

Nahrungsforschung in Dänemark

ALS TROELS-LUND IN DEN JAHREN 1879—1901 sein umfassendes kulturhistorisches Werk herausgab¹, behandelte der ganze fünfte Band Nahrungsmittel, nicht nur die verschiedenen Kategorien, sondern auch ihre Zubereitungsweise, Küchengerät, Geschirr und das Tischdecken, Mahlzeiten usw. Hier und in den übrigen Bänden des Werkes wird eine sehr fesselnde Darstellung des täglichen Lebens gegeben, die zu einer beliebten Lektüre wurde. Man kann zweifellos Vorbilder für die kulturhistorische Schriftstellerei von Troels-Lund z. B. bei Jacob Burckhardt und bei skandinavischen Wissenschaftlern wie Eilert Sundt und Olof Hylltén-Cavallius finden, aber von den zeitgenössischen Fachhistorikern erhielt seine Arbeit keinen Beifall. Direkt angegriffen wurde sie von dem deutschen Historiker Dietrich Schäfer in dessen „Geschichte von Dänemark“, worin davor gewarnt wird, mit dem Werk nähere Bekanntschaft zu machen, das, „was maßlose Breite, kritikloses Zusammenstellen und flaches Raisonement angeht, geradezu ein Monstrum historischer Darstellung“^{1a} sei. Normalerweise nahm Troels-Lund zu der Kritik an seiner Schriftstellerei keine Stellung, aber hier machte er eine Ausnahme, und er erläuterte in der kleinen Schrift „Om Kulturhistorie“ (1894) seine Arbeitsweise und verteidigte die Rechte der Kulturgeschichte gegenüber der Staatsgeschichte: „Ich gestehe meine Schwachheit ein, ich tausche gerne mein Wissen über mehrere preußische Herzöge gegen die Kenntnis von dem Zylinder eines Lampenglases, und ich trete sogar eine runde Zahl von Kurfürsten für die Verwendung des Streichholzes ab.“

Mit dem Werk von Troels-Lund — kann man sagen — wurde die Nahrungsethnologie in Dänemark ein populäres Thema. Eine Fortsetzung der Beschreibung von jenem Zeitpunkt an, an dem Troels-Lund aufhört, bis in die Gegenwart finden wir in dem gerade abgeschlossenen kulturhistorischen Werk „Dagligliv i Danmark“, das Axel Steensberg herausgegeben hat² und in dem jüngere Ethnologen das Thema behandelt haben³.

Während die bisher genannten Beschreibungen von generellem Charakter für Dänemark in seiner Gesamtheit sind, finden wir in der topographischen Literatur Beschreibungen, die näher an die einzelnen Örtlichkeiten mit ihren regional geprägten Besonderheiten anknüpfen. In den meisten Fällen stützen sich diese Beschreibungen auf das persönliche Erfahrungsmaterial des entsprechenden Verfassers oder auf die Überlieferung, die in dem Gebiet gesammelt wurde. Eine nähere Erörterung jener Literatur kann in dieser Übersicht nicht gegeben werden. Sie ist zum größten Teil in den oben genannten generellen Beschreibungen ver-

1. Troels-Lund, *Dagligt Liv i Norden i det 16. Aarhundrede*. I—XIV. Kbh. 1879—1901. 6. Ausgabe, Kbh. 1968—1969.

1a. Christoph Dahlmann, Friedrich Schäfer, *Geschichte von Dänemark*, Bd. 4, Gotha 1893, S. 404, Anm. 1.

2. Axel Steensberg (red.), *Dagligliv i Danmark i det syttende og attende århundrede*. I—II. Kbh. 1969—1971. — Ders., *Dagligliv i Danmark i det nittende og tyvende århundrede*. I—II. Kbh. 1963—1964.

3. Jørgen Slettebo, *Mad og drikke*, 1963, 359—382; Jørgen Slettebo/Lilli Friis, *God mad — sund mad*, 1964, 381—406; Lilli Friis, *Æde og drikke*, 1969, 403—438; Lilli Friis, *Nydelse og næring*, 1971, 387—406.

wendet und erwähnt worden. Hier sollen nur beispielsweise ein paar Arbeiten genannt werden, die diese Gruppe gut repräsentieren⁴.

