

Solvor Alise Lian Hovind

# Adelig livsstil i Norge i første halvdel av 1500-tallet

Masteroppgave i Historie  
Veileder: Randi Bjørshol Wærdahl  
Mai 2024

NTNU  
Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet  
Det humanistiske fakultet  
Institutt for historiske og klassiske studier



Austråttborgen ca. 1800. Ukjent/NTNU UB



Solvor Alise Lian Hovind

# **Adelig livsstil i Norge i første halvdel av 1500-tallet**

Masteroppgave i Historie  
Veileder: Randi Bjørshol Wærdahl  
Mai 2024

Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet  
Det humanistiske fakultet  
Institutt for historiske og klassiske studier



Kunnskap for en bedre verden



# SAMMENDRAG

I senmiddelalderen var det en blomstrende adelskultur i Norden, og 1500-tallets adel var svært forfengelige. Alt fra klesdrakt og interiør, til matretter og hager skulle gjenspeile deres makt, økonomi og status innad i adelsstanden. Likevel var det flere elementer som måtte ligge til rette for å kunne leve en adelig livsstil. Dette krevde blant annet store mengder med forbruksvarer, ressurser og ansatte, og de måtte også ta del i adelskulturen og følge de sosiale normene som ble forventet av adelen.

En av Norges fremste adelskvinner i senmiddelalderen var Ingerd Ottesdotter (f. ca. 1475 – 1555), og hun var en av landets største jordeiere og fremste forretningskvinner. Fru Ingerd hadde råderett over godsene Austrått, Giske og Storfosen, samt en rekke len, og det er disse godsene som er utgangspunktet for denne undersøkelsen.

De ansatte ved godsene utførte oppgaver knyttet til den daglige driften og administrasjonen av gården og godset, noe som la til rette for at godseieren kunne berike tiden sin med det de selv ønsket. Samtidig foregikk det en omfattende produksjon av både mat og gjenstander på godsene. Herregårdene var midtpunkt for blant annet landbruks- og handelsvirksomhet, og produksjonen av både mat og gjenstander var nødvendig for å oppfylle de materielle behovene til den adelige husholdningen.

I tillegg til høyt forbruk av lokalproduserte varer, hadde adelen også høyt forbruk og konsum av luksusvarer og gjenstander. Adelen benyttet eiendeler som et middel for å gjenspeile familiens plass i samfunnet, for adelstittel og god økonomi alene var ikke tilstrekkelig for å være en del av adelsstanden. De måtte også leve etter adelens normer og regler, og ta del i den adelige kulturen, som igjen var med på å prege adelens livsstil.

# ABSTRACT

In the late Middle Ages, there was a flourishing noble culture in the Nordic region, and materiality was very important to the nobility of the 16<sup>th</sup> century. Everything from attire and interior design to culinary delicacies and gardens was expected to reflect their power, wealth and status within the nobility. However, several elements needed to be in place in order to sustain such a noble lifestyle. This included substantial quantities of consumer goods, resources and staff, as well as adherence to noble culture and compliance with the social norms expected of the nobility.

One of Norway's foremost noblewomen in the late Middle Ages was Ingerd Ottesdotter (born ca. 1475 – 1555), who was one of the country's largest landowners and leading businesswomen. Fru Ingerd had control over the estates of Austrått, Giske and Storfosen, as well as several fiefs, and it is these estates that serve as the focal point of this research.

The staff at the noble estates performed tasks related to the daily operation and administration of the manor and estate, thereby allowing the nobles to enrich their time with pursuits of their own choosing. Simultaneously did extensive production of both foods and goods take place on the estates. The manors were centres for agricultural and commercial activities, and the production of both foods and goods was necessary to meet the material needs of the noble household.

In addition to high consumption of locally produced goods, the nobility also indulged in luxury goods and items. The nobility used possessions as means to reflect their family's position in the society, because a noble title and sound finances alone were not sufficient to be included in the nobility. They also had to adhere to the noble norms and rules, and participate in the noble culture, which in turn influenced the noble lifestyle.

## FORORD

Da jeg i 2020 var ferdig med et årsstudium ved NORD universitet visste jeg ikke hva jeg skulle gjøre videre. Da søknadsfristen for høyere utdanning begynte å nærme seg kom jeg inn på tanken at jeg kunne ta et årsstudium i historie, mens jeg ventet på å finne ut hva jeg ønsket å studere. Da året mitt på historie var omme, hadde jeg derimot ikke funnet et annet studie, og jeg gikk derfor videre til å skrive bachelor. Etter diverse enkeltemner på ulike studieretninger fant jeg ut at jeg ikke ønsket å studere noe annet, og at historie var det eneste rette for meg. Jeg søkte meg derfor videre på master, og etter et hektisk år er jeg nå i mål med min masteroppgave i historie. Jeg er takknemlig for å ha fått muligheten til å undersøke både kildematerialet og historien rundt, og for at jeg har fått fordype meg ytterligere i den spennende perioden som er Norges middelalder.

Det er mange som fortjener en takk for sine bidrag i forbindelse med denne oppgaven. Først og fremst vil jeg takke min veileder, Randi Bjørshol Wærdahl. Dine grundige tilbakemeldinger og oppmuntrende ord har gjort at jeg ble ferdig med oppgaven før det jeg selv trodde var mulig. Takk til Svein-Arne, som viste meg gleden ved historiefaget, og som har vist meg hvor viktig det er å være engasjert og interessert i det man driver med. Uten deg hadde jeg aldri søkt meg inn på historieutdanning. Jeg vil også takke mine studiekamerater og alle i DHS, og en spesiell takk til alle på rom 6393. Jeg vil også takke mamma, som har lest korrektur, kommet med innspill, og viktigst av alt motivert meg hver eneste dag jeg har arbeidet med denne oppgaven.

Tusen takk

# INNHold

SAMMENDRAG .....	I
ABSTRACT .....	II
FORORD.....	III
I. INNLEDNING.....	1
1.1 Emnet .....	1
1.2 Fru Ingerd og hennes krets .....	2
1.3 Tidligere forskning.....	4
1.4 Problemstillinger og avgrensning.....	8
1.5 Kildematerialet og kildekritiske utfordringer.....	10
II. ANSATTE OG TJENERE .....	13
2.1 Gården og godset.....	13
2.1.1 Herregården på Austrått .....	14
2.2 Tjenestemenn og godsforvaltere.....	15
2.2.1 Skrivere og kapellaner .....	16
2.2.2. Ombudsmenn og fogder .....	17
2.2.3. Væpnede menn .....	19
2.3 Arbeidsfolk.....	22
2.3.1. Bygningsarbeidere og håndverkere .....	22
2.3.2 Gårdsarbeidere.....	24
2.3.3. Bønder og husdyrstell.....	26
2.4 Tjenerskap .....	28
2.4.1. Husholderskene .....	29
2.4.2. Kokker og kjøkkenhjelpere .....	30
2.4.3. Tjenestepikene.....	32
III. GÅRSDRIFT OG PRODUKSJON .....	35
3.1 Matproduksjon på godsene.....	35
3.1.1. Produksjon av meieriprodukter .....	36
3.1.2. Korndyrking .....	38
3.1.3. Kjøkkenhage.....	39
3.1.4. Laksevarp og konservert fisk.....	41
3.2 Produksjon av gjenstander.....	44
3.2.1. Lysstøping .....	44
3.2.2. Tekstilproduksjon.....	45
3.2.3. Håndverk .....	46



3.2.4. Skip og skipsverft .....	47
IV. FORBRUK.....	51
4.1 ADELSKULTUREN.....	51
4.1.1. Kongelige forordninger og luksuslovgivninger.....	52
4.1.2. Adelens fritidssysler .....	53
4.1.3. Tilgjengelighet og anskaffelse av varer.....	55
4.1.4. Utveksling av gaver.....	57
4.2 MATVARER.....	58
4.2.1. Eksotiske matvarer .....	59
4.2.2. Salt.....	61
4.2.3. Drikkevarer.....	63
4.2.4. Ferskvannsfisk.....	64
4.3 INVENTAR OG HUSGERÅD .....	66
4.3.1. Tekstiler.....	67
4.3.2. Kjøkkenutstyr og dekketøy.....	69
V. KONKLUSJON.....	73
BIBLIOGRAFI.....	79
Primærkilder .....	79
Oppslagsverk .....	79
Sekundærlitteratur .....	79



# I. INNLEDNING

## 1.1 Emnet

Senmiddelalderen i Norden var preget av politisk uro, befolkningsnedgang og økonomisk nedgangstid, noe som gikk hardt ut over den jordeiende eliten. Dette førte til at den tallrike lavadelen ikke hadde mulighet til å opprettholde en adelig livsstil, og mange falt dermed ned i bondestanden. Høyadelen greide derimot å holde seg i adelsstanden, men dette var en snever krets og besto av bare en håndfull familier.<sup>1</sup>

Til tross for nedgangstid var det en blomstrende adelskultur i Norden, men det var mange elementer som måtte ligge til rette for å kunne leve en adelig livsstil. 1500-tallets adel var svært forfengelige, og alt fra klesdrakt og interiør til matretter og hager skulle gjenspeile deres makt, økonomi og status innad i adelsstanden.<sup>2</sup> Dette førte til høyt forbruk av både matvarer og gjenstander, men det var ikke bare importvarer som preget adelens forbruk. Det aller meste av mat og gjenstander som ble konsumert ble nemlig produsert lokalt, enten på herregården eller i lokalsamfunnet. Adelenes forbruk var heller ikke begrenset til materielle gjenstander, for både tid, ressurser og arbeidskraft var en gode kun de mest velstående i samfunnet hadde råd til. Dette fører oss inn på tema for denne undersøkelsen.

Jeg ønsker å gi innblikk i adelens livsstil i senmiddelalderen i Norge, og for å få en bedre forståelse over omfanget og grunnlaget til denne, skal jeg undersøke hva som karakteriserer adelens livsstil i første halvdel av 1500-tallet og hvordan de opprettholdt denne livsstilen. Jeg skal derfor se nærmere på flere aspekter som påvirket livet deres, med utgangspunkt i gårdsdrift, produksjon og forbruk på adelskvinnen Ingerd Ottesdotters gods. Mellom 1529 og 1532 ble tre av fru Ingerds gods angrepet av erkebiskop Olav og hans menn, og under angrepene ble hun fratjålet en rekke gjenstander.<sup>3</sup> I forbindelse med dette skrev fru Ingerd ned en oversikt over alt av inventar hun hadde blitt fratjålet de siste årene, og hvor gjenstandene hadde tilhørt.

Ved å undersøke de ansatte på godset og arbeidsoppgavene de utførte, samt hvilke gjenstander og matvarer adelen hadde på godsene sine får vi et innblikk i deres hverdag. Adelen hadde også mange normer og regler som de måtte følge for å opprettholde sin plass innenfor standen,<sup>4</sup> og det var flere elementer som satte restriksjoner overfor adelens forbruk og leveste.

---

<sup>1</sup> Johnsen, 1906, s. 27

<sup>2</sup> Vogt, 2012

<sup>3</sup> DN IX 713

<sup>4</sup> Seip, 2015, s. 62

Men til tross for at både religion og kongemakt forsøkte å begrense forbruket deres, fant adelen stadig nye måter å vise frem sin rikdom og fremme sin livsstil.

## 1.2 Fru Ingerd og hennes krets

Ingerd Ottesdotter (f. ca. 1475 – 1555) var en av Norges største jordeiere og fremste forretningskvinner i senmiddelalderen. Hun var gift med den norske riksråden og rikshovmesteren Nils Henriksson, (f. ca. 1455 – 1523) som hadde sitt hovedsete på Austrått, og sammen hadde de fem døtre, men ingen sønner.<sup>5</sup> Det ble derfor fru Ingerds oppgave å ivareta de ugifte døtrenes arv, så vel som sin egen formue etter ektemannens død. Uten nære mannlige slektninger var fru Ingerd avhengig av svigersønnene sine til å representere familien og ivareta deres politiske interesser. To av fruens svigersønner var de danske adelsmennene Nils Lykke og Vincens Lunge, som begge var lensherrer og medlem av riksrådet.<sup>6</sup> Dette kom godt med, for 1520-tallet var preget av politisk uro, da Sverige trakk seg ut av Kalmarunionen<sup>7</sup>, og kongen, Christian II ble avsatt kort tid etter.<sup>8</sup> I tidsrommet 1524 og 1529 slo derfor fru Ingerd og Vincens Lunge seg sammen med den norske erkebiskopen Olav Engelbrektsson for å utnytte den urolige situasjonen i Norden.

I samme periode hadde fru Ingerd lensbrev for seks len som tidligere hadde tilhørt ektemannen. Dette innebar Stjørdal, Herjedalen, Sunnmøre, Romsdal, Edøy (Nordmøre) og Fosen, og de var alle i Midt-Norge.<sup>9</sup> Dette gjorde fru Ingerd til en av de største lensherrene i det nordlige og vestlige Norge, kun overgått av Vincens og erkebiskopen. Hun var også den eneste kvinnen som rådde over egne len i Norge i denne perioden.<sup>10</sup> Det er rimelig å anta at mye av familiens inntekter kom fra lenene til herr Nils mens han var i live, og at fru Ingerd ønsket å beholde så mye som mulig av denne inntekten etter ektemannens død.<sup>11</sup>

Det er lite informasjon om fru Ingerd mens ektemannen levde, og selv om hun blir fremtredende i kildematerialet først etter hans død, hadde hun sannsynligvis en aktiv rolle i familiens forretninger allerede før hun ble enke. Det var ikke uvanlig at adelige enkekvinner var involvert i forvaltningen av gods og familiens økonomi, men fru Ingerds engasjement overgikk dette. Hun arbeidet ustanselig med å forvalte og ekspandere sine jordeiendommer, selv om det gikk på bekostning av andre. Fru Ingerd hadde nemlig evnen til å tilegne seg og

---

<sup>5</sup> Wærdahl, 2017, s. 81

<sup>6</sup> Bratberg, 2022 og Rian, 2023

<sup>7</sup> Salvesen et al., 2023

<sup>8</sup> Albrechtsen et al., 2024

<sup>9</sup> Diplomatarium Norvegicum (heretter DN) IX 649

<sup>10</sup> Wærdahl, 2017, s. 92

<sup>11</sup> Wærdahl, 2017, s. 97

oppretholde kontroll over gods og jordeiendommer som rettmessig tilhørte andre. En av disse eiendommene var Giske gods, som befant seg utenfor kysten av Sunnmøre, og var en av landets største eiendommer.<sup>12</sup> Fru Ingerd overtok også kontrollen over eiendom som hadde tilhørt enken Ingerd Erlendsdotter, eller gamle fru Ingerd. Fru Ingerd var slektning av både Ingerd Erlendsdotter og eieren av Giske, men det var andre arvinger som hadde langt sterkere krav til eiendommene. Dermed tok fru Ingerd kontroll over godsene på bekostning av de rettmessige arvingene.<sup>13</sup> Vincens Lunge var også behjelpelig med å overdra godset Storfosen, som tidligere hadde vært krongods, til svigermoren.<sup>14</sup>

På jordeiendommene kunne det være en storgård, eller herregård, som gjerne besto av et stort våningshus som var residens for godsherren, og flere mindre driftsbygninger rundt.<sup>15</sup> Både Giske og Storfosen hadde slike herregårder som fru Ingerd til tider besøkte, men også hun hadde sitt hovedsete på Austrått.

Til tross for at fru Ingerd og Vincens hadde vært allierte med erkebiskop Olav gjennom mye av 1520-tallet, gikk de fra å være på samme side i én konflikt til motstandere i en annen. Reformasjonen hadde nemlig de siste årene bredt seg utover Europa, noe som førte til konflikt mellom den Luther-vennlige adelen på Austrått og den katolske erkebiskopen. Det var dette som resulterte i at erkebiskopen angrep godsene Giske, Storfosen og Austrått.<sup>16</sup> Konflikten med erkebiskop Olav førte til at svigersønnene Vincens Lunge og Nils Lykke mistet livet, før erkebiskopen selv måtte forlate landet etter protestantismen fikk fotfeste i 1537.<sup>17</sup>

Selv om det er utfordrende å bedømme hvilken posisjon fru Ingerd hadde på det tidspunktet hun ble enke, vet vi at hun gjennom slekt, ekteskap og økonomiske ressurser tilhørte den norske makteliten.<sup>18</sup> Fruens seks len utgjorde en betydelig del av Midt-Norge, og de brakte god tilgang på både inntekter og ressurser. Dette kan være med på å gi en forklaring på hvorfor hun ønsket kontroll over Giske og Storfosen, da disse godsene var i umiddelbar nærhet til jordeiendommene hennes.

Korrespondanse mellom fruen og hennes nettverk viser at hun hadde mye kunnskap og interesse om både politikk og forretninger, og uttrykte sine meninger åpent. Fru Ingerd fortsatte å holde kontrollen over sine egne len og gods, og hadde en uavhengig maktposisjon og en aktiv rolle i politikken. Mye tyder på at hun var involvert i forvaltningen av eiendommene sine til det

---

<sup>12</sup> Wærdahl, 2017, s. 97

<sup>13</sup> Wærdahl, 2017, s. 98

<sup>14</sup> Bratberg, 2019

<sup>15</sup> Arntzen, 2024

<sup>16</sup> DN IX 713

<sup>17</sup> Rian, 2022

<sup>18</sup> Wærdahl, 2017, s. 95

siste. Fru Ingerd døde i et skipsforlis sammen med datteren Lucie på vei til Bergen i 1555, men ble begravet på Ørlandet, i nærheten av Austrått.<sup>19</sup>

### 1.3 Tidligere forskning

Opprettelsen av Kalmarunionen i 1397 endret politikken i Skandinavia, og framveksten av nye administrative strukturer og politiske institusjoner brakte både utfordringer og muligheter for Norge, som var den svakeste nasjonen i unionen. Perioden var preget av blant annet konflikt om kongemakt og spenning mellom unionskongene og riksråder.<sup>20</sup> Konflikter og politikk har derfor i stor grad vært fokuset til norske historieskriverne når det har vært forsket på senmiddelalderen. Dette kan muligens ha en sammenheng med at det er disse temaene som i stor grad er fokuset i kildematerialet.

Forskningen som omhandler forbruk, materiell kultur og adelig livsstil blant den dansk-norske adelen er svært begrenset, og når det kommer til gods og jordbruk har fokuset i hovedsak vært rettet mot mer generell jordbruksdrift. Godsene var store husholdninger bestående av blant andre adelsfamilien, husholderske og tjenere. Likevel vet vi lite om den daglige driften, da det finnes relativt lite forskning som omhandler administrasjonen og produksjonen på gods i 1500-tallets Norge.

Til tross for at det er begrenset forskning på adelens livsstil i Norge, er dette et tema som har engasjert historikere i andre deler av Europa. En av disse er Kristen B. Neuschel, som har forsket på adelige husholdninger i 1500-tallets Frankrike, og hvordan materielle omgivelser, slik som boliger, møbler og gjenstander knyttet sammen menneskene gjennom gjestfrihet, arbeid og avhengighet.<sup>21</sup> I artikkelen *Noble Households in the Sixteenth Century: Material Settings and Human Communities* utforsker Neuschel hvordan den fysiske utformingen til herregårdene og de materielle eiendelene deres reflekterte og formet de sosiale relasjonene og maktstrukturene i husholdningen. Herunder diskuterer Neuschel betydningen av materielle eiendeler i adelige husholdninger, slik som møbler, kunstverk og klær, og hvordan disse eiendelene hadde funksjonelle formål, i tillegg til å formidle status og kulturelle verdier.<sup>22</sup>

I forbindelse med dette har Neuschel utforsket de daglige rutinene på flere franske gods, og hvordan dette hang sammen med adelens forbruk og livsstil. Hun analyser også hvordan anskaffelse og fremvisning av luksusgjenstander spilte en viktig rolle for å vise sin identitet og tilhørighet til adelsstanden. Samtidig påpeker hun at god økonomi alene ikke var tilstrekkelig

---

<sup>19</sup> Bjørkvik, 2023

<sup>20</sup> Opsahl, 2023

<sup>21</sup> Neuschel, 1988, s. 597-598

<sup>22</sup> Neuschel, 1988, s. 598

for å opprettholde den luksuriøse livsstilen ved adelige gods, og at det var avgjørende med menneskelige arbeidere som jobbet for å opprettholde denne livsstilen.<sup>23</sup>

Neuschel avslutter med å påpeke sammenhengen mellom materiell kultur og menneskelige samfunn i adelige husholdninger, noe som gir innsikt i kompleksiteten i det sosiale livet og maktdynamikken blant 1500-tallets adel i Frankrike.

Det er utført lignende forskning på dette tema i Flandern, hvor historikere i artikkelen "*Vivre Noblement*": *Material Culture and Elite Identity in Late Medieval Flanders* har sett på hvordan adelen fremmet sin status gjennom fremvisning av materielle goder og høyt forbruk.<sup>24</sup> Forfatterne har sett på forholdet mellom materiell kultur og elitens identitet i Flandern i senmiddelalderen, og utforsker hvordan eiendelene til den flamske eliten fungerte som markører for sosial status.<sup>25</sup> På denne måten ble eksklusive og eksotiske gjenstander benyttet som verktøy for individer til å utvikle sin kulturelle identitet og sosiale status.

I likhet med Neuschel har også flamske forskere funnet en sammenheng mellom både anskaffelse og fremvisning av luksusvarer, slik som klær, smykker og husholdningsartikler, og hvordan adelen brukte dette til å hevde og opprettholde sin plass innad i adelsstanden. De går videre til å vise hvordan adelige boliger, og plasseringen av møbler og pyntegjenstander var avgjørende for å forme samfunnets oppfatning av adelen, samt forsterke det sosiale hierarkiet.<sup>26</sup> "*Vivre Noblement*" undersøker det omfattende samspillet mellom materiell kultur og eliteidentitet i senmiddelalderens Flandern, og påpeker betydningen av adelens bolig, materielle eiendeler og kulturelle praksiser, og hvordan dette formet samfunnets oppfatning av adelen.

Til tross for mye fokus og oppslutning i andre europeiske land, er forskningen på materiell kultur blant den norske adelen som nevnt begrenset, men av de som har sett nærmere på dette tema er historiker Karen Arup Seip. I avhandlingen *Adelig sosialt demonstrativt forbruk i 1500-tallets Danmark-Norge* forsker Seip på adelens forbruk og de sosiale og kulturelle elementene som påvirket deres liv, med hovedvekt på den danske riksrådsadelen.<sup>27</sup> Seips avhandling omfatter i hovedsak luksusartikler, slik som dyre klær og smykker, importerte matvarer og eksklusivt interiør, i tillegg til at den gir innblikk i hvilke arenaer forbruket ble vist frem.

I undersøkelsen drøfter Seip hvordan forbruk ble benyttet som en identitetsmarkør, som viste sosial status og vedkommende sine sosiale ambisjoner, for ifølge Seip var det tre faktorer

---

<sup>23</sup> Neuschel, 1988, s. 618

<sup>24</sup> De Clercq et al., 2007, s. 1

<sup>25</sup> De Clercq et al., 2007, s. 13

<sup>26</sup> De Clercq et al., 2007, s. 20

<sup>27</sup> Seip, 2015, s. 5

som var med på å bestemme adelens status. Det første var at de måtte være født inn i en adelig familie, deretter var det viktig at vedkommende levde en adelig livsstil. Til slutt var det viktig å ta del i sosiale normer og arrangementer som dyrket sosiale forbindelser og ga muligheter innen giftermål og karriere. Seip hevder at disse tre faktorene også var med på å påvirke adelens forbruk.<sup>28</sup>

Videre påpeker hun hvordan adelen benyttet konsumering av gjenstander som et middel for å hevde sin sosiale status og prestisje, og hvordan overdreven forbruk av luksusvarer og importerte gjenstander førte til en slags rivalisering innad i adelsstanden. Seip undersøker også hvordan overdrevent forbruk ikke bare var en fremvisning av økonomisk velstand, men også en form for kulturell kapital. Dette var med på å styrke deres tilhørighet til standen, for forbruk var like mye et kulturelt fenomen som et økonomisk.<sup>29</sup> Avslutningsvis belyser Seips artikkel det komplekse samspillet mellom sosiale, kulturelle og økonomiske faktorer som formet adelens forbruksvaner i Danmark-Norge.

Som vi ser, har den dansk-norske adelen vært et interessefelt blant historikere, og denne interessen er intet nytt fenomen. Allerede i 1906 skrev historiker Oscar Johnsen at de mest anselige adelslektene døde ut omkring reformasjonen. Dette da Olav Ottesson Rømer, fru Ingerds bror, døde barnløs i 1513, og fru Ingerd selv bare fikk døtre.<sup>30</sup> På samme tid som Rømerslekten døde ut på mannssiden, døde også Giskeslekten og Boltslekten ut. Fru Ingerds etterkommere, sammen med slektene Galle og Båt var de tre adelsfamiliene som utgjorde Norges høyadel.<sup>31</sup> Johnsen hevdet også at mens det eldre høyaristokratiet forsvant, vokste det fram en mer livskraftig dansk-norsk høyadel, som hadde røtter i fruens døtre og deres etterkommere.<sup>32</sup>

Der er altså ikke uten grunn at Ingerd Ottesdotter er en kvinne som har vekket interesse blant norske historikere og forfattere. I 1854 skrev dikteren Henrik Ibsen stykket *fru Inger til Østeraad*, som omhandlet fru Ingerd og hennes involvering i politikken på 1520-tallet.<sup>33</sup> I 1874 skrev historikeren Ludvig Daae avhandlingen *fru Inger Ottesdatter og hennes døtre*, hvor Daae har benyttet seg av primærkilder for å skildre de samme hendelsene som Ibsen. Samtidig har Daae også gitt fru Ingerd tittelen som den siste representant for Norges gamle høyadel.<sup>34</sup>

---

<sup>28</sup> Seip, 205, s. 223

<sup>29</sup> Seip, 2015, s. 5

<sup>30</sup> Johnsen, 1906, s. 27

<sup>31</sup> Bjørkvik, 1996, s. 207 og Njåstad, 2011, s. 35

<sup>32</sup> Johnsen, 1906, s. 27

<sup>33</sup> Moi, 2021

<sup>34</sup> Bjørkvik, 2002, s. 29



I nyere tid har mye av forskningen rundt fru Ingerd omhandlet hennes posisjon og stilling i forhold til eiendom. Historiker Randi Bjørshol Wærdahl har undersøkt adelskvinner fordeler med å holde kronelen<sup>35</sup> som enkekvinner i 1520-tallets Norge, med utgangspunkt i Ingerd Ottessedotter. Det var ikke uvanlig at enker var involvert i eiendomsforvaltning og hadde ansvar for familiens økonomiske velferd i ulik grad. Det som derimot skilte fru Ingerd fra andre adelskvinner var hennes kontinuerlige arbeid etter å utvide og forvalte jordeiendommene sine.<sup>36</sup> Lenene utgjorde sannsynligvis en stor andel av familiens inntekter mens ektemannen var i livet, og fru Ingerd ønsket å opprettholde så mye som mulig av denne inntekten.<sup>37</sup>

Kvinner i fru Ingerds posisjon, som grunnet enkeskap og politiske omstendigheter, befant seg i en posisjon med politiske ressurser er derfor mer hensiktsmessig å sammenligne med overklassens menn, fremfor kvinner. Det var mennene som var de største konkurrentene da det kom til len, makt og status i samfunnet, og det er kun ved å sette kvinnene i denne konteksten at vi får innblikk i posisjonen de faktisk hadde i samfunnet. Fru Ingerd hadde flere fellestrekk med andre enker som hadde len i Norge, men til tross for dette var hun ikke en typisk representant for gruppen. Det var ingen kvinner som kunne sammenlignes med henne, verken med finansielle, sosiale eller politiske ressurser i 1520-tallets Norge.<sup>38</sup> Fru Ingers engasjement og posisjon er et godt eksempel på hva en kvinne med hennes sosiale og sivile status kunne oppnå, dersom omstendighetene la til rette for det.

Til tross for at fru Ingerd har vært til stor fasinasjon blant norske historikere og forfattere, har hun ikke alltid blitt fremstilt på en god måte. Både i samtiden<sup>39</sup> og i senere forskning har det blitt påpekt at fruens oppførsel i de nevnte arveoppgjørene kunne være aggressiv, og hun kunne benytte seg av ufine midler for å nå sine mål.<sup>40</sup> Uavhengig av tematikken for forskningen som omhandler Ingerd Ottessedotter, er det et gjennomgående tema at hun var en handlekraftig kvinne, som ikke var avhengig av en ektemann for å forvalte eiendommene sine eller delta i politiske anliggender.

Som vi har sett er adelens livsstil et tema det er skrevet mye om utenfor Nordens grenser. Karen Arup Seips forskning på adelig sosialt demonstrativt forbruk i 1500-tallets Danmark-Norge er likevel en av få omfattende undersøkelser på dette feltet i Norden. Hovedfokuset i avhandlingen er likevel, som nevnt, luksusgjenstander, og er konsentrert rundt forholdene i

---

<sup>35</sup> Redaksjonen i Store norske leksikon, 2023

<sup>36</sup> Wærdahl, 2017, s. 96

<sup>37</sup> Wærdahl, 2017, s. 97

<sup>38</sup> Wærdahl, 2017, s. 101

<sup>39</sup> DN IX 637

<sup>40</sup> Bjørkvik, 2002, s. 29

Danmark. Vi vet derfor lite om forholdene i Norge, og det er dette som har vært motivasjonen bak denne undersøkelsen.

## 1.4 Problemstillinger og avgrensning

Som nevnt innledningsvis er spørsmålet jeg forsøker å finne svar på i denne undersøkelsen: Hva karakteriserer adelens livsstil i første halvdel av 1500-tallet og hvordan opprettholdt de denne livsstilen? For å finne svar på dette har jeg tatt utgangspunkt i kildematerialet som omhandler Ingerd Ottesdotter.

Hensikten med denne undersøkelsen er å få en bedre forståelse av adelens livsstil og de ulike forutsetningene som la til rette og muliggjorde en slik overdådig livsstil. Dette krevde blant annet store mengder med forbruksvarer, ressurser og ansatte, og de måtte også ta del i adelskulturen og følge de sosiale normene og reglene som ble forventet av adelen. Jeg har derfor delt undersøkelsen inn i tre deler, som alle omhandler ulike elementer som påvirket livene deres.

