



## **Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online**

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

### **Støt Danskernes Historie Online - Bliv sponsor**

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

### **Ophavsret**

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

### **Links**

Slægtsforskerens Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>



# ØRESUNDSTOLDEN - EN KILDE TIL VIN

VINENS HISTORIE OG DENS BETYDNING FOR HELSINGØR

KENNO PEDERSEN

# ØRESUNDSTOLDEN - EN KILDE TIL VIN

VINENS HISTORIE OG DENS BETYDNING FOR HELSINGØR



HELSINGØR VINMUSEUMSFORENING

Illustrationer er beroende ved Helsingør Kommunes Museer  
Layout ved fhv. museumschef Kenno Pedersen  
Forfatter og redaktion ved fhv. museumschef Kenno Pedersen  
Korrektur ved Tenna Bülow og John Sørensen

Produktion Nofoprint A/S.

Papir 130 gr. Multiart Silk

Skrifter Baskerville og Myriad Pro

*Forside:*

*Helsingørs rhed og 'sundmarkedet' har været det essentielle i motivet for sundklareren K. F. Marstrands valg af motiv til sin erindringskive som fuglekonge i Helsingørs Kongelig Privilegerede Skyde Selskab i 1856. I Sundet ses barkskibet 'Øresund' og flere sejl- og robåde. Helsingørs Kongelig Privilegerede Skyde Selskab  
Fotograf Kim Anderson*

*Bagside:*

*Tegning af vinhandlerskilt fra 1700-årene.*

*Titelblad:*

*Toldkammerdirektøren havde i tilknytning til toldkammerhaven et lysthus i to etager med vinkælder under. Efter stik i Bonstettens Neue Schriften 1799.*

*Billedtekster til side 3-4:*

- a) *Vinkonkurrence i den gamle kælder under Skibsklarerergaarden i Strandgade 91 i forbindelse med kåringen af bedste hvid- og rødvine i forbindelse med 'Kronborg Vinfestival'.*
- b) *Kronborg Vinfestival' 2003.*
- c) *Bordeauxfarvet bluse er uniformen ved Helsingør Vinmuseumsforenings arrangementer.*
- d) *Fra åbningen af 'Kronborg Vinfestival'. Formand og næstformand i Helsingør Vinmuseumsforening stående ved foden af kælderrappen. De to var tillige 'Vinguides' under festivalen.*
- e) *Fra vinsmagningsarrangement i kælderen under Skibsklarerergaarden i Strandgade 91: Stående fra venstre: John Sørensen, Erik Madsen, Helge Drevs og Kenno Pedersen.*
- f) *Piemontesmagning i 'laugsstuen' på Helsingør Bymuseum 2003.*

© Helsingør Vinmuseumsforening

Strandgade 91, 3000 Helsingør

EAN: 978-87-88245-53-0

# FORORD

Med et inderligt ønske om at bidrage til vinnens verden var ”mål og med” genstand for en generel drøftelse i foråret 1999, hvilket resulterede i, at Kenno og undertegnede tog initiativ til oprettelse af Helsingør Vinmuseumsforening. Med et udkast i hånden blev ’Told & Skat’ kontakten. Det blev til lidt af en ’kafkask’ oplevelse, som dog mandede ud i en principiel godkendelse af Helsingør Vinmuseumsforening som en veldædig forening og som betød, at vi som sådan kunne undslippe den skattemæssige byrde. Så langt så godt – projektet tog form!

En kreds af gode og innovative vinentusiaster samledes efterfølgende til stiftelsen af Helsingør Vinmuseumsforening, hvor de to altafgørende formålsparagraffer var 1) ’at virke for udbredelsen af kendskabet til vinnens væsen, dens geografi og historie i forbindelse hermed samt 2) at virke for etablering og drift af et vinmuseum ved blandt andet afholdelse af Vinfestival på Kronborg’. Sidstnævnte efter idé af Per André.

Vinsmagninger og vinarrangementer blev de første år henlagt til Helsingør By-museum, der tillige dannede rammen om en flerårig vinskole. Bestyrelsesarbejdet foregik indtil vinmuseumsforeningen fik fod under eget bord mestendels i et lysthus

på Lindestien i Helsingør. Her formedes og udvikledes vinnens verden lokalt.

Med uvurderlig støtte af slotsforvalter Jørgen Zilmer lykkedes det vinmuseumsforeningen at leje Frederik den Andens gamle vinkælder på Kronborg til afholdelse af den første ’Kronborg Vinfestival’ i 1999. Vinfestivalen blev en gevaldig succes såvel vinmæssigt som i økonomisk henseende.

Snart barslede vinmuseumsforeningen med et vidtrækkende forslag om etablering af et vinmuseum i den noget mindre hosliggende Christian den Fjerdes vinkælder, som stod tom og ubrugt, men det matchede øjensynligt ikke de tanker og planer der lå for det fremtidige Kronborg Slot og led derfor en krank skæbne.

Men ”op på hesten”. Nye veje måtte betrædes. Vinfestivalen blev overflyttet til ’Folkets Hus’ i Søstræde under navnet ’Helsingør Vinfestival’. Helsingør Vinmuseumsforening fik domicil i kælderen under ’Skibsklarerergaarden’ i Strandgade 91. I nabokælderen indrettede Helsingør Vin-Kompagni et fint lille vinmuseum med vinfade, tappeanordninger, propmaskiner og alskens vinkyperredskeer. Vinforretningen og dermed den vinhistoriske udstilling er imidlertid blevet lukket i 2013. Med den





begrænsede plads vinmuseumsforeningen råder over i Skibsklarerergaarden har der ikke været mulighed for at overtage samlingerne med henblik på indretning af en udstilling.

I erkendelse heraf er vedtægterne blevet revideret og tilpasset denne nye virkelighed, hvorved den tanke er opstået at få beskrevet vinens kulturhistorie i bogform under titlen 'Øresundstolden – en kilde til vin'. Et kolossalt kildemateriale er indholdt i de velbevarede Øresundstoldregnskaber, som er erklæret for 'verdens arv', som nødvendigvis må afvente en senere historiefortælling.

Helsingør Vinmuseumsforenings bestyrelse har på den baggrund anmodet Kenno Pedersen, der er historiker og vinskribent, om at udarbejde et skrift, som i let og engagerende form fortæller om borgernes omgang med vin, i fest og hverdag gennem de 430 år, hvor alverdens søfartsnationers skibe med magtbud skulle ankre op på

Helsingørs rhed for at klarere den pålagte sund- og vintold, som skabte grundlaget for datidens største 'sundmarked'. I bogen vil man kunne læse generelt om vinene i renaissance, i enevælden og i den florissante handelsperiode, men ingenlunde i form af vinanmeldelser.

## IN VINO VERITAS

*John Sørensen*  
Formand for  
Helsingør Vinmuseumsforening

# VIKINGER, KORSFARER OG VIN

Det stod i drejebogen for romersk kolonisering, at der hurtigst muligt skulle plantes vin, som var en naturlig del af den romerske soldats hverdag. Romerne plantede således vinstokke på en passende lokalitet i lejrens nærhed. Da romerriget faldt, svandt vindyrkningen ind til husbehov. Man gærede de modne druer og hældte væsken i sig med uforudsigelige følger. Der skulle gå hen ved 500 år, inden der igen blev dyrket vin af betydning langs floderne, således som vikingerne også erfarede det.

Vikingetogene viser os et folk, der opsat på nydelse stormede ud og med væbnet hånd tiltvang sig de goder som rigere egne bød. Sydens frugter og frem for alt vinen vinkede uimodståeligt. Hver gang vinhøsten nærmede sig, kunne man være sikker på at se vikingerne i bevægelse ned imod vinområderne. Vin og stærke drikke var til stadighed indbefattet i deres udplyndring.

Omkring midten af 1100-årene var de europæiske fyrster på korstog. Det andet af slagsen. Medens de sydtyske og franske hære red den direkte vej mod det hellige land, var der nogle af de engelske og nordtyske korsfarere, der valgte søvejen med de fristelser og muligheder denne kunne byde på. Korsfarerne må have været en broget flok. De var alle lykkeriddere med lyst til kvinder og vin.

Ved første øjekast har vin og korstoge måske ikke så meget med hinanden at gøre, men korsfarerne lærte at drikke og handle med vin og snart også at fremstille vin som en del af det økonomiske system. Afhængigt af lokale forhold og traditioner fremstilledes mange forskellige vine og især de sødlige fremmet ved tidens søde tand.

Cyperns søde commandaria-vin er blevet priset af historikere og digtere i både antikken og middelalderen, hvor den efter

sigende vandt en stor vinsmagningskonkurrence, således som det er beskrevet i et digt af troubadouren Henry d'Andeli fra 1224. Vinen har givetvis været til inspiration for andre søde vine såsom madeira, og det forhold at man drak rigeligt med vin. Under en belejring af en fæstning var korsridderne havnet i en håbløs militær situation omringet af fjenden og med kappede forsyningslinier. I forbindelse med en tilbagetrækning blev den gode vin, som var medbragt i store mængder, fordelt mellem krigerne, hvoraf en del drak så rigeligt, at de faldt i søvn og ganske enkelt ikke kunne vækkes. Andre faldt i vandfyldte grøfter og kanaler og druknede. Nogen fik den idé at sætte ild på lejren, hvorved de muslimske krigere fik et glimrende overblik. Så galt behøvede det ikke altid at gå.

Vindyrkningen vandt i middelalderen på ny frem i stort mål. Tidens mennesker havde fået smag for vin, hvad enten det så drikkes for religionens skyld eller for tørstens. Kongerne forbeholdt sig den overordnede ret til vinstokkene. Soldatens drik, bondens drik, korsfarernes og den gemene borgers drik var nu også blevet kongens drik.

Vinen blev dyrket langs floderne af den praktiske årsag, at den også skulle distribueres og handles. Det gav samtidig magtaverne mulighed for at opkræve told af enhver båd med vin, der fra omkring midten af 1200-årene passerede eksempelvis Vila Nova de Gaia ved Douro-flodens udmunding i Atlanterhavet. I princippet ikke meget forskellig fra den danske Øresundstold, man kender fra kong Erik af Pommerns hånd fra 1420'erne.

## MIDDELALDEREN OG VINEN

Hovedparten af den vin, der i middelalder-

ren kom til Danmark, var fra Rhinlandet, Mosel og Alsace. Allerede i 1300-årene begyndte hollandske købmænd at medbringe franske vine. Af en ansøgning fra 1516 fra flere købstæder om forskellige begunstigelser og deriblandt om accise af vin og fremmed øl, ser man, at følgende slags vin kendtes i Danmark: assoyo er en burgundisk vin fra Auxois. Bascher eller basterth er en art spansk vin, der var tilberedt og derfor kaldtes bastard eller uægte. Garskanier var en rød vin fra Gascogne. Gubin er en vin fra Gobben i Lausitz. Poitou synes at have været et fællesnavn for franske vine, der gik over til at betyde dårlig vin, noget pøytto, et vidnesbyrd om, hvor ringeagtet fransk vin var i modsætning til rhinsk vin. Rommenie er en græsk, spansk og italiensk vin fra Napoli di Romania; rhinsk vin; sekt er en almindelig betegnelse for søde vine, der presses af tørrede druer.

Omkring 1400 begynder de mest berømte vine, malmersi og rummeni, at optræde i danske vinkilder. Vinene stammede oprindeligt fra Grækenland, men blev i senmiddelalderen produceret såvel her som på Cypern, Sicilien, Tenerife og i Spanien. For middelalderens mennesker var den spanske særlig attraktiv, idet den var 'sød, fyldig, svagt tyktflydende, særlig kraftig og holdbar med en stærk duft og klart gennemskinnelig farve'. Generelt var det sådan, at desto sødere vinen var, desto dyrere var den.

Med kristendommen fulgte vinens udbredelse. Denne drik havde hidtil været lige så sjælden som højt anset i Norden. Nu blev den tilgængelig selv for lægfolk. Dette har uden tvivl gjort et stærkt indtryk i Norden. Men allerede i 1100-årene ændredes forholdene, idet man af frygt for misbrug forbød lægfolk nydelsen af altervinen.

Efter alt, hvad man kan slutte, indførtes der imidlertid kun lidt vin til Norden i middelalderen. Endnu i 1454 omfattede vinkælderen på Københavns Slot 'kun' omkring 5.000 liter vin. Dette ændrede sig med reformationen i 1536, hvorefter hele menigheden fik del i både brød og vin. Dette

øgede behovet for vin betragteligt. Endnu i slutningen af 1500-årene kunne vinmængden være så begrænset, at kirken undertiden måtte ty til frugtvin lavet på æbler, pærer, mispel eller rønnebær som altervin.

De største forbrugere af vin i middelalderen var hofferne og kirken. I følge en legende, der går tilbage til 1500-årene, skulle fem konger have mødtes i London i 1363 inviteret af oldermændene i det engelske vinhandlerlaug The Vintner's Compagny sir Henry Picard og skålet i sød cypriotisk vin. Vinen var medbragt af Peter den Første af Cypern, som forsøgte at vinde Europas konger for et nyt korstog, der skulle erobre Jerusalem tilbage. Tilstede skulle have været den cypriotiske, engelske, skotske, franske og danske konge. Der er dog ikke noget, der tyder på, at Valdemar Atterdag rent faktisk var til stede under 'de fem kongers møde'. Han mødtes ganske vist med Peter den Første af Cypern i Krakow i 1363 og igen senere samme år på vej til Avignon. De har utvivlsomt talt både om korstog og drukket sød commandaria-vin, hvis ellers der var mere tilbage efter, at Peter havde besøgt alle Europas store hoffer.

Omkring år 1500 begyndte vin så småt at vinde indpas i adelens verden. I 1503 afholdt man på herregården Tosterup i Skåne bryllupsgilde for adelsmanden Tyge Brahe og Magdalene Olufsdatter Krognos. Bryllupsgæsterne kunne her blandt andet fornøje sig med 600 liter rhinsk vin og 750 liter fransk vin. Selvom et sådant forbrug i datiden hørte til sjældenhederne, så viser viser eksemplet, at vin både var populært, og blev udnyttet som statussymbol i Danmark. I 1494 indskrækkede Mogens Nielsen Gyldenstjerne sit indkøb til seks flasker vin, mens Sophie Brahe på Rosenholm i 1630'erne nåede op hele 3000 liter årligt.

Det nordiske land, der åbenbart lå heldigst for vintilførelsen, var Danmark. At det til dels var landfast med Tyskland, havde ingen nævneværdig betydning, idet ved alle større og tunge varepartier var søvejen langt at foretrække. Sachsen fik eksempelvis



det meste af sin rhinsk vin over Danmark, skønt den lige vej over til Rhinen var den korteste.<sup>1</sup>

## DE FØRSTE VINHANDLERE

Vinhandlere var omfattet af Københavns stadsret fra 1443. Om 'vin at udtappe' hed det, at det skulle ske med 'byens rette mål, og hvis han ikke gjorde det, skulle man forbyrde det fad, man tappede af, det halve til magistraten, det halve til kongen. Det påbydes også, at der ikke måtte tappes af noget fad, førend det var set af kongens foged og magistraten og der var givet i accise to grot, foruden at begge borgmestre skulle have to stob vin og fogeden ligeså meget'.

Ved en forordning af 1458 bestemtes det, at magistraten skulle fastsætte priserne på vin, som gammel sædvane havde været.

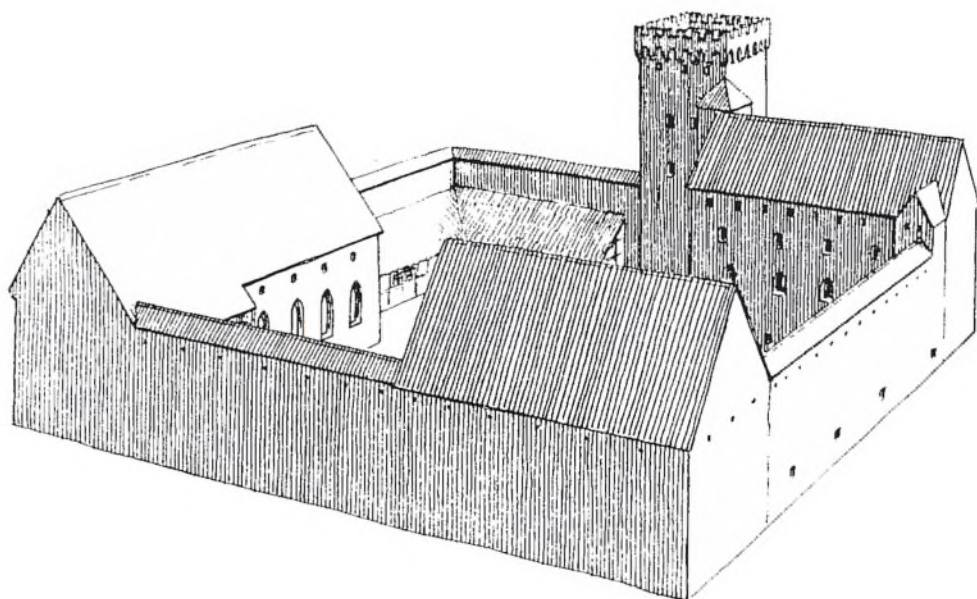
En anden forordning af Christian den Første fra 1461 tilsiger: 'Skal ingen udtappe eller sælge vin, rummenie eller malmesi og ej Emeker eller andet fremmed øl, førend vor foged med borgmestre og rådmænd have det smagt og sat købet efter skællighed. Findes nogen, der sælger dyrere, end

sat vorder på rådhuset, eller sælger inden fogedens, borgmestres og rådets vilje eller vidskab, da skal det fad eller tønne, som så opstinges og afsælges, være forbrudt til os og staden, og vor foged og desligeste borgmestre og rådmænd tage det ud, hvor eller i hvis kælder det helst udi ligger. Findes og nogen, enten vor foged, borgmester eller rådmænd, der lov giver anderlunde forskrevne vin eller øl at sælges, end som sat vorder på rådhuset, da skal han og derfor bøde som de, vort brev og bud ej agte'.

Bestemmelserne viser, at man også satte en ære i, at vinen var ren og uforsfalsket. For yderligere at sikre en forsvarlig omgang med vinen, fik borgmester og råd i flere byer eneret på vinhandelen, idet man fik bevilling på at holde vinkælder som oftest i rådhuskælderens.<sup>2</sup>

## VALDEMARERNE'S HELSINGØR

Vældige skovstrækninger har antageligt helt tilbage i forhistorisk tid dækket det meste af Nordsjælland og har dermed næppe indbudt til bosættelse i større udstrækning. Vi skal antageligt helt frem til middelalderens

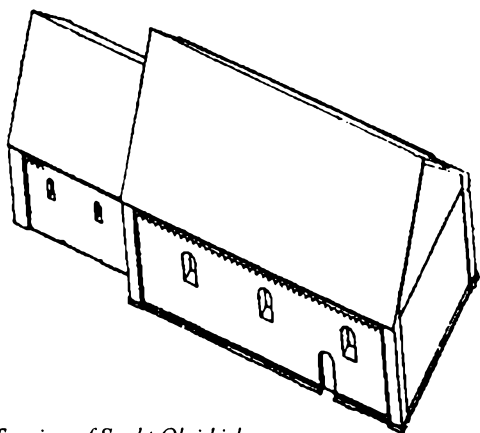


Tegning af Krogen Slot. Et forsøg på rekonstruktion.

begyndelse, før bosættelsen ved Helsingør får en sådan karakter, at man kan tale om en egentlig bydannelse. Første gang Helsingør nævnes, er det som købstad i kong Valdemars jordebog fra 1231, men købstadsrettighederne kan meget vel tænkes at være ældre.

Kendskabet til Helsingør og dens historie i 12- og 1300-årene er beskedent. Helsingør har som alle strandkøbinger ligget åbent for sørovere og fjendtlige overfald. Byens indbyggere kunne imidlertid søge tilflugt på 'Flynderborg', en kongeborg på bakkerne umiddelbart syd for Helsingør. Herfra blev de mere end én gang vidner til, at deres by blev plyndret og afbrændt. Det ældste murværk i Skt. Olai kirke kan henføres til begyndelsen af 1200-årene.

I 1289 blev Helsingør hærget og afbrændt af den norske kong Erik med tilnavnet 'Præstehader'.



*Tegning af Sankt Olai kirke.  
Et forsøg på rekonstruktion.*

Hvem kirkebyggerne har været, vides ikke, men dristigt har de i begyndelsen af 1200-årene rejst en lille kirkebygning på 'Ørekrog', som var det åbne marine forland mellem Øresund og det bagvedliggende bakkehæld, klemte inde mellem 'Krogen' i nord og 'Sjællandsøret' i syd. Velsagtens et vidnesbyrd om, at kirkebygningen er blevet rejst med sigte på og af havets folk. Det var på den tid, hvor det store sildemarked på Skanør i det sydlige

Øresund var på sit højeste.

Sildefiskeriet måtte nødvendigvis foregå fra et fiskerleje, eller som det dengang hed 'fiskeleje', en boplads, hvor man en tid lå for at fiske. Helst skulle et sådant fiskeleje ligge, 'hvor kysten gjorde nogen bugt eller hug ind, at de kunne have læ på tre sider'. Betingelser som 'Ørekrog' opfyldte. Her kunne båden med grej og fangst landes på den åbne strand. Her kunne sildene saltes og lægges i tønder og sælges. Her kunne fiskeren spise og drikke. Her kunne han sove og her kunne han bede til Gud i det stedlige kapel.

Det praktiske arbejde med at rejse selve kirkebygningen og hele dens indretning har selvfølgelig været overladt til en bygmester og hans hjælpere. Hvem disse var, vides ikke. Men deres arbejde har været solidt og holdbart. I henved 200 år stod den lille enskibede kirke på Ørekrog. Men i begyndelsen af 1400-årene fordrede menigheden en udvidelse af kirken, hvis areal blev øget til omtrent det dobbelte.

Nærliggende vil det i den sammenhæng være at se dette forhold i lyset af, at sildestimerne omkring år 1400 for alvor begyndte at trække nordpå, og den nordlige ende af Øresund blev tyngdepunktet i det store sildefiskeri. Helsingør hører i alle tilfælde omkring 1456 til de betydende fiskepladser og markeder ved Sundet. I de privilegier byen fik i 1456, tales der ligefrem om 'konningskøb' på sild, det vil sige, at kongen én dag måtte købe sild til eget brug for en billig pris, eller som der står skrevet 'hun skal betales eftersom sædvane er på Skanør, Falsterbo, Dragør og Malmø'. Helsingør har med andre ord på dette tidspunkt fået et sildemarked, som meget sandsynligt har haft en afledt virkning på handelen. Når man nu alligevel var der enten som fisker eller sildeopkøber, har det givetvis faldet meget naturligt, at der også blev udvekslet andre varer. Man kan i den forbindelse forestille sig, at der på Ørekrog udenfor Valdemarernes Helsingør er opstået en 'markedsplads'

med faste stadepladser og handelsboder, som har haft en bedre og økonomisk mere attraktiv beliggenhed. Byen besad ganske enkelt ikke længere den fornødne fornyelse og fremdrift. Byen stagnerede. Det er således markedspladsen med dens stadepladser og handelsboder på Ørekrog, som er det Helsingør, som Erik af Pommern i 1426 tildeler nye købstadsprivilegier og anmoder borgerne om at flytte til Ørekrog og der anlægge et nyt Helsingør, som bliver til 'Erik af Pommerns Helsingør'. Kirken i 'Valdemarernes Helsingør' blev formentlig i denne forbindelse nedlagt, og de kirkelige aktiviteter overflyttet til den gamle kirke på Ørekrog. Denne udvidedes, og navnet Skt. Oluf knyttes i 1450 til kirken. Sankt Oluf er en norsk helgen, hvori der givetvis rummes en forbindelse til de norske sildefiskere.

Da Flynderborg formentlig omkring 1369 blev lagt i ruiner af hanseaterne, blev borganlægget ikke genrejst. Helsingørerne havde dermed ingen anden mulighed end at søge til skovs, når krigeriske fremmede truede byen.

Man stod på tærsklen til en ny tid. Flynderborg tilhørte armbrøsternes tid og var kun beregnet til observationspost og forsvar. Snart oprandt kanonerens tidsalder, hvor der kunne sættes anderledes magt bag



*Rosenobel 1645. Den engelske guldnobel, værd ti shilling, blev slået første gang i 1344 af Edward III til minde om englændernes sejr over den franske flåde i søslaget ved Sluis 1340.*

*Monten bibeholdt længe sit udseende, bortset fra at Edward IV i 1465 lod sætte kongehuset Yorks slægtsvåben, den hvide rose, på begge sider. Det var denne lodige mønt, svarende til den storetinske florin og den hollandske gylde, som den danske konge fra først af tog i told af hvert skib.*

krav. Når der således ved Helsingør allerede i den tidlige middelalder fandtes et stort borganlæg, som Flynderborg må have været, hænger det antagelig sammen med stedets geografiske placering. Her var det smalleste sted i Øresund, og dermed den korteste vej mellem Sjælland og Skåne for dem, der drog frem til lands. Fra Flynderborg har kongemagten haft mulighed for at overvåge skibsfarten gennem Sundet.

Hvor Valdemarernes Helsingør lå, vides ikke. Beskeden har byen formentlig krympet sig ved stranden nedenfor skovklædte bakker. Herfra har byen sikkert i stigende grad taget del i det mægtige sildefiskeri i Øresund, samtidig med at man har sørget for en del af trafikken over Sundet. Men afskåret fra et frugtbart opland af et vildnis bestående af skov med søer og moser, der først langt senere lod sig opdyrke, har den været henvist til at føre en kummerlig tilværelse. Ikke desto mindre blev Helsingør i begyndelsen af 1400-årene en særdeles betydningsfuld by, som kongen ofrede en ikke ringe opmærksomhed.

## ERIK AF POMMERNS HELSINGØR

Øresundstolden og opførelsen af Krogen Slot fik kolossal betydning for det lille samfund på Ørekrog. Allerede i 1426 havde Helsingør fået de nye vægtige købstadsprivilegier, der sidestillede den med Malmø og København.

Med en skattefrihed på 5 eller 10 år, alt efter om der byggedes træ- eller stenhuse, bød kongen borgerne, 'at de der på Krogen (Ørekrog) skulle flytte at bo og der en ny købstad bygge'. Man må forestille sig, at der har foreligget en slags bebyggelsesplan. Den byplan, vi kender idag, kan ikke være opstået af sig selv. Såvel i helheden som i detaljen bærer byen tydeligt præg af en ordnende hånd, et indtryk der går igen i Krogens regelmæssige og velordnede opbygning. De bærende linier i bybilledet i middelalderen og senere var adalgaderne eller kongens hærstræder. Det var i særlig grad omkring

disse gadestrog, at købmands- og torvelivet udfoldede sig, idet gadestrogene fra første færd i sig selv fungerede som torv. I Helsingør mødes de to veje fra syd, den gamle Strandvej fra København og den gamle Gurrevej, i Søndre Adelvej, idag Stengade, og de to veje fra nord, Esrom- og Søborgvejene, i Nørre Adelvej, idag Skt. Annagade. Hvor hærstræderne mødtes, opstod byens brændpunkt, og som et talende vidnesbyrd herom finder man et stykke velbevaret middelalder i husrækken, der på den sydlige side af Stengade strækker sig fra Oxernes gård i nummer 66 til tolder David Hansens gård i nummer 76, dog gennembrudt af Gammel Færgestræde. Bag gavlhusene i Stengade findes de smalle og mørkladne gårdtrum med de lange, høje sidelænger, der har strakt sig helt ned til stranden, vidnende om, at hver strimmel jord ud til den

vigtigste trafikåre var kostbar, men tilkendegav samtidig også, at byen helt og holdent satsede på handelen med skibene på byens rhed.<sup>3</sup>

## ØRESUNDSTOLDEN – EN KILDE TIL RIGDOM

Øresundstolden tog sin begyndelse i 1400-årene, hvor vareomsætningen i Nord-europa begyndte at finde nye veje. Handelen mellem de baltiske lande og Vesteuropa var indtil da gået over roden af den jyske halvø. I den ældre middelalder gik handelen over Hedeby-Slesvig. Efter hansestaden Lybæks opkomst i 1100-årene gik vejen ad den holstenske landevej. 'Ommelandsfar-ten' nord om Skagen var omkring midten af 1200-årene endnu i sin vorden, men omkring år 1400 var hollændere og englæn-



Danmark havde ifølge søhelten Søren Nordby ét vinbjerg: 'Helsingør, bedre end noget i verden'. Baggrunden var opkrævningen af den bælttold Erik af Pommern i 1420'erne havde pålagt alle handelskibe ved sejlads gennem de kongelige danske farvande. Et mægtigt sundmarked med vin og alskens andre varer. Efter Branius 'Theatrum Urbium'.

dere imidlertid for alvor begyndt at trænge sig på. Nye og større skibstyper gjorde sejladserne nord om Jylland mere sikker og givtig. Denne trafik begünstigede yderligere Danmarks stilling i handelsomsætningen, idet alle handelsfartøjer til og fra Østersøen måtte passere gennem 'de kongelige danske farvande'. Store Bælt og Lille Bælt var passable, men farefulde farvande med mange lumse grunde. Så Øresund var langt at foretrække.

Med klart syn for de muligheder, der lå i at beherske forbindelsesvejen mellem Østersøen og Vestersøen, pålagde kong Erik VII af Pommern i anden halvdel af 1420'erne handelskibene, som passerede gennem 'de kongelige danske farvande' en bælttold omfattende Øresund, Store Bælt og Lille Bælt på én rosenobel. For at legitimere dette overgreb på fredelige handelsrejsende forpligtede kongen sig til gengæld at holde farvandet og senere hele Balticum frit for sørøvere. For bedre at kunne hævde sin kongelige myndighed og sikre opkrævningen af bælttolden, der blev henlagt til Helsingør, lod Erik af Pommern på den yderste del af 'Krogen' rejse en ny borg, hvis metertykke mure står bevaret bag Kronborgs sandstensbeklædte facader. Fangne sørøvere og fribyttere blev sendt til Helsingør, hvor de på stranden klyngedes op på stejlerne i et antal op til 27 til umiskendeligt vidnesbyrd om, at kongen skam gjorde noget ved sagen.

Med opkrævningen af 'Øresundstolden' blev Helsingør hævet op fra at være en lille strandkøbing, hvor man ernærede sig ved fiskeri og lidt færgefart, til en betydningsfuld handelsby med særpræget fysiognomi og skarptskårne, karakterfulde træk. Medens flertallet af de danske købstæder faldt til ro på solid agerjord med et anseligt opland i ryggen, var Helsingør så at sige udelukkende henvist til havet. Helsingør havde intet opland af betydning i forhold til sit forbrug, idet den forsynede ikke alene byens borgere, men også de passerende handelsflåder. Sine fødevarer måtte den hente andensteds.

Magtbudet bag Øresundstolden var kanonerne på Krogen Slot. Gennem mere end fire hundrede og tredive år måtte selv de mægtigste søfartsnationers handelsskibe herefter betale en afgift til Sundets hersker. Pengene strømmede ind fra den Øresundstold, som er blevet betegnet som 'de danske kongers guldbjerg'. Ikke uretmæssigt er denne også blevet betegnet som '400 års legalt sørøveri'.

Mangen en fremmed sømand gik efter en stormfuld færd i land i Helsingør og blev 'drank drunken' ('stang drukken') ofte til ulykke for sig selv. Hedt og voldsomt er det således gået til i vin- og ølstuerne, når alverdens skibsmænd således havde landlov efter lang tid på havet. Ja, så vanskelige har søfolkene været at holde i ave, at kong Hans i 1494 måtte forbyde fremmede søfolk at føre våben og væрге med sig op i byen under bødestraf af tre mark til kongen og tre til byen. Satte sømanden sig til modvæрге overfor øvrigheden og fik skade i den anledning, da måtte han have den for hjemgæld.

Lastetolden blev snart suppleret af en værditold. Som hovedprincip skulle der betales 1% af lastens værdi. Da det kunne være vanskeligt at fastslå de forskellige varers værdi, der vekslede fra sted til sted og fra tid til tid, blev toldberegningen ofte vilkårlig. Toldberegningen kompliceredes yderligere ved, at dyre varer beskattedes højere end billige. Skipperne havde ingen mulighed for at udregne tolden på forhånd eller kontrollere beløbene, som embedsmændene nåede frem til. I værditolden lå selvfølgelig den fristelse nær for skipperne at forsøge at slippe billigt igennem ved at angive varens værdi for lavt. Men som en høj svævede tolderen over hele den ængstede flok af skipperne. Han havde overblikket og gjorde brug af kongens hævdvundne købsret.

Toldtarifferne og toldkammerets sædvaner ved toldberegningen var i lange perioder ikke kendt udenfor toldkammeret. Da en ny toldtarif således blev offentliggjort i 1841, var det den første siden 1645. I det

stille var tolden steget til omkring 5% af varernes værdi.

Omlægningen af Øresundstolden blev også indledningen til Helsingørs guldalder. Mange nederlændere, tyskere, englændere og skotter slog sig ned i byen for at drive købmandsskab.

Som kongeligt regale tilfaldt tolden kongens private kasse, men ved en fiskal reform i 1770 tilfaldt indtægterne herefter statskassen. Foruden selve tolden måtte skipperne i reglen erlægge en del andre afgifter, såsom fyr- og vartegnspenge, de såkaldte fattigespenge, et gebyr for ekspedition udenfor toldkammerets kontortid, translationsgebyrer samt sportler til embedsmændene. I mange tilfælde kunne disse ekstra afgifter overstige selve toldens værdi.<sup>4</sup>

## DET KONGELIGE DANMARKS VINFORSYNING

Med Øresundstoldens indførelse i 1420'erne begyndte den regelmæssige vinforsyning for Danmarks eller rettere for kongen af Danmarks vedkommende. Oprindelig var tolden en simpel skibstold, hvor hvert skib skulle betale én rosenobel uanset skibets størrelse eller ladningens værdi. Skibstolden var både uretfærdig og ufordelagtig for kongemagten, som stedse søgte at få sat tolden efter skibenes størrelse eller søringens værdi. Dette lykkedes som nævnt under den dansk-svenske syvårskrig (1563-70). Lastepengene blev fastsat til en daler pr. læst af lastede skibe og halvt så meget af ballastede.

Værditolden omfattede tillige vintold, hvor en særlig vintold tidligt blev en del af sundstolden under betegnelsen '30. penge'. Det var kong Hans, der i 1490'erne havde fået den geniale idé, at 1/30 af al vin, der passerede Kronborg, skulle betales som told. Med forudseenhed havde kongen desuden fået ordnet det således, at hans tolder, ofte i samråd med en særlig vinkyndig ikke blot var berettiget til i stedet for vintolden kunne udtage hver 30. fustage vin, men

også vilkårligt lægge beslag på den vinføring, som et handelsskib måtte have i lasten mod at betale den opgivne værdi. Her sluttede tolderen fra afsenderen og adressaten til vinens godhed. På denne måde holdtes kongens vinkældre altid ypperligt forsynet, og hyppigt drak man ved hoffet, hvad der var bestemt til ukendte fyrster i fjerne Østersøegne.

I 1497 blev kong Hans' vinkælder således forsynet med 4.000 liter god vin. Vintolden omfattede i 1540 13.000 potter god vin, hvilket afspejler et stadigt større vinforbrug, som fortsatte op gennem 1500-årene. Omkring 1590 forbrugte det danske hof over 200 potter vin om dagen. At det er gået lystigt til vidner de utallige beretninger om drukkenskab ved hoffet under Frederik den Anden og ikke mindst under Christian den Fjerde. I 1632 gik det så galt, at kongens svigersøn Frands Rantzau i fuldskab faldt i voldgraven og druknede.<sup>5</sup>

## VINTOLDEN 'DE 30. PENGE'

De vinglade danske konger tillagde selvsagt vintolden 'de 30. penge' stor betydning, og de bevilgede derfor nødtigt toldfrihed, om end dette henimod slutningen af 1500-årene blev almindeligt galanteri, ofte i politisk øjemed, fra den danske konges side at lade gavevin tilflyde fyrster og andre betydningsfulde personer rundt om Østersøen eller lade vinpartier passere toldfrit. Dette kunne nok forvirre en retlinet tolder ved Øresunds Toldkammer, hvorfra der i 1562 forsigtigt forespørges om, 'hvorvidt han skal tage told af fyrsters vin, der føres gennem Øresund'. Hertil svares, 'at han skal tage told af al vin'.

Såfremt en skipper ikke har tilstrækkelig med rosenobler til at betale, må vedkommende 'ligesom sidste sommer, veksle dalere med kongens rosenobler'. Ligeså overfor nederlændere, der ville give dobbeltdukater, engelotter og goltgylden med i tolden, skal han holde så hårdt som muligt på rosenobler. Eksempelvis bevilgede

kong Christian den Fjerde i 1640, 'at kongen af Polens fuldmægtig måtte fører 24 foder rhinsk vin toldfrit gennem Sundet'. Tolderne meddeles tilsvarende, at 'da fru Anna, født til Stettin, Pommern, hertuginde til Croy og Arschatt, markgrevinde Hafverne et cetera, har begæret bevilling til at føre rhinsk vin til hendes egen hofholdning toldfrit gennem Øresund, skal de, når der sker henvendelse til dem hermed, lade hendes fuldmægtig for denne ene gang passere toldfrit gennem Øresund med disse 12 foder rhinsk vin.'

Tilsvarende får tolderne i Helsingør i 1596 besked om at lade hertug Bogislau til Pommerns fuldmægtig passere toldfrit gennem Sundet med 62 ammer vin. En tredje sag drejede sig om en skipper Hendrick Stradzburg af Lybke, 'der løb gennem bæltet uden at fortolde'. Tolderen får besked på, at vedkommende ikke sædvanen tro arresteres, 'når han kommer i Sundet, da kongen har estergivet ham dette'. Han skal derimod 'udtage lige så megen rhinsk vin til kongen som i forrige år'. Samme vilkår blev Christian den Fjerde til del i forbindelse med hans store vinrejser.<sup>6</sup>

## DANMARKS VINBJERG NUMMER ÉT

I 1500-årenes første halvdel var der ikke nogen større købstad, ikke nogen velstående adelsmand i Danmark uden at de forsynedes med god vin erhvervet på det fremvoksende sundmarked og hos købmændene med de dybe kældre i Stengade.

Når Søren Norby, Kristian den Andens håndgangne fribytter, på et spørgsmål om der fandtes vinbjerge i Danmark, kan give kejser Karl den Femte det fyndige svar: 'Et, i Helsingør og bedre end noget i verden!' beror det givetvis på selvsyn og en erfaring om, hvad de dybe, mørkladde kældre i Stengade rummede af gode vine. Det kunne måske også tænkes, at herrerne taler forbi hinanden.

Selvom det er ret ukendt, så blev der rent faktisk dyrket vin omkring Østersøen i mid-

delalderen, hvilket var muligt, da klimaet var en anelse varmere end det er i dag. Det er blevet hævdet, at klostre som Esrum og Sorø i 1200-årene havde påbegyndt en vinproduktion, hvilket er højest usikkert. Givet er det imidlertid, at kong Hans i 1510 kunne spise vindruer fra vingården i København.

Med Kristian den Anden og renæssancetiden begyndte den mere velstillede del af købstadsbefolkningen at nyde den klare vin. Større mængder købte man dog for det meste kun i forbindelse med større festligheder såsom bemeldte bryllup på herregården Tosterup i Skåne, hvor man festede til vinfadet var tomt. Det betød ingenlunde, at man ikke kunne nyde en enkelt kande i godt lag. Vin var ikke for menigmand, hertil var vinen en for dyr luksusvare.<sup>7</sup>



*En vinkyper er i vinkælderen for at tappe vin i en pokal. Detalje af malet tapet fra Hässja i Hälsingland, 1645. Nordiska Museet.*

## RENÆSSANCEN OG VINEN

Men så kom renæssancen, hvor det gjaldt om ret at give efter for naturens drift, hvilket blandt andet kom til udtryk ved den stærkt forøgede indførsel og forbrug af vin.

Mærkevine som man kender dem i dag, fandtes ikke omkring år 1500, ej heller nogen interesse for årgange. Om man sad med en god eller dårlig vin, måtte man smage sig til fra fad til fad.

Omkring år 1500 optrådte to nye vine

i sortimentet hos de danske vinhandlere - den spanske alicante og den italienske muskatelle, hvor sidstnævnte var en kraftig vin med en svag bismag af muskatnød. De to vine var berømte i samtiden, hvor begejstringen stod at læse i øjnene på vindrikere. De mere syrlige tyske og franske vine måtte derimod forbedres ved tilsætning af forskellige krydderier.

Om end nydelsen af vin blev mere og mere almindelig, og så godt som al den vin, der blev drukket i Norden i 1500-årene kom ad søvejen især på hollandske skibe, og således et udtryk for hollændernes voksende magt og tiltagende fart på Østersøen, så kom vinen ikke til at spille nogen nævneværdig rolle i den standende kamp om Østersøen som handelsplads.

Mængden af vin, der årligt blev drukket i Norden, ville givetvis tage sig uanselig ud overfor nutidens forbrug. Vin var endnu for almuen en næsten ukendt drik og var i så henseende blevet langt overfløjet af øllet og brændevinen. Kredsen som nød vin til daglig, var da kun hofferne og en del af den rigeste adel. Iblandt borgerstanden og størsteparten af adelen var vin endnu blot som festdrik. Imidlertid var man i byerne godt på vej til at udvide dette sidste begreb, så at det ikke blot betegnede virkelige festligheder, men også indbefattede tilfældige møder med gode venner i stadens vinkælder.<sup>4</sup>

## VINFORBRUGET VED DET SVENSKE OG DANSKE HOF

Ved det svenske hof blev der i Gustav Vasas sidste år (1559) drukket 4640 potter vin om måneden, hvilket svarer til 155 potter om dagen. Under Gustav Vasas søn, Johan den Tredje, blev der år 1585 drukket lidt mindre, nemlig 3840 potter om måneden, altså 128 potter daglig. Kældermesteren, der regner sig denne nedgang til ære, undlader viselig at anføre, at i 1573 havde forbruget været endnu lavere. I denne gennemsnitsberegning er indbefattet, hvad der medgik

ved de faste årlige festligheder, men ikke hvad der blev drukket ved aldeles usædvanlige lejligheder. En sådan enkelt fest kunne medtage, hvad ellers var nok for måneder. Ved en bryllupsfest, som Erik den Fjortende i 1562 holdt for en af sine søstre, blev der således drukket i alt 16.000 potter vin af forskellige karakter.

Ved det danske hof var det gennemsnitlige forbrug ikke så lidt større, hvilket naturligt fulgte af de særlig gunstige forhold, som Øresundstolden frembød. Selv i de rolige årringer efter at Frederik den Andens muntre hof var ophørt og den stille tid begyndt, der varede indtil efterfølgeren Christian den Fjerde blev myndig og kunne genoptage tråden, var forbruget meget betydeligt. Fra sommeren 1588 indtil efteråret 1591 blev der alene af rhinsk vin drukket 7200 potter om måneden, hvilket svarer til et dagligt vinforbrug på 240 potter.

Et endnu tydeligere indtryk end ved det blotte gennemsnitstal får man dog, når man lægger mærke til, hvad der virkelig er blevet drukket på enkelte dage. I den ovenanførte angivelse af, hvad der medgik under Christian den Fjertes mindreårighed, er ikke medregnet en lille post, som blev klaret særskilt. Det var under fastelavn i 1591, at hoffet opholdt sig på Dronningborg, og regeringsråderne havde givet den unge prins lov til at lade en hofsindes bryllup fejre ved samme lejlighed. Vinbeholdningen var imidlertid sluppet op, og man måtte derfor ty til nærmeste vinhandler, borgmester Hofmann i Randers. Det glade selskab drak omtrent 5000 potter rhinsk vin.

Fra Frederik den Andens allersidste dage er bevaret et særdeles oplysende brev. Kongen var på grund af svaghed brudt op fra festlighederne i Sønderjylland og med ganske få ledsagere draget til Antvorskov. Opholdet her bekom ham vel, og han syntes atter at komme til kræfter. Brevet er fra kongen til Christoffer Valkendorf og lyder således: 'Efterdi her hver dag går 360 potter vin til og undertiden 480, så begærer vi og ville, at du med det første forskikker hid,



iligen dag og nat uspart, nogle fade vin og lader dem ledsage med en pålidelig karl'. Et par uger efter var kongen død.

## DET INDIVIDUELLE VINFORBRUG VED HOFFERNE

En alvorlig mangel ved disse oplysninger er, at der ikke kan udledes, hvor meget hver enkelt har nydt. Den tanke står altid tilbage, at det er gæsternes store antal, der har gjort udslaget. Denne usikkerhed er imidlertid elimineret i det vinregnskab, som foreligger for året 1573 ved Johan den Tredjes hof. Vinregnskabet for året 1573 er således bevaret og er ført med den grad af nøjagtighed, at der hyppigt fra dag til dag er angivet, hvad hver enkelt person har drukket.

Opgørelsen viser, at kongen og dronningen tilsammen i tiden fra den 14. februar til den 7. september har drukket 435 potter claret, 68 potter rød, fransk vin og 2426 potter rhinsk vin, hvilket i gennemsnit bliver lidt over 14 potter om dagen for begge, og altså, hvis de har delt lige, 7 potter vin for hver. At forbruget i øvrigt næppe har været ens hver dag, kan ses af opgøvelserne for prinsesse Elisabeths vedkommende, hvis forbrug fra dag til dag er anført. Dette veksler mellem  $2\frac{3}{4}$  og lidt over 8 potter om dagen. Et anseligt kvantum der bekræftes af et detaljeret regnskab, som ikke blot anfører, hvad kongefamilien har nydt. Regnskabet gør rede for hver enkelt ved hoffet, både hofjunkerne, præsterne, 'fruentimret' og kancelliskriverne. Ingen forbliver uomtalt. I så henseende indeholder det værdifulde oplysninger om tilstanden ved hoffet, hvor især damerne drak flinkt. Om dem angives det, at de, 'når de havde været til hobe i salen og ellers i deres kammer' havde nydt i alt 7620 potter vin af forskellig slags. Men hermed stopper det også. Så var der naturligvis gået en mængde med til gæstebud, til madlavning og traktament af fremmede sendebud, men ellers var vin kun blevet yderst sparsomt uddelt. Det var en

næsten latterlig, lille portion, der var blevet budt de tyske og svenske kancelliembedsmænd, 'kammerérer' og kammerskrivere, når de ved jul, nytår og påske blev trakteret. Ringest af alle synes dog de svenske hofpræster, der i hele årets løb havde måttet nøjes med i alt knap syv potter vin, kun lidt mere end hvad der var blevet anvendt til en af kongens syge heste.<sup>9</sup>

## 'DRUNK AS A DANE'

Mangelen af vinflasker i 1500-årene gav datidens vinforbrug et eget præg. Heri lå for en del årsagen til tidens besynderlige blanding af knaphed og ødselhed, nemlig mangel til daglig og en tørst ved fest, der ikke fandt ro, førend tønden var tømt. En ærlig rus var i orden.

Medens Frederik den Anden under den såkaldte Nordiske Syvårskrig sad på Krogen Slot og surmulede over, at rigsrådet ikke ville lade ham deltage, slog han jævnlige gækken løs og holdt drikkelag til dagry. Det kan derfor måske heller ikke undre, at kongen fik en tidlig død. Han blev kun 54 år. Den tidligere slotspræst Anders Sørensen Vedel sagde i sin ligtale over Frederik den Anden, 'at vor nådig herre vel kunne havde levet mangen god dag endnu, hvis han kunne have holdt sig fra den skadelige drik ...'.

Sønnen slægtede faderen dygtigt på. Christian den Fjerdes tørst syntes at have været enorm. Det siges, at det var under hans første Englandsrejse i 1606, at mundheldet 'drunk as a dane' opstod.

På sit berømmelige søfarertogt til Norge kom Christian den Fjerde i 1599 på hjemturen ind til Bergen, hvor man gik i land, og hvor der blandt andet på apoteket holdtes et vældigt kalas for monarken og de gode mænd i hans følge. I aftenens løb blev stemningen noget løftet, for at sige det pænt, og kongen afsluttede festlighederne på værdig vis ved sammen med en del af de øvrige gæster at knuse samtlige apotekets ruder.



*En ol- og vinstue i renessancen. Efter træsnit i Olaus Magnus: 'Historie om de nordiske Folk' medio 1500-årene.*

Den besindige rigsråd, Eske Brock til Gammel Estrup og Vemmetofte var med på turen, og ham havde man sat til at føre dagbog. Han havde det udmærkede princip, at han på diskret måde angav, når der en dag havde været tale om et lille tilløb til en rus. Så satte han nemlig i marginen et kors med én tværsarm. Havde man været godt lakket til, kom der to arme på korset, og det må med skam meldes, at der var mange dage, hvor det famøse kors kunne opvise hele tre arme, hvorimod der sjældent var mindre end én.

Den 20. juli havde det været rent galt. Eske Brock måtte sprænge det muligste rammer og udstyre korset med ikke færre end fire arme, og ved siden af står at læse 'libera nos domine', hvilket skal oversættes som 'vorherre bevares'. Den aften gik der ikke så få rudler med i købet.

Også kancellisekretæren Sivert Grubbe skildrer den ejendommelige kongelige

passion. Sammen med majestæten havde han i foråret 1598 været til en gemytlig aften hos Enevold Kruse, hvor man havde fået en god del vin inden for vesten. Da kongen sammen med nogle adelsmænd havde begivet sig på hjemvejen, fandt han pludselig ud af, at man burde fortsætte, da man nu var kommet så godt i gang. På usikre fjed bevægede man sig da til Sivert Grubbes herberg, hvor man foruden nogle nydelige unge damer kunne gøre regning på at disponere over en engelsk drik, som bar det forjættende navn Rose de Sole.

Det viste sig imidlertid, at samme Rose de Sole, som kongen fandt fortræffelig og nok mente, man kunne tåle at drikke en hel del af, besad underfulde kræfter, idet da Grubbe havde drukket et par glas og ville rejse sig, gik han omkuld på gulvet, og da Joakim Bülow ville hjælpe ham op, faldt han over ham og begge blev liggende. Børge Trolle, som også deltog i sammenkomsten,

indså nu, at det var noget djævelskab, der var i flasken, så han hældte i stilhed resten ud på gulvet.

Kongen ville imidlertid have nok en genstand, og da han så, at flasken var tom, blev han så opbragt, at han greb den, turede hele huset igennem og knuste samtlige vinduer. Selvfølgelig betalte man for sig, når man blev ædru igen. Det gjorde Carl Bryske også, da han under en rus en dag i 1589 slog 74 ruder itu i Hans Mules gård.<sup>10</sup>

Endskønt Øresundstolden var en betydelige kilde til vin var dette langt fra tilstrækkeligt. Beholdningen af vin i den kongelige vinkælder har øjensynlig været faretruende lav i 1596. En af Christian den Fjerdes første regeringshandling i 1596 var da også at sørge for en passende opfyldning af de kongelige vinkældre. Vinhandler Willumke von Delden i København leverer således 107.800 liter til kongens eget brug på henholdsvis Kronborg og Københavns Slot. En leverance som blev suppleret med en bestilling på 11.200 potter vin af forskellige slags. Vinhandler Johan von Delden havde tilsvarende i 1588 haft en vinleverance på 60.676 liter vin.

Til sin kroning lod Christian den Fjerde endvidere tolderen i Helsingør opkøbe 300 oksehoveder af den 'klare vin'. Der er uden tvivl tale om vinen 'claret'.

Kvalitetsvin til de kongelige vinkældre blev tillige indkøbt hos de mindre, lokale vinhandlere. Richardus Wedderborn, der havde sin vinstue og vinkælder i Stengade 55 i Helsingør, leverede således i 1577 efter kongelig anmodning 'to oksehoveder rød fransk vin' formedlst 30 daler, der blev betalt over Øresundstoldens kasse. Et meget beskedent vinindkøb må man nok sige i forhold til de mængder af vin, som kongen ellers lod udtage hos tidens vinhandlere. Hertil kom den vin, som blev indkøbt på udlandsrejsen i 1605-06, hvor indkøbene omfattede hen ved 150 foder vin eller 185.400 liter.<sup>11</sup>

Af reskript af 6. januar 1629 fremgår det, at man indenfor vinhandelen nu selv

forskrev vinen umiddelbart fra Frankrig. Allerede i 1608 havde en række borgere på egen regning hentet rhinsk vin fra Tyskland, hvorfor de blev fritagne for at betale Øresundstold, men dette har vistnok hørt til undtagelserne.

I 1605 var renteskriver Jørgen Busk og den kongelige vinskænk Mathias Hansen på vinrejse for Christian den Fjerde. De havde domicil i Mainz i perioden 6. november til 7. marts, medens de gjorde udflugter til forskellige steder ved Rhinen for at gøre indkøb af vin, der nedlagdes i kældere dels i Mainz dels i Rheingau, hvor den hele vinteren blev underkastet tilsyn af vinkyndige. Disse medhjælpere måtte ikke alene lønnes og trakteres rundelig, men fik også en uendelighed af drikkepenge. Da de udsendte ved forårstid skulle hjem, måtte de leje en skipper til at føre vinen til Køln, hvor der gjordes flere køb, og derfra tog de selv med et skib til Arnheim i Nederlandene, og derfra over land til Amsterdam for at søge efter skibslejlighed, medens andre skibe førte vinen til Arnheim, hvor den måtte omlades i mindre fartøjer, for at kunne komme gennem det grunde vand til Amsterdam.

På denne fart var der idelige standsninger for at betale told til de mange småfyrster, og igen masser af drikkepenge at udrede i de fyrstelige kontorer. Nogle af fyrsterne var imødekommende overfor kongens vin og nøjedes med beskedne afgifter, medens andre fordrede den højeste told. Således var biskoppen af Trier særlig uvillig, fordi Christian den Fjerde ikke havde ladet ham udføre stude fra Jylland uden told.

I Amsterdam ladedes tre skibe med vin, og de rejsende tilligemed en tysk vinkyper drog selv med skibene, der kom til Helsingør 31. april 1606. Udbyttet af denne lange vinterrejse var 76 foder eller 456 ammer vin, der havde i et og alt kostet 5362 ½ daler.

