

OLE HYLDTOFT (red.): *Kost og spisevaner i 1800-tallet*. København 2009, Museum Tusculanums Forlag. 403 s. 325 kr.

Ole Hyldtoft, Københavns Universitet, har de seneste år været leder af et omfattende forskningsprojekt om danskernes kostvaner (i bred forstand) i 1800-tallet under titlen »Mad, drikke og tobak i 1800-tallet: Forbrugsmønstre, kultur og diskurser«. Også Deres anmelder har været involveret i projektet, dog naturligvis ikke i den her drøftede antologi. *Kost og spisevaner i 1800-tallet* er den første af i alt fire planlagte publikationer af projektets resultater. Senere kommer endnu en antologi – om syn på mad og drikke – og to kronologisk anlagte fremstillinger affattet af Ole Hyldtoft. Nærværende værk består af 14 kapitler, af længde varierende fra 14 til 101 sider, skrevet af 13 forskellige forfattere med højst varierende erfaring inden for feltet og højst forskellig alder (30 til 81 år). Dette resulterer ikke overraskende i ret forskellige kapitler, hvad angår form, fortællestil og formaliteter. Formmæssigt spændes der fra mikrostudie til den grundige analyse af smallere såvel som bredere aspekter af emnet.

Kapitlerne omtales konsekvent som artikler, og som dette antyder, kan de læses uafhængigt af hinanden. Der er ingen større sammenhængskraft mellem dem eller indbyrdes henvisninger. Der lader heller ikke til at have været en redaktionel linje for forfatterne at forholde sig til. Resultatet skal med andre ord bæres af den enkelte forfatters evne til at udfolde den gode historie og/eller den spændende forskningsartikel. Eftersom det ikke fremstår klart, hvilke(n) målgruppe(r) bogen henvender sig til, er jeg i tvivl om, hvor i spektret mellem forskning og populærformidling, vi befinder os. Artiklerne er ganske vist forsynede med litteraturliste og noter, og flere af forfatterne holder sig inden for forskningspublikationens formelle rammer. Men det gør andre af forfatterne ikke, og disse kapitler lider i større eller mindre grad af problemer med manglende dokumentering, nyhedsværdi (i den forskningsmæssige forstand) og manglende henvisninger til relevant litteratur. Alt i alt er der dog tale om en vellykket publikation med spændende artikler, som jeg vil anbefale, såvel til den interesserede faghistoriker og -etnolog som til den nysgerrige lægmand. Rent udstyrmæssigt sælger bogen dog ikke sig selv til lægmandspublikummet. Der er ikke ruttet med grafer og illustrationer; men flere af de få billeder er dog gengivet i farver. Her følger en kort præsentation af de 14 artikler.

Hvis vi starter med mikrostudierne, har Else-Marie Boyhus skrevet en meget underholdende og indsigtsfuld artikel om en middag i 1840 hos baron og admiral Holsten. Middagens sammensætning er kendt gennem et brev skrevet af komponisten Weyse. Med dette som udgangspunkt lykkes det Boyhus med sin i øvrigt meget store viden om dansk madhistorie at udfolde en meget interessant historie om mad og spisevaner specifikt dén aften og generelt for det danske øvre borgerskab i midten af 1800-tallet. Som ofte i Boyhus' skrifter følger der samtidige opskrifter med. Bogens andet mikrostudie ligger tematisk tæt på det første; det omhandler maden ved det russiske hof i Horsens mellem 1780 og 1807 og er skrevet af Bodil Møller Knudsen. Angrebsvinklen er dog anderledes, nemlig en meget detaljeret gennemgang af hoffets indkøbslister. Jeg har læst i hvert fald én artikel om emnet af forfatteren før, og lige som dengang føler jeg mig efterladt med flere ubesvarede spørgsmål end besvarede. Det burde være muligt med et så umiddelbart appellerende emne at skrive en virkelig spændende historie, og det er måske lykkedes forfatteren i hendes monografi om emnet fra 2006, men det lykkes ikke her. Det bliver til lange opremsninger af indkøb af alt, hvad der hører til en husholdning, og selvom variationen er interessant, er der for lidt bid i artiklen.

Også Christina Folke Ax' artikel om kosten i kystområderne, hos fiskerne, har nærmest karakter af mikrostudie, selvom emnet er langt bredere. Artiklen virker som et noget rutinepræget arbejde, hvor der ikke rigtig har været tid til at gå i dybden. Der er tendens til at forfalde til opremsninger: af fangstmetoder, fangede fisk, konserveringsmetoder m.v., og artiklen indeholder kun i ringe omfang et analytisk overblik. Der er et vist overlap med Bjarne Stoklunds gennemgang af samme emne, og det lykkes faktisk ham bedre at gøre det nærværende. Ax' tekst er desværre også enkelte steder noget indforstået, og man bliver her og der i tvivl om, hvis opfattelser, der gives udtryk for. Mest interessant er afsnittet om, hvad man spiste ved festlejligheder i fiskersamfundene – jeg fik helt lyst til æbleskiver.