For å få en bedre forståelse over adelens hverdag vil jeg begynne undersøkelsen med å se nærmere på godsene, og hvem som oppholdt seg på eiendommene. Godsene var komplekse eiendommer som kunne ha flere titalls ansatte, som alle spilte en rolle i driften og administrasjonen av eiendommen, men hvordan bidro de ansatte til å muliggjøre livsstilen? Godsets ansatte innebærer tjenestemenn, slik som fogder og skrivere, og de var involverte i forvaltningen og administrasjonen av eiendommen, og var betrodd tjenere av fru Ingerd. Videre var det håndverkere og ulike typer arbeidere som utførte diverse oppgaver tilknyttet vedlikehold av både eiendommen og husholdningsgjenstander. Til slutt var det en rekke tjenere som utførte diverse tjenester inne på herregården. Selv om det var stor forskjell på de ansattes status og stilling, var alle essensielle for å opprettholde godseierens adelige livsstil.

Videre skal jeg se nærmere på varer og gjenstander som ble produsert på godset og i lokalsamfunnet, men hvordan foregikk gårdsdriften, hva ble produsert og hvordan foregikk denne produksjonen på fru Ingerds gods? Jeg ønsker å gi innblikk i de ulike varene og gjenstandene som ble produsert på godset, samt hvilke ressurser og materialer som trengtes, og hvem som utførte dette arbeidet. Mange av disse varene var forbruksvarer som fantes i de fleste husholdninger, ikke bar adelige. Det som derimot gjorde denne prosessen unik for adelen er omfanget og kvantiteten av varene, og som vi skal se kunne de ha hundrevis av kilo av hver vare. Likevel var ikke produksjonen kun avgrenset til forbruksvarer, for det var mange dyktige håndverkere på godset, som hadde både kunnskaper og ferdigheter til å produsere luksusvarer og gjenstander som var forbehold overklassen.

Til slutt skal jeg undersøke adelens forbruk, men hvilke eksklusive og importerte varer fantes på adelens gods, og hva forteller fru Ingerds og resten av adelens forbruk om deres livsstil? Det var flere elementer som påvirket deres forbruksvaner, og dermed også livsstilen deres. En av disse var tilgjengelighet, for det var ikke tilstrekkelig med kun god økonomi for å få tak i importerte gjenstander fra fjerne strøk. Sosiale forbindelser og familiære og vennskapelige relasjoner var grunnleggende for å ta del i adelens sosiale samfunn. Kongen forsøkte også å begrense adelens forbruk ved å vedta forordninger som satte restriksjoner på blant annet adelens klesdrakt og feiringer. Adelens forbruk ble også begrenset av fasten, da det var flere matvarer det ikke var tillat å konsumere i løpet av de nærmere 100 fastedagene i året.<sup>41</sup> Til tross for dette fant adelen stadig nye måter å leve en overdådig og luksuriøs livsstil.

Grunnen til at jeg har delt inn undersøkelsen i ansatte og tjenere, gårdsdrift og produksjon, og forbruk er at dette er alle viktige elementer som var avgjørende for å kunne leve en adelig livsstil. Adelens hverdag var preget av høyt forbruk av både ressurser, gjenstander og matvarer, og de var avhengige av utallige tjenere og arbeidere for å opprettholde denne livsstilen. Noen av disse arbeiderne kommer tydelig til syne i kildematerialet, mens andre nærmest er ikke-eksisterende. Likevel var alle essensielle for å opprettholde livsstilen deres.

Denne undersøkelsen bygger som nevnt på kildematerialet som omhandler fru Ingerd, og tar i stor grad utgangspunkt i inventarlisten fru Ingerd lagde etter erkebiskopens angrep. Jeg har derfor i hovedsak avgrenset undersøkelsen til varer, gjenstander og ansatte som det finnes spor etter i dette kildematerialet. Fru Ingerd var også involvert i forretninger og eide flere store handelsskip<sup>42</sup>, men siden dette ikke foregikk lokalt har jeg besluttet å utelate dette fra undersøkelsen.

Fru Ingerd ble først synlig i kildene etter hun ble enke 1523, så undersøkelsen omfatter derfor 1520-tallet og frem til fruens død i 1555, med hovedvekt på 1520- og 1530-tallet. Geografisk sett omfatter oppgaven godsene Storfosen, Giske og Austrått, men med bidrag fra fru Ingerds familie og omgangskrets. Dette innebærer fruens døtre, og svigersønnene Vincens Lunge og Niels Lykke,<sup>43</sup> som begge hadde fremtredende roller i samtidens historie.<sup>44</sup>

I tillegg til familien hadde fru Ingerd også kontakt med Sofie Krummedike, som var datteren av ridder, riksråd, høvedsmann og lensherre Henrik Krummedike.<sup>45</sup> Sofie var gift med den danske adelsmannen Eske Bille, som var både ridder, lensherre og rikshovmester, og som

---

<sup>41</sup> Stensvold, 2019

<sup>42</sup> Bjørkvik, 2002, s. 29-30

<sup>43</sup> Bjørkvik, 2023

<sup>44</sup> Johnsen, 1906, s. 27-28

<sup>45</sup> Mardal, 2023

overtok som høvedsmann på Bergenhus festning etter Vincens Lunge i 1529.<sup>46</sup> Grunnlaget for å omfatte ekteparet Bille i undersøkelsen er at de hadde kontakt med fru Ingerd ved flere anledninger, i tillegg til at det er et omfattende kildemateriale knyttet til dem begge. Dermed kan jeg se til kildematerialet som omhandler både Bille og Sofie for å få svar på spørsmål som ikke er mulig å finne ut av ved å utelukkende bruke kildene knyttet til fru Ingerd.

Ved å bygge store deler av undersøkelsen på eiendelene fra kun ett menneske får vi en dypere forståelse av fru Ingerd som individ. Ikke bare får vi innblikk i hvilke eiendeler fru Ingerd hadde, men også hvordan hun hadde fått tak i disse og hvilken betydning gjenstandene hadde for henne.

## 1.5 Kildematerialet og kildekritiske utfordringer

Jeg skal i denne undersøkelsen hovedsakelig benytte meg av brev og dokumenter fra *Diplomatarium Norvegicum*, som er en kildesamling av norske brev og dokumenter fra middelalderen, da dette inneholder et bredt omfang av primærkilder fra tidsperioden jeg har valgt. Kildematerialet som omhandler fru Ingerd er svært tallrikt, og det er nettopp dette som er grunnen til at undersøkelsen bygger på fru Ingerd, da kildematerialet gjør det mulig å utføre en omfattende undersøkelse av hennes gods og eiendeler. Det er også mange brev og dokumenter fra fru Ingerds familiemedlemmer og omgangskrets, noe som er med på å berike undersøkelsen ved å gi en bedre oversikt over adelens forbruk, materielle kultur og livsstil.

Jeg har benyttet meg av om lag 200 brev som omhandler fru Ingerd direkte, i tillegg til en rekke andre brev og dokumenter som omhandler fruens familie og sosiale krets. Jeg begynte prosessen med å nærlese disse brevene, og fant dermed ut hvilken informasjon som fantes, og hva det var mulig å bygge en undersøkelse på. Deretter fant jeg sekundærlitteratur som var med på å bygge opp og forklare funnene jeg hadde gjort i arbeidet med primærkildene. Litteraturen er i hovedsak hentet fra Norge, men på noen områder var det ikke mulig å finne forskning som var gjeldene for Norge. Dermed så jeg til andre europeiske land, slik som Danmark, for å finne svar ulike spørsmål, som for eksempel hva de brukte diverse gjenstander til, eller hvordan produksjonsprosessen til de ulike varere foregikk.

Noen elementer er ikke mulige å finne spor etter, slik som noen arbeidsoppgaver eller grupper med ansatte. Siden tema jeg undersøker sjeldent er utbrodert i kildematerialet, er det flere bruksområder og prosesser som er uklare. Likevel vet vi at dette foregikk, for selv om det er mye som ikke nevnes direkte i kildematerialet, finnes det flere indirekte spor. Utfordringen

---

<sup>46</sup> Bjørkvik, 2023

blir da å finne disse sporene og forstå ulike sammenhenger og prosesser til tross for at det ikke omtales i kildene.

Kildematerialet jeg har benyttet meg av er i hovedsak brev skrevet mellom familiemedlemmer, venner og bekjente, noe som resulterer i at vi får en mer personlig, individuell innsikt i enkeltpersoners liv og virksomhet. Men til tross for et omfattende kildemateriale er det flere utfordringer man støter på når man forsker på eldre historie. Det er viktig å ta i betraktning at mange dokumenter trolig er gått tapt, så noe av informasjonen eller deler av historien forblir ukjent. Siden Danmark og Norge var sammen i union, og landenes adel var knyttet sammen gjennom ekteskap og politiske forbindelser, er det å benytte seg av danske kilder et godt alternativ der det norske kildematerialet mangler.

Språket i dokumentene kan også by på utfordringer, for til tross for at dokumentene i *Diplomatarium Norvegicum* er transkribert og digitalisert, er det ikke oversatt til moderne norsk. I senmiddelalderen i Norge brukte man språket mellomnorsk, som skiller seg vesentlig fra moderne norsk, i tillegg til at de ikke hadde en standardisert grammatikk.<sup>47</sup> Det fører til at samme ord kan være skrevet på flere ulike måter i ett og samme brev. Dette gjelder også navn, så det kan være utfordrende å finne alle dokumentene som er relevante for undersøkelsen. Et eksempel på dette er at Ingerd Ottesdotter blir omtalt som blant annet Inger, Ingerd, Ingerd og Ingegerd.<sup>48</sup>

En annen utfordring tilknyttet språk er at flere ord og begreper vi benytter oss av i dagens historieskriving ikke var i bruk i samtiden, og derfor kan det være utfordrende å bedømme hva det egentlig er snakk om. Et eksempel på dette er for eksempel måleenheter, da mange av disse har endret innhold regelmessig, i tillegg til at det kunne være geografiske variasjoner.<sup>49</sup> Et annet eksempel yrkestitler, for arbeidsoppgavene til yrkene har også endret seg betraktelig. Derfor kan det være utfordrende å avgjøre hvilke stilling og status vedkommende faktisk hadde i samtiden. Dermed har det vært opp til hver enkelt som har benyttet seg av disse kildene å selv oversette og tolke tekstene. All informasjon som er hentet direkte fra diplomaterialet har jeg derfor oversatt selv.

Det er forståelig at tidligere forskning på fagfeltet har hatt fokus på politikk og konflikt, da det i stor grad er dette kildematerialet omhandler, noe som fører til enda en utfordring. Foruten brevet hvor fru Ingerd laget en oversikt over alt av inventar hun ble frastjålet av erkebiskopen, er gjenstander sjeldent fokuset i kildene. Brevene kan gjerne starte med å takke

---

<sup>47</sup> Venås et al., 2023

<sup>48</sup> DN IX 652, IX 713, VIII 564, IX 566

<sup>49</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 13

for, eller etterlyse en vare eller gjenstand, for så å gå videre til å omhandle en konflikt eller videreformidle informasjon.<sup>50</sup> Til tross for at brevene i liten grad omhandler drift, produksjon og varer er det små glimt med informasjon i hvert brev. Utfordringen blir da å hente ut denne informasjonen og nøste det sammen, slik at det sammen skaper en oversikt over hele bildet.

---

<sup>50</sup> DN XI brev 600

## II. ANSATTE OG TJENERE

Et gods var som et lite samfunn hvor hvert medlem bidro til forvaltningen og den daglige driften. Dette var et samspill av ansvar og gjensidige forpliktelser mellom godsherren og de ansatte, hvor alle hadde hver sine arbeidsoppgaver. Dette inkluderte bønder, håndverkere, og tjenere, og alle bidro på sin måte slik at godset kunne være selvforsynt og opprettholde god økonomi. Arbeiderne var essensielle for å dyrke avlinger, vedlikeholde infrastrukturen, produsere varer og ivareta godsherrens husholdning, lokalsamfunnet og den sosiale tilhørigheten. Ved å se nærmere på alle yrkesgruppene som befant seg på et gods, får vi innblikk i alle de små og store arbeidsoppgavene som måtte gjøres på godset og gården, og dermed også menneskene og relasjonene dem imellom.

Som vi skal se i dette kapitlet, fantes det mange ansatte ved Austrått. Disse var utdannede menn, slik som fogder, ombudsmenn og kapellan, men også tjenestepiker, stallgutter og drenger. Til tross for at det var et tydelig hierarki mellom de ansatte og stor forskjell mellom arbeiderne, ble alle omtalt som tjenere. Uavhengig om de var fogder, tjenestepiker eller gårdsdrenger, var de alle tjenere i fruens øyne. Dette gjør at det kan være utfordrende å avgjøre hvilke roller tjenerne hadde når de nevnes i brevene. Likevel gir kildematerialet informasjon om alle yrkesgruppene som befant seg på godset, noen mer direkte enn andre. Samtidig er det langt fra alle som hadde konkrete arbeidsoppgaver. Det er her mange gråsoner, men jeg har likevel forsøkt å dele inn tjenerne og de ansatte i ulike grupper. De ansatte som er best dokumentert i kildematerialet, er tjenestemennene som bisto fru Ingerd med administrasjonen og forvaltningen av gården og godset. Felles for alle de ansatte var at de la til rette for, og gjorde det mulig for fru og hennes familie å opprettholde en adelig livsstil, men hvordan bidro de ansatte til å muliggjøre livsstilen?

### 2.1 Gården og godset

Det krevde svært mange ansatte for å drive både gods og herregårder, men for å få en forståelse av den daglige driften, må vi først ta for oss godsstrukturen og hvordan denne var organisert. Godsene var eid og administrert av adelige godsherrer, eller slik som i dette tilfellet en kvinne, og var sentrale i utformingen av den sosiale strukturen og kulturen i middelaldersamfunnet. Herregården fungerte som godsets senter, samtidig som det var boligen til godsherren og dens familie. Både bygningen og interiøret skulle gjenspeile familiens velstand, og var en arena for fremvisning av makt og rikdom.

### 2.1.1 Herregården på Austrått

Herregården på Austrått har siden 1000-tallet har vært hjem for en rekke adelsmenn og -kvinner, og gården har derfor en lang eierhistorie. Austrått gjennomgikk mange ombygginger, og kan virke som et evig byggeprosjekt, da nye eiere ønsket å sette sitt preg på boligen med nye byggestiler og byggeskikker. På 1600-tallet gjennomgikk godset omfattende byggeprosjekter i regi av eieren Ove Bjelke, og det er derfor usikkert hvordan herregården så ut på fru Ingerds tid. I et brev fra 1770-tallet ble gården beskrevet som bestående av flere bygg eller avdelinger, med en borggård i midten.<sup>51</sup> En borggård er en åpen plass, som er omgitt av murer eller bygninger, og er derfor innestengt. Til tross for at denne beskrivelsen er fra 200 år etter fru Ingerds tid, er det mulig at det så omtrent slik ut på 1500-tallet, da dette var vanlig byggeskikk i middelalderen.<sup>52</sup> Det som derimot er mer sikkert er at både tårnet og kapellet var der under fruens levetid, da vi får bekreftet dette i flere brev fra fru Ingerd. I 1532 skrev hun «*vj eller vij duger ... oc var i enn kyste i tornidt*».<sup>53</sup> Fruen hadde altså fem eller seks duker som hun oppbevarte i en kiste i tårnet. Fru Ingerd nevnte også to jerndører som gikk opp til tårnet,<sup>54</sup> noe som bekrefter at det var et tårn mens fruene levde. Slike små detaljer er med på å danne et bilde av hvordan bygget kan ha sett ut. Jerndørene indikerer at tårnet var godt bevoktet, og at det trolig huset familiens verdigjenstander.

Et annet eksempel på tårnets betydning finnes i et brev fra 1529, da fru Ingerd skrev til sin ombudsmann Per Michelsen med følgende beskjed: «*then nøgell szom thu szendhe megh tiill torneth then wiill iegh icke szendhe tegh ighen ffor handh skall icke komme i mynne wuenners hendher*».<sup>55</sup> Fru Ingerd skrev videre at dersom noen ville bryte seg inn i tårnet, så rådde de selv for det. Uvennene fruene skrev om, var erkebiskop Olav og hans menn, og at dersom de skulle ta seg inn i tårnet, måtte de i så fall bryte seg inn. Verdigjenstandene som ble oppbevart i tårnet kunne være importerte gjenstander og fine tekstiler, men også dokumenter eller brev.

Herregårdens bygninger skulle gjenspeile familiens velstand, samtidig som den skulle gi beskyttelse. Hovedbygningen var sannsynligvis bygget i stein, da dette var vanlig byggeskikk i Skandinavia mot slutten av middelalderen. Som vi skal se hadde de også kanoner og rikelig med våpen, men til tross for dette var ikke boligen primært et forsvarsanlegg. Den var en godt

---

<sup>51</sup> Andersen & Bratberg, 2011, s. 283-285

<sup>52</sup> Arntzen, 2024

<sup>53</sup> DN IX 713

<sup>54</sup> DN XXII 388

<sup>55</sup> DN IX 627 «den nøkkel som du sendte meg til tårnet den vil jeg ikke sende deg igjen for han (nøkkelen) skal ikke komme i mine uvenners hender»



bevoktet herregård som skulle beskytte husholdningen mot angrep og opprør.<sup>56</sup> I tillegg til denne beskrivelsen, er også menneskene og gjenstandene som befant seg på Austrått med på å lage et bilde av hvordan herregården så ut på fruens levetid.

Rundt hovedbygningen var det også flere mindre bygninger på tunet, som smie, stall og fjøs, men disse var nok sannsynligvis bare noen av småbygningene som fantes på godset. Noen av arbeiderne bodde trolig i små stuer i umiddelbar nærhet til herregården, mens andre hadde husrom inne i hovedhuset. Godsene hadde gjerne tilhørende mølle, hvor bønder fra de omkringliggende gårdene kom for å kverne korn. Da Eske Bille overtok Bergenhus festning skrev han brev til kong Fredrik I. Der skrev Bille at det er stort behov for mølle på slottet (Bergenhus), og han ønsket derfor å få bestilt en tømmermann som kunne bygge han en mølle.<sup>57</sup> Dette viser at møller ble ansett som en nødvendighet, og at dette sannsynligvis fantes på Austrått også.

Middelaldergodset var et symbol på makt, privilegier og velstand blant adelsstanden, men også et sted med store sosiale forskjeller blant de ansatte. I tillegg var godset et senter for politikk, handel og økonomi i nærområdet, og i hjertet av godsstrukturen var godseierens residens. Dette var ofte en befestet herregård eller slott som symboliserte godsherrens autoritet og makt. Herregården var omringet av de ulike elementene som sammen utgjorde godset, noe som inkluderte jordbruksområder, gårder, møller og verksteder, som alle spilte en viktig del i driften av eiendommen.

## 2.2 Tjenestemenn og godsforvaltere

På et gods fantes det en rekke tjenestemenn som spilte avgjørende roller i administrasjonen og forvaltningen av eiendommen. Disse bisto godsherren med administrative og rettslige oppgaver, sørget for den daglige driften og bidro til den generelle stabiliteten på herregården. Tjenestemennene sikret at godsherrens interesser ble opprettholdt, samtidig som de sørget for at behovene til bøndene og arbeiderne ble møtt. Fru Ingerd var selv svært involvert i administrasjonen og forvaltningen av godsene og gårdene sine, og hadde kontroll over de fleste aspektene ved dette. Til tross for dette var fruens eiendommer spredt over store geografiske områder, noe som førte til at hun var avhengig av godsforvaltere som kunne handle på vegne av henne mens hun var fraværende.

---

<sup>56</sup> Andersen & Bratberg, 2011 s. 170

<sup>57</sup> DN XIII 527

### 2.2.1 Skrivere og kapellaner

En av arbeidsgruppene som befant seg på middelalderens gods, var skrivere. Skriverne var avgjørende for administrasjonen av godset og dokumentasjon av eiendommens saker og anliggender. De var blant annet ansvarlige for å føre regnskap, utarbeide juridiske dokumenter og skrive både profesjonelle og personlige brev på vegne av godsherren.

I et brev fru Ingerd sendte til erkebiskop Olav i 1535, får vi innblikk i noen av menneskene som hadde disse rollene på Austrått. I brevet formidlet fru Ingerd at hennes kapellan Knut var «*meget syk og har maattet forlade hende for at søge Læge.*», og hun ba derfor «*om at faa Erik Skriver i sin Tjeneste.*».<sup>58</sup> En kapellan var en prest som hadde ansvar for et kapell, men siden hun ønsket Erik Skriver i Knuts sted, kan det se ut til at Knut hadde rollen som skriver på Austrått. Dette er et eksempel på hvordan ansatte som hadde administrative stillinger på godset ble nevnt med navn i kildene. Dette tyder også på at skrivere var svært viktige i driften av godsene, for fru Ingerd ønsket tydeligvis ikke å være foruten en skriver mens Knut var fraværende.

Skriverne brukte mye tid på å renskrive brev og føre protokoller,<sup>59</sup> og de måtte også ha brukt mye tid på å skrive brev på vegne av fru Ingerd. Dette da kildematerialet innebærer en rekke brev sendt til og fra Ingerd Ottedotter, noe som viser at hun var en aktiv brevveksler. Det er også flere eksempler på at hun sendte samme brev flere ganger, slik at hun var sikker på at budskapet kom frem.<sup>60</sup> Selv om skriverne bare nevnes et par ganger med navn i kildene, er også selve kildematerialet spor etter dem, da de fleste brevene ble skrevet av skrivere. I tillegg til å skrive brev skulle også skrivere avgi regnskap i forbindelse med innbetaling av skatter og landhjelp. De hadde også god kontroll over utgifter, og hva disse gikk til.<sup>61</sup> Det er altså mye som tyder på at fru Ingerd hadde en skriver på fulltid, noe som trolig var vanlig på de fleste gods.

Fru Ingerd hadde sannsynligvis både lese- og skriveferdigheter, da dette var vanlige ferdigheter å kunne for adelskvinner. Fruen kunne derfor selv se over regnskapet og sørge for at alt var slik det skulle.<sup>62</sup> Likevel var hun avhengig av profesjonelle skrivere til denne jobben, da arbeidsmengden var så omfattende at hun sannsynligvis ikke hadde kapasitet til dette på egen hånd. Dette da hun i tillegg hadde oversikt over resten av godsets affærer.

---

<sup>58</sup> DN XI 626 «Meget syk og har maattet forlate henne for at søke lege»

<sup>59</sup> Seip, 2022

<sup>60</sup> DN IX 626 og 627

<sup>61</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 269

<sup>62</sup> Seip, 2015, s. 215

### 2.2.2. Ombudsmenn og fogder

En annen arbeidsgruppe som befant seg på godsene var ombudsmenn. En ombudsmann var en mann som hadde fullmakt til å handle på vegne av andre. Et eksempel på dette er rettssaker hvor man ikke var i stand til å møte eller handle på vegne av seg selv. Sistnevnte kunne særlig gjelde barn og i noen tilfeller kvinner.<sup>63</sup> Ombudsmennene kunne altså være arbeidsgiverens stedfortreder i saker hvor de av ulike grunner ikke kunne representere seg selv, men det finnes også flere eksempler på at ombudsmannen avklarte rettssaker og godsforvaltning med godsherren sin.<sup>64</sup> Siden godseierne ofte var på reise, var de avhengige av representanter til å ta seg av administrasjonen av godset mens de var fraværende. Det var både offentlige og private ombudsmenn, og selv om fru Ingerds menn kunne utføre offisielle arbeidsoppgaver, slik som å kreve inn skatt, var disse ombudsmennene i privat tjeneste.

En annen gruppe ansatte som fantes på Austrått, og som det er spor etter i kildematerialet, er fogder. Begrepet fogd dukker opp i en rekke norske kilder i løpet av middelalderen, men ordet har ikke en entydig betydning, og endret med tiden mening. På fru Ingerds tid var fogden en ansatt som blant annet bistod lensherrene med å forvalte len. En annen gruppe som bistod lensherren med dette var lensmennene. Hovedforskjellen mellom fogden og lensmannen, var at lensmannen drev med lensforvaltning på mer lokalt plan enn fogden. Lensmannen hadde altså en fot innenfor bondesamfunnet, samtidig som de arbeidet for lensherren. Fogden på sin side var tilknyttet lensherren og forvaltningen av lenene i større skala. Denne forvaltningen innebar i hovedsak å kreve inn og administrere skatter og andre inntekter fra lenet. I tillegg kunne fogden utføre ulike oppgaver de ble pålagt av lensherren.<sup>65</sup>

Fogdene kunne også være forvaltere på gods dersom dette var nødvendig,<sup>66</sup> og mennene som arbeidet med administrasjonen av godsforvaltningen ble derfor ofte omtalt som fogder.<sup>67</sup> Likevel var både fogd og ombudsmann et slags samlebegrep. Dermed kan det være utfordrende å avgjøre nøyaktig hvilke arbeidsoppgaver disse hadde, da de hadde svært ulike ansvarsområder og arbeidsoppgaver, til tross for at de hadde samme tittel.<sup>68</sup>

For å skille mellom tjenestemennene har jeg delt dem ut ifra hva de blir omtalt som i kildene, og fru Ingerd hadde flere fogder og ombudsmenn. Dette får vi bekreftet i flere av brevene i kildematerialet etter fru Ingerd. I et brev fra 1529 står det blant annet «*iiij affffrwenes*

---

<sup>63</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 302

<sup>64</sup> Weidling, 1998, s. 249

<sup>65</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 117-118 og 261-262

<sup>66</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 117-118

<sup>67</sup> Weidling, 1998, s. 247

<sup>68</sup> Weidling, 1998, s. 248

*ffogeter*»,<sup>69</sup> noe som bekrefter at fruene hadde minst fire fogder, men trolig flere enn dette også. To av disse fogdene, og som nevnes med navn i kildene, var Rasmus og Olav Skriver, som hadde ansvar over Romsdal og Sunnmøre.<sup>70</sup> I januar 1529 sendte Nils Mogenssen, som var prest på Sunnmøre, et brev til erkebiskop Olav. Han hevdet at fru Ingerds tjenere «*quæde oc skæmme prester effther Lutterss dicth*».<sup>71</sup> Disse tjenerne var fogdene Rasmus og Olav. Senere samme år sendte bøndene i Sogn et brev til erkebiskopen og klagde over fogdene til fru Ingerd og herr Vincens, da de skal ha forsøkt å ta fra dem deres «*helgia cristelighe troo som wore fforeldhre haffwe haffth ffor oss*».<sup>72</sup>

Som nevnt var fru Ingerds ektemann, Nils Henriksson, i sin levetid rikshovmester og lensherre over Finnmarken. Siden herr Nils selv oppholdt seg sørpå, hadde han en fogd til å bestyre og forvalte lenet. Fogden skulle blant annet sørge for innsamlingen av samenes avgifter, i tillegg til at han kunne overholde handelen med både samer og russere.<sup>73</sup> Det er derfor sannsynlig at fruene hadde sine fogder til å utføre tilsvarende oppgaver i sine len.

Tjenestemennene kunne også være behjelpelig med kjøp og salg av varer og fungere som rådgivere. De hadde gjerne god kontroll over den politiske situasjonen og markedet i området de oppholdt seg i, og kunne dermed gi arbeidsgiveren god innsikt på lokalt nivå.<sup>74</sup> Dette ser vi også eksempler på i kildematerialet som omhandler Eske Bille, da det inneholder omfattende korrespondanse mellom Bille og hans fogder, Tømme Jenssøn og Jens Skriver. I et brev fra 1539 kom det frem at Tømme Jenssøn, hadde fullmakt til å handle på vegne av Bille i rettslige anliggender.<sup>75</sup> Bille instruerte fogdene sine om hva de skulle gjøre med landskyldinntektene de samlet inn. Fogdene avla også regnskap på det som ble samlet inn,<sup>76</sup> og noterte hvorvidt varene var blitt solgt lokalt, satt på lager eller hadde blitt sendt videre.

Ombudsmennene kunne ha eget værelse inne i hovedhuset, og hadde ansvar for oppsyn med herregården og menneskene, samt eiendelene som fantes der.<sup>77</sup> Den store ansamlingen av len og jordeiendommer på få hender gjorde dette spesielt viktig. Dette ser vi også hos fru Ingerd, da hun eide store landområder i tillegg til at hun hadde kontroll over flere gods. Fruene hadde, som vi har sett, god oversikt over hva som foregikk rundt på godsene, og var også involvert i administrasjonen.

---

<sup>69</sup> DN IX 623

<sup>70</sup> DN V 1056

<sup>71</sup> DN V 1056 «Quæde og skæmme prester etter Luthers dikt»

<sup>72</sup> DN IX 636 «Hellige kristelige tro som våre foreldre haver hatt før oss»

<sup>73</sup> DN XIV 721

<sup>74</sup> Weidling, 1998, s. 249

<sup>75</sup> DN X 706

<sup>76</sup> DN X 715

<sup>77</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 263

En annen gruppe, som verken omtales som fogder eller skrivere, men som fremdeles hadde betrodde stillinger, var fruens tjenere. Som nevnt, omtalte fru Ingerd alle sine ansatte som tjenere, så det er utfordrende å fastslå hvilken rolle hver enkelt av dem hadde. Likevel er det tydelig at de som nevnes her hadde mer ansvar og status enn resten av tjenerstaben på Austrått. Et eksempel på dette finnes fra korrespondanse mellom fruens svigersønn, Nils Lykke, til herr Eske Bille. Lykke skrev «*kere her Eske jeg haffuer screffuet myn tyenere Jacop till szaa hand skall løbe till Danmark met myn jacht ...*»<sup>78</sup>

Jacobs ærend i Danmark gir ingen indikasjon på hvilken form for tjener han var, men det som derimot gir oss en pekepinn, er navnet hans. Det var svært sjeldent at tjenere med lavere stillinger ble nevnt med navn, noe som tyder på at Jacob var en betrodd ansatt hos Lykke. Fru Ingerd hadde også tjenere som hun sendte på ulike oppdrag. I et brev fra 1534 skrev hun til Erkebiskopen, at hun skulle «*sende ieg edhers naade myth jnszell medtt thwo mynne thi(e)nere Andhers Madzenn och Syvord Thorchilsszen*».<sup>79</sup> Fruen skulle altså sende noe til erkebiskopen, og tjenerne Anders og Syvord fikk i oppgave å frakte dette. Igjen blir det ikke nevnt en annen tittel enn tjener, men det er tydelig at disse hadde viktigere og mer betrodde roller i husholdningen enn resten av tjenerskapet.