## ET SUNDMARKED VOKSER FREM

Ved Helsingør mødtes handelsskibe fra øst og vest. Under vindstille eller modvind kun-



*Alverdens handelsskibe måtte gennem mere end 430 år ankre op på Helsingørs rhed for at klarere den pålagte Øresundstold inklusiv den særlige toldvin '30. penge', der blev opkrævet af kongens tolder, der tillige agerede som kongelig vinopkøber på det såkaldte 'sundmarked', som i 1500- og 1600-årene udviklede sig på Helsingørs rhed. Øresundstolden blev en kilde til vin. På rheden ligger en dansk orlogsmand som vagtskib i forbindelse med opkrævningen af Øresundstolden. Efter maleri af ubekendt maler fra slutningen af 1600-årene.*

ne her samles nogle hundrede skibe, som ventede på gunstig vind og strømforhold til at passere Sundets snævring. Men også uden disse naturlige sammenhobninger ankrede alle handelsskibe op på Helsingørs rhed for at betale den pålagte Øresundstold.

Da handelsskibene ved opkrævningen af Øresundstolden alligevel var tvunget til at ankre op på Helsingørs rhed, faldt det naturligt, at skipperne og søfolkene ved samme lejlighed også købte levnedsmidler, fik friskt ferskvand, og hvad der i øvrigt kunne være fornødent til et skibs videre færd. Der blev ligeledes handlet den modsatte vej og indbyrdes mellem de tungt lastede handelsfartøjer.

Skønt de sørejser, der dengang var tale om, i sammenligning med nutidens kun strakte sig over korte afstande, var de dog i sejskibenes tid langvarige. Rejsen fra Helsingør til Hull tog i 1614 gennemsnitlig 17,6 dage. Det hurtigste skib brugte 7, det langsomste 33 dage. Provanteringen under vejs

spillede derfor en langt betydeligere rolle end senere hen i jernskibenes tid.

Christian den Fjerde pålægger eksempelvis i 1634 Frederik Urne, at han til udrustningen af 'St. Anna', der skal på langfart til Ostindien, skal lade 'indkøbe 22 lægger á fire ammer fransk vin, to lægger brændevin og otte lægger vineddike'. Pengene dertil skulle han modtage af toldkisten.

Et regulært sundmarked voksede frem. Et marked, som omfattede alskens varer såsom det dyrebare salt, som lå i dynger på toldboden, de sjældne krydderier, spanske frugter, franske, spanske og rhinske vine, humle til byens mange bryggere, russisk hamp til rebslagerne, engelsk klæde til byens fornemme borgere og gæster og islandske hoser og trøjer til de jævne søfolk, pommeriske bjælker og gullandske astrag til de kongelige slotte og de fornemmes huse, og embder- og flensborgermursten, som konkurrerede med de lokale teglgårde.

Christian den Fjerde tog selv del i sundmarkedet ved sine toldere i Helsingør i

forbindelse med forsyningen af hoffet dels som led i sin merkantile handelspolitik.

Det var navnlig de mere fremmedartede varer som vin, der var eftertragtede. Righofmester Eske Bille bliver således i 1548 anmodet om 'at forskikke min herres kældersvend til Helsingør, når skib kommer med vin, at han udtager kongelig majestæt nogen god velsmagende vin, 'refaell', 'muskatelle', 'romenij' og anden god vin, som han ved min herre tjener'.

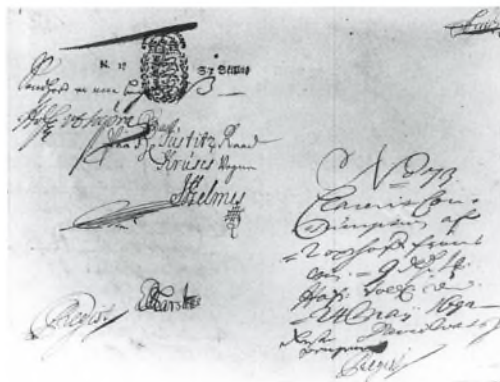
I 1551 udtrykker kong Christian den Tredje endvidere ønske om, at man straks skaffer ham en god og forstandig karl som vintapper. Kongen ønskede at købe den bedste rhinsk vin, man kan få, og han ønsker, at toldvinen og den købte vin tilsammen udgør mindst 150-160 ammer, hvor én amme rummede 149,75 liter. Ét dansk oksehoved er betegnelsen for et rummål på 231,84 liter. Det er uklart, hvorfra betegnelsen oksehoved stammer.<sup>12</sup>

## FORPRANG PÅ SUNDMARKEDET

Sundmarkedet ved Helsingør må have været ret omfattende. Kongen deltog som nævnt selv flittigt deri, idet han lod sin tolder opkøbe kvalitetsvine, sjældne- og luksiose varer som sydfrugter og andre lækre sager. Helsingoranerne lærte snart, at de skulle sejle skibene i møde, når de kom fra Spanien, for at få den bedste vin, pommerrantser og citroner. Da kongen på den måde kun kunne få 'det, som de andre havde vraget', blev det i 1628 forbudt alle at forhandle sig til noget som helst, før tolderne havde gjort indkøb til kongen. Som altid fulgte Christian den Fjerde med i stort og småt. Således også når det gjaldt indkøb af krydderier på sundmarkedet. I 1634 skriver Christian den Fjerde således til Frederik Urne på Kronborg og anmoder ham om 'ved brev lade mig vide, om tolderne haver bestilt noget videre for mig af speceri og andet sligt, end som leveret'.

Naturligvis havde borgerne i Helsingør stor andel i sundmarkedet, men der var

mange andre aktører, der havde del i denne handel. Men på trods af alle handelsprivilegier, forbud og bestemmelser havde byen mange liggere eller gæster, der mere eller mindre åbenlyst tog del i den indbringende handel på sundmarkedet. Det gjaldt også de adelige der hævet over de borgerlige handelsprivilegier, deltog i sundmarkedet.<sup>13</sup>



*Kvittering på erlagt told for 2 oksehoveder fransk vin underskrevet af J. Helms på justitsråd Kruses vegne 24. maj 1692.*

## TOLD PÅ SUNDMARKEDET

Øresundstolden var et kongeligt anliggende indtil 1770, hvor det pekuniære blev et statsanliggende på lige fod med det ordinære toldvæsen. Sundmarkedet var et selvgroet fænomen, der snart blev underkastet forskellige toldsatser. Tolder Sander Leyels oplyser i et brev til Christian den Tredje, at der skal betales halv told til kongen af varer, der omsættes ude på Sundet. Her er naturligvis ikke tale om sundtold, men om en udførsel- eller omsætningstold, som betales til byfogeden i Helsingør.

Først berettes om en skipper fra Danzig, der stod på bryggen i Helsingør og i byfogdens påhør ville fragte en helsingørsk skude til København med i alt to læster varer. Byfogeden henvendte sig da til ham og sagde: 'jeg forbyder eder på kongelig majestæts vegne, at i ikke skiber eller fører noget gods fra byen eller af rheden, førend i giver kongelig majestæt den told deraf,

som hans nåde bør at have'. Danzigeren fragtede imidlertid ved en anden skipper, der uden at betale told, førte varerne til København. Her blev skibet efter den helsingørske byfogeds ordre arresteret, og lensmanden Eske Bille 'taledede ham hårdeligen til, for han så havde forløvet eders nådes told, og til sagde ham at have forbrudt sit gods og hals med. Skipperen sendte da bud til en kvinde i Helsingør, at hun skulle betale tolden for ham, hvad hun også forsøgte. Men byfogden forlangte, at skipperen selv skulle komme til Helsingør og ville nu ikke samme told annamme'. I anledning af denne hændelse skriver Sander Leyel, der som mangeårig borgmester og tolder i Helsingør må have kendt disse forhold bedre end nogen: 'Allernådigste Herre! Det haver af gammel tid været en skik og vis her udi byen, at hvis gods som her på landet og siden af igen, skal give hel told, ligesom det gods, der købes her udi byen og skibes ud af landet. Og det gods, som bliver skibet ud af noget skib på rheden og udi noget andet skib eller skude at forskikkes til nogen sted, om det er fremmed gods, da skal det give halv told.' Da det her kun drejede sig om et lille vareparti, tilføjer han, 'at det dog er tilbørligt, at eders majestæt må have den søje told med den store.'

Vagtbroen eller Byfogdens Bro lå for enden af det nuværende Hovedvagtstræde, som dengang kaldtes Byfogdens Stræde. Her opkrævedes en tid 'den lille told' beroende på ind- og udførsel af varer, herunder vin.

I forhold til den betydelige mængde varer, der førtes med skibene gennem Øresund, var det en forholdsvis beskeden mængde, der blev ført i land på Toldbroen til almindelig fortoldning. 'Den lille told', kaldte man ydmygt datidens ind- og udførselstold. Indtil omkring 1690 var tolderne statens embedsmænd. De opkrævede tolden på regning, som det kaldtes, og lod principielt hele det indkomne beløb tilfalde den kongelige kasse. I slutningen af Christian den Femtes regeringstid blev tolden imidlertid

bortforpagtet. Det var med ønsket om, 'at toldens regnskab ej kongen skal besvære'. Man sparede lønudgifterne til tolderne, og fik tilmed en mere effektiv toldkontrol med deraf følgende øgede toldindtægter. Ved indførelsen af forpagtningssystemet blev de fleste toldere for en tid underlagt den eller de personer, som havde forpagtningen, og var dermed privat ansat. I praksis vedblev de samme toldere dog ofte med at forestå toldopkrævningen, og de skulle naturligvis fortsat følge de retningslinier, som blev dem afstukket af det kongelige rentekammer.

Så snart et skib havde kastet anker, skulle skipperen efter gældende bestemmelser henvende sig på toldboden. Dette var mere reglen end undtagelsen. Først i 1768 bestemte toldrullen, at al toldekspedition skulle foregå på toldboden eller 'det til toldens oppebørsel anordnede sted og ingen anden steds', men det tog man ikke så nøje.

Inden skipperen foreviste sine papirer i form af konvojsedler og konnossementer fra de steder, han havde været, skulle tolderen formane ham om, at han var pligtig til at angive sine varer rigtigt, og i den forbindelse gøre ham opmærksom på de gældende regler. Hensigten med denne formalitet var, at skippere, som ikke altid hørte til guds bedste børn, ikke senere kunne undslå sig med uvidenhed. Herefter skulle skipperen udfærdige en angivelse af lastens indhold af vin og spiritus, hvor rubrikker for 'oksehoveder fransk vin' samt 'piber eller fade rhinsk vin' var fortrykt.

## OPBEVARING AF VIN

Det var ikke kun 'toldvinen', som blev lagt op i kælderen på Kronborg. Meget af den vin som løbende blev erhvervet på sundmarkedet af kongens folk, fik ligeledes plads her - for en tid. Her blev der snuset, prøvsmagt og kvaliteten vurderet nok en gang, inden vinen blev hældt på rengjorte fade. Måske også omstukket på ny, men fik ellers lov til at hvile et års tid. En del af vinen blev dog imidlertid straks ekspederet videre til



Skibsbroer og færgevaser ligger tæt på sydstranden.

de øvrige kongelige vinkældre, således, at der altid var et velassorteret vinsortiment af rhinsk vin, fransk vin og spansk vin med vægten lagt på førstnævnte vintype, som var tidens foretrukne vin.

Den kongelige vinkælder på Kronborg har givetvis været imponant såvel i størrelse som i indhold. Qua toldvinen '30. penge', som konverteredes til 1/30 af al den vin det enkelte skib havde i føring, har vinkælderen ikke alene været godt fyldt, men også været særdeles velassorteret og vinen af god kvalitet. Dette har de kongelige vinskænke sørget for, ligesåvel som de forestod indkøbene af de gode vine på sundmarkedet ofte i hård konkurrence med de mange fremmede handelsfolk og selvfølgelig helsingoranerne. Man ser da også Christian

den Fjerdes vinskænk Jesper Skammelsen i 1578 erhverve to oksehoveder rødvin af Richardus Wedderborn formedelst 30 daler. Sandsynligvis har der været tale om en god og velmagende, prisværd vin.<sup>14</sup>

Med det beherskede vinforbrug der rådede i renæssancen har menigmand næppe haft brug for en kælder til opbevaring af vin. Det er forsvindende få boskifter i renæssancen, som omtaler vin og vinfade, og når det sker, er der tale om beskedne mængder og små egetræsfade, som ikke har fordret synderligt med plads endsige behov for en egentlig vinkælder. Den del af borgerskabet, som har haft råd til at drikke vin, har efter behov sendt tyende i byen efter vin. Vinglas, vinkander og andre vinremedier er talrigere repræsenteret i boerne, men er på ingen måde overvældende.

De 5000 potter vin Frederik den Første havde liggende i kælderen på København Slot var en overskuelig lagerbeholdning, som formentlig skal ses i sammenhæng med vinoplæg på andre slotte. Men stort har det ikke været. Hvorvidt Erik af Pommern og hans efterfølgere har haft en kongelig vinkælder på Krogen Slot er uvist, men sandsynligt. I forbindelse med en ombygning og udvidelse af Krogen Slot i 1558-59 omtales en vinkælder. Det er formentlig også denne kælder man læser om i Øresunds Toldkammerns regnskab for året 1577, hvor det anføres, at kongens vinskænk Jesper Skammelsen har udtaget 168 ammer rhinsk vin fra den kongelig vinkælder på Kronborg, ligesom der efter 'kongelig majestæts egen befaling' er blevet indført 'mere rhinsk, spansk og fransk vin her indkøbt og af tolden betalt til kongelig majestæts behov'.

En ny og større vinkælder har der øjensynlig været behov for på Kronborg Slot i 1578, hvor Johan Due havde 'fortinget (forhandlet) med Valentin Graver at skulle oprense den kælder under den store sal i sydfløjen, fra kirkemuren og til det store tårn, i længde, bredde og dybde som bygmesteren afvisendes vorder'. Gulvarealet blev således

11 gange 34 meter med et hvælvet loft båret af syv stensøjler. Det var en pæn dimension for en sådan vinkælder. Fire store 'ventilationsskakte' indgår i muren ind mod slotsgården, hvorfra der var nedgang til vinkælderen ad en stentrappe, som var gjort behørig bred til at lette håndteringen af tunge vinfade som ammer og oxehoveder. Hvornår den nye vinkælder på Kronborg er blevet taget i brug er uvist. Men formentlig i forbindelse med de 300 ammer som Frederik den Anden rekvirerede i 1579 til brug ved et fyrstemøde i Odense.

Frederik den Andens 374 kvadratmeter nye, store vinkælder var øjensynlig ikke helt tilstrækkelig for eftersølgeren. I alle tilfælde lod Christian den Fjerde kælderen under den sydlige del af vestfløjen indrette til vinkælder af et tilsvarende format, som den faderen havde indrettet under sydfløjens vestlige del. Stejl og snæver var trappen, som gav adgangen til Christian den Fjerdes vinkælder fra slotsgården. Mejslet i sandsten ses et vinfad i frontonen over kælderhalsen.

Mindre reparationer og fornyelser i de kongelige vinkældre er givetvis blevet udført af de stedlige bødkere. I 1585 fik kongens toldere ordre på at bestille '1000 fadbind til vinfade fra Danzig og indskrive, hvad de give derfor i regnskabet'.

Ved større arbejder er fremmede bødkere blevet indforskrevet til arbejdet. Tolderne i Helsingør fik således i 1595 endvidere besked på, at 'bestille fassbindere og andre arbejdere, der kunne forfærdige store vinfade på Kronborg, skaffe dem, hvad der behøves dertil, og føre bekostningen til udgift i deres regnskab'.

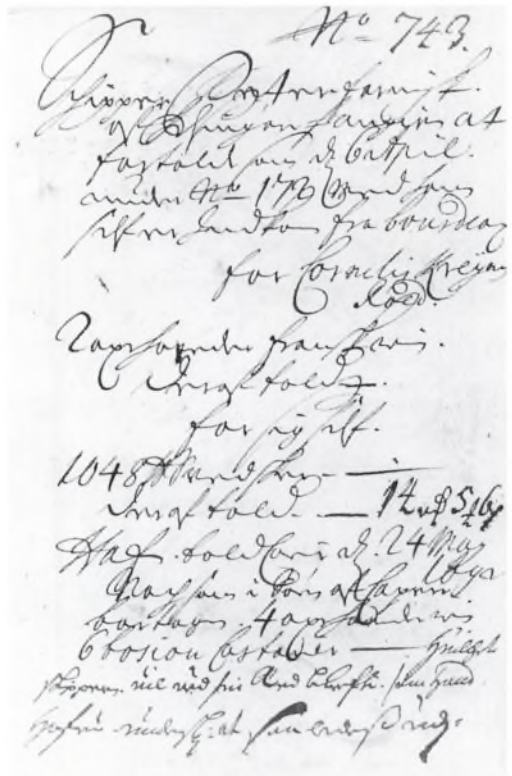
Enkelte af tidens egetræsfade har indtil nutiden ligget i den hvælvede vinkælder på Rosenborg Slot. I 1982 besluttede man imidlertid at hælde indholdet af de to sidste vinfade på flasker og ståltanke. Det var Danmarks ældste aktive vinfade. De to fade havde siden 1729 været anvendt til opbevaring af rinsk vin, der ved ganske særlige lejligheder er blevet serveret ved hoffet. Vinen er løbende blevet spædet op med ny rhinsk

vin, men hvis ældste bestanddele dog går tilbage til omkring 1600. Alderen gjorde den efter sigende ærværdig, men ikke synderlig velsmagende.<sup>15</sup>

## TRAVLHED PÅ SLOTTET

Vinkælderfolkene fik travlt, når vognmændene rullede ind i slotsgården med den gode sundstoldsvin, som de kongelige toldere efter anvisning af vinvragerne eller kongens personlige vinskænke havde prøvesmagt og udvalgt ombord på de passerende handelskibe som betaling for vintolden '30. penge' eller et tilsvarende fint vinparti erhvervet på sundmarkedet.

Forsvarligt emballeret i ammer, piber el-



Toldkvittering udstedt den 6. april 1690 til skipper Peter Harmigh af Helsingør på rejse med Bordeauxvin for Cornelius Kreyer Roed og et parti svedsker for sig selv. Toldsedlen rummer desuden en erklæring om at være blevet opbragt til søs af kapere, som har borttaget 4 oksehoveder vin og en ladning kastanjer.



ler oksehoveder blev vinen med båd færget i land til bryggen ved 'olde toldbod' eller måske ind i den lille 'slotshavn', som i 1500-årene lå mellem slottet og toldboden. Herfra blev fadene med den kostbare vin bragt op på slottet og lempet ned i vinkælderen, hvorefter vinen på kældersvendens anvisning er blevet omstukket eller hældt på andre og i reglen større vinfade for derefter at få deres bestemte plads i lagerkælderen, hvorfra kongen kunne rekvirere den ønskede vin og mængde og kvalitet.

Der blev ført nøje regnskab med de mængder af vin, som indlemmedes i vinkældrene, vinsorterne og kvalitet såvel som den vin, der udleveredes. Kongens vinskænke måtte selvfølgelig ligesom kældersvenden og andre befuldmægtige behørigt 'bekende' (kvittere) for modtagelsen. Det var betragtelige mængder vin de kongelige toldere i Helsingør hvert år kunne præstere til den kongelige vinkælder på Kronborg. En del af den vin, som hentedes på Øresund, blev straks skikket videre til kongens øvrige vinkældre og da fortrinsvis Københavns Slot og Koldinghus. I vinkælderen passede og plejede kældermesteren og hans hjælpere vinen under overopsyn af kongens vinskænk til brug på de kongelige slotte i hverdag og fest.<sup>16</sup>

## VINEMBALLAGE

I henvend 2000 år har træfade været en almindelig beholder til transport og opbevaring af mange forskellige varer. Op gennem middelalderen var træfade næsten det eneste, der blev brugt til lagring og transport af vin, og deres størrelsen afgang af lokale skikke og behov. Vinbeholdere har således ændret sig meget op gennem historien, så hver vindyrkende regions beholder har haft sine egne særlige dimensioner. For eksempel blev standardfadet i England, 'butt' eller 'pipe' i 1400-årene ved lov fastsat til et rumfang på 573,8 liter. Men i Syditalien havde træfadene 'botti' på samme tid et rumfang på cirka 454 liter, mens de i Brüg-

ge rummede 910 liter. I Spanien varierede størrelsen fra 454 til 477 liter. I Tyskland havde man opdaget, at vine der blev hældt på fade op til 1000 liter, og som ikke blev omstukket, holdt sig længere.

Træfade benyttes i dag næsten udelukkende i produktionen af kvalitetsvin og spiritus. På fire stadier i en vins liv har beholdere stor betydning, nemlig under gæringen, som skaber vinen, under dens lagring, under transporten og ved serveringen.

Fade findes i mange størrelser, og det danske udtryk dækker beholdere lige fra de små, der let kan flyttes, til de enorme, ikke flytbare lagringsfade. Hvis træfadene bruges til andet end vin f.eks. sild eller korn, kaldes de tønder. Et træfad består af stave. Det er formet som en cylinder der buler ud på midten, og som er holdt sammen af tøndebånd. Bund og top er cirkelrunde træskiver, og fadet har mindst ét hul, som man kan tappe indholdet ud af.

Før beton, rustfrit stål og andre inaktive materialer erstattede træ til gæringskar og lagringsbeholdere i 1960'erne, havde hver vinregion sit eget udvalg af fadtyper. Selv i dag kan man støde på udtryk som feuillette, tonneaux og fuder som mål for vin, længe efter at disse beholdere er gået af brug. Det gør sig især stærkt gældende i Frankrig. I mange tilfælde har bestående fade ændret deres rumfang. Så sent som i 1970'erne er det muligt at lave en alen lang fortegnelse over forskellige fadtyper fra franske vinregioner.

## BØDKERNES ROLLE

Indtil for relativt nyligt spillede bødkerne en vigtig rolle, ikke kun i vinverdenen, men i forbindelse med mange andre aspekter af dagliglivet. Næsten alle beholdere - spande, fade og tanke - blev lavet af træ. Man brugte tønder til opbevaring af saltet fisk, mel, krudt, olie, terpentin, salt, sukker, smør og mange andre varer, idet tønder beskytter indholdet og er lette at manøvrere med. Endnu i 1800-årene var bødkeri et vigtigt



*En vinkælder i begyndelsen af 1800-årene (VTL).*

håndværk, men udviklingen af metal og senere plastbeholdere begrænsede faget til drikkeindustrien, der senest har fornyet sig med 'papvin' i kartoner.

Allerede i slutningen af 800-årene dukkede de første 'bødkerlaug' op rundt om i Europa, og i middelalderen blev der opsat regler for læreforhold, mester-lærlingforhold og gildemedlemsskaber. Det første danske bødkerlaug blev stiftet i 1534. Endskønt 4-5 udøvere af bødkerfaget optræder i Helsingør Stadsbog medio 1500-årene, så kendes et helsingørsk bødkerlaug først fra 1672. Helsingør Bødkerlaug havde i 1735 fem medlemmer, i 1751 otte medlemmer, i 1799 ni medlemmer og i 1840 fjorten medlemmer.

Antallet af helsingørske mestre indenfor bødkerfaget bliver omtrent fordoblet i løbet af 1700-årene, hvilket afspejler det kraftigt voksende befolkningstal beroende på Danmarks lange fredperiode (1720-1801) og den florissante handelsperiode med en kraftigt voksende skibsfart gennem Sundet. I tusindvis kastede handelsskibene ankre på Helsingørs rhed for at klarere den pålagte

sundstold og samtidig få provianteret til den videre sejlads.

I vedtægterne for bødkerlauget i Helsingør var der indført en række meget strenge bestemmelser, der tog sigte på værn af fagets ære. Det hed blandt andet, at mestre og svende altid skulle ære faget. Alle bødkersvende skulle have kost og logi hos mesteren, og svendene var undergivet mesterens husorden. Svendene skulle tillige 'vise tilbørligen højagtelse' for mesters kone og børn. De skulle møde på værkstedet kl. 6 morgen og arbejde ligeså længe, som mesteren ønskede det. Klokkeren 9 aften skulle alle gå til ro, og kun ved særlig højtidelige lejligheder, ved laugsgilderne og i julen kunne, der fås tilladelse til at udskyde sengetiden nogle timer! 'Ingen af vore bødkersvende må tage sig nogen ørkesløshed om ugen. Hverken mandage eller andre dage eller ligge ude af sin mesters hus om natten, uden det dem af deres mester forloves, men hver morgen når klokken slår fem være på deres mesters arbejde. Hvem dermod gør, skal bøde'. Der skulle betales 8 rigsdalere i bøde ved 'blå mandag', det vil sige uret-



*En bødkersvend i arbejde på værkstedet i 1500-årene.*

mæssigt udeblivelse fra arbejdet mandag morgen. Hvis en svend gentagne gange overtrådte reglerne i laugsvedtægten, ville 'han være at udjage af byen'. Når ædruelighedsbestemmelserne var strenge skyldtes dette blandt andet, at bødkerne fremstillede øl- og vinfade, og da de således ofte kom i direkte forbindelse med kældersvendene, vinkyperne og andet godtfolk, var der rig lejlighed til at smage på det, som skulle rummes i de tønder, faget fremstillede. Med godkendte laugsvedtægter i hånd havde bødkerne eneretten til fremstilling af autoriserede tønder og fade i forskellige størrelser. Det var således på det strengeste købmænd og bryggere forbudt selv at indkøbe træ til brug for tønder og fade samt fjerdingen og ottinger. De måtte heller ikke ansætte fremmede bødkere til at udføre bødkerarbejde. Alt bødkerarbejde skulle udføres af medlemmerne af det stedlige laug, hvorved der var garanti for, at målene svarede til de på byens rådhus eller på vejerboden opstillede og af borgmestre og råd godkendte målenheder. Af Helsingør kammerregnskab fremgår det, at der er 'be-

talt 5 skilling for en pot vin, som blev hentet hos Arent then Rades, og blev målt og forslaget, om hans pot, han udmålte med, holdt ret mål'. For god ordens skyld oplyses det endvidere, at bysvendene havde drukket bemeldte vin.<sup>17</sup>

Ved et reskript i 1652 fremsættes første gang fasnideri som et nødvendigt tilbehør ved vinhandel.<sup>18</sup>

## VINFLASKER

Den livlige by ved Sundet, som besøgte af så mange fremmede og havde det imponerende Kronborg Slot i sin umiddelbare nærhed, har nok været lidt mere med på nye moder og skikke end andre steder. Det kan derfor forekomme lidt mærkværdigt, hvor behersket mængden af vinremedier i form af vinfade, vinkander, vinskåle, vinkrus, vinglas og vinflasker egentligt har været i følge Helsingør Bys Skifteprotokoller, der er bevarede i fuldstændig rækkefølge for perioden 1571-1621, hvilke bibringer et glimrende indblik i de borgerlige hjemms indretning og udstyr, således også de vinremedier, der har indgået i hjemmene. Det gjaldt tillige vinen. Kun i tre skrifter opregnes vin. Således i Lisbeth Tønnes 'bo og boskab' (købmandshandel) fra 1592. Her nævnes ud over vinglas i kælderen, 'udgæld' til en halv amme vin vurderet til 9 ½ daler samt syv pottes vin til 3 ½ ort og 1 skilling. I boet fra 1618 efter kongelig kapelmester Gregorius Trehou opregnes vin formedelst 14 daler, 1 ort og 4 skilling. Hertil kom 'kost, øl og vin ved boskiftet - 21 daler og 1 ort.' I boskiftet efter en Johan Thor Møllen i 1620 lå et ¼ oksehoved fransk vin i kælderen.

Aftapning af vin i mere moderne forstand omtales aldrig. Overhovedet blev brugen af glasflasker først almindelig i 1700-årene, efter at man i et par århundreder havde kendt til drikkeglas. Fællesbenævnelsen 'glas' blev derfor ganske naturligt navnet på det, hvoraf der drikkes, ikke det, hvoraf der skænkes.

Ved servering af vin brugte man i middelalderen sædvanligvis små keramikander



*Slagsmål i Helsingør 1734.*

og keramiske drikkebæger og naturligvis bæger af tin og sølv. Men fra 1500-årene blev flasker mere udbredt, og i anden halvdel af 1600-årene begyndte man også at lagre vin på glasflasker. Glasflaskernes form udviklede sig, så de tillod længere tids flaskelagring,

og dermed opstod fænomenet årgangsvine og vinkendere. Desuden muliggjorde vinflaskerne en produktion af helt nye typer vin såsom champagne og vintage port.

Flasker er i dag den mest gængse beholder til opbevaring af færdig vin. Da de er

lavet af glas er de desværre skrøbelige og ret tunge, men de er bestandige og afgiver ikke smag, hvilket er vigtigt, når man skal opbevarer vin i længere tid.

En standardflaske rummer i dag 75 cl. I dag er det en selvfølge, at vinflasker af diverse former og farver rummer en præcis mængde vin. Det er også en selvfølge, at etiketten sidder fast på flasken og giver de nødvendige oplysninger. Et fænomen der er forholdsvis nyt. Da de første vinflasker i 1630'erne dukkede op i England var det ulovligt at sælge vin på flasker. Denne form for forbrugerbeskyttelse var dikteret af, at vintjenerne udnyttede den forskellige størrelse på flaskerne. Fra da af og i de følgende 230 år solgte man vin i løs vægt efter mål, og først derefter blev den hældt på flaske. Kunder der regelmæssigt købte vin havde deres egne flasker, og fik mærket disse specielt, oftest med et segl af samme glas som flasken, hvor ejerens initialer, navn eller våbenskjold kunne ses.

I 1600-årene begyndte glasflasker at blive en mere almindelig foreteelse i forbindelse med servering af vin. Inden 1700-årene vandt glasflasker almindelig udbredelse i overklassen.

De tidlige glasflasker var mere eller mindre kugleformede med lange kegleformede halse. Med tiden ændredes formen så de engelske blev lavere og bredere, mens de i resten af Europa blev mere ovale. Fra omkring 1690 til 1720 var flaskerne nærmest løgformede med kort hals. Der blev tillige fremstillet større flasker, der mere lignede en ballon af form. Man mener, at disse flasketyper blev opbevaret i sand. I 1720 blev løgformen højere og siderne fladere.

Naturlige urenheder i glasset gav glasset en olivengrøn farve, som kunne veksle mellem helt lyst og næsten sort. Det havde den fordel, at det farvede glas beskyttede indholdet mod lyset. De fleste flasker havde en glastring lige under halsen, hvor man kunne fastgøre den snor der holdt proppen.

Vindrikkere gjorde en vigtig opdagelse i 1730'erne. Man vidste godt, at visse årgange

af vin var bedre end andre, men det var først, da man begyndte at opbevare vinflaskerne liggende, at man opdagede betydningen af opbevaring og lagring. Derved blev korkproppens effektivitet også tydelig. Disse blev holdt fugtige og blev udvidet af vinen. Alt dette skete, da man forlod de løg- og ballonformede flasker til fordel for cylinderformede, som var lettere at stable.

De tidlige cylindriske flasker var korte og tykke med lange halse, men i løbet af 1700-årene udvikledes den moderne form. I 1821 blev der taget patent på en maskine, der støbte flasker af ens form og størrelse. Alle senere former og farver på vinflasker har været bestemt af æstetik og ikke af tekniske begrænsning.

Et afgørende aspekt i anvendelsen af glasflasker var, at man ikke kendte til at lukke dem med korkprop. Man synes at have brugt glasprop eller blot overbundet dem med blæreskind, således var endnu selv de første champagneflasker lukket. Senere anvendtes træpropper, de ældste såkaldte 'tolde', var i reglen af træ, disse afløstes atter af de mere hensigtsmæssige korkpropper. Indkøb af korkpropper til det danske kongehus bliver nævnt første gang i 1702.

Indtil da gjorde man brug af nogle vældige kander forsynet med låg og tud, velegnede både til at tappe i, skænke af og skærme, hvad der blev tilbage i kanden mod luft og støv. Heri lå fremdeles grunden til det syn, der var så almindeligt i datidens gadebillede, nemlig et bud, der hver med sin tudekande i hånden sendtes af sted efter 'en pot vin eller otte', når en gæst var kommet til huse.<sup>19</sup>

## FREDERIK DEN ANDENS HELSINGØR

Helsingør var i slutningen af 1500-årene på vej til at blive en stor by med hen ved 5000 indbyggere. Den driftige sundstads livsnerv var handelen med de passerende handelsskibe, der måtte ankre op på byens rhed for at klarere den pålagte Øre-



*Hans Kniepers prospekt af Helsingør og Kronborg set fra rheden med skibbroer og færgevaser ved stranden kaldet 'Helsingørs fortove'. Tiden er omkring 1580.*

sundstold. De rige muligheder som sundstoldsbyen øjensynlig kunne byde på tiltrak mange fremmede handelsfolk.

På byens slot blev gesandter og andre fornemme fremmede modtaget med pomp og pragt. Kongens instrumentalister spillede op til dans i dansesalen, og fra galleriet på det store tårn gjaldede trompeternes horn, medens klokkerne i Skt. Olai og Skt. Mariæ kirker ringede til samling.

Kongens hofsinder og drabanter fylkedes i gader og stræder og blandede sig livligt med borgere og fremmede i byens mange brogede værtshuse og vinknejper. Helsingør var overfyldt af fremmede sø- og handelsfolk samt håndværkere, der lod pengene rulle og øllet samt vinen flyde i værtshuse med sigende navne som 'Vinfadet' og 'Vinkanden', der gav mulighed for at læse ganen eller købe billig glemsel.

Det har givetvis været et pænt provenue som borgmester og råd fik tillagt ved den afgift som kongen i 1577 havde pålagt vin og øl, nemlig én mark af hvert fad vin og to skilling af hver tønde øl, som blev indført fra fremmede steder, mens det stedlige øl kun blev belagt med en afgift på én skilling.

Byen ved Sundets port levede støjende og højt på trods af kirkens tugtende ord

og evindelige trussel om døden, djævelen og sjælens evige fortabelse. I de mørkladde stræder og gårde, hvor løsgående svin grynter i snavset dag og nat, trivedes den mørkeste overtro. En uoverlagt bemærkning var tilstrækkelig til, at en kvinde mistænkes for hekseri og ledtog med djævelen.

Det bedre stillede borgerskab levede i nok så gode materielle kår, og en del kunne tyde på, at man i sundstoldsbyen har været lidt hurtigere til at tilegne sig nye skikke og moder end andre steder. Vinstuerne var mange og velbesøgte. Efter bedste formåen har de lavere sociale grupper forsøgt at følge med og få del i den rigdom, der i rigeligt mål tilflød byen.

Der var forståelig stor travlhed overalt i byen, på byggepladserne, i hjemmene, blandt færgemændene, på skibbroerne, i købmandsgårdene, på toldbroen, i kramboderne, på torvet, i håndværkernes boder og værksteder, hos ølbryggerne og vintapperne. Man levede tæt sammen, og hyppigt kom det til kiv og spektakel.

Ingen sømand var helbefaren, før han havde fået sine prygl på toldbroen. Det turde være herfra, at det kongelige kunstkammer havde erhvervet sig en så sjælden ting som 'en busk hår med huden ved, som en

haver revet af en andens hoved i vrede' under et slagsmål i Helsingør. På toldbodpladsen kunne de fremmede også finde et lyd hørt publikum til beretningerne om hvorledes de var blevet mishandlede af 'kongens udliggere'. Var byens gæster en broget flok, så var helsingoranerne selv det ikke mindre. De var som en ekstrakt af den forbipassende strøm, en 'theriak', sammensat af allehåndne urter og derfor tjenlig for ethvert tilfælde. Enhver skipper kunne her finde landsmænd, der kunne hjælpe ham til rette, om ikke andet så en øl- eller vinstue.

Skellet mellem ærligt og uærligt, godtfolk og skarnfolk var skarpt i ældre tid. Om man tilhørte den ene eller anden samfundsgruppe var ofte en hårfin balancegang. Så vist som den, der var mærket af bøddelen på retterstedet, i virkeligheden dermed uigenkaldeligt var udstødt af de førstes og indrulleret i de sidstes rækker. For mange blev

den fysiske kontakt med skarpretteren eller mestermanden, som han også benævntes, derfor et afgørende vendepunkt i livet – det første, forfærdelige fald ned ad det skrålplan, ved hvis ende bøddelen stod og ventede med sit skarprettesværd eller strikken til galgen.

Mestermanden og hans hjælpere var uden sammenligning de mest afskyede og ringeagtede personer i datidens samfund og det i en sådan grad, at man på tinge i Helsingør fandt det fornødent at indskærpe, at ingen måtte gøre mestermanden overlast, når han slog herreløse hunde ihjel. I 1582 blev den helsingørske bøddel Anders Aalborg endog slået ihjel af tilskuerne, da han ved en henrettelse fejlede med sværdet.

Ingen ærlig borger befattede sig frivilligt med mestermanden og hjælperes arbejdsområde. Det var uærligt arbejde, og den, som befattede sig hermed, blev uvilkårlig



*Et gammelt udskåret hækbord fra et 1500-tals nederlandsk handelsskib blev en tid anvendt som skilt for værts-  
huset 'De tre styrlioder' i Strandgade 73.*

uærlig og foragtet. En kendsgerning som Bent Hollænder til fulde måtte sande. Da han i 1583 selv rensede sig i 'hemmelighed' (lokum), og fordi han således 'var forfalden i rakkerens embede, og havde gjort sig selv til rakker', blev han forvist fra byen.

Der synes ingen grænser for de mange ubehagelige hverv, som gradvis blev lagt over på mestermanden, hvilket klart vidner om, at man anså ham, for så håbløs sunken i 'uærlighed', at selv det usleste arbejde med rimelighed kunne overlades til ham. Til gengæld honorerede man ham rimeligt. Byen stillede sædvanligvis også bolig til rådighed for mestermanden.

Bøddelens hus - bøddeliet - var en pestbyld for den gade eller stræde, i hvilke det lå. Taktfuldt blev bøddelen sædvanligvis anvist plads i et hus i stadens afsides og ilde berygtede kvarterer. I Helsingør flyttede mestermanden oven i købet ud på selve 'Kagholmen' nord for Sudergaden. Men hvor han end tog bolig fulgte uærligheden trofast med. Ofte brændemærkedes gaden med navnet Bøddelgade. At bo i Bøddelgade var selvsagt lidet flatterende for godtfolk, hvilket da også var baggrunden for, at beboere i den helsingørske Bøddelgade inderligt ønskede deres gade tilført et nyt navn. Det lykkedes i 1847, hvor det gamle og mere honette navn Lundegade blev genindført som det officielle navn.

Hvor byen ikke rådede over en egentlig fangekælder i forbindelse med rådstuen

eller dens kapacitet var begrænset, tjente bøddeliet sædvanligvis som fangebur for samfundets bærm. Her måtte heksene efter deres domfældelse vente på dagen, hvor de skulle bestige bålet og brændes ved 24 læs ved. Bøddelens hus omfattede undertiden tillige svendestue for mestermandens hjælpere og 'alskens andet pak'.

For godtfolk ikke skulle blive besmitet ved at drikke af samme alterkalk som skarpretteren, havde det hidtil været skik, at præsten havde taget ham til alters for sig selv på en hverdag. Dette forhold ønskede Frandtzt Mühlhausen Scharprichter ændret til stor bestyrtelse for menigheden. Da den københavnske skarpretter året før havde opnået mulighed for at gå til alters samtidig med den øvrige menighed, fandt biskoppen ingen anledning til ikke også at give den helsingørske skarpretter samme mulighed.

De dybt alvorlige aspekter i denne sag fornemmes måske tydeligere, når det bringes i erfaring, at natmanden endnu omkring år 1800 ikke måtte drikke af samme glas eller sidde ved samme bord som andre gæster i de helsingørske værtshuse. En mundtlig overlevering vil endog vide, at der i de pågældende værtshuse fandtes en særlig hylde tæt indenfor døren, hvorpå natmandens og hans hjælperes glas stod. De måtte da pænt stå lige indenfor døren og drikke deres øl. Værten måtte ikke nægte at skænke for dem, men var ingenlunde forpligtet til at lade dem sidde ned.

Frederik den Anden befalede, at i hver købstad skulle der bygges en galge på torvet. Sædvanligvis rejstes galgen på en bække udenfor byen til almindelig erindring for den vejfarende, at han nærmede sig en købstad. Udover at være et afskrækkende moment, var galgen vel først og fremmest vidnesbyrd om en større retssikkerhed, der herskede inden for bymuren.

I Helsingør havde man således Galgebakken eller Stejlebakken umiddelbart syd for byen, hvor gamle Gurrevej og Københavnsvej løb sammen. Her knejste i 15- og 1600-årene adskillige galger side om si-



*Skt. Olai Kirkes alterkalk omfattede blandt andet en fornem vinkande og et fornemt sølvbæger, som byens bødel også ville kunne nyde at drikke altervinen af.*



de. Kom man fra Esrum eller Søborg passerede man 'galgen ved Skt. Anne', som stod på Iskulebakken ved det nuværende Marienlyst Slot. Fribyttene og andre sørøvere måtte på samme tid klæde stejle og hjul på stranden ved den gamle Øresunds Toldbod, medens heksene brændtes på det nærliggende Grønnehave. Her stod i øvrigt endnu en galge, den uhyggelige vippegalge ved siden af stejlerne. Byens kag stod en tid på torvet, men flyttede muligvis senere længere mod nord til Kaghholm - et område mellem Kampergade og Kongensgade.

Retterstedet var i mere end en forstand hjemsted for gru og rædsel, og godtfolk færdedes nødig i nærheden af den uheldsvangre galgebakke. Hele den verden, hvor mestermanden havde sin dont - galgen, kagen, retterstedet og torturinstrumenterne - var befængt og gennemsyret af 'uærlighed', som det var umuligt for godtfolk af have det ringeste med den slags ting at bestille.

Renholdelsen af gader, torve og kirkegårde sorterede tilsvarende under mestermanden. Selvom fordringerne til dagrenovationen forekommer at have været lempe- lige, når man erfarer, at underfogeden pålægges at gå rundt hver lørdag og udpante borgere, som havde mere end et læs møg liggende ved deres dør, har det været et ganske omfattende og fordrende arbejdsfelt. Mestermanden havde tillige opsyn med skorstensfejningen.

Alle disse arbejdsopgaver kunne han selvsagt ikke personligt overkomme, og han havde derfor en eller flere karle til at hjælpe sig. Allerede i Kristian den Andens verdslige love påbydes det, at det i enhver købstad skulle holdes en bøddel og rakker.<sup>20</sup>

## HEKSE OG VIN

Kælderen på rådhuset blev undertiden lejet ud for 8 dage ad gangen til torvekoner, som manglede plads til deres havesager. Her sad også arrestanter, og de 'kvindfolk', som havde pådraget sig en anklage for hekseri. Dømt for hekseri i ledtog med fänden



*Efter reformationen er heksejagten inde i Helsingør, og i hundredvis af kvinder brændes på bål overalt i landet indtil 1693. Heksene blev sædvanligvis bundet til en stige og væltet ind i bålet. I Helsingør sørgede bøddlen og hans hjælpere for vin så heksene kunne læske ganen under torturen.*

sad Sidse Bødker i den mørke og klamme kælder under byens rådhus overladt til mestermanden og hans hjælpers vold og med udsigt til '24 læs ved at varme sig ved'. Her blev hun forstrakt og martret med varmebækner, alt imedens mestermanden skænkede hende vin til at læske ganen. Omhyggeligt noterede han senere vinforbruget i det regnskab, som skulle forelægges kærneren. 2 1/2 potte vin drak Sidse Bødker i kælderen og på vejen til bålet på Grønnehavefælleden. Udgiften havde været 12 skilling potten - 30 skilling'.

Heksekunst og vin gik øjensynlig hånd i hånd. 'Da Niels Lund gik på sit gulv og værrede sig og sagde, at hans mave ville ud af hans mund, købte man efter råd af 'Krykkekællingen' en halv pot vin og lod ham drikke den gennem gårdsdøren på udsiden af døren, idet man tog døren af hængslerne og stak en pennelfjer gennem klinkehullet og lod Niels suge vinen gennem den, og straks fik han det bedre'.<sup>21</sup>

## RENÆSSANCEVINEN

De vine, der almindeligst forekom i Norden i renæssancen, var spanske, franske og rhinske vine. Af spanske vine var 'romani' eller 'rummeni' den, der hyppigst omtales. Navnet synes efterhånden at være gået

over til en fællesbenævnelse for al spansk vin. Sjældnere spanske vine var malvasier, muskatel, alicante, bastert og sec malvasier, eller som det i Norden gerne udtaltes 'malmersi', var oprindeligt ikke nogen spansk vin. Den skrev sig, så vidt vides, fra Napoli di Malvasia på Morea, og derfra var druen blevet forplantet til Kreta, Cypern, Sicilien, Provence og senest til Tenerife. Det var egentlig kun malvasieren fra denne sidste ø, som man med nogen ret kunne kalde spansk vin. Men i Norden kaldtes al malvasier for spansk, rimeligvis, fordi den ikke hentedes fra voksestedet selv, men fra Spanien.

Malvasier var uden tvivl en temmelig dyr vin. Det var i hvert fald kun ved større og mere fornemme fester, at den blev nydt. Det var derfor en undtagelse, når for eksempel Johan den Tredje den 2. juli 1573 efter endt herredag trakteredede dermed i 'store ryssesalen' på Stockholm Slot. Som sædvanligt står der i bladranden på regnskabet 'kongelig majestæt var lustig', og til yderligere forklaring er tilføjet, 'og befalede kongelig majestæt, der skulle intet spares'. Der medgik ved denne lejlighed 203 potter malvasier. Malvasieren kom ikke mere frem i det år.

Muskatel var heller ikke nogen ægte spansk vin, idet dens voksested var Italien. Den omtales sjældnere. Såvel Christian den Tredje som Erik den Fjortende synes at have yndet den. Førstnævnte gjorde indkøb deraf både i 1545 og 1548, og Erik den Fjortende lod i 1568 hente muskatel til sin lejr.

Den siden så bekendte 'alicantevin' var i 1500-årene af ganske ny oprindelse. Det var kejser Karl den Femte, der havde ladet druerne plante i nærheden af denne by. Men vinen må hurtigt have vundet ry, og Erik den Fjortende var i hvert fald om sig og vel betjent. Allerede i 1562 kunne han ved sin søsters bryllup traktere sine gæster hermed. Der blev ved denne lejlighed drukket 565 potter alicantevin.

Bastert eller bastard var den tungeste af de spanske vine. Den kom på mode i Eng-

land på dronning Elisabeths tid. Men allerede længe forinden havde man i Danmark opdaget den. Den omtales under Christian den Anden i 1516, og den var ligeledes senere yndet i Sverige under Erik den Fjortende og Johan den Tredje. Ved ovenstående omtalte bryllup i Sverige i 1562 blev der drukket ikke mindre end 710 potter bastert. Derimod varede det længe, førend man i Norden fik smag for den såkaldte sec malvasier. Den havde allerede under dronning Elisabeth fundet stærk udbredelse i England. Hos Shakespeare er det vistnok den hyppigst omtalte vin. Den omtales i svensk sammenhæng i årene 1561-62, men ellers varede det næsten et århundrede, førend den blev kendt og yndet heroppe. Navnet sec. malvasier er måske en forkortelse af vino secco, tør vin, og skriver sig i så fald fra, at vinen presses af tørrede druer, hvorved den vandt i sødme. I Italien skelnes den dag i dag mellem vino dolce og vino asciuto, sød og bitter vin, alt eftersom den er lavet af tørrede eller friske druer. Hvis dette er den rigtige forklaring af navnet, har vinen været en sødlig vin, og det er lidet troligt, hvad nogle antager, at det var xeres (sherry), der i hin tid kaldtes for sec. Malvasier. Da den i de følgende århundreder blev almindelig i Danmark, gik den gerne under navnet 'kanarisæk', et udtryk for, at druen var blevet forplantet til De canariske Øer. Lige så langsomt som sec banede pedro ximenes sig vej til Norden. Det var en art malagavin, men da den kom i ry, overførtes vistnok dens navn på al malagavin. I Norden omdannedes navnet til petersimonis eller persimen, for så vidt ikke med urette, som det skal have været en tysker, Peter Simon, der oprindeligt havde omplantet denne drue fra rhinegnene til Malaga. De franske vine spillede ikke den rolle i Norden som i en senere tid. Mest yndet synes den blegrøde vin, claret, fra Bordeaux at have været. Denne må dog ikke forveksles med blandingsdrikken af samme navn, der omtales langt hyppigere, og i Norden blev næsten enejer af navnet, så at vinen



*Badstuescene med vin, mad og sang. Kobberstik fra 1500-årene.*

navn måtte omskrives. Men i øvrigt nød de franske vine kun liden agtelse i Norden. Man skelnede imellem, 'rød fransk vin' og 'blank (hvid) fransk vin', men lige ringe anseelse nød de begge. Hvad mere er, man kan påvise, hvorledes århundredet igennem deres anseelse i Norden stadigt tog af. Grunden hertil må for en del søges i, at Norden nærmest påvirkedes af Tyskland,

hvor naturligvis rhinsk vin var den mest yndede lette vin. Men for en del lå også grunden i, at den franske vin, der kom herop, virkelig var mindre god, idet man dengang hentede den i vinområderne ved Nantes og Rochelle.

Mest bekendt af alle var vinen fra Poitou, der udførtes over Rochelle. Denne vin omtales særdeles hyppigt. Frederik den An-



Satire på Øresundstolden i 1500-årene.

den lod således til sin kroning bestille 200 ammer deraf. Men af bestemmelserne ved Christian den Fjerdes kroning kan det allerede ses, hvilken ringe anseelse den da nød. Det befalede nemlig at sørge for gæsternes underhold på deres rejse gennem landet således, at de fremmede fyrster og adelsmænd overalt fik rhinsk vin og rostocker øl, deres folk derimod kun fransk vin og dansk øl. Senere sank poitouvinen endnu dybere i den almindelige agtelse, og lidt efter lidt gik navnet over til at betegne tyndt juks i almindelighed, i hvilken betydning ordet 'prøjt' har holdt sig i Norden indtil vore dage.

En fransk vin, der stundom omtales, er 'assoye'. Dette var en burgundervin, fra grevskabet Auxois i Burgund. Den førtes rimeligvis ned ad Rhinen og videre til Norden, men synes dog ikke at være forekommet heroppe i større mængder.

Medens Frankrig i dag betragtes som et hovedvinland, stod det dengang for den nordiske befolkning som et land, hvis tilskud til vinforsyningen der kunne undværes, uden at man derved gik glip af noget væsentligt. Det senere omslag i opfattelsen skriver sig fra Ludvig den Fjortendes tid. Da fransk smag og fransk køkken under

ham blev eneherkende hos Europas fyrster og højere adel, fulgte begejstringen for fransk vin naturligt med, hvilket blev yderligere understøttet ved fremkosten af den berømte champagne. Det var Dom Perignon, der i slutningen af 1600-årene opfandt den behandlingsmetode, hvorved man fik champagnevinen til at bruse, og i løbet af ganske kort tid opnåede denne nye vin et vidt udbredt ry.

Den vin, der fremfor alle andre blev nydt i Norden, var rhinsk vin. Det var denne, som menes, når man i almindelighed talte om 'vin'. Selv ved lejligheder, hvor der blev drukket flere forskellige sorter, ved kongelige fester og lignende, var forholdet gerne dette, at der af rhinsk vin medgik otte til ti gange så meget, som af alle de andre sorter tilsammen. Rhinsk vinen var naturligvis af meget forskellig godhed, men dette betegnedes kun ved vinens pris. Man brugte ikke dengang, i det mindste ikke her, at give den særskilte navne efter voksested, godhed og så videre. Endnu mindre sondrede man mellem årgange. Den eneste art, der udmærkedes ved særskilt navn, var den såkaldte Rheinfall, og selv om denne er meningerne delte, idet nogle er tilbøj-

lige til slet ikke at antage den for en rhinsk vin, men henfører dens hjemsted til Istrien. Hvor den så end voksede var den velbekendt i Danmark såvel under Christian den Tredje og Frederik den Anden som under Christian den Fjerde, der alle synes at have yndet den. Den var temmelig dyr og forskrives altid kun i mindre partier. Henrik Rantzau var, så længe han stod på venkabelig fod med enkedronning Sofie, hendes stadige mellemhandler og hofforsyner. Med kendskab til denne Rheinfalls særlige betydning vil man forstå, at det var med selvfølelse, at Sigvard Grubbe kunne skrive i sin dagbog den 30. april 1621: 'var jeg til middag og aften hos kongen. Vi drak Rheinfall og drak dygtigt'.

Foruden rhinsk vin kunne en sjælden gang vin fra andre egne i Tyskland komme til Norden, men dette hørte til undtagelserne. Således hører vi under Christian den Anden tale om gubin vin fra Gubin i Lausitz.

Endnu mere kortvarig lykke gjorde sikkert de sydeuropæiske vinarter, som kurfyrstinde Anna lod omplante på sachsisk grund og under navn af sachsisk malvasier og så sendte videre til slægt og venner.

Større udbredelse synes derimod ungarsk vin at have haft. Man hører således tilfældigt om hertug Adolf af Holsten, at han, da pesten tvang ham til at holde sit bryllup ikke som påtænkt hos svigerforældrene i Kassel, men hjemme på Gottorp, hvor huset ikke var tilstrækkelig forsynet, skrev til en af sine gæster og bad ham godhedsfuldt medtage den fornødne, ungarske vin. Ved Johan den Tredjes hof blev der i 1573 drukket over 1000 potter ungarsk vin, dog stod dette måske i forbindelse med, at hans dronning var en polsk prinsesse.<sup>22</sup>

## FÆRGERIET MED VIN

Fra gammel tid har der været færgeoverfart mellem Helsingør og Helsingborg og omvendt, betjent ved 'byens færge'. Færgeriet fik med sundstoldens indførelse et nyt

og langt større erhvervsmæssigt grundlag. Men først i 1630 dannede de helsingørske færgemænd laug, der indbefattede den særlige gruppe borgere 'der ror til skibs', dels for at bringe skippere i land, dels for som kadrejere at handle med søfolkene.

