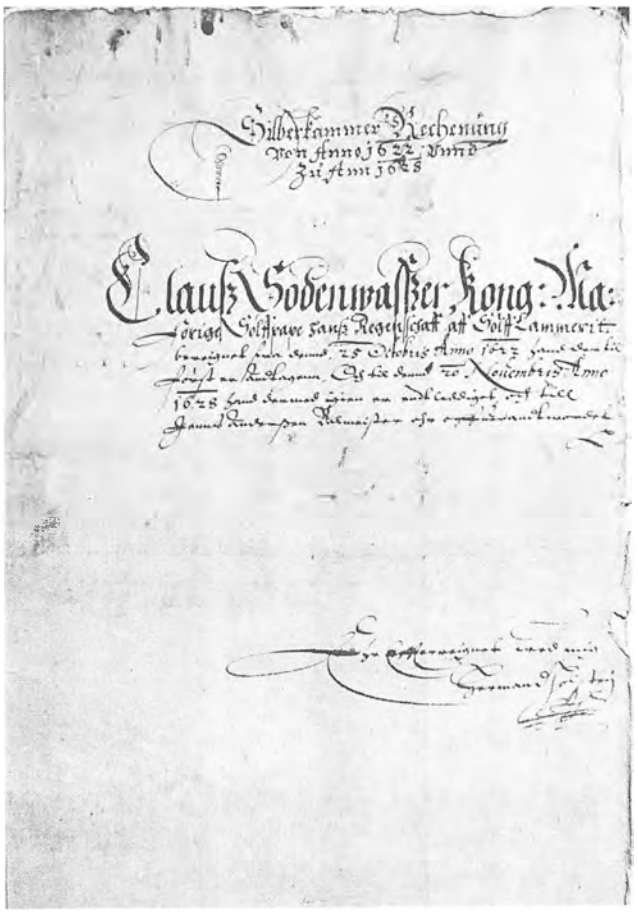
I store husholdninger kunne man ikke nøjes med fadeburet men man havde ofte i gangarealerne til madsalen små aflukker, der blev brugt til det større dækketøj. Disse hylder til tinfade og porcelæn sidder i korridoren til madrummet på herregården Skogaholm.

Nordiska Museet, Stockholm.

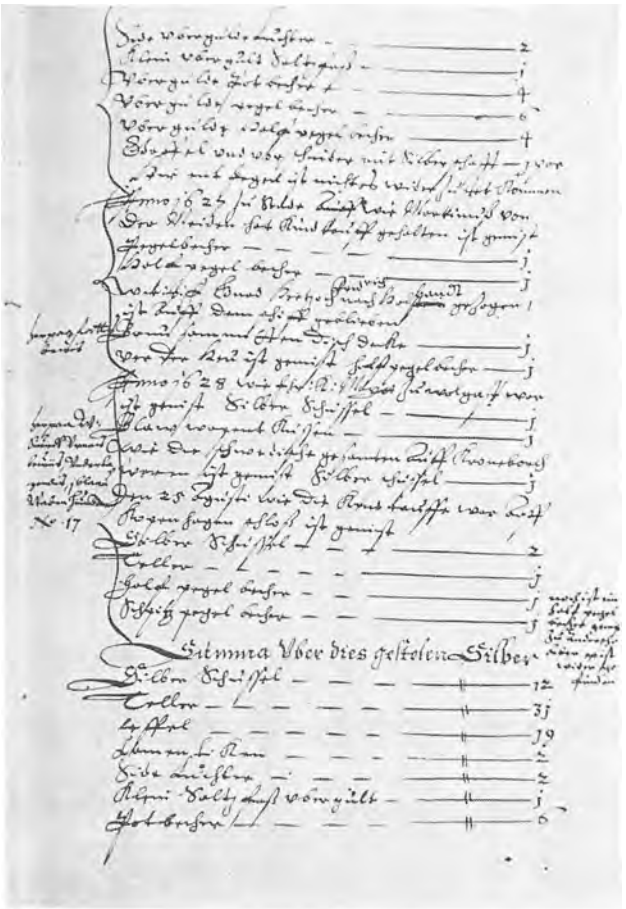
197

Sølvfad med fiskerester, kniv med glasskaft, to glaspokaler og en overdådig barokkande til vin. Billedet af frokostanretningen er arrangeret og malet i 1651 af den hollandske maler Willem van Aelst (1625–1683). Netop bordets rige udstyr garneret af mad og drikke var gode emner for tidens malere. Det var yndede motiver, som gav god afsætning.

Statens museum for Kunst.



198



199

Mon ikke mange har hørt den veloplagte værts traditionelle bemærkning –: tag nu for jer, det er ikke skueretter . . .«

Oprindelsen til dette udtryk kan nok findes i mosebøgernes beskrivelse af de offermåltider, der skulle sættes frem på alteret som det »prægtige, man skulle skue«.

Gennem barokken og rokokoen udviklede der sig en næsten uoverskuelig mangfoldighed af raffinementer til bordets øvrige udstyr.

Glasserede frugter, porcelænsfrugter, blomsterhaver, allegoriske figurer i ædelt metal, glas og porcelæn, springvand og katedraler in miniature, udstoppede, uspiselige dyr og meget andet.

198

Bordets udstyr har naturligvis i slot og på herregård nået op i store værdier.

Det skulle der holdes orden på. Fra tidlig middelalder kender vi sølvkammersvenden eller »Sølvpoppen«. Han var både herskabets regnskabsmester over sølvservice og den, der sørgede for den rette placering af hvert stykke værktøj og udstyr, når bordet skulle dækkes.

Dette pergament er omslaget til kongelig majestæts »sølvpapes« regnskab fra 1628.

Han hed Claus Sodenwaltzer.

Rigsarkivet.

199

Pergamentet her viser en af de sidste sider i det kongelige sølvkammerregnskab.

De nederste syv linier er en opsummering af det sølvkammerudstyr, som er stjålet fra kammeret. Det fremgår ikke af fortegnelsen, hvem der har forsynet sig; men vi kan se, at der f.eks. mangler 19 skeer og 31 fade.

Rigsarkivet.

Takt og tone ved bordet



200

»Når vi var færdige, blev skeen slikket med tungen, og kunne man ikke få den pæn nok, blev den strøget af i armhulen. – og sat på plads igen . . .«

Sådan siger sjællandske bondeoptegnelser fra forrige århundrede.

Vi kan sikkert gå ud fra, det ikke dengang har været ualmindeligt at afslutte måltidet på den måde.

Men det er vel næsten sikkert, at man senere ved den samme handling kunne indkassere en reprimande, hvis man var barn og på denne måde viste sig uopdragen ved bordet.

Men bortset fra det, er der jo forskel på folk og forskel på tider!

Vore samværsbestemmelser om god opførsel og tone ved bordet er i allerhøjeste grad tidsbestemt. Ligesom de også er dikteret af, hvor på kloden man befinder sig – eller befandt sig.

Det vil nok her være for omfattende at komme nærmere ind på alle de andre faktorer, der er bestemmende for takt og toneregler.

Men vi må dog gøre et ophold ved menneskets religiøse tilbøjelighed. For netop den har givet sig udslag i en helt speciel bordskik: bordbønnen.

Denne tradition følger helt naturligt den kristne kirke, selv om man fra hedenske natursamfund ken-

200
De voksne ved bordet – set med et barns øjne i 1823.

»En vært, som glemmer sine gæster for sin egen gode appetit . . .« Han sidder midt for bordet. Måltidet er fanget af maleren Wilhelm Marstrand, da han var 12 år.



201

der tidlige »velsignelses- eller besværgelsesformularer« fremført over høsten eller den daglige føde.

Men den kristne bordbøn har naturligvis sit forbillede i kirkens gamle velsignelse af nadverbrødet.

På samme måde har man altså gennem århundreder villet sikre sig, at også den daglige føde måtte være velsignet, ligesom ordene endvidere skulle indeholde en tak for at dagen gav (det daglige) brød.

Siden bogtrykket og Martin Luther blev formidlere af bibelens ord til almindelige mennesker, har det også været brugt, at husfaderen »læste for bordet«, om han da var læsekyndig.

Denne del af en religiøs bordskik har været dyrket i Norden gennem århundreder. Og tekstlæsningens ofte lange ceremoniel har vel også ligeså længe været til skiftevis opbyggelse og til fremme af en naturlig sult for mange.

Den langtrukne kapitellæsning afspejler sig i øvrigt klart i en nu fjern og glemt bordbøn, som vi her vil gengive.

201

Svenske »kartoffelspisere«. Fotografiet er taget i Manskogs Sogn i Värmland, hvor gårdens 3 piger og 2 karle engang i 1860 sidder og spiser fingerkartofler.

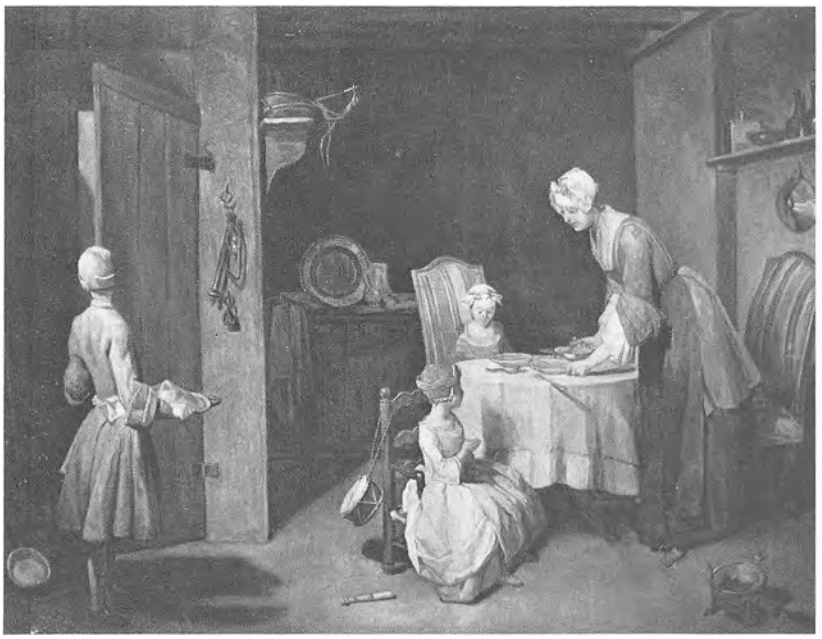
Man sidder ikke til bords, men på fællesbænken. Kartoflen skrælles med kniven eller med neglene og man dypper i fedt.

Netop i svensk folkeskik kender vi dyppespisningen. Den er brugt som en særlig juletradition.

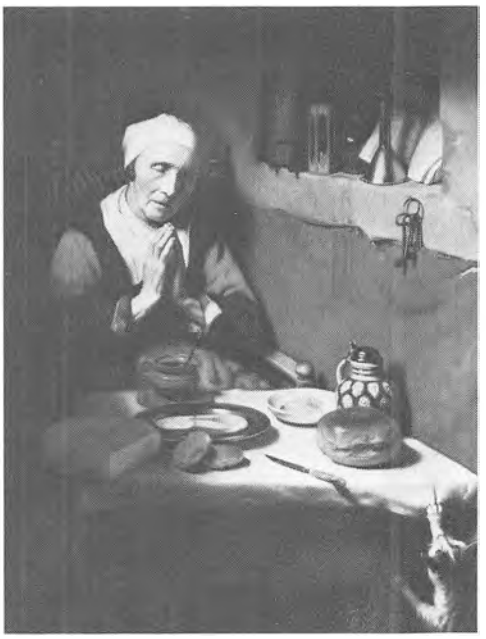
Juleaftensdag sætter man fedtgryden og brødskiverne frem på bænken ved ilden. I stedet for middagsmaden dypper alle »muljebrødet« og spiser.

I Skåne blev dagen derfor kaldt »doppa-redagen«.

Nordiska Museet, Stockholm.



202



203

Vort Brød har du os nu beredt
O, Gud ved din Barmhjertighed!
Velsign da disse Gaver saa,
at vi kan Legems Styrke faa!
Gud mæt enhver, som hungrig er,
og Suk for Brød til Himlen bær!
Giv Fred og Frugt udi vort Land,
velsigne Jorden, Luft og Vand.
Bevar vor kristen Øvrighed,
Giv os vor Næring af vor Sved!
Bespis vor Sjæl med Livsens Brød,
Som Jesus købte ved sin Død!
Amen.

(Thomas Kingo 1685.)

Henrik d. IV siger i en af sine forordninger: »Af ungdommens opdragelse hænger alle kongerigers og folkes lyksalighed og den kristelige republiks velfærd . . .«

Og dem er man så til alle tider begyndt med: børnene ved bordet.

De voksne har skiftevis krævet, at børnene skulle stå op ved måltidet eller senere sidde ned.

Man har krævet, at de ikke måtte tale ved bordet, og man har senere igen fundet det fremmende at føre en åndrig samtale med dem ved måltidet.

202
Bordbønnen – sagt med den umyndiges røst.

I de fleste malerier og beskrivelser af bordbønsritualet er det gerne husfaderen, der siger for.

Her er det den lille pige på taburetten, der er begyndt at fremsige verset.

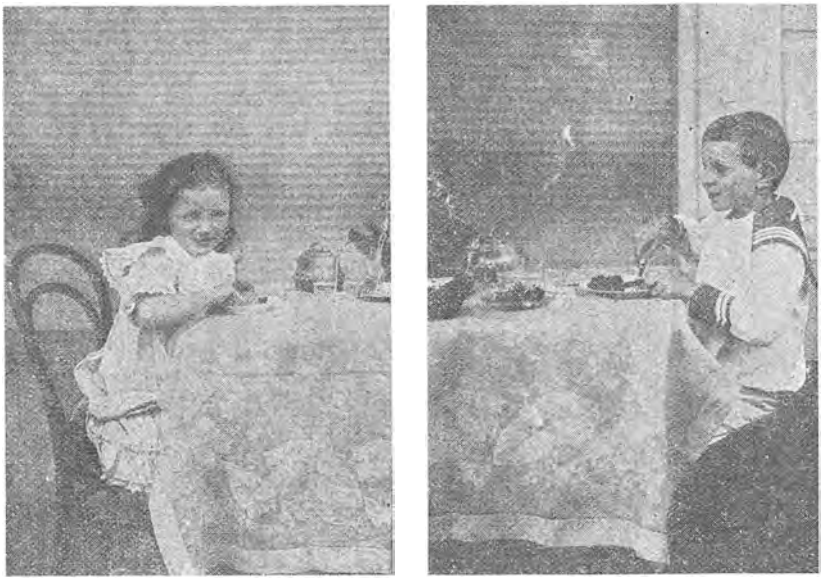
Det er den franske maler Jean Baptiste Chardin (1699–1779), der har malet den lille måltidsscene.

Kunstmuseet i Rotterdam.

203
Alene med sin kat, sit bord og sin Gud.

Den hollandske maler Nicolaes Maes (1634–1693) har kaldt sit billede »Oude Vrouw in Gebed« (gammel kone i bøn).

Rigsmuseet, Amsterdam.



204



205

Og de voksne har krævet, at man spiste op, medens de senere har erkendt det usundt at fylde for meget på.

Vi kunne fortsætte længe med disse modsætningsvise opfattelser i opdragelsen til god bordskik, som vi har praktiseret den overfor de umyndige.

Og børnene blev jo også voksne og levede videre med de indlærte regler og forskrifter, som de så igen kunne lade gå i arv.

Af erfaring ved vi, at intet er så vanskeligt at ændre som menneskenes engang tillærte vaner og adfærd.

Måske er det forklaringen på, vi endnu i dag sidder til bords og gebærder os der efter regler, som har mange lighedspunkter til sæder og skikke flere hundrede år bagud.

Før vi ser lidt på, hvad der gennem tiden er skrevet og trykt om god opførsel ved bordet, kan vi da lige indskyde, at der også fandtes regler om slet ikke at måtte gå til bords.

Det var endda lovfæstet.

Ganske vidst skal vi tilbage til Knud den Store, vikingekongen, der som bekendt underlagde sig mange lande.

Det gjorde han blandt andet ved hjælp af sine krigskarle. Ca. 3000 af dem dannede hans egen hird. Og for disse mænd blev der affattet en helt speciel

204

– – således spiser de artige børn.

Det er billedteksten til de to fotografier fra januar 1898, hvor »Illustreret Tidende« havde en artikel på damesiden om alle de problemer, der er forbundet med at lære børnene gode bordvaner.

– »Tab nu ikke modet under alt dette, kære Moder, du giver din Søn uendelig meget, når du giver ham gode Manerer med ud i Livet.

Af den Maade, hvorpaa et Menneske spiser, slutter man sig til det Dannelsestrin, han staar paa. Gode Manerer ved Bordet er et Anbefalingsbrev for den, der skal ud i Verden«.

Sådan lød altså den trøsterige tekst på en tid, hvor 1800-årene var ved at løbe ud.

205

Til kongefest i 1491.

Indtil midten af 1400-årene var det skik, at kongen ofte spiste ved samme bord som sine hoffolk. Men i tiden herefter ser det ud til, at han i stadig stigende grad vil understrege sit højere stade bl.a. ved at spise ved eget bord.

Gæsterne sidder på lange bænke. Der er jo endnu omtrent 100 år til, at den løse stol slår igennem i Europa.

Foran til højre bæres de tre lågfade ind til musikledsagelse.

På to langborde, som ikke er dugklædte, kan vi kun få øje på 3 skeer, som sikkert hører bordet til. Alle gæsterne har haft spisegrej med hjemmefra. Michael Wolgemuts træsnit til »Der Schatzbehalter«. 1491.

Det kongelige Bibliotek.

lov – »Vederloven«. Af den fremgår det, at man var forment adgang til det fælles bord og henvist til at bruge egen skål og eget fad, hvis man var faldet i unåde. Loven kan omtrent dateres til 1016.

Men vi har for eksempel skrevne bordskiksregler fra 1480, hvor Jean Sulpice bl.a. fortæller, at man ikke bør fatte om føden med begge hænder på en gang, men helst bruge den ene – den højre.

Han bemærker også, at det er upassende ved bordet at kradse sig og derefter tage på føden.

Og Erasmus af Rotterdams formaninger »til den unge fyrste« siger for eksempel, at man ikke bør tage salt af karret med fingrene, men bruge knivspidsen. På samme tid skulle man i øvrigt have brugt mærker efter fingrene i saltet som et tegn på en skurk eller en slet person. Og om man vil gå for at være en god kristen fyrste, siger Erasmus videre, at man bør aftørre sin bordkniv i servietten eller i et stykke brød.

1500-tallets humanistiske ideer gav vidtrækkende bølgeslag, og påvirkede og inspirerede mange af datidens lærde til at befatte sig med samværsreglerne mellem mennesker.

Vi kan f.eks. nævne den italienske præst og digter Giovanni delle Casa. Han har ladet sig stærkt påvirke af Erasmus, når han i 1558 udsendte sin lille bog, Galateo, der er en anvisning på at opnå »høflige, ærbare og huldsalige (yndige) sæder«.

Han beskæftiger sig ikke alene med takt og tone ved bordet, men han angiver gode råd for utallige andre områder.

Således »skal man så vidt muligt afholde sig fra at frembringe forskellige lyde ved bordet.«

Ligesom »man ikke bør fedte sine fingre til«, det var nemlig ikke dannet at tørre dem af i brødet.

Og vi kan da lige tage afsked med Delle Casa ved at notere, at han fortæller alle, der har tynde, kraftige eller krumme ben, at de ej bør gå med hoser.

På dansk grund kan vi finde en mængde forskellige velmenende råd og anvisninger om gode sæder og skikke ved bordet – helt op til 1918, hvor journalisten Emma Gad udsendte sin bog om selskabelige omgangsformer. Den hed »Takt og Tone.«


IO. CASÆ
GALATEVS
Das ist/
Ein Büchlein
Von erbarn/ höflichen vnd
holdseligen Sitten.
Inn welchem vnter der Person
eines alten wolerfahrnen Hofmans/ ein Edlen
Jünglings vnterweiset wird/ wie er sich in seinen Sit-
ten/ Geberden/ Kleidung/ Reden/ Schweigen/ Thun/ Las-
sen/ vnnd gantzem Leben also höfflich vnd erbarlich verhalten solle/ daß
er bey jedermenniglich möge lieb vnd werth gehalten werden.
Nemlich auß Italiänischer Sprach
verteutschet von
NATHANE CHYTRÆO.
Cum Priuile- gio Cæsareo.
Gedruckt zu Franckfurt/ Anno 1607.

206

206
Tysk oversættelse fra 1607 af det store klassiske forbillede i gode sæder og skikke: Giovanni della Casas bog fra 1558.

Siden den klassiske oldtid har man nedfældet tanker om forbilledlig opførsel ved bordet. Omkring Kristi fødsel skriver Ovid »Ars Amandi«. Bonvincino da Riva lader i 1290 i Italien trykke: »50 regler for god opførsel ved bordet« og Castiglione fortæller i 1507 om hoflivet i Urbino i sit værk »Hofmanden«.

Det kongelige bibliotek.



Unga Fruentimbers
Hushålls Spegel,
Utgifwen 1754.

Stockholm, tryckt hos Johan Georg Lange, 1788.

207



208



209

207

Moralske tanker og gode anvisninger til unge fruentimmere.

På omtrent samme tid, som Lord Chesterfields moralske »breve til min Søn« bliver trykt, har man i Stockholm formanet kvinderne.

Vi finder ikke heri nogen direkte hentydninger til god opførsel ved bordet.

Men teksten kan stå som et eksempel på den alvor, man dengang lagde i »at vise gode manerer«.

Nordiska Museet, Stockholm.

208

»Kongen drikker« er billedets titel. Det er narrekongen.

Det gør de andre i øvrigt også. Det går lystigt til ved æde- og drikkegildet. Nogen har oven i købet fået for meget og må af med det igen, henholdsvis fra den ene eller den anden ende.

Den flamske maler, Jacob Jordaens (1593–1678) var elev af Rubens.

Han har givet os denne fortælling om de måske noget barokke sæder og skikke ved bordet – i baroktiden.

Kunstmuseet i Bruxelles.

209

– »Mådehold krydrer et tarveligt måltid.« Sådan kalder den engelske karikaturtegner, James Gilray denne tegning fra 1792. Det er Georg d. III, der delikaterer sig.

Omkring 1740 udgav Lord Philip Chesterfield i bogform sine:

»Breve til min Søn«.

Heri fortæller han om de heldige og uheldige personer ved bordet, især om hvor skadelige den sidstes manerer kan være – for ham selv.

Vi kan som eksempel blot nævne den store række af formanenede og belærende tryksager, der så dagens lys i hele 1800-tallet – kistebreve, moralske børneblade, anvisninger på unge fruentimmers opdragelse o.s.v.

Måske plager mange af den tids forskrifter endnu en del af den nulevende befolkning:

man skal tage det, som ligger lige for på fadet,
man skal rette ryggen ved bordet,
man skal bruge »den rigtige hånd«,
man spiser ikke sovs med kniven,
man taler ikke med mad i munden.
man fløjter ikke ved bordet – (så skulle nemlig ifølge traditionerne i min barndom »fanden sidde i nakken på en . . .«).
o.s.v.



211



210

210

Mæt, veltilpas, forædt og lidt tanketom stanger prinsen af Wales tænder med sin gaffel.

Bordkniven ligger på tallerkenen. Det er en kniv med spadeklinge.

Som det fremgår af prinsens våbenskjold over etageren med flaconer, er hans foretrukne redskaber – kniv og gaffel.

Engelsk karikaturtegning af James Gilray, 1792.

211

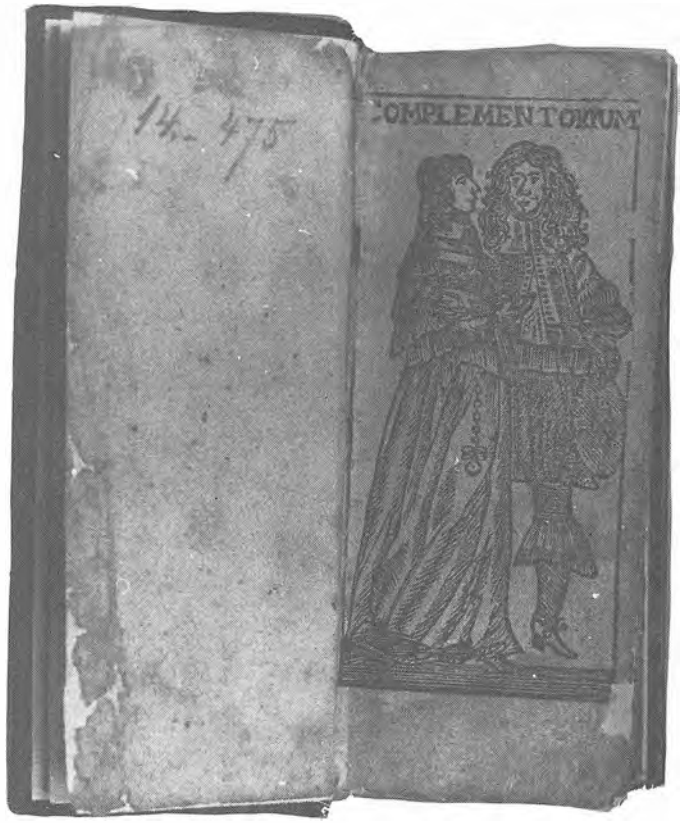
Det har i 1600-tallet været naturligt, at man rensede sine tænder med en tandstikker ret efter måltidet. Dette kombinationssæt, der også indeholder neglerensere, er fra begyndelsen af 1600.

Chr. d. IV har også haft et sæt. Vi kender en bevaret regning til ham fra en sølvsmed Diderik Fuirens på 1 ½ daler sølv for en tandstager (og en lås).

I øvrigt kendes tandstikkeren helt fra 1200-årene i bronceudgave.

Nationalmuseet.


ETHICA
COMPLEMENTORIA
Det er:
Complementeer
Bog/
Huorudi indholdis en rictig
Maneer/ huorledis mand saa vel
med høye som nedrige Stands-Personer
Ved
Selskab oc Fruentimmer
effter Hofve-Stick gierningen tale
oc omgaaes skal/
Nyeligen igien ofversee / paa
mange Steder forbedret oc
formeeret/ ved
Georg Grefflinger/
kronede Poet/ oc Noc. Pupl.
Med hosføyede Trencheer-Bog
oc dertil hørige Kaabe-Stycker.
Ocsaa smucke Lover/ Rim offve
Borde at bruge/ meligen fordanskiet
Cum Gratia & Privileg
Kiøbenhavn/
Trykt hos Joh. Adolph Barman
Aar 1678.
Paa Wolfg. Lamprechts Bekost
oc sindis hos hannem til kiøbs
i Skindergaden.



212



213

212

I 1678 udgav poeten Georg Grefflinger sin lille bog (billedet i naturlig størrelse) »Ethica Complementoria«. Han angiver en mængde gode »etikette« regler for, hvorledes man skal omgås »med rigtig maner såvel høje som nedrige standspersoner ved selskaber - og fruentimmere«. Da han jo efter eget udsagn (på titelbladet »kronet Poet«) var poet, har han ladet trykke en mængde rim, som man kunne bruge ved bordet og »ellers udi anden samkvem«. De rimer på middagsretten lever. Vi kan tage en lille smagsprøve.

»Denne lever er ikke af en mår,
Gud give os et lyksaligt
nyt år.«

Han må iøvrigt også have været ekspert i forskærerkunsten, idet han bagest i bogen har skrevet et tillæg: en »Trencher Bog«.

Det kongelige bibliotek.

213

Som bekendt vaskede Pilatus sine hænder – i vand – og i folkets påsyn.

Håndtvætningen er kendt fra oldtiden både som et uskyldighedssymbol (en kultisk handling) og som en naturlig renselsesproces før måltidet.

Det var gennem hele middelalderen et ærefuldt hverv at holde hånddugen for kongen eller fyrsten.

Træsnit fra en tysk bønnebog ca. 1470.

Biblioteket. Nürnberg.



214



215

214

Som led i den gode opdragelse foreskrev bordskikken, at børnene skulle stå op ved bordet. Sådan fortæller bl.a. dette kobberstik fra 1609. Den gode husfader i færd med at læse bordbønnen. Derfor har man taget hatten af. Dette allegoriske billede er bygget over Davids 128. salme.

I salmen står der bl.a.:

Dit arbejdes frugt skal du nyde . . . som en frugtbar vinranke er din hustru inde i dit hus, som oliekviste er dine sønner rundt om dit bord . . .

Ved bordet er brødstykkerne overdækket med små hvide servietter. Det er led i et ritual, som vi i øvrigt også kender fra det nordiske julebord, hvor maden skulle stå fremme til brug for englene, – men maden skulle dækkes, måske til værn mod, at de onde magter forsynede sig.

Kobberstiksamlingen.

215

Fiskeben, krabbeklør, muslingeskaller, frugter og meget andet smidt ned på gulvet. Det har været god bordskik for ca. 2000 år siden. Denne gulvmosaik fortæller os lidt om bordvaner omkring Middelhavet dengang.

Mosaikmesteren hed sikkert Sosus, og han har afgjort haft realiteterne som forbillede.

Pergamon, ca. 300 f.Kr.



216

Endnu i dag er det nok god tone, når husmoderen fortæller sine middagsgæster, at det hele faktisk er mislykkedes for hende – – – men, man må altså tage til takke – – o.s.v. . . .

Lad os lige her lytte til Holberg:

. . .»Adskjellige andre Ting have ogsaa rindet mig i Sinde, som udi vore Gjæstebudder ere latterlige. Ved hver Ret, som frembæres gjør Værten gemeenligen Undskyldning, sigende, at den ere ikke som den burte være, item at Gjæsterne kunde have været bedre accomoderede hjemme, men tillige med nøder dem til at spise, hvilket synes at være det Samme som at raade fra og tiil paa eengang.

