

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

Erik Kjersgaard

MAD OG ØL

I DANMARKS MIDDELALDER



NATIONALMUSEET

Mad og øl

i Danmarks middelalder

Til Anita

ERIK KJERSGAARD

Mad og øl i Danmarks middelalder

NATIONALMUSEET

Tilrettelæggelse: Henning Dehn-Nielsen
Omslag: Elisabeth Halgreen
Lay-out: Mogens Poulsen
Tryk: Fyens Stiftsbogtrykkeri, Odense
Copyright © Nationalmuseet, København 1978
ISBN 87-480-0082-5

Indhold

Forord 7
»Velsign Herre din skabning brødet« . . 9
Faste 14
Fadeburet 20
»Det er alt godt af korn kommer« . 29
»Tænk ej ringe om kålen . .« 34
»Jeg kender vel karse,
sagde bonden . . .« . 39
Frugttræer . 42
Kreaturer og svin . . 44
Mælk, smør og ost 49
Slagtning og kødmangere 52
Fjerkræ 55
Biavl 56
»Der er så mange fisk . . .« 57
Ferskvandsfisk 63
Fiskebænk og fiskebløder –
handel med fisk . 65
Vildt 68
Urtekram 74
Sukker og konfekt 80
Vælske ærter, figner, korender
og andre sydfrugter 81
Fra porse- til humleøl . . . 84
Bryggers, kro og ølkonebod . . 89
Den brune mjød 99
Den klare vin . . 102
Brændevin 109
Ildhus og stegers 110
Kok og køgemester . 118
Bagers 123
Bagerne 125
Leve og brød, skonrog og vegge 127
Sal og borgestue 132
Bord, dug, disk, kniv og ske 138
Drikkekar 150
Davre, nadver og mellemmad 164
Herreretter og svendekost 167
Folkekost 170
Herrernes bord
og borgerlig festmad 179
Kogekunst 187
Gæstebud, drikkelag og bordskik . . . 192
English summary 208
Litteratur 215
Kilder . . . 217

Forord

Man har analyseret Ertebølledyngerne, studeret lerkarskår med kornaftryk, mikroskoperet indholdet af Tollund-mandens mavesæk til sidste åkandefrø, og man har opnået forbavsende detaljerede oplysninger om kosthold og spisevaner i visse afsnit af Danmarks forhistorie. Og hvad Frederik den 2's og Christian den 4's tid angår, har arkiverne bevaret så mange efterretninger om mad og drikke, at man næsten kan fornemme duften fra køkkenet. Men middelalderen – den omtrent 500 år lange epoke mellem vikingetid og renæssance, der dog udgør halvdelen af vor »historiske tid« – er et forsømt kapitel.

Dette blev jeg for alvor klar over under forberedelserne til Nationalmuseets Brede-udstilling i 1976 »Det daglige Brød«, og derfor kan denne bog betragtes som et resultat af arbejdet med denne udstilling.

Man kan ikke påstå, at kilderne flyder rigeligt. Mangt og meget må forblive uopklaret, fordi de skriftlige oplysninger er for karrige, eller fordi arkæologien ikke har formået at præstere resultater endnu; men alt i alt ved vi dog langt mere om danskernes spisevaner i denne periode end fra nogen forudgående, og ind imellem dukker der overraskelser op – livfulde og farverige små træk, der i ét nu bringer stumper af en fortidig virkelighed for dagen. De er alle med i mosaikken.

Hist og her har det været nødvendigt at foretage en videnskabelig bearbejdelse af materialet; men jeg har lagt vægt på, at bogen skal være populær og let tilgængelig for enhver interesseret, og det vil sige, at den først og fremmest samler fragmenter til et helhedsbillede. Formålet er ganske enkelt at fortælle om, hvad danskerne faktisk spiste og drak dengang og hvordan. Vor tids gastronomiske nysgerrighed efter »anden slags mad« kan bogen næppe imødekomme. Dertil er middelalderens madlavning enten for dårligt oplyst, for primitiv eller for speciel.

Bogen handler om det, den handler om – det vil sige danskernes kost fra ca. år 1000 til 1536, således som den kan beskrives ud fra det samtidige kildemateriale. I et vist omfang medtages der lidt om forholdene i Frankrig, Tyskland, Norge og Sverige – navnlig det sydlige Sverige, hvor naturforholdene stort set svarede til Danmarks. Der trækkes også nogle få linjer op til nyere tiders »almuekost«, men kun for så vidt parallellerne er nærliggende og kan bidrage væsentligt til helhedsindtrykket. Det er sandsynligt, at en nøje granskning af såvel udenlandske forhold i datiden såvel som af relikter i 1800-årenes »egnsretter« vil kunne fuldstændiggøre fremstillingen på nogle punkter; men andre må overskride tærsklerne såvel geografisk som tidsmæssigt, for alt må have en ende, og jeg mener at have samlet bogstavelig talt revl og krat fra krøniker, dokumenter, regnskaber, fadeburslister, udgravningsberetninger m.m.

Alt materiale, der er udnyttet og refereret i denne bog, foreligger trykt på nogle få undtagelser nær. Det gælder nogle udgravninger, som min kollega Niels-Knud Liebgott har foretaget, og om hvis resultater han har fortalt mig, og det gælder undersøgelser og vurderinger af middelalderligt knoglemateriale, som kræver zoologisk indsigt. Den har jeg ikke; men Tove

Hatting ved Zoologisk Museum har assisteret.

Jeg er heller ikke landmand; men ved at forelægge nogle afsnit i denne bog som foredrag flere steder i landet, er jeg blevet udfordret til diskussioner med erfarne fagfolk, som jeg også skylder tak. Deres praktiske indsigt har forhindret mig i at falde i et par af skrivebordsteoriernes værste baghold.

Erik Kjersgaard

»Velsign Herre din skabning brødet«

I Gerlev kirke i Sydsjælland er der et kalkmaleri fra 1400-årenes begyndelse forestillende »den hellige nadver«. For en moderne betragter er det et kuriøst billede. Her sidder Jesus mellem sine apostle ved et bord, hvis stribede dug og hele opdækning røber sin oprindelse i Erik af Pommerns dage. Den manglende afstand – tidsmæssigt og geografisk – til romernes og jødernes Palæstina virker pudsig.

Men for Morten, der malede billedet, og hans samtidige, var der ingen afstand. Jesus' sidste måltid var ikke nogen fjern historisk begivenhed – tværtimod, for dette måltid blev dagligt gentaget i den hellige messe. Når præsten løftede alterbrødet og sagde »Hoc est corpus meum – dette er mit legeme«, da sad Jesus atter som vært ved sit bord, og han var ikke kun usynligt og uhåndgribeligt til stede, men også i elementær fysisk forstand – som brød og vin, i selve maden.

Vi derimod har lagt århundreder mellem os selv og måltidet den torsdag aften. Vi kalder det stadig med et middelalderligt udtryk for *nadver*, selv om vi burde kalde det aftensmad; men det første lyder i sin uforståelighed mere blufærdigt, medens det andet er skrækkelig profant. Tanken om at spise i en kirke ville virke direkte frastødende, hvis ikke måltidet var reduceret til en stump kiks og en dråbe alkoholfattig vin.

Sådanne anfægtelser nærede man ikke i old-kristen tid; da var nadveren et virkeligt måltid, som menigheden spiste sig mæt i. Den kristne gudstjeneste dækkede både åndens og legemets behov – endog med så solid kost, at kirkefaderen Augustin fandt sig foranlediget til at formane de troende. De måtte ikke forveksle en hellig nadver med et almindeligt måltid, for trods ydre lighed havde den første et indhold, det andet måtte savne.

Men bønderne i Gerlev var sikkert mere i overensstemmelse med Augustins vildfarne menighed end med vor tids vantro kirkegængere, og de oplevede Mortens maleri på deres egen indforståede måde. De kendte jo det altsammen – både det festdækkede bord med den pæne dug og de mange gode retter, forventningen om gæsternes komme – om at skulle »gøre sig glad« i venners kreds, for det var et festmåltid det her. Jesus havde ligefrem sendt folk ud i byen for at skaffe et lokale – ligesom man lejede et lavshus – og sørge for fin mad på bordet. De drak endog vin til!

Jesus »brød brødet« og gav det til sine apostle, stod der i evangeliet. Ja, hvad ellers! Det var jo netop husbondens ansvar og pligt at bryde brødet i stykker og fordele det til alle, der hørte til hans hus, og kom de udefra som gæster, da tilsagde han dem fred og sæde ved hans måltid ved at drikke med dem.

Intet af alt dette gik bønderne i Gerlev forbi. Måltidets mysterium behøvede man ikke at udrede, for det var deres egen hverdag, det drejede sig om. Hvad kirken krævede var ydermere troen på, at dette *også* var det håndgribelige symbol på Kristi offerdød. Her kneb det måske at følge med; men folk i Gerlev fattede i hvert fald med knivskarp opmærksomhed rækkevidden af det drama, der ellers udspillede sig om bordet. Forrædderen Judas tog del i måltidet,



Fig. 1. Nadverscene, kalkmaleri i Gerlev kirke, Slagelse herred, Vestsjælland. Udført af Morten Maler o. 1425. NM fot.

og det var her – lige akkurat her og ingen andre steder – hans forræderi blev afsløret. Intet kunne tydeligere have afmalet hans utilgivelige brøde eller udmålt dybden i hans fald. Judas modtog gæstevenskabet i bevidstheden om, at han havde svigtet, og han blev fredløs for Gud og mennesker.

Ethvert måltid var i middelalderen omgærdet af hellighed. At der overhovedet var mad på bordet, var i sig selv et udtryk for Guds velvilje. Tørke kunne afsvide markerne, og uvejr slå kornet ned, pest kunne hjemsøge kvæget, og alt det var alene Han herre over. Den gode høst var en nåde; velsignet var den, der kunne samle folk om sit bord – og i lige så høj grad var den gæst hjemfalden til forbandelse, der spiste uden taknemmelighed eller ligefrem forrådte sin vært.

Da munken Ælnoth i Odense i begyndelsen af 1100-tallet skildrede Knud den Helliges levned – og især hans noksom bekendte død i Albani kirke 1086 – fandt han i kongens sidste måltid en egnet anledning til at løfte ham op i Kristi nærhed. Lederen af de oprørske jyske bønder, der havde jaget Knud hele vejen fra Vendsyssel til Odense, søgte forhandling med kongen, og den fandt – som det var normalt dengang – sted ved måltidet: »Han fik nu sæde ved kongens bord, ja endog nærmest ved hans side, for at det skulle gå, som David siger: »Den der åd af mit brød har løftet sin hæl imod mig«. For efter at han ikke blot havde mættet sig ved kongens mad og beruset sig i hans bæger, men også var blevet hædret af ham med gaver, bar han sig ad som forræderen Judas . . .«

Nuvel – historien om forræderiet mod kong Knud er fortalt af en munk, der med alle midler skulle forgylde den blodige affære og gøre kongen til martyr, for både

kirke og kongeslægt havde i de år brug for et rystende martyrium; men vi er helt nede i jordhøjde med en episode, der omkring 1300 udspillede sig ved den dansk-svensk-norske grænse i det nordlige Halland. Her, fortæller de samtidige kilder, sad de tre herremænd Tule Ebbesen, Niels Jacobsen og dennes broder Agge Ravn og talte sammen og »drak af Niels Jacobsens lejle«. Der var fejde imellem dem – det var sandt. Hr. Tule var den norske konges mand, medens Agge og Niels var Erik Menveds. Hvad de talte om, vides ikke. Det må vel have været om deres indbyrdes stridigheder; men det er i og for sig ligegyldigt. Midt i det hele forlod hr. Tule de to andre, tilkaldte nogle mænd og lod Agge og Niels bagbinde.

Det var kun en lille episode i de årelange kampe mellem Norge og Danmark, der ellers var rige nok på sammenstød; men den vakte opsigt af én eneste grund: hr. Tules



Fig. 2. Den hellige Stefan ved kong Herodes' bord. Detalje af alter fra ca. 1200 i Broddetorp kirke, Halland. ATA fot.



Fig. 3. Disciplene og Jesus i Emmaus. Kalkmaleri fra ca. 1520 i Væggerløse kirke på Falster. Der serveres spækket dyrekølle. NM fot.

forræderi *under et drikkelag*. Ved de påfølgende fredsforhandlinger blev affæren taget op som et særligt punkt, der krævede afgørelse på regeringsplan.

At slutte sig til fællesskabet omkring bordet og bægeret uden åbne og ærlige hensigter stred ikke alene mod god tone og almindelig anstændighed; det var en æreløs handling – et brud på måltidets fredhellighed. Og at blive *bortvist* fra bordet og måtte spise alene – blive lyst i *madband*, som det hed – var begyndelsen til fredløshed. Den straf ramte huskarlen, der forbrød sig mod hirdens love, og o. 1200 anvendte man i Skåne et madband, for at tvinge den anklagede i en tyverisag til at give møde på tinge, så sagen kunne gå sin gang. Et madband – forklarede ærkebiskop Anders Sunesen – indebar, at den dømte overhovedet ikke kunne have samkvem med nogen i hele herredet. Den der indtog sine måltider i ensomhed havde ingen venner og ingen kammerater; han var udelukket fra bordet og uden for samfundet.

En fremstilling af middelalderens kostvaner kan falde ud på flere måder. Det kan



Fig. 4. Den hellige Stefan ved kong Herodes' bord. Højmiddelalderligt loftsmaleri i Dädesjö kirke i Småland. ATA fot.

blive en – nu og da noget monoton – opremsning af fødevarer, hvilket dog har sin værdi, al den stund det drejer sig om eksistensens uundværlige grundlag. Det kan blive et – ind imellem krampagtigt – forsøg på at skildre jævne menneskers hverdagskost uden skelen til overklassens kulinariske ekstravagancer, eller omvendt: en let tåspidsdans hen over raffinementer og specialiteter – en svælgen i »den ærbare vellyst«. Endvidere kan det blive en kavalkade af bizarre bordskikke, som måske er temmelig ligegyldige, men til gengæld meget underholdende. Endelig kan man forsøge at samle disse synsvinkler i én vifte og lade dem mødes under et fælles fortegn – *det fredhellige måltid.*

Deres bordskikke var bizarre – javist, for de skikke, man ikke selv plejer at iagttage, virker oftest underlige og meningsløse, og dog vil man hist og her kunne ane oprindelsen til sædvaner, vi stadig holder fast ved – (ost afslutter måltidet) – ligesom man vil finde fuldt udviklede omgangsformer, hvoraf der i dag kun er halvt udviskede spor tilbage – (man løfter glasset, ser bordfællen i øjnene og klinker). Fra et nutidigt synspunkt var middelalderens kost især mærkværdig derved, at der herskede overflod på fødevarer, vi anser for luksus, og knaphed på andre, hvormed vi stiller sulten, og dog er det i middelalderen vi skal søge oprindelsen til flere af vore helt selvfølgelige daglige næringsmidler som rugbrød og øl, ligesom det er i nu glemte skikke, man finder forklaringen på ellers uforståelige fænomener som fastelavnsstrutter og påskeæg.

Som alle andre tidsaldre var middelalderen rig på uforenelige modsætninger. Dens ideal var i grunden kødets spægelse – at leve af vand og tørt brød; men man hengav sig uden påfaldende dårlig samvittighed til vulgært æderi, smovsede i fedt flæsk og drak, til gulvet var spejlblankt af ølsjatter. Det ville være frastødende, hvis det ikke også var forståeligt. De levede til daglig af en ensartet kost, som de erhvervede med stort slid og i tillid til et nådigt forsyn. Mad på bordet var ikke nogen selvfølge, men en velsignelse, og god mad var et mirakel. Hvad enten de havde lidt eller meget – halvsultede eller proppede sig – undlod de ikke at favne alle bordfæller med et venskab, der rakte langt ud over tømte krus og raserede fade, og de glemte ikke at takke den Herre, hvis skaberværk aldrig var afsluttet, men vedblev år efter år.

I alteret i Vamlingbo kirke på Gotland fandt man for nogle år siden en *madvielse* – uden tvivl fra en påskegudstjeneste – som den stedlige sognepræst skrev ned engang i middelalderen. Det var en huskeseddel, han kunne støtte sig til under det lange ritual. Det stavrer afsted på teologiske krykker og er hyllet i overflødige ord; men gennem ubehjælpsomheden lyser stadig betagelsen af alt det, Herren har gjort –



Fig. 5. Gud skaber dyrene. Kalkmaleri i Vester Broby kirke, Alsted herred, Vestsjælland, fra o. 1400. NM fot.

hans nærhed og omsorg for det dækkede bord:

Gud – alt køds skaber, du som har givet Noah og hans sønner forskrifter om rene og urene dyr såvel som om de spiselige urter, du som befalede Moses og dit folk at spise lam påskeaften i Ægypten som et sindbillede på lammet vor herre Jesus Kristus – Herre, velsign og indvi dette kød af det rene *får*, på det at alle og enhver af dit folk, som æder deraf, må mættes og blive opfyldt af himmelsk velsignelse og din nåde blandt de retfærdige gennem Kristus.

Almægtige Gud, velsign og indvi din skabning *osten*, som du i din nåde frembringer af dyrenes fedme, på det at alle og enhver af dit tro folk, som æder deraf, må mættes og blive opfyldt af himmelsk velsignelse og din nåde blandt de retfærdige.

Derom anråber vi dig, oh Herre, må din velsignelses nåde bistå disse dine skabninger *æggene*, som du i din nåde frembringer af kyllingerne, på det at de må blive til sund føde for dine trofaste, når de indtager dem under taksigelser til dig ved Kristus.

Du menneskehedens skaber og opretholder, du som giver åndelig nåde og i overflod skænker os evig

salighed, send Herre din Helligånd over denne din skabning *smørret*, på det at de, som smager det, styrkede ved Kristi nåde og himmelens beskærmelse må opnå den evige salighed ved Kristus.

Velsign Herre din skabning *brødet* . . .

Her slutter huskesedlen brat, just som præsten skal uddybe brødets religiøse betydning. Resten kunne han uden tvivl udenad.

Faste

På ét område fik kristendommen – eller den katolske kirke rettere sagt – en afgørende indflydelse på spisevanerne: man indførte begrebet *faste*, og så stor en rolle kom fasten til at spille for den daglige kost, at middelalderen alene af den grund er en klart afgrænset epoke.

Da kirken kom til Skandinavien i vikingetiden, medbragte den et sæt af regler for afholdenhed og faste, og disse regler blev ikke mindre indviklede med årene. At gøre rede for dem alle er ret overflødigt; der var både lokale variationer og skiftende krav til strenghed, alt efter om man var lægmand eller gejstlig. Baggrunden var dog altid den samme: gennem afholdenhed at opnå en form for »renhed« – berede kroppen på en religiøs oplevelse. Hertil hørte især modtagelsen af nadveren, som jo i sig selv var et måltid, og da nadveruddelingen fandt sted under messen, var det et krav, at man skulle overvære dagens første gudstjeneste »på fastende hjerte«.

Egentlig betød faste total afholdenhed eller i hvert fald afkald på alt andet end vand og brød. En langt mildere udgave var *fyrme*, hvor det var den fastende tilladt at spise fisk, grøntsager m.m., idet han kun skulle afholde sig fra fjerkræ og pattedyr.

O. 800, da frankerne betvang vore sydlige naboer sachserne, blev kristendommen påført dem med vold, og brud på fasten blev straffet med døden. Sådanne metoder stod ikke til rådighed for de første missionærer her i landet, og det vides ikke, hvor langt de gik i deres krav. Måske skete der omtrent det samme her som i Norge, hvor Håkon den Gode o. 950 skal have forsøgt at overtale befolkningen i Trøndelag til at overholde bare én fastedag om ugen, men blev blankt afvist. I hvert fald varede det mindst et par hundrede år, før fasten blev nogenlunde etableret i Danmark, og det var vistnok et af de områder, hvor den fanatiske Knud den Hellige kom på kant med sine landsmænd. Hvis man skal tro Odense-munken Ælnoth, må modstanden have været voldsom, for ikke engang i sin egen gård turde kongen åbenlyst vedgå, hvor strengt han efterlevede kravene: »På de almindelige og de særlige fastedage og hver fredag i ugen, når han sad ved det kongelige bord, og hans gæster mente, han nød vin og mjød, drak han det rene vand, hvilket blot hans tro tjenere og Han, der ser i løndom, vidste. Og de kostelige retter førte han blot til sin mund, men lod derpå disse bære omkring til de hossiddende mænd eller uddele til de fattige, medens han selv kun nød tørt brød med salt på«.

En endnu mere nidkær iagttager af fasten var abbed Vilhelm – Absalons franske ven, der kom til Danmark i 1165 og grundlagde Æbelholt kloster. Det fortælles, at han lod sit bord dække med mange retter af hensyn til »de fattige og svage, hvem han tog sig af som en fader«, men selv spiste han »markens urter« og klidbrød. Allerede i Vilhelms egen levetid gik der rygter om, at han var en hellig mand, hvorfor håbløst syge begyndte at sende bud til Æbelholt for at få del i den mad, abbeden selv spiste – således »nogle fisk af den slags, som kaldes



Fig. 6. Den hellige nadver fremstillet som fastemåltid. Kalkmaleri fra ca. 1450 i Mørkøv kirke, Tudse herred, nær Holbæk. NM fot.

aborrer, og en suppe«. Denne tarvelige diæt skal endda have været det rene vellevned i sammenligning med den faste, Vilhelm pålagde sig selv i sine sidste leveår.

I denne asketiske skikkelse blev fasten aldrig hvermands eje; men under den store religiøse vækkelse, der gik over Europa – og ikke mindst Danmark – i 1100-årene slog den mildere form *fyrmen* igennem i lægmandskredse og kom til at eksistere lige så længe som den katolske kirke. Den blev – omend med mange modifikationer – også respekteret.

Den berømteste faste var *langfasten* – de fyrre dage før påske, der dels skulle være en påmindelse om Kristi egen faste i ørkenen, dels en forberedelse til Langfredag. Som det vel er almindeligt bekendt, tog den sit udgangspunkt i fastelavns mandag; men glemt er efterhånden *flæske-lørdag* og *flæske-søndag*. På disse dage tog man afsked med kødet og gjorde det med manér – i det fedeste, mest velsmagende kød, man kendte. Fredag blev naturligt nok en ugentlig fastedag; men hertil kom yderligere onsdag. Om man ville faste mere, var en frivillig sag. Det måtte vel opfattes som et udtryk for dyb fromhed, at hertughoffet på Gottorp i 1500-årenes begyndelse iagttog hele tre ugentlige fastedage. Også andre kirkelige højtider end påske krævede forudgående faste i kortere eller længere tid – bl.a. julen, hvor man først kunne kaste sig ud i det store spiseri juledag. Selv de mindre fromme var alt i alt forpligtet til ca. 180 fyrmedage om året – eller sagt på en anden måde: halvdelen af året – halvdelen af livet – fastede man. Hertil kom så yderligere den faste, som kirken kunne pålægge angrende syndere til bod for overtrædelser af påbud og bestemmelser.

»Den har let ved at faste, som finder fisk

på sin disk,« sagde man, for det blev navnlig fisken, der indtog kødets plads. Middelalderens mennesker må have spist langt mere fisk og langt flere forskellige slags fisk, end det er skik i dag. Dog tillod man sig et mindre snyderi uden at være sig det bevidst: sæler, marsvin og større hvaler gik for at være fisk!

I ældre middelalder var reglerne meget strenge. Forbudt var pattedyr og fjerkræ – oprindelig også alt, hvad der kom fra pattedyr og fjerkræ, nemlig mælk, smør, ost og æg. I klostrene, hvor de »renlivede mænd« – og kvinder – levede i evig forbøn for levende og døde, så man aldrig andet end fastemad – ja, selv munkenes festmåltider var sammensat af lutter fiskeretter.

Det var dog aldrig værre, end at der kunne dispenseres fra forbuddene. Børn var fritaget for faste, og syge og sengeliggende var det tilladt at give en skånekost i skikkelse af mælkemad. Med tiden blev mange forbud i det hele taget gennemhullet af dispensationer. I 1349 fik Valdemar Atterdag pavens tilladelse til, at han med sine mænd måtte spise mælkemad i fasten, forudsat at de var i krig, hvad de som oftest var, og i 1459 opnåede hertug Adolf og hertuginde Margrethe af Slesvig tilladelse til at spise smør – nu med den begrundelse, at paven havde erfaret, at der ikke voksede oliven så langt mod nord, hvorfor de af gode grunde var afskåret fra at bruge olivenolie.

Man kunne jo nok mene, det var på høje tid, pavestolen gjorde sig bekendt med naturforholdene i de nordlige kirkeprovinser; men i virkeligheden er der tale om spidsfindigheder. I realiteten har nordboerne altid brugt smør, og man har fra kirkelig side både vidst det og set igennem fingre med det. Men hvis man også tillod det *formelt*, mistede man retten til at dispensere – dvs. et magtmiddel, og pavestolen gav aldrig frivilligt et våben fra sig. Så man foregav fortsat at administrere smørforbruget ved særlige tilladelser. I 1475 fik dronning Dorothea og hendes børn lov til at spise ikke blot smør og mælkemad, men også æg i fasten – dog undtaget den stille uge umiddelbart før påske, og i årene efter 1500 hang dispensationerne løst. Der var ligefrem penge i dem.

Da pave Leo den 10. iværksatte sin store aflad for at finansiere byggeriet af Peterskirken – det gigantiske udsalg af kirkens nådemidler, der kaldte Martin Luther frem til protest – slap han den berømte og berygtede Johannes Arcimboldus løs på Skandinavien, og i Arcimboldus' kollektion fandt man også *smørbreve* – temmelig billige afladsbreve, der én gang for alle tilgav de smør-spisende nordboer den uundgåelige synd.

Det kan virke en smule komisk – så meget mere, som smør på dette tidspunkt ikke alene blev betragtet som ganske normal fastemad, men endog ved Christian den 2's hof *alene* blev serveret på fastedage. Eftersom smør var dyrt, sparede man på det, når der var kød og flæsk på bordet, og brugte det kun, når den magre og tørrede fisk ikke i sig selv kunne vække appetitten. Men det var – trods alle gode forklaringer – åbenbart svært at slippe helt fri af en smule dårlig samvittighed over disse brud på reglerne, og undertiden forsøgte man virkelig at gennemføre faste i al dens strenghed uden smør, uden kød – ja endog uden fisk. I bispegården i Linköping i Sverige iagttog man o. 1520 normal fyrme ved fredagens første måltid; men om aftenen var bordet ryddet for andet end ristet brød og olie, og i dronning Christinas regnskaber fra 1511 forlyder det: »Otte skilling gav Jørgen min frues dreng den 23. oktober at købe manolie (dvs. olie af valmuefrø) for til min frues nåde, thi hendes nåde fastede mod Allehel-



Fig. 7. Måltidsscene, men uvist hvilken. Kalkmaleri fra o. år 1200 i Jørlunde kirke, Lynge-Frederiksborg herred, Nordsjælland. NM fot.

gensdag«. Man vidste altså nok, hvordan det *burde* være, og det samme gjorde Christinas svoger hertug Frederik af Gottorp, der en fredag blev inviteret på smørrebrød af en bonde, men undslog sig med en bemærkning om, at han ikke var sulten. Samtidigt føjede han dog høfligt til, at han gerne ville komme om mandagen. – Det var denne lille rest af anger, den fikse Arcimboldus kunne omsætte i kontanter.

Medens de strenge fasteregler for de verdslige blev lempet i 1300- og 1400-årene, sneg de opløsende kræfter sig endog indenfor i klostrene, hvis beboere ellers fastede året rundt. I 1300-årene begyndte udenværkerne at falde. I Valdemar Atterdags tid blev det tilladt gejstlige, der indtog deres mad ved kongens bord, at spise de samme kødretter som andre tilstedeværende, og helt op til Reformationen vedblev paven at give gejstlige, der var på rejse, specielle tilladelser til at spise kød. Selv om

de ikke havde fået dem, gjorde de det nok alligevel. Allerede i 1414 fik Roskildebispen Peder Jensen Lodehat fuldmagt til at ophæve de særlige fasteregler i Sjællands klostre. Munkene fik lov til at nyde kød på de dage, da det var tilladt andre kristne. Dermed var skellet mellem verdslige og gejstlige fuldstændig slettet, og hvis man skal tro den voldsomme og hadefulde biskop Niels Skave, gik munkene i Sorø kloster endda så vidt, at de tilmed spiste kød på de dage, da det var alle forment.

I hvert fald ved udgangen af middelalderen spiste flertallet af danskerne med forholdsvis god samvittighed mælkeretter i fasten – ja, de betragtede i grunden mælkeretter som udpræget fastemad og kaldte tirsdagen efter fastelavns mandag for *hvide tirsdag*, eftersom det var på denne dag, de »hvide« mælkeretter erobrede bordet.

På samme måde gik det med æggene. I ældre middelalder var æg bandlyst i de fyrre dage op til påske og måtte først sættes på bordet igen påskedag. Æggenes tilbagekomst blev en fest, og der opstod følgelig en hel kult omkring dem. En af de sidste dage i fasten plejede bønderne at bringe æg med i kirke, hvor præsten foretog en *madvielse* og beholdt en del æg som honorar. Resten tog man med hjem, og fastens ophør blev fejret med æg under alle former. Denne skik, der endnu overlever i påskeæggene, var dog omtrent blevet meningsløs allerede før middelalderens udgang, idet æg nu blev opfattet som tilladt og helt normal fastemad – bl.a. ved kong Hans' og den yderst fromme dronning Christinas hof. Og dog var der stadig huse, hvor man kviede sig ved at give efter for disse fristelser – således bispegården i Östergötland i Sverige, hvor biskop Hans Brask endnu o. 1520 ikke rørte et æg i langfasten.

Fisk var og blev dog det afgørende – selve grundlaget for ernæringen halvdelen af året, og det er i lyset heraf, man må læse den franske ridder Philippe de Meziéres beretning om det store fiskeri, han blev vidne til i Øresund o. 1350. Han jubler over mængden af sild, forbløffes over fiskernes antal og måber ved synet af de femhundrede skibe, der laster saltede sild. Hvad der for en moderne betragtning var fiskeindustri og forretning, forekom denne fromme franskmand at være én lang række af mirakler. Det var Guds underværker til kristenhedens bedste. Med denne sild kunne »hele Tyskland, Frankrig, England og flere andre lande mættes i fastetiden, thi fattige folk kan købe en sild, men ikke en stor fisk«, siger de Meziéres og fryder sig over dette tegn på den almægtiges visdom og godhed.

Ifølge hoffets regnskaber, og der er ikke meget andet at støtte sig til, blev fasten faktisk respekteret. Dronning Christina og hendes hoffolk spiste i tiden op til påske brød, smør, æg, saltet ål, tørfisk, sild, torsk, gedde, tørrede flyndere osv. Og selv om sønnen Christian den 2's hof var mere løssluppent, overholdt man også her faste og fyrmedage med største omhu.

Mere oplysende er dog de meget nøjagtige fortegnelser over måltiderne hos Hans Brask i Linköping. Søndag middag i langfasten blev der ved bispens bord anrettet stegt sild, stokfisk med krydderier, rosiner og mandler, bergfisk med olie, frisk fisk med suppe, tørrede gedder, mos, stegt fisk, saltet laks, æbler, pærer og nødder, medens man om aftenen fik frugtmos, letsaltet fisk, spegefisk med olie, kold stokfisk, saltet laks og frugt. Om mandagen og onsdagen fik man kogt sild og stegt spegelaks, ærter med suppe og sælspæk, torsk eller letsaltet fisk, ål eller laks, frisk fisk med saltvand, stegt ål og frugt. Om torsdagen fik man det samme som om søndagen, idet stokfisken dog var byttet ud med kål osv.



Fig. 8. Fastelavnsfest med gæster, der har iført sig masker. Illustration til Olaus Magnus: »De gentibus septentrionalibus«.

osv. Det kneb, som man ser, en del med at variere denne fastekost, skønt man i bispegården kunne flotte sig med både rosiner og mandler, og kokkens handlefrihed var tydeligvis hæmmet af husherrens uvilje mod ægge- og mælkeretter. Ikke engang ost måtte komme på bordet; Hans Brask fastede på gammeldags manér uden indrømmelser til tidens moralske brist og slaphed.

På dette tidspunkt – o. 1520 – havde fasteskikkene hersket i Skandinavien i omtrent firehundrede år og var vel nærmest gået i rygmarven. I øvrigt er det et spørgsmål, om fasten – trods sydlandsk import – egentlig ikke passede ganske godt til nordboernes livsmønster, og så meget desto mere, som kirken viste sig smidig og slog af på kravene. Den lange faste før påske faldt såre bekvemt lige på den tid af året, da man begyndte at skimte bunden af sulekarrene, og da der stadig var længe til de friske påskelam – for slet ikke at tale om fede stude og oldensvin. Man strakte vinterforrådene på et tidspunkt, da det var allermest nødvendigt.

Men at fasten var en tvang, man pålagde sig selv, glemte man dog heller ikke. Det ses af mange ting – af det tøjlesløse æderi ved fastelavn bl.a., og kunne man slippe, forsøgte man gerne. I afladshandelens storhedstid var det således muligt at faste pr. stedfortræder. Hertug Frederik af Gottorp betalte folk, der påtog sig at faste for ham, og selv den fromme dronning Christina, der ellers ikke skyede bodshandlinger, gav i december 1500 »seks fattige folk hver en skilling at købe fastekost for«, så de kunne faste på hendes vegne. Når det drejede sig om festligheder, snoede man sig så vidt muligt uden om de kritiske dage. I St. Annæ gilde i Svendborg festede man den

2. februar og den 25. og 26. juni, men kun under forudsætning af, at disse datoer faldt sammen med køddagene. »Kommer de på en fyrmedag, da skal brødrene forskyde det til en anden dag, som efter deres tykke nyttelig er«. – At sidde og spise fisk, når man skulle more sig, var en fornøjelse, man overlod til munke og præster. Det var ikke livet for købmænd og håndværkere.

Da kom Reformationen, og et af lutheranernes mest iøjnefaldende midler, når det drejede sig om at demonstrere deres sindelag, blev opsigtsvækkende brud på fasten. I Danmark tog kong Frederik den 1. selv det afgørende skridt – formentlig med stor lettelse. Som det ovenfor er fortalt, havde han som hertug på Gottorp mange samvittighedskvaler med den faste, han på den ene side overdrev og på den anden side helst ville slippe for. Ved sin tronbestigelse 1523 tilsagde han den katolske kirke sin beskyttelse og måtte selvsagt stadig stå ved skik og brug, omend han personligt følte sig draget af Reformationen. Det varede imidlertid ikke længe, før han kastede hæmningerne bort og stiltiende fremsatte sin nye trosbekendelse – ved bordet. For datidens mest skarpsindige samtidshistoriker – karmelittermunken Poul Helgesen – var der ingen tvivl om, hvornår Frederik gik over Rubicon: »I juni 1526, to dage efter at den kirkerøverske kong Frederik var kommet til København, begyndte han tillige med rigshofmesteren Mogens Gøye og mange andre holstenere at æde kød om fredagen. Af dette dårlige eksempel, som tidligere var helt ukendt for sjællænderne, lod mange sig forføre til det onde«.

Som kulturhistorisk epoke anskuet ud fra spisevanerne rundes middelalderen af med stegen på Københavns Slot den fredag. Til nød kan vi strække den ti år mere – til 1536 og reformationens officielle gennemførelse. Mangfoldige sædvaner, der havde udfældet sig i middelalderens løb, skulle ganske vist overleve længe. Endnu Christian den 5. overholdt en ugentlig fastedag; men det var frivilligt og mere af helbredsmæssige end af religiøse grunde, og selv langfasten, som danskerne – med betydelig modvilje – havde tilegnet sig, skulle i århundreder sætte præg på almuens kost i det tidlige forår; men nu efterlevede man et imperativ, der skyldtes svindende forråd – ikke et kirkeligt påbud. Et sæt indarbejdede spisevaner, som man havde været femhundrede år om at bygge op, begyndte langsomt at gå i opløsning igen.

Fadeburet

Middelalderens økonomi plejer man at kalde *naturaløkonomi*, og dens praktiske daglige husholdning betegnes ofte som *forrådshusholdning*. Det er moderne navne for gamle fænomener. I middelalderen vidste de ikke selv, at de havde »naturaløkonomi« og »forrådshusholdning«, for de kendte næppe andet. Pengeøkonomi fandtes ganske vist, men var svagt udviklet og spillede ingen større rolle i det daglige, og til forrådshusholdningen havde man overhovedet intet alternativ.

Ved naturaløkonomi forstår man, at handel fortrinsvis er tuskhandel – varer og tjenesteydelser byttet mod varer og tjenesteydelser. Man skal ikke lade sig vildlede af, at beløb ofte nævnes i penge, for pengene var nok så meget et værdimål som et betalingsmiddel i sig selv. Når f.eks. Erik Menved oprettede kontrakter med sine lejetropførere, blev deres sold ganske vist ansat til nogle tusinde mark sølv, men blev udbetalt i klæde og voks – dvs. let omsættelige og værdifaste varer. Begrebet *land-*



Fig. 9. Lade eller forrådshus ved Vreta kloster i Västergötland. Klostret hørte til Sveriges ældste og mest betydelige. ATA fot.

gilde – afgifter af fast ejendom – betyder egentlig *jord-penge*, men blev kun undtagelsesvis erlagt i penge.

Det var en selvfølge, at skomagere betalte landgilde i sko, buntmagerne i pelsværk osv., og da mere end ni tiendedele af Danmarks befolkning levede på landet og ernærede sig af landbrug, blev mere end ni tiendedele af samtlige afgifter udredt i landbrugsvarer – fortrinsvis mad. Der gives oplysninger i titusindvis om, hvad bønderne skulle betale i skatter og landgilder – størstedelen dog fra periodens senere del. Vi har hverken plads til eller mulighed for at analysere dem alle, men må nøjes med at fastslå, at hvor man end vender sig hen, vælter fødevarerne over hinanden. Det er især korn – fortrinsvis byg, i mindre udstrækning rug og havre. Det er smør, svin, får, lam, gæs og høns. I kystegnene er det også fisk – undertiden salt. Der er visse markante forskelle mellem de enkelte landsdele – f.eks. mellem Halland, hvor smørret spillede en meget stor rolle, og Skåne og øerne, hvor kornet dominerede, medens de jyske bønder fik nedslag i landgilden mod at holde herremændenes stude på stald. Disse massive oplysninger afspejler et samfund, der satte halvfems procent af sin arbejdskraft ind på den ene opgave at dække behovet for mad og drikke. End ikke de små købstæders håndværkere og handlende kunne leve af deres fag alene; også de havde deres egne beskedne landbrug til



Fig. 10. Tranebjerg kirke på Samsø efter ældre maleri. Kirkeladen, der især skulle rumme tiendekorn, hæver sig højt over bondegårdene. NM fot.

husets og gårdens behov – i det mindste en køkkenhave og et svin eller to.

Derfor eksisterede der i det middelalderlige Danmark næppe andre kapitalgoder, det var værd at samle på, end jord. Ejheller fandtes der nogen produktion, der i omfang og værdi kunne måle sig med fremstillingen af fødevarer, og så entydigt var forholdet mellem landgilder og mad, at man sagde om jordegodser, at de »lå til kannikernes bord« eller »til kongens fadebur«.

Ordet *fadebur* er afledt af *fad* – dvs. en stor tønde. Vi anvender det stadig i forbindelser som vinfad og fadøl; men i middelalderen brugte man også fade som emballage for andet end fødevarer – f.eks. blev råjern, klæde, massefremstillede trævarer og drikkeglas solgt og forsendt i fade. I videste forstand var fadeburet et pulterkammer, hvor man gemte alt, hvad man fandt værd at gemme – møbler, gangtøj, sengeklæder, våben osv. Det må dog antages, at den plads, der var afset hertil, var lille i sammenligning med fødevarelageret.

Efterretningerne om fadebure er begrænset til kongeslotte, bispeborge og klostre; men det er ikke ensbetydende med, at de ikke fandtes andre steder. Enhver bondegård – ja, ethvert husmandshus havde et fadebur. Stort eller lille – det tjente overalt og altid samme formål, nemlig at huse forråd – at bevare sommerens og efterårets afgrøder til senere fortæring, for – som det siges kort og fyndigt i Peder Låles ordsprog – »Altid spørger vinter, hvad sommeren har avlet«.

Alle de nordiske folk byggede deres økonomi på denne forrådshusholdning, omend den faldt forskellig ud efter breddegraderne. I Nordskandinavien med de korte, kølige somre var kornavlen ringe, kvægbrug og fiskeri afgørende. I disse egne måtte man arbejde intenst for at få vinterens forsyninger i hus, og næsten intet kunne føres til fadeburet, som det var. Fisk skulle tørres, fårekød lægges i sur mælk, korn males til mel og bages til hårdt, tyndt fladbrød, som kunne tåle års opbevaring osv. I Gustav Vasas regeringstid hændte det, at lensmændene fik en egenhændig kongelig ordre om at bruge gamle forråd op, inden de tog hul på de nye, med det

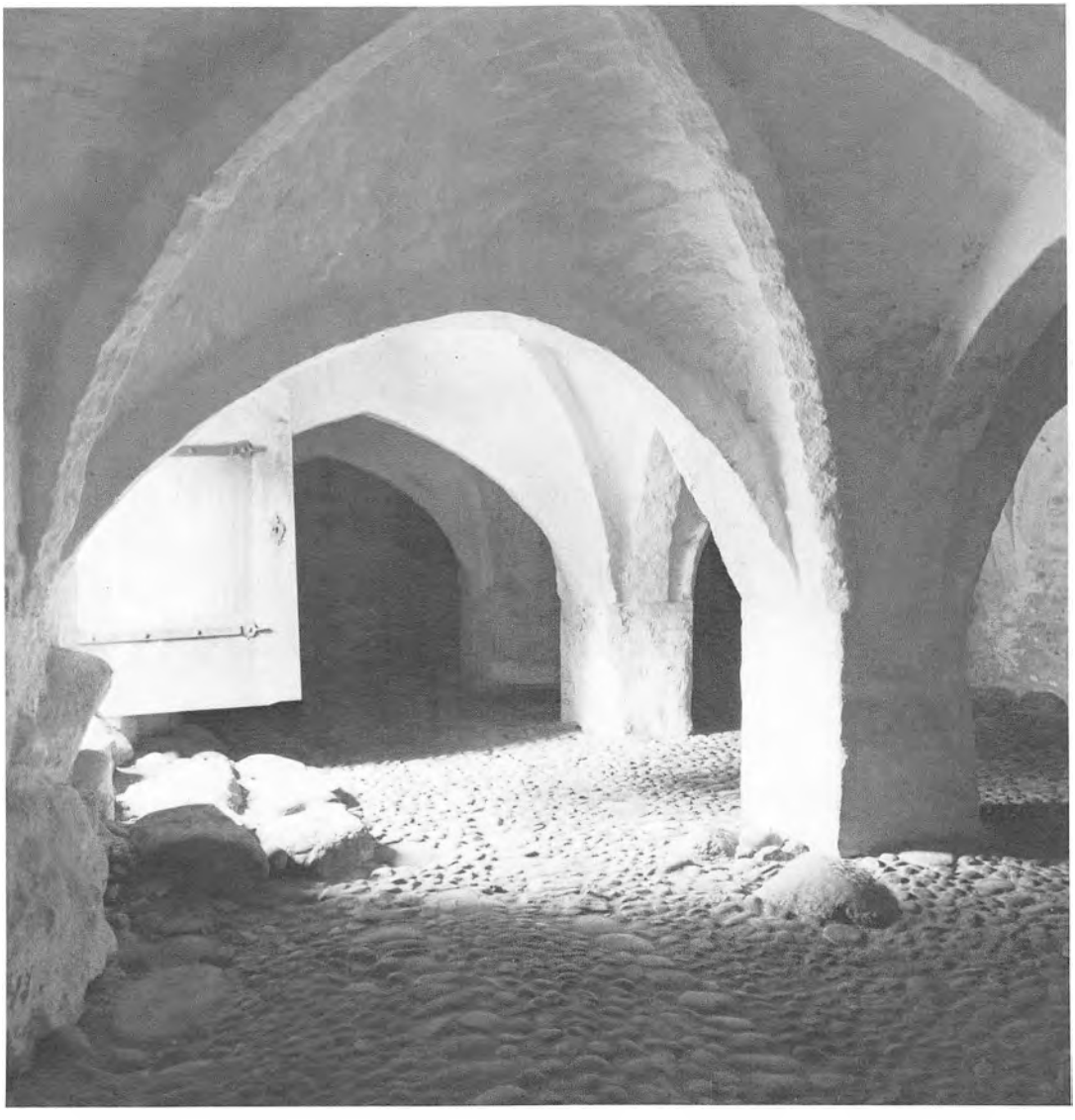

Fig. 11. Kælder på den sennniddelalderlige herregård Spøttrup, der tilhørte bispesædet i Viborg. N. Elswing fot.

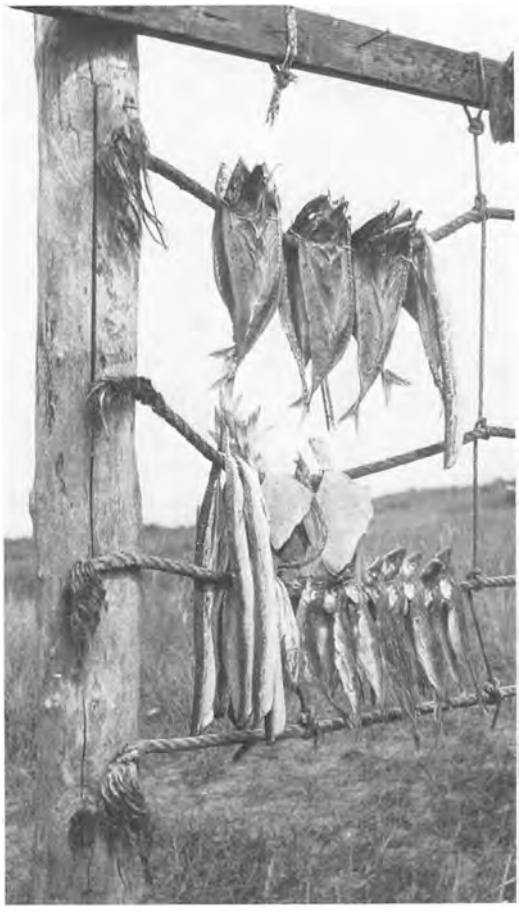

Fig. 12. »Tørre jyder« – fisk tørret i vinden og solen på et hjeld. Fotografi i Nationalmuseets 3. afdeling.

resultat, at folkene aldrig nåede at smage frisk mad.

Slet så hårde var kravene ikke til danskerne i Skandinaviens lune ende. Vinteren igennem kunne de i hvert fald glæde sig ved friskbagt brød; men hvad kød, smør og fisk angik, havde de nogenlunde samme vilkår som nordmænd og svenskere. At holde kvæg på stald en vinter over var vanskeligt og blev kun praktiseret i den udstrækning, det var absolut nødvendigt. Første- og andet-års kalve – *ungnød* – gik forud for alt andet. Af svin, får og gæs beholdt man kun så mange, som man behøvede af hensyn til næste års nye kuld, og til alle dyr i stalden var der lige akkurat så meget foder, at de klarede sig igennem. Man har i middelalderen som i nyere tid oplevet, at køerne ved forårets komme lå ned og ikke kunne rejse sig.

De afkræftede kreaturer i stalden overlevede simpelthen. Som slagtekvæg betragtet blev de for magre, og de gav ingen mælk. Hvad man havde brug for af kød og flæsk, måtte man hente hjem om efteråret, og derfor blev oktober og november de måneder, hvor de udvoksede okser, de unge svin og de kornfedede gæs måtte strække hals – et arbejde, et blodbad og et ædegilde uden lige.

Der fandtes flere metoder til konservering af mad. I det nordlige Skandinavien – og på Island – brugte man som ovenfor omtalt at lægge kød i sur mælk. Denne fremgangsmåde havde næppe nogen større udbredelse i Danmark, i hvert fald har den ikke sat sig spor. Til gengæld er det sikkert, at man ofte brugte rygning. Det gav sig af sig selv, for man behøvede blot at hænge kød og fisk op over ildstedet, hvor man plejede at lave mad. Men selv om rygningen var gratis, var den også langsommelig og derfor uegnet, når det drejede sig om madvarer i store mængder. Langt mere udbredt var derfor lufttørring, hvor varerne blev ophængt på et *hjeld* – et stativ – for at tørre i solen og blæsten. I den senere middelalder omtales ofte tørret fisk og tørret kokød, og man må antage, at lufttørring var fremherskende i ældre tid. I århundredernes løb blev den imidlertid delvis fortrængt af saltning, og ved middelalderens udgang var saltning om ikke enerådende så dog i hvert fald af overordentlig stor betydning.

Som bekendt påvirker disse konserveringsmetoder i høj grad madens kvalitet og smag, og når vi i dag stadig anvender remi-

niscenser af den middelalderlige forrådshusholdning, skyldes det ikke længere nogen tvingende nødvendighed, men et direkte ønske om, at maden *skal* smage røget og saltet. I middelalderen var man heller ikke blind for fadeburs-forrådets særlige charme, og man forstod udmærket at variere teknikken med henblik på variationer i smagen. Man skelnede mellem fisk, der bare var røget, og fisk, der var røget over træ – mellem kød, der var hårdt saltet, og kød, der var let saltet eller *grønsaltet*, eller man *spegede* varerne, hvilket var en kombination af let tørring, let saltning og let rygning. Ved anretning af større måltider synes man også – helt bevidst – at have vekslet mellem det stærkt saltede, det røgede, det grønsaltede og det ferske.

Saltet spillede som sagt en afgørende rolle for den senmiddelalderlige forrådshusholdning – navnlig det importerede salt. Der fandtes ellers en lille hjemlig produktion – således på Læsø i Kattegat. Øens beboere gravede damme ved stranden, som løb fulde under højvande; sol og vind bidrog til fordampningen; men størstedelen af arbejdet var dog overladt til Læsø-boerne selv, der indkogte havsaltet i kar nær kysten. Det virker besynderligt, at den i dag så nøgne ø har kunnet levere træ nok til denne brændselskrævende produktion; men det var faktisk saltsydningen, der ryddede Læsø for fyrreskov. I 1500-årene begyndte det at gå galt, og et århundrede senere var katastrofen fuldbyrdet. Eftertiden måtte betale for middelalderens rovdrift.

Visse steder på kysterne – bl.a. på Mols – »brændte« man salt af tang. Fremgangsmåden var besværlig. Fireogtyve tønder tørret tang blev brændt til otte tønder sort aske, hvoraf man udludede én tønde salt – endda et meget urent produkt med en stærk bismag.

Den største hjemlige produktion fandt sted i Frisland på den slesvigske vestkyst, hvor havet bestandig oversvømmede de lave strandenge og mættede strandtørven med salt. Friserne gravede tørven op, tørrede, stablede og brændte den og udludede saltet. Strandtørvens saltkoncentration var høj – ca. 10 procent, og produktionen svarede sig. Det meste blev udført. O. 1200 vides friserne at have bragt salt i vognlæs til Flensborg og Slesvig by, medens deres saltskuder anløb Ribe og lagde ind ved Saltegade. Under navn af Ribersalt blev det eksporteret og solgt bl.a. i Sverige, der ikke havde nogen hjemlig saltfremstilling af betydning.

Friser-saltet var gråt og kvaliteten jævn – absolut bedre end tang-saltet og brugeligt



Fig. 13. Middelalderlig sildetønde fundet i Dragør – næst efter Skanör den vigtigste fangstplads ved Øresund. NM fot.

som bordsalt. Derfor var der fortsat et marked for frisernes salt middelalderen igennem; men til nedsaltning egnede det sig dårligt, og man fik med årene ringere og ringere tanker om det hjemme-brændte salt: »Tag sort salt af dårlige skyldnere,« siger Peder Låle – lad hellere den dårlige betaler afregne sin gæld i dårligt salt end slet ikke. Godt salt var nemlig hverken gråt eller sort, men kridhvidt, og det blev bragt til Danmark udefra – fra Nordtyskland – som Lüneburg-salt.

Hansestaden Lüneburg ligger på Lüneburger Heide – og midt på en underjordisk salthorst. Ved at pumpe vand ned i horsten og hente det op igen som fed saltlage, fik lüneburgerne Nordeuropas rigeste saltkilde til at springe, og naboen Lübeck ved Trave-flodens munding skaffede varen videre udbredelse. Lübecks årlige eksport i storhedstiden er beregnet til mellem 60.000 og 70.000 tønder. Heraf medgik omtrent en tredjedel til nedsaltning af sild på Skanör. De resterende 40.000 tønder må for størstedelens vedkommende være blevet fordelt på Danmark, Norge og Sverige.

Det lyder ikke af så meget; men det var givetvis langt mere, end man havde haft adgang til før, og de skandinaviske lande blev i stigende grad afhængige af disse tilførsler. Skal salt sammenlignes med noget nutidigt, må det blive råolie. Takket være bl.a. sit saltmonopol vandt Lübeck en politisk magt, der på én gang opfordrede til underkastelse og tiltrak rivaler. Salt blev en brik i magtspillet; en effektiv saltblokade kunne tvinge et land til kapitulation lige så sikkert, som en belejringshær kunne udsulte en fæstning.

Naturligvis formåede Lübeck ikke at bevare et så misundelsesværdigt monopol til evig tid. Konkurrenterne kom – skibe fra Nederlandene, der medførte fransk salt. Efter udskibningshavnen Baie le Bourgneuf kaldtes det *bajsalt*, senere fulgt af det portugisiske *St. Ibs salt* eller *hubertussalt*.

I 1400-årene var Lübeck på retræte, men forsvarede hver eneste skanse under det lange tilbagetog. Gradvis mistede staden sin stormagtsstilling, men ikke sin profit, for trods bajsalt og St. Ibs salt øgede også Lübeck stedse sin eksport – et meget stærkt vidnesbyrd om, at de nordiske lande i den sene middelalder havde oparbejdet en næsten umættelig salthunger. Da en dansk-svensk flåde i 1427 – under krigen mod hansestæderne – kaprede en eskadre af saltskibe i Kattegat, brød høvedsmanden Hans Krøpelin i Stockholm ud i jubel over dette kup, der havde givet de nordiske riger deres egen »saltsø«. Forrådshusholdningen var ikke længere baseret på selvforsyning alene; uden salt ville fadeburene stå halvtomme. Baggrunden herfor var uden tvivl, at landbruget – af årsager, vi siden skal vende tilbage til – i løbet af 1300-årene havde måttet omstille sig fra intensiv kornavl til ekstensiv kvægavl, og for at kunne udnytte de store kødmasser, måtte man i langt større omfang end før gribe til nedsaltning. Det Lüneburg-salt, som Lübeck leverede, var efter alt at dømme kun en brøkdel af det samlede forbrug – overfløjet af bajsaltet, der omtales oftere og i langt større mængder.

I 1504, da dronning Christina opholdt sig i København, opkøbte hun salt til fadeburet på hendes fynske residens Næsbyhoved ved Odense, og dronningens hofregnskaber aftegner hele dette begivenhedsforløb – som man vil forstå: en normal procedure i alle større huse dengang. »Ti

Fig. 14. I loftboden fra Småland, nu på Frilandsmuseet, ses et fadebur svarende til de middelalderlige med plads til saltede og røgede varer. NM fot.





Fig. 15. Saltudvinding ved Norges kyst. Det stærkt saltholdige bundvand pumpes op og inddampes i saltpander. Olaus Magnus.



Fig. 16. Laksefiskeri i en svensk elv. Til venstre ryges laksen i en røgovn, til højre tørres den i solen. Olaus Magnus.

rhinske gylden gav jeg for fire læster bajsalt. Fire mark på nær fire skilling for atten nye tønder, som kom til forskrevne bajsalt. Seks skilling for at det blev udbåret og indskibet i Claus Reffs skib. Tre skilling til pramkarlen, som førte saltet først udi land. Fem hvide for bånd, der kom på tønderne. Fire skilling til dragerne, der indbar det i Hans Techlers gård. Fire skilling til den bødker, der slog saltet til hobe«.

På slotte og bispeborge, i herregårde og store købmandsgårde hjemtog man salt i læster og tønder – i små husholdninger måtte man klare sig med salt i skæpper; men også de kunne fås. I 1370'erne var der ikke mindre end seksten »salteboder« i Roskilde, hvor byens og egnens befolkning kunne købe salt til husbehov.

Saltstrømmen grenede sig ud i større og mindre kanaler, for hvert efterår at forsvinde i fadeburene, og flittige skrivere noterede omhyggeligt ned, hvad der kom ind, og hvad der gik ud af kornsække, sildetønder og røgede gæs. Havde bare en væsentlig del af deres regnskaber eksisteret endnu, ville vi have været umådeligt meget klogere på den senmiddelalderlige husholdning, end vi er; men desværre er kun tilfældige stumper bevaret. Temmelig veloplyst er dog Roskildebispens forhold i periodens slutning. Fra årene 1522–24 findes der en fortegnelse over, hvad der dag for dag blev udleveret af fødevarer til husholdningen. Dokumentet har kun den fejl, at det mange steder er laset og ulæseligt. Denne ulempe klæber ikke ved de inventarlister fra 1536, der fortæller, hvad Christian den 3's mænd forefandt i bispegården i Roskilde og på borgene Dragsholm og Saltø efter biskop Joachim Rønnows arrestation; men de er til gengæld optegnet midt i august – lige akkurat på det tidspunkt, da fadeburene var næsten tømt og afventede efterårets forsyninger.

Det kan dog fastslås, at en stormands fadebur var et vidt begreb – mange rum fordelt over kældre, lofter og udhuse. Man fandt *fadeburskælderen, smørkælderen, brødkælderen, saltkælderen* og *spisekælderen* – den sidste kaldet således, fordi man her opbevarede *spiseøllet*, dvs. øl til hverdagsbrug. Det gode øl stod for sig i *herrekælderen*. Kød blev henvist til *loftet* – fisk måske til *fiskeloftet*, medens korn, malt og mel skulle findes på *kornloftet* eller i *maltboden*.

Af fadeburspersonale nævner bispens regnskaber kun hans *officialis* eller regnskabsfører, som egentlig var præst ved domkirken. Ret ofte omtales ellers *fade-*

burskvinder; men deres arbejde synes nu nok så meget at være faldet inden for de dele af fadeburet, der ikke havde med fødevarer at gøre – tilsyn med garderobe, sengeklæder o.lign. Det er snarere blandt *kældersvendene,* man skal søge den faste stab, for selv om de normalt kun omtales i forbindelse med aftapning og afhentning af øl, hvilket i hine tider også krævede sin mand, kan de dog næppe have fået al deres tid til at gå med det. I Næstved St. Pederskloster havde man i 1470'erne én fast mand – Hans Kældersvend, der ind imellem havde en dreng eller svend til hjælp. På de fleste kongelige slotte havde man også kun en eller to svende i kælderen, når hoffet ikke lige var på besøg, for når kongen selv ankom med sit følge, slog det ikke til. Ved Christoffer af Bayerns hof var der i 1440'rne mindst fire kældersvende – Jobst, Peter, Jes og Wilhelm, ved hertug Frederiks hof på Gottorp var der seks mand, og hos Christian den 2. gik det stort til. Han holdt én svend og én dreng til sin egen betjening, yderligere en svend og en dreng af hensyn til dronningen og endelig et antal svende og drenge, der stod til rådighed for hoffet i øvrigt.

Formodentlig fik de forholdsvis få kældersvende assistance om efteråret, når fadeburet skulle fyldes op, for denne opgave magtede de næppe alene. Som et hastigt overblik over Roskildebispens fadebur i gården i Roskilde en novemberdag vil vise, må der have været arbejde til mange hænder:

Til bryggeren var der halvandet hundrede tønder malt og 35 tønder humle, til bageren hundrede tønder korn. Der var et par hundrede flæskesider, 75 hele oksekroppe og en snes tønder saltet oksekød – endvidere hundrede får. Af fjerkræ: halvandet hundrede gæs og firs høns. Af smør: tres tønder. Hertil kom som forventeligt en mængde fastemad – saltede og tørrede kuller, 35 kabliauer, to hundrede kulmuler og otte tønder saltede sild.

Det så noget anderledes ud, da Christian den 3's soldater beslaglagde huset i august seksten år senere. Af smør var der bare fem tønder, af sild kun halvanden tønde. Fem kulmuler var heller ikke noget at råbe hurra for – eller firs gæs. Det stod bedre til med malt og korn – 480 tønder malt, 184 tønder rug og 36 tønder mel, og der var hele 250 sider flæsk, normal forsyning. Til gengæld var fadeburet ribbet for oksekroppe og får; men det oplyses, at der stod to tønder Lüneburg- og ikke mindre end 63 tønder bajsalt parat. Joachim Rønnows folk forberedte slagtningen, da bispen blev arresteret.

Billedet var omtrent det samme på bispeborgene Dragsholm og Saltø, der blev synet en uge senere. Der lå pæne forråd af malt, korn og mel – en del fårekroppe, syv tønder fisk, temmelig meget smør. Der var også rigeligt med øl – både importeret tysk øl og hjemmebrygget svendeøl; men ellers så man enden på lagrene. To og en halv oksekrop var meget lidt for en borg som Dragsholm, og når synsmanden gik så vidt som til at notere »tre små tørre torsk«, må man virkelig føle sig overbevist om, at bunden blev skrabet. Men i saltkælderen stod der otte tønder bajsalt og ventede.

»Det er alt godt af korn kommer«

Af årets mange gøremål var alt, hvad der stod i forbindelse med korndyrkningen det, der optog bønderne mest. Kornavl krævede en mere koncentreret arbejdsindsats af mennesker og trækdyr end noget som helst andet. Om foråret skulle agrene



Fig. 17. En sædemand. Træskæring fra slutningen af 1300-årene med gengivelser af årets tolv måneder på korstolene i domkirken i Lund.

pløjes, harves og tilsås med vårsæd, i august skulle de afhøstes, og for ikke at tabe flere af de kostbare kerner end nødvendigt, afskar man strået håndfuld for håndfuld. For så vidt agrene skulle bære vintersæd, måtte man atter pløje, harve og så, før man kunne tage den hjembragte høst under behandling. Tærskningen på loen kunne godt holde gårdens mænd beskæftiget det meste af vinteren, og endelig skulle brødkornet males til mel.

Det vil sige: så meget var der at gøre, hvis man var heldig og fik en nogenlunde uskadt høst i hus, for blev vintersæden ødelagt af frost, og var sommeren hærget af tørke eller skybrud, indtrådte misvæksten – næst efter pest det værste, man kendte, et ubedrageligt tegn på Guds vrede.

Saxo Grammaticus' beretning om Olaf Hungers sørgelige regeringstid er den klassiske danske skildring af uår:

Om foråret og om sommeren afsved den stærke hede al afgrøde på markerne, og om efteråret regnede det så stærkt, at det, der var vokset på de lavtliggende steder, gik i leje som følge af de stadige oversvømmelser. Ja, bønderne måtte endog sejle om i både på de oversvømmede marker og samle de enkelte aks sammen, og derefter tørrede de de rådne smuler, der var igen, i ovne, malede dem og kogte grød af dem, for brød duede de ikke til.

Når Saxo ydermere påstår, at størstedelen af landets befolkning omkom af hungersnød, bruger han givetvis sin livlige fantasi; men hungersnøden er en kendsgerning. Den omtales i den samtidige Roskildekrønike.

Man værgede sig så godt, man kunne, mod vejrligets dårlige luner, hvilket vil sige, at man søgte tilflugt i magi, og da den jo tjente et godt formål, havde kirken heller ikke noget imod at lægge præster og hellige symboler til. *Korsbyrd* – dvs. ombæring af kors over agre og enge – fandt ifølge landskabslovene fra o. 1200 hvert forår sted »ved korsmessetid« (3. maj), og nogle steder deltog også helgenbillederne i processionen. I Notmark på Als gravede man midt i byen et hul, hvori der blev nedlagt et lille blykors. Ovenpå rejste man et stort trækors, og endelig opstillede man fire kors – i henholdsvis byens nordlige, sydlige, vestlige og østlige udkant. Derpå vandrede man med sognepræsten i spidsen ni gange rundt om byen med relikvier, røgelseskar, vievand og vajende kirkefaner.

Korsbyrden sluttede med en andagt ved hovedkorset i byens midte, men fik gerne et livligt efterspil. »Efter de landlige processioner om landsbyer, agre og enge med det hæderværdige sakramente, som almuen kalder korsbyrd, må præsteskabet ikke holde gilde eller drikkelag sammen med bønderne«, lød en formaning til de sjællandske præster. De skulle »straks bringe det hæderværdige sakramente til kirken med skyldig underdanighed og ære,

og først dér må de indtage føde uden svir og med taknemmelighed«.

Havde det endda hjulpet! – Alt for ofte udeblev den tilsigtede virkning, og lejlighedsvis lader kronikørerne et par ord falde herom. I 1296, 1306 og 1323 var vintrene så hårde, at farvandene frøs fuldstændigt til. I 1322 faldt det i med svær frost i marts. 1315 og 1347 druknede i regn. I 1311 var der til gengæld »stor tørke hele året og misvækst over hele landet«. Det gentog sig i årene o. 1350.

Vinteren 1306 – forlyder det – drev kornpriserne voldsomt i vejret; men det sikreste prisbarometer var noteringen i de nordtyske stæder – Nordeuropas kornbørs. Knaphed eller rygter om misvækst gav sig her udtryk i forrygende prisspring. I 1273 betalte man syv gange så meget for kornet som i 1274. I 1316 var prisen seks gange højere end i 1318.

Dersom der havde eksisteret omfattende lagre, hvormed man kunne have fyldt hullet efter en fejlslagen høst, ville priserne ikke kunne have opført sig sådan; men det gjorde der ikke. Selv i gode år høstede man næppe meget mere, end man kunne bruge. Udbyttet var nemlig – målt med vor tids målestok – uhyre beskedent. Man gik ud fra den tommelfingerregel, at et normalt udbytte var tre fold; dvs. at man fik sin udsæd igen tre gange. Heraf måtte en tredjedel sættes hen til næste års udsæd; kun to tredjedele af høsten kunne man tillade sig at forbruge eller sælge. (I dag er et udbytte på tyve-tredive fold normalt.) Dertil kom, at kornlandbruget i virkeligheden kun beslaglagde en lille del af al landbrugsjord, nemlig de to-tre vange, der lå umiddelbart uden for landsbyerne. Resten var enge, overdrev og skov – nyttige nok for kreaturholdet, men uden for plovens rækkevidde.

Når alt dette er sagt, må man imidlertid føje til, at middelalderens Danmark sammenligningsvis var et bugnende kornkammer!

I størstedelen af Skandinavien var man henvist til byggen og havren alene, og i disse egne skulle bønderne endda ofte ud om natten for at trække reb igennem markerne, for at frosten ikke skulle få bugt med kornet. Det var også heroppe, man blandede bark i brødet – og ikke kun i udpræget dårlige høstår. Hverken Sverige eller Norge var selvforsynende med brødkorn.

Fra Danmark er der ingen efterretninger om barkbrød, og skønt man engang imellem indførte korn, var der normalt overskud til eksport. Alt tyder på, at den danske kornudførsel voksede støt gennem hele den ældre middelalder. Baggrunden var en stadig udvidelse af de dyrkede arealer – både af de gamle landsbyers agerland og



Fig. 18. En mand, der høster med segl. Man greb fat om aksene, samtidigt med at man skar, for ikke at spilde kornet. Domkirken i Lund.



Fig. 19. Mand og kone hjælpes om høsten. Hun stikker negene op, og han læsser vognen. Kalkmaleri fra 1400-årene, Rinkaby kirke, Skåne.

ved grundlæggelse af udflytterbyer i hidtil udyrket terræn. Højkonjunkturen for kornhandel fik imidlertid en brat ende ved midten af 1300-årene. De egentlige årsager hertil er dunkle og omdiskuterede; men man kommer næppe uden om, at de store epidemier – Den sorte Død – havde en væsentlig andel i sammenbruddet. Nedgang i befolkningstallet både her og i udlandet kan i hvert fald forklare både den akutte mangel på arbejdskraft til det meget arbejdskrævende kornlandbrug og et katastrofalt fald i efterspørgselen. Mange gårde – ja, snesevis af hele landsbyer – blev »lagt øde«, dvs. deres marker blev ikke længere tilsået og afhøstet.

Både før og efter 1300-årenes store landbrugskrise var korn imidlertid en vare, der repræsenterede en langt højere værdi, end vi tillægger den i dag. Hvor en moderne landmand – med maskiner, kunstgødning osv. – kan avle korn nok til flere hundrede mennesker, formåede den middelalderlige bonde vel med nød og næppe at mætte mellem ti og tyve med sin høst, og hvor vi i dag er vant til, at prisen på et rugbrød er en lille brøkdel af prisen på et tilsvarende kvantum oksekød, havde man i middelalderen en helt anden målestok. En okse blev mellem 1280 og 1380 sat til samme værdi som fire tønder korn, hvilket vil sige, at prisen på ét kg brødkorn svarede til prisen på et halvt kg skært oksekød – og så regner vi endda med en lille okse. Når middelalderens bønder hørte, at Gud Herren ved udjagelsen af Paradis sagde til

Adam: »I dit ansigts sved, skal du tjene dit brød«, forstod de til fuldkommenhed, hvad han mente, og når kirkemalerne skulle skildre Adam efter Syndefaldet, blev det da også som bonden på ageren – bag ploven eller i gang med høsten. Til gengæld værdsatte man også kornet – og hvad der kom af kornet – efter fortjeneste. »Det er alt godt af korn kommer« – eller: alt hvad der frembringes af korn er godt – forlyder det hos Peder Låle.

I begyndelsen af historisk tid dyrkede man i Danmark de fire kornsorter, der skulle præge landbruget ned til vor tid, nemlig byg, rug, hvede og havre. De nævnes alle fire i det gavebrev, hvorved ridderen Jon Jonsen Lille i 1306 skænkede Esrom Kloster den fulde landgilde af landsbyen Uvelse, og det fortælles endda, hvad munkene skulle bruge indtægterne til: »Rug og hvede til brød, byg til øl og havre til grød«. Men man lagde ikke lige stor vægt på dem alle.

Hveden var aristokraten – sjælden og fornem. Af hvedemel bagte man kun brød til højtid og fest og kun i små mængder. Hvis man går ud fra, at hveden optog nogle få procent af det samlede kornareal, er det sikkert korrekt. Til gengæld var hveden også den dyreste kornsort, da den kostede dobbelt så meget som byg og rug.

Vigtigst var *byggen*. Langt den største del af høsten i tidlig middelalder bestod af byg, og skønt den som brødkorn tabte terræn til rugen, vedblev man at betragte byg som hoved-kornsorten. Når man sagde *korn* uden nærmere at angive hvilken slags, mente man byg. Det var byg, man gik ud fra, når man fastsatte landgilder og beregnede jordens værdi. Byg var »hårdt korn« eller hartkorn – grundlaget også for nyere tiders jordvurderinger omtrent ned til dagen i dag.

En del byg medgik i brødbagningen,



Fig. 20. Tærskere arbejder på loen, medens lyset fra et ildbækken spreder vintermørket. Olaus Magnus.

men oftest kun som tilsætning til rugbrød. Noget blev malet til gryn og kogt til grød eller kogt sammen med grønkål; men hovedparten blev – som det siges i Jon Lilles gavebrev – omdannet til malt og anvendt til ølbrygning. Det er en ret overraskende tanke, men den bekræftes af de senmiddelalderlige fadeburs-fortegnelser, at den største del af datidens vigtigste afgrøde – sandsynligvis langt mere end halvdelen af den samlede høst – medgik til ølbrygning, medens kun en mindre del blev brugt til brødbagning.

Det egentlige brødkorn var *rugen*, der vandt frem på bekostning af byggen, men dog aldrig kom til at beslaglægge så store arealer. I værdi svarede rug og byg til hinanden. Først på fjerdepladsen kom *havren*, der blev vurderet lavt – to tønder havre for én tønde byg eller rug. I Nordskandinavien bagte man brød af havre; men det gjorde man aldrig i Danmark. Til nød brugte man havre til grød; men velset som menneskeføde var den ikke. I den udstrækning havre overhovedet forekommer i fortegnelserne over forråd, omtales den udelukkende som hestefoder.

Ud over de fire klassiske kornsorter dyrkede man – som et levn fra oldtidens landbrug – stadig nogen *hirse*. Ved biskop Hans

Brasks måltider i Linköping o. 1520 forekom nu og da hirsegrød; men som landgilde-afgift omtales hirse aldrig, så dens betydning må have været forsvindende lille. Det samme gælder *boghveden* – i nyere tid fynboernes »nationalret«. I fadeburet på Vordingborg Slot stod i 1534 én tønde boghvede, og dermed er alt sagt.

I slutningen af middelalderen dukker endnu én kornsort op, men kun takket være import sydfra – nemlig *ris*. Der blev – ikke helt sjældent – serveret risengrød i bispegården i Linköping, og det ser ud til, at risen vandt en vis udbredelse også inden for den danske overklasse; men endnu var det en eksotisk ret, som først efter mange generationers forløb skulle lande på bøndernes bord.

»Tænk ej ringe om kålen . . .«

»Bryder nogen mand ind i en anden mands abildgård og stjæler æbler eller kål, bliver han derved tyv, som om han stjal andre koster i hans hus,« siger Jyske Lov.

Kort som teksten er, fastslår den en vigtig kendsgerning, nemlig at haven – abildgården eller kålgården – var så nært knyttet til huset, at den også var hegnet af boligens fredhellighed. Det var slemt at stjæle korn fra ageren, værre at bortføre afgrøder fra toften, men allerværst at tilegne sig grøntsager eller frugt – ja, det var slet og ret indbrudstyveri, for som alene betegnelserne abild*gård* og kål*gård* røber, var haven omgivet af et *gærde* og dens karakter af privat ejendom uomtvistelig.

Lige så hyppigt markafgrøderne – kornet – omtales i den skriftlige overlevering, lige så fattig er denne på efterretninger om grøntsager. Man betalte ikke landgilde med grøntsager. De blev sjældent medtaget, når man gjorde fadebursbeholdninger op, og de blev ikke eksporteret. Der fandtes vel en vis indenlandsk handel med grøntsager, og man kan dårligt forestille sig en torvedag uden bondevogne med grønt. Det vides faktisk, at de sydsjællandske bønder i begyndelsen af 1400-årene plejede at føre løg til torvet i Næstved; men det er omtrent også alt. I regnskaber forekommer grøntsager kun undtagelsesvis og udmærker sig da ved at være rørende billige. I 1504 overnattede dronning Christina i Roskilde, og regningen fra herberget, der i alt lyder på 17½ mark og fire skilling, omfatter også tre små usle poster: fire hvide for kål, én skilling for løg og to hvide for persille – i alt ca. 2½ skilling.

Til gengæld omtales kålgårde eller kålhaver ofte i 1300- og 1400-årene og ikke alene ved landbrugsejendomme. Endnu hyppigere nævnes de i forbindelse med huse og gårde i købstæderne – enten i selve byen eller i dens nærmeste omegn. I 1361 er der tale om to haver uden for Slesvig by, som tilhørte borgere i byen. I 1436 forekommer en købstadgård i Haderslev med dertil hørende »kålhave ligesom i bymændenes andre gårde«. Der hørte altså kålhaver til alle ejendomme i Haderslev. I 1473 optegnede man jordegods tilhørende klostret i Vejle – herunder haver, der var udlejet til borgerne: »Den jord, Jep Berg på bor, og den jord, hans stald og det tværhus til gaden står på, og en kålgård på borgevold har han. Den jord, Nis Hansens stald står på, og en kålgård og en humlegård i Munkekær. En kålgård har Peder Lille på borgevold, giver fire skilling af; en kålgård har Harmen Kremer, giver fire skilling af, en kålgård har Hans Pedersen, giver to par sko af – osv. osv.« I 1509 fik Jes Laurensen – rådmand i Kalundborg – dom for, at den have, han havde i leje af byen, og som lå

»næst volden«, i umindelige tider havde »ligget til byen uden al kære, og har de taget leje af den som af andre byens jorde at lønne byens tjenere med«.

Den minutiøse fortegnelse over Københavns grunde og gårde fra 1377 efterlader ingen tvivl om, at der til snart sagt hver gård og hvert hus i staden hørte en kålgård – den største i byens østlige udkant var slottets. Set med nutidens øjne havde selv de tættest bebyggede middelalderlige købstæder et halvt landligt præg. Langs de mere befærdede gader masede husene sig vel frem i tætte geledder, gnubbede skuldre og skændtes om hver eneste tomme facadeplads; men bag bebyggelsen mod gaden strakte grunden sig lang og smal ind mellem andre lange og smalle grunde, der trods plankeværker og hegn groede næsten sammen til frodige haver. Og hvor husrækkerne blev tynde i byens udkant, tog land- og havebrug åbentlyst magten. I 1429 omtales en »jord« i Roskilde, som »da var sået med korn«; men det var nu nok ellers frugttræer og grøntsager, der herskede i *rosengården* – den ubebyggede plads mellem volden og de yderste huse. Ja, haverne krøb helt op på fæstningsværkerne, og endda havde de ikke plads nok, men bredte sig uden for byportene og ud langs med indfaldsvejene. »En lade, jord, kålgårdssted og hus liggende uden for Vesterport sønden og vesten ud med stenbroen til den lade og det kålgårdssted, som Peder Skifte i værge har,« forlyder det i Ålborg 1474.

Dette giver da forklaringen på, at grøntsager kun omtales så sjældent. Man kunne forestille sig et hus uden en mark, endog uden en toft, men ikke uden en kålgård. På landet lå den vel altid på toften, lige uden for døren. I købstaden måtte man dyrke sine grøntsager, hvor man fandt plads til dem. På dette område herskede selvforsyningen næsten totalt, og der var aldrig brug for større tilførsler udefra.



Fig. 21. Grønkålen udplantes i maj og er det arbejde, der karakteriserer denne måned i de senmiddelalderlige billedkalendere. Det kgl. Bibliotek.

Men hvilke grøntsager? – På dette meget væsentlige spørgsmål kan der kun gives mangelfulde svar. De skriftlige kilder er som sagt fåmælte, og arkæologien er ikke til større hjælp, for dens vigtigste redskab på dette område – pollen-analysen – er knap nok taget i anvendelse på middelalderen endnu. Dertil kommer, at mange vigtige grøntsager – som kål og sennep – tilhører arter, hvis pollen næppe kan skelnes fra hinanden.