Bjarne Stoklund har bidraget med en meget velskrevet og interessant, men desværre også i stort omfang udokumenteret artikel om kosten på Læsø i 1800-tallet. Interessant nok bygger den til dels på egne indsamlede erindringer på øen. Der er ingen tvivl om forfatterens store viden om Læsøs historie, men en sammenligning med andre øsamfund i Danmark ville have styrket artiklens analyse. Det er desuden skræmmende, hvor få noter artiklen har – der er end ikke reference på citater – og fem ud af de 16 litteraturhenvisninger er til forfatterens

egne værker. Her ville en mere fast redaktørhånd have pyntet. Fra bogens ældste forfatter til den yngste: Maria Thode Jensen har begået en rigtig udmærket artikel om drikke- og spisechokoladens tidlige historie i Danmark. Hun skriver godt, udviser et fint overblik over emnet, og artiklen er krydret (undskyld!) med flere omfattende og oplysende tabeller over import og forbrug.

Bettina Buhl har skrevet om ølbrygning. Hun gennemgår temmelig langstrakt og opremsende, hvordan man lavede øl på landet, og hvor råstofferne, især humle, kom fra. Det er igen et glimrende emne, som var blevet til en bedre artikel, hvis forfatteren havde udvist større overblik over sit materiale og havde forholdt sig mere kritisk analyserende til kilderne. Og lige så meget som jeg elsker lange billedtekster, lige så meget hader jeg, når jeg kan finde eksakt samme sætninger i brødteksten – hvad er meningen med det?

Benno Blæsilds kapitel om komfurets indførelse er bogens korteste artikel. Her burde redaktøren have presset på for at få en mere gennemresearchet og mindre overfladisk artikel. Jeg er ikke ekspert i komfurets historie, men kan uden besvær komme med relevante kilder ud over de blot ni, som nævnes i litteraturlisten. Også noteomfanget er særdeles begrænset, selvom der med fordel kunne være indsat adskilligt flere litteraturreferencer i teksten. Jeg har svært ved at se artiklens nyhedsværdi. Måske har Blæsild skrevet udelukkende til et lægmandspublikum, men artiklens mangel på tyngde gør, at den falder uden for bogens rammer.

To artikler blev jeg lidt overrasket over at finde i antologien – og redaktøren har ikke hjulpet forståelsen på vej ved at skrive om, hvordan artiklerne er udvalgt. Det drejer sig om Martin T.H. Borks artikel om madens genstande hos bønder og Lykke L. Pedersens artikel om filantropi og fattigmad. Bork har ud fra sin konferensafhandling sammenskrevet en gennemarbejdet og velformuleret analyse af sjællandske bønders selviscenesættelse ved hjælp af genstande, der er relateret til spisning. Der er altså flere glas og tallerkener her end madvarer. Men denne symbolske brug af service er så interessant, at jeg er glad for, at artiklen er taget med. Den giver samtidig en fin introduktion til bondehjemmets opbygning og indretning, hvilket danner et godt grundlag for at forstå flere af de andre artikler.

I Lykke L. Pedersens artikel er der heller ikke mange madvarer, hvilket ikke (kun) skyldes sult hos de fattige. Artiklen handler om den københavnske filantropis socialhygiejniske ambitioner, om historien

bag Lægeforeningens boliger, og endelig også om, hvad de allerfattigste arbejderfamilier spiste. Det er en både interessant og oplysende artikel, som dog skæmmes af mangel på belæg for mange af pointerne i form af kilde- eller litteraturhenvisninger. Samtidig undrer det, at man kan skrive om socialhygiejnen i Danmark uden at referere til Lars-Henrik Schmidt og Jens Erik Kristensens bog om emnet.

Sidst, men ikke mindst kommer vi til antologiens længste og mest omfattende bidrag, nemlig Christina Folke Ax' artikel om kartoflens folkelige gennembrud. Da der med ca. en fjerdedel af siderne næsten er tale om en bog i bogen, ville det have været rart med en indholdsfortegnelse for at fastholde overblikket. Ax starter med kartoflens tidlige historie i Danmark, men har hovedfokus på udbredelsen af kartoflen til den danske almue, dels som madvare, dels som husdyrfoder og dels som kilde til kontanter gennem salg. Ud fra et omfattende kildestudium kortlægges de regionale forskelle i knoldens udbredelse op gennem 1800-tallet, og der ses på kartoffelpestens virkninger, før forfatteren går i detaljer med kartoflen som fødemiddel både hos den almene befolkning på land og i by og på fattiganstalter o.l. I betragtning af hvor lidt enstrenget kartoflens historien om kartoflens modtagelse og spredning er, og hvor svært det har været at finde kilder, er det på overbevisende måde lykkedes at få en sammenhængende og overbliksgivende fortælling frem om et vigtigt emne i den danske madhistorie.

Man ser med forventning frem til bind 2.

Anita Kildebæk Nielsen

DIETMAR GRYPA: Der Diplomatische Dienst des Königreichs Preußen (1815-1866). Institutioneller Aufbau und soziale Zusammensetzung. Berlin 2008, Duncker & Humblot. 600 s. 98 EUR.

Den preussiske stat opbyggede i løbet af det 19. århundrede en egentlig udenrigstjeneste underlagt et ressortministerium. Grypas habilitationsarbejde gennemgår udenrigsministeriets struktur og udvikling samt ikke mindst rekrutteringen af medarbejdere og deres karriereveje og -muligheder.

Et omfattende bilagsmateriale giver overblik over ministeriets og repræsentationernes vigtigste ansatte, fx de otte *Außerordentliche Gesandte und bevollmächtigte Minister*, de sytten *Legationssekretäre*, den ene *Attaché* og de fire *Legationskanzlisten*, der var udsendt til København fra Berlin i perioden 1815-66. Den preussiske repræsentation i København