Jeg holder meer med den Skik, som bruges udi Engelland, hvor Vertinden roser sin egen Mad, og ved hver Ret siger, at den er så god, som nogen i Engelland (as any in England), thii derved opmuntres Gjæsterne at æde . . .« (Epistola CXCVI).

Her er så efter Holbergs iagttagelser også en geografisk betonet forskel i opfattelsen af gode bordvaner.

216

Også denne bordscne fra 1600 bygger på Davids 128. salme. Derfor har børnene fået symbolske olivengrene og husfruen er flankeret af en frodig vinranke.

Maden bæres frem til venstre, hvor pigen venter til bordbønnen er færdig.Der kendes ikke nogen regler for, hvor gammel man skulle være før man måtte sidde ned ved bordet. Men det fremgår af billedet, at i hvert fald den yngste ved moderens knæ og de tre bageste børn må stå op ifølge etiketteregleme.

Kobberstiksamlingen.



217

Men selv om den engelske husmoder nok ikke skamroser sine frembringelser, kan vi også ved hendes bord opleve andre skikke, som vi ikke kender.

Sådan bruger man både i England og USA at udskære kød o.s.v. på tallerkener med kniven, hvorefter den lægges, og man spiser med gaflen, om man da vil anses for at have gode bordvaner.

Der findes iøvrigt mange andre stærkt markerede forskelle på bord- og spisevaner landene imellem.

Måske tegner østens befolkning helt sit eget billede i den forbindelse.

For en kineser er det som bekendt helt naturligt at slippe den nedsvælgede luft ovenud igen, når måltidet er endt.

Og det kan da lige noteres, at en inder eller bengaler altid kun bruger sin højre hånd til at spise med – fordi man pr. tradition benytter den venstre til rengøringen, når man har skilt sig af med føden igen.

Endnu er det nok hos os særdeles høfligt og velopdragent mod sine gæster at nøde og presse dem til endelig at forsyne sig igen.

I hvert fald hedder det med en bekendt vending: – »det var da ellers et godt gilde, men det var småt med nødningen.«

217

Bordet er dækket i vinkelform med herrer og damer hver for sig.

Den dramatiske situation er skildret af Sandro Botticelli, en af de berømte florentiske malere (1445–1510). I slutningen af 1400 kan vi altså se, at kvinder og mænd sad adskilte ved bordet. Bortset fra traditionerne hos ægypterne, hvor kvinder sad side om side med mænd, har vi fra middelhavslandene og hele Europa viden om, at kvinderne fra oldtiden og til vort århundrede spiste for sig selv. Da Chr. d. IV blev døbt havde man dækket i to rum. Men naturligvis har adskillelsesreglerne ikke altid været overholdt. Netop i det galante Frankrig ved vi, at man i 1100-årene og rokokotiden gerne satte sig parvis.

Pradomuseet, Madrid.

218

Det moderne østens bordskik. En japansk familie sidder til bords på små puder på gulvet. Bordbenenes højde er afpasset så der også i den kolde tid kan blive plads til et kulbækken til at varme fødderne på. Bordreglerne siger i øvrigt, at kokken og evt. serveringspersonale skal bære maske, hvis de er forkølede. Man drikker sædvanligvis risbrændevein (SAKE) til maden.



218



219

219

Geske Kandestøber: »- Tres humble servitør, Jeg ved ikke, om De vil behage at drikke en skål kaffe? Har du kommet sirup i kaffen, Henrik?«.

Henrik: »Ja, jeg har.«

Geske: »Vær så god, I gode madammer at tage til takke«.

Mad. Sanderus: »Fru Bormesters er så god at excursere os, vi drikker aldrig kaffe.«

Geske: »Ej, hvilken snak. De vil måske lade sig nøde.«

Scenen her fra Holbergs »politiske kandestøber«, er malet af Wilhelm Marstrand (1810–1873).

Den Hirschsprungske Malerisamling, København.

Madlavnings-pladsen



220

Det specielle værksted, vi kalder køkkenet, er i almindelighed i Norden ikke meget ældre end fra 1400-årene.

Den gammeldanske betegnelse for madtillavning er »kogæ«. Måske er ordet hentet fra gammeltysk, der igen har lånt det latinske »coquere«. I 1500-tallets latin er der en direkte sammenhæng mellem »coquina« (køkken) og »culina« (koge). Og hermed har vi samtidig hentet ordet »kulinarisk« ind.



221

Varmekilde, madlavningssted og opholdsrum har hos os hørt sammen helt op til slutningen af 1400. Midt på gulvet fandtes arnen, det åbne ildsted, der ofte var hævet et par sten over gulvfladen.

Herfra opvarmede man rummet og her blev maden tilberedt. Røgen var ganske vist en kvælende hindring, men man skaffede sig hurtigt afløb gennem hullet i taget. Det blev kaldt lyren, og var som bekendt en firkantet åbning nær tagryggen. Hullet kunne ofte lukkes med en træplade på stang. Så holdt man regn og vind ude. Åbningen fik i øvrigt i 1500-tallet navnet »vindøje«. Det blev stamfaderen til vor tids lysåbning, vinduet.

Men lys- og røgåbningen i taget flyttede først ned på husvæggen og blev til vinduet, da arnen forsvandt.

220

For mere end 1900 år siden standsede alt arbejde i dette køkken brat. Aske og lava væltede ned over Pompeji. Da man omkring 1890 begyndte udgravningerne, fandt man i skrædderen Stephanus hus et køkken. Ildbænken langs væggen har givet trækul og gryder. Køkkenudstyret har bestået af broncegryder og potter sammen med kar og skåle af ler.

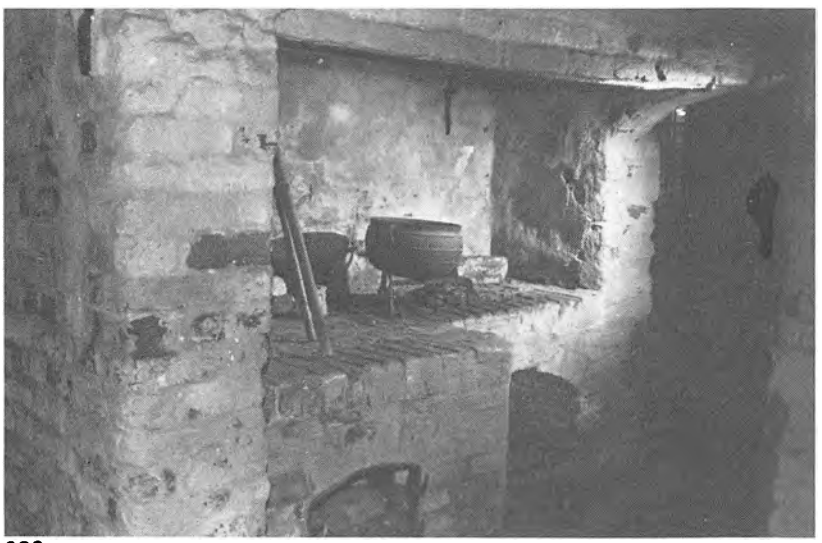
221

Typisk nordisk åbent ildsted fra slutningen af 1700. Det murede ildsted, der ligger som fundament for den brede skorsten, er trukket ud i den ene del af storstuen. Loftbjælken blev ofte benævnt »fattigbjælken« eller stakbjælken (stakkels). Den angav nemlig, at kun hertil måtte de fattige tiggere komme, når de skulle have mad.

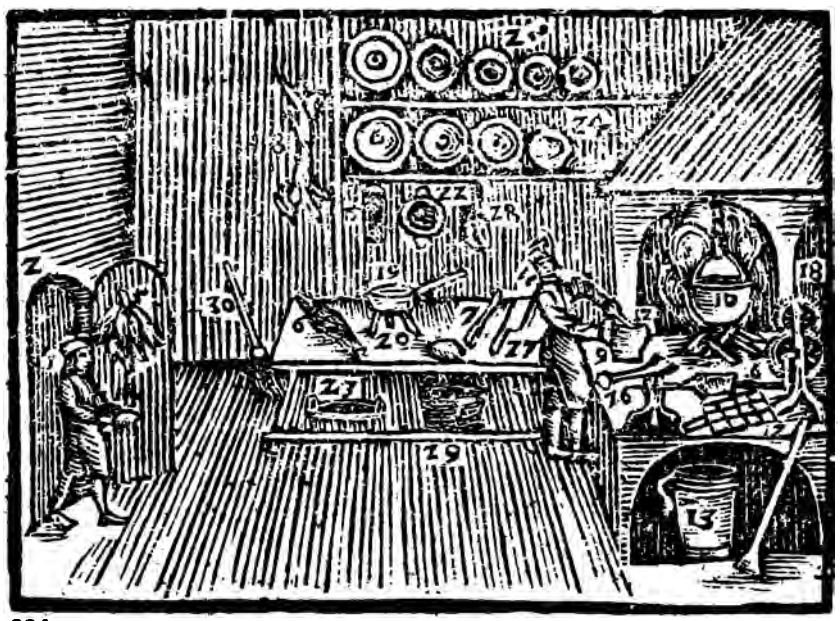
Lunnahöggården, Degeberga, Sverige.



222



223



224

222

Ildbækkenet til glødetræ er ligeså gammelt i sin form som jernalderen i Norden. Et ildbækken har man brugt både til madlavning og som almindelig varmekilde.

Jordfund fra 1500-tallets Ystad i Sverige. Ystad museum.

223

Praktisk indretning af et munkekøkken i 15oo tallet.

Ålen hentede man op direkte fra åen, der løb under køkkengulvet. Hullet blev dækket med en lem ved si-den af det murede ildsted.

Bäckaskog Slot, Sverige.

224

Mesterkokken i sit køkken ca. 1685. Træsnittet fra Amos Comenskys bog »Orbis Sensualium Pictus« har fået det hele med: tallerkener, fade, hakkeknive, kost og endda haren på væggen. Yderst til højre bemærker vi drejespiddet til stegningen. Det har tandhjulsdrev. Den åbne ildplads har gløderne direkte på stenpladen, ikke i en nedmuret fordybning.

Privateje.



225

I begyndelsen af 1500 finder vi den åbne ovn inde i opholdsstuen. Det er arnen, som bliver flyttet ud til siden og får en muret afskærmning. Det giver stadig rumvarme og samtidig bedre muligheder for madlavning over den åbne ild. Der bliver f.eks. indmuret jernstænger til grydeophæng.

Men røgen forsvinder endnu op under taget.

Først omkring 1600 begynder man at mure væggene fra den åbne ovn til vejrs. Og hermed er skorstenen på vej opad.

Siden byggede man den afskærmede ovn med den lange skorsten stadig større, og hermed opstod begyndelsen til det arbejdssted, vi kalder køkkenet.

Ovnen fyldte stadig mere inde i opholdsrummet, og der kom på samme tid glas i lysåbningerne. Det ændrede opholdsvanerne og stillede større krav til pladsen.

Så måtte ovnen vige. Den flyttede uden for opholdsstuen og blev til et rum for sig. Det blev også kaldt »stegerset«.

225
Brødbagning i 1898 i en røgstue på Færøerne.

Billedet er fra byen Skipanes på Eysturoy. Madlavningspladsen er en stor trækasse med stensætning, så ilden kan tændes på det øverste lag sten. Herpå bages brødet.

Bagvæggen er stensat og sortsværtet af mange års ild.

Direkte over ildstedet fører en trækanal røgen ud.

Nationalmuseet.



226



227

226

Herregårdskøkken med alt tilbehør fremme på hylder og rækker. Der er tale om det egentlige tilberedningsgrej, kander, gryder, låg o.s.v. Serveringsudstyret blev opbevaret i et særligt kammer nær spiserummet.

Skogaholm Herregård, bygget ca. 1680 i Småland.

227

Fotografiet giver et indtryk af, hvor tilrøget der kunne blive i røgstuen. Den er en meget gammel form for madlavningsplads, opholdsrum, tørreplads og badstue. Røgstuen havde ingen skorsten og kun to eller tre åbninger til det fri nede i væggen.

Billedet er fra en bygning i det nordlige Värmland omkring begyndelsen af 1700-tallet.

Nordiska Museet, Stockholm.



228



229

Madlavningens arbejdsplads har altså flyttet sig fra centrum af opholdsrummet – gennem den åbne ovn ud i rummets ene ende for til sidst at blive skilt fra som et rum for sig.

Der har det holdt sig – indtil vor tids ønske om at flytte det ind i stuen igen.

228
Yderst ved gavlen ligger køkkenet i den gamle gård fra Eksherred i nordøstre Värmland. Gården er bygget først i 1800. Det mandshøje åbne ildsted ligger midt i huset ved den skorsten, der er fælles med røgaftrækket fra rummet på den anden side af væggen. Foran ildstedet er opstillet den grydebænk, som var nødvendig, når man skulle skaffe frasætningsplads ved ilden.

Under loftet er ophængt hårdtbagte, runde hvedebrød med hul. Meningen med hullet fremgår af billedet, men ophængningsmåden er en sikring mod mus og rotter.

Nordiska Museet, Stockholm.

229
Nærbillede af ildstedet i det samme køkken. Gryder og pander er på treben ligesom ristene, der blev brugt til potter og fade uden ben.

Ildpladsen er udmuret med huller til de støbte jernindsatse.

Nordiska Museet, Stockholm.

230
Arbejdspladsen i et hjørne af køkkenet i den gamle borgmestergård, der er bygget i 1597 og genopført i Århus Museum. Køkkeninventaret er dog ikke fra den tidligste tid, men hovedsagelig fra 1800-årene.

231
Køkkenet har naturligvis gennem tiderne været brugt til andet end madlavning. Som det fremgår af Haarlemmaleren Jan Molenaer (1610–1668) skal der også pudses køkkenudstyr og være tid til de mere lystbetonede sysler.

Statens museum for Kunst.

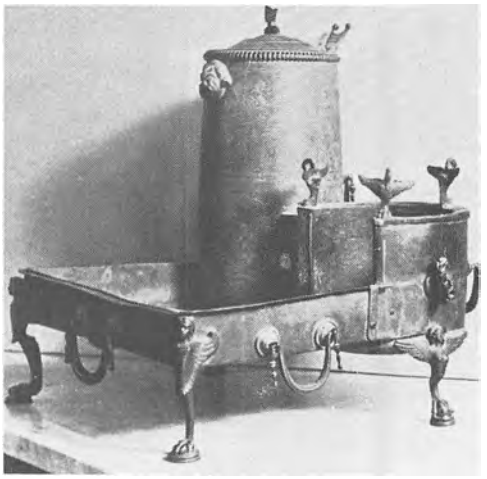


230





232



233

Lidt anderledes er det vel nok gået med de store herskabshuses madlavningsplads. Vi ser det f.eks. på en af Nordens bedst bevarede middelalderborge, Glimmingehus. Her er køkkenet lagt ned i kælderen, der så samtidig har fået sin røgkanal ført helt op.

Det har nok altid været historikeres, forskeres og museumsfolks fornemste opgave at få tingene til at tale.

232

Det støbte jernkomfur betød naturligvis en revolution i køkkenet, da det afløste ildstedet vel engang i slutningen af 1700. Naturligvis anbragte man det ny fornemme inventar, hvor det åbne ildsted og skorstenen var før.

Dette komfur stammer fra ca. 1890 og er anbragt på resterne af opmuringen. Bagest er endnu bevaret den indmurede bageovn.

Hans Nilsgården, Kvärrestad, Sverige.

233

Måske forløberen for vort komfur.

Dette opvarmingsapparat til madlavning er udgravet blandt de 1900-årige rester fra Pompeji (Stabiae).



234

I kraft af vor medfødte nysgerrighed nærer vi jo en udtalt interesse for, hvordan det var dengang.

Vi oplever atmosfære og stemning, når vi går ind på f.eks. et museum, hvor man har arrangeret tingene i deres rette sammenhæng.

Og det er som oftest gjort særdeles godt.
Men det mest sandfærdige billede af, hvad et køkken »dengang« indeholdt, skal vi nok hente i de nøgterne noteringer i auktions- og skifteretsfortegnelser.

D. 14. sep. 1767 holdt man f.eks. auktion i Ribe, hvor sølvsmed Jochuum Bøttgers dødsbo blev gjort i penge, Auktionsskriveren noterer:

»I Kiöckenet.

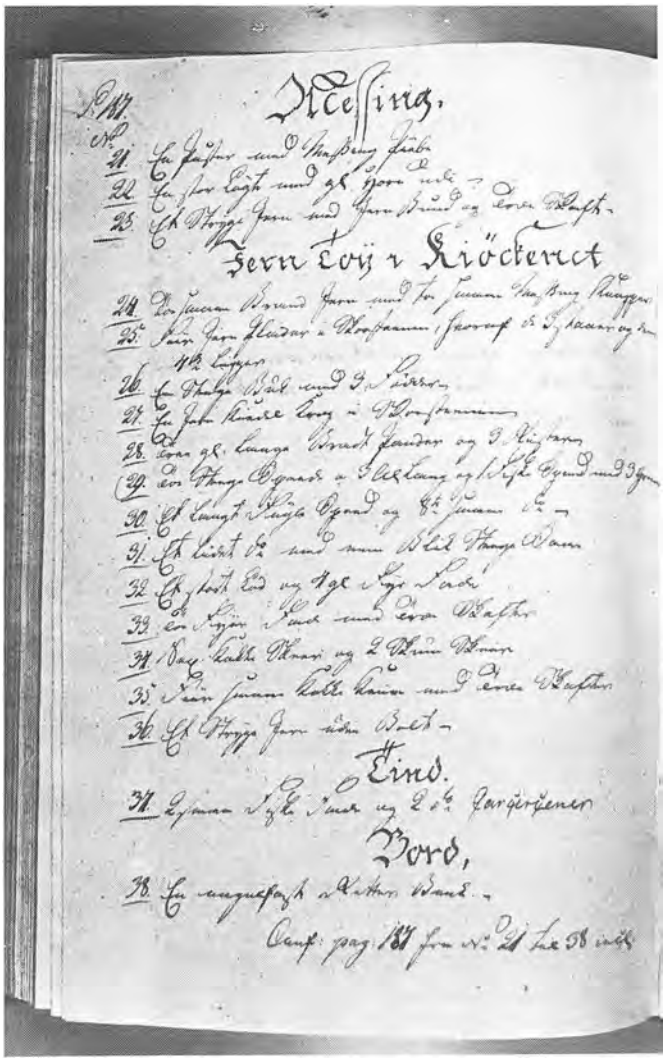
2 spande med Jern giorde., 1 strip, 2 spæk Fiælle, 1 træ Kande, 1 Hackebret, 1 Caffe-Mølle, 2 Hollandske Steen Fade, 3 dito Tallerckner, 1 Tærte Rulle, 1 Backelse Spröite, 2 Ost Kar, 1 Stöf Kost, 1 Senups Kop med Kugle, 1 træ Kop og 1 Grydeskee, 1 Skab med Laage for, 1 træ Fad, 3 Steen Fade og 1 Dito Tallercken, 1 Dito Skaal . . .«

De 5 sidste dele blev erhvervet af Rector Hansens Pige, der måske har haft sit bryllup tæt på.

234
Det overfyldte køkken. Sådan kalder Pieter Aertsz selv sit pertentlige køkkensceneri. Det er teater – 1500-tallets yndede »stillebenmaleri« blot med figurer. Bortset fra det åbne ildsted og inventaret, giver maleriet ikke arkitektoniske oplysninger om, hvorledes et hollandsk køkken i midten af 1500 så ud. Men til gengæld er hele menuen med. Og den er nok et studie værd.

Pieter Aertsz levede i Amsterdam 1508–1575.

Statens museum for Kunst, København.



235



236

Fra Frederiksborg Slots inventarium i 1789 har slotsforvalteren Andreas Jürgen Goos ved den årlige status blandt andet noteret :

»Et Stryge Jern med Jern Bund, 1 Stort Fad og 4 gamle Fyr Fade, 5 store Kokke Knive og en Gaffel. Et langt Fugle Spid . . . o.s.v.«

Fortegnelsen omfatter ca. 300 numre, så det er kun pladshensynet, der får det til at se ud, som om den Ribesølvsmed foran har ejet mere inventar.

Også »listen over det nuværende Kjøkkenindventar på Bernsdorff Slot« fra 1805 er så omfattende, at vi blot vil standse ved et par enkelte notater:

»2 Andretningeskeer (har dog nok ikke været brugt til andesteg), 1 Rulletræ, 3 Vandtønde, hvoraf en paa Vogn, 1 Foderal til Seglgarn, 12 Træskeer . . .«

235

Forrest i bogen mødte vi omslaget til inventarfortegnelsen for Frederiksborg Slot, som slotsforvalteren har ført den i 1794.

Her er gengivet en side, der omtaler lidt af køkkeninventaret. Der er skelnet mellem ting af sølv, messing eller jern. Af det sidste materiale finder vi f.eks. 4 gamle fyrfade.

Rigsarkivet.

236

Denne liste angiver det »nuværende køkkeninventar« på Bernsdorff Slot fra 1805. F.eks. en dampkedel, en stor ildskuffe med tang, 20 store geléforme o.s.v.

Rigsarkivet.

237

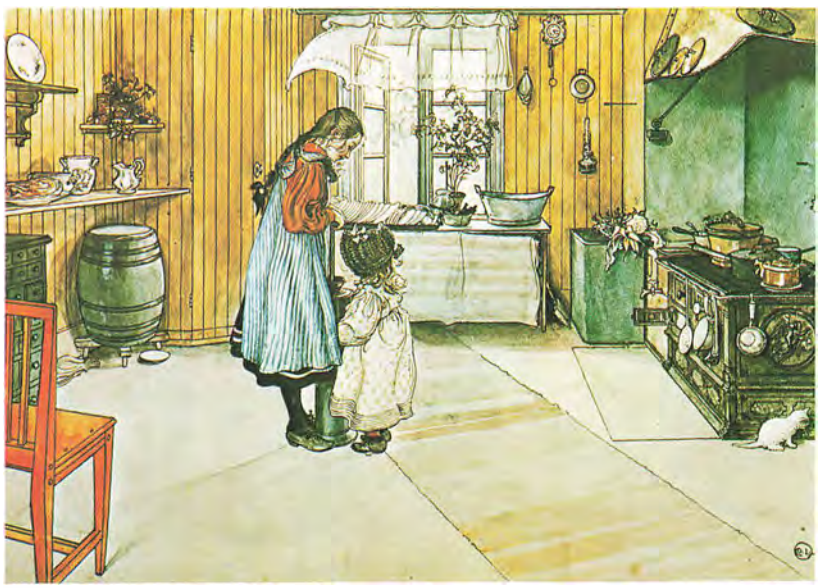
Kælderkøkken, som har været i brug siden Christinehof Slot blev bygget i 1740.

En del af inventaret er dog fra slutningen af 1800, f.eks. trækassen med madelevatoren bagest i rummet. Kogestedet er en muret ildbænk med afsætningsplanke kanten rundt.

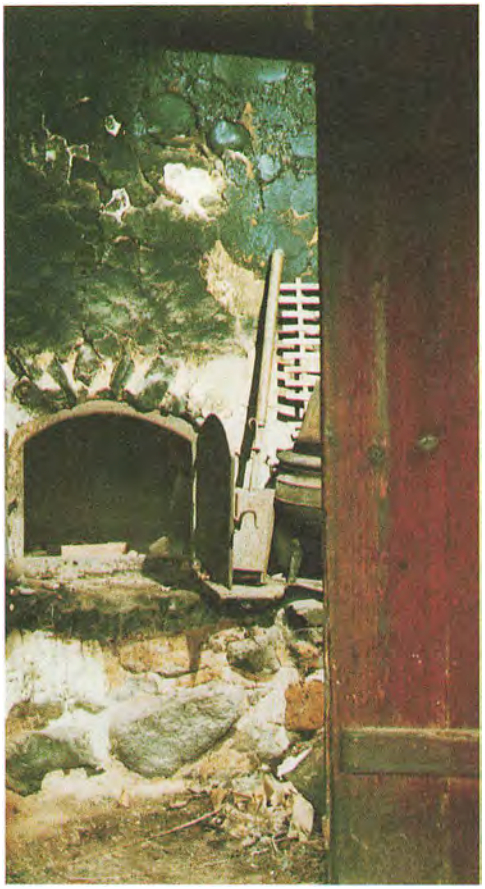
Christinehof Slot, Skåne.



237



238



239

238

Vi er på besøg i et velkendt og elsket køkken fra ca. 1890. Der bliver kærnet smør, medens far maler en akvarel af hele sceneriet. Det er gjort med den omhu og nøjagtighed, der kendetegnede husets herre og bygmester, den svenske maler Carl Larsson (1855–1919).

239

Før køkkenet blev til et specielt rum, var madlavningspladsen hos almuen kun det brede fundament af den murede skorsten. Madmor stod helt inde i selve skorstenen, hvor der var en muret ildbænk. Det brede skorstenshul blev ofte også benyttet til røgning af kød. De fleste murede, danske skorstene blev sat efter 1700. De gamle åbne ildsteder var brandfarlige med røgen ret under taget. I 1692 blev det påbudt, at man skulle betale skat af åbne ildsteder, ca. 4 Mark. Det hjalp - så begyndte man på landet at rejse skorstene.

Degeberga, Sverige.

Kokke og kogebøger



240

De store kælderkøkkener i herskabs- og fyrstehuse blev fra tidlig tid dirigeret af kokke. I kongens hus betjente en adelsmand iøvrigt gerne det ansvarsfulde job af være »køgemester«. F.eks. var Frederik d. IIs halvbroder, Casper Markdanner køgemester omkring 1580.

Selv om vore bysamfund fra 1300-tallet ikke fortæller om sammenslutninger af fastboende kokke, ved vi dog, at de større byer har haft dem. Sådan hører vi i ca. 1530 om Arnt Kok i Malmø, om Mikkel Kok i Mariager, medens Nyborg, vel sagtens på grund af slottet, kunne opvise to, brødrene Peder og Eiler Kok.

Det var i øvrigt sædvane helt op til slutningen af 1700, at stormænd, fyrster og konger medbragte deres egne kokke på rejser.

De store køkkener krævede meget mandskab både til hverdag og fest. Af slottets optegnelser fremgår det, at man i 1596 til Chr. IVs kroning lånte sig frem.

Hoffets egne kokke kunne ikke klare opgaven, derfor indforskrev man hos 16 gode, sjællandske adelsmænd alt, hvad de havde, samtidig med at man i de største købstæder lejede kokke med tilhørende medhjælp.

240
Kokken og hans kone. Det agtværdige ægtepar er skildret i 1497 af Albrecht Dürer (1471–1528). Den standbevidste fagmand bærer sine symbolske værktøjer. Det har naturligvis ofte været disse fagfolk, der gennem tiderne har nedfældet erfaringer i form af opskrifter eller egentlige kogebøger. Men ligeså ofte har skribenter af kogebøger været lægfolk med gode pengemidler og en altomfattende interesse for madtillavningen. Et eksempel på dette finder vi i en latinsk kogebog »De Re Coquinaria«. Denne opskriftsamling er sikkert den ældste bevarede kogebog. Den blev netop nedskrevet af en velbeslået gourmand af det bedre romerske selskab ca. 50 år før Kr. Han hed Gavius Apicius. I dag kender vi hans kogebog i form af en klosterafskrift fra ca. år 790.

Af andre opskrifter fra hans hånd ved vi, at hans store interesse var tilberedningen af saucer.

Kobberstiksamlingen.


Ein new Kochbuch/
Das ist/
Ein Gründtli-
che Beschreibung / wie man recht vnd
wol/ nicht allein von vierfüssigen/ heymischen vnd wilden Thie-
ren / sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret / darzu von allem
grünen vnd dürren Fischwerck/ allerley Speyß/ als gesotten/ gebraten/ gebacken/ Presolen/ Farbenaden mancher-
ley Pasteten vnd Fulwerck/ Gallrat etc. auff Teutsche/ Vngerische/ Hispanische/ Italianische vnd Frantzö-
sische weiß kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemüß/ Obs/ Salsen/ Senff/
Confect vnd Latwerg zu jeder zeit bereiten seye.
Auch ist darinnen zu vernemmen/ wie man herrliche grosse Pancketen/ sampt
gemeinen Gastereyen / ordentlich anrichten vnd bestellen soll.
Allen Menschen hohes vnd nidriges Standts/ Weibs vnd Mans Personen/ zu nutz jetzund zum
ersten in Druck gegeben/ durch welche vor mir ist angefangen
Durch
M. Marxen Rumpolt/ Churf. Meintzischen Mundtkoch.
Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Priuilegio. Hans oldelandz
1 5 8 7.
Sampt einem gründtlichen Bericht/ wie man alle Wein vor allen zufällen
bewaren/ die bresthafften widerbringen/ Kräuter vnd andere Wein/ Bier/ Essig vnd alle
andere Getränck machen vnd bereiten soll/ Dan sie man täglich vnd allen
Menschen vnschädlich zu trincken seindt.
Gedruckt zu Franckfort am Mayn/ In verlegung
Sigmundt Feyerabendts/ Peter Fischers/ vnd
Heinrich Tacken.

241

Det er naturligt, at alle de mange kokke, som dukker op fra renæssancetiden i Europas fyrstehuse besad et særdeles veludviklet fagkendskab.

Det er usikkert, hvad der har dannet myten om de mange kokke og den fordærvede mad. Peder Syv har nok den ældste ordlyd fra 1682; hvori det hedder: »Mange kokke forsalte suppen«.

Men vi kender en, der ganske sikkert ikke har forsaltet noget. Vi kender ham, fordi han har skrevet en bog om sit fag.

Han var chefkok hos kurfyrsten af Mainz omkring årene 1570 til 1590. Han hed Max Rumpolt, og vi har fra hans hånd det digre værk: »En ny kogebog – det er en grundig beskrivelse af hvorledes man ret og vel – – – –«.