Færgelaugene fordrede af hver færgemand, at han havde en forsvarlig rorsjolle med sejl og redskaber. Det skulle være et fartøj på seks oksehoveder eller tre piber. Et oksehoved svarede til 1/10 læst eller 1/5 tons. En anden bådtype som færgemændene betjente sig af var de såkaldte mellemjoller. Det var større færgébåde, som oprindeligt var hele laugets ejendom. Senere blev de privatejede. Det var åbne både på 30-60 oksehoveder. De brugtes til at føre heste og kreaturer samt anden tung last over Sundet, men har selvfølgelig ligeledes kunnet betjene handelsskibene på rheden med last til og fra byen, herunder vinfade. Det må i sandhed have fordret stærke og erfarne søfolk sådan at skulle bakse med store vinfade samt andet tungt og uhåndterlig gods, uanset vejrliget.

Hvor ubetydelige de mange skibbroer og færgevaser, som fra stranden ragede ud i havstokken nedenfor 'byens fortov' end kan forekomme, så var det dog om dem, at hele Helsingørs næringsliv i sundstoldstiden var centreret. Hovedparten af skibbroerne var privatejede, simple og ikke særlig store. Størst og solidest var byens færgevase. Den var anlagt med 'brokar', en slags store, sammennaglede tremmekasser af svære bjælker, der slæbtes ud til den plads, hvor de skulle anbringes, og der fyldtes med kampesten, så de sank og derved dannede den fornødne grundvold. Akkurat som det skete med mange udtjente skibe og orlogsmænd såsom Josafat og Gedion. Synderligt varige var disse skibbroer nu ikke. Evindelige har fornyelserne og reparationerne været på skibbroerne, når storme og isgang havde taget disse og brokranen, som man tidligt havde etableret yderst på færgevasen 'til byens bedste'. Kranen har givetvis været yderst tjenlig, når der skulle losses og la-

stes oksehoveder med vin og andet flydende gods. Jævnligt måtte byen købe kabelgarn til kranen.

En række anløbsbroer og en færgevase var således alt, hvad verdensstaden Helsingør kunne tilbyde de fremmede handelskibe, som i tusindvis ankrede op på byens rhed for at klarere sundstold, handle og proviantere. Lidet hjulpen var også skudefarten, der var livsnerven i skibsprovianteringen, helsingoranernes kilde til velstand.

Det var indlysende for enhver, at når alle nationers skibe skulle ankre op på Helsingørs rhed, og kaptajnerne var tvungne til i færgeomændenes eller egen båd at ro i land for at klarere tolden, så var det et ganske rimeligt krav, at landingsstedet var indrettet således, at man kunne lande selv i hårdt vejr uden at risikere liv og lemmer. Ønskede man, at skibene skulle proviantere her, var det ligeledes ganske nødvendigt, at mindre skuder kunne føre levnedsmidler til byen, som på ingen måde kunne brødføde sig selv endelige proviantere de passerende skibe. Men ikke engang så beskedne krav var opfyldt.

Byens magistrat kunne i 1743 henvise til, at to af det kongelige vagtskibs chalupper nylig var slået i stykker i brændingen, hvorved der i det ene tilfælde druknede tre mand. Hans excellence stiftamtmanden havde selv stået i Späths lysthus ud mod stranden og set, 'hvad fare en del engelske søfolk måtte udstå, da de, uagtet en stærk brænding af sydøst, måtte springe i vandet og tåle, at bølgerne slog dem over hovedet, aleneste for at få deres skibsbåd bjerget og oplæbet'. Kunne

man forlange, at folk skulle vove livet for at få lov at betale sundstold? Gjorde det ikke et dårligt indtryk blandt de søfarende, når her i løbet af et par dage i marts 1761 strandede en kongsberger galliot, en hollandsk smak og en wismarsk skude ved Svingelport, medens en 'fløjte', 'Den brune Hjort, der kom med salt fra St. Yves, blev kastet på land bag Hans Meinertsens baghus beliggende mellem Hovedvagtstræde og Ankerbakken. Her krævedes i sandhed et ly for småskuder, derom var alle enige. Skulle man tænke på 'negotiens forfremmelse', måtte der nødvendigvis tænkes i storhavn. Der stilledes forslag om både store og små havne, der aldrig realiseredes. Skibe med vin og andre oplagsvarer måtte fortsat losse og laste på rheden.<sup>23</sup>

## DE FØRSTE HAVNEANLÆG

Et rudera af et middelalderligt havneanlæg er beliggende inderst i den gamle Svingelbugt, kaldet 'den lybske rhed'. Et historisk faktum er ligeledes den lille havn ved Krogen Slot, i hvilken Peder Skram lå med sine skibe, da han i 1536 beskød og indtog slottet. Tæt ved lå det første Øresunds Toldkammer, opført i 1562 ved Herluf Trolle, der dengang var lensmand på Krogen. Toldboden må være identisk med den to-etages bindingsværksbygning, der på Kniepers skitsetegning fra 1580'erne er anbragt syd for Kronborg med overskriften 'olde toldbod'. Ved denne findes endvidere en skibbro, og mellem denne og Kronborg er en lille vig, som antyder den lille havn.



Herfra var der ikke langt op til Krogen, om end man skulle om til porten på nordsiden af fæstningen.

Endskønt slotshavnen på alle måder var lille og beskeden, blev den øjensynlig flittigt benyttet af helsingoranerne, der faldt for fristelsen til at lægge deres skuder ind i havnen. Det blev dog for meget for lensmanden på Kronborg, der i 1602 meddeler brugerne, at 'de der har skibe liggende i slotshavnen, skal sejle dem ud inden i morgen aften'. Dette synes imidlertid ikke at hjælpe synderligt, hvorfor han året efter truer med at skibene skal 'gøres løs og udsættes for bommen'. Kongen havde brug for sin havn, ikke mindst i forbindelse med de mange bygningsarbejdere på Kronborg, hvortil behøvedes materialer, som lettest kunne sejles dertil. Det gjaldt nok også vin og andre delikatesser erhvervet på sundmarkedet.

Den gamle slotshavn tilsandede og blev i 1620'erne erstattet af et nyt havneanlæg. Den skulle gøres dyb og indpæles, 'så man inde i havnen kan lægge til broen med skuder og færger'. Anlægget var altså ganske lignende havnen i proviantgården i København, men det voldte store vanskeligheder, og der meldes flere gange om ødelæggelser af storm og højvande. Hvorvidt havnen blev helt færdig vides ikke med sikkerhed, men efter Christian den Fjerdes død i 1648 får den lov til at forfalde helt. Der skulle herefter gå mere end 100 år, inden Helsingør fik et varigt havneanlæg.<sup>24</sup>

Først i 1764-67 fik byen et havneanlæg om end af meget beskeden størrelse, idet Toldbroen blev udvidet. Historikeren Ludvig Boesen har givet en ganske god beskrivelse af den gamle toldbro, som den så ud i 1757: 'Broen er liden, bygt på pæle udi søen. Bredden eller broehovedet er ikke større end at et skib af mådelig størrelse og dybde kan ligge langs med det. Ved begge sider kan ligge et par små skibe, men nærmere til landet ligger altid ved fartens tider både i mængde fra skibene. Siden byen til synderlig søfart for sin egen handel ikke nogen bekvem lejlighed, holdes større bro unød-



*En af Helsingør skibbroer er her vist på en tegning fra 1672 udført af skibslægen Johan Peter Cortemünde i hans dagbog fra en ostindiefart 1672-75 ombord på den danske ostindiefarer 'Oldenburg'*

vendig og alt for bekostelig, efterdi havet i storm ved visse vinde bruger her stor magt, og ofte beskadiger den, der nu er. Det fornemste ved denne bro, som en fremmed lægger mærke til, er den rare prospekt, da man ser på Sundet dels at ligge for anker, dels at sejle her forbi en anselig mængde af inden- og udenlandske skibe. Broen og nærmeste gade vrimler undertiden af fremmede skibsfolk og adskillige andre, da bestandig et parti efter det andet nærmer sig hertil for at se, hvad mærkværdigt her forefalder, og betragte fremmede nationer?.

Indtil 1764 betjente søhandelsstaden Helsingør sig udelukkende ved simple skibbroer og færgevaser. Nævnte år besluttede Rent- og Generaltoldkammeret, at den gamle og i øvrigt stærkt forfaldne 'Toldbro' skulle forlænges til 336 fod og forsynes med en 136 fod lang arm i nordøstlig retning. På ydersiden blev broarmen forsynet med triangulære udbygninger til beskyttel-

se mod havets grådige bølger og vinterens is. Den lille nye havn var ikke synderlig bevendt al den stund, at et handelsfartøj ved anløb højst kunne tillade sig at stikke 7-8 fod. Ualmindeligt var det derfor heller ikke, at der måtte ske en omladning på rheden, hvilket kunne være et problematisk forehavende med de særlige vind- og strømforhold som rådede. Hertil kom, at der på rheden nogle dage kunne ligge 3-400 skibe for ankre. Det Helsingør havde brug for var stadigvæk en 'formidable Havn, som kunne lokke de negotierende til at foretage spekulationer og animere fremmede handlende til at etablere sig heri byen'.

Ud over en forlængelse af den søndre mole med cirka 60 fod og en tiltrængt istandsættelse i årene 1817-20, måtte skibsfarten leve med forholdene, som de nu engang var. Men den 19. maj 1824 vedtog man ved kgl. resolution at godkende udvidelsen af Helsingør Havn og samtidig gøre den til statshavn. Vandarealet i den nye havn øgedes til 51.700 kvadratalen med en dybde på 16 fod.

Arbejdet gik i sin enkelthed ud på at forlænge den søndre havnearm og forlægge den nordre arm til midt mellem Kronborgs fæstningsterræn og Alleen, den nuværende Allegade. I forbindelse med denne havneudvidelse fik Øresunds Toldkammer i årene 1827-28 endelig gennemført anlægget af en landingsbro ud for toldkammerbygningen tillige med et karantænevagthus og senere et brokaperhus ved broen.

Helsingørs nye havn stod færdig i 1829. Den var ikke alene blevet op mod fem gange større, men også betydelig dybere, ligesom den var blevet forsynet med en række moderne bekvemmeligheder såsom et vandaftapningshus og vippefyrr på søndre molehoved. Et lille skur til havnebetjenten var der også blevet plads til.

Det viste sig at være forbundet med vanskelighed for større skibe at anløbe havnen, når det blæste hårdt fra syd og øst med svær sø. I 1838-39 forlængede man derfor den søndre havnearm med 60 alen samti-

dig med at indløbet blev opmudret fra 16 til 18 fods dybde. Dermed blev havnen i stand til at modtage de største skibe, der dengang befarede Østersøen.



*Kran på skibbro.*

## 'BØRSEN' I HELSINGØR

Utvivlsomt inspireret af de børser som i 1500-årene etableredes i mange store europæiske handelsstæder, lod fyrforvalter Jens Pedersen Grove i 1635 et pakhus opføre ved Byfogdens Bro og indrette det til børs. 'Børsen' var ikke en kæmpemæssig pragtbygning såsom den københavnske, hvor handelsskibene kunne lægge an ud for hver 'pakhus dør'. 'Børsen' i Helsingør var en bygning i to etager. Den lå ganske klos op ad porttårnet i bymuren. Meget sandsynligt har der ligefrem været en direkte forbindelse. Børsbygningen nedrives i 1681.<sup>25</sup>

Danmarks lange fredperiode fra 1720 til 1801 skabte grundlag for en betydelig vækst, som fortsatte i de følgende årtier, om end ikke så markant. Et frilager, som byen så længe havde ønsket sig for at opretholde og om muligt at fremme væksten, gik i sin vorden allerede, før etableringen blev sat i værk, idet den enevældige regering indtog tilladelsen umiddelbart efter den var givet. I gennem tyve år indsendte Helsingør handelsstandsforening vedvarende ansøgninger og udtalelser for at få staten til at bygge et pakhus, 'hvor havarister kunne oplægge deres ladning under skibets repa-



ration'. I et andragende i 1899 til regeringen og Rigsdagen skrev foreningen således, at et pakhus var påkrævet som våben i 'konkurrencen med sundbyerne, specielt da Helsingborg', idet faren for at havarister ville undgå den havn, hvor de ikke finder lukket oplagsplads'. Bekymringen var i høj grad berettiget, for Helsingborg var i 1890'erne i rivende vækst som industri- og havneby. Indtil da havde de to byer været nogenlunde jævnbyrdige med hver cirka 9000 indbyggere, men nu voksede Helsingborg meget hurtigt efter at have været en stillestående, forsømt og gammeldags købstad i det svenske riges udkant. Den havde ved privat og kommunal foretagsomhed udviklet sig til en meget stor konkurrent til Helsingør, hvor man traditionelt havde regnet Nordvestskåne for en del af sit opland. Nu var det ikke blot skånske kadrejere, der dukkede op på Helsingør red for at tilbyde proviant og skibsfornödenheder, men, som handelsstandsforeningen påpegede i en konkret sag, helsingborgske skibe gik op i Kattegat for at præge franske dampskibe for at gøre dem opmærksom på, 'at frekventsen med de svenske sundhavne ikke som Helsingør hæmmes ved foranstaltninger fra karantænevæsenets side'. Ti år senere, i 1916, overvandt staten så sine betænkeligheder ved at gøre flere indgreb i Kronborg fæstningsterræn. Der var et stærkt behov for at skabe flere indtægter for havnekassen, så på Nordre Mole blev der foran bastionerne bygget et lukket pakhus med 15 afdelinger. Arealet havde indtil etableringen af frilaget været anvendt som oplagsplads for værfterne. Nu var dampskibene imidlertid blevet større og mere sikre, så antallet af havarister var dalet stærkt, og det pakhus, handelsforeningen havde bedt om i 20 år, var nu så at sige overflødig. Pakhussagen blev et af en række eksempler på, at forbedringerne i statshavnen i Helsingør var alt for længe undervej, så at udviklingen havde overhalet dem, når de endelig kom. I Helsingborg var disse problemer ukendte; her var havnen kommunal, og der var lokal

vilje til at investere i moderniseringer og udvidelser, som sejlede Helsingør agterud.

## RÅDHUSET I HVERDAG OG FEST

Rådhuset i Helsingør havde byen ladet opføre i 1560'erne, formentlig på fundamentet af et ældre, der var brændt. Det var her, byen modtog kongen som gæst, i hvilken anledning gildesalen var 'draget og behængt med flamske klæder og andet silkeværk'.

Det var ligeledes på Helsingør Rådhus, at den unge kong Christian den Fjerde og rigsrådet i 1589 mødtes med nogle skotske gesandter. Formentlig var det i gildesalen man hvert år St. Thomas dag den 21. december samledes ved en tønne øl for at høre kærneren forelægge byens regnskab, og ærgre sig i fællesskab over udgifter til genrejsning af plankeværket, som 'folk red neder', da Shakespears venner spillede i rådhusgården samt reparation af møblementet efter 'tapetværerne for af rådhuset' eller en vidtløftig bryllupsfest.

Det var i øvrigt med en vis bekymring, at regeringen iagttog det stærkt voksende vinforbrug ved bryllupper og barsel, som havde taget overhånd og inspirerede menigmand til stor kost, pragt og pral i et omfang som bevirkede, at de pågældende måtte sælge huse og gårde og blive stavkarle. En borgmester, en rådmand eller købmand måtte således maksimalt have 24 gæster og håndværker 12. Der måtte kun serveres øl til kosten.

Denne forordning blev ophævet, og det blev tilladt for dem som betalte 2 mark derover i årlig skat at skænke ½ amme rinsk vin ved trolovelse og bryllup 2 ammer og dertil dansk øl. 'Gemene borgere, embedsmænd og håndværksfolk, som gav under 1 mark i skat, måtte derimod kun skænke øl. Få år efter blev det helt forbudt at skænke vin ved bryllup.<sup>26</sup> To gange havde man måtte betale for at få dirket døren op, fordi man havde glemt nøglerne indenfor. Rådstuen var i øvrigt udstyret med bænke og



*Helsingør Rådhus i Stengade rummede en tid 'byens vinkælder'. Den engelske købmand Richardus Wedderborn havde i slutningen af 1500-årene indrettet vinstue i sin ejendom, der lå på hjørnet af Stengade 57 / Bjergegade. Efter stik fra cirka 1870.*

en lang foldestol, desuden et 'mandebord' og et 'rådsbord'. I to æsker opbevaredes byens privilegier og breve. Hertil 'byes kobberbøsse, som byens sekret segl, signet og

nogle til byens privilegier og andre klenodier er forvarede udi'. Her lå altså også de nye vægtige privilegier, som i 1577 blev skænket byen af Frederik den Anden, der var byen

en velynder. Det var ikke uden grund, at borgmester og råd lod to sandstensroseter med Frederik den Anden og Dronning Sofies våben indmure over rådhusporten. Rådhuset var endvidere bolig for flere familier, deriblandt altid byskriveren, men i øvrigt mange forskellige. I 1570'erne boede Jacob Organist i stueetagen. Indgangen til denne og byskriverens bolig var forsynet med bislag. Sammen med disse, den udvendige, overbyggede opgang til rådstuens og skurene over kældersalene, må rådhuset i det ydre have fremstået som noget nær et stort dueslag. Med senere ombygninger fik man styr på indhold og udseende. Den nuværende rådhusbygning er imidlertid et resultat af en gennemgribende ombygning i årene 1853-55, der markerer gennembrudet for historicismen som arkitektonisk stilart i Danmark. Vinkælderen i rådhuset forsvandt i renæssancen.

## VINKÆLDER OG SKÆNKESTUE I RÅDHUSKÆLDEREN

Allerede omkring år 1200 nævnes vin i forbindelse med gildeskraer, og fra slutningen af 1200-årene udskænkede vintappere og værtshusholdere vin i mindre partier. Fra midten af 1400-årene lod mangel købstad rådhuskælderen indrette til vinkælder med tilhørende skænkestue, som blev et samlingssted for den del af det bedre borgerskab, der havde råd til den dyre vin. Skænkestue og vinkælder blev bortforpagtet. Den udgjorde således en del af borgmesterens og rådmændenes magistratsindtægter.

Magistraten fik formodentlig sin vin til stadskælderen på samme måde som vinhandlerne med skib, men det er uvist. I hansestæderne som f.eks. i Lybæk var stadskælderens årlige forsyning med vin en festdag. Når vinen kom til porten, blev den modtaget af stadens pibere og trommeslagere, der satte sig ovenpå det forreste fad og således førte vinen under musik ind i staden og 3 gange rundt på torvet.

Den direkte indførsel af spanske vine foregik med de skibe, der hentede spansk Salt, men den spanske fart var aldeles ophørt, da Christian den Fjerde ved forordning af 10. december 1621 udstedte privilegier for spanske handelskompagnier, hvis skibe skulle være således indrettede, at de kunne bruges af kongen i krigstilfælde.

I et åbent brev skriver Frederik den Anden, 'at eftersom borgmestre og rådmænd i Helsingør have en såre ringe ting for deres umage, så må de, som det hidindtil har været sædvanligt, oppebære en mark, som mønten nu går, af hver amme vin, som der i byen sælges og udtappes, og samme mark skal erlægges af borgerne, som sælge vinen, sammlede efter at vi have forordnet og befalet borgmestre og rådmænd at skulle holde en almindelig vinkælder her udi byen og den altid bespist med god rhinsk vin og anden drik, så at vore hofsinder, såvel som borgerne eller fremmede, for et skiellig køb kunne bekomme det, som godt var, og de have underdanigst givet os tilkende, at de anvende møgen omkostning der på og have møgen forhindring, forprang og skade deraf, at andre borgere udtappe rhinsk vin udi potter eller kander thall uden hus at forsælge, udi det at når de have skaffet dem en temmelig forråd af vin, må samme vin blive liggende, og de den ikke kunne sælge for den forprang, af borgerne derudinden sker, da ville vi at ingen borgere, som haver rhinsk vin, må den udtappe udi potter og kander thall uden hus at forsælge, så fremt nogen derimod gørende vorder, de da ikke ville have forbrudt samme vin, der tappes af, til os og kronen. Dog skal her med ikke være forment nogen borgere at sælge hel eller halv amme eller udi sit eget hus at fortappe vin til sin egen og sine gæsters behov. Actum Kronborg den 16. december år 1581'.

Til rådhuskælderen knyttede sig nemlig eneretten til at udsælge vin i pottemål, medens handlende ellers kun havde lov til at sælge vin i hele og halve 'ammer', og værtshusfolk blot måtte udskænke, hvad



*En vinkælder i København omkring 1850. (VTL)*

gæsterne nød på stedet: 'Alle styrede de sammesteds hen til byens vinkælder. Ikke uden grund var denne i renæssancen kendt for sin vin. Thi når vinen skulle tappes fra fadet, kunne man kun vente at få den god, hvor som her en hel bys søgning lod hver dag nye fade blive anstukket, og intet få lov til halvfylt at stå og dovne.'

Meget kunne da også tale for at anbringe byens vinkælder netop på rådhuset. Når rådhusalen, hvad ofte var tilfældet, alligevel lejedes ud til bryllupper og andre store fester og sammenkomster, var det grumme bekvemt at have vinen i huset. Opstod der trætte og slagsmål blandt de berusede gæster i salen eller i kælderen, så var bysvendene jo lige ved hånden til at holde orden og fængsle de ustyrlige. Men skiltes man fredeligt ad ud på aftenen, lidt usikker i gangen, så rakte loven selv en hjælpsom hånd i form af den lange jernstang over døren med byens eneste lygte.

Denne blandede anvendelse af rådhuset er et af tidens ejendommeligste træk. Foroven rådhusalen med dens bryllupsal, en fest for hele byen, når de holdtes. Forneden var byens stadskælder og fængsel, hver med

sin art stamgæster. 'Hvo, der begyndte på salen om formiddagen, kunne ved kældrens hjælp ende i 'buret' inden aften'. Omvendt har man også eksempler på, at velvillige bysvende har givet fængslets beboere kortvarig orlov til at søge trøst i nabolaget eller rakt dem vin ned i deres ensomhed. I hvert fald bidrog såvel vinkælderens beliggenhed som dens forhold til øvrigheden til at kaste en egen glans over den. Nåede end ingen nordisk rådhuskælder et ry som den i Lübeck eller den i Bremen, så gør de dog indtrykket af alle at have nydt en særegen anseelse.

Selv øvrigheds personer undgik ikke at mænges i drik og slagsmål i rådhuset. Den senere borgmester Didrik Mahr stævnes i 1599 for i en ærlig forsamling på Helsingørs Rådhus at have slået Dorthe Claudatter på munden. Han mente, at han kun havde 'hende rørt med hans baghånd, og at hun hverken deraf er bleven rød, blå eller blodig', og det skete, 'for hun benægtede ham en dans udi Hans Pedersens bryllupskost'. Han blev dømt til at bøde tre mark. Således dannede sig da naturligt det besynderlige forhold, at rådhuset selv blev både

et midtpunkt og hovedkvarter for byens urostifere. Hvad mere var, selve øvrigheden var hyppigt interesseret i, at alt gik ret muntert til her. Ikke blot udgjorde lejen af kælderen en magistratsindtægt, men det var ofte borgmestre og rådmænd, der satte pengene i foretagendet, og det var altså deres vin, der blev solgt i kælderen.

Indtægten fra byens vinkælder kunne, som det var tilfældet i Helsingør i 1576, også blive overdraget et vinkompagni, hvor den mand, der blev antaget til kældermester og vintapper, fik som løn 'andel i fortjenesten ligesom en anden, der tillægger sine penge, dog at han intet skal lægge til'. Som hans hovedpligter anføres, når et fad er udløbet, da straks at gøre regnskab derfor; ikke at befatte sig med 'plumperi' eller uret mål, så gæsterne få grund til klage. Endelig skulle vedkommende ikke udborge vin til nogen, som der kan være tvivl om at få betaling af. Vinkompagniet blev tilsyneladende en kortvarig historie. I 1581 medgav Frederik den Anden således i et åbent brev, at borgmestre og råd i Helsingør, 'at dem skulle egentlig tilhøre vinsælgen, og lagde dette til, at ingen borgere i pottevis eller med ringere mål måtte sælge rhinsk vin'. Medens dette varede, havde de handlende kun lov til at sælge vin i hele og halve 'ammer', og værtshusfolk blot måtte udkænke, hvad gæsterne nød på stedet.<sup>27</sup>

Medens vinhandlerne således måtte gøre forandring og holde forskellige kældre, vedblev man i stadskælderen at skænke på den gamle vis, og da de andre 'vinførere' gjorde indsigelse herimod og forlangte samme ret som magistraten, fik denne 24. april 1609 et kgl. privilegium, 'efterdi forskrevne borgmestre og råd her sammesteds ved deres middel lade holde en åben og almindelig vinkælder, hvor udi med rette bør adskillig slags drik fal at holdes både for enhver indbygger og udlændere, som derefter kunne hælde at spørge, dog for en billig pris'. Kongen tillod derfor, 'at forskrevne borgmestre og råd her udi vor købstad København og ingen anden må ubehindret ud

af stadskælderen og ikke andensteds lade sælge og udtappe rhinsk, spansk, allekante vin, malvesier og alle andre slags hed vin og fremmed drik, dog forskrevne vor udgangne forordning hermed udi alle måder uforkrænket, hvorimod de alligevel skulle være forpligtede ud af alle slags vin at sælge den, som ren og uforfalsket er, såfremt de ikke derfor ville stande til rette'.

Påbudet mødte megen modstand, hvorfor der 19. februar 1610 udstedtes et nyt åbent brev. 'Men ved en ny forordning af 28. juni 1617 påbydes, at ingen, som handler med rhinsk vin, herefter skal fordriste sig til at handle med anden slags vin, hvad enten den indlægges i samme kælder eller andensteds, ligesom de, der handlede med fransk og spansk vin, ej heller måtte handle med rhinsk vin'.

Adskillelsen af de to forskellige slags vinhandlere fremkaldte mange ulemper, hvorfor bestemmelsen ophævedes ved et reskript af 6. januar 1629. I dette udsiges, 'at såsom vinhandlerne i København underdanigst have ladet anholde og begære, at dem fri måtte tillades med adskillige vine at handle, underdanigst sig erbydendes, da selv fransk vin af Frankrig at lade forskrive og hente, hvorved den da og bedre køb kunne sælges end nu, den mest af Holland hid bliver indført, da have vi des lejlighed nådigst overvejet og således for adskillige betænkende skyld for godt anset og bevilget, at vinhandelen skal være fri og liber, så at det skal være enhver vinhandler frit og uforment at handle med rhinsk, spansk og fransk vin og alle slags vin, dog så at de det ikke udi een kælder eller hus have, men rhinsk og spansk vin særdeles udi een kælder eller hus og fransk vin udi et andet hus eller kælder efter forrige forordning, og dersom nogen vil holde vinkælder på tvende steder og udi tvende huse, da skal der være hus og gård imellem, som andre tilhører og af andre er bevont, og skal ingen sig må tilfordriste at sælge fransk vin for rhinsk vin, men enhver slags vin for sig selv uforplumpet i alle måder udtappe og sælge'.

Adskillelsen mellem de forskellige vinhandlere må igen være trådt i kraft 1651, idet der i de dette år givne laugsartikler er forbud mod at holde mere end en tappeskælder, hvorved der atter fremkom særlige rinskvinhandlere, og adskillelsen fastsattes udtrykkelig i de nye laugsartikler år 1668.<sup>28</sup>

## KIRKEVINEN BLEV KØBT POTTEVIS I RÅDHUSKÆLDEREN

Vinkælderen har haft stor betydning for vinomsætningen, om end det er uhyre lidt man kender til driften, omsætningen, vine og priserne. Et vist indblik kan man dog få gennem de bevarede kirkeregnskaber for Skt. Olai Kirke, hvoraf det fremgår, at 'messevinen' i perioden 1576-1631 blev indkøbt hos vintapperen i rådhuskælderen.

Hans Dyrrichsen hed byens vintapper i årene 1576-84. Pågældende boede sammen med hustruen Margrethe i 'den gamle skole' i Sophie Brahesgade 11. Vinoplaget lå i kælderen på rådhuset. Det var her klokkeren ved Skt. Olai Kirke i tiden fra påske dag anno 1576 og til kyndelmisse

anno 1577 havde hentet i alt 70 ½ potter rhinsk vin til altrets behov'. Prisen pr potte havde været 8 skilling. Da vinen pludselig 'slap i kælderen' eller med andre ord, man var løbet tør for rhinsk vin og tilsyneladende også al anden vin, hvorfor kirkeværgen lod den fornødne rhinsk vin hente i København i alt 18 potter vin. 'Vinen blev oplagt i sakrestiet og udtappet til brug ved alteret'. Meget kunne tyde på, at byens øvrige vinhandlere har været i samme penible situation som Hans Dyrrichsen nemlig ikke at kunne levere den mængde vin, som forbrugerne fordrede. Det være sig klokkeren i Skt. Olai Kirke som kongen, der i forbindelse med en sag i 1511 på Nordstrand måtte sende bud til Tønder efter vin, hvor man kun kunne opdrive to flasker. Intermezzo'et fik da heller ingen konsekvenser for Hans Dyrrichsen, der havde haft vinleverancerne 'udi adskillige tider, gav jeg ham efter hans seddel lydende summa 50 mark', noterer kirkeværgen i kirkens regnskab. Det var for året 1579. Hans Dyrrichsen var indtil 1583/84 fast leverandør af vin til Skt. Olai Kirke. Nævnte år var den på



*Resens kort over Helsingør omkring 1658.*

ny gal med vinbeholdningen i rådhuskælderen. En vognmand fik 8 skilling for at transportere to bimpel vin fra København til Helsingør. Samtidig bliver vintapper Johan Bubberr ny leverandør, og kirkeværgen kunne i regnskabet for 1585/86 anføre, at han havde 'givet for 55 potter som var hentet udi stads-kælderen hos Johan Bubberr til kirkens behov dette år, hver pot kostede 6 skilling er '20 mark og 10 skilling'.

I 1588/89 havde kirken købt 60 potter rhinskin for medelst 4 skilling potten. Her til '35 potter rhinsk vin potten 9 ½ skilling'. Endvidere havde man afregnet 11 potter rhinsk vin a 4 skilling købt 'i det forgangne år'. I 1593 sker afregningen med 'Johan Bubberrts kvinde Johanne', der øjensynlig har fået mulighed for at realisere vinkælderen efter hendes afdøde mand. Vinkælderen overgår tilsyneladende herefter til 'vinkældersvenden i byens kælder', der tilsyneladende driver denne frem til 1598, hvor potprisen er 8-9 ½ skilling. Jesper Ketter overtager vinkælderen, og driver denne frem til sin død i 1606, hvor den overgår til Arndt Behmen, der kun har vinkælderen i få år. I 1611 betales 5 ½ skilling for hver pot - summa summarum 64 mark og 14 ½ skilling. I 1613 tilskrives vinkælderen den senere borgmester Johan Willumsen. I 1614/15 'givet for vin, som er taget i Johan Willumsens kælder, der er forbrugt udi kirken til de syge 215 potter, hver pot 12 danske - 80 ½ mark og to skilling. Fra 20. juli 1623 til 6. maj 1624 er hentet i salig afgang Johan Willumsens kælder og Janicke Bubberrts kælder 115 potter rhinsk vin, som er forbrugt i kirken til messevin. Potter 18 skilling er 32 daler mønt, 1 mark og 6 skilling.' I 1625-26 'betalt Villum Madsen Vintapper for 152 ½ potter rhinsk vin a 18 skilling, som er hentet til kirkens behov dette år - 42 daler, 3 mark og 9 skilling.' I 1628-29 får Bernt Bubberrts betaling for 47 ½ pot fransk vin, som er brugt i kirken og til de syge, hver pot, 1 mark er 11 daler og 3 ½ mark. 1630-31 får Hans Poulsen 24 skilling potten.<sup>29</sup>

## VINPRISER I RENÆSSANCEN

Komplet og minutiøst foreligger Øreundstoldens regnskaber for perioden 1576-1642. Herigennem kan man ikke alene få et detaljeret billede af, hvad de mange tusinde handelskibe havde i lasten, når de passerede Kronborg. Vin udgjorde således en betragtelig del af føringen, og er således en overvældende og vægtig kilde til vinhistorien og vinens veje, herunder vintyper og deres udbredelse, vinens popularitet, vinforbruget, skik og brug samt priserne tid efter anden.

En anden god kilde til vinprisernes historie har man endvidere bevaret i tidens vintakster, hvor eksempelvis den fra 1605 oplyser, at den 'bedste rhinsk vin' kostede otte skilling potten. En lidt ringere kostede syv skilling. Malvasier og Peter Simon tolv skilling. Bordeaux vin den bedste enten rød eller blank fem skilling. Spansk vin otte skilling. Bordeaux vin, som er ringere, rød eller blank, tre skilling. Roscheller vin, rød eller blank, tre skilling. En tilsvarende vintakst er bevaret fra 1627.

Prisen på datidens vine har selvfølgelig ligesom i dag varieret alt efter ophav og kvalitet. Det er derfor helt generelt ment, når den vinglade og prisbevidste Christian den Fjerde i en egenhændig skrivelse til lensmanden på Kronborg, som var nabo til det store sundmarked, der var datidens største vinbørs, i 1634 anmoder Frederik Urne om 'at lade mig vide, hvad der formenes, at rhinsk, spansk og fransk vin ungefæhr vil koste i år'. Svaret er uvist.

I det hele taget følges prisdannelsen på vinmarkedet nøje af Christian den Fjerde, der har erfaret, 'at der i Helsingør findes en person fra Amsterdam, ved navn Peter Bordt, som har erhvervet kongens pas til at føre en del fransk vin her til riget, skal Frederik Urne akkordere med ham om, hvad kongen skal give for hver pibe eller hvert oksehoved, når vinen ankommer til Sundet, og skal det haves i agt, at vinførerne i København begærer 8 ½ rd for hver amme fransk vin og vinen fri for cise'. Hvorvidt anstrengelserne har frugt er uvist.



*Vinkande. Skænket Skt. Mariæ kirke 1657.*

Minutiøst opregnes også de vine, deres mængde og pris, som er medgået i kongens vinarrangementer. Eksempelvis i forbindelse med regnskabet over et 'middagsselskab', som Christian den Fjerde afholdt i 1635 på Lundehave, fremgår det af regnskabet, at der var medgået '4 1/2 styk rhinsk vin til 4 1/2 rd og 5 stikken rødvin til 3 rd og 32 skilling'. Hertil kom 'et 1/2 oksehoved franskvin til 7 1/2 rd'. Endvidere havde 'Knut Bendtzen kongl. majestæts vinskænk leveret 1/2 amme rhinsk vin, som kostede 17 rd'.<sup>30</sup>

## HERMAN VINTAPPER, RICHARDUS WEDDERBORN OG ANDRE VINHANDLERE I 1500-ÅRENES HELSINØR

Selv blandt borgerstanden og størsteparten af adelen blev vin længe regnet som festdrik. I slutningen af 1500-årene var man

imidlertid i byerne godt på vej til at udvide dette sidste begreb, så at det ikke blot betegnede virkelige festligheder, men også mindre sammenkomster.

Vanskeligheden ved at opbevare vin i mindre partier hæmmede på afgørende vis udbredelsen og forbruget af vin. Havde man ikke råd til at købe og på en gang uddrikke et 'oksehoved' en 'pibe' eller en 'amme', hvilken var det mindste mål for vin på fad og rummede 160 pottes, så måtte man finde sig i ulemperne ved at have vinen stående udsat for luften. Opbevaring af vin på flaske var kendt i 1500-årene, men var ikke særlig udbredt.

En Herman Vintapper nævnes første gang i 1574. I 1576 betaler bemeldte Herman Vintapper tre mark i leje af en ældre bod på byens daværende torv, der lå mellem Skt. Olai Kirkegård og Stengade. Han har næppe været den eneste indenfor vingeschæften i datidens Helsingør, men de øvrige er stort set historisk ubekendte.

I 1578 fik den engelskfødte Richardus Wedderborn eneretsbevilling på at oprette 'en vinkælder der i byen med fransk og spansk vin og sælge til kongens hofsinder og folk, de fremmede, der komme til byen, og byens egne indvånere; dog skal han være forpligtet til at sælge vinen til en rimelig pris og svare kronen og byen sædvanlig told og accise. Ingen anden må i de næste tre år holde vinkælder i byen og sælge fransk og spansk vin i pottetal ud af huset'. Efter de tre år skulle bevillingen genforhandles. Richardus Wedderborns vinstue lå i Stengade 55 som næst nabo til byens rådhus.

Herman Vintapper og Richardus Wedderborn har velsagtens været kollega til Peder Vintapper, der døde i 1601. Peder Vintapper må have været en forholdsvis velstillet borger i datidens Helsingør. Herom vidner de kirkelige omkostninger, som blev afholdt i forbindelse med hans begravelse i 1601. I Skt. Olai Kirkes regnskaber kan man således under 20. maj 1601 læse følgende: 'Annammet for Peder Vintappers lejersted i kirken 10 daler', altså blev han



begravet inde i kirken, da det var prisen for et gravsted under gulvet. Klokkerne havde tilsvarende modtaget to mark og seks skilling for at have ringet 'med alle klokkerne'. 'Kirkens bedste klæde, brugt over Peder Vintappers lig' kostede 12 skilling i leje. Vokslys kostede 1 1/2 daler.

Øjensynlig har de pågældende vintappere løst borgerskab, inden Helsingør Borgerskabsprotokol etableredes i 1612 som en registrering og fortegnelse over nye borgerskaber. Imidlertid forekommer borgerskabsprotokollen ikke at være blevet ført helt konsekvent i den første tid, idet mange borgerskaber sædvanen tro fortsat kun blev indskrevet i tingbogen, eller de pågældende har været kommissærer, konsuler eller på anden måde har fået bevilling til handel med vin. Dette kan være forklaringen på, at vintapper Mathias Tillnis ikke er indført i Helsingør Borgerskabsprotokol, men dog optræder som vurderingsmand med betegnelsen vintapper i tre boskifter i henholds-

vis 1627, 1636 og 1640. Vintapper Mathias Tillnis fremstår i denne sammenhæng som en forholdsvis velstillet person bosiddende 'i en gård ved Stranden'. En Anders Vintapper optræder i 1621 i forbindelse med, at vedkommende af Christian den Fjerde får privilegium på en teglgård sydvest for Helsingør, og dermed har han øjensynlig skiftet erhverv.

Vintapper Wedtzel Juckeus havde sin bolig i Slotsgaden (i.e. Havnegade fra Stengade til Allégade). Boskiftet, der er fra 1648, udviser i øvrigt en forholdsvis velstillet vintapper.

Listen over vintappere og vinhandlere med borgerskab omfatter i 1600-årene følgende:

## VINHANDLERBORGERSKABER

Vinens verden i renæssancens Helsingør udgjorde en overraskende lille kreds af navngivne vintappere, der enten havde erhvervet borgerskab som sådan eller på an-



*Handelsskibene på Helsingørs rhed var i sundstoldstiden grundlaget for Helsingørs vinmæssige position.*

den vis opnået bevilling til vintapperi og handel med vin i stort mål.

En del helsingoranere har således qua deres borgerskab upåagtet kunnet befatte sig med vinsalg en gros på 'Helsingør fortov' på stranden. Dette gjaldt ligeledes fremmede handlende og sundstoldsklarer, kommissærer og konsulere.

Et betydeligt antal borgere nød endvidere skattefrihed i en eller anden sammenhæng. Hertil var næringsbestegnelsen ikke altid anført eller dækkende. Datidens skattemister kan således ikke umiddelbart bidrage med yderligere vintappere og vinhandlere, men nok med viden til vinens verden i 1600-årene.

Helsingør Bys Skattebog omfattede i 1630 to skattebetalende vinhandlere, nemlig vintapper Wessel og vintapper Hans Jacob Korn. Sidstnævnte døde i 1635. Hans Jacob Korn kom fra Tyskland, hvor han var uddannet fassbinder (bødker), og han løste i 1625 borgerskab som bødker i Helsingør. Sønnen Jacob Hans barnefødt i København am Rhein efterfulgte faderen og fik i 1638 kgl. bestalling som vinvrager i Helsingør. I 1631 er yderligere en vintapper Mathias Tillnis blevet optaget på skattemisten. De tre vintappere betaler i 1632 stort set det samme i byskat. Wessell Vintapper betaler således 'i stor skat 1 daler og 1 ort og i lille skat 3 ort og 1 skilling'; Hans Jacob Korn 'i stor skat 1 daler og i lille skat 2 ort og 8 skilling og endelig betaler Mathias Tillnis 'i stor skat 1 daler og 2 ort og i lille skat 3 ort og 6 skilling'.

Skattemisten for 1635 udviser fire vintappere i Helsingør, hvor Didrich Tillnis er nytilkommen og for så i 1642 at være ene om næringen i Helsingør. Nytilkommen er i 1643 vintapper Vehell og i 1649 Johan Vinandt, der nævnte år løser borgerskab som vintapper i Helsingør.

Vintapper Wessell døde i begyndelsen af 1649, hvorfor det er 'Salig Wessell Vintappers kvinde', som betaler  $\frac{1}{2}$  ort og 8 skilling i 'kongelig majestæts påbudne 400 rigsdalers skat'. Det fremgår endvidere af skatte-

listen, at vintappersvenden Godfred hos Peter Broemand er pålignet 1 rigsdaler, mens de to piger hos vintapper Peter Folkvin og Johan Vinandt 'som tjenestetyende her udi Helsingør nådigst er påbunden at udgive, nemlig fjerdeparten af deres tjenesteløn i dette år', nemlig 6 daler og 3 mark. I 1654 er der atter tre vintappere i Helsingør. Den nytilkomne er Valentin Korn. Når fortegnelsen over udstedte borgerskaber frem til 1806 blot omfatter på selvstændige borgerskaber under betegnelsen vintappere, hvor den første løste borgerskab i 1649 og det sidste tegnes i 1759, tyder meget på, at erhvervet som vintapper oftest har været kombineret med anden og mere overordnet næring. Ligeledes når det gjaldt almindelig vinhandel. Blot ni helsingoranere løste borgerskab som vinhandlere i sundstoldstaden i årene 1612 til 1806, deriblandt Arendt Kruse og Peter Brochmand, der ved boopgørelserne i henholdsvis 1653 og 1654 begge var særdeles velstillede borgere, der havde deres gårde på Stengade. Peter Brochmand ejede således Stengade 72-74. Peter Brochmand blev hollandsk kommissarius i Helsingør.<sup>31</sup>

## BOSKIFTER EFTER VINHANDLERE

Et boskifte er en økonomisk opgørelse over gods og værdier, som kan bibringe et glimrende øjebliksbillede af en given husstands tilstand inklusive lagervarer og redskaber. Der må i den sammenhæng behørigt tages bestik af om vedkommende ved boopgørelsen var i sit arbejdslivs forår, sommer, efterår eller vinter.

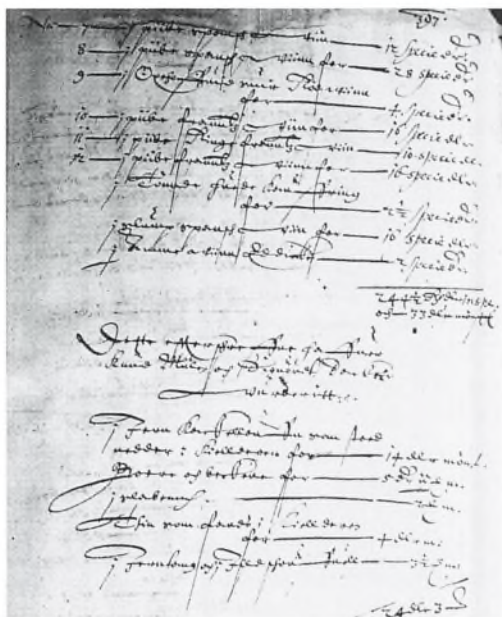
Den 29. januar 1622 blev vintapper Willem von Gierdtzheims efterladende gods beskrevet i overværelse af Holger Olufsen, kongelig majestæts byfoged, Didrich Mahr, rådets kærner og skriver Niels Pedersen. Boets rede penge omfattede '34 rigsdaler in specie'. Hertil 21 hele kroner; 37 hele og halve og stykker; 6 engelske skilling; 5 hollandske skilling samt 54  $\frac{1}{2}$  daler kurant og 4 skilling' i småmønt. Der kan ikke herske



Det har velsagtens været Mathias Tillnis vinkælder, der måttet holde for ved de 3 dl, som der blev 'fordrukket på skiftet'.

Peder Claussen Skrædder vurderede gangklæder, mens Peder Jacobsen forestod vurderingen af sengeklæder og linnedklæder. Rede penge blev opgjort til 41 ½ dl. Hertil kom guld og sølv som guldsmed Jens Ibsen vejede og vurderede til 91 rd. Summa Summarum 1019 dl og 1 mark.

Endvidere havde Mathias Tillnis 79 ½ dl til gode hos vintapper Arent Kruse foruden en fordring på 20 daler hos kollegaen Frands Vintapper samt 5 daler hos Jacob Ridder 'vindranke'. Endelig skyldte Mathias Tillnis, Adam Vintapper i Helsingborg 160 dl.<sup>34</sup>



Vurdering af vin i boskifte efter vinhandler Mads Ebbesens i 1627. Landsarkivet.

## FRA KÆLDERSVEND TIL VELSTÅENDE VINTAPPER

Det var et stort og anseligt bo, som Johan Vinant efterlod ved sin død i marts måned 1669, hvor boet blev forseglet den 13. marts med henblik på sikring af skyldig gæld og 'det øvrige skifte og deling imellem den salige mands tvende sønner' Johan Johansen

Vinant Arburg og Peter Arburg. Vurderingen af indboet fandt sted den 26 marts.

I mandtalslisten over Helsingørs borgere i 1645 optræder en kældersvend Johan Vinant, der var kældersvend hos købmand Jacob Kruse og Sophiedatter, der på dette tidspunkt boede i anden fjerding. Fra kældersvend arbejdede Johan Vinant sig op til at blive en velstående vintapper, som ud over 'tvende boliger på Lappen med en liden have' havde tre våninger ved Nye Kirkegaard' i fjerde fjerding samt familiens stolestader i såvel tyske som danske kirke. Indboopgørelsen udgjorde i alt 8.026 daler og 15 ½ skilling.

I 1656 boede Johan Vinant i byens første fjerding, hvor han betalte 6 daler i byskat. Johan Vinant har givetvis haft sit vintapperi her, som derefter er blevet flyttet til ejendommen ved kirkegården. Ved boopgørelsen i 1669 vurderes vinkælderen og dens indhold af vinhandler Hans Johansen og vintapper Willum Fahrenhusen, der anfører værdien af et stort fad med ungefær 2 ½ amme rhinsk vin til 90 daler; en pipe med 3 ammer spansk vin til 78 daler; 1 amme fransk vin til 4 ½ daler; et tomt fad på læst til 6 mark; ditto 6 mark; et 'udfad' til 3 mark; 2 ledige oksehoveder a 2 mark; ½ ditto til 2 mark; 3 rostokker tønder a 1 ½ mark; ½ anker bitter vin til 6 mark; 3 vin 'puster' til 4 ½ daler. Endelig 'en halv amme med noget spansk vin på som er forbrugt ved skiftets opvarning'. Johan Vinant havde indrettet en 'drikkestue' med et egetræsbord, et langt fyrretræsbord med 'fire røde åbne bænke'. På væggene i drikkestuen hængte 'et kontrafej af Christian den Fjerde i fuld korpus' til 2 daler; et ditto til hest til 1 daler og 2 mark' og 'et hans potatil til 1 daler'; 'et nøgen guindfolk' til 1 daler; 'et ansigt' til 2 mark; 'Herman Bachers Scheller' til 3 mark; 'et ansigt med en hat på' til 2 mark; 'Adam og Eva' til 1 daler; 'et stykke med to kortspillere' til 3 mark, 'en hund' til 3 mark og endelig 'tre kongelige kontrafejer' til 3 daler, vurderet af Henrik Ropost Kontrafejer.

Johan Vinant og hans hustru synes i det hele taget at have haft betydelig interesse for billedkunst, som i alt omfattede 73 stykker fordelt på alle rum i boligen. I stuen hængte blandt andre et kontrafej af Johan Vinant og hans hustru. Hertil havde ægteparret Vinant tilsyneladende haft en betydelig litterær interesse. I alle tilfælde havde de samlet en ganske stor bogsamling omfattende 'latinske og andre bøger' mestendels teologiske skrifter. Alt i alt 74 titler.<sup>35</sup>

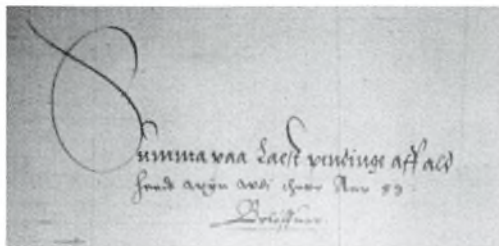
## CHRISTIAN DEN FJERDES HELSINGØR

Christian den Fjerdes tid er en overdådig og bombastisk tid. Det var en tid, der var højtravende, overspændt, svulstig og barok. En tid, der ikke sådan lod sig begrænse for meget i sin udfoldelse åndeligt eller materielt. Dette kom blandt andet til udtryk ved det stærkt forøgede forbrug og indførsel af vin. Helsingør var omkring år 1600 landets største og vigtigste provinsby, som på mange måder var på højde med hovedstaden København.

Medens øl synes at have været til fals i hvert andet hus i datidens Helsingør, forekommer vin at have været en mere sjælden foreteelse uagtet Søren Nordbys vidnesbyrd om, at sundstoldsbyen rummede Danmarks største og bedste vinkældre. Her har Søren Nordby givetvis haft kældrene hos storkøbmænd såsom David Hansen, Jørgen Mahr, David og Richardus Wedderborn i erindringen. Måske også den kongelige vinkælder på Kronborg Slot. Alle havde de et sundmarked liggende på byens fortovej lige udenfor porten. Her kunne de billigt gøre indkøb af alverdens produkter, det være sig hamp, salt, humle, bergfisk, vin og fremmed øl, krydderier, klæde og luksusvarer af alle slags.

## VIN OG BRÆTSPIL

Kort før sin død i 1625 var Didrik Mahrs i selskab med byskriver Niels Pedersen, by-



Fortegnelse over 'hed vine i Øresunds Toldkammer Regnskab, 1583. Rigsarkivet.

foged Holger Olufsen og brygger Morten Hecker. Der havde været nogen 'irring om forskellige forhold', hvor det blandt andet blev gjort gældende, at Morten Hecker havde god spansk vin, som 'nogen af os gad gerne drukken'. Da begyndte Didrik noget at småknurre derfor. Da de om aftenen ville gå hjem, blev Didrik, der gik forrest stående for døren og spurgte Holger og Niels, om de ikke ville gå hen med 'til Willum (Madsen) udi Johan Willumsens kælder'. Dertil svarede Niels. 'Det er bedst at gå hjem'. Da sagde Holger. 'Går Niels hjem, går jeg og hjem'. Så sagde Niels. 'Vil I byde os til gæst?'. Hvortil Didrik svarede, at han ville give hver af dem en pot vin. Niels sagde. 'Har I penge på eder?' Dertil svarede han, at han havde så mange, at han kunne betale en pot for dem hver. Så fulgtes de ad hen ad Willums Kælder (Stengade 76), og idet de gik, talte de om, de ville lege brætspil om, hvem der skulle betale. Da de kom ned i kælderen, kastede de alle tre om, hvem det kom til at skulle lege. Så kastede Holger sig fri, og Didrik og Niels legte. Og de legte så længe, at de legte til tre potter vin, hvilke faldt Niels Pedersen til at betale. Og Niels sagde, 'dem vil jeg gerne betale'. Siden blev Didrik og Niels ens om at ville lege forskæring. Og legte så en leg. Først vandt Niels en Rigsort. Så sagde Niels, 'der har jeg så meget til hjælp til vinen'. Derefter legede de igen. Så tog Niels to af Didriks brikker uforvarende. Da sagde Didrik. 'Du leger med mig som en hunds-fot og hier (i.e. gør nar af) mig i mine åbne

øjne, det du få djævelen og lege med bød-  
del og rakker'. Niels svarede, 'jeg vidste det  
ikke, og jeg er ingen hundsfoot. Djæveln må  
være en hundsfoot, og jeg er en ærlig mand'.  
'Så tog Didrik brætspillet og ville slå til  
Niels dermed. Så holdt Niels på det, så han  
ikke kunne fange det. Udi det samme slog  
han Niels med kej (i.e. venstre) hånd un-  
der øret og greb så efter den ene lyststage,  
som mislykkedes ham, og stagen faldt ned.  
Og Niels Pedersen tog efter den anden  
stage. Da sprang Holger ud ad døren og  
bad Willum Madsen og Rasmus Holger-  
sen skille dem ad. Imidlertid skete skaden  
og kort efter døde han.<sup>36</sup>

## HELSINGORANERNE DRAK KRYDRET, UFORTYNDET VIN

Spanske, franske og rhinsk vine har været  
de almindeligst forekommende vine. Kun  
en ringe del af disse vine blev oprindelig  
nydt ublandet. Enhver, der formåede det,  
'forbedrede' dem ved iblanding af kryd-  
derier. Dette var en skik, som stammede  
fra middelalderen, og havde sin rod i vin-  
landene.

Olaus Magnus fortæller således i sit om-  
fattende bogværk fra 1500-årene om det  
nordiske folks liv og levned, at druevinen  
sædvanligvis tilsættes krydderier såsom sal-  
vie, malurt og lavendel. De 'kunstige' vine  
lavet på saft fra pærer, æbler, mispelfrugt  
og rønnebær tilsatte man peber, ingefær og  
nelliker.

Vin serveret kølig var langt det fineste,  
fordi det krævede en iskælder. Varm vin  
kunne enhver servere, der havde et ildsted.