Havebrug i egentlig forstand blev i 1100-årene indført af munkene, der så vidt muligt kopierede deres hjemlande. Den energiske abbed Vilhelm af Æbelholt bestilte således o. 1180 både frø af grøntsager og stiklinger i et kloster ved Paris og fik dem vel også; men arterne kendes ikke. Henrik Harpestreng, der levede i første halvdel af 1200-årene, nævner – ligesom flere andre lægekyndige forfattere – utallige grøntsager og frugter, men udelukkende p. gr. af deres medicinske egenskaber, og det er ikke godt at vide, om de altid blev dyrket her i landet – og i hvor stort omfang. I slutningen af perioden kendte man *jordbær;* men når læseren får anvis-

ning på at hente *rabarber* på apoteket, aner man, at danskerne aldrig har set en rabarberplante på roden.

At nyttehaven bar navnet »kålgård« kan dog ikke være noget tilfælde, for selv om man dyrkede flere grøntsager dér, var *grønkålen* givetvis den vigtigste. I mængde overgik den vistnok alle andre tilsammen. Hvad kartoflen har været for ernæringen i de sidste tohundrede år, var grønkålen stort set dengang.

Kål var billig, og kål var der nok af. Derfor var den – som senere kartoflen – genstand for en vis ringeagt. »Hvo meget har af smørret, han kaster somt i kålen,« forlyder det hos Peder Låle – eller sagt på en anden måde: kun en frådser ofrede det dyre smør på den tarvelige kål. Men foragten blev imødegået med andre mundheld, der tog kålen i forsvar: »Tænk ej ringe om kålen, fordi den vokser silde op«. Hermed sigtes der til, at kålen først skulle udplantes i maj, når forårssæden for længst var i jorden. Til gengæld stod kålen stadig grøn, når høsten var i hus – ja, til og med det meste af vinteren. Selv når frosten havde lammet alle andre vækster, var der stadig frisk kål at hente i kålgården, og når man behandlede den varsomt, holdt den længe: »Man skal blæde – dvs. plukke blade af – kålen og ej oprykke den med rødder«.

Grønkålens betydning for datidens kosthold kan næppe overvurderes. Takket være den, fik man et tilskud af friske grøntsager i de mange måneder, da man ellers levede af fadeburets vitaminfattige forråd. Det er ikke usandsynligt, at grønkålen simpelthen reddede datidens danskere fra at omkomme af skørbug, og så fik man endda den ekstra gevinst, at frostbidt kål bliver særlig velsmagende. Endelig har grønkålen – i øvrigt lige som kartoflen – evnen til at suge salt. Når fadeburenes hårdt saltede kød overhovedet var til at spise, kan det skyldes, at man afsaltede kødet ved at koge det med kål.

Ud over grønkål nævnes *kabudsekål* eller *hovedkål* og *blå kål;* men det er uvist, hvad disse betegnelser dækker. Det er nærliggende at tænke på rødkål; men spørgsmålet står åbent. Blomkål og rosenkål er dog udelukket, for de fandtes i hvert fald ikke.

Roen eller *turnipsen* er en kulturplante af høj, men ellers uvis alder i Skandinavien. Den anbefales i 1200-årene af Henrik Harpestreng, idet roeafkog skal være en udmærket hostesaft, medens roe spist sammen med fedt virker mildt afførende. Herudover nævnes roen ikke før end i slutningen af middelalderen, og det er muligt, at dens betydning som madplante tiltog med årene. Hvor de danske landskabslove fra o. 1200 aldrig omtaler roer, forekommer de så meget hyppigere i de hundrede år yngre svenske love, og hvis vi tør slutte fra forholdene i Sverige, blev roen dyrket både i have og på mark. Først i slutningen af middelalderen nævnes tilfældigvis en enkelt *roetoft* i Danmark. Roer skal høstes sent på efteråret og overvintrer i roekuler; man plejede dengang at nedlægge dem i sand.

Roer omtales hist og her i dronning Christinas regnskaber. »Min frues dreng« Henning fik i september 1505 to gange penge til indkøb af roer, og i oktober 1520 havde man en udgift på tolv skilling til en hel tønde. Hertug Frederik på Gottorp betalte i 1504 to rhinske gylden og to skilling »for roer og hovedkål«.

Disse få oplysninger giver ikke nogen realistisk forestilling om roernes betydning for kosten; men fortegnelserne over biskop Hans Brasks måltider yder dem nogen retfærdighed. Han spiste »røget fårekød med roer« til aften tredjejuledag, mosede roer et par dage senere, stegte eller



Fig. 22. Kålgård på Frilandsmuseet. Ned til vor tid var prydhaver næsten ukendte ved bondegårde; men en køkkenhave var uundværlig.

kogte roer til flæskesteg og røget medisterpølse, små bagte fisk med roer osv. osv. Roen blev spist afvekslende med kålen, men dog ikke nær så hyppigt som denne.

Jævnsides med roerne må *ærterne* fremhæves blandt de vigtigste grøntsager, selv om de vistnok udelukkende blev dyrket på markerne ligesom kornet. De omtales sjældent, men må ikke desto mindre have været meget almindelige. Da ærterne kunne tørres, var man også i stand til at opbevare dem i fadeburene. I 1531 stod der atten tønder ærter på slottet i Nykøbing Falster, og o. 1520 anslog man teoretisk, at to læster – dvs. 24 tønder – var et passende forråd, når man havde hundrede mand på kost i ét år. Det svarede kun til en brøkdel af det nødvendige kornlager; men af Christian den 2's forordning om kostholdet ved hoffet fremgår, at kogte ærter var en daglig ret i borgestuen. »Ærter med suppe« forekom også hos Hans Brask i Linköping – dog ikke hver dag. Ærterne var i Danmark kendt siden bronzealderen, og det samme gælder en anden bælgfrugt – *hestebønnen*, der imidlertid ikke synes at have haft slet så stor betydning. På Nykøbing Slot stod der kun otte tønder hestebønner mod – som nævnt – atten tønder ærter.

Gulerødder – eller »morerødder«, som man sagde i middelalderen – kendes både i dyrkede og vilde former, og de omtales af Henrik Harpestreng; men de blev ikke spist i større udstrækning. Om en lang række grøntsager, der sagtens kan trives i Danmark, og som spiller en stor rolle i

moderne husholdning, gælder det vistnok, at de var kendt, men næppe nåede uden for klostrenes avancerede urtehaver – således *agurk, salat, græskar, pastinak* og *radise. Rødbeden* omtales, men på en sådan måde, at den snarest var noget, man havde hørt og læst om – ikke kendte af selvsyn. Til gengæld dyrkede man *grøn bladbede* under betegnelser som *hvid bede* eller *romersk kål.*

Enkelte steder i regnskaberne forekommer *olie* til brug i madlavningen; men det lader sig ikke altid afgøre, om denne olie var et hjemligt eller et importeret produkt. Sikkert er imidlertid, at *hørren* blev dyrket bl.a. af hensyn til de olieholdige frø, og i ruinerne af Lilleborg på Bornholm – ødelagt o. 1250 – har man fundet frø af *sæddodder,* der kan have tjent samme formål. Danskerne var dog under ingen omstændigheder i stand til at fremstille olie i så store mængder, at de kunne efterleve kirkens krav om at udskifte smørret med plante-olie under fasten.

Blandt de urter, som dengang blev dyrket i temmelig stor udstrækning, men som siden er forsvundet – i hvert fald som madplanter – kan nævnes *portulakken,* hvis stængler og blade er meget kødfulde, og *syre.* Selve navnet fortæller, at den blev værdsat for sin stærke, sure smag, og hermed er vi på vej over mod den gruppe af vækster, der især satte deres præg på maden som krydderier.

Ingen af de mest efterspurgte og yndede krydderier – som peber, nellike og safran – kunne med selv nok så megen kunstfærdighed avles herhjemme, men måtte indføres til svimlende priser langvejs fra. Mange hjemlige urter kunne dog – i hvert fald i nogen udstrækning – imødekomme behovet for kraftigt krydret, stærkt smagende mad. Det gælder først og fremmest *løg* eller rettere: flere planter inden for den vidt forgrenede løg-familie, hvoraf nogle dyrkes for bladenes, andre og flere for rodknoldenes skyld. I middelalderen kendte man *purløg, hvidløg* (kaldet *klovløg), pibeløg* og *rødløg.* Den sidste gruppe omfattede vistnok navnlig de lyse kepa-løg, vi almindeligvis forstår ved »løg«. I Sverige blev løg dyrket i særlige »løghaver«, der nød samme beskyttelse mod tyveri og hærværk som andre haver. I Danmark omtales løghaver aldrig, så det må antages, at løg blev avlet sammen med andre grøntsager i kålgården, for dyrket blev de.

Blandt krydderurterne fandt man i øvrigt *akeleje, løvstikke, karse, peberrod, mynte, melisse, salvie, malurt, mjødurt, persille, merian* og *timian.* Den mest anvendte krydderurt var dog uden tvivl *sennep,* og man brugte den i middelalderen som i dag, nemlig i skikkelse af knuste sennepsfrø blandet op med eddike. Denne kan fremstilles af syrnet vin – vinaigre, hvoraf man i hvert fald i slutningen af perioden importerede en del; men man kan også bruge syrnet frugtsaft eller surt øl, og det var givetvis det almindeligste. Henrik Harpestreng kendte opskriften, så det er sikkert, at danskerne blandede sennep i Valdemarstiden, og i senmiddelalderen var sennep det eneste krydderi, der forekom i fadeburene i større mængder.

I dag er »gul sennep« og »sort sennep« *(sinapis alba* og *nigra)* de fremherskende arter, og den sennep, vi køber, er i reglen blandinger heraf. I ældre tid havde *sennepskålen – eruca sativa* – imidlertid stor udbredelse, og det var nok især den, der tilfredsstillede kravet om den stærke smag. I øvrigt blandede man også sennep med andre krydderier. Fra o. 1300 findes der et par danske opskrifter, hvoraf den simpleste anbefaler fire dele sennep til én del honning foruden eddike, medens den anden

foreslår, at man foruden honning tilsætter anis og kanel; men med denne sidste opskrift er vi ovre i de importerede krydderier og en kogekunst, som i hvert fald ikke havde nogen folkelig udbredelse.

»Jeg kender vel karse, sagde bonden . . .«

Ældre end alt landbrug i Danmark var indsamling af de spiselige planters stængler, blade, rødder og frugter, og helt ned til vor tid har bønderne afsøgt grøftekanter, skove, moser og heder for at tage, hvad de kunne bruge. De vidste, hvad der smagte surt, og hvad der smagte sødt, og hvad der slet ikke kunne spises. Noget stak de bare i munden, når de fandt det. Andet blev omhyggeligt høstet og anvendt i madlavningen derhjemme.

Det kan forekomme ejendommeligt, at frugter som *hindbær, solbær, ribs* og *brombær* næppe fandtes i haverne, men vistnok udelukkende voksede vildt. Forklaringen er, at middelalderens Danmark stadig ejede store, lyse skove brudt af overdrev med buskadser og enkelte træer – det ideelle miljø for talrige selvsåede nytteplanter. I dag er de trængt af intensiv opdyrkning, afvandingsprojekter, forstmæssigt skovbrug og ukrudtsbekæmpende midler – en overmægtig koalition sammenlignet med de kreaturer, der dengang var ene om at holde skovens og overdrevets genvækst nede.

»Drager en mand gennem en anden mands indhegnede skov, da må han samle så mange nødder, som han spiser dér eller kan føre bort i sin hat eller handske,« siger Skånske Lov, og ærkebiskop Anders Sunesen oplyser i sin kommentar, at talen er om *hasselnødder,* og at bestemmelsen i øvrigt



Fig. 23. Salomes dans. Bagtil kong Herodes og hans hofmænd ved bordet. Maleri på tysk altertavle fra ca. 1500, nu i Nationalmuseet.

gjaldt alle skovens frugter. Netop hasselen, der hører til de ældste skovtræer her i landet, spillede en afgørende rolle for ernæringen i ældre stenalder, og den var altså ikke glemt i middelalderen; men den blev – lige så lidt som bærfrugterne – ikke dyrket, for hvorfor dyrke, hvad man allerede havde nok af? – Gennem Skånske Lovs ord, der til dels stadig har gyldighed, aner man resterne af hvermands hævdvundne ret til at søge og samle føde, hvor man fandt den, uagtet man ikke længere færdedes på herreløse jagtmarker, men i indhegnede skove og på fremmed mands grund.

Mange stednavne – som Karsemose og Krasmose – minder om den vilde *brøndkarse* eller vandkarse, der kun vokser på meget fugtige steder. Navnet karse – eller

rettere »krasse« – er afledt af dens skarpe smag. Som krydderurt er den i vore dage atter kommet til ære og værdighed; men den synes at have haft endnu større udbredelse i middelalderen. »Jeg kender vel karse, sagde bonden, han åd skarntyde,« lyder et af Peder Låles mere barske mundheld.

Også stængler og blade af *kvan* – en kødfuld og saftrig skærmplante – blev vistnok spist, selv om kvan ikke her i landet nød samme yndest som i Norge og Sverige, hvor den blev dyrket som haveplante. Kvan har i hvert fald været almindeligt kendt og værdsat i slutningen af forhistorisk tid, for dens navn indgår i mange stednavne som Kvanløse eller Vanløse, dvs. kvan-egnen, og Henrik Harpestreng anvendte den i det mindste som lægeplante.

Planten *kokleare* havde mange navne som »eriksgræs«, »skeurt« og »skørbugsurt«. Det sidste viser, at man havde erfaring for, at den var virksom mod skørbug, hvilket også er ganske korrekt. Dens indhold af C-vitamin er usædvanlig stort.

Både *brændenælde* og *skvalderkål* er i nyere tid blevet anvendt som suppeurter – bl.a. som to af ingredienserne i de »syv slags kål«, hvoraf man tilberedte den traditionelle skærtorsdags-middag. Det er sandsynligt, at skikken havde en middelalderlig oprindelse. Blade af *skræppe* er op til nutiden blevet fortæret både rå og kogte i Norge, og skræppen nævnes i det mindste hos Henrik Harpestreng. Man spiste bladene af *mærke* – en vildtvoksende, almindelig selleri-art. Den nu anvendte selleri med den store rodknold kendtes ikke; til gengæld kogte man *gåsepotentillens* tykke rødder.

Dette er givetvis kun et lille udpluk af de urter, man samlede og spiste, for det er spredt og tilfældigt, hvad de skriftlige kilder har medtaget om denne del af kostholdet. I en fadebursliste fra slottet i Nykøbing Falster står som et helt isoleret tilfælde opført tre tønder og seks skæpper *hejre* – dvs. frø af den vilde græsart, der kommer det kultiverede korn nærmest. Man kan have kogt grød heraf, og man kan koge grød af frøene fra mange slags græs – f.eks. marehalm og hjelme. Det er fristende at antage, at navnlig fattigfolk greb til denne udvej; men vi ved det faktisk ikke.

Omvendt røber en del plantenavne, der udtrykker foragt, at visse planter i hvert fald *ikke* blev spist. *Skovsyren* kaldtes således »haresyre« eller »gøgesyre« – god nok til dyr, ikke egnet for mennesker. Men man vidste altså nok, hvordan den smagte. Vi må tro, at børn gnavede mange urter i sig og gjorde deres egne erfaringer, og hvem af os har for resten ikke prøvet at spise græs i den alder? »Blind er barnemave,« siger Peder Låle.

To krydderurter, som begge voksede vildt, havde endog meget stor betydning, nemlig *pors* og *kommen*. Porsen anvendtes i 1100- og 1200-årene til ølbrygning, så den vil vi vende tilbage til i anden forbindelse. Frøene af den vilde kommen omtales bl.a. i Kong Valdemars Jordebog, idet de hørte til de varer, hvormed man udredte afgifter og skatter. I den senere middelalder foretrak man i velhavende kredse den importerede sydeuropæiske spidskommen; men i jævne husholdninger vedblev den vilde kommen at hævde sin stilling ned i nyere tid. Som krydderi satte den navnlig smag på pølser og ost. Var den ikke så velsmagende som spidskommen, udmærkede den sig til gengæld ved at være gratis.



Fig. 24. En kvinde kom og salvede Jesu fødder. Til venstre på en skammel står en skænkekande – sikkert af tin. I bordets opdækning indgår foruden træbrikker og lave bægre også et par spidse bordknive. Kalkmaleri fra ca. 1500 i Kungs-Husby kirke i Uppland. ATA fot.

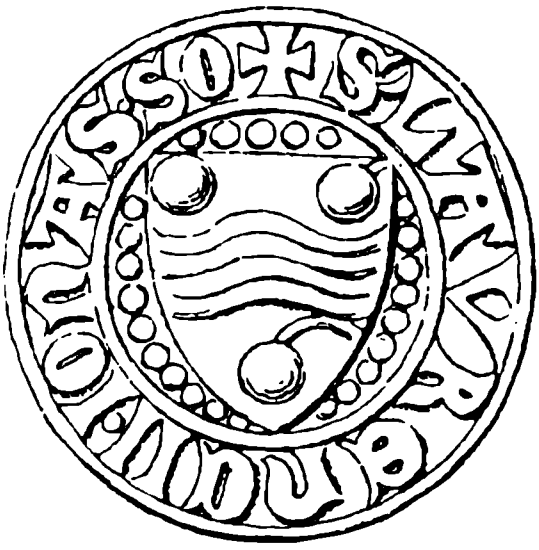

Fig. 25. Slægten Abildgårds våben efter segl. I skjoldet ses tre æbler og et flettet gærde symboliserende en abildgård.

Frugttræer

De egentlige frugttræer – æble, pære, blomme og kirsebær – er kunstige tilskud til den nordiske flora, for så vidt som de ikke kan være indvandret »af sig selv«, men må være indført med overlæg. Dette begyndte allerede i forhistorisk tid, da man dog ikke havde forudsætninger for at holde træerne under kultur. Skovtræer som *fuglekirsebær* og *vilde skovæbler* antages at være efterkommere af disse arter. Først med det planmæssige havebrug, der blev indført af munkene i 1100-årene, blev man i stand til at importere og opretholde forædlede arter – bl.a. ved hjælp af podning.

Tidligst og oftest omtales *æblet* eller *abilden*, og ingen frugt synes at have smagt middelalderens mennesker bedre. I dag findes der som bekendt talløse sorter, og dengang kendte man i det mindste en halv snes, som det dog ikke er muligt at holde ude fra hinanden. Til forskel fra det sure skovæble, kaldtes de dyrkede æbler under ét for *sødæbler*, og man havde sikkert størst forkærlighed for de sødeste arter. Også æblets røde farve satte man pris på, og i en anvisning om podning fra 1482 anbefales et lille kneb: »Vil du pode gode æbler, at de skal være røde både indvendig og udvendig, da skal du dyppe kvisten, som du poder, i gedeblod og hæld lidt blod i spalten, så bliver de røde«. – For rigtigheden garanteres ikke.

Den betydning, man tillagde æblet, ses alene deraf, at frugthaver – uanset hvad de ellers omfattede – hed *abildgårde*. De omtales i Jyske Lov fra 1241 på en måde, så man må antage, at de var almindeligt bekendt, og det må betyde, at de forædlede æbletræer i løbet af kun to, højst tre generationer har bredt sig fra klosterhaverne for at slå rod ved herre- og bondegårde.

Pæretræet derimod synes at være blevet indført ret sent. Det eksisterede formentlig slet ikke i oldtiden, og vilde arter findes ikke. Pærer omtales først i 1400-årene. I 1437 pantsatte en vis Hostret Kæp i Vejstrup på Fyn sin »toft i Vejstrup sønden ved Torsten Olsens gård og et pæretræ tilmed for to lübske mark«. Træet var tilsyneladende den mest værdifulde del af pantet, og panthaveren – »Krabbe af Klingstrup« – indkasserede sin fortjeneste i form af pærer.

Begejstringen for de dyrkede frugter kølnedes ikke på noget tidspunkt – tværtimod, og som man forstår af den anførte episode fra Fyn, kunne selv et enkelt pæretræ opfattes som en ikke ubetydelig kapital. Både pærer og æbler blev i øvrigt også importeret udefra i et vist omfang. I 1475 modtog Åge Axelsen Thott på Varberg fra købmanden Hans Lencken i Stralsund en tønde med bl.a. *bradpærer* og en hel tønde æbler – året efter tre tønder æbler og en tønde »flamenappel« (flamske æbler?),

medens Ludvig Greverode i Stralsund sendte hr. Åge »et fad med stettinske bradpærer«. Æbler nævnes også udtrykkeligt blandt det mere kostbare »kræmmeri« på Ålborg marked o. 1450. Alene heraf turde det fremgå, at disse frugter endnu i 1400-årene langtfra var hverdagskost. I 1446 gjorde man et energisk fremstød for at fremme avlen, idet man pålagde alle bønder på Lolland, at de hver for sig skulle have seks podede »pæretræer og abilder i deres gård inden St. Valborgs dag nu næst kommende«. Store resultater nåede man dog næppe. Da man i 1524 skrev reglement for St. Annæ hospital i København, tog man det særlige hensyn, at »når nogle er så syge, som tit og ofte sker, at de ligger den ganske dag og gider intet fortære af det i hospitalet er, da skal hospitalsforstanderen lade hente udi byen vin, hvedebrød, *æbler* eller anden del, som det syge menneske måtte ønske«. Æbler lå altså i samme klasse som den importerede vin og det sjældne hvedebrød.

Kirsebærret kendtes i to former – dels *sødkirsebærret* eller *morellen*, dels *surkirsebærret*, der vistnok var det foretrukne. Kirsebær var endnu dyrere end æbler. Hvor dronning Christina betalte tyve skilling for en hel tønde æbler, gav hun syv skilling for en lille kurv kirsebær. Som rygtet ville vide, skulle Torben Okse have myrdet Christian den 2's elskerinde Dyveke med forgiftede kirsebær. Man forstår, at en sådan gave dengang måtte opfattes som et overordentlig fornemt udtryk for galanteri, og Peder Låles stadig brugte, omend noget ændrede mundheld: »Du skal ej spise kirsebær med herrebørn«, opnår på denne baggrund et særligt perspektiv, eftersom det altså ikke var alle – kun »herrebørn« – forundt overhovedet at spise kirsebær.

Blommerne kom ligesom æbler og kirsebær til Norden i forhistorisk tid, og den forvildede art – *krægen* – levede videre, medens nye og mere forædlede former – de såkaldte *svedskeblommer* – blev indført. Også den ret sjældent forekommende *kvæde* blev bragt til Danmark i middelalderen. Busken kan godt under gunstige forhold trives i vort barske klima. Kvæder omtales kun ét sted, nemlig i dronning Christinas regnskaber: »To skilling fik Bastian Kok til at købe lergryder til at sylte kvæder udi. Tre skilling gav jeg ud for groft lærred, Bastian fik til at gnide kvæder igennem med«. Som frisk frugt er den pærelignende kvæde uspiselig. Den *skal* faktisk koges eller syltes, for at man kan få glæde af den.



Fig. 26. Jakob rækker sin fader Isak maden. På bordet står smør sat op i en top. Kalkmaleri fra ca. 1500 i Risinge kirke, Östergötland. ATA fot.

Valnødden gør alene ved sit navn rede for sin oprindelse – valnød eller vælsk, dvs. sydlandsk nød. Valnøddetræerne forblev dog om muligt endnu mere eksklusive end de andre importerede frugttræer – ja, valnødder var så fine, at abbedissen i Maribo i året 1500 kunne sende valnødder som en

særlig opmærksomhed til dronning Christina på Ålholm.

Sandsynligvis gik munkene i deres iver efter at omplante Sydeuropa til Skandinavien ikke af vejen for nogen tænkelig urt eller noget muligt træ, og mange dristige eksperimenter må være slået fuldstændig fejl. At mandler ofte nævnes i forbindelse med finere madlavning er ikke noget bevis for, at man har formået at avle dem herhjemme; men man har givetvis forsøgt. På solrige pletter og bag skærmende mure fik de tålmodige munke *fersknerne* til at gro, og *vindruer* dyrkede man med held – måske allerede i Valdemarstiden. På den gamle ladegård i København anlagde kong Hans en vingård, der både kom til at give navn til gården selv og til Vingårdsstræde, og i 1510 var avlen så langt fremme, at en lækkersulten konge fra Kalundborg Slot kunne rekvirere »en kurv af de bedste vindruer, udi vor vingård er«.

Hermed var grænsen for det mulige dog også nået. Druer som frisk frugt var lige akkurat inden for rækkevidde. En egentlig vinproduktion var udelukket, og det har de sikkert ærgret sig meget over.

Kreaturer og svin

Middelalderens tamme hornkvæg var efterkommere af de urokser, der levede vildt i Europa i ældre stenalder, hvilket dog lyder næsten ufatteligt, når man sammenligner de bevarede skeletter. Af de store, muskuløse urokser med de vældige svungne horn var der i vikingetiden intet andet tilbage her i landet end et lille stykke korthornet tamkvæg, der i løbet af middelalderen blev endnu mindre. De fuldt udvoksede dyr målte omtrent en meter i højden over skuldrene – undertiden lidt mere. I størrelse svarede de til nutidens jersey-kvæg, og så vidt man kan slutte fra bevarede knogler, må de have kunnet nå en vægt på mellem 300 og 375 kg – omtrent halvdelen af en moderne rød eller sortbroget ko. I modsætning til jersey-kvæget havde middelalderens køer dog ikke engang den undskyldning for deres ringe størrelse, at de leverede megen og fed mælk. Tværtimod var deres mælkeydelse beskeden – omtrent en tiendedel af, hvad malkekøer præsterer i vore dage. I vinterhalvåret, hvor de blev holdt på stald og ikke fik andet end tørt hø at æde, gav de ikke en dråbe. Okser af begge køn – og uden køn – blev snarere holdt for kødets end for mælkens skyld, selv om mælkeprodukter og -retter faktisk spillede en stor rolle.

Af spredte oplysninger fra ældre middelalder fremgår, at besætningerne var små – på mellemstore bondegårde en fem-seks dyr, og hvor man i vore dage plejer at slagte alle tyrekalve på nær nogle få, der opretholder avlen, foretrak man dengang at kastrere tyrene, der fuldt udvoksede blev til *stude* eller *øksne*. Som alle kastrater havde de tendens til fedme, og de beholdt tyrens størrelse og styrke uden at eje dens aggressivitet. Som trækdyr blev de ofte brugt i stedet for heste – f.eks. foran plove; men det har mindre interesse her. Væsentligere er, at de gav federe og mere velsmagende kød end køerne, og som slagtekvæg blev de også vurderet højere. I Skåne takserede man i 1200-årene en ko til fire og en okse til seks øre sølv.

Lige på det tidspunkt – i 1252 – hører man for første gang om, at danske stude blev forhandlet i Brügge i Flandern, og det må antages, at eksporten ad søvejen fra Ribe til Nederlandene allerede var i gang; men det var kun en beskeden begyndelse. I midten af 1300-årene indtraf der imidlertid voldsomme omvæltninger i landbruget.

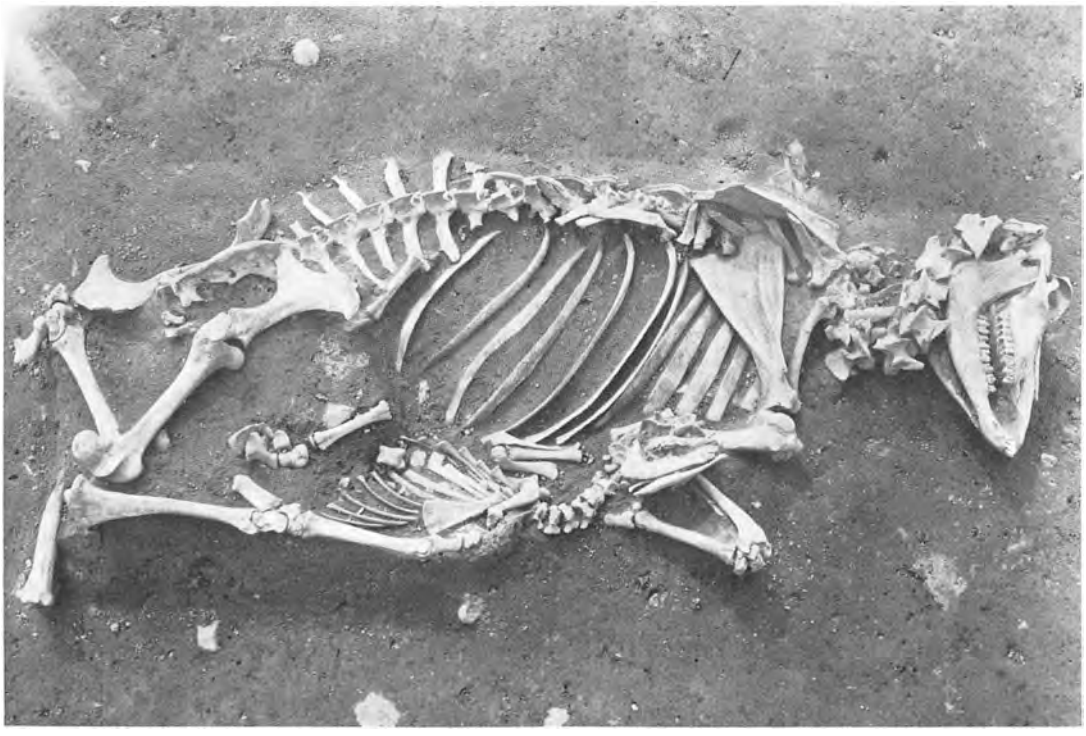

Fig. 27. Skelet af ko, der døde under kælvning, fundet i den middelalderlige landsby Store Valby nær Slagelse. NM fot.

Som ovenfor berørt under omtalen af kornavlen, blev de dyrkede arealer indskrænket, og kornproduktionen faldt. Herved blev store, velplejede arealer frigjort til græsning – de kom »under fæfod«, som man sagde – og kvægavl afløste kornavl. (Mærkeligt nok skulle det samme gentage sig o. 1880, da danske bønder imødegik vigende kornpriser med øget opdræt af svin og kreaturer.) Kvægholdet må være vokset eksplosivt i anden halvdel af 1300-årene, og de danske godsejere havde hermed fundet en vare, der gennem århundreder sikrede deres økonomi – den fede stud. Hvor kornprisen undlod at rette sig, steg prisen på fedt slagtekvæg – og smør – støt gennem 1400-årene.

Senmiddelalderens toldregnskaber gør det muligt at danne sig et skøn over omfanget af eksporten. O. 1500 var den på en snes tusind stude årligt fra hele landet, hvilket vel ikke lyder overvældende – og også var beskedent sammenlignet med 1600-årene, da man var oppe på godt 100.000 stude; men alt tyder på, at de eksporterede stude kun udgjorde en meget lille del af den samlede avl af hornkvæg. Hovedparten spiste danskerne selv. De sikreste oplysninger fra tiden o. 1500 fortæller, at en årsration oksekød for et voksent menneske blev anslået til godt og vel én krop – noget mere for mænd, noget mindre for kvinder.

Det lyder voldsomt – så meget desto mere, som danskernes årlige gennemsnitsforbrug i dag kun er tyve kg oksekød, og man må uvægerligt stille sig selv det spørgsmål, om det ikke var en lille, velnæret

overklasses privilegium at frådse på den måde. Spørgsmålet er væsentligt, og vi vil vende tilbage til det i anden sammenhæng. Her må det være nok at sige, at der vel var en underklasse af fattige, som ikke svælgede i oksekød; men en meget stor del af befolkningen gjorde det givetvis.

Der var dog et væsentligt forbehold, idet der eksisterede *to* slags oksekød – det dyre og det billige. Eksporten var lagt an på stude alene – fede, velsmagende og efterspurgte, og det var også dem, danskerne selv spiste, hvis de ellers havde råd til det. Men så drilagtigt er det jo, at der fødes lige mange kalve af henholdsvis hun- og han-køn, lige mange køer og tyre, og kun de sidste kunne kastreres og opnå den høje pris. I 1458 kostede en ko lige det halve af en okse, og vi må antage, at størstedelen af det hjemlige forbrug har været baseret på køerne og på de stude, der af en eller anden grund ikke opnåede den rette vægt eller kvalitet. Man synes ikke i større udstrækning at have slagtet kalve. Knoglematerialet fra borgen Næsholm og fra Store Valby viser, at dyrene almindeligvis blev slagtet, når de var fire-fem år gamle.



Fig. 28. En svinehyrde med to svin. Træskæring fra slutningen af 1300-årene på korstolene i domkirken i Lund.

Studene var forkælede dyr. På dem ofrede man de bedste græsgange og mængder af indhøstet hø, når de stod på stald om vinteren, for de skulle jo eksporteres, hvis de ellers blev fede nok. *Svinene* skænkede man knap så megen opmærksomhed; de klarede omtrent sig selv. Deres krav til tilværelsen er egentlig små, og dog vokser de hurtigere end hornkvæget. Svin æder så at sige alt, hvad de kommer i nærheden af – fra græs og fiskeaffald til hestepærer. Til gengæld smager kødet også derefter. Kød af grise, der har gået på olden og ædt agern og bog, får en stram, krydret smag, medens svin opfodret på fisk også smager af fisk.

I middelalderen holdt man vældige flokke af svin, og man havde dem overalt – både på landet og i byen. O. 1480 styrtede mindst 400 svin rundt i og omkring Slagelse – det var borgernes egne, og på godset Boller i Østjylland var der i 1492 næsten 4.000.

De havde ikke megen lighed med moderne svin. De var kortere og lavere, temmelig høje i benene, slanke og krumryggede. Hjørnetænderne var kraftige hugvåben, og de tætsiddende lange børster var mørke. De lignede deres slægtninge vildsvinene, og det er ikke usandsynligt, at de stadig krydsede sig med dem.

Disse temmelig adrætte og ikke ufarlige dyr færdedes altså i købstæderne, hvor de opretholdt renovationen ved at æde af de stedse voksende affaldsbunker. Ribe stadsret fra 1269 påbød ganske vist, at de skulle holdes indespærret, og at ejeren hverken måtte lægge sin svinesti lige ud til gaden eller op ad naboejendommene; men det hjalp næppe stort, for gaden var svinenes bedste jagtmark, og her hærgede de middel-

alderen igennem. Maribo stadsret fra 1499 gjorde ikke engang noget forsøg på at spærre svinene inde. Borgerne havde lov til at »holde svin for deres døre« – dvs. på gaden.

I slutningen af marts – samtidigt med, at årets første kuld pattegrise kunne ventes – blev svinene sendt på græs, og ud på efteråret, når træerne kastede frugt, blev flokkene drevet ud i skovene for at æde agern og bog. Man kaldte dem afvekslende *skovsvin*, *oldensvin* eller *brændsvin*; men det kom ud på ét. Den sidste betegnelse skyldes, at dyrene var mærket med brændjern. Ellers var det aldrig lykkedes at skille flokkene fra de enkelte gårde ud fra hinanden igen. Skudsår i fundne knogler tyder i øvrigt på, at disse svin blev så vilde, at de overhovedet ikke lod sig indfange til slagtning i november, men måtte nedlægges som andet vildt – med armbrøst. Kun få svin – *bolsvin* – blev holdt tilbage til opfedning hjemme. De tilbragte deres sidste uger i en *egel* eller et *svine-egel-hus* – dvs. et lille tremmebur, hvor de næppe kunne røre sig i modsætning til skovsvinene, der omtrent løb fedtet af sig igen. Ét bolsvin blev da også sat til samme værdi som to skovsvin.

Svinekødets særlige konsistens – dets karakteristiske blanding af fedt og kød – gjorde det velegnet til konservering, og det blev både saltet og røget. Hvor okser i fadeburslisterne oftest omtales som hele kroppe, nævnes svinekød som flæskesider, så man må antage, at kroppene i almindelighed blev flækket; men man anvendte også andre udskæringer, idet man gerne serverede ryggen som én stor steg. Skinkerne blev anrettet hele – ligesom hovedet.

Svin omtales meget ofte – ikke mindst ved fastsættelsen af landgilder, og man får uvægerligt det indtryk, at de dengang – som i dag – udgjorde den store kødreserve.



Fig. 29. Høslet. Man høstede høet midt om sommeren med en lille kort le. Fra korstolene i Lund.

Dette er imidlertid ikke rigtigt. Undersøgelser af knogleaffald på Næsholm viser ganske vist, at man spiste flere svin end okser – i forholdet syv til fem, og i kong Valdemars Jordebog blev pligtafleveringen pr. herred sat til fyrre svin mod kun seksten okser; men selv om okserne var små, var der dog stadig langt mere kød i en okse end i et svin – og så meget desto mere, som også svinene var små og spinkle. Hvor et moderne baconsvin, hvis vægt endda holdes kunstigt nede, vejer 90 kg, vejede middelalderens skovsvin det halve – næppe mere end 40–50 kg. Eller sagt på en anden måde: der var ikke mere mad i seks-syv svin end i én okse.

Erfaringerne fra Næsholm bekræftes andre steder. I landsbyen Store Valby ved Slagelse fandt man endda dobbelt så mange okser som svin, og på borgen Søborg i Nordsjælland var okserne vistnok i endnu større overtal. I Sverige har man ydermere



Fig. 30. Svinene æder olden – dvs. nedfalden agern og bog. Olaus Magnus.

kunnet konstatere en væsentlig forskel på by og land, idet der blev spist tre gange så meget flæsk på landet som i byen; men intetsteds var svinekød det overvejende. Forholdet mellem oksekød og flæsk var altså i middelalderen det omvendte af i dag. Hvor vi normalt spiser dobbelt så meget flæsk som oksekød, betragtede man dengang oksekød som hverdagskost, flæsk som festmad. Det gav sig også udtryk i priserne. O. 1510 gav man tolv skilling for et svin, hvilket kun var lidt mindre end det halve af, hvad koen kostede eller en fjerdedel af prisen på en stud. Udregnet i kilopriser kostede svinekød tre gange så meget som ko-kød, halvanden gange så meget som studekød, så når gildes- og lavsskråer med mange monotone gentagelser opregner skinker ved festmåltidernes sammensætning, er forklaringen altså, at man til daglig måtte spare på de fede spiser, man holdt så meget af.

På tredjepladsen blandt de firbenede husdyr må *fåret* nævnes. Man holdt får i mængder – ja, de var vistnok lige så talrige som svinene, og fåreavlen var ikke – som i nyere tid – begrænset til enkelte egne. Efter fadeburslisterne at dømme, spiste man lige så meget fåre- som svinekød. Det var skik at spise lam i forårsmånederne – endda i ganske betydelige mængder. Affaldet på Næsholm viser, at ikke mindre end ni tiendedele af de her fundne får var slagtet, før de var udvoksede – altså som lam. En del af begrundelsen var religiøs, idet de jødiske påskefester indebar slagtning af lam, og de kristne kunne overtage skikken med god samvittighed, fordi lammet også indgik i Kristus-symbolikken. Men påskelammene var tillige de eneste slagtedyr, man havde glæde af om foråret måske bortset fra en pattegris i ny og næ. Alle de andre måtte man vente på sommeren og efteråret over.

Geden hører til de allerældste husdyr. Den blev tæmmet endnu før end oksen, og i forhistorisk tid havde den også stor udbredelse her i landet. Dens knogler findes imidlertid sjældent i middelalderlige affaldsbunker, den omtales aldrig som slagtedyr, og den glimrer ved sit fravær i fadeburene. Man har heraf sluttet, at den var betydningsløs; men dette er ingenlunde sikkert. Der eksisterede faktisk ganske store gedeflokke; men de blev betragtet med mistillid, for geden var – og er – kendt for at volde store skader på marker og sko-

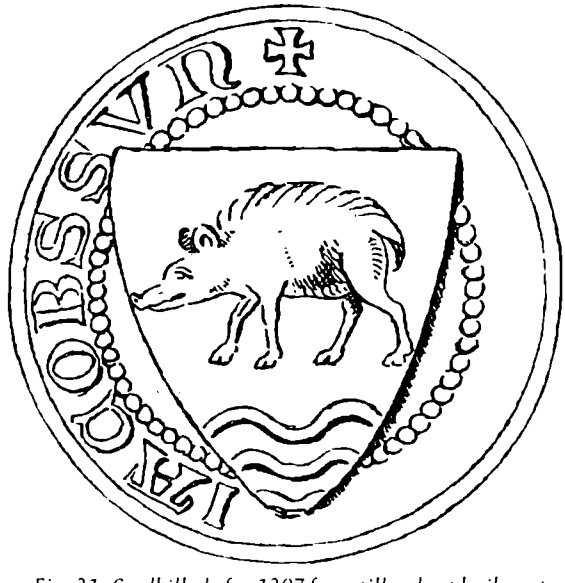

Fig. 31. Seglbillede fra 1307 forestillende et højbenet og krumrygget svin.

ve. I 1446 indledte man en udryddelseskrig:

Ingen skal have geder på Lolland bortset fra riddere og svende på deres egne gårde og de, der har så stort et enemærke, at de kan holde gederne her deres naboer uden skade. Dog har vi undt almuen, at de må holde deres geder til St. Mortensdag nu næstkommende på vore skove, for at de indtil da kan skille sig af med dem på nyttig vis. Hvo som holder geder efter St. Mortensdag mod disse vilkår og ikke selv har enemærke at holde dem på, da må hans jorddrot tage dem inden fjorten dage derefter. Tager jorddrotten dem ikke inden fjorten dage, da må kongens foged tage dem.

Et halvt århundrede senere inddrog man også bøndernes gedehold på Bornholm. Tilbage blev dog geder på hovedgårdene uden for landsbyfællesskabet, og det er da også på kongeslotte og bispeborge, vi møder dem i middelalderens sidste årtier. I 1486 var der 24 geder på Roskildebispens gård Saltø i Sydvestsjælland. I 1536 var flokken vokset til »121 geder, unge og gamle«. I 1531 omtales der 56 geder på Sønderladegård ved Nykøbing Falster. Sammenholdt med de tusindtallige mængder af svin og får, er det kun lidt, og gedekød blev som sagt ikke spist. Man holdt givetvis geder af én eneste grund, nemlig for mælkens skyld.

Mælk, smør og ost

I vore dage er mælk her i landet ensbetydende med komælk. Hverken gede- eller fåremælk bruges mere – i hvert fald ikke i nævneværdigt omfang. Ost fremstilles nu omstunder alene af koens mælk; hvad der forhandles af gedeost er importeret og for resten oftest et blandingsprodukt. I vore dage er vi vant til at drikke mælk året rundt, og vi anser det for en selvfølge, at



Fig. 32. Svinene danner en sluttet front og forsvarer sig mod en ulv. Olaus Magnus.

der altid er »sød« – dvs. ikke-syrnet – mælk til rådighed.

I middelalderen forholdt det sig helt anderledes. Størstedelen af mælkeproduktionen hidrørte vel nok fra køer, for de yder nu engang mere end får, og af geder var der kun få. Men som Peder Låle siger: »Koen giver ej mælk så længe, som konen vil« – eller med andre ord: kun i de måneder, hvor køerne gik på græs, kunne man forvente mælk. Man kan derfor næppe se bort fra, at gedernes og navnlig fårenes bidrag trods alt vejede ret tungt i den samlede produktion. Ved at slagte størstedelen af lammene, medens de endnu var spæde, fremtvang man ligefrem et overskud af mælk hos fårene, og man satte sikkert – som senere – særlig pris på fåremælk p. gr. af dens fedme. Fåremælk er nemlig så tyk, at den – blandet op med lidt mel – kan erstatte smør, og blander man fåremælk med komælk, får man en fuldfed ost.

Efterretninger om mælk og mælkeprodukter er sparsomme fra det middelalderlige Danmark. Der vides langt mere fra de øvrige nordiske lande – Sverige, Norge og Island; men at slutte umiddelbart herfra til danske forhold ville være for dristigt. I det nordlige Skandinavien og på Atlanterhavsøerne – herunder også Grønland – spillede kvægholdet en helt anden rolle end hos os.



Fig. 33. En kvinde kærner smør, men hindres i sit arbejde af to djævle. Bag hende lister en hund eller kalv sig til at drikke af mælkekarret. Kalkmaleri fra ca. 1500 i Söderby Karl kirke, Uppland. ATA fot.

Hvor man i Danmark lagde hovedvægten på korn- og kødproduktion, havde man f.eks. i Norge *sæterbrug*, og man må karakterisere økonomien som *mælkehusholdning*. Syrnet til *skyr* hørte mælken til de vigtigste fødevarer overhovedet, ligesom sur valle fortyndet med vand blev brugt som læskedrik. Store mængder af mælk blev oparbejdet til ost og smør, og i hvert fald det sidste hørte til Sveriges og især Norges vigtigste eksportvarer.

Men var danskerne ikke fuldt så afhængige af mælken som de nordlige naboer, så indgik den dog i deres husholdning. Det forlyder om bisp Gunner af Viborg, at han hvert år på tredjejuledag beværtede nonnerne i Asmild med bl.a. mælkeretter, og når vi nu ved, at fasten blev indledt i februar med »hvid mad« – altså mælkemad, og da vi ydermere ved, at der ikke fandtes sødmælk på den årstid, tvinges vi til at antage, at der stod en del skyr i danske fadebure. Man kendte selvfølgelig smagen af sødmælk; men for det meste må de have forbundet mælk og mælkeretter med noget surt.

Det vigtigste mælkeprodukt var dog *smørret* – den selvskrevne ledsager til alle magre spiser. Man smurte det på brødet, som vi gør, og man brugte det som »dyppelse« til fisk. Derimod anså man nok smørret for at være for dyrt til stegning. Hist og her i fadeburslister og regnskaber dukker der enkelte tønder »køkkenfedt« op – åbenbart afsmeltet fedt til stegebrug. Datidens smør smagte ikke som vort. For det første blev det kærnet af sur fløde, dels fordi man ikke ejede en køleteknik, der kunne holde fløden frisk, dels fordi surheden i sig selv gav smørret en længere levetid. Desuden blev det saltet langt hårdere end i dag. Endelig var smørret – set med vore øjne – meget urent. Vel siger Peder Låle: »Det sømmer sig at have rent kar til sin mælk«; men man tager næppe meget fejl, når man antager, at middelalderens smør såvel i smag som i kvalitet ikke var bedre end det »bondesmør«, der så sent som i 1870'erne opnåede bundpriser både på det inden- og det udenlandske marked – et surt produkt fyldt med kohår og snavs.

Og dog elskede man smørret, som det var. Den »skånske ledingsret« fra 1200-årene omtaler smør som en naturlig og uundværlig del af ledingsskibets proviant, og skønt det danske kvæghold i ældre middelalder var temmelig lille, kan det i hvert fald fra 1283 dokumenteres, at der var en vis eksport af smør over Ribe. Det fremgår også af Kong Valdemars Jordebog, at bønderne i Halland – den del af Danmark, der lignede Mellem- og Nordskandinavien mest – allerede dengang havde en stor produktion.

Den store omlægning af landbruget i 1300-årene fra korn til kreaturer var vel i første række dikteret af en voksende efter-

spørgsel på kød, men medførte – ret uundgåeligt – også en øget tilgang af mejerivarer, og i 1400-årene må eksporten være vokset stærkt. Halland lå stadig i spidsen, og lensmanden på Varberg var vistnok rigets største eksportør; men bønderne på Lolland-Falster var nærgående konkurrenter, der sejlede smør til de nordtyske stæder på egne skuder. Denne handel betalte sig bedre og bedre, for i årene mellem 1370 og 1470 steg smørprisen omtrent til det dobbelte.

Medens smør omtales hyppigt – især som landgildeydelse – nævnes *ost* kun sjældent og tilfældigt, og dog må det antages, at ost dengang var mindst lige så udbredt og almindelig som i dag. Ved sin ankomst til klostret på Eskilsø i Roskildefjord i august 1165 forefandt abbed Vilhelm kun syv oste i fadeburet – et forhold, han straks slog ned på og indrapporterede til paven som bevis for slette tilstande. I Kong Valdemars Jordebog pålægges det de enkelte herreder at forsyne hoffet med 360 oste om året. Det fremgår, at de repræsenterede to dages forbrug, og det siges direkte, at der af hver ost skulle blive »fem tallerkener« – sikkert fem portioner. Kerstine Nielses, en skomagerenke fra Slagelse, der i 1482 indlogerede sig i en bolig ved klosterporten i Sorø og skulle leve resten af sine dage som pensionist under klostret, betingede sig tyve oste om året, og dronning Christina indkøbte »fris-oste« i Ribe – dvs. oste fra det frisiske marskland. Det er visselig meget få efterretninger om ost – navnlig når man tager i betragtning, at de dækker mere end tre århundreder. Hertil kommer en halv snes oplysninger om osteanretninger ved de festmåltider, der blev afholdt i lav og gilder i 1400- og 1500-årene og en håndfuld talemåder hos Peder Låle: »Bedre er god ost end en gåsevinge. – Det er bedre at skrabe osten end at skrælle den. – Man er ej så gavmild, at man ikke ser efter sin ost«.

Men hvilken slags ost? Herom gives der kun et fingerpeg i en fadebursfortegnelse fra Essenbæk kloster i Jylland, hvor man i 1529 opbevarede »to tønder oste, søde og sure«. Med *søde oste* menes uden tvivl ost fremstillet af sødmælk ved hjælp af løbe – dvs. uddrag af kalvemaver. Det er den metode, der almindeligvis anvendes ved fremstilling af ost også i vore dage, og som Olaus Magnus beskriver i sit værk om »Folkene i Norden«:



Fig. 34. Den rige mands måltid. Foran ham på bordet ses smørret sat op i en top i en høj, bægerlignende skål. Kalkmaleri fra ca. 1450 i Estuna kirke, Uppland. ATA foto.

Tilvirkning af ost er aldrig mændenes, men kvindernes håndværk. Ved sommertid samles de fra flere byer i nabolaget hjemme hos den, der agter at fremstille ost, og i dette øjemed samler de et rigeligt forråd af mælk. Mælken koges nu i store kedler, løbe tilsættes, og indholdet presses sammen i træforme – for det meste firkantede. Mindre oste, der på forhånd er soltørret ude i det fri, skæres i små stykker og lægges i den kogende varme mælkemasse, ligesom når man ved opførelsen af tykke mure blander småsten i mørtelen for at opnå større fasthed.

Med *sure oste* menes oste fremstillet af syrnet mælk, og hvis vi tør slutte ud fra forholdene i nyere tid, kan der være tale om alt lige fra en slags tykmælk til faste oste, som krævede lang tids lagring. En opskrift fra o. 1300 nævner ganske kort »sur fåremælk«, og man antager, at der hermed menes det samme som senere tiders *syltemælk* – svarende til den fynske *skørost*. Syltemælken var tykmælk, som blev hængt op i en pose, til vallen var løbet fra; men lige så lidt som skørosten opnåede den nogen fast konsistens. Begge blev spist med ske – omtrent som grød eller vælling. De sure oste i fadeburet i Essenbæk var dog snarere *knaposte*. De blev også fremstillet af tykmælk, hvis valle var siet fra; men herefter blev ostemassen lagret længe på et lunt sted, indtil den havde opnået en vis fasthed. Siden blev den æltet og formet til oste, der blev sat op til tørring. – I nyere tid har man kendt utallige fremgangsmåder ved tilvirkning af ost. Variationerne kunne ligge i blandingen af mælk og fløde eller komælk, gedemælk og fåremælk, i tilsætning af f.eks. kommen eller efterbehandlingen. Den samme ost smagte meget forskelligt alt efter, om den havde været lagret i kostalden, var blevet kogt med hø eller var modnet i møddingen.

Vi ved ikke, hvad man gjorde i middelalderen; men opfindsomheden var næppe ringere, end det senere skulle blive tilfældet, og i hvert fald havde ostene dengang som nu både deres svorne tilhængere og sammenbidte modstandere. Olaus Magnus, hvis erfaring med oste også omfattede de italienske – herunder parmesan – satte stor pris på fåremælksosten fra Östergötland og de finske gedeoste, men kunne ikke overvinde sig selv til at spise den norske gammelost: »Befolkningen i disse egne har – jeg havde nær sagt: rådden ost. Men selv om de ser, hvorledes den myldrer af orm, hengiver de sig til den og finder den velsmagende«.

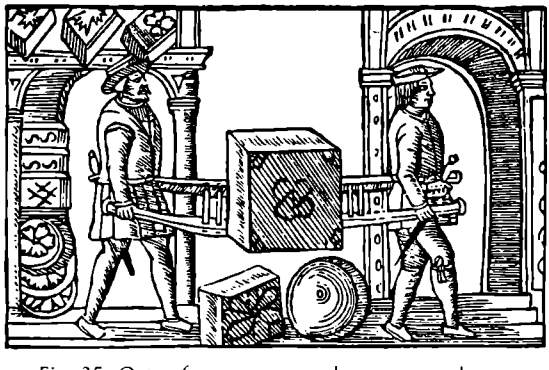

Fig. 35. Oste af en noget overdreven størrelse transporteres på bærebør. Olaus Magnus.

Slagtning og kødmangere

Om de store efterårsslagtninger, hvor okser, svin og får blev ombragt, så de som tørrede, røgede og saltede kroppe kunne fylde fadeburene, er kilderne næsten tavse. På Nyborg Slot havde man i 1523 et *slagtehus* – »udi slagtehuset en kedel på to tønder og en gammel gryde på tre spande«, står der i inventarfortegnelsen. På tilsvarende vis oplyses det, at man på Abrahamstrup brugte en kasseret bryggepande til at skolde svinekroppe i. Det kan jo dog ikke have været anderledes, end at bønderne

praktiserede hjemmeslagtning, som de har gjort det ned til vor tid, og gennem det meste af middelalderen – indtil midten af 1400-årene – førte de uhindret slagtet og flået kvæg til torvs i købstæderne.

Alligevel fandtes der tidligt professionelle slagtere i byerne – i Slesvig således o. 1200. Man kaldte dem med et plattysk udtryk for *knakenhowere* – egentlig »knoglehuggere« – eller på dansk for *kødmangere*, hvilket vil sige »kødforhandlere«. Det er dog et åbent spørgsmål, om de tidlige slagtere gav sig af med handel. Endnu i 1400-årene blev der i Slesvig by aftalt faste priser for slagtning, og man får indtrykket af, at borgerne selv indkøbte levende kvæg og hidkaldte en slagter, når de havde brug for ham. Også i dronning Christinas hofregnskaber fra begyndelsen af 1500-årene omtales slagtere alene som folk, der blev hentet udefra for at gøre et stykke arbejde: »Otte skilling til Nis Laurensfader, som han gav slagteren, der slagtede okser og fæ udi gården. Fem mark fik Oluf Skæg, som min frues nåde var ham skyldig, for han slagtede i slagteriet 2. påskedag«. Slagterfaget var lille, og i 1421 blev antallet af mestre i Slesvig da også kun fastsat til otte.

Slagterboder – eller kødudsalg – nævnes første gang i København i 1364 og lå dengang i Vimmelskaftet. I løbet af 1400-årene ser man slagterne vinde frem som håndværkere og handlende. I 1443 bekræftede Christoffer af Bayern de rettigheder, som slagterne »fra gammel tid« havde på efterårets sildemarkeder i Dragør: »Ingen skal dér have flået kød til salg, hverken de, der bor på Dragør, eller de, der fører det dertil, bortset fra vore forskrevne borgere, som er kødmangere i kødmangerboder. Ingen skal have eller holde slagtere uden forskrevne vore borgere i kødmangerboderne«.



Fig. 36. En slagter slår et svin for panden med en kæp. December-billede fra korstolene i Lunds domkirke, slutningen af 1300-årene.

Eftersom markedet i Dragør kun havde et par måneders varighed, var det altså et monopol af begrænset rækkevidde; men otte år senere lykkedes det Københavns slagtere at opnå reel eneret på salg af slagtede kreaturer i byen – »fersk kød udi stykker eller lammekød udi fjerdinger eller andet kød helt eller halvt«. Det var fremdeles muligt for borgerne selv at hjemtage levende kreaturer og lade dem slagte »til deres eget behov«; men *handel* med frisk kød var kun tilladt for slagtere. Dermed var Københavns torv lukket for bøndernes hjemmeslagtede kvæg, og det samme gjaldt fra 1477 alle købstæder på Sjælland, der ikke længere måtte modtage »flået kokød«. I 1514 blev Nyborg spærret for hjemmeslagtede får og lam.

Det er vanskeligt at afgøre, hvor stor betydning kødmangerne egentlig havde for købstædernes kødforsyning, eftersom borgerne – såvel som alle andre – for det meste levede af deres fadebursbeholdnin-



Fig. 37. November-billede fra dansk billedkalender, svin slagtes. Det kgl. Bibliotek.

ger og ikke af frisk kød. Almindeligvis måtte kødmangerne vel stadig levere arbejdskraften og håndelaget. Hvad de havde til salg, var luksusvarer til festbrug; men der blev selvfølgelig også festet en del.

Vi møder kødmangerne som aktive forretningsmænd, der selv red ud »på landsbygden for at købe okser, køer, grise, får og fedesvin til deres embedes nytte«, og man forstår, at kødmangerboderne – skønt få – udgjorde et livligt kvarter i byen, hvor slagterne udråbte deres varer fra »vinduerne« – dvs. de åbne luger, for der var næppe tale om andet end telte og fjælleboder. De var ulækre. I Christian den 2's forordning om købstæderne fra 1521 afsløres det, at »blod og anden urenhed, som stank gør«, flød ud over gaden og ind i gårdene.

Engang i 1400-årene flyttede Københavns kødmangere deres boder bort fra Vimmelskaftet – byens strøg – og slog sig ned i en sidegade, der må have været mindre befærdet og mindre anset. Den skulle få navn efter dem: »Kødmanger- eller Købmagergade. Det var vel en forvisning – fremtvunget af borgernes afsky for slagterfagets mere realistiske sider. Og dermed havde kødmangerne endda ikke tømt ydmygelsens kalk til bunds. De måtte finde sig i fremvæksten af et proletariat af småhandlende kaldet *høkere* eller snarere *høkersker*, for kvinderne var i overtal.

En høker – eller *huger* – er en mand eller kvinde, der »hugger noget ud« – dvs. parterer store portioner i små. Disse folk, der selv tilhørte byens underklasse, levede af at opkøbe kød i større stykker, skære det ud og videresælge det til småfolk. Man forfulgte dem med loven i hånd, for loven var al detailhandel uvenligt stemt, eftersom detailhandel blev opfattet som mellemhandel, og mellemhandel burde undgås, fordi den var overflødig og fordyrede varerne. Men høkerne var kommet for at blive, fordi der – uanset hvad kødmangerne end havde at indvende – åbenbart var et behov for dem. Ringeagtet, af og til bortvist, i det lange løb alligevel tolereret sad høkersken ved sin skammel og skar lammekoteletter ud til sine kunder – for det meste dem med de små budgetter, der levede fra dag til dag. En stor del af høkerhandelen byggede i øvrigt ikke mindst på fjerkræ.



Fig. 38. De københavnske slagteres segl fra 1400-årene gengiver en okse og en slagterøkse.

Fjerkræ

Der må have været millioner af høns. Næppe en eneste mere detaljeret landgilde-angivelse fra 1400-årene undlader at inkludere et par høns eller fire blandt afgifterne, og affaldsbunkerne fra 1200- og 1300-årene vrimler med hønseknogler. I handelen gav man o. 1500 to penninge for en høne, hvilket må siges at være rimeligt – i hvert fald i betragtning af, at man gav én skilling for en snes æg. En høne kostede ikke mere end to-tre æg. En del af forklaringen ligger deri, at høns i ældre tid var dårligere æglæggere end de nu kendte racer. Deres produktion oversteg næppe en tre-fire snese om året. Desuden lod man dem formentlig udruge en langt større del af æggene, end man gør i dag. Hønsene færdedes givetvis temmelig frit, og de fandt sig vel afsides hyggekroge, hvor de kunne ruge uden at blive jaget af reden.

Under fadeburenes indhold nævnes kun få høns, og det må tages som udtryk for, at de ikke i større udstrækning blev inddraget i efterårets slagtninger, men fik lov til at overleve og gik det meste af vinteren inden døre. Da de fortsætter med at lægge æg uanset årstiden, har de både på den ene og den anden måde udgjort en fersk kostreserve i de mange måneder, hvor man ellers var henvist til de saltede og tørrede lagre.

Hanekyllinger blev kastreret og opfodret til *kapuner*, og man spærrede dem inde under den lange bænk i stuen, for at de kunne blive så meget desto federe. Ligesom studekød ansås for bedre end kokød, var de fede kapuner langt mere værdsat end høns. Under en rejse i Holsten i 1504 lod dronning Christina ni »haner« – det må være kapuner – anrette ved sit bord. De kostede 13 skilling og fire penninge – eller det samme som 78 høns!

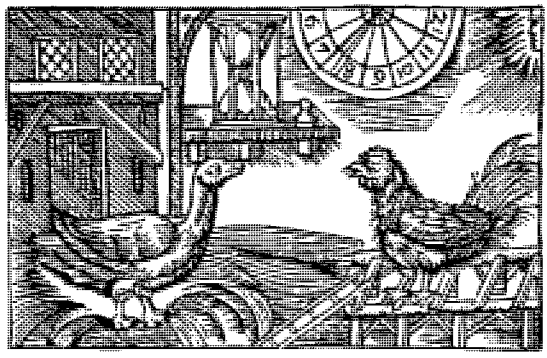

Fig. 39. En gås og en hane. Urskiven og sanduret symboliserer hanens galen om morgenen. Olaus Magnus.

Bevarede kogebøger fra o. 1300 beskæftiger sig ret indgående med hønsekød, der blev serveret under flere former – som stegte eller kogte høns eller »småt revet« og blandet med flæsk til en slags fars. Æggene spillede naturligvis også en stor rolle i madlavningen – både som tilsætning til andre retter og i skikkelse af æggekager; men man måtte spare på dem.

En *gås* kostede o. 1500 én skilling, hvilket var langt mere, end hvad man gav for en høne, og dog ikke nær så meget, som man ville ofre på en kapun. Af Skånske Lov fra o. 1200 fremgår, at gæssene gik ude i flokke – ligesom svinene – og at de var under opsyn. Deres store tid oprandt, når høsten var i hus, og man »opgav ævred« – dvs. åbnede hegnene omkring de dyrkede agre og lod dyrene æde tabte kerner. Herved blev gæssene særligt fede i september og oktober, og i modsætning til hønsene blev de næsten alle slagtet om efteråret. De fleste blev røget eller saltet ned til senere brug; men ellers fejrede man efterårsslagtningen med gåsesteg. Af fortegnelserne over anretningerne ved biskop Hans Brasks bord i Linköping o. 1520 ses, at biskoppen fik gås alle søndage i oktober og indtil St. Mortens dag den 11. november. Når det endnu er skik at fejre den gamle



Fig. 40. En påfugl. Skønt sjælden fandtes påfuglen dog i Danmark, og dens middelalderlige navn »på« indgår i et stednavn som Pårup. Olaus Magnus.

frankiske biskop med gåsesteg, har det altså næppe noget at gøre med Mortens vrede over gæssenes sladderagtighed, men skyldes et helt tilfældigt sammenfald mellem hans helgendag og middelalderens efterårsslagtninger.

Med høns og gæs er forrådet af tamt fjerkræ egentlig udtømt; men *påfuglen* bør dog nævnes – ikke fordi den havde nogen som helst praktisk betydning; men fordi den appellerede kolossalt til fantasien. Påfuglen, eller på'en som den egentlig hed på dansk, kan kun have eksisteret i ganske få eksemplarer på stormændenes gårde. Om dens kød er særligt velsmagende, er vel et åbent spørgsmål; men det siger sig selv, at det måtte anses for en vanvittig ekstravagance at slagte og servere denne fugl, og dog skete det. Den eneste tænkelige forklaring er, at man herved – oppe i det provinsielle Skandinavien – stræbte efter at komme på højde med den sydeuropæiske, dekadente luksus.

Biavl

»Hvis nogen forfølger sine bier, medens de sværmer, til en anden mands lund eller derinde finder bier, som ikke tilhører nogen ejer, kan han frit tage dem med sig, dog uden at skade lunden; men hvis han fælder et træ, som de har sat sig i, uden at have fået ejerens samtykke, skal han udrede tre mark i bod,« – skriver ærkebiskop Anders Sunesen i sin kommentar til Skånske Lov fra begyndelsen af 1200-årene, og han fortsætter med sin sædvanlige snusfornuftige sans for ret og rimelighed: »Billighedshensyn taler dog for, at skovens ejer giver sit samtykke, når halvdelen af bierne overdrages ham som ejendom«.

Det lyder voldsomt, at man ligefrem fældede et helt træ for at fange en bisværm; men det var ikke desto mindre en normal fremgangsmåde. Når de sværmende bier – følgende deres natur – søgte tilflugt i en hulhed i et træ, tilstoppede man flyvehullet, skar træet over lige nedenunder og lige ovenfor hulheden og transporterede den udsavede stamme hjem til bigården. Således fik man en *bistok*. Man fremstillede dog også bistokke kunstigt ved at udbore træstammer, og i slutningen af middelalderen anvendte man den siden så kendte kube bundet af halmløb.

Sandsynligvis var egentlig biavl ukendt i oldtiden, og man har ladet sig nøje med at indsamle honning fra de vilde biers bo; men i middelalderen blev biavlen et ikke uvigtigt led i landbruget – måske især fremmet af kirkens behov for voks til alterlys. Landskabslovene indeholder påfaldende mange bestemmelser; men de skyldes navnlig den risiko, der var forbundet med biernes overfald på mennesker og dyr. Om *honningen* siges der ikke meget; men eftersom den inden sukkerets gennembrud

sent i 1400-årene var det eneste effektive sødemiddel, man kendte, og eftersom middelalderens mennesker tydeligvis stræbte efter sødme, når de søgte velsmag, var honning af langt større værdi for madlavningen end i dag. Af honning bryggede man mjød, og med honning bagte man kager, men herom senere. I øvrigt var honning en vigtig eksportartikel, der blev forhandlet til høje priser. En tønde honning stod i tolv mark – mere end det dobbelte af en stud.

»Der er så mange fisk . . .«

I en fremstilling af den middelalderlige danske husholdning, kommer man ikke uden om *silden*, der fandtes i så store mængder og så mange steder i de indre farvande, at den ikke alene blev et led i befolkningens egen ernæring, men også dannede grundlaget for en indbringende eksport. Den store udenrigshandel med saltede sild er også årsagen til, at netop denne fisk opnåede så megen omtale – langt mere, end dens betydning for kostholdet i grunden berettigede den til.

Sild er ikke én, men mange slags fisk – en omfattende familie af arter, der har ændret sig gennem århundrederne. Såvel den store, fede islandske sild som den lille portugisiske sardin er – zoologisk set – sild.

Sild forlader det sted, hvor de klækkes, for at blive voksne og kønsmodne andre steder; men når det er sket, søger de tilbage til ynglepladsen, så næste generation får samme opvækstbetingelser. Under denne vandring finder de sammen i stimer, der let lader sig tage med net. Det fælles ynglested og den samme yngletid opretholder racerne. En hun, der kaster rogn i Østersøen om efteråret, vil aldrig kunne parre sig med en han, der gyder i Limfjorden om foråret. Men bundforhold kan ændres og havstrømme skifte, gamle ynglepladser blive utilgængelige og nye opstå, og derved ændres sildenes livsmønster – slægter uddør, og nye slægter opstår. Der findes i dag en snes racer i de danske farvande, og der fiskes stadig sild i Øresund, i Kattegat og omkring Bornholm, men ikke nødvendigvis den samme slags som i middelalderen.

Størst berømmelse knytter sig til silden i Øresund. Man ved ikke, hvornår stimerne af en eller anden naturgiven grund begyndte at presse sig ned igennem Sundet i september-oktober og blev stående over for den modgående strøm ud for Skanör; men det er sikkert, at det store fiskeri begyndte inden udgangen af 1100-årene, og at købmænd fra Lübeck allerede dengang aftog fangsterne.

»Der er så mange fisk, at bådene bliver siddende fast og knapt kan ros igennem. Man har ikke nødig at bruge garn, men kan ligefrem tage silden med hænderne,« skrev Saxo, og hans lübske kollega kronikøren Arnold bekræftede – i mere beherskede vendinger – forekomsten af dette silde-mirakel: »Rigdomme har de – dvs. danskerne – i overflod som følge af det fiskeri, de hvert år driver ved Skåne, hvor der kommer handelsmænd for hos de indfødte at opkøbe sild. Disse tilfalder dem gratis ved Guds rundhåndethed, men købmændene må give deres bedste ejendom, ja – undertiden ved skibbrud ofre livet for en billig vare«.

Sild i sådanne masser var ikke langt fra at være værdiløse for den lokale befolkning. Det var begrænset, hvor store mængder, de kunne nå at fortære i september og oktober, og til lufttørring egnede den fede sild sig dårligt, fordi den let gik i forrådnelse. Det var lübeckerne, der



Fig. 41. I Øresund stod sildene så tæt, at de kunne øses op, påstod man. Olaus Magnus.

sad inde med nøglen til udnyttelse af fiskerigdommen ved at føre Lüneburg-salt frem i så rigelige mængder, at Skanör fra et beskedent fiskerleje kunne udvikles til et center for fiskeindustri. I mere end trehundrede år blev Skanör hjemsted for Skånemarkedet – en international varemesse, der stod på sit højdepunkt mellem 1250 og 1350, og hvis lige man ikke siden har oplevet her i landet; men det begyndte med fiskeri, og da varemessen i 1400-årene atter sivede væk, var fiskeriet stadig tilbage og aftog vistnok ikke væsentligt i omfang før o. 1530.

Nogle udenlandske toldregnskaber fra 1300-årene kan give en forestilling om størrelsen af denne fiskeeksport. I årene 1368–69 var alene Lübecks andel ca. 36.000 tønder om året. Nu var og blev Lübeck giganten på Skanör; men lægger man tallene fra de mindre Østersø-stæder – Rostock, Wismar, Stralsund, Greifwald m.fl. – sammen, når man dog op på 62.000 tønder. Alene de tyske byer aftog altså godt og vel 100.000 tønder sild, og så mangler der stadig tal for Nordsø-byerne – især de nederlandske, der var rigt repræsenteret på markedet.

Det vides heller ikke, hvor stor en andel, danskerne selv hjemtog af Øresunds-silden. De erhvervede den på mange forskellige måder. Som Skånemarkedets herre havde kongen ret til *kongekøb* – dvs. indkøb til favørpris inden for visse grænser, og herudover fandtes der et indviklet system af afgifter og bøder – bl.a. den bestemmelse, at et væltet vognlæs uden videre tilfaldt kongen. En del danske godsejere – herremænd, bisper m.fl. – deltog i fiskeriet med egne »skuder«, og hertil havde fiskerne selv ret til at hjemtage begrænsede mængder.

Middelalderen igennem lykkedes det stort set regeringen at fastholde det princip, at selve fiskeriet skulle blive på danske hænder. Udlændinge måtte rense, salte og eksportere sild; men de skulle købe den først – på selve stranden, og den blev landet af danskere. I dag ville man sige, at den *løntunge ende* af erhvervet forblev i Danmark.

I efterårsmånederne trak Øresund folk til i titusindvis fra Skåne, Sjælland og Smålandene – i mindre grad også fra Fyn og Jylland. De dannede *bådelag* – seks mand pr. båd, og hver mand i laget kunne ved sæsonens slutning tage én tønde sild med hjem. Bådene var belagt med afgifter til lensmænd, bisper m.fl. – kaldet *bådesild* og *åresild*. O. 1370 var afgiften af én båd én tønde sild om året. Således blev Øresunds fiskerigdom distribueret til egne langt fra Sundet, og den blev modtaget med forventning.

Sandsynligvis var Skånesilden ikke i sig selv bedre end så megen anden sild; men takket være den magt, lübeckerne kunne udøve i kraft af deres antal, deres penge og deres Lüneburg-salt, lykkedes det dem at gennemtvinge brugen af ensartede tønder med et ensartet indhold, faste regler for rensning og saltning, streng efterkontrol, kvalitetsmærkning m.v. – altsammen forholdsregler, der gav høj standard og tillid til varen. Det smittede af på prisen. I

1490'erne gav man mellem 24 og 32 mark for en læst sild fra Limfjorden, men 64 mark – mellem to og tre gange så meget – for en læst Skånesild. Dronning Christina indkøbte i 1509 en fjerding – dvs. en kvart tønde – nysaltet Skånesild til den noble pris af fire mark, hvilket altså vil sige, at en hel tønde har kostet 16 mark det efterår – eller det samme som tre okser. Almindeligvis købte Christina ikke Skånesild, men klarede sig med sild fra andre fangstpladser, og det samme gjaldt formentlig rigets øvrige indbyggere. Skåne- eller Øresunds-silden var simpelthen blevet for dyr. Ligesom landboerne i 1930'rne brugte margarine, fordi »smørret skulle eksporteres«, således foretrak middelalderens danskere at sælge deres dyre sild til udlandet og spise den billige selv.

Og der var som sagt billigere sild – ligesom der var langt billigere fisk overhovedet, når man fjernede sig fra Øresund, hvor kapitalstærke udlændinge sloges om fisken og jobbede priserne op. I sin omtale af Jyllands herligheder undlod Saxo ikke at prise Limfjorden, »der er så rig på fisk, at folk dér på egnen lige så fuldt synes at have deres næring af fjorden som af jorden«. I århundreder foregik der et intenst fiskeri i Limfjorden med dens mange vige og sunde, men temmelig stilfærdigt. I 1307 erfa-



Fig. 42. Der blusses for ål ved nattetid og fisken tages med lystrer. Olaus Magnus.



Fig. 43. Om vinteren hugger man huller i isen og fisker i vågerne. Olaus Magnus.

res det tilfældigt, at der i Torslevdyb stod ålegårde tilhørende Bratskovgård i Vester Han herred, og i 1459 forlød det, at borgerne i Nykøbing Mors havde haft »fiskeri og salteri fra arilds tid« i fjorden. Klostre, domkapitler og herremænd sikrede sig bidder af fjordens bredder for at få andel i fiskeriet. Dengang lukkede Aggertangen helt af mod Vesterhavet, og medens fjordens vand var saltholdigt østpå, var der ferskvand i vest, hvilket betød, at Limfjordens bestand af fisk var meget broget. Foruden ål tog man aborre, hork, karusser, skaller, brasen, lampret, ørred, smelt og helt; men her – som i Øresund – var det silden, der skabte berømmelsen.

O. 1400 blev Limfjords-silden »opdaget«, og eksporten begyndte. I modsætning til Øresunds-silden var Limfjords-silden en vårsild, der gik ind i fjorden om foråret for at gyde. Det store fiskeri stod i Nibe Bredning, og i forbindelse med fiskeriet voksede der her – ligesom på Skanör – et større marked op. Hansekøbmændenes interesse for Limfjords-silden skyldtes, at den kunne sælges i forårsmånederne – lige på det tidspunkt, da fasten havde tømt lagrene af Skånesild; men det lykkedes dem aldrig at opnå samme magtstilling ved Limfjorden, som de havde på Skanör. Kong Hans var mand for at gøre sig til

enehersker over dette fiskeri – bl.a. ved at flytte fiskemarkedet til Ålborg, hvor det blev administreret af skiftende lensmænd. De varetog først og fremmest kongens interesser – ikke mindst til økonomisk fordel for kongen selv. Både han og dronning Christina sendte hvert år salt og tønder til Ålborg for at fylde egne fadebure. Men lensmanden i Ålborg havde trods alt ikke lübeckernes århundredgamle erfaring i at styre et sildemarked, og kvalitetskontrollen stod langtfra mål med den, der herskede ved Øresund. I 1450 klagede de livlandske byer over sløseri ved nedsaltningen, hvilket dog ikke synes at have hjulpet, for endnu i 1516 blev Ålborg-sildene kritiseret sønder og sammen – denne gang af kong Christian den 2. selv. Tønderne var ikke »lige føre og ikke ved ét mål, og tit og ofte er befundet, at samme sild er ikke godt købmandsskab, og derfor vrages i stæderne«. På det udenlandske marked stod Ålborg-silden sig bedst i Riga, Reval og Rusland – altså Østeuropa, og så lod den sig anvende på hjemmemarkedet, hvor man foretrak overkommelige priser frem for Skånesildens opreklamerede kvalitet.

Hvad der gælder for Limfjorden, gælder mange steder langs Danmarks vidtstrakte kyster. Fisket blev der altid, men kun til husbehov, indtil tyskerne »opdagede« pladserne og indledte opkøb. Irriteret over det lübske vælde på Skanör, udvandrede købmændene fra Greifswald, Stralsund og andre byer i 1300-årene. De søgte over på den anden side af Sundet og gav Dragør et opsving som fiskeplads og marked i direkte og nærgående konkurrence med Skanör. I 1400-årene var Bornholms nordkyst fra Hammeren til Svaneke hjemsted for et fiskeri, der især blev finansieret af de østlige Østersø-byer, og der opstod et mindre fiskemarked på Albuen – den smalle, krumme halvø, der som en mole lukker af for Nakskov fjord. Der blev fisket ved Ronneby i Blekinge, ved Hellevik – en plads nær Sölvesborg på grænsen til Skåne. Selv på en så forholdsvis lille ø som Møn kunne man ved 1540 tælle en halv snes fiskerlejer.

Heraf må man få det indtryk, at der navnlig blev fisket ved de sydlige kyster; men det skyldes kun, at de lå i bekvem afstand af de nordtyske byer og nød deres særlige bevågenhed. Der blev naturligvis også drevet fiskeri både i Kattegat og Nordsøen. Det ses bl.a. deraf, at affaldsbunkerne indeholder knogler af fisk, der ikke kan være taget i Østersøen – især forskellige former for torsk, og lejlighedsvis røber købstadlovene lidt om det kystnære fiskeri. Slesvigs borgere måtte fiske på hele Slien og en sømil udenfor. Flensborg havde i 1284 fiskeret på fjorden ud til Brunsnæs »med alle redskaber«, medens borgerne fra Kolding fiskede på Kolding fjord »med deres vader og garn«. Større bevægelsesfrihed havde århusianerne, der »fra gammel tid« fiskede i Lillebælt, Kalø Vig og andetsteds under den jyske kyst »efter torsk, makrel og anden fisk«. Borgerne i Randers fiskede på fjorden »og ud i havet til Boels sten« – dvs. tre fjerdingvej øst for indløbet til fjorden. Næstveds borgere fiskede ved Karrebæk, og i 1426 fik borgerne i Helsingør lov til at »bygge risboder omkring deres torskegarn ved stranden«.