242

241

Titelbladet til mester Rumpolts kogebog fra 1587.

Af notatet på siden ses det, at bogen har tilhørt Hans Oldelandz i 1604.

Muligvis er mesteren selv afbildet her i sit fyrstelige køkken.

Hans bog spredtes vidt over Europa og kom til at danne forbillede for andre.

Det kongelige Bibliotek.

242

De tusinde hjems kok - husmoderen, madmoderen.

Gennem tiderne har hun været den, der bar ansvaret for at familien hver dag fik føden. Hvis hun tilhørte bedrestillede klasser, der havde råd til at lade andre fremstille maden for sig, skiftede hun også navn. Moder forsvandt, og blev til frue. Husfrue, som vi møder det fra 1600 tallet.

Malerinden Anna Ancher har skildret en af dagligdagens trivielle funktioner - opvasken - i et næsten romantisk glimt. Anna Ancher levede på Skagen (1859–1935), hvor hun har malet en række billeder, der ofte fortalte om det daglige arbejde omkring maden.



243



244

Som altid i tidens bøger, er titelbladet en meget omstændelig sag. Forfatteren har villet oplyse om hele indholdet på en gang. Bogen er ifølge forsiden ikke alene en kogebog men også »er der deri at finde, hvorledes man bestiller og anretter store herlige banketter samt almindeligt gæsteri.«

Rumpolt øser af sin store erfaring ved de fyrstelige hoffer. Han fortæller i hver sit afsnit om anretning, ombæring og servering for: fyrster, kurfyrster, adelsmænd, borgere og bønder.

Rumpolt går særdeles grundigt til værks. Han begynder med at beskrive hvorledes man arrangerer og bestiller ind til en fyrstelig banket. Han skriver særlige afsnit, der fortæller om jordens, luftens og havets dyr, og om hvad de kan bruges til. Og han afslutter sit store værk med at skrive om vandet: »– da man i køkkenet ikke kan undvære vandet, vil jeg her tale om dets natur og egenskaber, dets udseende, smag og lugt –«. Efter en udredning om alt dette slutter han: »– pas derfor på, hvad vand du bringer ind i køkkenet – og især når du deraf laver øl –«.

Af opskriften på en god banket for kongen fremgår det, at der bør bæres om 4 gange. Første gang med 4 retter, anden gang med 4 retter, tredie gang også med 4 retter og til sidst med 9.

For bonden angiver han ved festlige lejligheder 6 ombæringer med en ret til hver.

Mester Rumpolt har regeret i slottets kælderkøkken med de mange drenge og mandlige kokke. Selv om

243

Kokken, kogemesteren eller køgemesteren har altid haft brug for hjælpere, der tog sig af de »indledende« arbejder.

Det kunne være madsvenden, som også bar mad frem. Men gennem århundreder har kokkepigerne været i overtal.

En mellemstor nordisk herregård kunne i 1700-årene have 1 mesterkok, 1–2 madsvende og 6–8 kokkepiger.

Den italienske maler Vincenzo Campi (1536–1591) har her brugt kokkepigen som model, medens hun er i færd med at klargøre hønen.

Museet i Perugia.

244

Madmor selv ved gryden.

Det er naturligvis kun de få, der gennem tiderne har kunnet holde kok.

Endnu i 1970erne går det an at lave mad i køkkenet fra 1700.

Madlavningspladsen og varmekilden er stensat midt i rummet. Røgaftrækket i den nordsvenske fäbod (hytte til kvægvogtere i fjeldet) er blot en tagfjæl, der kan skydes til side.

Nordiska Museet, Stockholm.

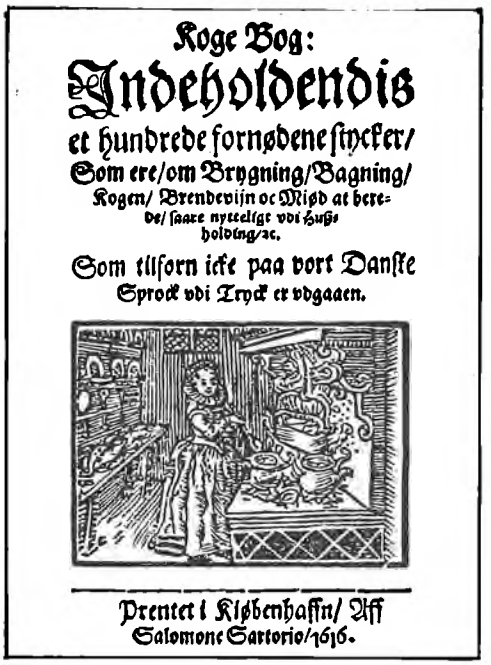
der naturligvis har været kokkepiger, træffer vi ikke nogen kvindelige kokke af profession før helt hen i 1800-tallets midte. Men på den tid institutionerer hun sig så til gengæld til det absolut uundværlige begreb, der helt til vor tid har stået for den vellykkede festmiddag: – den hæderværdige kogekone. Hun har gennem mere end 100 år repræsenteret lokalsamfundets madexpertise.

Sådan er hun kendt af tusinder og atter tusinder festmiddagsgæster, men måske kun agtet, når hun efter traditionen blev hentet ind for at modtage forsamlingens taksigelser fra et plyndret bord. Ikke sandt, – »hun skal leve. os.v. . . .«

Når vi læser i den ældst kendte, danske kogebog – fra 1616 – »som tilforn icke paa vort Danske sprock udi Trycken er udgaaen – –«, kan man iøvrigt godt få en mistanke om, at vor kogekone også var kendt dengang. I teksten nævnes nemlig – »Kocke eller Køckerske –«.



245


Koge Bog:
Indeholdendis
et hundrede fornødene ſtycker/
Som ere/om Brygning/Bagning/
Kogen/ Brendevijn oc Miød at bere-
de/ ſaare nyttelige vdi Huſs-
holdning/ac.
Som tilforn icke paa vort Danſke
Sprock vdi Tryck er vdgaaen.
Prentet i Kiøbenhaffn/ Aff
Salomone Sartorio/1616.

246



247

245

Mester Rumpolt fortæller, at det fyrstelige hof ikke kan undvære en indkøbschef. Det er hans arbejde at forhandle med sælgerne i boderne og på torvet.

Det kongelige Bibliotek.

246

Titelbladet fra den først trykte, danske kogebog.

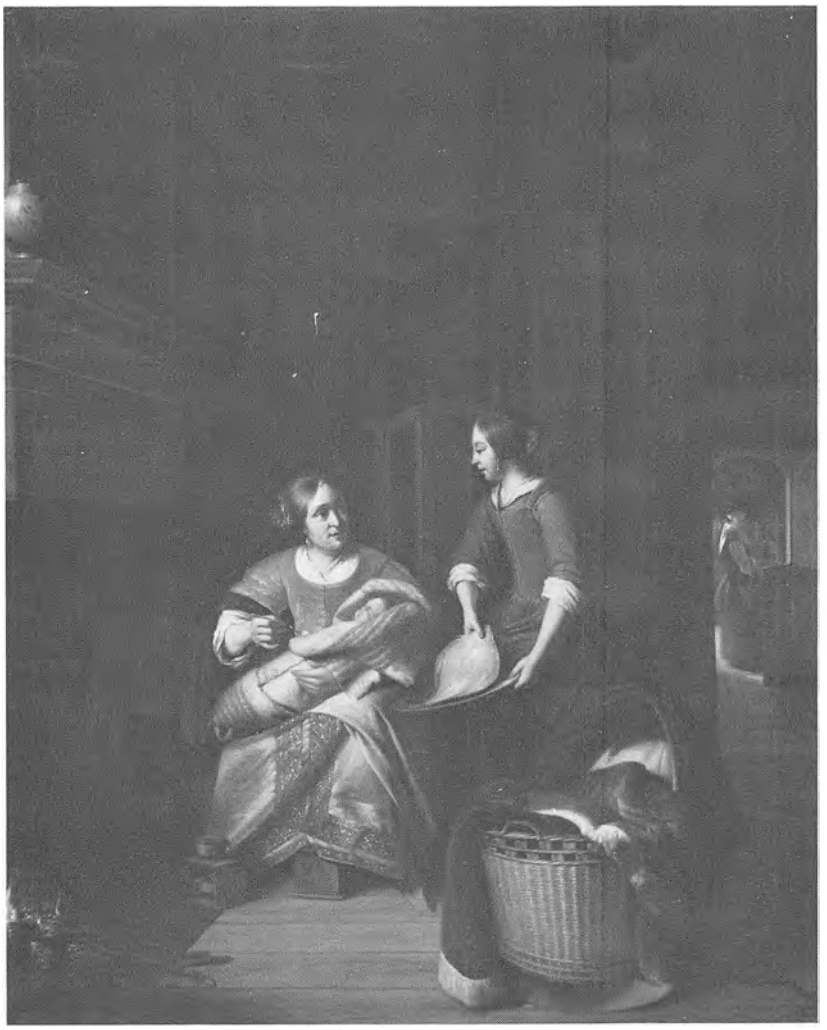
Vi bemærker, at maden tilberedes af en særdeles velklædt kvindelig kok – eller »køckerske«.

Det kongelige Bibliotek.

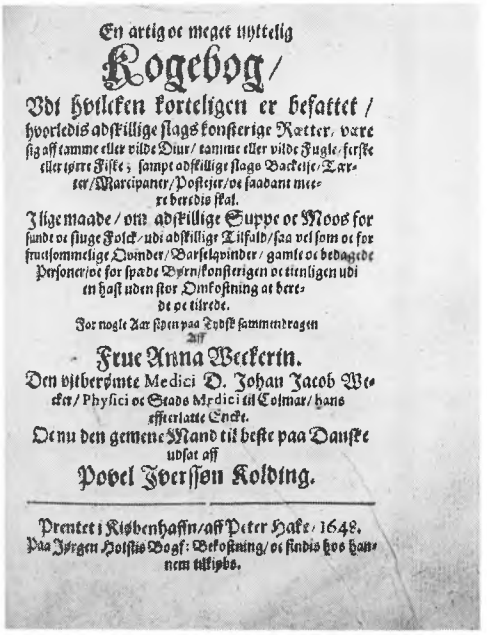
247

Bonden her er sin egen kok. Han er i færd med at indtage et af de måltider, som mester Rumpolt beskriver.

Det kongelige Bibliotek.



248



En artig oc meget nyttelig

Kogebog/

Vdi hvilcken kortelligen er befattet/ hvorledis adskillige slags konsterige Retter, vare sig aff tamme eller vilde Diur/ tamme eller vilde Fugle/ ferske eller tørre Fiske; sampt adskilligе slags Backelse/ Tærter/ Marcipaner/ Postejer/ oc saadant meere beredis skal.

Jligemaade/ om adskillige Suppe oc Moos for sunde oc syge Folck/ udi adskilligе Tilfald/ saa vel som oc for fructsommelige Qvinder/ Barselqvinder/ gamle oc bedagede Personer/ oc for spæde Børn/ konsterigen oc tienligen udi en hast uden stor Omkostning at berede oc tilrede.

For nogle Aar siden paa Tydsk sammendragen Aff

Frue Anna Weckerin.

Den vidberømte Medici D. Johan Jacob Wecker/ Physici oc Stads Medici til Colmar/ hans efterlatte Encke.

Oc nu den gemene Mand til beste paa Danske udsat aff

Povel Iversøn Kolding.

Prentet i Kiøbenhaffn/ aff Peter Hake/ 1648.
Paa Jørgen Holsts Bogf: Bekostning/ oc findis hos hannem tilkiøbs.

249

Men så tidligt som i 1648 træffer vi da en kvindelig madskribent.

Hun udgav »en artig og meget nyttelig Kogebog«. Hun hed Anna Weckerin, og det lange forord fortæller undskyldende, at hun kun gør det på opfordring af sin »Daatters Mand«, der var medicinsk professor i Altdorf. Selv var hun enke efter en »vidtberømt Medici Doctor, og vi hører videre, at mange af de retter, hun beskriver, har været brugt af ham som led i hans »Curering«. De har været patienten »tjeenlige«, påstår hun.

Hun slutter sin fortale til den fromme læser:

»Icke heller er denne Bog aff os udsat i den Meening/at vi nogen Mandkok eller nogen fiin Dannequinde ville reformere oc mestre/ men alleniste dennem til Placer oc Volgefall/ som til sliigt Lyst haffver – –«.

248
Mens fiskekonen venter udenfor, bedømmer husfruen fisken på fadet. Kokkepigen præsenterer varen. Måske er det prisen, der skal afklares.

Billedet er malet af den hollandske maler Pieter de Hooch, (1629–1684)

Statens Museum for Kunst, København.

249
Titelside til Anna Weckerins kogebog fra 1648.

Denne bog er blot en af de mange, der begyndte at komme i trykken i Europa efter at Rumpolt havde angivet tonen.

Det kongelige Bibliotek.

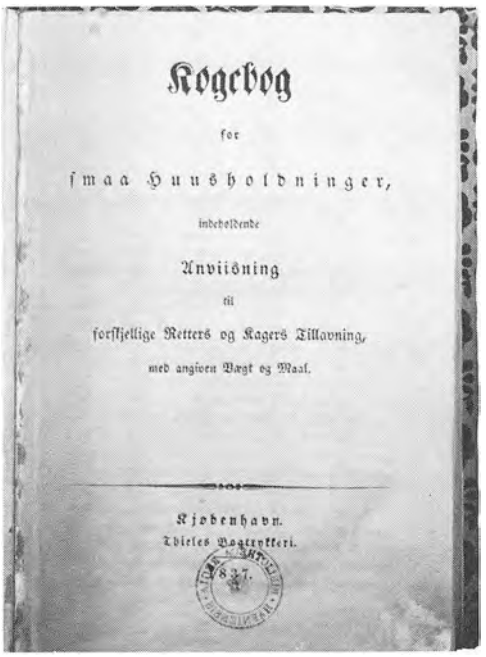
Rumpolts kogekog og gæstebudsvejleder fra 1587 og Anna Weckerins artige bog fra 1648 har vel næppe været trykt i noget stort oplag.

Man lavede maden i hytte og på slot sådan som man havde fået det fortalt og vist af en, der havde større erfaring og som kendte traditionerne.

Det er klart, at begge bøger kun har henvendt sig til de højere samfundslag. Alene af den grund, at den største del af samtidens almue ikke kunne læse.

Men maden blev altså fremstillet – efter opskrift eller efter hukommelsen – af tjenende kokke eller madmoder selv, alt efter hvor man hørte til i samfundet.

På samme måde blev maden serveret eller båret frem på forskellig vis, alt efter som husfaderen selv skar for og delte ud – eller man havde råd ti at beskæftige en til at gøre det for sig.


Kogebog
for
smaa Husholdninger,
indeholdende
Anviisning
til
forskjellige Retters og Kagers Tillavning,
med angiven Vægt og Maal.
Kjøbenhavn.
Thieles Bogtrykkeri.
1837.

251

En behagelig Kokkepige.



Fruen: „Men, hvor De dog er klodset, Maren! Det ender med, at jeg gaar ud af mit gode Skind af Ærgrelse over Dem!"
Maren: „Det skulde Fruen sandelig ikke, for saa blev der jo ikke andet end Benene tilbage, og det vilde da være et fælt Syn."

250

250

Fruen og Maren, madmoder og kokkepige, herskab og tjenestefolk.

Forholdet mellem de forskellige kategorier i de forskellige sociale lag har altid været genstand for opmærksomhed.

Tjenestepiger og deres forhold til husfruen (måske også til husherren) har gennem tiderne været et godt emne for vittighedstegnerne.

Denne tegning fra 1880 er et eksempel på, hvorledes man nok ofte har fremholdt de utiltalende sider ved det tyende, man jo ellers ikke kunne undvære.

Illustreret Tidende.

251

– »man tager et sølvfad –« denne indledningsvending tilskrives en kogebogsforfatterinde, der i 1837 udsendte sin første kogebog anonymt.

Hendes navn var Anne Marie Mangor (1781–1865) – nok bedre kendt som Madam Mangor.

Efter den første succes fortsatte hun flittigt sit forfatterskab med syltebøger, kogebog for småpiger og kogebog for soldaten i felten. Den udkom naturligvis i 1864.

Det kongelige Bibliotek.

Forskæreren



252

Forskærerens embede går i alder nok helt tilbage til antikkens Rom, hvor man som vi tidligere så, havde brug for ham, når maden blev serveret i småstykker.

Fra køkkenet rykker han ind i gildesalen.

Han har skarpt markeret sin plads og uundværlighed ved hoffet og de finere gæstebud.

Det var gennem mange århundreder almindeligt at bringe hele stegen eller dyret i et stykke ind til forskærerbordet.

Fra sin centrale plads skar han så ud med øvet hånd. Det er f.eks. betegnende for baroktiden, at også dette arbejde blev dyrket med kunstfærdighed.

Det var ikke profant arbejde, som blev enhver betroet.

Ved kongens hof kunne hvervet tildeles en adelsmand, som måske derigennem opnåede sin konges bevågenhed.

Det var nok den berømte vej til mandens hjerte. Selv om denne vel oftest »betrædes« af kvinden.

I året 1675 hører vi om forskærerfaget udtrykt i blomstrende dansk – oversat fra »Det Tydske Sprog« af Philip Harsdorfer.

I fortalen til bogen om forskærerkunsten siger oversætteren:

»– – – At vi skulle handle om den Konst at skjære och legge for / da bestaar den der udi / ziirligen och

252

Forskæreren præsenterer et stykke kød for den kongelige person midt i billedet. Han holder kødet på den runde kredensekniv, der minder om vore dages paletkniv.

Vi må gå ud fra, at forskærerens arbejdsbord er gemt ude til venstre i billedet.

Forskæreren er i fint antræk og med hoveddekoration, der antyder en fornem byrd.

Billedet er et udsnit af Michael Wolgemuts træsnit fra 1491 til »Der Schatzbehalter«.

Det kongelige Bibliotek.



Den Valske
Fuglemøde
lærendis
Hvorledis mand skal kunste-
ligen i Stykker skiære och skikkeli-
gen forlegge allehaande Spise.
Først af Georg Philip Harsdörffer
i det Tydske Sprog / men nu i det Danske
ofversat / och med Kaaber-Stykker / til at lære
efter / hvorledis mand skal skiære /
afbildet.
ANNO 1676.
Kiøbenhafn /
Til kiebs hos H. Kongl. Maj. Boghandl.
Daniel Paulli, boendis ved Vor Frue Kircke.

253



En Hÿ Förmerat
TRENCHIER-Book
underwijsandes:
Allehanda Slags Spijs på
Bordet ordenteligen at sättia / zijrligen fö-
reskiära / mannerligen föreläggia
samt
Fätt af Taffeln åter-hämpta
WÄSTERÅS,
Uplagd af JOH. LAUR. HORRN,
Kongl. Gymn. och Consist. Boktr. 1756.

254

med Snarhed at kunne trekke leddene paa hver Steeg af Fugle eller anden fjerfødte Djur / huilke ikke nættere och reenere kunde skjæres/ end paa de der til hørende Gaffeler paa fri Haand ofver ende / huorom her efter udførligere Berætning skal følge –«.

I det 1. kapitel om forsniderens embede og person siges der:

»– – – Eftersom Forsniderens Embede ikke er det ringeste i Herrers och Førsters Gaarde / men regnes blandt de fornemste / skal samme Person enten være af Adel / eller ellers af good och fornemme Herkomst / af et skikkeligt och vel proportioneret Legeme venlig ansigt lange Arme / lætte och smukke Hænder / vel klæd / och for alting dristig och uforsagt – – –«.

253
Opslag på titelsiden af forskærerbogen trykt i 1676 på dansk efter tidligere tyske udgaver.
Det kongelige Bibliotek.

254
I Norden har vi som omtalt hentet forbilleder for vore udgaver af forskærerbøger i Tyskland og Frankrig.
Denne svenske udgave er trykt i Stockholm i 1756 og den benytter ordet »Trencheer«. Det er i familie med det oldfranske »trenchier«, der betyder – skære fra.
Den saks, hvormed man i dag sønderdeler fjerkræ, kaldes som bekendt en tranchersaks.
Privateje.

Efter dette følger endnu flere gode råd til den, der vil betjene embedet vel. Der er ialt 35 små kapitler, som fortæller om tilskæring af hare, ænder, urhane, snepper, duer, kaniner, kalvehoveder o.s.v. Der sluttes af med et par kapitler om tærter, marcipan og konfekt.

Af kapitlerne i forskærerbogen kan man slutte sig til, at arbejdet må have udartet til det rene artisteri. Forfatteren gør nemlig op med naragtigheder hos sine kaldsbrødre.

Så længe, man skærer for, må man holde sig fra alle vidtløftige bevægelser eller naragtige og unyttige ceremonier. Ligeledes skal den gode forskærer holde sin mund i godt selskab og kun tale, når han bliver spurgt.

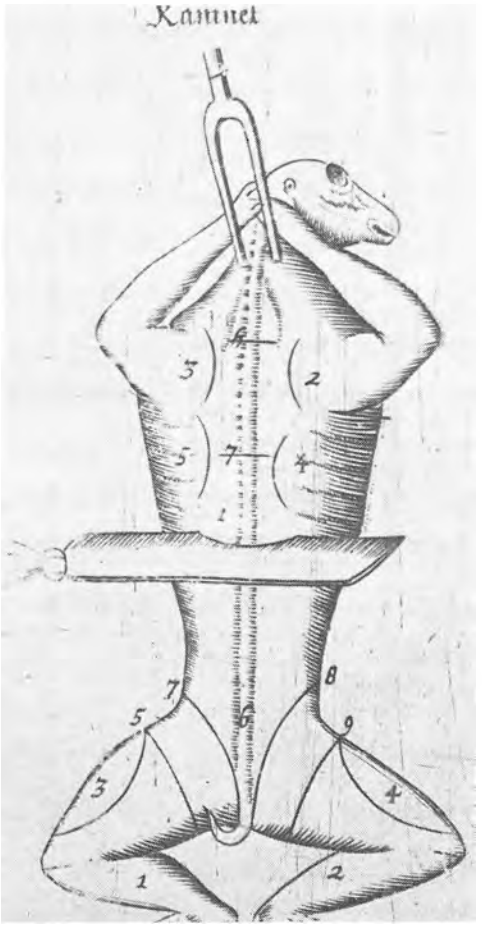
I det II. kapitel hører vi om gaflerne og knivene, at der egentlig bør være 5 gafler og 4 knive til et rigtigt sæt forskærerværktøj. De skal bruges til de forskellige opgaver. Det går ikke an at bruge samme gaffeltype til hare som til kalvesteg.

I denne forbindelse kan det også nævnes, at der fandtes forskærerknive med indgraveret tekst på bladet.

Det var nemlig ofte forskærerens arbejde at læse »bordbønnen for«. Og så var det naturligvis såre praktisk, når han kunne støtte sin hukommelse til den graverede tekst.

Vi hører endvidere, at forskæreren bør tage det første stykke og præsentere det på en tallerken eller en speciel præsenterkniv for sin herre og hans gæster.

Det kunne også falde ind under hans arbejdsområde at øse suppen op; men som bogens tekst angiver her, er det kun »nogen Stæds«. Mon der heri ligger en lille antydning af, at dette ikke er kvalificeret arbejde?



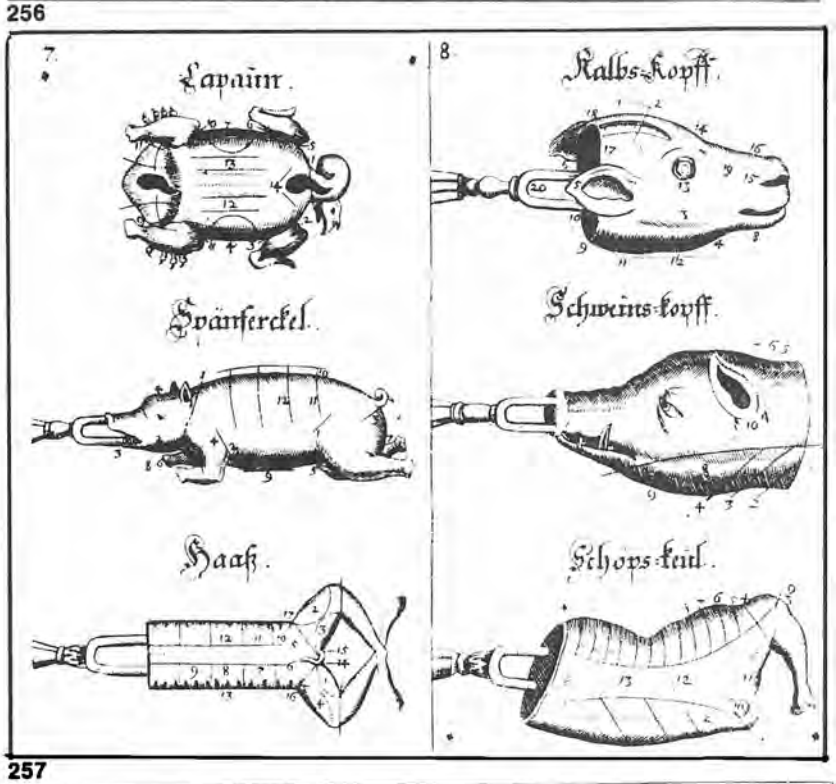
255

255
Sådan skulle man skære en kanin efter forskærerbogens anvisning i 1676.
Det kongelige Bibliotek.

256
Der rettes an til måltid hos familien Velcha til Tarquinia lidt nord for Rom.
Det er ca. 2200 år siden. Her er altså et meget tidligt billede af en forskærer fremstillet tæt ved spisesofaerne og ikke i traditionelle køkkenomgivelser. Der mangler bl.a. ildstedet. Derfor er der overvejende sandsynlighed for at han ikke er slagter eller kok, men forskærer.
Louvre museet.



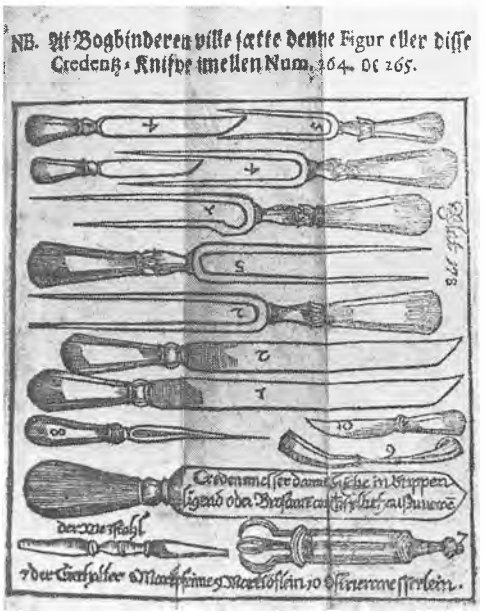
256



257



258



259

257

De kobberstik, der blev brugt til den danske udgave af forskærerbogen i 1676, har haft forbilleder fra tidligere tyske.

Disse seks anvisninger stammer fra en tysk forskærerbog, der er trykt ca. 50 år før.

258

Det ser ud som om forskærerens ret til det, han kan holde om, også har været gældende i 1805.

Det er den engelske førsteminister, William Pitt, der tager for sig med den tregrenede, medens den lille kejser fra Frankrig bruger den togrenede gaffel og sablen som forskærerkniv.

Karikaturtegning fra 1805 tegnet af englænderen James Gilray.

259

Hele operationsudstyret for en velforsynet forskærer. Kobberstikket er gengivet bagest i Georg Grefflingers bog: Ethica Complementoria«, 1678.

Det kongelige Bibliotek.

Hvad spiste man så?



Mad har jo altid været et kært emne, så det ved vi meget om.

Så meget, at det kunne fylde mange bøger.

Men vi vil blot standse ved enkelte særprægede eksempler, som vi møder dem fra tidlig tid og indtil vort århundrede.

Der er jo næsten tradition for at man bør begynde med Adam og Eva.

Men her er det i hvert fald fuldt berettiget. For vi ved jo alle, hvad menuen stod på ved historiens første og mest berømte måltid i det fri. De klarede sig uden servering og forskærer, og de har helt afgjort også brugt fingrene.

Vi ved blot ikke, om de fik tid at spise op.

Men skal vi nu søge frem til historiske madfakta, kan det være fristende at se på, hvad man f.eks. i bedre kredse bød sine venner i det gamle Rom.

Det læser vi om i et brev, som den højtansete taler og statsmand Plinius den yngre sender til sin gode ven, Septicus Clarus engang i år 50:

– – – »Ak, du lover at komme til middag hos mig, men kommer ikke. Thi kendes for ret – du skal betale mig min udgift, og den er ikke lille. Jeg havde skaffet mig en salat og 3 snegle til hver, 2 æg og en ret grød med sød vin og is, (også denne skal du medregne, ja, denne især, da den forsvinder på fadet),

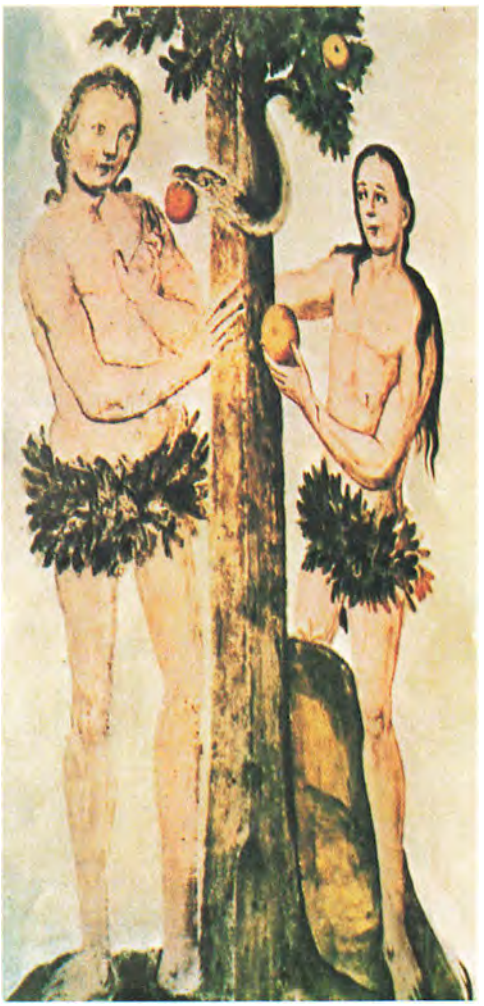
260
Menukort fra en middag i 1532. Fisk, citroner, kage, vin, oliven og appelsiner.