I Frankrig fortyndede man vinen med  
vand. Da den franske gesandt Claude de  
Mesmes, greve d'Avauis, besøgte Christian  
den Fjerde i anledning af brylluppet for  
'den udvalgte prins' i 1634, forlangte gre-  
ven i god forståelse med kongen en halv  
tønde frisk vand leveret fra Helsingør, hvor  
gesandten og hans ledsagere havde boet et  
stykke tid inden ankomsten til København.  
Frederik Urne skulle 'hver dag, så længe

den franske gesandt er her hos kongen,  
sende en halv tønde af samme slags, som  
gesandten brugte til at komme i sin vin, da  
han var i Helsingør. Vandet skulle leveres  
dagligt i København 'så betids, at den kom-  
mer hertil, når porten åbnes'. Kildevandet  
blev sandsynligvis tappet fra 'Hestekilden'  
på hjørnet af Klostergade og Munkegade.

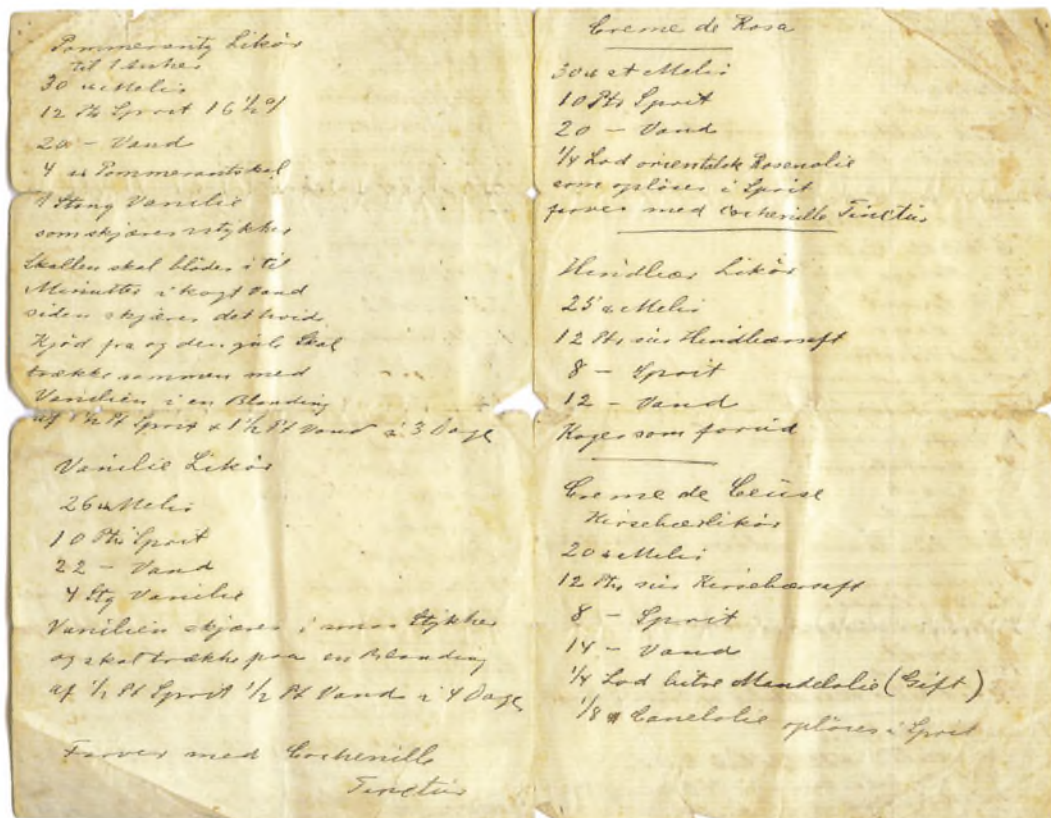
I Danmark drak man vinen ufortyndet.  
Efter dansk smag gjaldt det ikke om at for-  
tynde vinen, man ville hellere søde, varme  
og forstærke den i så høj grad, at det blev en  
helt anden drik, nemlig 'lutendrank', som i  
mangt og meget kunne minde om den be-  
kendte julegløgg.

Den simpleste måde at forbedre vinen på  
var ved blot at iblande honning eller sukker,  
sådan som fru skibsklarerer Godenius be-  
skriver det i forbindelse med bespisningen  
i skipperstuen: 'Vin og sukker behager de  
selv at besørge, og hver middag skal min  
tjener bringe ind i contoiret eller boden den  
overblevne vin'.

Fra Karl den Stores tid omtales i Frankrig  
de to blandingsdrikke 'medon og nectar',  
der senere mere og mere fortrængtes af  
'lutendrank, claret og hippokras'.

I Tyskland, England og Norden fulg-  
te man som en ren selvfølge efter, og i  
1500-årenes Europa hørte det vistnok til  
undtagelsen, at velstående drak ublandet  
vin. Endnu ved Henrik den Tredjes hof i  
Frankrig var det skik at nyde vinen på gam-  
meldags vis, og først i det følgende århund-  
rede kan man af franskmænds udtryk om  
den nordiske blandingsvin skønne, at de  
selv i deres hjemstavn var ophørt med at  
drikke vinen således.

Om forholdene i England år 1598  
udtrykker en rejsende sig således, at eng-  
lænderne kommer masser af sukker i deres  
vin. Endnu år 1573 var det skik ved det  
svenske hof at blande honning i rhinsk  
vinen i forholdet '1 kande honning til 10  
kander vin'. Ved Christian den Fjerdes  
storartede fest i 1634 'stod tre skänkere,  
iført hvide lin, midt i salen, rakte overflø-  
digt af al slags drik til enhver, der ønskede



Opskrifter på krydret vin fra 1800-årene. H.K.M.

det, og lod sukker smelte i vinen’.

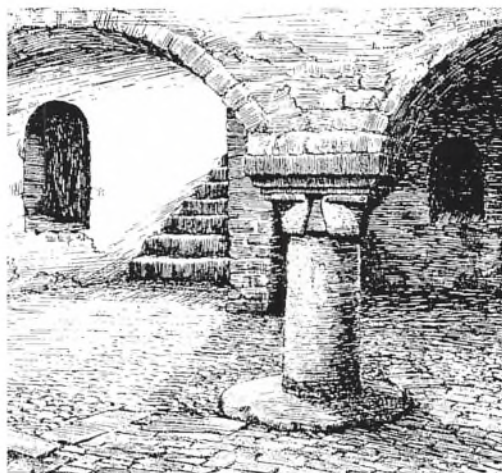
I almindelighed blev man dog ikke stående herved, men blandede en mængde krydderier i desuden. Jo billigere krydderierne blev i Norden mod århundredets slutning, des almindeligere blev også denne skik. De tre mest bekendte blandingsdrikke var som nævnt lutendrank, claret og hippokras. I følge en dansk kogebog fra 1625 bør lutendrank tillaves således: ‘Disse efterskrevne species skulle stødes grove og formænges: kardemomme fem lod, ingefær tre kvintin, kanel fire lod, muskat tre kvintin, paradiskorn ét lod. Vil man gøre to stokben eller otte pottes vin til lutendrank, da skal man først sætte en messingpande på ilden med to pund sukker og af fornævnte vin to pottes derpå slaget. Lad samme vin med sukkeret bekomme en opsød (et opkog). Når vinen og sukkeret nu syder, da giv

otte lod af fornævnte, stødte species deri, straks tagende det fra ilden, igennem en lutendrankspose slaget, derpå giv de andre seks pottes vin kolde, og lad løbe tre eller fire gange gennem samme pose, indtil den bliver klar, så er han beredt. Giver du en skefuld sød mælk eller hvide af et æg deri, så bliver den straks klar’. Denne opskrift synes imidlertid at have været bestemt for tarveligere husholdninger. I 210 kander ‘lutendrank’, som i 1561 tillavedes for Erik den Fjortende, kom der i hvert fald langt flere bestanddele, både nelliker, ‘sedefær’, galigo, muskatblomme, muskater med skal og muskater uden skal.

Claret og hippokras blev ved Erik den Fjortendes hof lavet af de samme bestanddele som lutendrank, yderligere tilsat safran, der gav drikken et gulligt skær. Forskellen mellem de tre drikke bestod ellers kun

i det forskellige mål, hvori sagerne blandedes. I øvrigt stod det naturligvis enhver frit for at iblande, hvad han i øjeblikket måtte finde passende. Da Erik den Fjortende således engang var forkølet, lod han Lasse Kældersvend tilsætte claretten med fem lod anis og tre lod lakrids. Ved tilberedelsen af alle blandingsdrikkene anvendtes hårdug til at si dem igennem for at klare dem. Hårdug var derfor en evindelig udgiftspost, hver gang der skulle være fest. Det var uden tvivl denne klaring, der for den nordiske bevidsthed stod som det mest ejendommelige ved disse drikke og gav dem deres navn. Betegnelsen claret, der skrev sig fra Frankrig og fra vinen var gået over til blandingsdrikkene, fordi claretvin gerne anvendtes hertil, synes nemlig i Norden, hvor rhinsk vin altid anvendtes til blandingen, at være blevet forstået som betegnelse for, at drikken var vel afklaret. Samme betydning lå i navnet lutendrank - en lutret drik. Ordet hippokras derimod betyder blot blandingsdrik.

Den skik at tilberede blandingsdrikkene i hjemmet synes tidligt at være blevet almindelig. Vel var de at få på apoteket, men i reglen købtes de næppe her. Ligeledes synes det at have været skik, i det mindste når man ville vise høflighed, at overlade det til den enkelte at ændre drikken efter sin smag. Ikke blot stod det - vistnok omtrent som i nutiden med kaffe og te - enhver frit for at komme sukker eller honning i vinen, som han lystede, men vi hører også ofte om, at der blev budt og modtaget blandingsdrik og vin på en gang, så at man kunne spæde den efter behag. Når således det københavnske universitet på tidens vis hædrede tilreisende videnskabsmænd ved at byde dem en velkomstdrik, var det i reglen af begge arter, der blev budt. Christian den Tredjes hofpræst bød man således to potter claret og seks potter vin. Frederik den Andens nye livlæge fik fire potter lutendrank og fire potter vin, og det samme skænkedes for kurfyrst Augusts læge, for dr. Bagemeister fra Rostock, og for hertug Hans' doktor og prædikant.<sup>37</sup>



*Johan Willumsens kælder under Stengade 76. Blev opført i 1579.*

## VINENS HOLDBARHED

Indtil slutningen af 1600-årene kunne kun få vine overleve fra en vinhøst til den næste, og mange blev ødelagt og udrikkelige, inden der var gået seks måneder. Transport med vogn og skib var endvidere stærkt belastende for vinen. Vine til østersølandene måtte desuden overvintre undervejs. Druenhøsten foregik så sent på året, at man ikke straks kunne fragte vinen til Norden. Østersøen var ofte tilfrosset allerede fra november måned. For at overvinde disse problemer lavede hollænderne 'mistelles', det vil sige, vine der blev forstærket med brændevin for at standse gæringen og forlænge vinens liv. Det var hollænderne, der lærte franskmændene den stabiliserende virkning af svovllys.

Amsterdam og Rotterdam blev det vigtigste internationale marked for vin og brændevin i 1600-årene og modtog regelmæssige forsyninger, havde bulklagre og et internationalt netværk af vinhandlere. Et af resultaterne var øgede beplantninger med grønne druer i Vestfrankrig for at tilfredsstille efterspørgslen på det hollandske marked. Samtidig lavede hollænderne selv blandinger af vine fra forskellige områder for at øge mængden af de mere po-



pulære typer og forbedre smagen eller fyl- den i de tarveligere vine - eller simpelthen for at tilpasse dem til forbrugernes smag. Fra 1400-årene foretrak eksempelvis eng- lænderne stærkere og sødere vine end før. Derfor blev den svage claret fra Gascogne forstærket med vin fra Cors eller Portugal. Da englænderne i 1500-tallet fik smag for sack, - de hvide vine fra Sydspanien, der blev eksporteret via Sevilla og Cádiz, og da samtidig de Kanariske Øer og Madeira begyndte at producere søde vine af mal- vasiadruer, gik hollænderne også ind i den handel og tog deres store bid af den hastigt voksende handel med portugisiske vine.

Hollændernes fremstående position i vinhandelen i 15- og 1600-årene var kun en side af deres generelle overlegenhed i datidens internationale handel. De var især købmænd og speditører, og de kontrollerede alle led i handelen: indkøb, transport, lagring og salg til lokale købmænd og de- tailhandlere. Deres købekraft satte dem ofte i stand til at kræve fordelagtige aftaler af producenterne, og deres skibes store ton- nage gjorde det muligt for dem at fragte varerne ret billigt. Hollænderne havde i kampen om Baltikum i 15- og 1600-åre- ne fået overtaget, hvor de som et fintmær- kende termometer registrerede al skibsfart og varetransport gennem Sundet og dermed op- og nedgangstider for samme.

Hollænderne havde så stor magt i de vin- producerende områder af Europa, at de kunne omgå den engelske embargo af alle franske vine under den engelsk-franske krig 1690-96 ved at lade som om vinene var spanske, portugisiske eller fra Rhinen og transportere dem i tilsvarende fæde.

## VINFORFALSKNING

Forfalskning er noget, som har plaget vin- handelen op igennem historien. Vinens værdi har altid gjort den til offer for skrup- pellose personer. Den lange kæde af perso- ner fra vinbonden til forbrugeren rummer mange muligheder for ulovligheder. Man

må nødvendigvis tage i betragtning, at vin- lovene har forandret sig i tidens løb. Det vi kalder en forfalskning, ville vores forfædre måske have opfattet som en helt legitim del af vinproduktionen.

Før i tiden blev vin sur efter et år eller to. Man opfandt metoder til at forhindre eller skjule sådanne skavanker. Middelalderlige opskrifter foreslog tilsætning af en række stoffer lige fra mælk og sennep til aske, næl- der og bly. Ualmindeligt var det ikke, at 'vin' blev lavet af andre frugter eller af vand, sukker og farvestoffer

Forfalskning af vin var et velkendt fæ- nomen i 1500-årene. Jo mere almindelig nydelsen af vin blev, des mere voksede fæ- ren for, at den skulle blive forfalsket. Inden udgangen af 1500-årene, synes denne virk- somhed at have været i fuld gang i Norden. En tysk rejsende i Sverige klager over, at rhinsk vinen her er betydeligt spædet med vand.

I Danmark fulgte man en anden fremgangsmåde, idet man temmeligt åben- lyst af fransk eller spansk vin ved hjælp af tilsætninger lavede den mere efterspurgte rhinsk vin.

Henimod slutningen af 1500-årene be- gyndte man at sammenblende de forskel- lige vine, hvorfor kongemagten så sig nød- saget til at skride ind. Et kgl. åbent brev af 16. april 1585 lyder således: 'Efterat vi af mangfoldige klager og sanddru beretninger komme udi forfaring, hvorledes en part køb- mænd, som handler med vin her udi riget, ikke alene allehånde formængede og forfal- skede vine uden undersked (forskæl) vitterli- gen sælge, købe, indføre og forhandle, men og god og uforfalsket vin selv skulle formiske og forfalske med fransk vin eller spansk vin eller andre sådanne vine og den siden for ren og god rhinsk vin udsælge, vore under- sætter til skade og bedrag, da efterdi sligt er imod al ærlig og oprigtig handel og vandel, ville vi hermed strengelig og alvorligen for- budet have sådan formænget og forfalsket vin at indføre, sælge eller forhandle her udi riget, bedende derfor og bydende udlændi-

ske såvelsom indlændiske købmænd, ihvo de helst er eller være kunde, som handle med vin eller udi riget, tit I have god agt og opseende, at hvis vin og hvad slags I ville indføre, sælge eller købe, være sig rhinsk vin, fransk vin, spansk vin eller anden slags vin, hvilket til hver sin lejlighed skal være hjemstillet, at den må være og blive hver art og slags for sig, ren, uforfalsket og ubeblandet, og at i samme vin således, som I den uforfalsket købe, igen uformænget for et billigt værd sælge og afhænde. Såfremt nogen befindes imod denne vort mandat slig formisket, forblandet og forfalsket vin, hvad slags det være kan, at indføre, forhandle og sælge her udi riget, lidet eller meget, udi fade, amer eller til pottetal, da skal hvilken, som hermed befindes, ikke aleneste den vin, som udi så måde forfalsket er, men også al hvis anden vin, han har udi sin være, huse eller kældere, have til os forbrudt. Bedende og bydende vore borgmestre, rådmænd, byfoged, tolder og sisemester, at de hermed have tilbørligt tilsyn og ikke se med nogen, som herimod sig kunne forstå, igennem fingre, såfremt de ikke ville stande os derfor til rette’.

Dette forbud blev imidlertid overtrådt i den grad, at det tvang kongemagten til kraftigere forholdsregler. I en forordning af 2. august 1605 hedder det derfor: 'Ville vi efter denne dag alvorligen have forbudt vinhandlere, som handler med rhinsk vin, udi deres kældere at indføre eller udtappe nogen spansk eller fransk vin, såvel som dem, som holde eller udtappe nogen spansk eller fransk vin, udi deres kældere at føre eller udtappe nogen rhinsk vin.'<sup>38</sup>

I mod al vinforfalskning dannede det i øvrigt vistnok for Danmarks vedkommende en betydelig modvægt, at Frederik den Anden var en dreven vinkender, og i sager af denne natur ikke var til at spøge med. Vel forsynedes kongen hovedsagelig fra Helsingør, men undertiden kunne det dog hænde, at han på rejser især om vinteren var nødt til at købe vin på stedet, hvor man netop opholdt sig. Så var det en farlig sag for vedkommende købmand at møde med slet vin.

Som det bemærkes, så omfatter Richardus Wedderborns vinbevilling i 1576 ikke tapning af rhinsk vin i pottemål. Dette var fortvarende forbeholdt vintapperen i rådhuskælderen, der til gengæld ikke måtte sælge fransk og spansk vin i pottetal ud af huset. Den helsingørske vinhandel omfattede med andre ord i slutningen af 1500-årene kun to autoriserede vintappere. Hertil kom selvfølgelig byens mange værtshuse, som dog udelukkende måtte befatte sig med udskænkning til nødtørft på lokaliteten.

Denne form for tredeling af vinhandelen skyldtes, at man var bange for en forfalskning af vinene, som da en vinhandler oven i købet med bestalling som vinvrager i 1581 havde solgt den danske konge 'nogen vin for rhinsk vin, skønt det var fransk vin og den var blandet med anden vin', øjensynlig uden at tage højde for, at Frederik den Anden var en habil vinnyder. Kongen befalede, at den uhæderlige vinhandler prompte skulle begive sig til København for at stå til rette for sin brøde ved 'at lade ham tiltale af byfogeden for borgmestre og råd og vinkøberne i København, og lade dem afsige en kendelse om hans skyld, og hvad han kan være falden i til kongen for den sag’.

Særlige omstændigheder må have gjort sig gældende, da 'mester Iacob Hogenwald', der var prins Christians livbarber og sårlægge, i 1627 fik bevilling til at tappe både rhinsk vin og spansk vin i apoteket, 'samt være fri for al skat og borgerlig tyng og anden pålæg og besværing. Apotek og rhinsk eller fransk vin, hvilket han vil, dog at give borgerlig skat og tyng’.



Vinkyper efter træsnit i Claus Magnus.

Uhæderlighed i omgangen med vine og deres ophav har dengang som i dag været et problem i vinbranchen drevet af vicens kvalitet og ikke mindst prisen. Rhinsk vin var, som tidligere nævnt, regnet for at være datidens ypperligste vin og derfor potentielt udsat for forfalskninger, hvilket kongemagten gjorde alle mulige foranstaltninger for at imødegå, sådan som det fremgår af det åbene brev, 'hvorved Frederik Pedersen, tømmersmand og borger i Helsingør, får bevilling til herefter frit at handle med rhinsk vin, spansk vin, fransk vin og alle slags vin'. Det er ved forordning forbudt, at nogen, som handler med rhinsk vin, må handle med nogen anden slags og indlægge og fortappe den i samme kælder eller andetsteds, heller ikke må den, der handler med spansk og fransk vin handle med rhinsk vin. Bemeldte Frederik Pedersen havde andraget om tilladelse til frit at forhandle adskillige slags vin, idet han har tilbudt selv at lade skrive og hente fransk vin fra Frankrig, hvorved den kan sælges til bedre køb end ved indførelse fra Holland. Bevillingen gives ham netop på betingelse af, at han ikke have alle slags vin i samme kælder eller hus, men rhinsk vin og spansk vin for sig i én kælder eller ét hus og fransk i et andet hus eller kælder efter forordningen. Dersom han ville holde vinkælder på to steder i samme gade, skal der mellem dem være hus og gård, som tilhører andre og beboes andre. Han må ikke driste sig til at sælge fransk vin for rhinsk vin, men udtappe og sælge hver slags vin for sig, uforplumbet i alle måder. Såfremt han handlede anderledes, skulle han tiltales og straffes efter forordningen. Kongens fogeder, embedsmænd og borgmester og råd i Helsingør skulle nøje påse, at han forholder sig efter disse regler, og, hvis han handler derimod, lade ham tilbørligt straffe. Dersom borgmestre og råds optræden findes forsømmeligt og ikke lader ham straffe, hvis han handler derimod, skal embedsmanden på Kronborg Slot tiltale dem, fordi de ikke vil tilse kongens mandater'.<sup>39</sup>

'Hvert år skulle der udmeldes edsvorne mænd, der tilligemed et medlem af magistraten mindst engang hver måned og ellers på forskellige tider skulle visitere alle vinkældre og påse, at der ikke blev handlet imod det kgl. mandat, og som årlig skulle fastsætte prisen, på en pot vin af hver slags, hvilken takst skulle opslås på rådhuset. For deres umage skulle de have en pot af hvert fad, der udtappedes i kander og pletter. Hvis nogen handlede imod det kgl. påbud og solgte de forskellige slags vin i samme kælder, skulle han have forbrudt hele sit lager. Fandt man forfalsket vin, skulle alene dette være forbrudt, og solgte nogen over taksten, skulle han vedbørlig straffes'

Den enkleste måde at forfalske vin på er ved at fortynde den med vand. Det behøver ikke at være et bedrag. Fortyndning med vand bliver først ulovlig, når det sker i det gedulgte for narre forbrugere og myndighederne. En anden måde at få vinen til at strække længere er at blande den med spiritus eller andre vinc. Bordeaux-købmændene fortyndede i 1700-årene fine rødvine med mere rå og kraftige vine fra Spanien, Rhône eller Midi ikke blot for at øge fortjenesten, men også fordi man mente, at den fyldigere vin, der blev resultatet faldt mere i forbrugernes smag.<sup>40</sup>

## FORSTÆRKET RØDVIN BLIVER TIL PORTVIN

På samme måde begyndte vinkøbmænd i 1700-årenes Porto at tilsætte druesprit til Douro-vinen. Denne praksis, som blev sat i system af de portugisiske myndigheder, blev til en 'forfalskningsmetode', der var helt lovlig og udviklede sig til den portvin, vi kender i dag.<sup>41</sup>

Port, som egentlig er portvinens rette betegnelse, er afledt af bynavnet Porto, hvorfra den udsendes i Portugal. At stedet blev Portugal, og tiden slutningen af 1600-årene for skabelsen af 'portvinen', må tilskrives historisk tilfældigheder omgærdet af store politiske forhold og krige.

I 1700-tallet, da engelske købmænd var afskåret fra deres forsyninger af Bordeaux vin, fik de smag for de fyldige, kraftige vine fra Portugal. I Methuen-traktaten fra 1703 pålagde England portugisiske vine lavere told end vine fra Frankrig og Tyskland, og i mere end et århundrede blev England således det største marked for vine fra Douro-dalen. For at hjælpe vinen til bedre at klare den lange sørejse tilsattes en god portion druesprit, og dermed blev den første Vinho do Porto registreret. Det var i året 1678.

I første omgang var det vigtigste dog, at portvinen havde distanceret sig fra rødvinen for så vidt, at 'Claret is for boys, Port is for men'.

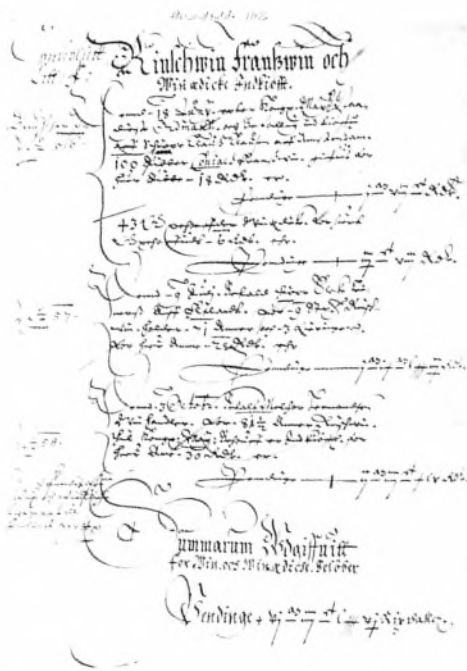
At tilsætningen af druesprit oven i købet havde en fortræffelig indvirkning på vinsmagen var en tillægsgevinst, som snart blev hovedgevinsten. Det var en meget anderledes portvin end den, som man kender i dag. Måske snarere som en god gammel bourgogne eller vor tids kraftige røde bordvine fra Douro. Datidens dourovine holdt 10-12 procent, som var alt for lidt til at stabilisere vinen og forhindre eftergæring. Først i løbet af 1700-årene lærte vinbønderne i Douro at tilsætte den rette mængde druesprit så tidligt under gæringen, at den søde, kraftige portvin var skabt. Lagring på flaske kom til omkring 1770, og dermed også portvinsens flagskib 'vintage port', som blev lagret på flaske.

Spekulation og forfalskning forårsagede i 1730'erne en overproduktion af portvin. Det var således blevet almindelig praksis at hælde solbærsaft, sirup og sågar tyreblod i mosten for at give vinen mere farve og kraft. Meget vin fra Spanien og Sydportugal blev ligeledes ulovligt udskibet som portvin.

Udgæring og svindel med portvin gør at Joseph James Forrester i 1844 kan udgive det lille kontroversielle skrift 'Uma palavra ou duas sobre o Vinho do Porto', - Et ord eller to om portvin - hvori han temmelig åbenlyst angriber vinbranchen for at svindle bevidst med portvin.

Ifølge Forrester gælder svindlen især

ulovlig tilsætning af hyldebærsaft, sukker og meget sød hedvin. Efter hans mening skal portvin være en 'naturlig vin', der ikke får gæringen stoppet af alkohol, men får lov til at gære ud. Han langer også ud efter Kompagniets smagere, de er korrupte og uduelige, mener han, og de foretrækker ukritisk mørke vine for lyse, uden at de smager på dem. Kritikerne kaldte Forresters kritik for gammel vin på gamle flasker, og med nogen ret.<sup>12</sup>



Regnskabside i Øresunds Toldkammer Regnskab, 1636. Rigsarkivet.

## KONGELIGE VINVRAGERE

Christian den Fjerde udsendte i 1605 et missive om at lade en forordning om vrugning af vin forkynde. Vinvragerer var den folkelige betegnelse for de kongelige vinskænke, der var tilknyttet de kongelige vinkældre, hvor den på Kronborg var noget særligt indholdsmæssigt og kvalitetsmæssigt. Det var således i vid udstrækning herfra kongehuset forsynedes med et vidtspændende

vinsortiment opbygget qua toldvinen samt indkøb på sundmarkedet.

I 1638 fik Hans Jacob Korn, barnefødt i Køln am Rein, nu borger i Helsingør, bestalling som vinvrager. Det berettes, at adskillige hollandske skippere, som ankommer med vin til Øresund, klager over, at de tit og ofte må blive liggende dér en temmelig lang tid, fordi der først skal bud til Frederiksborg eller København efter kongens vinskænk, som skal udprøve den bedste vin til kongen. Derved forsinkes deres rejse meget til største skade både for skipper og købmand. For at ingen med rimelighed skal kunne besvære sig herover, har kongen udnævnt en vinvrager bosiddende i Helsingør. Når vinvrageren bliver tilsagt, skal han vrage, prøve og udløse alle slags vine, som ankommer til Sundet. Vinvrageren skal desuden stå til ansvar, hvis han ikke udtager den bedste, som findes. Så længe han beklæder denne bestilling, skal han være fri for skat og al anden borgerlig og bys tyng. <sup>43</sup>

## DE KONGELIGE VINSKÆNKE

'Livet er for kort til dårlig vin' er et nutidigt, men ældgammelt mundheld i vinbranchen og blandt vinnydere, hvor ordet dårlig betegner en ødelagt og udrikkelig vin. Frederik den Anden var en erfaren og kritisk vinsmager, hvilket blandt andet kommer til orde i et brev stilet til Herluf Trolle, der i 1562 sad som lensmand på Krogen Slot. Af brevet fremgår det, at 'kongen vil ikke have noget af den, som kældersvenden har smagt på, og som skal være tjenlig for kongens egen mund'.

Prøvesmagningen af vinene i kongens vinkælder sorterede med andre ord endnu på dette tidspunkt under kældersvendene, der snart blev underlagt en 'vinskænk' eller selv avancerede til denne stilling, der var en kombination af vinkyper og lagerforvalter. På kongelig anfordring sørgede vinskænk Morten Sorrig i 1640 for at nogle fade med alicante vin og malvasier vin blev leveret til Hammermøllen i Hellebæk. Tilsvarende

leverede vinskænk Reinholdt Thorsmed 80 oksehoveder fransk vin. <sup>44</sup>

## VINGAVER OG DRIKKEPENGE

Naturalier indgik som en helt ligefrem del af bystyrets økonomiske forvaltning i renæssancen og senere hen, hvor et sidste minde gemmer sig bag begrebet 'drikkepenge'.

Det var i mange år kutyme at sende officielle julegaver til byens øvrigheds personer. Helsingør sendte således hver jul en foræring til lensmanden på Kronborg i form af et fad rhinsk vin. Slotsfogeden, slotsskriveren og ridefogeden var ligeledes på gavelisten

I regnskabet for Skt. Olai Kirke står det i 1614 anført, at vintapperen i Willumsens vinkælder har fået 12 daler i betaling for 1/2 amme rhinsk vin, 'som blev velbyrdig Alexander Pappenheim foræret.'

Kongemagten gjorde flittigt brug af naturalier i almindelig sammenhæng. Således forærede kongen i 1577 sin kansler Niels Kaas og lensmand Johan Due 14 fade af det parti rhinsk vin, som kongens vinskænk Jesper Skammelsen netop havde udtaget af skibet 'Goseen Jannsen' og fået disse lagt op i vinkælderen på Kronborg, hvor vingaverne også fik sin foreløbige plads. <sup>45</sup>

Ved juletid blev der hvert år indkøbt betydelige mængder vin, øl, oksekød og lignende til foræringer i blandt byens embeds- og bestillingsmænd, som en del af deres løn - en slags dyrtidstillæg. Rækken af gavemodtagere kunne være lang. Fremdeles betales der juleaften 'offerpenge' eller 'drikkepenge', der må ses som erstatning for naturalydelse.

Byens embeds- og bestillingsmænd blev ikke alene betænkt med gaver ved juletid, men også ved familiebegivenheder. Borgmester Jacob Hansen fik således i 1576 til sin datters bryllup en fed okse og 1 amme rhinsk vin. Morten Byskriver og Jacob Orgelmester, der begge holdt bryllup samme år, blev betænkt med henholdsvis 1 amme

rhinsk vin og 2 tønder rostokkerøl. I 1585 fik skarprettet til hjælp til sit bryllup 1 tønde tyskøl, 1 fjerding oksekød og 8 mark i 'gode penninge', idet man tydeligvis fortsat regner pengene som erstatning for en bestemt naturalydelse.

En anden form for vederlag in natura var det, når en borger fritages for skat, vagt og anden 'bys tyng' mod en arbejdsydelse. Bogbinderen mod hvert år at indbinde kænnerregnskabet, urmageren mod at passe og vedligeholde sejerværket på Skt. Olai Kirke og byens skolemester mod at undervise et vist antal fattige børn gratis. Selv på højeste sted var man ikke uimodtagelig for gunstbevisninger efter princippet lige for lige. I 1560 blev 1 amme rhinsk vin 'skænket Knud Skriver på Københavns Slot, for han skulle hjælpe til, at vi skulle få den klokke for andet kobber lige vægt imod vægt'. Kongens kansler Niels Kaas får i 1574 1 amme rhinsk vin 'for menige borgeres gavn og bedste'. I 1585 får rentemester Christoffer Valkendorf tilsvarende i 1585 1 amme rhinsk vin.

Da Helsingør i 1577 fik sit 'skønne' privilegium, 'lydende på 20 år at være kvit

og bedste fri for skat og al anden kongelig tyng', blev der i den anledning 'givet udi kancelliet' 100 gamle daler. Da byen samme år med stor bekostning byder kongen og dronningen med fyrstelige slægtninge som gæster på rådhuset, røber kænnerregnskabet, at dette ikke sker uden bagtanke, men 'på menige borgeres og indbygges bedste forhåbning'. Det er da et fint træk, som overrasker, når Gert Rantzau afslår at modtage en forgyldt sølvkande til 87 daler for at have været behjælpelig med at skaffe byen privilegierne af 1586.

Slige 'foræring', som meget vel kunne betegnes som bestikelser, omtales som en ganske ligefrem sag. Men der var dog grænser.

Gang på gang måtte Christian den Fjerde således indskærpe toldvisitørerne ved Øresunds Toldkammer, at de ikke må lade sig bevæerte på skibene og ikke tage mod pengegaver eller indlade sig i købmandskab. De havde i så henseende et 'skrøbeligt' rygte og blev da også flere gange grebet i overtrædelser, men fik som oftest disse efterladt, antagelig i forstående opfattelse af, hvor stor fristelsen var.<sup>46</sup>

# ENEVÆLDEN

## SKIFTEDAG PÅ RÅDSTUEN

Da enevælden etableredes i 1660 var det forbi med det patriarkalske og lokale bystyre. Kongens embedsmænd rykkede ind i rådstuen, og købmændene forlod den. Problemet var blot, at det nye styre ikke helt magtede opgaven i begyndelsen. Man stod magtesløse overfor et handelsanarki, som ikke engang det gamle og stedkendte købmandsstyre havde kunnet tøjle. Efter den gamle romerske devise 'del og hersk' fulgte med enevælden en stærkere tilbøjelighed til indgriben i næringslivet. I 1681 satte øvrigheden grænser for, hvilke varer købmændene måtte handle med 'på det alle kan have deres ærlige ophold', og forlangte, at købmændene inden årsskiftet holdt udsalg af de varer, som de uberettiget førte i henhold til bestemmelserne. Handelsstanden blev delt i 'rhinsk-vinhandlende og fransk-vinhandlende, hørkræmmere, silke- og klædekræmmere, lærredskræmmere, hat-stafere og kryddenerne'.<sup>17</sup>

Den storhedstid Helsingør oplevede under Christian den Fjerde, blev fulgt af en hundredårig tilbagegang præget af krigstid og dødelige epidemier. Byen blev ramt på sin livsnerve, når sundtrafikken i krigstid og ved epidemier aftog.

Med Svenskekrigene 1658-60 blev Helsingør ikke alene hjemmøgt af Carl X Gustavs grådige tropper, men mange af byens huse og gårde blev slemt molestreret. Retfærdigvis skal det bemærkes, at byens nedbrydningskorps knyttet til tidens brandvæsen havde været i funktion i første fjerding, før de svenske troppers ankomst. Værst gik det dog ud over de østlige og nordlige bydele, der synes at være blevet lagt helt i ruiner. Der skulle intet være at søge ly under belejringen. Efter 19 dages hård belejring blev Kronborg indtaget med list af de svenske tropper.

Alt imedens gik en kreds af borgere med hemmelige planer om at trænge ind på slotet, overmande den beskedne vagtstyrke og fange den svenske dronning og helst også Carl X Gustav, der ofte besøgte hende. De sammensvorne blev imidlertid afsløret, og de måtte bøde for det. For bygmester Oluf Stenvinkel betød det døden. Den 29. juli 1659 blev han 'radbrækket til døden' på retterstedet udenfor Svingelen.

Indtil Roskildefreden i 1658 tjente Kronborg nærmest som en markering af den danske konges højhedsret over Øresund. Med afståelsen af de skånske provinser blev Helsingør grænseby, og Kronborg blev rigets yderste forpost mod øst. Kronborg blev som sådan flere gange udfaldsport, når Danmark forsøgte at tilbageerobre de tabte landområder.

Kronborg måtte som grænsefæstning selv i fredstid have tilknyttet en betydelig garnison, der i høj grad kom til at præge ikke alene gadebilledet, men nok så meget bylivet. Garnisonens folk var en særdeles broget flok, der nok har kunnet sætte yderligere kolorit på tilværelsen i den kosmopolitiske sundstoldstad. Hertil kom, at soldaterne indkvarteredes hos borgerne eller i særlige soldaterhuse og ikke som senere på Kronborg. Med den livlige tilstrømning af fremmede var byen ofte udsat for pestagtige epidemier. De værste epidemier var i 1645 og 1654. Når der konstateredes pest kunne borgerne blot resignere og håbe på det bedste, alt imedens farsoten fik lov at rase ud i dens vilkårlige og voldsomme hærgen. Eller som det udtrykkes i en plattysk portindskription fra peståret 1654: 'Manchem ver drevstes was er sicht und mus doch leiden das gesicht 1654' i.e. 'Mange ærgrer sig over, hvad han ser, og må dog finde sig i, at det sker 1654'.

Trods den hårde medfart besad Helsingør fortsat en betydelig vækstkraft. En vis handelstravlhed oplevede byen tillige i slutningen af århundredet.

En af de konger, der fandt mest fornøjelse i det nordsjællandske var Christian den Femte. Men det var kun på festdage, at skoven og fælleden havde fornemme gæster og genlød af pauker og trompeter. Til hverdag så man mest fattige stakler, der helst holdt sig så ubemærket som muligt. Her kom stoderfogeden i sin røde kjortel med skinnende messingplade som tegn på hans værdighed, og her kom også mestermanden drivende foran sig en tyv eller en 'Smukke Grethe', der havde levet et løslagtigt levned, og derfor var hun nu bleven kagstrøgen og forvist. I skoven traf de forviste lidelsesfæller. Her var tilholdsstederne for de udstødte og hjemløse løsgængere, der for at undgå galge og gren fristede en kummerlig tilværelse opretholdt ved meriter, som næppe tålte dagens lys.

Et spejlbillede af den mørke side af datiden var bøddelens liv og virke. Bøddelens hus - bøddeliet - var en pestbyld for den gade eller stræde, hvori det lå. Taktfuldt blev bøddelen anvist bolig i stadens udkant eller mere afsides kvarterer, som i forvejen ikke havde det allerbedste ry på sig. Fremmede karle og skøger, tyvepak og skalke holdt til her. Mange sager vil i den sammenhæng kunne fremdrages af tingbøgerne, og da blot for at bekræfte, at det i langt de fleste tilfælde var fattige, og de, der rangerede nederst i byhierarkiet, der var indblandet. Heriblandt også garnisonens folk, der var indkvarteret hos borgerne eller i særlige såkaldte soldaterhuse, hvoraf mange lå i Sankt Annagade, bøddelens gade.

Et jævnt og godt soldaterkammer var udstyret med én eller flere senge, af og til en stol, en bæk og et bord, undertiden nogle skilderier. Sengetøjet bestod næsten altid af gamle, lappede dyner samt blågarns lagner. Undertiden mødte soldaterne op med kone og børn, hvilket næppe har gjort det lettere, hverken for værten eller de indkvarterede.

Man boede tæt sammen, og hyppigt kom det til kiv og spektakel. Officererne kunne til adspredelse ty til vinhusene, de menige soldater til øl og brændevinskipperne med deres kælderpiger og frivole kvindfolk.

Garnisonens folk har i det hele taget fyldt godt i bybilledet. Byen havde således i 1709 720 soldater, foruden kvinder og børn, ialt 800, hvortil i en periode ankom 200 og senere 600 syge soldater i indkvartering. Byen havde på denne tid godt og vel 4000 indbyggere.

Det var dette Helsingør Christian den Femte kom til under sine jagtture i de nordsjællandske skove, og i den forbindelse benyttede han ofte det lille lysthus 'Lundehave' i 'Kronborg Have'. Under den 26. juli 1694 anføres i dagbogen, at han havde besøgt den nyanlagte jagtvej til nær ved Kronborg'. I den følgende tid diventerede de høje herskaber sig stadig med jagten. Snart var herrerne alene, snart var 'også fruentimmeret med, og undertiden var selve dronningen med kongen i jagtvognen'.

Kongens folk blandede sig livligt med borgere og andre fremmede i byens gader og stræder, hvor alverdens tungemål lød. Helsingør var overfyldt af fremmede søfolk, handelsfolk og håndværkere, der lod pengene rulle og øllet og vinen flyde i den brogede vrimmel af kipper og knejper med navne som 'Peter i Ankerets Datter' og 'Kirsten i Smakken'.

Hollænderne havde fået overtaget i 'kampen om Baltikum'. Det var i stigende grad nederlændere, der var det toneangivende element i byen og dens liv, endda i en sådan grad at byen ligefrem fik tilnavnet 'Lille Amsterdam' efter bebyggelsen nærmest slottet ude på Krogen.

## ALT TIL LIVETS OPHOLD

'Helsingør er en åben, svinsk, tæt befolket handelsplads, men der er rigeligt med alt til livets ophold'. Sådan beskrev den hollandske købmand Abraham van der Meer-sch i 1674 Helsingør, da han en dag nævnte





*Sundmarkedet på Helsingør Rhed omkring 1629.*

år passerede gennem sundtoldsstaden. Den talte 4033 indbyggere og rangerede da som Danmarks næststørste provinsby. Meersch beretter endvidere: 'Under overfarten over det berømte farvand Sundet, så jeg det høje, trodsige slot Kronborg, der er langt anseligere end Tower i London. Sundet er den fornemste kanal i hele verden på grund af de mangfoldige fartøjer, der bestandig sejler derigennem, og som forskaffer kongen af Danmark et fedt køkken, mest vel af amsterdamske penge, som her bliver betalt i told af talrige skibe, der med svære fragter i store flåder bestandig vender hjem ude fra Østersøen. Sundet siger jeg: den eneste, snævre passage til Østersøen, hvor årlig hundrede, ja mer end tusinde tunge skibe, mest hjemmehørende i Amsterdam, lastede så de er synkefærdige, passerer ind og ud og vender hjem igen fra alle havnene ved Østersøen'. Abraham van der Meersch påpeger med rette, at langt størstedelen af de skibe, der i 15- og 1600-årene passerede Øresund og betalte Øresundstold, var fra Nederlændene - oftest over 50, ja, helt op til 70 procent. Omhyggeligt blev alle skibe registreret med deres navn og drægtighed, hvorfra og hvortil, last og føring ligesom indtægter og udgifter noteredes i Øresunds Toldkammers

regnskabspapirer, der med andre ord er en fin målestok for alverdens søhandel.<sup>41</sup>

## FRANSK VISIT I HELSINGØR

Rigtig mange udlændinge havde på denne tid deres virke i Helsingør. En del besøgte også byen og nedfældede skriftligt deres oplevelser af byen. Ved udgangen af 1600-årene var det franskmændene de Vigny, der således i forbindelse med et besøg bidrog med en beskrivelse af sundtoldsbyen: 'Helsingør ligger ved havet, på skråningerne af et bakkedrag, friskt og frit. Den nederste gade, Strandgade - er ikke noget, skønt den er meget lang og tæt besat med huse. Den næste, med denne parallel gade - Stengade - er meget smuk, meget lang og bred. Men hvad der overraskede mig, var at se store huse, både til højre og venstre, for størstedelen med indkørselsport og kønne træer foran samme. Jeg har været i nogle af disse huse; de har smukke værelser og er meget velmøblerede, thi der er i Helsingør flere rige familier, der næsten alle holder vogn. Midtvejs i denne gade ser man i det fjerne Kronborg, der tager sig herligt ud. Der findes desuden andre meget smukke gader og andre tværgader lige til

højdedraget'. Imponeret var de Vrigny ikke over Strandgade og dens huse, 'der havde præg af noget selvgroet og lidet prangende. Det rigt dekoreret og malede tømmerværk i bindingsværk bliver i løbet af anden halvdel af 1600-årene afløst af simpelt tømmerværk, hvor dette sædvanligvis får lov at stå i samme farve som murtavlet for i videst muligt omfang at ligne de finere grundmurede huse i gaden'. Senere bliver det mode at pudse bindingsværket over og tilføre facaden nye stilelementer, der kan gøre det vanskeligt at gennemskue alderen på et hus.

Da bymuren blev rejst langs stranden i 1620'erne blev de gamle stræder afskåret fra den direkte forbindelse med Øresund. Muren mistede sin betydning efter svenskekrigene 1658-60 og blev flere steder en del af bebyggelsen langs Strandgades østre side.

## IMPORT AF VIN FRA BORDEAUX

På grund af Danmarks neutrale stilling i den phalziske arvefølgekrig, der udspillede sig i årene 1688-97, oplevede Helsingør en forbigående handelstravlhed. Det var til lige en periode, hvor en del skippere fra Holland og Nordtyskland får borgerskab i Helsingør og erklærer 'sig af skibsfarten at ville ernære'.

Det er ligeledes i denne periode Helsingørs rigeste købmand, den franske konsul Jacob Hansen, skaber sin formue. Handelen går især til Bordeaux, hvortil der føres korn, tømmer, jern, kobber, og hvorfra han henter vin, eddike, brændevin og sirup (i.e. cognac). Hovedgården med lagerkældre og pakhuse var beliggende i Stengade 49-51. I årene 1690-94 udruster Jacob Hansen ikke mindre end elleve skibe. Han er imidlertid ikke den eneste i Helsingør, der har skibe i langfart på Bordeaux og andre vinområder. Han har følgeskab af købmand Bendix Hansen, der har fem skibe i søn, toldinspektør Joh. Fr. Meyer har tre, købmand Johan Daniel Burghoff har tre, borgmester Jacob Hallevyn har fire, Heinrich Schnelfeldt har fem og Jens Rostga-

ard har ét skib. Endelige har borgmester Baltzar Garben ét skib, og har endvidere sammen med Willum Wallas ét skib. Hertil kommer fire handelsskibe tilhørende fremmede skippere, som i 1691 fik borgerskab i Helsingør. Listen er ikke fuldstændig. Hertil skal tilføjes manglende helsingørske skibe, eksempelvis dem, der gik i udenlandsk fragt samt de fremmede skibe, der befragtes af helsingørske købmænd eller føres af helsingørske skippere. Alt i alt henvend 30 skibe i fart på det fremmede. Et omfang den helsingørske handelsflåde aldrig siden opnåede. Knapt 25 år senere omfatter den helsingørske handelsflåde kun apothekerens ene jagt.<sup>49</sup>

Hovedparten af datidens konsulter og skibsklarere i Helsingør befattede sig med købmandskab og vinhandel i større eller mindre omfang. Som konsulter var de fritaget for al borgerlige skat og tyngde, ligesom de var fritstillet med hensyn til tegning af borgerskaber. Dette gjaldt tillige virksomheden som kommissær og skibsklarere. Således opsigde Jacob Hansen i 1704 sit borgerskab. Jacob Hansen havde da været fransk konsul i Helsingør siden 1700. Velsagtens som belønning for den betydelige handelsaktivitet, som Jacob Hansen udfoldede i Bordeaux, hvorfra han blandt andet importerede vin en masse.

Jacob Hansen var ubetinget Helsingørs rigeste indbygger. En position han havde opnået på baggrund af den handelstravlhed, som fulgte i kølvandet på Phalziske Arvefølgekrig, om end det kun blev et forbigående opsving. Af længere varighed blev derimod velstanden, anseelsen og forbindelsen til Bordeaux, dermed også vinene for slægten Hansen de Lilliendahl.

Konsul Jacob Hansens domicil i Helsingør lå midt i byens hovedgade, Stengade 49-51. Han var søn af byens borgmester Hans Hansen, og har i ægteskab med borgmesterdatteren Anne Buur sønnerne Jean George Hansen, etatsråd og fransk generalkonsul i Helsingør, og Frederik Hansen, konsul i Bordeaux, som i 1748 blev adlet

med navnet Lilliendal. Jean George Hansen havde børnene Jacob Herman Hansen, vicekonsul i Bordeaux, og Frederik Hansen, kammerråd, og var en af byens mest ansete købmænd, og endelig Conrad Hansen, kgl. agent, samt datteren Anna Catharine, der blev gift med Friederich Fritz, konsul i Bordeaux, som i 1774 optoges i adelsstanden, ligeledes med navnet Lillien-dahl. Hans søn Jørgen Hansen blev østrigsk generalkonsul i Helsingør.<sup>50</sup>

## TRÆNGSEL OG ALARM ELLER EN EVINDELIG JAMREN

Helsingør blev ikke direkte krigsskueplads i forbindelse med Skånske Krig, men blev alligevel ramt økonomisk hårdt. I alle tilfælde tales der i 1680'erne om byens tilbagegang og om et faldende indbyggertal. Som årsag angives de omfattende transporter og overførsler til Skåne, som byen var blevet pålagt under krigen. Hertil kom de mange skattefri borgere, og her tænkte man især på de ikke så få indvandrede skåninge, og endelig den tyngende indkvartering. Kronborg var således ved afståelsen af Skåne, Halland og Blekinge efter Svenskekrigene 1658-60 blevet grænsefæstning og måtte som sådan have en betydelig garnison selv i fredstid til byrde for byen og dens indbyggere.

Men nok så vigtigt i denne sammenhæng har udviklingen i sundtrafikken været. Her tænkte man først og fremmest på toldklareringen og hele det forretningsliv, der stod i afhængighed heraf. Udviklingen i sundtrafikken spillede med andre ord en altafgørende rolle. De langvarige søkrige, som førtes mellem de vesteuropæiske lande i denne periode hæmmede handelsomsætningen i Europa og virkede stærkt hæmmende på sundtrafikken. Generelt kan man sige, at op- og nedgangstider i den vesteuropæiske søhandel, blev op- og nedgangstider for skibsprovanteringshandelen i Helsingør, og dermed i byens økonomiske og sociale liv. Evindeligt lyder borgmester og råds jamren over sundstoldsstadens og borger-

nes håbløse økonomiske forhold i årtierne omkring år 1700.<sup>51</sup>

## NÆRINGSTAKSTEN 1704 - ET OVERSIGTSBILLEDE AF VINHANDELEN

Ud for Brostræde havde den forholdsvis velstående færgemand Svend Andersen Kongsbak sin ejendom, hvor han drev 'god næring med øl og andre drikbare varer at udtappe og fremmede at logere'. Naboen Gunild Niels Olsens havde derimod kun 'en liden næring med øl og brændevin at udtappe'. Derefter fulgte borgmester Casper Hansens pakhús og Lambert Cornelissens enke, der har 'liden næring med islandske hoser og desligeste'. I det næste hus, der lå på barber Henrik Schwitzers fortovej, boede en fattig kvinde, hvis mand var 'sejlingsmand', men han 'er bortsejlet'. Desuden havde bemeldte Schwitzer her 'garnisons barberstue', medens honette folk betjentes i hans iboende hus lige overfor på den fornemme side af gaden. Fortovet overfor Strandgade 89 var ubebygget. Herefter fulgte Burghoffs fortovej, hvor der bor en færgemand, der tillige tapper øl. Ved siden af boede Erik Persen, der synes at have været Helsingørs første skibsklarerer, idet han 'ernærer sig af, hvis frivillige gifter skipperne, som han ved klarerende på Øresunds Toldkammer opvarter, ham vil tillægge', og desuden bruger han 'nogen handling med hør, humle, hamp og desligeste'. Rækken slutter med barber Christopher Meyer, som særlig har 'artillerifolket at betjene'.

Denne 'fortovsbebyggelse' har alene omfattet mindre huse. Erik Persens huse udgør således 15 daler. På den anden side af gaden i Strandgade 81 må en Thomas Starre, der driver beværtningen 'Amsterdam', og om hvem det hedder, at han 'søger at bruge herbergereri og lægger megen vægt på de rejsende udi adskillige tilfælde at accommodere, hvorfor ham temmelig næring tilflyder', betale 80 daler i husleje. Herefter følger et åbent grundstykke, der



'En gammeldags Vinkjælder', tegning af P. Klæstrup omkring 1850.

hører til Stengade 70, og således illustrerer den oprindelige bebyggelsessituation. I Strandgade 85 følger Peter Jansen Juffer, der også 'logerer skippere, tapper øl og vin samt brygger til skibsfornødenhed'. Naboen var omtalte Schwitzers fine barberstue. Strandgade 89 var nylig afbrændt. I nummer 91 havde den unge skibsreder og købmand Johan Daniel Burghoff, der havde giftet sig penge og vistnok også gården til gennem ægteskab med en datter af hollænderen Herman Adriansen, begyndt at tjene sig frem til rådmand og borgmester. Familien boede selv i gården, der omfattede et 'octroyeret værtshus', hvor han 'logerer skipper og andre fremmede', 'tapper vin og brændevin og brygger til skibsfornødenhed'. Ved siden af havde rådmand Vincens Riegelsen sin gård, hvortil han ved at ægte den rige skibsreder og købmand Bendix Hansens enke, havde føjet en nabogård, så huset nu 'en temmelig stor gård formerer', svarende til hele Strandgade 93. Her 'logerer han skippere, til hvilke han penge på bodmeri og anden måde udtæller'. Desuden 'har han kommissioner, handler med vinsorter i gros og

småt mål, brygger til skibsfornødenhed og bruger sømandsskab med salt, hør, hamp, humle, jern, fiskevarer og desligeste'. Allert Joosten i naboejendommen drev ligeledes 'herbergereri' og skænker desuden 'noget the og kaffe, som øjensynlig er blevet noget nymodens.

Lige overfor, på den anden side af Sophie Brahesgade, lå 'Kongens gård', oprindelig 'Jonas Heinemark tolders gård', hvor tolddirektør, kancelliråd Kinckel bor i 1704. 'Til toldgården hørte i 1682 seks boliger, der blev lejet ud. Overfor i assessor Jacob Arentsens gård på Stengade boede 'den af kongen af Sverige her ved Øresundet anstillede commissarius' Peter Barckmann. I naboejendommen Stengade 83 residerer 'den hollandske commissarius' Jan van Deurs. Hjørnet af Stengade og Sophie Brahesgade 2, der i 1695 fremstår som delvis nyopbyggt, bebos af postmester Christoffer Schrøder.