Som vi har sett var det ikke uvanlig at de ansatte hadde navn som kunne gi en indikasjon på hva de arbeidet med, samtidig betyr ikke dette nødvendigvis at navnet samsvarte med yrkestittelen deres. Både Rasmus og Olav hadde etternavnet Skriver, til tross for at de ble omtalt som fruens fogder. Dermed kan det også hende at flere ansatte hadde andre arbeidsoppgaver enn hva navnet tilsier. Dette er også et mulig eksempel på at arbeidsoppgavene og ansvarsområdene til tjenestemennene ikke var begrenset til stillingstittelen, men varierte utfra behov.

### 2.2.3. Væpnede menn

I senmiddelalderen var lensherrer pålagt å holde væpnede menn som kunne stilles til disposisjon dersom kongen hadde behov for dette. Disse var svenner som hadde gjennomgått militær trening, og ble nærmest utelukkende benyttet til beskyttelse av herregården og menneskene som bodde der. Disse væpnede mennene skulle ha kost og losji, i tillegg til at de også skulle ha hester til disposisjon. De kan ha vært hjelpelig med oppgaver som slåttomn og jakt, men utenom dette var de trolig lite involvert i det fysiske arbeidet som foregikk på godsene.<sup>80</sup> Derfor var det

---

<sup>78</sup> DN IX 656 «Kjære herr Eske jeg har skrevet min tjener Jacob til så han skal dra til Danmark med min jakt ...»

<sup>79</sup> DN IX 748 «Sende jeg deres nåde mitt ønske(?) med to av mine tjenere Anders Madsen og Syvold Thorkildsen»

<sup>80</sup> Andersen & Bratberg, 2011, s. 121

svært kostbart å huse væpnede menn, noe som viser at svennene var en gode kun velstående mennesker hadde tilgang til. Dermed var de væpnede mennene ikke kun til forsvar av borgen, men også en måte å fremvise sin status.

I oversikten fra 1532 ble det listet opp en rekke våpen som ble tatt på Austrått. Det som kanskje var mest iøynefallende, var at fru Ingerd hadde ti kanoner og seks steinbørser, som blir beskrevet som en type håndholdt kanon. I tillegg ble det oppført elleve tunge gevær, en tønne krutt og seksti skudd. På Storfosen ble det tatt en armbrøst, og denne kan ha en interessant opprinnelse. Utgravninger av erkebispegården i Trondheim viser at det fra slutten av 1400-tallet og til ca. 1532, ble produsert armbrøster i gårdens våpensmier. Denne produksjonen skal ha foregått i flere av erkebispegårdens bygninger,<sup>81</sup> og det er derfor mulig at armbrøsten fra Storfosen ble produsert her.

Det var altså ikke uvanlig at adelen hadde væpnede svenner i sitt følge, men det er lite informasjon om fru Ingerds væpnede menn i kildematerialet. Derfor er det utfordrende å avgjøre hvor mange svenner som befant seg på Austrått. Likevel er det noen spor etter dem i kildematerialet. I 1531 skrev Nils Lykke: «... *frue Jnggerd ther till aff hynniss leen met iij karlle att were oss och riiget till tienniste nar behoff gjores och wij tillsie.*»<sup>82</sup> Dermed bekrefter brevet at fru Ingerd hadde minst fire svenner i sin tjeneste.

Et annet eksempel finnes fra 1527, da en ukjent mann kom til Austrått. Han presenterte seg som Nils Sture, sønn av det svenske riksrådet Sten Sture. Han hadde opptrådt i Dalarna i Sverige, og blitt et symbol på opposisjonen mot svenskekongen Gustav Vasa, og fikk dermed tilnavnet Daljunkeren. Sture søkte tilflukt hos blant andre fru Ingerd og Vincens, og fikk deres støtte. Da han omsider skulle tilbake til Sverige for å gjøre krav på tronen, fikk han med seg litt av hvert fra fru Ingerd.<sup>83</sup> Dette innebar blant annet flere gullringer, penger og klær. I tillegg sendte hun med han seks væpnede menn.<sup>84</sup> Fru Ingerd sendte trolig ikke alle svennene sine med Daljunkeren, noe som tyder på at det i utgangspunktet oppholdt seg flere enn seks væpnede menn på Austrått.

I tillegg sendte fru Ingerd med dem ti hakebørser, som var et håndholdt våpen som så ut som et slags gevær, men våpenet har også blitt beskrevet som en liten kanon.<sup>85</sup> Igjen var det usannsynlig at fru Ingerd sendte vekk alle våpnene sine, for som vi har sett, trengte også hun å

---

<sup>81</sup> Motland, 2022, s. 16

<sup>82</sup> DN V 1067 «... fru Ingerd der til av hennes len med fire karer å være oss og riket til tjeneste når behov gjøres og vil tilsi.»

<sup>83</sup> Wærdahl, 2024, s. 276-277

<sup>84</sup> DN XIV brev 622

<sup>85</sup> Rein, 2021

forsvare seg. Dette gir derfor en liten indikator på at det fantes mange våpen på fruens gods. Våpen var ikke bare til beskyttelse, de kunne også brukes til å dekorere hjemmet. Mange våpen kunne i seg selv være en praktgjenstand, med inngraveringer og med beslag av gull eller sølv. Disse ble ofte hengt på veggene inne på godsene, men ble også tatt i bruk som våpen. Selv om mange våpen ble benyttet som pyntegjenstander, var også disse et symbol på styrke og slektens posisjon i rikets beskyttelse.<sup>86</sup> På godset Åsgård i Danmark er det bevart en manntallsliste fra 1499, hvor det danske riksrådet Mourits Nielsen oppførte 13 svenner som skal ha oppholdt seg på godset.<sup>87</sup> Utfra denne informasjonen, er det tenkelig at fru Ingerd kunne hatt omkring like mange svenner som Nielsen.

Austrått var altså en godt bevoktet herregård, og selv om svennene sjeldent ble nevnt direkte i kildene, forteller inventaret på godsene oss mye. Våpen som kanoner, gevær, armbrøst, skudd og krutt, er tydelige bevis på deres tilstedeværelse. Angrepene erkebiskop Olav Engelbrektsson og hans menn utførte på Austrått, Storfosen og Giske viser at både godsene og fruen var et mål, og at det var nødvendig med beskyttelse.<sup>88</sup>

Fogdene, skriverne og resten av tjenestemennene hadde alle viktige oppgaver i forbindelse med administrasjonen og forvaltningen av gården og godset. De førte regnskap, gjorde ærender og tok vare på eiendommene i fru Ingerds fravær, men de bidro også når hun var til stede på eiendommen. Dette er gode eksempler på at øvrigheten hadde betrodd tjenere som utøvde oppgaver og ærender utover det daglige hus- og gårdsarbeidet. At noen hadde høyere stillinger enn andre viser at det også var et slags hierarki blant tjenerne. Til tross for at fruen hadde flere til å bistå seg med disse oppgavene, var hun også selv involvert i godsadministrasjonen. De væpnede mennene var ikke en del av administrasjonen, men de var ikke i arbeid på lik linje med resten av de ansatte heller. Dette gjør svennene til en unik gruppe ansatte, for selv om de ikke var involvert i administrasjonen eller driften av godset, hadde de likevel en viktig rolle på gården.

Ved å ha ansatte til å utføre slike administrative oppgaver, hadde godsherren mulighet til å involvere seg i andre aspekter ved godset og gården. I tillegg kunne de sende representantene sine på ærender som gjerne kunne ta flere måneder, slik som Jacob, som ble sendt til Danmark. Dette gjorde det mulig for adelen å drive med andre aktiviteter, slik som fritidssysler og delta i selskapeligheter.

---

<sup>86</sup> Seip, 2015, s. 154

<sup>87</sup> Jespersen, 2006, s. 25-26

<sup>88</sup> DN IX 713

## 2.3 Arbeidsfolk

Som vi har sett var det flere mennesker som hadde betrodde stillinger og mye ansvar som var ansatt hos fru Ingerd. De kanskje viktigste ansatte var likevel de som er minst synlig i kildene. Stallgutter, drenger, budeier og gjetere, var svært viktige for den daglige driften, og det var trolig mange av disse på Austrått. I tillegg var det også tjenestepiker, kokker, jegere og fiskere på gården. Disse nevnes sjelden med navn i kildene, men arbeidsoppgavene deres var grunnleggende for den daglige driften av godset. Det var nærmest en selvfølge at de skulle være der og utføre oppgavene sine, dag inn og dag ut. Men til tross for at det finnes få direkte spor etter dem i kildematerialet, har vi likevel mer informasjon enn det som er synlig ved første øyekast. Verktøy, redskaper og andre gjenstander er nemlig beviser for at disse menneskene oppholdt seg på Austrått.

### 2.3.1. Bygningsarbeidere og håndverkere

I middelalderens byer var det vanlig at håndverkerne organiserte seg i håndverkslaug, noe som ga beskyttelse, da lauset ivaretok håndverkernes interesser både økonomisk og sosialt. Likevel var det ikke hvem som helst som kunne bli medlem av et håndverkslaug, for det var flere kriterier som måtte oppfylles før de kunne begynne som lærling i et håndverk. Vedkommende måtte være fra en respektert familie, som hadde både økonomiske og sosiale forbindelser, samt til at de måtte være født innenfor ekteskap. Laugene hadde gjerne lokalt monopol på varene de produserte, noe som betød at håndverkere ikke kunne selge varene sine i byene dersom de ikke tilhørte lauset. Dette gjorde at lauset ga trygghet til håndverkerne som var bosatt i byene, samtidig som det ga håndverkerne status.<sup>89</sup>

Håndverkere som ikke var en del av et laug kunne altså ikke arbeide inne i byene, så de måtte derfor finne arbeid på bygdene, og det var behov for flere ulike håndverkere på godsene. På et dansk gods ble det oppført glassmester, muremester, snekker, brolegger og tømmer. På et annet gods ble det også oppført en kalkbrenner og en kalkslager.<sup>90</sup> Flere av disse yrkene fantes trolig på Austrått, selv om de ikke nevnes i kildematerialet. Om ikke fast, så i hvertfall i perioder. Andre kan vi faktisk bekrefte at var der. I oversikten over gjenstander som ble tatt fra Giske, Storfosen og Austrått, ble det oppført diverse redskaper som fantes på godsene, noe som også gir oss innblikk i hvilke arbeidsgrupper som fantes der.

---

<sup>89</sup> Bandlien, 2016, s. 104

<sup>90</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 224



Det første fruen nevnte i sin oversikt er tømmermannsredskaper som hullhaker, økser, tømmerkroker og ti til tolv navere av ulik størrelse.<sup>91</sup> Tømmermennene gjorde grovere trearbeid, ofte i forbindelse med husbygging eller båtbygging. De hadde blant annet i oppgave å lage og tilpasse tømmerstokker som skulle brukes til lafting.<sup>92</sup> Som vi har sett besto herregårder slik som Austrått av flere bygninger, og hadde ofte et større hovedhus med flere små bygninger rundt. Hovedhuset var gjerne bygd i stein, mens stallen, fjøset og bakehuset trolig var bygd i tre. Det var, som vi ser, mange bygninger som skulle settes opp og vedlikeholdes, og det er derfor mulig at en eller flere tømmermenn brukte store deler av tiden sin på dette arbeidet, og at de dermed var fast ansatt ved godset.

På Austrått hadde de også murmesterredskaper, for til tross for at det fremste byggematerialet her til lands var tre, var også stein et mye brukt byggemateriale. Kleberstein og skifer var vanlige byggematerialer, spesielt i kirker, murer og borger, og store deler av Austråttborgen var bygd opp av disse materialene.<sup>93</sup> I tillegg til hovedbygningen var også flere andre konstruksjoner på gården bygd opp av stein, blant annet smia. Videre på listen er det oppført verkmesterredskaper. Tittelen verkmester er benyttet i forbindelse med flere ulike håndverk, men i dette tilfellet er det trolig snakk om redskaper for båtbyggere. Som vi skal se er det flere kilder som viser at det var skipsbygging på Austrått, og det er trolig disse «*verchmesthers ridskaff*»<sup>94</sup> som ble stjålet. På Giske ble det tatt en firemannsbåt «*mett nytt seyll oc alldt ridskaff som ther tiill hørde*».<sup>95</sup> Disse redskapene var en tømmerbile, to hullhaker og en smedhake. Det at fru Ingerd oppførte disse redskapene over ting hun var blitt frastjålet, indikerer at hun så på det som sitt, noe som kan tyde på at skipsverftet tilhørte henne.

Kildematerialet tilsier at det også var flere smeder på godset. Det var ikke uvanlig at det var smier rundt om på gårdene, og mange bønder kunne smi. De flestes kunnskaper i smien var imidlertid begrenset til reparasjoner og produksjon av enkle gjenstander, da smedyrket var svært omfattende. Etter hvert som smedyrket utviklet seg, ble det også vanlig for smedene å spesialisere seg ved å lage kun én type gjenstander. Dette kunne være grytestøper, knivsmed, grovsmed og kleinsmed.<sup>96</sup> Redskaper fra de to sistnevnte blir nevnt i kildematerialet fra Austrått, noe som bekrefter at de i alle fall hadde to typer smeder på gården. Smedene livnærte

---

<sup>91</sup> DN IX 713

<sup>92</sup> Christie, 1974, s. 70-72

<sup>93</sup> Andersen & Bratberg, 2011, s. 305-307

<sup>94</sup> DN IX 713

<sup>95</sup> DN IX 713 «Et nytt seil og alt redskap som der tilhørte»

<sup>96</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 724

seg i hovedsak av sitt arbeid med metall, og var sjelden involvert i arbeid på gården. Som vi har sett trengte fruens væpnede menn mye utstyr, og det var smedenes oppgave å lage dette.

Skomakere er den siste håndverksgruppen det er spor av i brevet. Fru Ingerd skrev at hun manglet skomakerredskaper og vel 30 stykker lær, noe som tyder på at det var en skomaker fast på Austrått.<sup>97</sup> Det var vanlig at bygdeskomakere reiste rundt på gårdene og lagde sko, men med tanke på hvor mange mennesker som oppholdt seg på Austrått er det mulig at skomakeren hadde en mer permanent stilling.

Det at det var nødvendig med egen skomaker, muremester og kleinsmed, viser at godset nærmest var som en institusjon eller bedrift, som stadig trengte utbredelse og reparasjon. Bygninger, gjenstander og redskaper skulle ikke bare lages, de skulle også vedlikeholdes. På gods med størrelse på Austrått må dette ha vært en kontinuerlig oppgave, og det er derfor sannsynlig at godsherrene hadde slike arbeidere fast på gården. Arbeiderne som eide disse redskapene var bare noen av yrkesgruppene som befant seg på godset. I tillegg var det mange av arbeiderne som ikke etterlot seg verktøy slik som håndverkerne, men de etterlot seg likevel gjenstander som forteller oss noe om hvem de var og hvilke jobber de utførte.

### 2.3.2 Gårdsarbeidere

Det var svært mange fysisk krevende arbeidsoppgaver på godset, og det var derfor stort behov for arbeidere som kunne utføre disse oppgavene. Noen hadde faste oppgaver, mens andre trolig var behjelpelig der det trengtes. Det er derfor utfordrende å avgrense denne arbeidsgruppen, men jeg har samlet de som utførte arbeidsoppgavene utenfor herregårdens fire vegger i samme gruppe. Dette var en stor gruppe mennesker, så jeg har avgrenset dette ved å se nærmere på gårdsarbeiderne det finnes spor av i fru Ingerds oversikt over inventaret.

I brevet skrev fru Ingerd at hun ble frastjålet hestesko til åtte eller tolv hester, noe som indikerer at det må ha vært en stor stall på godset. Hester ble brukt til gårdsarbeidet, i tillegg til at de hadde egne ridehester til fru Ingerd og hennes familie. Fru Ingerd skriver videre at hun hadde en verdifull sadel, to eller tre mannfolksadler og tre eller fire tverrsadler.<sup>98</sup> Tverrsadel var en type sadel som ble brukt av kvinner. Disse opplysningene indikerer at det var en god del hester på godset, og hestehold var også en tidkrevende oppgave som måtte utføres daglig. Derfor hadde de sannsynligvis opptil flere stallgutter som hadde ansvar for alle aspektene ved hesteholdet og stallen. Disse arbeidsoppgavene innebar å rengjøre stallen og mate hestene, men

---

<sup>97</sup> DN IX 713 og Imsen & Winge, 1999, s. 397

<sup>98</sup> DN IX 713

de kunne også ha i oppgave å aktivisere og dressere hestene. I tillegg måtte stallguttene være tilgjengelige for å klargjøre hestene dersom fruens ønsket å ri.<sup>99</sup>

Kildematerialet viser også at det var store mengder skinn på Austrått. I oversikten til fru Ingerd oppførte hun et reveskinn, to mårskinn, fire barkedede huder, et deger barkedet skinn, seksten deger skinn, seks saltede oksehuder, åtte tørre huder, tre eller fire skinndyner og to nye skinnstakker.<sup>100</sup> Deger er en måleenhet som tilsvarer 10 stykk, så fruens hadde altså derfor så mye som ti barkedede skinn og 160 skinn. Å barkedede hudene innebar å garve dem, altså bearbeide skinnen slik at det ble mykt, i tillegg til å konservere det slik at det ble holdbart. Grunnen til at de kalte det barking og ikke garving, var at de benyttet seg av garvestoffer fra bark i arbeidet med disse hudene. Deretter ble hudene smurt med fett eller talg,<sup>101</sup> og på denne måten kunne de lage både lær og andre slitesterke skinnvarer. En skinnstakk var en lang kofte laget av barkedet skinn, og denne skulle beskytte mot vær og vind, og var derfor ofte benyttet av fiskere.<sup>102</sup> Behandlingen av dyrehudene og skinnen var en omfattende oppgave som besto av mange elementer. Konserveringen av de nærmere 200 skinnene som befant seg på Austrått, må derfor ha vært en tidkrevende prosess. Fruens væpnede menn deltok muligens i jakten, siden dette var typisk tidsfordriv for svenner. Det kan derimot tenkes at de ikke var like involvert i barking, da svennene sjelden deltok i gårdsarbeid.

Boløks var et annet redskap som fruens etterlyste. Dette var en stor øks med smalt blad som ofte ble brukt til vedhugging og felling av trær. Trevirke var det viktigste og mest brukte byggematerialet de hadde, og ble som vi har sett brukt til konstruksjon av blant annet hus, gårdsbygninger og gjerder, men også til ulike typer gjenstander. Diverse møbler og redskaper kunne også lages i tre, i tillegg var tre den fremste energikilden, og ble brukt til både matlaging, oppvarming og belysning. Austrått var en stor herregård med stor husholdning, noe som må ha ført til at det trengtes store mengder ved. Det må derfor ha gått med mye tid til vedhogst, og dette blir enda et eksempel på en av de mange «usynlige» arbeidsoppgavene som ble utført på godset.

Alt av husholdningsartikler, klær og mat måtte også lages, og dette ble enten lokalt produsert, eller kjøpt i byer som Bergen eller Trondheim, for så å bli fraktet til Austrått. Mange av disse oppgavene var «kvinneoppgaver», og ble utført av de kvinnelige tjenerne, noe vi kommer tilbake til senere. Gårdsarbeiderne utførte altså mange ulike arbeidsoppgaver på

---

<sup>99</sup> Østhus, 2007, s. 68

<sup>100</sup> DN IX 713

<sup>101</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 135

<sup>102</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 308

godset. Dette var gjerne simple, men fysisk krevende oppgaver, og var essensielle for den daglige driften. Gårdsarbeiderne var trolig involverte i de fleste oppgavene som ble utført utenfor herregården, og kunne utgjøre en stor gruppe mennesker. Likevel er dette noen av de eneste sporene som finnes etter dem i kildematerialet, og eksemplene vi har sett ovenfor er trolig bare noen få av oppgavene gårdsarbeiderne utførte i det daglige.

### 2.3.3. Bønder og husdyrstell

Herregården var det administrative senteret for godset, og herregårdssystemet var basert på gjensidige forpliktelser mellom eieren av godset og bøndene. Godsherren ga jord og beskyttelse til bøndene, som til gjengjeld utførte arbeidsoppgaver og tjenester, i tillegg til at de betalte skatter og landskyld.<sup>103</sup> Dette ble ofte betalt i arbeid, gårdsprodukter og av og til med mynter. Godsherren fikk mye av det de trengte gjennom landskylden, men de hadde også jordområder som var direkte knyttet til herregården, og det var bøndene som hadde ansvar for å se til disse.

En av godene bøndene fikk ved å være tilknyttet et gods, var godsherrens beskyttelse, noe vi ser fru Ingerd også gav. Fruen var stadig bekymret over arbeiderne sine, og sørget for at de ble passet på. I 1529 skrev Vincens Lunge et brev til innbyggerne av flere av deres len. Dette innebar Nordmøre, Sunnmøre, Romsdal, Stjørdal og Herjedalen. I brevet skrev Lunge, på vegne av dem begge: «*meg hobis met then almectigste gudts hielp snarligen sielff personligh at komme til eder ...*»<sup>104</sup>

I tillegg til å uttrykke et ønske om å møte innbyggerne personlig, gikk Lunge videre til å kalle innbyggerne sine «*kierre venner*».<sup>105</sup> Fru Ingerd på sin side omtalte flere ganger arbeiderne på Austrått som «*mit arbetz folch*»,<sup>106</sup> og hun var svært opptatt av sikkerheten deres. Senmiddelalderen var en urolig tid, og som vi har sett var det ikke utenkelig at det kunne forekomme angrep på godset. Fruen spurte derfor sine fogder og ombudsmenn om å se til arbeidsfolket mens hun var fraværende.

Bøndene nevnes sjelden i kildematerialet, og ikke med navn, men likevel finnes det noen spor etter dem. I et brev skrev fru Ingerd «*... en bondis drengh paa noghen gordt ...*»<sup>107</sup> og i et annet står det «*... bondens tienista pighe eller tienistha quinna ...*».<sup>108</sup> Det var vanlig at også bønder hadde tjenere, og i dette tilfellet tjenestepiker eller tjenestekvinner. Disse brevene gir ikke mye informasjon om livet til bøndene, men det viser at fru Ingerd og øvrigheten hadde

---

<sup>103</sup> Myking, 2023

<sup>104</sup> DN IX 649 «Jeg håper med den allmektige Guds hjelp snarest selv personlig å komme til dere ...»

<sup>105</sup> DN IX 649

<sup>106</sup> DN IX 626

<sup>107</sup> DN XIV 551 «En bondes dreng på noen gård ...»

<sup>108</sup> DN IX 636 «... bondens tjenestepike eller tjenestekvinne»

en viss oversikt og kontroll over hva som foregikk rundt om på gårdene. De omkringboende bøndene var ikke fast ansatt ved godset, men bisto med ulike arbeidsoppgaver da det var behov for arbeidskraft utover herregårdens arbeidere, som når det skulle ryddes land eller høstes avlinger. Bøndene og deres husholdning kunne også se til avlinger, gjete dyr og ha ansvar for husdyrstelllet.<sup>109</sup>

Husdyrhold var grunnleggende for økonomien og livsgrunnlaget til de aller fleste menneskene i middelalderen. Husdyr ga tilgang på mat, men også materialer som var nødvendig for et liv på gårdene. Noen av de vanligste husdyrene var kyr, sau, gris og høns, og de fantes på de fleste gårder. Hestene var også viktige, men disse ble i hovedsak benyttet til transport og landbruksarbeid. Dette kunne innebære å pløye åkrene, dra vogner og produsere gjødsel som var avgjørende for å utnytte jorda på best mulig måte. Husdyrene ga tilgang på kjøtt, men enda viktigere var melk og egg, som var en stor del av kostholdet, spesielt for bøndene.<sup>110</sup>

Fru Ingerd mottok store mengder landskyld fra gårdene sine, men hun hadde også husdyr og produserte egne varer og gjenstander. Dette kommer frem i brevet hvor fruene nedtegner alt av inventar hun ble frastjålet av erkebiskop Olav. Her uttrykket hun sin fortvilelse over at erkebiskopens menn: «*Jtem viij øxenn toge the i hollmene ... v eller vj vngnødt som the skøde ihiell i hollmene*»<sup>111</sup>

De skjøt altså i hjel fem eller seks ungvæg i holmene på Giske, hvorpå fruene deretter påpekte at «*jngen fich ther gaffnn aff v aff them*».<sup>112</sup> Det var altså ingen som fikk gagn av oksene, da de bare ble liggende på holmene, uten at noen bar nytte av dem. I tillegg til å skyte disse oksene, slo erkebiskopens menn i hjel 60 værere på Karlsøya.<sup>113</sup> I brevet er det også oppført til sammen to hester, et føll, fire kyr, tre okser, to svin, om lag 70 sauer 218 saueskrotter og 67 nautfall. Nautfall var lemmene og sidene av et kuskukt,<sup>114</sup> og disse dyrene var fordelt på Austrått, Giske og Storfosen.

En gjennomsnittlig bondefamilie skal ha hatt «noen sauer».<sup>115</sup> Det er ikke presisert hvor mange sauer, men det kan tenkes at det ikke var så veldig mange, og at fru Ingerds til sammen 130 sauer var langt over det som var vanlig. Disse dyrene var riktignok fordelt på flere gods, men det sier likevel noe om mengden. Dette forteller oss også mye om hvilke typer dyr som fantes på og omkring godsene, og fruens kommentar om at ingen fikk nytte av oksene, viser at

---

<sup>109</sup> Vik et al., 2024

<sup>110</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2000, s. 152

<sup>111</sup> DN IX 713 «Åtte okser tok de i holmene ... fem eller seks ungvæg som de skjøt i hjel i holmene»

<sup>112</sup> DN IX 713

<sup>113</sup> DN IX 713

<sup>114</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 295

<sup>115</sup> Orning, 2023

hun hadde respekt for mat og varer. Til tross for hennes rikdom ønsket hun ikke at oksene skulle gå til spille. Noe annet som er i øyenfallende, er fru Ingerds kontroll på hvilke dyr som befant seg på eiendommene og hva som foregikk på godsene. Det kan også tenkes at fru Ingerd hadde ansatte som sørget for at hun hadde kontroll over dette. Likevel viser dette at hun hadde oversikt over mange sider ved gårdsdriften.

For bøndene var husdyrholdet så tidkrevende at det opptok store deler av dagen. Systemet hadde som mål å oppnå en viss grad av selvforsyning innenfor godsets grenser, og dette innebar mer enn bare dyrkbar jord og avlinger. Det var også mye skog, beitemark, elver og innsjøer som la til rette for variert landbruk og husdyrhold. Dermed var de ikke avhengige av utenrikshandel og import av varer for å livnære kunne seg. De daglige oppgavene knyttet til husdyrhold varierte ut ifra hvilke dyr de hadde på gården, likevel var det noen hovedoppgaver som måtte utføres daglig. Husdyrstell var en svært viktig oppgave, da det var husdyrene som sørget for livsgrunlaget for hele husholdningen, og da også adelen.

Arbeidsfolket på godsene besto av mange ulike arbeidsgrupper, og disse utførte en rekke arbeidsoppgaver som var nødvendige for den daglige driften og vedlikeholdet av eiendommen. Bøndene og gårdsarbeiderne ble avgjørende i dette arbeidet, og måtte tilpasse seg arbeidsoppgaver som var i kontinuerlig endring grunnet årstidene og været. Håndverkerne var også en viktig del av lokalsamfunnet, for hestene skulle ha sko, arbeiderne trengte redskaper og svennene skulle ha våpen.<sup>116</sup> Ved å se nærmere på denne gruppen får vi et inntrykk av størrelsen på gården og hvor mange som bodde og arbeidet der. Dette er i høyeste grad med på å skape et bilde av godsdriften og alle de synlige og usynlige, oppgavene som ble utført daglig.

## 2.4 Tjenerskap

I tillegg til de som utførte det fysiske arbeidet var det også flere tjenere, både mannlige og kvinnelige, som hadde i oppgave å varte opp godsherren og dens familie. I kildematerialet nevnes det både tjenere og tjenestepiker, men disse var langt nede på rangstigen. Informasjonen om dem er derfor svært begrenset, og de nevnes sjelden med navn. Inne i huset var tjenerne i hovedsak kvinner og jenter, men det var noen gutter også. Som nevnt kalte fru Ingerd alle sine ansatte for tjenere, uavhengig av stilling, så jeg har derfor valgt å dele inn tjenerne i grupper ut fra hvilke arbeidsoppgaver de utførte. Da mange tjenere trolig utførte oppgaver på tvers av områder og arbeidsfelt kan dette være utfordrende, og det er derfor vanskelig å finne et begrep

---

<sup>116</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 273

som beskriver hver gruppe. Jeg vil i derfor se nærmere på tjenerne som arbeidet på herregården og tok seg av husholdningen, og forsøke å lage et bilde av hvilke arbeidsoppgaver de utførte.

### 2.4.1. Husholderskene

På store gods, slik som Austrått, var det behov for flere mennesker i administrative stillinger som hadde ansvar for driften. Fogdene og ombudsmennene hadde ansvar for godsforvaltningen og de politiske og økonomiske anliggender, men det var også en omfattende jobb å holde kontroll over tjenerstaben og alle deres arbeidsoppgaver. Det var derfor vanlig å ha en husholderske som hadde ansvar for disse, og da spesielt i perioder hvor fruene var fraværende.

Det er flere kilder, fra både Norge og Danmark hvor det nevnes kvinner som hadde spesielle arbeidsoppgaver på herregårdene. Disse kvinnene ble omtalt som blant annet oldfruer og nøkkelkvinner,<sup>117</sup> men det ser ut til at disse hadde mange av de samme arbeidsoppgavene. Navnet nøkkelkvinne indikerer at de hadde ansvar for nøklene på herregården, og derfor hadde stort ansvar. En oldfrue var en voksen kvinne som hadde ansvar over tjenerskapet i en større husholdning,<sup>118</sup> men begrepet oldkvinne ble ikke ordentlig tatt i bruk før senere. Selv om fru Ingerds husholderske ikke hadde en tittel, hadde kvinnene her samme funksjon, og må dermed ha hatt de samme stilling. Jeg har derfor valgt å omtale disse kvinnene som husholdersker. Husholdersken var gjerne fra høyere samfunnslag enn resten av tjenerstaben, og jobbet tett på husfruen og familien. Dette kommer frem i kildematerialet, for det finnes direkte spor etter dem. I 1529 skrev fru Ingerd til sin ombudsmann Audun Smed og ba han om å «*ffar well met høstrv Berrithe oc mynne piger*».<sup>119</sup> Det var svært sjeldent at tjenere ble nevnt med navn, så det at fru Ingerd omtalte henne som hustru Berit tyder på at hun hadde en viktig stilling i fruens øyne. Dette indikerer også at hun var fra en høyere samfunnsklasse enn resten av tjenerskapet, og derfor hadde en viss sosial posisjon. Det er derfor sannsynlig at det var Berit som var husholderske på Austrått.