Det er Michelangelo, der har tegnet sine randbemærkninger på kortet.

Det opbevares i det store Laurentian bibliotek i Florence.



261





262

261

Historiens ældste måltid har altid været et yndet emne gennem tiderne. Fortællingen er nok oftest gengivet på de nordiske kirkers malede vægge. De to første billeder er gjort engang i begyndelsen af 1500-årene i Östra Vemmerlöv kirke i Skåne, medens det tredie billede er et 1700-tals vægmaleri fra en sydtysk bondegård, hvor Eva (efter traditionen) er i færd med at rette an.

262

Dette vægmaleri fra gravkapellet for familien Velcha i Tarquinia i Etrurien viser os bordets anretning med snegle, oliven og ferskner.

Ca. 600 år f. Kr.



263



264

263

Anretning fra ca. 1850

Mælkegrød, smørtoppe, ølkande, pølse og det røgede flæsk.

Gennem årtusinder har det nordiske måltids faste holdepunkt jo været kødspiserne. Kun ved slagtetid fik man fersk kød, resten af året tog man de nedsaltede stykker op fra karret. Svinekødet var det, som oftest kom i saltkarret. Ko og kalv var festspiser, og sit eget arbejdsdyr, hesten spiste man ikke gerne. Men måske skal dette ses i forbindelse med, at vore forfædre i hedensk tid ofrede heste og spiste kødet. Da kristendommen så fik magt, blev det forbudt at ofre på hedensk vis. Så slagtede man ikke mere heste.

Østerlens museum, Sverige.

264

Fisken har siden menneskets tidligste tid været en af de foretrukne spiser. Den saltede, tørrede fisk har været særlig udbredt i Norden. Man opblødte fisken før den blev spist. Københavns Slot havde f.eks. i 1564 ansat en fiskebløder. Handelen med fisk fra de nordiske lande til de sydligere går helt tilbage til vikingetiden.

Køkkenscenen her er malet af den russiske maler L. Bumane i 1969.

Leningradmuseet.

oliven, rødbeder, græskar, løg og 100 andre ikke mindre gode sager. Dertil skulle du have hørt en skuespiller eller oplæser eller en lyrespiller. Men du har foretrukket østers, kallun, søpindsvin og spanske danserinder hos en anden.«

Det romerske hovedmåltid blev normalt spist midt på dagen. Det blev kaldt Cena, medens aftensmaden, Prandium, blev indtaget sidst på eftermiddagen. Til gengæld kunne Prandium godt trække længe ud. Det var til dette måltid, man inviterede gæster.

I bedre huse bestod en gæstemiddag af 3 dele.

Den første ret hed Gustus og bestod ofte af salat, fisk, vandmænd, søpindsvin og æg.

Dermed var bunden lagt og man fortsatte med anden ret, der kunne bestå af dådyr med løgsauce, duer kogt med fjer, kogt skinke med figen og rullet i honning, dadler, oliven og druer.

Den sidste ret var ofte kager bagt med rosenblad, dadler, nødder eller kerner af pinje.

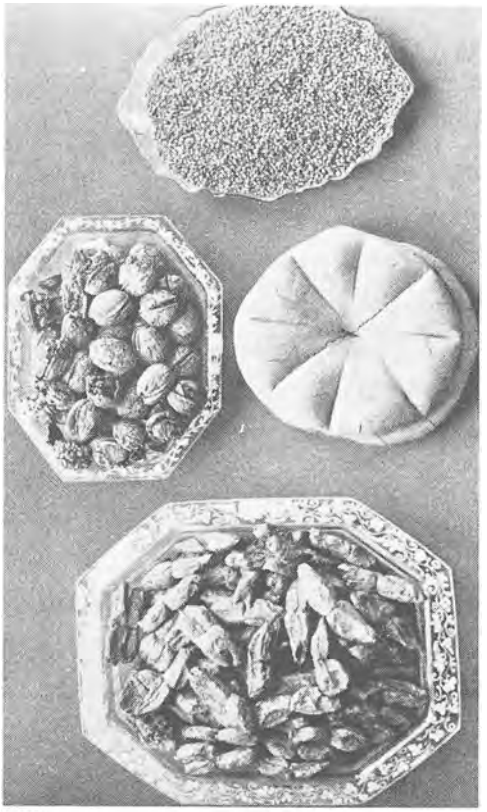
Omtrent på samme tid som Plinius bød på salat og snegle ofrede man måske til guderne i en nordisk mose ved Tollund.

Med en lædersnor om halsen blev en ca. 30 årig mand ført ud og lagt i mosen.

Da vi fandt ham i 1950, blev han verdensberømt – Tollundmanden.

Ved en retsmedicinsk undersøgelse af hans mave og fordøjelsessystem kunne man se, han havde fået et sidste måltid af en grødlignende masse, der bestod af planterester, frugter og frø. Han havde blandt andet fået byg, hørfrø og pileurt.

Fra romersk jernalder ca. 300 år e.Kr. har vi også en fortælling om, hvad der blev spist. Et andet mosefund dukkede op i 1952 ved egnen omkring Grauballe. Her fandt man den ligeså berømte Grauballemand, som måske havde været offer for en hævnakt, forbrydelse eller en ceremoni. Han fik halsen skåret over.



265



266

265

En anretning, der stod på bordet i Pompeji for 1900 år siden. De fire forstenede fade indeholder krabbeklør og muslinger, et rundt brød, nødder og ris.

266

Fra den nordiske jord blev dyrket, har man spist kornet. Brød og grød er to af det nordiske bords andre faste spiser. Byggen blev hovedsagelig til grød, men også byg og rug kom i kværnen og æltekarret. Hveden, som gav det hvide brød, blev kun brugt som festspise. Tidligst bagte man på varme, flade sten. Det blev til flade, tynde brød, som havde en meget stor holdbarhed. Olaus Magnus (1555) siger endda, at det brød, der bliver bagt (tyndbrød) til et barns fødsel kan holde sig til sammes giftermål. Vel ca. 20 år efter!

Dette æltetrug er udhugget i en massiv træklods med diameter på 70 cm.

Agusastugan, Albo herred, Sverige.

Hans maveindhold fortæller, at også han havde spist et grødlignende måltid med mange forskellige planterester og frø. Man fandt rug, fløjlsgræs, gåsefod, kamille, sort natskygge og meget mere. Der var enkelte knoglestumper og dyrehår. Men det er derfor ikke sikkert, at hans føde har indeholdt kød.

Naturligvis er vore to eksempler ikke et bevis for, at man kun var vegetarer dengang. Vi ved jo bl.a. fra køkkenmøddingfund, at dyrespiser var stærkt værdsat. Men måske er de et bevis for, at der kunne være tale om et ceremonielt måltid, under forudsætning af, at de begge er døde i forbindelse med en kultisk handling.

300 år længere fremme levede kong Frode i Norden. SAXO fortæller, at han havde en søn, der hed Ingel. Når vi stopper ved ham, er det ikke fordi der kan leveres en omfattende menu, men fordi SAXO i sin malende beskrivelse af ham samtidig giver os et



267

267
Vi har naturligvis ingen samtidige billeder af kong Ingel – den store frådser. Men i 1923 tegnede Gudmund Hentze (1875–1948) denne illustration til Saxos Danmarks Riges Krønnike. Kong Ingels modsætning var jo i øvrigt den asketiske Stærkodder, der også fremsagde kvad;

F.eks. dette:
»Med davre og nadre gå dagene om.
At grine og gnadre og spække sin vom.
Se, dermed det halve af livet går hen,
og resten går fløjten
med dullen og tøjten.
Til dåd bliver intet igen . . .«



268

fortræffeligt billede af, hvad der kunne præsteres ved bordet under vore himmelstrøg.

. . . »Han forsømte sine kongepligter og blev til nydelsens nedrige slave ved at gjøre sin bug til sin Gud, ved at lade sin faders drab uhævnet.

At samle på kokke, postejbagere og allehånde sylte- og brasemestre, på tærte-pander og alt, hvad der hører til med den ædle kogekunst at fornøje en lækkermund – det var bedriften, hvormed han ville gøre sig navnkundig. Og fremfor alt var køkkenet hans himmerige, så når han lugtede en fed steg, løb hans tænder i vand. Han åd som en tærsker og drak som et svin, så man kunne lugte ham langt bort . . .«

Selv om vi jo nok kan genkende billedet, må det siges, at der ikke er tale om historiske dokumentationer. Det har vi derimod, når vi leder i protokoller og regnskaber fra f.eks. 1500-årene.

268

Langt de fleste måltider er vel altid begyndt med overholdelse af alle bordregler og gode forskrifter. Men disse er også ligeså ofte blevet kvittet efterhånden som stemningen steg.

Her er vi til »kongemiddag« hos bønderne i Flandern.

Den flamske maler David Teniers (1610–1690) har malet denne kroscene, hvor »bønnekongen« fejres.

Man brugte ofte den skik at gemme en brun bønne i maden. Den, som fandt den, fik en gave, en ekstra kande vin og en narrekrone på hovedet.

Pradomuseet, Madrid.



269

Vi kender rentemesterregnskaber, der fortæller, hvorledes man indkøbte delikatesser. Således har Chr. d. III i 1545 sendt sin opkøber til Leipzig, og han har ordre om også at hente 8 pund strøsukker, 4 pund rosiner og 2 pund syltede nelliker med hjem. Sukkeret til bordbrug træffer vi først omkring midten af 1500, men så er det herefter også formidable mængder, der fortæres.

Det blev endvidere anset som et næsten ufejlbarligt lægemiddel. Af told- og havneregnskaberne fra Helsingør ved vi f.eks., at Chr. d. III og hans hof på et år konsumerede ca. 1100 pund.

Yderligere findes der optegnelser, som fortæller, at man ved en fyrstemiddag for den tyske kejser og de tyske fyrster i Augsburg 1582 skulle igennem ca. 240 retter.

Hele gildet blev betalt af det berømte handelskompagni, Brødrene Fugger, der i øvrigt var faste pengeudlånere til forarmede stormænd.

269

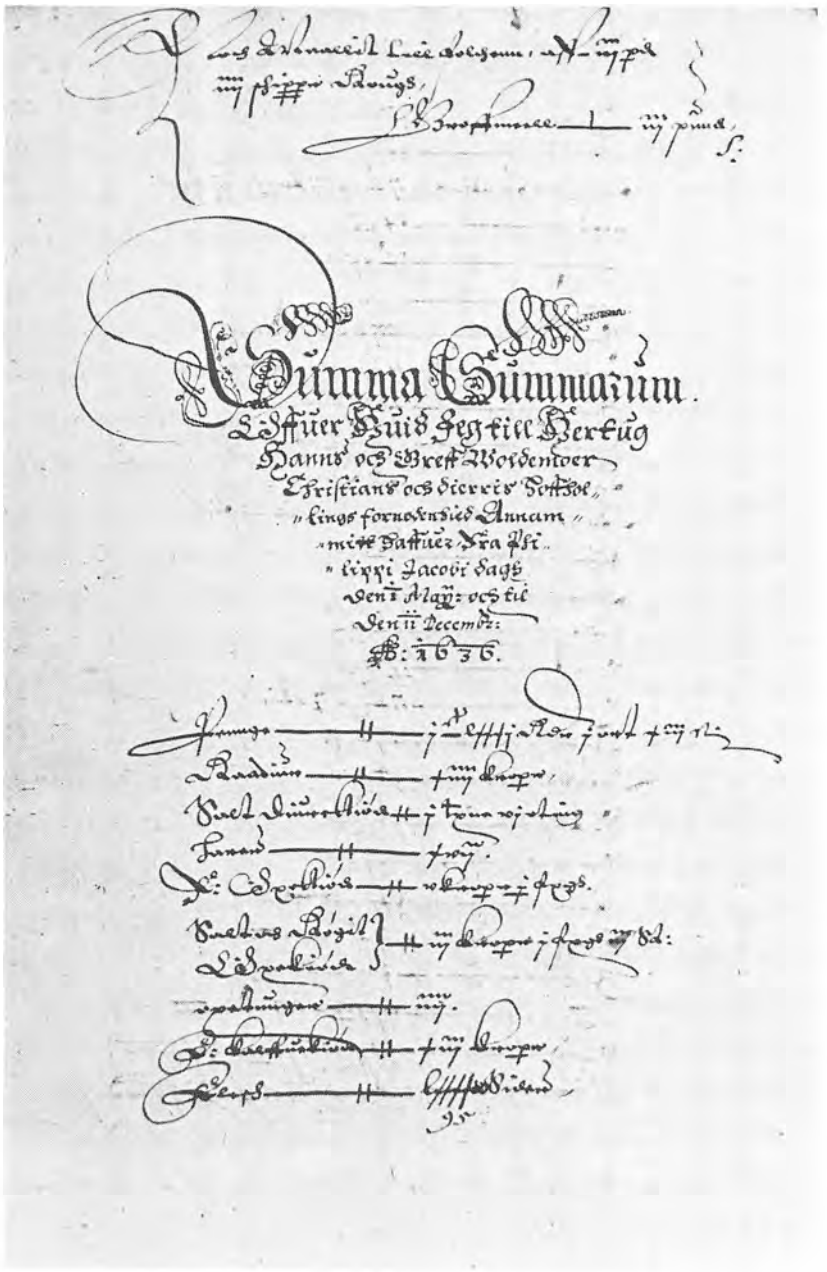
Gæster på slot og i herregård kostede store mængder af fødevarer. Dem hentede man fra de omkringliggende bøndergårde.

Dette rentemesterregnskab fortæller om »den fortæring, som kurfyrstinden af Brandenburg og hendes nådes medhavende folk og tjenere haver gjort udi Nykøbing udi Falster fra 21. aug. til 19. okt. 1599.«

Som det fremgår var det ikke alene standspersoner, der krævede indkvartering og føde, men også det medbragte tjenerskab.

I oldtiden var det efter beretningerne oftest kvinderne, der vartede op ved bordet, men i »det gamle Rom« begyndte man at bruge drenge og unge mænd.

Rigsarkivet.



270

Da ærværdig fru Karen Brahe holdt barselsgilde i Odense i 1637 fik menuen følgende sammensætning: »dyresteg med ribbensaft, suppe, gedde med roer, hønsepostej, gåsesteg med agurker, karper, sukkerbrød, peberrodskød, lammesteg med rødbeder, krebs og mandelkes i tærteform«.

Selv om vi på hjemlig grund hos landalmuen ikke kan nå op på de Augsburgske højder, har man dog ved årets højtider også kunnet tage fra.

Vi har f.eks. notater fra en fynsk bondegård i slutningen af 1600-tallet. Selv om gården kun rummede 8 mennesker, blev der til julen slagtet 2 svin på hver 22 lispund, 20 gæs, 1 hel ko, 12 får. Selv om vi med-

270

»Øxen at slagte ..... 4 stk.
Lam ..... 113 stk.
Boghvedegryn ..... 150 pund.
Smør ..... 600 pund.

Det er lidt af de fødevarer, man har hentet ind fra Antvorskov by fra 1. maj 1636 til 11. dec. samme år.

Chr. IV havde sendt sine to sønner, hertug Hans og grev Waldemar Christian til Sorø Akademi.

Rentemesterregnskabet over fortæringen ved dette skoleophold er et omfattende pergament, der også fortæller om forbruget af eddike, havre, slagtemad og øl.

Rigsarkivet.



271

regner de traditionelle julegæster, er der et betragteligt mål mad til hver.

Normalt forbinder vi de historiske belejringer af byer i tidligere tid med udsultning. Sådan fortælles det jo, at man under Paris' belejring i 1871 til sidst var glad for hund, kat eller rotte.
Det synes ikke at være tilfældet under den belejring, som svenskekongen foretog i 1658 af København.

Vi har bevaret en dagbog, der er ført meget præcis af en københavnsk borger eller måske »betjent« (embedsmand) med tilknytning til hoffet. Han har i hvert fald været godt informeret.

Dagbogen er ført fra 3. august 1658 til 5. juni 1660, og han beretter om stort og småt indenfor vol-

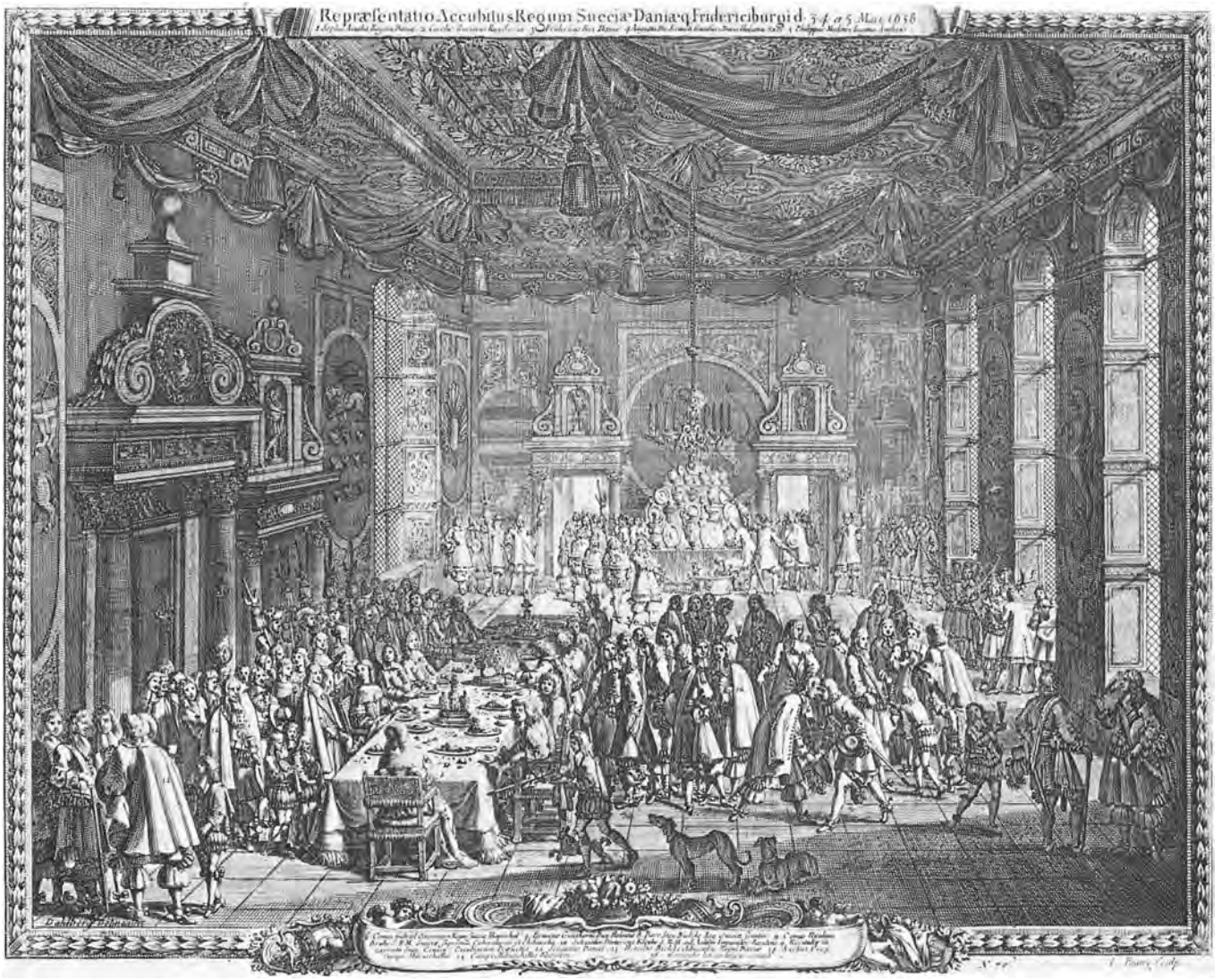
271
Hjemmets »alter« klædt til højtid.

Spisebordet er det møbel i hjemmene, som gennem årtusinder har kunnet samle flest mennesker om sig. Næsten med andægtighed går man til det.

I nordisk fortid var julebordet årets festligste midtpunkt med store koncentrationer mad i alle arter. Dette svenske julebord står dækket i den gamle Bolnässtugan fra Hälsingeland. (Ca. 1600 – dekorationer dog fra 1786). Bordet er klædt med hvid dug og på to opsatse er smørklumperne pyntet med tregrenede kongelys. For hver bordende står julehøjen. Det var brødstabler, store nedad og små opad. Midt mellem lysene står den traditionelle juleskinke. Den udblødte ludfisk mangler dog.

Måltidet er velsignet ved korsbundtet under bordet.

Nordiska museet, Stockholm.



272

dene. Han fortæller om madpriser og forsyninger. Disse var nok svingende, men det ser ud til, at man hele tiden været i stand til at spise og – slukke sin tørst – i hvert fald i bedre kredse.

D. 8. juni 1659 fortæller dagbogen:

»Holdt Hans Mayestæt lang Taffele paa Slottet havde alle Officererne til Gjæst, baade Hollandske og andre, desligeste Schack og Opdam, bleve paa det høyeste tracteret.«

D. 9. juni 1659 fortsætter festlighederne:

»– gjorde Hans Mayestæt Gjæstebud ude paa Dragøer og Amager, havde til Gjæst Rigens Raad, begge admiralerne for den Hollandske Flaade, desligeste de Kejserlige Gesandter de Polske og de Brandenburgske. Lod H. M. føre derud 3 Ankre Rhinskvin, 4 Oxehoveder Fransk Vin, 9 Tønder Øl, desligeste 2 lange Telter, som de bleve tracterede udi paa Mar-

272

Stort opbud til ingen nytte. D. 3., 4. og 5. marts 1658 holdt man freds- og forsoningsmiddag på Frederiksborg Slot med den sejrende Carl d. X Gustaf hos tabende Frederik d. III. Men 6 måneder efter brød Carl d. X selv den fred, han havde dikteret Danmark. Han rykkede igen mod København og belejrede byen.

Middagsselskabet her er beskrevet i et kobberstik, som svenskekongens ingeniørgeneral Erik Dahlberg har lavet skitserne til. Man hilser, bukker, drikker, bærer mad om, spiser og konverserer fredeligt – endnu. Som vi senere møder det, var det tidens skik at udstille alt sit værdifulde og fine spiseudstyr på store etagerer og hylder. Det har man mærkelig nok også gjort her.

Det må ellers have fristet svenskekongen, som i rigelig mængde i øvrigt forsynede sig med krigsbytte fra danske slotte. Kobberstikket er brugt i Samuel von Pufendorfs bog om forherligelsen af Carl d. Xs krigeriske tilbøjeligheder (1689).

Kobberstiksamlingen.

ken. Rigens Raad og Gesandterne vare meget lystige, stode paa knæerne, drak Kongens og Dronningens Skaaler og Prindsens. Var mangfoldige Borgere og andre ude af Kjøbenhavn paa Dragøer og saa, hvorledes alting gik. Samme Dag gjaldt Kjøbet paa Torvet i Byen, 1 Lammefjerding 18 Mark, 1 Skaalpund fersk Kjød 20 Skilling og Et Par Høns 4 Sletdaler – –«.

Måske er billedet af den måbende almuetilskuer lidt grotesk for os i dag.

Men gennem middelalderen og tiden derefter er det velkendt, at man ofte inviterede den almindelige borger som tilskuer, når fyrste- og kongehuse holdt spisning.

Vel kan vi i dag forarges på tilskuernes vegne og med vort moderne velfærdssamfunds protestbevidste holdning tale om nedvurdering af den fattige.

Men vel kun uhyre få har på den tid haft plads til sådanne tanker.

Vi må huske på, at det for tidens almue nok var småt med underholdning – og selv om man naturligvis ikke gik hjem fra et sådant måltidsskue i mæt tilstand, har der i måneder efter været samtalestof i al det ufattelige rige og fine, man var vidne til.

Og tænker man rigtigt efter, kan det hænde, at også vor tid gerne er tilskuer (med vor tids midler), når man tager for sig af retterne i kredse, der ligger over normalindtægten.

Men derimod tegner der sig i 1683 en meget tydelig forskelsbehandling i en »bespisningsforordning«, som Chr. V lader udgå d. 13. marts.:

»Når nogen beder ordinarie sine venner til sig eller noget gjæstebud vil anrette, må de ikke give mere end 6 retter mad uden konfekt af sukkerbageri.

Dog vores gehejmeråd, grever, friherrer og andre af vores fornemme betjente (optrædende ved hoffet) hermed ikke ment. Men dem tilladt at tractere, som dem selv lyster i henseende til de personer, som af dem indbydes.

Hvo herimod sig forseer, bøde 100 Rigsdaler«.



273



274

273
Madtejne fra ca. 1840.
De udskårne og ofte dekorerede trææsker blev brugt til brødskiverne, det røgede stykke kød og osten, når maden skulle med på markarbejdet.
Lunnahöjagården, Degeberga, Sverige.

274
Ølbimpel med bærerem. Også dette stykke inventar var nødvendigt når man gik på markarbejde. Ofte brugte man en »kopske« til øllet.
Lunnahöjagården, Degeberga, Sverige.

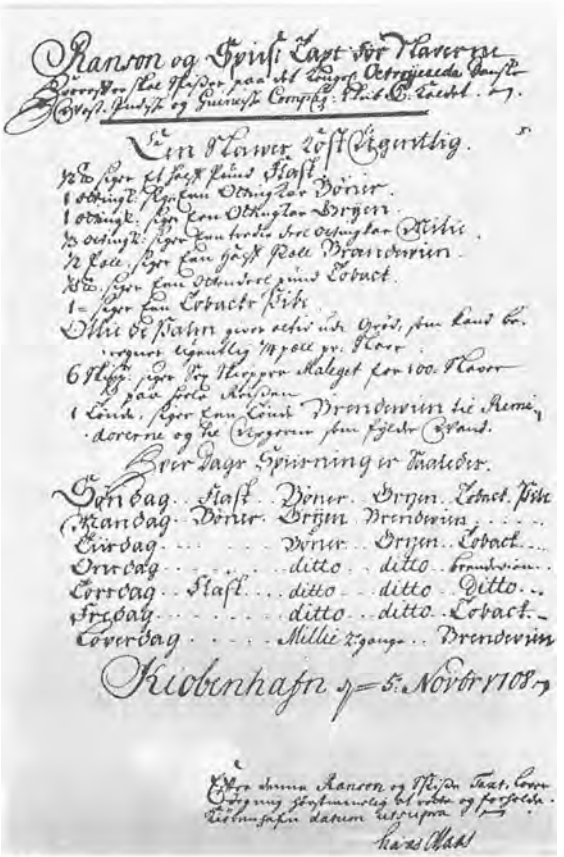


275

Med forretningsmiddagen i Augsburg, barselsgildet i Odense, julekomsammen på Fyn og belejringsgildet på Amager bevæger vi os ind i årene efter 1700.

Ganske vist bød dette århundrede ikke på renæssancens eller baroktidens enorme madopbud, men heller ikke nu »stak man til maden«.

Dette udtryk skylder vi bordgaflens barndomsbesværligheder. »At stikke til maden« er jo ensbetydende med kun at tage lidt ad gangen. Fra bordgaflen vandt indpas, var det kun minimale mængder, man nu kunne fragte til munden i modsætning til tidligere tiders større portioner taget med fingrene.



276

Men i begyndelsen af 1700-tallet møder vi en af de mange, der ikke ubetinget tilslutter sig bordets glæder.

Der havde været mange »moralister« før Joseph Addison, men denne engelske understatssekretær giver os i sin fordømmelse et indblik i, hvad man mødte på bordet, da han i 1705 var i Hannover:

– – – »man så dem fortære fjerkræ, fisk og kød, nedsvælge olie og eddike, vine og krydderier, sluge salater af tyve forskellige urter, saucer, bestående af hundrede ingredienser, sukkerstads og frugtretter lavede af utallige søde og velsmagende sager. Hvilke unaturlige bevægelser og næringsprocesser må ikke et sådant umådelighedens ruskomsnusk frembringe i legemet.

Mig forekommer det i hvert fald, når jeg ser et fornemt bord dækket i al dets pragt, at jeg ser gigt og vattersot, feber og sovesyge og talløse andre sygdomme ligge på lur mellem retterne.«

275

Det er ikke fastemad, man indtager ved den rige borgers bord. Her er nok af det hele til alle. Endda sådan at nogen har kunnet få for meget. Gæsten yderst til højre skaffer plads til mere.

Opskrifterne her er Rumpolts anvisninger for 1. og 2. servering ved et tidligt måltid på en køddag.

Det kongelige Bibliotek.

276

En almindelig voksen negerslave måtte ikke overfedes, selv om han helst skulle bevare livet inden han skulle sælges.

»Ration- og Spiisetaxten for Slaverne på skibet Chr. 5.« viser, at ugekostplanen i 1708 hovedsagelig bød på bønner, gryn og flæsk.

Af den autoriserede plan fremgår det endvidere, at der også hver anden dag blev budt på tobak og brændevin. Naturligvis er det naivt at tro, at man overholdt selv denne meget spartanske plan, selv om den ansvarlige Hans Maas d. 5. november med sit navn har borget for ikke at forfalske taksten.

Rigsarkivet.