Fiskeriet på det lave vand langs kysterne antog – i hvert fald i den senere middelalder – en yderst intensiv karakter, idet lodsejerne byggede *fiskegårde* – dvs. ruser, net og gitre, der var forankret med svære pæle. Her hobede den fangne fisk sig op, og med et mindstemål af arbejde kunne man med mellemrum tømme de fyldte garn og gårde. Drevet frem af konkurrence og begær efter mere, sneg disse anlæg sig længere og længere ud i fjordene, og i

1400-årene var de flere steder ikke alene til alvorlig hindring for sejladsen – lumske, delvis undersøiske rev, der flænsede bugen op på forbisejlende skibe; de var også i vejen for de fiskere, der arbejdede fra både, og hvis garn hang fast i det voksende virvar af spærringer. I 1472, da der blev udvist »stor skalkhed med ruser« i Limfjorden, bestemte Christian den 1.: »Hvo som fiske vil i Limfjorden, da skal det være for sit eget land i så måde, at han sætter fra landet og fyrre favne ud i dybet og tredive favne, hvor fjorden er smallest, så han ej forsætter gode mænds fri fiskeri eller og voddræt, og ingen skal sætte på række for hverandre«. Otte år senere blev det forbudt at spærre Slien med pæle og fiskegårde, og o. 1505 fik borgerne i Randers ligefrem tilladelse til at drage ud langs fjorden og rydde sejlrenden for »ruser og radgarn«. Herefterdags måtte lodsejerne ikke sætte ruser på større vanddybder end tre alen, og de fandt vel kun ringe trøst i det resignerede mundheld: »Man fanger ej store fisk på grundt vand«.

Vestkystfiskeriet er der først skriftlige belæg for i 1400-årenes slutning, nemlig toldregnskaber fra Gottorp, hvor det ses, at der blev ført store partier *hvilling* fra Ribe til Nordtyskland; men de bedste og mest fyldige oplysninger står dog i dronning Christinas hofregnskaber fra årene 1500–1520. Til hendes hof på Næsbyhoved ved Odense hjemførte man nemlig ikke bare sild fra Øresund og Limfjorden, men også mange slags fisk fra Ribe – samt fra Middelfart og Skagen.

Fra Middelfart var det *ål* – kun ål, oftest i hele og halve tønder ad gangen. Man gav ti mark tønden for friske ål, og heraf kan man slutte, at ål dengang – ligesom i dag – hørte til de dyre fisk. Lige så ensidige, men langt billigere, var leverancerne fra Skagen. De blev altid betalt med småbeløb, og fisken



Fig. 44. Vodfiskeri på lavt vand. Fiskeren vader ud med voddet og samler den fangne fisk i en kurv, han bærer ved siden. Olaus Magnus.

omtales bare som *flyndere* – en noget udflydende betegnelse, hvorunder man sammenfattede flere slags fladfisk – i hvert fald *rødspætter* og *skrubber*. »Fem skilling en skipper for fisk, han førte fra Skagen. Fire skilling for hundrede Skagensflyndere. Fire mark og elleve skilling for flyndere, jeg købte af en skagbo til min frues behov, hundrede for fire skilling«. Flyndere blev solgt i bundter for kun seks penninge – en halv skilling – bundtet, og der må have været et dusin i et bundt. Sandsynligvis var disse Skagensflyndere identiske med de i nyere tid kendte »tørre jyder« – fisk, der blev lufttørret på et hjeld. De hørte til de billigste fisk i handelen.

Anderledes varierede – og langt mere betydningsfulde – var dronningens indkøb i Ribe. Regnskaberne viser, at denne by var det vigtigste sted, hvor Nordsøens fisk blev indhandlet i Danmark – fra danskernes synspunkt måske nok så vigtigt som Skanör. Fangsterne blev vel nok for en del taget af byens egne borgere, der fiskede så langt sydpå som til Helgoland; men hovedparten af tilførslerne skyldtes uden tvivl befolkningen på Vadehavsøerne, der to-tre gange om året landede tørret og saltet fisk til forhandling på markedsdagene. Når Christinas kapellan Peder Griis og

hendes kansler Hans Reff – den sidste i sin egenskab af toldopkræver på Riber-marked – var i byen, foretog de altid store opkøb, og ellers havde hun en fast lokal leverandør i købmanden »Store Ivar«. Alene for året 1507 udviser regnskabet flere omfattende poster: »5.000 hvillinger udi Ribe, som kom til min frues gård udi Odense, fyrre mark. Syv rhinske gylden og tre mark gav jeg Store Ivar i Ribe for den hvilling, hr. Peder Griis havde taget af ham om St. Hans midsommer. Ti rhinske gylden gav jeg Store Ivar i Kolding den 6. oktober for fisk, Peder havde taget af ham osv.« Også Odense-købmanden Staffen Krure leverede Nordsøfisk – tørrede langer og kabliau – til Næsbyhoved.

De vigtigste fisk, man fik vestfra, var foruden *torsken* dens her nævnte store slægtning *kabliauen* og de små torske-fisk hvilling og *lange*. Hertil bør yderligere føjes *sej* og *kuller*. Flere af dem har man i nyere tid her i landet anset for uegnet til menneskeføde. Kulleren kan stadig afsættes i England; hvillingen derimod har man degraderet til minkfoder. I middelalderen spillede den imidlertid en overordentlig stor rolle i ernæringen – vistnok større end den meget omtalte sild. O. 1520 anslog man, at der til forplejning af én mand i ét år medgik bl.a. 150 tørrede hvillinger – knap en hvilling pr. fastedag. I fadeburet på Nykøbing Slot havde man i 1531 6.000 tørrede hvillinger osv. Som »hverdagsfisk« måtte hvillingen dog dele plads med kulleren. I en af Roskilde-bispens fadeburslister forekommer der ét tusinde tørrede og tolv tønder saltede kuller. Knoglefund fra Næsholm viser, at man her o. 1300 spiste kuller, der var langt større end dens nulevende artsfæller i Kattegat. Skønt torskefiskene ikke kunne måle sig med de tørrede flyndere i prisbillighed, kostede de i hvert fald heller ikke så meget som sildene. Medens en tønde torsk i 1511 var til at få for tre mark – en tønde saltet kabliau endda for kun to mark og seks skilling, kostede den lavt vurderede Limfjords-sild fire mark og fire skilling tønden, og Skånesilden vil vi slet ikke tale om.

Af fisk, der stadig forekommer i en normal husholdning, kan nævnes *hornfisk* og *stenbider*. Den sidste færdes i vore farvande kun nogle få måneder af året, og den omtales i middelalderen alene som en fersk fisk – altså en sæsonvare. *Tunen* nævnes ikke, men kendes fra nogle få knoglefund. *Støren*, der stadig kan ses som en kuriositet hos fiskehandleren, omtales to gange, nemlig i Jyske Lov fra 1241 og næsten trehundrede år senere i de privilegier, som Christian den 2. skænkede de hollandske indvandrere på Amager; den må have været sjælden også dengang. Hertil kommer imidlertid en række fisk, som ikke længere spises – i hvert fald sjældent forekommer i handelen: *rokke, kulmule, ålekvabbe* og *lampret*. Kulmulen fik allerede i middelalderen sit nu kendte navn takket være dens sorte gab, medens lampretten – en lille snyltefisk, hvis øje, næsebor og syv gællespalter er samlet omkring munden – gik under den misvisende betegnelse *negenøje* eller ni-øje.

Blandt alle fiskeprodukter må en enkelt nævnes særskilt, nemlig *sund og mave* – dvs. fiskeblærer. De blev pakket i tønder og solgt for sig. Efter regnskaber og fadebursfortegnelser at dømme, købte man selv i store husholdninger kun enkelte tønder sund og mave. Heraf kogte man gelatine eller husblas. Den ægte husblas – afkog af svømmeblæren hos *husen*, en art stør – omtales først i periodens slutning; men i hvert fald siden begyndelsen af 1300-årene – om ikke før – forstod man i Danmark at fremstille gelé af fiskeindvolde.

Det er bekendt, at skaldyrene *blåmus-*

ling og *østers* udgjorde en væsentlig del af kosten i Ertebølletid. I middelalderen brød man sig næppe synderligt om muslinger; men skaller af østers er fundet i affald – endda langt inde i land, hvilket ikke alene viser, at de blev spist, men også var efterspurgt. Derimod er der ingen som helst vidnesbyrd om, at man spiste krabbe og hummer. Forklaringen er muligvis, at en gammeljødisk afsmag for ådselædere og mangeføddede dyr, der anses for urene, har sneget sig ind med Kristendommen; men det afholdt nu ikke mellemeuropæerne fra at spise flodkrebs, og dronning Christina vides i hvert fald én gang at have fået *rejer*.

Ud over de her opregnede salt- og brakvandsfisk kendte og spiste man givetvis flere. Undertiden nævnes *småfisk* – en endnu mere uigennemskuelig betegnelse end flyndere, og da fiskeknogler bevares dårligt i jorden – især de finere knogler – kan heller ikke det arkæologiske materiale anses for fuldstændigt.

Det store fiskeri stod på fra marts til oktober, og det var også i disse måneder, fadeburene blev fyldt op; men hvor det var vanskeligt – i hvert fald forbundet med store omkostninger – at erhverve frisk kød fra slutningen af november og til ud på foråret, fortsatte fiskeriet vinteren igennem, omend naturligvis i neddæmpet takt, og kun for så vidt klimaet tillod det. I 1445 blev borgere fra Vordingborg, der lå på sildefiskeri om vinteren, fritaget for at betale told af fangsterne – sikkert med det formål at billiggøre fisken i de knappe måneder. Dronning Christina indkøbte friske Lillebælt-ål i januar og frisk torsk i februar, og Roskildebispens regnskabsfører købte friskfanget kuller i december 1520. Disse forsyninger kunne strække fadebursbeholdningerne og navnlig live op på dem, men slet ikke erstatte dem.

Ferskvandsfisk

Sammenlignet med det rige udvalg og de store mængder af fisk, som havene kunne levere, var de ferske vandes bidrag til ernæringen dengang som nu temmelig beskedent, men dog større end i dag, hvor forureningen, vandindvindingen og Hedeselskabet har forringet livsbetingelserne i søer og åer. Arterne var få – til gengæld for de flestes vedkommende eftertragtede.

Næppe i nogen sø eller noget vandløb – det være sig nok så lille – undgik fiskene at blive efterstræbt. I den østskånske flække Vä fik borgerne i 1268 tilstået »frit fiskeri i Helgeå, som de plejede at have tilforn . . .,« og i 1505 fik de yderligere af kong Hans ret til at »nyde, bruge og beholde« seks *åledrætter* ved Vidsköfle i Gärds herred. Erik af Pommern »undte vore elskede borgere i Halmstad frit fiskeri i den å, som nær vor forskrevne Halmstad løber, ligervis som de andre gode mænd deri fisker«. Roskildebispens jordebog fra o. 1370 opremser en lang række sjællandske søer, der betegnes som »godt fiskevand« – navnlig i egnen mellem Roskilde og Ringsted. Ved Jystrup nævnes Bysø, Grundsø, Hørsø, Langsø, Hvidsø, Jomfrusø, Grimmesø, Avnsø, Hjortsø og Mindre Langsø foruden to søer med de besynderlige navne Pyt og Lærk og »fire små søer, som de ikke har noget navn på«. Af dronning Christinas regnskaber fremgår, at der blev sendt fisk til Københavns Slot fra Hjortholm ved Furesøen og fra Esrom sø. Jyllands store åer var alle hjemsted for et intensivt fiskeri, og ikke mindst Skern å var kendt for sit store laksefiskeri, »som af arilds tid har ligget, tilhørt og fulgt højlovlige konger udi Danmark«. Fiskeriet blev forvaltet fra Lundenæs Slot ved Varde, og da Peder Ebbesen i 1529 overtog lenet som pantelen og



Fig. 45. Geddefiskeri i en indsø. Gedden hørte som de andre ferskvandsfisk til de mest efterspurgte og yndede fiskespiser. Olaus Magnus.

derfor i princippet afgiftsfrit, forpligtede han sig dog til »årligt at give deraf tyve gode spegelaks vel tørret med ved og én tønde god saltet laks«.

Fiskeriet i åer og søer byggede vistnok i endnu højere grad end kystfiskeriet på brugen af fiskegårde – et forhold, der var egnet til at volde megen, bitter og ikke mindst langvarig nabostrid. Skånske Lov fastslog, at dersom man kun ejede den ene bred af et vandløb, måtte man ikke bygge sin fiskegård længere ud end til midt i strømmen; men dermed havde man omtrent også givet den lykkelige indehaver af *begge* bredder ret til at spærre åen helt, eller som sognebønderne i Skals i Himmerland udtrykte sig, da de i 1474 blev afæsket en erklæring om Viborg-kannikernes fiskegård i Skals å: »Den har været bygget til begge lande (bredder) i tredive år eller mere, og har der ikke været fri bæk eller strømgang hverken på den ene side eller den anden«. I 1303 blev det fastslået, at den laksegård, der tilhørte den lille skånske købstad Luntertun, skulle holdes åben om foråret, »så en tønde kunne flyde igennem, så fiskene kunne gå op ad åen«. I 1519 var det galt med ærkebispens laksegård ved Åhus, idet den var »bygget mellem begge bredder, så ingen stor fisk kunne opkomme ad samme å, men kun små fisk, og kærede den menige mand derpå, at bør alle kongens åer være fri og ikke tillukkede længere end til midtstrøms«.

Medens alle vel kunne indse det fornuftige i, at vandløbene blev holdt åbne, så fiskene kunne gå op ad strømmen, herskede der delte meninger om, hvor effektive spærringerne burde være, når fiskene søgte mod havet igen. De små lodsejere var afhængige af, at passagen var nogenlunde fri; medens de store hensynsløst kæmmede åerne for fisk. Noget i den retning indtraf ved Skern å, for på Bølling herreds snapsting Hellig tre Kongers dag 1487 mødte tre vrede bønder, nemlig »Christiern Pedersen i Sønderskov, Knud i Kodbøl og Juel i Albæk. De gav kære på den fiskegård, som hr. Anders Friis har ladet bygge, og sagde, at de ej kunne besidde deres gårde og ej udrede deres skyld til Lundenæs, som de nu giver, om den fiskegård blev ved magt, thi han er dem storligen til trængsel, og sagde deres gårde op for forskrevne fiskegårds skyld, thi al deres bjergning er på åen og af fiskeriet«.

Også sejladsen på åerne kunne forulempes af fiskegårde. Dette var ikke mindst et stort problem på Gudenåen, hvor kongen – nærmest med trusler – måtte holde sejlrenden åben, så pramfarten ikke gik i stå, og da Christian den 2. flyttede befolkningen fra Luntertun til den nye købstad Ängelholm og til erstatning for den gamle laksegård gav dem tilladelse til at opstille en ny »vesten ved deres by«, tog han samtidigt det forbehold, at åen fremdeles skulle være farbar.

Mulighederne for fiskeri blev forøget ved opstemninger – ofte i forbindelse med vandmøller. I Kimmerlev sydvest for Roskilde nævnes o. 1370 »to pladser, der er velegnede til vandmøller og ålefiskeri«. Ved Jonstrup ved Esrom sø var der »en

vandmølle og godt fiskevand«, og i 1420 forlyder det i et tingsvidne fra Himmerland, at »den mølle, som har ligget i Gedsted å (Lerkenfeld å), og møllested med al hendes tilliggende, som er fiskegårde og fiskevand«, havde tilhørt hovedgården Elkær i hundrede år. Men også det egentlige *dambrug* var kendt. I 1475 omtales en *fiskepark* i Roskilde – et større, sammenhængende system af kunstige damme, og et tilsvarende anlæg fandtes ved St. Pederskloster ved Næstved, hvor to af dammene – Store Park og Kjærs Park – endnu er bevaret. Sandsynligvis havde den *fiskemester,* der omtales i Christoffer af Bayerns regnskaber, opsyn med fiskedammene under Københavns Slot.

De mest eftertragtede ferskvandsfisk var *gedder* og *laks,* der hørte til de dyreste fødevarer overhovedet. I 1504 gav dronning Christina en halv mark for en enkelt gedde. En »lille laks« kostede fire skilling, en pæn laks syv skilling, og i 1508 gav hun tre mark for en »stor laks«. Hun kunne have købt en ko for de samme penge; men selv denne rekord blev slået med to laks til seks mark og seks skilling, »som jeg fik af Rasmus Pedersen i Randers«.

Aborrer, der o. 1200 hørte til Æbelholt-abbeden Vilhelms daglige kost, indgik også i Christinas husholdning, og man spiste *karper, sandart, karusser, ørred* og *brasen* – formentlig også *suder* og *skaller,* som ingen vil vide af i dag på grund af de mange ben. *Krebsene* derimod fik lov til at være i fred. Ganske vist købte dronning Christina i 1504 for fem skilling krebs; men det var i Lübeck.

Fiskebænk og fiskebløder – handel med fisk

Man skulle egentlig tro, at danskernes behov for fisk måtte være endog rigeligt dækket med deres egne store fangster, hvoraf der til stadighed var et betydeligt overskud til eksport; men det er åbenbart en gammel sandhed, at fremmed mad smager bedst, for man importerede også fisk – endda i ret store mængder, nemlig *bergfisk.*

Samtidigt med, at de tyske købmænd i 1200-årene erobrede sildefangsten i Øresund med deres Lüneburg-salt, skød de også forposterne i deres handels-imperium frem til de nordatlantiske kyster. Som leverandører af korn til det kornfattige Norge – og til Island – gjorde de sig uundværlige, og hansekontoret – kaldet Tyskebryggen – i Bergen blev deres højborg. Herfra vandt de herredømmet over Nordeuropas største saltvandsfiskeri, nemlig fangsten af torsk og *helleflynder* på det åbne hav ud for Lofoten. Den lokale fiskerbefolkning tørrede fisken – saltning spillede kun en underordnet rolle – og afsatte den på Tyskebryggen til videre forhandling. Torsken var skåret op og bredt ud, så den kun hang sammen ved rygraden. Denne flækkede torsk var den egentlige »bergfisk« – fisk fra Bergen – og den blev ligefrem bomærke for det lübske Bergensfarer-lav (fig. 47). Men det var dog de kæmpemæssige – indtil to meter lange – helleflyndere, der leverede de mest efterspurgte varer, nemlig *rav* og *rækling.* På helleflynderen samler fedtet sig navnlig der, hvor finnerne sidder, hvorfor finnerne blev skåret fra med lidt vedhængende kød. Det var »rav«. Det mere tørre

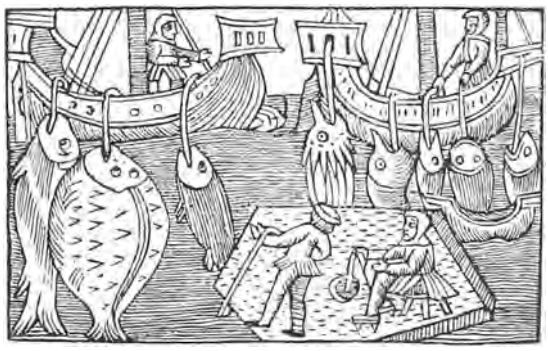

Fig. 46. Fiskeri ved Lofoten. Til venstre ses en helleflynder – måske lidt overdrevet, men ikke meget. Olaus Magnus.

kød blev skåret i strimler og solgt som »rækling«. Det var selvskreven fastemad, og helleflynderen bar ligefrem navn herefter – en »hellig flynder«.

Ligesom Øresunds-silden var bergfisken bestemt for eksport, og såvel kvaliteten som prisen var herefter. Bergfisk blev endda brugt som fyrstelige gaver. Ved sin modtagelse hos paven i 1474 skænkede Christian den 1. Sixtus den 4. et parti bergfisk, og i 1521 modtog dronning Christina som en opmærksomhed fra ærkebispen af Trondhjem en tønde bergfisk og en tønde rav. Ved Christian den 2's taffel var bergfisk en stående ret, og den forekom hyppigt hos biskop Hans Brask i Linköping. Det var ikke nogen lille triumf for københavnerne, at deres skibe under byens belejring i efteråret 1523 formåede at bryde den lübske blokade og kapre »fire svære holke lastet med bergfisk«, som var på vej ned gennem Sundet med en helt anden adresse.

Mange husholdninger var – i hvert fald delvis – selvforsynende med fisk; men det vældige forbrug, som fasten pålagde alle, kunne dog kun de færreste dække med egne fangster. Derfor var der også en livlig *indenlandsk* handel med fisk – både en gros og en detail, både med frisk, saltet og tørret fisk. Medens de senmiddelalderlige købstadlove er meget strikse, når de regulerer handelen med landmændenes og købstædernes egne produkter, er de forbavsende fåmælte og liberale, hvad angår handel med frisk fisk – sikkert på grund af dens letfordærvelighed. Den skulle fordeles i hast og smuttede derfor gennem alle formaliteter.

Fiskerne bragte selv deres varer til købstæderne, hvad enten det var deres hjembyer eller ikke. Når man i dronning Christinas regnskaber møder skagboer, er det fiskere fra Skagen, der solgte fangsten i Odense. Principielt hørte fisk som al anden »ædende vare« til på torvet – nærmere bestemt på *fiskebænken;* men det så man igennem fingre med og tillod også handel direkte fra bådene. I 1449 forlyder det i Ålborg, »at den sild, som om fasten kommer, skal ligge ved broen til klokken slår



Fig. 47. I de lübske Bergens-fareres våben indgik billedet af en opskåret og tørret torsk – en bergfisk. Teglrelief på Nationalmuseet.



Fig. 48. En tysk fiskehandler i 1400-årene. Han har lagt varerne frem på »fiskebænken«; til højre tønder med saltet fisk – måske Skånesild. Miniature i Rosgartenmuseum, Konstanz.

tolv middag for almindeligt køb til almuens behov«.

Inde i land blev den friske fisk afsat ved *omløbshandel* – en form for handel, der ellers blev bekæmpet med næb og klør, fordi den antoges at skade byernes faste handlende. På Skånemarkedet kom folk i 1300-årene med kærrer for at opkøbe småpartier af frisk sild, som de siden drog om og falbød inde i land. Man købte fisk »på gaden« i Roskilde o. 1520, og o. 1470 kom fiskehandlerne til Ringsted både til fods og til hest. De fik besked om at føre fisken direkte »til fiskebænken for menige folk«, og ikke gå om og sælge ved dørene »eller til deres venner«. Så få sporene af denne omløbshandel er, nikker man dog genkendende til træk, der har præget livet på land og i by endnu i dette århundrede – fiskeren med trillebør og bismervægt; skovserkonen, der indfinder sig i køkkenet og renser fisk på familiens ugentlige »fiskedag«.

Frisk fisk forhandlede fiskerne altså selv. Den saltede og tørrede fisk – det være sig Limfjordssild, Vesterhavstorsk, rav og rækling – var en købmandsvare. Der var således kneben plads for fremkomsten af specialforretninger for fisk, og i moderne forstand eksisterede de knap nok i middelalderen; men de var på vej. Oprindelsen til dette erhverv lå i *fiskeblødningen* – et simpelt håndværk, der bestod i opblødning af tørret fisk og udvanding af den saltede. Faget havde vel sin berettigelse, men måtte

sikkert dele skæbne med høker-erhvervet. Købstædernes øvrighed, hvilket vil sige købmændene, så skævt til disse småhandlende, der efter datidens opfattelse fordyrede varerne. På den anden side – de formidlede en detailhandel, som købmændene næppe gad tage sig af, og da de langt om længe – i 1540 – opnåede tilladelse til at oprette deres første lav i Malmö, fik de magistratens ord for, at »ingen borger, som selv fisk henter og fører ham over sø og sand og må sælge på vor bys torv, skal udhugge nogen fisk i stykketal, men skal sælge kun udi hele fisk, store og små, undtagen rette fiskebløder«.

Ved middelalderens slutning kunne man altså erhverve fisk på mange måder – fiske den selv, købe den friskfanget i havnen, på gaden, på torvets fiskebænk eller ved den omrejsende kræmmers vogn, få den saltet eller tørret i hele bundter hos købmændene eller en tilrejsende fisker og endelig: få den opblødt og udskåret hos fiskebløderen – frisk eller saltet, som man havde behov for. Mulighederne var mange og efterspørgselen stor – langt større end i dag. Skønt Danmarks befolkning siden er vokset til det mange-dobbelte, er vort samlede forbrug af fisk mindre, end det var i middelalderen. Og så blev disse kolossale fiskemængder endda taget på lave, kystnære farvande og med redskaber, der var langt mindre effektive end vod og trawl. Hvilket burde vække til eftertanke.



Fig. 49. En nordisk fiskehandel. De tørrede fisk er bundtet i knipper, de saltede står i tønder. Olaus Magnus.

Vildt

I meget primitive samfund som det danske i tidlig stenalder var jagt – enten jagt alene eller suppleret med fiskeri og indsamling – af helt afgørende betydning for ernæringen; men det er en almindelig erfaring, at selv en nok så rig vildtbestand kun kan føde en meget lille befolkning. I de sidste årtusinder af oldtiden var jagten efter sparsomme knoglefund at dømme stærkt begrænset, og i middelalderen, da Danmark vel havde mellem en halv og en hel million indbyggere, kunne vildtet i bedste fald kun være et tilskud til kosten.

I Mellemeuropa skånede man tidligt vildtet ved at gøre jagt til et privilegium for overklassen – en ridderlig sport, det var borgere og bønder forment at deltage i. Denne udvikling fandt også vej til Danmark, men på et sent tidspunkt. Landskabslovene, der blev nedskrevet mellem 1150 og 1250, indeholder ikke én bestemmelse herom, hvilket må tages som et udtryk for, at jagten endnu ikke gav anledning til større konflikter; men i 1400-årene nedfældede man strenge regler – for Lollands vedkommende i 1446: »Og skal ingen mand i Lolland jage efter ræve, og skal især ingen bonde eller vorned bruge nogen jagt enten med haregarn, med hund eller med armbrøst i bladen og bærsen eller udi slig nogenhånde jagt«. »Bladen« betyder »at blade en buk«, dvs. at udstøde den lyd, hvormed råen søger at kalde bukken til sig. Hvad »bærsen« betyder er uvist – måske at jage dyrene ind i en indhegning, måske at



Fig. 50. Jagtscene fra o. 1400, kalkmaleri i Bregninge kirke, Skippinge herred, Vestsjælland. Jægeren blæser i sit horn og hidser hunden mod hjorten, der nedlægges med armbrøst. NM fot.

snige sig ind på byttet. I 1499 møder man på Bornholm den bestemmelse, at bøndernes hunde skulle have det ene forben skåret over og dermed gøres halte, så de ikke kunne løbe vildtet op.

I hele den ældre middelalder – lader det til – har bønderne dog drevet nogen jagt; men det større vildt tilkom fortrinsvis de store jordbesiddere, og det var også kun dem, der havde tid og råd til at udvikle det ceremoniel, som den ridderlige jagt med heste og hunde fordrede – for slet ikke at tale om den raffinerede høge- og falkejagt.

Og svar, at jeg red mig i rosenlund
at tæmme min hest og jage min hund,

siger hr. Olaf i den bekendte elverskudsvise, og i en anden vise fortælles, at herrerne drog ud »med hund og høg på hænde«. Fra Valdemar Sejrs tid forlyder det, at den berømte Viborg-bisp Gunner ikke tillod, at nogen holdt jagthunde og falke i hans gård; men senmiddelalderens gejstlige overklasse stod ikke tilbage for den verdslige, når det gjaldt jagt. I 1521 lagde Christian den 2. loft over bispernes og priorernes sportslige udfoldelser: »Og skulle de – bisperne – ej have flere hunde udi nogen måde at jage dyr med end to par mynder og to kobler støvere«. Priorerne fra »herreklostrene« fik tilstået halvt så meget – ét par mynder og ét kobbel støvere.

De unge adelsmænd blev tidligt opøvet i jagt, men mest som *hundedrenge* – en ikke altid lige munter beskæftigelse. Som ældre mand tænkte rigsmarsken Tyge Krabbe – født 1474 – tilbage på de år, da han passede hunde for kong Hans og »tilbragte mangen fandens dag med dem udi kær og moser«. Morskaben var også til at overse for de bønder, der kom for skade at skulle lægge mark til et eller flere glade – og sikkert stærkt berusede – jagtselskaber, som det hændte i Engelst på Fur i 1532:

Ærlig og velbyrdig mand Hans van Wisch selv tredje og ærlig og velbyrdig svend Ivar Krabbe og hans svend var her at jage lørdag sidst forleden, og de sparede ej fattige folks korn, men red og rendte her og der omkring i deres korn med heste og hunde frem og tilbage, på tværs og langs, og især i Jens Lauritsens, Anders Mortensens, Christen Pedersens og Gravers Krabbes korn på Engelst mark, deslige i Morten Mikkelsens, Peder Andersens, Mikkel Lauritsens og Villads Lauritsens korn på den nordre mark, og så omkring i Jep Mortensens roetoft og deslige i Gravers Nielsens korn, og på det sidste i Poul Gris' korn på den søndre mark med andre fattige mænd, som de gjorde forfang, overvold og skade

på deres korn, ej sparende det mere end andre jorde, de red på.

Desuden klagede bønderne over, at Ivar Krabbes hunde ihjelbed fårene eller jog dem ud i vandet, så de druknede. Nuvel – den slags jagt var selvsagt ulovlig, og der afgik en klageskrivelse til Ivar Krabbes fader med en skarp fordømmelse af sønnens »ukristelige« opførsel.

Ligesom en konge var rigets første ridder, formodedes han at være dets første jæger. Allerede i Valdemarstiden blev kongejagten sat i system. Der blev oprettet vildtbaner – kaldet »parker«, og hvis Erik Klipping og hans søn Christoffer den 2. ikke udmærkede sig ved andet, så søgte de i hvert fald at leve op til deres fædres jagt. Om dem begge forlyder det, at de »plagede klostrene med heste og hunde« – dvs. indkvartering af jagtselskaber. I højmiddelalderen udviste kongerne også aktiv interesse for vildtplejen ved at indføre *dådyret*. Det havde ganske vist levet her i landet i tidlig oldtid, men var forsvundet igen. De nye dådyr-flokke blev sat ud på ikke mindre end seksten øer, som alle opregnes i Kong Valdemars Jordebog – heriblandt Samsø, Endelave og Lyø. (Det var som bekendt på Lyø, Valdemar Sejr under en jagtudflugt blev kidnapped af grev Henrik af Schwerin.) På Næsholm er fundet spor efter disse dyrehaver, idet affaldsbunkerne indeholdt mange dådyr-knogler – forbavsende mange i betragtning af, at man på et andet kongeligt slot – Søborg i Nordsjælland – ikke har fremdraget en eneste. Dådyrene på Næsholm hidrører sikkert fra Orø i Isefjord – netop en af de øer, der var reservat for dådyr og ikke langt fra Næsholm. Om det så er kongen selv, der har



Fig. 51. Hundedreng med hunde. Kalkmaleri fra 1494 i Stege kirke på Møn. Maleren var formentlig noget utilregnelig; men hundene er morsomme. NM fot.

nedlagt dyrene, eller om han har undt sin høvedsmand fornøjelsen, er ikke godt at vide.

I modsætning til dådyret overlevede hjemlige stammer af *kronhjort* og *rå* siden oldtiden. Blandt de seks retter, som Christian den 2's hofsinder og jomfruer fik på bordet hver dag, var også saltet *vildtbrad* – dvs. dyresteg, og i jagtsæsonen hændte det, at to retter – saltet vildtbrad og en anden kødret – udgik til fordel for frisk vildtbrad. Således forholdt det sig åbenbart også på andre slotte. I hvert fald oprettede dronning Christina en kontrakt med sin lensmand på Tranekær, som måtte love ikke at »jage eller afslå nogle af vore dyr, adelvildt eller dåvildt, uden at vi det ham befalende vorder, men otte stykker dåvildt må han lade slå hvert år til fire tider, som er mod jul, fastelavn, påske og pinsedag til sit og slottets behov og ikke mere«. På Tranekær var vildt altså kun på bordet ved højtiderne.

Vildtbrad gav et vist tilskud til kosten ved herrernes bord, men ikke ret meget andet. På Pedersborg nord for Sorø, der i 1100-årene tilhørte medlemmer af Hvide-slægten – senere Sorø kloster – har man sammenlagt fundet 24 knogler af *adelvildtet* kronhjort og rå, men 1.375 af okser. Eller sagt i enklere tal: ét stk. vildt for hver 57 køer. Ved udgangen af middelalderen var vildt-mængden i hvert fald ikke forøget – snarere tværtimod. På slottet i Nykøbing Falster stod der i 1531 »fire tønder saltet vildtbrad« i fadeburet; men det var en dråbe i havet mod dets øvrige indhold – 127 fårekroppe, 800 sider flæsk, mere end 6.000 tørrede hvillinger osv.

Spiste man overhovedet vildt andre steder end i adelige kredse? I nogle få gildes- og lavsskråer fra 1400- og begyndelsen af 1500-årene omtales »vildtbrad« som en fast anretning ved festerne, men i Svendborg St. Annæ Gilde gøres der i 1444 en interessant tilføjelse, nemlig »vildtbrad *af får*«. Det skal vel nærmest forstås: får tilberedt som vildt. Og dog vides det, at der af og til var en hjort eller rå til salg på torvet. Der findes nemlig fra Christian den 2's hånd en forordning om, at den bonde, der med herremandens samtykke nedlagde et stykke vildt i hans »enemærke« – dvs. på privat grund uden for landsbyernes fælleseje – skulle drage til købstaden og sælge det dér. Forklaringen må være, at der fandtes et »sort marked« for krybskytter. Ved at give adgang til lovlig handel med kronvildt, håbede Christian vel at gøre krybskytteri mindre indbringende og dermed mindre tillokkende.

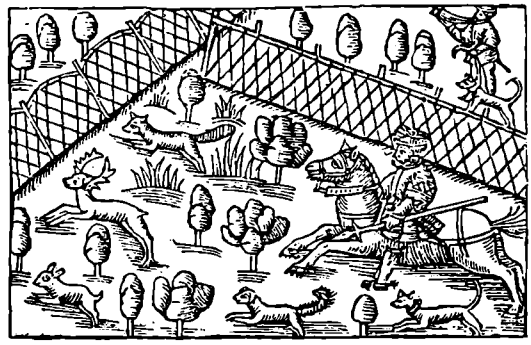

Fig. 52. Jægeren og hans hunde driver vildtet – forrest en hare og i midten en hjort – ind i en fælde. Han er bevæbnet med et spyd. Olaus Magnus.

Tilgangen af større vildt var altså yderst minimal, og det samme gjaldt *harerne*, der i vore dage hører til de hyppigste jagtdyr. Efter knoglefund at dømme forekom de sparsomt i middelalderen. De trives dårligt i et land, hvor de ikke har store, ubrudte sletter og marker omkring sig; datidens hegnede agre og delvis tilgroede overdrev passede dem ikke. Det var påkrævet at skåne bestanden, og Christian den 2. greb personligt ind, da han erfarede at Odense-bispens official – dvs. foged – i Assens »strippede om med sine hunde på alle mar-

ker deromkring og tager alle de harer, der findes«. Lensmanden på Hagenskov fik ordre til at meddele officialen, at han skulle »lade sligt stripperi fare; og vil han ikke siden lade det være, skal du tage hundene fra hans dreng og give ham hug, hvor du kan træffe ham«.

Af vildsvin må der antages at have været en del; men de nævnes overhovedet ikke i 1400-årene. Det *kan* hænge sammen med, at bestanden har været stærkt udtyndet – måske næsten udryddet.

Der var – som man ser – allerede inden udgangen af middelalderen tydelige tegn på, at vildtreserverne var ved at slippe op. I 1473 – i Christian den 1's regeringstid – kom det første, men langtfra det sidste påbud om, at vildtet skulle skånes i tre år, så bestanden kunne regenerere. Kong Hans, der selv yndede at drive jagt i de sydsjællandske skove, synes ikke at have bekymret sig synderligt om sagen; men sønnen Christian den 2., der foruden at være en lidenskabelig jæger også var personligt engageret i vildtplejen, sloges i sin korte regeringstid voldsomt med problemerne. Straks efter sin tronbestigelse forbød han al »stragejagt og halmjagt« – hvad der så ellers menes med det – i Jylland, og han fredede alle hjortekalve. To år senere blev det alle ikke-adelige i Jylland og Fyn forbudt at holde jagthunde, at skyde dyr og at opsætte fælder. Samme år gennemførte Christian totalfredning af alt vildt i ét år, og senere fulgte forbud mod »boye-jagt eller sætte-jagt«.



Fig. 53. En hval flænses og parteres. Miniature i islandsk håndskrift. Fot. Det arnamagnæanske Institut.

Under Christians onkel og efterfølger Frederik den 1. kom indgreb og forordninger i endnu tættere byger – sikkert et vidnesbyrd om, at situationen nu føltes meget kritisk. I 1527 indskærpede Frederik en vistnok ældre bestemmelse om *fredningstider*. Jagt på »stort vildt, besynderlig hjort og hind« måtte ikke finde sted »fra fjorten dage efter Sankt Hans midsommer (9. juli) og til Vor Frues dag Sejermere (8. september)«, og vildtet måtte kun nedlægges med armbrøst. »Os er til vidende vordet, at mange vore undersåtter, såvel gejstlige som verdslige, har fordristet dem derimod at gøre, hvilket os storligen forundrer, så at alt storvildt er dermed næsten ødelagt, hvilket vi udi sandhed forfaret haver så mange steder, som vi personligen har været udi jagt«.

Et år senere fulgte yderligere et påbud om overholdelse af fredningstiderne, »med mindre så sker, at nogen god mand har det behov til sin datters bryllup eller sin kones kirkegang, og da at skyde ét stykke vildt eller to og ej mere«. Disse bestemmelser var imidlertid stadig ikke skarpe nok til at stoppe rovdriften, så i 1532 fulgte et alar-

merende påbud til alle »biskopper, prælater, riddere med andre gode mænd og andre, som har jordegods udi Jylland« om totalfredning af alt adelvildt – hjort og rå – i tre år. For de lavere stænder blev forbuddet udstrakt til al fremtid: »Desligeste forbyder vi alle vore undersåtter, borgere og bønder, at de herefter ikke befatter dem heller med nogen jagt at slå, skyde eller tage enten hjorte eller hinde-kalve, rådyr eller harer udi nogen måde. Skal og heller ingen præster, borgere eller bønder holde mynder at bede harer med og dennem skyde under fyrre marks bøde«.

Således blev jagten i middelalderens sidste årtier endelig stadfæstet som et privilegium for overklassen – omend under stadige påmindelser om tilbageholdenhed; men fuglevildtet – *ænder, vildgæs, duer* og *agerhøns* – nærede man åbenbart ingen bekymring for, så på dette område var jagten stadig fri. Af disse arter er navnlig den sidste interessant, idet agerhøns aldrig er antruffet i fund fra oldtiden og tidligst er konstateret i affaldet på Pedersborg ved Sorø. Agerhønsene kan ikke være kommet til Sjælland af sig selv, for de vil ikke flyve over vand. Derfor må de – som dådyrene – være blevet indført som et kunstigt bidrag til vildtbestanden.

Det virker måske lidt søgt at omtale *vinbjergsneglene* blandt jagtdyrene – på den anden side kan man vel heller ikke henregne dem til tamdyrene. De har under alle omstændigheder det til fælles med dådyr og agerhøns, at de ikke hørte naturligt hjemme her i landet, men blev indført sydfra. Deres huse er fundet i ruinerne af Maribo kloster fra 1400-årene, og overlevende kolonier træffes ofte i nærheden af gamle klostre. Sandsynligvis blev de af munkene hjembragt fra det sydlige udland, hvor de siden romertiden gjaldt for at være delikate.



Fig. 54. En hval parteres. Der står tønder parat, men ellers læsses byttet på vogne som skildret i landskabslovene. Olaus Magnus.

I øvrigt havde vinbjergsneglene yderligere et fortrin, idet de hørte til de madvarer, der var tilladt i fastetiden, og hermed nærmer vi os – omend ad krogveje, der dog ikke virkede en middelalderlig tankegang fremmed – endnu en gruppe jagtdyr, der til forskel fra kronvildtet virkelig havde betydning i husholdningen, nemlig *hvaler* og *sæler*. Som havdyr faldt de efter datidens forestillinger ind under gruppen fisk, og som fisk var de tilladte fastespiser.

Den eneste hval, der normalt færdes i danske farvande, er *marsvinet*, som man endnu i mands minde har jaget i Lillebælt. Det var i nyere tid kun marsvinets tran, der interesserede – især til belysning, for kødet ansås for uspiseligt. Men i middelalderen må man have været mindre kræsen, for da spiste man faktisk marsvin. Dens knogler er fundet på Pedersborg og Næsholm, og dronning Christinas hofregnskaber melder om ganske regelmæssige leverancer af »fersk marsvineflæsk« til Næsbyhoved hvert år fra slutningen af januar til begyndelsen af marts: »Seks mark og to skilling gav jeg Erik Hansen i Middelfart for fire sider marsvineflæsk. To mark og to skilling gav jeg for et marsvin, min frues nåde fik af Jes Bein i Middelfart osv.«. I fadeburet på Abrahamstrup (Jægerspris) i Hornsher-

red opbevarede man i 1536 »fyrretyve sider marsvineflæsk« og på Dragsholm »to-ogtredive sider marsvineflæsk og to og en halv tønde marsvine-vildtbrad«.

Endnu i vore dage, da rovdrift har tyndet grusomt ud i bestanden af store barde- og tandhvaler, er det sket, at enkelte har forvildet sig ind i farvandene og er strandet uhjælpeligt på kysterne. En hverdagsbegivenhed har det aldrig været, og Peder Låle siger da også: »Der kommer ej hvert år hval til land«, men i middelalderen må disse strandinger nu have været forholdsvis almindelige, for ellers ville landskabslovene, der aldrig beskæftiger sig med ligegyldigheder, ikke have haft detaljerede bestemmelser herom. Strandede hvaler ansås for *vrag* eller herreløst gods, og da forstranden i Valdemarstiden blev betragtet som kongens, tilhørte alt vraggods ham. Netop i dette tilfælde gav loven finderen visse indrømmelser: »Dog skal den, som først finder en hval, før han tager noget deraf, sige det til ombudsmanden og for sin umage have en byrde, hvis han er til fods, en hestebyrde, hvis han er ridende, og et vognlæs, hvis han er kørende. Men kommer en mand til stede med et skib, skal han have en skibsladning, dog ikke større skib end et seksårers . . .«

Det ville være en overdrivelse at påstå, at hvalknogler ligefrem vrimler op af udgravningerne; men de findes – i temmelig store mængder endda, og de bekræfter, at den sporadiske, men til gengæld rigelige kødforsyning, virkelig forekom. I en hustomt i Aså i Vendsyssel fra 1300-årene stod ryghvirvlen af en stor hval, der var savet til og blev brugt som skammel. På Næsholm har man udgravet rester af den højarktiske hvidhval og af spækhuggeren og i Dragør levninger af kaskelotten. Også på Pedersborg har man fundet en knogle af en stor hval.

At dræbe og partere en hjælpeløs hval kan vel dårligt kaldes jagt. Til gengæld har man drevet egentlig jagt på sælerne. I den skriftlige overlevering omtales det kun en enkelt gang, nemlig i 1523, da den kongelige foged på Halsnæs forpligtede sig til at sende halvdelen af de sæler, han nedlagde på Hesselø, til Københavns Slot; men sælknogler findes så hyppigt i affaldslag, at man må antage, at jagten på dette dyr var ret almindelig. Det var dog ikke noget egentligt erhverv, som det var tilfældet længere nordpå i Skandinavien – i Norge og ved den botniske bugt. Her blev der nedlagt så mange sæler, at man ligefrem eksporterede *sælflæsk*.

I 1506 sendte lensmanden på Gotland Jens Holgersen Ulfstand forskellige varer til købmanden Hans Meissenheim i København, der kvitterede med et meget oplysende brev: »Jeg fik også på jeres vegne tre tønder sælflæsk, som jeg vil lade salte og gøre det bedste med«. Herefter følger et hjertesuk: »Havde jeg fået det flæsk nu i fasten, da ville jeg vel have solgt det for femten mark pr. tønde,« – underforstået: i februar-marts ville kunderne have givet hvad som helst for sælkød, så de kunne slippe for fisk. I april var fasten forbi, og ingen drømte om sælkød mere, men om friske påskelam.

Urtekram

Sproget er en kulturhistorisk kompostbunke, der år for år beriges med nye ord og begreber. Nogle går i glemme igen og smuldrer væk, medens andre af en eller anden grund balsameres. I oldtiden sagde nordboerne *mustarder;* men i middelalderen blev det fortrængt af *sennep* (latin: sinapis). Englænderne derimod siger sta-

dig *mustard*, ligesom de anvender ordet *loaf* for et brød – i virkeligheden det gamle *leve*.

På dansk har vi til gengæld stadig *pebersvend* – oprindelig betegnelsen for en hanseatisk købmandsagent, der bl.a. forhandlede peber. Han var forpligtet til at leve ugift – i det mindste så længe, han opholdt sig i udlandet. Heraf kom den betydningsglidning, der har givet glosen et nyt indhold. Pebersvenden kom rejsende med sit *kram* – egentlig et markedstelt, siden betegnelsen for varerne i teltet. Han var altså *kræmmer*, og når han solgte peber og andre krydderier var han *urtekræmmer*, for når man i middelalderen talte om *urter*, mente man ikke de hjemlige grøntsager, men peber, safran, anis, kanel m.v. Så når vi som børn blev sendt »til urtekræmmeren«, var det forvirrende nok købmanden, ikke grønthandleren, besøget gjaldt. (For resten står *købmanden* – i sig selv et middelalderligt udtryk – i en *kolonialhandel*, eftersom han forhandler kaffe, the, vanilje, tobak og andre varer fra *kolonierne;* men det skyldes dog en senere udvikling.)

Når de gamle nordboer ydede madvarer den højeste anerkendelse for velsmag, kaldte de dem *spidzeri* – svarende til vore *delikatesser*, og der var sjældent tale om egen avl. Spidzeri var kramvarer. På markederne i Ålborg fandt man ved 1400-årenes midte en række boder, hvor der blev forhandlet »spidzeri og kræmmeri« – nærmere bestemt: »Brød, løg, æbler, »pattiner« – (måske pastinakker) – og andet deslige«. Det siges ikke direkte; men efter al sandsynlighed var disse boder bemandet med tyske pebersvende, og uden al sammenligning var urtekrammet – de fremmede krydderier – det hedest attråede og mest kostbare af alt »spidzeri og kræmmeri«.



Fig. 55. Et apotek. I de to krukker på gulvet ses ubestemmelige urter – måske krydderurter, måske til urtemedicin, måske begge dele. Olaus Magnus.

I foråret 1328 begravede man i Uppsala den svenske lagmand – landstingspræsident – Birger Persson, og da han var en mand af megen anseelse, blev ligfærden fejret med et gravøl, de sent skulle glemme i Uppland. Hos købmanden Konrad af Arxö i Stockholm gjorde man omfattende indkøb af øl, vin og andre importerede varer – især krydderier: »Halvandet pund safran for 4½ mark penge, tolv pund kommen for ni øre penge, 2½ pund ingefær for 7½ øre penge, halvandet pund paradiskorn for tre mark penge, et pund kanel for en halv mark penge, seks pund peber for nitten øre penge, tre pund anis for to øre, tre pund galgant for ti øre«.

Det her anvendte pund er *skålpundet*, der vejede lidt mindre end det nyere danske pund på 500 g. Der blev følgelig indkøbt henved tredive kg fremmede krydderier til dette ene gæstebud, og så var det måske endda kun et supplement til gårdens egen beholdning. Det røber en udtalt forkærlighed for kraftigt krydret mad, og det var ikke noget specielt for Uppland i begyndelsen af 1300-årene. Det gælder hele det øvrige Sverige og Danmark med og, for så vidt det kan dokumenteres, hele middelalderen – i hvert fald efter ca. 1200.

Men man kom også til at betale for de

fremmede krydderier. De priser, der nævnes i forbindelse med Birger Perssons gravøl, er efter vore forestillinger himmelråbende høje, og krydderier var stadig lige kostbare o. 1500. Dronning Christina betalte da fire mark for et pund krydernelliker – eller det samme som for en hel okse – og ni mark for et pund safran. Sammenligningsvis var peber nærmest billig – halvanden mark pundet; men hun kunne have fået seks flåede lam eller halvanden tønde af det bedste danske øl for de samme halvanden mark.

Så kostbare varer måtte man omgås med forsigtighed. Udenlandske krydderier forekom aldrig i fadeburene, for man vovede ikke at lade let transportable og efterspurgte varer ligge i slet bevogtede rum. På de to norske slotte Båhus og Tønsberghus optegnede man ved 1300-årenes midte det bohave, der tilhørte kongeparret – Magnus Eriksson og dronning Blanka – personligt, herunder også beholdningen af krydderier: fyrre pund peber, fjorten pund kanel, fem pund ingefær, et halvt pund muskatblomme osv. Åbenbart var krydderierne under lås og slå i kongens og dronningens kammer uden for køkkenpersonalets rækkevidde. De blev – dag for dag – udleveret i afmålte portioner af kammersvendene. Fra 1504 findes der en belysende notits i dronning Christinas regnskaber. Dronningen var på rejse gennem Holsten, og da hun skulle spise, var kammersvendene endnu ikke nået frem med hendes medbragte krydderier, hvorfor hun til dette ene måltid måtte lade foretage et hastigt indkøb af »nelliker, ingefær og andet«.

Den høje pris har sin forklaring i umådeligt lange og besværlige transporter, mange omlastninger undervejs – fra skib til kameler, fra kameler til skibe igen, fra skibe til heste osv. – samt mange mellemhandleravancer. Nogle krydderier kom fra Middelhavslandene; men de vigtigste stammede næsten alle fra Malabarkysten i Forindien eller endog fra Molukkerne og Sundaøerne. Under den lange rejse mod vest og nord, gik de gennem hænderne på arabiske, italienske og tyske købmænd, og mellemstationerne var bl.a. Alexandria, Beirut, Antiochia, Venezia, Genova, Brügge, Hamburg og Lübeck.

Den middelalderlige krydderihandel er et af verdenshistoriens største og vigtigste kapitler, og det rummer både dramatik og vide geografiske og politiske perspektiver; men her må vi nøjes med at strejfe emnet. Krydderier vakte omtrent samme vanvittige begær som guld, og handelen hermed var både den hurtigste og mest risikable genvej til grænseløs rigdom og stor magt. Asiens handelsveje var ofte farlige at betræde. Erobrende folk – mongoler og tyrker – ville i det mindste have told af karavanerne. I Europa kivedes venezianerne med genoveserne, og handelen havde en tendens til at søge mod vest. Først gik den på hesteryg over alpepassene, siden op ad Rhone-floden gennem Champagne-egnen til Brügge, og til sidst slog portugiserne alle konkurrenter med adskillige hestelængder ved at omsejle Afrika og bringe krydderier til torvs i Antwerpen. Det er kort sagt forståeligt, at krydderierne kom op i fantastiske priser, før de nåede Stockholm eller København.

Hvornår nordboerne begyndte at få smag for de fremmede krydderier, vides ikke. Det kan godt være sket så tidligt som i de første århundreder efter Kristi fødsel, for den orientalske krydderihandel var i fuldt flor allerede dengang, og romerske købmænd handlede såvel på Indien som på Norden. Denne tidlige handel må dog under alle omstændigheder have været forsvindende lille, og det store gennembrud kan først være kommet med Hansestæder-



Fig. 56. Den rige mands måltid, kalkmaleri fra ca. 1500 i Everlöv kirke i Skåne. På bordet ses bl.a. vegger og skonrogger. ATA fot.

nes hastige fremvækst o. 1200. I hvert fald i slutningen af Valdemarstiden var behovet for krydderier stærkt udviklet. Kong Valdemars Jordebog anfører peber blandt de ydelser, kongen havde krav på under hans og hoffets rejser rundt i landet, og den lægekyndige Henrik Harpestreng – død 1244 – opremser i sin urtebog mere end en halv snes krydderurter, der kun kunne fremskaffes udefra.

Den voldsomme længsel efter stærkt krydret mad kan forekomme ejendommelig – måske endda vulgær, for det er i dag en trossætning, at krydderier knap nok må kunne smages – alene skal fremhæve madens egen velsmag. Men denne raffinerede holdning kan man kun tillade sig at have, når man altid spiser frisk mad – i værste fald let konserveret mad. De fleste steder og til de fleste tider har man måttet klare sig med fødevarer, der i det mindste var nogle dage – oftest måneder gamle. Vel kunne man få en sprællende frisk fisk i Korsør eller Århus; men det var sværere i Ringsted og Viborg, og hovedparten af al mad var tørret, røget og saltet og havde allerede mistet størstedelen af sin oprindelige smag. Desuden måtte fadeburene i længden give efter for mikrobernes sejge angreb. Selv det hårdest saltede smør blev harskt ud på foråret, og kødet – nå ja, vi har vel alle læst om søfolkene i forrige århundrede, der var under sejl op til fem-seks måneder ad gangen og fik en mere og mere udelikat proviant. Groft sagt var store dele af fadeburenes indhold, der meget vel kan sammenlignes med sejlskibenes forråd, mere eller mindre fordærvet eller havde i

det mindste en »tanke«. Man må derfor ikke uden videre sammenholde datidens krydderiforbrug med vort – snarere med indernes »curry« eller indonesernes »rijstafel«, der er affødt af vanskeligheder med at holde fødevarer friske i et varmt klima.

Man kunne godt tro, at de fik mere end nok af salt, og at det var saltsmagen, de søgte at kvæle med andre krydderier; men dette var næppe tilfældet. De synes faktisk at have kunnet lide salt. I det mindste hørte saltkarret med til den faste bordopdækning, så hvis fiskebløderen var kommet for skade at udvande den saltede sild med for megen nidkærhed, kunne det tabte stadig genoprettes ved bordet. Man var vel også så vant til salt, at man heller ikke kunne undvære det, når sommeren kom med ferske fødevarer. Selvfølgelig har man sat pris på variation i krydderierne; men det var sandsynligvis den næsten uundgåelige bismag af råddenskab, man først og fremmest søgte at maskere.

Når man ser bort fra salt, der altså ikke bare var et konserveringsmiddel, men også et krydderi, var *peber* – ligesom i dag – vigtigere end nogen andet. Der var dog den væsentlige forskel på dengang og nu, at hvor alle havde råd til salt, var peber en luksus, som de rige kunne tillade sig at bruge endog til daglig, de mindre velstillede alene ved festlige lejligheder, de dårligt stillede aldrig.

Hyppigt omtales *kobebe* – en art lang peber, der næppe kendes mere. Ellers brugte man *sort* og *hvid* peber, der begge kom fra Malabarkysten. I dag ved vi, at sort peber er den umodne frugt, hvis kød er vasket af, og hvis kerne har opnået sit runkne udseende ved tørring. Dette vidste man ikke i middelalderen; men fantasien arbejdede voldsomt med det fjerne og omtrent ukendte »Indieland«, og man opfandt en forklaring på de to sorter. I *Lucidarius* – en dansk bearbejdelse af et tysk værk fra 1100-årene – fortælles, at al peber i grunden er hvid; men når slangerne sniger sig ind mellem pebertræerne, sætter inderne ild på for at jage dem ud igen. Derfor svides en del peber sort.

Henrik Harpestreng tillagde peber kraftige medicinske virkninger. Det »fjernede gift fra hjertet og varmede maven, men skadede øjnene og forøgede hosten;« men det var næppe disse egenskaber, der gjorde peber til en af datidens mest omtalte varer. På Skånemarkedet blev der omsat store mængder – bl.a. af hansekøbmanden Johan Wittenborg, der i 1353 solgte peber for seks skilling pundet. I 1492 skulle de fremmede købmænd, der kom til København og opstillede boder på gaderne, hver give ét pund peber i stadeleje. Peber synes på det tidspunkt at have været en vare, der var omtrent lige så værdifast og håndterlig som rede penge. Når Næstved St. Pedersklooster udlejede vænger, kålgårde og andre mindre besiddelser, var forpagtningsafgiften ofte ét pund peber om året.

Kongen blandt krydderier var dog *safran* – i hvert fald hvad pris angik. For safran betalte man tre-fire gange så meget som for peber. Safran var tørrede grifler og støvfang af en krokus, der blev dyrket i Spanien, og den høje pris skyldes, at der til et enkelt pund medgik 300.000 til 400.000 blomster. Safran blev da også indkøbt i temmelig små partier; men omkostningerne var enorme. Ved Corfitz Rønnows bryllup på Københavns Slot i 1447 blev der kun brugt for seksten mark »ingefær, nelliker og andre krydderier«, men der blev givet 36 mark for fire pund safran. Hvor safran i dag nærmest anses for en kuriositet, indtog den i middelalderen en dominerende plads inden for den fornemme kogekunst.

Henrik Harpestreng anbefalede at spise

blødkogte æg med safran, da det rensede blodet og »gav en smuk lød«. Han var næppe upåvirket af, at safranen afgiver en kraftig gylden farve – så stærk, at selv ganske små mængder kan indfarve store mængder mad. Endnu i vore dage er det i Sverige skik at blande safran i dej til hvedebrød, der herved opnår en gylden kulør, og da safranen egentlig ikke har nogen påfaldende stærk smag, må man formode, at det snarere var dens »kosmetiske« virkning, man satte pris på.

Ingefær og den dermed beslægtede *galgant* delte andenpladsen efter peber som de mest efterspurgte orientalske krydderier. Begge planter blev høstet i det sydlige Asien, og deres rødder blev i Europa forhandlet i forskellige former – dels hele, dels stødt. Pulveriserede krydderier kaldtes i øvrigt *pudder*. Henrik Harpestreng omtaler dem begge og tillægger dem stor medicinsk betydning. Galgant skal således have ikke mindre end syv fremragende egenskaber – bl.a. som mundrensningsmiddel, og »hvis en mand holder den i munden under et samleje, mister han ikke sine kræfter.« Ingefær giver til gengæld god appetit. I regnskaber fra kong Hans' tid omtales flere varianter af ingefær – både *hvid* og *grøn* og *veneziansk grøn*.

I slægt med ingefær er også *gurkemeje*, der i middelalderen kaldtes *sedefer* eller *zedoar*. Henrik Harpestreng nævner den ganske kort, men regner den ikke for væsentlig, og den blev vistnok ikke anvendt ret meget. Gurkemejen har den gule farve fælles med safranen, men ejer ikke dennes farve-styrke. Det er muligt, at man nærmest betragtede gurkemeje som en slags »fattigmands-safran«, der i hvert fald gav maden lidt af det tilstræbte gule skær.

Botanisk set står *kardemommen* både ingefær og gurkemeje nær; men hvor man af de to sidstnævnte høstede roden, er det



Fig. 57. Den rige mands måltid, loftsmaleri fra 1494 i Södra Råda gamle kirke i Värmland. Det ses, at bordet står på simple bukke. ATA fot.

kardemommens *frø*, der bruges som krydderi. Den asiatiske kardemomme konkurrerede i middelalderen med en afrikansk slægtning – *aframomun melegvetta*, hvis frugter blev solgt som *paradiskorn*. Man krydrede med paradiskorn ved Birger Perssons gravøl i 1328, og de havde stadig afsætning et par århundreder senere; men da gjaldt efterspørgselen nu især den dobbelt så dyre kardemomme.

Nelliker – eller rettere: krydernelliker, for de har intet at gøre med den blomst, man ellers kalder nellike – er frugten af et træ, der vokser på Molukkerne. Smagen er som bekendt gennemtrængende, og det var især p. gr. af denne egenskab, at Henrik Harpestreng kunne anbefale nellike. Tygget med vin fjernede den dårlig ånde. Fra Molukkerne kom også *muskat* – dvs. muskatnødden, som er et frø, og frøkappen, der kaldes muskatblomme. Henrik Harpestreng mente, at muskat indtaget om morgenen kunne fjerne tømmermænd, og at muskatblomme blandet med vin styrkede »det elskende hjerte«. – (Skam få den,

der tænker ondt derom; men den sikkert udmærkede Roskilde-kannik var nu bemærkelsesværdigt godt orienteret om elskovsmidler.)

Føjes hertil yderligere *kanel* – den sødlige bark af det ceylonesiske kaneltræ, samt *anis, laurbærblade, spidskommen* og *kapers*, så er listen over middelalderens importerede krydderier komplet. Sammenholder man den med de tidligere omtalte hjemlige krydderurter, vil man opdage, at næsten alle krydderier, der bruges i dag, også kendtes dengang. Amerikas opdagelse skulle føje nogle få til; men ellers har udvalget været nogenlunde det samme i mere end 500 år.

Sukker og konfekt

Hvis man o. 1300 havde krydsforhørt en tysk købmand på Skånemarkedet om, hvilke krydderier, han kunne fremskaffe, ville han kunne kaste sig ud i en imponerende remse, og havde man så – til sidst – spurgt, om han også kunne bringe *sukker* til veje, ville han sikkert svare, at det kunne han vel; men han måtte først kende kundens kreditværdighed. Ellers var det for risikabelt at afgive bestilling.

Smagen af sukker lærte man i Europa først at kende o. år 1000, da araberne udplantede sukkerrør i Mellemøsten. Korsfarerne fortalte henført om dette mærkelige »græs«, som smagte sødt, når man bed i det. En del af høsten blev vel eksporteret til Europa, og der blev indkøbt fire pund – små to kg – til Birger Perssons begravelse; men det var også en vanvittig ekstravagance. Langt op i 1400-årene var sukker sjældnere end peber, og dog var dets rene søde smag længslernes yderste mål. Man foretrak humle-øl for porse-øl, fordi humlen var sødere end porsen, og man drak hellere mjød end øl, fordi mjøden var brygget på honning; men selv honningen ejede ikke sukkerets sødme. Den smag, middelalderens mennesker især søgte, fandt de i virkeligheden først ved periodens slutning.

O. 1470 indførte portugiserne sukkeravlen på Azorerne og Madeira, og dermed indledtes langt om længe et prisfald, der i løbet af et par slægtled bragte sukker inden for rækkevidde af en større kundekreds. I 1490 gav man seks lübske skilling for pundet. I 1504 var prisen nede på fire skilling og en snes år senere på kun to-tre skilling. I de samme år bredte sukkerforbruget sig fra hoffet ud til videre kredse af befolkningen. I 1511 indkøbte kong Hans tolv »toppe sukker« hos nogle skotske købmænd i København. (Sukkertoppen, der endnu i vor barndom plejede at dukke op i købmandens vindue, når syltningen stod for døren, var altså den form, hvorunder sukker blev bragt i handelen i middelalderen.) O. 1520 erfares det tilfældigt, at Christian den 2's lensmand Rasmus Clementsen og provsten i Vestervig i en forrygende brandert hærgede Holstebro midsommermarked, brød ind i husene og hældte sukker ud på gaden. På det tidspunkt var sukker altså en markedsvare selv i små købstæder.

Den øgede import af sukker førte også til et stigende forbrug af *konfekt*. Dette lækkeri havde allerede i højmiddelalderen stor udbredelse i mellemeuropæiske fyrstekredse, men omtales i Danmark først på et meget sent tidspunkt, nemlig i 1487, da kong Hans gjorde et indkøb hos apotekeren i København.

Konfekt er et latinsk ord, der betyder, at noget er »kommet eller bragt sammen«, og det er jo stadig en meget dækkende betegnelse for moderne konfekt, som mest er en sammenblanding af marcipan og lakrids; men den har nu ikke meget at gøre med middelalderens konfekt, der var sukker



Fig. 58. Den hellige nadver. Kalkmaleri fra 1437 i Tensta kirke i Uppland. Bordet er dækket med vegger og skonrogger. ATA fot.

blandet med krydderier og sydfrugter eller sukkerovertræk på f.eks. mandler. Det kan næppe afgøres, om *mandel-konfekt* var sukkerglaserede mandler eller marcipan, men *ingefær-konfekt*, *anis-konfekt* og *kanel-konfekt* må være en slags bolsjer.

Konfekt var datidens eneste form for slik – chokoladen havde man endnu til gode – og den blev altså fremstillet på apotekerne, hvor man allerede forhandlede krydderier en detail. Når apoteker-erhvervet fik en hastig opblomstring her i landet o. 1500, kan man få en mistanke om, at det snarere skyldtes prisfaldet på sukker og efterspørgselen på søde sager end behovet for medicin. Helt ned i 1800-årene forhandlede apotekerne slik, og krydderier fører de stadig.

Konfekten indgik formentlig i større festmåltider som en slags let dessert; men man nød også konfekt mellem måltiderne, ligesom man i dag spiser bolsjer eller »snacks«. I 1494 var hertug Frederik af Gottorp i Berlin og »havde med sig i sit herberg hertugen af Mecklenburg, von der Lenitze, biskoppen af Osnabrück, greven af Reppin og flere andre gode mænd«. Traktementet var enkelt, men fint – konfekt for én rhinsk gylden.

Vælske ærter, figner, korender og andre sydfrugter

Hvis sukker ikke var et krydderi, var det i det mindste et *spidzeri*, og hertil må man også henregne en del importerede grøntsager; men oplysningerne herom er få og usikre. På Mikkelsmarkederne i Svendborg lod dronning Christina foretage indkøb af *løg* til priser så høje, at det umuligt kan have været danske løg: »Tre og en halv mark gav Mikkel Skriver udi Svendborg for en bremertønde fuld med løg. En rhinsk gylden gav jeg Mads Mand for en smal tønde løg. Syv mark gav jeg en kvinde udi Svendborg for to bremertønder fyldt

med løg osv.« Det er muligt, at de to skæpper *sennep*, der blev købt ved samme lejlighed, også var import sydfra.

I hvert fald fik høvedsmanden på Hälsingborg Åge Axelsen Thott i 1473 tilsendt to tønder *ærter* til tre mark tønden fra Stralsund, og at det ikke var almindelige ærter, gætter man deraf, at afsenderen – Hans Lencken – det følgende år påny sendte to tønder, denne gang som gave, og ledsagede dem med nogle personlige bemærkninger: »Kære herre, jeg sender Jer med skipper Markvard Brundelsen to tønder *vælske ærter*. De er endnu noget umodne, og man må lade dem ligge i lyset endnu otte dage, så bliver de gode«. Med »vælske ærter« menes der efter al sandsynlighed *cicer* – en bælgfrugt, der i højmiddelalderen blev omplantet fra Italien til Tyskland, og som bl.a. udmærker sig ved, at bælgene kan spises hele. På nyere dansk kaldes de *kikærter*.

Som ovenfor omtalt blev der også sendt tyske æbler og pærer til Danmark, og et par steder omtales yderligere *persillerod* og *kabudsekål*. Den sidste betegnelse er – afslørende nok – i virkeligheden tysk, idet ordet er afledt af *chapuz*, der igen er afledt af latin *caputium*, dvs. hoved.

Man havde altså i Nordtyskland – og dermed forbundne områder – grøntsager, der enten slet ikke blev dyrket i Danmark eller i hvert fald langt overgik de danske grøntsager i kvalitet. Her var det forspring, der skulle indhentes ved Christian den 2's indkaldelse af hollandske bønder til Amager i 1518 – en af de få handlinger, kong Christians skarpe kritiker Arild Huitfeld senere fandt det nødvendigt at rose tyrannen for: »Det folk ved særdeles at omgås med ost, smør, løg, rødder, haver at anlægge og vildgåsefangst, hvilket var et evigt gavn for Københavns by til denne dag«.

Langt mere eksotiske end grøntsager fra Tyskland var dog de virkelige *sydfrugter*, der efterhånden blev kendt i Norden og importeret i et lille, men dog voksende omfang. *Dadler* omtales mærkeligt nok i de islandske sagaer og må have været kendt i 1200-årene ligesom *mandler*. De nævnes så hyppigt i madopskrifter fra ca. 1300, at



Fig. 59. Den hellige nadver. Kalkmaleri fra ca. 1490 i Mariekirken, Helsingør. En del af apostlene sidder på skamler – »forsæder« – foran bordet. Der serveres et helt svinehoved. NM. fot.



Fig. 60. Den hellige nadver. Kalkmaleri fra ca. 1430 i Nordrup kirke nord for Slagelse. Bordet er dækket med runde diske, kalk-lignende bægre, knive samt vegger, skonrogger og runde brød. NM fot.

de ikke kan have været helt ualmindelige. Meget oplysende er en følgeskrivelse fra den oven omtalte Hans Lencken til Åge Axelsen. Foruden nellike, peber, paradiskorn, kanel og galgant fremsendte Lencken »en kurv *figner* til fire mark og fire skilling pundet, 22 pund *rosiner* til tre skilling pundet og 24 pund mandler til fire skilling pundet«. Han undskyldte dog rosinernes dårlige kvalitet – »der findes her for tiden ingen bedre, ellers havde jeg sendt Jer nogle andre«.

Både figner og rosiner genfindes i dronning Christinas regnskaber tillige med flere andre lækkerier: »Fire mark og fire skilling for en kurv figner. To rhinske gylden og tyve skilling for en kurv rosiner. Halvanden gylden for rosiner og et lidet fad *oliven*. Otte skilling til Hans Pedersens dreng af Helsingør, for han førte min frues nåde *pommeranser*«. Endvidere nævnes *kastanjer* – dog kun en enkelt gang – *ris* og *risengryn* til gengæld temmelig ofte.

Nogle få steder støder man på *olie* –

undertiden indkøbt i småpartier i forbindelse med et enkelt måltid i et herberg og aldrig i store mængder. I 1473 modtog Åge Axelsen Thott 59 pund olie for 7½ mark, og det er endda langt den største postering. Dronning Christinas indkøb lå oftest mellem ét og fire pund – allerhøjest på en ottendedels tønde. Undertiden tales der om *manolie* – dvs. olie presset af valmuefrø, et enkelt sted om *roeolie;* men størstedelen var sandsynligvis *olivenolie.*

Som nævnt i forbindelse med krydderihandelen, gik der o. 1500 et jordskælv gennem det europæiske marked, da portugiserne kastede sukker og siden oversøiske krydderier ind i handelen til om ikke just lave, så dog i det mindste yderst konkurrencedygtige priser. For hele Nordeuropa blev Antwerpen knudepunktet i denne handel, og hvor det danske hof hidtil havde købt en detail hos hanseaterne, der beregnede sig en meget høj fortjeneste, flyttede man o. 1520 sine opkøb til Antwerpen. Ordrerne blev afgivet samlet på store partier, så alt i alt var der meget at spare ved disse en gros-indkøb. Et enkelt regnskab indeholder oplysninger om en lang række importvarer – formentlig hoffets hele årsforbrug, og endnu en gang ser man assortimentet udvidet. Foruden de gammelkendte mandler og krydderier, møder man her *korender* – små græske rosiner opkaldt efter Korinth, *Damaskus-blommer* – vistnok en slags svesker, foruden *kapers* og *citroner:*

Halvtreds pund nellike, femogtyve pund safran, hundrede pund ingefær, hundrede pund peber, fyrre pund kanel, femten pund muskatblomme, 372 pund mandler, 276 pund ris, tredive pund husblas, et hundrede og halvtreds pund korender, tredive stobe oliven, 212½ pund Damaskus-blommer, to tusinde pund citroner, et hundrede pund kapers, et halvt fad olie, et hundrede og tyve pund mandler, seks ammer rhinsk vineddike.

Dette indkøb stod sammenlagt regeringen i rundt regnet ét tusinde danske mark – eller omregnet til et mere håndgribeligt mål: 250 okser. Og hermed er der da endelig dækket op til renæssancens fyrstelige taffel med luksusvarer, som alle uden undtagelse i dag kan fås i snart sagt den mindste urtekram til mere beherskede priser.

Fra porse- til humleøl

»Øl er ikke – trods al snakken – god, gavnlig drik. Jo mere jeg drikker, jo mindre er jeg ved sind og sans«.

Således udtrykker Odin i Havamaal sine erfaringer angående øl – med en dybsindighed af den art, der karakteriserer drikkelagets sidste timer, hvor visdommen farves af den bortdragende rus og de fremrykkende tømmermænd.

Øl var kendt i Norden langt tilbage i forhistorisk tid, for så vidt som man ved øl forstår »en gæret drik fremstillet af korn«. Man kan brygge øl af al slags korn, og man kan krydre med enebær, røllike, malurt, bynke m.v. Der findes kort sagt mange slags øl ud over dem, vi kender og anerkender i dag, nemlig byg-øl med humlesmag. Denne moderne type blev udviklet i middelalderen og fik sin udbredelse her i landet mellem 1200 og 1300.

Det er muligt, at man anvendte andre kornsorter ved siden af byg; men de havde i så fald ingen større betydning, for byg til ølbrygning omtales i så enorme mængder, at der dårligt var levnet plads til andet. Ja, som det tidligere er nævnt: i den sene middelalder blev den store bygproduktion hovedsageligt opretholdt, fordi den leverede råvaren til ølbrygningen.

Princippet i brygningen var dengang nøj-

agtigt det samme som i nyere tid. Den indhøstede byg blev fugtet og begyndte at spire. Herved blev kornets indhold af stivelse omdannet til sukker. Denne proces – kaldes *støbning* – gør byggen til *malt*, og malten tørres og males. Forud for selve brygningen bragte man vand i kog. I den senere del af middelalderen plejede man – i hvert fald i købstæderne og visse steder på landet – at koge vandet i kedler, der blev hedet over et ildsted – en *bryggepande;* men selv om ethvert spor er slettet i Danmark, er det sandsynligt, at man her – som andre steder i Skandinavien – tidligere har brugt *stenkogning*. Fordelen er, at man kan anvende et kar af ikke-ildfast materiale – f.eks. en tønde. Man lemper ganske enkelt gloende sten ned i vandet, til det koger. *Stenøl* udmærker sig ved en helt speciel smag.

Det kogende vand blev hældt over malten, der således blev til *mæske*. Siden siede man urenhederne fra, og den rensede *urt* blev sat hen til gæring. I dag ved vi, at mikroskopiske gærsvampe formerer sig hidsigt, og hertil henter de energi ved at omdanne urtens sukkerindhold til alkohol. Herom anede man intet i middelalderen, og man havde ikke nogen som helst sikkerhed for, at ikke en eller anden »vildgær« slog ned i urten, så hele processen løb løbsk, og øllet blev udrikkeligt. Det var hasard hver gang, og kvalitet såvel som alkoholprocent svingede sikkert fra brygning til brygning.

Man har vistnok altid tilsat fremmede stoffer, dels for at give smag, dels for at forøge øllets holdbarhed. Foruden de nævnte urteafkog kunne man bruge egebark, hvis indhold af garvesyre virker konserverende; men i tidlig middelalder foretrak man i hvert fald *pors* (myrica gale). Porsen, der vokser i højmoser og lignende vildsomme steder, var i Valdemarstiden

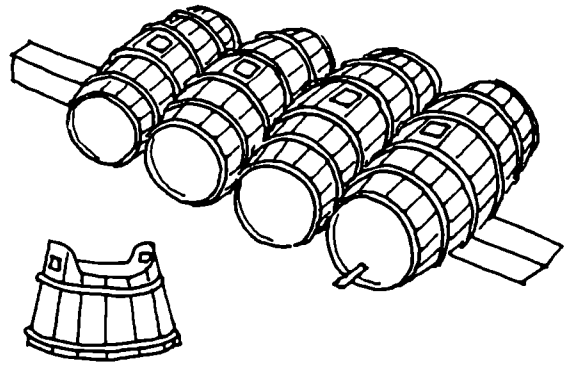

Fig. 61. Øltønder og kar til aftapning af øl – tegning efter kalkmaleri fra 1400-årene i Härnevi kirke i Uppland. Kjellberg, Ölets käril.

højt anskrevet. I 1152 skænkede Valdemar den 1. Ringsted kloster en række »steder, hvor der vokser pors«, og ifølge Kong Valdemars Jordebog skulle hvert herred i landet hvert år levere tre mark malt og én mark pors til hoffets forsyning med øl. Porsen »skal udmåles således, som man måler havre«, står der – dvs. i dobbelt mål.

Midt i Valdemarstiden fik porseøllet en farlig rival, nemlig humleøllet. Det kom fra Tyskland, hvor det siden Karolingertiden var blevet udviklet i klostrene, og det fandt sikkert vej til Danmark via Skånemarkedet. Her vrimlede det med lübeckere allerede o. 1200, og de medbragte formentlig deres siden så berømte Trave-øl – dels til glæde for sig selv, dels til salg. En menneskealder senere hører man i det mindste om »sachsisk« – dvs. tysk – øl« i Viborg. Det fortælles nemlig, at da Gunner var biskop her – mellem 1220 og 1250 – kom en bonde til byen for at sælge pors, og han drak fortjenesten op i tysk øl, så han »gik amok og som en gal hund rev og bed alle, der kom ham nær«. Man bandt ham til en vogn; men selv i den tilstand rasede han videre og bed tremmerne i vognsiden over. Bispen tog sagen så alvorligt, at han holdt en prædiken mod en sådan drik, der gjorde »en skikkelig og fornuftig mand rasende«.



Fig. 62. Kås – finsk drikkekar fra ca. 1500. Typen blev fremstillet på godset Nynäs, der var i slægten Bielkes besiddelse. Det malede våbenskjold tilhørte netop Bielke'rne. Dette eksemplar kom til Kalundborg og ejedes af byens St. Knudsgilde. NM. fot.

Det sachsiske øl holdt sikkert en højere alkoholprocent end det danske; men det var dog snarere humleøllets velsmag end dets styrke, der fik bonden til at beruse sig. Pors har – som det vistnok er de fleste bekendt i dag – en skarp og bitter smag, hvor humle virker frisk og rund. Det blev udslaggivende. Trods bisp Gunners advarsler fortsatte – ja, voksede importen af tysk humleøl. I 1281 påbød bisp Ingvar af Roskilde, at der ved forhandling af »Trave-øl eller tysk øl« i København skulle indføres faste mål, idet øllet »hidtil på grund af visse menneskers alt for store forsømmelighed og ligegyldighed er solgt uden sikkert mål og med ikke ringe formindskelse til tab for køberen og til skade for sælgernes sjæle«.