Husholdersken utførte ikke fysisk krevende oppgaver, som å ta oppvasken eller skrubbe gulv, men hadde heller en slags administrativ rolle. Hun hadde i oppgave å ha kontroll over husholdningen og arbeiderne som hadde arbeidsoppgaver innendørs. Husholdersken sørget også for å delegere oppgaver og sørget for at arbeidet ble effektivisert og utført på en ordentlig måte. Dette innebar blant annet kjøkkenstaben og tjenestepikene, som vi kommer tilbake til. Husholdersken kunne ha oversikt over inventaret, hva som ble brukt, og hva de hadde igjen.

---

<sup>117</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 272

<sup>118</sup> Jørgensen, 2020

<sup>119</sup> DN IX 626 «Far vel med hustru Berit og mine piker»

Dette innebar blant annet matvarer, redskaper og lintøy, og sørget for at det som eventuelt måtte mangle kom på plass. Dette var spesielt viktig til høytid og fest,<sup>120</sup> og husholdersken kunne også være delaktig i planleggingen og organiseringen av disse festlighetene. I forbindelse med dette sørget de for at godsherren, familien og spesielt gjester ble godt tatt imot og at værelsene deres var rene og velutstyrte. Som nevnt ble noen av disse kvinnene omtalt som nøkkelkvinner. Dette passer inn i narrativet om at de hadde kontroll over inventaret, da de hadde tilgang til rom som vanligvis var låst. I tillegg til dette kunne de ha ansvar for å låse fører og vinduer, og se til at verdigjenstander lå trygt.<sup>121</sup>

Husholdersken var avgjørende for den daglige driften av herregårdens husholdning, og arbeidsoppgavene og ansvarsområdene deres var svært omfattende. De skulle se til mange ulike aspekter ved dagliglivet, noe som inkluderte ledelse av tjenerne, renslighet og vedlikehold, administrering av inventar, gjestfrihet og sikkerhet. Husholderskens arbeidsoppgaver varierte avhengig av størrelsen på godset og dets økonomi, men hovedoppgaven deres var å sikre administreringen og organiseringen av husholdet, se til tjenerne og sørge for at alt gikk som det skulle. Dermed var husholderskene avgjørende for å opprettholde orden i herregårdens husholdning.

#### 2.4.2. Kokker og kjøkkenhjelpere

Kjøkkenpersonell blir sjelden nevnt i kildene, men selv om det er svært få direkte spor etter dem, er det likevel denne gruppen av tjenere som er mest synlige i kildene. Mat og drikke er ofte dokumentert,<sup>122</sup> noe som kommer godt frem i fru Ingerds tilfelle. Matlaging var en omfattende oppgave, og alt fra slakting av dyr, konservering, lagring og tilberedning av mat ble gjort på godset, noe som var svært tidkrevende. Det må derfor ha vært flere mennesker som arbeidet utelukkende med tilberedning av mat på Austrått. På det danske slottet Koldinghus ble det i 1610 oppført en huskokk som også fungerte som slakter. Huskokken hadde en underkokk og flere kjøkkendrenge og kjøkkenpiker.<sup>123</sup> Dette var riktignok en stund etter fru Ingerds tid, men det er likevel mulig at de hadde samme systemet på Austrått. Kjøkkenhjelperne hadde i oppgave å utføre enkle arbeidsoppgaver på kjøkkenet, noe som kunne innebære oppvask, feie gulv og holde kjøkkenet ryddig og rent. I tillegg kunne de bære vann og sørge for at det var fyr i peisen eller ildstedet. Kjøkkenhjelperne hadde de tyngste arbeidsoppgavene på kjøkkenet, og

---

<sup>120</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 272

<sup>121</sup> Østhus, 2007, s. 48 og 93

<sup>122</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 271-272

<sup>123</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 271



hadde veldig varierte arbeidsoppgaver. De kunne også ha ansvaret for å vaske grønnsaker, og klargjøre fjærkre og fisk til videre bearbeiding.<sup>124</sup>

Som vi ser var det vanlig å ha en hovedkokk eller huskokk, som igjen fikk bistand fra et større kjøkkenpersonale. Kokkens arbeidsoppgaver kunne gå utover tilberedning av måltider, og også innebære slakting, røking og salting av fisk og kjøtt. Som vi har sett kunne gods ha flere kokker, og til spesielle anledninger som høytid og andre feiringer kunne det leies inn ytterligere personale. Dette viser hvor viktig mat var for adelen, og at det var en måte de uttrykte sin rikdom og velstand. I tillegg til kjøkkenet foregikk det matlaging utenfor herregårdens vegger også. De hadde gjerne også et bakehus hvor de bakte brød og flatbrød, og et bryggehus hvor det ble brygget øl og annen drikke. På Austrått ble det oppført syv tønner brød, og hver tønne rommet om lag 139,4 liter.<sup>125</sup> Dette utgjorde i overkant av 975 liter, men til tross for at mat ofte ble oppført i tønner, er det ikke sikkert at det var snakk om en reell tønne, men at heller var en måleenhet. Det var gjerne de samme tjenerne som sto for både bakingen og bryggingen, og det var da vanlig å ha en brygger som igjen hadde to eller tre svenner som skulle bistå med arbeidet. Det var også vanlig å ha en melkestue på større gods, hvor meieriprodukter ble bearbeidet, ofte i form av ost og smør.<sup>126</sup>

All denne maten som ble produsert måtte også oppbevares. Dette kunne blant annet være i jordkjellere, noe som var vanlig selv på mer beskjedne gårder. Jordkjellerne sørget for en stabil, men fuktig temperatur som holdt varene kalde om sommeren, og fri for frost om vinteren. Det var blant annet vanlig å oppbevare rotgrønnsaker i slike kjellere, mens andre matvarer, som korn eller malt var avhengige av et tørrere klima. Derfor ble disse matvarene oppbevart på loft og stabbur, enten på herregården eller i en av bygningene i nærheten. Det var gjerne tjenestejenter og -gutter som hadde i oppgave å se til at maten som ble oppbevart holdt seg tørr og ikke ble fordervet. I tillegg skulle de sørge for at skadedyr ikke kom til og ødela maten. Disse tjenerne har trolig vært med i produksjonen av varene også,<sup>127</sup> og mye av dette arbeidet var sesongbestemt. Slakting skjedde som regel om høsten, og i forkant av spesielle høytider hvor det var nødvendig med ferskt kjøtt. Melkeproduksjonen var størst på sommeren, og dermed ble mye av smøret og ostene laget på denne årstiden.<sup>128</sup> Dette førte til at det var enkelte perioder hvor det var mer behov for personale som arbeidet med matproduksjon. Derfor var det trolig at

---

<sup>124</sup> Sambrook & Brears, 2010, s. 85

<sup>125</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 464

<sup>126</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 271

<sup>127</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 269

<sup>128</sup> Sørsum, 2017

en del av arbeiderne var en fast stab, som var ansatt på herregården hele året, mens andre var sesongarbeidere som ble leid inn når det var behov for mer arbeidskraft.

Alle elementene i matlagingsprosessen ble gjort på godset, og dermed må fru Ingerd ha hatt ansatte til å utføre dette arbeidet. Som vi skal se hadde fruene flere tønner med fisk, lauper med smør og litervis med brød, og dette beviser på at det må ha vært en omfattende kjøkkenstab på Austrått.

### 2.4.3. Tjenestepikene

En annen gruppe med tjenere som heller ikke er direkte synlige i kildene er tjenestepikene. Disse var langt nede på rangstigen, og derfor sjelden et tema i adelens korrespondanse med hverandre. Likevel finnes det også her spor etter dem. De sørget blant annet for vasking og stell, og holdt orden i hjemmet.

Rengjøring var trolig det som var hovedoppgaven til tjenestepikene. Dette kommer ikke tydelig frem i kildematerialet, men vi vet for sikkert at det ble gjort, siden adelen var opptatte av å vise seg selv og boligen fra sin beste side, spesielt når de hadde selskap. På det danske godset Ågård, ble det i 1499 oppført fire piker som hadde i oppgave å gjøre rent. På et annet dansk gods ble det oppført åtte piker som hadde denne oppgaven.<sup>129</sup> Som vi ser var det veldig varierende hvor mange tjenestepiker som fantes på godsene, men at det var flere tjenere som hadde denne oppgaven.

Et annet eksempel på tjenestepiker som nevnes i kildene finnes i et brev som ble sendt til Sofie Krummedike i 1537. Sofie hadde sendt sin venninne Magdalena Olavsatter en tønne øl. Til gjengjeld skulle Magdalena «*see tiil vm jeg kan skycke eder ein piika met tiiden*».<sup>130</sup> Magdalena presiserte ikke hvilken type pike dette var, men det var trolig en tjenestepike. Dette viser at adelen kunne sende tjenere mellom seg, og er et av få eksempler som omhandler tjenestepiker i kildene.

Å holde herregården ren og ryddig var ikke bare viktig for å vise status, det var også avgjørende for god hygiene og helse. Dette innebar blant annet å vaske og skrubbe gulvene. Jordgulv og gipsoverflater måtte kostes, mens stengulvene ble skrubbet med såpe og lut. Tjenestejentene måtte også tørke støv og skitt av overflater, og treverk ble gjerne polert etterpå. Videre hadde de i oppgave å vaske klær, sengetøy og lintøy. Dette måtte vaskes for hånd før det ble hengt til tork. I tillegg til det daglige husarbeidet, kunne tjenestepikene også polere sølvtøy og vinduer. Kaminer var den vanligste måten å varme opp herregårdene, og de fungerte som et

---

<sup>129</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 272

<sup>130</sup> DN XXIII 442 «se til om jeg kan sende dere en pike med tiden»

slags sentralvarmesystem som skulle føre varme til hele bygget. Det var derfor viktig at de klarte å holde i disse, og dette var enda en arbeidsoppgave som kunne tilfalle tjenestepikene.<sup>131</sup>

Tjenestepikenes arbeidsoppgaver omfattet også oppvarting og betjening av godsherren.<sup>132</sup> Dette viser at de hadde veldig allsidige gjøremål, som alle omfattet stell og vedlikehold av herregården. De arbeidet tett på godsherren og dens familie, og til tross for at de er lite synlig i kildene, var trolig tjenestepikenes arbeidsoppgaver svært tidkrevende og fysisk anstrengende, og det krevde flere av disse for å opprettholde en ren og presentabelt herregård.

På adelens herregårder spilte arbeidere og tjenere avgjørende roller for å opprettholde godsets daglige drift og godsherrens livsstil. De ansatte var en sammensatt gruppe av et mangfoldig utvalg individer, som utførte mange ulike og varierte arbeidsoppgaver som var nødvendige for godsets økonomi. Tjenestemennene kunne forvalte godsene på vegne av godsherren, og var ansvarlige for administreringen av godset, føre regnskap og bistå i juridiske spørsmål. Gårdsarbeiderne og bøndene arbeidet med jordbruket, og passet både avlinger og husdyr for å sikre tilgang på mat for både adelen og resten av husholdningen, mens håndverkerne produserte at fra verktøy til interiør, som prydet herregården og symboliserte godsherrens rikdom.

Tjenerskapet på herregården hadde en sentral og uunnværlig rolle, og arbeidet deres formet adelens husholdning. Tjenerne er nærmest usynlig i kildene, og de var trolig lite fremtredende i samtiden også. Dette til tross for at det var tjenerskapet som sørget for at husholdet fungerte slik det skulle, og ivaretok behovene til godsherren og familien. Arbeidsoppgavene deres innebar matlaging, rengjøring og vedlikehold av herregårdens interiør, samtidig som de sørget for å varte opp den adelsfamilien. Utførelsen av disse arbeidsoppgavene var avgjørende for å kunne opprettholde den adelige livsstilen og følge de sosiale normene for gjestfrihet og anstendighet som definerte adelssamfunnet.

---

<sup>131</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2000, s. 323

<sup>132</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 272



### III. GÅRSDRIFT OG PRODUKSJON

Godset var et senter for det økonomiske og sosiale livet i middelalderen, og var svært viktig for lokalsamfunnet, da det sørget for produksjon av varer og ressurser som var nødvendig for livet på gårdene.<sup>133</sup> Som vi har sett var et gods en stor jordeiendom, gjerne med en herregård hvor godsherren oppholdt seg. I tillegg til herregården var det også en rekke andre bygninger, hvor det blant annet foregikk produksjon av mat og gjenstander. Fru Ingerd hadde sitt hovedsete på Austrått, men hun hadde også råderett over godsene Giske og Storfosan, og det er inventaret på disse godsene jeg videre skal ta utgangspunkt i.

Et gods var i stor grad en selvforsynt landbrukseiendom, og en egen økonomisk enhet som var midtpunkt for landbruksvirksomhet, og hvor avlinger og husdyr opprettholdt de materielle behovene til godsherrene og deres husholdninger. I forrige kapittel undersøkte jeg hvilke ansatte som fantes på godsene og noen av de ulike arbeidsoppgavene som fantes der. En viktig del av deres arbeidsdag var å produsere ulike matvarer og gjenstander til husholdningen. Ved å se nærmere på hvilke gjenstander som fantes på godsene, får vi innblikk i den komplekse gårdsdriften, produksjonen og arbeidshverdagen som fant sted på eiendommene.

Mange av matvarene og gjenstandene som fantes på herregården ble produsert på gården eller i lokalmiljøet, eller de kunne være betaling for landskyld. Dette la til rette for at godset kunne være uavhengig av import og utenrikshandel, men hvordan foregikk gårdsdriften, hva ble produsert og hvordan foregikk denne produksjonen på fru Ingerds gods?

#### 3.1 Matproduksjon på godsene

Middelalderens samfunn var bygget på selvberging, og man var selv ansvarlig for å produsere det man trengte til eget forbruk.<sup>134</sup> Som vi snart skal se hadde adelen stort fokus på eksklusive importerte varer, men til tross for dette var det lokalproduserte varer som var grunnlaget for befolkningens kosthold, også adelens. Kjøtt og fisk var de mest ettertraktede matvarene, og selv om adelen spiste mye av dette, konsumerte de også i tillegg en god del korn, grønnsaker og meieriprodukter.<sup>135</sup> Fru Ingerd fikk, i likhet med andre lensherrer, mye av det de trengte som betaling for landskyld, men til tross for dette var det stor matproduksjon på fruens gods. Jeg vil derfor se nærmere på hvilke matvarer som fantes ved Austrått, Storfosan og Giske, for å få oversikt over hva som ble produsert og hvordan produksjonen foregikk disse gårdene.

---

<sup>133</sup> Orning, 2023

<sup>134</sup> Orning, 2023

<sup>135</sup> Skaar, 2014, s. 67

### 3.1.1. Produksjon av meieriprodukter

Meieriprodukter var en viktig del av kostholdet i middelalderen. Fersk melk var i hovedsak tilgjengelig på våren og sommeren, og det ble derfor benyttet ulike metoder for å konservere melken slik at man hadde tilgang til meieriprodukter resten av året også. De vanligste måtene å konservere melken på var å lage smør eller ost. Å kinne smør var en tidkrevende, men enkel oppgave, og smør ble derfor produsert på de fleste gårder. Å lage oster var utelukkende en kvinneoppgave,<sup>136</sup> og det var derfor vanlig at tjenestepiker ble satt til dette arbeidet.<sup>137</sup> Smør ble ikke ansett som en eksklusiv matvare, og derfor var ikke smør en like stor del av kostholdet til adelen som det var til resten av befolkningen.

Den svenske adelsmannen og erkebiskopen Olaus Magnus, skrev rundt midten av 1500-tallet at «*Vid en färd genom Nordens landskap på det ena efter det andra fran 52. ända upp till 84. graden nordlig polhöjd skall man överalt finna en ymnig tillgång på smör ...*»<sup>138</sup>

I tillegg til at det var en viktig del av bøndernes kosthold, var smør også et vanlig betalingsmiddel når det kom til jordleie og landskyld. Det var også vanlig å betale skatter i form av smør,<sup>139</sup> og dermed kunne godseiere ende opp med flere titalls eller hundretalls kilo. Dette førte også til at priser eller verdier ofte ble målt i smør, og det var heller ikke uvanlig at taksten til en gård eller en annen eiendom ble målt i nettopp smør. Det var vanlig å benytte måleenheten laup når man snakket om mengde smør, men i likhet med flere andre måleenheter som ble benyttet i middelalderen, har også volumet til en laup endret seg fra tid til tid og sted til sted. Én definisjon som har blitt brukt for definere en laup til 15,5 kilo, eller 16,2 liter.<sup>140</sup>

Grunnet det kalde klimaet i Norden, kunne smør holde seg relativt godt, og det kunne oppbevares i opptil ett år.<sup>141</sup> Dersom smøret var saltet kunne det holde seg enda lengre, og kunne være holdbart i opptil flere år.<sup>142</sup> Det er også mulig at de klarnet smøret, slik at holdbarheten ble forlenget ytterligere. For å klarne smør måtte det varmes opp slik at det smeltet. Dermed kunne man skille melkeprotein, laktose og vann fra fettene, og det var dette fettene som ble til klarnet smør.<sup>143</sup> Til tross for den lange holdbarheten, hadde mange godseiere trolig mer smør enn de greide å spise selv, noe som sannsynligvis var tilfellet på Austrått. I 1532 ble det oppført tre

---

<sup>136</sup> Granlund, 2001, s. 628

<sup>137</sup> Bysted, 2011

<sup>138</sup> Granlund, 2001, s. 627 «Ved en ferd gjennom Nordens landskap finner man overalt en rikelig tilgang på smør»

<sup>139</sup> Store norske leksikon, 2020

<sup>140</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 251

<sup>141</sup> Adamson, 2004, s. 46

<sup>142</sup> Skaar, 2014, s. 43

<sup>143</sup> Nilsen, 2021

tønner smør på godset,<sup>144</sup> og en tønne smør veide et sted mellom 92 kg og 101 kg.<sup>145</sup> Det betyr at fru Ingerd hadde om lag 300 kg smør, og det er derfor mulig at de også brukte smøret til andre områder, ikke bare til matlaging. Det finnes få eksempler på dette i Norge, men i Storbritannia har forskere funnet flere bruksområder til smør. Da det var relativt billig og enkelt og få tak i, ble smør ofte brukt til å forsegle og konservere mat. Da ble smeltet smør helt som et lokk over mat som var lagt i beholdere, slik som gryteretter eller paier. Dermed økte holdbarheten på maten betraktelig. I antikkens Hellas ble smør først og fremst brukt som en slags salve fremfor matlaging. Ferskt smør kunne også bli brukt til å legges på gummene til barn som var i ferd med å få tenner, da det lindret smerter og irritasjon.<sup>146</sup>

I 1535 sendte fru Ingerd et brev til erkebiskop Olav hvor hun blant annet meddelte at hun skulle sende han smøret han hadde uttrykt ønske om, men at smøret først måtte bli mer gult. Dette brevet er datert til 26. april,<sup>147</sup> og den 9. juni samme år sendte fru Ingerd et nytt brev til erkebiskopen, hvor hun skrev at hun skulle sende «... *eders naade tho bytther smør till eders naadis eygitt behoff.*»<sup>148</sup> Da hadde det gått seks uker siden hun informerte om at smøret måtte bli mere gult, og nå var det altså klart.

Smør kunne holde seg ganske lenge før det ble dårlig, men noe som holdt seg bedre enn både melk og smør, var ost. Ost kunne lages av enten geitemelk eller kumelk,<sup>149</sup> og var en god måte å konservere melken på. Osten kunne spises sammen med brød, men også som dessert. På Austrått ble det oppført 40 oster, og elleve til på Giske,<sup>150</sup> noe som tyder på at det var en vanlig del av kostholdet på godsene.

Melk blir sjelden oppført som en matvare, noe som tyder på at det ble drukket lite melk, og at den sannsynligvis ble bearbeidet til meieriprodukter som smør eller ost. Dette gjorde det mulig å konsumere meieriprodukter utenfor sommerhalvåret, som var høysesong for melkeproduksjon. Smør og ost hadde lang holdbarhet, og kunne lagres i flere måneder eller år. Dermed førte dette til et variert kosthold, uten at årstidene hadde like stor innvirkning på hva som var tilgjengelig. Det ble produsert smør på de fleste gårder, noe som betød at dette var en viktig energikilde for bøndene. Selv om smør var vanlig blant de lavere samfunnsklassene, ble det også konsumert av overklassen. Meieriprodukter er et godt eksempel på hvordan «vanlig» lokalprodusert mat var en del av kostholdet til adelen.

---

<sup>144</sup> DN IX 713

<sup>145</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 464

<sup>146</sup> Adamson, 2004, s. 45-46

<sup>147</sup> DN XI 612

<sup>148</sup> DN XI 617 «... deres nåde to bytter smør til deres nådes eget behov.»

<sup>149</sup> Adamson, 2004, s. 47

<sup>150</sup> DN IX 713

### 3.1.2. Korndyrking

I Norge er kun om lag 3% av arealet egnet for jordbruk, og dermed var det mange som var avhengige av å importere korn fra utlandet. Et av de mest fruktbare stedene er likevel området rundt Trondheimsfjorden, så kornet de konsumerte på Austrått trengte ikke nødvendigvis å være importert. Det var også vanlig med flere ulike typer kornsorter, som bygg, havre, rug og hvete,<sup>151</sup> men for å dyrke korn måtte de først ta jobben med å rydde land. Dette var en tung og tidkrevende prosess, som gjerne ble tildelt bøndene. Når landet var ryddet kunne de pløye jorda, for så å legge ned såkorn. Da kornet var klart måtte dette høstes og tørkes før det til slutt kunne kvernes i en mølle. Den vanligste bruken av korn var å enten koke grøt eller lage flatbrød av melet fra mølla. Flatbrød ble som regel stekt i stor kvanta, og kunne lagres i opptil ett år. Derfor var brødbaking en omfattende oppgave, som gjerne ble utført kort tid etter innhøsting av kornet.<sup>152</sup>

Det finnes flere lover som omhandler korn, blant andre Landsloven og Byloven, noe som tyder på at korn var en viktig matvare i Nordens middelaldersamfunn,<sup>153</sup> og korn var en stor del av kostholdet til bøndene. Det var blant annet ikke tillatt å spise kjøtt og melk under fasten<sup>154</sup>, og som vi skal se fant adelen ofte hadde kreative løsninger for vise frem sin velstand selv i denne perioden. Likevel ble det nok konsumert en del korn også. Et eksempel på dette finnes i brevet fra 1532, hvor fru Ingerd skrev at hun ble frastjålet «*saa møgett kornn i mynne bynge som jegh haffde sellff noch hafftt att holde mytt follch oc megh mett indtiill høsthenn*»<sup>155</sup>

Det er ikke spesifisert hvor mye korn som fantes i bingen på Austrått, men ut fra ordleggingen høres det ut som det var snakk om en betydelig mengde. I tillegg hadde hun en halvfull bingebymel og 1 ½ tønne med tysk mel. En tønne korn rommet så mye som 139,4 liter,<sup>156</sup> noe som betyr at fru Ingerd hadde 209,1 liter tysk mel. Videre nevnte hun 18 sold korn og seks sold malt, i tillegg til de nevnte sju tønnene med brød. Et sold var i overkant av 48 liter, noe som tilsvarte i omlag 864 liter korn og 288 liter malt. Deler av dette gikk utvilsomt til kost til arbeidere på gården, likevel skrev hun i brevet «*att holde mytt follch oc megh mett*»,<sup>157</sup> noe som viser at også fruen spiste korn. Fru Ingerds massive mengder med korn og brød, indikerer at dette var en viktig del av kostholdet til adelen også.

---

<sup>151</sup> Lund, 2019

<sup>152</sup> Sandvik, 2023

<sup>153</sup> Skaar, 2014, s. 15

<sup>154</sup> Skaar, 2014, s. 60

<sup>155</sup> DN IX 713 «så mye korn i min bingebymel som jeg hadde selv nok hatt å holde mitt folk og meg mett til høsten»<sup>155</sup>

<sup>156</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 464

<sup>157</sup> DN IX 713



Fruen spesifiserte at hun hadde 1 ½ tønne tysk mel, noe som betyr at denne må ha vært importert. Det er også flere eksempler i brevet hvor fru Ingerd skrev opphavet til ulike varer.<sup>158</sup> Dermed kan man anta at varer som ikke har spesifisert opphavssted muligens ble produsert lokalt. Siden korn var vanlig betaling for landskyld, kan dette være med på å forklare de store mengdene korn som fantes på Austrått. Bygg og humle ble i stor grad brukt til brygging av øl, noe som også ble produsert på godsene. I tillegg var grøt og brød en viktig del av kostholdet til arbeidere, så vel som øvrigheten. Spesielt i fasteperioden ble det konsumert mye korn. Dette forteller oss at selv om kornmat ble ansett som simpel kost og i utgangspunktet var forbeholdt de lavere samfunnsklassene, så var som nevnt en grunnleggende del av kostholdet til adelen også.

### 3.1.3. Kjøkkenhage

Krydder var en vanlig importvare blant adelen, men det var også flere krydder og urter som kunne dyrkes lokalt på godsene. Krydder og urter ble ikke på langt nær produsert i like stor skala som korn og grønnsaker, men de var likevel med på å variere kostholdet til adelen. Urtene kunne brukes til matlaging, medisiner og farging av tekstiler, og det var heller ikke uvanlig at øvrigheten ga hverandre stiklinger og utvekslet planter til ulike formål.

I kildematerialet finnes det flere oppskrifter hvor det skulle brukes lokale urter og vekster, og mange adelige viste stor interesse for dette. En av disse var adelsmannen Gjeble Pederssøn. Han anla på sin eiendom en kjøkkenhage med ulike frukttrær og urter, i tillegg til blomster. Pederssøn fikk blant annet importert eple-, pære-, og kirsebærtrær helt fra Tyskland. Det må ha vært utfordrende å få vekstene til å overleve i Norge, og derfor ble det ansatt en gartner for å ta seg av kjøkkenhagen. Gartneren var opprinnelig fra Flandern, så han kom langveis fra for å se til hagen. Dette viser at adelen strakte seg langt for å etablere slike kjøkkenhager i Norden.

I kildematerialet som er tilknyttet Eske Bille finnes det også spor etter lokale vekster i matretter, for han hadde nemlig en oppskrift på grønn havregrøt. Oppskriften inneholdt blant annet persille, salvie, smør og rosiner.<sup>159</sup> Det er uvisst om dette var noe som ble spist regelmessig, eller om det var forbeholdt spesielle anledninger, slik som ved sykdom. Likevel forteller dette oss at adelen brukte både lokale utrer og importerte varer sammen i matlagingen. Et annet eksempel på Billes bruk av urter, kommer frem i et brev han sendte til sin kone, Sofie.

---

<sup>158</sup> DN IX 713

<sup>159</sup> Seip, 2015, s. 174

Der skrev han blant annet at han skulle sende henne «*nogle yrther*».<sup>160</sup> Det at ekteparet sendte urter mellom seg kan tyde på at det var attraktivt å bruke i matlaging, eller at det kunne være vanskelig eller dyrt å skaffe.

Adelen var ivrige etter å vise frem rikdommene sine, så da de fikk besøk var det ikke uvanlig å sette frem det fineste de eide av broderte puter og eksklusivt servise, i tillegg til omvisning på godset. Adelen skal i denne sammenhengen vært ivrige til å vise frem hagene sine.<sup>161</sup> Det blir ikke nevnt noen hage i kildematerialet som omhandler fru Ingerd, men det er flere ting som tilsier at det var hageanlegg på Austrått. I 1736 skrev en besøkende på godset at «*Lige saa findes og ved Gaarden en vel indrettet Frugt og Kiøken-Hage ...*».<sup>162</sup> Dette var riktig nok 200 år etter fru Ingerds tid, men det viser likevel at det fantes en kjøkkenhage på godset i senere tider. Overdådige hageanlegg med varierte planter var altså en måte for adelen å vise frem sin rikdom og forbindelser, og utfra det vi vet om fru Ingerd, er det ikke utenkelig at også hun fulgte denne trenden.

Som vi har sett var det ikke bare urter og blomster som ble dyrket lokalt. Frukt og grønnsaker var en del av kostholdet til adelen, noe vi finner flere spor etter i kildematerialet. I både Byloven og Landsloven fra 1274 nevnes blant annet erter, bønner, neper, humle og kål,<sup>163</sup> noe som forteller oss at dette trolig var vanlige vekster i Norge. Dersom frukten ikke ble konservert hadde den kort holdbarhet, og ble gjerne spist kort tid etter innhøsting. Grønnsaker hadde gjerne lengre holdbarhet, men også disse ble spist relativt fort, og kostholdet ble på denne måten i stor grad styrt av årstidene.

En beskrivelse av en biskops søndagsmiddag under fastetiden, innebar blant annet fruktmos av epler, pærer, roer eller erter. Det var heller ikke uvanlig å servere rosiner og mandler til fisk.<sup>164</sup> Frukt og grønnsaker ble ikke ansett som helsefremmede matvarer, og dersom man hadde økonomi til å spise mer kjøtt isteden, så gjorde de gjerne det.<sup>165</sup> Likevel ser vi flere eksempler på at øvrigheten også spiste frukt, spesielt dersom de hadde egenskaper som gjorde at maten så eksklusiv ut. Grunnen til dette kan ha vært at importert frukt ble ansett som eksklusivt, og derfor var en del av øvrighetens kosthold.

Adelens fokus på hageanlegg og planter, viser at også «vanlige» vekster ble satt pris på, og var viktige for adelen, til tross for at mange av vekstene i kjøkkenhagen var lokale. Som vi

---

<sup>160</sup> DN IX 624

<sup>161</sup> Seip, 2015, s. 65

<sup>162</sup> Sylvester, 2008, s. 48-49 «Likeså finnes og ved gården en velinrettet frukt og kjøkkenhage ...»