Eine systematische Untersuchung der dänischen Ernährung hat keine lange Tradition, und sie ist teilweise von Nicht-Ethnologen betrieben worden. Das gilt etwa für die ungewöhnlichen vorgeschichtlichen Funde von ca. 300 v. Chr., bei denen zwei gutbewahrte Leichen aus dänischen Mooren Analysen der Mageninhalte gestatteten, die als Ergebnis brachten, daß die zwei Personen vor ihrem Tode eine Art Brei oder Grütze gegessen hatten, die zum größten Teil aus Gerste und den Samen eines Knöterichgewächses (*Polygonum lapathifolium*), gemischt mit anderen Pflanzensamen, hergestellt und dem Pflanzenöl⁵ oder tierisches Fett⁶ beigemischt worden war. Bereits früher war der Archäologe Gudmund Hatt in seinem Buch über die Landwirtschaft im dänischen Altertum auf die Auswahl vegetabiler und animalischer Nahrungsmittel eingegangen, die zur Verfügung gestanden haben⁷, eine Arbeit, die Hans Helbæk für das Gebiet der Vegetabilien fortgesetzt hat⁸. Der interessante Fund eines gegorenen Getränks aus einem der Eichenkistengräber der Bronzezeit war früher als Beweis für das Brauen in der dänischen vorgeschichtlichen Periode hervorgehoben worden⁹.

Während also wesentliche Seiten der Ernährungssituation im dänischen Altertum klar beleuchtet wurden, sind diese Verhältnisse bezogen auf das Mittelalter bedeutend ungünstiger. Eine Übersicht der Nahrungsmittel und der Gerichte in „Kulturhistorisk Leksikon“ von dem Medizinalhistoriker Vilhelm Møller-Christensen zeigt¹⁰, daß das bisher vorgelegte Material dürftig ist. Die Übersicht stützt sich wesentlich auf allgemeinere Bemerkungen bei Gudjonsson¹¹ und Siggaard¹², aber grundsätzliche Untersuchungen dieser Periode fehlen.

ETWAS ANDERS IST ES MIT DEM NEUEREN MATERIAL, von dem wir teils eine Reihe von Spezialstudien kennen, teils eine systematische Sammelarbeit begonnen worden ist.

4. Marius Kristensen, Madvæsenet i en bondegård på Århusegnen o. 1875. In: *Danske Folke-maal*. X. 1936—37, 25—41; Anna Pedersen, Fra Bondestue og Stegers. Optegnelser fra Stevns og Bjæverskov Herreder. Kbh. 1944; Helene Strange, I Mødrenes Spor. Nordfalsterske Kvinders Arbejde gennem halvandet Hundrede Aar. Kbh. 1945.

5. Hans Helbæk, Tollundmandens sidste måltid. In: *Årbøger for nordisk oldkyndighed* 1950, 311—341. English Summary: Botanical Study of the Stomach Contents of the Tollund Man.

6. Hans Helbæk, Grauballemandens sidste måltid. In: *Kuml* 1958, 83—116. English Summary: The Last Meal of Grauballe Man. An Analysis of the Food Remains in the Stomach.

7. Gudmund Hatt, Landbrug i Danmarks Oldtid. Kbh. 1937.

8. Hans Helbæk, Planteavl. In: *Årbøger for nordisk oldkyndighed* 1938, 216—226; xxxvii—xxxviii. Résumé française. — Ders., Ukrudtsfrø som Næringsmiddel i førromersk Jernalder. In: *Kuml* 1951, 65—74. English Summary: Seeds of Weeds as Food in the Pre-Roman Iron Age. — Und öfter.

9. Thomas Thomsen, Egekestefundet fra Egtved, fra den ældre Bronzealder. (Nordiske Fortidsminder II, 4). Kbh. 1929.

10. Vilhelm Møller-Christensen, Ernæring. In: *Kulturhistorisk leksikon for nordisk middelalder*. IV. Kbh. 1959, Spalte 37—39.

11. Sk. V. Gudjonsson, Folkekost og Sundhedsforhold i gamle Dage. Kbh. 1941.

12. Niels Siggaard, Om den danske Befolknings Fødemidler gennem Tiderne. En landbrugs-historisk Studie. Kbh. 1930. — Ders., Fødemidlerne i ernæringshistorisk Belysning. Kbh. 1945.