Stengade mellem Sophie Brahesgade og Gl. Færgestræde / Skt. Annagade synes aldeles uberørt af alt erhvervsliv. På Stengades sydside lå 'den gamle toldbodplads' hen som have, der benyttedes af enkefru-

erne i nummer 82. Heller ikke de nærmest følgende gårde bærer præg af den travlhed, man skulle vente sig i byens hovedgade og tæt ved Øresunds Toldkammer. Først i Stengade 76 træffer man en næringsdrivende, nemlig vintapper Ejlert Tschierning. 'Hans næring består i, hvis deraf dependerer, (og han) der tillige skænker the og kaffe'. Leyeernes fornemme stenhuse står tomme og øde. Byens gamle handelsstrøg, hvor tidligere tiders borgere kæmpede for at få en plads var omkring 1700 ganske enkelt passé. Bebyggelsen var for mørk og parcellerne for snævre eller som mod Skt. Olai kirkegård, for korte. Borgerskabet valgte byggegrunde, der var mere attraktive såvel bomæssigt som i forretningsøjemed.

Med Stengade 70 skifter gaden karakter. Her har borgmester Casper Hansen sin gård, hvor han brygger og brænder til krogersker'. I nabogården Stengade 68 boede vintapper Johan Dow, som 'ernærer sig af det samme og at skænke the og kaffe, hvoraf han dog ringe næring haver'. Lige overfor boede Jørgen Magens, som 'har ingen anden næring end hvad hans nürnberg- og urtekram kan indbringe'. Stengade 66 og 62 tilhører begge 'David Fischer, den hamburger postmester', der 'har foruden hans bestilling stor håndtering med korrespondens udenlands samt kommissioner i penge og veksler, bodmeri, rente og i andre måder at udtælle, sælger og stokfisk og humle'. Stengade 66 er udlejet til 'en sieigneur Bryning'. At den velhavende David Fischer ikke selv bebod den gård, kunne sammen med det forhold, at Leye'ernes gårde står tomme, tyde på, at de middelalderlige gårde vrages til fordel for renæssancens lysere og barokkens rummeligere bygninger. Var David Fischer en velhavende mand, så var det småt for hans nabo 'Peter Voss, en urtekræmmer, lever af det ringe, som han deraf kan løse'. I de to næste huse boede enker. På hjørnet boede toldkammererer Ramus Knudsen, og hene i Stengade 64 tolder Jens Carstensen. Ingen af dem driver synderlig forretning.

Heller ikke på den anden side af gaden er forholdet anderledes.

I Stengade 63 handler en købmand Fr. Jacobsen. Med 'klæde-, silke, urte- og nürnbergerkram, sælger og vin, brændevin og eddike item trævarer samt andet mere'. I nabogården boede Cort Fahrenhusen. 'Under rådhuset' boede 'kontrollør og norsk postmester Poul Brødesen'. Det er byskriver Jørgen Puges embedsbolig, han har lejet. I rådhuskælderen bor i øvrigt Per Judes fattige enke og skoleholderske Catarina Regels. Først i Stengade 57 træffes en købmand, som 'bruger kommissioner, har en urte- og nürnbergerkrambod og handler med tobak samt andre varer'. I nabogården på hjørnet af Stengade 55 og Bjergegade 2, residerede toldkammererer i Ricardus Wedderborns gamle vinstue Joh. Chr. Ziege, som 'tæller og penge ud på bodmeri og ellist'.

Den stilstand, der umiddelbart synes at præge ikke alene den østlige ende af Stengade i 1704, men faktisk det meste af gaden, genkendes ikke i Strandgade. Her fornemmes anderledes aktivitet og driftighed. Strandgade er forretningskvarteret. Hvor



*Fra vinhandler Simon Unnas vinkælder, cirka 1910.*

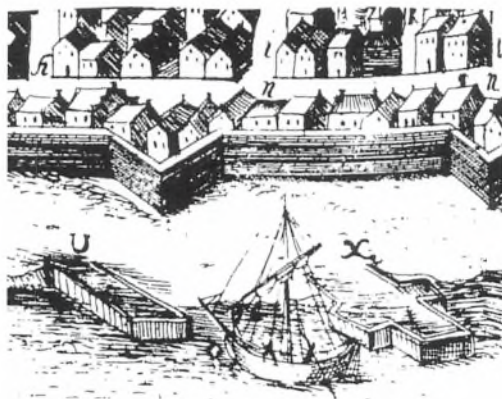
nu det gamle toldkammer ligger i Strandgade (76-80), lå en række mindre huse, hvoriblandt det som Didrik Henriksen 'bruger til herbergereri, tapper vin, brændevin og øl, og handler med flamske varer, salt- og tørfisk samt andet købmandskab'. Naboen Gustav Mensenkampf i nummer 78 var vognmand, og havde desuden lidt handel med blandt andet tobak. Anna Hansdatter bor i sin svigersøn Jens Becks hus i nummer 80 'fri for leje' eftersom hun til hans nytte og profit håndtering bruger med en temmelig stor del øl og brændevin at udtappe samt adskillige slags viktualier, tobak og desligeste at sælge'. I vejerboden ud til Toldbroen boede Anders Andersen Taxador og 'sælger undertiden nogle fiskevarer'. Georg Kesselhahn, 'en sergent, har stadig næring med høkeri samt øl og brændevin at udtappe'.

Overfor i Strandgade 79 passer Frantz Peckel sin forretning som 'privilegeret apotheker', og hjørnehuset er udlejet til Abraham Carbon, 'fuldmægtig her ved toldstedet for messr. Pomeau & Choppy'. Færgemand Jens Beck i Strandgade 75 havde '4 silde- og andre både' samt halvpart af en færge, samt 'rigelig næring med herbergereri, øl, vin, brændevin og mjød at udtappe, item at sælge alle slags viktualier til skippere og andre'. I et par små boliger bag hans gård i strædet bor Per Nielsen, som 'tapper øl og brændevin med god aftrak og sælger smør og andre fede varer', og Inger sal. Per Aagesens, der er i færgemandslauget, har sildebåd og jolle og 'sælge ved tilfælde spanske og andre frugter, og så og noget vildt'. Herefter følger i Strandgade 73 Daniel Wilster, kaptajn under søetaten 'bruger med skippere at logere, så og til skibsfornødenhed at brygge'. Lars Hansen, der var toldbetjent ved Øresunds Toldkammer 'driver foruden hans bestilling handel med humle'. Hans nabo i nummer 71 har af hans 'bageri god næring'. I hjørnestedet sidder Ida sl. Corfitz Bræms og 'driver den bedste næring med skippere og andre fremmede at logere, brygger til krogerske

og skibsfornødenhed'. Desuden har hun 'en liden krambod' og 'tilmed af hendes adskillige ejendomme temmelig indkomst'.

På den vestlige side af Bramstræde lå en række boliger, som beboes af færgemænd og sejlingsmænd, der tillige tapper øl og brændevin, en 'farer for styrmand' og en 'bruger lidt bødkeri'.

På hjørnet af Bramstræde og Strandgade 65 bor 'forrige rådmand Henrik Didriksen, der holder krambod med klæde og deslige uldne stoffer samt andet småt tøj og sælger temmelige partier hør'. Naboen er Holger Lindorf, 'en chirurgus'. I Strandgade 63 'logerer Barbara Moybehrens skippere og andre søfarende'. Strandgade 61 'er bebodt af Steffen Gorrison, som er krogemager' og nabo til værtshuset 'Bremen', hvor 'Bremer schlüssel udhænger'. Abraham Holmann 'logerer ikke alene skippere og brygger til dem, men har også en krambod med adskillige til skibsfornødenheder udkrævelige ting, bruger derhos kommissioner, tæller penge på bodmeri og veksler og handler med vin'. Barberenken Gertrud sl. Johan Drewitzes i nummer 57 holder en barbersvend, men logerer også skippere og brygger til skibsfornødenhed. I nummer 55 bor Margrete sal. Bendix Brodersens, der 'brygger og brænder lidet til kogersker og skibsbrug'. På hjørnet driver bager Mikkel Brodersen sin forretning.



Skibsbroerne var små og primitive. Udsnit af stik fra slutningen af 1500-årene.

På Stengadehjørnet residerer toldkammerer Melchior Daniel Günther, der lever af 'at sætte penge ud på rente'. Stengade 46 og 48 tilhører tolddirektør Joh. Fr. Meyer 'bruger foruden hans bestilling kommissioner med penge til skipperne på bodmeri og elligt at udtælle' og 'handler med vin såvel i gros som i pottemål'. I naboejendommen bor Roberth Thigh, der er 'engelsk negotiant' og engelsk konsul, 'bruger adskillige kommissionere, tæller penge på vinding ud og handler med vin og fransk brændevin'. Husrækken slutes med nummer 54, hvor man træffer Otto Bars, der er skrædder og knapmager. Hertil kom Frederik Bryning, som 'behjælper sig med at tappe nogen vinvare og øl, tapper derhos the og kaffe'.

Overfor i nummer 53 træffes borgmester Baltzer Garben, der 'lever af hans bestilling samt, hvis reuener hans ejendomme kan opbringe, bruger også sommetidens liden handel med stenkul, tømmer og kalk'. Byens danske regne- og skrivemester Frederik Friis bor ved siden af i Stengade 51. Næstnabo var byens betydeligste købmand. Hans forhold skildres således: 'Jacob Hansen, borger og fransk konsul, derhos en fornem købmand, som stor udenlanddsk handel fører, og elligt penge på rente, bodmeri og veksler udsætter, såvel som stærke kommissioner driver'. Jacob Hansen ejede desuden en række gældfrie ejendomme i byen deriblandt naboejendommen nummer 47, der er udlejet. Herefter følger snedker Bendix Andersens ejendom på hjørnet af Stjernegade, og lige om hjørnet har man 'en konstabel, som bruger herhos med høns og sådant småt fænedet at sælge'. Med Poul Andersen er man inde i småfolkskvarteret.

Når en bondevogn var sluppet vel gennem konsumtionsbetjentens eftersyn ved Svingelports accisebod på hjørnet af Stengade 9 og Klostergade 1, og kommet over broen, der førte over 'Grøften', gjorde bonden som regel holdt i en af de nærmeste gårde i Stengade. Det kunne være i Stengade 11 hos Hans Thorsen, der ifølge nærings-

taksten 1704 bor på Gyldenstrædes vestlige side, og som 'ernærer sig af bondehandel og sælger læder og lærred'. Hjørnesteedet overfor ejes af den velhavende færgemand Cøning Andersen og er udlejet til en færgemand og en pligtkarl. Gyldenstræde gav adgang til fisker- og færgemandskvarteret. Den tilrejsende kunne også efter Svingelport vælge at køre mod nord ad Klostergade langs 'Kildehaven' ind til Gammel Kloster. I hjørnegården mod Stengade 11 har smedemester Martin Møller indrettet sin smedje til at betjene bønderne ved indgangen til byen. Gjaldt det tovværk, så var rebslageren i Stengade 12 nok stedet. I nabohuset boede værtshusholder Jens Olsen, som 'har vakker næring med bondehandel, brygge og brænde, såvel som husbage. Han har også fartøj, som han sejler med'. Beværtningen hed allerede i hans forgængers tid 'Hjorten'. Stengade 16 bebos i 1704 af brygger og skoleholder Peder Nielsen, der 'ernærer sig med noget at tappe i småt mål at forsælge, hvilket han selv brygger, har derhos en fartøj at sejle med'. På hjørnet af Stengade 16 og Skyttenstræde bor Jens Andersen Rytter, der er fisker og desuden brygger og brænder i småt mål. På det andet hjørne bor færgemanden Niels Quie, som nabo til toldinspektør Joh. Fr. Meyers gård, der i 1704 bebos af en kaptajn.

I den følgende husrække hen til Grolowstræde har man Henning Lovmand, lavetmager på Kronborg, Mons Larsen, færgemand, Svend Uderedder, en 'vægtre og dragere'. Peter Christensen, handskemager, Cort Schmidt, tambur, Angenete sal. Borgmester Halvins, en fattig enke, Hans Larsen, der 'brygger og brænder at sælge i småt mål og bruger høkeri', Hans Hansen, knivsmed, der 'bager husbaget brød' og endelig nede i 'Mørkestræde' Helene Svend Dragøes. 'Hendes mand er soldat under de 'Schwartzelske', og som berettes, så skal hendes næring bestå derudi, at hun logere kvindfolk, som tager besøgelse imod'.

Men tilbage ved byens entré var smedemester Martin Møller Stengade 11 parat til

at betjene bønderne. Allerede i nummer 15 træffer man hans konkurrent 'Kirsten, sal. Hans Mønniche, en smeedeenke', som 'fortsætter håndværket'. I det mellemliggende hus boede færgemand Hans Pedersen Tysk, der 'bruger noget købmandsskab'. Smede-  
enkens søn 'driver handel underhånden'. På Stengade 17 drev Jacob Persen 'temmelig bondehandel med de til sådan næring behøvende varer' og desuden bryggeri og brændevinsbrænding. Sidstnævnte bedriver naboen også ved siden af at arbejde som snedkersvend. I hjørnehuset bor Niels Christensen, der 'brygger og brænder at sælge' og 'bager husbaget brød'. På det andet hjørne handler Simon Jochumsen (Bergmann) Møller med 'tjære, malt og anden købmandsskab, som han med bønder driver, brygger og brænder at sælge med småt mål'.

På Fiolgades vestre hjørne, Stengade 23, bor Simon Jochumsen Møller, der handler 'med tjære, malt og anden købmandsskab, som han med bønder driver, brygger og brænder at sælge med småt mål'. Men desuden har han sildebåd'. Efter ham følger Mons Mønsen, slagter, der 'har af sit håndværk temmelig næring, køber op del oksehuder og driver noget jord i marken' og Rasmus Arentzen, som 'brygger og brænder at udsælge i pottetal' og 'bruger bondehandel'. Derefter i nummer 27 skomager Jacob Printz. I Stengade 29 bor Kirsten sal. Arris Baggers og dernæst Mourits Christensenn, remmesnider. Herefter fulgte 'Hans Hummels Hus' efter ejeren Hans Hummel, der 'lever af noget lidet, han kan have af

Nogle kører og andet småt fæ, han holder'. Ejendommen på hjørnet af Stengade 35 og Søstræde ejes og bebos af underfoged Augustinus Christoffersen.

Hjørnehuset overfor var i 1704 delt i to. I det vestligste bor Maren sal. Michel Hansen, der i sin enkestand ernærer sig ved at 'brygge til kogersker'. I den østlige gård sidder den 'gamle buntmager Jørgen Engelow, der 'for sin alders skyld' ingen næring

har ved buntmageriet. Med farveren Hans Eriksen Brandt i Stengade 39 slutter rækken af håndværkere. Stengade 41 er embedsmandsbolig, hvor Johan Vinkel 'har det stemplede papir her ved staden under forvaltning'. I nabohuset bor toldkammerer Peter Bølge, der 'sætter penge ud på rente'.

Overfor lå tre gårde i deres oprindelige udstrækning. I Stengade 44 / Strandgade 51 bor Jonas Heinemark 'der herbererer engelske skippere, brygger til skibsfornødenhed og fournerer viktualie, skænker og øl, vin og brændevin'. Et par skridt derfra handler 'en fransk negotiant', Pierre Vailleau, 'med fransk vin og brændevin så vel i gros som i småt og ellist med andre varer, bruger kommissioner og penge på bodmeri og andre conditioner at udtælle'.

I Strandgade 47 herbererer en færgemands enke 'bådsfolk og tapper øl og brændevin', og på det modsatte hjørne af Grollowstræde har Thomas Julian, der undertiden 'farer for styrmand', herberg 'for engelske skippere, brygger til skibsfornødenhed og skænker vin, øl og brændevin'.<sup>52</sup>

## HELSINGØR FORUDEN ET VINHANDLERLAUG

De gamle laug var solide og velkonsoliderede, men de var også meget gammeldags i ånd og uimodtagelige for fremskridt, hvilket fik Christian den Fjerde til på en gang at ophæve alle laug i Danmark. Laugene fortsatte deres virke mere eller mindre åbenlyst for igen at blive genoprettet. I 1637 nævnes otte laug i Helsingør. Et niende laug kom til i 1651, nemlig skipperlauget. Søfarten tog netop et vældigt opsving i denne periode. Kolonialvarer og finere manufakturvarer strømmede i store mængder til Danmark. Det samme gjorde vinen.

Gennem hele sundtoldstiden henviser de københavnske vinhandlere gang på gang til forholdene i Helsingør, hvor man øjensynlig havde fået eller tiltaget sig vide og ofte særegne rettigheder, hvilket tilskrives Helsingørs status som sundtoldsstad, hvor



der skulle tages særlige handelsmæssige og politiske hensyn.

Et forhold som Vintapperlauget i København ikke forsøgte nogen lejlighed til at markere. I 1756 indgav vintapperlauget ansøgning til enkedronningen, da hendes hidtidige vinleverandør skulle ophøre og 'man ikke uden bekymring og forundring havde erfaret, at Johan Adam Späth i Helsingør gjorde sig håb om at blive leverandør, forestillede man, at dette var en tort for Københavns vinhandlere, og det syntes at stride mod stadens privilegier, at en udenbys skulle have leverancer her i staden, men især ville vinhandlerne komme til at lide ved, at den udenbys mand ville indføre mange vine under skin af, at de skulle leveres til hoffet, og derved ville en stor del af indbyggerne komme til at forsyne sig hos ham'.<sup>53</sup>

Vintapperlauget havde i 1754 endvidere nægtet at optage svende, der var lærte i Helsingør, idet man hævdede, at ligesom kongen havde givet kræmmerlauget i Helsingør særlige privilegier, således hævdede vinhandlerlauget i København sine, der på ingen måde stod i forbindelse med hinanden. De handlende i Helsingør var under samme laug, hvorfor det ville fremkalde stor forvirring, om en sådan gensidighed fandt sted. I Helsingør solgte samme mand olie og tjære, vine og silkevarer imellem hinanden, så det ville være stor ubillighed, om en, der havde lært der, kunne nedsætte sig i København, som hvad han fandt behag i. En, som havde lært i Helsingør hos en kræmmer, der selv ikke har lært ved handelen, men kan have været bødker eller af en anden profession, kunne umuligt have lært noget retskaffent. Med hensyn til mesterstykket, kunne dette udføres af enhver bødkersvend, men fasbinderiet var kun en biting ved vinhandelen.

Bestemmelserne i laugsartiklerne var i det store hele ens for tidens laug. Således måtte ingen optages uden de, der havde vundet borgerskab, tjent seks år på håndværket og i den tid forholdt sig redelig, li-

gesom de skulle have en kapital på 1000 rd, hvormed de tilbørlig kunne fortsætte handelen. Det blev forbudt folk, der ikke var i laug, under deres gods fortabelse og anden vilkårlig straf at udtappe nogen slags vin, akvavit eller fremmed drik, hvad navn det end kunne have, dog fremmed øl undtaget. Det blev også forbudt fremmede at udhøkre nogen slags vin eller sælge i ammer, bimpler eller deslige små partier, men de måtte kun sælge af skibene i stykker, piber og oxehoveder for den pris, de kunne forliges om med vinhandlerne og andre, som ville handle med dem.

Når noget fremmed skib kom på rheden med vin, og der blev tilbudt vinhandlerne noget deraf, måtte der udlosse så meget, som sælgeren ville miste og afstå, af hvilket der skulle tages tilbørlig told og accise, medens det fremmede skib passerede frit for losning- og lastepenge. Det måtte ikke forbydes nogen i laug at give godt køb på sine varer, ej heller kunne det foreskrives nogen, hvor meget han skulle give den fremmede for hans varer, men det stod enhver frit for at søge sin fordel i køb og salg, som han bedst kunne, dog skulle borgmestre og råd, efter gammel sædvane, årlig fastsætte en vis pris, hvorefter de, der solgte i pottetal, skulle forholde sig'.

Det forbydes vinhandlerne at optage nogen vedtægt indbyrdes uden kongens vilje og samtykke.

Ingen laugsbroder måtte bruge nogen hemmelig, underfundig handel med folk uden for laug, laugsbrødrene til skade, og enhver laugsbroder var forpligtet til at angive for byfogeden, hvis han fornå, at nogen udenfor laug handlede med vin.

Ingen måtte have mere end én tappekælder uden med alle brødrenes samtykke, på det den ene såvel som den anden kunne have næring og den rige ikke skulle fortrykke den fattige, men skulle det modsatte blive bevilget, skulle den pågældende årlig udgive 20 rd til laug, dog var stadskælderens undtagen, der måtte holdes af en vinhandler foruden hans egen kælder.

Ingen vinhandler måtte selv eller ved andre lade sin vin ombære og gøre en andens købmand afspændig, dog var det ikke forment at sende prøve af vin til dem, der begærede at købe.

Ingen måtte antage en andens tjener i tjeneste eller maskepi eller gøre ham afspændig fra hans husbonde uden dennes vilje og vidskab. Når nogen karl eller dreng blev antaget i tjeneste, skulde dette straks indføres i laugsbogen og han måtte ikke optages i laug<sup>et</sup>, førend han efter sin forpligtelse havde udtjent og ærlig forholdt sig efter kongelige privilegier.

Laugskassens overskud skulle anvendes til understøttelse af laugsbrødre, deres hustruer og børn, som ved ulykkelige tilfælde vare komne i armod eller til agters.

På foranledning af vinhandlerne blev privilegierne af 1652 ændret i 1668 således, 'at ingen laugsbroder måtte bruge nogen hemmelig, underfundig handel med folk uden for laug<sup>et</sup>, laugsbrødrene til skade, og enhver laugsbroder var forpligtet til at angive for byfogeden, hvis han fornåm, at nogen udenfor laug<sup>et</sup> handlede med vin.

Eftersom der havde været 'tvist og irring imellem vintapperne og andre håndværkere, som også ville nære sig af vintappen, skulle magistraten have tilbørligt tilsyn med, at de borgere, som er købmænd, silke-, klæde-, urtekræmmere, skippere, guldsmede, barberer eller andre, som brugte håndværk i sluttet laug og embede, herefter ikke gjorde vintapperne indpas i deres handel og næring, og for at videre ulempe kunne forebygges, skulle det herefter være forbudt dem, der ikke havde lært fæsbinderhåndværket, at bruge tapperi eller handel med vin'.

Ingen optages i laug<sup>et</sup>, uden at han fremviser lærebrev på fæsbinderhåndværk og dernæst har tjent som svend i 3 år hos en vinhandler her i staden, men vinhandlers sønner behøver ikke som andre at bevise, at de havde 1000 rd's kapital. Indgangspengene fastsattes til 30 rd. Det hedder videre, at ingen fremmed må tilstædes nogen slags vin

at udhøkre, udtappe eller i ammer herfra til andre steder i riget bortføre og sælge, men pligtig er sådan vin enten ud i stykfade, piber eller oxehoveder, og ikke ringere foustage, straks af skibene at forhandle til vinhandlere og andre, som ingen tapperi bruge og med dem købe ville efter den pris, de bedst om forenes kunne, eller under dets forbyrdelse straks herfra bortføre, med mindre den fremmede samme vare efter den forordning, enten allerede derom have udgivet eller herefter lade publicere, vil oplægge.<sup>54</sup>

Endskønt der i Helsingør stedse har været en del handlende om at udbyde vin i stort og småt, har der aldrig eksisteret et selvstændigt vinhandlerlaug i byen. Vinhandlerne søgte optagelse i kræmmerlaug<sup>et</sup>, hvilket faldt naturligt, da de fleste drev deres vinhandel i forbindelse med anden virksomhed således som det fremgår af næringstaksten i 1704.

Oprindeligt omfattede laugene flere forskellige fag. På det tidspunkt, hvor svendevandringerne knyttede det internationale 'zünfuge' bånd mellem danske og tyske laug, blev det nødvendigt at begrænse laugene til kun at omfatte enkeltfag. Endskønt vinhandlerne aldrig dannede laug i Helsingør så har de haft fælles interesser og forhold, som har matchet skiftende tiders næringsliv.

Hele laugstiden herskede der en vedvarende kamp om eneretten til arbejdet. Øvrigheden skulle sikre laug<sup>et</sup> dette, men i kampen mod fuskere og bønhaser håndhævede laugene ofte deres rettigheder på egen hånd, hvilket jo kunne være forståeligt nok.

Den almindelige ordning blev, at hvert fag og beslægtede fag dannede laug, og dets medlemmer fik eneret til at udøve det pågældende fag, men under behørigt opsyn og kontrol. Den bærende idé i laugsvæsenet er netop den tanke at sikre såvel næringsbrugere som forbrugers interesse med en ligelig afvejning af deres rettigheder.

I en uendelighed indskærpede øvrigheden næringsrettens bestemmelser og søgte efter bedste evne at få dem efterlevet i prak-

sis. Man skred til konfiskation, men måtte undertiden på menigmands forbøn give det beslaglagte tilbage til fuseren.

Arbejdede en svend for egen regning inden for sit eget fag, var han bønhas. Fuser blev han, hvis han arbejdede for et fremmed fag. I daglig tale blev fuser det almindelige udtryk for begge forhold. Endnu i forrige århundrede hed det almindeligvis at fuske på et fag, nu blot at fuske i noget. Fuseri vandt frem, når arbejdet blev småt i økonomisk trange tider. Anderledes, når handelsskibene atter i tusindvis ankrede på Helsingør rhed og dermed skabte travlhed overalt i sundstadsstaden inklusive hos vintapperne.

Hovedprincippet i datidens næringslovgivning var, at 'enhver skal nære sig af sit embede'. Laugene fandt det imidlertid ikke tilstrækkeligt, at laugsbrøderne havde en ret på deres håndtering. Man gik et skridt videre. Alle indenfor det enkelte laug skulle være stillet lige økonomisk ved at have samme produktionsomkostninger og afsætningsvilkår. Øvrigheden gjorde brug af næringsstakster.

Advarsel på advarsel blev udstedt, øvrigheden varicerede og indskærpede forbud og bestemmelser i det uendelige, konfiskerede varer, som den ofte gav tilbage, ikendte bøder der blev eftergivet på menigmands forbøn, og den ophævede snart det ene laug, snart det andet laug, som den til menigmands bedste måtte godkende igen.

Når svendene i hjemstavnen blev for mange, var det ganske naturligt, at de søgte bort til fremmede egne, hvor der var brug for deres arbejdskraft, og hvor de måske havde større mulighed for at blive mestre. Vandringen gav i hvert fald luft for den overflødig arbejdskraft. Desuden blev vandringen for den nys udlærte svend en udvidet læretid og efterhånden stilledes der i de fleste håndværk krav om, at svenden havde vandret og 'forsøgt sig' på fremmede steder et vist antal år, før han kunne nedsætte sig som selvstændig. Der er dog intet, som tyder på, at vandreplichten blev opfattet som en tvang. I langt højere grad får man ind-

tryk af, at vandringsstiden for håndværkerne står som et stykke muntert ungdomsliv. Frigjort for de bånd, som uværgerligt kom til at hvile på den unge i den hjemlige kreds, hvor de, der havde kendt læredrengen, havde så vanskeligt ved at respektere svenden, drog han ud i det fremmede for at se sig om og lære nyt, prøve livets muligheder og bringe sine ungdomskræfter til vækst og udfoldelse. Tilsyncladende har det ikke været kutyme indenfor vinhandelen, at ungersvenden har turneret i vinområderne

Når dette var sket fyldst, kunne svenden vælge at slå sig ned som håndværker. Muligheden for socialt avancement i form af mesterskab stod åben, men chancen var lille.<sup>55</sup>

## SVÆRE TIDER FOR HELSINGØR

Næppe var byen i det første årti af 1700-årene langsomt begyndt at komme til kræfter, før den atter måtte døje ikke alene de byrder, som udbruddet af den Store nordiske Krig (1709-20) medførte, men også pestens rædsler. Da der i 1711 blev konstateret pest i Helsingør, blev byen afspærret fra omverdenen og iøvrigt overladt til sin egen skæbne.

Øresunds Toldkammer blev i denne periode henlagt til vagtskibet på byens rhed. Siden 1571 havde et vagtskib, i reglen en orlogsfregat, varetaget en lang række praktiske opgaver i forbindelse med Sundstolten. Øresunds Toldkammer blev derfor naturligt henlagt til vagtskibet så længe pesten rasede.

Endnu i 1717 stod en betragtelig del af byens huse og gårde forfaldne og ubeboede, og byens næringsliv var så godt som lammet. Det afholdt imidlertid ikke Jean Val-leau fra at løse borgerskab som vinhandler i Helsingør i 1716. Jean Val-leau kom fra St. Martin i Frankrig. Han overtog i 1721 ejendommen på hjørnet af Stengade 43/ Bjergegade 1 efter fætterten Peter Val-leau, der havde købt huset i 1707.

Langsomt rettede byen sig, og Danmarks lange fredsperiode (1720-1801) kom den til gode. Skibsfarten i Sundet var påny inde

i en betydelig vækst, og i tusindvis klarerede skibene atter sundstolden. Dette skabte følgelig travlhed overalt. I 1735 foreligger en oplysende indberetning om Helsingørs tilstand udarbejdet af byens magistrat. Redegørelsen bibringer alt andet end et lyst billede af Helsingør som en småkårsby uden drift og fremadstræben, 'nøjet med at subsistere af, hvad skibsklareringen indbringer, og den skilling, garnisonen lader her tilbage'.

Af handlende, som holdt åben bod, var der ialt kun fem. Som den mest velhavende nævnes kommerceråd J. G. Hansen. Hertil havde syv kommissionsoplæg med trælast og fiskevarer. Handel og næring bestod i, at bønderne i Kronborg og Hørsholm amter solgte deres korn til borgerne, som indhandlede salt, korn og fiskevarer. I det større forbrug kom saltet fra København, fiskevarer med de norske skibe, hør, hamp og humle med hollandske og lybske skibe, 'slagtet kvæg af stude og kalvekød og andre småkreaturer' tilførtes af skåninger, som her købte uld og andre kramvarer. Trælast kom fra Norge, Gulland og Skåne. Vine og brændevin fra Frankrig. Byens søfart bestod kun i de fartøjer, som færgelauget ejede. Ud over dette havde apotekeren en båd på nogle og tredive læster, der sejlede mellem Gulland og Østersøen.

Et utal af knejper og værtshuse med billig mad og drikke stod til rådighed for søfolkene, når disse havde landlov i Helsingør. Især lå matrosknejperne tæt i byens vestlige del. Søfolkene kunne her få en glad stund, så længe pengene slog til. Splid og slagsmål hørte til dagens orden. Det hed sig, at ingen sømand var helbefaren, før vedkommende havde fået sine prygl på Helsingør toldbro.

De mange håndværkere, søfolk og andet godtsfolk, der kom til byen bragte selvfølgelig nyt med sig ude fra den store verden. Det var i det hele taget de 'fremmede', der prægede ikke alene handelslivet, men nok så meget bylivet. Englænderne blev i 1700-årenes anden halvdel efterhånden så

mange, at Helsingør omtaltes som 'Lille England'.

Stort set alle større søfartsnationer var repræsenteret ved en konsul i Helsingør, hvilket der utvivlsomt nok også kunne være behov for i den travle og kosmopolitisk prægede sundstoldsstad. De respektive konsulere bistod deres hjemlands skipper med blandt andet den besværlige og komplicerede klarering ved Øresunds Toldkammer. Heraf opstod efterhånden den egentlige sundklaringsvirksomhed, hvor klarerene ordnede told- og skibspapirerne, betalte tolden, afgifter, sportler samt, hvad der i øvrigt kunne være behov for ved den videre færd.<sup>56</sup>

## HELINGØRS KRÆMMERLAUG ANNO 1744

De umådelige fordele for byen havde den skyggeside, at mange udenlandske varer uden toldvæsenets medvirken blev indsmuglet og kom ufortoldet uden om de seks-syv handlende, der ud over vinhandlernerne, holdt offentlige boder. Man klagede over, at der såvel af borgere som omløbere 'handles, pranges og sjakres'. Hertil var der 'kun få og mådelige' købmænd i Helsingør, som fik varerne leveret fra hovedstaden, navnlig de fire species: vin, cognac, salt og tobak.

En kreds af købmænd ønskede ordnede forhold for handelen i sundstoldsstaden gennem oprettelse af et kræmmerlaug uden et skel mellem handel en gros og en detail, om end handelen som sådan var hierarkisk.

Det øverste lag var skibsklarererne, der ofte var konsul for en eller flere af de søfarende lande. De var berettigede til at ordne sundstoldens formaliteter på Øresunds Toldkammers vegne, de husede og beværtede skipperne, fungerede som vekselere, og de sørgede naturligvis for at levere den fornødne proviant, som var baseret på skudefart. Kredsen af konsulere var som sådan fritaget for alle borgerpligter og skattebetalinger. De var ligeledes frit



*Kadrejerne – havets ambulante høkere og tuskhandlende – sættes gerne i forbindelse med smugleri, og det var nok heller ikke helt forkert.*

stillet med hensyn til medlemskab af et laug. Flertallet valgte at stå udenfor. En del klarede sig med bevillinger som grosserer eller værtshusholdere. Den største gruppe arbejdede som repræsentanter for et eller flere af de store udenlandske, især engelske rederier, gjorde forretninger ved at fungere som kommissærer, det vil sige mellem-mænd, der havde en laugskøbmænd som underleverandører.

Næste lag var de få grosserer, der opkøbte varer fra skibene på rheden og sendte dem videre med andre skibe, som oftest var det vinankre, men selvfølgelig kunne det også omfatte alle mulige andre varer. Købmændene, der var 'kræmmere med åben bod', var sidste lag i hierarkiet, klemt mellem de skattefrie skibsklarerere og den store gruppe, der udøvede illegitim handel, som byfogeden og de fåtallige kongelige embedsmænd ikke magtede at kontrollere. De påberåbte sig alle friheden til at handle.

Det var 'næsten lige som et ordsprog',

og der blev handlet af alle og enhver, såvel 'åbenbar som i smug', forsynet ved mangan en skippers 'føring'. Efter bestemmelserne måtte disse kun sælge deres varer i hele laster, men som alligevel solgte i tønd- og pottemål til høj og lav i byen.

I bemeldte andragende hedder det, at byen dag for dag svækkes og aftager. 'Indvånerens befundne uformuenhed og handels forknytelse beror hovedsagelig i, at foruden nogen handlende med vin og fransk brændevin findes der af kræmmere og byens edsvorne borgere med andragerne, ialt kun seks eller syv, som i åbne kramboder forhandler inden- og udenlandske varer.' År og dag gengik, inden de otte behjertede mænd i 1744 så frugten af deres henvendelse i form af 'Laugsartikler for Kræmmere i Helsingør'. Indholdet af disse er i kort-hed følgende: Ingen måtte herefter ernære sig af kræmmerhandelen eller holde egen krambod uden sådanne, der allerede havde erhvervet borgerskab eller ville lade sig indskrive i kæmmerlauget. Enhver, der hand-

lede der imod, var hjemfalden til en mulkt, i tilfælde af gentagelse til en dobbelt bøde og tredje gang til konfiskation af deres varer. De kræmmere og købmænd samt vin- og tømmerhandlere, der retmæssigt var blevet indskrevne i laugget, måtte handle med alle de købmandsvarer i alental, små vægt, mål, samt stykvis, ligesom 'silke-, ulden-, lærreds-, isen-, og urte- og hørkræmmerne udi København' må handle med samt al anden kram- og købmandsskab der ikke strider imod forordningerne.

Ingen måtte drive handel eller holde krambod uden at være fyldt 25 år og i stand til at bevise at have ærlig tjent hos en ærlig kræmmer og i magistratens overværelse af oldermand og fire laugsbrødre at være eksamineret i bogholderi, veksels- og pengekurs og anden til kræmmerfaget hørende kendskab. En række artikler indeholder almindelige bestemmelser for drenges læretid og svendenes forhold til deres mestre. De otte købmænd, der 'efter megen umage', kunne den 11. december 1744 deltage i den første laugssamling 'af dette steds købmænd, vin- og tømmerhandlere'.

Ingen måtte herefter ernære sig ved kræmmerhandel eller holde krambod 'uden de som allerede tilforn have, eller og herefter derpå ville tage deres borgerskab', og derved lade sig indskrive i det nye kræmmerlaug. Indskrevet i kræmmerlaugget måtte en vinhandler således handle med alle købmandsvarer'. Udover de otte 'grundlæggere' havde laugget tretten indmeldelser de først 10 år. Herefter fulgte frem til slutningen af 1770'erne en til fem nye indmeldelser årligt. På den ene side kæmpede kræmmerlaugget en brav kamp for at få indlemmet som medlemmer en række af skibsklarererne og andre veletablerede handlende i byen. På den anden side var man samtidig yderst henholdende, som da vinhandler Friedrich Chr. Wurmbs i 1777 søgte om optagelse i laugget. Flertallet fandt ikke, at han havde gjort tilstrækkelige 'rede og rigtighed' for sin adkomst, men en kongelig resolution dekretede hans optagelse

i laugget. Friedrich Chr. Wurmbs, der var indvandret fra Tyskland via Hamborg, blev imidlertid snart accepteret i laugget, hvor han fik en fremtrædende stilling blandt vinhandlerne, hvoraf der omkring 1780 var seks-otte med egne lagerkældre med vin-kyper og udskænkning.<sup>37</sup>

## DEN FLORISSANTE HANDELSPERIODE

De mange fremmede søfolk, der færdedes mere eller mindre hjemmevant på byens havnebro, i de tilstødende gader, hvor de handlede, drak i beværtningerne, skændtes og sloges, men frem for alt talte et fremmed tungemål, gav Helsingør et kosmopolitisk præg og dermed også en anderledes levevis. De mange fremmede købmænd, der øjnede de store muligheder, som sundstoldsbyen kunne byde på, og derfor slog sig ned her, satte også deres umiskendelige præg på dagligdagen og ikke mindst hele handelslivet.

Med den florissante handelsperiode der så småt tog sin begyndelse omkring 1750, ændrede forholdene sig mærkbart til det bedre for Helsingør, endskønt skibsklareringen og besørgelsen af kommissioner med oplagsgods 'næsten ganske var i hænderne på de fremmede', som vægrede sig ved at løse borgerskab og søge optagelse i kræmmerlaugget. Det er i denne periode, at den første egentlige sundklaringsvirksomhed vandt frem. Indtil da havde skipperne selv, eventuelt bistået af en kommissær eller konsul fra deres hjemland, måttet indfinde sig med skibspapirerne på Øresunds Toldkammer for at betale tolden. Men efterhånden som det blev mere besværligt og kompliceret at udregne og erlægge tolden, opstod der et naturligt behov for at have en person på stedet, der kunne varetage klareringen og på anden måde assistere skipperne. Sundklareren blev en slags kommissær for disse.

Den første om hvem man hører, at han driver skibsklareringsforretning, er en Erik Persen i Strandgade (96), om hvem det si-

ges, at han 'ernærer sig af de frivillige afgifter, som de skippere, han klarerer for, vil give ham'. Det var omkring år 1700.

Sundklareren ordnede told- og skibspapirerne, betalte tolden, afgifter og sportler samt hvad der iøvrigt kunne blive af udgifter. Ofte forstrakte klareren også skipperne med rede penge. Skipperne betalte i reglen klareren med en veksler eller kreditbrev trukket på deres rederi eller handelshus. Hvis fordringen var tvivlsom, var det klareren, der måtte bære tabet. Øresunds Toldkammer var således sikret betalingen gennem de penge eller værdipapirer, klareren skulle deponere som sikkerhed. Klarererne blev i virkeligheden de faktiske opkrævere af sundstolden og et uundværligt medlem for de fremmede skippere og Øresunds Toldkammer. For sin risiko og sit arbejde beregnede klareren sig kun en mindre provision, men forventede til gengæld at skipperen, der benyttede hans tjeneste, købte alle sine fornødheder gennem ham. Det var her, klarerens største fortjeneste lå.

Konkurrencen var hård, og for klareren blev det vigtigt at stå sig godt med de enkelte skippere. Alt i mens klareringen blev ordnet, og de bestilte varer blev bragt ned til færge- og skibsbådene, blev skipperne godt betrukket i klarerhuset. En del af klarererne holdt tillige skipperhus. Her kunne kaptajnerne spise og bo mod en rimelig betaling. Elias Petersen, der løste borgerskab som købmand i 1749, indrettede sig med sundklarering i Strandgade 91. Han var vistnok den første, der fandt på brokaperiet i Helsingør, idet han stillede sig op på toldbroen og tilbød sine tjenester til de fremmede skippere. Et forretningslif, der hurtigt blev kopieret af byens øvrige sundklarere, om end disse i begyndelsen havde været meget indigneret over denne form for forretnings-skik. Elias Pedersen befattede sig endvidere med 'værtshushold og skipperherberger' i domicilet Strandgade 91, hvor han over gadedøren havde hængt et skilt, så skipperne kunne finde forretningen skipperhuset. Her lå en skipperbog, 'hvorudi skipperne skal

skrive deres navne, for derved tid efter anden at få oprettet et komplet herbergerhus'. Elias Petersen skænkede ifølge kræmmerlauget endvidere 'vin i pægle og bouteillevis, logerer fremmede skippere, hvem han synes der er noget ved at fortjene', og 'løber desuden omkring på gaden og toldbroen for at anmasse sig alle fremmede, han kan få fat på, både skippere, søfolk og andre trafikerende, og bringer dem hjem til sin kone, hvorefter han går ud på nyt kaperi, for ganske og aldeles at tage brødet fra os andre .... ja end mere, hvad han ikke kan snappe, det holder han andre til, og allermest har han fået det på den fod, at han igennem dusører på to à tre mark for hver skipper, som kan bringes til hans hus. Har blandt andet persvaderet færgemændene til, at de til ham skal henbringe de skippere og andre, som bemeldte færgemænd til byen hidbringe .... han er så dumdrstig, at han i nabolagt oppasser den trafikerende, når de går ind og ud af vore huse, og når ingen af os eller vore folk kan være ved hånden, så overtaler han de fremmede at komme til sig og købe, hvad de behøve, da han vil give bedre køb end vi andre. Og ved den lejlighed søger han tillige ved hans samtale med skippere og andre at gøre dem kedsommelige af deres rette herberge'.<sup>34</sup>

## EN VINKÆLDER ANNO 1770

Det var en anselig vinkælder, der i 1770 blev registreret og vurderet i forbindelse med skiftet efter etatsrådinde Johanne Cathrine Hansen, der tilhørte det velstående hansenske handelsdynasti i Helsingør. Etatsrådinden har næppe beskæftiget sig nævneværdigt med vinhandel. Vinkælderne må velsagtens betragtes som en reminiscens af mandens forretning, der har omfattet flere kældre med vin. Det fremgår således af boopgørelsen, at 'igen blev åbnet rødvinskælder nummer 8, hvori befandtes: 5 oxehoveder rød médoc 140 rd; 2 ½ anker do druc 5 rd; et helt og 8 halve (ledige) oxehoveder 2 rd og 3mk; 12 ledige halve anker

å 12 skil. – 1 rd og 3 mk; 2 byge Saaer 1 rd 4 do – 2 rd og 4 mk. 1 vinkasse 3 mk. 1 eddikebøtte 1 mk. 3 gl. lagerfade til 2 mk. Endvidere blev åbnet tapkælderens nummer 9, da der udi befandtes: 1 oxehoved med en kant fransk vin på 2 ankre 5 rd; 5 oxehoveder Nantes vin 70 rd; 3 do og 5 ankre a 14 rd pr. oxehoved. 3 do og do a do. 4 do og do a do; 1 ½ oxehoved brændevin 44 rd; 2 ankre gl. vin 5 rd; 1 oxehoved og 3 ankre meget tykt pressede vindruer 3 rd; 6 ledige stk fade med jernbånd på cirka 4 å 5 oxehoveder 30 rd; 2 stk ledige halve oxehoveder og 3 ankre 1 rd; 4 vinkander med kobberbånd beslagen 2 rd; 2 gamle do med jernbånd 1 mk og 8 sk; 1 dragt med do 3 mk; 1 mindre do 2 mk; 3 gl do med jern og læderbånd 4 mk og 8 sk; 2 kobberbækkene 2 rd; 1 skyllekande med kobberbånd 4 mk; 1 vand- og druebalje 2 mk; 4 gl. hæverter og 2 fylderør 2 mk; 4 jernslagrør 3 mk; 2 tækskruer og 2 tranboere 4 mk; 1 gammel rurstok og 3 jern 3 mk og 8 sk; 7 diverse børster 2 mk og 8 sk; 1 tinpotte, ½ potte, 1 pælg og ½ pægl mål 3 mk; 9 læderbøtter 1 rd; 6 diverse krus 1 rd og 2 mk; 2 gl. kar, 1 helt og ½ anker 1 rd; 1 oxehoved og 4 ankre gl. risvin a 22 rd; 1 oxehoved 3 ankre Nantes do a 14 rd; 8 ankre vindrue 6 rd; 3 stk fade 9 rd; 4 mindre do 8 rd; 6 gl. brændevinspiber 3 rd; 20 gl. oxehoveder 3 rd; 14 hele og 10 ½ ankre 4 rd. En del gammelt lager 2 rd; 1 gammelt fyrretræs bord 1 mk.<sup>59</sup>

## SKIPPERLOGIER

I henhold til kgl. forordning af 1695 om privilegerede herbergehuse havde Helsingør i 1730 tre 'bekvemme og vel apterede herbergehuse for fremmede rejsende i fornødent antal'. Det fordrede særlig bevilling at forestå indretning og drift af et herbergerhus, sådan som Johan Adam Späth fik det i 1746 for ejendommen på hjørnet af Stengade 42 og Hovedvagtstræde 9. Endvidere havde købmand Späth 'værelser til leje i den nye bygning ved stranden til fornemme rejsende for fire mark for en dag

og en nat'. Tilsvarende fik Johan Christian Sprunck i 1750 privilegium på indretning et herbergelhus i Stengade 72-74. Dette 'have at forsyne de rejsende med mad, øl og vin for billig betaling samt have og holde oprigtigt mål'. Johan Adam Späths gæstgivergård blev overtaget af sønnen, Johan Andreas Späth, der i 1766 sammen med en Nicolai Rytzin fik privilegium på at holde værtshus i sit herbergelhus.

Næringen som herbergerer var takstreguleret. I 1758 forelå en ny herbergertakst udarbejdet af Helsingørs magistrat, hvorefter 'et kammer med seng af bedste lejlighed sattes til 24 skilling for et døgn, af ringere lejlighed til 1 mark og i fællesskab med andre til otte skilling pr. person'. En ny rådstuetakst for de faste priser for logi og fortæring foreligger tilsvarende fra 1798. I Madame Juhls gæstgivergård kostede 'en af de store sale med kabinet og seng, således fem mark. Af værelserne var de ti større beregnet til tre mark; de seks mindre sat til to mark, ét til tolv skilling. For lys og varme betaltes ekstra. Rum for kusk eller tjener kostede fire skilling. Ordinært middagsmåltid ved værtens eget bord dog uden vin til rette spisetid. Aparte anretning efter akkord med værten. En portion kaffe på kamret kostede én mark fire skilling. Ved værtens bord én mark. Én portion thévand kostede tolv skilling. Rødvinen kostede to mark tolv skilling - to mark fire skilling, rhinsk vin fire mark, gammelvin to mark bouteille. En portion smørrebød, ost eller kød, rugbrød eller finbrød kostede 6 skilling.

Herbergelhusene havde alvorlig konkurrence i de såkaldte skipperhuse, som vandt frem med i denne periode. Det var blevet en lukrativ forretning at være 'skipperherbergerer', som det så fornemt hed i datidens Helsingør. Næringstaksten fra 1704 opregner flere skipperherbergere med specifik sigte på engelske, hollandske og norske søfolk, som mestendels var lokaliseret i havnekwartererne. Skipperhusene blev færre og færre i takt med 'klarernes somerliv på landet, hvorfor man så vidt muligt indskrænkede husførelsen i byen'.



Da N. P. Kirck i 1823 forlod sin stilling som kontorist i handelshuset A. van Deurs & Kgp var han kun 20 år gammel og således for ung til opnå borgerskab. Han arrangerede sig derfor med konsul og købmand Iohan Christopher Dreyer, til hvem han pro forma lejede butikken i Strandgade 81-83, som han havde købt i forbindelse med etableringen. Han drev således klarererforretning og skipperhus på grundlag af I. C. Dreyers borgerskab. I. C. Dreyer havde sin egen vinforretning i Stengade 68.

I kontrakten mellem de to næringsdrivende hedder det blandt andet 'i henseende til de mulige spise- og drikkevarer, som skipperne forlanger i skipperstuen, da overtager Kirck at levere samme imod derfor på mine (Dreyers) vegne at erholde en billig betaling af skipperne, hvilken betaling til hans husholdningens hjælp ham alene uden afkortning tilhører. De vine og brændevine, som Kirck gør brug af i be- værtningen 'Amsterdam', leveres af mig Dreyer til indkøbspris, og i en derover holdende kontrabog debiteres Kirck derfor'. De velstående kaptajner blev der således

sørget godt nok for, når de var i land. Matroserne måtte sørge for sig selv. De klarede den så længe de havde noget tilbage af hyren. Der lå flere velkendte kipper og logier i nærheden af havnen med opvarningspiger, mad og vin til forholdsvis billige priser.

Ved kongelig resolution i 1823 fik købmændene i Helsingør 'efter deres derom skriftlige indgivne begæring og i henhold til den af dem førhen aflagte borgered, borgerskab til at holde skipperhus i Helsingør, hvorved de erholder rettighed til at tage imod skippere, beværte dem med spise og drikke til alle tider af dagen samt logere dem'. Samtidig fik værtshusholderne bevilling til at beværte og logere matroser, 'dog betydtes det ham, at han derved ingen rettighed vinder til at tage imod skippere og beværte dem med spise'end 'simple fremmede søfolk'.<sup>60</sup>

## SKIPPERSTUE DÆKKET OP TIL FROKOST

Også skipperstuerne med frokostbordet gik efterhånden mere og mere af brug. Man nøjedes med velkomstglasset. Skul-



*Skipperstuen hos K. F. Marstrand. På væggene hænger forskellige billeder af skibe, som Marstrand havde forretnings-mæssige forbindelser til.*

le der gøres et større nummer ud af det, blev skipperen budt på frokost eller middag på Hotel d'Øresund. Tidlig tiders forretningsfrokoster var i reglen den, at kaptajnen blev budt velkommen med et glas vin på kontoret, medens der blev dækket op til frokost i skipperstuen. Var kaptajnen en af de udvalgte, blev han indbudt til at spise med til middag ved familiens bord, hvor der selvfølgelig blev kræset lidt ekstra for både mad og vin den dag. Vinen, der blev budt på i Helsingør, gik der talrige frasagn om. Skibsklarererne var i det hele taget kendt for deres store gæstfrihed, men beretninger om det utroligt flotte liv, de i mange tilfælde førte, er stærkt overdrevne. Det kan dog ikke fornægtes, at det liv, skibsklarerfamilierne og deres ligestillede førte, var overdådigt og luksuspræget i forhold til den tilværelse, som langt den overvejende del af byens indbyggere i øvrigt førte. Blandt skibsklarererne var der selvfølgelig flottenheimere og storhansere, som gerne ville føre stort hus og flotte sig af tilbøjelighed eller af forfængelighed for at blive regnet med blandt de fineste familier i byen. Reglen var et liv med arbejde og nydelse efter økonomisk formåen.<sup>61</sup>

## VINE FRA DE DYBE KÆLDRE - VINHANDLER CHR. WURMBS' VIN- LISTE FRA 1780

Af vinforretninger i Helsingør på denne tid var den kendteste Christian Wurmb, fra hvem der er bevaret en prisliste over hans vine fra 1780. Af vine fra Bordeaux kostede ung fransk sød vin pr. oxehoved 30 rd, gammel fransk vin af bedste kvalitet 40 rd, bedste rød Medoc 60 rd, bedste Margaux 60-90 rd. Blandt vine fra Languedoc var den dyreste rød Hermitage, 110 rd. Frontignac 70 rd. Af rhinsk vine havde firmaet sikret sig af den berømte årgang 1748, der kostede 9 mark flasken. Et oxehoved mellemgod rhinsk vin regnes til 90 rd, mousserende Champagner 5-6 mark flasken. Rød og hvid Bourgogne var sat

til 3-4 mark flasken. Den da meget yndede Constantiavin kostede ikke mindre end 14 mark pr. flaske og ungarsk vin i halve flasker 12 mark. Af dessertvine forekommer Canarie-Sect og Samos. Prisen for 'extra stærk cognac' var 100 rd pr. oxehoved. Hvor meget Chr. Wurmb havde oplagret for oplyses ikke, men det har ikke været for småpenge.

Ved siden af detail- og engossalget af vin og spiritus havde vinhandleren sædvanligvis skænkestue. Her kunne den besøgende nyde et glas vin, en snaps eller cognac ledsaget af en bid brød med ost eller pølse. Vinkælderen blev derfor et samlingssted, hvor gæsterne spurgte om nyt, tog sig en pause eller bladrede i avisen.<sup>62</sup>

## VINKYPERENS ARBEJDE

Vinhandlerne i sundtoldstidens Helsingør modtog sædvanligvis den bestilte vin om foråret med skib, når disse passerede gennem Øresund og alligevel skulle ankre op på byens rhed for at erlægge den berammede sundstold og de '30-penge' samt betale accise, når vinen landedes på toldbroen og passerede ud gennem den 'blå port'. En del af den vin der havnede på toldbroen blev lagt op på 'toldfrilageret' uden nogen form for vnos behandling.

Anderledes med vinhandlerens egen vin. Klargøringen af vinen er en proces, der fordrer specialviden og -udstyr, som kan variere betydeligt alt efter stedets størrelse, ressourcer, teknik og modernitet.

Den vin, som kom hjem i ankre og oxsehoveder, var et slags halvfabrikat, som vinhandleren skulle arbejde videre med og forædle. Den kunne ikke straks langes over disken. Efter et kort hvil blev vinen stukket om for at befries for sit bundfald og flyttet over i et omhyggeligt rengjort fad. De meterhøje stykfade var forsynet med en port, hvor lærlingen eller yngste svend kunne klemme sig igennem, når beholderens indre skulle skræbes fri for vinsten og bundfaldet fjernes. Det var også nyttigt at



*Vinhandler Chr. Wurmbs havde omkring 1780 sin vinforretning i ejendommen Stengade 49-51. Den nuværende ejendom er opført i 1891.*

sænke en brændende svovlrem ned i et tomt fad for at desinficere det.