<sup>163</sup> Lund, 2019

<sup>164</sup> Seip, 2015, s. 167

<sup>165</sup> Vedeler, 2023

har sett hadde de lokale plantene flere bruksområder, noe som både beriket kostholdet og produksjonen på godsene. Vekstene fra kjøkkenhagen var ikke avgjørende for livsgrunnlaget til adelen, og de var sjelden hovedelementet i matretter, slik som korn og meieriprodukter var. Likevel ser vi at noen adelige brukte mye tid og ressurser på å stelle og vedlikeholde kjøkkenhagene sine. Hagene speilet familiens velstand, da vekstene kunne være både dyre og vanskelige å få tak i. Dermed symboliserte hagene også sosiale forbindelser. Fru Ingerd nevnte som sagt ingen hage i sine brev, men det er likevel rimelig å anta at også hun hadde kjøkkenhage, spesielt med tanke på at flere i hennes omgangskrets hadde hageanlegg. Adelen byttet stiklinger, og kunne gi planter i gaver til hverandre, og dermed var en hage med stor variasjon av planter også et bevis på status og sosial kapital.

#### 3.1.4. Laksevarp og konservert fisk

Fisk var mindre eksklusivt enn kjøtt, men det var likevel en populær matvare, også blant overklassen. I fastetiden var fisk en grunnleggende del av kostholdet, da dette var en av matvarene som var tillat å spise. Til tross for at det var gode fiskeforhold i fjorden utenfor Austrått, kunne fiske være en tidkrevende oppgave. Samtidig var ikke fiskeforholdene like gode året rundt, og derfor hadde de kreative måter å få tak i fisken på. Fisken ble også konservert, slik at den fikk lengre holdbarhet kunne konsumeres ved et senere tidspunkt.

I et brev til Eske Bille ba fru Ingerd om at han måtte se til folket på Austrått i hennes fravær. Hun skrev også at han kunne «*henthe nogenn fersk lax*»<sup>166</sup> til han selv og de andre, enten fra Agdenes eller Beisundet. Det er veldig interessant at fru Ingerd ba Bille om å hente fersk laks, da dette indikerer at han ikke skulle fiske den, men *hente* den, fra en dam eller lignende. Fruen presiserte at det skulle være fersk laks, så det var ikke ment at han skulle hente den i en tønne eller på stabburet. Det fantes tønnevis med laks på Austrått, så dersom hun mente konservert laks virker det unaturlig at hun skulle ha Bille til å hente den på Agdenes eller Beisundet. Det er trolig at det her ikke var snakk om en fiskedam, men heller en form for anlegg i sjøen, og dette anlegget var trolig et laksevarp. Dette da det er flere kilder som omhandler nettopp slike varp.

Et laksevarp var en permanent innretning som ble satt opp i elvene hvor laksen kom for å gyte. Laksen svømte da inn i et not, som ble dratt opp på land mens fisken var i rett posisjon. I tillegg til noten var det også et utkikkstårn, slik at de hadde oversikt over når laksen var i noten. På denne måten kunne de fange store mengder fisk, men dette var også en tidkrevende

---

<sup>166</sup> DN XX 388

oppgave, som krevde flere arbeidere. I tillegg måtte man ha grunneierrettigheter for å kunne fange fisk fra land, så dette var ikke mulig for hvem som helst.

I et kongebrev fra 1311 får vi innblikk i en konflikt som omhandlet eiendomsretten til et laksevarp i Hasselvika, et tettsted på Fosen. På den ene siden av konflikten var korsbrødrene, eller kannikene ved Nidarosdomen, og på den andre var adelen på Austrått. Aslak Bolts jordebok fra 1430-tallet fastslo at erkebispesetet hadde eierrettigheter over flere laksevarp, og ett av disse var varpet i Hasselvika,<sup>167</sup> noe som indikerer at folket på Austrått tapte denne konflikten. Selv om Austråtts adel tapte rettighetene til akkurat dette varpet, gjør dette at vi med sikkerhet vet at herskapet på Austrått var involvert i slik drift.

Til tross for at konflikten mellom herskapet på Austrått og folket på erkebispegården fant sted 200 år før fru Ingerds levetid, finnes det eksempler som viser at fangst via laksevarp var aktuelt senere også. Regnskapsbøkene til erkebiskop Olav Engelbrektssons viser at han betalte lønn til flere yrkesfiskere, da disse hadde ansvar for erkebiskopens varper.<sup>168</sup> Brevet til fru Ingerd nevnte ikke laksevarp, og det er ikke informasjon om disse i andre brev fra hennes levetid heller. Likevel er det rimelig å anta at det var dette hun mente, da kildematerialet viser at adelen på Austrått var involvert i laksevarp allerede på 1300-tallet. I tillegg til dette hadde erkebiskop Olav laksevarp, noe som viser at slike varp var i bruk under fruens levetid. Noe annet som er interessant fra erkebiskop Olavs regnskap, yrkesfiskere han betalte for å bemanne varpene. Dermed kan dette bety at også fru Ingerd hadde lønnede arbeidere til denne oppgaven.

Det var vanlig å oppbevare fisk i tønner, og dette innebar at fisken ble saltet og lagt lagvis i tønnene for å konserveres. I oversikten over inventaret på fruens gods, ble det oppført mer enn 1 lest laks i tønner og kar, to tønner gammel laks, to tønner laks og tre tønner salt fisk. En lest var en stor vareenhet, som tilsvarte blant annet 12 tønner sild.<sup>169</sup> Fisk ble som regel oppbevart i tønner som rommet 131,5 liter, noe vi kan anta var tilfellet også her. Det betyr i så fall at fru Ingerd hadde 1578 liter laks, i tillegg til de 263 literne som var oppbevart i tønner. Hun hadde tilsvarende med gammel laks og 394,5 liter salt sild, noe som til sammen tilsvarer om lag 2498,5 liter fisk. På 1520-tallet hadde en tønne laks samme pris som to ku-slakt,<sup>170</sup> så fru Ingerds fiskelager må ha hatt høy verdi.

Fisk kunne behandles og konserveres på ulike måter, noe som gjorde at fisken kunne ha lang holdbarhet. Tørking og salting var nok de vanligste metodene, men de kunne også røyke

---

<sup>167</sup> Dybdahl, 2018

<sup>168</sup> Dybdahl, 2018, s. 169-170

<sup>169</sup> DN IX 713

<sup>170</sup> Dybdahl, 2018 s. 220

fisken. I tillegg til tønnene med fisk, var det også store mengder tørrfisk på Storfosen og Austrått. Tørrfisk var et vanlig alternativ til fersk fisk, da den var lettere å transportere i tillegg til at den beholdt næringsverdien i lang tid.<sup>171</sup> På Storfosen fantes det 100-200 våger tørrfisk i tillegg til 108 våger som ble oppført separat. Det var også 103 lubber med stor tørrfisk, ett pund tørrfisk og en uspesifisert mengde tørket kveite, og på Austrått ble det i tillegg oppført 40 våger tørrfisk. Hvor mye en våg innebærer har endret seg med tiden, men det ser ut til at 18,5 kilo kan være et rimelig estimat.<sup>172</sup> Lubber var en mindre brukt måleenhet, men én beskrivelse er at det rommet seks lubber i en våg.<sup>173</sup> Utfra disse beregningene var det på Storfosen et sted mellom 4165,5 kg og 6015,5kg og ett pund tørrfisk, samt 740 kg på Austrått.

I 1525 mottok Vincens Lunge en kvittering for avlagt regnskap for Bergenhus festning og sine len det siste året, og i kvitteringen nevntes blant annet laks, torsk, makrell og sild,<sup>174</sup> noe som tyder på at de konsumerte en del fisk på festningen også. Dette gir oss god innblikk i hvilke fiskesorter som ble konsumert.

Fisk var altså en viktig energikilde i middelalderen, og til tross for at fisk hadde lavere sosial status enn matvarer som kjøtt og vilt, ser vi at dette var en viktig del av kostholdet på godsene. Det er selvsagt mulig at mye av denne fisken ble konsumert av de utallige tjenerne og arbeiderne som fantes på Austrått, men med tanke på at fisk var vanlig matvare under fasten, spiste nok adelen også en del fisk.

Selv om adelen spiste mye lokalprodusert mat, hadde de bedre kosthold enn resten av befolkningen. Bønder spiste gjerne mye korn og fisk, og hadde dette til de fleste måltider. Adelen hadde derimot mye mer variert kosthold, og det var ikke uvanlig at de hadde flere retter til samme måltid.<sup>175</sup> Eksotiske vekster fra kjøkkenhage kunne være med på å smaksette maten og variere kostholdet, men hoveddelen av kostholdet var likevel bygget på tradisjonelle matvarer. Råvarer som korn, kjøtt, melk og egg ble produsert på godset eller på de omkringliggende gårdene, og bearbeiding av disse varene ble også gjort lokalt. Smør, korn og fisk er bare noen av varene som var vanlig å produsere selv, og fru Ingerd hadde store mengder av disse. Mye var trolig betaling for landskyld, samtidig som de også produserte mat på godset.

---

<sup>171</sup> Dybdahl Med angel og not s. 31-32

<sup>172</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 483

<sup>173</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 271

<sup>174</sup> DN V 1046

<sup>175</sup> Seip, 2015, s. 22

## 3.2 Produksjon av gjenstander

I middelalderen var ikke godsene bare et senter for jordbruk, men også et knutepunkt for håndverksproduksjon, hvor håndverkere lagde gjenstander som skulle opprettholde adelens og husholdningens materielle behov. Det var altså ikke bare mat som ble produsert på godsene, for det aller meste av gjenstander og redskaper de benyttet seg av på gården ble også enten kjøpt lokalt eller produsert selv. Dette innebar alt fra kjøkkenredskaper og verktøy til klær og tekstiler. Alle elementene av produksjonen forgikk på gården, fra utvinning av råmaterialer til bearbeiding og ferdigstilling av produktene, og mange av disse prosessene kunne derfor være svært tidkrevende. Noen av gjenstandene ble produsert på de fleste gårder, mens andre var forbeholdt øvrighetens husholdninger. For å avgrense dette har jeg derfor valgt å ta for meg gjenstander vi finner spor etter i kildematerialet som omhandler fru Ingerd og hennes omgangskrets.

### 3.2.1. Lysstøping

Et eksempel på hverdagslige gjenstander som var nødvendig, men også svært tidkrevende å produsere er lys. For mesteparten av befolkningen var støpte lys en luksus de sjelden hadde tilgang til. Vanligvis fikk de enten lys fra ildstedet eller fra et hull i taket hvor røyken fra ilden skulle sive ut. Grunnen til at lys var så kostbare, var at det var en tidkrevende prosess å produsere dem, i tillegg til at noen av råvarene kunne være vanskelige å få tak i.<sup>176</sup> I et brev skrev fru Ingerd at hun blant annet hadde to firearmede lysestaker, og to attenarmede lysekroner.<sup>177</sup> Dersom disse skulle tennes samtidig, krevde dette 44 lys. Det er ikke sikkert at hun tente alle lysene samtidig, men likevel viser dette noe om ressursene som fantes på Austrått.

Det var flere måter å lage lys på, og noen typer lys var mer ettertraktet enn andre. En av disse var talglys, hvor lysene ble laget av talg eller fett, ofte fra sau. Dette førte til at lysstøping helst ble gjort i november, da de drev med slakting. Talg var en rimelig vare, og det var lett tilgjengelig for de fleste, så det som gjorde talglys til en luksusvare var den tidkrevende produksjonen. Først måtte talgen renses for urenheter, slik som kjøtt eller blodrester. Deretter ble den smeltet og silt for å kvitte seg med det siste av urenheterne, før den var klar til støpning. Lysstøperne måtte også spinne veker til lysene, og vekene ble laget av tekstil eller andre plantefibre som ble spunnet stramt.<sup>178</sup> Først når alt dette var gjort, kunne de sette i gang med selve støpningen.

---

<sup>176</sup> Ryan, 2021

<sup>177</sup> DN IX 713

<sup>178</sup> Østfoldmuseene, 2020

Produksjonen av vokslys innebar samme støpeprosess som talglysene, men forskjellen var at voksen måtte kjøpes. Voksen kunne være vanskelig å få tak i, i tillegg til at den var svært kostbar. Dette førte til at vokslys som regel ble brukt til høytider og spesielle anledninger. Selv i kirker med god økonomi ble det ofte brukt talglys i stedet for vokslys,<sup>179</sup> og det er derfor tenkelig at selv fru Ingerd kunne være sparsom på vokslysene. Selv om det ikke nevnes noe om lysstøping i kildene etter fruene, er lysestakene i seg selv indikasjon nok på at dette trolig foregikk på godset. Dette er også et godt eksempel på hvordan selv produksjon av simple ting, slik som lys var en tidkrevende og kostbar prosess.

### 3.2.2. Tekstilproduksjon

Tekstilproduksjon var en annen tidkrevende men nødvendig arbeidsoppgave. Som vi skal se hadde fru Ingerd flere eksklusive tekstiler og klesplagg på Austrått,<sup>180</sup> og godsherren og familien gikk gjerne med finere klær som var importert fra utlandet, spesielt til spesielle anledninger. Godset hadde derimot en stor husholdning bestående av både tjenere og arbeidere, og alle disse trengte klær. Tekstiler kunne kjøpes i byene, men på landsbygda var det vanligst å produsere hele plagget selv. Dermed var dette en av de mest tidskonsumerende arbeidsoppgavene for kvinnene på gårdene.

Ull var det vanligste materialet å lage tekstiler av, men det ble også brukt en del lin.<sup>181</sup> For å lage ullstoff måtte de først klippe sauene og vaske ulla, før de kunne kamme den og spinne garn. Da denne prosessen var unnagjort, kunne de gå i gang med å veve stoffet. Karder var en ganske ny oppfinnelse på 1500-tallet, så det er tenkelig at de fremdeles benyttet seg av ullkammer i tekstilproduksjonen på Austrått. De ønsket å utnytte stoffet på best mulig måte, og plaggene kunne derfor bestå av flere mindre biter som ble sydd nøysomt sammen. Å sette sammen plagg var derfor en avansert og tidkrevende prosess, og det var gjerne mange som var involverte i tekstilproduksjonen. De trengte både spinnekvinner og vevekvinner, i tillegg til skjærere<sup>182</sup> og skreddere.<sup>183</sup> Tekstilene som ble produsert på gården var trolig hovedsakelig forbeholdt tjenerne og arbeiderne, da adelen gjerne hadde klær av finere tekstiler.<sup>184</sup>

Før det ble satt i gang med vevingen, kunne garnet farges slik at tekstilene fikk ulike mønster og sjatteringer. De vanligste fargene var rødtoner, oransje og gult, men farging av

---

<sup>179</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2000, s. 322-323

<sup>180</sup> DN IX 713

<sup>181</sup> Olsen, 2023, s. 5-6

<sup>182</sup> Skjærere var de som skar til stoffet

<sup>183</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 280-281

<sup>184</sup> DN IX 713

tekstiler var en dyr og tidkrevende oppgave, og det var derfor de færreste plagg som ble farget.<sup>185</sup>

Det var i all hovedsak tjenere som var involvert i fargingsarbeidet, men det finnes kilder som tilsier at også adelsfruene var involverte i denne prosessen. Et eksempel på dette finnes i kildematerialet som er tilknyttet Sofie Krummedike, hvor Sofie sommeren 1529 mottok et brev fra sin mor, Anne Rud. Anne skrev til datteren at hun skulle sende henne noe garn, «*for her voxer jnghen vrther her omkringh.*»<sup>186</sup> Anne ønsket at garnet skulle få en gulfarge, men hadde altså ikke de rette urtene til dette, og måtte derfor sende garnet til datteren. Dette viser at både Anne og Sofie hadde hageanlegg med blant annet urter, og at adelskvinner var involverte i tekstilproduksjonen på godsene. Et par uker tidligere sendte Anne et annet brev til datteren. Der hevdet Anne at Sofies tjenestepike «*... veffuer hun saa ffast at min pige kandt jcke ner ffølle henne dogh gjøre hun henne arbedt megett vell*»<sup>187</sup>

Hun mente her at selv om Sofies pike vevde fort, ble det likevel svært bra, og at hennes egen tjenestepike ikke kunne måle seg med Sofies, selv om hun også anså sin egen pike som flink. Som vi ser hadde trolig kvinnene tjenestepiker til å utføre mesteparten av dette arbeidet, likevel viser denne korrespondansen at de var involvert i arbeidet selv. Dette blir bekreftet av Olaus Magnus' skildring av Nordens kvinner. Han hevdet at Nordens kvinner avgjort overgikk alle kunstvevere i verden.<sup>188</sup> Hvorvidt dette faktisk stemte, er en annen sak. Likevel viser dette at adelskvinnene drev med veving, selv om dette kunne være begrenset til kunstveving.

Det omfattende arbeidet med å kle husholdningen på Austrått og de andre godsene, ble nok gjort av tjenestepiker. Det var disse pikene som gjorde grovarbeidet og de lagde selve garnet og de nødvendige gjenstandene som klesplagg. Adelsfruene på sin side hadde nok dette som en fritidsaktivitet, og de lagde pyntegjenstander og familieklenodier.<sup>189</sup> Likevel er dette bevis på at det forgikk en omfattende tekstilproduksjon på godsene.

### 3.2.3. Håndverk

Som jeg var inne på i forrige kapittel, er det flere spor i kildematerialet etter håndverkere på Austrått, og tømmermenn, smeder og skomakere var bare noen av yrkesgruppene det var behov for på godsene. I brevet hvor fruen førte opp alt hun ble frastjålet, ble det blant annet nevnt flere

---

<sup>185</sup> Olsen, 2023, s. 42-43

<sup>186</sup> DN XXIII 196

<sup>187</sup> DN XI 525 «... vever hun så fast at min pike ikke kan følge henne dog gjør hun arbeidet meget vel»

<sup>188</sup> Seip, 2015, s. 219

<sup>189</sup> Seip, 2015, s. 71 og 218



typer verktøy som tilhørte disse yrkesgruppene, noe som tyder på at det foregikk en viss produksjon av slike gjenstander på godset.

Fruen etterlyste som nevnt redskaper fra smien, som hammer, tener, filer og andre kleinsmedredskaper.<sup>190</sup> Kleinsmed var en egen gruppe håndverkere innenfor smedfaget,<sup>191</sup> og hadde i oppgave å lage mindre og mer delikate gjenstander slik som låser og beslag. Grovsmeden arbeidet i hovedsak med stål eller jern, og lagde redskaper og andre nyttegjenstander. Gjenstandene var ofte tidkrevende og kompliserte å lage, og det var derfor vanlig å spesialisere seg innen enten kleinsmed eller grovsmed. I tillegg til redskaper som skulle lages til både husholdningen og gårdsdriften, slik som ljå, øks og plog, lagde smedene trolig også våpen. I brevet skrev fruene at hun ble frastjålet alt jernet i sjøboden, hesteko til åtte eller tolv hester, boløksker, plogjern og skovler, og andre små metallsaker.<sup>192</sup> I tillegg til hesteko hadde smeden også i oppgave å lage spiker, hengsler og nagler. Dette er enda et eksempel på at det aller meste de trengte på herregården, ble produsert på godset.

En annen yrkesgruppe som var nødvendig på godsene, var skomakere. Skomakeren skulle gjøre alt arbeidet som innebar å lage sko, fra garving av skinn, til å ta individuelle mål til hvert par, og til slutt sy skoene. Som vi har sett var det ulike typer skomakere, byskomakere og bygdeskomakere. Skomakeren på Austrått var sannsynligvis en bygdeskomaker, men skoproduksjon var en tidkrevende prosess, og det var svært mange mennesker på Austrått. Det var ikke bare adelen som trengte sko, men også de utallige arbeiderne og tjenerne. Det er derfor mulig at han hadde en mer permanent stilling på godset. Håndverkerne er gode eksempler på hvordan arbeiderne på godset var opplært i yrket og hadde gode ferdigheter, dette til tross for at de drev med produksjon utenfor byenes laug.

#### 3.2.4. Skip og skipsverft

Til nå har vi kun sett på produksjon til eget bruk, som klær, sko og redskaper til bruk i husholdningen og på godsene, men på Fosen foregikk det også produksjon i stor skala. Fru Ingerd hadde flere gods og boliger, og hun reiste mye rundt mellom disse. Fruene hadde blant annet eiendom i Bergen, hvor hun ofte tilbrakte tid, og hun skrev i et brev til erkebiskop Olav at hun «er her (Bergen) hooss myn søn her Vincentius och j myt gotz».<sup>193</sup> Det var også flere tilfeller hvor fruene befant seg i Trondheim, Oslo og Tønsberg. Disse reisene foregikk alltid til sjøs, og fruene må derfor ha hatt flere skip. Angrepet til erkebiskopen gir igjen godt innblikk i

---

<sup>190</sup> DN IX 713

<sup>191</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 405

<sup>192</sup> DN IX 713

<sup>193</sup> DN XIV 551 «Er her (Bergen) hos min sønn herr Vincens og i mitt gods»

hvilke ressurser som fantes på Austrått, og som fru Ingerd hadde tilgang til. Et eksempel på dette er nettopp skip. Da erkebiskopen og hans menn var på Austrått, skal de ha brent flere av skipene til fruene, og hun skrev: «*brende Jens Fynbo vp for Øsstrott eth skønt nytt skiff som thet stodt paa stabelenn oc var icche fullbordhit*»<sup>194</sup>

Videre skrev fruene «*enn andhen iacth*» og «*then tridie iacht*», som også ble brent. Siden hun nevnte en annen og en tredje jakt, tyder dette på at det første skipet hun snakket om, også var en jakt. Stabel er underlaget skipet hviler på mens det bygges, og ved sjøsetting dras skipet av stabelen og ned i vannet. Det ser altså ut til at skipet ikke var ferdig, og hun skrev videre at skipet ikke var fullbordet eller fullbyrdet. Jaktene hadde horisontale bord, og fruene kan muligens ha ment at det var disse som ikke var ferdig lagt. Uavhengig av betydningen var ikke skipet ferdigstilt, noe som viser at det ble bygd i nærheten av Austrått.

Jakt, også kjent som jekt, var et tradisjonelt fartøy som ble brukt til frakt av varer. Det var ulovlig for utenlandske kjøpmenn å reise nord for Bergen for å handle, så alt av varer måtte derfor fraktes sørover for salg. Det var vanlig at jaktene fraktet med seg tørrfisk og tran fra Nord-Norge til Bergen, og tok med seg korn, tau, brennevin og tekstiler nordover. Det var også mye skipstrafikk i Trondheimsfjorden, for trelast ble fraktet inn til byen, slik at det kunne lastes om og sendes til utlandet. Jaktene fraktet også ved til innbyggerne i Trondheim. Jaktetrafikken var sentral i eksporten av norske varer, og en grunnleggende del av landets økonomi.<sup>195</sup>

Den andre og tredje jakten fruene nevnte var på tolv og fire lester. Lest var en måleenhet på volum, og målte derfor lastekapasiteten til skipene. Hvor mye en lest innebar, kunne variere fra tid og sted. Én definisjon av lest er at den rommet 12 skippund korn eller 18 tønner salt.<sup>196</sup> Dette tilsvarer 1920 kg korn eller 2367 liter salt, noe som betyr at den største jakten hadde kapasitet til å frakte 23 040 kg korn eller 28 404 liter salt, mens den minste jakten hadde en lastekapasitet på 7680 kg korn eller 9468 liter salt. I tillegg til skipene, brente erkebiskopen og hans menn også alt av redskaper, tau, anker og seil.

Ut ifra innholdet i brevet, ser det ut til at fru Ingerd eide flere jakter og skip. Hun skrev videre «*alle mynne baader somme brende oc somme borttagne*»,<sup>197</sup> så i tillegg til jaktene hadde hun også båter. Det var ikke uvanlig at velstående mennesker, slik som adelige og kongens og kirkens menn hadde tilstrekkelig med økonomiske ressurser til å eie egne skip.

---

<sup>194</sup> DN IX 713 «brende Jens Fynbo opp for Austrått et skjønt nytt skip som det sto på stabelen og var ikke fullbordet/ fullbyrdet»

<sup>195</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 176-177

<sup>196</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 266

<sup>197</sup> DN bind 9, brev 713 «Alle mine båter noen brente og noen borttagne»

Jaktene og skipene er bevis på at det ble bygget skip i nærheten av Austrått, og skipsbyggingen var produksjon i mye større skala enn produksjonen av både mat og husholdningsgjenstander. Det at fru Ingerd bevisst oppførte disse båtene og jaktene i listen over ting hun ble frastjålet, viser at fru Ingerd så på skipene som sine. Enten ble skipene laget på bestilling fra henne, eller så eide hun hele verftet. Uavhengig av dette, indikerer skipene at fru Ingerd hadde god tilgang på ressurser og god økonomi.

Produksjonen av gjenstander på herregårdene var et resultat av kunnskap, håndverksdyktighet og lokale ressurser, og bidro til livsgrunnlaget i de adelige husholdningene. Lokal produksjon sørget for at godsherren hadde tilgang på et mangfoldig utvalg av møbler, tekstiler, redskaper og dekorative gjenstander. Disse gjenstandene tjente både praktiske og symbolske formål, samtidig som de ga uttrykk for godsherrens rikdom og status.

Når vi ser hvor tidkrevende blant annet lysstøping og tekstilproduksjonen var, og hvor mye arbeid som måtte legges ned i forkant for å klargjøre råmaterialene til selve produksjonen, gir dette et innblikk i hvor mye ressurser som måtte til for å produsere nødvendige husholdningsartikler. I tillegg til at dette opptok mye tid, krevde de også en stor arbeidsstyrke, og som vi har sett var det mange arbeidere på Austrått, hvor de alle bidro til produksjonen av de ulike gjenstandene. Dette var igjen kun mulig dersom man hadde andre ansatte til å ta seg av resten av det daglige arbeidet. Mye av dette krevde kunnskaper og ferdigheter som det tok flere år å lære seg, slik som smed- og skomakeryrket. Ved å se nærmere på produksjonen av husholdningsgjenstander på godsene, får vi en mer omfattende forståelse av kunnskapen, oppfinnsomheten og den kulturelle betydningen materielle gjenstander hadde blant adelen.

Godsene var en arena for produksjon og sysselsetting for lokalsamfunnet, og gårdsdrift og produksjon sørget for å opprettholde de materielle behovene til de adelige og resten av husholdningen, til tross for at dette har fått svært lite plass i kildematerialet.

Landbruket la grunnlag for produksjonen av både mat og gjenstander på herregården, og var avgjørende for å kunne opprettholde en adelig livsstil. Husdyr som storfe, griser og sauer ga viktige matkilder som kjøtt og melk, men var også viktig for produksjonen av gjenstander. Ull ble benyttet til å spinne garn og veve tekstiler, mens fett og talg ble brukt til lysstøping. Også de mest grunnleggende matvarene, som sikret livsgrunnlaget på de fleste gårdene ble produsert på godset. Korn var en viktig del av de fleste måltider på landsbygda, og det hadde lang holdbarhet, noe som gjorde dette til en næringskilde året rundt. Det samme gjaldt både smør og fisk, og som vi har sett var det ikke uvanlig at det var store mengder av disse matvarene på adelens gods. I tillegg til de grunnleggende matvarene hadde også mange ulike avlinger og vekster som var med på å berike kostholdet deres.



## IV. FORBRUK

I senmiddelalderen førte økonomisk nedgangstid til at adelens stilling ble svekket, og mange adelsfamilier døde ut.<sup>198</sup> Likevel var det noen adelsfamilier som ble stående igjen med store landeiendommer og makt, slik som Ingerd Ottesdotters slekt. Forbruksmønstrene og den materielle kulturen til adelen gir innblikk i datidens sosiale, økonomiske og kulturelle dynamikk. Importerte gjenstander, dyre gaver og store mengder matvarer var noen av måtene øvrigheten viste sin status, og mange hadde et stort ønske om å vise frem rikdommene sine. Mange adelige hadde derfor store mengder av både matvarer og andre gjenstander, men god økonomi alene var ikke nok for å opprettholde en adelig livsstil. I tillegg måtte de også ta del i ulike sosiale normer og settinger. Dermed var de hele tiden nødt til å skaffe flere og mer eksklusive varer, og som ofte var vanskelig å få tak i. Et av midlene adelen brukte for å vise sin rikdom og gode økonomi var utveksling av gaver, som igjen var med på å bygge sosial kapital.<sup>199</sup>

Adelens forbruk og fremvisning av varer og eiendom var i stor grad med på å vise tilhørighet til både standen og slekten, og ble speilet av forbruket, noe som var en viktig del av nettverksbyggingen. I likhet med resten av adelen, tok også fru Ingerd del i de sosiale normene som tilhørte adelsstanden. Dette påvirket alle aspektene ved deres levemåte, da de hele tiden var nødt til å bevise sin plass i samfunnet. Kildematerialet som er knyttet til fru Ingerd og hennes krets gir et godt innblikk i adelens forbruk, men opplysningene som omhandler varer og gjenstander er ofte tilleggsinformasjon i brev. Disse brevene starter gjerne med å takke for en vare eller etterlyse en gjenstand, for så å gå videre til å omhandle strider, politikk eller sladder om andre adelsfamilier. For å forstå omfanget og bakgrunnen for adelens forbruk skal jeg undersøke hvilke eksklusive og importerte varer som fantes på adelens gods. Men hva forteller fru Ingerds og resten av adelens forbruk om deres livsstil?

### 4.1 ADELSKULTUREN

Adelen var en egen samfunnsklasse som hadde politiske og sosiale rettigheter, og var en del av eliten i middelaldersamfunnet. En av de mest fremtredende skikkelsene i adelsstanden i senmiddelalderen, var nettopp Ingerd Ottesdotter, og for å få en forståelse av fru Ingerds livsstil er det nødvendig å forstå adelens forbruk og kultur. Adelstitlene var noe som gikk i arv, men dette alene var ikke nok for å være en del av adelsstanden. De måtte også ha en viss levestandard

---

<sup>198</sup> Johnsen, 1906, s. 27

<sup>199</sup> Seip, 2015, s. 56-57

og livsstil, i tillegg til å ta del i de sosiale hendelsene og normene. Den sosiale og kulturelle kapitalen var minst like viktig som den økonomiske, og dette kom til uttrykk gjennom utdanning, fritidssysler, sosiale forbindelser og forbruk. Adelen benyttet seg av familiære og vennskapelige forhold for å tilegne seg varer og informasjon,<sup>200</sup> men hvordan hang egentlig alt dette sammen?