277

Joseph Addisons afslutning har en dansk parallel, som den udtrykkes i en gammel sentens: »Al sygdom kommer af mad og drikke.«

Det er også de ord, doktoren bruger i Holbergs Barselsstue (III akt. 5. scene). Men oprindelsen til vendingen kan spores helt tilbage til »lægekunstens fader« Hippokrates, der siger, at maden nærer feberen.

Man har nok ikke løbet helt den samme risiko for alskens madsyge, hvis man omkring midten af 1700 var forhyret i et af kongelig majestæts skibe- som matros.

Spisereglementet for søværnet i 1736 angiver menuen for dagens tre måltider:

Til frokost fik man de 3 dage i ugen brændevin og brød, de sidste dage, smør og brød.

277
På Wasa-kaptajnens bord ligger en 1600-tals togrenet gaffel, en drueske og resterne af kridtpiben. Der er både tin og fajancetallerkener.

Det høje fad til højre er et bækkenfad, hvorpå maden kunne holde sig varm.

Statens søhistoriske museum, Wasavarvet, Stockholm.

Til middag blev der serveret flæsk og ærter i 2 dage, smør og grød i 3, og på de 2 sidste dage vankede der henholdsvis kød og ærter samt klipfisk og ærter.

Aftensmaden var såre praktisk og overskuelig: smør og grød hver dag.

Hvis vi i øvrigt et øjeblik ser tilbage på andre bestemmelser om maden til søs, kan vi i Chr. d. IIIs artikler for krigsskibe fra 1555 se, at der var dødsstraf for at kaste vrag på kongens proviant, spilde det eller kaste det over bord.

Massebespisningerne, som vi mødte dem til vands i majestætens skibe, har naturligvis krævet en fast ugeplan – om man så dengang har syntes om den eller ej.

Men vi møder samtidig i 1700-tallet også en, der frivilligt opdeler sin tilværelse og spiseplan med omtrent samme nøjagtighed.

Det er naturligvis Holberg.

Omkring 1740 skriver han i sin epistel CCCXIX (319):

. . . »jeg behøver ikke at efterse Dagens Navne udi Almanaker, thi jeg kand af min ordentlige Diæt og mine Middagsmåltider vide enhver Dag udi Ugen. Thi naar min Kammer-pige bringer mig til Middagsmaaltid en Havre-Suppe med en Kalvesteg, veed jeg, at det er Mandag, og naar den 3die Ret, som er Fisk, kommer dertiil, er det det samme som Hun vil sige, i Dag er det Tiisdag, og saa fremdeles . . .«

Når der var fest i herskabshuse havde man altid i Norden spist godt og længe. Det står måske i modstrid til de oplysninger vi har, om at der altid kun blev serveret tre anretninger eller ombæringer, indtil vi erfarer, at hver ombæring kunne omfatte op til ca. 15 forskellige retter mad. Sådan har man spist hos os siden 1400-tallet og helt op til slutningen af 1800.

Det kan i denne forbindelse være berettiget at kaste et blik på en kongelig forordning fra 20. januar 1783. Altså på et tidspunkt, hvor den noget særprægede kong Christian den VII ikke reelt regerede.



278

278

Det er ikke Holberg hun serverer for. Men »chokoladepigen« med bakken tilhører dog hans tid. I Norden er man begyndt at drikke chokolade omkring 1660, vel samtidig med the og kaffe. Alle tre nydelsesdrikke er hos os begyndt som tilskud til lægens medikamenter.

Billedet er malet af Jean-Etienne Liotard (1702–1789).

Dresdner Galleriet.

Når vi i dag læser forordningen, skal vi nok erindre, at det også dengang stod skidt til med landets finanser. Den nordamerikanske frihedskrig havde medført store problemer for samhandelen. Forbrugsgoderne var dyre og vanskelige at få fat i.

Den pågældende forordning har følgende ordlyd i forkortet form:

»Angaaende Overdaadigheds Indskrænkning for Danmark, Norge og Hertugdømmerne.«

– – – »Ligesom Kongen Selv med Miishag har bemærket og ved Undersøgelse end videre erfaret, at der i Hans Lande er en Overdaadighed, som ved at forbruge fremmede Sager, endog langt over det Nødvendige, udbringer til Fremmede Landes Formue – – – så har Han ogsaa lagt mærke tiil, at Familierne som dog udgjøre Staten, blive ved saadan Overdaadighed deels udarmede, deels svækkede.«

Efter dette følger i 4 punkter de forordninger, der angav, hvad en dansk statsborger kunne tillade sig ved bordet:

. . . »a) Tiil Middag maa herefter ingen ved Gjestebudder give mere end 8 Retter, smaae og store Fade iberegnede, og dertiil foruden Salater og hvad dertil af indenlandsk, højst 4 sorter Desert-Sager, foruden her voxne Frugter, saa at alle Fremmede Confekturer, saavel vaade som tørre bortfalde.

b) Tiil Aften maa ingen Undersaat give mere end 6 Retter, smaae og store Fade iberegnede og foruden Salater højst 2 Sorter Desert-Sager med her voxne Frugter.

c) Tiil Bordet og ellers maae ej gives ved Gjestebudde andre end den egentligen saa kalde Hvide Fransk Vin og Fransk Rød-Vin.

d) Tiil Bryllupper og andre hermed lige Højtideligheder maae gives to Fade og to Sorter Desert-Sager mere end ved sædvanlige Gjestebudde.

Sådan arrangerede man altså i 1783 forbrugsbegrænsende foranstaltninger i vort land.



279

279

Fattigmands daglige føde – kartoflen.

Her skal den nydes (dog uden skræl) af den gamle kone.

Hun er skildret ved sin huslige beskæftigelse af den store tegner Käthe Kollwitz (1867–1945). Meget få kunstnere har som Käthe Kollwitz forstået at skildre sin medfølelse med de undertrykte og fattige i samfundet. Ofte har hun hentet sine motiver omkring kampen for det daglige brød.

Privateje.

280

Ode til kartoflens pris. Fra at være en foragtet rodknold man ikke drømte om at spise i bedre kredse, blev kartoflen i hele Europa snart en værdsat spise. Den var billig og fyldte godt i fattigmands mave.

Den tyske tegner Ludwig Richter har her fremstillet en tegning til en Sachsisk almuekalender for året 1847.

Naturligvis har man ikke her i Norden altid spist de samme retter gennem flere tusind år. Der har nok for hvert århundrede været forskelligheder i det, man betragtede som almindelige retter, men disse har været dikteret af, hvor i samfundslagene man befandt sig. I hvert fald har der ved festlige lag været forskel på, hvad man spiste ved almuebordet og gildesbordet i herskabssalen.

Derudover har de enkelte forskelle i menuerne til forskellige tider yderligere været dikteret af moder og fremkomsten af nye spiser eller madingredienser.

Således har jo f.eks. krydderiernes opdukken engang i 1500, sukkerets almindelige fremkomst omtrent ved 1550'erne, kartoflens lidt vanskelige entre i slutningen af 1700, og kaffens indtog først i 1600-årene haft sin store betydning for sammensætningen af menuerne til de forskellige tider.



280



281

281
Norsk menukort fra »de gode gamle dage« i 1902, hvor der mindst skulle 9 retter til en anstændig middag.
Privateje.

Det kan ikke undre, at man gennem lange tider har arbejdet efter faste regler, når menuen skulle sammensættes. Denne var da oftest dirigeret af traditioner – og naturligvis efter det, man erfaringsmæssigt »bedst kunne lide«. Hertil kommer at man jo også har været underlagt modens skiftende påhit, selv om måske netop madområdet har vist den sejeste udholdenhed mod det nye og uprøvede. Når modens nye madforskrifter slog igennem ved bordet, var der her som på så mange andre områder nok kun tale om herskabshusene, der jo i forvejen havde de rigeste muligheder for informationer om alt det nye.

Men om vi skal vende tilbage for at lede efter et hovedmønster i menuen, kan vi se, at man f.eks. i begyndelsen af 1800-tallet ofte har lagt bunden med en gang kraftig stegemad, for dernæst at tage fat på næste ombæring, der kunne bestå af kødsuppe og diverse tillavede kødretter, hvortil man også kunne føje en tung kage.

Sidste sæt kunne være fisk.

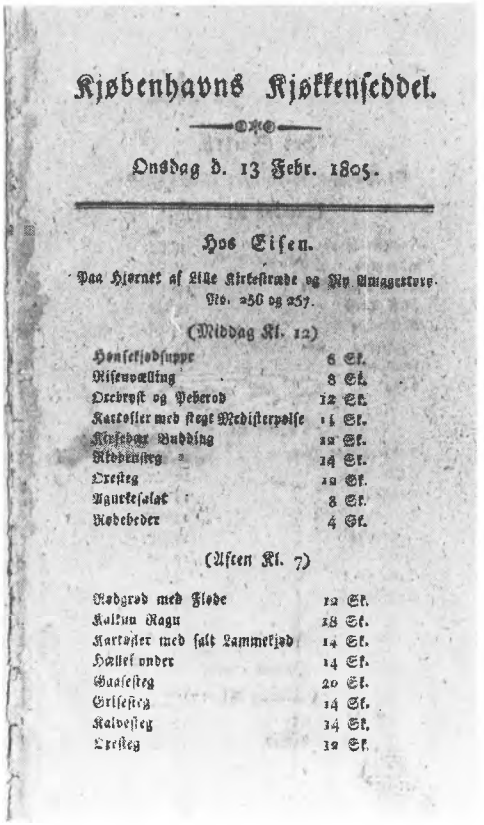
Det lader sig naturligvis gøre at finde eksempler fra litteraturen eller almindelige middagsbeskrivelser, som vil kunne vise en anden opbygning end den ovenstående, men en dyberegående forskning på dette område vil nok høre under de kulinariske rarieteter.

Men det typiske, nordiske måltid gennem lange tider har helt sikkert haft ingredienser, sådan som H. C. Andersen fortæller os det i sine eventyr:

Suppe, steg og kage.

Digteren selv var jo i øvrigt meget ofte »spisende gæst« i bedre huse gennem lange perioder af sit liv. D. 3. juli 1836 opholder han sig som sådan på »Lykkesholm«, og herfra sender han sin meget gode ven, Edvard Collin et brev, hvori han blandt andet skriver:

– – – »De spørger mig om, hvad for Slags Budding vi fik på Lykkesholm. Svaret er marmorbudding. Jeg skal dog beskrive Dem hvad vi fik i gaar hele Dagen, saa kan De slutte Dem til Levemaaden.



Kjøbenhavns Kjøkkenſeddel.

Onsdag d. 13 Febr. 1805.

Hos Eiſen.

Paa Hjørnet af Lille Kirkeſtræde og Ny Amagertorv No. 256 og 257.

(Middag Kl. 12)

Hønſekjødſuppe	6 Sk.
Riſenvælling	8 Sk.
Oxebryſt og Peberod	12 Sk.
Kartofler med ſtegt Mediſterpølſe	14 Sk.
Kjøbenhavn Budding	12 Sk.
Kalvesteg	14 Sk.
Oxesteg	12 Sk.
Agurkeſalat	8 Sk.
Rodebeder	4 Sk.

(Aften Kl. 7)

Rødgrød med Flode	12 Sk.
Kalvin Ragu	18 Sk.
Kartofler med ſalt Lammekjød	14 Sk.
Hallef under	14 Sk.
Gaasesteg	20 Sk.
Grisesteg	14 Sk.
Kalvesteg	14 Sk.
Oxesteg	12 Sk.

282

282

Hvad kunne man få at spise fredag d. 15. feb. 1805. kl. 12 og kl. 19. i København? Hr. Paul Arboe havde påtaget sig fra sit kontor i Pilestræde nr. 94 at forsyne københavnerne med den nødvendige viden om ovenstående spørgsmål.

Han fik så vidt vi ved kun udgivet 4 numre af sit lille madblad - Det var hensigten, at spisehusværterne hver dag inden kl. 11.30 skulle forsyne ham med deres menuer til bladet. Vi kan for eksempel se, at man hos Smith på hjørnet af Boldhusgaden kunne få:

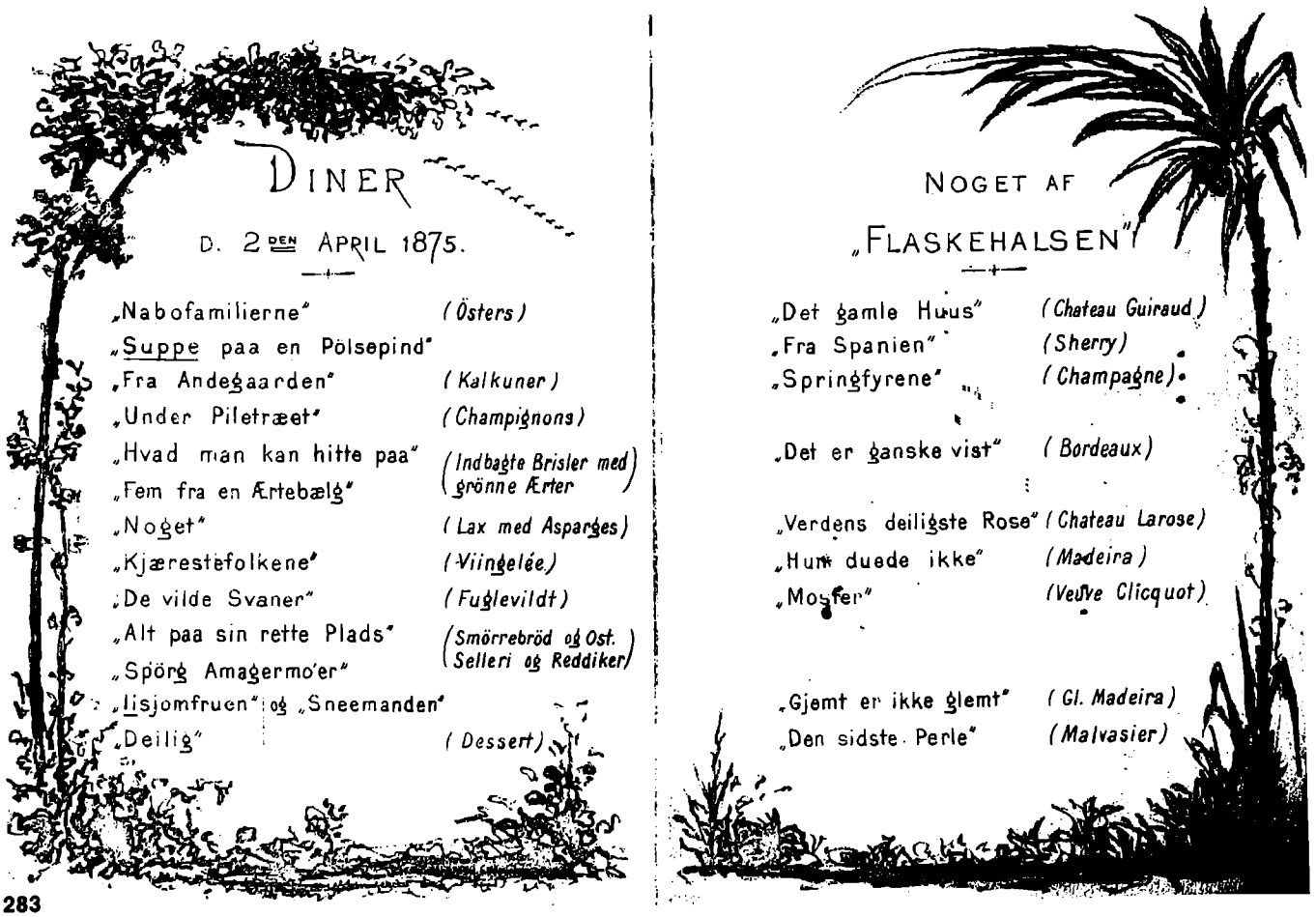
Middag kl. 12: kalvekødssuppe 8 Sk, havresuppe 6 Sk, kalvebryst med løgsauce 14 Sk, brunkål med pølse 14 Sk, Bergensfisk 12 Sk, Oksesteg 12 Sk, Multebær 6 Sk.

Aftensmad kl. 19:

Rødgrød med fløde 10 Sk, kalvefrikassé 12 Sk, brunkål og grilliade 14 Sk, kalvesteg 14 Sk, tyttebær 6 Sk og agurker 6 Sk.

Hos Spach på Kongens Nytorv var menuen langt mere omfattende, og man kunne yderligere fra samme adresse købe mad hjem i portioner. Men der reklameredes også med, at »de herrer, som ønske at bringe honette damer did, kan blive extra serverede. . «.

Det kongelige Bibliotek.



283

Først Thee med deiligt Græssmør paa Brødet, derpaa Kaffe med en Fløde, der kunne staae. Det var Klokken 8, men Kl. 10 fik vi Kyllingesteg og Asparges, samt Portvin. Klokken 2 ½ Kjødsuppe med delikate Fiskeboller. Steeg, Melon, Gjede, Høns og Jordbær, derpaa Kaffe. Klokken 8 Thee med Smørrebrød med Alleslags og varme (stegte) Aborrer. Dertil som ved Middagsbordet, rød eller hvid Viin . . .«

Her har altså vor store eventyrdigter berettet om de kulinariske goder, han har nydt. Og han blev i øvrigt alle steder trakteret godt. Til gengæld kvitterede han jo som bekendt ofte med et papirklip eller eventyr til husets børn, en oplæsning, en romantisk sentens skrevet på damernes vifter eller et lille digt – som tak for ophold og mad.

I sin bedste betydning passer det gamle danske madordsprog fra Peder Syv godt på Andersen:

. . . »Dens brød jeg æder, dens vise jeg kvæder«.

283

Det kunne jo næsten ikke gøres på anden måde, når det var H.C. Andersen, man skulle fejre ved en middag.

D. 2. april 1875 fejrede man digterens 70 års dag på Højbro Plads, hvor grosserer Melchior havde sørget for denne anretning til middagen kl. 17.

Andersen havde en travl dag, så det er måske derfor han følte sig helt elendig dagen efter, og ikke på grund af de rare ting, som menukortet viser.

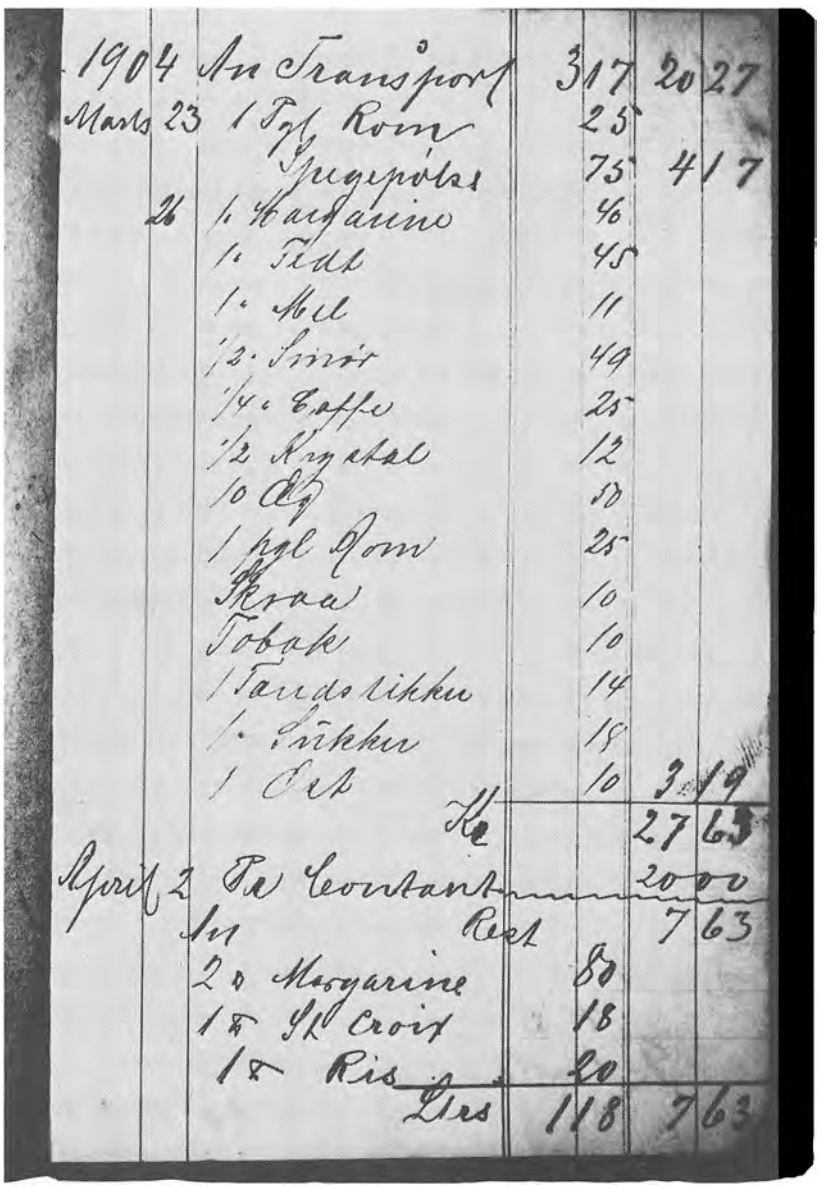
Museet H.C. Andersens Hus, Odense.

Vi begyndte dette afsnit med at kalde det, hvad spiste man så.

Det fremgår nok af det foregående, at svaret i høj grad afhang af, hvem »man« var.

Det er vel naturligt, at dokumentationer og beretninger oftest har hentet sit materiale fra det store og flotte, der overdådige og det, der flød over alle bredder.

Det har mennesket jo altid beundret og interesseret sig for.



284

284

»det, man spiste dengang« kan vi også få en hel del at vide om på en lidt utraditionel måde. Vi kan slå op i gamle »contrabøger«.

Måske er den slags et ukendt fænomen i vor tid. Men det var en regnskabsbog, hvori købmanden noterede dagens eller ugens køb, når kunden ikke betalte kontant.

Vi kan af dette opslag se, der er afregnet 2. april 1904, og kunden har kun kunnet betale 20 kr.

Privateje.

285

Måltidet ved brylluppet i Kana er gennem hele den kristne kunsts historie et meget benyttet motiv.

Dette byzantinske maleri fra ca. 1300 viser et orientalsk måltid – uden kniv og gaffel. Der er tre skåle med kød, æg og oliven.

Fresko i St. Nicolas klosteret i Saloniki.

286

– »mad som er smagelig –« Her er en anden version af brylluppet i Kana.

Menuen er beskrevet nederst til højre i en dekorativ anretning, grødfad og en brødhøj flankeret af krusene til stærkdrikken. Det hele er garneret af kringler og spiseværktøj.

Der bliver røget og drukket, danset og spillet til dette bondebryllup i Dalarne i Sverige.

Vægmaleriet er gjort engang i slutningen af 1700.



285



286



287



288

287

Finske bønder ved bordet. Billedet er malet i 1889 af maleren Pekka Hakonen. Fra Halland i Sverige kender vi omkring 1885 et bespisningsmønster, der ser således ud for en bondefamilie:

kl. 6. før arbejdet, kaffe og brød.
kl. 8. frokost med smør, brød og kartofler.
kl. 11. davre, røræg, risengrynsvælling, brød og skummetmælk.
kl. 16. middag bestående af smør, brød, ærtesuppe og kogt kød.
kl. 19. mellemmåltid med kaffe og brød ost og brændevin.
kl. 22. kvällsmad, smør og brød, rugmelsgrød og mælk.

Ateneum, Helsingfors.

288

Det nordiske morgenbord er ikke et bord, men et begreb.

Den tidligere spegesild med grød og øl har i dag nok fundet en afløsning med dele af dette mønster:

Æg kogt med smil, ost og marmelade, rugbrød, franskbrød, rundstykker, kryddere (kampen om underen) og måske pølse til kaffen eller teen. I dag kan man så iøvrigt supplere med diverse mælkeprodukter.

Lunchrummet her er fra Christinehof Slot, Skåne.

Bilag D.

Spisereglement for Svendborg Kjøbstads Fattig- og Arbeidsanstalt.

Der leveres hvert enkelt Fattig- og Arbeidslem paa Anstalten:

Middagsspise:

Søndag. 1 Pot fersk Kjødsuppe med Boller, Ris eller Byggryn, samt Kartofler og Gulerødder:
15 Kvint kogt Oxekjød eller 25 Kvt. kogt Kalvekjød.

Mandag. ¾ Pot Vandgrød med 2 Pægle afskummet Mælk eller Øl:
10 Kvt. kogt Kjød med 50 Kvt. stuvede Kartofler.

Tirsdag. 1 Pot graa eller gule Ærter med 25 Kvt. Kartofler:
10 Kvt. kogt Flæsk med 1 Stk. Rugbrød til 25 Kvt.

Onsdag. 1 Pot Vælling af Byggryn, kogt i Mælk:
10 Kvt. Kjød med 50 Kvt. stuvede Kartofler.

Torsdag. ¾ Pot Vandgrød med 2 Pægle afskummet Mælk eller Øl:
35 Kvt. kogt fersk Fisk med Sennop og 35 Kvt. Kartofler.

Fredag. 1 Pot Sobeknal eller Kaalsuppe med Byggryn og Kartofler:
15 Kvt. kogt Kjød eller 10 Kvt. Flæsk med 1 Stk. Rugbrød til 25 Kvt.

Lørerdag. ¾ Pot Øllebrød:
10 Kvt. kogt Kjød eller 25 Kvt. kogt fersk Fisk med 50 Kvt. stuvede Kartofler.

Frokost: 3 Stkr. Rugbrød med Smør samt 1 Pægel varm Mælk eller Øl.
Aftensmad: do. do. do.
Mellemmad: Om Formiddagen og om Eftermiddagen i Mai, Juni, Juli og August:
1 Stykke Brød med Smør og 1 Pægel Øl. — I denne Tid leveres kun 2 Stkr. Brød til Frokost og til Aften-mad
Eftermiddagskaffe: 1 stor Kop med Sukker og Mælk samt 2 Tvebakker tilstaaes gamle og skikkelige Fattiglemmer. — For saadanne bortfalder Mellemmad om Eftermiddagen.

Sygekost leveres, forsaavidt Ovennævnte ikke kan bruges, overensstemmende med Lægens Anordning.

Brødet skjæres i saadanne Stykker, at:
Mandfolk i Arbeidshuset daglig erholde 1½ Pd.,
Fruentimmer i do. 1¼ Pd.,
Mandfolk i Fattighuset 1¼ Pd.,
Fruentimmer i do. 1 Pd.,

Smørret stryges saaledes paa Brødet, at Enhver erholder 6 Kvt. om Dagen.

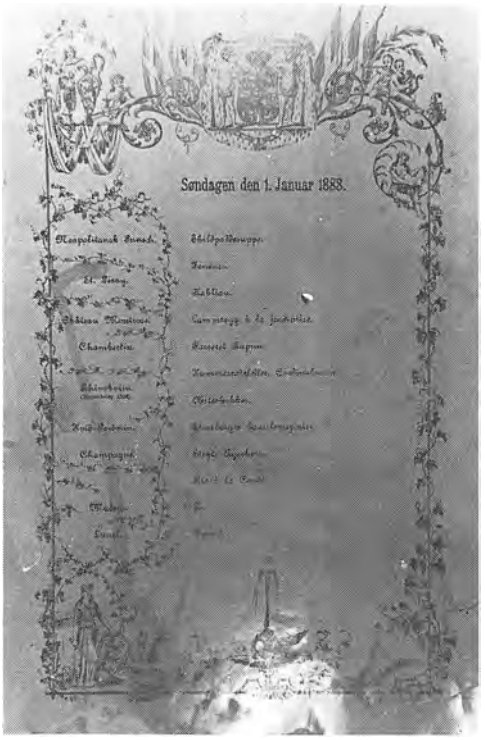
Bestyrelsen kan foretage saadanne Forandringer for enkelte Lemmer, som med Hensyn til Alder og Helbred kunne være ønskelige.

Svendborg Byraads Udvalg for Fatttigvæsenet, den 22de August 1872.

L. Sohrum. Chr. Brandt. H. P. Hansen jun.

F. Hallas.

289



290

Vi har nu næsten »spist« os gennem særprægede eksempler fra det antikke Rom til århundredskiftet ved vor tid.

Derfor er det fristende at slutte afsnittet ved en i dag ukendt kategori af gruppen »man«: fattiglemmerne.

1800-tallet kendte mange eksempler på større eller mindre fattiggårde og arbejdsanstalter i byer og købstæder i Norden.

Her anbragte man mennesker, der ikke kunne klare det daglige udkomme selv. Og naturligvis skulle de have noget at spise, men datidens »forstandere« har nok ment, at den overdrevne nydelse var af det onde.

Spisereglementerne fra Svendborg fattiggård fra henholdsvis 1838 og 1872 fortæller os om det.

Det er interessant at sammenligne de to reglementer, der er fastsat med omtrent 40 års tidsforskel.

289
Sådan spiste man, når man havde til huse i en fattig- og arbejdsanstalt i 1872. I indledningen tales der om bespisning af »lemmerne«. Det er først nederst ved rationsbestemmelserne at man erkender, at disse bestod af mandfolk og fruentimmere.
Svendborg Bymuseums arkiver.

290
Menukort fra en nytårsmiddag hos kongen i 1888. Anretningen fremgår af den trykte tekst. Henover den guldtrykte rammedekoration er der endnu spor af sovs og rødvin.
Rigsarkivet.

Sådan er f.eks. eftermiddagskaffen i en stor kop med sukker og mælk samt 2 tvebakker blevet tilstået fattiglemmerne – men rigtignok kun de gamle og skikkelige. Til gengæld for denne overdådighed må så mellemmaden bortfalde om eftermiddagen.

Det håndskrevne spisereglement fra 1838 fortæller (i forkortet form) hvad man fik dagen igennem: Om morgenen før arbejdet begyndte ½ pot varmt øl.

Om aftenen efter endt arbejdsdag fik man samme anretning.

Om formiddagen blev der tilstået et kvarters frokostpause, og om eftermiddagen blev der også et kvarter til mellemmaden.

