

Fyrstelige Måltider  
Herregårdshistorie 13

© 2017 Gammel Estrup – Herregårdsmuseet, redaktion og forfattere

Red.: Inge Adriansen, Britta Andersen, Marie Aaberg Andersen og Bodil Møller Knudsen

Denne bog er fagfællebedømt

Layout og tryk: Gustav&hund Reklamebureau, Ebeltoft

Bogen er sat med Georgia

ISBN: 978-87-995787-2-6

Alle rettigheder forbeholdes. Mekanisk, fotografisk og anden gengivelse af denne bog eller dele heraf er, uden forlagets skriftlige samtykke, ikke tilladt ifølge gældende dansk lov om ophavsret. Undtaget herfra er korte uddrag til brug i anmeldelser.

For enkelte illustrationer har det været umuligt at finde frem til den retmæssige copyrightindehaver. Såfremt vi på denne måde har krænket copyrigheten, er det sket utilsigtet.

Bogen udgives med støtte fra:

Fabrikant Albert Nielsens og Hustru Anna Nielsens Fond, Grosserer, Konsul N.C. Nielsens Fond, Den Hielmstjerne-Rosencroneske Stiftelse, Overretssagfører L. Zeuthens Mindelegat, Møllerens Fond, Konsul George Jorck og Hustru Emma Jorck's Fond, Ernst og Vibeke Husmans Fond og Dronning Margrethes og Prins Henriks Fond.

Tak til:

Kirsten Nijkamp

Forsidebillede: Et helt særligt fyrsteligt måltid fandt sted i Riddersalen på Rosenborg Slot i anledning af slottets 400-års jubilæum i 2006. På billedet er de allersidste forberedelser i gang lige inden gæsternes ankomst til en stor gallaaften på Christian 4.s lystslot. Historiens vingesus prægede gallataflet i den gamle festsal med imponerende borddekorationer fra 1800-tallet, moderne kuvertopdækninger, tradition og fornyelse i retterne og levende musik, der afspejlede underholdningen ved 400 års kongelige fester. Foto: Lars Helsinghof/Scanpix.

# Indhold

**Forord** ..... s. 5

**Indledning** ..... s. 7

*Ved redaktionen*

**Det middelalderlige fyrstemåltid fra Marsk Stig til Valdemar Atterdag cirka 1300-1350** ..... s. 15

*Af Jette Linaa, Lars Meldgaard Sass Jensen, Peter Mose Jensen og Susanne Østergaard*

**Kakebille, konfekt og krydderier**

– **om Christian 2.s fyrstelige husholdning i fangenskabets på Sønderborg Slot** ..... s. 33

*Af Inge Adriansen*

**Måltiderne i Hans den Ældres borgestue**

– **en hertugs hofordninger** ..... s. 49

*Af Lennart S. Madsen*

**Safran, sukker og masser af kål**

– **Frederik 2.s fest på Skanderborg** ..... s. 65

*Af Helle Reinholdt*

**Anna af Sachsen**

– **krumtap for udviklingen af landbrug og gastronomi i Sachsen** ..... s. 83

*Af Gunvor Maria Juul*

<b>Biskoppens bord</b> .....	s. 97
<i>Af Peter Mose Jensen, Jette Linaa, Jakob Ørnbjerg og Susanne Østergaard</i>	
<b>Til bords med prinsesse Charlotte Frederikkes familie i Ludwigslust, 1784-1806</b> .....	s. 113
<i>Af Bodil Møller Knudsen</i>	
<b>Mellem fortrolige venner og fornemme retter</b>	
– <b>et kongeligt taffel i Katedralskolens gård 1843</b> .....	s. 133
<i>Af Jesper Munk Andersen</i>	
<b>Til middag hos Greven</b>	
– <b>en historie om herskabets mad på Gammel Estrup i begyndelsen af 1900-tallet</b> .....	s. 149
<i>Af Marie Aaberg Andersen</i>	
<b>Det største kongelige taffel i 90 år</b>	
– <b>Christian 10.s 25-års regeringsjubilæum på Christiansborg Slot i 1937</b> .....	s. 167
<i>Af Mirja Thaulow</i>	
<b>Amalienborgs hofkonditor Gert Sørensen</b>	
– <b>en folkelig, arbejdsom og kongelig konditor</b> .....	s. 181
<i>Af Bettina Buhl</i>	
<b>Fra grød til galla</b>	
– <b>nyt kongeligt køkken 1967-2017</b> .....	s. 199
<i>Af Birgit Jenvold, Jonatan Leer, Julie Mørk-Hansen og Gerda Petri</i>	
<b>Forfatteromtaler</b> .....	s. 218

## Forord

At spise er et basalt livsvilkår og noget, der i mere eller mindre udtalt grad interesserer alle dele af befolkningen på tværs af tid, køn, alder og sociale skel. På trods af temaets latente appel til alle dele af befolkningen er mad og måltider et kulturhistorisk emne, som i mange sammenhænge er blevet overset – eller måske ligefrem ringeagtet – i dansk forskning.

*Slots- og Herregårdsforum* (tidligere Herregårdspuljen) – et samarbejde mellem danske museer, universiteter og beslægtede institutioner – har derfor beskæftiget sig med emnet. Dels gennem et længerevarende, fælles forskningsprojekt om *herregårdskøkkener*, der strakte sig over perioden 2002 til 2006. Dels i tre teoretisk-praktiske „køkkenseminarer“ om *De store Husholdninger* i årene 2006, 2007 og 2008. Dels i flere individuelle, større og mindre forskningsprojekter over de seneste 10-15 år. Når særligt *Herregårdspuljens* medlemmer har interesseret sig for mad og måltider, skyldes det, at nye madvaner, skikke og tekniske fremskridt først vandt indpas i de store husholdninger, det vil sige på slotte, palæer og herregårde. Herfra spredtes de over kortere eller længere tid til resten af samfundet.

Emnet er gennem denne bog endnu en gang blevet aktualiseret, og måltidet – her det fyrstelige måltid –

som belyses i en meget lang periode, det vil sige fra middelalderen til i dag. Det store tidsspand giver mulighed for at se på måltidernes udvikling og beskrive maden ikke alene ved kongens og hertugens bord, men også hos greven, baronen, hos andre adelige og enkelte højtstående borgerlige og gejstlige personer i det til enhver tid givne samfund. Begrebet *fyrstelig* benyttes gennem bogen både i en konkret og en overført betydning.

Takket være økonomisk støtte til publikationen fra en række betydende danske fonde har det således været muligt at publicere denne spændende forskning og dermed sætte fokus på en væsentlig del af vores fælles kulturarv til glæde for læserne, offentligheden og eftertiden. Stor tak til: Dronning Margrethes og Prins Henriks Fond, Fabrikant Albert Nielsens og Hustru Anna Nielsens Fond, Grosserer, Konsul N.C. Nielsens Fond, Ernst og Vibeke Husmans Fond, Konsul George Jorck og Hustru Emma Jorck's Fond, Møllerens Fond, Den Hielmstjerne-Rosencroneske Stiftelse og Overretssagfører L. Zeuthens Mindelegat. God fornøjelse med læsningen!

Gammel Estrup den 27. oktober 2017  
Britta Andersen, museumsdirektør