Eines der Hauptnahrungsmittel zu allen Zeiten, das Brot, hat seine eigene Monographie von H. P. Hansen erhalten, der eine Linie vom Altertum bis zur Gegenwart aufzeigt und im übrigen in Einzelheiten die Verfahrensweisen vom Getreide bis zum fertigen Brot mit einer Erörterung der verschiedenen Kuchen- und Brotformen beschreibt. Für seine Arbeit verwendete er in gewissem Umfang die Materialien der Überlieferung, die von Stellen wie Dansk Folkemindesamling, Udvalg for Folkemål und Nationalmuseet gesammelt worden waren¹³.

In einer Reihe von kürzeren Artikeln sind spezielle Phänomene der Brotkultur behandelt worden. Der Backvorgang selbst auf einem Bauernhof auf Falster wurde in einer Aufzeichnung nach dem vom Nationalmuseum gesammelten Material beschrieben und mit Einleitung und Anmerkungen von Ole Højrup versehen¹⁴. Eine entsprechende lokale Beschreibung aus Westjütland wurde von T. Kragelund auf der Grundlage des von ihm selbst gesammelten Materials gegeben¹⁵. Für die Insel Læsø im Kattegat hat Bjarne Stoklund die tägliche Brotkultur behandelt und die Veränderungen, die der Wandel des Kulturzustandes in seiner Gesamtheit mit sich gebracht hat¹⁶. Der gleiche Verfasser hat in einer Studie 1956 die soziale Funktion behandelt, die mit den Broten verknüpft ist, die bei Ernteabschluß und zu Weihnachten dem Gesinde und den lockeren an den Hof gebundenen Hilfsarbeitern zugeteilt wurden¹⁷. Und schließlich hat Poul Andersen den Kuchen oder das Brot behandelt, das mit Kerzen in den Ofen gelegt wurde, um diesen zu beleuchten, während er mit Brot zum Backen gefüllt wurde¹⁸. Der Zielpunkt dieser Abhandlung ist sprachlich-sachlicher Art.

Das Brauen ist im Vergleich zum Backvorgang Gegenstand recht umfassenden Interesses gewesen, aber die bisher publizierten Werke stammen überwiegend von Nicht-Ethnologen. Als Festschrift für eine ostjütländische Brauerei erschien 1948 eine kulturhistorische Studie, die nach einer kurzen Skizze des modernen Brauereiuunternehmens das Bierbrauen in den kleineren Städten und auf dem Lande behandelte, fremde Biersorten, Hopfen und Porst (*Myrica gale*) als Beigaben während des Brauens, Bier und Bierbezeichnungen, und schließlich mit einer Erörterung über das Vorkommen gegorener Getränke im Altertum schloß¹⁹. Eine ausführliche Behandlung des Bierbrauens in Dänemark, technologisch und historisch, wurde von dem Fachhistoriker Kristof Glamann gegeben²⁰. Seine Darstellung hat ihren besonderen Wert in der ausgedehnten Verwendung von archivali-

13. H. P. Hansen, *Bondens Brød. Primitiv Brødbagning*. Kbh. 1954. English Summary: *The Peasant's Bread*.

14. Bagning på en gård på Falster. En optegnelse af Thea Andersen med indledning og noter af Ole Højrup. In: *Budstikken* 1960, 177—190.

15. T. Kragelund, Rug — Mel — Bagning. In: *Sprog og Kultur*. Bd. 17. 1949, 33—60.

16. Bjarne Stoklund, Læsøboerne og det daglige brød. In: *Nationalmuseets Arbejdsmark* 1969, 5—16.

17. Bjarne Stoklund, Høstkage og julerente. In: *Budstikken* 1956, 13—24.

18. Poul Andersen, Prosekage — Praasekage og andre Lysebrød. In: *Danske Folkemaal*. I. 1927, 113—123.

19. Victor Hermansen/Peter Holm, Østjydsk Øl. Kulturhistoriske Træk. Århus 1948.

20. Kristof Glamann, Bryggeriets Historie i Danmark indtil Slutningen af det 19. Århundrede. Kbh. 1962.

schem Material sowohl im Text als auch in den Übersichtstabellen. Verglichen damit, ist es sehr bescheiden, was von der ethnologischen Mannschaft beigesteuert wurde, da Ole Højrup die Herstellung von Met in einer kürzeren Übersicht behandelt hat²¹.