Middagen blev spist kl. 11.30, og den så således ud ugen igennem:

Søndag: 1 pot fersk suppe og 5 lod kjød uden ben med kartofler og grønt.
Mandag: Torsk og kartofler med sennep og smør, men kun vælling og kartofler, hvis fisken var for dyr.
Tirsdag: 1 pot ærter og 4 lod flæsk uden ben.
Onsdag: Grød og torsk eller grød og kartofler, samt ½ pot øl.
Torsdag: 1 pot hvidkålssuppe og 5 lod saltet kød.
Fredag: 1 pot kål eller ærter og 4 lod flæsk.
Lørdag: Grød og finker samt ½ pot øl samt 7 pund brød, der sagtens har skullet supplere ugens kost.

Fattiggårdens spisereglement og den sømilitære kostplan var som det fremgik enkle og overskuelige. Men de overtrumfes dog begge i korthed af den menu, der er angivet i 4 små ord, som i vort sprogbrug er ensbetydende med at blive sat i fængsel: – at komme »på vand og brød«. Men ordene er ikke blot en talemåde. De er juridisk nedfældede.

Vi kan ikke finde deres oprindelse, men det lader sig gøre at efterspore en lovbestemmelse om, hvad denne smalkost dækkede, idet en plakat fra kancelliet d. 1. juli 1817 siger:

Sognene	Documenteret antallet	Betlernes Antal	Betlernes Tegn
Hjemseby Sogn	67	18	HB
Vaabensted "	47	8	W
Engestofte "	23	2	$
Saxkøbing "	50	7	S
Tvars "	50	14	T
Vigsnæs "	20	12	V
Maribölle "	72	10	M
Rasted "	60	25	R
Skoreby "	180	21	B
Hetlinge "	85	20	K
Nysted "	45	12	N
Herritsleo "	52	9	H
Bregninge "	24	5	R
Dölle fielde "	15	2	D
Musse "	20	1	S
Øster-Ulslev "	30	5	L
Todsted "	20	3	G
Vester-Ulslev "	60	10	$
Stenmunge "	50	7	ME
Fielde "	22	3	X
Falt:	995	194	

291

291

Ifølge Chr. IIIs forordning i 1536 var det forbudt at tigge, hvis man var et karskt eller ført menneske.

Fr. d. II fik i 1582 klager over betlerne, som var særlig slemme til at tigge mad og drikke ved bryllups - og barselsfestligheder. Kongens påbud til de forskellige sogne sagde, »at de fattige skulle dog have tilbørlig underholdning af mad og øl. . «.

For at kunne holde styr på de mange, der tiggede sig til dagens måltid, blev det bestemt, at hver »lovlig« tigger skulle bære sit sogns mærke. Tiggerstaven var ellers staklernes vartegn. Ordet stakkel var forbindelse med stavkarl (se billede 221).

Denne opstilling over antallet af indbyggere og tiggere i Musse Herred på Lolland viser, hvor mange betlere, man havde registreret der i 1582.

Bemærk antallet i Vigsnæs by.

Rigsarkivet.



292

Hans Majestæt Kongen har under 11. juni behaget Allernaadigst at resolvere saaledes: Vi ville Allernaadigst have fastsat, at de Arrestanter, som hensættes paa Vand og Brød, skulde Dagligen tillægges 2 Pund velbagt Brød.«

Med ovenstående bestemmelse har vi på det nærmeste fået berammet, hvad lovgivningsmagten fastsatte som god norm for vand og især for brød.

Men det er også muligt at finde paragraffer, der kunne benyttes, om straffen skulle bringes i anvendelse.

21. marts 1800 står der:

– – »Dersom nogen Haandværkssvend efter selvraadig Vedtægt undslaar sig for at arbejde med de

292

Underholdning til maden er et gammelkendt begreb. Her er der tale om trøst og opmuntring af de fattige på fattiggården. Maleren Jens Birkholm (1869–1915) har skildret fattiglemmernes måltid. Måske spiser man suppe. Denne ret har altid været et godt udfyldningsnummer på alle spisesedler. Under krigsårene i Danmark 1801 til 1814 havde man store forsyningsbesværligheder og alle skulle spare. Man opfandt den gang en suppe, der skulle være særlig nærende og besparende. Den blev kaldt Rumfordsuppe. Her er opskriften:

7 liter vand med salt, 2 pund kartofler, ½ pund gryn, ½ pund brødrester, ¼ liter øleddike samt ¼ pund kød. Det skulle kunne slå til til 6 personer.

Kunstakademiets billedsamling.

Svende, der ere gifte, eller paa anden Maade derfor forhaaner disse, skal Han straffes med Fængsel paa Vand og Brød i 4 Dage. Hvilken Straf fordobles ifald han oftere gjentager at vise saadan Ondskab . . .«



293

Vand og brød var betragtet som en straf, der var særlig velegnet til at bringe hårde og vanskelige individer på bedre tanker. Trolig nok har det virket, for selv om fanger vel ikke har levet overdådigt, ved vi dog, at de daglige måltider har budt på en kost, der omtrent har været identisk med det, man fortærede i de fleste mindre hjem.

Fra straffeanstalten ved Horsens kan vi se lidt på en spiseplan, som den er stadfæstet d. 20. maj 1853.

Søndag: enten oksekødsuppe eller ærter på flæsk, der blev uddelt således, at hver fange fik ½ pund oksekød eller ⅓ pund flæsk.
Mandag: byggrød med 1 ½ lod smør og undertiden en spegesild.
Tirsdag: sulevælling kogt på hestekød.
Onsdag: ærter kogt sammen med hestekød.
Torsdag: byggrød med 1 ½ lod smør.
Fredag: sulevælling kogt på hestekød.
Lørdag: kål kogt på hestekød.
Hver fange fik herudover daglig 1 ½ pund brød og ½ pot øl.

Det ser ud til der må have eksisteret mange heste i egnen omkring straffeanstalten i midten af 1800.

Vi kan tilføje, at man omkring 1860 lod foretage en undersøgelse af fangekosten. Dr. Tryde, som forestod denne ernæringsundersøgelse, kom til det resultat, at der i føden nok manglede dyriske produkter – trods de mange heste.

Men det blev klaret – man fandt frem til et nyt ernæringsmiddel. Mirakeltilskudet: blodmel.

Når hver fange fik blandet lidt af dette i drikkevandet eller mælken, var sagen i orden.

Serveringen foregik i øvrigt – som vi nok har bemærket – før varedeklarationernes tid.

293

I lovbestemmelsen på foregående side fik vi lidt at vide om, hvad man forstod ved brød i fængselsmæssig henseende. Vandet stod der intet om.

I bysamfund helt til vort århundrede var drikkevandet ofte et stort problem. De fælles bybrønde og vandsteder var tit stærkt forurenede. Det reneste vand fik man fra de berømte kilder. Disse regnede man ofte med måtte have helbredende og mirakelgørende virkning.

Vandsælgeren var i 1700 og 1800 årene en almindelig del af bybilledet i større byer. Han foregav ofte at sælge rent og fint vand. Det store ølforbrug, vi hører om hos befolkningen helt fra 1500 tallet skal ses i forbindelse med det stærkt forurenede drikkevand.

Kobberstik af parisisk vandsælger fra 1737 af Edme Bouchardon.

Kobberstiksamlingen.



I 1890 gennemførte man dog i Horsens-anstalten et nyt spisereglement, som har budt på andre og måske bedre spiser. I hvert fald eksisterer der et omtrent samtidigt brev fra en fange:

. . . »Vi får en udmærket og stor portion kraftig middagsmad og kaffe om morgenen, inden vi marcherer ud, og så får vi the om aftenen. Vi får mere ost og fedt end hjemme – og du, – sikken en appetit, jeg har fået – to rundtenommer rugbrød med fedt på til min kaffe, og de er mindst 1 tomme tykke. Store Bededagsaften fik vi hver to hveder . . .«

Vor brevskriver ser altså ud til at have været tilfreds med anretningerne, men for at kunne foretage en eventuel bedømmelse, skulle vi jo unægtelig også vide lidt om hvad han plejede at få »derhjemme«.

294

–– »har man engang spist af en bliktallerken . . .« Vendingen er gået over i vort sprog som udtryk for, at fortiden forfølger os. Den tyske forfatter Hans Fallada (Rudolf Ditzen) brugte i 1934 ordene som titel til sin bog om den straffede, der ikke kan komme bort fra sin fortid.

Disse blikkrus og skåle stammer fra det gamle Horsens Statsfængsel (1853). Gryden, skålene og kruset har indridsede forbandelser og sætninger gjort af tidligere fanger:

»Jeg skal henrettes Langfredag morgen; og Guds forbandelse over Menneskedyret V. (navnet på den daværende fængselsinspektør) – Jeg anklager ham for at være Skyl i 2 Fangers Død . . .«

En anden indskrift på kruset siger: . . . »Til Ære skabtes nogle Kar, Vanære andres Skæbne var. Saa har een Sjæl paa Jord alt Eden.

Hvad har en anden? Sikkerheden«. Spiseredskaberne i træ blev brugt til fanger, som ville gøre sig selv eller andre fortræd.

Horsens Statsfængsel, Åge Egholm.



295

Om man gennem århundreder har fundet det nødvendigt at skaffe sig undskyldning for at tage godt for sig af retterne, har man da siden Vergils dage kunnet støtte sig til mundheldet:

»Uden mad og drikke duer helten ikke.«

I Illiaden har det dog en lidt anden form, når verset lyder:

» I mad og vin er mod og styrke.«

Vi har en gammel tegning fra 1580 af Albert Twestreng, hvor Bacchus og Venus afstiver hinanden og oversættelsen lyder:

»Uden brød og vin fryser Venus.« Og det er jo da synd for hende.



296

295
Tegning fra 1580 af Albert Twestreng.
Hvis vi skal beskrive den med en anden kendt vending, fortæller tegningen, at »man ikke kan leve af ordet alene.« Der skal mad og drikke til, ellers vil Venus altså fryse.
Det kongelige Bibliotek.

296
Mad og drikke-musik og erotik er detaljer af et festligt lag. Det finder vi også i et hjørne af Breugels store maleri af en bondefest i det fri i 1568. Det adstadige par bagest i sceneriet hengiver sig til det vi måske i dag ville kalde »frontal konfrontation«.
Kunsthistorisk museum, Wien.



297

Det er nok denne form, vi finder hos Johan Herman Wessel, hvor han blot gør Venus til den helt, der i »Kærlighed uden strømper« siger:

»Uden øl og mad er helten ingenting.«

Den samme Wessel var jo bekendt for at kunne ryste rim ud af ærmet ved enhver lejlighed. Man kaldte det dengang – at gøre epigrammer.

I en særlig anledning skal han ved hjælp af stikordene: »Smørrebrød og kærlighed« have fremstillet et af vore mest kendte mundheld af madfamilien:

- »At smørrebrød er ikke mad, og kærligheden er ikke had. Det er, hvad jeg for tiden ved – om smørrebrød og kærlighed.«

297

Hvis vi skal holde os til de gamle mundheld lidt endnu, kan vi da lige bemærke, at det så vidt vides endnu ikke er lykkedes nogen at leve af »kærlighed og kildevand«.

Men derimod nok af kærlighed og modermælk.

Dette gamle billede fra ca. 15oo hedder »Caritas«, der betyder kærlighed.

Barnets første måltid har forståeljgt nok altid fængslet de bildende kunstnere.

Det enkle måltid, der vel er blevet os alle til del, kan kun beskrives ved samhørighed - og kærlighed.

Giuliano Bugiardini, Italien (1475–1554)
Statens museum for Kunst.

Fasten



298

Fra tidlig kristen tid møder vi kirkens manende røst om det umådeholdende spiseri. Selv om klostrene måske bag murene ikke altid serverede mådehold, stammer påbudet om vore kød- og fiskedage fra kirken og munkene. Skikken har holdt sig nok helt op til midten af 1800-tallet. Mandag, onsdag, fredag og lørdag var fiskedage, medens tirsdag, torsdag og søndag var forbeholdt nydelsen af kød.

Fasten har religiøst grundlag.

Den kan måske opfattes som en solidaritetsforanstaltning; idet Jesus jo selv fastede 40 dage og 40 nætter.

Men som vi kender fasten fra munkelivet og fra eneboeres selvplage, kan den også ses som en legemlig forberedelse til at skulle modtage det hellige. Den hellige ånd måtte bo i et rent hus.

Indtil middelalderen holdt man den totale faste, der gik ud på, at man i et døgn overhovedet ikke måtte indtage nogen form for føde.

Men fra middelalderen slækker kirken på kravene ved at indføre halvfasten.

Denne kunne optræde i mange forklædninger, idet man blot skulle undlade at spise kødmad, men f.eks. godt måtte indtage fisk og grønt. Man kunne også holde hvid faste, hvor man nøjedes med mælkespiser.

298

Bondebreughel har i sine malerier og tegninger ofte benyttet æderiet, drikkeriet og fasten som motiver.

Her er de dovne ædere gået til hvile.

Vi har fra omtrent samme tid en berømt digter, der ligesom Breughel fortæller os om tidens æderi. Han hed Francois Rabelais (1494–1553).

Han var læge og en af tidens mest pågående skribenter.

I 1534 udgav han sin bog om »Gargantua« – den store og vældige kæmpe, der oplevede det utroligste – og kunne æde og drikke det utroligste. Rabelais fortæller, at man ved hoffet mødte »Gastrolaterne« eller mavetilbederne.

Disse kunne f.eks. indtage: hvidt brød, franskbrød, hvedebrød, grovbrød, 6 slags karbonade, gedesteg, kold kalvenyre med ingefær, mel og kød i olie, slagteindmad, 9 slags frikassé, fiskepostej, brød og ost dyppet i fed suppe, hvidkål med oksemarv, o.s.v.

Alte Pinakotek, München.



299

Eller der blev i forordningerne angivet bestemte dage, hvor man kun var på »vand og brød« i den oprindelige betydning.

Overtrædelse af disse fasteregler kunne straffes med bøder i regulære penge.

Vi kommer i denne forbindelse i berøring med et særligt begreb, lovfasten, der blev dyrket med stor strenghed på Island.

Her har man allerede i 1122 lavet en lovgivning for de forskellige faster og tidspunkter på året. Loven nævner også strafudmålingen for at unddrage sig fasten – den kunne i særlige tilfælde bestå i fredløshed.

Forordningerne fastsatte årets 4 store fastetider: påsken, pinsen, Mikaeli og julen. Det skal bemærkes at vi i dag kun kender navnet Mikaeli som mikkelsdag (d. 29. sep.), men dagen var indtil 1770 i Danmark en

299

Vi må stadig støtte os til 1500-tallets mest fortræffelige, folkelige billedmager, Breughel.

I 1559 malede han billedet, der er fortællingen om kampen mellem fastelavn og fasten.

Det kom jo an på at ruste sig godt før man gik ind i kirkens fasteuge. Så slog man gækken løs. Efter megen mad og drikke og mange løjer var man så i stand til at leve af sild, brød og vand, som kirken foreskrev.

Midt på torvet er den symbolske kamp i gang mellem de livsglade borgere til venstre og de fastende asketer til højre.

Den vigtigste del af kampen udkæmpes foran i midten, hvor selve »fastelavn« med en postej som hjælm, lækre kødstykker på lansen og en øltønde som hest kæmper bravt mod den magre hvidklædte »faste« på vognen. Han har sine symboler med: fastebrødet og sildene på brødspaden. Ved brønden midt i billedet er fiskehandleren uanfægtet ved at gøre sig klar til et par gode salgsdage.

Kunstmuseet, Wien.



300

betydelig kirkelig festdag til ære for ærkeenglen Mikael, der som bekendt var anfører for hele den himmelske hærskare, og tillige var han alle menigheders gode beskytter. Fasten var altså fra gammel tid forberedelsen til påsken. Den begyndte med fastelavnssøndag, som er den syvende søndag før påsken.

Den første søndag i fastetiden hed fra ca. år 900 Quadragesima, der betyder »den fyrretyvende«.

Ordet fastelavn har vi nok hentet fra det tyske »fastel-abend« og det dækker i folkelig betydning den periode, der gik forud for den egentlige og strenge faste.

Fra kristne lande sydpå kender vi helt fra gammel tid, at man kompenserede for det, der var i vente, ved al slags løssluppen festlighed med store mængder af både fast og flydende næring.

Man holdt karneval, maskefester og drikkelag. I selve ordet karneval ligger der en afskedshilsen til den kære føde. Ordet kommer nemlig af den latinske form »Caro vale«, der betyder: »farvel kød.«

Tirsdagen efter fastelavnssøndag kaldtes her i Norden for »hvide tirsdag«, måske fordi man på denne dag tog afsked ved en »overgangsspise« – mælkemaden, før den egentlige absolutte faste begyndte dagen efter på askeonsdag.

300

Kontrasternes møde: sort og hvidt, stor og lille, tyk og tynd - og madområdets karikatur - fed og mager.

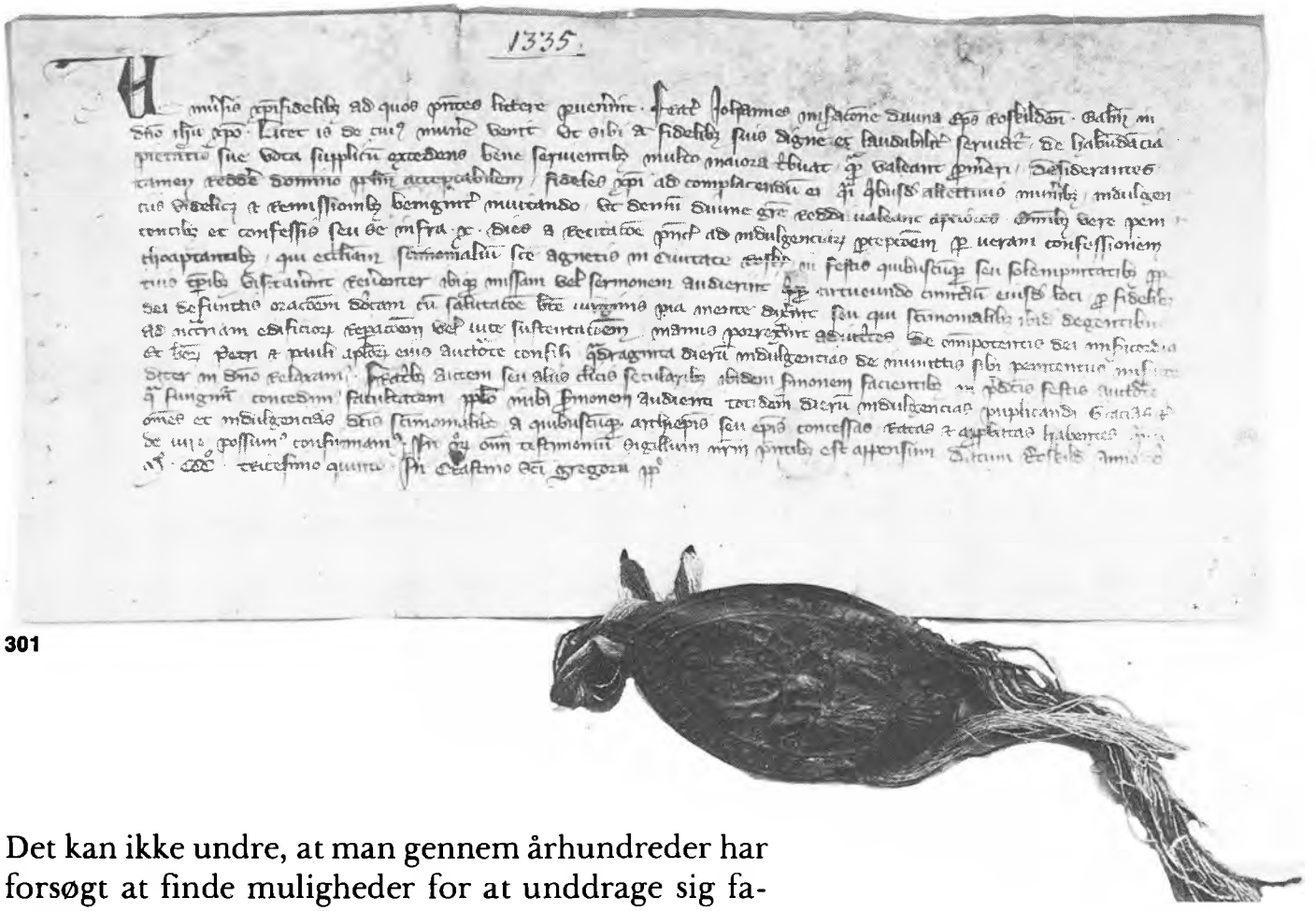
Det har altid været emner med slagkraft. Bondebruegel har kaldt sit billede for striden mellem fastelavn og fasten.

Det er en fortælling om de magre, religiøse fanatikere for hvem fasten er en del af et livsmønster - og den fede, der i sin forædthed repræsenterer alt det løsslupne og fornøjelige ved indledningen til fasten - fastelavnen.

Måske mente Bruegel, at det var kampen mellem de ortodokse og hykleren. Og måske har denne sidstes livsform Bruegels sympati, selvom han udstyrer det fede hovede med et munkeantræk.

Billedet er malet omkring 1560.

Statens museum for Kunst.



301

Det kan ikke undre, at man gennem århundreder har forsøgt at finde muligheder for at unddrage sig fastebestemmelserne.

Kirkeretten fandt hurtigt frem til, at man kunne blødgøre bestemmelserne ved at udstede dispensationer. Her var der tale om særlige fasteforordninger for syge og svagelige, gravide kvinder og ammer – og dertil præster, der havde særlig føde behov for at kunne klare de kirkelige studier. Særlig betænksom var man i øvrigt også overfor tiggere og fattige, der måske ellers var en befolkningsgruppe, som havde særlig let ved at overholde fasten.

Men dispensationerne har været nødvendige jo nærmere man kom de skæbnesvangre reformationsår omkring 1536 i Norden.

Selv om vi i Norden nok aldrig har dyrket fasten med samme ildhu som i de sydlige, katolske lande, var netop kirkens krav om at forsage de gode spiser en af de ting, der var til størst irritation hos den brede befolkning.

Det er for stærkt at påstå, at pavekirkens fald i Norden skyldtes de krav, der ramte menigmand i maven. Men det er rigtigt, at en tidlig modstand mod

301

I begyndelsen af 1500 havde afladshandelen gode dage i Norden. Paven havde sin specielle forhandler, den geskæftige Archimbold.

Vi har ikke bevaret nogen af de papirer, menigmand kunne købe om man ikke havde overholdt fasten. De er blevet kaldt »smørbreve«.

Dette pergament er ikke tilgivelse for en brudt faste, men det er bisp Johan i Roskilde, der 13. marts 1335 giver aflad til alle dem, der har givet noget til Sankt Agnete klosterkirkes vedligeholdelse og jomfruernes underhold. . .

Det er kendt, at f.eks. adelige familier betalte deres dødsmesser med måltider, som nonner og munke skulle nyde – måske et år igennem.

Rigsarkivet.



302

præsters og munkes forordninger viser sig, ved at man begyndte at kvitte fasten.

I februar 1526 får den katolske biskop Iver Munk i Ribe »en næse« af Kristian d. II, fordi et par af præsterne i Hadersleff har talt imod borgere, der ikke overholdt fasten. Kongen slår i øvrigt fast, at afholdenheden fra mad bør være den enkeltes egen sag, og han minder biskoppen om, at præsterne nok bør have andet at foretage sig end holde øje med, om menigheden undlader at spise.

Vi ved også, at problemerne omkring fastepåbuddet tilspidser sig. Blandt andet demonstrerer Kr. d. IIs efterfølger, hans farbroder Frederik og en stor del af hans adelsmænd ved at forlange kødmad på bordet i fasten.

302

»Kom kun nærmere og tag til takke med vort magre bord.«

Det kunne være de ord, hvormed de to magre ved døren byder den velnærede gæst ind, men han betakker sig.

Det står på smalkost – tynd suppe, gulerødder, løg og østers, og udhamrede stokfisk.

Alle er magre og der hersker ingen overflod, men dog er der plads til den fede gæst. Sækkepibespilleren har hængt sit instrument op og prøver at trække gæsten ind.

Bondebreughel fremstillede i 1568 en række kobberstik, der handlede om emnerne: dødssynderne og dyderne.

Disse stik blev udgivet og solgt af Petrus a Merica og de gik godt.

Et af trykkene i denne »tegneserie« var netop »Det magre køkken«.

Kobberstiksamlingen.



303

Lidt efter lidt mister fasteforordningerne sit tag i menigmand. De store ville jo heller ikke faste mere.

Og nok ville man vel dokumentere sin gudhengivenhed ved at »spæge« legemet og forsage denne verdens kulinariske goder, men samtidig ved vi da af erfaring, at tungens, ganens og mavens fornøjelser er svære at frasige sig.

Denne påstand kan nok samle megen tilslutning i en tid, hvor slankekure er i højkonjunktur.

I dag udtrykker vi det måske i den kendte vending, at »alt hvad der er rart, er enten syndigt eller usundt.«

Fra middelalderen var det altså mere syndigt at spise for meget, og i dag får vi nok at vide, at det mere er usundt.

303

Hvis en af de store dyder var gæstfrihed og ønsket om at dele med andre, som vi mødte det i det magre køkken, må en af de store synder være gerrigheden.

Her er ikke meget husrum blandt disse fede ædere, men der er sandelig heller ikke hjerterum. Den magre sækkepibespiller bliver sat på døren. Der er ellers mad til alle til overflod. Alt og alle svulmer og buler af fedt og forråd.

Måske er der en adresse på dette billede. De fede herrer har dragter, der godt kunne ligne munkekutter.

Det vides, at Breughel kort før sin død brændte en hel del tegninger og stik, som måske kunne være blevet kompromitterende for hans familie. Det var på den tid ikke klogt at fornærme stats- og kirkemagten.

Kobberstiksamlingen.

Invitationer

Den veltillavede mad, der var »dydig« eller helt varm, når den skulle spises, har vel altid været husmoderens udefinerede stolthed og ære.

»Kom så til bords, medens maden er varm,« mon ikke de fleste har hørt den vending, der jo i sig selv også er en invitation.

Normalt forstår vi ved en invitation, at man skriftligt eller mundtligt bliver budt til bords.

Hvis vi støtter os til den definition, må vi altså medtage den almindelige daglige opfordring, som vi gjorde det her i indledningen, men er man nu mange om at gå til bords, må der specielle kaldemidler til f.eks. »Gong-gongen«. Og den har et langt tidligere forbillede i den store madklokke.

På samme måde som kirken kaldte til huse med sine klokker, har tusindvis af større landhusholdninger gennem mange år kaldt til bords ved at klemte med madmoders klokke. Dens kalden nåede helt ud i de fjerneste kroge af marken.



304

304
– »så spiser vi –« Maden bæres ind på bordet – kartofler, brød og suppe.

Den tyske tegner, Ludwig Richter har tegnet en række af dagligdagens almindelige hændelser i sin »billedbog for familien« fra 1853.

Selv om vi i forrige kapitel var færdig med »spiseeksempler«, kan vi her medtage et enkelt notat. Det er gjort af husjomfru Caroline Ludvigsen, som i 1873 bestyrede husholdningen i folkekøkkenet på godset Juelsberg.

Når vi ser i hendes dagbogsnotat i denne forbindelse, er det fordi det fortæller os noget om godsets store madklokke:



305

»Den første Marts ringer Klokken op 5½ om Morgenen og den ringer til Middag Klokken 12.

Om Formiddagen faar Folkene et Stykke bart Fedtebrød skåret på den korte Led. Om Eftermiddagen et Stykke skaaret paa den korte Led med Ost. Røgterne faar en Snaps hver om Formiddagen . . .«

I Norden kender vi tidligt skafferen.

Det var hans arbejde at sørge for, at et større gilde ved en festlig sammenkomst gik som det skulle.

Men det var også ham, der skulle gå rundt for at indbyde. Han fik gerne svar med tilbage.

Og ventetiden kunne da passende udnyttes til at orientere lidt om traktementet.

305

Invitationsinstrument fra 1700-tallet.

Madklokken på taget af ladebygningen var naturligvis nødvendig på større gårde, hvor man skulle kalde mange til madfadet, og hvor afstandene var lange ud til marken.

Klokken brugte man i øvrigt også, når man skulle ringe fyraften.

Broby hembygdspark, Skåne.



306

Skafferen blev meget brugt af herskabet, men skikken blev meget snart optaget af land- og bybefolkningen.

Vi kender dog eksempler på, hvordan man kunne komme til at deltage i en fest uden at have haft besøg af skafferen først.

Men skikken, der er kendt fra ca. 1700-tallet havde i hvert fald en ulempe – man vidste ikke på forhånd, hvad menuen blev.

Og hele forspillet havde modsat fortegn. Hvis man nemlig syntes, det snart kunne være på tide, at ens gode venner lod afholde fest, kunne man på landet sende dem et »bindebrev«. Det har i sin oprindelse en del fælles med gækkebrevet, hvor den, som ikke kan gætte afstenderens navn, skal give ud.

Bindebrevene blev ofte kunstfærdigt udformet i papirklip med skrevet tekst og afsendt anonymt til den, man havde udset sig som festens kommende giver.

306
Bindebrev fra 1889 udklippet i papir og opklæbet.

Teksten er vanskelig at læse, men der kendes en del andre tekster til bindebreve:

»Så skal du bunden være, till løsning skeer med Ære. Gildet må du ej forglemme, men hvem du vil ha' med, det må du selv bestemme . . .«

Nationalmuseet.



307

Var man nu i stand til at »binde knuden op« – til at finde ud af, hvem afsenderen var, slap man fri. I modsat fald blev man kort efter orienteret om, hvem afsenderen var, og så måtte festen holdes.

Der var dog også problemer forbundet med sagen for afsenderen. Vanskeligheden for ham bestod i at få offeret til at modtage bindebrevet.