#### 4.1.1. Kongelige forordninger og luksuslovgivninger

Adelsstanden hadde høyt forbruk av materielle goder både til hverdag og fest, og det var høye forventninger til hvordan adelige skulle leve. Det var derimot ikke alle adelsfamiliene som var like bemidlet, og noen var villige til å ruinere seg for å opprettholde de dyre vanene og den eksklusive livsstilen. Dette kunne føre til at de havnet utenfor den sosiale gruppen, som de så desperat forsøkte å vise sin stilling i.<sup>201</sup> Dermed kunngjorde kong Fredrik I en rekke forordninger som skulle begrense adelens forbruk. Dette var lover eller rettsforskrifter som var utstedt i kongens eget navn og hadde allmenn gyldighet.<sup>202</sup> En forordning fra 1528 lød følgende «... *inghen riddher eller god mand skal haffue mer end try par kledher aff silke ...*».<sup>203</sup>

Det var altså ulovlig for adelen å eie mer enn tre silkeplagg, men det ble også bestemt hvilke tekstiler og hodeplagg adelskvinnene kunne gå med. Kongen selv hevdet at disse forordningene var til for å begrense de økonomiske belastningene som disse feiringene ofte medbrakte, siden «... *huad den rijge willede gjøre, det wilde den fattige lige saa gjorde ...*».<sup>204</sup> Han mente altså at adelens forbruk la urealistiske forventninger til feiringer, og fikk de mindre bemidlede til å bruke over evne. Selv om det var en ubestridt sannhet i kongens utsagn, var lovene og forordningene også en måte å synliggjøre at kong Fredrik var hevet over alle andre.<sup>205</sup>

Kongens forordninger innebar ikke bare klær, men også feiringer og oppsettelsen av gravmonumenter. Han ønsket ikke at adelens feiringer skulle overgå eller ligne hans egne, verken i omfang eller forbruk.<sup>206</sup> Likevel viser dette hvor viktig klesdrakten var for øvrigheten. Importerte tekstiler og overdådige kreasjoner var svært dyre og tidkrevende å produsere. Samtidig er det ikke bare materialene som sier noe om brukerens sosiale tilhørighet, det gjorde også utformingen. Kvinnedraktene besto av lange skjørt og gjerne i flere lag, og de var laget av stoffer som ikke i særlig grad egnet seg til å bli eksponert for verken vær og vind. De store

---

<sup>200</sup> DN XI 600

<sup>201</sup> Seip, 1998, s. 108

<sup>202</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 125

<sup>203</sup> Seip, 2015, s. viii og 1 «Ingen ridder eller god mann skal ha mer enn tre par kleder av silke ...»

<sup>204</sup> Seip, 2015, s. 27 «... hva den rike ville gjøre, det ville den fattige likeså gjøre»

<sup>205</sup> Vogt, 2012

<sup>206</sup> Seip, 2015, s. 25

skjørtene, kombinert med trange ermer viste at kvinnene ikke bedrev kroppslig arbeid, og at de derfor må ha hatt arbeidere til å utføre arbeidsoppgaver for dem. Mannsdrakten var bedre egnet til fysisk aktivitet som ridning og jakt, men også disse besto av dyre smykker og tekstiler.<sup>207</sup> Klesdrakt var altså et middel adelen brukte for å vise sin posisjon i samfunnet, og de brukte derfor store summer på dette.<sup>208</sup>

Feiring av festligheter var sentrale i middelalderens adelskultur. Disse overdådige tilstelningene tjente ikke bare som feiring av høytider og fest, men var også en plattform for prangende fremvisning av rikdom og makt. Dette var også tilfellet for kongemakten, noe som delvis var grunnen til hvorfor disse feiringene skulle reguleres. Brudd på forordningene kunne medføre bøter på opptil 100 mark,<sup>209</sup> men til tross for kongens gjentatte forordninger og forsøk på å regulere øvrighetens visning av rikdommer, begrenset ikke dette adelens forbruk. Dersom ett plagg eller tekstil ble forbudt, snudde trenden og dermed ble noe annet på moten i stedet.

#### 4.1.2. Adelen fritidssysler

Fritid og muligheten til å bruke tid på aktiviteter kun for fornøyelse, var en gode som var forbeholdt øvrigheten. Mange hadde få oppgaver og forpliktelser som måtte gjøres daglig, og kunne dermed bedrive tiden med det de selv ønsket. Likevel ble tid ansett som en ressurs, og det var ikke noe mål at adelen skulle drive dank, men heller fordrive tiden med noe fornuftig. Derfor ble det forventet at adelen skulle bedrive ulike fritidsaktiviteter. Dette kunne være aktiviteter som innebar jakt, ridning, lesing og håndarbeid. Slike aktiviteter krevde opplæring og en del forkunnskap, og ble derfor også en fremvisning av ferdigheter. Adelen brukte altså dette som en måte å vise frem egenskaper de hadde tilegnet seg gjennom utdanning eller reisevirksomhet. Dette var også en arena hvor øvrigheten viste frem sin dannelse, og dermed hevdet seg i samfunnet.<sup>210</sup>

Unge adelskvinner fikk opplæring i både lesing og skriving, i tillegg til håndarbeid. Kvinnene lærte seg gjerne ulike typer sømmer, og noen kunne til og med sy blonder.<sup>211</sup> I håndarbeidet brukte de kostbare materialer, som blant annet brodergarn, sytråd og sysilke, og de broderte gjerne på fine stoffer, som for eksempel farget silketøy.<sup>212</sup> Sømarbeid ble på denne tiden ansett som en viktig del av unge kvinners utdanning, og var også en god måte å fordrive

---

<sup>207</sup> Seip, 2015, s. 230

<sup>208</sup> Veblen & Banta, 2009, s. 121 og 126.

<sup>209</sup> Seip, 2015, s. 22

<sup>210</sup> Seip, 2015, s. 219

<sup>211</sup> Seip, 2015, s. 215

<sup>212</sup> Seip, 2015, s. 216

tiden på.<sup>213</sup> Det er derfor sannsynlig at fru Ingerd også hadde fått opplæring i denne type håndarbeid og broderi. Likevel vet vi at fruene svært involvert i driften av godsene sine, og det kan dermed hende at hun ikke hadde så mye tid til slike fritidssysler.

En adelskvinne som vi vet drev med håndarbeid, var fru Ingerds venninne Sofie Krummedike. Dette får vi bekreftet i et brev Sofie mottok i 1536. Sofie og ektemannen Eske Bille satt i fangenskap på Tautra, og ba derfor Hans van Holte om å sende dem varer. I brevet skrev van Holte blant annet at han «*Sender jeg eder iij finger bølge kere ffrv Sophie*».<sup>214</sup> I tillegg til de fire fingerbølene sendte han også «*nogre smaa synitlæ*» og «*nogen traadt*», altså noen små synåler og tråd. Det at Sofie etterlyste sysaker viser at hun drev aktivt med håndarbeid.

Slike kunnskaper om søm og broderier var på denne tiden i all hovedsak forbeholdt overklassen. I bondefamilier var både kona og barna ofte avgjørende for å få arbeidsmengden på gården til å gå opp. Lavere samfunnsklasser hadde begrensede materialer, og de hadde viktigere ting å ta seg til enn å lage finsøm, så det at kvinnene kunne sitte i timevis og brodere silkestoff var et symbol på velstand. Fruene broderte gjerne håndklær, duker og putetrekk, og de kunne bruke lang tid på hvert prosjekt. De broderte motivene var gjerne religiøse og inneholdt ofte familiens våpenskjold. Broderiene viste frem dyre materialer, kunnskaper om søm og et tidsoverskudd bare som overklassen kunne se seg tid til å prioritere. Kreasjonene ble derfor ansett som slektsklenodier, og de skulle gå i arv til de senere generasjoner. Slektsklenodiene var også viktige i den forstand at de kunne vise til slektens tilhørighet til adelsstanden over generasjoner. En stor samling klenodier symboliserte en lang rekke med velstående adelskvinner som kom i rekken før dem.<sup>215</sup> Det er gjerne slikt detaljarbeid som ble ansett som typisk fritidssysel for adelskvinner, men de kan også ha vært involvert i mer omfattende tekstilproduksjon. Som nevnt skrev den svenske adelsmannen og biskopen Olaus Magnus at «*Nordens kvinnor afgjort överträffa alla konstväfvere i världen*».<sup>216</sup> Selv fornemme damer holdt på med kunstveving, for å ikke være det som ble sett på som sysselløse. På denne måten kunne de pryde sine hjem med vakre gjenstander, gjenstander som skulle gå i arv til de kommende generasjoner av slekten.

Det var ikke bare selve fritidssyslene som adelen brukte tid på, de hadde også brukt utallige timer på å tilegne seg disse ferdighetene. Ikke bare hadde unge adelsmenn og kvinner mulighet til å bruke tiden sin på å lære avanserte ferdigheter, det ble også forventet av dem.

---

<sup>213</sup> Eriksson, 2008, s. 142

<sup>214</sup> DN XI 630 «Sender jeg dere fire fingerbølger kjære fru Sofie»

<sup>215</sup> Seip, 2015, s. 218

<sup>216</sup> Seip, 2015, s. 219 «Nordens kvinner avgjort overgår alle kunstvevere i verden»



Noen av disse ferdighetene, slik som lesing, skriving, regning og fremmedspråk, kunne også komme godt med i fremtiden, da dette ga dem grunnleggende administrative kunnskaper. Elitens interesser var i stadige endringer, grunnet nye impulser innen litteratur og teknologi. Adelen deltok i slike aktiviteter, styrket standstillhørigheten og var med på å forme adelskulturen.<sup>217</sup> Mange adelsmenn, og noen adelskvinner, hadde likevel også forpliktelser i form av embeter og administrasjon av jordeiendommer, slik som fru Ingerd hadde.

I likhet med materielle gjenstander var også tid en luksusvare. De som hadde god økonomi, hadde også mulighet til å kjøpe arbeidskraft til å utføre nødvendige arbeidsoppgaver. Dermed kunne de heller bruke tiden sin på det de selv ønsket, som for eksempel å tilegne seg kunnskap og ferdigheter.<sup>218</sup> Som vi har sett i kapittel II hadde fru Ingerd svært mange ansatte til å utføre det meste av arbeidsoppgaver. Dette gjorde det mulig for fru Ingerd å selv fokusere på, og å involvere seg i de delene av gods- og gårdsforvaltningen som hun selv ønsket.

### 4.1.3. Tilgjengelighet og anskaffelse av varer

I senmiddelalderen hadde handel med utlandet allerede pågått i århundrer, og importerte varer var en del av hverdagskosten til mange. I tillegg skjøt globaliseringen fart noen tiår tidligere, noe som førte til enda større omfang av importvarer.<sup>219</sup> Likevel kunne det være utfordrende å få tak i enkelte varer, og dette gjaldt også for adelen. Tilgjengeligheten på varer var dårligere i Norge enn i Danmark, og grunnen til dette var at Norge hadde færre innbyggere, og derfor var etterspørselen etter luksusvarer mindre. Dette gjorde at det norske markedet var betydelig mindre, noe som resulterte i dårligere tilgjengelighet. Adelen var derfor avhengig av å bygge seg et nettverk for å anskaffe seg gjenstander, og som vi skal se er dette noe det finnes flere eksempler av i kildematerialet.

I 1525 skrev Vincens Lunge til sin fogd Olaf Isaksen og ba han om å skaffe tran og pels fra Finnmark.<sup>220</sup> Tre år senere skrev Lunge igjen til fogden. Denne gangen ba han om blant annet bever og hermelin,<sup>221</sup> men til tross for gode handelsforbindelser var det enkelte varer som rett og slett ikke var mulige å anskaffe verken i Danmark eller Norge. Dermed måtte adelen oppsøke utenlandske markeder på egen hånd for å forsøke å få tak i slike varer. Fru Ingerd var ofte på reise, og hun kunne i forbindelse med dette oppsøke ulike markeder og håndverkere selv. Likevel var det vanligste å sende tjenere på slike oppdrag. Det var heller ikke uvanlig at

---

<sup>217</sup> Seip, 2015, s. 221

<sup>218</sup> Seip, 2015, s. 224

<sup>219</sup> Fosshagen, 2022

<sup>220</sup> DN VIII 533

<sup>221</sup> DN VIII 572

adelen kjøpte inn varer på vegne av andre mens de var på reise.<sup>222</sup> Adelen kunne også skrive til kontakter som enten bodde eller befant seg i utlandet, og be dem sende slike eksklusive varer. På denne måten kunne adelen anskaffe luksusvarer som ikke ellers var mulig å få tak i på vanlig vis. Verken Fosen eller Trondheim var handelssenter for luksusvarer, så utfra hvilke varer fru Ingerd hadde i sitt eie, må trolig hun også ha vært involvert i slike tjenesteutvekslinger.

Det var derimot ikke bare luksusartikler som ble anskaffet på denne måten. Deler av året kunne det være vanskelig å få tak i selv vanlige varer, spesielt i byene. I 1529 var Eske Bille ankommet Bergen for overtakelsen av Bergenhus festning, mens kona Sofie fremdeles var igjen i Danmark. Bille skrev da til sin kone og meddelte at han ønsket å sende henne litt stoff, «... och wilde jegh gerne sende tegh noghet lerrett tha matw viide ath her er inthet lerrett ath bekomme paa thenne tiid ...»<sup>223</sup>

Det var altså ikke mulig å få tak i lerret, og grunnen til dette skal ha vært at hollenderne ikke enda var kommet. Det ser ut til at lerret ble importert fra Nederland, og siden handelsmennene ikke var kommet enda, var det umulig å skaffe dette stoffet. Bille skrev videre at med Guds hjelp ville han kunne sende henne noe med det aller første skip over til Danmark. Dette er enda et eksempel på at til tross for at Bergen var Norges største handelsby, var det ikke fri tilgang på varer. Det ser også ut til at det kunne være utfordrende å få tak i varer også i Danmark, siden Bille skulle sende dette fra Bergen. Kort tid etter Eske Bille overtok Bergenhus, skrev han til kong Fredrik I, da det skal ha vært lite inventar, og han ba derfor kongen om å sende proviant. Grunnen til at Bille ønsket å få dette tilsendt var at det ville vært svært kostbart å få tak i på Bryggen.<sup>224</sup> Videre skrev Bille at han gjerne skulle sendt kongen noe bergfisk og hvalspekk, men at dette ikke er mulig å få tak i i Bergen. «*Om sancti Hanss dagh medsommer tha vell jegh sende eder nade bode bergfisk hwalffspeck och hwad andhen deell jegh kandt tencke behoff er till eder nadis egit fad.*»<sup>225</sup>

Dette brevet er med på å gi oss en rekke opplysninger. For det første er dette enda et eksempel på at det var dårlig med tilgang på varer i Bergen, dette til tross for at det var en blomstrende handelsby. I brevet, som er dater til 31. mai 1529, skrev Bille at han skulle sende varene innen St. Hans dag, som var om under en måned senere. Det ser derfor ut til at de ventet forsendelser med både bergfisk og hvalspekk i løpet av de kommende ukene. Det er også

---

<sup>222</sup> Seip, 2015, s. 84

<sup>223</sup> DN IX 624 «... og ville jeg gjerne sende deg noe lerret da må de vite at her er ingen lerret å bekomme på denne tid ...»

<sup>224</sup> DN XIII 527

<sup>225</sup> DN XIII 527 «Om sankt Hans dag midtsommer da vil jeg sende deres nåde både bergfisk, hvalspekk og hva annen «dell» jeg kan tenke behov er til deres nådes eget fat.»

interessant at selv kongen var involvert i denne formen for byttehandel eller anskaffelse av varer. Det kan selvsagt hende at Bille ønsket å sende kong Fredrik varene som en gest, men det er også mulig at dette var for å forære kongen varer som det ellers var vanskelig å få tak i, selv for en konge. Men hvorfor skulle adelen gå ut av sin vante vei for å forsøke anskaffe varer på vegne av andre?

#### 4.1.4. Utveksling av gaver

Familiære og vennskapelige relasjoner var avgjørende for å anskaffe både varer og kunnskap. Det var derfor viktig å pleie disse relasjonene med resten av adelen for å opprettholde sin posisjon, og dette gjorde de ved å gi hverandre gaver. Gavene kunne ofte være importerte varer som for eksempel vin, frukt eller pelser. Slike kostbare gaver var en investering i sosial kapital, og var ikke bare med på å bygge forhold, for gaveutveksling var også en god måte å vise frem sin velstand.

Det var mange uskrevne, men viktige regler når det kom til utveksling av gaver. Her måtte det gis gaver til de rette anledningene, slik som bryllup og dåp, i tillegg til jevnlig utvekslinger for å opprettholde vennskapet. Det ble ansett som svært uhøflig å avslå en gave, samtidig som det da var forventet å måtte gjengjelde gesten ved en senere anledning. Dyre og eksklusive gaver var med på å bygge relasjoner innad i adelsstanden, samtidig som det viste giverens gode sosiale forbindelser. Utveksling av gaver var spesielt viktig for å pleie forhold over store geografiske områder.<sup>226</sup>

Et eksempel på gaveutveksling fra kildematerialet finnes i korrespondansen mellom Sofie Krummedike og Magdalena Olavsdatte. Vinteren 1530/1531 skulle Sofies sønn, Henrik, døpes, og Magdalena skulle være gudmor. Hun hadde imidlertid ikke mulighet til å komme i dåpen grunnet vinteren og hennes dårlige helse. Magdalena skulle likevel sende en ring i gave til dåpsbarnet.<sup>227</sup> Dette viser at adelen tok del i hverandres feiringer, i tillegg til at de sende gaver. Noen år senere skrev Magdalena igjen til Sofie. Denne gangen meddelte hun at hun skulle sende jomfru Karin fem hermelinskinn. Hermelin er vinterpelsen til røyskatten, og dette var en vare som var høyt ettertraktet blant Europas adel og kongelige.<sup>228</sup> Videre skrev Magdalena: «*haffuer iagh sielffuer skuttidh them men haffde iagh verdh helbredere thaa skulle iagh haffue vettidh flere*»<sup>229</sup> Det ser altså ut til at Magdalena hadde skutt røyskattene selv, til

---

<sup>226</sup> Seip, 2015, s. 227-228

<sup>227</sup> DN XXII 164

<sup>228</sup> Storlien, 2022

<sup>229</sup> DN II 1121 «Har jeg selv skutt dem, men hadde jeg vært ved bedre helse da skulle jeg ha jaktet flere»

tross for at hun var ved dårlig helse. Det var trolig svært uvanlig at kvinner drev med jakt,<sup>230</sup> da dette sjelden kommer frem i kildematerialet. Likevel er dette også et eksempel på en av de mange fritidsaktivitetene adelskvinnene bedrev tiden sin med. Samtidig var dette trolig en svært eksklusiv gave, da hermelinen i seg selv var ettertraktet, samtidig som Magdalene hadde skutt røyskattene selv.

Gavene ble gjerne tilpasset mottakeren, men ble nok også ofte styrt av sosiale normer fremfor personlig smak.<sup>231</sup> Utveksling av gaver var ikke bare en måte å oppnå sosial kapital, men også en måte å vise frem god økonomi. På denne måten ble denne skikken en viktig del av kulturen som rådet blant adelsstanden.

Det var altså mer enn en tittel som måtte til for å være adelig. De måtte hele tiden vise sin posisjon og sin stilling i samfunnet og innad i adelsstanden. Dette påvirket hele deres hverdag, da alle aspektene ved deres liv skulle gjenspeile familiens sosiale tilhørighet. Adelen måtte benytte seg av forbindelser for å tilegne seg varer, som igjen ble gitt i gave for å bygge relasjoner, og det var en evig kamp for å vise sin tilhørighet i standen. Kongen forsøkte å begrense adelens forbruk, men adelen fant stadig nye måter å vise sin velstand. Dette innebar dyre tekstiler og matvarer, og dermed var gode relasjoner avgjørende for å opprettholde sin plass i samfunnet. Adelskulturen var en kombinasjon av tradisjon, symbolikk og fremvisning av rikdom, og adelens normer og livsstil ble gjenspeilet i klærne de brukte, kunnskapene de hadde og maten de konsumerte.

## 4.2 MATVARER

I senmiddelalderen var matvarer delt inn i et hierarki ut ifra hvor verdifulle eller ettertraktet varene var. For adelen var mat en måte de kunne vise sin rikdom og status. Mens lavere samfunnslag arbeidet for å ha nok mat på bordet, kunne øvrigheten meske seg i importerte matvarer, krydder, og store mengder kjøtt og fisk. Det var altså ikke bare opphavet til maten som var viktig for adelen, men også mengden de hadde tilgang til. Dette kommer spesielt til uttrykk i en av kongens forordninger for luksus og forbruk. Kong Fredrik I bestemte i 1528 at det ikke skulle lages mer enn tolv retter under adelige bryllupsfeiringer.<sup>232</sup> At denne forordningen i det hele tatt var nødvendig, indikerer at det ofte ble servert mer enn dette. Men hvilke typer matvarer var det adelen importerte og hvor kom egentlig denne maten fra?

---

<sup>230</sup> Richardson, 2012, s. 254-255

<sup>231</sup> Seip, 2015, s. 233

<sup>232</sup> Seip, 2015, s. 169

De minst eksklusive varene, som i hovedsak var beregnet på lavere samfunnsklasser, var brød og grøt i tillegg til ordinære grønnsaker som kål og løk. Egg, melk og fisk var av de matvarene som var mer ettertraktet, men det som sto høyest var kjøtt og fett. De rikeste hadde derimot tilgang til enda mer eksklusive varer via import, og dette innebar blant annet vin og eksotiske frukter og krydder.<sup>233</sup> Det var derimot ikke bare det økonomiske grunnlaget som styrte befolkningens matvaner i senmiddelalderen. Det var svært mange fastedager i løpet av et år, noe som satte en del restriksjoner på kostholdet til befolkningen. Det skulle fastes både hver fredag og før helligdager, samt de 40 dagene før påske. Disse dagene utgjorde over 100 dager, noe som tilsvarer omkring en tredel av året.<sup>234</sup> Under fasten var det blant annet ikke tillat å spise kjøtt, og adelen måtte derfor finne andre måter å vise sin rikdom og velstand, selv da de mer eksklusive matvarene var forbudt. Siden Ingerd Ottedotter var en av Norges rikeste godseiere på 1500-tallet, og hun tilbrakte lange perioder i storbyer som Bergen, førte dette til at hun hadde god tilgang på ulike varer som ble solgt i byene. Dette innebar blant annet importerte matvarer fra Asia, tekstiler fra Afrika og vin fra Sør-Europa, og som vi nå skal se, er dette noe som er godt dokumentert i kildematerialet etter fru Ingerd.

#### 4.2.1. Eksotiske matvarer

I senmiddelalderen var importerte varer med på å berike øvrighetens kosthold, men det som kanskje var enda viktigere, var det maten symboliserte. Adelen var interesserte i det meste, så lenge det var importert. En av de mest ettertraktede varene var ulike typer krydder, men frukter, nøtter, oljer og ris var også vanlige matvarer på adelens bord.<sup>235</sup> Sitrusfrukter, dadler, fiken og granatepler ble høyt verdsatt grunnet deres unike smak og egenskap, men også på grunn av utseende. Dette førte til at importerte frukter ofte ble brukt som dekorelementer i kulinariske kreasjoner. Adelen hadde altså utallige importvarer til flere ulike bruksområder. For å avgrense dette, har jeg derfor valgt å fokusere på importvarer som blir nevnt i kildematerialet som omhandler fru Ingerd og hennes omgangskrets. I et brev fra fru Ingerd til erkebiskop Olav Engelbrektsson skrev fru Ingerd at hennes datter, Ingeborg Nilsdatter, og barna fikk «... *en korff rwssiiner och en korff figen och en topp swcker...*»<sup>236</sup>

Rosiner, fiken og sukker ble importert fra Sør-Europa og Asia, noe som gjorde disse matvarene svært kostbare. Tørket frukt ble ansett som søtsaker, og det var bare de mest velstående menneskene som hadde tilgang på slike produkter. I områder som produserte vin,

---

<sup>233</sup> Skaar, 2014, s. 67

<sup>234</sup> Skaar, 2014, s. 60

<sup>235</sup> Seip, 2015, s. 74

<sup>236</sup> DN XI 623 «... en kopp rosiner og en kopp fiken og en topp sukker ...»

kunne druer være en daglig del av kostholdet, mens i Norden var det rosiner som var det vanligste. Rosiner ble brukt i diverse matretter og desserter, men også spist alene. Fiken hadde også flere bruksområder og kunne enten spises rå eller brukes i ulike matretter for å gi en søtere smak. I Nord-Europa og Norge var det igjen tørkede fiken som var det vanligste. Fiken var dyre å importere, og det var i hovedsak overklassen som hadde tilgang til disse,<sup>237</sup> og de skal ha vært svært populære, spesielt under fasten.<sup>238</sup> I utgravninger som er gjort av utedøer i Trondheim fra middelalderen, er det funnet mange spor etter fiken. Dette beviser at fiken var en populær importvare, ikke bare blant adelen, men også blant håndverkerne i byen.<sup>239</sup>

Selv om tørket frukt også ble benyttet som søtning, var bruk av honning en av de vanligste måtene å sette søt smak på ulike retter. Honning ble produsert i store deler av Europa, og det var derfor relativt rimelig. Dermed var det ikke bare eliten som hadde tilgang på honning. Sukker var derimot svært kostbart, og ble derfor forbeholdt de rikeste i samfunnet. Sukker ble ansett som et krydder på denne tiden, og ble grunnet dette solgt på apoteker. Sukker ble også brukt i diverse luksuriøse retter, ofte i forbindelse med fastelavn, og det ble ansett som et bedre produkt enn honning, da det var lettere å fordøye og ikke gjorde halsen tørr.<sup>240</sup> Til høytider og fest var det ikke uvanlig at det ble servert sukkerholdige kaker og konfekt på herregårdene, og dette var trolig også tilfellet på Austrått. Men sukker ble ikke bare benyttet til desserter, det var også et viktig konserveringsmiddel. Frukt og bær måtte gjerne spises med en gang det ble høstet, slik at det ikke ble bedrevet og dårlig, men med sukkerets inntog i Norden ble det derimot mulig å lage syltetøy og andre retter som la til rette for å nyte frukt og bær også utenfor sesong. Dette hadde tidligere vært mulig å få til med honning, men sukkeret var bedre egnet til dette.<sup>241</sup>

En annen importvare som var forbeholdt øvrigheten, var krydder. Safran, kardemomme og kanel var noen av de vanligste krydderne i Norge, og de ble brukt både til middagsmat og desserter. Fru Ingerd nevner «*i pund saffrann*»<sup>242</sup> i ett av sine brev, noe som bekrefter at også hun benyttet seg av krydder. Det var ikke bare smaken av krydder som var i fokus, for det var også svært viktig at maten så eksklusiv ut.<sup>243</sup> Dette er muligens grunnen til at akkurat safran ble så populært i Norden, da krydderet setter en sterk gulfarge på maten, noe som trolig var minst like viktig som selve smaken. Ett pund pepper kostet 1 ½ mark, noe som på den tiden tilsvarte så mye som seks flådde lam. Nellik kostet fire mark for pundet, noe som var verdt en hel okse,

---

<sup>237</sup> Adamson, 2004, s. 24

<sup>238</sup> Adamson, 2004, s. 25

<sup>239</sup> Kristiansen, 2023

<sup>240</sup> Adamson, 2004, s. 28

<sup>241</sup> Vedeler, 2020

<sup>242</sup> DN IX 713

<sup>243</sup> Seip, 2015, s. 170

mens det dyreste krydderet man kunne anskaffe var safran. Ett pund safran kostet ni mark, noe som tilsvarte mer enn prisen på to okser.<sup>244</sup> Ett pund tilsvarte 467,7 gram, så i underkant av et halvkilo safran hadde høyere verdi enn to voksne okser.<sup>245</sup> Dette gir et bilde på hvor mye mat de kunne fått for samme prisen som krydder, og at dersom det ble prioritert å kjøpe krydder, måtte det ha hatt rikelig med mat i utgangspunktet.

Matoppskrifter fra 1500-tallet viser at krydder hyppig ble brukt i flere retter. Teorien om at dette var grunnet dårlige råvarer, er utdatert da øvrigheten neppe betalte i dyre dommer for krydder, for så bruke det på bedervet kjøtt.<sup>246</sup> Krydder ble importert fra middelhavsområdet, Asia og Afrika, og det var ikke uvanlig at adelige kjøpte slike varer mens de var på reise i utlandet.<sup>247</sup> Som vi har sett, skal det ha vært lite med inventar på Bergenhus da Eske Bille overtok stillingen til Vincens Lunge i 1529. Bille skrev derfor til sin kone, Sofie Krummedike, og ba henne om å blant annet sende oksetunger og «*noghen senep*».<sup>248</sup> Brevet fra Bille er et godt eksempel på hvordan de sendte varer seg imellom. Sennep ble benyttet som et krydder eller som smakstilsetning i mat, og det lages av frø fra ulike plantearter, og det var både disse frøene, og ferdig sennep som ble benyttet matretter. Sennep var på fru Ingerds tid fremdeles ganske nytt i Norden, og det var derfor forbeholdt øvrigheten og festligheter, slik som jul.<sup>249</sup> Dette viser igjen at til tross for at Bergen var landets største by og florerte av handelsmenn, var det likevel flere ting det ikke var mulig å få tak i uten sosiale forbindelser.

Safran var som sagt det dyreste og mest eksklusive krydderet, og vi har sett i kildene at fru Ingerd hadde ett helt pund safran liggende på Austrått. Det er derfor rimelig å anta at hun også hadde andre, mindre eksklusive kryddere også. Siden krydder, og kanskje da spesielt safran, i stor grad ble brukt til vise velstand, er det mulig at dette ikke var hverdagskost, selv ikke for fru Ingerd. Eksotiske matvarer fra fjerne strøk kostet en formue, i tillegg til at de var vanskelige å få tak i. Jo lengre en vare hadde blitt fraktet, desto mer eksklusiv ble den sett på. Eksotiske frukter og krydder var dermed et middel adelen benyttet seg for å vise frem sine gode sosiale forbindelser.