Klaring af vinen var nødvendig. Det foregik ved at komme æggehvide, okseblod eller gelatine i vinen og røre godt om med en stor flaskerenser. Derefter sank den klæbrige masse langsomt til bunds, mens den undervejs opfangede urenheder. En anden metode var at plumpe gloende sten ned i vinen, så de uvedkommende partikler klæbede sig fast, måske hælde gips eller pulveriseret porteskår i. Undervejs blev nye omstikninger af vinen nødvendig for at slippe af med bundfaldet.

Ved at tilsætte vinen en sjat vinsprit kunne alkoholprocenten sættes i vejret og hæmme gæringen. I modsat fald blev vinen tilsat sukker for at stimulere processen. Hvis en ung vin boblede faretruende, borede man et lille hul i en af stavene for at tage trykket af fadet. I øvrigt gjaldt det om til enhver tid at holde et fad så fyldt som muligt for at undgå luftens påvirkning.

Vinen skulle helst ligge mørkt og under stabil temperatur. Det var også bedst, hvis kælderen ikke var udsat for rystelser fra gadenes vognrummel. Vinen skulle have ro. En daglig inspektion i kælderen afslørede om fustagerne lækkede. Der kunne opstå lækager, hvis staverne gæbte og havde ormehuller, som skulle kittes til.

Et år eller mere efter hjemkomsten havde vinen lagret tilstrækkeligt. Et rumfang vin blev måske undervejs med en hævert løftet over i et andet fad for at blive skåret sammen, det vil sige blandet med en anden vin for at opnå en ønsket kvalitet.

Nu var tiden kommet til at tappe på flaske. Aftapningen burde ske i tørt og køligt vejr, især når månen var i aftagende, lyder et godt råd i en vejledning fra 1839 om behandling af vin. Når flaskerne var gjort rene, måske med et stænk øl eller druebrændevin, blev vinen fyldt på ved hjælp af studskande og tragt. Proppen blev banket på plads med en propammer. Derefter

dyppedes flaskehalsen i flydende seglak, så den lukkede helt tæt. Da flaskerne dengang hyppigt var af mørkt glas, markerede rød lak, at der var tappet rødvin på dem, mens gul lak angav hvidvin. Til sidst klistredes håndskrevne etiketter på vinflasken med mindre vinhandleren allerede havde taget de nymodens fortrykte og litograferede etiketter i brug.

Vinhandleren måtte naturligvis indprente sin lærling, og forbrugervenligt minde sine kunder om, at vinflaskerne burde opbevares liggende, et råd som stadig gælder.

Hvem var kunder, hvilken vin og spiritus købte de, og hvad kostede det? Desværre kan vi ikke afgøre, hvem der var strøgekunder, og som betalte kontant. Det er heller ikke muligt at konstatere, hvem der dumpede ned i skænkestuen for at tage sig et bæger vin eller et glas genever. Derimod findes hovedbøger, som kan oplyse, hvem der var kontokunder, altså fik kredit og mere eller mindre regelmæssigt betalte, hvad de skyldte. Myndighederne indskærpede i 1832 en tidligere bestemmelse om, at firmaerne havde pligt til at føre regnskab, som kunne dokumentere tilgodehavender eller gæld ved opgørelse af dødsboer og fallit. Dette krav har sikret eftertiden et værdifuldt kildemateriale.

Et vinfirma handlede som regel både en gros og en detail. Som grossist havde de helsingørske vinhandlere leverancer til gæstgivere, restauratører, urtekræmmere og skipper. Manglede en vinhandler akut et eller andet, kunne han som regel få hjælp af en kollega. Næste gang var det måske kollegaen, som var i bekneb for en fustage vin, et ankre cognac, måske et parti tomme flasker eller en sæk propper.

Detailkunderne i sundstoldsstaden Helsingør hørte til middelstanden, ingen under, kun få over. Det drejede sig om embeds- og bestillingsmænd, konsulere og herbergerer, fabrikanter og håndværksmestre, officerer ved garnisonen, læger, apotekere, prokuratorer, restauratører og kræmmere.

Vinhandlerens sortiment kunne også

omfatte forskellige specialiteter såsom ansjoser, myseost, gammel norsk ost og forskellige andre oste.

I begyndelsen af 1830'erne lå en arbejdsmands dagløn typisk på 32 til 40 skilling. En god flaske rødvin fra distriktet Médoc eller en Graves kunne købes for en dagløn, mens arbejdsmanden måtte arbejde 4-5 dage, hvis han ville løsne proppen på en flaske champagne. For sin dagløn kunne han i stedet for gå til brændevinsbrænderen og mageligt købe sig 3-4 pletter dansk brændevin. Arbejdsmanden skulle slide fra en halv snes dage og op til en månedstid for at købe en fornem sød rhinskvin baseret på kræsent udvalgte, sent høstede druer. Denne dessertvin kostede nemlig fra 4 til 11 rd at sætte på bordet.

Detailhandlende og apotekere, som efter datidens lovgivning havde ret til udskænkning, fik sædvanligvis vinen, rommen eller cognacen leveret i ankre eller andre fustager, hvorfra detailhandleren eller apotekeren så selv tappede på flaske. Derfor købte de også tomme flasker og propper hos vinhandleren.



*Færgebåd på 'sundmarkedet' lastet med forskelligt gods og vin. Udsnit af maleri cirka 1629.*

## NYDELSESMIDLERNES FORFINELSE I 1700-ÅRENE

Om det selskabelige liv i det florissante Helsingør er der kun overleveret enkelte karakteristiske småtræk i privatbreve. Marinekaptajn Peter Schiønning, der 1769-



*Apoteker Johan Rink var efter sigende en habil vinkender og absolut ingen fedthas, når der blev budt på middag i en kreds af livsnydere, her repræsenteret ved blandt andre forfatterne Holger Drachmann og Alexander Svedstrup. Hvilke vine apoteker Johan Rink har serveret ved dette middagsselskab vides desværre ikke, men at domme ud fra flaskerne på bordet så er selskabet blevet budt på champagne, hvid- og rødvin samt en hedvin. Omkring år 1900.*

71 kommanderede vagtskibet i Sundet, var hyppig gæst i land, hvorom han fortæller i sine udførlige efterladte dagbøger: På 'Postgaarden' kunne de tilrejsende altid få middagsmad, aftensmåltid, the, kaffe og fordrive tiden i tilfældigt selskab med et parti billard eller domino og et glas vin, Peter Schønning omtaler en souper i et officershjem, hvor der blev drukket tæt. 'Jeg mærkede straks, da jeg kom, at det især skulle gå på en drikken løs', hedder det, og det af den såkaldte hidsige drik Cardinal, og ligesom Biskop tilberedes af rødvin, laves denne af rhinskvin og stegte pommersanser. Flere af selskabet fik sig da også en ærlig rus'.

I generalkonsul Fenwicks hus spiste man godt efter engelsk mønster: ingen suppe og

halv stegt steg. Efter bordet foreviste en lejet kunstner kinesiske skyggespil eller laterna magica billeder. 'Den jævne befolkning nøjedes med sådanne indførte varer som dem, der gjorde risengrød og klipflisk til festretter. De mere velhavende undte sig hønsekødsuppe med rosiner og sylte. I de brede lag i byen og på landet delikaterede man sig ved det såkaldte saltmadsfad, en anretning med saltet eller røget kød, pølser og så videre, og den uundgåelige dram dertil. Fra de forskellige egne i landet kom der specialister til de mere velstående borde. Fra Jylland østers, røget helt og store thybo-oste, fra Randers laks og rugtvebakker, fra Fyn røget makrel. Norge leverede forskelligt vildt, såsom bjørneskinker, urhøns, tjurer og multebær. Bergen gammel Har-

danger-ost, Trondhjem spegesild i fustager. Fra Holland fik man kasser med de fineste røgtobakker 'De vergulde Zeepard' og 'De volle Knaster' med tilhørende kridtpiber, flamske sild og Eidammer-ost. Fra Westphalen kom røgede skinker og Pumpnikkelbrød, fra Stettin røget ål, weissbier og de bekendte Borsdorferæbler, fra Hamborg ægte oksebryster, spegepølser og peberkage, fra Danzig det berømte 'goldwasser'. Frankrig leverede franske reinetter, kandiserede frugter og provenceolie, Italien sendte fine likører, macaroni, nudler, mørkler og trøfler. Fra Rusland kom kaviar'. Det bedste helhedsbillede af tidsmagen i henseende til drikkevarer må hentes fra Helsingør, som fra gammel tid var berømt for sine gode vine og øvrige spirituosa. De fremmede skibe ydede, når de lagde til for sundstoldens skyld, det bedste af indførte vine, som de derboende handlende, og vist ikke altid fuldt ud lovlig, forstod at sikre sig, til dels i bytte med øl og kornbrændevin. Hver større købmand havde derfor et betydeligt lager af udsøgte vine og sin egen kyper, og solgte til København. En samtidig, Emmanuel Balling, klager i 1770 over, at nydelsesmidlerne var blevet forfinede og fordyrede. Man havde fået smag for franske, spanske, rhinske, ungarske og italienske vine samt for 'hitsige likører og drak mere end det dobbelte af før, vin var ikke længere herrens drik alene, men også tjencrens. Ved festlige lejligheder trakteredede man også tjenere og kuske med fransk brændevin. Når værten ikke skænkede rigeligt rødvin, blev gildet ikke rost. Thé og kaffe blev drukket til overmål. Man indførte Setser, Emser, Pyrmonter, Seidlitz og Spa brøndvande i stedet for at søge til hjemlige mineralvandskilder'. Firmaet Thalbitzer i Helsingør havde ved århundredskiftet oplagret for 30,000 rdl vin i forskellige pakhuse i byen. Det var firmaet ikke ene om. Enhver købmand og skibsklarer havde vin i deres kældre, hvad enten det var til eget forbrug eller til videresalg. Fine gamle port-

vine og sherry var tidens foretrukne vine. Praksis ved et stort middagsselskab i de højere kredse var, at første servering bestod af 3-4 forretter, som blev sat frem samtidig, og som man efter behag kunne vælge imellem eller smage på. Derefter kom anden servering, hvor man forsynede sig fra 4-5 hovedretter. Endeligt fulgte desserten som tredje servering, som også bød på flere valgmuligheder. Undervejs skænkede man op af de forskellige vine. I det hele taget sad man længe ved bordet.

Den rigelige servering bekymrede lægen Henrik Callisen, der i 1807 skriver, 'at vore forfædre, som for 50 år siden endnu ikke kendte nogen højere anretning end suppe og kød, fisk, steg og kage, der blev ledsaget af én eller højst to slags vine, ville forbavses, ved at se vore taffler. Den nyere kokekunst er desværre rykket hastigere frem ad end lægekunsten. Hin dræber og ødelægger mange flere, end denne formår at redde'.

Mod slutningen af 1800-årene blev den komplicerede selskabsmiddag forenklet. Alle gæster fik serveret forret og tilhørende vin på samme tid. Så bæres det brugte service og bestik ud. Derefter bringes mellemretten eller hovedretten ind og en ny slags vin skænkes i glassene.

Datidens højt elskede punch må ikke glemmes. Den bestod af brændevin, eksempel arrack eller rom, rødvin, eller hvidvin, blandet med varmt vand sukker, krydderi og citron. Serveringen skete i en stor porcelænsskål, en bolle, og derfra blev punchen øst op i krus. Denne blandingdrik var meget populær i selskabslivet ikke mindst i klublivet og i akademiske cirkler. For at mindske alkoholprocenten, for eksempel i en rødvinpunch, brændte man punchen af ved at hælde en skfuld rom eller cognac i og sætte ild til. Herredsfoged Ole Lund beretter: 'Det var festligt, som det beskrives i en digterisk formet erindringsbog, når de violette flammer lig en lavastrøm vældede ud over øseskeen, hver gang man under afbrændingen hævdede de brændende rødvin op i bollen for atter at gyde den ned i

I Dreyers Vinhandel, Steengaden Nr. 19, bekommes flere Sorter fine og gode røde Vine saasom: Lafitte, St. Julien, Côte Rotie, Hermitage, Margeaux, Medoc og andre røde Bordvine, sidste til 2 Mk. à 28 Sk. pr. Flaske, gam. Vin, Madeira, gammel Factory og yngre Portvin, Rhinskviin, Champagne mousseux superieur og andre gode Champagne, extra gammel og ung Cognac, Genever, Rum, kirsebærcognac, Sølbarrum, etc. ect. Alt til de billigste Priser.

## Vin-Udsalg.

Undertegnede anbefaler sit Vinlager, som er vel forsynet med gode Vine og Spirituosa til billige Priser.  
S. F. Warstrand.

## Viindruer.

Grønne spanske Viindruer, Ima Muskatel-Drue-Rosiner og Prindsesse-Mandler, store franske Cathrineblommer, candiserede Orangekager, fineste chrysal. Vanille, tørrede Bilbao-Castanier, nye russiske Ærter, neapolitanske og italienske Maccaroni i div. Former, nye ital. Succade i Kister og Netto-Vægt, Oliven, Champignons, fineste Lucca- og Prov-Olie, chinesisk Soya, veritable engl Sennep, dansk malet do., Sarepta Sennep og ægte vestindisk Sælep, Alt paa Glas, syltet Ingefær i Bojaner og Netto-Vægt, ægte italienske Liqueurer, saasom Marachino, Canelline, og Carracau i store Bout. a 2 Rbd. pr. Stk., anbefales, og tillader jeg mig tillige at bringe i Erindring mit Udsalg af d'Her. Cloetta Minnis & Co's Rum og Araks-Punsch-Extractor, Biskop- og Cardinal-Essenser, adskillige Liqueurer, saasom Annis Seta, Annis de Caffé, de Celleri, de Rose, Liqueur des Alpes, Parfait Amour, Carracau etc.  
N. P. Clausen.

*Announce i Helsingørs Avis 1844.*

denne, et i sandhed prægtigt syn, hvortil ens øjne drages ved en usynlig magt'.

Et andet sted hedder det om punch, at drikken 'i større kvantiteter var jo nok berusende, men da man så temmelig var vant til den, gjorde den ikke nogen betydelig virkning. Denne viste sig i reglen kun i mere højroestet tale og latter, i mere skingrende sang og i et mere støjende væsen. Også damerne fik deres tilbørlige part af varerne, og øjnene tindrede, og kvinderne blusede'.

Mange af de yndede middagsretter og drikke under selskabelighed og fest i guldalderen er blevet sat frem på den hvide dug, også op i vor tid. Først efter 1950 har der fundet et opbrud sted under indtryk af sydeuropæisk, asiatisk og amerikansk madkultur, og ledsaget af en voksende efterspørgsel på vin hentet udenfor Tyskland og Frankrig. Vinhandel i dag består i salg af flasker tappet i udlandet, mens lagring og pleje af

vin i fustager med efterfølgende aftapning som i de 'gode gamle dage' praktisk taget er ophørt. Den sødligt mugne lugt i dansk vinkælder er blevet historie.<sup>63</sup>

Punchen blev i sidste fjerdedel af 1700-årene mere og mere ikke alene den festlige drik i klubberne, ved sammenkomster og i vennelag omkring bollen af ostindisk eller kinesisk porcelæn, men også trøsteren, næsevarmeren for den ensomme. Alle tiders poeter sang til punchens pris. Den fremstillede mest af rom, sukker, vand og citron og serveredes dampende varm. Til punchen hørte en pibe god tobak. Omkring 1796 kom cigaren til København. Folk med finere smag røg 'fine, oprigtige Havanna-cigarer' til 1 rd pr.100.

Naturligvis drak man også kaffe, the og varm chokolade. Digteren Tode anbefalede thè tilsat med varm rødvin, rom, franskvin eller eddike som styrkende og forfriskende på rejser. At spise- og drikkevarerne også indtoges i kraftige kvantiteter, ses af, hvad der berettes om, hvad der kunne sættes til livs af en familiefader, der tog til Dyrehavsbakken, og der blev lukket op for kurven med fetaljen. 'En kildegæst', hedder det, 'sætter tre portioner skinke til livs, fire kyllinger, et godt stykke kalvesteg og to drøje stykker Hamborger-oksebryst foruden et godt kvarter af den tykke Brunsviger-pølse og endda to 'forskrækkelige stykker søsterkage som dessert. Han skyller efter med tre flasker rødvin plus ni sokkener 'Crambambuli' At han efter denne præstation er træt og falder i søvn, er forklarligt.'<sup>64</sup>

## TIDENS ADSPREDELSE

Oprettelsen af en stående hær efter enevældens indførelse havde øget Helsingørs garnison så betydeligt, at den nu og da kunne være byens borgere numerisk overlegen. Indkvarteringen i byen satte dets umiskendelige præg på datidens byliv. Pladsen i logiet var i regel trangt og usselt. Hertil kom, at bortset fra værtshuslivet var adspredel-



*Ubekendt borgestue i Helsingør, som mestendels blev søgt af garnisonens folk omkring år 1900.*

serne få og socialt betinget. Officererne havde vinstuerne og klubberne at ty til. De menige søgte øl- og brændevinsknejerne med deres kælderpiger og løsagtige kvindfolk, og når de havde drukket tæt, huserede de i gaderne, løb grassat, hujede og skreg med blottede kårder i hånd, og der vankede brådne pander. Vægterne klagede over soldaternes ustyrlighed. At det om natten gik på livet løs. Endog så voldsomt, at magistraten i 1704 så sig nødsaget til at forøge deres antal til 16. Retsprotokollerne fortæller kun om de dårlige elementer. Flertallet har sikkert i hverdagen levet i fred og forståelse med hinanden.<sup>65</sup>

Om Sommeren, mens Vagtskibet lå på rheden, fik det ungdommelige forlystelseliv i Helsingør ny forstærkning i søofficererne og deres besøgende kammerater. Der blev afholdt baller for dem i land, og de svarede igen med et bal ombord, der var den mest attråede sommerfest.<sup>66</sup>

Ved forordning af 4. august 1742 blev det tilladt grossererne at sælge 1 anker fransk vin og 12 bouteiller hede vine ad gangen i stedet for tidligere ét oxehoved. Imidlertid tiltog grossererens tal, og nu mente de, at de også måtte stykke ankrene ud i 40 bouteiller, når vedkommende kun havde købt det fulde anker på én gang. Vinhandlerne vandt den vel ved politiretten, men tabte den ved højesteret. Deraf var følgen, at det nu var tilladt at købe ét anker vin hos grossererne på den måde, at man hentede det 10, 20 til 40 gange i små partier.

Hvad vinkælderne angik, da gav eneretten til disse ikke så stor indtægt, siden enhver herbergerer, kok eller værtshusmand måtte sælge vin i sin gæstestue, og når vinen hentes hos en vinhandler, var det alle og enhver tilladt at skænke den i sin stue eller kælder, men en sådan vin kunne ligeså godt købes hos grossererne som hos vinhandlerne. Dette kunne mærkes i den grad, at nogle



vinhandlere allerede havde opgivet deres gæstestuer, og i de andre var der ikke arbejde nok for svende og drenge.<sup>67</sup>

## KAPERVINE

Mod slutningen af 1700-årene passerede gennemsnitlig 10.000 skibe årligt Helsingør. I 1769 klarerede knapt 7.000 handelsskibe tolden. Skønt Kielerkanalens åbning tog de skibe, der fra Nordsøen søgte ud til Østersøen, viser de følgende 15 år en betydelig stigning. I 1786 tæller man 9.000 skibe, ligeså i de følgende fem år. Fra 1791 stiger tallet til 10.450, i 1792 endog til 12.114, i 1794 var et fald til 10.510, i 1795 kun 8.000, men i 1796 en stigning til 12.000 og i 1797 et fald til 9.000 skibe. Slutningen af 1700-årene var en glimrende tid for forretningslivet i Helsingør som i det øvrige land. Men som så ofte før i byens historie blev Helsingør ramt af en ny brat tilbagegang i forbindelse med Englandskrigene i begyndelsen af 1800-årene.

Da Napoleon i 1806 dekreterede en 'blokade' af England, som på sin side forbød neutralt skibe at anløbe franske havne, blev Danmarks søhandel ramt mærkbart.

Mægler H. L. Meyer.

Ved ovennævnte Auction bortsælges endvidere:

4 hele Piber	}	ægte Madeira,
4 halve do.		
10 quart do.		
i Toldbodpakhuset beliggende.		
50 quart Kister Cigarer.		
5 Mille fine do.		

*Annonce i Helsingørs Avis 1849.*

Engelske kapere sværmede i Nordsøen og opbragte de danske skibe, og da den engelske østersøflåde samledes om København i august 1807, var herligheden forbi.

Næppe var det danske kapervæsen i 1807 blevet anerkendt ved lov, førend alle modige skippere, lodser, færgemænd og fiskere, der kunne skaffe de fornødne penge eller rejse en kredit, udrustede fartøjer, og købmænd og handlende enkeltvis eller i interessentskaber satte både i søen for hurtigst muligt at gøre englændernes og de med dem forbundne magters koffardiskibe i danske farvande al tænkelig skade. Helsingør udsendte i årene 1807-14 ialt 58 kaperbåde.

Færgefolkenes søvante dynasti i Helsingør organiserede sig til et korps, der forrettede udkigs-, vagt- og spejdertjeneste. Allerede 29. oktober erobrede de to engelske brigger og en skonnert, og kunne næsten hver dag berette om en eller anden dristig og bytterig bedrift. Store summer tjentes i en håndvending. Skib for skib blev opbragt, prisbedømt og sammen med ladingen bortauktioneret. Af den kostbare last, der faldt kapergasterne i hænde, kan nævnes store partier af vestindisk kaffe, kakao, ingefær, muskatnødder, ris, sukker og salt, virginiatobak, portvine, farvetræ, kampechetræ, kochenille og indigo, vine fra Frankrig og Spanien, jern og planker. En enkelt ladning på 360.000 pund kaffe og 140.000 pund sukker indbragte ved auktionen 3 1/2 tønde guld, og hver matros fik i andel 1000 rd. En anden gang drejede det sig om 656 oxchoveder rødvin.<sup>68</sup>



*Udsigt over Helsingør by og Kronborg Slot fra terrassen bag Marienlyst i 1802.*

## I LÆRE SOM VINHANDLER

For at blive vinhandler måtte man stå syv år i lære. Tiden gik med praktisk arbejde i vinkælderen og kundeekspedition. Lærlingen skulle sætte sig ind i bogholderi samt korrespondance på dansk og tysk. Det var også nødvendigt at kende noget til mål, vægt og mønt. Efter fem år fulgte en svendeprøve. Vel overstået skulle svenden fortsætte med den 2-årige fassbinder-uddannelse. Her lærte han at beregne dimensioner og rumfang af de forskellige vinfustager. Derimod skulle han ikke deltage i den håndværksmæssige fremstilling af fade og ankre til vin. Det tog bødkerne sig af. Hvis en vinhandlersøn lærte hos sin far, blev læretiden kortere. Myndighederne regnede åbenbart med, at den unge mand havde suget kundskaben om vin til sig gennem modernælken.

Vinbranchen havde et akademisk præg på grund af sit boglige indhold af økonomi, sprog, kontakt med myndigheder samt udenlandske forhold. Fagets laboratorieagtige system spillede også en rolle. Der var i det hele taget noget eksklusivt ved omgangen med vin, dens opbevaring, duft og smag samt dens kundekreds.

I læretiden fik den unge mand kost og logi hos læremesteren, som også tog sig af udgifterne til bøger samt medicin. Vinhandleren rystede desuden op med en rigsdaler eller to til den årlige udflugt til Dyrehaven.

I håndværksfagene var det tradition at gå på valsen, når læretiden var forbi, altså tage udenlands et år eller to for at se sig om og lære mere. Der synes imidlertid ikke at være bevaret nogen erindring iblandt vinhandlere om svendevandring, men måske nok som fassbindere. En rejse til de stejle skråninger langs Rhinen og Mosel, de hvide bakkedrag i Champagnedistriktet eller de flade vinmarker omkring Bordeaux måtte ellers være oplagte rejsemål. Det var måske først som etableret vinhandler, at vedkommende tog afstand for at knytte kontakter til vinproducenter og eksportører. Ualmindeligt var det vel ikke, at en søn af en vinhand-

ler blev sendt til udlandet med henblik på at få en anderledes grundlæggende læretid og praktik.

Mangt og meget kunne imidlertid gå galt. Under overskriften 'Har Lært Vinhandlen' lyder teksten i en annonce indrykket i Helsingør Avis i 1835: 'Et ungt menneske som i en af udlandets største handelsstæder har lært vinhandelen, og er forsynet med de bedste rekommendationer, men formedelst indtrufne omstændigheder er bleven brødløs, ønsker sig snarest muligt engageret hos en af de ærede herrer købmænd eller en gros handler herstedt',

Drømte den unge vinhandlersvend om at få egen forretning, måtte han først arbejde hos en vinhandler i tre år, før han kunne indstille sig til interessent-eksamen. Denne prøve var en uddybning af svendepøven med skærpede krav til varekundskab, bogholderi, renteberegning og vekselovgivning, varekalkulation samt toldbestemmelser. Først da kunne svenden blive interessent, altså medlem af vinhandlerlauget såfremt et sådant eksisterede ellers det stedlige kræmmerlaug og søge magistraten om borgerskab.<sup>69</sup> En måde at blive selvstændig på var at træde i kompagniskab med en etableret vinhandler. I nogle tilfælde fandt svenden sammen med den tidligere principal. Ellers sprang man ud i det, lejede en ledig vinkælder eller fandt et andet passende lokale. Måske kunne slægtninge stille kaution. Et varelager kunne også finansieres gennem importfællesskab med andre kolleger.

Ved siden af detail- og engrossalget af vin og spiritus havde vinhandleren sædvanligvis skænkestue. Her kunne den besøgende nyde et glas vin eller en cognac ledsaget en bid brød.

Vinhandlerne tilhørte generelt det etablerede samfundslag.<sup>70</sup>

## VINENS VEJE

Frem til omkring år 1700 blev vinen især hentet fra de tyske vindistrikter langs Rhi-

*Eieren af efterfølgende Varer:  
OCM 3 Foustager Portvvin  
og*

*HJ 2 Oxehoveder do.*

*HJ 1 Foustage do.*

*s*

*afladede af Murphys Enke & Co. i Porto  
til „Ordre“ og ankomne hertil den 13de ds.  
pr. Caroline, Capt. S. G. Petersen, vilde  
behage snarest mulig at modtage samme.  
Helsingør, den 19de Juni 1839.*

*AHMAN & Co.*

*Annonce i Helsingørs Avis 1839.*

nen og Mosel. Derefter vandt fransk vin terræn. Det hænger sammen med den voksende franske indflydelse, som kom til at præge de toneangivende kredse i Danmark i 1700-årene. Den mærkedes indenfor kunst og litteratur, men også i mode- og spisevaner.

Når en vinhandler i 1830'erne ville tage vin og spiritus hjem til forretningen, afgav han sine ordrer til en agent i København, Hamburg eller en tysk Østersøby, eller han korresponderede direkte med vinfirmaer i Bordeaux, Mainz, Malaga eller Oporto. Sædvanligvis gik ordrebrevene af sted i løbet af december eller i januar måned, da kendte man efterårets vinhøst, og de udenlandske firmaers agenter havde sendt prislister frem.

Den store indforskrivning af fransk vin kom fra egnen omkring Pau, der ligger syd for Bordeaux tæt ved Pyrenæerne og Languedoc-Rousillon regionen ved Middelhavet via havnebyen Sète. Vin fra Bourgogne hørte i første halvdel af 1800-årene til 'rare' eller sjældne vine.

Hovedparten af vinen kom i første halvdel af 1800-årene til Helsingør i fustager. Champagnen fra vinbyerne syd for Reims sendtes til gengæld kun i flasker, da den mousserende vin ikke kan opbevares på anden måde. Champagnen blev fragtet i kurve.

Cognac og armagnac kom fra brænderierne henholdsvis nord og syd for Bordeaux. Hedvin kom i form af madeira og portvin dels fra leverandører i Frankrig, dels

fra Portugal, mens sherry og den søde malagavin blev afskibet fra den sydspanske havneby. Brændevinen og hedvinen kom på fad. Rhinskvinen blev indforskrevet fra Køln, Frankfurt am Main og Mainz for derfra ned Rhinen og via Amsterdam at nå til Danmark. Vinhandlerne lagerførte desuden den ostindiske brændevin arrack til blanding af punch. Endelig lå vinhandlerne inde med Seltersvand og anden mineralvand, enten importeret fra tyske kilder eller fremstillet kunstigt på Rosenborg Brøndanstalt. Nogle vinhandlere fabrikerede endvidere kirsebærvin ved at blande bær med rødvin, sukker og krydderier.

Betalingen af vinen foregik som vanligt dengang med veksler og via et handelshus i Hamburg, hvor man havde sikret sig kredit.

Imens passede vinhandleren sin daglige dont. Fra tid til anden spekulerede han vel på, om skipperne behandlede fustagerne ordentligt. Vinen måtte med undtagelse af madeira helst ikke ligge på dækket i brændende sol, men heller ikke udsættes for søvand nede i lasten. Det hændte, at vinankre og oksehoveder under passagen af Biscayen eller Nordsøen lækkede noget af det sarte og kostbare indhold gennem løse stave eller upålidelige knaster.

Omsider nåede skibet frem til Helsingør rhed eller havn. Toldbetjentene overværede losningen på kajen. Afsenderen havde mærket fustagerne med modtagerens initialer, så de var lette at kende. Det blev straks kontrolleret, om indholdet nu var som angivet, og hvordan det forholdt sig med rumfanget. Det var praksis for en vinhandler at anmode om kreditoplæg hos toldvæsenet. Det betød, at han først skulle betale afgift, når vinen var solgt. Denne kreditgivning fra statens side lettede vareomsætningen.

Så stod det blot tilbage at forvisse sig om, at fustagernes jernbånd var ordentligt spændt fast, at fadbundene sad som de skulle, og at spunsene holdt tæt, mens det med heste- eller trækvogn forsigtigt gik hjem til forretningen over gadernes toppe og brosten. Den sidste forhindring bestod i

at få bakset vinfadet uskadt ned ad rampen til det gode og sikre halvmørke i kælderens.<sup>71</sup>

## ENGELSK BIDRAG TIL DEN HELSINGØRSKE VINHANDEL

De mest kendte og mest indflydelsesrige af de mange til Helsingør indvandrede familier, der længe prægede byens liv, var englænderne, der stort set alle befattede sig med vinhandel en detail og en gros.

Stamfaderen for familien Fenwick kom omkring 1730 til Helsingør som kommissionær for et handelshus i London. Efter hans død i 1747 fortsatte enken hans forretning, en thé- og porcellænshandel, og optog sønnen Nicolas i firmaet. Nicolas Fenwick blev i 1752 engelsk generalkonsul for Danmark. Han spillede en stor rolle i byen, men var kendt som en pengegrisk gniar, der holdt sig for fornem til at indtræde i det helsingørske kræmmerlaug, til hvilket han også nægtede at svare afgift, skønt han drev en større forretning til skade for de andre købmænd, og som han oven i købet lod styre af en stråmand.

Broderen David Fenwick indgik i 1751 kompagniskab med Elias Petersen, en fælles négoce med vine, brændevin og udenlandske varer, som de forskrev. Kompagniskabet blev imidlertid snart opløst, og Fenwick fik på trods af magistratens nægtelse og klager over, at familien drog al handel med de engelske skipper til sig, i 1754 alene et privilegium på en vin- og brændevinsforretning. Han ægtede Anna Marie Bex, enke efter Chr. Lucassen Klaumann, hvis børn efter deres bedstefader arvede en formue på over 80.000 rd.

Nicolas Fenwicks søn Charles Fenwick, der boede i Strandgade 13, og var engelsk vicekonsul, var heller ikke synderlig vellidt i byen. Direktøren for Øresunds Toldkammer, geheimeråd Numsen skriver i 1799 følgende om Charles Fenwick 'skønt født i Helsingør af en svensk født fader og en russisk moder, går hans ublu britiske overmod vidt'.

Thomas Baildon var født omkring 1724 i Hull og var fra først af værtshusholder og herbergerer for fremmede skipper samt forhandler af kinesiske varer, men etablerede i 1757 en vin- og brændevinshandel, der udviklede sig til en af de betydeligste i byen, og som et bevis på den anseelse, han nød blandt sine medborgere, kan anføres, at han valgtes til statskaptajn. Fra 1766 boede han Strandgade 78. Baildon sættes i forbindelse med den bekendte 'Vintappergaarden' i Vangede. Baildon døde i 1782.

Efter slaget ved Culloden i 1746 indvandrede en del reformerte skotter til Danmark, deriblandt brødrene John, William og David Brown. De blev på forskellig vis knyttet til familien Fenwick. Den ældste, John Brown tjente en tid som fuldmægtig hos Nicolas Fenwick. Han nedsatte sig i 1754 i København og gik i kompagniskab med skibsklarer Carl Frederik Godenius i Helsingør. Han optog i 1759 broderen David Brown som kompagnon. Han havde en stor handel med ostindiske varer og havde mange skibe i søen. Han var i den store handelsperiode en af landets rigeste og mest ansete købmænd, direktør for Asiatisk Kompagni og Det kgl. oktrojerede Østersø- og Guineiske Handelsselskab med titel af generalkommissær. Under handelskrisen blev handelshuset ramt, og han måtte i 1788 realisere alle sine ejendomme, ja endog sit rørlige gods.

Den anden bror William Brown kom i 1749 til Danmark og tjente sig fra dreng op i Fenwicks og Godenius' forretninger, for så at etablere sig i 1754 i Helsingør, hvor han handlede med de engelske skipper, og havde udsalg af thé, porcellæn og andre kinesiske varer, dog var hans hovedforretning import af bordeauxvine. Han var gift med en søster til sin principal Carl Friedrich Godenius.

Den yngste bror David Brown tog i 1752 borgerskab som vinhandler og ægtede Nicolas Fenwicks søster. Han blev i 1771 kejserlig russisk agent og var i årene 1773-79 guvernør på Dansborg og købte efter sin

---

Capitain Peter Johann Fischer, ferende Briggen Venus, har den 25de Septbr. d. A. her oplagt 2 Quart Piber Vin mærkede V No. 1 & 2 afslæbte af de Herret Nevedo & Co. i Porto til Herr van Dieck herstedes, som herved anmodes, imod Betaling af Fragt og Omkostninger, at modtage samme.  
Helsingør den 18 December 1829.  
Christian Mehrens Enke & Søn.

---

*Annonce i Helsingørs Avis 1829.*

hjemkomst Efterslægtens Gård på Østergade. Brødrenes fald rev ham med sig, således, at han mistede alt, hvad han ejede og havde, hvilket han selv anslog til 400.000 rd. Som en slags retrætepost overtog han i 1789 stillingen som stempelpapirforvalter og arkivar ved Øresunds Toldkammer, og købte C. C. von Mehrens gård nummer 57 i Stengade lige op til rådhuset, men solgte denne, da han i 1796 ved sin gode ven F. de Conincks hjælp erhvervede Gurrehus.

Af den anden generation optoges William Browns søn William i 1783 i faderens forretning og drev handel med kul, kinesiske varer og vine, men han måtte i 1786 gøre opbud og forlade byen, da han i 1788 udnævntes til generalkonsul i Gøteborg. Ved sit ægteskab med Mariane Dodt, enken efter Stephen Arent van Deurs, der var Helsingørs ældste handelsfamilie og hollandsk konsul, erhvervede han midler og anseelse.

I 1787 fik den engelske skipper John Daniel Belfour borgerskab i Helsingør, gik i 1799 i kompagni med Thomas Ellah og senere med John Rainals, som fik borgerskab 1801.

Firmaet havde store engelske klareringer, da indehaverne var eneste agenter for

---

*Ved samme Auction sælges endvidere, til Udførsel, 2 Piber gl Madeira og 1 do. Scherry, samt fortoldet: 600 Flasker Medoc, 300 Fl. Portviin, 300 Fl. Scherry og 6 Oæh. Medoc.*

---

*Annonce i Helsingørs Avis 1839.*

det engelske admiralitet. Under Napoleonskrigene provianterede og forsynede firmaet de engelske orlogsskibe, der brugtes til konvojering, to eskadrer under den franske invasion i Projsens og Danzigs belejring, Nelsons flåde efter våbenstilstanden 1801 og 1807 og den store engelske flåde og arme både før den gik til København og seks uger senere efter kapitulationen.

Belfour døde i 1805 og efterlod sig 19.249 rd til deling mellem enken og hans ni børn. Hans bo omfattede en række ejendomme i og omkring Helsingør by. Firmaets vine lå i kældrene under pakhusene i Stengade 62/Brostræde 5, i Brostræde 3, i Stengade 63/Skt. Annagade 1-3, i Stengade 61 og i Stengade 68/Gl. Færgestræde 4, samt i 'kongens pakhus' på Toldboden. Desuden lå der varer i boligen ved kontoret i Ellahs hus og på loftet over kontoret.

Thomas Ellah, John Rainals og Knud Carlheim var firmaets indehavere i 1806. I 1814 opsagde John Rainals sit borgerskab og rejste til København for at nedsætte sig der. Thomas Ellahs søn, James Marshall Ellah, var i 1816 indtrådt i firmaet Thomas Hall og Sønner i Kingston upon Hull, hvorefter firmaet kaldtes Hall, Ellah og Co. I 1823 blev James Marshall Ellah optaget i firmaet Belfour, Ellah, Rainals og Co, hvor han da var sammen med faderen, John Rainals og enken Mariane Belfour. I 1834 var han eneste indehaver af firmaet efter hans medinteressenters død. Da han intet borgerskab havde, klagede kræmmerlauget til politimesteren, og han måtte derefter tage borgerskab som grosserer i 1834. I trediverne byggede Ellah tre pakhuse, men i 1838 gik der rygte om, at firmaet havde standset sine betalinger. Dette rygte havde fundet vej til norske aviser. Firmaet var virkelig i vanskelighed, da det var kommet i en gæld på 20.093 rd til Nationalbanken, og Ellah erklærede, at han i øjeblikket ikke var i stand til at betale disse penge. Han klarede dog situationen ved at pantsætte sine ejendomme og sælge sin brig 'Fanny White Ellah' for 15.500 rd til N. P. Kirck,

som købte den på den norske skibsreder E. Børresens vegne.

1840'rne og 50'erne blev en god tid for firmaet Belfour, Ellah, Rainals & Co, som under Krimkrigen provianterede de engelske eskadrer. I det sidste sundstoldsår mentes det, at firmaet have klareret sundstold for 1 million kroner.

Derfor blev også sundstoldens afskaffelse afgørende for firmaets fremtid. De engelske skippere holdt forholdsvis tidlig op med at proviantere i Helsingør. Ellah begyndte derfor med kulhandel; men allerede i 1864 måtte han anmode skifteretten om at tage firmaets bo under behandling. Den 13. december om eftermiddagen mødte skifterettens befuldmægtigede på Ellahs kontor og modtog af Ellah nøglerne til pengekassen, hvori der fandtes 510 rd. Alle papirer og bøger blev bragt på rådhuset, og derefter gik de befuldmægtigede rundt til pakhusene, som til dels var tomme. I Skt. Annagade-pakhuset var kun nogle inventariergenstande og ved Brøndstræde-pakhuset 140 tdr kul i gården. Hos Belfour, Ellah og Co var ansat to kontorister, Mikkelsen og Hansen. De havde været i firmaets tjeneste henholdsvis 23 og 17 år, og Mikkelsen var lønnet med 550 rd og Hansen med 500 rd årlig. Disse to mænd gik i kompagniskab og førte forretningen videre under firmaet Mikkelsen & Hansen. Forretningen overgik senere til firmaet Wright & Svendsen.

Grundlæggeren af det wrightske handelshus var Henry Wright. Familien Wright var kommet til Helsingør fra Hull i England i den såkaldte florissante handelsperiode. Han kom som ganske ung til Helsingør, og tjente sine 16 år som dreng og købmandskarl hos sr. Thomas Baildon. Den 19. maj 1778 tog han borgerskab som købmand og aflagde borgered. Det var i de år, hvor der virkelig tjentes store penge i byen, og efter en lille snes år opførte han da også det nu nedrevne palæ, Strandgade 86. Under kapertiden gik det imidlertid stærkt tilbage med forretningen, og da Henry Wright døde i 1825, ejede han hverken forretning

eller gård. Den ældste af de to sønner tegnede borgerskab som skibsklarerer i 1830. Det lykkedes at få genskabt handelshuset, men nu som Major Wright & Co. Navnet Wright blev på ny et godt og agtet navn i handelskredse.<sup>72</sup>

**Porto-Viin**  
af Prima Qualitet paa quart Piber  
og Flasker faaes hos  
**Belfour, Ellah, Rainals & Co.**  
Helsingør, den 4de Juli 1853.

*Annonce i Helsingørs Avis 1853.*

## SPECIALE I HEDVINE

Helsingør havde i slutningen af 1700-årene fået ry for sine gode og billige hedvine, et ry, der holdt sig længe efter sundtoldstiden. 'Unnas Sherry' for eksempel var landskendt endnu i begyndelsen af 1900-årene. Det kan heller ikke nægtes, at der var megen god vin samlet i de helsingørske kældere. Fine gamle mærker kunne komme for dagen, når et eller andet af de gamle firmaer ved dødsfald eller ved fallit, frivillig eller ufrivillig, måtte realisere sit lager.

Selvfølgerlig frydede det sådanne vinkælderejere ved særlig lejlighed at hente en særlig flaske frem og nyde den sammen med et par gode venner, der havde forstand på sligt, og ved festlige sammenkomster spares der sikkert ikke på mosten. Da den engelske vicckonsul William Chapman på grund af bortrejse solgte sit meget smagfulde indbo, solgtes også hans vine, blandt andet 800 flasker meget fin portvin, 500 flasker anden portvin, 400 flasker fineste madeira, hver flaske forsynet med Chapmans segl.

## PORTUGISISK BIDRAG TIL DEN HELSINGØRSKE VINHANDEL

1865 blev nu erklæret åben eksport for alle portugisiske vine fra enhver portugisisk

havn og enhver producent. Kompagniet havde mistet sine privilegier og var fra nu af en ganske almindelig portvinsproducent. Staten var stærkt engageret i vincksporten, således som 'det er pålagt det portugiske konsulat så meget som muligt at befordre en forøget afsætning af de ægte portugisiske vine, har undertegnede etableret hos d'herre L. Lindbergs enke & Co her i byen et oplag af de fortrinligste i Portugal og dets øer frembragte sorter, som til publikums og de søfarendes større bekvemmelighed ville kunne hos dem fås dusinvis på flasker, forsynet med konsulatets segl, til meget billige priser' Helsingør den 1. juli 1838, J. A. H. Garrigues, portugisisk vicekonsul i København og mandatarius i Helsingør'.

### Portviin,

udmærket Qualitet, fra 4 til 7  $\frac{1}{2}$  pr. Bout.

— Madeira — 4 til 6 " —

Xeres og Teneriffa — 3 til 4 " —

Rhinskvine, fine og ord. Bordvine, samt Spirituosa, som Alt sælges til de billigste Priser.

### Engelsk Brown Stout Porter,

i  $\frac{1}{4}$  8'  $\frac{1}{2}$  Bout, bekomes hos A. Weilbye.

*Annonce i Helsingørs Avis 1853.*

## HOLLANDSK BIDRAG TIL DEN HELSINGØRSKE VINHANDEL

Ingen af de indvandrede familier har tilnærmelsesvis været knyttet så længe og intimt til Helsingør som slægten van Deurs. Stamfaderen Simon Jansen var nederlandsk konsul i Aleppo i Syrien. Sønnen Arent, der i 1640 kom fra Haarlem til Helsingør, hvor han døde i 1669, blev i ægteskab med Jan-niche Beelaerts fader til Jan van Deurs, var i 1700 sekretær ved Øresunds Toldkammer, da han udnævntes til nederlandsk kommissær i Helsingør. Hans søn Arent van Deurs arvede faderens stilling, der også gik over til dennes søn igen, Jean Christopher van Deurs. I kompagniskab med sin svoger, kommerceråd Andreas Claessen, var han indehaver af handelshuset sal. Arent van

Deurs' Enke & Co. Handelshuset havde domicil i den imponante ejendom på hjørnet af Strandgade 95 og Sophie Brahesgade. Ejendommen var opført i 1760 ved generalkrigskommissær Stephen Hansen, der tillige ejede Hammermøllen i Hellebæk, og hvis datter Birgitte Catharine Hansen var gift med J. C. van Deurs. Forretningen gik over til deres børn Stephan Arent van Deurs, nederlandsk konsul, og Frederikke Dorothea van Deurs i ægteskab med grosserer Jean Jacob Claessen, søn af kommerceråd Andreas Claessen, som i 1756 var den eneste i Helsingør, 'der havde egne skibe som foer til og fra fremmede steder'. Jean Jacob Claessen byggede i 1791-92 'palæet' ved siden af den van Deurs'ske gård, i hvilket hans enke blev boende til sin død. Hendes svigersøn Christian Borries begyndte en ny forretning under det gamle ansete navn Arent van Deurs & Co., der holdt forretningen gående indtil sin død i 1857. Borries' to sønner søgte at fortsætte, men gik fallit i 1862, hvormed det gamle firma skrinlagdes.

I seks år efter sundtoldens ophævelse holdt de hollandske konsulere Peter og Hendrik v. Aller forretningen gående, men så var det også slut. De hollandske skippere søgte hellere til Andreas Peter Hey, der i 1844 havde løst borgerskab som købmand med tilladelse til at holde skipperhus på hjørnet af Strandgade 65 og Bramstræde, som A. P. Hey i starten ejede sammen med købmand og vinhandler Roholdt.

Rigtig hyggelige at bo i har de smalle stræder fra Stengade og ned til Strandgade næppe været. I 1837 skildres tilstanden i Bramstræde som 'ualmindelig svinsk': 'Den store rendesten modtager afløb fra flere garverier og slagterier' oppe i Bjergegade. 'Slamkisten renses ikke. Ved nordre hjørnegård ved Strandgade (Permins) samles urenlighed indenfor lågen og flyder ud på gaden, og om aftenen kaster strædets beboere det ud på gaden, 'hvad man ellers plejer at komme i skarnkulen. Noget bedre var det nok omkring 1850, da rendeste-



*Sundklarerer A. P. Hey's ejendom på hjørnet af Bramstræde og Strandgade 65. 1885*



nen var blevet 'bedækt' med brede planker; indtil da var den åben, så vognlæs jævnlig væltede i den; men der kunne alligevel på varme stillevejrskdage lugte fælt, også i det elegante heyske hjem, der havde sine opholdsstuer ud til Bramstrædet. Det var til ringe trøst for beboerne i Bramstræde, at det ikke stod bedre til i de øvrige stræder ned til Øresund<sup>73</sup>.

Under navnet 'De zeven Provincien' drev A. P. Hey handelshuset, der også omfattede lidt vinhandel frem til en betydelig virksomhed med nær forbindelse til rederiet, der ejede den hollandske kuf, som for fulde sejl står Sundet ud på den fuglekongeskive, som A. P. Hey i 1861 skænkede Helsingørs kongelig privilegerede Skydeselskab. I kuffens blå vimpel ses da også navnet 'De zeven Provincien'<sup>73</sup>.

## SPANSK BIDRAG TIL DEN HELSINGØRSKE VINHANDEL

De udsendte konsulter var her tit kun i få år, og bevarede deres udenlandske snit både i sprog og levesæt. Dette kunne undertiden smitte af på deres indfødte kolleger, for hvem konsultitlen ligesom løftede op i en lidt højere sfære - deres koner var fruer - så at de også fik lidt udenlandsk over sig, især når de optrådte i uniform, der gerne var noget ekstraordinært i retning af guldbroderi, trekantet hat og kårde. "Et mønster i så henseende var den spanske konsul 'Don Belman', som han gerne kaldtes. Som ung havde han været på de lange rejser bl.a. nogle år i Brasilien, hvorom han 1833 udgav en bog. Dengang boede han i København, hed Heinrich Ludwig B., kaldte sig 'interpres publicus regius' og tilbød rejsende fra ind- og udland hjælp og vejledning mod billigt honorar. 1837 blev han spansk vicekonsul i Helsingør, og sin betydning som sådan søgte han straks at godtgøre sin helsingørske samtid ved på fransk at meddele gennem avisen, at han som følge af den spanske gesandts fraværelse måtte opholde sig otte dage i København. Han hjalp

på sin gage som konsul og de små konsulatsgebyrer ved at handle med vin. Det hed sig, at han fik gagen in natura i form af vin, når det skortede den spanske regering på kontanter, og det gjorde det nok altid. Vist er det, at han jævnlig holdt auktion over sit 'vinlager', hvor der var gode gamle mærker, og 'Belmans Sherry' blev efterhånden selv et fint mærke. Han hed nu Enrique Luis B. og undertegnede sig Consulado general de España en Dinamarca, og på konsulatets sundpas figurerede han i pragtfuld kancelli-skrift med snirkler og sving som comendador og caballero af mange spanske, portugisiske og parmanske ordener; for i årenes løb var han også blevet konsul for Portugal og storhertugdømmet Parma; men mest imponerende var han dog, når han ved højtidelige lejligheder som kongebesøg o. lign. optrådte i galla med alle sine ordener og en air som en grande af Spanien. Han døde 1866".

Det fremmede tilsnit, navnlig det engelske, kunne også træffes hos en og anden indfødt almindelig klarerer eller hans kontorfolk og brokaperen; høj hat af engelsk facon, lige puld med smal, flad skygge, lidt på snur, snip af et kulørt silkelommelørklæde ud af baglommen og et well! Eller well sir! som indledning til svaret kunne virke velgørende landsmandsagtig på en blød skipersjæl, og hvorfor så ikke anvende disse uskyldige midle, selv om man var af god jydsk afstamning og aldrig havde set klipperne ved Dover. De vaskeægte englændere smilede overbærende ad disse landsmænd og kaldte dem i omtale lord Hansen og lord Mortensen.<sup>74</sup>

## TYSK INDSLAG I DEN HELSINGØRSKE VINHANDEL

Af tyske indvandrere, hvis navne har haft betydning for Helsingør i anden halvdel af 1700-årene, bør nævnes Johan Adam Späth fra Zerbst, der i 1730 som 28-årig kom til Helsingør og etablerede sig som gæstgiver og vinhandler. Han blev i 1748



optaget i kræmmerlauget, blev oldermand for samme og opførte kort før 1758 en anseelig gæstgivergård.

I 1756 udfordrede Späth endvidere det store københavnske vinhandlerlaug, der ikke uden bekymring og forundring havde erfaret, at Johan Adam Späth i Helsingør gjorde sig håb om at blive leverandør, forestillede man, at dette var en tort for Københavns vinhandlere, og det syntes at stride mod stadens privilegier, at en udenbys skulle have leverancer her i staden, men især ville vinhandlerne komme til at lide ved, at den udenbys mand ville indføre mange vine under skin af, at de skulle leveres til hoffet, og derved ville en stor del af indbyggerne komme til at forsyne sig hos ham.<sup>75</sup>

På tærskelen til den florissante handelsperiode ankrede tusindvis af handelsskibe op på Helsingørs rhed for at klarere Øresundstolden. Deriblandt var adskillige vestindienfarere med lasten fyldt med rørsukker. Det var en lukrativ forretning at være sukkerfabrikant i datidens Danmark. Købmand Johan Adam Späth øjnede da også mulighederne. Han ansøgte og fik i 1761 kongeligt privilegium på at anlægge og drive et sukkerraffinaderi i Helsingør. Späth etablerede sit sukkerraffinaderi ved Svingelport, hvor det fik navnet 'Første Sukkerhus', set fra byen, da 'Andet Sukkerhus' blev anlagt længere ud ad Strandvejen nogle år senere. At det virkelig var et privilegium at fremstille sukker turde fremgå alene af det antal bevillinger, der i alt blev givet, femten i København, seks i provinsen, heraf to i Helsingør. Når Helsingør således blev favoriseret med hele to privilegier, hænger det givetvis sammen med byens position og særegne position som sundstoldsby og dens betydelige søhandel. I forbindelse med suk-

*Et gammelt butiksskilt fra købmand Datov's ejendom i Stengade 52-54, der er afbilledet ovenover et udvalg af købmandsvarer; deriblandt flasker med vin. På den anden side averteres for store skibsbrød.*

kerproduktionen fabrikerede Späth likør og akvavit, som blev særdeles populære blandt datidens søfolk. Ved sin død i 1778 omtales Johan Adam Späth som 'en af Helsingør vel fortjent mand'.

Vinhandler Johan Christian Sprunck var antagelig også en indvandret tysker, der i 1748 blev optaget i kræmmerlauget som 'vinhandler og fassbinder' (bødker). Han lod i 1760 gården Strandgade 89 opføre. Han ejede desuden Stengade 76 og erhvervede sig efterhånden et fint renommé som vinhandler i sundtoldsstaden Helsingør. Johan Christian Sprunck døde i 1774. Det velrenommerede handelshus forblev i familiens Spruncks eje i nogle år, hvorefter det overgår til Michael F. Liebmann, der i 1782 løste borgerskab som købmand med domicil i Stengade 69. Det følgende år ægtede han Birgitte Augustine Sprunck. Han overtog omkring 1791 ejendommen Strandgade 89/Stengade 76 fra 'de sprunckske arvinger'. Et længe blomstrende handelshus var hermed grundlagt. Ejendommen, der var nedbrændt i 1760 og henlå endnu delvis som brandtomt, lod Liebmann bebygge med et passende forhus samt rummelige side- og bagbygninger som pakhuse indrettet til vin og spiritus med mere. Handelshuset omfattede butik med alt hvad dermed hørte, akkurat som købmand Johan Christian Sprunck havde praktiseret det. Sønnen Niels Liebmann, der havde løst borgerskab som købmand i 1811, overtog firmaet M. Liebmann & Søn ved faderens død i 1819, men måtte i 1843 afstå Strandgade 89 til en grosserer Carl Emil Knudsen.<sup>76</sup>

Christian Carl von Mehren fik første del af sin købmandsuddannelse i handelshuset Sprunck. Første november 1776 var dagen, hvor C. C. von Mehren løste borgerskab som købmand i Helsingør. Med en veludviklet forretningsanskabte von Mehren hurtigt en betydelig forretning, og han kunne i 1789 lade det nu nedrevne Stengade 57 opføre. Sønnen Andreas Carl von Mehren var ikke mindre driftig end faderen. Han udvidede skibsprovianterings-

handelen med en klædefabrik, et farveri, en cindersfabrik og en kulförretning. Handelsvirksomheden omfattede vin således som det fremgår af en annonce i Helsingørs Avis 1829: 'Kaptajn Peter Fischer, førende briggen Venus, har den 25. september d.å. oplagt 2 kvart piber vin mærket V No 1 & 2 afladede af de herrer Azevedo i Porto til Herr van Vieck hersteds, som herved anmodes, imod betaling af fragt og omkostninger, at modtage samme. Helsingør den 18. december 1829.'<sup>77</sup>

Sønnesønnen Edvard Wilhelm von Mehren fik borgerskab som købmand i 1840 samt skibsklarerer og kommissærer i 1856, samme år som Handelshuset Christian Mehrens Enke & Søn gik fallit. Ved auktionen solgtes en stor og meget fin samling portvin og madeira, 'der havde ligget i kælderen siden 1814'.