Die beiden genannten Teilgebiete zusammen mit einer Reihe anderer Themen dänischer Eßkultur sind jedoch im Zusammenhang in einem vorzüglichen Buch von Ole Højrup über die Landfrau behandelt worden²². Die Darstellung stützt sich primär auf das Überlieferungsmaterial, das durch das Fragebogenunternehmen des Nationalmuseums gesammelt worden ist. Sie gibt also Auskünfte aus dem bäuerlichen dänischen Milieu der letzten hundert Jahre.

DIE SAMMLUNG VON PRIMÄRMATERIAL

Die Sammlung von Traditionsmaterial teils durch verschickte Fragebogen an lokale Gewährspersonen, teils durch Aufzeichnungsarbeit durch fachlich geschultes Personal ist während eines längeren Zeitraums von den oben erwähnten Institutionen, die durch einzelne andere ergänzt werden könnten, vorgenommen worden. Hier kann ich mich darauf beschränken, die Arbeit zu besprechen, die von der 3. Abteilung des Nationalmuseums aus betrieben wird.

Die Sammelarbeit wurde 1941 begonnen, indem man Fragelisten zur direkten Beantwortung durch eine lange Reihe lokaler Informanten verschickte, und sie wurde von einer neu eingerichteten Institution innerhalb der 3. Abteilung des Nationalmuseums unter dem Namen *Nationalmuseets etnologiske Undersøgelser* (NEU) organisiert²³. 1942 wurde ein Fragebogen über das Backen von Svend Jespersen versandt. Auf diese Liste hin sind ca. 850 Antworten eingetroffen, die auf ca. 9000 Seiten das Backen im bäuerlichen Milieu umfassen, und ein Material von etwa dem gleichen Umfang ergab sich aus der Beantwortung des Fragebogens über das Schlachten und die Zubereitung von Fleisch und Speck, den Holger Rasmussen 1944 erarbeitete. Ein Fragebogen mit sowohl linguistischer als auch ethnologischer Zielsetzung über Milch und Milcherzeugnisse, verschickt vom Udvalg for Folkemål (jetzt: Institut for dansk Dialektforskning) durch Kristen Møller, wurde ebenso vom NEU an seine Informanten geschickt. Und schließlich wurde 1971 ein Fragebogen über das Brauen von Bier durch Birte Stig Jørgensen versandt. Darüber hinaus tauchen in anderen Fragebogen Fragen auf, die das hier behandelte Thema berühren. Das trifft auf den Fragebogen über Bienenzucht zu, der 1954 von Ole Højrup verschickt wurde und in dem Auskünfte über die Metherstellung erbeten wurden. Die eingeschickten Antworten wurden teilweise

21. Ole Højrup, Mjød — Gudernes drik. In: *Nationalmuseets Arbejdsmark* 1957, 53—62.

22. Ole Højrup, Landbokvinden. Rok og kærne. Grovbrød og vadmæl. Kbh. 1964, S. 13—176 über Essen und Tischsitten.

23. Ole Højrup, The Work of the National Museum's Ethnological Surveys Department. In: *Dansk Folkemuseum & Frilandsmuseet. History & Activities*, ed. by Holger Rasmussen. Nationalmuseet 1966, 121—142.

im folgenden Artikel benutzt: Mjød, gudernes drik (Met, der Trunk der Götter) und in Landbokvinden (Die Landfrau)²². Weiterhin finden wir Fragen über das Essen in dem Fragebogen über das Sammeln von Pflanzen und Beeren von 1955 und in dem Bogen über Jagd, Fang und Eiersammeln von 1959, die beide von Ole Højrup ausgearbeitet wurden. Als Probe aus dem zuletztgenannten Material kann Højrops Abhandlung über den Mövenfang in Westjütland genannt werden²⁴. Fragen über die Alltagsspeisen stehen in dem Fragebogen über das Gesinde von Bjarne Stoklund 1952 (ein Ergebnis daraus ist die oben genannte Abhandlung über den Erntekuchen und die Weihnachtsabgabe). Fragen über das Essen bei besonderen Gelegenheiten und Festen wurden in verschiedene Fragebogen aufgenommen, z. B. über die Heumahd von Svend Jespersen und D. Yde-Andersen 1944, über Märkte von Ole Højrup 1953 und über Tod und Begräbnis von Bjarne Stoklund 1953.