Det bitre porseøl blev ikke fortrængt fra den ene dag til den anden. I 1328 havde man stadig på Københavns Slots ladegård et lager på fire tønder humle- og otte tønder porseøl, og mange holdt vel stadig af den bitre smag; men de var på tilbagetog. Endnu i begyndelsen af 1500-årene bryggede man porseøl i Sverige; men man opfattede det kun som en tarvelig erstatning, der til nød kunne dække afsavnet af humle. Det var og blev humleøllet, der sejrede, og antagelig var danskerne snart i færd med at indhøste vildtvoksende humle for at krydre deres øl på samme måde som tyskerne. Behovet oversteg imidlertid udbyttet, og ifølge Flensborg stadsret importerede man o. 1280 råvaren til den forbedrede hjemlige produktion sydfra. I 1283 mente man sig rustet til at stoppe importen af tysk øl: »Ingen skal efter næstkom-



Fig. 63. En mand drikker af en tysk stentøjsstob. Kalkmaleri af Albertus Pictor fra 1400-årenes slutning i Härkeberga, Uppland. ATA fot.

mende pinse føre, sælge eller drikke tysk øl, og enhver, der vover at handle herimod, skal betale fyrre mark i bøde pr. tønde«. Således begynder Erik Klippings Hälsingborg-forordning, der fortsætter med at opmuntre de hjemlige bryggere til at brygge alt det, de formår, og »sælge det så dyrt, som de kan«.

Importforbuddet var et slag i luften. Handelen med tysk øl fortsatte; men der var også stadig plads for handel med tysk humle, der næst efter salt må have været middelalderens største importvare. *Humleførerne*, som man kaldte de kræmmere, der specialiserede sig i denne handel, kom navnlig fra Mecklenburg-Schwerin, men også fra en lang række nordtyske havnebyer. De gennemkrydsede hele Danmark – færdedes i by og på land og havde afsætning overalt. I 1413 blev det ganske vist påbudt de tyske kræmmere i Svendborg, at de kun måtte afsætte humle i hele »drømter« – dvs. store partier, og i 1443 blev det indskærpet, at humlehandel i København skulle ske ved byens vægt, og at udlændinge i det mindste skulle afsætte en halv drømt ad gangen. Man håbede at kunne nå så vidt, at de danske købmænd fik eneret på detail-salget, men blev skuffet. For det første drev bønderne i det sydlige Danmark deres egen skudefart på de nordtyske stæder og hjemtog selv humle til videre forhandling, for det andet myldrede landdistrikterne givetvis med humlehandlere, der solgte i skæppemål ved dørene.

Denne import kunne synes så meget mere overflødig, som humle – omend med et vist besvær – faktisk godt kunne dyrkes i Danmark. I 1446 fik bønderne på Lolland påbud om, at de hver for sig skulle anlægge ikke mindre end tredive *humlekuler*, og en snes år senere forlangte man det dobbelte af fynboerne. Det var ikke fordi, man stod på bar bund, for humleavl havde i forvejen



Fig. 64. Der drikkes af et stavbæger. Bordet er dækket med en spisebrik, to vegger samt en skål med smør. Kalkmaleri fra begyndelsen af 1400-årene, Erentuna kirke, Uppland. ATA foto.

en vis indenlandsk udbredelse. O. 1340 ejede Esrom kloster i Nordsjælland i hvert fald nogle humlehaver, og i 1371 modtog domkapitlet i Roskilde som testamentarisk gave »en indgærdet humlehave i St. Jakobs sogn i Roskilde grænsende mod nord til Pilegård, som Peder Jensen bor i«. I 1468 kunne man opremse en femten-tyve humlegårde i og omkring Vejle, der tilhørte byens sognekirke og alle var udlejet til borgere i byen – »uden Nørrebro på den østre gade, på Borgvold, i Skidengyde, uden Nørrebro på den vestre gade, sønden Vejle i Vejle byfred osv.« I 1464 bortfæstede Næstved St. Peders kloster en gård i landsbyen Lille Næstved »med sin ladegård, *humlegård* etc.« og nogle år senere lejede Joachim Gris en gård af samme kloster, idet han fik ret til at tage »humlestænger og gærdsel« i Porsmosen. Også på klostret selv drev man humleavl; o. 1470 beskæftigede man tre *humlemestre*.

Hvad regeringen tilstræbte var en *udvidelse* af humleavlen, der skulle gøre landet uafhængigt af tilførsler udefra. Det lykkedes til en vis grad. Især på Fyn tog humleavlen et opsving, så fynboerne i århundreder kunne forsyne befolkningen mange steder; men måske var dansk humle knap så god som den tyske, der kunne høstes meget tidligere, og der var altid knaphed. Endnu i 1800-årene havde »de brunsvigske humleførere« stor afsætning i Jylland.

Fra højmiddelalderen og fremefter var dansk øl altså i princippet et produkt, der svarede til nutidigt øl, omend med visse begrænsninger. I dag brygges størstedelen med anvendelse af *undergæring* – en teknik, der i ældre tid kun kendtes i Bayern, og som først opnåede større udbredelse i 1800-årene. Undergæringen har givet os de lyse øltyper med den friske, lidt skarpe smag – bajersk øl, pilsner m.fl. Tidligere brugte man udelukkende *overgæring* – dvs. den metode, der giver hvidtøl med den runde, søde smag. Overgæret øl er nemmere og hurtigere at fremstille end det undergærede, men tåler til gengæld ikke så lang opbevaring.

Efter alt at dømme, var det netop fylde og sødme, middelalderens mennesker for-

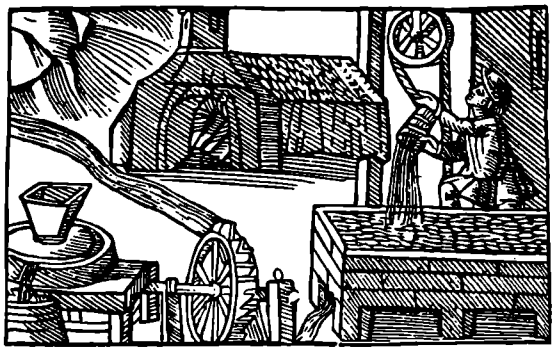

Fig. 65. Ølbrygningens første faser. Byggen »støbes« i støbekarret t.h., tørres i køllen bagtil og formales på kværnen t.v. Olaus Magnus.

trinsvis søgte i deres øl; men derudover er det umuligt at vide, hvordan det egentlig smagte. De drak givetvis langt mere surt og dovent øl, end de brød sig om, og frydede sig så meget desto mere ved det gode, og de havde tydeligvis deres favoritter. Hertug Frederiks gottorpske hofmænd foretrak Tønder-øl for Ribe-øl, uden at man kender grunden dertil. Hver by havde *sit* øl – snart sagt hver gård og hvert hus var tillige bryggeri. Hvori lå forskellen: i vandet, i malten, i humlen eller i særlige fif, som bryggeren kendte? Vi ved det ikke, og må nøjes med hovedtræk.

Det bedste, mest eftertragtede øl var stærkt, brygget på en kraftig, maltet urt med rigelig tilsætning af humle, og det havde en rund, blød og sødlig smag. I virkeligheden var dette et ideal, som man tilstræbte, men ikke nåede herhjemme. Idealet var og blev tysk øl; men det vil vi vende tilbage til. *Nærmest* idealet kom det danske *herreøl* – alt andet var ringere, tyndere, surere og let fordærveligt efter en hastigt faldende skala.

Hvis brygningen ikke ændrede karakter i årene op til Christian den 4's tid, og det gjorde den næppe, kan man ud fra sene oplysninger få ret nøjagtige forestillinger om middelalderens kvalitetskrav. Bedst var som sagt »herreøl«, der burde brygges »tønde til tønde« – dvs. én tønde øl af én tønde malt, og som blev krydret stærkt med humle. Navnet *herreøl* fortæller, at det var godt øl – ikke, at det var reserveret adelen alene. Også en noget svagere øl kunne kaldes herreøl, og det er øl af den styrke, der omtales i forbindelse med St. Knuds gilde i Malmö o. 1460. Her plejede de brødre – eller vel snarere deres koner, der havde brygget øl til gildets fester, at aflægge regnskab for kornforbrug og ølleverancer hvert forår – »alt så meget, som fortæret er fra første drik i jul og St. Knuds

dag medregnet, og for hvert pund korn skal regnes tre tønder øl«. Kornpundet svarede til to tønder malt og man bryggede altså i forholdet 3:2 – tre tønder øl af to tønder malt. Når det i folkevisen om »røverne fra norden skov« fortælles, at røverne brød ind i bondens hus og bl.a. gjorde krav på hans *juletønde*, må det betyde, at også bønderne forberedte sig til højtiderne med en god, stærk øl.

Det daglige forbrug dækkede man med *svendeøl*, *spiseøl* eller *madøl*. Hertil beregnede man én tønde malt pr. to tønder færdigt øl, og man tilsatte langt mindre humle. Endelig var der det endnu svagere *skibsøl*, hvoraf man fik tre tønder pr. tønde malt.

Så langt nede i rangfølgen, at det egentlig unddrog sig enhver kvalitetsbedømmelse, kom efterøllet. Det blev fremstillet på den måde, at bryggeren, når urten var siet fra, slog en spand vand på mæsken for at pine endnu nogle potter ud af den. Dette tarvelige bryg hed *kavent* og fik sit navn i klostrene, hvor det var tiltænkt de underordnede brødre. Lige så ringe anskrevet var *flædie* og *drinke* eller *drinkebeer*. Næsten intet er oplyst herom; men der synes at være tale om hjemmebrygget øl fra landet, og det er rimeligt at antage, at det var billigt øl uden humle, måske krydret med pors, malurt eller andre let tilgængelige urter. Det var strengt forbudt at »strække« det gode øl med disse underlødige destillater; men drukket blev det alligevel, for som Peder Låle siger: »Bedre er tyndt øl end tomt kar,« og kræsen kunne man ikke tillade sig at være: »Drik såvel det grumsede som det brune, såvel bærmen som det klare øl«.

Ved bedømmelsen af middelalderens og renæssancens enorme ølforbrug, må det erindres, at man svælgede det alkoholsvage svende- og spiseøl til dagligt, og at det

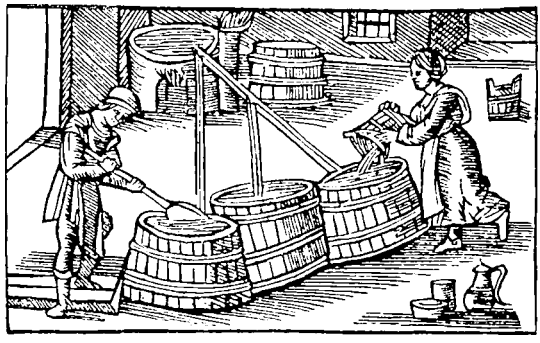

Fig. 66. Ølbrygningens senere faser. Den rensede urt løber fra bryggekarret til svalekarrene, hvor kvinden tilsætter afkog af humle. I svalekarrene går urten i gæring og bliver til øl. Olaus Magnus.

næppe var stærkere – snarere svagere – end vore »lyse pilsnere«. Øllets holdbarhed afhænger bl.a. af to ting – af den anvendte gæringsteknik og af styrkegraden. Overgæringen giver kun øllet en kort levetid, og det svage spiseøl skulle drikkes næsten lige så hurtigt, som det blev brygget. På Næsbyhoved Slot ved Odense blev der brygget hver anden eller hver tredje uge året igennem, og at regnsakberne fra Roskildebispens fadebur fremgår, at bryggeren simpelthen arbejdede uafbrudt. Hver uge fik han fuldstændig regelmæssigt fra fadeburet leveret seks tønder malt og seks skæpper humle, hvilket bør have givet tolv tønder svendeøl.

Bryggers, kro og ølkonebod

Olaus Magnus fortæller som noget særlig karakteristisk for Skandinavien, at brygning og bagning blev udført af kvinder – »undtagen ved fyrsternes hof, i høje herrers huse og ved store sammenkomster«. Påstanden synes vel underbygget. Bryggere og brygmestre i private huse fore-

kom; men de var kun få. I 1345 omtales en Jens Brygger hos kanniken Peder Jonsen af Nym, og nogle år senere nævnes Anders Brygger i tjeneste hos Lunde-kanniken Benekin Henriksen. Et mere detaljeret indtryk af medarbejderstaben i et stort bryggers får man dog først i Næstved St. Pedersklosters regnskaber fra årene 1467–81, for her møder man to faste brygmestre – Anders og Jens Skåning – og et skiftende antal svende, i alt mellem fire og seks mand. En kortere tid havde klostret en kvindelig medhjælper – »Karine i bryggerset«; men på et desværre unavngivet kongeligt slot mønstrede man i 1519 tre kvinder – »en bryggekvinde med hendes to piger« – og slet ingen mænd. Bemærkelsesværdigt nok bestod køkkenpersonalet på det samme slot kun af én kok og én dreng, hvilket vil sige, at der medgik mere arbejdskraft til ølbrygningen end til madlavningen. Årsagen til kvindernes overvægt var, hævdede Olaus Magnus, at de var mere kvalitetsbevidste end mænd og havde en intuitiv fornemmelse for dette arbejde, som ikke var de mere fummelfingrede mandfolk beskåret; men baggrunden turde dog vel snarere være den, at netop brygning og bagning er traditionelt kvindearbejde i et bondesamfund, og at kvindernes arbejdskraft sandsynligvis var billigere end den mandlige.



Fig. 67. Ølkar svarende til det, der er gengivet på fig. 61 til aftapning og afhentning af øl. Jordfund fra Lund, Kulturhistoriska Museet.

Om selve bryggersets indretning er ordene kun få i datidens omtale. På Københavns Slot finder man fra 1454 denne summariske beskrivelse: »I bryggehuset fire ølkar, ligeledes en bryggepande og en urt-kedel. Ligeledes et halvt skippund humle«. Det er ikke let at gætte, at disse få stumper indbo faktisk er det første spor af »Kongens Bryghus«. Så er der lidt mere at hente fra Gråbrødreklostret i København 1530: »I bryggerset er der en stor bryggepande med alt bryggeredskab, ligeledes står der en kedel i jorden under tappekarret, ligeledes en kogekedel«. Og endelig bryghuset på slottet i Nykøbing Falster, der blev synet i 1526 og igen i 1531 –, her fandtes en »pande på atten tønder«, hvilket har givet en meget stor kapacitet, et »gildkar« – dvs. et kar til afkøling og gæring – et »ruskekar« eller tappekar, et »støbekar«, hvor bryggen »støbtes« – dvs. blev til malt, et humlekar, »to små urt-kedler, hver på en spand« – sikkert det, man i nyere tid har kaldt »lettebøtter«, hvormed man transporterede urten over i gærkarrene, samt »seks nye sække og en liden økse« foruden en håndkværn – den sidste til formaling af malt.

Kun én væsentlig ting savnes i beskrivelsen af bryghuset på Nykøbing Slot, nemlig tørreovnen eller *køllen*, hvor man tørrede den fugtige, spirende byg. Den var der givetvis. Et velbevaret bryghus fra 1400–1500-årene er udgravet på Vadstena kloster i Sverige, og man kan på grundlag heraf fastslå, at ølbrygning i 1400-årene havde nået det tekniske niveau, som man fastholdt i købstædernes små hvidtølsbryggerier helt op i 1800-årene. Et eksem-

pel kan beses i Den gamle By i Århus, hvor man kan følge hele processen fra støbekarrene, hvor byggen maltes, gennem køllen, hvor den tørres, inden den mæskes til urt, der sies og ledes ned til afsvaling og gæring i kælderen.

Enkelt som det var, rummede et brygghus dog betydelige værdier – især de kostbare kobber- og messingkedler, så da hr. Mikkel Madsen, kannik ved Vor Frue kirke i København, i 1473 skænkede sin gård i Rådhusstræde til St. Petri kirke som betaling for sjælemesser, undlod han ikke at understrege, at han foruden »hus, jord og grund« *også* tilstod kirken »sin bryggekedel, som i ganger tre tønder, med alt bryggeredskab, Gud til lov og St. Peder, min sjæl og min faders og moders til ro og lise«. Det var en forudsætning, at »forskrevne bryggekedel skal stedse blive ved og i forskrevne gård og skulle begge tilsammen gange og blive under ét lejemål«.

Takket være sådanne testamenter blev der i årenes løb opsamlet betydelige kapitaler ved kirkerne. I 1525 stod præsteskabet ved Vor Frue kirke i København som indehaver af 26 »kapitelskedler«, der samlet gav omtrent 40 mark i årlig leje. Listen over brugere og lejere er interessant, for den fortæller en del om, hvem der bryggede. Kun fem lejere var bryggere af profession – nemlig Jon i Nørregade, Rasmus og Anders i Købmagergade, Jep i Rosengården og Mons i Klareboderne. Andre var håndværkere inden for flere fag – en kedelsmed, en skomager, et par slagtere, to remmesnidere og en harniskmager. Et par kedler stod på gårde i omegnen – hos »Jens, bonde i Vallensbæk« og »Morten Kong i Bagsværd«.

Men hvem kunne i grunden kalde sig professionelle bryggere, når så mange bryggede? Dette var faktisk et stort problem i 1400-årene, da de fleste håndværk



Fig. 68. En mand, der bærer en øltønde. Tegning i svensk lovhåndskrift fra ca. 1430-1440. Kungliga Biblioteket, Stockholm.

blev gennet ind til købstæderne af en emsig regering, medens håndværkerne selv murede sig inde i lav for at kvæle uautoriseret konkurrence. Da snart sagt alle kunne brygge, var det vanskeligt at organisere udøverne, og ved 1400-årenes begyndelse stod byerne endda vidt åbne for det øl, bønderne førte til torvs. I Roskilde tog man en afgift af »det øl, som føres med vogne af landsbygden og sælges«; men i århundredets anden halvdel lyder der krigerske toner. I 1491 mødtes byrådet i Viborg »med mestedelen af menigheden der i byen om byens bedste og bestandelse. Da rørtes og kæredes, at menige almuen dér i byen har stor brøst og skade af udkommen dansk øl, flædie og andet dansk øl, som føres til byen og sælges dér«. Man besluttede, at »in-

genhånde dansk øl, flædie eller andet dansk øl, skal føres til Viborg der at drikkes, sælges eller købes«, og denne skelsættende bestemmelse udstrakte kongen året efter til »andre vore købstæder her i landet« – dvs. Jylland. Maribo og Nyborg stemte i af fuld hals: »Ejheller skal nogen indføre landsøl at sælge ad tøndetal«. Men øvrigheden sprang – som så ofte – op som en løve og faldt ned som et lam. Endnu i 1527 blev der i Malmö forhandlet *bondeøl* mod en afgift af to skilling tønden, og der blev stadig ført *dansk øl* – sikkert også bondeøl – til København.

Ingen ville forbyde bønderne at brygge til eget forbrug. Det var kun retten til at *forhandle* øl, man søgte at knytte til stæderne, og det slog altså delvis fejl. Og medens bondevognene stadig rullede gennem byportene med fastsurrede øltønder, sloges byens egne borgere – købmænd og håndværkere – om retten til at forhandle øl til dem, der ikke bryggede selv.

Konflikten blev stærkt tilspidset i Odense, hvor købmændene i midten af 1400-årene havde sikret sig eneret på at brygge øl til salg og formente håndværkerne adgang til at gøre det samme. Håndværkerne klagede til kongen, og da det jo altid lyder bedre, når man klager på samfundets og ikke på egne vegne, foreholdt de ham, at kvaliteten af købmændenes øl var for ringe; men hvis »den menige almue måtte brygge øl til salg over hele byen, da skulle der findes bedre øl end været haver«.

Klagesangen over det danske øls dårlige kvalitet var normal, og enhver profeti om forbedringer blev altid hilst med jubel og overstrømmende optimisme. Christian liberaliserede ølsalget i Odense og tillod håndværkerne at brygge og sælge, som de bedst kunne; men de store forventninger blev ikke indfriet. »Nu er for os kommet, at øllet er meget forarget og er vor købstad noget til forfang i mange måder,« erklærede kongen med rynkede bryn i 1461. Han kaldte derfor sine hidtidige beslutninger tilbage og genskabte tilstandene fra før: »Thi har vi efter vort råds råd således skikket, at ingen håndværker skal herefter brygge øl til salg, og hvo som brygge skal, det skal være dem, som borgmestre og råd tykkes nytteligt at være, og som tilforn sædvane været har«. Hermed var Odenses købmænd genindsat i deres gamle rettigheder som bryggere; men det var selvfølgelig ikke hensigten at degradere dem til simple håndværkere, så man understregede, at man ikke ville forbyde dem »anden bjergning uden aleneste brygning . . .«

Odense-købmændenes monopol omfattede dog kun øl til salg – ikke det øl, som enhver kunne brygge til eget forbrug. Lovligt eller ulovligt – der sivede stadig hjemmebrygget øl ud i handelen, og håndværkerne kunne åbenbart ikke holde fingrene væk fra den trafik. Et nyt kongeligt påbud til værn for købmændenes eneret fulgte i 1496; men allerede året efter slog regeringen påny retræte – vel i erkendelse af, at man havde vovet sig for langt frem. Håndværkerne fik nu en indrømmelse, nemlig at »brygge øl til salg at sælge udi deres egne huse og med deres gæster og naboer i kandemål, tre eller fire om dem behov gøres . . . dog intet almindeligt ølsalg at holde . . . og ikke heller hele tønder ud at sælge eller i kro sende«.

Det var et kompromis. Købmændene beholdt eneretten på at brygge og sælge øl i tønder »ud af huset« både til private husholdninger og til værtshuse; men én udvej stod stadig håndværkeren åben, nemlig at *udskænke* eget hjemmebrygget øl til gæster i sin *egen ølbod*.

Udskænkning af dansk øl foregik helt frit uden restriktioner af nogen art. Bevær-

teren skulle udrede en *tappegæld* til myndighederne; men om en særlig bevilling var der ikke tale. Det ses bl.a. af et privilegium for Århus fra 1475, hvor det understreges, at håndværkerne skal ernære sig af deres håndværk og ikke af købmandsskab – dog, »hvo som intet embede (fag) kan, han må bjerge sig af ølsalg og i andre måder, som han sin bjergning bedst søge kan . . .«

I modsætning til snart sagt alle andre leveveje i det senmiddelalderlige bysamfund, var værtshushold altså et frit fag. Det krævede ingen læretid, intet medlemsskab af nogen organisation. Derfor blev det også omtrent det eneste fag, hvor kvinder blev tolereret som selvstændige erhvervsdrivende – som *ølkoner*. Men lad det også straks være sagt, at det var en ringeagtet levevej, som man kun valgte, når alt andet glippede. Ølboden gav skrædderen en bi-indtægt, når skrædderiet gav for lidt, og den var skrædder-enkens sidste eksistensmulighed.

Kvinder gik tidligt ind i dette erhverv. Ølkoner omtales i Flensborg stadsret fra 1284, og siden dukker ølkoneboderne re-



Fig. 69. På flugten til Ægypten bærer Josef sin øllejle i en rem over skulderen. Kalkmaleri fra ca. 1480 i Keldby kirke, Møn. NM fot.



Fig. 70. Ned til vor tid har bønderne medbragt deres øl i lejler, der fuldstændigt svarer til de middelalderlige typer. Nationalmuseet, 3. afd.

gelmæssigt op rundt omkring i byerne. I Haderslev gav man i 1292 ølkonerne det magtmiddel i hænde over for berusede, ikke betalingsdygtige kunder, at de på stedet måtte tage »fuldt pant« for deres tilgodehavende – »inden dørskilt« føjes det til. Ølboderne markerede sig altså i gadebilledet med et udhængsskilt.

På Skånemarkedet var de danske ølkoner i virksomhed i 1200-årene, og ved 1300-årenes midte, da markedet hærgedes af lovløshed, oplevede de en kortvarig storhedstid, idet de afkastede alle snærende bånd og formastede sig til også at udskænke vin. Lov og orden kom imidlertid atter til at herske på Skanör, og ølkonerne måtte genoptage deres gamle ydmyge håndtering. I 1494 var der 123 danske ølkoneboder på markedet – et imponerende tal, ganske vist, men sikkert kun en brøkdel af, hvad der havde været i marke-

dets blomstringstid et århundrede før, og hertil kom så alle de boder, hvor de tilrejsende tyskere kunne slukke tørsten i hjemligt øl.

Ølboden – oftest bestyret af en kvinde, undertiden af en mand, der ikke havde noget bedre at tage sig til, var middelalderens modstykke til den billige kælderbeværtning. Den hørte til i udkanten af det ordnede samfund. Den kunne slet ikke måle sig med *stadskælderen* – ja, end ikke med *kroen* – i anseelse, fordi det ikke var tilladt ølkonen at udskænke udenlandske drikkevarer. Ølboden var stedet, hvor man for små penge søgte afslapning og selskab, og det var især her, spillefuglene hengav sig til »doblen« – eller at rafle, som vi siger – en last, der var lige så hårdt fordømt, som den var udbredt. Ølboderne var grosted for den kriminalitet, der trivedes i byerne, og scene for evige værtshusslagsmål. Peder Låle har nogle fyndord herom: »Øl gør store ord. – Når øllet går ind, går forstanden ud. – Af det sidste bæger kommer gerne den første lussing. – Altid yppes der kiv i ølkonens hus«.

Det lykkedes altså kun delvis for købmændene at erobre en slags monopol på ølbrygning og -salg, og deres marked var lille – geografisk begrænset til købstaden selv og måske dens nærmeste opland, yderligere indskrænket af udbredt hjemmebrygning og af ølkoner og -mænd, der udskænkede eget øl i egne knejper, samt – i hvert fald visse steder – af torvebøndernes ølhandel. På det daglige øl måtte købmændene kort sagt stadig konkurrere, og toppen af ølsalget – de tyske importvarer – kunne de i deres egenskab af bryggere næppe røre ved. Lige siden Erik Glipping i 1283 forgæves havde forsøgt at lukke af for indførselen, havde man levet i drømmen om bedre dansk øl – stærkere, friskere, renere, mere velsmagende og måske især *sødere* end det, der udgik fra de små bryghuse i de danske købstæder; men efter mere end tohundrede års anstrengelser måtte man konstatere, at dansk øl var og blev »forarget«.

Christian den 2. ville på dette – som på andre områder – gøre kort proces og rive ukrudt op med rode. Hans løsning på problemet hed kort og godt *storproduktion*. Al hjemmebrygning blev forbudt; alle små håndkværne til formaling af malt skulle ødelægges. Når private ønskede øl af egen malt, kunne de aflevere den hos den professionelle brygger, som til gengæld skulle bevise, at hans bryggeri var stort nok til opgaven. Bryggekedler, hvori der kunne »gange« to eller fire tønder blev rask væk kasseret som uantagelige. Kapaciteten måtte sættes op til 48, 72 eller endog 96 tønder. Få – måske slet ingen – ejede så store bryghuse; men kongens mål var tydeligvis også at fremtvinge sammenslutninger – interessent-selskaber – mellem flere købmænd, for man gik stadig ud fra, at købmandsskab og brygning hørte sammen. Oven i alle andre krav lagde Christian – som sædvanligt – en håndfuld afgifter til staten.

Hvorledes det store projekt til højnelse af øllets kvalitet – og forøgelse af kongens indtægter – kunne komme til at virke, fik ingen nogensinde at vide, for snart efter var Christian jaget i landflygtighed og hans love brændt på Viborg landsting. Man famlede sig videre frem med det gamle system, der ikke fungerede bedre end hidtil, og det hjalp vel heller ikke stort, at Lunde-kanniken Christiern Pedersen søgte at opflamme sine landsmænd til dåd ved at hævde, at kun to ting var fornødne, dersom man ville brygge bedre øl end tyskerne: mere humle og mere selvtillid.

På en eller anden måde endte diskussionerne om det danske øls elendighed i en

sammenligning med det tyske øl, og den var let at anstille, for ved udgangen af middelalderen var importen så stor som nogensinde. Et interessant indblik får man i et brev, som købmanden Oluf Larber i Stralsund i 1496 sendte til Bent Bille – høvedsmand på Hälsingborg: »Kære hr. Bent, gode ven. Jeg sender eder efter St. Mikkels dag med Bengt Mogensen to læster øl, ligeledes med Per Smed i Hälsingborg én læst øl, ligeledes med Urban i Helsingør sender jeg eder to læster«. Det vil sige så meget som, at Bent Bille på én gang indkøbte tres tønder øl i Stralsund, og at fragten blev fordelt på tre skibe, hvoraf i hvert fald de to var hjemmehørende i Helsingør-Hälsingborg.

Prisforskellen mellem det inden- og det udenlandske øl havde altid været og var fortsat meget stor. O. 1320 betalte man lige så meget for én tønde tysk øl som for to tønder dansk. I 1400-årene indførtes der maksimalpriser – først kendt i Ribe: »Vil nogen sælge Trave-øl i staden ad kandetal, da skal han sælge stoben for fire penninge og ikke dyrere . . .« En hel tønde skulle koste seks øre penge – eller 3/4 mark.

Ved Christoffer af Bayerns hof gav man imidlertid halvanden mark eller mere for en tønde tysk øl – på et tidspunkt, da dansk herreøl højst kostede én mark. I 1470'erne forsøgte Christian den 1. at indhente prisstigningerne med nye maksimalpriser: »Må og skal ingen dansk mand, borger eller nogen anden, indkøbe en tønde tysk øl eller udsælge den igen dyrere end 18 skilling«. Hermed skulle prisen være låst fast på et niveau – én mark og to skilling, der kun lå lidt over prisen på en tønde dansk herreøl. Fjorten år senere tillod kong Hans en forhøjelse på yderligere to skilling; men den faktiske prisudvikling spottede bestræbelserne. End ikke kongen selv overholdt sine egne maksimalpriser, og o.



Fig. 71. Når man drikker, kommer man også til at spille, og før eller senere udvikler det sig til slagsmål. Loftsmaleri i Södra Råda kirke. ATA fot.

1510 gav han *to* mark for en tønde Trave-øl.

Endda hørte Trave-øllet – altså lübsk øl – til de billigste sorter og udgjorde vistnok langt størstedelen af importen. Når man talte om »tysk øl« uden at definere det nærmere, mente man øl fra Lübeck. Prismæssigt og sikkert også kvalitetsmæssigt holdt det mål med *Kieler-øllet* og *kakebillen* – en øltype, der blev brygget i Holsten, og som i 1500-årenes begyndelse nød stor yndest i Sønderjylland.

Den vel nok mest navnkundige tyske øl i ældre tid var *mumme*, der imidlertid ikke var så gammel endda, idet den først blev brygget i slutningen af 1400-årene af en vis ølbrygger Mumme i Braunschweig. Den opnåede hurtigt vid udbredelse – var i hvert fald nået til Danmark få år senere, og den må også have været noget af det lifligste, man kunne forestille sig – maltrig og tyktflydende, nærmest af sirupsagtig konsistens, dertil stærkt krydret – efter sigende med 99 tilsætninger. Herudover var der imidlertid adskillige sorter, der havde været kendt i kortere eller længere tid –



Fig. 72. Middelalderens mest udbredte drikkekar var uden tvivl det lave stavbæger, fremstillet i bødkerteknik og sammenholdt med vidjer. Det omtales næsten ikke i de skriftlige kilder; men under gravninger i middelalderlige bebyggelser forekommer de hyppigt. Den antikvariske Samling i Ribe.

Rostocker-øl, Hamburger-øl, øl fra *Bernau* i Brandenburg og fra *Wittenberg* i Sachsen, *pryssing* – dvs. preussisk øl med Danziger-øllet i spidsen – og *emst øl* fra byen Einbeck i Hannover.

Det er indlysende, at det importerede øl, der var stærkt fordyret af transporter og mellemhandel, må have været endog særdeles meget bedre end det danske; ellers havde der ikke været noget marked for det. Kvaliteten indbefattede også større holdbarhed. Tysk øl kunne henligge i fadeburene i måneder, medens det danske svendeøl blev udskiftet uge for uge. Om dets velsmag ved vi imidlertid ikke andet, end hvad datiden selv mente, og det var naturligvis ret individuelt. Christoffer af Bayern foretrak efter hofregnskaberne at dømme Rostocker-øl. Kong Hans fik ry for at være en mand af enkle vaner – »han var ikke overflødig i mad og drikke, drak ikke heller gerne, men hans drik var mesten dansk øl og åd gerne gammel mad efter dansk vis«. Kongens regnskaber afslører dog et ikke ubetydeligt forbrug af Trave-øl, og han sendte også lejlighedsvis bud i byen efter emst øl. Christian den 2. svor både til Hamburger- og emst øl, og når han besøgte sin moder på Fyn, antog indkøbene af tysk øl til Næsbyhoved et ganske usædvanligt omfang.

Kun én nordisk smagsdommer har udtalt sig med vægt og sagkundskab om dette spørgsmål, nemlig den vidtberejste svenske gejstlige Olaus Magnus. Født i Linköping i Östergötland, hvorfra hans verden bestandig gik, ville han ikke misrekommandere det svenske øl, da han i en fremrykket alder skrev sin lange beretning om »Folkene i Norden« til oplysning for italienere og andre sydboer. Svensk øl var udmærket, og jo længere man lagrede det, jo bedre blev det. Ja, Olaus Magnus fik under Stockholms belejring i 1520 endog erfaring for, at godt svensk øl nemt og smertefrit kunne uddrive blæresten. Flere af hans bemærkninger om øl ledsages af tilsvarende hypokondre betragtninger; men i øvrigt går han løs på emnet med en påfaldende veloplagthed. Under en rejse til Bergen i Norge så han med forundring tysk øl hobe sig op på Bryggen i tusindvis af tønder, og han kom til den slutning, at netop transporten til søs medvirkede til at give det tyske øl dets særlige velsmag. Også Danzig besøgte han – en by, hvor ikke mindre end 700 mand var beskæftiget med at brygge pryssing. Hertil brugte de alene »vintervand« – dvs. vand, der blev pumpet op i det tidlige forår, hvilket gav »det ædleste og sundeste« øl. Hans vurdering af de sydtyske og østrigske ølsorter, der ikke fandt vej til Skandinavien, kan vi her springe over, men må til gengæld standse ved Hamburger-øllet, der virkelig var en specialitet – brygget på *hvede* i stedet for byg, hvilket efter Olaus Magnus' opfattelse gjorde det til et velegnet middel mod forstoppelse. Højest satte han dog emst-øl-

let, der udmærkede sig ved klarhed og et usædvanlig stort indhold af humle. Emst-øl var meget forfriskende og velegnet til at slukke tørsten en varm sommerdag.

Det skinner igennem, at også Olaus Magnus trods knæfaldet for det hjemlige øl foretrak det tyske, og at Hamburger- og emst-øllet var højest i kurs. Denne holdning delte han med andre – ja, faktisk med de fleste, dersom man kan betragte prisangivelserne som repræsentative for efterspørgsel og smag. Hvor man o. 1500 ville ofre én mark på en tønde dansk herreøl, gav man to mark for Trave-øl, 5½ mark for en tønde Hamburger og *fjorten* mark for et fad emst. Skønt emst-øllet blev forhandlet i fade, der var større end tønder, er det stadig en meget høj pris, og selv ved hoffet, hvor man ellers kun indkøbte øl i hele tønder og læster, hændte det, at man lod emst-øl afhente i kander. Omsorgen for dette kostbare øl lyser ud af et brev, som kong Hans i 1511 sendte høvedsmanden på København Slot Esge Bille. Han fik ordre til at indkøbe »os der udi København et godt fad emst øl, og sende os så straks samme fad emst øl med slotsvognen ind til Vordingborg, og lad det dér antvordes os elskelig Torben Bille eller hans foged det samme sted, om han dér selv ikke til stede er, og skriv dem til, at de lader det vel forvare, så at det ej fortappes, før end vi selv kommende vorder«.

Medens købstæderne – eller rettere: købmændene – i slutningen af 1400-årene søgte at spærre bondeøllet ude, blev der ikke lagt hindringer i vejen for importen af udenlandsk øl, og bortset fra de virkningsløse maksimalprisordninger, foretog regeringen sig intet andet end at opkræve told. Den blev i 1503 sat til to skilling af et fad Bernauer-, Hamburger- og pryssing-øl, tre skilling af et fad mumme og fire skilling af et fad emst. Herudover fremkom der forbud mod forfalskning af tysk øl. I sin stadsret for Landskrona påbød Erik af

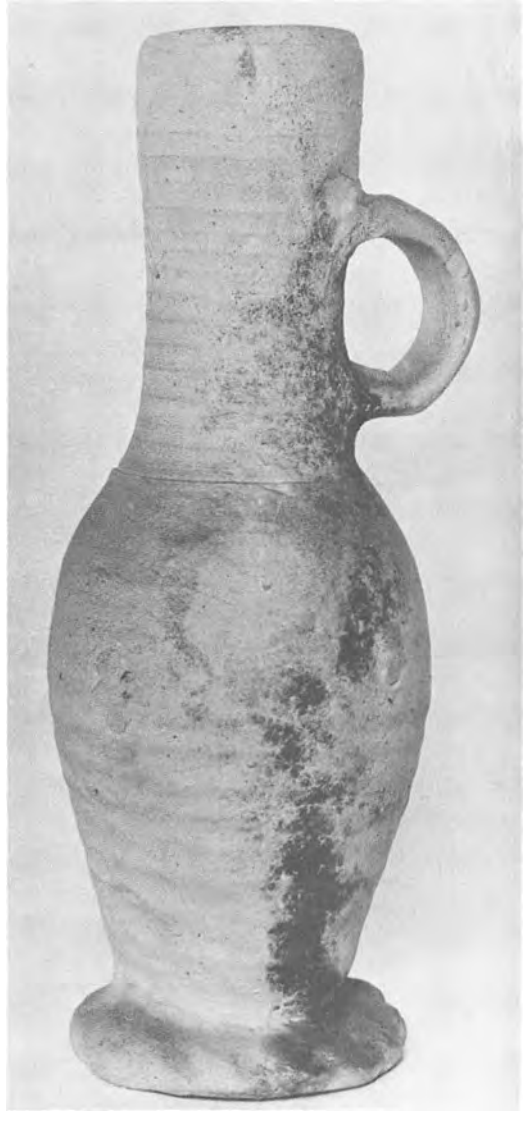

Fig. 73. I 1400-årene eksporterede hansestæderne varer af stentøj fremstillet ved Rhinen, og hermed vandt den høje, slanke stob indpas i Danmark. Jordfund fra den middelalderlige handelsplads i Dragør. NM fot.

Pommern: »Ingen skal fylde tysk øl, som til Landskrona er ført at sælge, lønligt eller åbenbart med dansk øl andet, end det i tønden er tilforn«, og i 1449 forlyder det i Ålborg: »Hvo som tysk øl vil føre og sælge, han skal det opfylde med godt øl og skal ingen kavent eller drinkebeer lade derudi«.

Christian den 2. havde utvivlsomt delvis ret, når han mente, at bedre dansk øl forudsatte rationalisering og storproduktion; men årsagen til det danske øls ringe kvalitet lå også – og måske især – i sammenblandingen af bryggererhverv og købmandsskab. Kunne det overhovedet betale sig for købmændene at investere i større bryggerier og bedre teknik, når den tilstræbte kvalitetsvare, som *måske* blev resultatet – for risikoen for fiasko forelå også – ville forringe den sikre fortjeneste, de allerede havde på ølimporten? De ville jo ganske enkelt komme til at konkurrere med sig selv. Hvad det gode øl angik, foretrak de som hidtil at importere frem for at producere, og det var da også købmændene, der stod bag den vigtigste nyskabelse i købstædernes forlystelsesliv i 1400-årene, nemlig *stadskælderen* – en beværtning under rådhuset, hvor udenlandske drikkevarer – tysk øl og alle slags vin – både skulle udskænkes og sendes »ud af huset«. Stadskældrene blev indrettet efter tysk forbillede, og som enhver, der har besøgt nordtyske byer, vil vide, blomstrer de endnu kendt som *Ratskeller*. Det var nemlig byrådet – altid rekrutteret blandt købmændene, der her skaffede sig en fortjeneste ved beværtervirksomhed. Den første kendte bevilling i Danmark blev givet af Christoffer af Bayern i hans stadsret for København: »Ligeledes skal borgmestre og råd nu herefter have deres stadskælder, hvor de kan have tysk øl og andet fremmed øl til salg og sælge ud, hvo som hente vil i kander«. Den indlysende gode idé blev taget op af Malmö, der havde sin stadskælder i 1487, og snart efter af andre byer som Odense og Helsingør; men dette emne vil vi vende tilbage til under omtalen af vin.

Stadskældrene havde ikke og fik aldrig nogen eneret på udskænkning af tysk øl, for man kunne også få tysk øl i kroerne. I princippet var der vistnok ingen anden forskel på en ølbod og en kro end den, at ølboden kun måtte udskænke hjemmebrygget øl, medens kroerne forhandlede både det danske og købmændenes hjemkøbte tyske øl; men den tilsyneladende lille forskel fik store konsekvenser, for handel med tysk øl faldt ind under *købmandsskab* og var dermed socialt set højt hævet over ølbodens udskænkning af ensformige og primitive drikkevarer. Hvor ølboden oftest blev drevet af en kvinde, var kroværten altid en mand, og det skulle være mærkeligt, om han ikke lige akkurat også var købmand.

Indtil det gammel-danske bysamfund – hegnet og vogtet af privilegier og særlige rettigheder – gik i opløsning ved midten af 1800-årene, var købmandsgårdene tillige bryggerier, og der var stadig en snæver sammenhæng mellem købmandsskab og udskænkning. Disse forhold havde rødder dybt plantet i middelalderen, og de blev næret af – øl.

Langt den største del af det samlede ølforbrug blev dog stadig dækket ved hjemmebrygning, og det var næppe anderledes i middelalderen end i nyere tid, hvor man på bøndergårdene havde et fad øl stående fremme til afbenyttelse for enhver, der følte tørst. Man regnede det knap nok for noget. Ved hoffet var forholdene åbenbart lige så liberale – i hvert fald indtil Christian den 2's tid, da opbæringen af øl blev belagt med visse – lempelige – begrænsninger. Når måltiderne var forbi, skulle skænken sørge for, at hoffolkenes kander og stobe

straks blev »optaget og opbåret«; men ville de – altså hoffolkene – »have en kande øl om eftermiddagen, da må de den få. Vor kælder skal dog ikke stande åben om eftermiddagen, som hidtil sket er, og om aftenen ligeså, og skal den være lukket så tidligt som syv slår, og skal vore drenge hente, hvad de har behov for til os og Vor Frue til fornævnte tid, og sammeledes de som tager vare på jomfruerne«.

Det lader sig vanskeligt gøre at overdrive øllets betydning dengang. Det var *også* et nydelsesmiddel, men langt mere end det. Danskerne kunne i middelalderen ikke slukke tørsten i kaffe, the eller mineralvand, for det fandtes slet ikke, knap nok i mælk, for mælk havde man kun om sommeren. Erfaringen lærte dem vel også, at der var en risiko forbundet med det stærkt forurenede, ukogte brøndvand, og når man alligevel skulle koge det, kunne man lige så godt lave øl af det. De måtte drikke meget, for den saltholdige kost krævede megen væde, og så indarbejdet var øllet, at middelalderens modstykke til vort begreb »mad og drikke« ganske enkelt var *mad og øl*. De drak øl morgen, middag og aften, fordi der stort set ikke var andet at drikke, og *de* tog sig et krus øl, når vi andre tænder en cigaret.

Den brune mjød

Da den unge Erik af Pommern i 1405 begav sig ud på sin første selvstændige rejse til Norge, fik han af sin omsorgsfulde fostermoder dronning Margrethe alvorlige påmindelser med på vejen. Bl.a. måtte han ved modtagelser kun beværte sine gæster med *tysk øl* og *mjød*. Det sidste er interessant, for mjød var et hjemligt produkt, men ansås altså for langt bedre end det hjemmebryggede øl – faktisk ligeværdigt med Trave-øl.

Mjød opfattes vistnok især som en nordisk specialitet fra vikingetiden; men i virkeligheden var mjøden kendt og værdsat over hele Nordeuropa – i Tyskland som *Met*, i England som *mead* osv. Det er også et spørgsmål, om der i grunden blev drukket ret megen mjød i vikingetiden. Hvor maltet byg er grundlaget for ølbrygning, er bihonning fundamentet for mjød-tilvirkningen, og honning var i ældre tid en sjælden vare, der måtte opledes i de vilde biers bo. Der er snarere grund til at tro, at indførelsen af biavlen gav mjøden et stort opsving i middelalderen.

Den ældste kendte opskrift gengives således af Olaus Magnus:

Man tager én del god honning og fire dele vand, som varmes i en kedel, til det bliver mere end lunkent. Halvdelen af det således opvarmede vand hældes dernæst i et trækar, som udvider sig opefter, og den rå honning blandes i. Derpå slår man vandet med den opløste honning i kedlen og tænder herunder en kraftig ild, så at det kan koge godt, lige til der viser sig skum. Dette skal efterhånden fjernes enten med en linnedsklud, der er bundet til en lang stok, eller med en hulske. Dette bliver man ved med, til brygget af vand og honning er helt klart og rent. Samtidigt koges for sig selv over den samme ild i en gryde med låg en passende mængde humleblomster, som er lagt ned i en linnedpose, indtil halvdelen af vandet er kogt væk og resten har fået en tydelig bedsk smag. Med dette afkog dæmper man mere eller mindre honningblandingens sødme. Her må man dog bemærke, at denne blanding af vand og honning, som således koges og afskummes, først må hældes op i det nævnte trækar, inden humleposen og humleafkoget kommes i, for at honningen, vandet og den dermed forenede humle kan virke sammen om den gode smag. Herefter dækkes karret med et tæt klæde og får lov til at stå, til vædsken er næsten kuldslået. Siden tager man ølgær alt efter bryggets omfang og lægger det i, hvorefter karret pâny tildækkes, indtil hele blandingen er dækket af det hvideste skum. Dagen efter sies blandingen gennem et linnedklæde og hældes i et tomt kar, der tjener til beholder, og opbevares inden døre. På ottendedagen – i nødsfald

tidligere – kan man roligt drikke det; men jo ældre denne drik bliver, jo renere, bedre og sundere bliver den.

Selv om honning er en slags sukkermasse, er den vanskelig at få til at gære, fordi den indeholder bakteriedræbende stoffer. Det var dem, man ødelagde ved kogning. På en eller anden måde må man også have fundet ud af, at sukkerkoncentrationen ikke måtte være højere end 17%, dersom det hele skulle lykkes. Hvordan man opdagede dette er gådefuldt, for man var naturligvis lige så uvidende om de kemiske processer ved fremstillingen af mjød som ved brygningen af øl.

Mjød opnår helt af sig selv den højeste alkoholprocent, man kan få uden påfølgende destillering, og det var derfor heller ikke påkrævet at anvende fremmede stoffer for at gøre den holdbar – tværtimod. Som Olaus Magnus fremhæver, gav længere tids fadning kun bedre mjød. Når han foreslår tilsætning af humle, er det alene for smagens skyld. Også andre tilsætninger kunne bruges. I nyere tid har man på Fyn fremstillet et blandingsprodukt, der indeholdt bl.a. saft af bærfrugter, og som i sin sammensætning påfaldende minder om den drik, hvoraf man fandt spor i Egtved-pigens grav. Som det vil blive nærmere beskrevet nedenfor, yndede man i middelalderen navnlig søde og stærkt



Fig. 74. Et yndet motiv i 1400-årenes billedkunst er djævlene, der blander sig i hverdagens gøremål – her aftapningen af øl, mjød eller vin. Tuse kirke ved Holbæk ca. 1450. NM fot.



Fig. 75. Islandsk billede fra 1400-årene. Mændene drikker af horn; men på bordet står både en lågkande og en skål på fod. Man yndede i middelalderen at anvende mange forskellige slags drikkekar og blandede åbenbart typerne ved én og den samme opdækning. Det arnamagnæanske Institut.

krydrede alkohol-holdige drikke, og når man ikke gik af vejen for at »blande« den kostbare vin, har det været fristende også at eksperimentere med den hjemlige og trods alt billigere mjød.

Mjødens sødme og stærkt berusende virkning opretholdt dens popularitet; men den forblev en sjælden drik, der var forbeholdt festlige stunder. På kong Hans' tid betalte man syv mark for en tønde mjød – mere end for selv det dyre Hamburger-øl. Folkeviserne nævner ofte mjøden, men altid i en sådan sammenhæng, at dens aristokratiske karakter fremhæves:

Her sidder I, alle mine gode hofmænd,
I drikker mjød og vin,

siger »ungen Svendal« til sine mænd, og i en Marsk Stig-vise modtages Erik Klipping i marskens gård med de hjertelige ord:

Vær velkommen kong Erik,
vær velkommen i min gård,
den brune mjød, den klare vin
skal være for eder uspart.

Endnu i begyndelsen af 1500-årene holdt mjøden sig på toppen af sin yndest; men i løbet af renæssancen forsvandt den fra de riges bord – åbenbart fortrængt af den endnu stærkere brændevin. Alene på bøndergårdene holdt man hævd over traditionen langt op i tiden; men nu er der kun nogle sjældent brugte opskrifter tilbage.

Den klare vin

Ved Erik Menveds ridderlige fest for de nordtyske vasaller uden for Rostock i 1311 skal der – fortælles det – have været to fontæner, én der sprang med øl og én, der sprang med vin. Her kunne enhver frit slukke sin tørst. Det er vel ikke ganske utænkeligt, at et så afsindigt frådseri faktisk har fundet sted; men der kan også være tale om en digterisk udsmykning af begivenhederne – en fantasi om herrefærd og ridderliv hinsides virkelighedens grænser. Vindrikning hørte – som så meget andet – til de importerede forestillinger om fornem levevis, man kun sjældent formåede at leve op til, og som man selv da måtte nøjes med at realisere i beskedent omfang. Kaskader af vin til ingen penge hørte dengang som nu hjemme i nordboernes aldrig glemte drøm om Syden.

Vinen blev vel ført til Danmark engang i jernalderen af romerske købmænd, og importen fortsatte lige siden. I hvert fald var vikingetidens Hedeby ad de vestlige veje direkte forbundet med Frankerrigets vindistrikter, så det skulle være mærkeligt andet, og at nordboerne elskede vin, fik frankerne meget klare forestillinger om i det 9. århundrede, da de plyndrende vikingehære med forkærlighed udså sig de egne, hvor der var megen og god vin at få. I 885 gjorde høvdingen Godfred, der havde Friesland i forlening, et forsøg på at opnå Andernach og Koblenz i stedet med den udtrykkelige begrundelse, at der ikke blev dyrket vin i Friesland.

Den tidlige vinimport var givetvis meget lille, og det er ikke usandsynligt, at kristendommens indførelse blev en stimulans til øget forbrug. Man *skulle* have vin til kirkens messe- og nadver-ceremonier; det ville være blasfemi at drikke andet, og i ældre middelalder var altervinen ikke – som det senere blev tilfældet – forbeholdt præsten alene.

Hertil kom, at livet ved hoffet, der i Valdemarstiden antog et kosmopolitisk præg, blev et forbillede for tilværelsen også i stormændenes gårde. Når folkeviserne ofte henkaster bemærkninger om vin ved bryllupsfestligheder, kan det ikke afvises som ren digtning – så meget desto mindre, som det fremgår, at vinen blev drukket afvekslende med øl og mjød. O. 1200 omtales rhinskvin ved St. Knuds gilde i Flensborg, hvor de brødre, der ville holde nattesæde, skulle have en »rhinsk drik« og »et lille lys« at hygge sig med. Dette er dog også alt, hvad der er at sige om vindrikning i de borgerlige lav og gilder, hvor man ellers holdt sig til øl.

Vinhandelen tog et stort opsving med hansestædernes ekspansion o. 1200. Kong Sverre af Norge – død 1202 – bebrejdede de tyske købmænd, at de indførte vin og fremmede drukkenskaben blandt hans undersåtter, og det må antages, at der i de samme år også var en stigende import til Danmark – vel især over Skånemarkedet. Her blev der i hvert fald senere handlet vin, og de tyske fogeder plejede at have et enkelt fad stående i deres boder for repræsentationens skyld.

Det drejede sig først og fremmest om *rhinskvinene*, der aldrig mistede deres popularitet igen trods senere hård konkurrence, men også om vine fra egne, der ikke længere er kendt for vinproduktion – således *gubin*, der kom fra Guben i Brandenburg. En så nordlig vin må have været meget bitter. Et enkelt fransk vindistrikt, nemlig Burgund eller Bourgogne, ligger så langt mod øst, at det var inden for rækkevidde af de tyske stæder. De opkøbte og forhandlede avlen – i Danmark under be-

tegnelsen *assoye* efter grevskabet Auxois eller Auxerre.

Den mest fuldstændige fortegnelse over vine, der blev importeret i Norden i højmiddelalderen, findes i kong Håkon Magnussøns forordning for Bergen fra 1306. Ud over rhinskvin, gubin og assoye omtaler den både sydeuropæiske og franske vine, nemlig *rommeni* eller *rummeni*, *spansk vin*, *Gascogne-vin* og *Poitou-vin*. De dukker alle op med navns nævnelse i Danmark før eller senere; men det kan gerne være, at man i det stærkt trafikerede Bergen var nogle årtier forud for det øvrige Skandinavien.

De vest- og sydeuropæiske vine blev ikke forhandlet i større udstrækning af de nordtyske byer, men så meget desto mere af deres nederlandske konkurrenter. I Ribe, der fra gammel tid havde forbindelse med Nederlandene, tales der om »vin, som købes og føres ind af Holland,« og i 1364 erfares det, at købmændene fra Kampen plejede at komme til Øresund med salt og vin – en helt selvfølgelig kombination, eftersom nederlænderne hentede deres saltlaster i Frankrig – siden også i Spanien og Portugal.

Middelalderens berømteste vine – *malvasier* og *rummeni* – var begge af græsk oprindelse. Malvasieren stammede fra de venezianske besiddelser på Peloponnes og havde navn efter udskibningshavnen Napoli de Malvasia, medens rummeni egentlig betyder »romersk vin« – på tysk: Romaner, idet den kom fra »Romania« – dvs. det græsk-byzantinske kejserrige. Avlen bredte sig imidlertid til det vestlige Middelhav – til Spanien og Tenerife, og de regnedes også for spanske vine. Der lå et fad malvasier – på dansk kaldet *malmersi* – på Københavns Slot i 1454, og i de følgende årtier forekommer den ofte, hvis det ellers er den *ægte* malvasier, der er tale om. Så



Fig. 76. To dragere bærer en tønde eller et fad – måske et fad vin. Billede i de stockholmske drageres lavsskrå fra o. 1500. Det kungliga Biblioteket, Stockholm.

efterspurgt var den nemlig, at man i Frankrig opfandt en erstatning, der også kaldtes malvasier – et tarveligt bryg sammensat af honning, salviesaft, ølbærme og brændevin. Den rigtige malvasier, hvis nutidige efterkommer er madeiraen, må vel med en moderne betegnelse kaldes en hedvin, og det samme gælder formentlig rummeni. Olaus Magnus fandt, at de spanske vine »både hvad smag, farve og duft« angik, var yderst tiltrækkende. »Denne vin er nemlig sød, fyldig, svagt tyktflydende, særlig kraftig og holdbar med en stærk duft og en klart gennemskinnelig farve . . . hvorfor den høje vurdering, som bliver den til del, er helt berettiget«.

Bascher må – som navnet siger – være vin fra baskerlandet og efter alt at dømme fra egne syd for Pyrenæerne. Ofte omtales også *bastard;* men denne betegnelse dækker egentlig ikke vin fra noget bestemt område, snarere en særlig kvalitet. I Håkon Magnussøns forordning tales der om *as-*

soye bastard – altså en variant af bourgognevinen. En bastard var enten presset af tørrede druer, hvis sukkerindhold er meget højt, eller den blev efterbehandlet, så den fik en udpræget sød smag. I senmiddelalderen synes man at have brugt navnet bastard om en spansk vin.

Fra Sydfrankrig – Gascogne – fik man *garskanier*, og fra la Rochelle – en af de store salthavne – hentede man en vin, der nævnes i forbindelse med Birger Perssons gravøl i 1328, og som dengang kaldtes *vin fra Rosella*. Den blev dyrket i byens omegn – Poitou – og blev i Danmark kendt som *pøctow* eller *pøitto*. (Prøv engang at læse »poitou« højt med dansk udtale!)

Middelalderens forestillinger om vine afveg stærkt fra nutidens. Håkon Magnussøn fastsatte maksimalpriser, der viser en direkte sammenhæng mellem vinens sødme og dens pris – jo sødere, jo dyrere. Man skulle give 18 engelske penninge for en stob rummeni, 12 penninge for spansk vin og assoye bastard – altså den søde bourgogne – 10 penninge for rhinskvin og kun 8 for Gascogne-vin, pøitto og gubin. Gennemgående var de siden så »store« franske vine lavt vurderet – på linje med den bitre Brandenburger-vin. Olaus Magnus oplyser, at man som altervin brugte en sur fransk rødvin – det var vel ligefrem et udslag af pønitense – og om pøitto'en siger han, at den »ikke blev vurderet højt, undtagen på den varme årstid, eftersom den var svag«. Poitou-vinen skulle derfor også komme til at lægge navn til det helt udrikkelige *pøjt*.



Fig. 77. Værtshus i en havneby. En grøn krans på en stang er stukket ud som vartegn. Til højre aftappes der vin, og bagtil serveres der. Olaus Magnus.

Endnu ved udgangen af middelalderen dominerede de tyske hvidvine stadig, hvad mængden angik; men det var de hede spanske vine, der tændte lys i øjnene. På falderebet – i Christian den 2's tid – dukkede endnu et par spanske vine op, nemlig *alicante* og *muskateller* – den sidste en svær vin med en bismag af muskatnød. For datiden må den have været selve idealet af en god og fin vin.

Når man ser bort fra disse ret rummelige betegnelser, havde man ellers ingen særlige kendetegn. »Mærker« fandtes ikke – ejheller nogen interesse for årgange o. lign. Det var sødmen, det kom an på ganske enkelt, ikke uhåndterlige begreber som »fylde« og »bouquet«. Vin var en halvt anonym vare, der blev solgt omtrent, som man i dag sælger billige bordvine. Om det var en god eller en dårlig vin, man fik, måtte man smage sig til fra fad til fad. Vinhandel var heller ikke noget speciale, men et erhverv, som snart sagt enhver handelsmand kunne befatte sig med, forudsat han underkastede sig myndighedernes kontrol.

Det sædvanlige krav om udskænkning efter »ret mål« er fremført i Ribe stadsret fra 1269, og *vinitores* – dvs. »vinmænd« eller vintappere – optræder i Flensborg stadsret femten år senere. Åbenbart regnedes vinmændene til byens småhandlende. I Malmö stadsret fra 1360 møder man for første gang det krav, at borgmestre og rådmænd skulle prøvesmage og godkende vinen, før den blev udskænket, og en

række bestemmelser fra Ribe – vistnok fra o. 1400 – uddyber dette: »Hvilken borger eller gæst (dvs. udenbys købmand) vil vin sælge i kandetal, han skal have byens mål, og ud af hver amme skal han skænke rådmændene ni pint og hr. kantor i Ribe tre pint og kongens foged tre pint.« (Man sporer Ribes gamle forbindelser vestover. Målet *pint* – endnu det faste udtryk for størrelsen af ølglas i engelske pub'er – kendtes ellers ikke i Danmark.) »Hvo som sin vin sælge vil, han skal præsentere den vin på rådhuset for rådmændene, og de skal udvælge fire af dem, der skal vurdere den vin, og efter de fire rådmænds sigelse – (dvs. til den pris, de fastsætter) – skal han sælge den. Vil han ikke det, skal han slå spunsen i det fad vin igen. Hvo som frembærer god vin for rådmændene dem til at vurdere og derefter gribes i at sælge slet vin i stedet for den gode, da skal rådmændene slå bunden ud af det vinfad«.

I 1400-årene var det den almindelige regel i alle købstæder, at borgmestre og rådmænd skulle have »magt til at sætte køb på vin«; men den muntre natural-afgift på ni pint pr. amme, der tilfaldt de Ribe rådmænd – og de tre, der tilkom den heldige domkantor – blev andre steder afløst af en mere prosaisk »sise« i rede penge. Københavns stadsret af 1443 bekræftede byfogedens, borgmestrenes og rådmændenes ret til at inspicere fadene og modtage »deres sise som gammel sæd været har«.

Magistratens kontrol gjaldt altså især vinens kvalitet; men man skelede uden tvivl også til vinfadenes størrelse. Hvor øltønder normalt holdt standardmål, svingede størrelsen af vinfade nemlig kolossalt – fra 650 op til 1100 potter, og vin blev snart udmålt i *fade*, snart i *foder* og *piber* – snart i *ammer*. En amme var fire *ankre* eller godt og vel halvandet hundrede liter.

Som nævnt ovenfor under omtalen af



Fig. 78. Lågkande af tin med »drejeriller« fra anden halvdel af 1300-årene. Tinkander blev først importeret fra England – siden i stedse stigende omfang fra Tyskland. NM fot.

tysk øl rummer Københavns stadsret af 1443 den første kendte bestemmelse om en stadskælder – et værtshus under rådhuset, hvor man drev øludsalg for magistratens regning. Kun få år senere omtales denne beværtning som *vinkælderen*, og i 1461 fastslog Christian den 1., at de priser, der gjaldt her, skulle opfattes som maksimalpriser for hele byen: »Findes der nogen, der sælger dyrere, end det er skik på rådhuset, eller sælger uden fogedens, borgmesterens og rådets vilje, da skal det fad eller den tønde være forbrudt«.

Vinkældrene blev gode og velbesøgte forretninger – et samlingssted for det bedre borgerskab, der her kunne risikere at rende på vinderen af årets målskydning – »fugle-

kongen«, som havde krav på en omgang. Rådhuskælderen i Malmö kunne i 1504 bortforpagtes til en årlig leje af tres mark, og kælderen i Odense præsenterer sig navnlig gennem en af dens større kunder – dronning Christina: »Tolv skilling på nær tre penninge for vin og emst øl, min frues nåde havde ladet hente i rådhuskælderen«. Således forlyder det i hendes regnskaber i 1506 – og tre år senere: »Syv og en halv mark betalte jeg i vinkælderen for vin, min frues nåde lod tage derud og sende til Svendborg«. Christinas vinindkøb var gennemgående små – for nogle skilling ad gangen, hvilket må betyde indkøb i stobe eller »ad kandetal«. Det daglige vinforbrug var beskedent på Næsbyhoved Slot. Sjældent drejer det sig om hele fade; men én gang slog hun ud med hånden – spenderede flot og satte sig i alvorlig gæld: »Item indløste jeg en guldring med safir hos Servatius Vintapper for tres mark, min frue var ham skyldig«.



Fig. 79. Tinkande af nordtysk tilvirkning fra 1400-årene – næsten 30 cm høj. Fundet ved opmudring i havnen i Aalborg. Aalborg historiske Museum.

Oprettelsen af stads- eller rådhuskældrene skulle dels give den ellers ulønnede magistrat en indtægt, dels sikre, at de foreskrevne maksimalpriser blev overholdt; men byernes købmænd, der stræbte efter at opnå eneret på ølbrygning og -salg, opfattede åbenbart stadskældrenes fremmarch som et signal til, at også vinhandelen skulle monopoliseres. I Ribe følte de småhandlende sig generet i deres levevej, og i 1504 blev kong Hans nødt til at skride ind mod dem, der mente sig bestyrket af hidtidige love og forordninger: ». . . og vil vi ej, at den rige eller den, som mere formår, skal betage eller formene nogen, som mindre formår, i sådanne måder vin at tappe og sælge«.

Ligesom købmændene o. 1500 syntes på vej mod et monopol på ølbrygning, men måtte stoppe på halvvejen, således gik det også med vinhandelen. Regeringen veg tilbage fra at tage de yderste konsekvenser af sin egen politik, og der blev en flok småhandlende tilbage. Men vin var stadig dyr og sjælden. Det ses alene deraf, at hvor man indkøbte tysk øl i læster – á 12 tønder – til hoffets forbrug, købte man ét, to eller højst tre fade vin ad gangen, og hvert enkelt fad blev målt op, så man ikke alene vidste hvad, man købte, men også nøjagtigt hvor meget. I 1508 erhvervede kong Hans på én gang tre fade vin og tre fade emst øl, og hvor man »bare« betalte 18 rhinske gylden for de sidste – som endda var det dyreste øl overhovedet – stod de tre første i 138 gylden, 1 skilling og 4 penninge.

Indkøbene var så få, at man dårligt kan danne sig en rimelig forestilling om pri-



Fig. 80. Den hellige nadver, kalkmaleri fra ca. 1480 i Gislinge kirke nær Holbæk. På bordet ses drikkekar af form som alterkalke samt enkle bægre. NM fot.

serne ud fra de bevarede regnskaber; men det er sikkert, at man o. 1500 må have givet lige så meget for én stob vin, som man betalte for fem-seks stobe af det gode tyske øl, der igen kostede langt mere end det bedste danske. De fem fade vin, der i 1454 lå »i Jens Kammersvends kælder« på Københavns Slot – altså netop ikke i fadeburet – var formentlig hoffets hele vinbeholdning. Til Erik Menveds sagnagtige vinfontæne ville de ikke række langt; men administreret med fornuft og sparsommelighed, var der vin til lange tider. Hertug Frederik den 1. af Gottorp var glad for vin, hvad hans regnskaber vidner om; men når han om sommeren opholdt sig i marsken og sendte bud til Tønder efter vin, fik han kun to flasker bragt ud ad gangen – en af den røde og en af den hvide.

Vin var en drik, man selv blandt de mest velstående nøjedes med at nippe til i det daglige. I større mængder drak man den kun, når der virkelig skulle festes, og selv da slukkede man den værste tørst i øl. Byernes velhavende borgere kendte vinen fra deres besøg i stadskælderen eller kroerne; dermed var det stort set også slut. Vel forekom vin da sparsomt i Norden; men Olaus Magnus kunne til gengæld med en vis stolthed fremhæve, at nordboerne – i modsætning til franskmænd og italienere – drak vinen uden at blande den med vand.

Alligevel nød nordboerne ikke den kostbare vin med ærefrygt for dens naturlige velsmag alene. Af vin fremstillede de nemlig *lutentrank*, *claret* og *ipokras* eller hybenkradser – dvs. krydrede blandingsdrikke nærmest svarende til nyere tiders punch. Det må dog antages, at det aldrig var de sydlandske, men alene de syrlige franske og tyske vine, der blev anvendt hertil. Disse blandingsdrikke nævnes først ved navn i regnskaber fra 1400-årene; men man finder hentydninger til dem allerede i flere højmiddelalderlige folkeviser, hvor det som et næsten rituelt led i forberedelserne til alle fester fortælles, at kvinderne »blandede vin«:

Stolt Signil lader brygge og blande vin,
hun byder broder hjem til sin.

Navnene klinger meget fremmede, og det var da også mellemeuropæiske skikke,

man efterlignede. For alle tre blandingsdrikke gælder, at de skulle fremstilles med oversøiske krydderier, hvilket selvsagt ikke gjorde dem billigere. Danske opskrifter fra middelalderen er ikke bevaret; men en engelsk kan lindre savnet:

Man laver claret af vin, honning og duftende krydderier. Urterne rives til et fint pulver og lægges i en ren linnedspose blandet med honning og sukker. Siden overhældes blandingen igen og igen med meget god vin, ligesom man laver lage, og dette gentages så længe, at vinen har trukket kraften ud af urterne og er blevet ganske klar. Fra vinen har claretten sin kraft og styrke, fra krydderierne får den duft, og fra honningen sødme og velsmag.

Claretten, som ikke må forveksles med den lyse rødvin af samme navn, får af forfatteren til denne opskrift det skudsmål, at den var stærk og gik hurtigt til hovedet; men ellers er oplysningerne karrige. Derfor skal her tilføjes yderligere en opskrift på lutentrank, der er senere – fra 1623, men til gengæld mere anvendelig og i øvrigt dansk:

Disse efterskrevne krydderier skal stødes groft og blandes: 5 lod kardemomme, 3 kvint ingefær, 4 lod kanel, 3 kvint muskat og 1 lod paradiskorn. Vil man gøre to støveken eller otte potter vin til lutentrank, da skal man først sætte en messingpande på ilden med to pund sukker og af fornævnte vin to potter derpå slaget. Lad samme vin med sukkeret få et opkog. Når vin og sukker koger, kom da otte lod af fornævnte stødte krydderier deri, straks tagende den af ilden, igennem en lutentranks-pose slaget. Lad de andre seks potter vin forblive kolde og lad dem løbe tre eller fire gange gennem samme pose, indtil den bliver klar. Da er den færdig. Kommer du en skefuld sødmælk eller æggehvide deri, så bliver den straks klar.*

* 1 pund = 496 gram, 1 lod = 16 gram, 1 kvint = 4 gram, 1 pot = 0,96 liter.
Af de nævnte krydderier findes paradiskorn ikke længere i handelen; men de afveg i smag ikke meget fra kardemomme. Det store sukkerforbrug er et renæssancefænomen. I middelalderen har man brugt honning.

Omsorgen for at få lutentranken klar er påfaldende, og klarheden var i sig selv blandt de ting, der fascinerede nordboerne ved disse drikke. Claretten bar netop sit navn af samme grund, og folkeviserne fremhæver »den klare vin« i modsætning til »den brune mjød« – og det sikkert grumsede øl. Lige så påfaldende er ønsket om at få drikkene til at smage meget stærkt og meget sødt, dvs. så tæt som muligt på de hede spanske vine. I øvrigt er det vanskeligt at holde claret, lutentrank og ipokras skarpt adskilt, for det var stort set de samme krydderier, der blev anvendt til dem alle – kun mængderne svingede, og der var vistnok intet i vejen for, at man kunne iblande krydderier, der tilfredsstillede ens personlige smag. Olaus Magnus omtaler salvie, malurt, rude og lavendel som mulige tilsætninger. Men var man tilfreds med en færdig vare, kunne man fra 1514 købe claret hos Hans Apoteker i København, der ligesom de »fremfarne apotekere før ham« fik eneret på at »lave claret og sælge for penge« dér i byen.

Med beklagelse konstaterede Olaus Magnus, at de nordiske lande ikke egnede sig til egentlig vinavl; men nordboerne havde dog en slags erstatning, idet de pressede saft af »pærer, æbler, mispel og rønnebær«. Frugtsaft kaldtes på gammelt dansk under ét for *most* – en fordanskning af det latinske *mustum*, der egentlig betyder frisk druesaft. Most omtales dog påfaldende sjældent. Som handelsvare nævnes den aldrig og i fadebursfortegnelser kun en enkelt gang. Det må antages, at pære- og æblemost såvel som kirsebærsaft kun har eksisteret i ganske små mængder af den simple grund, at disse frugter forekom sparsomt. Formentlig var størstedelen af frugtsaften presset af vilde bær, hvoraf man til gengæld havde rigeligt. Om man forsøgte at lave frugtvin i middelalderen,

ved vi faktisk ikke; men den totale tavshed om emnet kunne tyde på, at man ikke gjorde det. Til gengæld tilsatte man »peber, ingefær og nellike for at forædle den rå smag,« siger Olaus Magnus.

Sandsynligvis trådte den hjemlige og billige frugtsaft i stedet for den importerede vin, hvor det med rimelighed lod sig gøre. En yndet for- eller mellemret i datidens franske køkken var *soupe de vin* – i Norden kendt som *vinsuppe*. Den forekom bl.a. regelmæssigt ved Christian den 2's hof; men det er tilladt at tro, at den fornemme betegnelse her dækkede over en enklere ret. Vinsuppe blev endnu i mands minde tilberedt i Sønderjylland og bestod af frugtsaft – helst ribs – tilsat byggryn, kanel, rosiner, korender, svedsker og citronskal. Alle disse ingredienser var i det mindste kendt i Danmark o. 1500. Først til sidst – netop som suppen kogte op – tilsatte man lidt vin, hvorefter suppen straks blev taget af kog.

Brændevin

Kunsten at brænde brændevin – dvs. at destillere koncentreret alkohol ud af naturlig vin – blev udviklet i Italien i 1100-årene og regnes for en af alkymiens største landvindinger. Produktet kaldtes *aqua vitae* – dvs. »livets vand«, og man opfattede det mere som en medicin end som et nydelsesmiddel. Hvornår man begyndte at fremstille brændevin i Danmark er uvist. På borgen Bjørnkær ved Odder er fundet nogle blyglaserede tragte og andet sælsomt lertøj fra o. 1300 – formentlig rester af et alkymistisk værksted, hvor man syslede med destillation; men man har dog næppe fremstillet spiritus. Brændevinen blev nemlig først kendt i Tyskland et stykke op i



Fig. 81. Med hvilken elegance fører han dog ikke sit store drikkekar til munden? Det er sikkert en skål til fælles brug. Relief på korstolene i Lund fra slutningen af 1300-årene.

1300-årene, og det første sikre spor i Norden er et tilnavn – en borger i Lund o. 1350, der hed Henneke Brændevatten, hvad der så end måtte ligge i det.

Om nogen import af akvavit foreligger der i hine tider intet, og nordboernes egen mulighed for at deltage i brændingen var indtil o. 1400 meget lille, da alle hidtil kendte metoder tog sigte på vin, så råvaren var altså uforskammet dyr. I 1400-årene udviklede man imidlertid i udlandet nye metoder, der tillod destillation af afkog af korn; dermed var snapsen opfundet og de tekniske forudsætninger for en indenlandsk produktion til stede; men den vandt kun langsomt frem. Først i slutningen af 1400-årene begyndte der at ske noget.

Om den berømte moder Sigbrit forlyder det, at hun i begyndelsen af 1500-årene udskænkede fransk brændevin i sin købmandsbod i Bergen – altså importeret brændevin, vel nærmest en slags cognac, og i 1498 nævnes der en brændevinsbrænder i Stockholm; men han dyrkede kun brænderiet som en bibeskæftigelse –,

egentlig fremstillede han krudt. I 1507 fik dronning Christina i Ribe et krus brændevin for tre skilling, og en fransk gesandt, der i 1512 blev modtaget ved kong Hans' hof på Malmöhus, fortæller, at han ved bordet lærte at drikke noget, der efter alt at dømme var kornbrændevin.

Antagelig blev brændevinen – eller snapsen – som nydelsesmiddel tidligst anvendt ved hoffet i kong Hans' dage, og vandt først herefter større udbredelse. I 1531 skrev lensmanden i Bergen Eske Bille til den norske ærkebiskop om »noget vand, som kaldes aqua vitae. Og hjælper samme vand for allehånde krankdommer, som et menneske kan have indvortes. Jeg ville gerne have sendt eders nåde mere deraf; men nu står urterne ikke her at bekomme, som det kan gøres af. Men dersom eders nåde deraf kan gøres behov udi fremtiden, skal eders nåde vel fange det, fordi jeg haver nu forskrevet urter dertil«. Tydeligvis var brændevinen lige akkurat nået til Trondhjem dengang – stadig ledsaget af sit mystiske omdømme som livseliksir; men »urterne« er vel ikke bare blevet tilsat for at styrke medicinen. De har allerede haft til opgave at gøre spritten krydret og velsmagende. Få år senere forlyder det i forbindelse med Københavns belejring, at brændevinen i byen var ved at slippe op, og at den som alle andre fødevarer blev betalt med skyhøje priser.

Snapsen indledte altså sin sejrsgang omkring 1500, og i løbet af få årtier slog den igennem; men den hører egentlig ikke middelalderen til. Først i løbet af 1500-årene skulle den fortrænge mjøden som den stærkest berusende drik.

Ildhus og stegers

Middelalderen overtog som en arv fra oldtiden tre anlæg til madlavning, nemlig *ildsted, kogegrube* og *ovn*. Ældst var ildstedet – bygget af sammenpakkede marksten og dækket med ler; yngst var ovnen. Af disse elementer skulle der i middelalderens løb fremgå specialiserede arbejdspladser udelukkende helliget madlavning; men udviklingen var temmelig kompliceret og sikkert langt mere nuanceret, end vi kan dømme om i dag. De forholdsvis få udgravninger af middelalderlige hustomter tegner kun forløbet i hovedtræk.

Oldtidens og den tidlige middelalders beboelseshus var *ildhuset* – således kaldet endnu i Jyske Lov 1241. Dets centrum var ildstedet eller arnen, der tjente både til madlavning, opvarmning og belysning. Hele husstanden arbejdede, spiste og sov omkring denne ild. På Nødskovhede i Jylland har man udgravet en bondegård fra slutningen af vikingetiden eller begyndelsen af middelalderen, hvor beboelseshuset netop var et sådant al-rum; men en samtidig nabogård var indrettet med *to* rum – en stue og et »køkken« taget i meget vid forstand. Stuen kan antages at have været bondefamiliens egen bolig; »køkkenet« var et rum, hvor alt, hvad husholdningen indebar af arbejder – madlavning, brygning, bagning, slagtning osv. – kunne foregå. Måske var det også opholds- og soverum for tyendet.