#### 4.2.2. Salt

En matvare som var litt mer tilgjengelig enn safran og muskat, og som også hadde flere bruksområder, var salt. Gjennom middelalderen ble ikke salt kun benyttet som et krydder, men

---

<sup>244</sup> Kjersgaard, 1978, s. 76

<sup>245</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 335

<sup>246</sup> Seip, 2015, s. 172-173

<sup>247</sup> Seip, 2015, s. 57

<sup>248</sup> DN IX 624

<sup>249</sup> Adamson, 2004, s. 14

som en verdifull vare som gjorde det mulig å konservere og bevare mat og gjenstander. Det var mulig å kunne fremstille salt i Norden, men det kalde klima og den høye luftfuktigheten som fantes her førte til at det krevde betydelig mere ressurser enn i varmere strøk. Der ble det laget grunne basseng med saltvann hvor vannet naturlig fordampet grunnet solen og varmen. Fremstilling av salt i Norden krevde store mengder saltvann, som så måtte kokes slik at saltet ble liggende igjen. Til denne prosessen ble det benyttet store kjeler som det ble fyrt opp under. Det var også vanlig å bygge tak over kjelene, slik at det ikke skulle komme regnvann i kjelen og dermed forlenge prosessen.<sup>250</sup> Saltproduksjonen i Norge og Norden var altså en prosess som krevde mye tid og ressurser, i tillegg til at saltet som ble brent fram skal ha hatt dårligere kvalitet enn saltet fra varmere strøk. Fremstilling av salt foregikk som oftest på gårdene, og var i hovedsak til eget bruk. Likevel kunne salt enkelte steder brukes som betaling av landskyld, noe som finnes eksempel på i kildematerialet etter Vincens Lunge. I Lunges jordebok fra 1535 er salt oppført som betalingsmiddel for landskyld for flere av hans gårder.<sup>251</sup>

I kildematerialet etter fru Ingerd finnes det mye informasjon om salt, både hvordan de brukte det og hvor mye de hadde. I oversikten over eiendelene erkebiskopen tok fra Austrått nevnte fru Ingerd tolv tønner salt som hun oppbevarte i en bod. En salttønne rommet om lag 139 liter,<sup>252</sup> noe som betyr at fru Ingerd hadde omkring 1668 liter salt. I tillegg nevnte hun blant annet seks saltede oksehuder og tre tønner salt fisk. Videre i brevet skrev hun «... *enn tønne bayesalltt...*»<sup>253</sup> som er salt fra Biscaya, bukten utenfor nordkysten av Spania og vestkysten av Frankrike.<sup>254</sup> Den krevende produksjonen i Norden og de lange avstandene fra sør, førte til at salt kunne være en kostbar vare å skaffe til veie, så de fleste hadde derfor ikke store mengder av dette. I Norden benyttet de seg derfor av andre metoder for konservering av mat, slik som tørking og røyking.<sup>255</sup> Fru Ingerd hadde derimot store mengder salt, og kunne bruke det til konservering av både matvarer og dyreskinn. Siden hun presiserer at hun også hadde en tønne salt fra Biscaya, som altså var importert, kan det tenkes at de tolv resterende tønnene ikke var det, da det ikke ble spesifisert hvilken type salt dette var. Det er også mulig at saltet hadde blitt importert fra et annet sted, eller at det rett og slett var betaling for landskyld.

Saltet kunne brukes til mer enn bare matlaging, for fru Ingerd nevnte blant annet saltede oksehuder i brevet.<sup>256</sup> Å salte hudene var en måte å konservere dem på, noe som krevde store

---

<sup>250</sup> Loftsgarden, 2018, s. 52

<sup>251</sup> Loftsgarden, 2018, s. 55

<sup>252</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 464-465

<sup>253</sup> DN IX 713

<sup>254</sup> Askheim, 2021

<sup>255</sup> Loftsgarden, 2018, s. 56

<sup>256</sup> DN IX 713



mengder salt. I tillegg ble det, som vi har sett, oppført mange tønner med fisk. Denne ble tilført rikelig med salt, før den ble lagt i tønnene, og var et alternativ til andre konserveringsmetoder. Dermed førte salt til et mer variert kosthold, i tillegg til at det hadde andre bruksområder. Men siden salt var svært tidkrevende å fremstille eller dyrt å importere, var slik bruk av salt i hovedsak forbeholdt øvrigheten.

### 4.2.3. Drikkevarer

I middelalderen var vannkvaliteten ofte dårlig, spesielt i byene.<sup>257</sup> Dette førte til at befolkningen konsumerte andre alkoholholdige drikkevarer i store mengder, da dette ble ansett for å være tryggere enn vann. Øl og mjød var derfor hverdagskost, også for de lavere samfunnsklassene. En annen populær vare, men som i hovedsak var forbeholdt øvrigheten, var vin, og på fru Ingerds tid hadde Norden allerede importert vin i flere hundre år.<sup>258</sup> I Norge fikk tyske handelsmenn økende kontroll over vinhandelen, og vinen kom i hovedsak fra Frankrike og Tyskland. Det fantes ulike typer vin, og disse var inndelt i to hovedgrupper, hvor den ene var sterk og søt, mens den andre var syrligere og ikke like sterk. Den søte vinen ble ansett som bedre, men det skulle heller ikke drikkes for mye av denne. Vinene ble ikke tilsatt noe sukker eller andre konserveringsmidler i produksjonen, så de ble derfor fort sure. Dette gjorde at vinen, som ble produsert på høsten, helst skulle drikkes i løpet av våren, og senest innen førstkomende sommer.

I februar 1534 sendte fru Ingerd et brev til sin venninne Sofie Krummedike. I brevet takket fru Ingerd Sofie for at hun har sendt henne en halv ame vin.<sup>259</sup> Hvor mye en ame rommer har endret seg med tiden, men én beskrivelse på en ame er at den rommet 154,88 liter.<sup>260</sup> Etter dette målet sendte Sofie 77,4 liter vin til fru Ingerd. Brevet fra fru Ingerd ble sendt 14. februar, noe som da betyr at hun ikke hadde mange månedene til å konsumere 77 liter vin før den ble dårlig. Dette var et kjent problem i Norden, da lange avstander og vanskelige forhold gjorde at det ofte tok lang tid før vinen kom frem.<sup>261</sup> I fru Ingerds inventarliste, står det oppført et fat rødvin, noe som tilsvarte 930 liter.<sup>262</sup> I tillegg står det en ame hvitvin og enda en ame uspesifisert vin. En ame tilsvarte som nevnt 154 liter, noe som viser at fru Ingerd hadde rikelig med vin i sitt eie. Dette indikerer at hun må ha hatt flere bruksområder for vinen.

---

<sup>257</sup> Seip, 2015, s. 184

<sup>258</sup> Vedeler, 2021

<sup>259</sup> DN XI brev 600

<sup>260</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 16

<sup>261</sup> Vedeler, 2021

<sup>262</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 107

En av måtene de benyttet seg av den vin som var blitt sur, var å tilsette den honning eller ulike typer krydder. På denne måten kunne de nyte vinen, selv etter den var blitt sur. En annen måte var å varme opp vinen, slik at det ble noe som minte om en gløgg.<sup>263</sup> En tredje mulighet var at vinen ble omgjort til vineddik. Vineddik, eller bare eddik var relativt rimelig og enkelt og få tak i, og den ble derfor ofte brukt i matlaging. Eddik ble blant annet brukt til konservering av mat, som for eksempel i form av sylting,<sup>264</sup> og eddik kunne også brukes for å sette smak på maten. Dette er nevnt i utallige oppskrifter fra middelalderen.<sup>265</sup>

Sofie Krummedike sendte også en tønne øl til venninnen Magdalena Olavsdatter.<sup>266</sup> Slike tønner rommet om lag 115,8 liter,<sup>267</sup> så det var igjen store mengder drikke Sofie sendte av gårde. Dette er også eksempel på hvordan adelen sendte hverandre gaver for å bygge sosial kapital og pleie vennskapelige bånd. Vinen fra Sofie er også et godt eksempel på hvordan fru Ingerd og eliten generelt brukte sine kontakter til å tilegne seg varer. I oversikten er det også oppført to tønner mjød, noe som tilsvarte i overkant av 230 liter, så det var snakk om store mengder alkoholholdige drikker på gårdene til fru Ingerd. Mjød og øl var for mange et alternativ til vann, da rent vann ofte var en mangelvare. Vin derimot, ble som oftest konsumert i forbindelse med måltider, og var kun forbeholdt de rikeste.

#### 4.2.4. Ferskvannsfisk

I middelalderen var det god tilgang på fisk, både i fjorden og i elver, og det var derfor vanlig kost hos de lavere samfunnsklassene. Fisk var imidlertid også en viktig del av kostholdet til adelen, og siden Austrått var plassert ytterst i Trondhjemsfjorden, hadde også fru Ingerd god tilgang på fisk. Til tross for dette, finnes det flere eksempler på at øvrigheten gjorde mye for å få tak i ferskvannsfisk. I den katolske kirken var det som nevnt perioder med faste hvor det ikke var tillatt å spise kjøtt og melk, men hvor det likevel var tillatt å spise fisk. Det ble derfor i perioder spist store mengder fisk, og ferskvannsfisk kan ha vært en måte de øvre samfunnsklassene viste sin status i perioder, hvor de da måtte spise det samme som resten av befolkningen. Selv ved kong Christian IIs hoff, skal fastemenyen ha vært bestående av brød, smør, egg og ulike typer fisk.<sup>268</sup> Dermed måtte adelen finne andre måter å vise sin velstand når det kom til fiskeretter. Dette er en mulig forklaring på hvorfor øvrigheten brukte ressurser på å få tak i ferskvannsfisk, selv da det var rikelig tilgang på andre typer fisk.

---

<sup>263</sup> Vedeler, 2021

<sup>264</sup> Vedeler, 2020

<sup>265</sup> Adamson, 2004 s. 28,

<sup>266</sup> DN XXIII 442

<sup>267</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 464

<sup>268</sup> Lundgreen-Nielsen & Ruus, 2001, s. 309

Flere eksempler på dette finnes i kildematerialet som omhandler Ingerd Ottesdotter og erkebiskop Olav Engelbrektsson. I et brev datert til 9. juni 1535 skrev fru Ingerd til erkebiskopen og ba om «*tho leffuendis gedder som eders naade haffuer lenge loffuidtt meg ...*»<sup>269</sup> Fru Ingerd ba altså erkebiskop Olav om to levende gjedder, men hva skulle hun egentlig med disse, og hvor skulle erkebiskopen få tak levende ferskvannsfisk midt i byen?

Arkeologiske utgravinger av erkebispegården i Trondheim, Olav Engelbrektssons bolig, viser at det var anlagt flere kummer i kjelleren på gården, så vel som på tunet. Det er flere teorier om hva slike kummer ble benyttet til, blant annet vannreservoar eller oppbevaring av avfall. Det er tydelig at disse kummene var konstruerte for å kunne holde vann inne, noe som var uvanlig for et vanlig kjellerrom. Det er funnet både matrester og dyrebein i disse kummene, noe som kan indikere at de ble benyttet til oppdrett, eller i alle fall oppbevaring av levende fisk.<sup>270</sup> I tillegg til den antatte fiskekummen under erkebispegården, er det også funnet en fiskekum inne på gårdsplassen. Denne kummen var en konstruksjon av tre som var inndelt i flere seksjoner og som hadde leire i bunnen. De ulike seksjonene antas å ha hatt til hensikt å skille ulike fiskearter som ikke kunne være sammen, og i bunnsedimentene av denne konstruksjonen har arkeologer funnet bakparten av en karuss. Dette indikerer at kummen har vært brukt til oppbevaring levende fisk.<sup>271</sup> Fiskekummene var relativt små, så fisken hadde ikke mange kubikkmeter å boltre seg på. Dette førte sannsynligvis til at fiskene i disse tankene ikke kunne bli så store, så det var muligens ikke her snakk om fiskeoppdrett, i alle fall ikke i noen stor skala. Kummene var nok en måte å oppbevare fisk på, slik at de alltid hadde tilgang på fersk fisk.

Erkebiskop Olav skulle altså sende to levende gjedder fra sin egen fiskekum og ut til fru Ingerd. Fruen hadde ikke en innebygd fiskekum slik som erkebiskopen, men derimot en karussdam på tunet. Dette får vi bekreftet i inventaroversikten hvor fru Ingerd skrev: «*j dyssynn tynffadtt nytt Engellst thynn var enthen tagett i karwdtze dammen eller i brøndhene*»<sup>272</sup>

Dette tyder på at fru Ingerd allerede hadde karusser på herregården, og derfor ønsket seg et par gjedder i tillegg. Størrelsen på disse dammene indikerer at fisken i hovedsak var beregnet til eget bruk, men at de også kunne bli gitt i gaver, slik som vi ser i dette tilfellet. Erkebiskopen fikk altså sannsynligvis gjeddene fra sin egen fiskekum i kjelleren på erkebispegården, men hvordan ble de fraktet fra Trondheim og ut til Austrått?

---

<sup>269</sup> DN XI 617, «to levende gjedder som deres nåde har lenge lovet meg ...»

<sup>270</sup> Nordeide, 2016, s. 149

<sup>271</sup> Nordeide, 2016, s. 150

<sup>272</sup> DN IX 713 «Et dusin tinnfat av nytt engelsk tinn, enten tatt i karussdammen eller i brønnene»

I senere tid var det vanlig å frakte fisk over lengre avstander ved hjelp av fiskekister som ble dradd etter båter.<sup>273</sup> Til tross for at gjedda er en ferskvannsfisk, kan den også forekomme i brakkvann. Fisken er også svært vanlig i Østersjøen, hvor det stort sett er lav saltholdighet.<sup>274</sup> Gjeddene kunne altså oppholde seg i saltvann, så det er mulig at gjeddene til fru Ingerd ble fraktet i slike fiskekister ut til Austrått. Bruken av ferskvannsfisk, til tross for den gode tilgangen på saltvannsfisk, viser at dette trolig utelukkende ble brukt for å vise sin velstand. Karussdammen gjorde det mulig for fru Ingerd å heve seg over resten av samfunnet i perioder hvor de i utgangspunktet var tvunget til å ha samme kosthold som resten av befolkningen.

Adelens kosthold besto for det meste av lokalproduserte varer, og som vi har sett var mange av importvarene smakstilsetninger som krydder og eddik, eller søtsaker som tørket frukt og sukker. De eksotiske matvarene var ikke essensielle for adelens overlevelse, men et middel de benyttet seg av for å heve seg over resten av befolkningen. Selv i fastetiden fant adelen måter å vise sin velstand, noe som viser deres evige kamp for å bevise sin plass i adelssamfunnet og opprettholde en adelig livsstil. Likevel var det ikke kun overfladiske bruksområder for de importerte varene. Salt, sukker og eddik gjorde det mulig å konservere matvarer som tidligere hadde hatt kort holdbarhet. Dette gjorde slike varer tilgjengelig større deler av året, og førte til at adelen kunne ha et mer variert kosthold. Mat var, både til hverdag og fest, en viktig arena for å vise frem sin velstand. Dette var noe som førte til høyere forbruk blant adelen, og som kommer tydelig frem i kvantiteten av varer som fantes i fru Ingerds eie.

### 4.3 INVENTAR OG HUSGERÅD

En annen side ved adelens materielle kultur var gjenstander og eiendeler. I senmiddelalderen skjedde det en endring i herregårdenes struktur. Tidligere hadde det vært stort fokus på forsvar, og mange herregårder ble bygd nærmest som festninger. Nå ble det viktigere for adelen at bygningene også skulle være innbydende og personlige. Forsvaret var fremdeles viktig, men kom nå litt i bakgrunnen. Hjemmet og interiøret speilet adelsfamilien som bodde der, og det var derfor viktig å vise frem eksklusive gjenstander, for på den måten kunne de vise frem egne interesser, posisjon og status.<sup>275</sup> Adelens inventar og gjenstander de eide varierte veldig ut fra personlig økonomi, status og personlige preferanser, likevel var det flere ting som gikk igjen i de fleste adelshusstander. Dette kunne blant annet være fine klær og tekstiler, smykker, våpen, dekketøy, eksklusive møbler, kunst og dekor. Ved å se nærmere på hvilke gjenstander som

---

<sup>273</sup> Nordeide, 2016, s. 150

<sup>274</sup> Pethon & Vøllestad, 2023

<sup>275</sup> Seip, 2015, s. 63

fantas på godsene, får vi innblikk i adelens materielle kultur og livsstil, men hvilke eiendeler hadde egentlig fru Ingerd på sine gods?

### 4.3.1. Tekstiler

I senmiddelalderen skjøt tekstilproduksjonen fart, og produksjon, handel og forbruk av tekstiler symboliserte teknologiske nyvinninger i samfunnet. Dyktige håndverkere dyrket råvarer, spant garn, vevde stoffer og prydet tekstiler med vakre mønstre og design. Dermed var det ikke bare nyttegjenstander som ble laget, gjenstandene skulle også være til pynt. Adelige husholdninger var beryktet for sitt ekstravagante tekstilforbruk av importerte og luksuriøse stoffer, fra fjerne land som ble anskaffet for å pryde både antrekk og interiør. Tekstilene symboliserte adelens sosiale status og avstamning, og viste deres makt og tilhørighet til adelsstanden.

Tekstiler kunne altså si mye om menneskers tilhørighet og sosiale status. Bønder gikk gjerne med klær laget av grov, ufarget ull som ble produsert på gården, mens adelen gjerne hadde klær laget av fine, importerte stoffer med sterke farger.<sup>276</sup> I oversikten over hvilke gjenstander fru Ingerd ble fratatt under angrepene, får vi god oversikt over hvilke tekstiler som fantes på Austrått, Storfosen og Giske. Blant disse eiendelene var sengetøy, og fru Ingerd etterlyste blant annet *«iij silchesydhe handcleder oc etth par silche sprange laghenn ... iij silche hoffwiddyner oc ij store Colniske pudher mett dwonn offwerdragne mett cleintt leritt»*<sup>277</sup>

Fru Ingerd etterlyste også 16 par laken av ulik sort, og noen av disse skal ha hatt silkesprang. Hun hadde også 20 puter, hvorav noen ble beskrevet som hodeputer. Videre hadde fruen to nye tyske dyner og fem vanlige dyner, i tillegg til et sengeklede. Av disse skal flere ha hatt silkebroderier, mens andre hadde hvitt broderi, noe som tyder på at dette var dyre, forseggjorte gjenstander. Til slutt hadde fru Ingerd flere skinnfeller og tre eller fire skinndyner.<sup>278</sup> Sengetøyet var hentet på Austrått, Giske og Storfosen, men til tross for at de var fordelt på tre gods, var dette mye sengetøy.

Det var vanlig at herresenger hadde hodeputer trukket med ull, bomull eller lin. I 1541 ga den svenske dronningen Margareta Lejonhufvud, Gustav Vasas kone, sine piker hodeputer som var laget av humlesekker.<sup>279</sup> Silkeputer var altså ikke vanlig, selv i mer velstående kretser. Dette forteller oss at fruen hadde dyre tekstiler, og at de ble brukt til mer enn bare klær. Silken var muligens importert fra Sentral-Asia, og den lange reiseveien gjorde dette til et svært kostbart

---

<sup>276</sup> Vedeler, 2020

<sup>277</sup> DN IX 713 «Fire silkesydde håndkleder og et par silke sparlaken ... tre silke hodeputer og to store kølnske puter med dun overdragene med lerret»

<sup>278</sup> DN IX 713

<sup>279</sup> Troels-Lund, 1908, s. 236

materiale.<sup>280</sup> I tillegg til sengetøyet hadde fru Ingerd også to leidenske kjortler og tre Deventer-kjortler.<sup>281</sup> Kjortel var et av de vanligste klesplaggene i middelalderen, og ble brukt av både kvinner og menn i alle samfunnsklasser.<sup>282</sup> Det er rimelig å anta at disse gjenstandene, eller i alle fall tekstilene var fra Nederland og Tyskland, og derav navnene. Det er tydelig at det var viktig for fru Ingerd å presisere hvor varene kom fra, og man kan derfor anta at dette var finere materialer. I tillegg ble det også oppført «*enn swartt Damask kiortell*» etter ektemannen Niels Henrikssøn. Damask var tekstil med vakkert vevd mønster, og kunne være laget av silke, lin, ull eller bomull.<sup>283</sup> Stoffet stammet i utgangspunktet fra Damaskus, derav navnet, men ble senere også produsert i blant annet Frankrike. Uavhengig av produksjonslandet er det ingen tvil om at dette var et dyrt og eksklusivt plagg.

I tillegg til klær og sengetøy, var det også flere tekstilgjenstander som hadde som funksjon å dekorere og pryde hjemmet. En av disse gjenstandene var veggtepper, og det fantes flere av disse på fru Ingerds gods. Veggteppene var dekorelementer i hjemmet, samtidig som de fortalte historier og skildret historiske hendelser gjennom detaljerte scener med mange elementer, gjerne fra bibelen. Adelens veggtepper var mer enn bare dekor, de var symboler på velstand og status, da teppene gjerne besto av flere materialer, som ull, silke og metaller. Å kjøpe veggtepper var en dyr affære, siden det krevde finansielle ressurser og intrikat håndarbeid for å produseres. Avbildningen på veggteppene reflekterte gjerne interessene til adelen, men i tillegg til dette hadde teppene også en fysisk funksjon. Herregårdene var gjerne kalde og trekkfulle, og dermed fungerte veggteppene som isolasjon i tillegg til at de skapte visuelle barrierer for å avgrense større rom. Slike veggtepper var gjerne ganske store, og kunne være opptil fem meter høye og ni meter lange.<sup>284</sup> På fru Ingerd gods ble det nevnt fem flamske og tre engelske veggtepper,<sup>285</sup> og som navnene tilsier var disse sannsynligvis produsert i England og Flandern.<sup>286</sup> I senmiddelalderen var Flandern blitt ett senter for produksjon av veggtepper, og håndverkerne der hadde utviklet teknikker og en karakter ulik alle andre steder.<sup>287</sup>

Av andre pyntegjenstander hadde fru Ingerd åtte duker, hvor en av disse var en nattverdsduk som ble stjålet fra tårnet på Austrått. Som nevnt var tårnet det sted hvor adelen oppbevarte verdigjenstander, så det at nattverdsduken ble oppbevart her, viser at den var av stor

---

<sup>280</sup> Vedeler, 2020

<sup>281</sup> DN IX 713

<sup>282</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 202

<sup>283</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 84

<sup>284</sup> Campbell, 2002

<sup>285</sup> DN IX

<sup>286</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 115

<sup>287</sup> Campbell, 2002

verdi. Til slutt nevnte fruene to forklær og flere alen med ulike tekstiler, deriblant to alen klede fra Deventer, seks alen tøy fra Leiden og 40 alen uspesifisert tøy.<sup>288</sup> En alen er en lengdeenhet som har variert mye med tiden, men før den nye standarden ble satt i 1541 var en alen 47,4 cm.<sup>289</sup> Fru Ingerd hadde altså flere titalls meter med tekstiler fordelt på godsene Giske, Storfosen og Austrått.

Det må ha vært en del sengeplasser på godsene siden det var nødvendig med slike mengder sengetøy og tekstiler. Dette er med på å bygge opp under påstanden om at det var mange mennesker som bodde eller oppholdte seg på Austrått. Dette var finere gjenstander som viser statusen hun hadde, men som også er med på å lage et bilde av hvordan det så ut på godsene. Silkestoffer, vakre mønstre og importerte klesplagg og tekstiler viser hvilke midler og forbindelser hun hadde. Overdådige klesdrakter var en måte adelsstanden viste status og autoritet, og utfra det vi vet om Fru Ingerd var hun trolig intet unntak.

#### 4.3.2. Kjøkkenutstyr og dekketøy

I løpet av middelalderen utviklet mat- og drikkekulturen seg, og det ble derfor behov for en rekke utstyr, både for å servere og konsumere mat. Dette innebar kar som ble benyttet under selve matlagingen, men også serviser og pyntegjenstander. Som vi har sett var det svært viktig for adelen at maten så eksklusiv ut og brukte gjerne store summer på måltider, og dekketøyet var intet unntak. Dette var spesielt viktig når de hadde gjester, som ved høytid og fest. Ved å se nærmere på hvilke gjenstander som fantes i adelens husholdninger, får vi et innblikk i forbruksvanene som definerte adelens liv og deres kultur.

Noe av det fru Ingerd hadde mest av på godsene sine, var kjeler og gryter. Et vanlig materiale å benytte seg av for å lage kokekar, var bergarten kleberstein, men av dette materialet ble det også laget boller og gryter. Klebersteinen var mykt og enkelt å bearbeide, og den ble derfor også benyttet av de lavere samfunnssklassene. En annen faktor som gjorde klebergryter til rimelige gjenstander, var at det ble produsert i Norge.<sup>290</sup> Blant øvrigheten var det også vanlig med kjeler og gryter som var støpt av bronse. Disse var mer kostbare og derfor forbeholdt de med god økonomi,<sup>291</sup> likevel var nok de færreste grytene ansett som dyre eller eksklusive gjenstander. I dette tilfellet er det ikke kvaliteten på gjenstandene som er iøynefallende, men

---

<sup>288</sup> DN IX 713

<sup>289</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 13

<sup>290</sup> Lund & Vedeler, 2020

<sup>291</sup> Dybdahl, 2021

kvantiteten. Fru Ingerd hadde blant annet hundrede kjeler, gryter, fat og vaskevannsfat<sup>292</sup>. I tillegg til disse hadde fruene «*møgett flere keller oc grydher som tagett bleff*». <sup>293</sup>

På Giske ble det stjålet tolv røde fat, sju spisefat og fjorten røde tallerkener, og på Austrått etterlyste fruene ni eller ti fat og to dusin tallerkener om ikke flere. I tillegg hadde fru Ingerd «*j dyssynn tynffadtt nytt Engellst thynn*»,<sup>294</sup> altså ett dusin tinnfat. Tallerkener var vanlig på de fleste middagsbord, fattig som rik. Det som derimot skilte samfunnsklassene, var hva disse tallerkenene var laget av. Tre var det vanligste materialet også når det kom til tallerkener, mens porselen, glass og metall var forbeholdt velstående mennesker.<sup>295</sup> Det er sannsynlig at de røde fatene var laget av keramikk, da dette var et relativt vanlig materiale å bruke til servise. Det er derimot ikke funnet spor etter keramikkproduksjon i Norge i middelalderen, så dette ble trolig importert.<sup>296</sup> Fruene var tydeligvis opptatt av å få frem de ulike typene fat og tallerkener hun hadde, og at det var forskjell på disse.

Fru Ingerd hadde også flere gjenstander som skulle benyttes under måltider, og blant disse var to små vaskefat. Disse sto sannsynligvis på bordet, og ble brukt til å vaske hendene under måltider. Hun hadde også fire bordringer som var ment for å ha under varme gryter og fat,<sup>297</sup> og «*Etth nytt ylldkar mand pleyer att setthe matd fad vppaa*». <sup>298</sup> De hadde altså flere gjenstander som var ment for servering, og det kan virke som de satte gryter eller kjeler rett på bordet. I tillegg hadde hun tre eller fire små kar, som ikke får spesifisert sitt bruksområde i kildene. Videre hadde hun på Austrått tolv saltkar, åtte store og fire små, og en stor, fin morter.<sup>299</sup> Morteren ble brukt til å knuse og blande ulike krydder, som for eksempel pepper eller muskat,<sup>300</sup> og som vi har sett, vet vi at de hadde krydder på Austrått.

Til slutt hadde fru Ingerd fire lysestaker, to attenarmede og to firearmede, som var demontert og lagt i tønner.<sup>301</sup> I middelalderen hadde lysestaker både symbolsk og praktisk betydning, og reflekterte husholdets sosiale status. Lysestakene fungerte gjerne som dekor, for de var ofte laget av fine metaller og vakre utsmykninger. Dette gjorde dem til en del av interiøret i adelens husholdning, og antallet lysestaker og størrelsen på disse var en fremvisning av familiens velstand. I tillegg til dette var lysestakene en lyskilde, som gjorde det mulig å drive

---

<sup>292</sup> DN IX 713

<sup>293</sup> DN IX 713 «Mange flere kjeler og gryter som ble tatt»

<sup>294</sup> DN IX 713 «Ett dusin tinnfat av nytt engelsk tinn»

<sup>295</sup> Lynum et al. 2023, s. 33

<sup>296</sup> Fuglevik, 2022

<sup>297</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 56

<sup>298</sup> DN IX 713 «Et nytt ildkar man pleier å sette matfat på»

<sup>299</sup> DN IX 713

<sup>300</sup> Imsen & Winge, 1999, s. 289

<sup>301</sup> DN IX 713



med ulike aktiviteter som brodering og lesing selv etter mørkets frembrudd. Som vi har sett var lysstøping en tidkrevende prosess, og det var derfor forbeholdt de aller rikeste å tenne lys utenom spesielle anledninger.

Både Austrått og Giske var gamle gods, som hadde huset mange generasjoner før fru Ingerd. Det kan derfor tenkes at mye av det som fantes der var igjen fra tidligere eiere. Likevel må det ha vært en del mennesker som skulle huses på godsene, for at det skulle være nødvendig med titalls laken og puter, flere dusin tallerkener og hundrede kjeler og gryter. Dette viser hvilke rikdommer som fantes på Austrått, i tillegg til hvilken oversikt fru Ingerd hadde over gjenstandene som befant seg på godsene hennes.

Det var altså ikke bare mat som ble importert til Austrått. Fru Ingerd hadde klær og tekstiler fra flere ulike land, både i og utenfor Europa. Sengetøy av silke, kjortler fra Nederland og veggtepper fra England var bare noen av de importerte tekstilene fru Ingerd eide. Selv håndklærne var silkesydde, noe som viser at fru Ingerd var opptatt av at eiendelene hennes skulle være eksklusive. I tillegg til dette hadde hun store mengder sengetøy og servise, noe som tyder på at det var en stor husholdning på godset. Det at fru Ingerd nevner alle disse broderte lakenene, hånddukene og putetrekkene i brevet, viser at dette ble ansett som verdigjenstander. Boligen og interiøret skulle gjenspeile familiens økonomi og status, noe som også var med på å påvirke den materielle kulturen. Det mangfoldige utvalget av gjenstander og eiendeler adelen hadde, gir et innblikk i adelskulturen, men også hvordan de levde, for i likhet med matvarene reflekterte også adelens eiendeler makt og tilhørighet til adelsstanden.

Forbruksvanene og den materielle kulturen til adelsstanden var definerende for deres sosiale status og kulturelle identitet. Adelen hadde gjerne flere boliger, som alle var fylt av luksuriøse møbler og interiør, og her ble alt fra sengetøy av silke og broderte putetrekk av importerte tekstiler, til lysekroner og dekketøy vist fram som et symbol på rikdom, men også personlig smak.

Måltider og mat var også viktige for å vise frem store mengder matvarer og importerte delikatesser, og dermed ble fester og høytider en arena for å vise frem både ressurser, generøsitet og rikdom. Klesdrakten var gjerne prydet med fine stoffer som silke og brokade, utsmykket med broderi og edle metaller, og var med på å skille adelen fra resten av befolkningen, samtidig som det forsterket deres status innad i adelsstanden. Utover materielle eiendeler konsumerte adelen også kultur, slik som pyntegjenstander og litteratur, for kunnskap og ferdigheter var også et symbol på velstand, og bekreftelse på deres tilhørighet blant adelen.