Således kunne man kun fanges af et bindebrev på sin navnedag eller på »tamperdage«. Da kunne ingen vide sig sikker.

Tamperdagene var de fire dage om året, der dannede begyndelsen til fastedagene i hvert af de katolske kirkekvartaler.

Ludvig Holberg gjorde sig som bekendt tanker om mangt og meget.

Det kan ikke forbavse, at han også har tænkt, talt og skrevet om gæstebudet og invitationerne. (i 1740).

I Epistola CXCVI, (nr. 196):

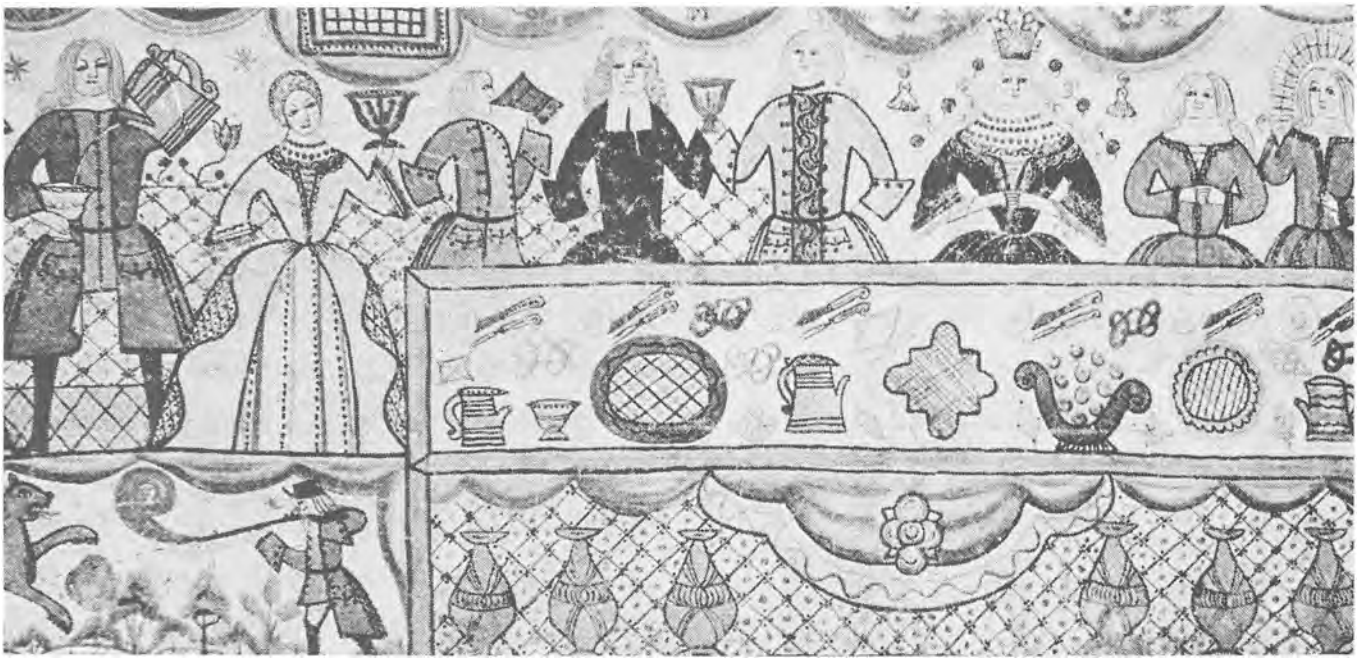
. . . »Du forlanger at vide, hvorledes jeg blev tracteret forgangen Torsdag, udi det store Gjestebud,

307

Kød, brød ost, pandekager og vin ved denne bondefest i 1657.

Sammenkomsten holdes nok ikke i et almindeligt bondehjem. Der er hvid dug på bordet, dekoreret stentøj og store tinfade. Men billedet mangler det liv og den feststemning og bevægelse, som vi f.eks. møder hos Bruegel. Han opsøgte jo også de festlige begivenheder i hverdagen og indfangede dem med sit blik og sin pensel. Selvom maleren David Rijckaert (1612–1661) har benyttet det gamle trick at lade herren i midten møde os øje til øje, er det ikke lykkedes ham at fortælle om madglæde og fest.

Statens museum for Kunst.



308

som jeg mod min Sædvane bivaanede. Saasom Retterne vare mange, og min Ihukommelse nu omstunder er noget slet, saa er det mig umueligt at gjøre Mindste Rede derfor . . .«

Holberg afslutter sin Epistel således:

. . . »Jeg fordrister mig vel ikke til at fordømme Gjæstebude, saasom det er en Skik ligesaa gammel som Verden. Jeg ønsker alleene, at det ikke skeede saa ofte, saasom jeg haver mærkt, at deslige Invitationer incommodere ikke mindre Gjæsterne end Verten.

Jeg vil ikke tale om de Bekostninger, som derpaa gjøres. Vertens Huus bringes derover et par Dage i Forvirrelse, og Gjæsterne krympe sig ofte over Invitationer, som udi simpel Stiil er af saadan Indhold – –: Herren og Fruen lader formelde deres Respect, bedende, at de i Dag ville sætte alle deres Forretninger til Side, pynte sig en Times Tiid, og leje en Vogn, for at spiise med dem, formodende, at de med samme Incommoditet på begge Sider invitere vort Huus igjen næstkommende Uge.

Jeg forbliver e.t.c. . . .«

De lange og forsirede indbydelsesord har jo fået sin meget enklere afløser i det trykte indbydelseskort, hvoraf vi ikke finder så mange bevarede. Men vi kender dem da også i dag, hvor man i en velassorte-

308

Her er vi inviteret med til bryllupsfest med mad og drikke hos bonden Nils Lindberg i St. Unnaryd i 1765.

Det var en brav fest. Der blev endda lavet et billede af den bagefter. Dette vægmaleri giver med sit manglende perspektiv og sin klare fortælleform et godt billede (selskabsfoto) af forsamlingen og hvad de fik til fortæring. Vi får endda at vide, at brudgommen er en drabelig jæger.

Örkelljunga, Sverige.

ret bog- og papirhandel kan købe de trykte kort af familien: »det ville glæde os/mig . . .«

Men den korte, eventuelt trykte indbydelsesformular kan ikke fragå arv og gæld til tidligere tiders omstændelige indbydelsesskrivelse eller invitationsremse, som vi til slut vil stoppe lidt ved.

Som før omtalt kunne man benytte en skaffer, der også foretog indbydelserne. Men man valgte ofte en »bysvend« f.eks. til indbydelsen af bryllupsgæster.

De forskellige egne i landet havde endog bestemte fremsigelsesremser eller formularer, som denne bysvend skulle lire af sig, når han kom i hus. Han måtte i øvrigt nøje overholde ceremonierne, der blandt andet foreskrev, at han skulle sørge for at fremsige sin remse inde i stuen og ikke i køkkenet eller forstuen.

De indbudte havde også regler at rette sig efter, sådan var det f.eks. gammel vane, at man forsøgte at bringe bysvenden ud af fatning, når han skulle sige frem.

Lad os se nærmere på en af disse formularer, der sikkert har mange hundrede år bag sig, vi kan gengive den her i oversættelse fra »det jydske«:

. . . »Jeg skal hilse fra Kristen og Mette og mig og min kone, om I vil være så god at komme hen til vort på torsdag morgen kl. 8 og få jeres kaffe og noget til frokost, følge med til kirken og høre brudevielsen, følge med tilbage igen og få noget til jeres middagsmad – og blive hos os et par dage.«

Her er det nok brudens fader, der inviterer og vi får det hele med, både morgenfortæringen, frokosten og middagen, samt et par dages fortæring ovenikøbet.

Fra 1600-tallets Sjælland har vi eksempler på, at skafferen eller bysvenden nødvendigvis måtte være af hunkøn.

Specielt en helt ung, ugift pige.

Traditionen foreskrev nemlig, at kun en sådan måtte gå landsbyen rundt for at invitere til »kvindegilde«.

Denne form for sammenkomst foregik gerne 2–3 uger efter en barsel.



309

309
Jysk bondepige på vej til skole. Men det er da tænkeligt, hun også har prøvet at gå rundt og byde til kvindegilde.

Maleren Hans Smidth (1839–1917) har givet os dette øjebliksbillede i sit maleri fra ca. 1877 af en lille pige fra Ry.

Den Hirschsprungske Samling.

Til kvindegildet blev der serveret store mængder mad og ofte også brændevin.

Jordemoderen blev naturligvis også inviteret med, men mændene blev totalt forment adgang. Og kom da endelig en af mandkøn uforvarende ind i kvindegildehuset, var det ubrydelig skik, at han blev tvunget til at danse med jordemoderen.

I Skandinavien og store dele af mellemeuropa har det endvidere tæt på vort århundrede været brugt, at den vordende brud selv gik rundt på landet for at indbyde til sit bryllup.

Når denne skik har holdt sig så længe, hænger det nok sammen med, at »brudegangen« også gerne gav et godt udbytte.

Ofte havde pigen et særlig stort hovedklæde med sig. Heri kunne hun opsamle de mange små og store forhåndsgaver, hun fik hvert sted.

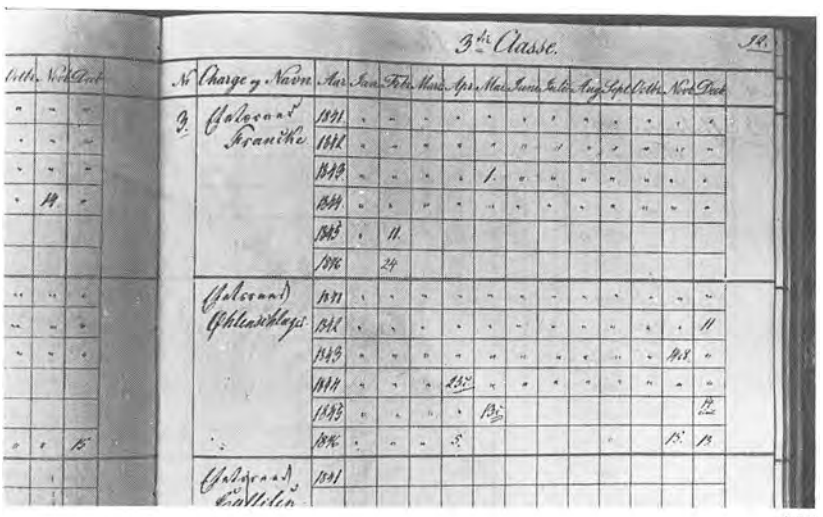
Traditionen har været livskraftig og holdt sig indtil vor tid, hvor en større almen velstand har knyttet betegnelsen »tiggergang« på den såre praktiske skik at give et tilskud til det nye, unge hjem. Gaverne var nemlig oftest husgeråd og mad.

Når der i fyrste- og kongehuse blev afholdt større festlige bespisninger, overholdt man meget nøje rangfordelingen, når invitationen udgik.

Det hørte til ceremonimesterens pligt at sikre sig, alle fik bud og i den rette orden. Det har krævet en



311



310

310

Det fremgår af sene malerier og tegninger af digteren Oehlenslæger, at han var en korpulent herre.

Selv om ikke hele hans omfang kan stamme fra de kongelige køkkener, kan vi dog se, han har været inviteret til middag mange gange – og at han ikke har sagt nej.

I invitationsprotekollen fra hofmarskallatet er han noteret i midten.

Rigsarkivet.

311

Fest- og brudegangsdragt fra Schaumburg nær Minden i Tyskland.

Bondepigen har måske benyttet trådtasken til at bære de mindre gaver hjem i.

Dragten er fra midten af 1800 tallet.

Zeitschrift für Volkskunde, Oldenburg.



312

sikker fornemmelse for, hvem der for tiden var i kridthuset hos herskabet – eller hvem der ikke var det.

På samme måde som man hos herskabet nøje overholdt rang og anseelse ved invitationen, har man hos almuen været omhyggelig med at huske alle, når budet udgik.

Men problemerne var ikke overstået hermed. For bordskikreglerne sagde jo også, at man måtte sørge for den rigtige placering ved bordskiven.

Fornemst var naturligvis pladsen nær husbond til daglig og fest. Her anbragte man de fineste og sine bedste venner.

Det kunne i øvrigt være en såre vanskelig proces, som kunne tage lang tid. For eksempel kender vi fra 1700-tallets almuebryllupper, at man spillede gæsterne til bords. Denne bordmusik skal betragtes som et vigtigt udfyldningsled i arrangementet. Medens violinerne og fløjten lød, kunne gæsterne finde

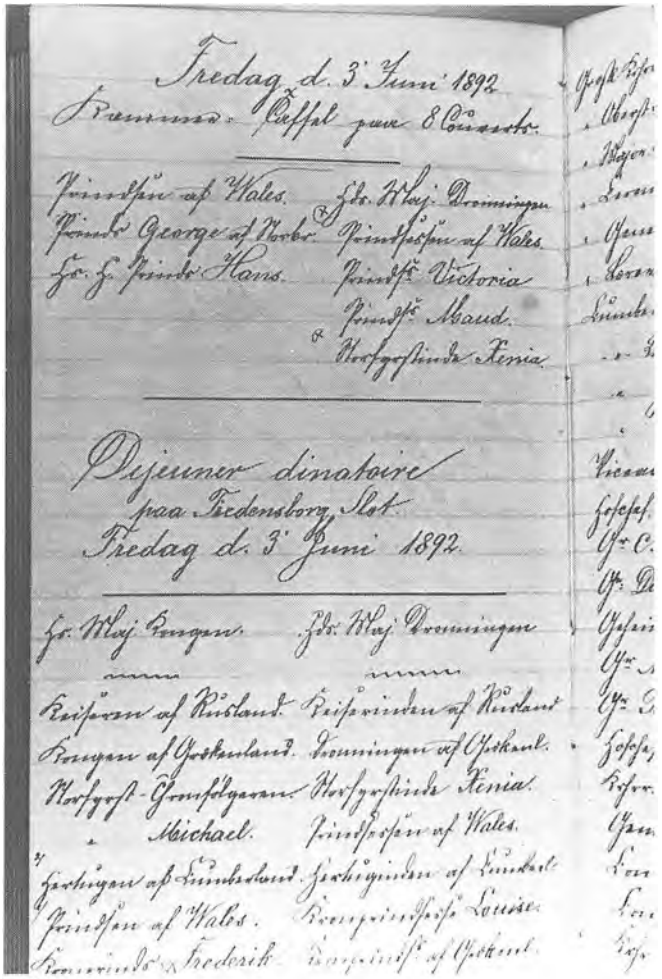
312
Uindbudne gæster ved et bondebryllup. Men de har nok været velkomne.

Tryllekunstneren, spillemanden og de andre omvandrende gøglere møder op ved festen. Det er kendt siden den sene middelalder, at de omvandrende gerne søgte til gildeshuset, hvor der kunne handles kunst for varer.

Der var jo ofte brug for lidt underholdning og musik.

Billedet er malet i 1875 af den russiske maler V. Maximov.

Leningradmuseet.



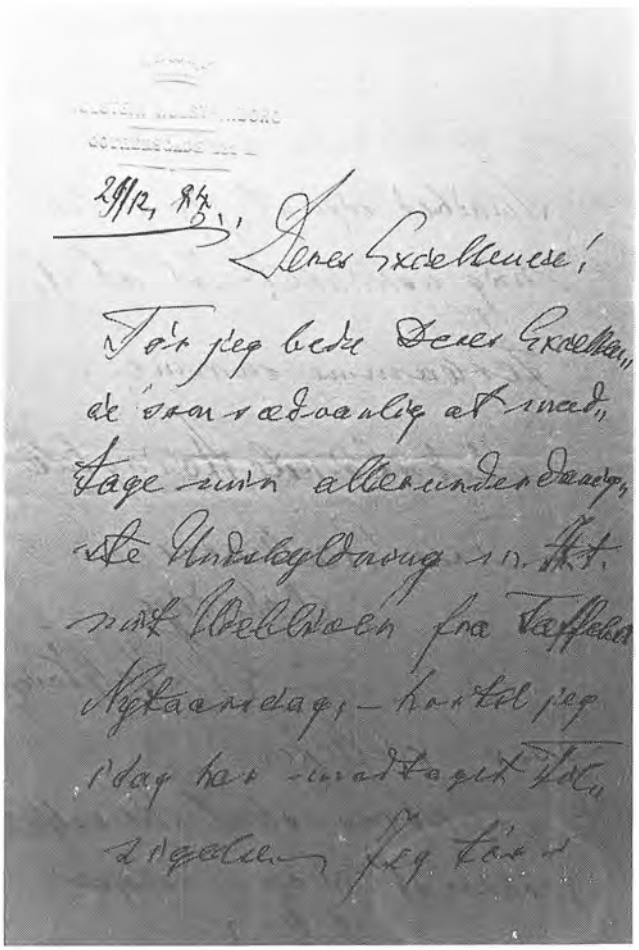
Fredag d. 3 Juni 1892
Fremme Kaffel paa 8 Minuter.

Prindsen af Wales. Hs. Maj. Dronningen
Prinds George af Norb. Prindsessen af Wales
Hs. H. Prinds Hans. Prindsesse Victoria
Prindsesse Maud.
& Storfyrstinde Xenia.

Dejeuner dinatoire
paa Fredensborg Slot
Fredag d. 3 Juni 1892.

Hs. Maj. Kongen. Hs. Maj. Dronningen
Keiseren af Rusland. Keiserinden af Rusland
Kongen af Grækenland. Dronningen af Grækenland.
Storfyrst-Thronfølgeren. Storfyrstinde Xenia.
Michael. Prindsessen af Wales.
Hertugen af Cumberland. Hertuginden af Cumberland
Prindsen af Wales. Kongelig Prindsesse Louise
Storfyrstinde Frederik Kongelig Prinds af Grækenland.

313



29/12 92.

Deres Excellence!

Idet jeg beder Deres Excellence
de ærbødigst at undskylde,
at jeg ikke allerunderdanigst
har besvaret Deres Indbydelse
til Middagen hos Kongen
Nytaarsdag, — kan jeg
idag ikke undlade at
erklære, jeg kan

314

pladsen ved bordet. Alle skulle nødes, og selv om man nøje vogtede på at få tildelt den rette plads, viste man sig alligevel gerne beskeden og skulle helst presses. Man kunne jo ikke selv gøre sig til af sin rang eller anseelse.

Vi kan her lige indskyde, at den tidligere brugte »grødmarch« var anden del af musikken. Det var nemlig skik og brug ved brylluppet, at den traditionelle brudegrød blev båret frem til musik, når alle var kommet til bords.

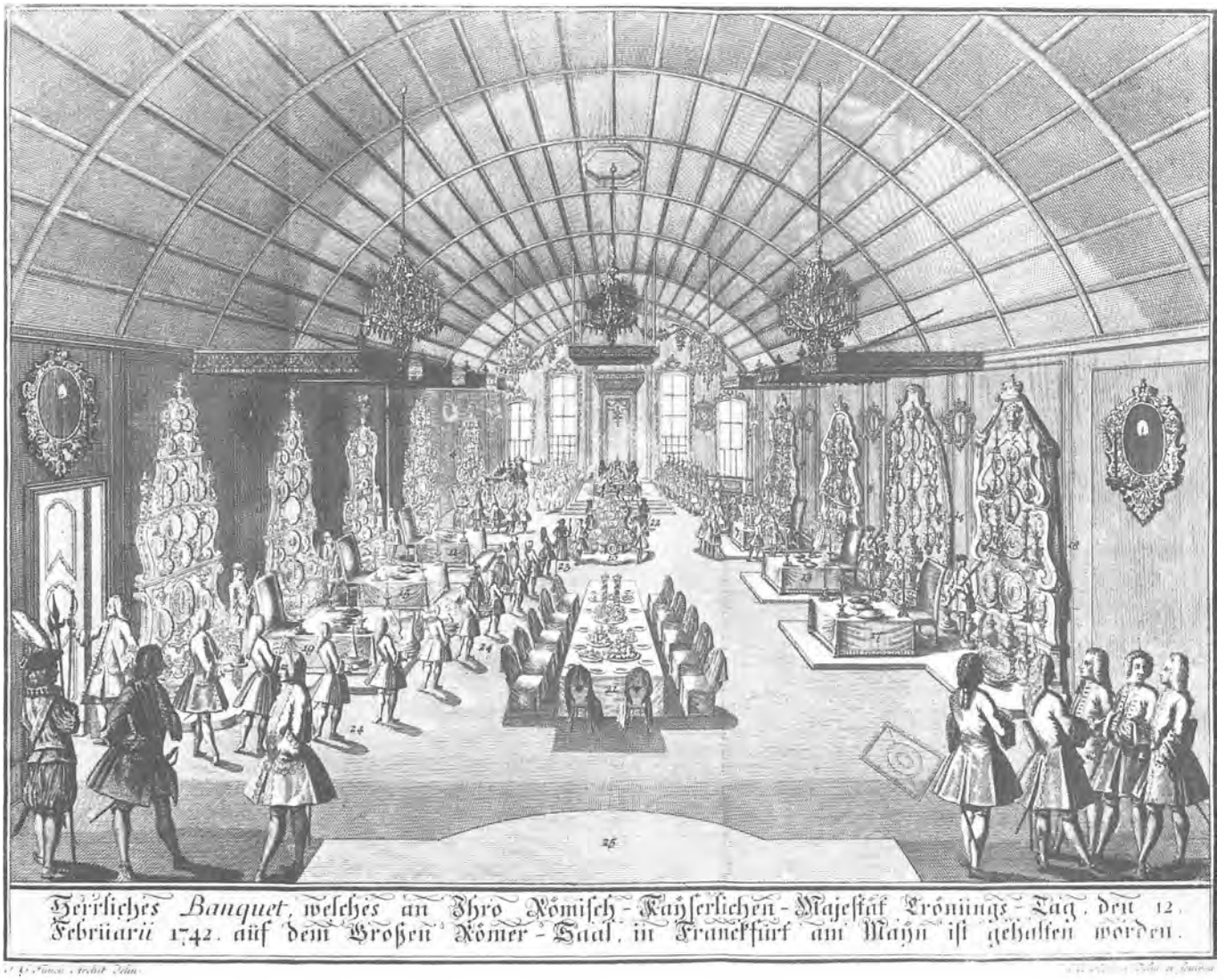
Ved store middage var det siden tidlig tid ofte brugt, at man inviterede en kunstner med i fyrste- og kongehuse.

Dog ikke til spisning, men som tegnende eller malende reporter. Sådan blev for eksempel Karl d. VIIs kroning den 12. februar 1742 fejret med alt, hvad etiketten foreskrev i Mainz.

Hofmaleren J. G. Fünk var til stede i baggrunden, og han gjorde en tegning af hele sceneriet, som

313
Invitationer blev efterfulgt af svarskrivelser og de endelige gæstefortegnelser er blevet noteret i protokollen. Ved middagen 3. juni 1892 på Fredensborg Slot har bl.a. kejseren af Rusland, kongen af Grækenland haft selskab af prinsen af Wales, der i øvrigt tidligere på dagen har deltaget i det mindre kammertaffel.
Rigsarkivet.

314
»S.U.« er jo den bekendte forkortelse af: »Svar udbedes«. Afbudsskrivelsen her er fra en gæst, som var inviteret til taffel i 1894. På grund af upasselighed beder han »Excellensen« = hofmarskallen undskylde sig hos majestæten.
Rigsarkivet.



315

kobberstikkeren Martin Rössler omsatte til en trykplade.

Så kunne gæsterne og andre interesserede senere genkalde sig alle herlighederne. I dag klarer vi os med selskabsfotografen.

Måltidet varede 6 timer.

Helt bagest er kejserens plads på tronen.

Til venstre for ham er der plads til kurfyrsten af Mainz og til højre kurfyrsten af Köln. Af beretninger fremgår det, at man ikke til en sådan lejlighed kunne klare sig med almindelige tjenere fra hoffet.

Men retterne blev båret frem af lidt laverestående tyske rigsgrever.

Vi kan desværre ikke se meget af kroningsanretningerne, men vi kan se lidt af forretningsgangen aftegnet.

315

Banket d. 12. feb. 1742 i anledning af kejserkroningen i Frankfurt am Main.

Kejserens bord er helt bagest i salen og bordet i midten foran er til de særligt indbudte.

De tre bordopstillinger i hver side er ikke til spisende gæster, men til placering af retterne. De blev overvåget af en bordmester, der havde ansvar for hver ombæring.

Bag hans stol finder vi høje hylder med opstillinger i etageform (etagerer). På disse hylder står monarkens gyldne service til udstilling. Det var en udbredt skik, at man viste sine gæster alt, hvad man ejede. Fra venstre bæres fade ind til de enkelte anretterborde. Den nykronede kejser er endnu ikke kommet, derfor venter de enkelte bordforstandere i forgrunden. Her er der i øvrigt i gulvet markeret en firkant med en cirkel – her skal ceremonimesteren stå for at dirigere det hele. Den lyse afmærkning i gulvet helt foran er til musikken.

Kunstmuseet. Wien.

Velbekomme



316

På alle de foregående sider har vi nu også været tilskuere – næsten på samme måde som hofmaleren, der i baggrunden af måltidet kunne iagttage, hvad der gik for sig bordet rundt.

Vi har set på mosefund, skaldynger og svenskerskatte,

Vi har mødt fæstmøgaver og nyredolke, tandstikkere og servietpresser.

Vi har kigget i Chr. IVs private lommenotater og hørt Plinius, Rabelais og Holberg berømme eller afsværge vort kostelige måltid.

Til efterret kunne vi så binde forrige århundrede sammen med den tid, vi lever og spiser i – ved at lade kulturspredereren, sort/hvid eller farve føre os til bords med et par herrer, der aldrig var i tvivl om, hvorfor man satte sig der.

Vi slutter ved at gå til møde i »ædedolkenes klub«, set gennem 70'ernes TV-kamera, men tegnet i skarpe konturer og saftige vendinger af forrige århundredes store indædte satiriker, Gustav Wied.

316

Vi takker, når vi bliver inviteret til gæstebud, vi takker, når vi kommer og vi takker, når vi forlader bordet. Til dette traditionsmønster, der nok er særlig nordisk, hører også, at den velopdragne vært efter måltidet udtrykker ønsket om, at det må bekomme gæsten vel.

På samme måde vil jeg da lade det noble par fra Rumpolts kogebog på mine vegne ønske læseren - velbekomme og dertil slutte med en omskrivning af Peders Syvs gamle ordsprog: Døm ikke kokken før sidste ret. .



– »Der skulle være møde i foreningen »De danske Ædedolke«. Dette var årets sidste vintermøde. Kontingentet var to og tyve kroner kuverten . . .

Også en tjener holdt foreningen. Og det var Emanuel Thomsen.

Medlemstallet var meget varierende. Til dette møde var der indtegnet seks . . .«

Vi genkender dem alle om bordet, men måske kan vi genopfriske et par navne.

Ved bordenden, redaktør Heilbunth – imposant – et underværk af kød – tre dobbelthager.

Dernæst Overclausen med det tungtvejende pædagogiske skelet.

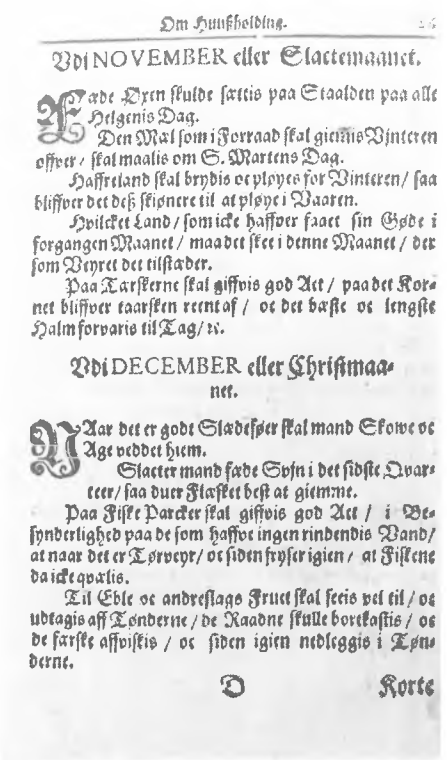
Og så den behårede tolder, Knagsted – livsens personificerede ondskab ved siden af kæmner Lassen. Naturligvis bør vi ikke glemme Eriksen, der også hed luksusbugen, fordi han havde fået konstrueret et skindpolstret stålkorset for at holde den enorme bug oppe.

Gustav Wied (1858–1914) skrev i 1899 »Livsens ondskab«.

TV filmede i 1972 og fotograf Anne Grete Brixval tog dette billede under optagelserne.

Litteraturliste

Ellen Andersen: Bordskik. Gyldendal 1971.
Bengt Bengtsson: Matsilver. ICA forlaget, Sverige 1963,
Johan Bergmann: Pompeji och Herculanum. Natur och kultur 1938.
Niels-Arvid Bringéus: Mat och miljø. Gleerups 1970.
R. Broby-Johansen: Billedbiblen i kalkmalerier. Gyldendal 1947.
R. Broby-Johansen: Dagens dont i norden. Fremad 1972. Budstikken 1963.
Dansk kulturhistorisk museumsforening: Arv og eje. 1973–1974.
Julius Ejdestam: Samling kring bordet. Raben & Sjögren 1975.
H. F. Feilberg: Dansk bondeliv 1889.
C. Riise Hansen: Hoveriet på Ringsted kloster. Dansk videnskabs Forlag 1968.
Jens Holmgaard: Christen Andersens dagbog 1786–1797. Landbohistorisk selskab 1969.
Henrik Jansen og Otto Jonasen: Fattiggården. Svendborg og Omegns museum 1976.
Thelma Jexlev: Fra dansk senmiddelalder. Odense universitetsforlag 1976.
Bo Lagerkrantz: Gamla tallrikar. ICA forlaget, Sverige. 1967.
Erik Lassen: Ske, kniv og gaffel. Høst og Søn 1968.
Carl Linné: Skånska resan. 1749.
Troels Lund: Dagligliv i norden. Gyldendal 1968.
Olaus Magnus: De gentibus septentrionalibus. 1535. Nationalmuseets arbejdsmark.
Nils G. Nilsson: Tomelilla gamla by och Byagården. 1976.
Jørgen Olrik: Drikkehorn og sølvtøj. G.E.C. Gad 1909.
Eduard Plietzch: Die Meister der Holländische Malerschulen. Leipzig 1956.
Thorkild Ramskou: Kogt og stegt i Danmarks Oltid. Nationalmuseet 1975.
Holger Rasmussen: Landsbyliv. Gyldendal 1963.
Du Mont Schauberg: Kurfürst Clemens August. Köln 1961.
Aksel Stensberg: Dagligliv i Danmark. Nyt Nordisk Forlag 1961.
Heinz Uhlemann: Alte Tischgeselle. Meisenback KG, Bamberg.
Kaj Uhldall: Billeder af dansk folkekunst. Thanning & Appel 1971.