I middelalderens løb ændrede boligskikkene fuldstændigt karakter – hurtigst og voldsomst hos overklassen, der indrettede sig efter kontinentale forbilleder og delte slotte og gårde op i mange rum til lige så mange formål, senest og langsomst hos underklassen. Ved middelalderens udgang var billedet derfor langt mere broget end

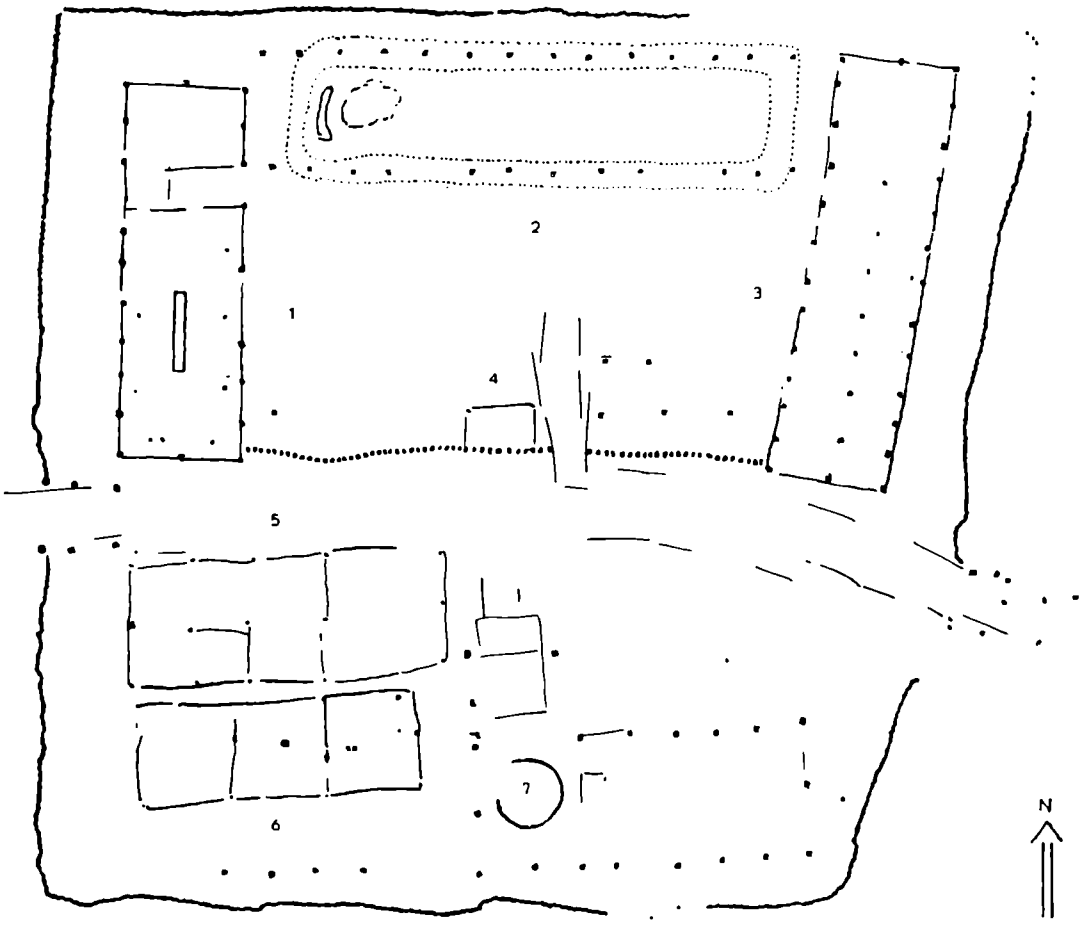

Fig. 82. Hedegård ved Halkær å – skitseplan. For oven til venstre salshuset, til højre herbergshuset og her imellem stegersbygningen. For neden ses fægården; bageovnen er markeret som en cirkel. Fra Nationalmuseets Arbejdsmark 1947.

ved dens begyndelse. På herregården og slottet var stegerset forvist til kælderen eller et hus uden for beboelsen, øl blev brygget i bryggerset – ikke i stegerset osv. Men endnu levede det gamle ildhus ufortrødent videre – som bolig for den fattige underklasse. I Aså i Vendsyssel har man fundet et lille hus – sikkert et husmandshus eller en *gårdsædestavn*, hvis beboere endnu i 1500-årene tog til takke med ét rum og ét ildsted.

Der var mange overgangs- og mellemformer. Til dem kan man regne en gård i Pebringe syd for Køge fra 1500-årene, en anden fra Hejninge ved Slagelse og en hel gruppe i den nu forsvundne landsby Store Valby – også på Slagelse-egnen. I disse gårde ligger arnen stadig midt i den lange beboelseslænge; men der har været en tendens til at dele husene op – først i to rum: stue og »køkken«, siden i tre rum: stue, »køkken« og »herberg«, således at køkkenet kom til at ligge midt i huset. Herberget eller øverstestuen – eller hvad man nu kaldte dette rum – fandtes i nyere tid i de fleste større gårde. Det brugtes ikke

til beboelse til daglig, men tjente til oplagsplads – bl.a. til klædekister, og man kunne lade overnattende gæster sove her.

Den samme tre-deling af beboelsen – stue-stegers-stue – genfindes vistnok også på den lille kongelige borg Næsholm i Odsherred, og et særdeles markant eksempel er Hedegård – en palisadebefæstet 1300-tals herregård bygget af træ og græstørv i engene ved Halkær å syd for Nibe. På Hedegård havde man ikke blot ét hus delt i tre rum. Man havde tre hele huse, der klart havde hver sin funktion, liggende omkring en firkantet gårdsplads. Det ene hus var uden ildsted og må opfattes som gårdens herberg. Begge de andre derimod havde ildsted og kunne for så vidt begge kaldes ildhuse. Det ene – vis-a-vis herberget – er en hal eller sal med en langild midt ned igennem rummet – trods den primitive byggeskik et herskabeligt hus. Der var for så vidt ikke noget i vejen for, at man kunne have lavet mad her; men det gjorde man nu næppe, for det andet ildhus var helt tydeligt indrettet til stegers med et solidt ildsted og en kogegrube i gulvet. Selv om man må antage, at dette hus tillige har været brugt som bryggers, slagtehus o. lign., synes det stadig lovligt stort til sit formål. Med sine fem gange sytten meter er det endog større end salen. Man kan da ikke se bort fra, at stegerset tillige kan have tjent som bolig og i så fald for gårdens tyende. I den senere middelalder lå tjenestefolkenes opholdsrum – »borgestuen« – gerne lige ved siden af stegerset, dels fordi man således slap for at skulle bære maden ret langt, dels fordi man herved fik dobbelt glæde af varmen, der strømmede fra det åbne ildsted.



Fig. 83. Eva ved ildstedet. Gryden hænger i en grydekrog og kan hæves og sænkes. I hånden holder Eva en ildvifte. Kalkmaleri i Keldby kirke, Møn, fra ca. 1480.

Disse bygninger er alene kendt fra udgravninger, og det er yderst begrænset, hvad de sparsomme fund kan fortælle om madlavningen; men det er sikkert, at *spidstegning* ofte blev brugt. Man anvendte fladt udhamrede jernspid, der så at sige låste stegen fast, så den ikke kunne glide eller snurre rundt, men fulgte med, når spiddet blev vendt. Stativer til ophængning af spiddene var vistnok ukendte. Spidvenderen måtte holde sit spid i hånden under stegningen, og han måtte vende og dreje det, så det dyrebare fedt ikke dryppede ned i ilden, men blev opsamlet i en lille skål. Ofte anvendte man ingen anden dyppelse end smeltet fedt.

Ved tilbageslutning fra senere tiders forhold kan man formode, at der over ild-



Fig. 84. Det rekonstruerede ildsted i Ostenfeldgården, Frilandsmuseet.

stedet var anbragt en slags galge med en eller flere svingbare arme, hvori man kunne ophænge gryder. I senmiddelalderlige dokumenter omtales ofte *grydekroge*. Måske var de fleste ganske simple kroge; men man tog også mere sindrige konstruktioner i brug. På et kalkmaleri fra o. 1500 i Elmelunde på Møn ses Eva ved en gryde, der er ophængt i en *skorstensvinde* (fig. 83). Ved hjælp af dens mange tænder kunne man flytte gryden op og ned alt efter, hvor megen varme den skulle have. Et indtryk af det middelalderlige ildsteds hele opbygning får man bedst ved at kaste et blik indenfor i Frilandsmuseets gård fra Ostenfeld i Sydslesvig. Denne arne er en rekonstruktion, men troværdig i sin enkelhed (fig. 84).

I tidlig middelalder importerede man fra Norge lave, rundbundede gryder skåret i den bløde klæbersten, men i løbet af 1000-tallet ophørte brugen af klæberstensgryder, og i stedet trådte lertøj – først det grå-sorte uglaserede, siden det rødbrændte og glaserede. O. 1200 begyndte imidlertid en ny import, nemlig af metalgryder fra Tyskland. De var støbt i malm, og selv om de blev fremstillet i ti-tusindvis gennem flere hundrede år – i senmiddelalderen var det nærmest en hanseatisk industri – ændrede de knap nok form. De havde alle en rund krop, der for oven åbnede sig i en bred krave. De kunne stå på ildstedet takket være tre skrævende, lave ben, og de havde to øren, som man kunne forbinde med en bøjle af jern, så de også

kunne hænge (fig. 86). De var så praktiske, at danske grydestøbere gav sig til at producere modellen uden ændringer, og de holdt middelalderen ud og et stykke tid til. En variant af den trebenede malmgryde svarer nærmest til den moderne kasserolle. I stedet for ører har den en enkelt rørformet dølle, som man kan forlænge med et isolerende håndtag af træ.

Malmgryderne havde kun én fejl: de var meget kostbare. I bøndernes husholdning slap de aldrig indenfor, og selv i de riges køkken måtte de finde sig i at skulle omgås det simple lertøj. Til dronning Christinas stegers indkøbte kokkene ofte »lergryder«, som dog ikke altid blev brugt til egentlig madlavning, men også til syltning og henkogning. Prisen på en lergryde var o. 1500 én skilling.

Lergryderne havde til gengæld en anden fejl: de gik let i stykker – eller som det siges hos Peder Låle: »Ofte må lergryde bøde for, at hun gerne vil age«. Derfor vrimler alle udgravede affaldsbunker fra middelalderen i den grad med knust lertøj, at netop dette billige husgeråd fylder mest i fundmaterialet. Det siger sig selv, at de kostbare malmgryder blev efterlignet af pottemagerne (fig. 87), men den mest populære type var dog *stjertpotten* – et modstykke til kasserollen med dølle og træhåndtag. Stjertpotten var temmelig lille, nem at håndtere, og lige som dens storebroder – den trebenede gryde – kunne den ikke alene bruges på ildstedet, men også sættes direkte ind på bordet med sit dampende varme indhold (fig. 88).

Når de små stjertpotter og de store gry-

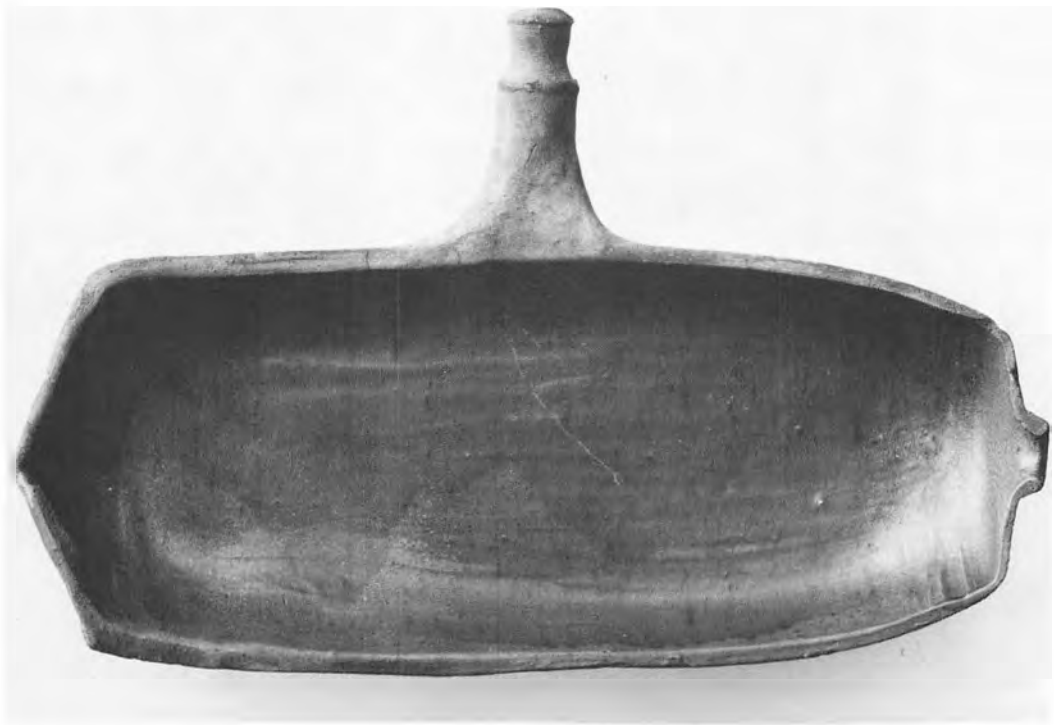

Fig. 85. Såkaldt »fiskefad«, der imidlertid ikke har noget med fisk at gøre. Det er nylig påvist, at sådanne skåle blev stillet på ildstedet for at opfange dryppende fedt fra spidstegningen. NM fot.

der ikke slog til, brugte man givetvis *stenkogning*. På ildstedet hedede man sten, til de var glødende, og lempede dem ned i en stor beholder – f.eks. en tønde. Således kunne man bringe vand i kog, uanset om kogekarret var ildfast eller ikke. Fremgangsmåden var nært beslægtet med brugen af *kogegruben* – et hul i jorden, som man forede med sten eller ler. Når et stykke kød skulle tilberedes, blev kogegruben hedet kraftigt med gløder fra ildstedet. I den varme grube blev kødet lagt ned, blev tildækket, så varmen ikke undslap, og fik lov til at passe sig selv i nogle timer. Siden brød man gruben op igen, og kødet var klart. Af denne grube-stegning fik middelalderens almindelige steg *gropenbraden* uden tvivl sit navn; men i øvrigt er det en smagssag, om man vil kalde kød tilberedt i en grube for stegt eller kogt. Det var kun et spørgsmål om, hvor megen væde, der var ved. I dag ville vi nok kalde den »braiseret«.

Den madlavning, der her er beskrevet, er så enkel, at den kunne udøves såvel i det gamle ildhus som i det mere moderne stegers, og det svarede vel – stort set – til gennemsnittet af datidens kogekunst; men Danmark modtog i disse århundreder bestandigt indtryk udefra, og det kom til at påvirke madlavningen.

Den stærkeste, mest umiddelbare påvirkning udgik fra klostrene. De munkeordener, der navnlig indvandrede i stort tal i 1100-årene, rekrutterede ikke alene deres pionerer blandt udlændinge – angelsachsere, tyskere og franskmænd; de medbragte også helt faste regler for klosterbygningernes udformning. Blandt cistercienserne var det således en ufravigelig skik, at spisesalen – refektoriet – skulle ligge i klostrets sydfløj, og at køkkenet skulle være lige ved siden af. Desværre er alle udgravede klosterruiner så dårligt bevaret, at de kun op-



Fig. 86. Typisk senmiddelalderlig malmgryde. Med en jernbøjle, der blev fastgjort i ørerne, bragte man den til at hænge. NM foto.



Fig. 87. Glaseret lergryde – fundet på borgen Næsholm i Odsherred, der var beboet i tiden ca. 1240 til 1340. NM foto.

lyser meget lidt om køkkenernes indretning; men flere steder har man dog fundet murede afløbsrender til spildevand – en ganske avanceret sanitær installation efter middelalderlige forhold. I 1257 modtog det nyoprettede St. Claræ nonnekloster i Roskilde ved en testamentarisk gave alt udstyr til »et køkken, et bagers og et bryggers«. Dette antyder eksistensen af en fuldt moderne økonomifløj, hvor det blandede køkken var helt opgivet og madlavningen fordelt på mindst tre adskilte lokaler.

Kun ét sted er der bevaret så meget af et herskabskøkken, at man kan danne sig en præcis forestilling herom, nemlig på Glimmingehus i Skåne – bygget af Jens Holgersen Ulfstand o. 1500. Køkkenet ligger i borgens kælder og er et langt, overhvælvet rum. Midt på gulvet ligger ildstedet – ganske lavt, bygget af små kampesten, rektangulært, én meter bredt og to meter langt. Midterhvælvingen i loftet løfter sig som en høj tragt og fortsætter op igennem huset som en skorsten. Man har meget træffende sagt, at hele køkkenet herved kom til at fungere som et røgfang. Et stykke oppe i skorstenen var der indmuret vandrette stokke, hvor man kunne ophænge pølser, flæskesider og andre varer til rygning. I en vægniche havde man redskaber til opfyring; brændsel – dvs. trækul – opbevarede man i et rum under trappen, der førte ovenpå, og indbygget i en vinduesniche – hulet ned i selve den tykke mur – var der en udslagsvask med afløb. Stegerset på Glimmingehus var tillige bagers, idet ovnen ganske vist var opbygget i et rum ved siden af, men åbnede sig ind imod køkkenet; det vil vi senere vende tilbage til. Borgens brønd fandt man i borgestuen – få skridt fra køkkenet.

Selv Glimmingehus' køkken er en ruin og helt blottet for løsøre; men mange inventarlister gør det dog muligt at stykke det normale udstyr sammen. Den ældste er fra 1328 og opremser, hvad der fandtes på Østergård i København – (en ladegård under Københavns Slot, der lå på det nuværende Magasin du Nords grund i udkanten af den daværende by). Her fandt man i stegerset »et kogekar, to spande, fire kedler, fem potter, en morter og en sennepskværn«. Det virker overordentlig sparsomt; men man har tydeligvis undladt at medtage »lergryder« og simplere ting af træ – sleve, spækkebrætter o. lign. – eftersom det ikke repræsenterede nogen større værdi. Flere detaljer er medtaget i en opgørelse fra 1536 over stegerset på Abrahamstrup – nu Jægerspris: »Ni gryder, store og små, en håndpande, som er i stykker, to kedler, den ene på en halv tønde, den anden på to spande, en rist, en morter med støder, et bradspid, to grydeskeer, to kedelringe, en jernskovl, en ildfork, en kokkekniv, en huggeøkse, en kødøkse og et brændejern med to tunger«.

Det er stort set de samme ting, der går igen overalt – såvel på de kongelige slotte som i købstædernes borgerhjem med den ene forskel, at man havde mere af alt på slottet end i købstadgården. Til vandvarmning og kogning i store mængder var der *kedler* – kogekar med lodrette sider smedet i kobber- eller messingblik. De fleste var vel lige som gryderne beregnet til at hænge over ilden; men når man hører om kedler, der tog to tønder, må man antage, at der er tale om indmurede kedler med eget ildsted – *gruekedler*. En »griffuekedel« fandtes i hvert fald i præstestegerset på Essenbæk kloster i 1529.

Hvor man havde en tre-fire kedler, havde man også en halv snes gryder, og når man gjorde sig den ulejlighed at skrive dem op, må forklaringen være, at det var malmgryder af tysk eller dansk fabrikat. Også de »brodne« gryder blev noteret. En-



Fig. 88. Stjertpotten med de tre skrævende ben og den lange »stjert« var efter jordfundene at dømme det mest anvendte køkkenredskab i den senere middelalder. NM fot.

ten kunne de repareres, eller de kunne støbes om, og materialet i sig selv repræsenterede stadig en værdi.

Til den egentlige stegning havde man i større køkkener et par stegespid eller *bradspid*, som skulle drejes med hånden. På Nyborg Slot nævnes dog i 1523 »et stegerværk og en klokke dertil« – dvs. et maskineri, der vendte stegen automatisk. Det fungerede sandsynligvis som et urværk, der blev drevet af et kæmpemæssigt lod, og det skulle altså »trækkes op« før hver stegning. Klokken har med mellemrum mindet kokken om at se til stegen.

Ofte nævnes en eller to *riste*. De blev anvendt på samme måde, som vi bruger en havegrill, men var forsynet med et håndtag, så man kunne stikke dem ind over ilden og tage dem ud igen. En rist, der hører en lidt senere tid til, er fundet i ruinerne af Grøngård i Sønderjylland (fig. 89), og i øvrigt er typen blevet anvendt i bøndergårdene ned til vor tid. Undertiden omtales også *bradepanden* eller *håndpanden* – på moderne dansk: panden slet og ret. Den dukker først op i den senere del af middelalderen og ligner med sine tre høje ben og det strittende håndtag både en kasserolle og stjertpotte (fig. 90). Når en rist og pande først omtales så sent, må det ikke tages som udtryk for, at man ikke førhen kendte til at riste og stege. En flad ophedet sten på ildstedet har tjent samme formål. Rist og pande var kun mere raffinerede redskaber til samme brug.

Det velforsynede stegers havde også *ke-*

delringe og *kedelkroge* til ophængning af kogekarrene, og der var *brændejern* med »én tunge« og brændejern med »fire tunger«, hvorved vistnok skal forstås bukke eller riste af jern, der løftede kogekarrene op over ilden. »Han har mange jern i ilden,« siger vi i dag om den foretagsomme; men Peder Låle havde et mere fuldstændigt udtryk: »Hvo mange jern har i ilden, brænder somme«. Det er altså mange *brændejern*, man har i ilden, og det er ikke jernene, den over-aktive ødelægger – det er maden, der brænder på.

I stegerset på Abrahamstrup stod også »en morter med støder«. Morteren forekom i alle store husholdninger, og det var i den, man bl.a. pulveriserede »urterne« – de kostbare krydderier. På Svanholm fandt man i 1534 ydermere et *urtesold* – en sigte til at sortere de knuste krydderier med. Endelig bør man fæstne sig ved den sennepskværn, der fandtes på Østergård i 1328. Dronning Christinas regnskaber oplyser lidt mere om dette stykke husgeråd: »Fire skilling til Hartvig Snedker, for han gjorde en sennepskværn udi en stok«. Og hermed har vi erfaret nok til at vide, at middelalderens sennepskværn var identisk med den lille håndkværn – to små møllesten nedfældet i en solid træklods, der var i brug på bøndergårdene endnu i 1800-årene (fig. 91).



Fig. 89. Stegerist fra midten af 1500-årene fundet ved udgravning af Grongård i Burkal sogn. NM fot.

Mangler der noget i stegersets udstyr? Vistnok en del fade og skåle af træ, tin og lertøj; men de vandrede ind på bordet og hørte snarere hjemme dér. Dog – vi bør ikke overse »en liden brødkiste«, der stod i et københavnsk borgerhjem i 1524. Brødkassen hørte også med.

Kok og køgemester

Danmarkshistoriens berømteste kok var uden tvivl den Morten Madsvend, der ifølge B. S. Ingemann hjalp ærkebisp Jens Grand til flugt fra fængselet på Søborg, og vel har han da eksisteret; men både navn og titel er Ingemanns opfindelse. I middelalderen sagde man ikke madsvend, men *kok*, og i den samtidige krønike nævnes han ikke ved navn.

Derimod kendes der tre kokke, som ærkebisp Absalon havde i sin tjeneste, og som han betænkte i sit testamente. Marsilius arvede et tæppe af ræveskind, Jofrid fik to regnkapper – den ene foret, og Christian, der var træl, fik sin frihed. Kokke omtales lejlighedsvis i testamenter middelalderen igennem, men næsten kun hos bisper, ærkedegne og andre høje gejstlige – sjældent hos de verdslige herremænd. Forklaringen turde være, at gejstlighedens madlavning måtte varetages af mænd, fordi der af gode grunde ikke var nogen kone i huset. På herregårdene må kvinderne have stået for madlavningen. Lidt uden for det almindelige falder dog folkevisen om marsk Stigs landflygtige døtre, der på den svenske



Fig. 90. »Bradepande« eller »håndpande« af malm. I den hule dølle har der kunnet indsættes et isolerende håndtag af træ. NM fot.

konges forespørgsel »Kunne I brygge og kunne I bage?« måtte svare:

Vi har ej lært at brygge eller bage
eller sligt embede at mage,
men vi kunne spinde guld så rød.

Kun inden for det højeste aristokrati kan kvinderne tænkes at have stået uden for det elementære huslige arbejde som brygning, bagning og madlavning.

På de mindre kongelige slotte var der til dagligt kun brug for en enkelt kok og en svend, og således må det også have forholdt sig på bispeborgene; men når konger og bisper rejste rundt, var køkkenpersonalet – ikke mindst kokkene – en uundværlig del af følget, for da svulmede antallet af beboere op til det mangedobbelte. En overordentlig levende og specielt dramatisk skildring af kokkenes indtog giver Øm klosters krønike fra 1261, da munkenes plageånd bisp Tyge af Aarhus var på vej for at indlogere sig: »Og da nu den frist, der var sat os, var udløbet, sendte bispen straks den følgende dag sine kokke forud med den besked, at de skulle lave mad til ham. Da de kom, sagde de til herbergsmesteren, at han straks skulle anvise dem det fornødne. Men det var forud betydet denne, at han ikke skulle give dem noget, og han svarede derfor: »Gå til abbeden og gør, hvad han siger til jer«. De gik så til abbeden og sagde: »Giv os, hvad vi behøver for at lave mad til vores herre«. Han svarede: »Gå til jeres herre og sig, at hvis I kommer som vore gæster, skal alt fornødent gives jer; men kommer I for at kræve det som en ret, da vil I slet intet få anvist«. – Bispen sendte kokkene tilbage med besked på at bryde ind i fadeburet og tage sig selv til rette; men så vidt var det dog ikke kommet endnu, da bispen selv red ind i gården og besvarede



Fig. 91. Den lille håndkværn til formaling af sennepsfrø var stadig i brug på bøndergårdene ned til vor tid. I nogle havde man håndsving af jern – i andre blot en skråtstillet pind. Denne type har næppe ændret udseende siden middelalderen. Frilandsmuseet.

abbedens hilsen med et kontant spørgsmål: »Er vor mad rede?« Det var den altså ikke, og episoden mundede ud i den hidtil værste krise under det årelange tovtrækkeri mellem bisp og kloster.

Som den centrale arbejdsplads var køkkenet – eller stegerset – i de store husholdninger stærkt bemandet. I slutningen af Christoffer af Bayerns korte regeringstid var der i hvert fald ni kokke i det kongelige køkken. Chef var mester Eberhardt, underkøkkenmesteren hed Christian, og dertil kom Dreifuss, Heinz, Klaus, Thymme, Götke, Hans og Lorents – foruden Johan Køkkenskriver, der førte regnskaber. Derudover var der givetvis også nogle drenge og piger. Man studser ved de mange tysk-klingende navne blandt kokkene, og de må antages at være blevet hentet til Danmark fra kongeparrets tyske hjemlande. Christoffer omgav sig helst med bayrere – et forhold, der vakte kritik, hvorefter Christoffer gav sig til at hjemsende sine landsmænd. Udrensningen må dog være gået i stå på tærskelen til køkkenet. Sine tyske spisevaner ville kongen nødigt slippe.

Et mere detaljeret billede af køkkenstaben får man i Næstved St. Pedersklosters regnskaber fra årene o. 1470. Det var almindeligt, at man i klostrene førte flere husholdninger sideløbende, således at munkenes asketiske mad blev tilberedt for sig, medens abbeden for at kunne repræsentere udadtil havde sit eget køkken. Endelig var der en tredje husholdning for klostrets tyende. Således forholdt det sig også i Pedersklostret. Der var et herre-stegers, et broder-stegers og et svende-stegers. Herre-stegerset var på dette tidspunkt meget omfattende, idet Pedersklostret – som mange andre klostre – fungerede som en slags alderdomshjem for især ældre adelige, der ønskede deres salighedsforvisning bestyrket ved munkenes og gudstjenesternes nærhed, uden dog at opgive ønsket om ordentlig mad på bordet.

Gennem en halv snes år omtales der tolv kokke i klostrets tre køkkener; men kun Per Kok var der hele tiden. To – Bo og Hans – holdt ud i otte år; de andre kom og gik. En seks-otte mand var vistnok det normale. Hertil kom nogle stegersdrenge, der skiftede hurtigt, samt pigerne Tyre, Valborg, Karine, Ingeborg og Gyde Judens. De udførte det mest ydmyge arbejde. Der omtales en »Karine, som renser korn« og en »Mette, som renser gryn«. Kun Tyre Pølsekone havde man betroet et større ansvar.

Men tilbage til landets største og fornemste husholdning – hoffets køkken. In-

tet kan vel bedre illustrere den betydning, man tillagde maden og madlavningen, end det forhold, at rigets højeste verdslige embedsmand i 1200- og 1300-årene – *drosten* – kunne søge sit embedes oprindelse i posten som kongelig køkkenchef. Ligesom kongens heste-tjener – hans *marskalk* – i Valdemarstiden så sig forfremmet til rytterigeneral under betegnelsen marsk, således trådte *drotseten* ud af emmen fra stegerset for at blive noget endnu fornemmere – kongens *drost* eller personlige stedfortræder, og der var i grunden ikke noget mærkværdigt heri, for som den der stod for anretningen af maden ved kongens bord, delte han allerede pladsen som brødgiver med ham. Kongsgårdens stedfortrædende brødgiver blev sin husbonds stedfortræder også i politiske anliggender.

I slutningen af Valdemarstiden var drost-embedet delt mellem en overdrost og en underdrost, og man må formode, at den første har givet afkald på sit oprindelige embedsområde for helt at hellige sig rigets styre. I dronning Margrethes tid forsvandt drost-embedet for aldrig at blive genoplivet; men underdrostens virksomhed fortsatte uanfægtet, omend under et andet navn. Når man i 1400-årene hører om kongelige *køgemestre*, er der faktisk tale om folk, der stod for husholdningen og intet derudover. Alligevel var køgemesteren stadig en betydningsfuld person. Embedet blev besat med adelige, og under de



Fig. 92. Hälsingborgs stegers var indrettet i hovedtårnet »Kärnans« andet stokværk, hvor sodsværtede loftsbjælker endnu vidner herom. I hjørnet til højre ses åbningen til bageovnen, der er indkapslet i selve den tykke mur. ATA fot.



Fig. 93. Køkkenscene: Rebekka tilbereder måltid til Isak. Maleri i Risinge gamle kirke, Östergötland. ATA fot.

langvarige unionskriser mellem Danmark og Sverige var det politisk kontroversielt. Unionskongerne skulle efter svenskernes mening i Sverige udnævne en *svensk* køgemester.

Begreb om madlavning behøvede køgemesteren ikke at have; men han havde det økonomiske ansvar for køkkenet – eller som det hedder sig i Christian den 2's tid: »Han skal have agt på, at det går skelligt til udi stegerset med alting, og give vel agt på, at det holdes renligt med gryder, bradspid og andet, som udi stegerset er«.

Det var køgemesterens pligt at meddele kongen, når måltidet var rede, og hvis kongen var optaget af andre gøremål, skulle han sørge for, at hans mad blev holdt varm. Han havde overopsyn med serveringen, og han skulle efter hvert måltid gå ned i stegerset og ved selvsyn forvisse sig om, at der ikke brændte en større ild på ildstedet end nødvendigt – dvs. nok til, at ilden overlevede indtil næste måltid. Køgemesteren skulle sørge for, at »intet koges til spilde«, og hver lørdag skulle han indfinde sig i skriverstuen og aflægge regnskab.

Om vi dog blot havde haft de regnskaber – bare for nogle få uger! Men de findes ikke mere, og der er kun lidt at fortælle om kong Christians køkken. Det var tre-delt – ligesom køkkenet i Næstved St. Pedersklooster, men ikke af de samme grunde. Man havde kongens køkken, dronningens køkken og hoffolkenes køkken. »Bernt Kok med en dreng og Hans Borgmester med en dreng« skulle »koge« for kongen og dronningen. »Når Kongelig Majestæt rejser, da skal en af dem med sin dreng følge Hans Nåde, og den anden skal blive tilbage med sin dreng og koge for Vor nådige Frue«. Hele det øvrige hof blev åbenbart forsørget af »to kokke og en dreng, som skulle stedse koge for hofsinderne og jomfruerne og for alt andet folk, som gården følger, og skal de holde samme deres drenge rene med klæder og skørt (forklæder), og hvor ikke således holdes, da skal køgemesteren straffe dem tilbørligt derfor«.

Man må af alt dette få det indtryk, at et herskabskøkken i den sene middelalder var en mandsverden, hvor kvinder kun blev tolereret som underordnet tyende. Det er vistnok korrekt. Køkkenet var et værksted, hvor kokken var mester – assisteret af udlærte stegerssvende og »drenge«, dvs. lærlinge. Ud over kogekunsten måtte de tilegne sig endnu en færdighed, nemlig at kunne ride. Temmelig ofte taler regnskaberne om indkøb af heste til kokkene. De skulle – som Christian den 2's kokke – rejse i forvejen, når kongen rejste, for at måltidet kunne stå på bordet, når han selv ankom, og de stod ofte for store indkøb til husholdningen. Det vil sige, at måtte rejse til markeder eller bare ud på landet for at opkøbe slagtekvæg.

Og dog må der have eksisteret gårde, hvor køkkenet blev bestyret af kvinder – (vi ser her bort fra private husholdninger, hvor det var en selvfølge). I dronning Christinas hofregnskaber omtales en »stegerskone« på Enggård på Nordvestfyn; men det fremgår også af sammenhængen, at Enggård var en ret lille gård. I forbindelse med nonneklostrene, hvor mænd – bortset fra præster – ikke havde adgang, nævnes *rededejer* – en slags oldfruer, der også havde ansvaret for køkkenet. Almindeligvis forstod man dog ved rededejer slet og ret kokkepiger, og det er også i den betydning ordet forekommer hos Peder Låle: »Den rededeje er gal, der sulter sig selv«.

Ironien er til at tage og føle på, men ramte ikke kvinderne alene. Køkkenpersonalet – hvem det ellers var – sad den gode mad næst og var altid under mistanke: »Når stegerne skændes, da bliver kålen fed« – således at forstå: når de ude i køkkenet ikke kunne enes om at tilvende sig godbidderne, før maden kom på bordet, så var der håb om et godt måltid.

Bagers

Ligesom ordet stegers egentlig er en sammentrækning af steger-hus, er bagers en afledning af bager-hus. I realiteten faldt de to begreber dog ofte sammen. I jernalderens gårde lå bagerovnen – hvor den fandtes – gerne ved siden af ildstedet, og i de middelalderlige gårde virker ovnen som en overdækket forlængelse af arnen. Den nære sammenhæng blev bibeholdt og ydermere fremhævet i mange bøndergårde i nyere tid, hvor arnebænken blev opført direkte under den store åbne skorsten og ovnen umiddelbart ved siden af – den ovn, der stikker ud igennem muren, og som ifølge H. C. Andersen »strutter frem som en lille tyk mave«.

Kombinationen af arne, ovn *og* skorsten er herhjemme vistnok tidligst konstateret i en hustomt på de tyske fed i Dragør, der stammer fra 1400-årene, hvilket stemmer overens med den antagelse, at anlægget som helhed er inspireret af nordtysk byggeskik. Blandt bønderne kom skorstenen først i brug langt ned i nyere tid; men da man i 1489 synede Hover Møllegård i Jylland, blev det konstateret, at gården havde »ovnsted og arnested, som i riddergårde plejer at være.« Da snart sagt enhver bondegård havde både ovn og arne, må man antage, at sammenligningen med riddergårdene sigter til noget andet, og det må vel være noget så avanceret som en stor, åben skorsten.

En adskillelse af ovn og arne – bager-hus og steger-hus – var også mulig. På den tidligere omtalte Hedegård ved Halkær å stod bagerovnen ikke i stegerset, skønt der havde været rigelig plads til den her, men i et lille hus for sig ude i fægården – et selvstændigt bagers. Måske et tilfælde; men der har i hvert fald i nyere tid været tradition for, at man netop i Vestjylland byggede ovne i det fri – så langt væk fra stuehuset, at brand var udelukket.

Middelalderen igennem byggede bønderne fortsat deres ovne, som de havde gjort det i jernalderen. Først lagde man en rund ovnbund af sten og ler. Når den var tør, stablede man tørv op, til de dannede en smuk kuppelformet høj, eller man rejste et skelet af bøjelige kviste, hvorover en tyk kappe af ler blev klinet op. Foran for neden lod man et hul – ovnmundingen – stå åben. Herfra tændte man op, tørvene eller kvistene brændte væk, og tilbage stod nu den hærdede ovnkappe. Disse ovne stod stadig frit på gulvet og ikke – som senere – op ad muren eller ligefrem ud igennem muren,

for lerkappen var skrøbelig og tilbøjelig til at revne. Det gjaldt om at holde det ildsprudende uhyre væk fra tagskæg, vægstolper og hvad der ellers kunne fænge.

Rester af en bageovn er fundet i et lille udhus bygget op ad muren på Absalons borg i København, og en meget avanceret og ret velbevaret ovn er udgravet på borgen Næsholm i Odsherred og kan dateres til ca. 1300. Den var bygget helt op til husets ydermur, men var også opført af solide materialer. Ovnen var forsænket ca. en halv meter i forhold til gulvet, og foran mundingen var en rektangulær askegrav kantet af høje, flade kampesten. Ovnens front var muret i tegl, ligesom den indre kuppel, der sikkert er rejst over en skabelon. Ovnkappen var polstret med et tykt lag af mørtel, småsten og ler (fig. 94). En noget yngre ovn, hvor kun selve indfyringsåbningen er synlig, fjæler sig i den metertykke mur i Kärnan i Hälsingborg – her i direkte tilknytning til borgens stegers, der var indrettet i tårnets andet stokværk. Også på Glimmingehus var bagers og stegers bygget sammen, idet ovnåbningen befandt sig i stegersets ene væg, medens ovnens tykke krop strakte sig ind i borgestuen ved siden af, hvor den på kolde vinterdage har dannet en lun og menneskevenlig krog.

Men om nu ovnene stod midt på gulvet eller ude ved væggen, om de havde aftræk til lyre – som i bøndergårdene – eller til skorsten som i Kärnan og på Glimmingehus, om de var klinet af ler eller muret i



Fig. 94. Bageovn på borgen Næsholm i Odsherred. Man ser fra askegraven gennem ovnåbningen ind i den kuppelformede ovn. EK fot.

tegl, betød overhovedet intet for deres funktion. Man arbejdede ens med dem alle. Når dejen var lagt, blev der »ildet« i ovnen – i selve det rum, hvor brødene siden skulle ind. Ofte brugte man kvas, lyngris og lignende brændsel, der satte temperaturen op til et sted mellem 200 og 300 grader. Når ovnen var varmet igennem, blev aske og gløder omhyggeligt skrabet og fejet ud, og brødene blev stukket ind med en *skydsel* – en stang, der nærmest lignede en padleåre. Døren blev lukket, og i løbet af en halv times tid blev brødene bagt færdige i den voldsomme strålevarme, der som fra et parabolspejl blev slynget mod ovnens bund fra den hede kuppel.

Bagerne

Som stegers og bryggers var bagerset i de fleste gårde – også herregårde – husmoderens arbejdsplads, og i de større husholdninger, hvor man havde en enkelt kok, var han formentlig også bager. Kun i de største huse virkede professionelle bagere. I Næstved St. Pederskloster havde man bare én, og i hoffets regnskaber fra 1440'rne optræder der kun to bagere mod ni kokke.

Til gengæld kunne bagerne – i modsætning til kokkene – forlade det faste tjenesteforhold og søge et frit erhverv, nemlig som bagermestre i købstæderne. Denne virksomhed hørte til de håndværk, der tidligst udviklede sig til et selvstændigt fag, vistnok fordi brandfaren i den tætte bybebyggelse forbød brugen af bagerovne i private huse. Bagerierne lå for sig adskilt fra de nærmeste naboer af et brandbælte. I begyndelsen – må man forestille sig – er husmødrene kommet med deres hjemmeælte brød for at få dem bagt hos bageren;



Fig. 95. Der bages i en gård i Västergötland. Dejen sættes i ovnen med en skydsel. Omkring den varme ovn vrimler det med kakerlakker. Olaus Magnus.

langt ned i tiden leverede bagerne stadig denne service. Men i 1200-årene møder man bagerne som selvstændige brødleverandører, der både bagte og forhandlede egne varer. I kraft af deres mængde og den betydning, man tillagde dem, gik de i spidsen ved oprettelsen af håndværkerlav – et initiativ, der ikke blev hilst velkommen lige med det samme. I 1268 fo'r Erik Klipping hårdt frem mod bagerne i Roskilde, der forsøgte at stoppe tilgang til faget ved at nægte nye mestre optagelse i lavet – »en vane, der snarest burde kaldes en uvane«. Enhver bager skulle fortsat kunne slå sig ned i byen alene mod at erlægge en afgift til kongen.

I det lange løb var regeringens kamp mod de lukkede lav – også de lukkede bagerlav – dog forgæves. I stedet fulgte man en anden kurs, nemlig at aftvinge mestrene løfter om kvaliteter og priser som modydelse for monopolet. I Roskilde fik foged og byråd pålæg om at fastsætte brødenes vægt og pris, og dersom nogen bager dristede sig til at sælge undervægtigt eller underlødigt brød, skulle han ikendes en bøde – i gentagelsestilfælde endog frakendes retten til at bage i et år, »og brødene skal fordeles blandt de fattige«.

Men bagerne var trods alt ikke herrer

over kornmarkedet. De kunne ikke drages til ansvar for misvækst og mangel på brødkorn – ejheller for stærkt svingende kornpriser. Alligevel gennemførte man et maksimalprissystem, der lagde brød*priserne* fast, men tillod ændringer i brødenes *vægt* efter en glidende skala – således i Haderslev i 1292. »Den tid man køber en ørtug rug for ti ørtug penge, da skal et leve (brød) veje det samme som atten-øres vægt, og tyve-pennings leve skal veje halvfemte mark, og bliver rugen dyrere end en halv mark, da skal man mindske den vægt, som det brød skal veje; men bliver en bager grebet i, at han gør brødet mindre end som sagt er, da skal han bøde ombudsmanden ni ørtug og ligeså til byen«. Når bagerne forbrød sig tredje gang, var bøden seks mark – »og sidde oppe på en kag (byens skamstøtte), og siden skal man bryde hans ovn ned«. I Holbæk blev bagerne ikke bare truet med skammen, men også med »legemlig pine«. I begyndelsen af 1400-årene lød vedtægterne i Ribe på, at »når en tønde rug gælder seks skilling penge, da skal en skonrog gælde én penning og veje ét pund kölnsk vægt og et skærebrød 22 lod af den samme vægt. Når en tønde hvede gælder én mark penge, da skal et par hvedebrød gælde én penning og veje fjorten lod kölnsk vægt, og eftersom rugen og hveden bliver dyrere eller billigere i køb, derefter skal bagere bage brødet lettere eller tungere med skellighed«. Endelig fastslog man i Malmö o. 1525, at når rug kostede én skilling skæppen, skulle en »overskåren skonrog« veje 16 lod; men når rugen gik op til fire skilling, skulle skonroggen halveres til otte lod. »Simlerne« svingede med hvedeprisen – fra otte til fire lod.

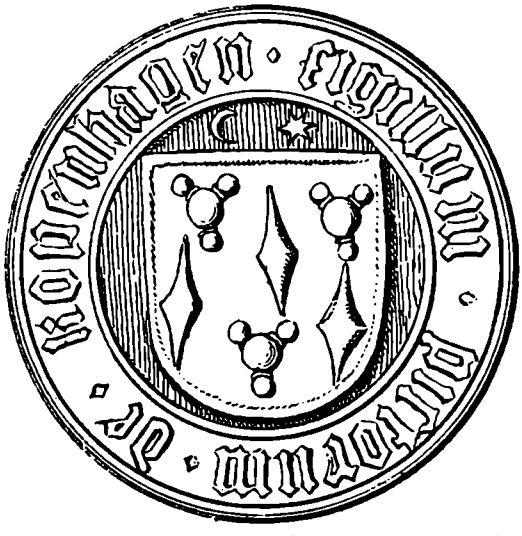

Fig. 96. De københavnske bageres segl fra 1400-årene gengiver rhombeformede vegger samt skonrogger.

Ligesom bagerfaget var ømfindtligt over for bratte svingninger i kornprisen, var det sårbart over for voksende og faldende efterspørgsel, og frygt for akut brødmangel plagede bestandigt øvrigheden. I 1430 gik bagerne i Malmö med til at betale mulkter, hvis denne kalamitet skulle indtræffe. Kun hoffets uventede ankomst til byen eller et andet stort rykind, der brat satte efterspørgselen i vejret, kunne tjene som undskyldning for tomme hylder; men denne risiko søgte man så vidt muligt at afværge, idet magistraten lovede at varsko bagerne i tide.

Bagerne skulle altså leve op til temmelig strenge krav, hvis de ville undgå ruinerende bøder eller ligefrem at blive slæbt igennem byen til spot og spe, og dog måtte de vel altid finde sig i at være under beretiget eller uberettiget mistanke for at snyde på vægten. Deres monopol var heller ikke fuldstændigt. Bondekoner, der solgte bygbrød fra en kurv over armen, fandt man vel stadig i gaderne; men da bygbrød var fattigmands kost, som bagerne alligevel ikke forhandlede, kunne de tage det let. En mere kvalificeret og langt farligere konkurrence mødte bagerne fra de hanseatiske – især lübske – købmænd, hvis handel med

importeret brød ikke kunne standses, kun begrænses. I Malmö blev det i 1430 forbudt tyskerne at sælge brød en detail – »i pengeværdi for en grot allermindst og i hele tønder, og at ingen skal have det (brødet) til salg andetsteds end i sin bod og hverken ved gade eller i vindue under brødenes fortabelse, undtagen så længe, som frit marked stander«. Den sidste lempelse var betydningsfuld, for i 1400-årene var Malmö inddraget i Skånemarkedet, hvilket vil sige, at byen stod åben for tyske kræmmere hvert efterår. I Slagelse blev handelen med tysk brød i 1471 begrænset til én dag om ugen, nemlig lørdag.

Men frisk brød – rigtigt *bagerbrød* – kunne de udenlandske kræmmere selvsagt ikke levere, så på dette område var de lokale bagere suveræne. Trygt hvilende på deres privilegier overhørte de gentagne klager over klægt eller melet brød, for loven ramte nok den bager, der solgte for små brød, men ikke den dårlige bager.

Leve og brød, skonrog og vegge

Mon ikke den berømteste folkevisestrofe er de fire korte linjer, der tolker befolkningens hyldest til Niels Ebbesen – grev Gerhards drabsmand?

Niels Ebbesen gæsted' en kærling,
hun havde ikkun to leve,
det ene gav hun Niels Ebbesen,
for han vog den kullede greve.

Det er almindeligt kendt, at konens gave var et brød; men hvilken slags brød? Det *kan* have været et brød i moderne forstand – dvs. et brød bagt af gærdej; men det kan også have været et ugæret – »usyret« – brød. Under alle omstændigheder er ordet



Fig. 97. Månedsbillede fra senmiddelalderlig dansk billedkalender. Brødene sættes i ovnen med en skydsel. Det kongelige Bibliotek.

leve meget gammelt og havde hjemme i dansk allerede i oldtiden.

Sandsynligvis var leve da betegnelsen for oldtidens primitive brød, der bestod af mel og salt slemmet op i vand. Dejen hævede ikke, men blev bagt, som den var, i en ovn, på en pande, en glohed sten eller pakket i grønne blade og stoppet ned mellem ildstedets gløder. (Vore drengeårs snobrød var en slags lever.) Sådanne brød – vistnok oftest bagt af byg, sjældnere af rug – kunne være velsmagende nok, forudsat de blev spist omtrent så friske, som de kom fra ilden, ligesom nystegt kød. Til opbevaring egnede de sig ikke – ja, ugæret bygbrød bliver på et par dage så hårdt, at man ikke kan gnave sig igennem det.

Blandt de skikke og traditioner, folk nødigst slipper, er det tilvante brød, og antagelig overlevede oldtidens enkle bagværk mange steder ned igennem middelalderen. Når den skånske ledingsret fra 1200-årene pålægger mandskabet at medføre mel – ikke brød, må man forestille sig, at folkene bagte ugærede lever på det samme bål, hvorover de også stegte deres kød. Mere komplicerede former for bagning kan de næppe have benyttet sig af i felten.

Vistnok allerede ved middelalderens be-

gyndelse – omkring år 1.000 meget rundt regnet – indtraf der imidlertid et langsomt, men i længden radikalt skred i danskernes brødvaner. Først og fremmest opdagede man sammenhængen mellem surdej og hævning. Det skete næppe lokalt – snarere under indflydelse sydfra, og sammen med den nye teknik indførte man fra tysk et nyt ord, nemlig *Brot* – vort *brød*, der karakteriserede den nye slags brød til forskel fra de traditionelle lever. Desuden vandt rugen efterhånden frem på byggens bekostning som det foretrukne brødkorn. Danskerne blev rugbrødsspisere i middelalderen.

Allerede dengang delte Europa sig i en række geografiske »brød-bælter«, der har holdt sig nogenlunde uændret til vore dage. Danmark ligger i rugbrøds-bæltet, som strakte sig fra Mellemtyskland (Westfalen) og så langt nordpå som til Mellemsverige. Mod syd og vest grænser det op til hvedebrøds-bæltet, hvortil bl.a. Italien og Frankrig hører. Grænsen mod nord var givet med rugens daværende udbredelse. I Norge og det nordlige Sverige dyrkede man havre, hvoraf man bagte *tunnbröd* – dvs. ugæret, tørt brød, som tålte måneders og års opbevaring i forrådshusene.

Det gærede, friske rugbrød skulle ikke spises så varmt, som det kom fra ovnen; men i modsætning til det norske og svenske forrådsbrød egnede det sig heller ikke til længere tids opbevaring. En bagning – »bægt« – kunne strækkes til nogle ugers forbrug, men heller ikke længere. I 1328 lå der oplagret firehundrede brød på Østergård i København; men i de senere – meget omhyggelige – lister over fadeburenes indhold omtales brød overhovedet ikke. Til gengæld nævnes der regelmæssigt mel, og det må antages, at man i det store og hele bagte til det løbende forbrug.

I nyere tid har man landet over haft snesevis af lokale brødtyper, og det er højst sandsynligt, at traditionerne bag dem ofte har forgrenet sig tilbage til middelalderen, men det kan kun bevises i ret få tilfælde, for af den rigdom af brød, der fandtes dengang, er vi alene i stand til at identificere nogle få. Trods rugens sejrsgang blev byggen ikke helt opgivet, og man blandede stedse de to kornsorter – oftest tre dele rug til én del byg. Den eneste hidtil fundne bid brød fra middelalderens Danmark er netop en sådan blanding, og blot ved at ændre balancen mellem rug og byg har man kunnet variere både smag og konsistens. Rent bygbrød blev fortsat bagt – i hvert fald på landet, men var lavt anskrevet, og købstædernes bagere gav sig i hvert fald ikke af med det.

Skridt for skridt blev da det gamle, ugærede *leve* fortrængt af det gærede *brød*, og byggen var i defensiven over for rugen. Endnu i 1500-årene brugte man betegnelsen »leve«, men vistnok for et rundt rugbrød af samme form som vor tids landbrød. Hvad var det da for et leve, den fattige kærling gav Niels Ebbesen? – Sikkert et bygbrød, måske endda ugæret, for det er i visens ånd, at helten skal belønnes med den ringest tænkelige gave.

Først i 1400-årene finder man en række betegnelser for brød, der giver nogenlunde klare forestillinger om de forskellige slags. Skråen fra Malmö bagerlav fra 1430 omtaler således *gistret brød*. Det var brød, der blev sat i ovnen, endnu før ilden var slukket, og som fik et »varmechok«, der lukkede skorpen og forhindrede, at væden dampede bort. Det »sønderjyske rugbrød« er en nutidig efterkommer af det gistrede brød.

I 1482 hører vi fra Sorø kloster om *præstebrød* og *svendebrød* med en kvalitetsforskel svarende til herreøl og svendeøl. Det er næppe for dristigt at antage, at »svendebrød« var groft rugbrød bagt med klid –

måske også med tilsætning af byg, medens »præstebrødet« har været bagt af rugsigtemel. Af rug bagte man formentlig også *brøddiskebrød* – store runde brød, der lod sig skære ud i skiver og anvende som »brøddiske« – hvorom senere, og man bagte *skærebrød*, som synes at have været ganske små.

Af sigtemelet – på tysk: »schöner Roggen« – bagte man *skonrogger*, som de kom til at hedde på dansk. Sorø klosters »præstebrød« var givetvis skonrogger. Af udseende var skonroggen et ejendommeligt stykke bagværk – ofte afbildet som kuvertbrød på senmiddelalderens kalkmalerier. Den var nærmest trekantet med konkave sider, trukket ud i tre flige, der hver blev afsluttet med en rund knop, og i midten ses en prik – måske en rosin (fig. 98).

Skonroggen er den hyppigst omtalte senmiddelalderlige brødtype, og ikke sjældent nævnes *overskårne skonrogger* som en vare for sig. Den overskårne skonrog var i nær familie med *skibsbrødet* eller *kavringen* – dvs. gæret, tørret brød, der ligesom det svenske tunnbröd og det norske flatbrød kunne tåle opbevaring. Kavringen omtales først i Danmark i begyndelsen af 1500-årene som proviant for soldater; men begrebet var givetvis af langt ældre dato.

Overskårne skonrogger og kavringer var »tve-bagt« brød – dvs. at de efter endt bagning blev skåret igennem og atter sat i ovnen til tørring og ristning, lige som vor tids kryddere og tvebakker. »Man har også en anden slags brød,« siger Olaus Magnus, »et tvebagt brød beregnet for søfolk og folk, som må udholde en lang belejring. Når det begynder at blive gammelt, avles der her og der nogle ganske vist uskadelige kridhvide orm, og dette sker især, når de opbevares på et fugtigt sted«. – Dette svarer ganske til, hvad der skete med søfolke-

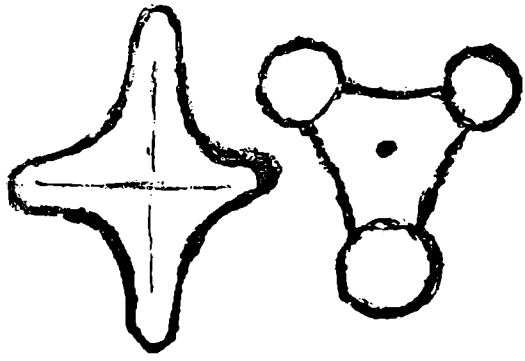

Fig. 98. De stadige konflikter omkring brødenes vægt og kvalitet medførte, at købstædernes øvrighed ofte måtte beskæftige sig med bagerne. For at gøre det klart, hvad sagen drejede sig om, tegnede skriveren i 1524 henholdsvis et »huede brød« (vegge) og en »skonroggen« i Malmö stadsbog.

nes beskøjter i sejlskibenes tid, og 1500-årenes kavringer var givetvis en slags beskøjter. Man må formode, at de brød, som de tyske købmænd førte til landet og solgte ud af på markedsdagene, også var tve-bagte, ligesom de brød, dronning Christina medgav sine folk, når de rejste fra Odense til Ålborg for at overvåge nedsaltningen af sild og skulle have »en tønde brød« med på færden.

Hvedebrød så man ikke til hverdag – i hvert fald ikke blandt de mindre velstillede og vistnok heller ikke hos overklassen. Som det ovenfor er blevet fortalt, blev hveden kun dyrket i meget beskedent omfang, og prisen lå gennemgående på det dobbelte af, hvad rugen kostede. Hvedebrød var en luksus og skulle vedblive med at være det, indtil den billige amerikanske hvede blev kastet på markedet o. 1880. Dog havde skonroggen en søster bagt af hvedemel, der kaldtes *veggen*. Dens fornemhed blev understreget af dens alder. Veggen fandtes i hvert fald i slutningen af Valdemarstiden, for på et senromansk kalkmaleri i Estvad kirke i Jylland ser man

den ligge fremme på bordet i sin slanke, trapezoide form (fig. 99). Som det sjældne stykke bagværk, den var, blev den kendetegnet for bagernes formåen og fik plads i deres lavssegl (fig. 96), og da billedskæreren, der o. 1420 skulle udsmykke korstolene i Roskilde domkirke, ville skildre den stormægtige hofmand Holofernes' overdådige tilværelse, gengav han ham siddende ved spisebordet med vegger foran sig (fig. 100).

I tidens løb skiftede veggen dog både udseende og navn. Dens oprindeligt lige sider krummede indefter, så den antog lighed med et kors, og man begyndte at kalde den *simle*. Den har siden taget navneforandring én gang til og hedder nu *strut*. Vi ville vist alle blive meget skuffede, hvis bagerne glemte at overraske os med »fastelavnsstrutter« i februar.

Medens veggen – eller strutten – havde hjemme her i landet fra gammel tid, var *kringlen* en langt yngre immigrant. I 1494 var hertug Frederik af Gottorp på rejse i Nordtyskland, og ifølge rejseregnskabet fik han her kringler. Muligvis var de endnu



Fig. 99. Senromansk kalkmaleri i Estvad kirke nær Skive. På bordet ses simler eller vegger. NM fot.

på den tid ukendte i Danmark; men en halv snes år senere – i 1506 – møder man dem på hjemlig grund, nemlig i dronning Christinas regnskaber: »To mark fik en bagerkvinde, som bor udi Odense, for kringler og hvedebrød, min frues nåde købte, den tid min unge herre – dvs. Christian den 2. – var her i Odense og på Næsbyhoved om fasten«.

Simler og kringler møder man såvel i hertugens som i dronningens regnskaber fortrinsvis i februar og marts – dvs. netop ved fastelavn og under langfasten. Af regnskaberne fra Christoffer af Bayerns hof ses det, at der også blev bagt hvedebrød ved bryllupper og lignende højtidelige lejligheder; men ellers forekom det næppe. Hvedebrød var altså festmad, der ved sin velsmag jævnede overgangen fra den normale diæt – fem køddage og to fiskedage – til langfastens fyrretyve fiskedage på rad. Vi har glemt fasten, men ikke dens venlige ledsager hvedebrødet. Mere end firehundrede år efter Reformationen er den afblegede fastelavn stadig kendelig ved sine boller, kringler og strutter, og der hænger en lille stump middelalder ved.

Glæden over hvedebrødet blev dog næsten fordunklet af begejstringen for *kager*, hvis man da ellers kan stole på Peder Låle: »Guld er godt, dog er kage bedre«. Men der er desværre ikke meget at fortælle om middelalderens kager. De havde kun lidt til fælles med, hvad man i dag normalt forstår ved kager – det være sig konditorkager, småkager osv., for de fleste moderne kager forudsætter et stort forbrug af sukker, som ikke lod sig opdrive dengang. Man må snarere lade tankerne gå i retning af klatkager, pandekager og lignende former for bagværk, der erfaringsvis stadig kalder til samling omkring komfuret, vækker jubel hos børnene og får de voksne til at blive som børn igen.

I traditionelle husholdninger på landet bagte man endnu i forrige århundrede *sætkager, ovnkager, prossekager* m.v. – dvs. store, brød-lignende kager af bygmel eller byggryn, æg og rosiner, der bl.a. var ejendommelige derved, at man gerne spiste dem sammen med flæsk eller stegt gås, og som ofte gjorde det ud for et helt måltid. Det er sandsynligt, at disse kager havde deres oprindelse i middelalderen, da man jo ikke kendte kartoflen og måtte kombinere kødet med andre fødevarer. I hvert fald har den *ålekage*, der var populær i de vestlige Limfjordsegne – ål indbagt i en sigtemelsdej – helt sikre paralleller i den senere middelalder, da man nærede en forkærlighed for indbagt kød og fisk.

I nærmere overensstemmelse med vore begreber om kage er dog nok de *peberkager*, der dukker op i middelalderens slutning – således i et brev fra købmanden Olaf Larber i Stralsund til Bent Bille i 1390. Olaf Larber sendte som gave til Bent Billes hustru »et wllfebrød (?) og en peberkage, beder den dannekvinde, hun sig ej lader forsmå«. Sandsynligvis er det sådanne peberkager, der omtales hos Olaus Magnus omend i en ganske ejendommelig sammenhæng: »Endvidere findes der et fint brød bagt af mel og honning med tilsætning af peber, som vejfarende ofte fortærer ved vintertid«. Peberkagerne var altså honningkager, og endnu i dag kaldes honningkager i Sverige for »pepparkakor«, skønt man for længst er ophørt med at komme peber i. For øvrigt er det næppe noget tilfælde, at en Stralsund-købmand valgte at sende netop en peberkage som gave, for peberkagerne var endnu et hanseatisk bidrag til husholdningen i Norden. Bagt af en fast, brun dej i forme, der efterlod et billede eller mønster i relief i den færdige kage, lod de sig nemt forsende i tønder til salg på markedsdagene. Lad os antage, at



Fig. 100. Holofernes ved måltidet; på bordet ligger en vegge. Træskæring fra korstolene i Roskilde domkirke ca. 1420. NM fot.

de »honningkager«, der fik vore oldeforældres tænder til at løbe i vand, når de som fem-årige kom med far og mor til marked, også fristede middelalderens børn til skingre plagerier.

I biskop Hans Brasks »matordning« – fortegnelserne over måltiderne i Linköping bispegård – dukker yderligere et par kager og et enkelt andet stykke fint bagværk op, nemlig »gorån« og »klenäten« – på dansk *goderåd* og *klejner* – samt *struver*. Hvad klejner er, behøver næppe nogen forklaring. Med deres sikkert afhjemlede middelalderlige oprindelse, må de være alders-

præsidenterne i virvaret af bagværk, der i dag hører julen til. Goderåd er til gengæld næsten glemt – ja, de huskes vel egentlig kun i forbindelse med de »goderådsjern«, antikvitetshandlerne udbyder til salg, og dog blev de bagt på landet for kun få årtier siden. Goderåd bages som vafler – klemt mellem jernets flade kæber, og fremstillingen minder så meget om fremgangsmåden ved bagning af alterbrød – *oblater* – at et nært slægtskab er sandsynligt. Struver – ifølge navnet af tysk herkomst – blev fremstillet af en blød dej rørt af fløde, æg, sukker og hvedemel, som man hældte i et kræmmerhus og pressede ned i en gryde med varmt fedt, så der fremkom en slags fletværk.

Dette giver et sikkert alt for fattigt indtryk af middelalderens kagebagning; men mere er der nu engang ikke overleveret. I nyere tid har man forlystet sig med at bage mange slags kager, når ovnen alligevel var ildet til brødbagning – halvvejs improviserede former for bagværk, der blev fortæret så varme og sprøde, som de blev bjerget ud af det gloende gab. Sandsynligvis kunne de rose sig af en lige så høj alder som det gærede, ovnbagte rugbrød; men bevises kan det ikke.

Sal og borgestue

Der er noget unaturligt, næsten sørgmodigt ved at spise alene, og det føles som en taktløshed at spise et sted, hvor ingen andre sidder med mad foran sig. Det rigtige er stadig at indtage sine måltider i en eller anden form for fællesskab – i familiens eller arbejdskammeraternes kreds. I dag er hjem og arbejdsplads som regel to forskellige ting, og derfor må måltiderne også deles. Ved morgenmaden og aftensmaden mødes man med familien, medens man på arbejdspladsen samles om frokosten.

I middelalderen var hjem og arbejdsplads ét og det samme, og når man ser bort fra husmænd og enkelte andre, levede så at sige alle i store husstande. Det gjaldt såvel på bispens borg som i bøndergårdene, i købmandens hus såvel som i håndværkerens bod. Vist gik der sociale skel mellem rige og fattige, mellem herskab og tyende; men det splittede ikke den enkelte husstand. Man talte – med et latinsk udtryk – om stormandens *familia*, og herved forstod man ikke blot – som i vor tid – den snævrere familie, men alle, der hørte til huset. Til kongens familia regnede man således hans *famuli* – dvs. de unge mænd, der udgjorde hans hird og daglige omgangskreds. På samme måde var fæstebondens familia hans karle, ligesom håndværkerens bestod af svende og læredrenge. At tilhøre en familia betød – juridisk set – at man skyldte en mand lydighed, og at man stod under hans værn. Helt konkret indebar det, at man spiste ved hans bord sammen med den øvrige familia. Endnu i højmiddelalderen anvendte man om husbonden titler, der knyttede sig til hans funktion som den, der gav folkene mad, og som var af forhistorisk oprindelse. En *bryde* – den ofte ufri forvalter af en stor gård – var den, der »brød« dvs. sønderdelte eller udskar maden, og en *lavard* – kendt som hæderstitel for hertug Knud Eriksen – var ordret oversat en »brødgiver«.

Det var så enkelt i oldtiden, da hele husstanden – husherren, hans ægtefælle, deres børn og gårdens folk – til stadighed opholdt sig i ét rum, *ildhuset*. Alle arbejdede sammen, spiste sammen og sov sammen det samme sted. Privatliv eksisterede ganske enkelt ikke. Allerede inden udgangen af forhistorisk tid begyndte det gamle fællesskab imidlertid at gå i opløsning, idet



Fig. 101. Brødrenes refektorium – dvs. spisesal – i Helligåndsklostret i Aalborg fra slutningen af middelalderen. Ældre fot. i Nationalmuseet.

man delte husene i flere rum, adskilte madlavning og beboelse – herskab og tyende. Udviklingen tog fart i middelalderen. På kongeslotte og herregårde blev det gamle ildhus radikalt omformet eller direkte fortrængt af *palatiet* – et udenlandsk fænomen og et latinsk ord, der er stamfader til begreber som palads og palæ; men som i de fleste tilfælde retteligt bør oversættes ved *stuehuset*. Madlavningen blev flyttet til separate rum eller udhuse – stegers, bagers og bryggers; palatiet alene bibeholdt funktionen som bolig.

Principielt indeholdt palatiet to rum, nemlig *salen* og *kammeret*. Det sidste var temmelig lille – i grunden et sengekammer helliget det mest intime familieliv; men mange andre gøremål – som brevskrivning, fortrolige forhandlinger o. lign. – kunne også henlægges hertil. Man må forestille sig, at rigsrådet i 1200-årene holdt møde, medens man omtrent bænkede sig på kanten af den kongelige ægteseng. Til salen var der da kun levnet én eneste funktion, nemlig husstandens måltider, for selv om folkene ikke længere delte seng med herskabet, lagde man stadig vægt på, at de delte bord.

Således var og blev det i bøndergårdene – og i købstadens købmandsgårde – helt ned til nyere tid. Måltiderne samlede alle fra husbonden ved den ene bordende til svinehyrden ved den anden. Denne sociale solidaritet var dog – allerede i middelalderen –

i opløsning i de store huse, hvor »herrerne« flokkedes om bordet i salen, medens tyendet eller »svendene« blev tilbage i køkkenet. Men ligesom salen var blevet udskilt fra køkkenet, udskilte man – formentlig noget senere – også en *borgestue*, der blev tilholdssted for de jævne tjenestefolk.

Der er bevaret adskillige ruiner af palatier i Danmark. De giver sig til kende som lange, rektangulære bygninger; men herudover er der sjældent meget at se. I herregården Dragsholms sydmur har man dog fremdraget tre gange tre rundbuede vinduer i første sals højde, der lader ane Roskildebispens hal fra o. 1200. Man kan tænke sig en lang og bred sal i værdig romansk stil, måske med fladt bjælkeloft – kanhænde bemalet, et gulv lagt med glaserede teglstensfliser, et sparsomt dagslys, der siver gennem de smalle vinduer og spreder halvmørket. Fund af fint profilerede formsten på Søborg, Dronningholm og andre romanske slotte viser, at man ofrede lige så meget på palatiernes og spisesalens arkitektoniske udsmykning som på de samtidige kirker.

Sammenlignet med denne ødsle stenarkitektur var det et tarveligt palatium, de holdt sig på Hedegård ved Halkær å – en hal af træ, sikkert bulvægge, med en langild midt ned ad gulvet. Der er en stemning af vikingetid over dette hus; men det var langt yngre – i hvert fald beboet på dronning Margrethes tid, og det *var* i al sin enkelhed et palatium, for i husets ene ende var der udskilt kamre til herskabets eget brug.

Hvad jordfundene slet intet fortæller om, er disse huses indre udstyr. Hvordan blev de brugt?

Det er tilladeligt at støtte sig til de islandske sagaer, der bl.a. rummer overleveringer om vikingetidens norske høvdingehaller. Det fortælles, at høvdingen – eller kongen – sad på et højsæde midt for langvæggen, og at krigerne sad på bænke på hver side af ham. Det var en rimelig måde at sidde på for en vikingekonge – midt i krigerskaren som den første blandt ligemænd. Men Snorre Sturlason fortæller også, at Olav Kyrre, der i 1066 efterfulgte Harald Hårderåde, lod »gøre sit højsæde på højbænken, som gik tværs over stuen« – dvs. at han flyttede ned til enden af salen og kom til at sidde midt for gavlen. Der ligger megen omtanke bag denne ændring – et skridt bort fra det gamle vikingemonarki og hen imod et kongedømme af kontinental model. Højsædet blev halvt om halvt en trone – et ensomt sæde, hvor kongen kunne ses af alle og se alle.

Netop i de samme år var Svend Estridsen og hans sønner og efterfølgere optaget af også at reformere det danske monarki, og det skulle være mærkeligt, om der ikke også blev møbleret om i de danske kongsgårde. Således blev det da fastslået, at husherrens plads var ved gavlen eller for enden af bordet, og fra kongsgårdene må skikken have fået større og større udbredelse. I hvert fald var det i 1400-årene skik, at selv fæstebonden sad på *bordendebænk*, og her blev vor fa'r siddende lige så længe, som man bevarede langbordet – dvs. næsten til vor tid. Ved festlige lejligheder går vi i øvrigt stadig ud fra, at værtens plads er ved bordenden.

Nogle glimt af måltiderne i højmiddelalderens palatier er overleveret gennem »vederloven« – dvs. den lov, der gjaldt for den kongelige hird. Den findes i to lidt afvigende udgaver hos henholdsvis Saxo og Svend Aggesen, og de bedyrer begge, at den stammer fra Knud den Stores tid. I realiteten må den dog – i hvert fald i den skikkelse, hvori den er bevaret – hidrøre fra anden halvdel af 1100-årene. Formålet

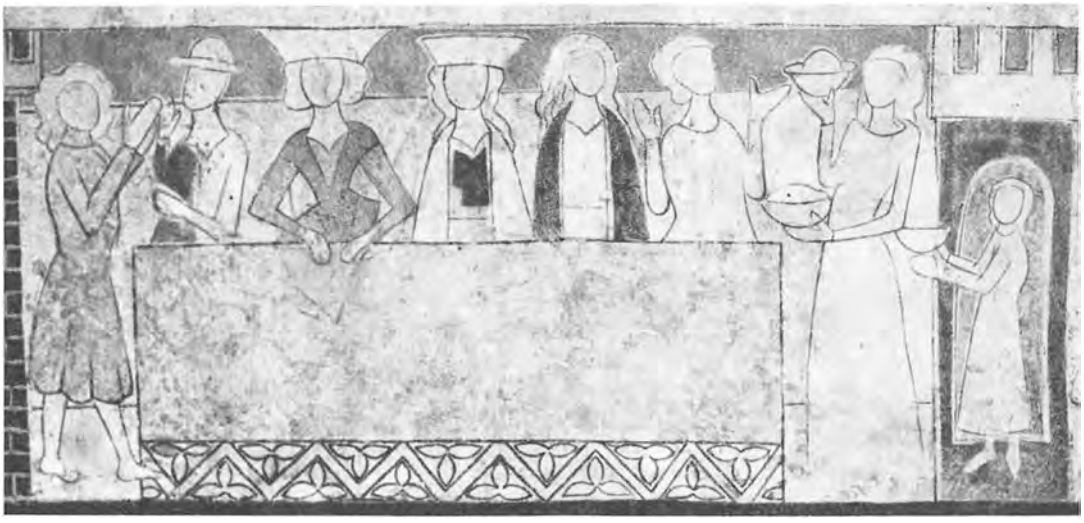

Fig. 102. Et fornemt måltid o. 1325; bag bordet sidder der både mænd og kvinder på samme bænk; til højre indbæres maden. Kalkmaleri i Keldby kirke på Møn.

har været at afstikke nogle retningslinjer for de unge stormandssønner, der gjorde tjeneste »i kongens gård« – hørte til kongens *familia*.

Vederloven afspejler livet i de høviske kredse – påvirket af Mellemeuropas ridderlige fyrstekultur, og dette er i endnu højere grad tilfældet med det norske »Kongespejl« – en bog fra 1200-årene, der belærer den uerfarne unge mand af god familie om takt og tone.

Som kongens husstand spiste hirden dagligt ved hans bord. Det anså både vederloven og Kongespejlet for en given ting, og alle havde deres faste pladser på bænkene efter rang og stand. Saxo siger, at hirdmændene sad efter anciennitet, medens Svend Aggesen hævder, at såvel hensynet til ancienniteten som til fortjenester og afstamning spillede en rolle. Uenigheden er nem at afgøre, for Svend havde selv en fortid som kongelig hirdmand og har vel måttet skændes med de andre om pladsen. Højlydte mundhuggerier hørte sig dog ikke til i salen; man gik til bords i ro og orden. Kongespejlet siger, at hirdmændene stillede op to og to udenfor og vandrede ind i den rækkefølge, hvori de skulle sidde. Kom nogen for sent – siger Saxo – måtte alle rykke en plads ned, så han kunne indtage sit retmæssige sæde.

Det er ikke noget tilfælde, at Kongespejlet lader hirdmændene komme to og to. Det samme par-forhold spores også i vederloven, der skildrer staldbroderskabet blandt danske hirdmænd. Broderskabet knyttede dem netop sammen parvis. Det var bl.a. et udslag af arbejdsfællesskab – således skiftedes de til at vande og fodre hinandens heste, og det gav sig altså også udtryk ved bordet. Brud på vederloven blev straffet med »madband«, og den bortviste »måtte spise for sig selv og ikke have krus og disk fælles med nogen af sine staldbrødre«, siger Saxo, der hermed indirekte fortæller, at bordfællerne – to og to – spiste af samme borddisk (tallerken) og drak af samme krus – en spiseskik, der var almindelig udbredt i Europa på den tid. Den nu herskende sædvane, at enhver får sin egen kuvert alene, opstod i Sydeuropa. Nogle nordboer, som var til stede ved den hellige

Birgittas helgenkåring i Rom i 1390, undrede sig over denne fremmede skik, som altså ikke kan have været kendt i Skandinavien endnu; men den må være trængt ind snart efter og have opnået stor udbredelse i løbet af 1400-årene, for på de sengotiske kalkmalerier kendes fællesskabet omkring diskene ikke mere. Her har hver enkelt gæst sin egen disk, og på samme måde må det have forholdt sig ved Christian den 2's hof.

I Danmark og Norge var bordskikkene ved hoffet endnu o. 1200 helt og holdent præget af mændenes tilstedeværelse. Ved hirdens måltid var der ingen plads for kvinder – undtagen måske ved opvartningen. Mange steder i Danmark har man på bøndergårdene ned til vor tid iagttaget den samme skik: mændene sad ned og spiste ved bordet, kvinderne gik fra og til og indtog deres mad stående eller ude i køkkenet – en sædvane, der altså havde sin rod i middelalderen, men som allerede dengang var under nedbrydning.

Netop den udenlandske ridder-kultur, der så småt prægede den danske overklasse i 1100-årene, skulle i løbet af de følgende århundreder bane vej også for kvindernes deltagelse i måltidet som ligeberettigede bordfæller. Det begyndte i Mellemeuropas fyrstelige kredse – navnlig de franske, hvor ridderligheden dyrkedes indtil det sentimentale og krukkede, men også skabte en åbning for mere kultiverede omgangsformer. Den gamle pardannelse ved bordet blev opretholdt; men man sad ikke længere mand ved mand. Man sad mand-kvinde, mand-kvinde. Ridderen kunne føre sin »tilbedte« dame til bords, og den forelskede kavaller fik således lejlighed til små tjenesteydelser som at holde damens lange ærmer op, så de ikke blev våde under den indledende og afsluttende håndvask – og til drabelige demonstrationer af betagelse, som når han drak det snavsede vaskevand bagefter.

Selvfølgelig var dette romantik – rendyrkede idealer til brug for provencalsk troubadour-lyrik og de senere ridder-romaner; men i en vis udstrækning satte disse klichéer faktisk deres præg, påvirkede omgangsformerne og dannede konventioner, der vandt stor udbredelse. Et dårligt bevaret kalkmaleri i Keldby kirke fra 1300-årenes begyndelse viser et bord, hvor mænd og kvinder i det mindste har blandet sig, selv om det er svært at afgøre, om der hersker noget egentligt system (fig. 102). Det er et fornemt festmåltid, der er fremstillet her – selveste kong Herodes' hof – og vi kan ikke vide, om man også satte sig således til hverdag. 1400-årenes borgerlige lav og gilder bød såvel »søstre« som »brødre« velkommen til festerne, og ved Christian den 2's hof spiste hofmænd og »jomfruer« i hvert fald i samme sal; men derfor kan de godt have bænket sig hver for sig.

Endnu i 1800-årene var det i Østjylland og på øerne skik, at kvinderne – i det



Fig. 103. Den hellige nadver, kalkmaleri i Brarup kirke på Falster fra ca. 1500. Judas sidder alene på et »forsæde«. NM fot.



Fig. 104. Kong Herodes' gæstebud, kalkmaleri i Fakse kirke fra ca. 1520. Johannes Døberens afhuggede hoved bæres ind. Bordfællerne bærer bordpladen på skødet. NM fot.

mindste pigerne – stadig spiste stående, medens mandfolkene – om det så bare var tjenestedrengen – sad ned på langbænken, og den tradition kan vi altså føre helt tilbage til Valdemar den Stores gård; men i Vest- og Nordjylland var det i 1800-årene mest almindeligt, at kvinderne sad med ved bordet – dog på en løs bænk ved bordets yderside og uden at blande sig med mændene.

Det er troligt, at også den sidste tradition havde rødder i middelalderen; men den er i så fald af yngre oprindelse – måske fra 1300- eller snarere 1400-årene. I Roskilde-smedenes skrå fra 1491 forlyder det, at »hvilken broder eller søster, som byder nogen gæst, da skal gæsten sidde på *gavlbænken*, og broderen eller søsteren på *forsædet*«. Det må forstås således, at gæsten fik hædersplads, og det vil sige på den faste bænk – langbænken eller gavlbænken – bag bordet. Alle ældre billeder – både danske og udenlandske – viser, at de spisende ikke flokkedes omkring bordet, som vi gør, men sad *bag* det, således at bordets modsatte side var åben for betjeningen. »Forsædet« var et ekstra sæde, der blev skubbet ind på den »forkerte« side af bordet, og det nød ikke samme anseelse som langbænken. Forsædet var noget, der kom til – noget midlertidigt, der ikke rigtigt hørte med. På et kalkmaleri i Brarup kirke på Falster har maleren ladet Jesus og hans trofaste apostle klumpe sig sammen bag bordet – på den rigtige side, medens Judas sidder alene på en løs stol overfor (fig. 103). Tydeligere kan det vist ikke udtrykkes, at forsædet var en ydmyg plads uden for det egentlige bordfællesskab.

Men det midlertidige forsæde blev permanent, og vistnok især sæde for kvinderne, som det siden var tilfældet i de nord- og vestjyske bøndergårde. Hvilket altså vil sige, at mændene kun tøvende opgav deres monopol på at sidde ene til bords, og i den udstrækning, det var nødvendigt at accep-

tere kvindernes tilstedeværelse, indrømmede man dem i hvert fald ikke sæde på langbænken, men lod dem nøjes med løse stole og bænke på bordets yderside.