En anden købmandsfamilie, hvis navn længe havde en god klang i Helsingør, nedstammer fra Frantz Arnold Dodt, en alsidig mand, der først drev købmandsskab, ølbryggeri, brændevinsbrænderi og skrædderi, men opgav alle disse erhverv for i 1744 at indtræde i kræmmerlauget som kræmmer. Sønnen Arent Heinrich Dodt løste i 1764 borgerskab som købmand. Han ejede Stengade 38/Grollowstræde, Stengade 84/Sophie Brahesgade 3 og Strandgade 91 med vinkælder.

Carl Friedrich Godenius, barnefødt i København som søn af en fra Tyskland indvandret skrædder, erhvervede i 1754 borgerskab som købmand og gik i kompagniskab med vinhandler Georg Fenwick, og fik i 1766 titel af agent og blev formand for kræmmerlauget i Helsingør. C. F. Godenius blev medejer af 'Den Fenwickske Gård'. Han var endvidere ejer af Stengade 39 og Stengade 72-74. Efter Godenius' død i 1784 fortsatte enken firmaet sammen med William Fenwick, der ifølge F. de Conincks udsagn ødelagde hendes pengesager ved uorden og ligegyldighed, og som i 1791 mod indgået kontrakt etablerede sin egen forretning.

Grundlæggeren af skibsklarerersfirmaet sal. H. A. Thalbitzers Enke & Kpg og stamfader til den helsingørske Thalbitzerfamilie var Heinrich Albert Thalbitzer, født i Berlin i 1737. Han havde været kgl. preussisk konsul i London, Lissabon, Marseille og Barcelona, inden han blev konsul i Helsingør. Sønnerne Henry og Charles Thalbitzer blev nærmest født ind i det konsulære. Ferdinand Thalbitzer blev beskikket som vicekonsul, og William Thalbitzer valgte sundklarerservirksomheden suppleret med tobaksfabrikation. Firmaet havde domicil i 'Den Trentwedelske Gård' i Stengade 81. Sal. H. A. Thalbitzers Enke & Kpg var et agtet og velkonsolideret virksomhed. Ud over Stengade 81 ejede familien Stengade 72-74. I årene omkring år 1800 havde firmaet for cirka 30.000 rd vin liggende i forskellige pakhuse i Helsingør.

Ethvert handelshus med respekt for dets vine havde en pæn beholdning stukket til side af fine hedvine, som øjensynlig blev lidt af et speciale såvel forretningsmæssigt som privat.<sup>78</sup>

Vinhandler Christian Friderich Oeltze er født i Tyskland og fik i 1807 borgerkab i Helsingør som vinhandler. Borgerkabet blev i 1809 suppleret med næringsbrev som hvidtølsbrygger. De to borgerkaber blev formentlig anvendt i Stengade 50, som Oeltze ejede sammen med translator og justitsråd Sprunck. I 1833 overtager brændevinsbrænder Chresten Jepsen ejendommen, som han indretter til brændevinsbrænderi med udsalg i store og små kvantiteter i 'husets gamle vinstue', der formentlig kan tilskrives skrædder og knapmager Otto Bars, der 'behjælper sig med at tappe nogen vinvare og øl, tapper derhos thé og kaffe. Endnu i marts måned 1833 annoncerer C. F. Oeltze i Helsingørs Avis om 'Særdeles god portvin og solbærrum, såvel som alle sædvanlige sorter vin og spiritusser bekommes til billige priser'. Oeltze boede i ejendommen på hjørnet af Stengade 35 og Søstræde, hvorfra han i øvrigt flyttede i 1833. C. F. Oeltze bestred gennem årene en

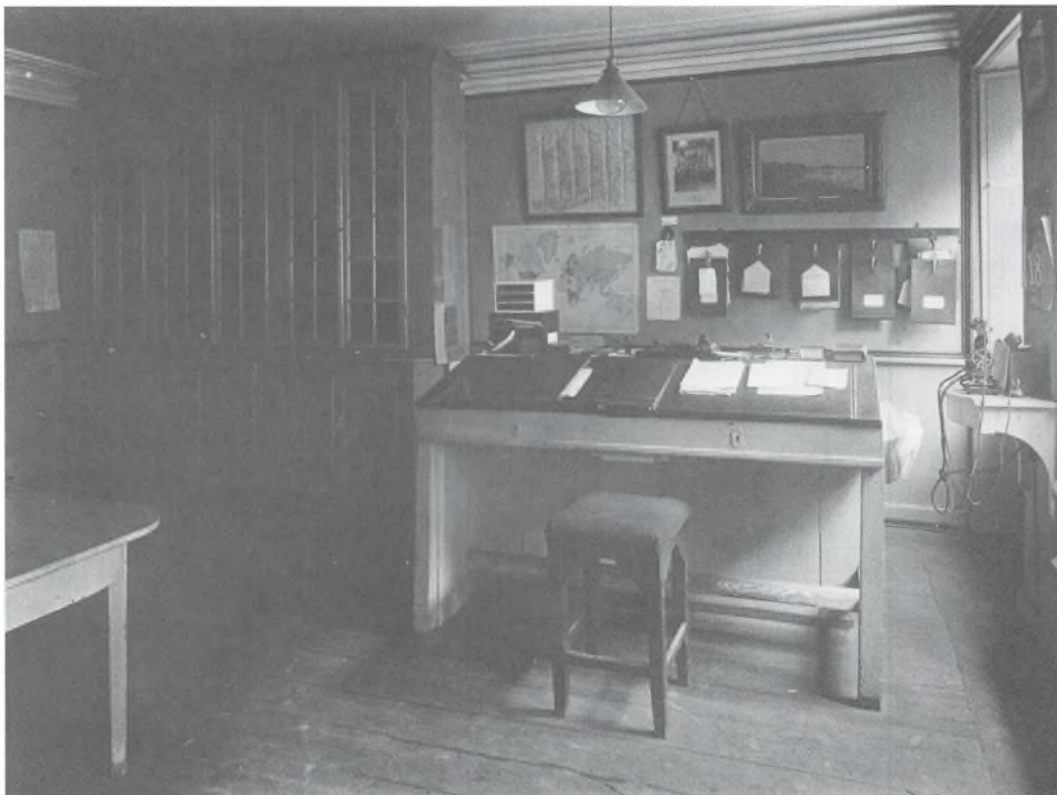
række offentlige hverv. Da han døde i 1838 var Stengade 50-52 overtaget af købmand E. B. Hilligsøe, der havde indrettet butikker ud til gaden, hvor den ene butik øjensynlig omfattede vin og spiritus. I 1835 reklameres: 'bedste sort arrack på flasker, fin hvid punsch essens, cognac, hvid og brun rom, kirsebærcognac, gammel rom a l rbd flasken, St. Julien, Medoc, madeira, malaga- og gammelvin og ægte schiedammer gener sælges billigt'.<sup>79</sup>

## DANSK BIDRAG TIL DEN HELSINGØRSKE VINHANDELEN

Det var ellers først i løbet af 1800-årene, at der kom et større dansk indslag i vinhandelen, da navne som Johan Christopher Drey-



*Butikken i 'Skibsklarerergaarden' i Strandgade 91 blev etableret af husekrammer Christen Simmelkier, der erhvervede ejendommen i 1809, og året efter som købmand indrettede et velassorteret 'udsalg til skibskaptajner' i forhuset ud til Strandgade. Butikken lukkede i 1889 (1896). Butiksinteriøret er bevaret og restaureret. De mange vin- og spiritusflasker der optræder på billedet fra 1920'erne, er formentlig opstillet i fotograferingsøjemed.*



'Skibsklarererkontoret' i Skibsklarerergaarden i Strandgade 91.

er, Johan Henry Permin, Carl Kock, Alexander Gulstad, Severin Stiesen, Andreas Christian Møller og endelig Ove Elling Galschiøt optrådte side om side med de fremmede, om end de fortsat var i klart mindretal. Antallet af købmænd og vinhandlere var stødt voksende i første halvdel af 1800-årene, og mængden af handlende nåede omkring 1850 op på hundrede, hvorimellem der rigtignok også var mange småkræmmere, som handlede med alt muligt og her til lidt vin.

I blandt de mange vinkøbmænd i 1800-årenes Helsingør kan følgende nævnes: Johan Christopher Dreyer fik i 1814 borgerskab som købmand og vinhandler med domicil i Stengade 68. Her indrettede Dreyer sig først med 'Viin-Oplag', 'Viin Lager' og endelig 'Dreyers Vinhandel'.

Dreyers Vinhandel var flittig annoncør i Helsingørs Avis, og fremstår i 1830'rne og

1840'rne som en af Helsingørs største og mest velassorterede vinforretninger. 'Udi Dreyer's Vinlager bekommes flere sorter fine og ordinære røde og hvide bordvine, madeira, portvin, rød og hvid champagne, fin Lünell, muscat, rhinsk vin m.m. samt gammel cognac, rom, kirsebærbrændevin, solbærrom, genever m.m. såvel i enkelte flasker som i større partier, alt til de billigste priser, og indestås for varernes sædvanlige godhed. Samme anbefales her ved på det bedste', lyder annonceteksten i 1833 og i 1844 lyder teksten: 'I Dreyers Vinhandel bekommes flere sorter fine og gode vine såsom: 'Lafitte, St. Julien, Côte-Rôtie, Hermitage, Margeaux, medoc og andre røde bordvine, sidste til 2 mk à 28 sk pr flaske, gammel vin, madeira, gammel factory og yngre portvin, rhinsk vin, champagne mousseux superieur og andre gode champagner, ekstra gammel og ung



'Skipperstuen' i Skibsklarerergaarden i Strandgade 91.

cognac, genever, rom, kirsebærcognac, solbærrum, etc. etc. Alt til de billigste priser'.<sup>80</sup>

Hos Hans Bærentzens Enke kunne vinkunderne i 1829 blandt andet købe 'Forskellige sorter fine og simplere vine, såsom Lafitte a 2 mk og 8 sk, St. Julien a 4 mk, Medoc nr 1 a 2 mk og 4 sk, Medoc nr 2 a 2 mk pr bouteille, såvel som champagne, madeira, muskat og gammel vin, samt gammel rom og cognac'.<sup>81</sup>

### Auction over meget fine Vine.

Tirsdagen den 20de November førstkomende, om Formiddagen Kl. 10 $\frac{1}{2}$ , lader den henværende Kongelige spanske Generalconsul *Belman*, paa Grund af Familiens Bortreise fra Byen for længere Tid, ved offentlig Auction, som afholdes i hans Bopæl i Gaarden Nr. 366 paa Strandgaden, bortsælge en Deel meget fine og gamle Vine, hvoraf største Delen over 16 Aar paa Flasker, bestaaende af forskjellige Sorter **rød Portviin**, **hvid ditto**, flere Sorter **fine og sjældne Xeres Vine**, saavel mørke som lyse, samt **Amontillado**; **Bordeaux Vine** af St. Julien, Margau, Graves, Chateau d'Yquem, Chambertin, Romané; **Rhinskviiin** (Hochheimer), flere meget fine og **gamle Deservine**, saasom Malvasier, Muscatel, Pedro Ximenex, og en Pajarete fra 1782 m. m.; hvorover trykte Fortegnelser ville være at erholde i de første Dage af November hos Undertegnede.

Helsingør, i October 1855.

Annonce i Helsingørs Avis 1855.

### Til nedsatte Priser

selges hos Undertegnede efterstaaende længe af-tappede, udmærkede gode, hvide og røde Vine og Spiritus, nemlig:

	pr. Douf. Rbb	pr. Fl. Drt.	pr. Fl. Drt.	sk
Dry Madeira Nr. 1 .....	8	"	4	8
Do. Nr. 2 .....	6	"	3	8
Do. Nr. 3 .....	5	"	2	12
Portviin Nr. 1 .....	8	"	4	8
Do. Nr. 2 .....	6	"	3	8
Wgte Cadix Xeres .....	5	3	3	"
Cantenac .....	4	3	2	8
St. Emillion .....	3	3	2	"
Do. ....	3	"	1	12
Medoc .....	2	4	8	1 8
Gl. fr. Viin .....	2	4	8	1 8
Bedste gl. Cognac .....	5	3	3	"
Do. ....	4	"	2	4
Gl. dobb. dest. St. Croix Rom	7	"	4	"
Solbær Genever .....	2	8		
Kirsebær Cognac .....	3	"		
Wgte hollandsk Genever .....	1	Pot	2	"

(NB. uden Flaſter.)

J. Holstebroec.

Annonce i Helsingør Avis 1855

Vinhandler Jeppe Ibsen løste borgerskab som sådan i 1808. Virksomheden blev videreført af M. sal. Ibsens Enke, der i 1829 kan tilbyde følgende vine: 'Madeira, portvin, Beziers-muskat, Piccardan, fin St. Julien, Haut-Brion, Margaux, medoc, gl. fransk vin, gl. cognac, fransk brændevin, St. Croix rom, genever, velproppet københavnsk dobbelt og bittert øl, fine franske propper'.<sup>82</sup>

I 1828 etablerede J. P. Holstebroec sig som vinhandler i lejede lokaler hos købmand Chr. Fr. Eckardt. Allerede det følgende år meddeler J. P. Holstebroec i Helsingørs Avis: 'At jeg har ophævet min vinhandel på hjørnet af Stengade og Sofiegade og nu fortsætter samme i forening med urte- og isenkræmmerhandel på hjørnet af Brøndstrædet (Skt. Olaigade) og Bjergegade i hr. W. F. Trydes sted, giver jeg mig den frihed herved at bekendtgøre. I det jeg tillige anbefaler mig til enhver som vil forunde mig sin søgning'. Holstebroec reklamerer jævnligt i Helsingørs Avis med tilbud om blandt andet 'Ny kirsebærvin, kirsebærcognac og solbærrum' samt 'Lacrymæ Christi, en be-

hagelig sød vin' som sælges for 3 mk flasken uden flaske'.<sup>83</sup>

August Henrich Kieme meddeler i 1828 i forbindelse med tegning af borgerskab som vinhandler, 'At jeg torsdagen den 19. november agter at åbne min vinhandel på hjørnet at Stengade og Sophiegade i hr. købsmands Eckardts nye gård, som er vel assorteret med alle sorter vine og spiritus mm, undlader jeg ikke at bekendtgøre for venner og velyndere, der vil forunde mig deres næring; med forsikring, mit formål stedse skal være, de gode vare, billige priser, og reel behandling af tilfredsstille mine kunder. Anbefalende mig; Aug. Kieme.' Umiddelbart ser det ikke ud til, at Kieme fik mange år som vinhandler i Helsingør. Han har i alle tilfælde ikke haft fod under eget bord.<sup>84</sup>

I 1828 tegnede Johan Peter Kornerup borgerskab som købmand i Helsingør. Vin udgjorde en betydelig del af varesortimentet, som i 1833 blandt andet omfattede 'Fine, middel og ordinær røde vine, champagner, madeira og portvine, rhinsk, sauternes, graves, lünell, frontignac, gammel fransk vin med flere sorter, kunne fra dato altid erholdes til særdeles billige priser'. Forretningen gik fallit i 1843, hvor der afholdtes en vareauktion i Hotel d'Øresund. Auktionen omfattede blandt andet 'et parti fin St. Julien på bouteiller, 140 hele og 80 halve bouteiller ekstra fin'grand Bourgogne Clos de Vougeot' samt en del tomme foustager og kasser. Yderligere blev 200 flasker gammel rød portvin og 100 St. Julien sat på auktion.<sup>85</sup>

Mere beskedent meddeler en N. Krag i 1839, at 'Mit vinlager er i den senere tid blevet forsynet med en del udmærket gode vine og spirituosaa, som sælges, tilligemed fin bordeaux-vineddike, såvel i større som mindre kvantiteter til særdeles billige priser'.<sup>86,87</sup>

## HAVAREDE VINE

Havarier indtraf jævnligt i sejskibenes tid. Sejskibe var anderledes bold for vind og

---

Ved ovenstaaende Auction sælges fremdeles følgende Vine, som længe have ligget paa Lager: 1 Oxh. gl. fransk Vin, 9 Oxh. St. Croix du mont, 7 Oxh. Poudensac, 3 1/2 Oxh. sød Piccardan, 3 Oxh. tør dito og 8 Oxh. Medoc & Roussillon. Endvidere 600 Flasker Kirsebær Cognac samt 13 deels ovale, deels runde Stykfade. *Jacobi.*

---

*Prokurator Jacob Daniel Jacob var fra slutningen af 1830'erne en flittig vinaktionarius i Helsingør: Annonce i Helsingør Avis 6. marts 1839.*

vove end dampskibene. Søen tumlede med dem, så ladningen forskød sig eller bordene gav sig, og skibet blev læk. Storm og strøm satte dem på grund, og selv når de lå på rheden og en sydøst vind tog fat i dem, kunne de tørne sammen og få overbords skade eller lækage, hvis de af søen blev ført ind på den stenede strandbred.

Man forbavses over, hvor ofte der skete strandinger ved Helsingør. For en del var vel årsagen, at skibene så ofte lå for anker her og ventede i det vanskelige farvand. Men havarister hentedes også langvejs fra, blandt andet fordi flere af de fremmede konsulter var kommissionærer for hele landet, og således kunne beordre havaristen til Helsingør, der først fik havn og bådebyggeri i 1829. Her mødte de af retten udmeldte 'besigtigelsesmænd' op med et overordentligt skarpt blik for enhver skade, skibet havde lidt, og for nødvendigheden af en reparation, der kunne give arbejde til adskillige, navnlig når ladningen måtte opløses, da skibet ikke kunne kølhales eller sættes på bedding uden at være tømt. Det gav arbejde og indtægt til sjovere og dragere, til vognmænd og vejere, til pakhusejere og skibsklarere. En god havariforretning kunne give et ganske klækkeligt udbytte.

Alt efter havariets omfang og karakter blev lasten eller dele af denne solgt på auktion, der i regelen omfattede lokal deltagelse. Vin var således ofte under auktionshammeren for senere at dukke op hos helsingørske vinhandlere.



*Simon Unna & Co Vinhandel o. 1910*

## VINE PÅ AUKTION I HELSINGØR

Der blev mellem år og dag holdt mange vinauktioner i Helsingør. Ofte var det hjemforskrevne ladninger, der søgtes realiseret med det samme, eller det var ladninger, der skulle op i Østersøen, navnlig til Petersborg, og som på grund af havari oploshed i Helsingør og solgtes ved auktion for afsenderne eller modtagerens regning. Til disse auktioner kom der købere ikke blot fra København, men fra både Sverige og provinserne.

Helsingør havde ry for gode og billige vine, et ry, der holdt sig længe efter sundstolstens tid. 'Unnas Sherry' var endnu landskendt omkring 1. verdenskrig. Det kan da heller ikke nægtes, at der lå megen og god vin samlet i de helsingørske kældre. Fine gamle mærker kom for dagen, når et af de gamle firmaer ved dødsfald eller ved fallit, frivillig eller ufrivillig, måtte realisere sit lager. Da den engelske vicekonsul William Chapman på grund af bortrejse solgte sit meget smagfulde indbo, solgtes også hans vine, deriblandt 800 flasker meget fin Port, 500 flasker anden Port, 400 flasker fineste Madeira, hver flaske forsynet med Chapmans segl. Ved auktionen i 1856 efter A.C. v. Mehrens fallitbo solgtes meget fin port og madeira, der havde ligget i kælderen siden 1814. Der kunne være tale om ganske omfattende vinkældre. Firmaet Thalbitzer havde omkring 1800 oplagret for henved

30.000 rdl. vin i forskellige pakhuse i Helsingør.

Konkurrencen de handlende imellem var skarp, og nogle bukkede selvfølgelig under i kampen om kundernes gunst, ikke mindst i økonomisk dårlige tider. Det er i denne forbindelse kendetegnende, at mere end halvdelen af alle konkurser i perioden 1857 ramte handlende, medens kun halvt så mange håndværkere fik deres bo konkursbehandlet.

Fallitter var ikke et fænomen, som alene var hæftet på 1800'årenes anden halvdel. I 1840'erne, da der kom flere handlende, blev forholdene usikre. 'De byttede gårde for et godt ord. En urtekræmmer overtog en manufakturhandel eller afstod sin forretning til en manufakturhandler, en urtekræmmer begyndte en moderne herrekviperingshandel og var to år efter igen urtekræmmer, en anden, der drev dobbeltforretning, overdrog den ene til en anden mand, der så med mere eller mindre held, oftest med mindre, søgte at bringe noget ud af den'. Der var flere af den slags mislykkede forsøg; dyrtiden i slutningen af dette årti gjorde vel sit. I 1849 var fire købmænd gået fallit, og kun få af de andre stod sig nogenlunde godt. Mange af småkøbmændene gik fallit og kom aldrig op igen og slog sig så resten af livet igennem som bogholdere eller som kontorister, købte små varepartier ved haveriauktioner og solgte dem med lidt avance eller drev lidt kommissionforretning og agentur.

Auktioner var et udbredt fænomen i dattidens Helsingør. En betydelig del af dattidens vinomsætning foregik ved såvel offentlige som private auktioner i forbindelse med dødsboer og fallitboer, havari, realisering af fast ejendom i forbindelse med flytning og bortrejse eller andre tvingende omstændigheder.

Ejeren af Hotel d'Øresund, hr. Brengeri, vil formedelst anden bestemmelse i slutningen af juli måned 1835 'opråbe til bortsalg ved auktion et temmelig betydeligt parti røde og hvide vine, såsom St. Ju-



lien, St. Emilion, St. Estephe, Margeaux, Medoc, Champagne, rhinsk vine, Graves, og en del bouteiller Chateau-Margeaux, Chateau-Latour, Chateau-Lafitte, Chateau-Larose, St. Julien-Gabarra, St. Peray (mousseaux, rouge og blanc), Hemitaqge (rouge og blanc), Frontignac, Lunell, Bourgogne o.fl.’.

Ved auktion fredag den 22. marts 1839 bliver ved auktion bortsolgt: ’6 oxehoveder St. Croix rom, 3 oxehoveder Armignac brændevin, 4 piber gammel Teneriff vine, 5 kvarte piber Carcavellas vin, 5 kvarte piber Lissabon vin, 100 flasker Batavia arak m.m. Ved ovenstående auktion sælges fremdeles følgende vine, som længe have ligget på lager. 7 oxh. Gl. fransk vin, 9 oxh. St. Croix du mont, 7 oxh. Poudensac, 3 ½ oxh. Sød Piccardan, 3 oxh. tør ditto. Endvidere 600 flasker kirsebær cognac samt 13 dels ovale, dels runde stykfade. Til ovenmeldte auktion er fremdeles anmeldt til bortsalg 4 hele og 2 have piber portvin’.

Ved auktion Torsdag den 17. oktober 1839 blev der afholdt auktion over ’6 kas-

ser med 360 bouteille forskellige sorter gl. aflagrede portugisiske vine, 2 oxh. Medoc, 3 oxh. hvid Cotes, 1 oxh. rød portvin, 500 bouteiller sherry-vin’. ‘Ved ovenanmeldte auktion sælges fremdeles 25 oxh. Barsac af 1835, 6 do Medoc 1835, 500 bouteiller Barsac, 25 kasser Muscat Frontignac, 3 hele oxh. grand Bourgogne, 1 ¼ oxh. Côte de Rhone Bourgogne 1825, ½ oxh. petit Bourgogne vin af 1834, 1 kasse med 25 bouteiller fineste grand Bourgogne, 2 kasser champagne sellery mousseur ..... 12 kister søde vine ....et parti fine slebne engelske vinglas og karafler’.<sup>88</sup>

## SMUGLERVIN

Smugleri var et velkendt fænomen, som udøvedes i såvel stort som småt i datidens Helsingør. I 1648 stod en Peter Brockmand, hollandsk kommissarius, i byretten i Helsingør anklaget for at have forsøgt at indsmugle fire oksehoveder vin.

Mange af sundklarernerne drev vinhandel ved siden af deres primære virksom-



Tegneren H. G. F. Holm har her skildret livet på Helsingør Havn en stille sommerdag i 1821, hvor der undtagelsesvis ser ud til at være fred og ro på havnen.

hed. De afsatte blandt andet en del vin og spiritus til skipperne, ikke blot til deres eget brug, men også til videre forhandling. Ualmindeligt var det ikke i 17- og 1800-årene, at skipperne og da navnlig de engelske i for-bifarten til Rusland for egen regning medtog fade med vin og adskillige ankere med genever og cognac som 'føring', som de så indsmuglede i de russiske havne. Undertiden tog de vel også disse med pr. kommission for vinhandleren eller til kunderne og videreforhandlere på destinationen. Hver større købmand havde derfor et betydeligt vinlager og sin egen vinkyper.

Det har næppe været uden en vis betænkkelighed, at kræmmerlauget i Helsingør, har iagttaget denne handelspaksis for så vidt som noget lignende udspillede sig i sundstoldsbyen, hvor de etablerede kræmmere fik ubillig konkurrence fra skipperne og 'fremmede' købmænd, der efter gældende bestemmelser kun måtte sælge deres varer i hele laster, men desuagtet solgte i tønne, potte- og alenmål til høj og lav i byen. Sådant var det og sådan havde det stort set altid været. Hertil havde Helsingør kræmmere konkurrence fra en del fremmede, der tid efter anden opholdt sig i byen uden at være egentlig bosiddende, endsige borgere, men som gæster eller 'liggere'.

Øresundssmugleriet var sat i system og organiseret med hjælpere og hælere. Størsteparten af smugleriet foregik fra Helsingør til Skånes kyst. Objekterne var engelsk klæde, franske silketøjer, guld- og sølvvare, lærreder og kulørte eller hvide tøjer af alle slags samt varer med særlig høje toldsatser. Næsten hver skipper havde til sit eget brug en kælder i byen med oxehoveder og ankere af kostbare vine. De købmænd, om hvem man vidste, at de stod i ledtog med smuglerne, havde den største omsætning, da de kunne sælge billigere end andre. Smuglerne opererede i mørke aftener og nætter med hårdt vejr, når der var mulighed for at undgå de hele døgnet patrullierende told- og strandbetjente og toldkrydsere i Sundet. Lokalteterne på begge sider af Sundet var

smuglerne gunstige. Helsingør var vel om natten aflukket gennem portene for enden af de gader, hvor landeveje førte ind til byen, men da den ikke var indesluttet af nogen ringmur, og mange huse og haver vendte ud til den åbne mark, var det let at få godset indsmuglet. Ikke alene de store åbne pladser ud mod søen, hvor færgefolk og lodser havde deres både, men også den store, fredlyste kirkegård afgav med sine mange grave og tætte beplantninger ly for smuglerne. Hinsides Sundet tjente de mange huler og grotter som oplagringsplads for smuglergodset.<sup>891</sup>

## PERMIN'S VINHANDEL I HELSINØR

Johan Henry Permin, født i Køge, kom i 1802 til Helsingør, hvor han løste borgerskab som handlende. Han erhvervede i 1805 hjørneejendommen Strandgade 67/ Bramstræde. I 1836 erhvervede Edvard Christian Friis Permin borgerskab som skibsklarer og kommissær. Året efter overtog han bemeldte hjørneejendom, som blev indrettet med vinhandel og skænkestue, som var velkendt i tiden. Den perminske Vinhandel ved Edvard og Henrik Permin ophørte i 1857, samtidig med ophævelsen af Øresundstolden.<sup>90</sup>

## ADAM GRADMANN

I 1782 erhvervede Adam Gradmann ejendommen Strandgade 91, der to år senere erhverver borgerskab som købmand. Sælger var købmand Arnt Henrich Dodt, der havde vinkælder under forhuset ud til Strandgade. Vinkælderen var beskeden. Inventaret omfattede ved overtagelsen 'omtrentlige 10 stykker 5 oksehoveder vinfade' og alskens tilbehør, såsom 1 vandfoustage med baller under, 12 lækkebøtter, 4 studse og 1 fyldekande med kobber beslæt og 3 trætrage.

Adam Gradmann bibeholdt vinkælderen, som var omfattet af det borgerskab som købmand, der blev erhvervet i 1784.

Firmaet blev overtaget af sønnen Gerhard Adam Gradmann, der ved sin død i 1867 fik følgende skudsmål: 'Han var en rigtig civis med borgersind og borgerdyd, om end ikke helt fri for spidsborgerlighed. Han var student fra byens latinskole og tog juridisk eksamen, men vendte så tilbage til sin fødeby for at overtage ledelsen af sin fars skibsklarererforretning under navn af Adam Gradmanns Enke & Søn. I 1818 fik han borgerskab som kommissær og købmand, og blev medlem af kræmmerlauget, skønt han ikke havde tjent de vedtagne otte år som dreng og svend for lauet. Fem år efter blev han laugets oldermænd. Han fik også sæde mellem de eligerede (deputerede) borgere, blev i 1836 deres formand og efter 1837-kommunallovens ikrafttræden

borgerrepræsentationens formand, senere borgerlig rådmand, altså medlem af magistraten'.<sup>91</sup>

## J. P. LUNDWALL

Det er uvist hvornår familien Lundwall er kommet til Helsingør, men den 17. april 1801 kom Johan Peter Lundwall til verden som søn af høker og værthusholder købmand Svend Lundwall og Marie Dorothea, født Bars. Han fik læreplads i firmaet Borries & Jutting, hvor han i 1832 løste borgerskab som fuldmægtig. Helsingør stod i 1820'erne ved tærsklen til en ny guldalder. Mange kontorister, der sad rundt om hos de gamle og veletablerede klareringsfirmaer, opnåede de mulig-



På hjørnet af Bramstræde / Strandgade 67 lå Permins vinhandel i første halvdel af 1800-årene. Sundklarerer K. F. Mastrand åbnede i 1833 skænkestue i ejendommen, som omkring 1847 blev overtaget af købmand og vinhandler A. Meilby

heder, der lå heri, og de forsøgte sig som selvstændige forretningsfolk. J. P. Lundwall var blandt dem, der tog springet, som dog ikke var uden et vist sikkerhedsnet. Da han i 1836 forlod firmaet med borgerskab som gossere, skibsklarerer og kommissionær lovede hans tidligere arbejdsgiver at sende deres norske skippere til hans skipperhus. Det samme tilsagn havde N. P. Kirck fået, da han i 1823 begyndte for sig selv. Denne gestus fra de allerede etablerede vidner om, at der var kunder nok til alle på denne tid. Skipperhusholdet spillede en ikke uvæsentlig rolle for den nyetablerede handelsmand. Det gav god fortjeneste, og det var det første skridt til at komme i et selvstændigt forhold til skipperne og gennem dem til rederierne. I mellemtiden var Johan Peter Lundwall blevet gift med den jævnaldrende Cathrine Marie Gundersen Appelrod. Omtrent samtidig overtager han klarerergården Strandgade 92, der havde været i slægten Browns eje i flere generationer. Med fortsat god fremgang i firmaet, der omfattede vinhandel, købte Lundwall nabogrunden og lod omkring 1835 et nyt stort skipperhus med plads til 42 skippere opføre på grunden.<sup>92</sup>

## OVE ELLING GALSCHIØT

O. E. Galschiøt havde i 1823 løst borgerskab som købmand. Borgerskabet blev året efter udvidet med skibsklaring, skipperhotel, bryggeri og vinhandel. En mangeartet virksomhed som kunne levere mange mærkelige ting fra olietøj, islandske trøjer, helsingørhuer, skrå, tobak, kridtpiber, genøver, vin, tjære, tjærekoste, malervarer, sejldug, tovværk, søkort, lanterner og meget mere. Kun grøntsager synes aldrig at have været indlemmet i selve skibsprovianteringen. Mange klareringshuse havde dog grøntsælgersker siddende på fortovet i kælderskakt. Således også i Strandgade 91, hvor der i selve kælderen var vinoplag. Simon Unna Vinhandel lejede en tid vinkælderen og tappede endnu omkring

1970 hedvine i kælderen. Her lå Ove E. Galschiøt & Co's vinoplag, som omfattede 'Udmærket fin portvin (Vinho du Duque) af 1834 à 10 mk pr. bout., samt fin, gammel Charente cognac af 1846 à 10 mr. Pr. bout. Få tilligemed flere andre sorter vin og spirituosa'.

Bag den gamle butik i Skibsklarerergaarden lå skipperstuen dækket op med 'frokostbord' for skipperne. Familien boede på første salen og øverst var der værelser for skipperne. Skipperhusholdet blev dog opgivet i 1845, hvor Troels Frederik Kjerboe tog over som købmand. Dette arrangement var blevet for besværligt og dyrt til, at det kunne betale sig. Ønskede man imellem at traktere en god kunde, var det billigere at gøre det på et af byens hoteller.<sup>93</sup>



*Helsingør Vin-Kompagni grundlagt i 1760 lukkede definitivt i 2013, hvor vinhandelen havde domicil i den høje kælder under Strandgade 93 i 1940.*

## SIMON UNNA

I 1738 fik Salomon Isak kgl. bevilling på 'at ernære sig af sådan handel, som jøderne er tilladt, og leve efter de jødiske ceremonier, som udi al stilhed skal ske'. I 1762 gives der 'jøderne Jacob Wulff og Simon Salomon, borgere i Helsingør, bevilling til i kompagni at åbne en butik og deri sælge alle slags indenlandske tobakspiber, sæber, sukker, sirup, pudder, stivelse og blåt i detail'.

I 1770 fik Salomon Ascher Unna, stamfaderen til familien Unna i Helsingør, tilladelse til at nedsætte sig i byen. Sønnerne

Abraham og Simon etablerede sig med en hosc- og klædekræmmerforretning. Det gik, så længe der var brug for, at man at selv købte stoffet til sine klæder hos klædekræmmeren og bragte det til skrædderen for at få det syet. Allerede i 1830'erne begyndte brødrene at sælge vin på auktion. I 1835 lader købmand Abraham Unna opråbe til bortsalg ved auktion i Øresundsforeningens lokale '15 kasser ægte gl. drey madeira, 15 kasser god champagne, 1 pibe gl. cognac, 1 ditto bedste bordeaux armagnac, 6 piber madeira, 4 oxhoveder rødvin, 4 ditto St. Estephe & Pulliac, cirka 2000 flasker vin bestående af gl. ægte drey madeira, St. Julien, bourgogne, Langkock, Graves og Sauterne ...'.

Simon Unna døde i 1852 kun 60 år gammel. I forbindelse med næringsfrihedsloven af 1857 blev forretningen ændret til vinhandel med butik og vinkælder i ejendommen på hjørnet af Brostræde og Strandgade 84. Under Simon Unnas ældste søn Arnold Unna lagdes forretningen om, og blev til den vinhandel, der senest indehaves af Chr. Fred. Unna, der døde i 1882. Vinfirmaet er i dag på helt fremmede hænder.

Simon Unna's vinkælder rummede mange fine vine og havde desuden ry for at have gode og billige vine, et ry, der holdt sig længe efter sundstoldens tid. 'De hede vine var et speciale for Helsingørs vinhandlere, også for det kendte firma Simon Unna & Co., der havde forretning dengang i Hotel Cosmopolit eller Litten, som det også kaldtes lige overfor den nuværende forretning. Der lå endnu i min tid vin i kælderen fra sundstoldens tid, og den daværetide indehaver af forretningen, konsul Monrad, døde blev beholdningen realiseret. Jeg husker, at der var ti flasker madeira fra 1842, hvoraf apoteker Rink købte de fem, medens jeg og en ven overtog de andre fem. De havde holdt sig udmærket'. I forbindelse med nedrivningen i 1939 af karrebebyggelsen mellem Strandgade og Havnegade, blev vinbutikken og vinkælderen flyttet over i ejendommen på hjørnet

af Strandgade 75 og Brostræde 3, der omfattede gevaldige lager- og tappekældre.<sup>91</sup>

## NIELS PETER KIRCK

Ejendommen Stengade 68 har oprindeligt strakt sig til Strandgade 81 langs Gl. Færgestræde, hvor vinhandler Willum Fahrenhusen i 1687 havde sin forretning ligesom vinhandlerne John Dow og Eilert Tschierning. Her lå værtshuset 'Amsterdam' indrettet med skipperherberge i øverste etage. I 1819 blev Strandgade 81 indrettet med butik. I 1827 blev skibsklarerergården overtaget af Niels Peter Kirck, der nævnte år havde løst borgerskab som skibsklarerer.

De fornemste sundklarere og de fremmede konsuler og kommissionærer, drev ikke selv købmandsforretning, men havde deres faste leverandører. Men mange gamle skibsklarerere havde en stor købmandsgård med store pakhuse med gavlluger og kranbjælker til at hejse varerne op og ned, som man endnu ser det i Skibsklarerergaarden i Strandgade 91 og i den gamle Kirck'ske gård i nummer 81-83.

'I sådan en gård slagtede man selv svin, saltede flæsket og pakkede det i tønder', fortæller Martinus Galschiøt, 'oksekød fik man fra slagteren i halve oksekroppe, som man selv saltede, eller man fik dem færdig nedsaltede, 100 td ad gangen. Rug og hvæde købte man og lod det male og bage til beskøjter. 5 td hvæde og 2 td. rug gav 1000 pd beskøjter. Man havde også klipfisk på lager, saltet sild i tønder, smør i driller, salt, tjære, sirup, brændevin, og i kælderen et velforsynet vinlager'. Galschiøt anfører eksempelvis følgende skipperordre 'taget ud af bunkens': 6 pd te, 20 pd kaffe, 30 pd sukker, 8 potter rom, 9 flasker vin, 12 pd røgtobak, 1/4 kiste cigarer, 20 pd blyhvidt, 10 potter linolie, 1 td salt, 2 td norsk sild, 1 td tjære, 1 td beg og 300 pd tørfisk, og han tilføjer, at en halv snes stykker om dagen af den slags nok kunde give en god dagsfortjeneste.

I virkeligheden tjente skibsprovianteringsforhandlerne stadig ret godt. Han-

delshuset Kirck kunne for eksempel på en enkelt dag i 1871 blive kontaktet af 52 skipper, og der måtte spises i flere hold i skipperstuen. Om sommeren dækkedes der ved lange borde under gårdspladsens lindetræ.

Den samlede årsomsætning var i 1844 på 40000 rd; i 1847 på 105000 rd; i 1848 på 45000 rd; i 1851 på 94000 rd; i 1856 på 190000 rd og i 1857 på 202000 rd. Og derefter i 1860 på 280000 rd, og endnu i 1865 på 212000 rd, hvilket sidste tal viser, at provianteringen ikke standsede umiddelbart ved sundtoldens ophør. Den gennemsnitlige nettofortjeneste heraf var 9-10 procent, således i 1847: 9200 rd, i 1849: 6800 rd, 1851: 8000 rd og i 1865: 21000 rd.

I 1859 gik der 5810 skibsførere i land i Helsingør, det er 484 om måneden eller 16 om dagen. I juli måned, hvor det var flest, var der tale om 1081 skibsførere eller 36 om dagen. Og endnu i slutningen af 1870'erne passerede her så mange sejlskibe, at der den 13. oktober 1879 lå 3 - 400 skibe syd på mod Landskrona ventende på medbør. Først efterhånden som sejlskibene forsvinder og erstattes af de hurtigtsejlende dampskibe, der ikke behøvede at vente på medbør og derfor heller ikke at proviantere undervejs, led skibsprovianteringsforretningerne i Helsingør det sidste knæk

Det fremgår noksom heraf, hvad en skibsklarerers provianteringsforretning kunne afkaste. Også, hvad der jo er ganske interessant, at den forretning ikke straks ødelagdes ved sundtoldens ophør, men godt ledet endog voksede i omsætning og fortjeneste i de følgende år. Det var overgangen i fragtfarten fra sejlskibe til dampskibe, der nu mere end noget andet bragte provianteringen i Helsingør til at svinde ind år efter år, indtil den tilsidst helt svandt hen, en langsom og noget pinefuld døds måde for mangt et godt gammelt firma, der havde haft sin største og sikreste indtægt derigen-nem. Fra det ovennævnte klareringshus udgik således blandt andet i 1863: 387.565 pd skibsbrød, 1064 td kød, 615 td flæsk, 713 td gryn og ærter, 371 td smør. I 1872:

248.397 pd skibsbrød, 632 td kød, 356 td flæsk, 292 td gryn og ærter, 192 td smør. Hvilken tilbagegang i løbet af en halv snes år. Det følger af sig selv, at der var stor forskel på klareringsforretningerne ligesom på deres indehavere. Nogle var gamle, velfunderede, med udmærkede rederiforbindelser, et stort skipperklientel og stor omsætning. Andre huttede sig igennem på bedste beskub i et tarveligt lille kontor inde i en sidebygning i gården og var glad ved at kunne hugge en vildfaren skipper fra en bedre stillet kollega. Nu og da måtte et firma, endog med et godt navn, opgive sit bo til skiftebehandling og lægge ud på ny under en variation af firmanavnet, for at ikke forretningsforbindelserne skulle mistes, mens bobehandlingen stod på. Kreditorerne i boet, som oftest handels-huse og vekselere i København, indsatte undertiden en medbestyrer i det ny firma og holdt det gående i håb om dog derigennem at redde deres tilgodehavende hos det gamle. Men var fallentens navn intet værd, sank han ned til at blive kontorist eller endog brokaper hos et andet firma, og så regnedes han ikke mere med til standen.<sup>95</sup>

## CHR. SCHIERBECKS Eftf.

Handelshuset Christian Schierbecks storhedstid lå i perioden 1827-57, hvor firmaet blandt andet ser sig i stand til formedelst 5000 rd sølv at erhverve det imponante 'Claessenske palæ' i Strandgade 93. Kælderen ud til gaden bliver formentlig i den forbindelse indrettet til vinkælder inden Schierbecks Eftf. etablerede en vinforretning i Brostræde 2. Strandgade 93 blev sammen med Strandgade 53 og 73 afhændet i 1857 i forbindelse med fremtidsudsigterne, som disse tegnede sig for den nu forhenværende sundtoldsby. Chr. Schierbeck drev forretningen indtil sin død i 1871, hvorefter den overgik til sønnen, vinhandler Louis Schierbeck, der havde domicil i Strandgade 80. Da han tillige var både italiensk, brasiliansk og portugisisk konsul, hav-



*Vinhandler Simon Unnas vinkælder på hjørnet af Brostræde 2 / Strandgade 84, cirka 1910. Simon Unna's vinlager rummede mange fine hedvine, der var lidt af et speciale for vinhandlerne i Helsingør.*

de han indrettet kontorer i Strandgade 78. Her lå tillige 'Schierbecks kælder', som efter sigende, var en rolig 'snapsforretning'. Ejendommen blev nedrevet i 1890/91 for at give plads til en udvidelse af Strandgade samt opførelsen af den nuværende toldkammerbygning. Skråt bagvedliggende Brostræde 2.

'Der dufter af hav i disse gamle skibsprovianteringsforretninger i Helsingør. Denne sammenblanding af duften fra tjære, olietøj og saltvarer lader ingen i tvivl om, at man er et sted, der har sine forbindelser med det store, åbne, friske og frie hav.

Der er en vis patina over disse virksomheder. Man synes ligefrem at kunne mærke ælden og soliditeten, straks man sætter foden indenfor dørtærsklen. Man forstår godt, at det måtte være et sådant sted, skibsføreren tyede hen, straks han satte foden på landjorden. Her måtte han føle sig som hjemme, og hos mægleren

og provianteringshandleren hentede han da også alle de nyheder, han havde brug for, og som han skulle tære på under næste lange sejlads.

Den ældste af den art forretninger i Helsingør var Chr. Schierbecks Eftf. Det var den 22. maj 1760, at Niels Christensen Simmelkjær, der var kommen fra Jylland til Helsingør, i denne by fik borgerskab som hosekræmmer.

Ja, nu er vel de fleste gamle hosekræmmerforretninger væk med deres islandske trøjer, vanter, med søstøvlerne, sydvesten og 'holmens benklæder'. De var imidlertid gode nok for deres tid, når sømanden kom i land, kunne han altid her til en overkommelig pris skaffe sig den garderobe han havde nødig ude på søen, og som ikke alene skulle være solid men også varm. Skønne var de islandske uldtrøjer vel ikke, men der var jo heller ikke mange ombord at pynte sig for. I Simmelkjærs hosekræmmerforretning i Strandgade 91 fik P. Chr. Schierbeck sin handelsuddannelse. Han var halvbroder til Simmelkjærs hustru og født i 1778. Seks år gammel kom han i huset hos Simmelkjær. Hvornår Simmelkjær døde, vides ikke. Hans enke drev imidlertid forretningen videre, og efter hende overtog Schierbeck virksomheden den 4. august 1802. Helsingør var dengang ikke så lidt forskellig fra nutidens by.

Her herskede et vildt og broget liv som et andet babel.

Borgerne var ofte af fremmed afstamning, blandt disse blandede sig sømænd af alle mulige nationer og en stor garnison.

Søen, det var Helsingørs næringsvej. Ser man på de gamle stik af Helsingør, vil man se Sundets indgang blokeret af en skov af skibsmaster.

I byens gader og i de mange skipperhuse herskede støj og liv. Kom man ind i et af disse skipperhuse, som Schierbeck også oprettede et af, kunne man skære gennem luften, der stod som en mur af røg.

Der var selvfølgelig forskellig rang på skipperhusene. I det, major Schierbeck var

besidder af, søgte skibenes kaptajner, og her var det nærmest forretninger, der drøftedes, skønt kaptajnerne vel stundom fik sig en lun passiar om eventyrene i det fjerne. De fleste af skibsførerne havde forretninger med Schierbeck, ikke alene, at de provianterede her for den næste rejse, men mange af dem bragte også varer hjem til Schierbeck, ikke mindst tobak, vine, genever. Schierbeck havde også selv sejlet på søen. Svendborg, Marstal og Nordby på Fanø havde vel nok de fleste og de stolteste sejlere, men efter disse byer talte Helsingørs sejskibsflåde som en af landets vigtigste. Gik det roligt til i kaptajns-kahytterne i land, gik det så meget des livligere i de rigtige sømandsshop'er. Her lød alle mulige sprog i den sælsomste blanding: spansk, italiensk, hollandsk, tysk, svensk, alt i det syndigste virvar. Men herved var det ikke altid godt at komme, thi kniven sad løst i skeden, og ofte overdøvedes gemytligheden af råben, skrigen, eder og forbandelser. Glas og krus susede gennem luften, blodet flød, og så gik der bud efter militærpatuljen, der trak gennem byen for at passe på orden og skikkelighed.

Jo, det var ikke altid lutter solskin og spøg, der herskede i sundbyen.

Ofte måtte søfolkene blive der i længere tid. Isen spærrede Sundet og masteskoven derude frøs inde. Så var der liv i byen i lange tider, thi dengang var der jo ikke bugserkraft til at hjælpe de indefrosne på gled. Det var i en sådan søkøbstad, at Peter Chr. Schierbecks forretning voksede op, og han var mand for at gribe chancen, medens den var der.

Peter Christian var en meget dygtig mand, som med stort held arbejdede sig op til at blive en af Helsingørs bedst kendte og mest ansete mænd. Den 16. oktober 1809 indtrådte han som deltager i Louise salig Holms Enke & Co. Man vil måske smile lidt ad firmanavnet, man vil måske mere undres over, at det dog kun er et århundrede siden. Men der er jo også sket en hel del i det århundrede.

Da Schierbeck indtrådte blev 'Co.' strøget og erstattet af navnet Schierbeck. Det første firma, Schierbecks navn altså var knyttet til, var Louise salig Holms Enke & Schierbeck. Og man drev klarerings-, skibsprovianterings- og havariforretning.

Det var Schierbeck, for resten indenfor borgerskabet tjente sig op til major, der var hele sjælen i foretagendet, og han gik da stadigt videre frem, tog 9. maj 1811 købmandsborgerskab, og 4. december 1827 tillige borgerskab som skipperhusholder. Major Schierbeck blev med årene en af Helsingørs ledende mænd, og det var en meget betydelig og vidtforgrenet forretning, han efterhånden drev. En tid drev han forretningen alene, efter at salig Holms enke var udtrådt, men i 1840 optog han først sin ældste søn, Chr. Schierbeck, og året efter en anden søn, Julius F. Schierbeck, som deltagere i firmaet.

I 1846 afgik major Peter Chr. Schierbeck ved døden. De to sønner, hvoraf Chr. Schierbeck var født i 1807 og Julius F. Schierbeck i 1809, drev efter faderens død forretningen videre, først i nogle år sammen med deres moder og senere alene. Så kom i 1857 det tunge slag for Helsingør, at Sundstolden blev hævet. Det forandrede til en begyndelse i ganske betydelig grad hele byens fysiognomi..... Det var som sagt et hårdt slag for Helsingør, at afgiften faldt bort.

Nu lå masteskoven ikke stille derude ved Sundets indgang. Man hastede forbi. Øresundtoldens ophævelse varslede nye tider i mange retninger.

Sømandsboderne forsvandt lidt efter lidt, og der skulle en sej vilje til at trodse sig igennem; det kunne for en tid se ud, som om Helsingørs saga var ude.

Den yngste af brødrene Schierbeck trådte da ud af firmaet, og tog til København, hvor han 11. april 1858 grundlagde sin egen skibsprovianteringsforretning m.m. Chr. Schierbeck fortsatte forretningen i Helsingør, hvor han døde i 1871, og efterlod forretningen til sin søn, Louis Schier-



beck. Som alle helsingørske forretninger led Schierbecks virksomhed ved Sundstoldens ophævelse, men det var dog stadig en anset forretning, grundlæggerens sønnesøn drev.

I 1891 døde Louis Schierbeck, og forretningen gik over til Chr. J. Munch og H. F. Hass, der drev den under Firma Chr. F. Schierbecks Efterfølgere ved J. Chr. Munch og H. F. Hass.

I 1905 udtrådte Hass, og i 1909 overdrog Munch forretningen til V. J. Larsen, der er født i 1886. Forretningen blev drevet i forbindelse med firmaet Berg & Larsen i København, hvis indehaver var V. J. Larsens fader. Firmaet drev mæglervirksomhed, skibsprovianteringsforretning, vinhandel, speidition, havariagentur, og toldklarering<sup>96</sup>.

## K. F. MARSTRANDS EFTERF.

Efter en solid handelsuddannelse hos købmand J. C. Dreyer nedsatte den 29-årige Kragh Frederik Marstrand sig den 1. maj 1833 som selvstændig købmand i Helsingør med domicil i Strandgade 71, hvorfra han med held rekommanderede sig til såvel lokale som fremmede skippere. Dygtighed, ærlighed og pålidelighed var egenskaber, som Marstrand besad. Et ubetinget krav til enhver, der ville gøre sig gældende i den hårde konkurrence om skippers gunst. Stejl og målbevidst oparbejdede Marstrand sit firma, som fra 1834 tillige omfattede skipperhushold.

Med Sundstoldens ophævelse i 1857 var grundlaget for al klareringsvirksomhed med ét slag borte, men dette betød på ingen måde, at det forretningsliv, der stod i forbindelse hermed også forsvandt, tværtimod. I årene efter 1857 kom der fortsat mange skibe til byen for at proviantere, og Helsingør vedblev længe med at være ordrehavnen for fragter til og fra Østersøen. Når det hed, at byen var lammet, og hele dens næringsliv stagnerede, er det kun en del af sandheden. Det er klart, at det kunne mærkes, når kun knapt 5.728 skippere mod



*Købmand Kragh Frederik Marstrand erhvervede i 1833 borgerskab som købmand samt til skipperhushold året efter. I 1846-47 lod købmand K. F. Marstrand ejendommen Strandgade 69 opføre. Ejendommen fremstår stort set uændret siden opførelsen. Det gælder også det fredede butiksinteriør.*

omkring 20.000 i årene forud for sundstoldens afløsning gik i land. Men til gengæld kan det med nogen rimelighed siges, at de skippere, der gik i land, efter at de ikke længere var tvunget dertil, gjorde det i forretningsøjemed. Fordelingen var 158 danske, 1232 norske, 601 svenske, 251 russiske, 500 prøjsiske, 246 mecklenborske, 15 lybske, 19 hamborgske, 560 hollandske, 220 hannovanske, 8 bremeriske, 58 oldenborske, 6 belgiske, 179 franske, 56 nordamerikanske, 1542 engelske, 77 napolitanske, 1 portugisisk og endelig 2 sardinske.

Under indtryk af handelskrisen i 1857-58 og med de muligheder byen tilsyneladende kunne byde på i fremtiden, flyttede mange dog fra byen. De fremmede var de



*K. F. Marstrands skibsprovianteringshandel i Strandgade 71 i begyndelsen af 1900-årene. På trappen står principalen, konsul P. J. Rázga med knæflip, bowler hat og diplomatfrakke. Med det ene ben oppe oppe på samme trin ses hans arvtager, Peter Svendsen.*

første til at bryde op, og i løbet af nogle år mindskedes indbyggertallet med omkring 10% eller knapt 1000 personer. Men mange af skibsprovianteringsfirmaerne fortsatte fortrøstningsfuldt. Blandt disse finder man K. F. Marstrand, der uførtrodt fortsatte som skibsprovianteringshandler, samtidig med at han blev reder for flere sejlskibe. K. F. Marstrands virksomhed var i det hele taget i god gænge, hvilket også klart fornemmes i de bevarede protokoller og forretningskorrespondancen. Skibsfarten gennem Øresund var i markant vækst henimod århundredskiftet, og der var færre til at dele forretning og fortjeneste. Men det er også kendetegnende, at indehaverne af skibsprovianteringsfirmaerne fortsat hørte til de højst skatteansatte i byen, om end der her kan spores en vigende tendens fra slutningen af 1860'erne, som bliver mere markant i løbet af 1870'erne og 1880'erne.