Während die bisher genannte Fragebogentätigkeit ganz überwiegend darauf abzielte, Material der bäuerlichen Bevölkerung zu sammeln, wandte sich eine entsprechende Sammelarbeit, die 1951 begonnen wurde, an die Stadtbevölkerung und dort in erster Linie an die Handwerker- und Arbeiterbevölkerung. Die Sammelarbeit dieser Institution in der 3. Abteilung des Nationalmuseums, *Nationalmuseets Industri-, Håndværker- og Arbejderundersøgelser* (IHA) genannt, beruht nicht auf den obengenannten, stark differenzierten Fragebogen, sondern konzentriert sich mehr auf generell erarbeitete Biographien. Wir finden allerdings in dem eingebrachten Material eine bedeutende Stoffmenge, die die mehr städtisch geprägten Essgewohnheiten beleuchtet²⁵.

Allgemein muß zu dieser Sammeltätigkeit von NEU und IHA gesagt werden, daß eine beträchtliche Menge von Traditionsmaterial gesichert worden ist, daß man aber in allen wesentlichen Fragen nicht über das Sammelstadium hinausgeplant ist. Eine Bearbeitung dieses und des relevanten literarischen, archivalischen und statistischen Materials wartet darauf, in Angriff genommen zu werden.

HAUSGERÄT, DAS TISCHDECKEN UND ESSGEWOHNHEITEN

Wendet man sich schließlich dem Geräteinventar zu, das der Zubereitung und der Anrichtung des Essens dient, der Art und Weise, das Essen zu servieren, und den Gewohnheiten, die bei Tisch während der Mahlzeiten herrschten, so finden wir in einer Reihe von Werken, die oben genannt wurden, Material, um dieses zu beleuchten. Dagegen ist eine selbständige Behandlung der gerade aufgezählten Gruppen selten, wie sich auch das Interesse hauptsächlich dem mehr Exklusiven widmete.

24. Ole Højrup, Mågerammen. En snare fra nordvestjysk fiskerkultur. In: *Budstikken* 1961, 125—138. — Ders., A Seagull Snare from North-West Jutland. In: *Folk* vol. 3. 1961, 105—112.

25. D. Yde-Andersen, National Museum Studies of Industrial, Skilled and Unskilled Workers. In: *Dansk Folkemuseum & Frilandsmuseet. History & Activities*, ed. by Holger Rasmussen. Nationalmuseet 1966, 143—150.

Die Nahrungsforschung auf den Färöer

Unter den Abhandlungen über das Küchengerät können ein paar ganz kurze von Erna Lorenzen über die Tortenpfanne, bzw. die Apfelkrapfenpfanne genannt werden²⁶. Reichlicher ist die Behandlung der verschiedenen Gruppen des Tischgeschirrs, worunter besonders die Trinkgefäße durch die Behandlung des Bestandes im Nationalmuseum durch Jørgen Olrik Interesse weckten²⁷. Es existiert eine relativ ausführliche Erörterung dieses Themas. Ich begnüge mich damit, auf die Literaturübersicht in der neuesten Darstellung von Gudmund Boesen hinzuweisen²⁸. Während man sich hier hauptsächlich auf Trinkgefäße für Bier und Wein beschränkt hat, fanden die neueren Getränke und ihr Bestand an Geräten, Tee-, Kaffee- und Kakaogeschirr, eine Reihe von Spezialabhandlungen, die genannt werden müssen²⁹.

Ästhetische Rücksichten dominieren in dem Buch über dänisches Silber für den Tischgebrauch³⁰, aber trotzdem ergibt das Durcharbeiten eine Übersicht über den Formenvorrat, der dem wohlhabenderen Teil der dänischen Bevölkerung zur Verfügung gestanden hat. Die gleiche Charakteristik ergibt sich für Erik Lassens Buch über Besteck, das als Jubiläumsschrift einer dänischen Silberwarenfabrik herausgegeben wurde³¹. Diese ausgezeichnete Darstellung des Themas muß mit der viel älteren Abhandlung von Bernhard Olsen über die Gabel verglichen werden³².