Man kan filosofere meget over denne kønnenes kamp om pladsen ved bordet og måske finde en dybere betydning; men jeg vil foretrække at referere en episode, jeg oplevede på en gård ved Nyborg for en snes år siden, hvor jeg blev budt indenfor på frokost. Den indtog jeg sammen med bestyreren, for konen var enke. Hun vartede op og lod os to mænd spise alene – ved et langbord i øvrigt, medens hun selv spiste i køkkenet. Hun var bestyrerens arbejdsgiver, og jeg var hendes gæst; men skønt hun i enhver henseende var vores vært, nægtede hun at sætte sig til bords. Jeg havde en underlig fornemmelse af at spise i kong Valdemars gård.

Bord, dug, disk, kniv og ske

I vore forestillinger om ældre tiders boligindretning optager bondestuen med vægbænken og det tunge langbord en fremskudt plads, og det er da heller ikke urigtigt, at bondestuen i mangt og meget afspejler middelalderlige traditioner. Husfaderens sæde på »bordendebænken«, folkenes placering ned langs bordet m.m. – det havde altsammen aldershævd. Men det faste bord selv, der tilsyneladende står urokkeligt plantet på sine fire tykke ben, har egentlig ikke stået der så længe. Det er et nyt stykke inventar – i hvert fald yngre end bænken, sengen og standkisten.

Et *bord* betyder ganske enkelt et »bræt« – samme ord, som man bruger om en skibsplanke. Et bord var oprindelig – ligesom en *skive* – hvad vi kalder en bord*plade*, og i begyndelsen bestod bordet vistnok ikke af andet. På et kalkmaleri i Fakse kirke fra slutningen af middelalderen ses en gengivelse af kong Herodes' fest, hvor Johannes Døberens afhuggede hoved frembæres på et fad (fig. 104). Det overraskende er, at hofmændene indtager deres måltid ved et bord, de bærer på skødet. Man må da antage, at denne skik stadig kendtes herhjemme i slutningen af 1400-årene; men da alle andre kalkmalerier viser borde, der »står selv«, var bordet-på-skødet vel efterhånden en undtagelse. Middelalderens fremherskende bordtype var det bord, der hurtigt kunne rejses over løse bukke og lige så hurtigt fjernes igen.

Ingen af slagsen er bevaret i Danmark; men de kendes fra kalkmalerierne, og et par stykker har overlevet i andre skandinaviske lande. Nationalmuseet i Helsingfors ejer et bord af senmiddelalderlig type, hvis enkle plade – skåret i ét stykke – hviler løst på to tunge, overdådigt dekorerede bukke (fig. 107), og i den norske Raulandsstua fra Numedal – nu på Bygdøy – står et bord, der endda udviser romanske stiltræk. Bukkene er her tre firkantede rammer, der er stukket ned i tværtræer og smykket med dragehoveder (fig. 105 og 106). Fra andre norske gårde kendes løse bordplader, der må have været brugt på samme måde. De er forsynet med jernringe og kunne efter endt brug hænges op på væggen.

Bordet var altså i egentligste forstand et *møbel* – et let og flytbart stykke inventar, der blev rigget op, når måltidet skulle begynde, og taget væk igen, når det var forbi. De bevarede norske bordplader er påfaldende lange – mellem fem og seks meter – og ret smalle, 70 til 80 cm. Dette stemmer smukt overens med de fleste danske kalkmaleriers fremstillinger af borde – lange og smalle. Alene dimensionerne peger tilbage mod den tid, da kun mændene – måske



Fig. 105. Stue fra Numedal, nu på Norsk Folkemuseum på Bygdøy. Foran gavlen står et langt, smalt bord af romansk type. Norsk Folkemuseum fot.

isprængt enkelte kvinder – fylkedes på bænken uden genboer, medens det opvartende personale færdedes frit frem og tilbage på den anden side af det smækre bord. Da det i 1400-årene blev almindeligt at føje »forsæder« til bordene og presse flere gæster ind, må der være opstået et frygteligt roderi – dårlig plads for opdækningen, vanskeligheder for betjeningen.

Det er muligt, at den øgede brug af »forsæder« i middelalderens slutning fremtvang større bordbredder; men ellers ændrede det middelalderlige bord næppe karakter. Man vedblev at anvende de primitive spiseborde, der blev rejst over bukke. Nogle var – som bordet fra Numedal og det sengotiske i Helsingfors – kønne i sig selv; men størstedelen var sikkert yderst primitive – et bræt på to enkle bukke, og de behøvede en iklædning for at kunne fremtræde nogenlunde præsentabelt.

Middelalderens pragtglæde fik især udtryk i tekstiler – i det tøj, man bar på kroppen, i de vævninger, hvormed man hyllede væggene, i de hynder, der gjorde de hårde sæder behagelige, og i de duge, hvormed man iklædte de næsten skelet-agtige borde. Der hørte i det mindste to lag tekstiler til et bord – underst en enkel lærredsdug, der vid og folderig dalede ned og tilslørede det ofte pauvre stel, øverst et tæppe, der dækkede selve bordpladen og



Fig. 106. Udskåret buk, der bærer den løse bordplade i Numedal-stuen. Norsk Folkemuseum fot.

udglattede indtrykket af underdugens mange folder. Det er denne måde at »duge« bordet på, man møder i nadverbilledet fra Gerlev kirke (fig. 1), og således gik det også til hos Lundekanniken Niels Erlandsen, hvis testamente fra 1372 omtaler »en borddug med sit bordtæppe«.

I de senmiddelalderlige inventarlister fra de kongelige slotte vrimler det med duge. På Nyborg omtales i 1523 »fem silkesyede skiveduge, fem hvide skiveduge, tre lange hvide duge« – i alt tretten. På Svanholm havde man en halv snes år senere 22 duge, på Nykøbing Slot var der 18 og på Vordingborg ikke mindre end 53. Finest var de »silkesyede« duge – dvs. duge, hvorpå der var broderet billeder og anden dekoration med silketråd. Mindre fine var drejlsdugene og de »blårsyede«. På Nykøbing Slot omtales særskilt »fem grove duge til bor-



Fig. 107. Bord af gotisk type med tre-fligede bukke skåret af fyrretræsrod, nu i Helsingfors. Fot. Nationalmuseet i Helsingfors.

gestuen«, hvilket i hvert fald viser, at man end ikke i borgestuen spiste ved et bart bord.

På dette tidspunkt var hoffets duge – i hvert fald i en vis udstrækning – af fremmed oprindelse, erhvervet i Antwerpen i Flandern, hvis væverier havde internationalt ry. Dugene blev købt som metervare – eller rettere: alenvare, og man skelnede mellem to kvaliteter, det finere *banketlagen* til 52 styver for en alen og det simplere *taffellagen*, der kun kostede 22 styver. Stofferne lå i fire alens bredde og kan have været brugt til underdug.

Hvorvidt brugen af servietter var videre udbredt, er uvist. Om bisp Gunner af Viborg fortælles det, at han havde en »lille serviet« – *mappula* – liggende ved sin kuvert; men ellers nævnes servietter først omtrent tohundrede år senere ved Christian den 2's hof. Stoffet blev indkøbt i Antwerpen under betegnelsen *serviet-lagen*. Det lå som dugene i hele baner, og det er muligt, at man ophængte det i lange, sammenhængende stykker langs bordkanten, så det på én gang skånede dugen mod fedtefingre og indgik i dens drapering.

Tallerkener i moderne forstand eksisterede knap nok. Selve ordet »tallerken« – af tysk *Tellerschen* dvs. lille fad – vinder ganske vist udbredelse i periodens slutning; men indtil da var betegnelsen *disk* almindelig, og en disk var et enkelt stykke husgeråd – oftest af træ. Nationalmuseet har en smukt bevaret disk fra Antvorskov kloster med Johanitter-ordenens mærke – et malteser-kors – indbrændt (fig. 108). Det er en cirkulær træskive, næsten helt flad med kun svagt hævede kanter. Så fornemme i udformningen behøvede diskene dog ikke at være. Fra nordbobygderne i Grønland er bevaret flere diske, der ganske enkelt er savet ud af brædder og har bibeholdt brættets rektangulære form (fig. 109). Brugen



Fig. 108. Spisebrik af træ fra johannitterklostret Antvorskov ved Slagelse. Johannitternes mærke »malteserkorset« er indbrændt. NM foto.

af disken forudsatte, at den mad, der blev anrettet herpå, var tør eller næsten tør, for i modsat fald ville væden flyde ud over bordet. Mange knivspor i de bevarede diske fortæller, at man skar sit kød ud på dem. De var madens ydmyge underlag, der ikke kunne sløve kniven.

Medens disken altså var en slags »flad tallerken«, synes man i størstedelen af middelalderen ikke at have haft noget udtalt behov for »dybe tallerkener«. Som det nedenfor vil blive omtalt i forbindelse med skeer, indtog man formentlig supper o. lign. ved at drikke dem af skåle ligesom øl. Fade, der kan antages at have været brugt ligesom dybe tallerkener, omtales først i 1400-årene og i begyndelsen kun i meget lille antal. I 1404 efterlod degnen i Lund Svend Saxtorp sig »ti fade af Pragerarbejde«, der formentlig har været af sølv og selvsagt meget kostbare, og i et par samtidige testamenter nævnes *sadelfade*. Det er uvist, hvordan »sadelfade« så ud, med mindre de da var identiske med den type af senmiddelalderlige fade, der kunne stables



Fig. 109. Rektangulær spisebrik fra Vesterbygden (Godthåbsområdet) på Grønland. Der er fra nordbobygderne bjerget adskillige spisebrikker. NM fot.

oven på hinanden. På kalkmaleriet af »den rige mands måltid« i klostret i Helsingør ser man en tjener servere, og han bringer en hel stabel fade ind på én gang (fig. 147). Fadene er stakket således, at der oven på det underste er anbragt et omvendt fad som låg. På dets opadvendte bund står endnu et fad, der også er tildækket med et omvendt fad osv. osv. Fra udenlandske billeder ved man, at denne jonglørkunst ikke var ualmindelig, ja, at det var muligt at stakke endnu flere fade.

Fra årtierne o. 1500 stammer en lang række inventarfortegnelser, der oplyser en del om det jævnere service, og det fremgår heraf, at størstedelen var af træ ligesom diskene. På bispeborgen Saltø var der i 1486 »ti gamle herrefade«, på hovedgården Kokkedal i Jylland fandt man i 1492 20 herrefade, 36 knabefade og 22 tallerkener, på Ågård 26 herrefade, 46 knabefade og 43 tallerkener osv. osv. Om fem »brodne« fade på Bregentved oplyses, at de var til »gammelmad« – dvs. saltet og tørret mad, hvilket kan tolkes således, at de ikke var til at spise af, men blev brugt ved serveringen. I øvrigt tyder det meget store antal fade dog på, at hovedparten må have fungeret netop som en slags dybe tallerkener. Skellet mellem »herrefade« og »knabefade« var klart og entydigt, idet herrefadene var farvet røde, medens knabefadene – altså svendenes fade – stod i det rå naturtræ.

Hvorledes maden blev serveret, ved vi kun lidt om. Meget blev formentlig sat ind på bordet i de kogekar, hvori det var tilberedt, og i hvert fald i den senere middelalder brugte man *bordkranse* – dvs. metalringe med ben, hvorpå man kunne stille den hede anretning uden at beskadige dugen. Brød blev fremlagt i *brødkurve*, smør anrettet på *smørfade*, og *saltkar* måtte ikke mangle. Da den forhenværende danske ærkebisp Jens Grand døde i Avignon i 1327, fandt man i hans bohave et saltkar af sølv, og i 1401 skænkede ærkebisp Jakob af Lund »to små saltkar« til bispegården, så de kunne pryde efterfølgernes bord. Christian den 2's forordning om hoffet gør rede for *tindragerens* rituelle omgang med kongens saltkar: »Ham bør at gange til min herres bord og dér tage en ren serviet og gange så med *skænken* (mundskænken) til sølvkammeret og tage min herres saltfad og bære det til min herres bord og sætte det på bordet med reverenser og lægge servietten over«. Efter måltidet bar tindrager og skænk saltkarret ned i sølvkammeret igen. Så meget postyr omkring et saltkar kan virke forskruet; men antagelig afspejler disse ceremonier en ældgammel respekt for saltet svarende til ærefrygten for brødet.

Medens saltkar var almindelige, forekom kar til de fine udenlandske krydderier meget sparsomt – lige så sparsomt som krydderierne selv; men Adolf – greve af Holsten og hertug af Slesvig – ejede dog i 1457 »et forgyldt krydderikar«, der vejede 1½ mark og 2½ lod. Det må have været meget stort og prangende.

Af spiseredskaber brugte man kun to,

nemlig *skeen* og *kniven*. Gaffelen eksisterede ganske vist, men vandt kun langsom udbredelse nord for Alperne og nåede først til Danmark o. 1600. Hvad kniven angår, er det endda ret tvivlsomt, om man kan kalde den et spiseredskab i snævrere forstand, eftersom man oprindelig synes at have klaret sig med den kniv eller dolk, man plejede at bære ved bæltet og brugte til alting. Den ældste *bordkniv* var uden tvivl *forskærerkniven*, hvormed kødet blev udskåret i portioner. Et mærkværdigt fornemt eksemplar – med sølvbeslag og romansk dekoration – er fundet i landsbyen Store Valby i Vestsjælland. Bondegården, hvor den sidst gjorde tjeneste, var ikke dens oprindelige hjem; den stammer snarest fra en af Valdemarstidens stormandsgårde (fig. 111). I senmiddelalderen udviklede forskærerknivene sig til mindre slagsværd forsynet med skafter af bjergkrystal og porfyr – imponerende stykker værktøj, som *bisseren* – dvs. forskæreren – kunne føre med elegance og værdighed. Da gaffelen som sagt var ukendt, måtte man også løfte kødstykkerne over på diskene med forskærerkniven. Derfor var bladet bredt som en skovl (fig. 112).

I løbet af middelalderen vandt de egentlige bordknive dog indpas, og man gjorde megen stads af dem. Ribe-kanniken Ebbe Jensen havde en bordkniv »smykket med sølv«, og kantoren i Lund Benekin Henriksen efterlod sig i 1358 en kniv med sølvskaft, medens degnen Svend Saxtorp endog kunne vigte sig med »et par knive udført i Praha«. Så fornemme knive har jorden aldrig givet fra sig; men der findes fra højmiddelalderen nogle få bevarede knivskafter – bladene er rustet væk – der udmærker sig ved stor elegance, og som i al deres lidenhed er omtrent de eneste skulpturer til verdslig brug, der er i behold. Skafterne er skåret i ben som menneskefigurer – slanke og forfinede, dels fordi unggotikkens ideal var slankhed, dels fordi knivskafter må være til at gribe om. Til dem hører den unge mand med pandehåret i Antikvarisk Samling i Ribe (fig. 113). Fuglen, han holder i hånden, er sikkert en jagtfalk, så han er vel falkonér. En anden type gengiver en mand og en kvinde, der trykker sig tæt ind til hinanden (fig. 114). De holder i hænderne nogle stokke, der ligner golfkøller, hvad de dog ikke kan være; men det er ikke utænkeligt, at de spil-



Fig. 110. Saltkar af tin – vistnok lübsk arbejde fra slutningen af middelalderen. NM fot.

lede hockey, for det gjorde man faktisk i middelalderen.

Blandt de få helt bevarede bordknive er et sæt på to – fremstillet i Nordtyskland o. 1500 med skafter af rød porfyr og sølvbeslag, der bærer navnene på de hellige tre konger (fig. 115). Det er ikke tilfældigt, at disse to knive optræder som et sæt, for i de forholdsvis få tilfælde, hvor bordknive overhovedet nævnes, tales der gerne om »et *par* bordknive«, men aldrig om flere. Sandsynligvis hørte bordknivene stadig ikke med til opdækningen. Man forventede, at gæsterne fremdeles medbragte egne knive, og at knivene optræder to og to hænger sikkert sammen med pardannelsen ved bordet. Den velforsynede og belevne gæst trak ikke sin kniv frem alene for at forsyne sig selv, men kunne også tilbyde bordfællen en tilsvarende.

I middelalderens løb løsrev bordkniven sig således fra sit ophav – universalkniven – for at blive et egentligt spiseredskab, og i senmiddelalderen havde den etableret sig. Fra denne periode findes der mange knive af simplere tilvirkning som den, der er gengivet på fig. 116, og som endda bærer årstal, nemlig 1523. Klingen er slank, det glatte skaft er udført i hornplader, der er nittet fast, og foroven afsluttes skaftet af en rund bronzeskive. I denne skikkelse skulle bordkniven vinde selvstændighed og stor udbredelse.

Og bemærk én ting: de middelalderlige bordknive er altid spidse i modsætning til vore, der er runde. Og se så på kalkmaleriet fra Bellinge kirke fig. 144. Apostlen på

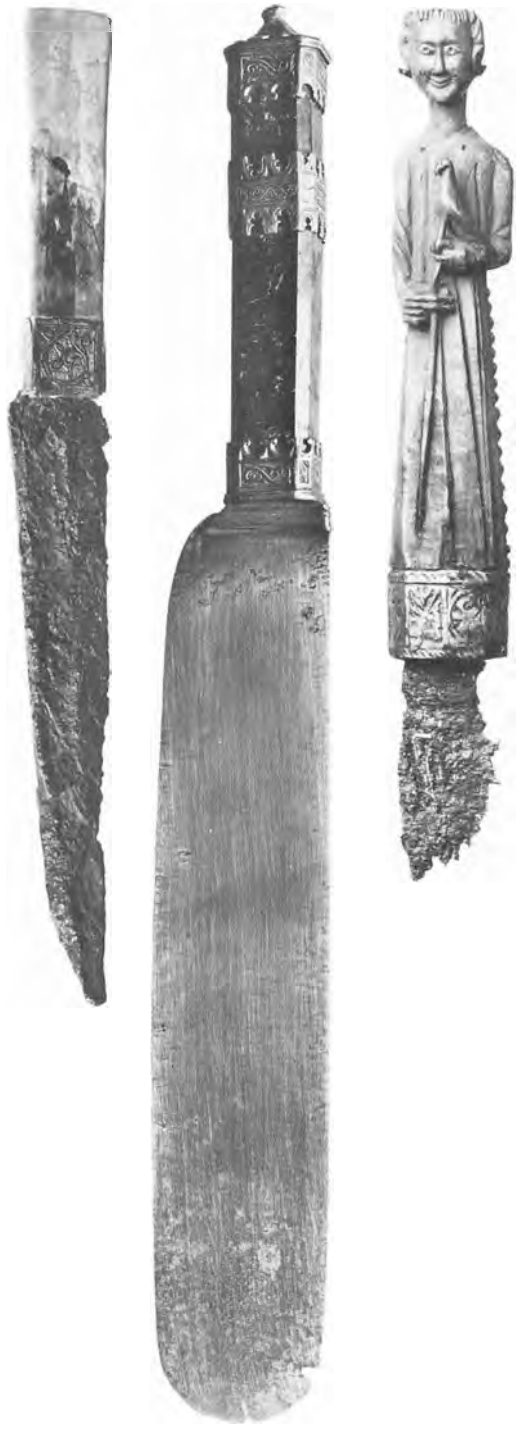

Fig. 111. Højmiddelalderlig forskærerkniv med romansk beslag. Fundet i Store Valby ved Slagelse. NM fot.
Fig. 112. Senmiddelalderlig forskærerkniv med skaft af porfyr og sølvbeslag. NM fot.
Fig. 113. Knivskaft fra ca. 1300 af ben forestillende en falkonér. Den antikvariske samling i Ribe.







Fig. 114. Knivskaft forestillende ungt par med stave til hockeyspil (?). NM fot.
Fig. 115. Et sæt bordknive med skafter af porfyr og sølvbeslag – formentlig nordtysk, ca. 1500. NM fot.
Fig. 116. Bordkniv fra 1523 med skaft af hornplader – den mest almindelige senmiddelalderlige type. NM fot.

Jesus' venstre side *stikker maden i munden med kniven*. Det er en udbredt forestilling, at folk »i gamle dage« altid spiste med fingrene. Nogle gjorde det vel; men god bordskik tillod åbenbart, at man også spiste med kniven. Den fungerede ganske enkelt som forløber for gaffelen.

Medens kniven – om det så bare var en tollekniv – alle dage var et uundværligt spiseredskab, gjaldt det samme ikke for skeen. Ganske vist eksisterede den i oldtiden; men der er kun fundet en enkelt, og i hele den ældre middelalder – op til ca. 1300 – var skeer fortsat meget sjældne. De fleste skeer var uden tvivl fremstillet af træ og horn – altså af materialer, der i reglen bevares meget dårligt i jorden; men selv om man tager dette forhold i betragtning, er der alligevel påfaldende få i behold. Til gengæld stammer størstedelen af de bevarede sølvskeer – og det er mange – fra nogle få årtier o. 1500. Man må da slutte, at skeen – ligesom bordkniven – først fik sin store udbredelse i 1300- og navnlig 1400-årene.

Kan man da undvære en ske? Ja, det kan man, for så vidt som størstdelen af al søbemad – suppe, vælling osv. – kan drikkes af en skål eller et bæger, og denne skik, der har været holdt i hævd visse steder i Skandinavien ned til vore dage, var givetvis fremherskende i ældre tid. I øvrigt er det endda ikke sikkert, at skeerne, da de vandt frem for alvor, var beregnet til søbemad alene. Noget tyder på, at man i middelalderen – som senere i renaissancen – indtog visse finere drikke med ske.

Til de ældste bevarede middelalderlige skeer må regnes to, der er fundet i Lund, og som hidrører fra tiden ca. 1020–1050. Den ene ligner en slev med dyb, skålformet laf, medens den anden nærmest er udformet som en spade (fig. 117). Højmiddelalderens dominerende type havde oval laf og et langt, smalt skaft – eventuelt sluttende i en knop. Nationalmuseet besidder



Fig. 117. Slevformet ske og spadeformet ske – begge af træ, tidligt-middelalderlige jordfund fra Lund. Kulturhistoriska Museet, Lund.

en enkelt (fig. 118), der er støbt i tin og er dekoreret med et ejendommeligt, nærmest orientalsk mønster. Den stammer vistnok fra 1200-årenes første halvdel; men det kan ikke afgøres, om den har været til verdslig eller kirkelig brug. Samtidig med tin-skeen og af en aldeles besynderlig udformning er den dobbelt-ske af sølv, der blev fundet ved Ribe i 1911. En stor og en lille laf er her forbundet med et skaft, der bl.a. er dekoreret med en løve. Der er tvivl om, hvorfra den kommer – England eller Nederlandene – og endnu mere tvivl om dens formål eller brug (fig. 119).

Først i slutningen af 1200-årene begynder skeerne også at dukke op i testamenterne og stadig i et yderst beskedent antal. Fru Gyde, datter af Skialm Bang, testamenterede i 1292 en sølvske til hr. Mads, kannik i Roskilde, og en anden til Ingvar Hjort – altså to i alt, og flere havde hun næppe. Præsten Henze Bagge efterlod i 1304 kun en enkelt ske. At der i ærkebisp Jens Grands dødsbo lå tyve sølvskeer, må ikke tages som bevis for, at skeer pludseligt var blevet almindelige i Danmark, for Jens døde i Avignon efter mange års udlændighed; men bemærkelsesværdigt nok øges tallet af skeer også i danske testamenter i 1300-årene. Kong Erik Menved efterlod sig nogle skeer – desværre er det ikke oplyst hvor mange; præsten Vilhelm i Ribe havde i det mindste fem, Lund-kanniken Toke Turesen, der døde i 1353, ejede fire, hvoraf den ene var en *foldeske*, hvilket vil sige, at den var forsynet med hængsel, så man kunne knække den sammen og putte den i tasken. Hans kollega kantoren Benekin Henriksen havde otte skeer, bisp Jens af Ribe syv osv. osv.

Af den relativt store rigdom på skeer i 1300-årene er der kun lidt igen, men nok til, at det kan konstateres, at den tidlige middelalders lange, slanke skaft blev beva-



Fig. 118. Tinske med orientalsk præget dekoration fra 1200-årene. NM fot.
Fig. 119. Dobbeltske af sølv fra 1200-årene fundet ved Ribe. NM fot.



Fig. 120. Sølvske fra Bornholm fra anden halvdel af 1300-årene. Skaftet er kortet af og laffen nærmer sig cirkel-formen, hvilket karakteriserer senmiddelalderens og renæssancens spiseskeer. NM fot.

ret, mens laffen undergik kraftige ændringer, idet den smalle, ovale form måtte vige for den cirkelrunde. Samme udformning af laffen møder man i skeen fig. 120, der er fundet på Bornholm sammen med en møntskat fra ca. 1380; men her er skaftet ydermere kortet af, og dermed er den senmiddelalderlige type, som skulle holde sig nogenlunde uændret i et par hundrede år, så at sige færdig. Lafferne kunne variere lidt mellem det cirkulære og det dråbeformede, men beholdt den store bredde, og skafterne blev undertiden så korte, at de ligefrem blev kortere end lafferne. En sådan ske holdt man ikke på, som man holder på en moderne. Det naturlige var at knuge hånden sammen om skaftet og drikke af skeens ene side. Den var nemlig for bred til at kunne gå ind i munden.

Efter testamenterne – og jordfundene – at dømme, blev 1400-årene skeens virkelige gennembrudstid i Danmark. Dekanen i Ribe Anders Skeel, der døde i 1459, må have ejet mindst en snes stykker, og efter år 1500 var sølvskeer tydeligvis et yndet investeringsobjekt ikke blot for adelen, men også for borgerskabet, selv bønderne skal på Christian den 2's tid have ejet skeer af sølv. Det største fund – indmuret i gavlen af våbenhuset i Smørum kirke – omfatter elleve skeer, og samlinger på mellem tyve og tredive var næppe ualmindelige. Medens bordknive forblev sjældenheder og i hvert fald ikke forekom i sæt på mere end to stykker, må man opfatte skeer som fast tilbehør til en senmiddelalderlig bordopdækning på linje med diske, drikkekar o. lign.

En del sølvskeer blev fremstillet her i landet; men de fineste blev hjemkøbt fra Nordtyskland – vel især Lübeck. Dekorationerne blev mere og mere overdådige og såvel skaft som laf forsynet med inskriptioner. Det kunne være den lidt ækvivokke



Fig. 123. Sølvske af enkel sengotisk type med kantet skaft og »polyederknop«, fundet i en større sølvskat i fremstilling af Maria med barnet i laffen. NM fot.

Fig. 122. Sølvske med skaft udformet som friskulptur af en harniskklædt St. Jørgen, der fælder dragen. NM fot.

Fig. 123. Sølvske af enkel sengotisk type med kantet skaft og »polyederknop«, fundet i en større sølvskat i Smørum kirke på Sjælland. NM fot.

»Amor vincit omnia et facit mira – kærligheden besejrer alt og gør underværker«, eller det kunne være et velment råd til den spisende: »Søb langsomt og brænd dig ikke«. Oftest var såvel indskrift som dekoration dog religiøs. Ribekantoren Jens Pedersen – død 1394 – havde en sølvske smykket med »en velsignende hånd«. Degnen i Lund Svend Saxtorp ejede en ske med et billede af den hellige Veronicas svededug, og Kirstine Ebbes arvede i 1447 fra ridderen Anders Nielsen »en sølvske, der stander St. Ursulas billede oppå«. Også de bevarede skeer udviser en rigdom på hellige symboler – især helgenbilleder, der enten er graveret i laffen eller indstøbt i skaftet. Et overdådigt dekoreret eksemplar er fig. 121, hvor det er lykkedes sølvsmeden at forene ikke mindre end fire helgener i relief, nemlig St. Jørgen, St. Christoffer, St. Laurentius og jomfru Maria med barnet. Herunder er der endda blevet plads til marterredskaberne fra Lidelseshistorien: svøbe, sværd, spyd, nagler, tornekrans etc., og endelig dukker jomfru Maria op igen – graveret i laffen og indrammet af et indskriftbånd:



Fig. 124. Træske fundet i Bolle i Vendsyssel med udskårne dekorationer – formentlig inspireret af sengotisk metalkunst. NM fot.

Maria, hjælp mig af al min nød
og bevar mig fra den evige død.

Den mest imponerende sølvske i Nationalmuseets eje er uden tvivl fig. 122. Her er skaftet gået helt i opløsning og er blevet en friskulptur af den harniskklædte St. Jørgen i kamp med dragen. Den er fremstillet i Lübeck, men har efter våbenskjoldet at dømme tilhørt et medlem af slægten Lunge – måske Kirstine Lunge, datter af Tyge Lunge til Basnæs.

Disse pragtstykker repræsenterer selvsagt ikke gennemsnittet og må slet ikke opfattes som typiske. De fleste sølvskeer havde en langt enklere udformning, som man f.eks. møder i sølvskatten fra Smørum. Skafterne er kantede eller snoede, glatte eller brudt af lette, indpunslede mønstre, og ofte slutter skaftet i en mangekantet knop – en »polyederknop« – med en forenklet stjernelignende dekoration (fig. 123).

Foruden sølvskeer vides der at have været skeer af guld; men ingen er bevaret, og de var under alle omstændigheder så få, at de næppe påkalder sig større interesse. Skeer af malm og bronze fandtes også; men flertallet var selvsagt af uædle og meget billige materialer – af træ, horn og ben. De omtales så at sige aldrig i de samtidige kilder, og på grund af deres letforgængelighed forekommer de kun sjældent ved udgravninger. Som et eksempel på sølvskeens jævne modstykke – en træske fra et almuemiljø – kan dog til slut vises fig. 124, der stammer fra en senmiddelalderlig bebyggelse i landsbyen Bolle i Vendsyssel. Så simpel den er, demonstrerer den, at man ikke veg tilbage fra at pryde også den beskedne spiseske med en efter omstændighederne rig dekoration. Den sengotiske ornamentik, som blev ødslet på sølvtøjet, er troligt kopieret, for så vidt det overhovedet var muligt at genskabe de punslede og støbte mønstre som snitværk.

Drikkekar

Medens man ved anretningen af maden betjente sig af et enkelt, næsten tarveligt service, udfoldede man en helt anderledes rig fantasi, når det drejede sig om udskænkning af drikkevarer. Selv et kortfattet katalog over bægre, krus og kander kan bedre end noget andet give en forestilling



Fig. 125. Sølvskål fra ca. 1300, hidrører fra vraget af et skib, der strandede ved Blåvand. P.gr. af det lange ophold i Vesterhavet er oprindeligt forgyldte partier forsvundet, så skålen nu fremstår i rent sølv. NM fot.

om middelalderens festlige stunder, og ingen lades i tvivl om, at fest dengang var ensbetydende med drikkelag. Variationen i former, materialer og udførelse er et talende monument over de forventninger, hvormed man gik til bords. Festligt så det ud – festligt skulle det blive.

Man brugte ler- og stentøj, horn, træ alene og træ beslået med sølv. Der var drikkekar af glas, tin, sølv og guld – de sidste selvsagt uhyre sjældne, og der var alle former lige fra lave, brede skåle til høje slanke stobe og lågkander. Drikkekar var modebestemte, og formerne skiftede næsten fra generation til generation. Desuden afspejler de ændringer i drikkeskikkene. Hvor man i ældre middelalder foretrak drikkekar til fælles brug, blev det i århundredernes løb mere og mere normalt, at hver mand fik sit eget bæger; men det er en almindelig tendens, der her er tale om, og endnu ved middelalderens slutning forekom fællesdrikningen af det fælles krus endnu – ja, på landet overlevede det ned til vor tid. De utallige variationer er skyld i, at man kun med besvær og usikkerhed kan skelne mellem de forskellige slags, når man møder dem i teksterne. En tilsyneladende éntydig latinsk betegnelse som *ciphus* dækker i virkeligheden over meget forskellige typer, og en *stob* kunne i hvert fald variere i størrelse fra en høj kande til et lille bæger.

Den tidlige middelalders foretrukne drikkekar var *skålen* – en direkte arv fra vikingetiden. Det må være sådanne kar – benævnt *ciphi* og sikkert alle af sølv, der omtales i ærkebiskop Absalons testamente fra 1201. I sønlig og broderlig hengivenhed skænkede han Esbern Snare »den lille skål, hvoraf hans fader – Asser Rig – plejede at drikke« foruden »den sølvskål, som Hildebrandt lavede«, og Esberns sønner fik hver »en af de største sølvskåle«. Størrelsen på Absalons skåle varierede meget. Asser Rigs lille skål må vel have været et bæger alene til personligt brug, andre har givetvis kunnet gå bordet rundt, medens en enkelt, der vejede to mark eller ti kg, har været så tung, at den snarest må have været et kar, hvoraf man øste over i mindre skåle.

I middelalderens løb tabte skålen terræn



Fig. 126. Skål fra Roskilde drejet af masurtræ. Med sin lave fod står den på overgangen til »hanappen«, og med sin svulmende form nærmer den sig »bollen«. NM fot.

til andre former for drikkekar, men overlevede dog. I 1457 pantsatte hertug Adolf af Slesvig »en sølvskål, som er forgyldt indvendigt, to sølvskåle, som herskabets våben står indeni, to forgyldte skåle, i den ene står en blå rose – i den anden en brun rose, en simpel sølvskål og en sølvskål med herskabets våben i en forgyldt krans osv.« – alt i alt tretten skåle, men derudover omtrent fyrre drikkekar af anden udformning.

Af de mange sølvskåle er kun yderst få bevaret til vor tid – i Danmark alene én eneste, der endda i bogstaveligste forstand er strandet her ved et tilfælde (fig. 125). Den er som vraggods skyllet i land fra et skib, der havarerede ved Blåvand o. 1300. Skålen er smedet i tyndt blik, har i bunden et våbenskjold med en løve og omkring randen en smal bladfrise. Dekorationerne var oprindelig dækket af forgyldning; men den er forsvundet under de mange års ophold i Vesterhavet.

Formen – ikke materialet – afgjorde, om et drikkekar kunne kaldes en skål, og skåle blev også fremstillet i andre ædle materialer – således i *masurtræ*. Herved forstås tæt og fast rodtræ uden sprækker og revner, som kunne forarbejdes på en drejebænk. Man må have sat stor pris på det særlige spil – »øjerne«, der fremtræder i masurtræets glatpudsede overflade, for skåle af dette materiale var stærkt efterspurgt i Tyskland. (Det er af sådant træ, man i dag fremstiller shagpiber.) I Roskilde er fundet to små skåle – begge drejet i masurtræ, og at de har været kostbare ses deraf, at ejermanden, da den ene gik i stykker, har forsøgt at klinke den igen (fig. 126). Ved siden af den flade skål udviklede man en type, hvis høje sider »bulede ud«, og som derfor – naturligt nok – kaldtes en *bolle*. I 1268 døde kanniken Matthæus i Lund og efterlod sig bl.a. »en masur-bolle foret med sølv«.

Ligesom bollen var nært beslægtet med skålen, var *hanappen* eller *nappen* det også. Navnet dukker først op i Danmark ved midten af 1300-årene og er et fransk låneord; men selve formen var ældre – også her i landet. Hanappen adskilte sig oprindelig fra skålen derved, at den havde en solid fod og kunne stå fast på bordet uden at vippe. På Haraldsborg ved Roskilde, der blev erobret og ødelagt af Erik Emune i 1134, har



Fig. 127. Sølvbægeret fra nordhøjen i Jelling. Det ligner en kalk til kirkelig brug, men er dog snarere et bæger til kostbare og sjældne drikke. NM fot.

man fundet en nedgravet skat og heri et stærkt mishandlet drikkekar – kun ti cm bredt, der sikkert må kaldes en hanap. Det var smedet i forgyldt sølv og dekoreret med blå og grøn glasfluss – alt i alt et så raffineret stykke, at det må være hjembragt fra det sydlige udland og have tilhørt en velstående mand – kan hænde borgens bygherre og ejer Harald Kesje selv. Det må også være hanapper, hvormed man pokulerer på nadverbilledet i Jørlunde kirke fra ca. 1200 (fig. 7), og det er sandsynligvis en hanap, der står fremme på bordet i den lidt yngre nadverfremstilling i Estvad (fig. 99). Den er her forsynet med et låg, og det er netop, hvad der udmærkede hanappens senere udvikling. I 1447 nævnes »en liden rund sølvnap med et trindt låg«, hvilket sikkert skal forstås således, at låget var vokset ud til en lille skål eller bolle, der kunne løftes af, vendes om og bruges som selvstændigt drikkekar.

Det gælder for hanappen eller nappen som for skålen og bollen, at betegnelsen alene går på formen – ikke på størrelsen, og i hvert fald nogle hanapper var så store, at de ikke kan have tjent som drikkekar i almindelig forstand. I 1388 bortgav bisp Jens af Ribe »en nap af sølv med syv sølvskeer«, hvilket giver et morsomt indblik i drikkeskikkene. Man må forestille sig en nap sat frem – så stor som en terrin, og at gæsterne øsede dens indhold i sig med ske, ligesom bønderne i nyere tid langede til det fælles grødfad.

I den senere middelalder gennemløb både skål og hanap så voldsomme forandringer, at deres oprindelige træk blev næsten udvisket. Skålen tilegnede sig hanappens fodstykke og mistede dermed sin karakter af at være et drikkekar, der måtte langes fra hånd til hånd, indtil det var tømt. I 1429 testamenterede kanniken Otto Bosen »en forgyldt skål med fod købt



Fig. 128. Sølvbæger fundet på Tømmerup kirkegård ved Kalundborg – tidlig middelalder. Som det er tilfældet med Jelling-bægeret er dets brug uvis. NM fot.

for tyve mark« til højaltret i Ribe domkirke, »for at der heraf skal gøres en kalk for de syge, eftersom den, de nu bruger, er af kobber«. Og medens skålen fik fod, udviklede hanappen sig yderligere og fik ikke blot låg, men skød også i vejret. I 1457 ejede hertug Adolf »en sølvnap med *høj* fod, på foden står herskabets våben«. I senmiddelalderen var hanappen blevet til et manieret monstrum som den, St. Olaf bærer på gotiske fremstillinger, et mindre babelstårn, opbygget af vulster, lag på lag. Hermed adlød skål og hanap dog kun modens bud, for det er påfaldende, at udviklingen inden for drikkekarrene – af hvad art og type de end var – gik fra det lave og brede mod det høje og smalle.

Ud over disse typer af drikkekar er der fra ældre middelalder spor af endnu en



Fig. 129. Lille tinkande på Nationalmuseet. Dens ret beskedne størrelse antyder, at den ikke er tænkt som skænkekande, men som drikkekar – et lågkrus altså. NM fot.

type, der ligner de kirkelige kalke til forveksling, men ikke kan være det. Den ses på kalkmaleriet i Ørslev fra ca. 1300 (fig. 159), hvor gårdens unge døtre rækker gæsten en velkomstdrik. Ligesom alterkalken består dette drikkekar af en bred fod, et højt skaft med en knop – »nodus« – på midten og et lavt bæger. Det siger imidlertid sig selv, at det ville være blasfemi at anvende alterkalke til så profane formål, så trods ligheden må det have været et drikkekar til normal verdslig brug. Tanken ledes hen på det omdiskuterede lille sølvbæger fra nordhøjen i Jelling (fig. 127). Man har kaldt det »Danmarks ældste alterkalk«, men dets tilstedeværelse i den notoriske hedning kong Gorms grav kræver i så fald en meget udspekuleret forklaring, og det er da også senest tolket som et drikkebæger beregnet for ædle og kostbare dråber. Måske gælder det samme et andet sølvbæger, der er fundet på Tømmerup kirkegård ved Kalundborg (fig. 128). Også det er lille – kun lidt over fem cm højt. Langs kanten er indridset en desværre ulæselig runeindskrift; men bægeret kan under alle omstændigheder dateres til tidlig middelalder. Ligheden med bægrene på maleriet i Ørslev er påfaldende, og man fristes til at identificere disse sjældent forekommende drikkekar med de *bægre* (bicarii), der omtales ganske få steder i datidens testamenter – således ærkedegn Hakons fra 1283: »Jeg skænker kirken – dvs. domkirken i Lund – et guldbæger, som jeg købte af Hethike Skræder, borger i Lund«. Et bæger af guld må – materialets kostbarhed taget i betragtning – nødvendigvis have været lille, næppe større end fingerbøllet fra Tømmerup. Yderligere tilføjede Hakon, at han ønskede bægeret »omdannet til en kalk til pryd for Guds hus og til min ihukommelse«. Hvis hans guldbæger lignede dem i Ørslev – og fra Tømmerup og Jelling – var det ikke påkrævet at ændre ret meget, før det kunne indlemmes blandt de hellige kar.

Et lille drikkekar som ærkedegn Hakons var – ligesom Asser Rigs »lille skål« – til individuel brug, et kuvertbæger så at sige, og som ovenfor omtalt gik man i løbet af middelalderen mere og mere over til systemet »hver mand sit drikkekar«. Hermed voksede imidlertid også behovet for særlige beholdere, hvormed man kunne bringe øl – og vin – fra kælderen ind på bordet, og da flasker var næsten ukendte – i hvert fald indtil o. 1500, og da de fade og tønder, hvori drikkevarer blev forsendt og opbevaret, var for store til at forlade kælderen, blev der brug for *kander*.

I oldtid og tidlig middelalder var kander så godt som ukendte; men fra 1200-årene og fremefter dukker de op i den skriftlige overlevering – og i endnu større mængde i jordfundene. Fornemst var kander af sølv;

men de nævnes uhyre sjældent, og man har endnu ikke fundet en eneste. Af større praktisk betydning var kander af *tin*. De forekommer vistnok første gang i Ribe-kantoren Esgers testamente i 1338: »Amphora de stanno – en dunk eller kande af tin«. Det er næppe tilfældigt, at vi første gang løber på tinkander netop i Ribe, for tinvarer blev i begyndelsen importeret fra England – råmaterialet blev leveret af minerne i Cornwall, og engelske fabrikater tilflød normalt Danmark over Ribe. Tinkander var værdifulde nok til lejlighedsvis at fortjene omtale, og både jord og havbund har afgivet så mange, at vi af selvsyn kan danne os et indtryk af dem.

Til de ældste bevarede – fra 1300-årenes slutning – hører en yderst velformet og gennemarbejdet kande på Nationalmuseet.



Fig. 130. Uglaseret kande af rødler – fundet på borgen Næsholm i Odsherred. Keramik af denne type blev fremstillet her i landet. NM fot.



Fig. 131. Kande af glaseret lertøj fra borgen Næsholm. Kroppen er dekoreret med pålagte ornamenter – rillede bånd og hindbær-lignende rosetter. NM fot.

Den enkle, men virkningsfulde dekoration – »drejeriller« – dækker krop og hals og giver hele kanden en riflet karakter (fig. 78). I løbet af 1400-årene fortrængte de tyske hansestæder England som hovedleverandører, og importen voksede stærkt. I denne periode dominerede to hovedtyper. Mest almindelig var vistnok den høje, slanke; men den konkurrerede i popularitet med den lave, brede kande, der unægtelig havde én fordel: den rummede mere. Den her gengivne (fig. 79), der er fundet på bunden af havnen i Ålborg, er en virkelig basse – manieret i sin drabelige monumentalitet. Den er omtrent 30 cm høj og lige så bred. I sin udspilede bug indeholdt den så meget øl eller vin, at den kom til at veje næsten ni kg – en ganske alvorlig byrde for en hårdt arbejdende kældersvend. Disse



Fig. 132. Tre skåle og to spisebrikker – alle drejet i massivt træ. Jordfund fra Lund. Kulturhistoriska Museet, Lund.

kander – og det gælder alle tinkander – har låg, som man åbner ved at presse højre hånds tommelfinger hårdt ned mod den lille knast – *gækken* – på lågets bagkant. Ved hyppigt at åbne og lukke – »slå gækken løs« – holdt man drikkelaget i gang.

Som det tidligere er strejfet under omtalen af øl og vin, var en kande ikke blot en beholder, men også et *mål* for drikkevarer. På en kande gik der to stobe eller fire potter – knap fire liter; men det var stadens »rette mål«, der her var tale om, og de bevarede kander og stobe er til privat brug og måler snart mere, snart mindre. Den ovennævnte store kande fra Ålborg tog adskilligt mere, og den lille kande, der er gengivet på fig. 129, en hel del mindre. Den er faktisk så lille, at den ikke rummer mere, end hvad en enkelt kunne drikke, og dermed havde kanden i grunden mistet sin egentlige funktion og var blevet et drikkekar – et *lågkrus*, der ikke længere betjente skåle og hanapper, men ligefrem søgte at fortrænge dem.

Tinkandens popularitet skyldtes vel, at den – velpudset – næsten kunne gå for at være af sølv; men skønt billigere i anskaffelse end sølv, var tintøjet dog forholdsvis kostbart og uden for rækkevidde af det store flertal. Den brede befolkning klarede sig nu som før med lertøj. Netop i 1200-årene – samtidigt med at kanden holdt sit indtog – blomstrede keramikken op med en rigdom af farver og former, man hidtil ikke havde kendt magen til her i landet. Den tidlige middelalders formfattige, gråsorte, porøse lertøj blev udkonkurreret af nye varer, der i begyndelsen blev hjemført fra Tyskland; men op imod år 1300 havde de hjemlige pottemagere luret tyskerne kunsten af og fremstillede ovnbrændt gods ved høje temperaturer. To steder i Nordsjælland – ved Farum og Æbelholt – har man i de senere år udgravet værksteder, hvis indehavere havde specialiseret sig i kander. Nogle er fremstillet i rødt gods med »begittede« sider. Dvs. at de ikke er glaserede, men dækket af et lag fint, slemmet ler, der giver en jævn, mat overflade (fig. 130). Det kunne dog ikke være andet, end at kunderne måtte modtage en anden nyhed med større begejstring: den blyglaserede keramik. Den klare glasur gav godset en hidtil ukendt højglans, gjorde

farverne dybe og stærke og fik dem til at spille i lyset. Ofte blev kanderne ydermere dekoreret med ornamenter af hvidt pibeler eller med friser i geometriske mønstre og stiliserede blomster af mat-skinnende, mørk brunjernsten (fig. 131).

Det var tydeligvis de buttede tinkander, pottemagerne forsøgte at gøre efter i ler, og smagen gik i retning af det brede og monumentale. Underkroppen svulmede op, så formen nærmede sig en kirkeklokkes, og bunden blev yderligere fremhævet derved, at pottemageren efter endt drejning pressede sin tommelfinger ned mod bundranden og formede en udfliget kantfrise af fingeraftryk efter fingeraftryk. Disse kander møder man ofte i jordfund fra 1300-årene, og det må antages, at de forekom i så at sige enhver husholdning; men man agtede dem næppe særlig højt. De blev vel nærmest anset for en billig erstatning for de »rigtige« varer – de importerede tinkander. Ikke desto mindre – set i tilbageblik må man glæde sig over dem; de



Fig. 133. Slægten Bægers våben i et segl fra midten af 1300-årene, tre bægre i bødkerteknik.



Fig. 134. Det såkaldte Margrethe-bæger fra slutningen af 1400-årene, drevet i sølv med forgyldte ornamenter. NM fot.

hører til den festligste og mest særprægede keramik, der nogensinde er frembragt her i landet.

Samtidigt med at danskerne tilegnede sig tyskernes keramiske teknik, udviklede tyskerne imidlertid deres egen og opfandt *stentøjet* – keramik af en kalkfattig lerart, der forekommer i store mængder i Tyskland og næsten ikke i Danmark. Stentøjet krævede meget høje brændingstemperaturer, men blev til gengæld næsten glashårdt. Produktionen fandt sted ved Rhinen – især i Siegburg nær Köln. Det rhinske stentøj kunne leveres uglaseret – næsten hvidgråt, eller med en saltglasur, der gjorde det skinnende brunt. Med det grå stentøj og i tysk udformning kom den sene middelalders mest populære drikkekar til Danmark, hvor det gik sin sejrsgang – *stoben*. Når man graver i Dragør eller på



Fig. 135. Bæger fra 1300-årene, mands- og kvindemaske, formentlig tysk arbejde. Jordfund fra Sandgravvold i nærheden af Århus. NM fot.

Bornholm, myldrer skårene af det rhinske stentøj frem, og det er ikke noget tilfælde, for netop her lå 1300-årenes og 1400-årenes store fiskemarkeder – tæt besøgt af hanseaterne (fig. 73). Stentøjet lod sig ikke efterligne og hørte derfor til de kramvarer, tyskerne fortsat kunne afsætte uden konkurrence. Stobe af stentøj forekommer hyppigt på senmiddelalderens kalkmalerier (fig. 144).

De hjemlige pottemagere lod tyskerne beholde deres stob og forsøgte ikke at efterligne den i ler – måske fordi behovet for billige drikkekar allerede var dækket med drikkekar af træ. De nævnes ikke i skriftlige fortegnelser over bohave før end i slutningen af 1400-årene; men da dukker de også op i vældige mængder. Det skyldes næppe, at de ikke har eksisteret før. Det skyldes snarere, at man først nu fandt dem omtale værd. På Hälsingborg Slot havde man fyrre store og små »knabestobe«, 26 små »svarrede« stobe og fire tudekander – alle af træ, på Næsbyhoved Slot ved Odense var der otte »farvede« boller, tretten knabestobe osv.

Med »svarrede« stobe mente man bægre fremstillet ved drejning af massivt træ, og når der tales om »knabestobe« eller »hvide« stobe, menes der stobe af umalet træ forbeholdt »svendene« eller tjenestefolkene. Det »farvede« – dvs. rødmalede – service var reserveret herskabets bord. Som tidligere fortalt, herskede der den samme forskel mellem de umalede svendefade og de rødmalede herrefade, og man må antage, at skellet mellem herrernes og svendenes bord i det daglige ikke blev markeret af forskellen mellem sølvtøj og lertøj, men af rødmalet henholdsvis umalet træservice.

En del af hverdagens service var altså drejet af træ; men mindst lige så meget om ikke mere var fremstillet af bødkere. Den jævne mands og kvindes hverdagsdrikkekar var drejede skåle som dem, der er fundet i Lund (fig. 132) eller *stavbægre*, der ligner små baljer. Jordfund fra Ribe viser, hvorledes de så ud – lave og åbne, i virkeligheden skålen eller bollen tolket af en bødker (fig. 72). Tendensen blandt de fine drikkekar mod højde og slankhed påvirkede imidlertid også stavbægeret. Den ældste afbildning af et stavbæger ses i slægten Bægers våbenskjold fra midten af 1300-årene (fig. 133) og allerede i en udformning, der nærmer sig den høje, slanke stob. Man finder stavbægre eller krus af samme udformning på nadverbilledet i Bellinge fra 1495 (fig. 144); men det mest iøjnefaldende udslag af stavbægerets gennemslagskraft er dog det såkaldte »Margrethebæger« på Nationalmuseet (fig. 134). Navnet lyver. Bægeret har trods et indrid-

set »M« intet med den berømte dronning at gøre, men antages at være udført ikke mindre end firs år efter hendes død – dvs. o. 1490 – og vistnok i Slesvig. Det er smedet i gedigent sølv, og dog er det i al sin gotiske pragt en efterligning af et simpelt bæger af træ. De otte staver er blevet til krumme, halvrunde bukler, og vidjerne der tjener til at holde stavbægeret sammen, er her fint ciselerede friser med blomster og ranker. Dette bæger er et høvisk knæfald for hverdagens fattigste husgeråd. Enestående har det næppe været. I 1457 ejede hertug Adolf »tolv kantede sølvbægre«, som modstilles »elleve runde bægre« også af sølv. De *kantede* bægre lignede sikkert Margrethebægeret.

Blandt hertug Adolfs ejendele forekom i øvrigt også »et bæger forgyldt udvendigt og indvendigt med et låg og tre fødder, i låget er graveret et nældeblad«. Bægre af den type er ikke bevaret i Danmark fra denne periode, men er i øvrigt velkendte nok – således fra Sverige.

Allerede efter denne opremsning må det stå klart, at der var et rigt udvalg af drikkekar til rådighed for den, der kunne dække et stort bord, og som kalkmalerierne viser, yndede man i 1400-årene en broget opdækning. Skåle og hanapper, stobe, kander og stavbægre blandede sig mellem hinanden, og endda er vi langt fra færdige. Drikkelagets festlige karakter blev understreget af værtens evne til at kunne opvise drikkekar af usædvanlige former og materialer – undertiden endda af næsten eksotisk art. Ærkebisp Absalon havde drikkekar, han havde frataget »de hedenske rygboer«. Mon ikke det var dele af guden Svantevits sagnomspundne tempelskat, der havnede i ærkebispens eje og blev frembåret som trofæer ved hans bord? Krigsbytte var det i hvert fald, og det må have givet anledning til megen selskabelig snak.



Fig. 136. Sengotisk tysk pokal i brunt stentøj – fra gammel tid i Det kongelige Kunstkammer. NM fot.

I senere testamenter berettes om drikkekar fremstillet af »en nød« eller »en sten«. Nødden var formentlig en kokosnød – hjembragt langvejs fra, medens »stenen« ikke kan være andet end en »bezoarsten« – dvs. en kalkklump, der kan danne sig i bezoargedens mave, og som havde ord for at være virksom mod forgiftning. En giftig drik opskænket i et drikkekar skåret af bezoarsten mistede af sig selv sin virkning og kunne nydes med sindsro.

Et par helt besynderlige drikkekar – fremstillet i Tyskland – havnede i Danmark og er bevaret her. Det ene er et charmerende bæger fra voldstedet Sandgravvold nær Århus – formet som en mands- og kvindemaske, der forenes i nakken (fig.

135). Hvis man har gjort sig særlige tanker ved udformningen, må de have haft tilknytning til pardannelsen mand-kvinde ved bordet, og bægeret er vel at opfatte som en opfordring til intim gensidig skåldrikning. Nærmest uforståeligt er det drikkekar af brunglaseret stentøj, der er gengivet på fig. 136. Kroppens pindsvineagtige udseende og fodens fine gotiske sprinkelværk synes omtrent at forbyde egentlig brug, for selv den mindste smule uskånsom berøring vil hurtigt spolere det skrøbelige kunstværk. Dette absurde drikkekar blev vel alene fremstillet for at demonstrere keramikerens suveræne mesterskab – og købt af en liebhaver, der ville imponere sine gæster med »det utroligste«.

Så vidt de rene kuriositeter. Der var næppe mange af dem; men én type drikkekar, der appellerede endog meget stærkt til fantasien, havde faktisk meget stor udbredelse i 1300- og 1400-årene, nemlig *drikkehornene*. Der er ikke noget påfaldende i, at drikkehornet optræder i fund fra jernalder og vikingetid, for alle germanske folk brugte dengang horn til at drikke af. Det besynderlige er, at de skandinaviske folk ikke som deres sydlige naboer opgav drikkehornet i middelalderen, men tværtimod udviklede det. Måske var det ikke synderlig populært i tidlig middelalder, for der er ingen bevaret fra denne periode, og de omtales ikke; men i 1285 nævnes der for første gang et drikkehorn i et testamente, og herefter går det stærkt. Bisp Jakob af Roskilde fordelte i 1350 en halv snes horn blandt sine arvinger; otte år senere lå der mindst seks i boet efter Lunde-kantoren Bent Henriksen, og man møder samlinger på op til atten-tyve horn – næsten altid i gejstlighedens eje. Følte mon især præsterne sig tiltrukket af dette gammel-nordiske arvestykke med dets ramme atmosfære af hedenskab? Måske, men man har i hvert fald mildnet på det ved at forsyne hornene med fromme påkaldelser af Maria og Kristus. Det er næppe for dristigt at påstå, at drikkehornet fik en renæssance ved år 1300. Romantikernes genopvækkelse af drikkehornet i 1800-årene som et »oldnordisk« symbol var altså foregrebet femhundrede år tidligere.

Hvor oldtidens drikkehorn var små og fremstillet af de hjemlige oksers horn, blev man i 1300-årene mere fordringsfuld og hjemkøbte store horn fra sydlandske racer – bl.a. bison. Forsynet med gyldne messingbeslag, våbenskjolde, indskrifter osv. erhvervede de en pondus, der gjorde dem om muligt endnu mere majestætiske end de drevne sølvkar. Og mærkelige var de jo. Nogle af dem kaldtes slet ikke horn, men *klør* – ja, endog *gamsklør* og *griffeklør*. Man opfattede dem som klør af den sagnomspundne fugl gammen eller griffen, der ifølge den eventyrlige beretning om ridderen Mandevilles rejser i Asien var så stor, at den kunne gribe hest og rytter og føre dem bort i kløerne. En række bevarede sagn om enkelte horn fabler næsten enslydende om trolde, højfolk, giftige drikke og anden dyster oprindelse. Hornene var en smule makabre, og det bidrog i høj grad til deres anseelse.

Nationalmuseets samling af middelalderlige drikkehorn – den rigeste i verden – er af blandet dansk-norsk-islandsk herkomst og afspejler drikkehornets hele udvikling gennem to-trehundrede år. Ældst er de store horn uden fod – kun omgjordet med beslag (fig. 137). Det må have været horn af denne type – omend mindre, som høvdingene ifølge de islandske sagaer plejede at ombære i deres hal. De svarer – efter funktionen – til skålen, der gik fra mund til mund, for horn må tømmes til bunden, før man lægger dem fra sig. I

modsat fald løber drikken ud, og som der står i skråen fra landsbygildet i Uggerløse fra 1372: »Den der spilder drik af hornet, han skal bøde fem penninge«.

De store horn blev kun taget frem, når der var fest. Af dem har man drukket velkomsten, og det er da også i forbindelse med festligheder, at folkeviserne – endda ret ofte – omtaler hornene:

Stolt Luselil taler til tjenestekvind:
»Du hente mig ind et horn med vin«.

Eller:

Alle da sad de hofmænd
og drukke mjød af horn.

Man bemærker, at det er vin og mjød – ikke tarveligt øl, der skænkes i de ædle horn.

1300-årene var det genopstandne drikkehorns storhedstid. Vældigt og aristokratisk ragede det op over vrimlen af skåle, bægre og hanapper i stormandens gård; men herfra bredte det sig i videre kredse. Det var ikke bare bønderne i Uggeløse, der fejrede deres sammenkomster ved at drikke af horn. Af de bevarede senmiddelalderlige horn stammer flere fra borgerlige gilder og håndværkerlav – således hornet fig. 138, der tilhørte skomagerne i Køge. Det har dog tabt noget af sin majestæt – dels ved at være mindre, dels ved at have fået fod, så det kan stå selv. Hornet delte skæbne med de øvrige drikkekar, mistede sin funktion som fælles bæger, der vandrede rundt og indfangede gæsterne i en fælles skål og blev – et almindeligt kuvertbæger.

Men samtidigt med at hornet i 1400-årene mistede sin gamle værdighed, udførte man det mest imponerende drikkehorn, der vel nogensinde er fremstillet – i hvert fald kendes der intet mere pragtfuldt end det »oldenborgske horn« (fig. 139). Sandsynligvis lavet på bestilling af



Fig. 137. Stort drikkehorn fra 1300-årene, der i begyndelsen af 1500-tallet tilhørte abbed Henrik Tornekrans i Sorø. NM fot.



Fig. 138. Lille drikkehorn med fod fra slutningen af middelalderen. Det vides at have været brugt som »velkomst« hos skomagerne i Køge. NM fot.

Christian den 1. som en gave til domkirken i Köln, men aldrig afleveret. I sin viltre kunstfærdighed – smedet i sølv og guld, der egentlig er væsensfremmede materialer for et horn, og forsynet med et låg, der egentlig hørte kanden til, er det et ambitiøst monument over det døende nordiske horn, for allerede ved udgangen af middelalderen var dets saga næsten forbi. Det skulle overleve i afsides egne – på Island og i de norske dale; men da man i 1534 gennemgik bohavet på Svanholm Slot og standsede ved et horn, forlød det, at man plejede at drikke af det »om julen«, og ved juletid bliver vi jo alle sentimentale og dyrker ellers glemte skikke og traditioner.

Endelig bør man vel ikke helt forbigå brugen af *drikkeglas;* men herom er der på indeværende tidspunkt ikke meget at fortælle. I den skriftlige overlevering nævnes glas kun sjældent og først op imod middelalderens slutning, og de mange jordfundne glas – eller rettere: skår, for hele glas findes så godt som aldrig – er temmelig overfladisk bearbejdet.

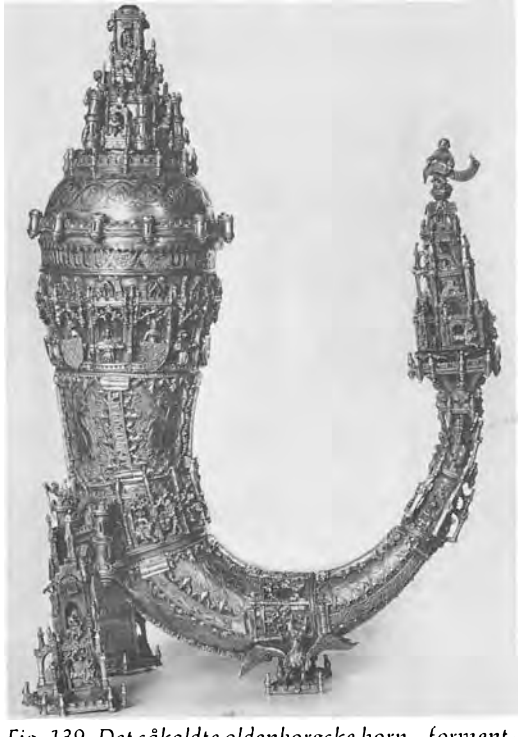

Fig. 139. Det såkaldte oldenborgske horn – formentlig tiltænkt domkirken i Köln som gave fra Christian den 1., men aldrig afleveret. Rosenborg.

Siden romersk jernalder blev der stedse importeret glas til Danmark, og denne import fortsatte op igennem middelalderen – i ældre tid stadig fra egne, hvor kunsten at puste glas havde gammel hævd – bl.a. Norditalien og Den nære Orient. Det varede længe, før glasmageriet bredte sig ud over det gamle Romerriges grænser, og til Danmark nåede det ikke. Udgravninger i Lund har bragt skår fra 1200- og 1300-årene for dagen – især af nogle få drikkebægre af blågrønt og brunt glas dekoreret med påloddede spiraltråde og små knopper. Men højmiddelalderens mest ejendommelige – og mest kostbare – glas havde deres oprindelse så langt borte som i Syrien, hvor man dyrkede den kunst at dekorere glassene med mønstre i farvet emalje. Begejstringen for de syriske glas var et resultat af Korstogene, og de nåede til Danmark gennem italienske mellemhandlere. I årene mellem 1260 og 1290 arbejdede en italiener – mester Aldrevandini – i Syrien og fremstillede her de såkaldte »syro-frankiske« glas, der i udformning og teknik var orientalske, men hvis dekoration imødekom vesteuropæernes smag. Skår af et syro-frankisk glas – endda signeret med Aldrevandinis mestermærke – er fundet på Riberhus (fig. 140).

Syro-frankiske glas var rene klenodier, og langt op i tiden vedblev glas at være sjældne; men i 1300- og 1400-årene blev der oprettet glasværker i Tyskland – bl.a. de senere så berømte böhmiske »glashytter« – Nederlandene, England og Frankrig, og i årene efter 1500 gjorde dronning Chri-



Fig. 140. »Syro-frankisk glas«, rekonstrueret på grundlag af skår af fjorten glas fundet i Skandinavien, heraf ét med mestermærke fra Riberhus. – Fig. 141. »Kautstrunk«, type fra 1400-årene, rekonstrueret efter skår fundet på borgen i Skanör. – Fig. 142. Stort bæger af venetiansk form fra begyndelsen af 1400-årene. Rekonstrueret efter skår fra Skanör og Kalmar.

stina indkøb af drikkeglas i hele tønder til en pris af mellem to og tre mark tønden. At glas blev billigere, opfattede man endnu ikke som nogen opfordring til frådseri. I 1507 blev der til Tranekær Slot indkøbt én mark voks »at tætte krus og glas med«, hvilket vel vil sige, at man nødigt kasserede skårede glas, men længst muligt forsøgte at reparere på dem.

Efter jordfund at dømme var *kautstrunken* et populært glas i 1400-årene – nærmest æggeformet med påloddede knopper (fig. 141). Det er fundet flere steder – bl.a. på borgen i Skanör, hvor man også har fremdraget det høje og brede cylindriske glas med svungne sider og lodrette ribber (fig. 142). Det kan stamme fra glasværkerne på Murano – de berømte venezianske værksteder, der videreførte oldtidens glas-traditioner; men det kan også være en efterligning fra et nordligere glasværk, der kopierede Venezia.

Man synes ikke i middelalderen at have haft sans for simple glas uden dekoration. Glas blev blæst i forme, eller de blev efter endt blæsning pyntet og dekoreret med et overmål af knopper, ribber, bølgelinjer osv. For det meste var de høje og slanke og fulgte dermed stort set den almindelige tendens for udformning af drikkekar; men et enkelt, helt bevaret glas med et blåligt skær fra 1400-årene i Nationalmuseet er lavt og bredt – trods den sene herkomst og det fremmede materiale en lille *skål* og dermed et vidnesbyrd om den sejlivethed, hvormed skålen overlevede, skønt den be-



Fig. 143. Lille skål af blåligt, nærmest røgfarvet glas – jordfund fra København. Middelalderlige glas blev ofte blæst i form, men taget ud af formen, medens massen endnu var blød, så man kunne vride glasset og derved give godset en særligt levende karakter. NM fot.

standigt blev trængt hårdere og hårdere i konkurrencen med andre typer og former (fig. 143). – Det er således ikke uden grund, at vi stadig løfter glassene under råbet »skål«.

Davre, nadver og mellemmad

Ved Christian den 2's hof spiste man to måltider om dagen – »om sommeren, når klokken er mellem ni og ti, og om aftenen mellem fire og fem, og om vinteren, når klokken er ni, og om aftenen når fem slår«. Ved hertughoffet på Gottorp, hvor kun sommertiderne kendes, spiste man kl. 10 om formiddagen og kl. 6 om aftenen. Hermed overholdt man en sikkert ældgammel skik i Norden for de to hovedmåltider *davre* og *nadver*, hvilket egentlig betyder henholdsvis dag-måltid og nat-måltid. I øvrigt svarede det nogenlunde til sædvanerne andre steder i Europa. Davren var således i Frankrig en *diner*, medens nadveren hed *souper*.

Traditionen for de to måltider gik tilbage til førkristen tid; men indførelsen af den kristne gudstjeneste må have påvirket spisetiderne, idet kirken forlangte, at menigheden skulle overvære dagens første gudstjeneste uden at have spist. Heraf det påfaldende sene morgenmåltid, der efterhånden blev skubbet så langt op på dagen, at det endte som *middag*. Til gengæld spiste man længe, i Birgittiner-klostrenes ordensregler fra 1300-årene blev der afsat to timer til hvert måltid.

Principielt adskilte davre og nadver sig ikke synderligt fra hinanden, idet der ved begge måltider blev serveret flere retter varm mad; men det lader dog til, at davren normalt var mindre i omfang og lettere end nadveren. Dette fremgår bl.a. af et regnskab, som Erik Menveds vasaller fra Rügen afleverede efter en rejse på Sjælland i 1319. Desværre er det ikke oplyst, hvor mange mand, der deltog; men skønsmæssigt kan antallet sættes til ét hundrede. Deres madlavning forekommer primitiv; de indkøbte hele kreaturer foruden brændsel og synes at have lavet mad over et bål. Med alle begrænsninger giver regnskabet dog stadig fyldig besked om madens art og dens fordeling på davre og nadver.

Det begynder med en nadver i Ringsted bestående af fire tønder øl, fire sider flæsk, to får, otte høns samt salt, smør og æg. Næste morgen spiste man to får, smør og æg. Om aftenen var vasallerne nået til Næstved og fortærede en ko, to får, to sider flæsk, tolv høns, brød og tre tønder øl. Næste morgen: får, flæsk og øl. Nadver om aftenen i Vordingborg: okse- og fåre-kød, brød og øl.

For anskuelighedens skyld kan det også stilles op på en anden måde. Davren bestod af fåre- og svinekød, smør og æg. Nøjag-

tigt det samme indgik i nadveren, der dog ydermere omfattede oksekød, fjerkræ og brød. Der må have været dobbelt så megen mad på nadverbordet, som der var til davre om ikke mere. Nu kan man selvfølgelig ikke vide, om dette regnskab nøje afspejler normale danske forhold o. 1320. Der er tale om krigsmænd fra Rügen, som nærmest levede på feltfod; men oplysningerne stemmer i hvert fald overens med den tradition, der gjorde nadveren til det store hovedmåltid. Det afsluttede dagens arbejde, hvorfor man kunne tillade sig at spise længe og godt og blive siddende ved bordet bagefter. På sine ældre dage mindedes den hellige Birgitta, hvorledes hendes afdøde mand Ulf Gudmarsson plejede at trække måltiderne ud med sin snakkesalighed. Hermed skal det dog ikke være sagt, at alene nadveren kunne fungere som festmåltid. Når man i slutningen af middelalderen optog nye mestre i håndværkerlavene, skete det undertiden ved en udvidet davre, der kaldtes en *frokost* – dvs. »tidligt måltid«.

Men lige som vi i dag har forfriskninger ind imellem, som man ikke ville drømme om at kalde rigtige måltider – eftermiddagskaffe f.eks. – havde man det også i middelalderen. Sporene heraf er dog svage, netop fordi de ikke ansås for måltider og ikke krævede husstandens samlede tilstedeværelse. Om hertug Frederik af Gottorp fortælles det, at han hver sommer, når han deltog i inddigningsarbejdet i Vestslesvig, plejede at stå op ved solopgang, gik ned i køkkenet og tog sig »en bid mad« – den tyske tekst siger »Imbiss« – og først herefter påbegyndte dagens arbejde. Desværre vides det ikke, hvori denne »bid mad« bestod. Lidt bedre bevidnet – bl.a. af regnskaber fra 1400-årene – er *slapdrancken*.



Fig. 144. Nadverscenen i Bellinge kirke på Fyn fra 1496 viser en broget opdækning med skonrogger, vegger, fade, kander, stentøjsstobe, bødkrede bægre og bordknive. NM fot.



Fig. 145. Jomfru Marias fødsel – altertavle fra Boeslunde ved Korsør. På skammelen står en kande og en hanap. Til højre kommer en pige med grød eller suppe. NM fot.

Ordet er tysk og bør vel snarest oversættes til »et krus øl ved sengetid«; men det blev nu ikke ved øl alene. I Tyskland var det skik at spise et stykke brød til øl eller vin – eller smuldre brødet og blande det i drikken. I al sin primitivitet blev dette oprindelsen til den typiske lette mellemmad *øllebrød*.

Der var altså småspisning både før og efter dagens hovedmåltider, og der var givetvis også spisning ind imellem. Visse steder på landet har det ned til vor tid været skik at spise en mellemmad, der kaldtes *efternonsmelmad*, og en senere, der hed *vesperkost*. De bærer begge navn efter katolske gudstjenester – *non*, der blev afholdt midt på eftermiddagen, og *vesperen*, der blev fejret ved solnedgang. Da sådanne tjenester her i landet ophørte med Reformationen, må man antage, at der lå en middelalderlig tradition bag disse mellemmad'er. Noget religiøst indhold skal man ikke lede efter. Middelalderens gudstjenester blev alle indledt med klokkeringning, og de regelmæssige »tideringninger« inddelte simpelthen dagen for mennesker, der ikke ejede et ur.

Hvad man spiste som efternonsmelmad, vesperkost og hvad man nu ellers måtte have, er ikke godt at vide. De tidligste oplysninger herom skyldes vistnok en polsk officer, der var i Danmark på Christian den 4's tid. Han fortæller, at bønderne omtrent arbejdede og spiste samtidigt. Under tærskningen afbrød de ustandselig arbejdet for at sætte sig i halmen, smøre smør på et stykke brød, spise det og tærske videre. »Dette gentager de i ét væk og nyder altid kun en lille bid ad gangen«. Mellemmaden kan meget vel have været *isterleve*, som det hed i middelalderen – på moderne dansk: en fedtemad.

Antagelig varierede mellemmaden dog meget stærkt – skiftende fra egn til egn og måske endda fra gård til gård. Kun ét af disse måltider har – omend uofficielt – kunnet kappes med davren og nadveren, nemlig den tidlige morgenmad. Det siger sig selv, at ingen kunne undvære den, når arbejdet begyndte ved solopgang, og når davren først stod på bordet kl. 9 eller 10. Men kirkens krav om, at menigheden skulle møde ved den første gudstjeneste uden at have spist, skulle også overholdes. Resultatet måtte blive et kompromis – et tidligt *fastemåltid*. I 1500-årene var øllebrød mange steder den almindelige morgenmad og skulle vedblive med at være det både på landet og ved hoffet ned til vor tid.

På landet har man endog holdt fast ved kombinationen øllebrød og *spegesild*. En bedre overensstemmelse med den katolske kirkes fasteregler kan næppe tænkes, så vi må tro, at traditionen rækker tilbage til middelalderen.

Den tidlige øllebrød kan sammenlignes med den kop »early morning tea«, som englænderne gerne indtager på sengekanten, og som ikke forhindrer dem i en halv time senere at »bryde fasten« – *break the fast* – med en kraftig breakfast. Det franske ord for morgenmad *dejeuner* betyder i øvrigt det samme – fastens ophør. Højmiddelalderens danske davre synes at have været et måltid, der kommer den engelske breakfast ret nær, hvis man ellers tør fæste lid til fortegnelsen over de rügensiske vasallers måltider. Hvor de spiste fårekød, flæsk og æg til davre, spiser englænderne *bacon and eggs* til breakfast. Forskellen er til at overse.

Herreretter og svendekost

»Den frommeste og navnkundigste ridder i Danmark« – som han kaldtes i sin samtid – Jon Jonsen Lille skænkede i 1306 landsbyen Uvelse til Esrum kloster med det formål, at »alle præster dér i klostret« én gang årligt skulle læse sjælemesser for ham selv og hans slægt. Til belønning skulle de »af fornævnte landsbys indtægter først udtage så meget, som rundeligt svarer til en dags måltid for nævnte konvent . . . bestående af hvedebrød og godt dansk og tysk øl og vel tilberedte mælke- og fiskeretter«.

Denne løse skitse af et måltid kan udfyldes med lidt flere detaljer fra et næsten samtidigt gavebrev til Sorø kloster – udstedt af daværende hertug Christoffer, senere kong Christoffer den 2. Mod fire gange årligt at afholde hertugens »årtid« skulle alle klostrets munke – såvel de ældre som de yngre foruden de simple lægbrødre – »beværtes rundeligt og muntert med mad og drikke, med hvedebrød og Trave-øl – lige så meget, som de kan spise og drikke, og med seks retter mad til davre, nemlig smør, strømling – dvs. sild–gelé, fisk lagt i lage og andre ting tilberedt med peber, og til nadver skal de have fem retter mad«.

Det er temmelig specielle måltider, der her er tale om, nemlig festmad for munke, som endnu på dette tidspunkt burde iagttage faste alle årets dage; men det er også de tidligste efterretninger, der giver bare nogenlunde detaljerede forestillinger om enkelte retter, og hvorledes de blev stillet sammen til hele måltider. – Som en slags modstykke kan anføres det festmåltid, som brødre og søstre forventede at se på bordet, når det borgerlige St. Annæ gilde i Svendborg holdt sammenkomst o. 1440: »Svineskinker og fersk kokød og vildtbrad af får og smør og ost og bagerbrød og hvedebrød . . . dertil fire tønder godt humleøl«.

Så få og kortfattede disse notitser er, giver de dog anledning til visse generelle betragtninger. Til grund for kosthold og spisevaner lå tre ufravigelige forudsætninger. Den første var forrådshusholdningens natur – selve det forhold, at man det meste af året var henvist til saltet, tørret og røget kød og fisk, til dels også hengemte grøntsager, og at friske varer normalt kun forekom i kortere sæsoner. Forrådshusholdningen bestemte den langsomme rytme i kostvanerne året igennem – svingningerne mellem vintermad og sommermad. Den er endnu kendelig i dag, men ikke i nær så høj grad som dengang.

Den anden forudsætning var de religiøst betingede forskrifter – fasten kort sagt, der



Fig. 146. Udsnit af nadverscene fra 1474 i Jetsmark, Vendsyssel. Opdækning med små bægre, runde diske, fade til anretning og bordknive. NM fot.

angav den hurtige takt mellem vekslende kød- og fastedage.

Den tredje forudsætning var samfundets klasse- og stands-deling, der gav sig udtryk såvel i madens art som i dens kvalitet og i variationsmulighederne. At de rige spiste dyrere og finere end de fattige, kan vel ikke undre, for det har de altid gjort; men i middelalderen afhang måltidernes art *ikke* af den økonomiske formåen *alene*. De var også nøje forbundet med den pågældendes *stand*, og de to ting havde ikke nødvendigvis noget med hinanden at gøre.

Datidens samfund opfattede sig selv som bestående af fire *stænder*, nemlig gejstligheden, den verdslige adel – dvs. herremændene – borgerne og bønderne. Gejstligheden regnedes under ét for den fornemste stand, herremændene for den næstfineste osv. En stand var imidlertid ikke nogen befolkningsklasse eller socialgruppe i moderne forstand, men bestod hver for sig af mange klasser. Vel var både bispen, sognepræsten og munken gejstlige; men medens bispen havde en fyrstelig status, var sognepræsten og munken nærmest ligestillet med lavadelen. Både købmanden og håndværkeren var borgere; men købmanden var storborger – bl.a. valgbar til byrådet, medens håndværkeren var småborger, og dog stod håndværksmesteren socialt set et trin eller to over de svende og læredrenge, han beskæftigede, ligesom fæstebonden trods sin ydmyge samfundsstilling var herre over en større husstand og mere anset end de karle, han havde i sit brød. Alligevel følte alle sig knyttet til den stand, de nu engang tilhørte, fulgte dens sædvaner, klædte sig herefter og – hvad der her interesserer os – spiste i overensstemmelse hermed.

Stænderne havde både pligter og rettigheder. Det er bekendt, at de højere stænder havde økonomiske fordele frem for og på bekostning af borgere og bønder – bl.a. udstrakt skattefrihed. Derfor var det også særdeles fornem mad, brødrene i Esrom og Sorø kunne delikatere sig med, når de fejrede stormændenes »årtid« – som man ser: den var tilberedt med peber; men registret var snævert. Alle anretninger var variationer over mælk og fisk.