Om Husholdning.

Vdi NOVEMBER eller Slactemaanet.

Kade Øxen skulde sættis paa Staalden paa alle Helgenis Dag.

Den Mad som i Forraad skal gierdis Vinteren offver / skal maalis om S. Martens Dag.

Haffreland skal brydis oc ploges for Vinteren / saa bliffver det deß skiønnere til at ploge i Vaaren.

Hvilcket Land / som icke haffver faaet sin Gøde i forgangen Maanet / maa det ske i denne Maanet / der som Veyret det tilstader.

Paa Tarskerne skal giffvis god Act / paa det Kornet bliffver taarsken reent af / oc det bæste oc lengste Halm forvaris til Tag / m.

Vdi DECEMBER eller Christmaanet.

Naar det er godt Slædefør skal mand Skowe oc Age vedet hiem.

Slacter mand fade Syn i det sidste Quarteer / saa duer Flæsket best at giemme.

Paa Fiske Parcker skal giffvis god Act / i Besynderlighed paa de som haffve ingen rindendis Vand / at naar det er Tørveyr / oc siden fryser igien / at Fiskene da icke qvæles.

Til Øble oc andreslags Fruct skal seeis vel til / oc udtagis aff Tønderne / de Raadne skulle borekastis / oc de farske affvistis / oc siden igien nedleggis i Tønderne.

O Korte



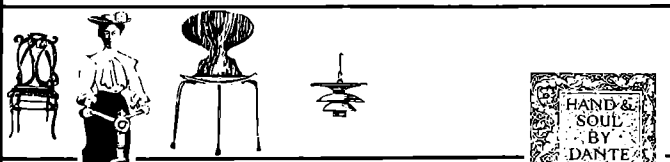
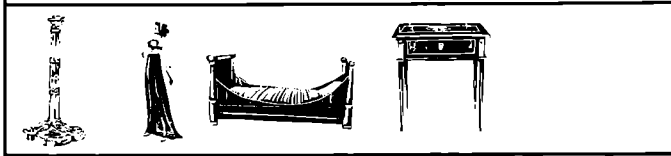
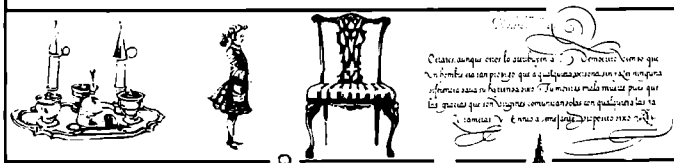
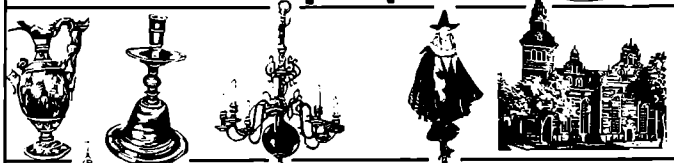
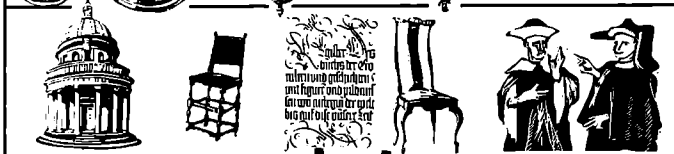
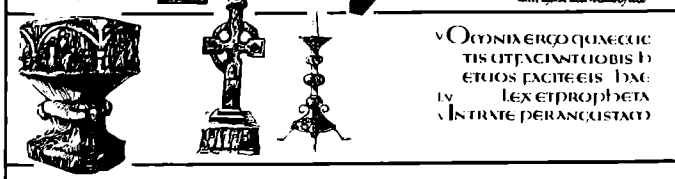
Inventarium Vdi Sleff i Beholling forgangen Philippi Jacobi dag Anno 1656.

Billedfortegnelse

Nedenstående billedfortegnelse refererer til de billednumre, der af enkeltpersoner og institutioner er leveret til bogen.

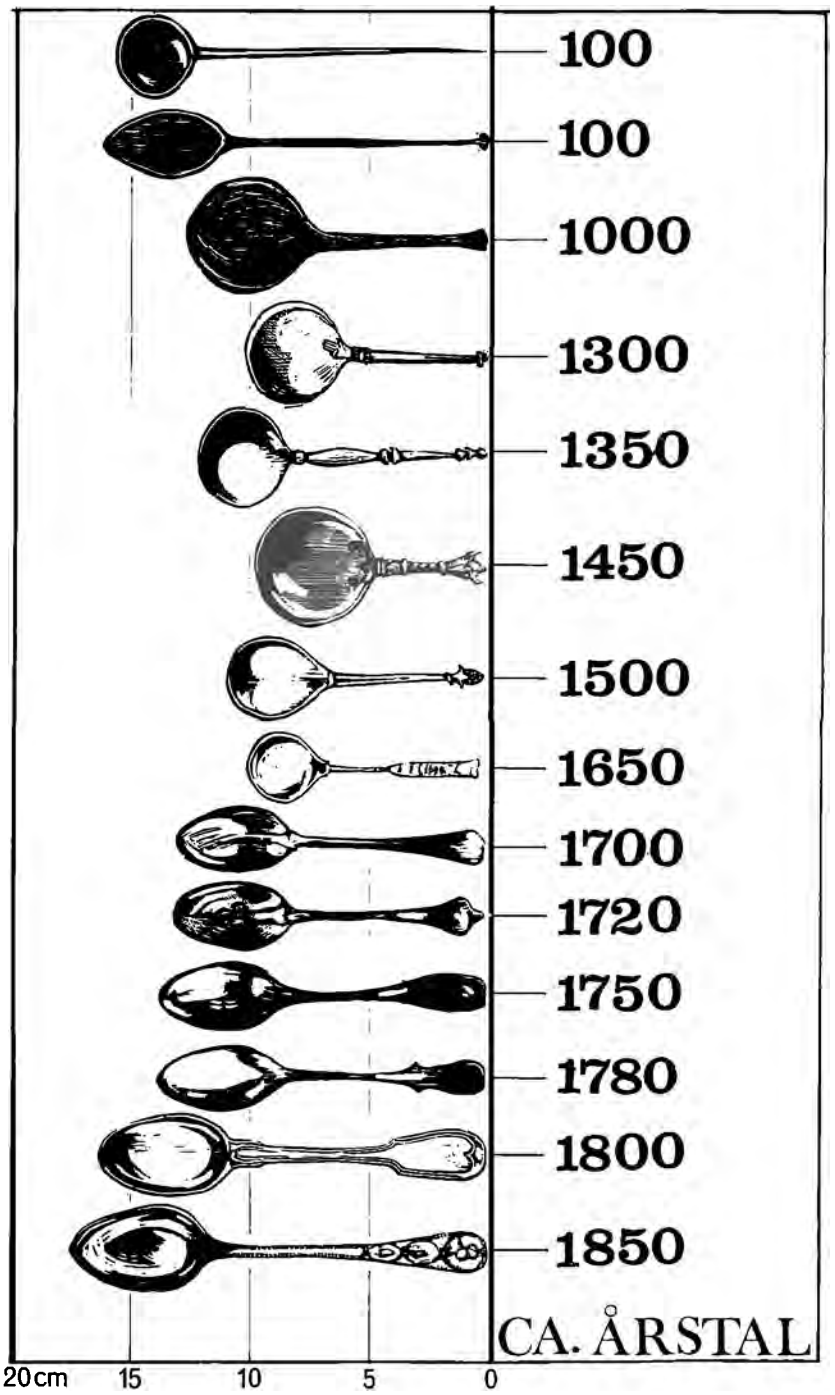
Arktisk Arkiv, Charlottenlund, Jette Bang: 38.
Broby Johansen: 2, 75.
Carl M. Cohrs sølvvarefabrik, Fredericia: 157.
Colonna Museet, Rom: 17.
Danmarks Radio, T.V. byen: 317.
Den gamle By, Århus: 35, 116.
Den kongelige Porcelænsfabrik: 161, 188.
Det kongelig Teaters arkiv: 37.
Deutsches Klingenmuseum, Solingen: 57,60,62, 63, 64, 105, 127, 128, 131, 160.
Erik Liljenroth, Bäckaskog, Sverige: 223.
Glyptoteket, København: 84.
Herning Museum: 92, 93.
Japans Ambassade, København: 218.
Kobberstiksamlingen, København: 214, 216, 272, 302, 303.
Kunstakademiets billedsamling: 192.
Kunstmuseet i Berlin: 172.
Kunstmuseet i Bruexelles: 208.
Kunstmuseet i Rotterdam: 202.
Kunstmuseet i Wien: 30, 50, 299, 315.
Kunstindustrimuseet i København: 58, 134, 135.
Københavns Bymuseum: 15, 26.
Leif Nygaard Eilertsen: 12, 52, 55, 56, 72, 73, 74, 76, 77, 88, 91, 99, 103, 104, 138, 139, 140, 141, 159, 180, 183, 185, 219, 222, 237, 288.
Leningradmuseet, U.S.S.R: 18, 48, 80, 184, 264, 312.
Louvre, Paris: 10, 23, 24, 32, 193, 256.
Museet, H.C. Andersens Hus, Odense: 113, 283.
Museet i Pergamon, Italien: 215.
Nationalmuseet, København: 39, 40, 41, 51, 54, 59, 61, 67, 69, 70, 82, 83, 85, 87, 89, 90, 95, 110, 111, 125, 126, 134, 144, 154, 155, 174, 176, 179, 211, 225, 249.
Nordiska Museet, Stockholm: 53, 196, 201, 207, 226, 227, 228, 229, 244, 271.
Odder Museum: 151.
Pradomuseet, Madrid: 217,268.
Rigsmuseet i Amsterdam: 20, 178, 203.
Statens museum for Kunst: 11, 68, 195, 197, 234, 297.
Tatran Tjekkoslovakiet: 4, 33, 47, 49.
Universitetets kulturhistoriske museum i Lund, Sverige: 145, 149, 152.
Wasa museet, Stockholm: 148, 189, 190, 192, 277.

STILPERIODER

HISTORISK PERIODE	STILPERIODE	ÅRRÆKKE	EKSEMPLER
NYERE TID	MODERNE JUGEND STIL-BLANDING	1910	
	SENEMPIRE BIEDER-MEIER	1880	
	EMPIRE	1820	
	KLASSI-CISME	1800	
	ROKOKO	1770	
	BAROK	1710	
	RENÆSSANCE	1600	
MIDDEL-ALDER	GOTIK	1500	
	ROMANSK	1250	
JERNALDER		1000	
BRONCHEALDER		0	
YNGRE STENALDER		1500	
ÆLDRE STENALDER		3000	

Skematisk fremstilling over spiseredskabernes udvikling og form:

Tegningerne viser i forenklet form, hvorledes redskaberne er blevet udformet gennem de forskellige stilperioder. Der er naturligvis tale om en stærk forenkling, idet hver tidsperiode har kunnet fremvise mængder af variationer. Men figurerne fastholder visse gennemgående træk i formen gennem tiderne.



Stikords-register

Abrahams gæster 22
Adam og Eva 40, 141
Addison, Joseph (1705) 151
Aelst, Wilhelm van (1651) 106
Aertsz, Pieter (1558) 127
Afbudsskrivelse (1894) 182
Afladsbrev (1335) 171
Almisser 24
Alsalu, E. 100
Aucher, Anna 131
Andersen, H. C. 24, 67, 156
Anlægsgaffel 71
Anvisningskontor 1897 18
Apostelbestik 90
Arboe, Poul (1805) 156
Archimbold 171
Angelen 39
Ars Amandi (Ovid) 112
Askeonsdag 170
Augsburg (1582) 146

Bacchus og Venus (1580) 166
Bagerens Rikke 30
Ballefundet 57
Bang, Jette 36
Banket, 12. febr. 1742 183
Barberkniv 36
Barnsøl 28
Barselkaffe 28
Barselskvinde 27
Barselsmad 28
Barselspotte 29
Baumann, B. 20
Bayeuxtapet 16
Befæstningsarbejde 26
Belejring af København (1658) 148
Berzius, B. 52
Bespisningsforordning (1683) 150
Betlere (1536) 162
Bindebrev (1889) 176
Birgitta, den hellige 15
Birkholm, Jens 163
Blikkrus 165
Blodmel 164
Bloktryk 12
Boelema, Maerten 17
Bondebryllup 1560 30
Bondebryllup, Dalarne 158
Bondefest (1657) 177
Borbjerg, F. J. (1924) 69
Bordanretning (600 f.Kr.) 141
Borddug (1645) 96
Bordmester 183
Bordmusik 181
Bordopstilling (1893) 94
Botticelli, Sandro (1480) 118
Bout, Dirk (1460) 95
Brahe, Karen (1637) 147
Bremer, Frederikke 67
»Breve til min søn« (1740) 113
Bronceske, Frygien 54
Broncestøbere 37
Brudegangen 180
Brudegrød 182
Brueghel, Pieter 30
Brun bønne 145
Bryllup i Kana 26, 158, 159
Bryllupsfest (1765) 178
Bryllupsske 66
Brændevinsske 62, 64, 66
Brødhøj 158
Brødrene Fugger (1582) 146
Budding 156
Byg 143
Bysvend 179
Bækkenfad (1628) 152
Bøllinge kirke 49
Bønnekongen 113, 145

Carracci 20
Calcar, Stephan (1542) 75
Campi, Vincenzo 132
Caritas 167
Carl X Gustav (1658) 149
Caro Vale 170
Casa, Giovanni della (1558) 112
Cena 143
Chardin, Jean Baptiste 110
Chesterfield, Lord (1740) 113
Chr. III's artikler 1555 153
Chr. III's forordning 1536 162
Chr. III's indkøb (1545) 146
Chr. IV 78, 114, 118
Christinehof slot 95, 128, 129, 160
Chokoladepige 153
Cohr, Carl M. 88
Comensky, Amos (1685) 121
Coquinaria De Re (150 f.Kr.) 130
Coquina 120
Coryate, Thomas (1608) 78
Cornu Amaltheæ 96
Courtin (1680) 81
Credenza 46
Cutina 120

Dagbog (1658) 148
Dagbog (1786) 28
Dagbog, Caroline Ludvigsen (1873) 174
Dagbog, Chr. IV 78, 79
Dagbog, Van Gogh 81
Dagbogsnotat 32
Dahlberg, Erik (1658) 149
Damianus, Petrus (1050) 73
Danefæ 13
Daumier, Honoré 52
Davids 128. salme 116, 117
Davre (dagorth) 15
Dekorationer 56
Den femgrenede 10
Digitalia 73
Disk 104
Diæt 153
Dobbelt sul 24
Drikkehorn 98, 99
Dronning Kristina 29
Drueskeer 57
Dyderne 172
Dürer, Albrecht (1497) 130
Dødsboauktion, 1767 127
Dødsmesser 171
Dødssynderne 172
Dåbsske 65
Ejermærke 57, 59
Ekeblad, Johan (1685) 104
Engström, Albert 8
Enkedronning Sofie 80
Erasmus (Diciderius) 41
Erik XIV (1568) 78
Ertebølleske 53
Essen 34
Eta 34
Etagerer 183
»Ethica Complèmentoria (1678) 115, 139

Fadervor 12
Fakse kirke 95
Fallada, Hans (1934) 165
Falstaff 34
Fastel-Abend 170
Fastelavn 169, 170
Fattigbjælken 120
Fattiggården 163
Fattiglemmer 161
Fattigmandsgaffel 76
Fede Køkken, Det 173
Feger 47
Figurske 65
Finsk bondemåltid, 1889 160
Fisk 142
Fiskebløder (1564) 142
Fiskedage 168
Fiskehandler 169
Fiskekone 134
Fiskeske 60
Flandern 96
Flejne 76
Flintdolk 36
Flintflække 14
Flora Danica 90, 102
Flora Danica stel 102
Flora Danica kobberstik 102
Flæsk og saltmad 32
Fløjlsgræs 144

Foldeknive 48, 87
Folkekøkken, Juelsberg (1873) 174
Forhåndsgaver 180
Fork 71
Forløsningsdrik 28
Forskærerkniv, Ungarn 46
Forskærerværktøj 138
Forsniders embede 137
Frederik III 80, 89, 101
Frederiksborg slot 11, 149
Fremsigelsesremser 179
Frode, konge 144
Frokost 17
Frokost i det grønne 26
Frühstück 17
Furca 71
Furcifer 78
Fäbod 132
Fæstmøgave 66
Gabalus 70
Gabel 70
Gad, Emma 1918 112
Gaffelstok 72
Galateo (1558) (1607) 112
Galiari Paolo 26
»Gallerkrigene« 98
Gasrolaterne (1534) 168
Gargantua (1534) 168
Gaveske 60, 67
Gavius Apicius 130
Gavl 70
Gesellenbier 26
Georg III (1792) 113
Gildeshus 181
Gilray, James (1792) 113, 114, 139
Glimmingehus, Skåne 99
Goos, Andreas Jürgen 11
Gotland 54
Grauballemanden 143
Gravøl 30
Grefflinger, Georg (1678) 115
Gruen 30
Gryta 30
Græssmør 157
Grødmarch 182
Gustus 143
Gyllenborg, G. F. (1750) 86
Gyllenius (Värmland) 29
Gæstebud 117

Hans, Hertug –, i Sorø (1636) 147
Halvfaste 168
Harsdorfer, Philip (1675) 136
Havre-suppe 153
Helsingør smedelaug 47
Henrik IV 110
Henrik Harpenstreng 15
Hentze, Gudmund (1923) 144
Herakles og Eurytios 92
Hestekød 142, 164
Hertug Hans i Sorø (1636) 147
Hesteskoform 94
Hippokrates 152
Hjortetaksskaft 73
Hofmanden (Castiglione) (1507) 112
Hofmarskallatets arkiv 94
Holberg, J. L. 75, 117, 119, 152, 153, 177
Holbergs barselsstue 27
Holm, Claus 42
Honette Damer (1805) 156
Hoock, Pieter de (1680) 134
Hornskemager 58
Hostien 104
Huggeblok 14
Huggehus 51
Hulske 60
Husfrue 131
Husum 41
Hvide Fransk Vin (1783) 154
Hvide tirsdag 170
Hvid faste 168
Hvidkålssuppe 162
Hæfling 58
Højtidsbestik 76
Hørlykke skat 13
Høtyv 71
Håndvask 96, 115

Ildbækken 121
Ikon, 1510 22
Illiaden 166
Illustreret Tidende, 1898 111
Indkøbschef 133
Ingel 144
Inventarium, Frederiksborgs slot, 1789 128
Invitationsprotokol. Hofmarskallatet 180
Itzehoe 41

Johan, bisp i Roskilde (1335) 171
Johansen, Viggo (1884) 91
John, Sir 34
Jordaens, Jacob (1660) 113
Jordemoderen 180
Jordfund 11
Jomfruernes underhold (1335) 171
Judas 90
Julebord 116
Julebord, Bolnässtugan 148
Julehøj 148
Juletid 24

Kaf (hebræisk) 51
Kaffe 155
Kakkelovn 60
Kallun 143
Kanin 138
Karl den dristige 73
Karl XII (1718) 87
Kartoffel 154, 155
Kartoffelspisere, svenske 109
Kartoffelspiserne 10
Kassebord 92
Katharina II (1796) 102
Kertesvende 93
Kingo, Thomas (1685) 110
Kirkeretten 171
Kjærlighed uden strømper 167
Kjøbenhavns Kjøkkenseddel (1805) 156
Klosterets pligter 23
Kneif 36
Knifr 36
Knopskeer 55
Knæplade 95
Koge-Bog (1616) 133
Kogebog, en artig og meget nyttelig (1648) 134
Kogebog for små husholdninger (1837) 135
Kogekone 133
Kok, Arnt og Mikkel 130
Kokkepige 135
Kolingen 8
Kollwitz, Käthe (1897) 154
Komfur 126
Kongefest 1491 111
Kongelige Sølvkammer, Det 49, 80, 89, 101
Kongelig forordning 1599 23
Kongelys 148
Kongemiddag 145
Kongens proviant (1555) 153
Kontrabog (1904) 158
Kopske 150
Kost og logi 18
Krabbeklør 116, 143
Krigsbytte 149
Kredensekniv 136
Kroning (Chr. IV, 1596) 130
Kurfyrstinden af Brandenburg (1599) 146
Kvindegilde 179
Kvindekniv 36
Kværn 31
Københavns slot (1564) 142
Køckerske 133
Køddage 168
Køkken, Det fede 173
Køkken, Det magre 172
Køkkeninventar, Bernsdorff slot. 1805 128
Køkkenkniv, 1400 46
Kædeske 66
Kærlighed og kildevand 167

Laf 54
Landsknægtdolk 39
Larsson, Carl (1890) 129
Linné, Carl 31, 102
Liotard, Jean-Etienne (1660) 153
Livsens brød 34
Lovfaste 169
Ludfisk 148
Ludvig XIV 44
Luksusbugen 185
Lunchrum 160
Lundby, J. Th. 24
Lunnahöjagården 92
Luther, Martin (1510) 76
Lykkesholm 156
Lyre 120
Lyster 72
Löffel 54
Løjbænk 92
Lågkrus 57

Madam Mangor 135
Madklokke 174
Madofringer 24
Madsen, Mester Jacob (bisp) 20
Madskat, 1628 20
Madtejne (1840) 150
Maes, Nicolaes (1680) 110
Magre Køkken, Det 172
Malede tallerkener 101
Malmø rebslagerlaug 25
Manet, Edouard 26
Mantzius, Karl, dr. 34
Maria Sengegrød 29
Markdanner, Casper (1580) 130
Marstrand, Wilhelm 27, 34, 108
Marvske 89
Masseproduktion 45
Mathæus Merian (1625) 96
Medicinske 68
Meissen porcelæn 44
Melchior. 2. april 1875 157
Menu, H. C. Andersen 1875 157
Menukort, nytårmiddag 1888 161
Menu, norsk (1902) 155
Mesteren fra Alkmaar 23
Mester Jacob Madsen (bisp) 20
Mestermanden 26
Mester Povl fra Levoca 33, 40
Michelangelo (1532) 140
Mikkelsdag (29. sep.) 169
Mindedrik 30
Molenaer, Jan (1670) 124
Morgenbord 160

Moryson, Fynes, 1593 32
Mosaikmesteren Sosus (300 f.Kr.) 116
Mundtøj 65
Munk, Ivar, Ribe. 1526. 172
Muranoglas 89
Murerske 68
Musketerer 71
Muslinger 143
Mælkegrød (1850) 142
Måltidet i Emmaus 32
Mårslet kirke 34

Nadver, (natwarth) 15,33
Nain, Louis Le 32
Napoleon (1805) 139
Nelliker 146
Neptun 72
Nissen 24
Nornagrød 29
Nyredolk 38

Odder museum 86
Oeconomia Nova 18
Olaus Magnus 27, 42, 94, 99, 100, 143
»Orbis sensualinum Pictus« (1685) 121
Ordensregler 15
Othinslunda, Skåne 87
Overdaadigheds Indskrænkning (1783) 154

Pedersen, Vilhelm 24
Peder Syv (1682) 131, 157, 184
Pergament 20
Pibekrave 76
Pilatus 115
Pinje 143
Pistolhåndtag 83
Pitt, William (1805) 139
Plinius, den yngre (50) 140
Pokaler 98
Pompeji 93, 120, 143
Popparadagen (24. dec.) 109
Poseidon 72
Postejbagere 145
Poul fra Lecova, Mester 33, 40
Prandium 143
Proi (græsk) 17
Pufendorf, Samuel von (1689) 149
Påsken 170

Quadragesima 170

Rabelais, François (1534) 168
Ration- og Spiisetaxt (1708) 151
Rectors løn 20
Regnskab, Ringsted kloster 23
Rentemesterregnskab (1529) 146
Rentemesterregnskab (1636) 147
Reporter (1742) 182
Richter, Ludwig 25, 154, 174
Ritualskafter 47
Rom, 1. pægl 158
Rosenblad 143
Rosenborg slot 88
Roskilde sølvsmedelaug, 1790 68
Rottehale 58
Rumfordsuppe (1813) 163
Rumpolt, Max (1587) 131
Rumpolts kogebog 88
Røgstue 122, 123
Rådvaddam 39

Sammenskudsgilde 26
Sankt Jacobs kirke, Levoca 33
St. Croix-sukker (1904) 158
Saxo 144
Schatzbehalter, Der (1491) 136
Schmidt, Alfred 30
Serebryakova, Z. 40
Servietpresse 96
Sevrés 106
Shakespeare 34
Sjællandske bondeoptegnelser 108
Skaffer 175
Skegaffel 82
Skehylde 69, 85
Skei 50
Skeskaar 86
Skogaholm, Sverige 106, 123
Skoleophold. Sorø (1636) 147
Skorsten 122, 129
Skræderen Stephanus køkken 120
Skuffemad 17
Skånska Resa, 1749 31
Skærsliber 48
Skål 64
Slagtetid 142
Slavekost 151
Sluget 54
Slynggaffel 75
Slå mave 34
Smedelaug 46
Smith, Hans (1877) 179
Smulerne fra de riges bord 13
Smørgrød 28
Smørrebrød og kærlighed 167
Smørtop (1850) 142
Snaps 175
Snegle 140
Sodenwaltzer, Claus (1628) 107
Sophie Magdalene 89
Sort natskygge 144
Sortebrødreklosteret, Odense 42
Spach på Kongens Nytorv, Kbhvn. (1805) 156
Spille gæster til bords 181
Spillemanden 181
Spis 34
Spiseplan, straffeanstalten, Horsens 1853 164
Spisereglement, Horsens, 1890 165
Spisereglement, Svenborg Fattig- og Arbejdsanstalt, 1838, 1872 161 162
Spisereglement, søværnet 1736 152
Spiza 34
Spisæ 34
Spoow 50
Stakbjælken 120
Stavkarl 162
Stegers 122
Stob 99
Stolatallerkenen 104
Stolbord 95
Straffeanstalten, Horsens 164
Strix 8
Stærkodder 144
S.U. 182
Sukker 155
Sukkerbageri 150
Supan 8
Svaj 44
Systema Natura. 1735. 102
Sødgrød 24
Sølvkammersvend 88
Sølvpape (sølvprop) 107
Søpindsvin 143
Sårhage 75

Taffel. 1659 149
Taffel. 3. juni 1892 182
Tak 184
Tamperdage 177
Tandstikkere 114
Teniers, David (1670) 145
Tiggere 23
Tiggergang 180
Tiggerstav 162
Tinstøbning 104
Tohåndsgreb 63
Toldregnskab, Helsingør 146
Tollundmanden 143
Tomelilla Byagård 94
Tordenskjold 88
Traktement 18
Trenchier Book (1756) 137
Triclinium 92
Trææske 84, 85
Tvebakker 162
Tveje 70
Twestreng, Albert (1580) 166
Twist, Oliver (1884) 91
Tyndbrød 143
Tyende 18
Tyendelov af 1854 18
Tyveri fra kongens sølvkammer, 1628 107

Ugudelighed og frådseri 29
Underholdning 163

Valske Forsnider, Den (1676) 137
Vand 132
Vand og brød 18, 162, 163
Van Gogh 10
Vandsælger, Paris 1737 164
Varberg slot 26
Vederloven 112
Vejle tingbog 12
Velbekomme 184
Venedig 89
Vergil 166
Vesalius, Andreas. 1542 75
Vesperkost 16
Vindøje 120
Violinskaft 56
Visby 55
Visitats 20
Voldgravsfund 13
Vægmaleri 141
Vætter og troldtøj 24

Waldemar Christian i Sorø, greve (1636) 147
Wasaskibet (1628) 84, 9, 102, 104, 152
Weckerin, Anna (1648) 134
Wessel, J. Herman 83, 167
Wied, Gustav 184
Winther, Christian 30
Wivel, Nils (1895) 83
Wolgemut, Michael (1491) 111, 136

Überwurf 58, 88

Æbeltoft (1700) 75
Ædedolk 34, 185
Æggebæger, guld 101
Ægrente 20
Ærkeenglen Mikael 170
Ærter 153
Æsop 8
Åte 34

Ølbimpel 150
Ølbolle 64
Øseske (båd) 61
Østers 51, 52

Ålerende 121
Åmosefund 53





Kniv, ske og gaffel
er nok det værktøj, vi helst
tager i hånden.
For vi beskæftiger os jo gerne med mad.
Men måltidet er mere end mad.

Denne bog er ikke en madbog i traditionel forstand.
Den er noget helt andet – den fortæller en lang række interessante og fornøjelige træk af måltidets og spiseredskabernes kulturhistoire.

Det er en rigt udstyret bog med mere end 300 gengivelser i sort-hvidt og farve.





FB vo udl
39.6
Eilertsen, Mogens
Vort kæreste værktøj
MAGASIN
3665461067