Adelens forbruk ble preget av deres ønske om å fremstå bevisende sin plass i samfunnet, men det var også andre faktorer som påvirket forbruksvanene deres. Kongen forsøkte en rekke

ganger å begrense forbruket, men til tross for at forordningene trolig gjorde lite for å begrense konsumeringen av varer, så påvirket dette den materielle kulturen. I tillegg til kongen ble dette også påvirket av tilgjengelighet, for som vi har sett var det mye som, i alle fall til tider ikke var tilgjengelig på det norske markedet.

## V. KONKLUSJON

Jeg har i denne undersøkelsen forsøkt å finne svar på hva som karakteriserer adelens livsstil i første halvdel av 1500-tallet og hvordan de opprettholdt denne livsstilen. Undersøkelsen har vist at det var mange ulike elementer som måtte være på plass for å leve en adelig livsstil, og de strakte seg langt for å opprettholde dette levesettet.

Som nevnt innledningsvis har tidligere historieskriving i liten grad fokusert på den norske adelen. For å bidra med ny innsikt på dette feltet har jeg derfor rettet blikket mot Norge, samtidig som jeg har sett på de lokale og hverdagslige aspektene ved adelens liv, i tillegg til de eksklusive. Ved å utforske godsenes utforming, funksjoner og betydning, har vi fått verdifull innsikt i kompleksiteten i middelalderens liv. Fru Ingerd hadde et bredt sosialt nettverk av adelsmenn og -kvinner, som strakte seg utover både familiens og landets grenser. De var alle velstående medlemmer av adelen, med fine titler, som riksråd og rikshovmester, og eide store landområder. Dermed har dette også vært med på å berike kildematerialet, da svenske, og ikke minst danske kilder har gitt innsikt i ulike elementer som har vært dårligere dokumentert her til lands. Dette har gjort det mulig å til en viss grad generalisere Nordens høyadel. Det er også gjennom korrespondanse med disse kontaktene at vi finner deler av informasjonen, slik som vinen fru Inger mottok fra Sofie Krummedike, og ølet Sofie sendte til Magdalena Olavsatter. Likevel er det ikke alt som er mulig å finne svar på, da dette ikke dekkes av kildematerialet.

Ved første øyekast kan det virke som at de ansatte på godsene, og arbeidsoppgavene de utførte i liten grad påvirket adelens liv, men ved nærmere analyse ser vi at dette i aller høyeste grad var viktig for å muliggjøre og tilrettelegge for en adelig livsstil. Et gods var et bærende element i den sosiale strukturen, da det var senteret for både håndverks- og handelsforbindelser i nærområdet. Austrått var et stort gods, og ut ifra kildematerialet, får vi inntrykk av at det var både velholdt og bemidlet. Fru Ingerd og familien var ofte på reise, og fruene hadde blant annet lengre perioder hvor hun oppholdt seg i Bergen og på Giske. Det var derfor avgjørende for fru Ingerd å ha flere ansatte til å administrere og drive eiendommene i hennes fravær. Dermed var tjenestemenn og godsforvaltere en forutsetning for å kunne drive flere slike store jordeiendommer.

Tjenerne og arbeiderne var gjerne faste på godsene, og ble igjen mens herskapet var ute på reise. Dette betød at de kunne ha tilnærmet full stab på alle sine eiendommer til enhver tid. Det er likevel mulig at fruens nærmeste tjenere fulgte med på reise, mens arbeiderne som var essensielle for landbruket og produksjonen ble igjen på godset.

Til tross for at det til tider er utfordrende å avgjøre hvilke titler og arbeidsoppgaver de ulike arbeiderne hadde, er synligheten i kildematerialet en pekepinn på statusen deres. De som bisto fruene med administrasjonen og forvaltningen av Austrått ble ofte nevnt med navn i kildene, og det ser ut til at de kunne ha nære forhold til fruene. Tilstedeværelsen av dyktige håndverkere var også viktige for herregårdssamfunnet, da de la til rette for produksjon av varer og tjenester til godsherrens husholdning.

Til tross for at gårdsarbeidere og tjenestepiker sjelden blir nevnt i kildematerialet, er det likevel flere indirekte spor etter dem i kildene i form av gjenstander. Fru Ingerd nevnte blant annet svært mange husdyr og animalske produkter i inventarlisten, noe viser at det må ha vært flere ansatte som arbeidet med stell av husdyr. Noe annet som nevnes hyppig er ulike matvarer, gjerne i stor kvanta. Dette forteller at det også må ha vært en rekke tjenere som arbeidet med å fremstille og konservere matvarer, som deretter ble bearbeidet til diverse matretter. Dette er bare noen eksempler på arbeidere og tjenere som må ha bfunnet seg på godsene.

Andre tjenere er helt utelukket fra kildematerialet, og nevnes ikke indirekte. De etterlot seg heller ingen gjenstander som beviser deres tilstedeværelse, men likevel er det flere ting som forteller oss at de må ha vært tilstedeværende på fruens gods. En av disse arbeidsgruppene var tjenestepiker, som sto for rengjøring og stell av herregården. Vi vet at hjemmet var en arena hvor adelen viste frem sine eiendeler og rikdom, og det var derfor viktig at herregården tok seg godt ut. I tillegg kan vi gjennom fru Ingerds status og posisjon i samfunnet, samt hennes involvering i politiske, administrative og sosiale anliggender utelukke at hun verken hadde tid eller kapasitet til å utføre slikt husarbeid selv. Siden adelen hadde ansatte til å utføre alle de nødvendige oppgavene som måtte gjøres daglig, la dette til rette for at de kunne berike tiden sin med det de selv ønsket, slik som fritidsaktiviteter.

Som vi har sett var det stor forskjell når det kommer til status og representasjon av de ulike arbeidsgruppene, noe som kommer til uttrykk i kildematerialet. Noen av arbeiderne hadde høy status, slik som fogdene og skriverne, mens andre tjenere tilhørte lavere samfunnsklasser, likevel spilte de alle en viktig rolle i administrasjonen og den daglige driften av godset. Ut fra denne informasjonen kan det se ut til at husholdningen på adelens herregårder i liten grad hadde en familiær tilknytning, men var heller en rekke ulike grupper som alle var tilknyttet godseieren grunnet økonomisk avhengighet. Dette samsvarer med Neuschels påstand om at menneskene som befant seg på adelsgodsene var knyttet sammen av arbeid, gjestfrihet og avhengighet, og at ved å forstå dette får vi en dypere forståelse av adelssamfunnet og den adelige livsstilen i senmiddelalderen. Vi ser også at god økonomi alene ikke var tilstrekkelig for å opprettholde en

luksuriøs livsstil ved adelens gods, for de var også avhengige av utallige ansatte og arbeidere som jobbet for å opprettholde denne livsstilen.

Fru Ingerd fikk trolig tak i mye av det hun trengte i Bergen, som var den viktigste handelsbyen i Norge. Hun oppholdt seg i byen i lengre perioder og hadde derfor god tilgang på det meste av varer, men til tross for dette ble mye av det husholdningen trengte laget lokalt eller på godset. Dermed er de mange gjenstandene og matvarene som nevnes i kildene spor etter den lokale produksjonen. Adelens gods besto av store landområder med mange ulike ressurser og arbeidskraft. Dette gjorde det mulig å drive med alt fra jordbruk og husdyrhold, til produksjon av håndverk og husholdningsprodukter. Herregårdene var midtpunkt for blant annet landbruks- og handelsvirksomhet, og produksjonen av både mat og gjenstander var nødvendig for å oppfylle de materielle behovene til den adelige husholdningen. Ved å se nærmere på gårdsdriften på fru Ingerds gods, hva som ble produsert og hvordan denne produksjonen foregikk, får vi innblikk i de tid- og ressurskrevende prosessene som krevdes for å lage vanlige husholdningsartikler, samt luksusgjenstander. Dette setter også adelens forbruk i perspektiv.

Adelen kunne utnytte arbeidskraften til både de ansatte og bøndene i nærområdet og dermed var det mulig å minimere avhengigheten til eksterne markeder og forsyningskilder, og være mer eller mindre selvberget. Muligheten til å produsere mat, tekstiler, redskaper og andre nødvendigheter innenfor godsets grenser sikret husholdningens forbruk av både mat og materielle gjenstander. Og ikke bare produserte de varer i stor skala, de hadde også veldig mye forskjellig produksjon.

Matproduksjonen var en tidkrevende prosess som omfattet mange ulike arbeidsoppgaver, og inkluderte dyrking og høsting av avlinger, gjeting av dyr og forvaltning av kjøkkenhager. Produksjonen av gjenstander var også forankret i jordbruket, da mange av ressursene arbeiderne benyttet seg av kom nettopp derfra. Dyrking av mat på adelens gods var nødvendig for husholdets overlevelse, men det reflekterte også godsherrens autoritet over landområdene. Tilsvarende omfattet produksjonen av gjenstander et mangfoldig utvalg av håndverksaktiviteter, som inkluderte trearbeid, metallarbeid og tekstilproduksjon. Ved å se nærmere på produksjonen av matvarer og gjenstander på godsene og herregårdene får vi innblikk i betydningen dette hadde for adelen, husholdningen og lokalsamfunnet. Importerte varer var med på å berike kostholdet og interiøret på godset, men det var den lokalproduserte maten og gjenstandene som la livsgrunnlaget for både adelen og resten av husholdningen.

I tillegg til å sørge for tilgjengelighet av ressurser, ga godset beskyttelse og en klar sosial orden i samfunnet. Ved å sikre og forvalte ressursene kunne adelen vise sin makt og posisjon i adelsstanden, samtidig som lokal produksjon sørget for at eiendommen i stor grad var

selvforsynt av nødvendige matvarer og gjenstander. Dette reduserte risikoen for å gå tomme for essensielle varer, for som vi har sett var det ikke alt det var mulig å få tak i til enhver tid på norske markeder. Dersom man var avhengige av importvarer kunne man blant annet risikere at forsendingene ble forsinket, eller ikke kom i det hele tatt. Produksjon av varer på godsene var dermed med på å sikre husholdningens velvære, men produksjon i stor skala, slik som på godsene, var en gode forbeholdt øvrigheten.

Produksjonen var også med på å heve godsherren over resten av befolkningen, da den sørget for at godsherren opprettholdt kontroll over ressurser og rikdom, mens bøndene og de ansatte ga den nødvendige arbeidskraften for å drive med produksjon lokalt.

I tillegg til høyt forbruk av lokalproduserte varer, hadde fru Ingerd også høyt konsum av luksusvarer og gjenstander. Adelen benyttet eiendeler som et middel for å gjenspeile familiens plass i samfunnet, for adelstittel og god økonomi var ikke tilstrekkelig for å være en del av adelsstanden. De måtte også ta del i den adelige livsstilen og kulturen, som igjen var med på å prege forbruksvanene og den materielle kulturen. Dette samsvarer med Seips påstand om at det å leve en adelig livsstil var en avgjørende faktor for å opprettholde både status og tilhørighet til standen.

De adelige var avhengige av et nettverk for å få tak i varer og gjenstander, men for å bygge og vedlikeholde disse relasjonene måtte de ta del i gaveutvekslingen, som i stor grad var avhengig av at de hadde kontakter som kunne skaffe gavene på deres vegne.

Adelskulturen påvirket alle aspektene ved livene deres, hvilke ferdigheter og utdanning de skulle ha, hvilke fritidssysler de skulle bedrive tiden med, hvordan klær og sengetøy skulle være, og hvordan maten og serveringsfatene skulle se ut. Alt dette var med på å bygge sosiale forbindelser, som igjen var avgjørende for å være en respektert del av Nordens adel. Den evige kampen om å gjengjelde og overgå andres forbruk, førte til nye normer og forventninger til klesdrakt, feiringer og matkonsum.

Likevel var det ikke bare gjennom varer og gjenstander at øvrigheten viste sin status. Adelen hadde arbeidere som utførte de fleste arbeidsoppgavene, både inne på herregården og utendørs. Dette førte til at de også hadde mulighet til å drive med aktiviteter som ikke var tilknyttet deres levebrød. Fritidssysler som syng, veving og brodering var bare noen av ferdighetene som høytstående kvinner fikk opplæring i, og symboliserte adelens frihet. Adelen hadde altså flere måter å vise frem sin velstand og posisjon, ikke bare overfor resten av befolkningen, men også overfor hverandre. Høyt forbruk og fokus på materialitet symboliserte økonomisk velstand, men noe som kanskje var enda viktigere, var at det ga uttrykk for sosial

og kulturell kapital. Ved å undersøke adelens forbruk og materialitet får vi ikke bare innsikt i livsstilen deres, men også innblikk i den bredere dynamikken i middelaldersamfunnet.

Som Neuschel har vist, ser også vi at både anskaffelse og fremvisning av luksusgjenstander spilte en viktig rolle når det kom til å vise sin identitet og tilhørighet til adelsstanden. Eiendelene var identitetsmarkører og forsterket adelens status og tilhørighet til standen, ved at klenodier og samleobjekter viste familiens stilling gjennom flere generasjoner. Ved å pryde hjemmene sine med våpenskjold fra forfedrene sine, kunne de vise sin tilhørighet til en rekke adelslekter. Det er også mulig at dette ble viktigere etter hvert som adelslekter døde ut. Dette viser at familiebandet var viktig for dem, i tillegg til at det var med på å forsterke tilknytningen til adelsstanden. Vi ser også at det var avgjørende med menneskelige arbeidere som jobbet for å opprettholde denne livsstilen.

Grunnlaget for å bruke fru Ingerd som utgangspunkt var utelukkende at kildematerialet som omhandlet henne, samt hennes omgangskrets ga best grunnlag for å utføre en slik undersøkelse. Dermed kan undersøkelsen vise til generell gods- og gårdsdrift, og at inventaret på eiendommene muligens kan gi et bilde på hva som fantes på flere adelsgods, ikke bare på fruens eiendommer.

Ved å undersøke hva som karakteriserer adelens livsstil i første halvdel av 1500-tallet og hvordan de opprettholdt denne livsstilen, har vi sett at levestillet deres ble påvirket av både forbruket, den lokale produksjonen og husholdningen på godsene. De som hadde god økonomi hadde mulighet til å betale arbeidere for å utføre viktige og nødvendige oppgaver, og de kunne dermed kjøpe seg tid til å bedrive aktiviteter som ikke omhandlet produksjon og daglig drift. Som Seip har vist ser vi også her at det var mange ulike forutsetninger som påvirket adelens liv, og at god økonomi alene ikke var nok for å leve og opprettholde en adelig livsstil.





# BIBLIOGRAFI

## Primærkilder

Lange, C. C. A. et al. (Red.). (1847-2011). *Diplomatarium Norvegicum. Oldebreve til kundskab om Norges indre og ydre forholde, sprog, slægter lovgivning og rettergang I middelalderen*. Bind I – XXIII. Christiania/ Oslo

## Oppslagsverk

Imsen, S. & Winge, H. (1999). *Norsk historisk leksikon: Kultur og samfunn ca. 1500 - ca. 1800* (2. Utg.). Oslo: Capellen akademisk forlag

## Sekundærlitteratur

Adamson, M. W. (2004). *Food in medieval times*. Westport: Greenwood press

Albrechtsen, E., Weidling, T. R., Petersen, L. I. R. & Opsahl, E. (2024, 30. April). *Christian 2*. Hentet fra: [Christian 2. – konge 1513–1523 \(Kalmarunionen\) – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)

Andersen, H. A. & Bratberg, T. (2011). *Austrått: En norsk herregårds historie*. Trondheim: Pirforlaget A.S.

Arntzen, J. G. (2024, 22. Januar). *Herregård*. Hentet fra: [herregård – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)

Askheim, S. (2021, 19. Januar). *Biscayabukta*. Hentet fra: [Biscayabukta – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)

Bandlien, B. (2016). *Arbeid i middelalderen*. I *Arbeiderhistorie* (2016, 88 - 112).

Bjørkvik, H. (1996) *Folketap og sammenbrudd: 1350-1520*, bind 4. I Helle, K. (Red.), *Aschehougs Norges historie*. Oslo: Aschehougs & Co.

Bjørkvik, H. (2002). *Norsk biografisk leksikon. 5: Ihlen-Larsson*. I Arntzen, J. G. et al. (Red.), Oslo: Kunnskapsforlaget.

Bjørkvik, H. (2023, 19. Mai). *Ingerd Ottedotter*. Hentet fra: [Ingerd Ottedotter – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)

Bjørkvik, H. (2023, 26. Oktober). *Eske Bille*. Hentet fra: [Eske Bille – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)

- Bratberg, T. (2019, 9. September). *Storfosen gods*. Hentet fra: [Storfosen gods – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)
- Bratberg, T. (2022, 29. Juni). *Niels Lykke*. Hentet fra: [Niels Lykke – Norsk biografisk leksikon \(snl.no\)](#)
- Bysted, A. (2011, 18. August). *Mad og drikke i middelalderen*. Hentet fra: [Mad og drikke i middelalderen \(danmarkshistorien.dk\)](#)
- Campbell, T. P. (2002, Oktober). *European tapestry production and patronage, 1400-1600*. Hentet fra: [European Tapestry Production and Patronage, 1400–1600 | Essay | The Metropolitan Museum of Art | Heilbrunn Timeline of Art History \(metmuseum.org\)](#)
- Christie, H. (1974). *Middelalderen bygger i tre*. Blindern: Universitetsforlaget
- De Clercq, W., Dumolyn, J. & Haemers, J. (2007). “*Vivre Noblement*”: *Material Culture and Elite Identity in Late Medieval Flanders*. *The Journal of Interdisciplinary History*, 38(1), 1-31.
- Dybdahl, A. (2018). *Med angel og not: Fiskeutstyr ved kysten fra steinalder til motoralder*. Trondheim: Museumsforlaget.
- Dybdahl, A. (2018, 7. Desember). *Laksevarp*. Hentet fra: [laksevarp – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)
- Dybdahl, A. (2021, 7. November). *Gryte (kokekar)*. Hentet fra: [gryte – kokekar – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)
- Eriksson, B. (2008). *Statstjänare och jordägare: adelsideologi i Per Brahe den äldres oeconomia*. Dialogos förlag.
- Fosshagen, K. (2022, 23. Mai). *Globalisering*. Hentet fra: [globalisering – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)
- Fuglevik, L. M. (2022, 17. Januar). *Matkultur, keramikk og sosiale forskjeller i middelalderens Oslo*. Hentet fra: [Matkultur, keramikk og sosiale forskjeller i middelalderens Oslo - Kulturhistorisk museum \(uio.no\)](#)
- Granlund, J. (2001). *Olaus Magnus: Historia om de nordiska folken*. Hedmora: Gidlunds förlag
- Hammar, A. N. & Norrhem, S. (2023). *Knowing How: Estate Management, Practical Knowledge, and Agency among Aristocratic Women in Early Modern Sweden*. *Early Modern Women: An Interdisciplinary Journal*, 17(2), 328 – 353.

- Hamre, L. (1998). *Norsk politisk historie 1513-1537*. Oslo: Det norske samlaget
- Jespersen, M. L. (2006). *Dronning Christine og kong Hans: LEN, MAGT OG FROMHED I DANSK SENMIDDELALDER*. Historisk tidsskrift, 106(1), 10 – 32.
- Johnsen, O. (1906). *De norske stænder: bidrag til opplysning om folkets deltagelse i statsanliggender fra reformasjonen til enevældet (1537-1661)*. Christiania: A.W. Brøggers Bogtrykkeri
- Jørgensen, H. (2020, 6. Januar). *Oldfrue*. Hentet fra: [oldfrue – Store norske leksikon \(snl.no\)](https://snl.no/oldfrue)
- Kjersgaard, E. (1978). *Mad og øl i Danmarks middelalder*. København: Nationalmuseet
- Kristiansen, N. (2023, 25. September). *Norsk mat var godt krydret i middelalderen*. Hentet fra: [Norsk mat var godt krydret i middelalderen \(forskning.no\)](https://forskning.no/norsk-mat-var-godt-krydret-i-middelalderen)
- Loftsgarden, K. (2018). *Salt – ressurs og handelsvare i middelalderen*. Heimen, 55(1), 50-61.
- Lund, G. K. (2019, 9. Desember). *Kortreist mat i middelalderbyen*. Hentet fra: [Kortreist mat i middelalderbyen - Kulturhistorisk museum \(uio.no\)](https://uio.no/kortreist-mat-i-middelalderbyen)
- Lundgreen-Nielsen, F. & Ruus, H. (2000). *Svøbt i mår: Dansk folkevisekultur 1550-1700, bind 2: Et spørsmål om stil*. Viborg: C. A. Reitzel publisher.
- Lundgreen-Nielsen, F. & Ruus, H. (2001). *Svøbt i mår: Dansk folkevisekultur 1550-1700, bind 3: Tæt på visene*. Viborg: C. A. Reitzel publisher.
- Lund, G. K. & Vedeler, M. (2020, 5. Juni). *Kleberkar – middelalderens kasserolle*. Hentet fra: [Kleberkar – middelalderens kasserolle - Kulturhistorisk museum \(uio.no\)](https://uio.no/kleberkar-middelalderens-kasserolle)
- Lynum, M., Blomberg, L. W., Skuland, S. E. & Ansteensen, A-K. (2023). *Oppdatering av forbruksområdet husholdningsartikler: Vurdering av vare- og tjenestegrunnlaget i referansebudsjettet* (SIFO rapport – 1). Forbruksinstituttet SIFO, Oslo Met
- Malakzadeh, M. S. (2017). *Norske aristokratiske kvinner på 1300-tallet: En undersøkelse av norske aristokratiske kvinners liv og virke mellom 1300-1400*. [Masteroppgave]. NTNU
- Mardal, M. A. (2023, 24. Mai). *Henrik Krummedike*. Hentet fra: [Henrik Krummedike – Store norske leksikon \(snl.no\)](https://snl.no/henrik-krummedike)
- Moi, M. (2021, 23. Mars). *Fru Inger til Østråt*. Hentet fra: [Fru Inger til Østråt – Store norske leksikon \(snl.no\)](https://snl.no/fru-inger-til-ostrat)

- Motland, G. H. (2022). *Armbrosterbolter i utmark*. [Bacheloroppgave]. NTNU
- Myking, J. R. (2023, 25. August). *Landskyld*. Hentet fra: [landskyld – Store norske leksikon \(snl.no\)](https://snl.no/landskyld)
- Neuschel, K. B. (1988). *Noble Households in the Sixteenth Century: Material Settings and Human Communities*. *French historical studies*, 15(4), 595-622.
- Nordeide, S. W. (2016). *VIKING – Norsk arkeologisk årbok: Fisk, faste og gamle gåter i Bergenhus og Steinvikholm*. Oslo: Norsk arkeologisk selskap
- Nilsen, S. N. (2021, 28. Januar). *Ghee / klarnet smør – informasjon og oppskrift*. Hentet fra: [Hjemmelaget ghee oppskrift - klarnet smør - enkel oppskrift \(omhelse.no\)](https://omhelse.no/hjemmelaget-ghee-opskrift-klarnet-smor-enkel-opskrift)
- Njåstad, M. (2011). 1400-1840. i *Norvegr - Norges historie*, bind 2. Oslo: Aschehoug & Co.
- Olsen, H. (2023). *Middelalderens plastpose? BRUK AV GROVE TEKSTILER I TIDLIG NORSK MIDDELALDER 1100-1350*. [Masteroppgave]. UIO
- Opsahl, E. (2023, 25. August). *Norge i senmiddelalderen*. Hentet fra: [Norge i senmiddelalderen – Store norske leksikon \(snl.no\)](https://snl.no/norge-i-senmiddelalderen)
- Orning, H. J. (2023, 29. November). *Endringer i jordbruket etter svartedauden*. Hentet fra: [Endringer i jordbruket etter svartedauden - Norgeshistorie](https://norgeshistorie.no/endinger-i-jordbruket-etter-svartedauden)
- Orning, H. J. (2023, 29. November). *Godset*. Hentet fra: [Godset - Norgeshistorie](https://norgeshistorie.no/godset)
- Orning, H. J. (2023, 29. November). *Middelalderens økonomi: bytte og kjøpe*. Hentet fra: [Middelalderens økonomi: bytte og kjøpe - Norgeshistorie](https://norgeshistorie.no/middelalderens-okonomi-bytte-og-koep)
- Pedersen, S. A. (2023). *Propertied women's economic agency in Norway c. 1400-1550*. [Doktorgradsavhandling]. NTNU
- Pethon, P. & Vøllestad, L. A. (2023, 11. September). *Gjedde*. Hentet fra: [gjedde – Store norske leksikon \(snl.no\)](https://snl.no/gjedde)
- Redaksjonen i Store norske leksikon, (2023, 5. Oktober). *Kronlen*. Hentet fra: [kronlen – Store norske leksikon \(snl.no\)](https://snl.no/kronlen)
- Rein, T. (2021, 13. Juli). *Hakebørse*. Hentet fra: [hakebørse – Store norske leksikon \(snl.no\)](https://snl.no/hakeboerse)
- Rian, Ø. (2022, 29. Juni). *Olav Engelbrektsson*. Hentet fra: [Olav Engelbrektsson – Norsk biografisk leksikon \(snl.no\)](https://snl.no/olav-engelbrektsson)

- Rian, Ø. (2023, 29. September). *Vincens Lunge*. Hentet fra: [Vincens Lunge – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)
- Richardson, A. (2012). 'Riding like Alexander, Hunting like Diana': Gendered Aspects of the Medieval Hunt and its Landscape Settings in England and France. *Gender & History*, 2012(2), 253-270.
- Ryan, A. (2021, 11. Desember). *Fra røykfulle årestuer til fasjonable oljelamper – utviklingen av moderne lyskilder i hjemmet*. Hentet fra: [DigitaltMuseum](#)
- Salvesen, H., Norseng, P. G., Opsahl, E. & Scott, I. (2023, 20. Juli). *Kalmarunionen*. Hentet fra: [Kalmarunionen – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)
- Sambrook, P. A. & Brears, P. (2010). *The country house kitchen 1650-1900*. The history press Ltd
- Sandvik, H. (2023, 18. Desember). *Det daglige brød*. Hentet fra: [Det daglige brød - Norgeshistorie](#)
- Seip, K. A. (1998). *Jordegods og gyldne kjeder*. Fortid og nutid, juni 1998, 106-138.
- Seip, K. A. (2015). "...ingen Riddher eller god Mand skal haffue mer end try Par Kledher aff Silke..." *Adelig sosialt demonstrativt forbruk i 1500-tallets Danmark-Norge*. [Doktorgradsavhandling]. UIO
- Seip, K. A. (2022, Juli). *Fortidens stemmer: Brev fra Nasjonalbibliotekets samlinger 1378–1776, Transkriberte tekster*. Hentet fra: [Fortidens stemmer \(bokselskap.no\)](#)
- Skaar, R. A. (2014). *Matkultur i norsk middelalder – Drep meg konge, men ikke med graut!* [Masteroppgave]. UIO
- Stensvold, A. (2019, 31. Mai). *Katolisisme*. Hentet fra: [katolisisme – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)
- Store norske leksikon, (2020, 25. Oktober). *Smør*. Hentet fra: [smør – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)
- Storlien, B. (2022, 28. Juni). *Hermelin*. Hentet fra: [hermelin – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)
- Sylvester, M. (2008). *Fersk fisk til Austrått*. Spor, 2008(2), 47-49
- Sørum, G. (2017, 9. Juli). *Melk og meieriprodukter*. Hentet fra: [Melk og meieriprodukter | Norsk tradisjonsmat](#)

Troels-Lund, T. F. (1908). *Dagligt liv i Norden* (4. utg). København: Gyldendalske Boghandel Nordisk Forlag

Veblen, T. & Banta, M. (2009). *The theory of the leisure class*. Oxford: Oxford university press

Vedeler, M. (2020, 12. Mars). *Hva kan tekstiler fortelle oss om fortidens mennesker?* Hentet fra: [Hva kan tekstiler fortelle oss om fortidens mennesker? - Norgeshistorie](#)

Vedeler, M. (2020, 12. Oktober). *Urban dyrking i middelalderen*. Hentet fra: [Urban dyrking i middelalderen - Kulturhistorisk museum \(uio.no\)](#)

Vedeler, M. (2021, 5. Januar). *Vin i middelalderen*. Hentet fra: [Vin i middelalderen - Kulturhistorisk museum \(uio.no\)](#)

Vedeler, M. (2023, 29. November). *Hva spiste folk i middelalderen?* Hentet fra: [Hva spiste folk i middelalderen? - Norgeshistorie](#)

Venås, K., Gundersen, D. & Nordbø, B. (2023, 20. Februar). *Mellomnorsk*. Hentet fra: [mellomnorsk – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)

Vik, J., Almås, R. & Solberg, S. Ø. (2024, 24. Januar). *Bonde*. Hentet fra: [bonde – Store norske leksikon \(snl.no\)](#)

Vogt, Y. (2012, 1. Februar). *Adelens fråtsing på 1500-tallet*. Hentet fra: [Adelens fråtsing på 1500-tallet - Apollon \(uio.no\)](#)

Weidling, T. (1998). *Adelsøkonomi i Norge fra reformasjonstiden og fram mot 1660*. [Doktorgradsavhandling]. UIO

Weidling, T. (2008). *Godsstruktur og strukturering av gods: Tomb-godset i råde fra middelalder til ca. 1680*. Historisk tidsskrift, 87(2), 265-287.

Wærdahl, R.B. (2017). The opportunity to profit from favourable circumstances: A widow's benefits of holding crown fiefs in Norway in the 1520s. I Daybell, J. & Norrhem, S. (Red.), *Gender and Political Culture in Early Modern Europe, 1400–1800* (89-106). Routledge.

Wærdahl, R. B. (2024). A wider Scope of Action: Fru Ingerd Ottedotter's Exercise of Power in 1520s and 1530s Norway. I Jaros, S., Böhme, E., Jaros, M. U., Magnussen, S. & Huschner, W. (Red.), *Changes of Monarchical Rule in the Late Middle Ages Monarchische Herrschaftswchsel des Spätmittelalters* (265 – 291). Berlin: De Gruyter

Østfoldmuseene, (2020, 27. November). *Juleforberedelser: lysstøping*. Hentet fra: [Digitalt Museum](#)

Østhus, H. (2007). *Vanartige tjenestefolk eller uordentlige husbønder? Tjenestefolk i arbeidskonflikter i Christiania på slutten av 1700-tallet*. [Masteroppgave]. UIO