Kødspiser var de verdslige stænders privilegium, og som det fremgår af festmaden fra St. Annæ gilde: de benyttede sig af det. Fisk forekom aldrig på borgernes bord, når de morede sig – formentlig heller ikke på bøndernes.

Sandsynligvis sukkede munkene efter flæskesteg, men først i 1400-årene fik de også adgang til den. Til gengæld havde de – som gejstlige – mulighed for at dække et festbord, der omfattede *seks* retter til davre og *fem* til nadver, hvor borgerne i Svendborg nøjedes med tre-fire retter. Forskellen var ikke tilfældig. Antallet af retter afhang af social placering – jo finere, man var, jo flere havde man krav på.

Adskillige borgere og sikkert mange bønder kunne, hvis de ville og måtte,

dække et festligt bord med et utal af anretninger, og de ville gerne, men måtte ikke. Ved flere lejligheder skred købstædernes øvrigheder ind mod overdreven luksus – navnlig som den kom til udtryk i overdådige bryllupsfestligheder. Slesvig byråd fastslog i 1336, at de hidtil næsten ruinerende bryllupper for fremtiden skulle kortes af, så festen kun varede to dage; værten måtte ikke byde mere end fire retter mad, og der måtte kun dækkes fyrre kuverter – heri dog ikke medregnet præsten og hans medhjælper, de otte brudepiger og de otte svende, der stod for tilberedningen og serveringen. Københavns stadsret af 1443 bestemte, at der ved borgerlige bryllupper ikke måtte serveres mere end fem retter, »uden det sig således falder, at han (værten) har nogen herre eller fyrste eller biskop til sit bryllup, da må han have flere retter«. Det afgørende var altså ikke, om den københavnske borger havde råd til mere. Som borger var han ganske enkelt ikke berettiget til mere; men tilstedeværelsen af højere rangspersoner rykkede i sig selv måltidet en stand eller to op.

De nævnte måltider var alle festmåltider, og når der er fest, spiser man jo altid mere og bedre end til hverdag. Det mest nuancerede billede af hverdagsmåltider og



Fig. 147. Den rige mands måltid i Karmeliterklostret, Helsingør, ca. 1500. En småsvend med forskærerkniv ved siden frembærer fade, medens skænken til højre skænker op. NM fot.

deres stands- og klassedelte karakter får man gennem Christian den 2's forordning om den daglige husførelse ved hoffet.

Kongens særstilling over og uden for stænderne fremhæves bl.a. derved, at han som den eneste var berettiget til »otte eller ti gode retter«. Så megen mad var han ganske ude af stand til at spise selv; men det var heller ikke meningen. Af den overdådige opdækning udvalgte han nogle retter, som blev båret bort igen – med adresse til skriverne i kancelliet, til musikanterne, »stundom til sølvkammeret og andetsteds, hvor det behov gøres, kongen til ære og folket til en »belevenhed« i gården«. Dette besynderlige system – som præmier fordelt ved lodtrækning – skal sikkert opfattes som et knæfald for den delvis afbrudte, men åbenbart ikke helt glemte tradition, at alle gårdens folk egentlig burde sidde om samme bord. Som man ser gjaldt disse opmærksomheder *ikke* det adelige hofpersonale, der stadig indtog måltiderne i kongens egen nærværelse, men alene den del af hofstaten, der spiste andre steder. Således opretholdt kong Christian stadig en forestilling om, at han var hele gårdens »brød-giver«.

Mod de otte-ti retter til kongen skulle hans bordfæller – de adelige »hofsinder og jomfruer« – have seks retter, og »hofsindernes tjenere«, der indtog en mellemstilling mellem adelen og tjenestefolkenes brede masse, fik fire retter. Til »de menige folk« var der tre.

I alle større huse – på slotte, borge, i klostre og bispegårde – respekterede man i det mindste én uoverstigelig tærskel, nemlig skellet mellem *herrer* og *svende*. De to begreber går igen i mange forskellige forbindelser, der har noget med måltider og fortæring at gøre. Herrernes mad blev tilberedt i herrestegerset – i nogle klostre præstestegerset, medens svendene fik mad fra svendestegerset. Herrerne spiste herrebrød eller præstebrød – formentlig bagt af rugsigtemel – og drak hertil herreøl, og de fik deres mad anrettet på rødmalede herrefade af træ, medens svendene spiste det grove svendebrød, drak det svagere svendeøl og brugte umalede svendefade. – Så nu ved vi altså også, hvorfor virkelig veltillavet og velsmagende mad er en *herreret*. I praksis lå skellet mellem herrer og svende mellem salen og borgestuen.

Det forholder sig med vor viden om middelalderens madlavning som med mange andre forhold i ældre tid: det usædvanlige, der tiltrækker sig opmærksomheden, er bedst kendt. Trivialiteterne fortaber sig næsten i glemsel. Det vil i denne sammenhæng sige, at der er temmelig meget at fortælle om anretningerne ved herrernes borde – også de daglige, men navnlig de festlige og sjældne. Borgernes opdækninger kendes omtrent kun fra gildes- og lavsskråernes anvisninger på festmåltider, og om den lavere almues spisevaner vides der meget lidt.

Noget er der dog at fortælle herom, og derfor vil vi – for at få en smule balance i tingene – ud fra de få pålidelige oplysninger søge at danne os en forestilling om ernæringsgrundlaget for befolkningens store flertal, selve *folkekosten*, før vi kaster os ud i mere fantasiæggende efterretninger om velsmag og frådseri.

Folkekost

Den enkleste udvej, når man vil indkredse middelalderens folkekost, er at gå ud fra, at hvad der var mest af i fadeburet, kom der også mest af på bordet, at hvilling, Limfjords-sild og Skagens-flyndere hørte til folkekosten; men at laks, gedde og ål ikke

gjorde det, at svendeøl var hverdagens simple drikkevare i modsætning til vin og tysk øl osv. osv. Man kan komme et godt stykke vej ved hjælp af denne udelukkelsesmetode; men den giver ikke svar på vel nok det mest interessante spørgsmål: hvor meget spiste man i grunden, og hvordan fordelte forbruget sig på de enkelte madvarer?

Tanken om at føre statistik lå middelalderen fjernt, og at udfylde savnet ved hjælp af det sprøde og mangelfulde kildemateriale er nærmest halsløs gerning; men emnet er så vigtigt, at et forsøg under alle omstændigheder bør gøres.

Den første forudsætning er, at man kan få oplyst, hvor megen mad, der var til hvor mange mennesker i hvor lang tid, og den slags oplysninger hænger ikke på træerne. Fra højmiddelalderen – 1200-årene – er der kun én eneste, nemlig den såkaldte »skånske ledingsret«. Den meddeler, hvor megen proviant ledingsskibene skulle medbringe pr. mand: »Seksten skæpper sigtemel og dertil så megen kost, som det mel vejer, både i smør og flæsk og oksekød. Men da vil nogle kræve, at det skal være skært kød«. Togtet var beregnet til at skulle vare seksten uger – eller 112 dage.

Spørgsmålet er bare: *hvilken* skæppe? Den gamle skånske skæppe, der var i brug endnu i 1200-årenes begyndelse, og som kaldtes »tolfmynningen«, rummede 9,1 liter, hvilket giver godt 4½ kg sigtemel pr. skæppe; men tolfmynningen blev i løbet af dette århundrede fortrængt af den sjællandske skæppe, der rummede 23,2 liter eller 11 kg mel. Hvis det var tolfmynningen, man regnede med, har der været knap et halvt kg mel eller brød og en tilsvarende mængde kød og fedtstof pr. mand om dagen, hvilket nok er i underkanten af, hvad man ville forvente. Hvis provianten derimod er beregnet ud fra den sjællandske



Fig. 148. Salomes dans for Herodes. På bordet skimtes fade, brikker, skonrogger, en enkelt vegge og et par bordknive. Kalkmaleri i Bregninge kirke, Ærø, ca. 1525. NM fot.

skæppe, har der været knap 1,5 kg brød og 1,5 kg kød og smør til hver mand om dagen eller i alt op mod 3 kg faste fødevarer. Lyder det urimeligt? Ikke hvis man sammenholder tallene med forbruget i senmiddelalderen, hvorom mere senere.

Nu er det selvfølgelig ikke givet, at ledingsskibenes proviant svarede helt til den normale kost i land. F.eks. nævnes der ikke fisk, skønt fasten på dette tidspunkt forlængst var accepteret, og det er da muligt, at skibene var selvforsynende med fisk. Der omtales heller ingen grøntsager – sikkert af den simple grund, at de holder sig dårligt og derfor var uanvendelige som skibsproviant. Men to ting må dog antages at stå fast. Eftersom mandskabet til ledingsflåden blev udskrevet blandt bønderne, og det enten var bonden selv eller en af ham udpeget karl, der bemandede skibet, er det faktisk folkekost, der er tale om. Påfaldende er det også, at man bevidst sigtede mod en ligevægt mellem kød og fedt-

stoffer på den ene side og mel – kulhydrater – på den anden. Selv på et tidspunkt, da snart sagt hver eneste kvadrattomme jord, som hjulploven kunne betvinge, var under kultur, udgjorde brødet altså højst 50% af et måltid, eller sagt med andre ord: højmiddelalderens måltider var rigere på kød og fattigere på kulhydrater end vore.

Fra den skånske ledingsret er det nødvendigt at foretage et langt spring i tiden – helt op til ca. 1520. Da satte man sig for – vistnok i det kongelige kancelli – at opstille et budget over, hvor mange fødevarer, man måtte have på lager, når man skulle holde ét hundrede mand i *borgeleje* i ét år. Ved »borgeleje« forstod man indkvartering, ikke nødvendigvis på en borg eller et slot, men også f.eks. i klostre, købstæder osv. Almindeligvis bestod det indkvarterede mandskab af et mindre antal herremænd med et langt større antal svende. Selv om nogle få herrer skulle bespises, drejede det sig dog i helt overvejende grad om svende, og i øvrigt indeholder listen intet, der tyder på luksusprægede opdækninger – tværtimod. Der er ingen dyre krydderier, ingen ål og ingen laks. Faktisk stemmer listen ganske nøje overens med de bevarede fadebursfortegnelser. Den lyder således:

8 læster og 4 pund mel. 16 læster og 8 pund malt. 600 sider flæsk. 120 øksne. 600 får og lam. 25 tønder smør. 4½ læst sild. 9 læster saltet fisk. 15.000 hvillinger. 2 læster ærter. 1 læst gryn. 2 læster eddike. 2 læster salt. ½ læst sennep. Løg. 50 drømter humle.

Vi går ud fra, at melet var rugmel, at man målte i sjællandske tønder, der siden blev til »den danske tønde«, og at der gik henholdsvis 40 tønder rug og 48 tønder malt på en læst. Der må i så fald have været 328 tønder mel til brødbagning, men 784 tønder malt til ølbrygning*. Dette bekræfter, at hovedparten af kornafgrøderne – mere end to tredjedele – medgik til øl.

Vi går endvidere ud fra, at korntønden vejede godt 75 kg, medens en tønde smør vejede ca. 127 kg. Et århundrede senere satte man vægten af en tønde saltet fisk eller kød til det samme, så det må vi også kunne tillade os her.

Det er sværere at beregne stykketallene, for alle 120 oksekroppe vejede selvsagt ikke nøjagtigt det samme; men går vi ud fra den beregnede gennemsnitsvægt, der tidligere er angivet, skulle en okse eller ko lavt regnet kunne sættes til 300 kg, en flæskeside til 25 kg og et lam eller får til det samme. Dette er imidlertid *slagtevægten*, og heri er medregnet knogler, huder, horn, klove og andet uspiseligt, hvilket man i nyere tid har opgjort til omtrent halvdelen af dyrets hele vægt. De egentlige fødevarer udgjorde altså kun 50% af slagtevægten, og det må vi naturligvis tage hensyn til. Hvillingerne anslår vi til et halvt kg stykket. Det er måske for lidt; men det er trods alt sikrere at regne i underkanten end det modsatte. Herved opnår vi følgende omtrentlige tal i nutidens mål:

Korn og andre afgrøder:
24,6 tons mel, 58,8 tons malt, 3,6 tons gryn og 7,2 tons tørrede ærter.
Kød og flæsk:
18 tons oksekød, 6 tons flæsk og 6 tons fåre- og lammekød.
Fisk:
6,9 tons sild, 13,7 tons saltet fisk og 7,5 tons tørret hvilling.
Smør:
3,2 tons.

Årsforbruget pr. mand af de vigtigste faste fødevarer er herefter let at gøre op, idet man blot behøver at dividere med 100.

* Hvad de komplicerede omregningsforhold angår må i øvrigt henvises til Svend Aakjær: Maal, Vægt og Taxter i Danmark, Nordisk Kultur bd. XXX, 1936, og Poul Rasmussen: Mål og vægt, håndbog udsendt af Dansk historisk Fællesforening 1967.

Malt, humle og krydderier kan man i denne sammenhæng se bort fra. Melet omregnes i brød, selv om en del kan være indgået i madlavningen på anden vis – især til de vistnok meget yndede indbagte retter. Hver mand i borgelejet fik årligt tildelt:

246 kg brød, 36 kg byggryn og 72 kg tørrede ærter, 180 kg oksekød, 60 kg flæsk og 60 kg fåre- og lammekød. 69 kg sild, 137 kg anden saltet fisk og 75 kg tørret hvilling. Hertil 32 kg smør.

Det er både muligt og sandsynligt, at der bør foretages en vis nedskrivning, før vi finder det virkelige nettoforbrug, eftersom der jo er tale om fadebursbeholdninger, der næppe kom uskadt gennem vinteren. Der må have været et vist svind p. gr. af skadedyrsangreb, råddenskab o. lign.; men denne faktor er så uberegnelig, at den må lades ude af betragtning.

Ud fra det årlige forbrug er det yderligere muligt at opstille en rimelig kostplan, idet man selvfølgelig må gå ud fra, at halvdelen af årets dage var fastedage – den anden halvdel køddage. Forbruget af brød må jævnthen have været det samme hele tiden; men smør spiste man kun sammen med fastemaden. Det giver da et dagligt forbrug pr. mand pr. køddag:

Ca. 1,7 kg kød, 0,7 kg brød, 100 g byggryn og 200 g tørrede ærter.

Pr. mand pr. fastedag:

Ca. 1,6 kg fisk, 190 g smør, 0,7 kg brød, 100 g byggryn og 200 g tørrede ærter.

Dette giver sammenlagt et dagsforbrug på mellem 2,7 og 2,8 kg faste fødevarer eller bogstavelig talt det samme, som vi kunne udlæse af den skånske ledingsret; men måltidernes sammensætning har på afgørende punkter ændret karakter i de



Fig. 149. Da Jesus blev født i en stald under en rejse, måtte madlavningen også blive primitiv. Det er Josef, der koger grød eller suppe over et bål. Elmelunde kirke, Møn, ca. 1480. NM fot.

mellemliggende århundreder. Hvor melet – eller brødet – ifølge ledingsretten skulle udgøre nøjagtigt halvdelen af kosten, udgjorde brødet i senmiddelalderen kun en lille del af måltidet – mindre end halvdelen af kød- og fiskeforbruget. Kostvanerne må kort sagt have ændret sig endog meget stærkt i løbet af 1300- og 1400-årene.

Hvis denne borgelejeliste ellers står til troende, og *hvis* omregningen er bare nogenlunde korrekt! Der findes nogle få muligheder for at foretage kontraprøver, og de må ikke lades uforsøgt.

I 1474 blev Karen Madsdatter, en gammel »mø«, der havde tjent den jyske adelsdame Johanne Andersdatter, af sit herskab

indskrevet som pensionær for resten af sine dage i Dueholm kloster på Mors. Foruden bolig skulle Karen, der var noget svagelig, have et »kålgårdssted«, hvor hun selv kunne dyrke grøntsager, hun fik lov til at holde en ko, og hun skulle hver dag fra klostrets bager have tre brød. I øvrigt bestod kosten af »tre fjerdinger kokød, et fedt svin, tre får til Mikkelsdag og fire gæs, en fjerding smør, en fjerding ål, imod faste en ol sild, imod advent hundrede hvillinger, tre tørfisk, en fjerding gryn, en halv tønde salt, en halv tønde øl hver fjortende dag . . .«

Da brødenes vægt som tidligere omtalt svingede med kornprisen, er det ikke godt at vide, hvor meget de tre brød egentlig vejede. Det kan have været 3/4 kg, men det kan også have været det halve. Det »fede svin« har sikkert vejet hundrede kg – dobbelt så meget som et skovsvin, og eftersom fårene skulle afleveres om efteråret, må de have været udvoksede. Det giver Karen et samlet årsforbrug på henved 210 kg kød; til gengæld tør man næppe anslå hendes forbrug af fisk til mere end rundt regnet 100 kg. Hendes gennemsnitlige dagsrationer har altså været lidt under ét kg kød eller fisk – langt mindre, end hvad mændene i



Fig. 150. Det er St. Hans. Man afbrænder blus i tønder, danser og samles om bordet for at spise og drikke, medens man »synger viser om fortidige heltes bedrifter«. Olaus Magnus.

borgelejet skulle have, men stadig langt mere, end hvad vi ville forvente, at en svagelig ældre kvinde kunne fortære. Uanset hvor stor brødrationen måtte være, vejede den under alle omstændigheder mindre end fisken og kødet. I øvrigt fik hun nøjagtigt lige så meget smør som folkene i borgelejet, nemlig 1/4 tønde om året eller 190 g pr. fastedag. Koen må have givet hende mælk til mælkemad – herunder vel især byggrynsgrød. Når man tager i betragtning, at disse oplysninger sigter til en gammel kone, der førte et stille liv i sin aftægt – ikke hårdt arbejdende mænd i deres bedste alder – bekræfter de det indtryk, man får af borgelejelisten. Fødevareforbruget var efter vore begreber kolossalt.

Tilbage står to kilder – indbyrdes meget nært beslægtede. De stammer begge fra marts måned 1532, da flåden løb ud for at opfange Christian den 2's forventede angreb, og da man udskrev *madskat* for at kunne dække dens behov for proviant. Begge lister oplyser, hvor megen mad, der skulle medbringes i det halve år, togtet var beregnet til at skulle vare. Begge lister er opført omtrent samme sted i kancelliets kopibog, og den første lyder således:

Kost til en karl, som skal til skibs fra Midfaste så indtil St. Mikkelsdag næst kommende.

Først smør en fjerdingtønde. Flæsk 5 sider. Fårekroppe 5. Tørret nødekød (oksekød) ½ krop. Saltet nødekød 1 tønde. Skånesild ½ tønde. Hvilling 250. Kabliau 2 vorder (20 stk.). Saltet fisk 1 tønde. Ærter 2 skæpper. Eddike 1 fjerding. Lys 100. Kavring 5 tønder. Øl 9 tønder.

Straks herefter kommer imidlertid den anden liste med følgende ordlyd:

Til en karl udi syv måneder.

Først smør en otting. Flæsk 4 sider. Fårekroppe 4. Saltet kokød ½ tønde. Skånesild ½ tønde. Saltet fisk 1 tønde. Tørret hvilling 150. Kabliau 1 vorde (10

stk.). Eddike 1 otting. Øl 8 tønder. Kavring brød 4 tønder. Gryn 1 skæppe. Lys 50.

Man ser straks, at disse to lister ikke stemmer overens, selv om de begge foregiver at oplyse om én mands behov i omtrent samme tidsrum. Den sidste er på alle punkter stærkt reduceret i forhold til den første – en kvart tønde smør er halveret til en ottendedel, 250 hvillinger er blevet til 150, 20 stk. kabliau til ti, 100 lys til 50 osv. Hvis ikke begge lister er forkerte, må i hvert fald den ene være det. Men lad os først forsøge at omregne dem efter samme principper som borgelejelisten, idet vi skønsvis sætter en kabliau til 2 kg. Det vil ifølge den første liste give 202 kg oksekød, 63 kg flæsk, 63 kg fårekød, 356 kg fisk og 32 kg smør – ialt 716 kg kød og fedtstoffer, hvilket altså skulle udgøre én mands forbrug fra Midfaste til Mikkelsdag eller i seks måneder og tre uger. Årsforbruget må da være 1.378 kg. Hvis det er korrekt, må alle hidtil nåede resultater kasseres, for summen af borgeleje-listens kød-, fiske- og smørmængder var kun 773 kg – omtrent det halve. Så store udsving kan ikke tolereres.

Alt tyder dog på, at denne første liste er ført ind i kopibogen ved en fejltagelse. Ellers ville der nemlig ikke have været nogen som helst grund til at indføre også liste nr. 2 med de reducerede størrelser. Tager man efter den, fremkommer der følgende tal: 64 kg saltet oksekød, 50 kg flæsk, 50 kg fårekød, 286 kg fisk, 16 kg smør – ialt 466 kg. Da dette skal være syv måneders ration, må årsforbruget sættes til 799 kg, og det er trods alt en anden snak.

Forklaringen må være, at skriveren – måske i forfjamskelse over den krigstrussel, der satte nerverne på højkant i de dage – ved en misforståelse indførte en *standardliste over et normalt årsforbrug* svarende til borgelejelisten, og at man derefter



Fig. 151. Udsnit af sengotisk træskæring forestillende »den hellige familie« – dvs. Jesu' slægt. Børnene har bænket sig og spiser af fælles potte eller gryde. Nationalmuseet.

rettede fejlen ved straks at indføre endnu en liste – i al hast afstemt efter de syv måneders faktiske forbrug. Herefter er tallene:

Anslået forbrug pr. mand pr. år af kød, fisk og smør o. 1520: 773 kg.
Anslået forbrug pr. mand pr. år af kød, fisk og smør i 1532: 716 eller 799 kg.

Disse cifre stemmer ikke helt overens; men de svinger med en tolerance, der ligger på omkring 10%, og det må alt i alt siges at være acceptabelt; når man tager de mange usikkerhedsmomenter i betragtning. Udsvingene kan skyldes fejl i de her

anstillede beregninger, men kan også ligge skjult i det givne materiale. Endvidere må man huske, at der er tale om *budgetter* – forud anslåede størrelser, og hvorvidt den slags kunne holde, vidste man endnu mindre om i middelalderen end i dag. Der måtte være plads for et skøn. Endelig stammer det meget høje tal – på 799 kg – fra en liste, der åbenbart var hastværksarbejde, og det er muligt, at vi skal forhøje det lave tal – 716 kg – noget, idet de fem fårekroppe er sat til samme vægt som *lamme-* og fårekroppene i 1520. Men det er alt taget i betragtning småtterier. Stort set bekræftes det billede af kostvanerne, som borgelejelisten gav, selv om de må forekomme nutiden drabelige. Et forsøg på at sammenholde datidens forbrug med et moderne gennemsnitsforbrug vil tage sig således ud, når man lægger henholdsvis borgelejelisten og Statistisk Årbog til grund:

	Årsforbrug pro pers. 1520	*Årsforbrug pro pers. 1975*
Oksekød	150 kg	20 kg
Flæsk	60 kg	35 kg
Fårekød	60 kg	½ kg
Fisk	281 kg	20 kg
Smør	32 kg	20 kg (incl. margarine)
Brød	246 kg	63 kg
Gryn	36 kg	3 kg
Ærter	72 kg	3 kg

Her må opremsningen standse, for der findes ikke meget mere sammenligneligt materiale, og det er f.eks. helt umuligt at sætte et tal for datidens forbrug af friske grøntsager, fjerkræ m.m. Rent umiddelbart er indtrykket, at man o. 1520 beregnede langt mere mad end i dag, og dette kan næppe anfægtes. I og for sig var det omtrent det samme resultat, Troels Lund kom til, da han i »Dagligt Liv i Norden« skildrede det 16. århundredes overdådige spiseri: »Så kom renæssancens tid. På levemådens område lå dens opgave nær. Det gjaldt blot om at give efter for naturens drift, møde ved livets bord sund, hungrig og glad, spise sig alvorligt ud og lade tørsten være uudslukkelig som latteren«. Men når Troels Lund lod dette være et resultat af den frembrydende renæssance – en voldsom og bevidst reaktion mod den asketiske middelalder – kan vi ikke følge ham. Middelalderens mennesker spiste ikke mindre end renæssancens, og deres askese gav sig overhovedet ikke udslag i madens mængde – kun i dens art.

Det er nødvendigt at tage visse forbehold over for en direkte sammenligning mellem dengang og nu. Borgelejelisten omhandler folk med hårdt kropsarbejde, og de udgjorde dengang langt det overvejende flertal – næsten hele befolkningen. I dag er de fleste beskæftiget i mindre energikrævende erhverv, og der er stor forskel på kontorassistentens og skibsværftsarbejderens frokost. Endvidere er forbruget i vid udstrækning flyttet over på fødevarer, der dengang slet ikke fandtes eller i hvert fald kun i meget små mængder. Således spiser vi 75 kg kartofler om året og næsten 50 kg sukker, der som bekendt har et meget højt kalorieindhold.

Endelig må det bemærkes, at det navnlig var forbruget af kød og fisk – protein, der var så uforholdsmæssigt højt, og når protein indtages i sådanne mængder, tilfører det ikke kroppen nogen egentlig næring – tværtimod. Den »specifikt biodynamiske effekt« – som den kaldes på fagsproget – gør sig gældende. Landmanden, der vil gøre det godt for sine dyr ved at give dem protein-rig kost, kender den af bitter erfaring: dyrene bliver ikke fede, de bliver magre. For de overvægtige i velstandssamfundet er »oksekødskuren« til gengæld en



Fig. 152. Sengotisk kalkmaleri i Hällestad kirke i Skåne forestillende den hellige nadver. Opdækningen er enkel – et par fade, et par bordknive og en skonrog. ATA fot.

genvej til afmagring. Den energi, som kroppen må anvende på fordøjelsen af de store protein-mængder, overstiger den mængde energi, som proteinerne tilfører kroppen. Med deres store forbrug af oksekød og fisk levede senmiddelalderens mennesker i grunden på en stedsevarende afmagringskur, der berøvede dem den fedme, de med deres forkærlighed for fed og sød mad retteligt burde have haft. Deres levevis virker overdådig; men om den også var sund er et andet spørgsmål. De bør have lidt af gigt.

Vi konstaterede ovenfor, at man i 1200-årene, da kornlandbruget stod på et højdepunkt, havde et kosthold, der afveg stærkt fra nutidens, eftersom forbruget af animalske produkter – kød og smør – forholdsvis var større end vort. O. 1520 var dette ændret: balancen var forskudt, og

forbruget af kød og smør var *endnu* højere, end tilfældet var i 1200-årene. Eller sagt på en anden måde: vore kostvaner ligner trods alt Valdemarstidens mere, end de ligner renæssancens.

Forklaringen kan kun søges i den oftere omtalte »store landbrugskrise« i 1300-årene – det store fald i befolkningstallet, der medførte dels mangel på arbejdskraft, dels svigtende efterspørgsel på fødevarer. Et af de mest markante udslag af krisen var netop tilbagegang for det korndyrkende landbrug og en forøgelse af kvægavlen. Selve krisens forløb er ikke kendt i detaljer her i landet; men i England, der også blev hærget af epidemierne, oplevede man voldsomme samfundsmæssige brydninger. I sit store digt »Piers Plowman« giver William Langland et glimt af landarbejderne, der – vel vidende at deres arbejdskraft var efterspurgt og i høj pris – nægtede at spise gårsdagens rester, kold kål med flæsk, og afviste »skillingsøl«. De forlangte nu »frisk kød eller fisk, stegt eller indbagt« på bordet, og det skulle være sydende varmt. Naturligvis måtte regeringen gribe ind med tvangsforanstaltninger mod en sådan uorden; men ingen kunne stoppe skredet i landbruget, og dermed var opgaven uløselig. Tilstandene fra før krisen lod sig ikke genoprette, og de der var så heldige at overleve Den sorte Død, kom til gengæld også til at leve godt.

Af de gengivne lister over senmiddelalderens kosthold er det muligt yderligere at uddrage nogle få oplysninger, navnlig om ølforbruget. Karen Madsdatter på Dueholm skulle have en halv tønde hver fjortende dag, og dersom der er tale om den normale øl-tønde, der var lidt mindre end korntønden, har hun drukket en smule mere end fire potter eller rundt regnet fire liter øl om dagen, hvilket ikke lyder urimeligt. Det er mere bemærkelsesværdigt, at de otte tønder, man i 1532 satte af til en matros, kun er lidt mere. Går vi ud fra borgeleje-listens 795 tønder malt og antager, at der blev brygget »svendeøl« – eller to tønder øl af hver tønde malt – har der været 15 tønder øl til hver mand om året eller fem liter øl om dagen.

Tilbage er efterretningerne om krydderier – løg, eddike og sennep. Tænker man sig senneppen rørt op i eddiken, har der været knap 100 g sennep om dagen til hver. Fra et nutidigt synspunkt er det et stort krydderiforbrug; men behovet var også – som tidligere nævnt – langt større end i dag. Det interessante er, at vi her møder hverdagskrydderier, som hørte med til folkekosten – sjældent omtalt i sammenligning med peber, ingefær og andre importerede varer, men ulige mere udbredt end disse. Den snævre sammenhæng mellem saltmad og sennep og mellem fisk og sennep, som vi stadig opretholder, må være af middelalderlig herkomst, og det er formentlig også her, man skal søge oprindelsen til sønderjydernes forkærlighed for eddike.

Vi skulle nu være rustet til at kunne vurdere de få efterretninger om almuens måltider – nemlig i alt tre, der alle hidrører fra Christian den 2's tid. I denne konges forordning om kroer pålægges det værtshusholderne altid at have så megen mad i huset, at de kunne servere »til hvert måltid tre retter, saltmad, en fersk ret og steg, og skal de give dem (gæsterne) frit øl over bordet, så længe måltidet varer, og tage af kongens daglige tjenere to hvide for hvert måltid og af alle andre, købmænd, hofmænd og andre, som tjener kongen, én skilling. Sammeledes om fiskedage. Kommer der nogen anden, som vil have bedre kogt eller tilredt, da skal han betale herefter. Kommer der nogen vejfarende agende, ridende eller gående og begærer

mad for sine penge, dog intet andet, end som tilredt er, og ej gør fuldt måltid, da skal han betale derefter, som ret og skel kan være«.

Et sådant måltid på tre retter – saltmad, fersk ret og steg – udgjorde sikkert, hvad vi ville kalde »solid borgerlig kost«, og måltidet var da også – hvad retternes antal angik – på et borgerligt niveau. Men det var ikke altid, gæsterne ønskede fulde tre retter, hvilket forordningen derfor uddyber nærmere: »Om nogen bonde kommer til sådanne åbenbare herberger og begærer intet andet end saltmad og kål, da skal han give for måltidet seks penninge og ej mere for mad og øl«. – Saltmad, kål og øl er det enkleste måltid, hvorom der gives efterretninger.

I Christian den 2's forordning om hofholdningen anvises der de »menige folk tre retter« – atter dette tre-tal – »som er kål eller ærter, et stykke tørret kokød, om fiskedage sild, tørfisk, grød og smør«. Som man ser: overordentlig enkelt, og dog indbefatter dette simple måltid hovedparten af de ingredienser, der står optegnet i borgelejelisten fra 1520, idet man må gå ud fra, at øl og brød hørte med. Kun fårekød og flæsk savnes – antagelig fordi det ikke hørte hjemme på et skrabet budget for hverdagsmad. Der er al mulig grund til at antage, at den kost, der blev sat på bordet i borgestuen på Københavns Slot, faktisk svarede nogenlunde til, hvad folkeholdet rundt omkring på de større og mindre gårde kunne forvente.

Bemærkelsesværdig er retternes rækkefølge – først grøntsager eller grøntsagssuppe, dernæst kød eller fisk, til sidst grød. I den nyere tids almuekost var grøden oftest den første ret, hvormed man »lagde bunden«, så man ikke skulle spise sig mæt i kød. I middelalderen var det altså omvendt. Grøden, der som brødet skulle fremstilles af det knappe korn, var nærmest at opfatte som en dessert, og denne skik har holdt sig i hvert fald ét sted i landet ned til vor tid, nemlig i Sønderjylland.

Det virker dræbende ensformigt og var det vel til en vis grad også; men det må erindres, at Christian den 2. gav retningslinjer for forplejningen og ikke søgte at skrive nogen kogebog. Der kunne meget vel være variationer, som vi dårligt kan gøre os nogen forestilling om i dag. Fisken kom til at smage helt anderledes om foråret, når det harske fadeburssmør måtte vige for frisk græssmør, og selv om kål er kål, ligesom en omelet er en omelet, er det stadig et spørgsmål om, hvad man kommer i den. »Så er konen som den kål, hun gør«, siger Peder Låle, hvilket må forstås således, at kvindens kogekunst skulle vurderes ud fra hendes evne til at få den billige kål til at smage af noget. Endelig er det hverdagsmad, der her er tale om. Ved fester og højtider skiftede anretningerne helt karakter; men det vil vi vende tilbage til.

At de lavere stænder kun var berettiget til færre retter mad end adel og gejstlighed, kan man ikke tage som udtryk for, at de fik mindre at spise. Portionerne var få; til gengæld må de have været store. Vel lyder »et stykke tørret kokød« beskedent; men når det vejede op mod 1 kg pr. måltid, har det trods alt været ganske mættende.

Herrernes bord og borgerlig festmad

Medens de »menige« ved Christian den 2's hof satte deres tre – rigeligt tilmålte – retter til livs, samledes hofsinderne og jomfruerne i salen for på køddage at indtage seks retter: »Først kål med flæsk udi, et stykke kokød med mulge (en slags sovs)

under, et stykke grønsaltet kokød med sennep, stegt lammekød, hele kogte høns og saltet vildtbrad«. Når der var frisk vildt at få, skulle to retter – nemlig steg og saltet vildtbrad – udgå til fordel for den friske, og hønsene kunne udskiftes med fuglevildt. Der blev – og det understreges meget stærkt – ikke givet smør til disse anretninger. Som dyppelse måtte hofsinderne klare sig med smeltet spæk eller »det fedt, der kommer af groppenbrad«.

På fastedagene blev de seks retter reduceret til fire, nemlig »en ret vinsuppe eller grød, bergfisk med smør, frisk torsk eller anden søfisk, æg og friskt smør«.

Så mange var ordene, og det er omtrent alt, hvad der vides om overklassens måltider i senmiddelalderens Danmark. Vel var anretningerne – som det var at forvente – både flere og mere sprælske end borgestuens folkekost, og dog forekommer det trivielt. Men endnu en gang: det er en kostplan – ikke nogen kogebog, og det er ikke bare muligt, men endog sandsynligt, at måltiderne ved herrernes bord i virkeligheden var langt mere varierede end som så.

For at få en realistisk forestilling om, hvad man *faktisk* spiste i de velstillede kredse, er det nødvendigt atter at gå til bispegården i Linköping, hvor biskop Hans Brasks kansler nedskrev, hvad der blev frembåret for hans hellighed. Vi må forestille os, at bispen selv sad til højbords, og at de omtalte retter blev stillet frem for ham og de nærmest siddende; men kun ved særlige lejligheder – som jul og påske – »rakte fadene til bordenden«, hvilket vil sige, at også de nederste bordfæller fik nøjagtigt det samme som bispen.

Nogle få praktiske bemærkninger må forudskikkes. Der forekommer i teksten specielle begreber som *grovmad*, hvilket var svære kødretter – åbenbart kogt oksekød – samt *bigot*, et tysk låneord, der betegner en tilsætning til en ret, vistnok en slags gelé. *Struver* er som tidligere nævnt et fint brød af hvedemel kogt i fedt. Enkelte ord som *skålling* og *muskøl* synes til gengæld helt uforklarlige.

På normale køddage, når bispen bare »var sig selv«, kunne opdækningerne se således ud:

Mandag til middag. Hele høns med ris, grovmad, lammekød med sod (dvs. suppe), steg og ost.
Mandag til aften. Grovmad, røget fårekød med roer, skålling (?) eller kallun, steg og ost.
Tirsdag til middag. Kål med fersk kød og medister, grovmad, ferskt eller grønsaltet kokød med sod, steg og ost.
Tirsdag aften. Grovmad, sylte med mælk eller plukkede finker, stegte pølser, steg og ost.

Om onsdagen fastede man, og anretningerne skiftede følgelig karakter:

Onsdag til middag. Først stokfisk med mælk eller sød vælling eller hovedkål med mælk, stegt og kogt sild eller torsk med sovs, fersk fisk med sod, tørfisk – gedder, sandart eller brasen, rødding, makrel eller saltet laks eller æggekage.
Onsdag til aften. Grød af ris, hirse eller gryn, torsk med sovs eller sild, stegt fisk med løg eller æg, nødder og frugt.

Om torsdagen var kødretterne atter tilladt:

Torsdag til middag. Kål, stegt sylte eller pølser, grovmad, stegte eller kogte roer med svineryg eller røget medister, steg og ost med frugt.
Torsdag om aftenen. Grovmad, høns med sod eller grønsaltet sylte-steg eller kål, kolde stegte høns i eddike, steg og ost.

Dernæst fulgte fredag, hvor man ved dagens første måltid iagttog fyrme, altså den lettere faste, medens man om aftenen endog undlod at spise fisk:

Fredag til middag. Kål eller vælling, stegte og kogte sild med negenøjne (lampretter), grønsaltet ål med sod eller bigot, fersk fisk med saltvand, mos af æble,

mandel, hampefrø eller nødder eller små bagte fisk med roer, saltet laks eller gelé, æbler, pærer og andre frugter.

Uden fisk om fredagen. Ærter med sod, bagte æbler med olie, mos af æble eller pære, ristet brød med olie, ristet brød med bigot, goderåd, nødder, æbler og pærer.

Som man ser, spiste Hans Brask på køddagene nærmest »under sin stand«. Hvor man ved Christian den 2's hof fik seks retter, plejede Hans Brask kun at få fire eller fem. Til gengæld fik han på fastedagene op til seks-syv retter, hvor man hos Christian den 2. regnede med fire. Men når der var gæster til stede, blev opdækningerne i bispegården udvidet til det standsmæssige – således:



Fig. 153. Den rige mands måltid i en temmelig pauver udgave – uden borddug og med et tarveligt service, stentøjsstob og trækrus. Fanefjord kirke, Møn, ca. 1480. NM fot.

Til gæstebudsretter første dag. Skinke og blodsuppe, ferskt kokød og bagte struver, høns i bigot og fire stykker mos, rå, vildtbrad og bagt muskøl (?), steg og hvid mos.
Om aftenen. Kokød med saltvand og gåsekråser, svineryg og gul mos, lammekød og bagte rosiner og mandler.
Mandag til middag. Skinke og vinsuppe, ferskt kokød, stegt fisk, svinesteg og fersk fisk med sod, fårekød og fersk laks med blod, æggeost og gul mos.
Mandag om aftenen. Røget fårekød og hirsegrød, kokød med saltvand. (Åbenbart var gæsterne rejst om eftermiddagen.)

Disse gæstebudsretter hørte dog til de jævnere. Bedre var et måltid, hvor man aner, at gæsterne har været endog meget fornemme:

Grovmad og blodsuppe, stegte, fyldte gæs og groppenbrad, små postejer bagt af tunger og hele høns med bigot, bagte struver og æbler og vildtbrad med sort sod, steg af en hjort.

Endda var selv dette måltid knap så fornemt som et andet, der anføres under overskriften »efter östgötisk sæd«:

Grovsteg og postejer, grovmad, groppenbrad, kokød med saltvand, blodsuppe, stegte, fyldte gæs, hele høns med bigot, påfugle med udslagen hale, hjerper, duer og smørmos, bagte borge, træer eller dyr (dvs. skueretter) med struver af rosiner og mandler, bagte retter og æggeost.

Festligt var det naturligvis også til højtiderne, hvor det ikke var fremmede, men husets egne folk, der samledes om de store opdækninger. Det var også på de dage, fadene skulle gå hele bordet rundt:

Påskedag. Fåresteg over alt til enden (af bordet), vinsuppe, grovmad, æg over hele bordet, blodsuppe, fersk fisk med saltvand, en bagt ret, småsteg, ost og frugt.

Juleaften var som tidligere nævnt hegnet af fasten; men der var ingen fare for, at man ikke skulle blive mæt:

Retter til juleaften. Først spegelaks ved hver kakuläge (kuvert), stegt sild og ål med sennep, stokfisk med rosiner og mandler, kogte Skånesild og små sild, fersk fisk med sod, langer med olie eller bergfisk, saltvandsfisk, finske gedder eller anden tørfisk, stegt fisk, Bottenlaks (fra Nordsverige), æbler og nødder.

Og til sidst en middag i juledagene, da kødet var vendt tilbage:

Først grovsteg af kokød, så fadet rækker til enden (af bordet) med pudder (vistnok pulveriserede peberkager), blodsuppe eller vildtbrad med sod, grovmad med skinke på fadet, skinke og bringestykke, nyrøget fårekød og medister, et stykke fersk kokød og et stykke grønsaltet, dertil yver og nyrøgede fede pølser, småsteg af hare, rå, unge høns og hjerper, svinesteg og duer, hvis de findes, æggeost eller ostekage, gammelost med frugt.

Man kan næsten blive mæt af bare at læse sig igennem en så kæmpemæssig opdækning, og dog var den vel næppe større eller bedre end de festmåltider, man lejlighedsvis kastede sig ud i på landet i nyere tid. I middelalderen såvel som senere var kontrasten mellem hverdag og fest kolossal, og årets højtider blev ikke blot fejret i salen, men også i borgestuen. I Linköping bispegård var der flere borgestuer – heri-



Fig. 154. Kvinden salver Jesu' fødder – kalkmaleri i Edebo kirke, Uppland. På bordet ses bl.a. en lille skænkekande, et bæger og et fad – vistnok med en skinke. ATA fot.

blandt den *store*, hvor man havde ti mand på kost. Derfor skulle der også være ti »kakuläge«, hvorved man forstod kuverter med tilhørende brød. En enkelt opdækning omfattede følgende:

Til den store borgestue. Først ti kakuläge og lige så mange portioner smør. Femten skinker og otte tunger, otte medister(pølser) og fire yvere, ligeledes på hvert fad med skinke et bringestykke gammelt kød, et stykke nyrøget kokød og fårekød, et stykke grønsaltet og et stykke ferskt kokød, en gammel høne kogt med grovmaden, en fjerding af en gås og sennep i skåle på hvert fad.

Inden vi forsøger at analysere disse måltider nærmere, vil det være praktisk at gennemgå det resterende danske materiale, hvilket vil sige en snes oplysninger om festmåltider i borgerlige lav og gilder. Pligten til at »gøre en gerd« eller en »omgangskost« roterede mellem brødre og søstre, og det var også skik, at nyligt optagne medlemmer skulle give »igang« – enten et helt måltid eller bidrag til et måltid. Læredrengenes optagelse i lavet kostede således kun en eller to anretninger, medens en »mesterkost« omfattede et helt måltid. Det ofte tilbagevendende begreb »bøster« betyder skinker – her vistnok altid svineskinker.

De tidligste efterretninger er fra St. Knuds gilde i Flensborg o. 1200 og lyder i al korthed:

Fem retter og ej mere foruden bøster.

Trefoldighedsgildet i Flensborg 1363:

Fem eller seks retter mad og ikke mere.

Vikargildet (præstegildet) i København i beg. af 1400-årene:

Tre retter mad og en god tønde øl, for det første saltmad, for det andet ferskt kød med sod, for det tredje stegt kød foruden smør og ost.



Fig. 155. Den hellige nadver, Høve kirke i Sydvestsjælland, ca. 1475. På bordet ligger vegger og skonrogger, og på de to høje fade korsmærkede skinker eller »bøster«. NM fot.

St. Annæ gilde i Svendborg 1444:

Salte bøster og ferskt kokød og vildtbrad af får og smør og ost og bagerbrød og hvedebrød og fire tønder godt humleøl.

Odense skrædderlav 1451:

Fire bøster flæsk, fire ferske retter og ost og smør og brød, som dertil hører, og fem tønder Odense-øl.

Remmesniderne i København 1460, læredrengenes igang:

En tønde øl straks til brødrene, et fad saltmad med brød, som dertil hører.

Slagelse smedelav 1469, læredrengenes igang:

En tønde øl og tre salte bøster, en fersk ret, tre fade smør, tre oste og brød, som dertil hører.

Slagelse smedelav 1469, fuld mesterkost:

Fire ferske retter og salte bøster, som dertil hører, hver søsken et hvedebrød og et rugbrød, smør, ost, som dertil hører og behov gøres, fire tønder øl.

Slagelse bagerlav 1471, igang:

To salte bøster, tre ferske retter, smør, ost, hvedebrød, rugbrød, som dertil behov gøres, og en tønde øl.

Slagelse bagerlav 1471, helkost:

En hel kost, som er tre salte bøster, fem ferske retter, smør, ost, rugbrød, hvedebrød, som behov gøres efter skellighed, og to tønder øl.

Trefoldighedsgildet i Odense 1476:

Gode svineskinker og vildtbrad og en god fersk ret og dertil smør og ost og frit brød og sennep.

Roskilde smedelav 1491:

Tre fade saltmad og tre ferske retter og brød og smør og hvedebrød og kager, som dertil hører, og tre tønder øl.

Odense skrædderlav 1492:

I to samfulde dage, hver dag med fire bøster og fire ferske retter, hver dag steg, grød, mos, smør, ost og brød.

Odense skinderlav 1493:

Fire gode bøster, fire ferske retter, steg, smør, brød og ost og fire tønder øl, det der godt er.

Præstegildet i Køge 1495:

Fire retter saltet flæsk og kød.

Trefoldighedsgildet i Odense 1496:

Gode bøster og sennep, vildtbrad og en fersk ret, dertil smør og ost.

Malmö bagerlav 1507:

Om deres omgangskost i så måde, at hvilken broder, som kosten tilfalder at gøre, han skal ikke flere ferske retter have end vildtbrad og hønsesteg til middag, om aftenen groppenbrad og steg.

Nyborg skomagerlav 1510:

Fire tønder øl, brød og bøster, to ferske retter, steg, smør og ost.

Københavns smedelav 1512:

Hver broder to hvedebrød, en skonrog, tre bøster flæsk, fire ferske retter, tre oste, tre fade smør, fire tønder dansk øl.

Marie kalentegilde i Stuntbül, Slesvig 1510:

Først skal der gives en ret med store stykker oksekød, for det andet en ret med små stykker oksekød, for det tredje en ret kogt med små stykker fårekød, for det fjerde kød tilberedt med safran, hertil smør og ost.

Så få oplysningerne er fra tiden før 1400, ses det dog, at festmåltiderne i de borgerlige lav og gilder i hvert fald holdt sig inden for de samme rammer gennem 300 år. Hvor man o. 1200 i Flensborgs St. Knuds gilde fik fem retter mad »foruden bøster«, svingede anretningerne o. 1500 stadig omkring de fire-fem retter – altså på det niveau, der ansås for passende for borgerskabet. Til gengæld kendte bispen ikke til nogen øvre grænse, og *hans* festmåltider kunne – lavt regnet – meget vel nå op på den halve snes retter, dvs. det samme, som Christian den 2. fik til hverdag.

Ved første øjekast virker disse måltider mærkværdigt sammenbrokkede – en systemforladt blanding af kogt og stegt, af supper, stege, saltmad, oksekød, lammekød, flæsk, fjerkræ osv. Men selv om der vel ikke herskede helt den samme orden som i nyere tid, og selv om man nok skal vogte sig for at skematisere for meget, er det dog muligt at udlæse visse retningslinjer for retternes sammenhæng og rækkefølge.

Det kan ikke være noget tilfælde, at bøster eller svineskinker så ofte nævnes først i gildes- og lavsskråerne. Hvor skinke omtales hos Hans Brask, forekommer den næsten altid ved måltidets begyndelse – undertiden alene, undertiden sammen med blodsuppe, hakket hønsekød eller vinsuppe. Netop vinsuppe forekommer som første ret – dog på fastedage – ved Christian den 2's hof, og kombinationen vinsuppe-skinke har overlevet som egnsret i Sønderjylland.

Ved det danske hof kunne vinsuppen som forret skiftes ud med grød, og også i Linköping møder man flere steder grød kogt på hirse, ris eller gryn – sikkert byggryn – eller *vælling*. Mærkeligt nok blev grøden i salen ved herrernes bord opfattet som en forret, hvor den i borgestuen var efterretten. Til gengæld var der sammenfald mellem spiseskikkene i sal og borgestue, når det drejede sig om *ærter* og *kål*. Hos Christian den 2. fik man på køddage kål med flæsk som første ret ved herrernes bord, medens man i borgestuen fik kål eller ærter. Hos Hans Brask figurerede de



Fig. 156. Nadverscene fra 1437, Tensta kirke i Uppland. På den stærkt foldede dug ligger en ualmindelig stor opdækning af kuvertbrød – skonrogger og vegger. ATA fot.

samme grøntsager ofte ved måltidets begyndelse – som »kål med fersk kød og medister«, »kål eller vælling«, »ærter med sod« eller »grovkål«.

Forretterne synes dog at have været den del af måltidet, man bedst kunne undvære, og de forekom vistnok oftest på fastedagene, da det ellers kunne knibe med at skabe variation i måltidet. På køddage har man ofte sprunget forretten over og er gået lige løs på hovedretten eller hovedretterne, hvis mest bastante del såvel i salen som i borgestuen var oksekød under en eller flere former. I sig selv giver de anførte fortegnelser over måltider et stærkt indtryk af det store oksekødsforbrug i den sene middelalder, og sammenligner man med de tidligere (side 164) meddelte oplysninger om den kost, Erik Menveds rügenske vasaller fik o. 1320, opdager man, at oksekødet, der dengang kun forekom ved aftensmåltidet, o. 1520 også var trængt ind i davren eller middagen. Hans Brask spiste intet måltid uden »grovmad« – altså oksekød, og det var reglen snarere end undtagelsen, at oksekød optrådte i flere tilberedninger ved det samme måltid. Ved Christian den 2's taffel var det »et stykke kokød med mulge og et stykke grønsaltet kokød med sennep«. I Stuntbüls kalentegilde bestod to af retterne af henholdsvis »store stykker oksekød« og »små stykker oksekød«, og ved ét måltid fik Hans Brask såvel *grovsteg* som *grydesteg* og *kokød med saltvand*, hvilket vel skal forstås som spidstegt oksekød, grydestegt eller braisseret oksekød og kogt oksekød.

Først når oksekødet havde været på bordet – og den egentlige sult var stillet – blev de øvrige kødretter sat ind. Medens oksekødet var obligatorisk, kunne man mere frit veksle mellem *flæskesteg, lammekød, høns, kronvildt, småvildt, fuglevildt* osv. Man bemærker, at svinekødet – bortset fra skinkerne – hovedsageligt forekommer i denne del af måltidet, der ikke udmærkede sig så meget ved fylde som ved velsmag, og som derfor dannede en blød overgang til de egentlige efterretter.

Som næstsidste eller tredjesidste anretning hos Hans Brask kom ofte indbagt kød – på fastedage indbagte fisk. Disse retter

beskrives ellers ikke nærmere. Undertiden tales der bare om en »bagt ret«; men herefter fulgte så det egentlige bagværk, nemlig klejner, goderåd eller andre kager, undertiden »bagte rosiner og mandler«.

Ikke mindre end tretten af de tyve danske gildes- og lavsskråer anfører udtrykkeligt *ost* som en del af festmåltidet, og osten nævnes altid sidst. Den blev faktisk serveret til sidst, og denne skik kan her i landet dateres så langt tilbage som til første halvdel af 1200-årene, da Henrik Harpestreng advarede imod, at man spiste ost *før* måltidet, men anbefalede at man ventede med den til »efter maden«, da den i så fald fremmede fordøjelsen.

Også ved Hans Brasks bord kom osten ind til sidst – undertiden alene som *ost* eller *gammelost*, undertiden tilberedt som *ostekage* eller *æggeost*, engang imellem serveret som *ost med frugt*. I hvert fald var frugt, når den forekom, måltidets definitive afslutning, hvad enten det var »æbler, pærer og andre frugter«, »nødder, æbler og pærer«, »valnødder og små nødder« osv.

Også på fastedagene fulgte man visse regler for anretningernes rækkefølge. Som nævnt synes man netop i forbindelse med fastekosten at have lagt særlig vægt på forretter, og selv om skinker selvsagt var udelukket, kunne grød eller vinsuppe passere frit, hvis man da ikke foretrak »stokfisk med mælk eller sød vælling eller hovedkål med mælk«. Herefter fulgte – efter Hans Brasks spisevaner at dømme – nogenlunde regelmæssigt sild, torsk, bergfisk og andre tørrede og saltede saltvandsfisk. Tilsyneladende udfyldte saltvandsfiskene i kraft af deres mængde oksekødets plads, for først derefter – som erstatning for svinekød og vildt – kom de meget efterspurgte ferskvandsfisk gedder, laks, sandart m.fl. De afsluttende »bagte retter« var på fastedagene naturligvis indbagte fisk. Oste- og æggeretter forekom på fyrmedagene, og såvel kager som frugt var tilladt endog under den strengeste faste.

For at resumere op, kan vi altså fastslå, at middelalderens måltider lod sig dele i tre eller fire afsnit. Det enkle måltid kunne bestå af én *forret*, der dog kunne undværes, én eller måske snarere to *hovedretter* og endelig én *efterret*, medens de store måltider – på seks retter eller mere – lod sig dele i *forretter*, hvortil hørte supper kogt på grøntsager og frugter, grød og vælling, *hovedretter* omfattende oksekød og flere andre slags kød – herunder fjerkræ og vildt – og endelig *efterretter*, hvor det alene kom an på velsmagen: indbagte retter, egentligt bagværk, ost og frugt.

I øvrigt er det et åbent spørgsmål, hvor mange af de her nævnte »retter«, der efter middelalderlig tankegang var at betragte som *egentlige* retter. Ligesom vi i dag har hors d'oeuvrer, der – som alene navnet siger – er »uden for måltidet«, har man i middelalderen givetvis betragtet de saltede svineskinker i starten og osten i slutningen som noget, der ikke talte med. Når Henrik Harpestreng siger, at ost skulle spises »efter maden«, kan hans ord tages til indtægt for, at ost altså ikke var en del af måltidet, men netop noget, der fulgte efter, og når smedene i Slagelse talte om »fire ferske retter og salte bøster, *som dertil hører*«, kan det bedst opfattes således, at skinkerne var et tilbehør – ikke nogen ret i sig selv. Den »hele kost« på »tre salte bøster, fem ferske retter« og ost, der blev stillet på bordet hos bagerne i Slagelse, og som vi ville gøre op til *syv* retter, var altså efter datidens opfattelse kun på *fem* retter og faldt derfor inden for de rammer, der var afstukket for den borgerlige selskabelighed.

Skinker og ost var formentlig, hvad man dengang ville kalde *biretter*, der fik lov til

at indlede og afslutte; men også medens de egentlige retter vandrede over bordet, blev de sekunderet af en række biretter. Odenses skræddere gjorde ikke blot krav på »fire ferske retter«, men også på »grød, mos, smør, ost og brød«, og i denne opremsning står *grød* og *mos* tydeligvis som en slags tilbehør på linje med brød og smør – dvs. som biretter.

Nogle af de grødanretninger, der forekom såvel i bispegården i Linköping såvel som ved Christian den 2's hof, kan muligvis opfattes som biretter, og dette gælder i hvert fald de mange »stykker« mos i Linköping. Vi hører om »hvid mos« og »gul mos«, og det er umuligt at vide, hvad der menes med det. Så er det lettere at få hold på *mos af æble og mandel, mos af æble, pærer, roer eller ærter* osv. Man mosede kort sagt alt, hvad der lod sig mose og brugte det, som vi anvender kompot. Andre mindre anretninger som *kogte æg, gelé, blodsuppe* og *gennemskårne æg med eddike,* der forekom hos bispen, kan også antages at være ledsagende biretter.

Biskop Hans Brasks »matordning« er i flere henseender en enestående kilde. Ikke alene giver den de eneste oplysninger, der eksisterer, om et bredt udsnit af anretninger – deres art, deres rækkefølge osv. Her oplyses vi også om fødevarer, hvis eksistens i middelalderen ellers knap nok er bevidnet. Hvad der her fortælles om pølser – *fede pølser, kødpølser* osv. – er i al knaphed de bedste oplysninger, der overhovedet gives om pølser. For øvrigt forekom de bemærkelsesværdigt sjældent på bispens bord – næsten kun ved festlige lejligheder. Det ses, at man havde mange slags æggeretter som *æggemælk* og *æggekage;* men hvad vi måske især vil finde påfaldende er, at så at sige alt, hvad slagtedyrene gav ikke blot af kød og fedt, men også af indvolde, blod m.v. blev brugt i madlavningen. Ofte nævnes *kallun,* hvorved man ikke alene forstod oksemaver, men alle slags indvolde overhovedet. Man spiste *gåsekråser* og *koyvere,* og af blod kogte man *lumber* eller blodsuppe – dvs. en vælling af blod og gryn, hvis man da ikke ganske enkelt brugte blodet som sovs og serverede »laks med blod«. Også *oksehaler* anvendte man, hvilket dog ikke fremgår af Hans Brasks »matordning«, men af dronning Christinas regnskaber, hvor det ses, at oksehaler blev indkøbt i bundter. Vel var forbruget stort; men som det siges i Christian den 2's forordning om hofholdningen, måtte intet »koges til spilde«. Madlavning og nøjeregnende økonomi gik hånd i hånd.

Kogekunst

I moderne dansk har vi stadig begrebet *kogekunst* og mener dermed madlavning – eller finere madlavning – i det hele taget, skønt ordets stamme at *koge* nu om stunder har en stærkt indsnævret betydning. Men ligesom det stadig hedder »kochen« på tysk og »cook« på engelsk, var det »at koge« i middelalderen simpelthen ensbetydende med »at lave mad«, og derfor hedder kunstens mandlige og kvindelige udøvere da også stadig *kok* henholdsvis *kogekone.*

Hvor vi taler om at koge, skelnede man i middelalderen meget skarpt og talte om at *syde* eller at *vælle.* Man sydede et stykke kød, og afkoget, som vi kalder suppe eller sovs, hed følgerigtigt *sod* – udtalt uden stød og med åbent »o« ligesom »brod«. Gryn derimod blev vællet, og derfor var den færdige ret en *vælling.* Stegning kunne foregå i en grube, i en gryde og ellers på spid eller rist over den åbne ild.

Vor viden om middelalderens kogekunst må i første række bygge på, hvad der kan

sluttes ud fra stegersets inventar og ud fra den nødtørftige omtale af de færdige retter. Det første indtryk vil virke primitivt, og for det meste var madlavningen formentlig temmelig primitiv; men det må erindres, at der teknisk set ikke var større forskel på senmiddelalderens avancerede stegers og 1800-årenes køkken med tørvekomfuret, og de madvarer, der stod til rådighed, var gennemgående de samme, når man ser bort fra kartoflernes triumftog i 1700-årene. Dermed var i det mindste forudsætningerne til stede for en kogekunst som den, man kender fra nyere tid, og der kan ikke herske tvivl om, at mange såkaldte *egnsretter* og andre traditionsrige måltider har en middelalderlig oprindelse, selv om det kun kan bevises i yderst få tilfælde.

Middelalderen igennem var danskerne i deres spisevaner udsat for påvirkninger sydfra. Det kom til udtryk i grøntsager og frugter, som navnlig klostrene importerede, dyrkede og gav videre udbredelse, i indførsel af vin og krydderier og i anvendelsen af retter som postejer og vinsuppe. Påvirkningen var stadig og stærk. De mange gejstlige, der i 1200-årene studerede i Paris, lærte selvsagt det franske køkken at kende, og utallige pilgrimme, der århundrede efter århundrede strømmede sydpå til St. Jakobs grav i Spanien, til St. Nikolaus' grav i Bari og andre hellige steder, hjembragte foruden syndsforladelser også et selvoplevet kendskab til sydeuropæisk – i grunden romersk – madlavning. Vi ved ikke, hvorledes Valdemar Atterdag plejede at spise; men han voksede op i Brandenburg, og han tilbragte siden en stor del af sin regeringstid på rejse i Tyskland, Chekoslovakiet og Frankrig, hvor han bl.a. gjorde ophold i Avignon; værtshusregningerne herfra er tilfældigvis bevaret og lyder på brød, vin, olie, figner, krydderier og løg. Han nåede også at strejfe Italien og Palæstina. Det ville være mærkeligt, om ikke Valdemar Atterdag – og tusinder af andre berejste danskere – skulle have »taget noget med hjem«, og når man ved, at biskop Hans Brask i Linköping havde tilbragt flere år i Rom, og ser, at han siden lod anrette fyldte gæs og helstegte påfugle, er det rimeligt at betragte sådanne raffinementer som nedslag af direkte påvirkninger sydfra.

Detaljerne i den middelalderlige kogekunst undslipper os dog, for kogebøger i moderne forstand fandtes ikke – af gode grunde. Kogekunst var et håndværk, der lige som alle andre håndværk blev lært videre fra generation til generation gennem praksis og erfaring; for resten var læsefærdighed kun de færreste beskåret. Dog findes der på dansk en lille kogebog fra ca. 1300 – endda i to hinanden nærtstående redaktioner. Den ene bærer et forfatternavn – munken Knud Jul i Sorø kloster.

Denne kogebog har mystificeret historikerne en del. Indholdet afspejler tydeligvis det franske køkken, og ikke desto mindre blev den danske kogebog forfattet et par menneskealdre før, man begyndte at skrive kogebøger i Frankrig. Alene dette gør den enestående. Dertil kommer, at opskrifterne er meget specielle – kun på rene raffinementer. Man har derfor affejet bogen som et kuriosum – en nordbos urealisable drøm om sydlandsk luksus.

Denne forklaring virker dog søgt. Det er ganske vist rigtigt, at bogen forekommer ret eksotisk, og i en jævn husholdning ville den være aldeles uanvendelig – især p. gr. af kravene om mange og kostbare krydderier; men da alle de omtalte krydderier faktisk var i handelen, har bogen trods alt også kunnet bruges. Mon ikke dens opdukken i Danmark netop hænger sammen med fremkomsten af de fremmede krydde-



Fig. 157. Den hellige nadver, kalkmaleri fra 1488 i Gudme kirke på Sydfyn. Opdækningen virker fattig, men et par af apostlene sidder med bægre i hånden. NM fot.

rier? Med dem kom også kendskabet til en ny kogekunst uden hjemlige forudsætninger, og lige akkurat af den grund havde man her i landet et særligt behov for at nedfælde opskrifterne på papiret. Der står intet om, hvorledes man steger en steg eller koger en suppe; det forudsattes bekendt. Anvisningerne går kun på tilberedninger af hønsekød, på æggeretter, postejer og »sylte«. Det sidste ord har intet at gøre med moderne sukkersyltning, men er nært beslægtet med grisesylte, syltesild osv., idet der er tale om, hvad vi i dag kalder lage eller marinade. Til middelalderens *sylter* anvendte man ikke mindst eddike. Når Hans Brasks »matordning« omtaler »sylte-steg« og »kolde, stegte høns i eddike«, må det opfattes som anretninger af den art, som den lille danske kogebog beskæftiger sig med.

Det er altså kun et snævert hjørne af kogekunsten, der er oplyst takket være denne bog; men den er som sagt enestående – og meget kortfattet, og af såvel den ene som den anden grund vil teksten her blive bragt i sin helhed. Med alle forbehold giver den visse klare forestillinger om middelalderens køkken – og ikke mindst vigtigt: datidens smag, når den fik lov til at udfolde sig uden økonomiske begrænsninger. Man må bære over med, at teksten visse steder er lidt uklar, og at enkelte ord er uforståelige. Bogens første afsnit er opskrifter på lager og sovse – alt efter konsistensen kaldet olie, sylte, smør eller skyr:

Man tager et rent fad med valnøddekærner og en æggeskal fuld af salt samt en æggeskal med varmt vand, hælder det sammen i en morter, stamper det godt og vrider det gennem et linnedklæde. Det hedder »enskyns oli«.

Man skal lægge mandler i varmt vand, så man kan skylle dem, og når de er rene, tørre dem over gløder i et varmt klæde, siden stampe dem i en morter og vride saften ud. Den olie er god til al slags mad.

Saft af mandler varmes i en gryde over gløderne. Heri kommes pulveriseret safran, salt og lidt eddike, så det løber sammen over ild. Det kommes altsammen i en pose ligesom en vokspose og hænges op på et søm, til al væden er løbet fra. Tilsæt dernæst honning og slå deraf et godt smør.

Man skal gøre en tyk mælk af mandler, dertil sætte vineddike og stille det over gløderne, til det er løbet sammen. Når det bliver afkølet, er det en god skyr.

Man skal tage »gerofærs naghlæ« (nellike?), muskat, peber og ingefær, lige meget af hvert, og hertil lægge lige så meget kanel, som der er af alt det andet tilsammen. Hertil lægges en tilsvarende portion hvedebrød, og det hele stødes sammen med eddike. Det er en herre-sovs, og den holder sig frisk i en lejle et halvt år. Når man vil sylte noget deri, giver man lagen et opkog, og når den atter er helt kold, lægger man stegt, kold vildtbrad – hjort, rå, gås eller anden vildtbrad skåret i stykker deri med lidt salt. Denne sylte kan man gemme tre uger.

Man tager sennep og en fjerdedel så megen honning, som der er sennep, og maler det godt sammen med god eddike. Det holder sig godt i seks uger.

Man skal tage sennep og honning, som det ovenfor er fortalt, en tiendedel så meget anis, som der er af alt det andet tilsammen, og lige så meget kanel, som der er anis, og male det med en god eddike. Det holder sig friskt i en lejle i tre måneder.

Man tager rødløg og skærer dem ud så småt som ærter, kommer persille i og hælder svinekødssuppe og en fjerding vin over. Den lage er god for vejfarende folk.

Man skal tage peber og hvidløg og male det med eddike og salt. Den lage er god til al slags steg – (eller ifølge et andet håndskrift: til stegte ål og negenøjne).

Man skal tage mynthe, persille, kanel og peber – lige meget af hvert, og male det med salt og eddike. Den lage er god i tre dage.

Man skal tage stødt hvidløg med »wærgnis« (? – ifølge et andet håndskrift friske vindruer) og salt. Den lage er god om morgenen til gås og til grønsaltet oksekød og dur én dag.

Man skal tage »colu« (?), salvie, persille og kanel og male det med eddike. Den lage er god til fårekød og dur otte dage. Hvidløg gjort om morgenen dur ikke om aftenen.

Herefter følger tre anvisninger på mælke- og æggeretter, hvoraf en enkelt synes at have været velegnet som fastemad, medens den sidste åbenbart var middelalderens udgave af flæskeæggekagen.

Hæld suppe i mælk og kom deri smuldret hvedebrød, pisket æg og stødt safran og lad det koge, til det tykner. Siden sættes det op. Når det lægges på fadet, kommer man smør i og strør kanel over. Da kan man spise det.

Man tager skorpen af et hvedebrød og skærer det i terninger. Heri kommer man æggeblommer og sødmælk, koger og spiser det.

Man tager sødmælk og hælder pisket æg i, tilsætter flæsk skåret i terninger og stødt safran og lader det altsammen koge. Siden sætter man det op til afkøling og lader det være godt tildækket så længe. Herefter sier man alt det vand fra, der er deri, og presser det i et klæde, til fugtigheden er ude. Derpå skærer man det i skiver så tynde som spåner og lægger dem på en rist til stegning. Det kaldes *spækket mælk*. Den samme mælk kan man indpakke i en dej, der er gjort af mel, safran og piskede æg og bage den i svinefedt eller smør. Det hedder *blommet mælk*.

Den sidste del af kogebogen omhandler udelukkende tilberedning af hønsekød – herunder postejer. Som det tidligere er blevet fortalt, blev høns serveret sammen med vildt og svinekød efter den egentlige hovedret, nemlig oksekødet, og der er derfor ikke noget mærkværdigt i, at man eksperimenterede med at gøre hønsekødet særlig tiltrækkende. Den første opskrift omhandler for øvrigt en »indbagt ret« af den art, der ofte forekom hos biskop Hans Brask.

Man tager høns og skolder dem, skærer dem i stykker og skærer alt kødet fra benene og river det småt. Benene koger man, tager dem siden af kog og lægger kødet omkring. Det strøs med knust kanel og lægges i en dej, der er gjort af hvedemel og pisket æg. Siden bages det i smør. Det hedder *blommet høne*.

Man koger unge høns med spæk og lader dem køle af. Derefter skæres de i stykker og koges i en pande med fedt, peber, vin og salt. Det gør man »wæl ætænd«.

Man tager store, fuldvoksne høns, skærer dem i to lige store stykker og lader dem syde i en gryde uden vand over gløderne. Den sod, der kommer deraf, tilsætter man persille, mynthe, peber, fedt, eddike og salt.

Man tager en hel, gammel høne, koger den og skærer den i stykker. Dernæst tager man en rå høne og river kødet småt. Dertil sætter man flæsk, der er skåret så småt som ærter, og stødt kommen. Heraf gør man små boller, som kommes i hønsekødssuppen. Vin, safran, smeltet »matælik« (?) og salt tilsættes. Der stivnes med æggeblommer, og det hele koges.

Man steger en høne, skærer den i stykker og koger den i en suppe med fedt, hvidløg, vin, salt og æggeblommer.

Man skal skære en stegt høne i stykker og dertil komme rødløg småt skåret og bagt i fedt. Vin, peber og æggeblommer tilsættes, og hønen koges heri.

Man koger en hel høne med salvieblade og flæsk skåret så småt som ærter samt eddike og salt.

Man skærer en høne i stykker, koger den og tager malet peber, kanel og kardemomme – lige meget af hvert. Hviden af et hårdkogt æg skæres så småt som bønner, og man kommer æggeblommer i. Siden tilsættes safran og eddike, og det males tykt med rå æggeblommer og salt.

Man skal skære en rå høne igennem på langs og tage hvededej og deraf lave en flade og skære småt flæsk i og lægge hele salvieblade i og knust peber og salt og rulle hønen ind i dejen og lade den bage lige så længe som et brød. (Ifølge et andet håndskrift kan en sådan postej også bages med kød eller fisk.)

Man skal gøre et kar af dej og skære en høne i stykker og lægge deri og komme dertil flæsk skåret småt med ærter, peber, kommen, piskede æggeblommer,safran og salt og dække det med dej foroven og lade det bage lige så længe som brød.

Tag kødet af et kogt hønsebryst, riv det småt og kom dertil mandelmælk i en gryde og en fjerdedel så meget sukker, som der er kød, og lige så meget fedt, som der er sukker, og salt. Lad det koge sammen over gløderne, og rør, til det er fast.

En kogt høne skal man støde og hælde suppe over og vride det gennem et klæde og dertil komme krumme af hvedebrød og lade det koge. Det er godt for en syg mand.

Riv kødet af en kogt høne småt, og kom dertil småthakket svinekød, småt revet krumme af hvedebrød og vin og lad det koge på en pande. Lad det tykne med piskede æggeblommer, og strø stødt kanel over, når det er anrettet. Det hedder *mortræas*.

Tag kogt hønsekød og svinekød, dertil hakkede, hårdkogte æg og godt piskede rå æg – lige så meget, som der er kød. Dertil sættes kanel, peber, knust safran og salt, og det hele koges.



Fig. 158. Nadverscene, kalkmaleri i Estuna kirke i Uppland fra ca. 1475. Gæsterne har fordelt sig nogenlunde ligeligt på bænk og »forsæde«. ATA foto.

Dette var visselig ikke madlavning for bønder og borgere; men det er muligt og sandsynligt, at denne kogekunst blev dyrket ved Erik Menveds hof – måske også i bispe- og herregårde, hvor man var med på noderne. Munkene i Sorø kloster, hvor Knud Jul hørte hjemme, havde kun begrænset glæde af opskrifterne, da deres ordensregler forbød dem at spise bl.a. flæsk; men da ethvert større kloster havde et herrestegers, hvor der blev tilberedt mad til abbedens gæster, har kogebogen muligvis været i brug hér.

Vel var de store groppenbrader, de hele stege og kogte kødstykker den mad, hvori man spiste sig mæt; men den kræsne smag gik i retning af de stærkt smagende sovse og lager, indbagte retter, postejer og næsten fars-agtige tilberedninger, hvor høn-

sekød blev blandet med flæsk. Findelt mad – småt skåret, småt revet – var det foretrukne. I Christian den 2's tid slog en »skotsk postejbager« sig ned i København, hvor han åbenbart fandt en stor kundekreds til sine varer.

Desværre savner den gamle danske kogebog – blandt meget andet – eksempler på de retter, der omtales allerede i Christoffer den 2's gavebrev til Sorø kloster, og som også dukkede op på biskop Hans Brasks bord, nemlig tilberedninger med gelé. Det ses, at man har lagt fisk i gelé, og geléranden – krydret med eddike – kan da antages at være af middelalderlig oprindelse; men den ret, der med størst livskraft har overlevet århundrederne, er dog nok grisesylten. Datiden har elsket den for dens fedme og bismagen af eddike. Spist med en klat sennep smager den sikkert i dag nøjagtigt, som den gjorde dengang. Men de brugte ikke rødbeder.

Gæstebud, drikkelag og bordskik

Som denne bog begyndte, skal den slutte: omkring et kalkmaleri – denne gang fra Ørslev kirke i Sydsjælland og i øvrigt fra en periode – begyndelsen af 1300-årene, der ellers ikke udmærker sig ved mange billeder. De få i Ørslev er omtrent de eneste, der hidrører fra folkevisens blomstringstid, og ligesom folkeviserne – i deres provinsialitet – afspejler højmiddelalderens franske ridderlyrik, således får unggotikken med al dens ynde et sent, men fuldkomment udtryk i billederne i Ørslev. Her finder folkeviserne med deres kælne forkærlighed for ungdom, gæstebud, dans og høvisk adfærd deres præcise grafiske modstykke.

Den »unge ridder« med sit følge modtages ved »borgeled« (fig. 159). Ud imod ham kommer husets unge »jomfruer«, som løfter velkomstbægrene. De slanke skikkelser svajer bagover af gensynsglæde og overraskelse. Vi forstår, at der snart vil følge en fest, at nogen vil »lade sit bryllup bo« – at dagene vil forløbe i samvær og glæde. Den berømte »dansefrise« slutter sig til og bekræfter, at sådan gik det.

Men har man folkevisen om »Torbens datter og hendes faderbane« i erindring, falder der en isnende skygge over mødet ved borgeled, for netop således kom den unge ridder til Torbens gård efter at have forøvet et hævndrab på husets herre, og netop sådan blev han her modtaget af den dræbtes intetanende datter:

Så red de til hr. Torbens gård,
ude stod hans datter, den væne mår.

Ude stod hans datter, så smal som en vånd
med et guldkar på hver sin hånd.

Hun skænked deri med lyst og spil,
hun drak først sin faders banemand til.

Når hr. Torbens drabsmand og ridderen på billedet i Ørslev får overrakt ikke bare ét, men to bægre, hænger det sikkert sammen med – som fortalt i en anden vise – at det ene skulle indeholde vin, det andet mjød, og så var bægrene i hr. Torbens gård endda af guld, ligesom det skal have været tilfældet hos Skammel, der boede »nør i Thy«. Da sønnen Ebbe ifølge visen vendte hjem til den fædrene gård, just som hans broder skulle fejre bryllup med Ebbes trolovede, blev han modtaget af sine søstre:

Ude stod Ebbes søstre to
med guldkar på hviden hånd:
»Velkommen Ebbe vor broder
hjem til vort eget land«.

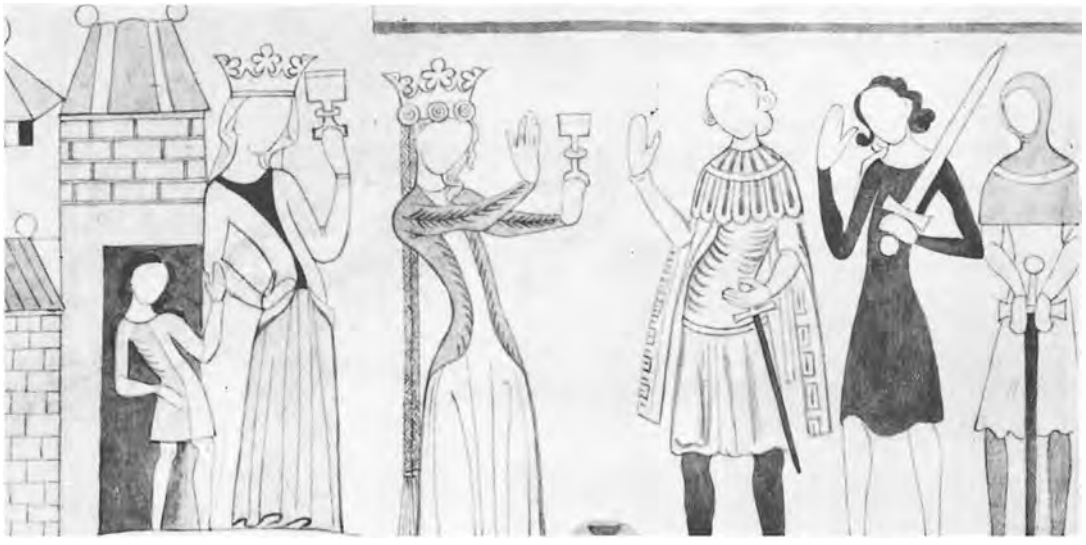

Fig. 159. Jomfruerne modtager den unge ridder ved »borgeled«. Kalkmaleri fra ca. 1325 i Ørslev kirke ved Skelskør. Akvarel af J. Kornerup. NM fot.

Folkevisernes ødsle brug af guldbægre må være et aldeles urealistisk træk; men der er ingen grund til at tro, at selve den omhandlede ceremoni ikke skulle være virkelig nok. O. 1300 må det have været skik, at netop husets kvinder gik ud for at byde gæsterne velkomne og række dem et bæger – et vigtigt ritual, for så vidt som gæsten herved fik adgang til huset og bordet og modtog forsikring om fred og venskab. Men således kan det ikke altid have forholdt sig. Egentlig var *kvindernes* velkomst et brud med den skik, at bordet og det fælles måltid var under husbondens absolutte herredømme. Som brødgiver må det oprindelig også have været *hans* ret og pligt at overrække velkomstdrikken.