Als erfreuliches Korrektiv zu dem aufgeführten kostbaren Tischgeschirr, das in den genannten Arbeiten beschrieben wird, hat Kai Uldall eine Übersicht über Tischgeschirr aus Holz aus Dänemark zur Zeit der Renaissance gegeben³³. Ausgehend von einem einzelnen Stück Tafelsilber gelangt Steensberg zu einer interessanten Diskussion über das Vorhandensein von Gewürzen und Butter auf dem Tisch und über deren Rolle für die Eßgewohnheiten³⁴. Dieses gibt eine Überleitung zu ein paar abschließenden Bemerkungen über das Tischdecken und über Tischsitten, die meine Übersicht abschließen sollen.

Bis vor kurzem waren nur einzelne Elemente zu dem Problem des Tischdeckens angegangen worden. So kann etwa Stiesdals Erörterung einiger Tafelaufsätze von ca. 1800 genannt werden³⁵, ebenso Johan Langes und Waagepetersens Behand-

26. Erna Lorenzen, Tærtrepanden. In: *Købstadmuseet „Den gamle By“*, Årbog 1944, 52—53. — Dies., Æbleskivepanden. In: *Købstadmuseet „Den gamle By“*, Årbog 1945, 55—57.

27. Jørgen Olrik, Drikkehorn og Sølvtoj fra Middelalder og Renæssance. Kbh. 1909.

28. Gudmund Boesen, Drikkeskik og drikkekar i Danmark. In: *Arv og Eje, Årbog for Dansk kulturhistorisk Museumsforening* 1968.

29. Inge Meier Anthonsen, Omkring en chokoladekande. In: *Budstikken* 1960, 99—123; Chr. Waagepetersen, Lidt om kaffe- og tøj i det 18. århundrede. In: *Købstadmuseet „Den gamle By“*, Årbog 1954, 50—81.

30. Gudmund Boesen/Chr. A. Bøje, Gammelt dansk Sølv til Bordbrug. Kbh. 1948.

31. Erik Lassen, Ske, kniv og gaffel. Kbh. 1960 (dänischer und englischer Text).

32. Bernhard Olsen, Gaffelen. In: *Tidsskrift for Kunstindustri*. 2. R. III. 1897, 52—63.

33. Kai Uldall, Bordtøj af træ i Danmark omkring 1500-tallet. In: *Varbergs Museum, årsbok* 1963, 109—130. English Summary: Wooden Tableware from Denmark in the 16th Century.

34. Axel Steensberg, Krydderitallerken, saltkar og smørbrikke. Et bidrag til borddæknings kulturhistorie. In: *Budstikken* 1954—55, 5—27.

35. Hans Stiesdal, Nogle mærkelige Bordopsatser. In: *Danske Museer*. II. 1951, 7—12.

lung von Präsentiertablets oder Servierplatten³⁶. Aber vor kurzer Zeit wurden das Tischdecken und die Tischsitten in Dänemark Gegenstand einer gesammelten Darstellung, die wohl nicht mehr sein will, als eine kurze Übersicht über die Geschichte des Tischdeckens, die aber doch zum ersten Mal dänische Verhältnisse in eine europäische Perspektive einordnen³⁷. Die Literaturübersicht dieses Buches weist u. a. auf dänische Abhandlungen über Tischtextilien hin, die hier nicht weiter erwähnt werden sollen.

(Übersetzt von Dr. O. Holzapfel, Freiburg/Br.)

36. Johan Lange, Tallerkenskække. In: *Arv og Eje. Arbog for Dansk kulturhistoriske Museumsforening* 1960, 16—23; Ch. Waagepetersen, Et spørgsmål om høflighed. In: *Arv og Eje. Arbog for Dansk kulturhistoriske Museumsforening* 1961, 5—13.

37. Ellen Andersen, Bordskik. Spisevaner og bordopdækning gennem tiderne. Kbh. 1971.