Endnu i slutningen af 1860'erne eksisterede der 22 handelsfirmaer, hvoraf 9 stadig befattede sig med skipperhus. Det er i denne forbindelse bemærkelsesværdigt, at der netop i årene umiddelbart efter Sundstoldens ophævelse blev oprettet et helt nyt provianteringsfirma, nemlig I. Th. Lund's. Dette var dog atypisk, og provianteringsvirksomhedens dage var som sådan talte. I en alder af 71 år trak K. F. Marstrand sig tilbage til fordel for sønnen P. F. Marstrand, der imidlertid døde et par år efter. K. F. Marstrand overlod da firmaet til købmand N. A. C. Sørensen og nevøen, ungarenen Poul Julius Razga, der i 1874 tegnede borgerskab som købmand. Begge havde været i købmandslære hos den gamle Marstrand.

Firmaet var stadig i god gænge, da grundlæggeren døde i 1887. Nogle år senere døde Sørensen, og efter Razgas død i 1906 blev forretningen overtaget af kaptajn

Frederik Christian Brünnich og Peter Valdemar Svendsen, der ligeledes havde lært købmandsskab i firmaet. Da K. F. Marstrands Eftf. i 1913 købte ejendommen Strandgade 73, var ejendommen nr. 69 allerede lagt til. Omkring en snes ansatte havde på dette tidspunkt deres udkomme i firmaet. Der var også en del af tage vare på. Ud over skibsproviantering- og udrustning omfattede firmaet spedition, befragtning, agentur for passagerrederier, havariagenturer og agent for Schweiz, ligesom det repræsenterede Lloyds verdenskendte klassifikationsfirma i London.

I 1943 overtog P. V. Svendsens svigersøn Julius Kopp virksomheden, og han efterfulgtes igen af sønnen N. E. Kopp. K. F. Marstrands Eftf. blev i 1973 overtaget af Skandinavisk Linietrafik. Kendetegnende for de vekslende indehavere har været stoltheden over forretningens historie og ærbødigheden for dens traditioner, vinduerne ud mod gaden de grønmaledede skodder, det årede butiksinventar med købmandsdisk, væg- og skabsreoler,

skuffer, vinfade og ankre med de gamle påskrifter om rom, genever og andet godt. Hertil en vederhæftig udstilling af alskens skibsfornødenheder, der med tovværksrullerne ligeledes indtager en del af butikens hvidskurede gulv strøet med sand. Bag butikken er den gamle skipperstue stadig bevaret. På væggene hænger et kamferbarometer, billeder, dokumenter og kuriosa fra nær og fjern. Endelig duften af tjære og tovværk med et anstrøg af forskellige krydderier og petroleum. Den 31. januar 1982 var sidste åbningsdag for K. F. Marstrands Eftf's hæderkronede skibsprovianteringshandel. Den lukker som den sidste af sin slags i Helsingør om end Strandgade 73 fortsat er domicil for en vinforretning nemlig Strandgades vinhandel.<sup>97</sup>

## VINHANDLERNE ØKONOMISK OG SOCIALT

Økonomisk og socialt tilhørte vinhandlerne i den kosmopolitiske sundtoldsstad Helsingør det solide og gedigne borgerskab med

Anvisning		Pr. Bout.		1/2 Bout.	
til		Kr. Dns	Kr.	Kr. Dns	Kr.
<b>Vines Opbevaring og Servering.</b>					
<b>Opbevaring.</b>					
Alle Vine skulle opbevares i liggende Stilling, saaledes at Flaskehalsen altid er fuld af Vædske, og i Kældere, hvor Temperaturen ikke svinger udover Grænsen 5—12° Réaumur. At emballere Flaskerne i Halmhylstre imod Vinterkulden maa fraraades paa Steder, hvor Kælderen er lidt fugtig.					
<b>Servering.</b>					
Røde Bordeauxvine opvarmes langsomt til ca. 15° Réaumur, optrækkes og eventuelt decanteres omtrent en Time før Brugen finder Sted.					
Røde Bourgogne-, Algier- og Rhônevine behandles som ovenfor angivet, kun at Varmegraden forhøjes til 15° Réaumur.					
Vi advare indstændig imod Decantering af de meget lette og de meget gamle Vine, da deres Bonquet i de fleste Tilfælde ikke taale en saa stærk Berøring med den atmosfæriske Luft.					
Øvrige Vine nydes derimod kolde, dog ikke under 4° Réaumur, da en lavere Temperatur ofte vil kunne skade dem.					
<b>Bordeaux Vine.</b>					
Nathl. Johnston & Filz, Eschenauer & Cie, A. Lalande & Cie m. fl.					
<b>Røde Vine.</b>					
Médoc	85	45			
Lamarque	90	50			
St. Estèphe	1	50			
Margaux	25	65			
St. Julien	35	70			
Haut Brion	50	80			
Léoville	75	90			
Cantenac	2	1			
Chat. du Tertre 1893	4				
— Malescot Margaux 1893	4	50			
— Calon Segre 1887	5				
<b>Hvide Vine.</b>					
Graves	1	50			
Sauternes	1	25			
Haut Sauternes	1	80			
Grand Crémant doux, mousseux	3	25	1	75	
Cabernet — demi sec —	3	75	2		
<b>Bourgogne Vine.</b>					
Regnier, Moser & Collette, Dijon m. fl.					
Macon	1	50		80	
Monthlie	2		1		
Romanee Chamberlin	4				

Prisliste fra Simon Unna & Co. omkring 1920. Helsingør.

nære kontakter til udlandet. Havde velkommende oven i købet borgerskab som skibsklarerere var chancen for at blive konsul temmelig stor. 11 af 35 skibsklarerere havde i 1850 titel af konsul. Fire var lønede, resten var honorære konsuler, men var efter internationale overenskomster fritaget for alle borgerpligter og skattebetalinger, og var derfor eftertragtede hverv.

Handels- og klareringshusene i Helsingør havde tjent og forbrugt mange penge i den florissante tid. De opretholdt deres position nogenlunde i det første tiår af 1800-årene, men i det andet, under krigen og omkring statsbankerotten, gik det galt for flere af dem. I 1820'erne kom der en opgang, men nu forøgedes antallet af sundklarere, både indfødte og udlændinge. Der blev som oftest kun til dagen og vejen. Sådan var forholdene i midten og slutningen af 1830'erne, og sådan vedblev de at være i hele resten af sundstoldstiden. De mange fremmede søfolk, der færdedes ved havnen og i de tilstødende gader, købte i butikkerne, drak i beværtningerne, talte fremmede tungemål, skændtes og sloges, gav det et ejendommeligt præg både inde og ude på de dage, hvor der var mange skibe på rheden. Så blev der dækket op i skipperstuerne, frokost for kaptajnerne, som klarereren selv eller hans stedfortræder forinden havde budt velkommen ved et glas vin i kontoret, mens matrosen, der mulig fulgte ham, i butikken eller matrosstuen, hvor en sådan fandtes, blev trakteret med ostemad og snaps. Var kaptajnen en af de udvalgte, kendt gennem mange år, reder søn eller selvejer, storforbruger, i det hele taget en, man gerne ville fæstne forbindelsen med, blev han indbudt til at spise med til middag ved familiens bord, hvad han satte megen pris på.

Men beretningerne om det utrolig flotte liv, de helsingørske skibsklarerere førte, om deres overdådige middage, hvor de fineste vine flød i strømme, om deres luksus, deres tjenerhold og hensynsløse pengeforbrug er lidet pålidelige og skyldes som oftest økono-

misk tarveligere stillede efterkommere, der pyntede på deres egen beskedne tilværelse ved fantasifulde fremstillinger af forfædrenes herligheder.

Selvfølgelig var der også i Helsingør blandt skibsklarererne storhansere, som gerne ville føre stort hus og flotte sig, af tilbøjelighed eller af forfængelighed for at blive regnet med blandt stedets fineste familier, eller fordi det havde været så i deres fars eller farfars tid, den gyldne tid omkring århundredskiftet.

En flottenheimer af en anden type var den for sine champagne traktementer i 'klubben' og på skydebanen berygtede sicilianske konsul Severin Stiesen, om hvem det hed sig, at hans tjener hver aften tømte sin herres lommer for 'småpengene' og derved blev en holden mand, som begyndte egen forretning, George Fenwick førte stort hus både i byen og om sommeren på 'Montebello', men da sundstolden var forbi og forretningerne tog af, besluttede han at bryde op'. I oktober 1862 solgte han sit indbo som omfattede 'fine port- og sherryvine i 30-års aftapninger'.<sup>101</sup>

## DEN GODE MAD

Familien Knox spiste solidt og godt. 'Midt-dagsselskaber kendtes ikke. Folk kom altid sammen til aften, og kun indenfor familien, særlig ved de store højtider, mødtes de til middag kl. 4, og der kunne vi godt blive en snes stykker; om der blev drukket meget, ved jeg ikke, der blev hver søndag skænket glas sherry til desserten, for at vi kunne drikke skål for 'absent friends', en skål, som min mor troligt holdt fast ved, lige til hun døde i 1929 næsten 97 år gammel. Ellers mindes jeg en sjælden gang rødvin og ved julefestlighederne hjemmelavet punch eller 'Biskop' – bajersk øl kendtes ikke i hjemmene den gang, og brændevin mindes jeg aldrig at have set i hjemmet, da jeg var barn. Jeg mindes at have set en onkel eller fætter med en lille 'svitser på ved højtidelige lejligheder, men det

var der ingen, der tog forargelse af. Tobak blev der røget, dog aldrig af damerne, og der blev larmet væsentlig mere end nu'.<sup>99</sup>

## DE DRAK MEGET

Det er meget muligt, at der blev drukket mere vin i sundklarerernes kreds end i andre velstående borgeres. Selvfølgelig frydede det enhver vinkælderejer ved særlig lejlighed at hente en særlig flaske frem og nyde den sammen med et par gode venner, der havde forstand på sligt, og ved festlige sammenkomster sparedes der sikkert ikke på mosten. Men ud over dette gik det ikke.

Beretningerne om det overdådige liv, der levedes i sundtoldens Helsingør, er i nogen grad overdrevne. Det skal medgives, at livet ikke lignede det, som levedes i andre provinsbyer. Medvirkende hertil var selvfølgelig i høj grad den særegne position Helsingør, besad som sundtoldsby. 'Mit Helsingør var det livsglade, levelystne, muntre og flygtige

Helsingør, det rigtige slaraffenland, hvor man holdt munden opspærret for at modtage de stegte fugle, de kostbareste frugter og alt, hvad verden har af gode sager, hvor man helst i forening, men også alene, når så måtte være, drak madeira, oporto og sherry fra den tidligste morgen og til om aftenen'. 'Af de hen ved fyrrer skibsklarerere, jeg husker, var der måske to eller tre, om hvem det hed sig, at de 'drak', og om en enkelt, at han i sit bagkontor af bekvemmeligheds hensyn altid havde liggende et anstukket anker sherry for at have vinen ved hånden, når han skulle byde skipper velkommen eller selv trængte til en opstrammer. Det var ikke snapseglas, han drak af. Hans anseelse blev derved noget betinget, selv om hans hæderlighed og elskvær var uomtvistet'.<sup>100</sup>

## HAVNEKVARTERET OMKRING 1850

I kvarteret omkring toldkammeret og havnen havde sundklarererne deres han-



*Helsingørs mange listige vin- og ølstuer har utvivlsomt været blandt de foretrukne adspredelser i datidens Helsingør, hvor der levedes livfuldt og intenst akkurat som det fornemmes i Madam Hyll's kælderbeværtning i Strandgade. Illustreret Tidende 1870.*

delshuse med rummelige vinkældre med vinfade og redskaber til vintapning. En del af sundklarernerne havde deres forretninger i den nordøstlige ende af Strandgade. Her var kontor ved kontor for firmaerne A. van Deurs & komp. (Chr. Borries), O. E. Galschiøt (Fr. Kierboe), Kanopka, Will. Browns enke (Groth), Fenwick & komp. og N. P. Kirck. På den nordlige side af gaden fra toldkammeret og hen til Brostræde, H. Borries, Lundwall & Fock, C. Mehrens enke & søn, Åhman & Lindberg, Gradman & Gløerfelt, Chapman & Norrie og Alex Gulstad på den sydlige side. Mellem Brostræde og Bramstræde: Mullens, Howden & Knox, K. F. Marstrand og Edv. Permin på nordsiden, Louise sal. Holms enke & Schierbeck på sydsiden; A. P. Hey på søndre hjørne af Bramstræde. I 'Skibet', der ligesom nu optog hele den ene side af Brostrædes fortsættelse ned mod havnen, havde Simon Unna, Wright og Tauson deres kontorer. På Stengade nærmest Alleen og overfor tolddirektørens bolig ejede van Aller & komp. i den tidligere v. Ostens gård og sal. H. A. Thalbitzers enke den tidligere Trentwedels gård. På hjørnet af Sophiegade boede Liebmanns efterf. (Thune), og oppe i gaden Larlham & Clark og Severin Stiesen i samme hus. Længere henne i Stengade Prytz & Komp, Charl. Massoneaus enke, Rainals & Deacon og på hjørnet af Færgestræde, Petit & komp. (I. C. Dreyer); i Brostræde A. C. Møller og på hver sin side af rådhuset Belfour, Ellah & Rainals og Le Pelley & Marcussen (Carey). Der var som nævnt tre slags skibsklarerere. De, der havde borgerskab som købmænd, de, der uden sådant borgerskab som konsul eller kommissærer havde fortrinnsvis ret eller lejlighed til at klarere og besørge havariforretninger for skibe fra det land, de repræsenterede, og endelig de, der hverken var købmænd eller konsul, men kun skibsklarerere og handelskommissionærer, fangede ind af forretninger, hvad de kunne, og nærmest arbejdede for de fremmede rederier, de havde fået forbindelse med.

Skibsklarering var nemlig kommissionsforretning, et ærinde, man udrettede for en anden og fik betaling for. De skibsklarerere, der ikke var købmænd, havde derfor enten borgerskab som 'skibsklarerere og handelskommissionær her i byen' eller bevilling som grosserer, hvortil der ikke krævedes købmandsuddannelse. Havde de skipperhus, kunne de nøjes med næringsbevis som værtshusholdere. I social henseende var de alle ligestillede; deres anseelse stod kun i forhold til deres forretningers omfang. Da disse forretninger navnlig i ældre dage ofte var meget indbringende, gav det hele standen en særlig anseelse, hvortil måske også den ejendommelig fremmedklingende benævnelse skibsklarerere og den direkte berøring med det fornemme Øresunds Toldkammer bidrog med sit. Sikkert er, at de i social henseende stod ligesom et trin over byens øvrige købmænd, hvorimellem der rigtignok også var mange småkræmmere, som handlede med alt muligt og lidt til, og slet ingen virkelige storkøbmænd, således som man havde dem i andre provinsbyer. Byen var jo uden nævneværdigt opland med kornavl, der kunne give anledning til omsætning og udførsel. Dette medførte let forståeligt en del misundelse fra købmændenes side overfor de skibsklarerere, der ikke tillige var købmænd og uddannede som sådan. De ville ikke have dem ind i købmandslauget, hvor dygtige forretningsfolk de end viste sig at være; havde de ikke tjent på lauget, det vil sige stået deres 5-7 år i lære hos en købmand af lauget og tjent deres 3 år bagefter som svend og underkastet sig de lovbefalede prøver, kunne de ikke få købmandsborgerskab i den gode stad Helsingør'.<sup>101</sup>

## HVAD EN GAMMEL HELSINGORANER KAN FORTÆLLE OM BYEN I 1850'ERNE

Økonomisk og socialt tilhørte vinhandlerne i den kosmopolitiske sundtoldsstad Helsingør det solide og gedigne borgerskab med

nære kontakter til udlandet. Havde vedkommende oven i købet borgerskab som skibsklarerer var chancen for at blive konsul temmelig stor. 11 af 35 skibsklarerere havde i 1850 titel af konsul. Fire var lønnede, resten var honorære konsuler, men var efter internationale overenskomster fritaget for alle borgerpligter og skattebetalinger, og var derfor eftertragtede hverv.

Fra gammel tid var der i konsulernes by tradition for at kun den næring der kom fra søen, for alvor regnedes for noget. Der var spænding og profit, liv og lystighed forbundet med den. Handelen udfoldede sig særlig i Strandgade og på Stengade. Beværtninger og skænkestuer var livfulde. Også efter 1857 kom i hundredvis af sejlskibe for at proviantere i Helsingør.

De forskellige gamle skibsprovianteringsforretninger havde deres faste publikum. Svenskerne søgte til K. F. Marstrand. Kom der en nordmand ind her, sagde man meget uegennyttigt, at det var længere henne i gaden hos Vigo Kirck, som til tider kunne ekspedere 70 skibe på en dag. I unionstiden var forholdet ikke det bedste mellem svenske og norske sømænd, så det var bedst at have dem hver for sig. Tyskerne søgte til Sophus Rasmussen, russerne til Schierbeck.

Ved vindstille kunne der samle sig i hundredvis af sejlskibe i Sundet, for at vente på gunstig vind, og der kunne ligge 150 både nede ved havnen, som var så kompakt, at man måtte entre over tre rækker både. Til tider kunne man ikke se Sverige for lutter sejl. Om aftenen var Sundet næsten helt illumineret af skibslanterner. Firmaerne benyttede færgemændene som brokapere - 'clerks'. Til tider var en 3-4 mand ude for at kapre en udenlandsk kaptajn. Mange ankre brændevin kom ombord fra toldboden ufortoldet.

Efter hvad gamle helsingørkøbmænd fortæller, var der et skarpt socialt skel mellem købmændene på Stengade, for hvem søhandelen og handelen med svenskerne var afgørende og købmændene på torvet, i Sudergade og Kongensgade, hvor man

havde en del handel med landboerne og den nye tids arbejderstand. En skillelinje som også har afspejlet sig i varesortimentet og dermed tillige i tidens avisannoncer. De, der handlede med bønderne og arbejderne annoncerede sjældent om vin.<sup>102</sup>

## DEN STORE VINÆRA LAKKER MOD ENDEN

Den bedre stillede del af det helsingørske borgerskab levede i nok så gode kår, og en del kunne tyde på, at man i sundtoldsbymen i perioder har været hurtigere til at tilegne sig nye skikke og moder end andet steds, det være sig i slutningen af renæssancen, i den florissante handelsperiode og ved indgangen til de nye tider i 1840'erne og 1850'erne. I disse byæra'er tilflød der byen en betydelig velstand, der nok tillod et rimeligt forbrug af kostbar kvalitetsvin. Med den position Helsingør indtog i sundtoldstiden i vinmæssig henseende burde byen have været et sandt eldorado for en vinhandler, som imidlertid måtte erkende, at det velstillede kundesegment i vid udstrækning var dem som enten bestilte vin ved kilden eller købte direkte på sundmarkedet.

Efter bedste evne og formåen har de knap så velstillede helsingoranere søgt at følge med og få del i den rigdom, der i disse perioder tilflød byen. Dette afspejlede sig i vinomsætningen og vinudvalget. Det er således kendetegnede for vinhandelen i Helsingør i 1800-årene, at byen var uden de store vinforretninger som kendes fra København og i større provinsbyer, men centreret om leveringen af vin til almindelige folk.

## SUNDTOLDENS OPHÆVELSE I 1857

Skønt det gennem en lille snes år var blevet stadig tydeligere, at oprævningen måtte ophøre, kom det alligevel som noget af et chok for Helsingør, da traktaten om Øresundtoldens ophævelse blev underskrevet

i 1857. Man havde til det sidste stolet på, at uvejret også denne gang ville drive over. Den 31. marts 1857 om aftenen klarerede den sidste skipper formelt Øresundstold. Med Øresundtoldens ophævelse var grundlaget for al klareringsvirksomhed med ét slag borte, men det betød på ingen måde, at det forretningsliv, der stod i forbindelse dermed, også straks blev fjernet. Tværtimod. Så længe de store sejlskibe sejlede, var der stadigvæk behov for at standse i Helsingør for at tage ferskvand og proviant ombord. Der kom fortsat mange skibe til byen for at proviantere i årene efter 1857, og Helsingør vedblev længe med at være ordrehavn for fragter til og fra Balticum.

Men det gik uafvendeligt tilbage for Helsingørs søhandel. Dampskibene var større og kunne medføre mere proviant og var samtidig uafhængige af vind og vejr. De havde derfor reelt ikke noget behov for at standse ved Helsingør, og antallet af disse dampskibe steg støt. Ønskede byen at tiltrække en del af den voksende skibsfart måtte først og fremmest havneforholdene forbedres, og der måtte etableres et reparationsværft. Imidlertid valgte byens borgere at investere deres rørlige formue i skibsanparter.

Da investeringerne kulminerede omkring 1874 omfattede den helsingørske handelsflåde otte aktieselskaber. Nogle så med stor betænkelighed på dette forhold og kritiserede åbent i byens aviser den måde, hvorpå borgerne investerede deres penge: 'Der er i de sidste år oprettet talrige aktieselskaber, som i meget uegentlig forstand kommer byen til gode, men som vidner om, at her ingenlunde mangler kapital, der endog voves til foretagender, hvis rentabilitet er temmelig tvivlsom, medens et foretagende, der ganske anderledes ville tilføre byen direkte fordele, nemlig et jernskibsbyggeri endnu kun er et tågebillede'. Helsingør var på dette tidspunkt en overskuelig enhed. På hovedstrøgene lå de store købmandsgårde, og i sidegaderne lå håndværkernes mere beskedne gårde side om

side med de små huse, hvor byens arbejdskarle og andre småkårsfolk ofte fristede en kummerlig tilværelse i udkanten af den danske købstad. Dette bymiljø blev under industrialiseringen omkalfatret. Købmandsgårdene indrettedes i stigende grad med butik og udstillingsvindue. Tilsvarende begyndte en del håndværk at få butiksudsalg eller blev til småindustri. Nye erhverv dukkede op, mens gamle bukkede under i denne udvikling. Helsingør havde omkring 1857 en forholdsvis stor og veludviklet industri.<sup>103</sup> Enkelte firmaer slog sig ved siden af provianterings- og kommissionsforretning på kul, andre på den gamle helsingørske handelsvare – vin – men nogen større omsætning blev det aldrig til. Kulforretningen trivedes forholdsvis bedst, idet dampskibene, der afløste sejlskibene, nu og da anløb havnen for at supplere deres beholdninger. Medlemmerne af Helsingørs købmands- og kræmmerlaug blev med næringsfrihedsloven 1857-61 berettiget til at drive købmandshandel, det vil sige al slags handel i stort og småt. Inklusive vin på flasker.<sup>104</sup>

## DER ER IKKE MANGE VIRKELIG VINKENDERE IGEN

Vinhandler Sophus Larsen, Helsingør Vin-Kompagni, Strandgade 93, fylder 70 år og fortæller i et interview 'om folks drikke- og købevaner'. Laurits Sofus Larsen er født den 23. juli 1879 i Bogense og udstod sin læretid her hos en af de rigtig gamle storkøbmænd, der havde både tømmer, trælast, kolonial og isenkram og meget andet. Siden kom han til København og i 1907 til Helsingør, hvor han ansattes hos Simon Unna. I 1928 købte han 'Helsingør Vin-Kompagni' med domicil i kælderen under det 'Claessenske Palæ' i Strandgade 93. 'Hos Unna lærte jeg at smage på en vin, fortæller vinhandler Larsen. En vinknytters arbejde er faktisk lidt af en videnskab. Han skal efter en enkelt smagsprøve kunne sige, hvad det er for en vin og hvilken kvalitet, den vin har, glasset inde-



holder. Og så skal arbejdet helst foregå om morgenen eller formiddagen, medens munden er ren. Tobaksrygning må gemmes til bagefter, idet det nedsætter smags- evnen alt for meget. Men interessant er det. Sophus Larsen fører os en tur rundt i lager- kældrene, der efter krigens vanskelige tider nu atter bugner at flasker med ædel drue. Vinhandleren har netop fået den første store sending hjem siden krigen. Store fustager med fin portvin, sherry osv. Det er en formue, der ligger i disse fustager. Et enkelt lille anker original cognac har en værdi af 4000 kr. Men de 15 ankre, der er kommet hjem, er også størstedelen af et helt års ration. Valutaforholdene tillader endnu ikke, at vi får hjem af de gode sager, hvad vi har lyst til. Forstår kunderne nu at værdsætte en original vare, eller hører vinkenderne en svunden generation til? - Der er desværre ikke mange virkelige vinkendere igen, men jeg har dog kunder, der ved, hvad de vil have, og ikke bryder sig om at drikke enhver vin, man kan få.

Hvad drikker folk helst? - I almindeligh- ed kan man regne med, at alt, hvad der er sødt, kan sælges allevegne. De virkelige ken- dere vil hellere have en tør vin, det ser jeg tydeligt, når det f. eks. gælder Vermouth. I øvrigt er det jo sådan, at det ikke er ? . Det lille fåtal af kendere der køber de dyre varer. Mange mennesker beder bare om det dyreste vi har, uden at tænke over, om det nu også er det bedste, og om de over- hovedet kan smage forskel på den dyre og en billigere vare. Det gælder bl.a. Cham- pagnen, som for resten de færreste har for- stand på at drikke. Champagne skal nydes, før man overhovedet får andet at drikke ellers kan man ikke smage, om det er en flaske til 100 kr. eller en til 7 kr. og 40 øre. Den danske er fortrinlig og behandles den rigtigt, serveres kælder- kold - man må aldrig isafkøle vin - så synes jeg, den er bedre end mange af de importerede champagner. De varer, vi siden krigen har fået fra Tyskland og Luxembourg og som koster 20-30 kr. pr. flaske, er i hvert fald ikke nær så gode.

Hvad holder De så selv mest af? - sher- ry, rødvin og eventuelt et godt glas portvin drikker jeg gerne. Også øl holder jeg meget at, men snaps, whisky og gin rører jeg så godt som aldrig, og i hvert fald aldrig mere end et enkelt glas. Man drikker jo ikke for at blive fuld, men for nydelsen skyld.<sup>105</sup>

## DER VAR EN GANG EN KILDE TIL VIN

Med Øresundstoldens ophævelse i 1857 forsvandt grundlaget for sundmarkedet som i mere end 430 år havde været en sted- se rindende kilde til vin. Ikke sådan at for- stå, at helsingoranerne blev tørlagt. Ingen- lunde. Mange af byens handlende havde fortvarende vin som en større eller mindre metier. Nye vinforretninger dukkede ligele- des op i gadebilledet og forsvandt ofte igen i al ubemærkethed, alt imedens de sidste af de gamle, agtværdige vinforretninger med rødder i sundtoldstidens Helsingør blev stadig færre. Borte er samtidig den liflige duft som jævnlige bredte sig fra vinkælde- ren under butikken til gården og gaden, ja såmænd hele kvarteret kunne til tider være indhyllet i den herligste duft af vin, når vin- handleren tappede.

# Betalde for Attskillige Sin

Hende wire. Nien. Ercke 555 Krönsings

In alle de  
 Aars indtil  
 1783  
 83.

- |     |   |                        |
|-----|---|------------------------|
| 83. | Dato. 24. March. Betaldt hancie Thorsen<br>for 3. arer. Arerindt alle. Herlands for<br>hie. 100 aldr. rfr.    | Grundinge. + 54 aldr.  |
| 84. | Dato. 30. March. Betaldt John Jensen<br>for 3. arer. Arerindt alle. Herlands for<br>hie. 90 aldr. rfr.        | Grundinge. + 70 aldr.  |
| 85. | Dato. 15. Junij. Betaldt Christ. Westerg<br>for 4. arer. Arerindt alle. Herlands for<br>hie. 10 aldr. rfr.    | Grundinge. + 40 aldr.  |
| 86. | Dato. 16. Junij. Betaldt Thomas Lindberg<br>for 5. arer. Arerindt alle. Herlands for<br>hie. 10 aldr. rfr.    | Grundinge. + 70 aldr.  |
| 87. | Dato. 17. Junij. Betaldt Albert Christensen<br>for 3. arer. Arerindt alle. Herlands for<br>hie. 60 aldr. rfr. | Grundinge. + 198 aldr. |
| 88. | Dato. 21. Junij. Betaldt John. Jensen<br>for 5. arer. Arerindt alle. Herlands for<br>hie. 70 aldr. rfr.       | Grundinge. + 350 aldr. |
|     | <b>Resten</b><br>Grundinge. + 1133 aldr.  |                        |

Küschwin Franzwin Spanzwin  
 Freundem Winedicke oel Proßitzka

76. June 16 Marti. De laet Janos Maria,   
 ad Spanzwin oer: in d'winseffiel d'winseffiel   
 Adice dui, sam an fuchigge d'lee fuch d'   
 d'gare fuchigge d'winseffiel   
 In d'winseffiel d'winseffiel + v. ad d'w

77. June 25 Marti. De laet d'alle d'winseffiel   
 ad d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 fuch d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 In d'winseffiel d'winseffiel + v. ad d'w

78. June 16 Marti. De laet d'alle d'winseffiel   
 fuch d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 In d'winseffiel d'winseffiel + v. ad d'w

79. June 22 Marti. De laet d'alle d'winseffiel   
 d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 fuch d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 In d'winseffiel d'winseffiel + v. ad d'w

80. June 30 Marti. De laet d'alle d'winseffiel   
 d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 fuch d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 In d'winseffiel d'winseffiel + v. ad d'w

81. June 7 Marti. De laet d'alle d'winseffiel   
 d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 fuch d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 In d'winseffiel d'winseffiel + v. ad d'w

82. June 14 Marti. De laet d'alle d'winseffiel   
 d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 fuch d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 In d'winseffiel d'winseffiel + v. ad d'w

83. June 21 Marti. De laet d'alle d'winseffiel   
 d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 fuch d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 In d'winseffiel d'winseffiel + v. ad d'w

84. June 28 Marti. De laet d'alle d'winseffiel   
 d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 fuch d'winseffiel d'winseffiel d'winseffiel   
 In d'winseffiel d'winseffiel + v. ad d'w



Gens. H. u. d. 1642  
 af 1000 R. i. 1000 R.  
 Gens. H. u. d. 1642  
 af 1000 R. i. 1000 R.  
 Gens. H. u. d. 1642  
 af 1000 R. i. 1000 R.  
 Gens. H. u. d. 1642  
 af 1000 R. i. 1000 R.

Biffuen och betalt for huijs  
 Baare som till Ko. Ma: ocs forff:  
 Raade Printrens besoff er Indkott.

For Rinschwin, Frantzwin,  
 Spanseswin, Alletant, Malua,  
 sier Sect Petterssem in Rodwin,  
 Brumndwin, Edise og pryfingh.

Gens. H. u. d. 1642  
 af 1000 R. i. 1000 R.

Dand 25 Martij giffuen Jaws kompt  
 i fellingor vaa Ginduis v. Ein af  
 Efters Jaws vagns Dom er Jaws betaling  
 for 2 1/2 pibe allerkant af sammen er  
 Delt og betommint til Ko. Ma: Enpriff  
 1 80 Rdr er.  
 Enfunde Rdr . . . . .

98

Dand 14 Aprilis giffuen willnin er  
 vankten v. d. sig Dom er Jaws betaling  
 for 3 Esfender dordwin af sammen  
 er Delt og betommint ad 2 Rdr er  
 Enfunde Rdr . . . . .

Dand 16 Aprilis giffuen Jaws kompt  
 v. d. fellingor Dom er Jaws betaling

103

Datum 20 Aprilis giftum Andars Friis  
in Wierhantler uig Gulpinge Dem u  
sams betaling for 1 Oxford stund  
uig Loff sammen u Wet of bekommil  
til 1/2 R. prind samst besold u  
Einfant rdt. . . . . 1/2 R.

104

Datum 21 Aprilis giftum Clas Klapp  
Ellvi af Amsterdams hans betaling  
for 12 Oxforde uig 1/2 R. ad 10 R.  
Loff sammen u Wet of bekommil  
Einfant rdt. . . . . 1/2 R.

105

Datum 22 Aprilis giftum Dyggere Friis  
for yor vigen u Amsterdam hans bet.  
ling for 23 R. samst uig 1/2 R. ad  
Loff sammen u Wet of bekommil til 1/2  
R. prind samst for u besold u  
Einfant rdt. . . . . 1/2 R.

Datum 29 Aprilis giftum Ditz  
Demung u. u. u. Dem u. sams  
betaling for 17 Oxforde sams uig

# NOTER

- 1 Troels Lund: Dagligt Liv i Norden i det sekstende Århundrede (TL), bind III; Vin & Kult. Vinkultur ved Middelhavet fra antikken til i dag; (Vin & Kult) side 46-55; Henrik Oldenburg: Portvin
- 2 Meddelelser om Vintapperlauget i Kjøbenhavn 1894-1861 samt Vinhandlerforeningen 1862-1894 (VTL) side 3-4
- 3 Laurits Pedersen: Helsingør i Sundtoldstiden 1426-1857 (LP), bd. I-II
- 4 LP I-II; TL II
- 5 LP I-II, Vin & Kult side 54-55
- 6 Vin & Kult side 54; TL III side 133; LP I side 59; LP II side 89, 317; Kancelliets Brevbøger (KB): 6. maj 1640, 26. maj 1596, 17.3.1562
- 7 LP I side 59, II side 23, 30, 58-61, 209-10; Vin & Kultur side 54-55
- 8 TL III side 132, 141; LP I-II
- 9 TL III side 139-43; Gamle mål: 1 pagl = 0,2242 liter; 1 kop = 0,24 liter; 1 pot = 0,97 liter; 1 kande = 1,93 liter; 1 viertel = 7,73 liter; 1 anker = 38,64 liter; 1 amme = 149,75 liter; 1 oxehoved = 231,84 liter; 1 fad = 927,5 liter. 1 rigsdaler = 6 mark; 1 mark = 16 skilling.
- 10 Kenno Pedersen: 100 år med glas. Historien om Glarmesterfirmaet J. Jensen & Son, 2010 side 14-15
- 11 Øresunds Toldkammer Regnskab (OTR) 1577; TL III side 136
- 12 Et anker kunne rumme 38,64 liter; LP I side 24; KB 1548, 1551, 18. august 1634; Siden Saxo Nr. 1 jan. kv. 20. årg. 2003 side 37
- 13 KB 2. marts 1634
- 14 Toldvinen '30.penge' svarende til 1/30 af al vin; OTR 1578
- 15 Vin & Kult side 54; KB 28. november 1632, 18. juli 1595, 17. august 1585; TL III side 136; LP I side 197, 260, 265, 296-97; Laurits Pedersen: Haandværksskik i Helsingørske Lav, 1918 side 192
- 16 Et eksempel herpå kunne være OTR 1577; LP II side 23
- 17 LP I-II
- 18 VTL side 23-27, 174
- 19 Jørgen Olrik: Borgerlige Hjem i Helsingør for 300 Aar, 1903: Boskifte efter: Frantz Birkes og hustru Eline 28.2.1578: en tinflasker; Klavs Pomerøning (købmand). (14.8. 1583: en flaskefoder med to glasflasker og en ledig flaske; Mikkel Snokel 29.7.1584: træflaske; Cornelius Hollønder 29.10.1590: tre vinkander af tin - 12 mark, vinkande af tin med snabel - 4 ½ mark; Mester Hans Skroder, kgl. bartskær 28.4.1592: en flaskefoder med to glasflasker af 'fordels'(tvedelte eller tvefarvede) glas; Mester Hans Bartskær 15.7.1592: to stenkruse - 1 ort, en flaskefoder med to glasflasker udi - 1 daler; Lisabeth Tønnesses bo og boskab (købmandshandel) 1.9. 1592: stenkrus og vinglas i kælderen - 1 ½ daler; 'en læst og fem tomme tønder' 1 daler. Stenkrus og vinglas - 1 ½ daler. Udgæld til en ½ amme vin - 9 ½ daler. syv potter vin - 3 ½ ort og 1 sk; Karine Povels 5.7.1592: en vinkande; Johan Petersen (købmandsgods) 3.10.1593: en kurveflaske, tre knipper stenflasker, otte stenkander, store og små; Anna Breker 28.11. 1592: en vinpibekande; Sakkell Pedersen (styrmand) 4.3.1595: to glasflasker, otte stenflasker små og store; Mergrete Tønnes Styrmand 8.8.1595: seks tinpotter at tappe vin udi; Johan Povelsen 27.8.1595: to vinkander af tin; Dyver Jakob Mewessen 7.12.1596: en stenvinkande - ½ daler; Nille Bohmløs Johansdatter, Jakob Hansens afgangne salig hustru (apotek) 30.1.1599: Et flaskefoder, nogle glasflasker, stenkrukker og flasker i apotekerboden. De glasflasker med brændvand udi. Syv flasker med vand og tre små trinde glas med vand; Karine Jensdotter, Jesper Ketels (købmand) 4.9.1600: på loftet vandglas, kurveflasker, vinglas, pasglas (inddelte glas), mestendels sønderlaget, item nogle finske aske, tilsammen 8 daler; Kristen Hattemager 10.6.1601: en glasflaske - 6 sk; Hans Svitzer Snedker 15.12 1601: fire 'ben-deken' (glas med tværbånd) - 4 sk, to glasflasker og to små flasker - 12 sk; Maren Geldsacks (købmandshandel) 4.7.1603: en glasflaske - 4 sk; Anne Thor Schmede (Kristian Davidsen, borgmester): 28.12. 1604: en vinkande af 42 lod sølv; Bodil Jacobsdatter 21.7.1607: tre glarflasker med skruer - 1 mark; Johan Thor Møllens og hustru Hede Leuis 8.2.1609: ni krystalglas, fire 'rimmer' (rømere), tre brune glas, et halv-passeglas, seks glasflasker, en bimpel vined-dike; Lavrids Prenter 3.4.1609: 'en tingest at hænge glas' - 4 sk, tyve spidse glas og rømere; Mattas Povelsen Apoteker 20.1.1612: tre vinkander af tin - ni mark; Mester Frederik Værdigs Bartskær 9.3.1612: 39 glasflasker a 5 sk; Villum Arriansøn 15.8.1614:

- to vinkrus med tilnåg - ½ daler, to glasflasker - 1 mark; Henrik Leddertoer 11.10.2016: tre glasflasker - 1 ½ mark; 21.7.1617: en 'stoucke' (diminutiv af stob), syv glasflasker a 3 sk. En blå flaske - ½ ort, fem glas a 4 sk; Henrik v. Morsen 1.3.1618: fem krus af glas, fire vinglas; Egbart Bager 4.3.1618: en hollandsk vinskål af 18 ½ lod a ½ daler. En liden vinskål seks lod a 2 mark? Mont; Anna Hansdatter, Mikkel Nielsens hustru, 20.3.1618: tre vinkander af tin - 8 ½ mark; 28.4.1618: en vinkande af tin - 18 mark; Kaptajn Johan Sembs 29.4.1618: ti glaskar og en flaske; Gregorius Trehou, kgl.maj. kapelmester 16.8.1618: vin - 14 daler, 1 ort og 4 sk. Kost, ol og vin ved boskiftet - 21 daler 1 ort; Magdalene Ibsdatter 19.02.1620: en glasflaske og en 'marbo'-kande (Marburg-fabrikat) - ½ ort; Samuel Skomager 7.3.1620: syv vinkander af tin små og store, en vinpotte af tin, ½ ditto; Hans Kruse (købmand) 28.4.1620: 'stenværk og glasværk' - 2 daler; Johan Thor Mollen 25.8.1620: 17 glasflasker, 1 dusin 'bendkenglas (bennikeglas, smalle drikkeglas), to dusin romere. I kælderens 1/6 økehoved brændevin, ¼ økehoved fransk vin. Tomme økehoveder og tønder: Morten Knudsen 21.6.1621: to vin - 9 ½ daler. syv potter vin - 3 ½ ort og 1 sk vinkander af tin a 16 sk. Fyrstelige prinsen med kurfyrstinden og andre medhavende, deres fortæring i Lundehave den 29. oktober 1634: 3 krystalin vinglas går i skår, som er blevet anslået til en værdi 1 ½ rd; LP II side 89; Oxford Vin Leksikon v/ Janis Robinson
- 20 LP I side 24-25; Kenno Pedersen: Stadens Doire. Træk af prostitutionens historie i Helsingør; Kenno Pedersen: Blandt bødler og andet skarnsfolk
- 21 LP II side 30, 149, 153-55, 187, 267b
- 22 TL III side 133-44
- 23 LP II side 382; Henning Henningsen: Skippere, Klarerere og Toldere side 88-89; TL III side 136
- 24 LP I side 174f.; Laurits Pedersen: Kronborg Have side 35; Lars Bjørn Madsen: Helsingør Toldkammer
- 25 Kenno Pedersen: Helsingørs gader og stræder i mands minde, Strandgade m.fl
- 26 VTL side 11-12
- 27 Sjællandske Registre Nr. 12 fol. 197-198; TL III side 143-145
- 28 VTL side 5-9
- 29 Vin & Kult side 54-55; Skt. Olai kirkes regnskaber 1576-1631
- 30 Helsingørs Tingbog 22. 8. 1605; Helsingør Rådstue. Tegnebog 1626-1666; KB 2. marts 1634, 3. maj 1635; KB 29. maj 1634; Laurits Pedersen: Kronborg Have side 35, 67-68
- 31 Boskifte 4. august 1635 side 355; vinhandler Jacob Hans Korn's boskifte 9. december 1652 side 1231; Helsingør Bys Skatebog 1630-36 og 1642-56
- 32 Helsingør Byfoged, Skifteprotokol 1621-1625, side 76b, skifte efter Willum von Gierditzheims
- 33 Helsingør Byfoged, Skifteprotokol 1625-27, Skifte efter Mads Ebbesen 18/8 1627
- 34 Helsingør Byfoged, Skifteprotokol E 45, år 1635-1639, folio 10a, skifte Marie Mortensdatter, gift med Matias Tillnis Vintapper 19.1. 1636
- 35 Helsingør Byfoged Skifteprotokol 1669-1670 side 4 a opslag 9; Hans Johansen borgereskab som vinhandler i 1653; Willum Fahrenhuusen, borgereskab som vintapper 1635 kom fra Wildershausen ved Bremen Boskifte 28. februar 1656 side 898; boskifte 9. december 1652 side 1231
- 36 LP II side 153-55
- 37 TL III side 136-38; KB 21.8.1634; Håndskrevet opskrifter fra 1800-årene; Vin & Kult side 56-57
- 38 VTL side 5-9
- 39 KB 17.3.1576, 23.2.1578; 27.11.1580; 16.12.1625; 28.6.1634; Helsingør Mueumsforenings medlemsblad nr. 1, 2009; Henrik Oldenburg, Portvin, Gitte Hindholm og Karsten Riis Laursen: Portvin. Det ottende vidunder
- 40 VTL
- 41 Gitte Hindholm og Karsten Riis Laursen: Portvin. Det ottende vidunder
- 42 Henrik Oldenburg: Portvin
- 43 KB 28. 2. 1605; 8.6. 1638; LP II side 77
- 44 KB 17.3.1562; 17.6.1640, 8.12.1640
- 45 ØTR 1577/78
- 46 LP II side 78 ff, 89; Montsorter: mark, skilling, penninge, hvid eller album, senere daler og ort med omhyggelig angivelse af, om det er klippinge eller rundt mønt, og om dalerens værdi skal regnes 'som mønten nu går eller som den før annammedes', og ofte isprængt med fremmede joachimthalere, rosenobler, engelotter, portugølere og dukater
- 47 Helsingør Handelsstandsforening 1744-1944, side 12
- 48 Lars Bjørn Madsen og Kenno Pedersen: Mellem Helsingør og Kronborg
- 49 LP II side 194-95, 363
- 50 LP II side 356ff
- 51 LP I-II
- 52 LP I side 374ff
- 53 VTL side 95-96
- 54 VTL side 20-27, 95-96
- 55 Kenno Pedersen: Fuskere og bonhaser
- 56 LP II side 274; Helsingør Byhistoriske Arkiv vedr. Stengade 43

- 57 LP II side 277-78; Helsingør Handelsstands For-  
ening 1744-1944, Træk af erhvervslivets historie i  
Helsingør side 12-26
- 58 HHF side 30-31; LP I-II
- 59 Boskifte efter etatsrådinde Johanne Cathrine Han-  
sen 27-28. januar 1770
- 60 Martinus Galschiot: Helsingør (MG), 1960, side 54-  
55; LP II side 386-90, 310-13; Skipperhus = beværte  
og logere skippere, værtshusholder = 'kun simple  
fremmede matroser
- 61 LP I-II
- 62 LP II side 292; Se note 70
- 63 Se note 70
- 64 LP II side 290-191; Helsingør Dagblad 7.3.1936
- 65 LP II side 344
- 66 MG49-51
- 67 VTL side 93-94
- 68 LP II side 340-41, 353-354
- 69 LP II side 340-41, 353-54; Helsingørs Avis 6. maj  
1835
- 70 Torben Ejlersen: Guldalderen og de ædle druer, ar-  
tikel i Siden Saxo side 6-15
- 71 Se note 70
- 72 LP II side 356-58; MG side 44-45; Et gammelt Hel-  
singør firmas historie, optegnelser af H. Chr. Kirck
- 73 LP II side 358ff; MG side 31, 90, 111, 130, 146-47;  
E 276
- 74 Annonce i HA 1855; MG side 43-55
- 75 VTL side 86
- 76 Boet efter M. Liebmann & Son, E 346, 1812-17
- 77 HA 29.12.1829
- 78 LP I side 358; LP II side 292, 356, 360-63; Carl An-  
dreas von Mehrens fallitbo 1856 E 373
- 79 Næringstaksten 1704; Vinhandler og købmand, E  
356, 1830/31; vinhandler og købmand C. F. Oeltze,  
E 350, 1823-27
- 80 Annonce 1844. Annonce: 'Udi Dreyers Viinlager  
Stengaden nr. 19' 1833. 1843. 1844. Auktion 1833  
Stengade 19 sælges. Annonce 1844. Auktion 1833.  
Annonce 1849. Annonce 1847. Annonce 1847. An-  
nonce 1833. Auktion 1833. Dreyer's Viin Oplag  
1832
- 81 HA 1829
- 82 HA 1829
- 83 HA Annonce 1850
- 84 Boskifte E 356, 1830/31
- 85 HA1833
- 86 HA 1839
- 87 H. N. Hansen, borgerskab som vinhandler i 1807;  
Jeppe Ibsen, borgerskab som vinhandler i 1807;  
Christian Oeltze, borgerskab som vinhandler i 1807;  
August Henrich Kieme, 1828 købmand/vinhandler  
(1829); Benjamin Sundberg, borgerskab som grosse-  
rer og vinhandler i 1818. Simon Unna, købmand,  
1814. Annonce 1835 auktion; Auktion 1835 Vinan-  
noncer tegnet af købmænd i Helsingørs Avis: E. B.  
Hilligsøe (1835); J. F. Holm (1847); Isaac Joelsson  
(1829); Frederik Joelsson (1844, 1852); J. Joelsson  
(1838); C. J. Kaas (1850); Købmand F. B. Roholdt  
(1844); F. Fr. Stüesen (1845); A. Weilbye's Viinhandel  
1854; G. F. Oeltze (1833) 'Bellfour, Ellah, Rainals &  
Co (1847 og 1855); Konsul Belman (1839, 1855);  
Fenwick (1829); Louise sal Holms Enke & Schierbeck  
(1845); Christian Mehrens Enke og Son (skib med  
vin) (1829); Enkefru Mullens (1839); Hte Petit & Co.  
(skib med vin) (1845); Major Wright & Co (skib med  
vin) (1833); Åhman & Co (skib med vin) (1839).
- 88 Helsingørs Avis 1835 og 1839) (Auktioner over vin:  
1839. Auktion (Hotel d'Øresund) 1835. Auktion  
1833. Auktion 1839 i Stengade 22. Annonce 1839.  
Annonce om off. auktion 1844. Auktion 1844. Stor  
auktion 1839. Auktion 1839. Auktion 1839. Stor  
auktion 1844. Auktion 1852. Stor auktion i Hotel  
d' Øresund 1850. Auktion 1849. Off. Auktion 1846.  
Auktion 1846. Auktion 1845. Auktion 1845. Auktion  
1841. Auktion 1840. Auktion 1839. Auktion 1839.  
Auktion over vinkælderen på Hotel d'Øresund
- 89 H Kæm. side 23-24, Skrivelse i Helsingør Rådstue-  
arkiv 10.8.1648
- 90 Boerne efter J. H. Permin og grosserer William  
Brown (fa. Brown & Burd) E 215, 1846; Boet efter  
skibsklarerer Edvard Permin E 239, 1857; Fallitboet  
efter Henrik Permin 1857. Permin: annonce ved.  
Obligation 1829. Bekendtgørelse 1833 vedr. udlæg i  
E. H. Permins ejendom (brd 135). Auktion over fal-  
litboet 1844
- 91 MGSpare side 32-33; Strandgade 91, skode 1782 fra  
Arnt Henrich Dodt til købmand Adam Gradman,  
som i 1784 havde erhvervet borgerskab som køb-  
mand. Gerhard Adam Gradman erhverver i 1818  
borgerskab som kommissionær og købmand. Carl  
Frederik Gradman erhvervede i 1826 borgerskab  
som købmand og skibsklarerer. E. G. J. Gradman  
erhvervede i 1867 borgerskab som købmand. Fir-  
mæet Gradman havde domicil i Bjerregade.)  
(Annonce 1852 underskrevet Gerhard Adam Grad-  
man (1793-1867). Annonce 1852 underskrevet  
Adam Gradman og Gløerfelt, auktion på 'Told-  
bod-Pakhus'.



- 92 Fa. J. P. Lundwalls Eftfl., E 391, 1884; Borgerskaber i Helsingør 1612-1933
- 93 MG side 28, 43, 54; MG Spare side 34; LP II side 388-89; MG side 4243; Fallitboet efter Galschiøt E 435, 1831
- 94 Uddrag af tale, der blev holdt af fhv. amtsforvalter Victor Thalbitzer ved Frederiksborg Amts historiske Samfunds 50 års jubilæumsfest på Marienlyst den 9. september 1956; LP II side 364f; side 173-74; M.G.Spare side 34; Simon Unna, købmand, 1814. Annonce 1835 auktion. Auktion 1835
- 95 LP II 380; Årbog for Frederiksborg Amts Historiske Samfund 1924; MG side 39-45
- 96 Chr. Schierbecks Efterf. Helsingør: Særtryk af Danmarks Søfart, Handel og Industri
- 97 En del af inventaret fra K.F. Marstrands fredede skibsprovianteringshandel er udstillet i Strandgade 91) K. F. Marstrand, købmand (1833) og skipperhus-hold (1834). Annonce i Helsingørs Avis 1833: 'Lørdag den 11. maj åbner jeg min vinstue på hjørnet af Strandgade og Bramstræde nr. 135 (67), og anbefaler mig til enhver, som vil forunde mig sin søgning. K. F. Marstrand.' Annonce 1843. Annonce 1844. Annonce 1833. Annonce 1833 åbning af vinstue. Annonce 1847.
- 98 M.Galschiøt side 42
- 99 Dommer John Knox: Helsingør i 1870'erne i Berlingske Aftenavis, 29. 10. 37
- 100 MG side 48-55.  
(Berlingske Aftenavis, 29. 10. 37. Helsingør i 1870'erne, Af dommer John Knox
- 101 MG 35-37
- 102 Helsingørs Avis
- 103 Kenno Pedersen, Københavns Universitet, Speciale 1976
- 104 H. Kram. side 55; HHF side 47, 58
- 105 Vinborgerskaber i Helsingør 1612-1933: 1600-årene: Mads Ebbesen, vintapper, 1627; Johan Vinandt, vintapper, 1649; Hans Johansen, vinhandler, 1653; Henrich Magnus, vinhandler, 1654; Willem Fahrenhusen, vintapper, 1655; Peter Falchwia, vintapper, 1655; Albert Hansen, vinhandler, 1657; Peter Bendtz, vinhandler, 1661; Hans Hansen, rådmænd, senere borgmester, får i 1667 kgl. bevilling på at have en vinkælder og udsænke rhinsk vin; Fridenrich Brynning, vinhandler, 1691; Hans Fahrenhusen, vinhandler 1698; Johan Dauw, vintapper, 1699. 1700-årene: Eilert Schierning, vin- og øltapper, 1700; Jacob Hundter, vin- og theskænker, 1709; Nicolay S. Beulen, vintapper, 1723; Key Hendrich Pippet, vin- og øltapper, 1725; Heinrich Attenburg, vin- og brændevinshandler, 1742; Johan Christian Sprunck, vinhandler, 1745; Fritz Hansen, vinhandler, 1759; Johan Christian Bæhr, vinhandler, 1760; Andreas Küster, vinhandler, 1760; Helsingør Vin-Kompagni, 1760; John Good Briggs, vinkyper. 1800-årene: H. N. Hansen, vinhandler, 1807; Jeppe Ibsen, vinhandler, 1807; Christian Øeltze, vinhandel, 1807; Johan Christopher Dreyer, købmand og vinhandler, 1814; Benjamin Sundberg, grosserer og vinhandler, 1818; S. P. Holstebro, vinhandler, 1828; August Henrich Kieme, købmand/vinhandler, 1828; Johan Peter Kornerup, købmand/vinhandler, 1828; K. F. Marstrand, købmand (1833) og skipperhus-hold (1834); Henrich Carl Petersen Zubell, vinhandler, 1880; Johan Chr. Julius Meincke, købmand/vinhandler, 1882. Efter Torben Bill-Jessen: Borgerskaber i Helsingør 1612-1933.