Det vides ikke, hvornår denne skik har ændret sig; man kan højest gætte, og det sandsynlige er 1200-årene, da den danske overklasse adopterede mange sædvaner, som var knyttet til den kosmopolitiske ridderlige kultur – herunder en større agtelse for kvinderne. I det hele taget er det uhyre svært at danne sig præcise forestillinger om sådanne emner som gæstebuds- og måltidsskikke i en lang periode som middelalderen – dels fordi oplysningerne er få, dels fordi der var store spændinger mellem idealer og virkelighed, og endelig fordi der tydeligvis indtraf mærkbare ændringer undervejs. Skal man tro Saxo, var det i Rolf Krakes gård almindeligt, at hirdmændene under måltidet morede sig med at kyle afgnavede knogler i hovedet på hinanden, og selv om man ikke tør tillægge kong Rolf nogen egentlig historisk eksistens, må det dog anses for godtgjort, at man på Saxos tid havde en forestilling om, at sådan gik det til »i gamle dage«. Ved Valdemarernes hof, der havde tillagt sig i hvert fald et vist mål af høvisk kultur, var knoglekastning en upassende idræt; men som det tidligere er fortalt, var man endnu ikke nået dertil, at kvinderne blev budt til bords.

I det foregående er der i spredt fægtning blevet gjort rede for de nyheder, der på det mad-mæssige område ændrede nordboernes skikke og integrerede dem i Europa –

fænomener som overholdelse af kirkens fastekrav, handel med vin og fremmede krydderier, der igen påvirkede forestillingerne om velsmag og god mad, skeens sejrsgang i 1300- og 1400-årene osv. osv. Jævnsides hermed kom også nye forestillinger om forholdet mellem kønnene, nye retningslinjer for korrekt og ukorrekt adfærd og dermed nye bordskikke. De største og mest mærkbare forandringer indtraf vel nok i tiden mellem ca. 1150 og 1250. Endnu o. 1125 kunne en tysk udsending finde selv den danske ærkebisp Asser og hans mænd »snavsede og uappetitlige i mad og klædedragt«, men hundrede år senere måtte kronikøren Arnold af Lübeck anerkendende erklære, at danskerne i løbet af kun et eller to slægtled var kommet på niveau med tyskerne, og så kunne det jo næsten ikke være bedre. Og dog – trods det tilsyneladende pludselige hamskifte, må de nye sæders sejr nok opfattes som en indsivning – hurtigt annekteret ved hoffet og i bispegårdene, hvor man orienterede sig efter alt nyt, langsomst – måske aldrig – i samfundets bredeste lag.

Da den unge missionskirke i 1000-årene påtog sig for alvor at kristne danskerne, fandt de fra Hamburg udsendte præster til deres afsky, at »barbarerne« var hengivne til i hvert fald størstedelen af de »syv dødssynder« – herunder usædelighed og frådseri, hvilket var et ubedrageligt tegn på, at de stadig var djævelens børn. Derfor måtte missionærerne rase mod frådseriet – såvel umådeholdent spiseri som drukkenskab. De gjorde det ikke, fordi man fandt den slags skadeligt for helbredet. De fordømte frådseriet af samme grund, som de måtte bekæmpe overmod, gerrighed, usædelighed m.v. – og det vil sige, fordi disse laster tydeligt viste menneskets onde vilje til at give sig sine tilskyndelser i vold. Den sande kristne var ydmyg og forstod at beherske sanser og lyster.



Fig. 160. De »gamle kæmper« samlet til drikkelag, således som man forestillede sig dette i slutningen af middelalderen. Olaus Magnus.

Den dybt moralske Adam af Bremen indrømmer i sin krønike, at ærkebisp Adalbert af Hamburg for at opnå en fordelagtig aftale med Svend Estridsen i Slesvig måtte deltage i et otte-dages gæstebud – tydeligvis en streng oplevelse for ærkebispen, der dog ikke gik af vejen for synden, når det undtagelsesvis kunne tjene hans kirkepolitiske mål. Men dermed skulle vejen for felttoget mod danskernes frådseri også være banet, og det må antages, at missionærerne – i hvert fald nogle af dem – kastede sig ud i slaget med al den fanatisme, der kendetegner unge vækkelser.

Det skulle imidlertid komme til at vare længe, og medens de forhærdede blev hængende i synden, mistede kirkens folk selv fodfæstet og lod sig lede i fristelse. Det kan gerne være, at Adam af Bremen havde særlige grunde til at udøse sin foragt over angelsachseren Henrik – et stykke vraggods fra Knud den Stores forliste Nordsø-imperium, der var skyllet i land i Danmark og havde gode dage som biskop i Lund; men det turde dog stå fast, at selv indehavere af kirkens højeste embeder på den tid kunne få ry for »overdådighed«. Ja, »man fortæller endog om ham, at han fandt fornøjelse i den usalige vane at drikke

sig fuld og til slut kvaltes og revnede«. Mere end hundrede år senere forefandt abbed Vilhelm ved sin ankomst til klostret på Eskilsø i Roskildefjord et munkekonvent, der plejede at samle slægt og venner til fest i klostrets spisesal – »drak for meget og dansede i ring« den halve nat, så de søvndrukne og hærget af tømmermænd måtte vakle ind i koret og foredrage morgensangen med brudte stemmer. Man forstår, at munkene blegnede ved synet af den asketiske abbed, hvis bedrifter som sultekunstner nåede atletiske højder.

På dette tidspunkt – o. 1180 – fik kirken og dens reform-mænd nye allierede i kampen for mådehold, nemlig de medlemmer af den verdslige overklasse, der tillagde sig ridderlige omgangsformer. De høviske idealer prioriterede nemlig også mådeholdet højt – ikke så meget fordi frådseriet ansås for syndigt, som fordi det blev betragtet som ukultiveret.

For en mand som Saxo, der ellers nok forstod at værdsætte fortidens drabelige kæmper i al deres selvudfoldelse, var drikkeri dog ikke nogen dyd, men et udslag af barbari og beklagelig mangel på selvbeherskelse. Nedladende fortæller han om venderfyrsten Bugislav, der efter at have måttet aflægge lensed til Knud den 6. blev indbudt til en fest på Absalons skib:

Her drak han så overstadigt og blev så magtes- og sanseløs, at man knap skulle tro, at han var ved sine fulde fem. Under dette umådelige drikkeri glemte han den værdighed, der var blevet ham berøvet, og i stedet for at græde over sin trældom, glædede han sig, som om han endnu var en fri mand. Da han omsider var blevet helt døddrukken, blev han båret fra skibet hen i et telt.

Saxo hoverer her – som altid selvglad på sine landsmænds vegne – over venderfyrstens primitive opførsel. Det antydes, at danskerne forlængst havde lagt dette stadium bag sig. Den lille samtidige krønike om »danskernes pilgrimsfærd til Jerusalem« rummer også ringeagtende betragtninger over udlændinges afskyelige drikkeri – i dette tilfælde dog de vilde nordmænd. På rejsen til Det hellige Land lagde skibet vejen om ad Bergen, hvis livlige omsætning af vin skal have været stærkt medvirkende til miseren:



Fig. 161. Molling af kobberblik fra borgen Næsholm, formentlig tysk arbejde fra ca. 1300. Den graverede dekoration må opfattes som tre serafer.

I alle dette riges byer var det en udbredt, men slet sædvane, at der herskede vedvarende fuldskab – en last, der ofte medfører brud på freden, og som stundom tilskynder endog de stilfærdige til at begå frygtelige og skændige handlinger – ja, endog forbrydelser, der ligefrem iværksættes for morskabs skyld. Dette umådeholdne drikkeri medfører også, at hjemmehørende borgere og fremmede omtåget af vin griber til våben og begår misgerninger. Ejheller søger de at hindre, at skændige hænder udgyder uskyldigt blod. Derfor vil man i de egne finde flere fordømmelige handlinger end i noget andet land – ja, om man så besøgte hedninger, ville man dog ikke kunne komme ud for noget tilsvarende.

Nogle af det danske rejseselskab, der ikke var bekendt med dette umådehold, tabte besindelsen, hengav sig til disse drikkelag og gerådede i strid med

nordmændene, indtil næsten hele byen var kaldt til våben, og hvis der ikke på begge sider havde været ansete og kloge mænd, der kunne bilægge striden, så ville fuldskab i forening med raseri have afstedkommet et sandt blodbad.

Det er lykkedes den anonyme forfatter til denne krønike at lægge ansvaret på nordmændene; man kan højst bebrejde de uforberedte danske pilgrimme en vis karaktersvaghed. Men begge disse fortællinger – om venderne henholdsvis nordmændene – tilhører tydeligvis den også i vore dage bekendte kategori: »Det er dog kolossalt, som de *andre* drikker!« Sandheden skinner snarere igennem hos abbed Vilhelm, som i 1187 advarede de to prinsesser Margrethe og Maria, der blev nonner i Roskilde, mod at »hengive sig til drukkenskab ved bordet, *skønt den last er almindelig her i landet*«.

Nærmest idealet kom bisp Gunner af Viborg, der havde ord for at være en god og glad vært, som sørgede rigeligt for de mange gæster, han samlede ved sit bord, men aldrig selv gik over stregen. Hver gang han havde taget en slurk, rullede han en lille brødkugle, som han lagde foran sig, og når han havde nået et vist antal, holdt han op med at drikke. Under et ophold i Øm kloster forsøgte abbeden at få Gunner til at slå sig løs ved at liste nogle af kuglerne væk; men bispen opdagede, at der var uorden i bogholderiet, sagde: »Jeg er blevet en dåre, du har tvunget mig dertil«, og drak herefter intet.

Det må dog antages, at Gunners ædruelighed hørte til undtagelserne – ellers havde den næppe påkaldt sig krønikeforfatterens opmærksomhed, og det ser da også ud til, at drikkeriet næppe aftog væsentligt i omfang middelalderen igennem. Men drukkenskab var i hvert fald ikke noget ideal længere, og hvis der ikke var opnået andet, så havde man dog givet drukkenboltene årsag til at føle dårlig samvittighed.

Det var denne mejsommeligt tilkæmpede grad af dannelse og selvbeherskelse, der i 1200-årene satte et måske overfladisk, men kendeligt præg på overklassens omgangsformer, og som i deres fuldkommenhed lyser ud af de høviske scener i Ørslev. Skade kun, at hverken disse billeder eller folkeviserne giver nogen dækkende fremstilling af gæstebuddets og måltidernes forløb i øvrigt. Det må stykkes sammen af mange små og spredte træk.

Vi vil vende tilbage til gæstebuddets begyndelse og gæsternes ankomst. Herom fortælles der bl.a. i en vise, der må være skrevet o. 1320, og som skildrer det uhyggelige drama på Nyköping Slot, hvor kong Birger af Sverige – gift med Erik Menveds søster Margrethe – lod sine brødre hertugerne Valdemar og Erik overrumple og fængsle under en fest. Gæstebuddets mere normale begyndelse skildres således:

De lagde deres harnisker udi den by
de gik til slottet i hofklæder ny.

De herrer ind ad døren tren,
dronningen stander dem op igen.

»I være velkomne, I brødre budne,
vil I drikke jul med hans nåde?«

De herrer tog vand, de gik til bord,
de åd og drak en liden stund.

Lige som vært og værtinde tilsagde gæsterne fred og venskab, var det åbenbart de ridderlige herrers pligt at vise *deres* gode vilje ved at lægge den tunge udrustning fra sig, før de deltog i festen – i øvrigt et træk, der går igen i den sene middelalders danske gildes- og lavsskråer, hvor det blev festdeltagerne forbudt at møde i harnisk.

Efter husfruens hilsen »tog de vand«, dvs. at de vaskede hænder, før de gik til bords. Denne ceremoni omtales også i det

norske Kongespejl, hvor det pålægges hirdmændene at vaske hænder parvis, dvs. at bordfællerne to og to vaskede sig samtidigt, og i Christian den 2's instrukser for hofholdningen påbydes det mundskænken at »give vand«, medens tindrageren holdt håndklædet. Denne håndvask, der fandt sted forud for ethvert måltid, blev vistnok indført i Skandinavien fra England i tidlig middelalder. Skal man tro Snorre Sturlason, må man have kendt til håndvasken i 1000-årene, for det fortælles, at da Svend Estridsen flygtede efter nederlaget ved Nisså, tog han under falsk navn ind hos en bonde og fornærmede konen ved at tørre sine hænder midt i håndklædet. »Lidet godt kan du,« sagde hun. »Det er en dårlig manér at gøre hele dugen våd på én gang«. Til håndvasken brugte man lave vandfade kaldet *mollinger*, der ofte dukker op under udgravninger – så ofte, at man heraf kan slutte, at håndvasken må have haft stor udbredelse også uden for aristokratiske kredse, at den forekom dagligt og altså ikke kun ved festmåltider (fig. 161). Ligesom velkomstdrikken havde håndvasken en rituel karakter, og der er fra det sydlige udland mange eksempler på den courtoisie, som den kunne give anledning til, idet fyrster og andre rangspersoner kappedes om at holde vandfadet for deres gæster for at udtrykke hengivenhed og levere beviser på deres gode manerer.



Fig. 162. En liden smådreng holder mollingen, så Pilatus kan vaske sine hænder. Kalkmaleri i Fanefjord kirke på Møn fra ca. 1480. NM fot.

Hvad opvartningen i øvrigt angik, må man skelne mellem hoffet og stormandsgårdene på den ene side og omtrent alle andre huse og gårde på den anden. Ved hoffet gik det naturligvis stort til, selv om man også ser bort fra Erik Menveds legendariske ridderfest, hvor måltidet blev »rettet an af fornemme fyrster og herrer, som var iført dragter, der var syet til lejligheden, og sad på store skaberakklædte heste« – et tilsyneladende absurd indfald, der dog nok skal være korrekt. Samtidige tyske billeder gengiver sådanne scenerier (fig. 163). I det daglige klarede man sig ved hoffet med *dugesvende* – dvs. taffeldækkere – og småsvende, og det samme personale havde man i bispegårdene. Hans Brask i Linköping førte et fyrsteligt hus og havde både en mundskænk, en forskærer og en *redesvend*, der ledede borddækning og servering. På flertallet af herregårdene, hvor man vel havde tyende, var en så storslået

betjening dog utænkelig. Folkeviserne giver imidlertid det indtryk, at hele herremandens familie blev sat i arbejde, således at sønner og døtre kom til at dele værtskabets pligter med forældrene. Da Ebbe Skammelsen – rasende over sin broder svig – vil vende sin hest og ride bort, byder moderen ham ind, og alle foregiver, at alt er ganske som det plejer:

Hans moder gav ham hynde og stol
sidde på de øverste bænke,
hans fader gav ham kande i hånd,
bad, han skulle gå at skænke.

Skænked han den brune mjød
og så den klare vin . . .

Denne tjeneste var dog ikke alene at betragte som et udslag af personalemangel. Også ved udlandets fyrstelige hoffer ansås det for en uundværlig del af den vordende ridders uddannelse, at han som dreng deltog i opvartningen ved bordet.

Inden måltidet kunne begynde, skulle der bedes bordbøn. Ved hoffet gik dette hverv naturligt nok på omgang mellem de kongelige kapellaner, og antagelig lod man i gilder og lav den tilknyttede præst – *skråprovsten* – læse bønnen; men der kunne heller ikke være noget i vejen for, at f.eks. husbonden selv gjorde det.

Men dermed var ceremonierne stadig ikke forbi. Skåldrikningen, der var begyndt allerede ved gæsternes ankomst, fortsatte under måltidet og spillede en stor rolle for gæstebuddets videre forløb. En af de ældste kendte danske gildesskråer – for St. Eriks gilde i Kallehave fra 1266 – pålægger brødrene at udbringe i det mindste tre skåler, »først for hellig Erik, dernæst for Vor Herre Frelseren, siden for jomfru Maria«. Denne treklang af skåler, der kaldes *minne*, antages at have en ældgammel, hedensk oprindelse, men erhvervede også i middelalderen en uigennemskuelig kristen iklædning. Olaus Magnus fortæller, at det i Sverige var skik, at svende iført »hvide, fodside klæder ombar vældige horn med en udsøgt drik«, og at først oldermanden og siden de andre tilstedeværende tømte dem »til ære for den hellige treenighed. Under de samme ceremonier bliver derpå horn, fyldt med en tilsvarende drik, yderligere budt om og tømt til ære for den hellige jomfru, Guds moder, og endelig tredje gang til ære for den skytshelgen, til hvem sognekirken er indviet«. I et svensk St. Jørgens-gilde drak man Jørgens »minne« – »og den skal skænkes for sig med horn og håndklæde og gildesblus, og alle gildesbrødre skal rejse sig og synge. Når den minne er skænket, da skal gerdemænd med horn og håndklæde gå syngende ud ad døren og give de fattige øl, som de har i horn eller kander«.

Skåldrikningen, der naturligvis *også* var en simpel anledning til at få sat gang i kander og krus, var altså et rituelt led i måltidet af mystisk karakter, hvis værdi blev understreget derved, at skålen blev drukket af de sagnomspundne horn, og at drikkekarret gik fra hånd til hånd og fra mund til mund, indtil det var tømt. I løbet af middelalderen blev det – som tidligere omtalt – mere og mere almindeligt, at enhver fortrinsvis drak af sit eget bæger; men det fællesskab, som skåldrikningen skulle fremelske og styrke, ville man ikke slippe. Når vi endnu i dag »klinker« – lader glassene røre hverandre før skålen – og siden ser hinanden dybt i øjnene, holder vi næsten krampagtigt fast ved en forestilling om, at vi stadig drikker af samme drikkekar. I grunden var det drikkelaget mere end selve måltidet, der befordrede den særlige stemning af samhørighed, og derfor sagde man heller ikke, at man *fejrede* julen. Det hed, at man *drak* jul, ligesom årets store

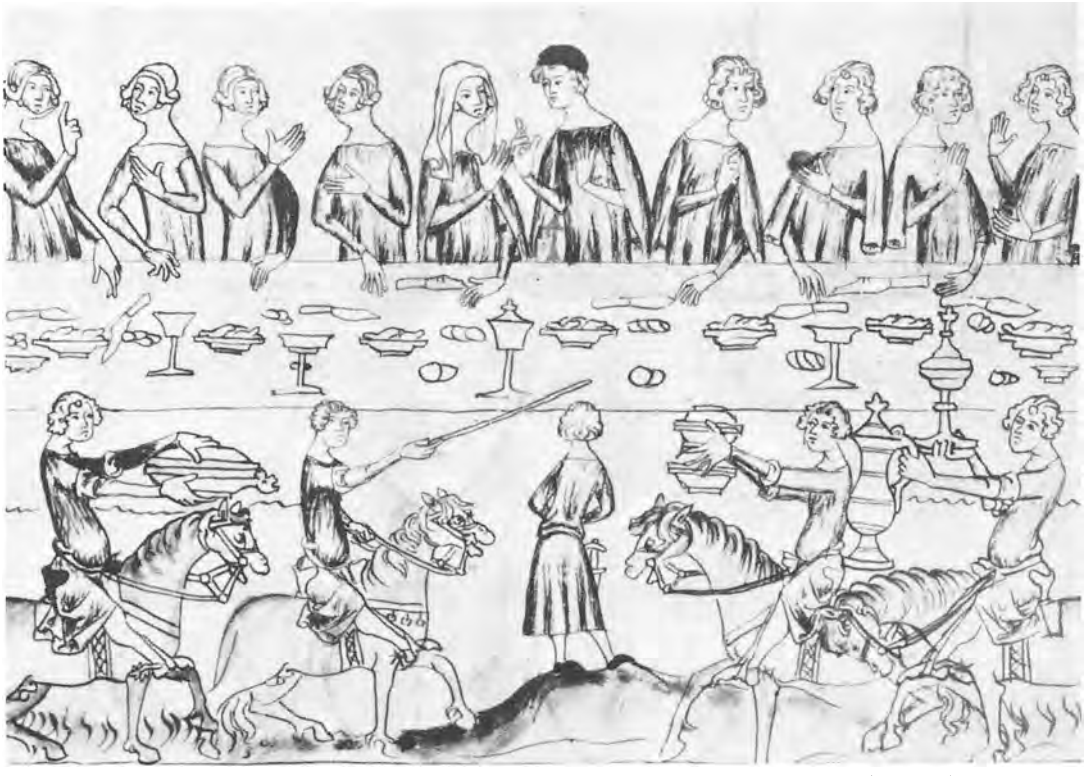

Fig. 163. Fest hos biskoppen af Trier i begyndelsen af 1300-årene. Fade og kander frembæres af ryttere, som dirigeres af den beredne ceremonimester med stokken. Fra et manuskript i Landeshauptarchiv, Koblenz.

fester i gildeshusene kaldtes *adeldrikke*, og heri var der absolut intet odiøst.

Vi har tidligere set nærmere på emner som borde og bænke – dvs. faste langbænke med løse borde, som da de én gang havde vundet indpas, næppe ændrede sig synderligt i løbet af middelalderen, og som i hvert fald ikke havde fundet afløsere ved dens slutning. Hertil kom dog yderligere *skibebordet* – også kaldet *skænkebordet*, der vistnok tidligst omtales ved Christian den 2's hof, og som var forløberen for skænken eller buffeten. Ved skibebordet blev brød og steg skåret ud af »bisseren« eller forskæreren, og her blev de færdige retter sat, når de kom fra stegerset. Køgemesteren sørgede for at »holde småsvende og drenge til at tjene og bære mad for Kongelig Majestæt og ingen mere end én ret til alle måltider, og straks de har sat maden på skibebordet, skal de straks tage overfadet af og kredense og så dække det til igen«. At *kredense* vil sige, at tjenerne tog en smagsprøve for dermed at bevise, at maden var, som den skulle være, og ikke f.eks. forgiftet.

Det er klart, at bordskikken må have ændret sig væsentligt i og med, at såvel teknikken som omgangsformerne skiftede. Hvad kvindernes begyndende deltagelse i måltidet kom til at betyde, er svært at bedømme. Det er lettere at forestille sig de omvæltninger, der fandt sted, da man i 1300-årene ophørte med at drikke suppe og vælling af skåle og satte sig til at pirke med en ske, eller da man i 1400-årene adskilte



Fig. 164. Manden til venstre er formentlig tindrageren med saltkarret. Han ledsages af en skænk eller bisser med kande i hånden og forskærerkniv ved siden. Karmeliterklostret i Helsingør. NM fot.

de sammenhørende par ved at give hver gæst sin egen disk. En tredje nyhed, der tydeligvis også kom udefra, men som dog nok er af ældre oprindelse, var den for middelalderen ejendommelige brug af *brøddiske* – på fransk *tranchoirs*. Ved Christian den 2's hof påhvilede det forskæreren »at skære brøddiske til kongen« – dvs. store skiver af groft »brøddiskebrød«, der tjente som underlag for maden. Man kunne lægge skiven på selve bordet og derved spare trædisken, eller man kunne lægge den på den flade disk. Dens formål var at opsuge overflødig sovs og fedt. I betragtning af den respekt, man ellers nærede for brødet, er foragten for den brugte brøddisk påfaldende. I Peder Låles ordsprog forlyder det, at kun det påholdende barn spiser sin brøddisk med, og da høvedsmanden Jens Torbensen i 1437 svor, at han ville holde Kalundborg Slot for den landflygtige Erik af Pommern mod alle fjender, erklærede han frejdigt, at besætningen ville udstå en belejring, til de »måtte æde deres egne brøddiskener«. Længere lod troskaben sig altså heller ikke strække; når der kun var brøddiske tilbage, var man på randen af hungersnød. Hvad danskerne gjorde af deres fedtede og gennemvædede brøddiske efter måltidet, vides ikke. I Frankrig plejede man at give dem til de fattige.

Selve måltidets gang er tidligere blevet beskrevet i forbindelse med madlavningen og de enkelte anretninger. Det må være nok at minde om, at festmåltider i adelens gårde – og i klostrene – løb op til en seks-otte egentlige retter, hvortil kom et ubestemt antal biretter, at man indledte med suppe eller andre lette anretninger, fortsatte med de tunge hovedretter – med vægt på oksekød, der atter gav plads for det mere velsmagende: flæsk, vildt og fjerkræ, og at måltidet klang ud i indbagte retter, kager, osteanretninger og frugt. Den uadskillelige ledsager til alle retter var brød – enten fremsat i en kurv eller fremlagt ved de enkelte kuverter. I øvrigt betyder ordet *kuvert* »noget tildækket« – dvs. dækket med en serviet. Ved Christian den 2's hof tildækkede man i det mindste kongens eget brød – en hygiejnisk foranstaltning, der hindrede forurening af maden. Tjenerne havde besked på at udskifte tallerkener for hoffolkene, når de blev snavsede, »og skal de lægge dem et brød på hver tallerken, hvis mere behov gøres«.

Efter evne gjorde man uden tvivl, hvad man kunne, for at få anretningerne til at virke så tiltalende og kønne som muligt. Når der ved biskop Hans Brasks bord blev anrettet »påfugle med udslagen hale«, skal

det forstås således, at fuglens stegte krop forinden serveringen atter blev iført hele sin afflåede fjerpragt – et i vore øjne vel mere imponerende end appetitvækkende syn. Ved hofferne i Italien, Frankrig og Burgund dyrkede man yderligere det raffinement at frembære enormt store postejer, som i det øjeblik forskærerens kniv løsnede den første skive, åbnede sig og slap en flok småfugle fri. Nummeret vakte efter samtidens beskrivelser at dømme lige stor overraskelse og begejstring hver gang, selv om det efterhånden må have været ret trivielt. En svensk munk, der i 1390 deltog i den hellige Birgittas helgenkåring i Rom og var indbudt til den efterfølgende festmiddag, måbede henrykt ved det uvante syn; men om det er blevet efterlignet i Skandinavien er uvist. Til gengæld er det sikkert, at man i det mindste i slutningen af middelalderen kendte til brugen af såkaldte *skueretter* – dvs. kunstfærdige skulpturer, der gav sig ud for at være mad, men fortrinsvis skulle nydes med øjnene. Dronning Christina lod i 1511 en bødker udføre »bunde til skueretter« i anledning af et bryllup, hun holdt for en af sine hofsinder på rådhuset i Odense, og i Hans Brasks »matordning« nævnes borge, træer og dyr udført som bagværk.



Fig. 165. Fest eller »adeldrik« i et gilde i slutningen af middelalderen. Som et led i ceremonierne frembærer »kertesvendene« tændte lys. Olaus Magnus.



Fig. 166. Der »leges« – dvs. musiceres på fløjte, gige, lut og harpe. Olaus Magnus.

Hvad man underholdt sig med under måltidet – ud over at spise, drikke og snakke – vides der kun lidt om; men musik til maden forekom i de store huse både til hverdag og fest. Ved hoffet var det skik, at de kongelige »basunere« fra tårnet meddelte vidt og bredt, at herskaberne gik til bords – ja, selv på Sønderborg Slot blev der blæst, når statsfangen Christian den 2. satte sig til sit beskedne taffel. Mange stormænd – f.eks. bisperne – holdt »spillemænd«, dvs. pibere og trommeslagere, der plejede at gå foran deres herre for at melde hans komme, og om hertug Frederik af Gottorp fortælles det, at når han om sommeren opholdt sig i marsken, lod han spillemændene musicere uden for det hus, hvor han logerede, når måltidet skulle begynde. Den voldsomme musik for blæsere og slagtøj egnede sig ikke til indendørs brug; men man må antage, at f.eks. de »lutenslagere«, der udgjorde Christoffer af Bayerns egentlige hofkapel, navnlig har haft til opgave at levere taffelmusik. Det kunne dog også være meget enkelt – bare en enlig musikant: »Tolv lübske skilling gav jeg den kvinde, som legede for min frues nåde i Sternberg over min frues måltid«, noteres det i dronning Christinas regnskaber under en Tysklands-rejse i

1504. Fra Tyskland er der yderligere efterretninger om, at de mere sangbegavede gæster blev opfordret til at foredrage en vise, og at hele selskabet faldt ind på omkvædet. Den form for underholdning havde alle råd til, og de danske folkeviser må have egnet sig fortræffeligt.

Et måltid burde slutte, som det begyndte, med en takkebøn – *gracias;* men inden vi kommer så vidt, bør vi vel søge at danne os en forestilling om, hvorledes værtsfolk og gæster egentlig opførte sig ved bordet. Dette spørgsmål er det imidlertid svært at give noget entydigt svar på, dels fordi skikke og sædvaner som sagt ændrede sig og ikke var ens overalt og på én gang, dels fordi egentlige skildringer ikke findes – slet ikke fra Skandinavien og dårligt nok fra det øvrige Europa. Hvad der er bevaret er først og fremmest forskrifter i takt og tone – noget om, hvad man burde gøre og endnu mere om, hvad man i hvert fald slet ikke måtte gøre. Peder Låles ordsprog kredser lidt om emnet. »At gøre mad foruden drikke er liden tak værd« – en formaning til værten, der også får lagt på sinde, at »et hungrigt måltid drager et andet i hår«, hvilket altså vil sige, at den, der rejser sig sulten fra bordet, snart må spise igen. Og han går direkte løs på den uopdragne gæst med mundheld som »tåbelig mands kniv er først i smørret«, og »tåbelig mands mad er først ædt«, hvoraf man slutter, at god bordskik ytrede sig i tilbageholdenhed – både når måltidet begyndte, og når man siden måtte finde rytmen og holde trit med sine bordfæller. Mere er der næppe bevaret i danske kilder; men det er nok til at antyde, at bordskikken her i landet stemte overens med de forskrifter, som det norske Kongespejl anfører til belæring for den unge hirdmand:

Så sagte bør enhver tale med sin bordfælle, at ingen hører det undtagen dem, der taler. Da er der både god lyd og dannede sæder i kongens hus. Men det fordærver ikke dine sæder, at du ved bordet nyder din mad godt og hurtigt efter dit behov og ligeledes din drik. Men det skal du altid undgå at gøre dig beruset. Derfor skal du altid se hen til kongens plads for at se, hvorledes det går med hans opvartning. Pas altid på, når du ser, at kongen har drikken for munden, at du da ikke spiser, medens han drikker, og selv om du har drik i din hånd, så sæt dit kar og lad være



Fig. 167. Et drikkehorn ombæres ved en fornem fest – sandsynligvis en kroningsceremoni – o. 1325. Kalkmaleri i Keldby kirke på Møn, tegnet af J. Kornerup. NM fot.

med at nyde din drik. Den samme ære, som du viser kongen alle steder, således som jeg nu har sagt, skal du også vise dronningen. Men hvis kongen hos sig ved bordet har en gæst, der har ret til samme ærbødighed, hvad enten det er en konge eller en jarl eller en ærkebiskop eller en biskop, skal du iagttage den samme skik, som jeg har forklaret dig.

Kongespejlets høviske omgangsformer er så at sige kopieret efter, hvad der i 1200-årene ansås for god tone i Mellemeuropa. Derfor må det være tilladeligt at udfylde manglerne i vort hjemlige kildemateriale med nogle af de idealer, der gjaldt i Tyskland og Frankrig, for netop i kraft af, at de var idealer, fik de universel gyldighed for ridderskabet:



Fig. 168. Når man fester i det fri, skal man være varsom med at drikke for meget, siger den dybt moralske Olaus Magnus. De to berusere til venstre er et værgeløst bytte for bisværmen, medens det sobre selskab ved bordet er i sikkerhed.

Værten skal sørge for, at alle gæster får, hvad de kan spise, og undgå retter, som gæsterne ikke bryder sig om. Gæsterne skal til gengæld være beskedne og ytre tilfredshed med, hvad de får budt. Man må ikke spise sit brød op inden den første ret, ikke stoppe i sig med begge hænder og ikke drikke eller tale med mad i munden. Man bør ikke vende sig mod bordfællen og tilbyde et bæger, medens man selv sidder og drikker af det, og når man drikker, skal man se ned i bægeret.

Man må ikke spise for hurtigt, ikke tage noget fra sin bordfælle og frem for alt spise for sig selv. Når bordfællen sidder på ens højre side, skal man selv spise med venstre hånd. Det er upassende at bruge begge hænder, når man spiser, og at lange til fadet samtidigt med, at andre gør det. Når vaskefadet er gået rundt, skal svendene og de unge adelsmænd gå afsides og vaske hænder.

Thomassins formaninger er absolut ikke ilde og tyder jo heller ikke på særligt dårlige manerer; men det gør til gengæld »Tanhausers høflige opdragelse« og »Wiener bordskik«. Det var åbenbart nødvendigt at indskærpe folk, at de skulle holde deres hænder rene og klippe neglene, for at grebet ned i det fælles fad ikke skulle gøre måltidet uappetitligt for bordfællen, og at man måtte formane dem til ikke at stikke en finger i halsen, men hellere bruge en snip af klædedragten, ikke at pudse næse, gnide øjne eller grave sig i ørerne under måltidet – alt det kaster jo ikke ligefrem noget flatterende lys over datidens adel, og når man tilmed måtte gøre opmærksom på det upassende i at snyde næsen med fingrene eller bruge borddugen til samme formål, så må vi få en forestilling om, at det pågældende selskab var temmelig blandet.

I hvert fald var folk vant til bondske sæder så som at gramse i saltkarret med fingrene, bruge bordfællens ske, gnave af det samme stykke brød, hvormed de havde søbet sovsen op, og bruge det igen, at drikke direkte af fadet eller tørre det af med fingrene, at hvile sig på bordet støttende på albuerne, at snøfte, smaske og udstøde andre upassende lyde, stange tænder med kniven og løsne bæltet under måltidet. De måtte formanes til at tørre sig om munden, før de drak, til ikke at lægge afgnavede knogler tilbage på fadet, og frem for alt til ikke at overfylde sig med mad og drikke, som de plejede at gøre.

Også de anvisninger, som Rosenromanen meddeler damerne, er det værd at hæfte sig ved. Her forlanges det endog, at værtinden skal foretage sig ting, som i vore dage anses for direkte upassende. Hun skal nemlig bekymre sig så meget om sine værtindepligter, at hun kommer for sent til bordet og tager sæde som den sidste. Dernæst tager hun sig af sin bordherre, som hun deler disk med, skærer for og giver ham en portion. Digteren formaner hende om ikke at dyppe fingrene »jusqu'as joïntes« (til knoerne) i den varme sovs, ikke at fugte sine læber med suppe, vand og fedt flæsk og ikke at stoppe for meget i munden på én gang. Damer skal tage hver bid med fingerspidserne uden at dryppe, de skal drikke uden at spilde og uden at fylde munden. Før de drikker, bør de tørre munden eller i hvert fald overlæben af, så der ikke kommer fedtperler i vinen. De skal drikke langsomt – ikke skylle det hele ned i ét

drag, og især må en dame give agt på, at hun ikke bliver beruset.

Høfligheden krævede, at husherrens familie og tjenestefolk opmuntrede og nødede gæsterne til at tage for sig af retterne.

(Citeret efter A. Schultz: Das höfische Leben zur Zeit der Minnesinger.)

Som det fremgår, var dette forskrifter til efterlevelse – ikke realistiske skildringer af, hvordan det i virkeligheden gik til; men selvfølgelig skete det, at i det mindste nogle få var i stand til at honorere kravene som madame Englantine, priorinden, der ifølge Geoffrey Chaucer tog del i pilgrimsfærden til Canterbury:

Hendes bordskik var fortrinlig; hun lod ingen krumme falde fra sine læber og dyppede ejheller fingrene i sovsen. Hun forstod til fulde at føre maden til munden og vogtede nøje på, at ingen dråber spildtes på hendes bryst. Hun lagde overordentlig stor vægt på at føre sig høvisk. Overlæben tørrede hun så ren, at ej det ringeste spor af fedtelse kunne ses i bægeret, når hun havde drukket sin slurk. Når hun rakte efter maden, gjorde hun det med sirlige lader.

(Oversat ved Mogens Boisen.)

Men madame Englantine talte også »flydende og rigtigt fransk, som det lærtes i skolen i Stratford ved Bow«, og hvis hun ikke har læst Rosenromanen på originalsproget, så vides det, at i hvert fald Chaucer selv har gjort det.

Spændvidden mellem disse anvisninger på høvisk optræden og deres efterlevelse var givetvis meget stor, og konflikten mellem, hvad man burde gøre, og hvad man rent faktisk gjorde, blev i hvert fald ikke udlignet. Formentlig var dannelsesniveauerne nøjagtigt lige så lagdelte som samfundet i øvrigt. Vil man sætte sagen på spidsen er sandheden vel, at dette også var meningen. Høviskhed var indlærte færdigheder, der udmærkede hofmanden frem for borgeren og bonden, ligesom hans våbenskjold, hans adelige friheder og hans rigdom gjorde det.

Så lad os derfor vende os fra hoffets og herregårdens lidt anstrengte og ikke altid vellykkede forsøg på at leve op til forbilleder, som selv det franske og tyske ridderskab havde besvær med, og lad os til slut tegne et rids af omgangsformerne blandt købstadens købmænd og håndværkere, for så vidt som de kan udlæses i negativ af gildes- og lavsskråernes gentagne forbud mod allehånde udskejelser under de årlige fester. En vis afsmitning fra de høviske idealer er vel kendelig; men ellers er vi tilbage i kirkens mere elementære kamp mod »barbarernes« gamle dødssynd – den hæmningsløse indtagelse af mad og navnlig drikke.

Der tales meget om drukkenskab – så meget, at vi forstår, at mådehold ikke lod sig forene med gildernes og lavenes selskabelighed. Rusen var naturlig – ikke nogen forseelse, men tværtimod en undskyldning for forseelser, for som det siges i Malmö-vantsnidernes skrå fra 1525, må man skelne mellem misgerninger, som »sker af drukkenskab eller hastighed«, og dem, der skyldes »ret ondskab«. De første kunne man lettere bære over med end de sidste. Korstoget mod drukkenskaben var altså slået fejl, for så vidt som den ikke var udryddet, og den til grund liggende dødssynd florerede stadig; men man havde dog fået en forestilling om, at man burde forhindre drukkenskabens værste følger. Derfor skulle skråen også læses højt for de forsamlede brødre og søstre, og for at oldermandens tale ikke skulle overdøves af »ulyd«, sørgede man i Odense Trefoldighedsgilde for, at denne vigtige handling fandt sted, »før end øl indgives, på det at enhver broder eller søster må vide at rette sig derefter«.

For nu at tage de mindre forseelser først,



Fig. 169. Værtshusscene fra ca. 1475 – måske endda en »horekro«. Manden ved bordet »dobler« med en pige og kan åbenbart ikke betale sin gæld. Der er optræk til slagsmål; en kniv ligger fremme, to mænd griber den uheldige i håret, og den ene svinger en drikkekande. Til højre hiver man tøjet af skyldneren for at beholde det som pant, til gælden er betalt. Estuna kirke, Uppland. ATA foto.

så forlyder det i Randers købsvendes skrå fra 1417, at »den der kvæder bænkeviser, han skal bøde en grot«. Det ser ikke ud til, at »bænkeviser« nødvendigvis var uanstændige. Forbuddet gjaldt helt enkelt den oprømte festdeltager, der brød ud i sang, som han sad der på bænken – lidt humørforladt, kunne man nok synes. Bestemmelsen gjaldt da heller ikke andre steder. Anderledes forholdt det sig med dem, der sjaskede øl ud over bord, gulv og bænke. De stod altid til bøde – undertiden dog mildnet af det forbehold, at der intet skulle betales for sjatter, der kunne dækkes af en hånd eller en fod. At gå omkuld kunne vel times enhver, og bøden var da også beskeden – én grot pr. fald. Værre var det, når den begyndende rus slog ud i hærværk såsom at »kaste tønden om, før øllet var ude«, eller bryde døren op til kælderen, »hvor gildesøl var inde«. Satte man sig så hårdt på bænken, at den brød sammen, skulle man reparere denne bænk, siger skråen fra St. Hans' gilde i Uggeløse, og overalt gjaldt det, at den »broder, som slog skål, bægre eller glas i stykker, skulle gælde lavet så godt glas, skål eller bægre igen«.

Fra fuldskab og hærværk var springet kort til slagsmål. Ved at forbyde festdeltagerne at møde bevæbnet, sikrede man sig mod det værste; men den hastigt opblussende harme finder altid et våben – om ikke andet, så de bare næver. I Guds Legemslav i Ålborg opregnede man i 1441 både »nævehug og hårgreb, stens-hug og ben-hug,

jordskub og slag med stob, hvilket alt hænder af vred hu«. Desforuden forudså man benspænd, samt at nogen fandt på at trække eller skubbe modparten ind i ildstedet. I samme Guds Legemslav slog Anders Thuresen i 1531 Strange Andersen »i hovedet med en stob, og gildets stob blev sønderslagen«. Otte gildesbrødre fældede dom og »sagde for rette, at Anders Thuresen skulle give en tønde tysk øl, for han slog gildesbroder, og gælde stob igen . . .«

Når nogen tog »over naturens måde«, begyndte de uheld, der vel ikke kostede blod og skrammer, men var pinlige nok alligevel. Danske Kompagni i København, der vistnok hørte til de sartere, trak grænsen allerede dér, hvor brødrene begyndte at føre uanstændig tale over for »jomfruer og gode kvinder«. Måske satte det sit præg, at kompagniet havde flere højadelige medlemmer. For resten var det vel ikke bare mændene, der mistede de seksuelle hæmninger under drikkelaget. »Når konen er drukken, da er hun kussegal«, siger Peder Låle. Uanstændig påklædning blev heller ikke tolereret – ejheller, at nogen teede sig »uanstændigt med sin ende«. Vandladning på gulvet blev takseret til en bøde på en halv mark voks. Hos Roskilde smede forlyder det bramfrit, at »den broder eller søster, som bepisser sit sæde, skal give en tønde øl, og den, der pisser på en anden, skal bøde, *om han gør det med vilje*«. Næsten alle skråer har regler om »spyen« – dvs. opkastning – således købsvendene i Randers: »Hvilken broder eller søster, som spyr i gildeshuset eller i gården og gør husfruen eller tyendet ulejlighed, skal bøde én mark voks«.

Men på et eller andet tidspunkt måtte morskaben være forbi. Stolsbroderen »klappede op« med sin stav, og gæsternes karle og piger – hvis de havde sådanne – kom »med lygte og lys og stav« for at følge deres herskab hjem. Det skulle da nok vise sig, at en og anden allerede sad og sov rusen ud. »Sover nogen på gildesbænken, så man kan tegne tre kors på væggen over hans hoved, skal han bøde ni øre penge«, står der i vedtægterne fra St. Knuds gilde i Flensborg o. 1200.

Der var dog mulighed for nattesæde eller *efterdrik*. Oprindelig var reglerne yderst liberale. Således siger Odense-Knudsgildes skrå fra ca. 1245: »Om nogen vil sidde efter alle, da skal gerdemænd – dvs. dem, der »gør« festen – sætte for ham en spand fuld af øl med et lille lys og så gå til sengs«; men senere tiders regler forudsatte, at efternølerne kun kunne blive siddende på oldermandens udtrykkelige opfordring.

Det forventedes under alle omstændigheder, at gildesbrødrene begav sig direkte hjem i seng uden svinkeærinder, og i Københavns stadsret af 1294, der dog hørte til de strengeste i riget, var det ligefrem pålagt vægterne at følge nattevandrere til dørs. Det var forbudt Roskilde skomagersvende at udstøde »råb og anskrig i gaden«, ligesom det var foreskrevet samme folkefærd i Odense ikke at »gøre sig galen om aftenen og hugge i sten med sværd eller slå med spyd på folks døre eller vinduer«. Berøvet disse udfoldelsesmuligheder, kunne det glade selskab forlænge festen ved at opsøge byens skumle tilholdssteder for natteliv og falde indenfor i »hore-kroer« eller ølkoneboder undervejs; men det var nu heller ikke tilladt.

Der findes ikke noget mål for, hvor meget der blev spist og drukket i vikingetiden, og vi har kun yderst vage forestillinger om, hvad man dengang opfattede som god bordskik; men når Adam af Bremen udtrykker sin væmmelse, må der i hvert fald have eksisteret et svælg mellem tysk og nordisk skik på den tid. Denne kløft blev i

middelalderens løb til dels fyldt op; men der kan ikke være tvivl om, at visse udenlandske kulturpåvirkninger havde langt lettere ved at slå igennem end andre. At spise med ske, at bruge sukker i maden – den slags modebestemte fænomener kunne man tilegne sig uden reservationer, og i nogen udstrækning må man i toneangivende kredse have tillagt sig et vist sæt af regler for god opførsel – ikke snyde næsen i borddugen, ikke lade sit vand på gulvet osv. Men attentatet mod »overdådigheden« mislykkedes. »Flere folk dræbes af nadver end af sværd,« konstaterede Peder Låle dystert, og endnu så sent som i 1493 kunne munkene i Næstved St. Pederskloster fryde sig over, at deres ærkefjende borgmester Mogens Thuesen i Næstved døde »en ynkelig død af fylderi og uden sakramenter og opgav ånden under et brækningsanfald« – en »usalig« død som den, der ifølge Adam af Bremen skal have ramt den livsglade bisp Henrik af Lund. Tonen og tankegangen var den samme, og vel hed det sig, at man ikke »gjorde en god ærkebiskop af en frådser«; men i senmiddelalderen lød disse fordømmelser kun som matte efterklange fra kirkens heroiske ungdom.

Ganske vist holdt Laurids Brandsen dommedag over franciskanerklostrene, hvor disciplinen var svækket og fuldskab hørte til dagens uorden; men når selv den fromme og godgørende dronning Christina i de samme år kunne tilsende sine elskede tiggerbrødre ikke bare brød, sild, torsk, flyndere og makrel, men også rige gaver i form af oksefjerdinger, groppenbrad, lam, høns, æg og smør – ja endog hamburgerøl, emst øl og kakebille, så kan dette – alle gode hensigter til trods – ikke opfattes som nogen ansporing til mådehold endsige spægelse. Nok roste Poul Helgesen biskop Niels Stygge af Børglum for ædruelighed; men som mester Poul hovedrystende måtte erkende, var denne ene dyd nærmest uforståelig, eftersom bispen i øvrigt lå under for alle andre laster.

Og dersom Adam af Bremens udsagn om danskerne ved middelalderens begyndelse kan tages for udlandets dom, så må vi kunne lade en anden berømt udlænding runde af, for William Shakespeare lader uden tvivl sin »Hamlet, prins af Danmark« formulere vort almindelige rygte ved periodens slutning:

Hamlet:
Kongen har fest i nat og tar en rus
og holder svirelag og tramper springdans,
når da han stikker ud sit rhinskvinsbæger,
må pauken og trompeten sådan skralde
hans skåls triumf.

Horatio:
Er det en skik?

Hamlet:
Javist!
Jeg mener nu – skønt jeg er indfødt her og vant til sagen –
det er en skik, man hædred' mer, når den blev brudt end holdt.
Den ravende sviren gør i øst og vest,
at vi får hån og skam hos andre folk;
de kalder os drukne svin og sudler til
med ukvemsord vor ære.

(Hamlet, første akt, fjerde scene, oversat ved Niels Møller.)



Fig. 170. Gildesbrødre drikker af »kåser« – gevirprydede drikkekar skåret af massivt træ fra Finland. Se teksten til fig. 62. Olaus Magnus.

English summary

This is the first general description of food and eating habits in Denmark during the Middle Ages – a period traditionally considered to span from the arrival of Christianity in the late Viking Age, about the year 1000, to the dissolution of the Roman Catholic Church in Denmark in 1536. The present book is primarily a popular account drawn from the researches of others, and only to a lesser extent based on original research.

Nutrition in the Middle Ages was based upon stored provisions. Not only grain and other crops but meat, fish, and dairy products were laid in during the autumn, as winter fodder sustained only a small number of livestock, and stall-fed cows yielded no milk. The custom of conserving meat in sour milk, adopted elsewhere in Scandinavia, was not apparently known in Denmark. In the early Middle Ages smoke curing and particularly air drying must have predominated. Admittedly salt was extracted from sea water but only in small quantities too impure for salting. But with the rise of the Hanseatic town of Lübeck c. 1200 followed a mounting export of pure salt from Lüneburg, and the custom of salting meat and fish gained some ground. However, it was not until the Netherlands entered the market with French salt in the 14th century – and later with salt from the Pyrenean peninsula – that supplies were so plentiful that salting became an important means of preserving food. Dried and smoked meat and fish were still eaten.

At the close of the Viking Age four cereal crops were grown: barley, rye, oats and wheat; these continued to predominate although rye increased at the expense of barley. As a grain flour for baking barley declined but it remained the staple cereal, also used to measure the yield of fields and to gauge the quality of land, etc. Largely used for brewing beer it still made up the largest part of the total harvest. Bread baking with yeast spread from Germany about A.D. 1000 and the principal Danish loaf was rye bread – dark coarse bread (with a little barley mixed in the dough) – and a paler loaf baked with sifted rye flour. Oats were boiled for porridge but the greater part was used as horse feed. A basic food in Northern Scandinavia, a dry crisp bread for storing, was not known in Denmark where bread was baked all the year round, and where when bread of this kind had been eaten it was an oven dried pale rye bread called »kavringer«. Wheat was a rarity, and it generally cost twice as much as rye and barley. Only fine bread for holidays and feast days was baked with wheat flour, for example "vegger", eaten during Lent about 1200 and still baked as a special roll at Shrovetide under the name "strutter". Millet and buckwheat were grown but they played no important nutritional role. Periods of famine, the result of hard frosts, drought or cloudbursts were not unknown, yet the relatively stable Danish climate normally produced a harvest which not only covered domestic consumption but gave a surplus for export. The present book supports the theory that arable farming expanded up to c. 1300, but grain was a relatively expensive commodity because compared with animal husbandry the amount of labour expended on cereal grow-

ing was disproportionately high and the yield comparatively small. Measured in weight, the consumption of grain never exceeded that of meat.

Garden produce was widely grown both in the countryside and in towns, almost all households cultivated their own supply of vegetables. The variety was limited, and kale was the all important plant; it was prepared as a soup and being a late green vegetable it presumably covered the vitamin C requirements of a household throughout the winter. Other important vegetables were peas, horsebeans and turnips, as well as vegetables for seasoning like mustard and cress, horseradish, onions and chives. During the 12th century onwards the monastic orders in Denmark, particularly those from France, experimented with vegetables from Central Europe such as cucumber, lettuce, pumpkin, parsnip and radish, but these are unlikely to have been widespread varieties. The contribution of the monks in the sphere of fruit growing with grafted stocks was of greater significance. In any event in the 13th century apple trees were grown on large farms, as well as pear, plum and cherry trees. Peasants were encouraged in the 15th century to plant orchards. Walnuts, grapes and quinces were cultivated but only to a lesser extent. The import of vegetables from North Germany at the close of the period demonstrates that Danish market gardening was not as developed as in neighbouring countries to the south. This is the reason why, in c. 1520, Dutch peasants were called in to settle on Amager, the island near Copenhagen.

As in prehistoric times, the gathering of wild plants, fruit and berries played an important role. Many species appear to have thrived in the open woodland and thicket-clad commons: hazel, raspberry, blackcurrant, redcurrant and blackberry, and almost certainly crab-apple, wild cherry and plum. The seeds of brome grass, the grass which most closely resembles grain, were harvested, the stalks and leaves of angelica collected, as well as the root of goose-grass. Pungent leaves as water-cress, sweet woodruff and sorrel were gathered for seasoning. Bog myrtle and the seeds of wild caraway were extremely widely used for flavouring.

Animal husbandry was based on oxen, pigs and sheep, and to a lesser and ever-decreasing extent on goats. Oxen, presumably descended from aurochs, were small animals about a metre in height and weighing about 300-375 kg. Bull-calves were castrated and fattened up as bullocks, serving partly as beasts of draught and partly for slaughter. In the early Middle Ages the stock was relatively small, but by about 1250 Danish bullocks were being exported to the Netherlands, and after 1350 this export southwards greatly increased. Major agrarian crises in the 14th century led to the wholesale desertion of arable farming in favour of livestock on enlarged tracts of grazing land. Herds of oxen were exceeded in number by swine and sheep of which there were about an equal amount.

Swine were kept everywhere, both in towns and in the country. They were put out to grass in the summer and sent into the woods in the autumn to feed off pannage. Swine roaming the woods reach a weight of about 50 kg. while the domestic animals fattened individually were twice as heavy. The demand for fat pork was greater than for beef, but the total consumption of pork was only half that of beef. The same quantity of lamb or mutton as pork appears to have been eaten. Most lambs were slaughtered young in the spring

which must have resulted in a surplus of ewe's milk.

Dairy farming was not particularly intensive nor in any way comparable with that in Norway, but the production of butter played an increasingly important part. There is little record of cheese making, though cheese was an everyday food made either from sour milk or fresh milk and calf rennet. Sour milk products were consumed throughout the winter, particularly during Lent in February. As cows yielded relatively little milk, ewe's milk and goat's milk were also used.

Many geese and innumerable chickens were kept. Almost all the geese were killed in the autumn whereas chickens survived to provide fresh food when needed. The chickens laid very few eggs and the market price of a fowl was the same as that of two or three eggs. Bee-keeping increased, evidently on the initiative of the Church due to the demand for beeswax for candles; honey was also produced in large quantities.

Fisheries in Danish coastal waters were intensive. The autumn herring fishery in the Øre Sound was renowned. It evidently began c. 1200 when Lübeck traders supplied salt in such large quantities that herring could be salted and sold abroad. For the Danes themselves, the herring catch appears to have largely been a source of income rather than food. However, they fished widely for their own consumption everywhere off the shores of Denmark: cod, large and small, whiting, ling, haddock, herring, mackerel, plaice, flounder, coalfish, lamprey, ray, etc. Fishing was partly done from boats although coastal fisheries from permanent net sites steadily increased. At the close of the period North Sea fisheries appear to have been of growing importance, and in the 15th century, to meet the growing domestic market, Hanseatic towns bought up fish in new districts in addition to the Øre Sound, particularly in the southerly Danish islands but also in the Lime Fjord districts of North Jutland. More highly favoured than sea-fish were the relatively few species of freshwater fish such as salmon, eel, bream, perch, pike, etc. caught in lakes and streams. Large-scale pisciculture was carried out on estates and by monasteries.

There was a lively market for fish in Denmark, too, and additional supplies were imported from Norway in the form of dried cod and halibut. Indeed, the consumption of fish was as large as that of meat, largely due to the religious observance of fasting. Porpoise was hunted as it passed through the Little Belt, and likewise seal. Large whales were also occasionally caught when they strayed into these waters. Oysters were eaten but not mussels; crab, lobster and crayfish were avoided, presumably because of the fear of eating "unclean" species of shellfish.

Game was in general of minor importance as a food, but it played an important role in the hunting and banqueting activities of the nobility. Stocks of red deer and roe had been indigenous since prehistoric times, but about 1200 A.D. fallow deer were imported and released in the royal game preserves. Hares were rare and boar virtually extinct. Due to the enforcement of stricter game laws as from the mid-15th century, hunting became more and more the privilege of the aristocracy, yet this alone was not enough to protect the diminishing stocks of game, and c.1520 an unconditional preservation order was decreed for limited duration. Game birds, however, were still exempt and duck, wild goose, wood pigeon and partridge could be hunted without restriction.

Whereas Denmark exported grain, livestock and fish, the import of a wide range of luxury goods had taken place since c. 1200 – particularly through the Hanseatic towns. First and foremost, oriental spices such as pepper, ginger, and cloves, and German wines especially Rhine wines. The breakthrough of the Netherlandic salt trade in the 14th century brought with it an increasing import of South and West European wines. The most highly estimated were the sweet strong wines of Greece and Spain; French wine was considered to be of inferior quality. At the samt time there was a growing volume of imported fruit from southern climes: lemons, figs, raisins, almonds, olives etc., as well as rice and vinegar. The most important import, though, was sugar – an extremely scarce commodity in the 14th century, but after the Portuguese introduced the cultivation of sugar cane to the Azores, the consumption of sugar in Denmark rose sharply in the beginning of the 16th century.

The daily beverage in Denmark was a fairly light beer brewed from barley and seasoned with bog myrtle in the early Middle Ages. About 1200 the import of German beer brewed from hops began, and hops were soon adopted whenever possible for brewing beer. However, it was difficult to grow hops in sufficient quantities and for several reasons, i.e. the way it was made, Danish beer was in the Middle Ages rather poor and uneven in quality. Consequently, there remained a large market for imported beer from Lübeck, Hamburg, Bremen, Danzig, Rostock and other North German towns. The home-brewed beer of the peasantry was still evidently spiced with bog myrtle, but in the towns brewers, both large and small, competed for the market including the numerous inns and ale-houses. Mead brewed with honey was extremely popular because it was the most intoxicating drink to be made without distilling, although c. 1500 its position was threatened by schnaps, a spirit distilled from grain which became widespread in the course of a few decades.

On the threshold between prehistory and historic times c. 1000 A.D. dwellings were still simple in Denmark. Home life still centred round the open-hearth with its bread oven, cooking and other activities took place in the same room. In the early Middle Ages the upper classes fell under the influence of Central European architecture as reflected, for example, by the many monasteries founded in Denmark during the 12th century. Houses were built in which the functions of the kitchen were divided between a slaughterhouse, brewery, bakery and the spit. The members of the household dined in the large hall. It is known that castles and manor-houses dating from the close of the period had fully equipped kitchens, and that the humble lower-classes still lived, worked, ate and slept round the same hearth. In the hall of the rich man the members of his household assembled round long separate tables for their meals together, i.e. the men gathered here with the master of the house at the head of the table. Not until the 13th and 14th centuries did women eat at table during meals. In many parts of Denmark it was still the custom in the 19th century for men to eat seated at table while women ate either standing or out in the kitchen. Old titles such as "lavard", bread giver, and breaker "bryde" characterised the master of the house as the person who shared his meal with kinsmen, servants and friends, wishing them peace and offering them protection. Meals were sacrosanct. Crimes committed during meals were heavily punished, and to be excluded from the fel-

lowship round the table was the first step towards becoming outlawed. The early medieval position of steward of the royal household ("drotseten") at the height of the Middle Ages had advanced to become the highest rank in the land and deputy of the King in affairs of state. The notion that a meal was a communal event, partaken with the entire household, persisted beyond the Middle Ages, even though a pronounced class division developed in the great houses: servants were relegated to the servants' hall, "borgestuen".

Eating habits underwent marked changes in the course of the Middle Ages. The Mission Church at the close of the Viking period raged against the barbaric gluttony and drunkenness of the Danes, one of the seven deadly sins, but not until the 12th century did the Church succeed in generally maintaining the Roman Catholic rules of fasting throughout Denmark. This meant that for about fifty per cent of the year people had to abstain from eating meat, though in the course of time many dispensations were given. As only very few oil-plants grew in Denmark and the import of oil was limited and expensive, permission was granted to eat butter during Lent, and likewise eggs and milk dishes (originally forbidden) were allowed. In the 15th century monks were permitted to change from wholly fasting nourishment to a normal diet. Fasting, however, did not result in a reduction of the amount eaten: the consumption of fish simply balanced that of meat. The campaign against drunkenness totally misfired.

In the 12th century courtly and chivalrous behaviour gained ground in royal circles, and from here it spread to the upper classes. Etiquette at table was part of the pattern – reticence, hushed tones, good table manners, etc. These were rules which remained ideals that few could live up to, and the detailed stipulations for company and guild meetings reveal that festivities here were distinguished by heavy drinking with its outcome of unsavoury accidents and fights.

In the early Middle Ages it was the custom for table partners to eat in pairs from one platter but this ceased in the 15th century. Whilst liquid food was originally drunk direct from the bowl, it became more and more usual in the 14th and 15th centuries to eat soup etc. with a spoon. At the same time table knives were adopted. Platters were of wood, on these a slice of bread would be laid during the meal to absorb gravy and fat which were not eaten at the same time. Drinking vessels were those items of the dinner service which excelled in their profusion of shapes and material. The drinking horn had survived from prehistoric times, but the medieval kind was bigger and more ornate, largely because it was used for ceremonial toasts. The most widely used drinking vessels in the early Middle Ages were shallow bowls which passed from hand to hand. The bowl outlived the medieval period but in severe competition with imported German stoneware, tankards called "hanapper" with feet and lid, punch bowls, glass beakers etc. Daily drinking vessels, though, were of wood – either turned bowls and beakers or small coopered tubs. Two groups of wooden table utensils were used: a red painted set for the table presided over by the master, and an unpainted set for the servants' quarters.

Two main meals were eaten daily, "davren" a morning meal eaten fairly late at about 10 a.m., which made a meal at noon superfluous, and "nadveren" the evening meal eaten at 6 o'clock in the evening. Hot dishes were served at both meals, these

meals could well last for a couple of hours. Apart from this some smaller meals were eaten but hardly considered as such because the entire household was not assembled. A light meal started the day in the early morning, it had to comply with the rules of fasting because no-one could attend the first prayers of the day after having eaten a proper meal. The very widespread custom in the countryside until recently of beginning the day with "øllebrød" (a soup of rye bread and beer) and pickled herrings, presumably springs from this early morning meal. The last nourishment consumed at the end of the day was "slapdranken" – a jug of beer with bread at bedtime. In recent times a number of light refreshments in the course of the day were called after the Roman Catholic canonical hours of prayer, for example nones and vespers, undoubtedly of medieval origin. These meals were often simply bread and butter or bread and dripping.

The number of dishes varied considerably, depending partly on the social position of the master, whether a cleric, a nobleman, a citizen or a peasant, and naturally whether it was a weekday or a feast day. The custom at Court in the late Middle Ages was for the King to be served eight to ten courses, courtiers six courses, high ranking servants four courses and the lower orders three courses. The citizenry was only permitted to serve at the most five courses on festive occasions, but this restriction was partly lifted by not counting certain dishes, for instance light entrées and the cheeses concluding the meal.

Everyday food was monotonous. In the late Middle Ages an ordinary meal consisted of soup made from kale or dried peas, and a main dish, on meat days usually dried beef, to a lesser extent pork and mutton. On fasting days dried and salted fish replaced the meat, and butter was served. Until recently in the countryside porridge and gruel began a meal but in the Middle Ages they concluded the meal. Bread and beer accompanied every meal. On special occasions and feast days the fare was more lavish and varied. The demand for spices was great; humble homes met the need primarily with onions, vinegar made from sour beer, and mustard.

Two unique sources shed light on the art of cookery and serving in great houses. One is a little Danish cookery book with twenty recipes recorded c. 1300, and probably the oldest record of European medieval cookery to survive. It gives a number of specialities, all apparently of French origin, and explains how to use imported spices. The recipes concentrate chiefly on meat patés made from shredded chicken or pork, and the various kinds of sauces to be eaten with venison, chicken etc. The other source is Swedish and comes from the bishop's palace in Linköping, South Sweden. It is a list of the meals served for Bishop Hans Brask c. 1520, and it includes most of the days of the year. By comparing this source of information with others which are more sporadic, it is possible to compile a fairly accurate menu of the large meals consumed in the late Middle Ages.

These meals were divided into three courses: the first course, though, could be dropped, i.e. om meat days; typical dishes were soup or gruel, sometimes "wine soup" inspired by the French kitchen, but in Scandinavia made from fruit stock and curiously enough often eaten with pork. The main course in the late Middle Ages always included beef, often roast, boiled or fried, served at once. The tastier dishes were served after the beef, for example game birds or fowl, venison, roast hare, lamb and pork. On days of fasting sea-fish

such as cod or whiting was served instead of beef, while freshwater fish took the place of the choicer meats. The last course included meat or fish pies, fine baking such as various kinds of cake, cheeses and fruit. Numerous small additional dishes such as fruit purée accompanied the main dishes.

There is scarcely any record of the amount of food normally eaten in the early Middle Ages, but on the basis of stipulations for the victualling of warships in the 13th century it is theoretically possible to calculate a daily ration of slightly less than 3 kg. of solid food equally divided between flour or bread on one hand, and meat, pork, and butter on the other.

A couple of lists giving the stores needed to feed soldiers in a garrison and sailors in the period between c. 1520 and 1530 give a fairly accurate idea of the normal diet of a hard-working man at the close of the Middle Ages. On meat days the amount was 1.7 kg. meat, 0.7 kg. bread, 100 g. barley and 200 g. dried peas; on days of fast 1.6 kg. fish, 190 g. butter, 100 g. barley and 200 g. dried peas. In addition were supplied 100 g. mustard and 4 litres of beer.

The daily consumption of solids, then, at the end of the medieval period lay between 2.7 and 2.8 kg., or virtually the same as the 13th century. But in the centuries between a noticeable change took place because the amount of bread eaten in relation to other food fell from 50% to 25%, whereas the consumption of meat proportionately increased. While the ratio between bread and meat in the 13th century was 1:1, it shifted to 1:2 in the course of the 14th and 15th centuries. The hypothesis put forward in the present book is that the change of diet must have been the result of the agricultural and population crises in the 14th century. The decrease in the size of the population as a result of plague epidemics "the Black Death", less demand for grain, and a diminished work-force, together provoked the shift from cereal growing to rearing livestock which in turn provided a greatly increased supply of meat for consumption. Danish taste conspicuously favoured sweet and fatty foods as well as seasoned food; sweet Spanish wines rather than the dry wines of France, pork rather than beef, and fat pork rather than lean pork, salmon and eel than cod, etc. Only the scarcity of sweet and fatty foods prevented the Danes from satisfying their appetites with these, and in contrast to the quantities eaten, the excessive protein content of their diet prevented the obesity otherwise to be expected.

Translation: Jean Olsen

Litteratur

Ellen Andersen: *Bordskik, spisevaner og borddækning gennem tiderne.* Kbhvn. 1971.

Sten Anjou: *Köksavdelningen på Glimmingehus.* Fornvännen 1926.

Gösta Berg: *Kringlor och pepparkakor.* Fataburen 1963.

Nils-Arvid Bringeus: *Den rike mannens måltid.* Kulturhistoriska Museets årsbok, Lund 1974.

Vilh. la Cour: *Næsholm.* Excurs ved U. Møhl: *Oversigt over dyreknogler.* Kbhvn. 1961.

Den danske Jagt i Fortid og Nutid, red. af H. Scheel, Kbhvn. 1947.

Dansk fiskeri før industrialiseringen, red. af Morten Lundbæk, Kbhvn. 1975.

Magnus Degerbøl: *Dyreknogler fra Borggraven ved Søborg Slot.* Fra det gamle Gilleleje 1946.

Drikkeskik og drikkekar i Danmark. Arv og Eje, årbog for Dansk Kulturhistorisk Museumsforening 1968.

Fangst, jagt og fiskeri. Nordisk Kultur XI-XII A, Kbhvn. 1955.

Kristof Glamann: *Bryggeriets historie i Danmark indtil slutningen af det 19. århundrede.* Kbhvn. 1962.

F. Grøn: *Om kostholdet i Norge indtil år 1500.* Oslo 1926.

H. J. Helms: *Næstved St. Peders Kloster.* Næstved 1940.

Moritz Heyne: *Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten zum 16. Jahrhundert.* Leipzig 1901.

Hans Hildebrandt: *Sveriges Medeltid* I-III, Sthlm. 1879-1903.

Hans Hildebrandt: *En svensk biskops hofhållning i början av 1500-talet.* Svenska fornminnesföreningens tidsskrift, Sthlm. 1878-1880.

Ole Højrup: *Landbokvinden.* Kbhvn. 1964.

Ole Højrup: *Mjød – gudernes drik.* Fra Nationalmuseets Arbejdsmark 1957.

Henning Kirkeby: *Den gammelkære Brændevin.* Ålborg-bogen 1971.

Sven T. Kjellberg: *Ölets käril.* Kulturhistoriska Museets Årsbok, Lund 1964.

Kulturhistorisk leksikon for nordisk middelalder I-XX, Kbhvn. 1956-1976. Værket, der endnu er uafsluttet, er nået til *øre*. Dansk, norsk og svensk bruges afvekslende. Her citeres stikordene i den anvendte form.

Ernæring i almindelighed og fadeburshusholdning: *ernæring – fad – fasta – fastlagen – hjäll – kirkelade – kostplan – källare – lada – landgilde – måltidsordning – månadsmat – månadsmatbol – nödår – rökning – proviantering – salt – salthandel – Skånemarkedet – speking* (spegning) – *sylt-ning.*

Jordens afgrøder: *botanikk – byg – frugt – frugttræer – hassel – have – havre – hestebønne – hvede – jordbruk – kornhandel – kornmål – korntal – kvann – kvarn* (mølle) – *kvarnrätt – køkkenurter – madplanter, vilde – odlingssystem* (dyrkningssystem) – *olieplanter – rover – råg* (rug) – *tovangsbrug – trevangsbrug – ærter.*

Krydderier: *apotek – eddik – krydder – kryddervekster – senap – sukker.*

Tamdyr, mælkeprodukter etc.: *biskötsel* (biavl) – *böst – fett – fjerkræ – får – fåreavl – geiteal* (gedeavl) – *get – gäss – honung – honungsmat – korv* (pølser) – *kvægavl – kötträtter – nötkreatur – ost – slakting – smör – smörhandel – sovel* (dyppelse) – *spekk – svin – svineavl – svinfläsk – talg – äggrätter – øksnehandel.*

Jagt og jagtdyr: *falke- og høgejagt – fuglefangst – hjortar – hvalfangst – jakt – jaktfåglar – kronhjort – mollusker – rådjur – skalljakt* (klapjagt) – *säljakt.*

Fisk og fiskeri: *abborre – braxen – drivgarnsfiske – fiske – fiskedamme og fiskeopdræt – fiskeläge – fiskeredskap – fiskeret – fisketilverking – fiskeverke – fiskhandel – fiskrätter – flundrarfiskar – garn och garnfiskeri – gädda* (gedde) – *gäddfiske – heringsband – isfiske – krogfiskeri – kräftdjur* (krabber) – *kullfiske* (indlandsfiskeri) – *laxfiskar – laxfiske – Limfjordshandel – makrill – mussler – notfiske – ostron* (østers) – *rockor – ruda* (karusse) – *rundmunnar – sikfiske* (helt) – *sil I – sildefiske – sillfiskar – stör – tobisfiskar – tonfisk – torskefiske – torskfiskar – ålefiskeri – ålfiskar – åresild.*

Tilberedning af brød og øl: *bakning – bryggestoz – brygging – humle – humlehandel – malt och malthandel – mjöd – pepparkakor – pors – struva – øl – ølhandel.*

Stegers, madlavning og kogekunst: *eldhus – fram-*

hus – halster (rist) *– halstring – ildsted – keramik – kittel – kleberstein – kogebøger – kokk – kokning – kvinnearbeid – køgemester – kök och köksredskap – pastej – stekning – ugn.*

Boligindretning og service: *begermaker – bord – bægermager – disk – drikkekar – fad – flaske – glas – kandestøberi – kanne – kniv – kåsa – langhus – sked* (ske) *– skänk – stob – tallerken – tenn.*

Bordskik: *drikkeseder – drukkenskap – handkläde – kredens – mundlaug* (molling) *– mundskænk – måltidsskikkar – skålviser – skutilsvein.*

Paul Lacroix: *Moeurs, usages et costumes au Moyen Age.* Paris 1871.

Lars O. Lagerqvist og Bo Furuvic: *Den ärbara vällusten. Mat och dryck i forntid och nutid.* Historiska Museet, Sthlm. 1968.

Landbrug og bebyggelse. Nordisk Kultur XIII, Kbhvn. 1956.

Niels-Knud Liebgott: *Dragør. Ausgrabungen in einem spätmittelalterlichen Fischerdorf am Øresund.* Acta Visbyensia V 1978.

Olaus Magnus. *Historia om de nordiska folken* I-V med kommentar ved John Granlund, Sthlm. 1909-1951.

Poul Nørlund: *En dobbeltske i Sølvfundet fra Ribe Østermark, nedlagt 1247.* Årbøger for nordisk Oldkyndighed 1935.

Jørgen Olrik: *Drikkehorn og Sølvtøj fra Middelalder og Renæssance.* Kbhvn. 1909.

Chr. Pedersen: *Bidrag til en Fremstilling af Danmarks Havebrug i Middelalderen.* Kbhvn. 1902.

Chr. Pedersen: *Bidrag til en Fremstilling af Danmarks Havebrug i det 16. og 18. Hundredår.* Kbhvn. 1912.

Aage Roussell: *Middelalderborgen ved Halkær.* Fra Nationalmuseets Arbejdsmark 1947.

Otto Rydbeck: *Den medeltida borgen i Skanör.* Lund 1935.

Günther Schiedlausky: *Essen und Trinken.* München 1956.

Alwin Schultz: *Das höfische Leben zur Zeit der Minnesinger.* Leipzig 1889.

N. Siggaard: *Om den danske Befolknings Fødemidler gennem Tiderne.* 1930.

Axel Steensberg: *Bondehuse og vandmøller i Danmark gennem 2000 år.* Kbhvn. 1952.

Axel Steensberg og J. L. Østergaard Christensen: *Store Valby* I-II. *Zoological remains* ved Tove Hatting. Kbhvn. 1947.

Bengt Söderberg: *Vårt dagliga Bröd.* Sthlm. 1954.

Johannes Tholle: *Kaal og Kaalgaard.* Danske Studier bd. XXVIII, Kbhvn. 1931.

Harald Thunæus: *Mjödet genom tiderna.* Dädalus, Tekniska Museets Årsbok, Sthlm. 1954.

Troels Troels-Lund: *Dagligt liv i Norden* bd. III, Kbhvn. 1969.

Kai Uldall: *Bordtøj af træ i Danmark omkring 1500-tallet.* Varberg Museum, årsbok 1963.

C. Weisman: *Vildtets og Jagtens Historie i Danmark.* Kbhvn. 1931.

Erik Koed Westergaard: *Danske Egnsretter.* Kbhvn. 1974.

Hans Wiswe: *Kulturgeschichte der Kochkunst.* München 1970.

Kilder

Acta pontificum Danica. Pavelige Aktstykker vedr. Danmark 1316-1536 I-VI udg. ved L. Moltesen, A. Krarup og J. Lindbæk, Kbhvn. 1904-15.

Svend Aggesøns Lejrens eller Hirdens Lov, kortfattet Historie om Danmarks Konger ved M. Cl. Gertz, Kbhvn. 1967.

Nogle Anmærkninger til Nordstrands Historie (hertug Frederiks ophold i marsken). Suhms Samlinger til den Danske Historie bd. II, 2. hefte, Kbhvn. 1782.

Annales Danici Medii Ævi udg. ved Ellen Jørgensen, Kbhvn. 1920.

Codex Esromensis udg. ved O. Nielsen, Kbhvn. 1880-81.

Danmarks gamle Købstadlovgivning I-V udg. ved E. Kroman, Kbhvn. 1951-61.

Danmarks gamle Love på Nutidsdansk I-III udg. ved E. Kroman og Stig Iuul, Kbhvn. 1945-48.

Danmarks Gilde- og Lavsskraaer fra Middelalderen I-II udg. ved C. Nyrop, Kbhvn. 1895-1904.

Danmarks Riges Breve 2. rk. bd. I-XII, Kbhvn. 1938-60, og 3. rk. bd. I-VIII, Kbhvn. 1958-72.

Samlinger af danske Forordninger indtil Aar 1500. Aarsberetninger fra Det kongelige Geheimearchiv bd. V, Kbhvn. 1871-75.

Danske Helgeners Levned I-II udg. ved Hans Olrik, Kbhvn. 1968.

Danske middelalderlige regnskaber. 1. rk. bd. I, *hof- og centralstyre* udg. ved G. Galster, Kbhvn. 1944-53, 3. rk. bd. I, *Roskildebispens jordebøger og regnskaber* udg. ved C. A. Christensen, Kbhvn. 1956.

Den danske Rigslovgivning indtil 1400 udg. ved E. Kroman, Kbhvn. 1971.

En dansk Kogebog fra 14. Aarhundrede udg. ved C. Molbech, Historisk Tidsskrift 1844.

Diplomatarium Danicum 2. rk. bd. I-XII, Kbhvn. 1938-60, og 3. rk. bd. I-VII, Kbhvn. 1958-72.

Diplomatarium Vibergense, Breve og Aktstykker fra ældre viborgske Arkiver til Viborg Bys og Stifts Historie 1200-1559 udg. ved A. Heise, Kbhvn. 1879.

Dronning Christines Hofholdningsregnskaber udg. ved W. Christensen, Kbhvn. 1904.

Samling af gamle danske Love bd. IV udg. ved J. L. A. Kolderup Rosenvinge, Kbhvn. 1824.

Nogle Inventarier fra Aarene 1486-1534. Danske Magazin, 4. rk. bd. II, Kbhvn. 1873.

Kong Christiern II's Instrux for Kiøgemesteren, Skienken, Forbitzeren, Foermarsken, Doresvenden, cancelleren og Capellanen. Nye Danske Magazin bd. I, Kbhvn. 1794.

Udkast til Instruxer for nogle Hofembedsmænd fra Christian II's Tid udg. ved N. M. Petersen. Danske Magazin 3. rk. bd. I, Kbhvn. 1842.

Kong Frederik den Førstes danske Registranter udg. ved K. Erslev og W. Mollerup, Kbhvn. 1879.

Kong Valdemars Jordebog I-III udg. ved Svend Aakjær, Kbhvn. 1926-45.

Kongespejlet. Konungs Skuggsja i dansk oversættelse ved Finnur Jonsson, Kbhvn. 1926.

Kjøbenhavns Diplomatarium. Samlinger af Dokumenter, Breve etc. I-VIII udg. ved O. Nielsen, Kbhvn. 1872-87.

Peder Laales danske Ordsprog udg. ved Aa. Hansen og Chr. Behrend, Kbhvn. 1929.

Matordningen i biskop Hans Brasks hus udg. ved Hans Hildebrandt. Kungl. Vitterhets Historie och Antiqvitets Akademiens Månadsblad jan. 1885, Sthlm.

Missiver fra kongerne Christiern I's og Hans' Tid I-II udg. ved W. Christensen, Kbhvn. 1912-14.

Repertorium diplomaticum regni Danici mediævalis, 1. rk. bd. I-IV og 2. rk. bd. I-IX, Kbhvn. 1894-1939.

Saxo Grammaticus' Danmarks Krønike udg. ved Fr. Winkel Horn, Kbhvn. 1907.

Scriptores minores Medii Ævi I-II udg. ved M. Cl. Gertz, Kbhvn. 1917-20.

Testamenter fra Danmarks Middelalder indtil 1450 udg. ved K. Erslev, Kbhvn. 1901.

Viborgbispen Gunners Levned udg. ved Hans Olrik, Kbhvn. 1892.

Øm Klosters Krønike udgivet ved Jørgen Olrik, Århus 1964.