



# Mad på Christian IX's tid

*Af madhistoriker Bi Skaarup*

Nogle uger før køkkenseminaret på Gammel Estrup den 8. juni 2006 blev jeg ringet op af museumsdirektør Britta Andersen. Direktøren ville høre, om jeg, i min egenskab af madhistoriker med stor kærlighed til den praktiske side af dette emne, ville sammensætte en frokostmenu, som kunne serveres for deltagerne i symposiet. Menuen skulle passe i tid til Gammel Estrups nys opstillede nyrestaureerede komfur fra Hess' fabrikker i Vejle i 1880'erne, og herregårdens husjomfru, Jytte Møller Nielsen, ville stå for tilberedningen.

Dansk herregårdsmad var på dette tidspunkt endnu lidt nyt for mig, idet jeg indtil da mest havde beskæftiget mig med hoffets og borgerskabets spisevaner. Jeg foreslog derfor, at frokosten blev inspireret af maden ved Christian IX's hof, som jeg kendte ganske godt, og for at den valgte mad i stil ikke skulle stikke for meget

ud i forhold til herregårdsmaden på dette tidspunkt, foretoges en mindre undersøgelse af bevarede menuer fra forskellige herregårde.

Undersøgelsen viste, at den mad, der serveredes for herskabet på herregårde i Danmark i sidste halvdel af 1800-årene ikke nødvendigvis adskilte sig meget fra, hvad der kunne serveres for kongen og hans familie. I hvert fald ikke hvis det skulle vurderes fra tilfældigt udvalgte bevarede menuer. Antallet af retter var åbenbart lidt større ved hoffet, men ellers syntes typen og karakteren af maden at kunne være den samme. Det er klart, at køkkenerne nok har fungeret meget forskelligt. Christian IX havde i hvert fald i de sidste årtier af sin regeringstid en professionel mundkok, det vil sige at den kok, der stod for maden til kongen selv og hans nærmeste familie, var en uddannet kok. På herregårdene havde husjomfruen, som ledede slaget i køkkenregionerne og stod for madlavningen, stået i lære i samme type køkken, som hun nu var i spidsen for. Og selv om herregårdene har haft gode muligheder for at skaffe en lang række luksusvarer, også ud over de mange, de selv frembragte, har hoffets muligheder i eller omkring hovedstaden nok været bedre. I alt fald har udbudet været rigere. Men konklusionen

*På køkkenseminaret på Gammel Estrup i 2006 var målsætningen at kombinere teori og praksis. Frokostmenuen var derfor sammensat, så den passede til tiden omkring 1880, og den blev naturligvis tilberedt af museets dygtige husjomfru på køkkenets brændekomfur. Foto: Berit Guldmann Hornstrup, Gammel Estrup.*

på den lille undersøgelse var dog, at det gav mening at beskæftige sig med hoffets retter, da de tydeligvis var hentet fra samme madkultur, som kunne mødes på i hvert fald visse af vore herregårde i slutningen af 1800-tallet.

### **Den nye overklasse**

Det danske samfund var under industrialismens blomstringstid i de sidste årtier af 1800-tallet under voldsom forandring. Den tidligere ledende klasse, adelen, var ved at blive overhalet inden om af den nye overklasse, industriens mænd, borgerskabet. Det var dem, der i årene inden og efter århundredeskiftet stod for den enorme udvikling, der forandrede København fra kongens lille by bag voldene til den store hurtigt-voksende metropol.

Denne nye samfundsklasse bragte nye omgangsformer med sig. Man gik ud, spiste ude, drak kaffe i byen og gik på teatret og til cabaret, hvis man da ikke havde selskab hjemme eller var inviteret til selskab i andres hjem. Aldrig har det københavnske selskabsliv blomstret så rigt som i denne periode. I al denne selskabelighed spillede måltidet, det være sig både det lette i form af kaffe og kager eller det store med vin og mange retter, en væsentlig rolle. Dette banede i det københavnske byliv vejen for en professionalisering af restaurationsverdenen: man fik franske kokke, det danske smørrebrød så dagens lys og et væld af endnu i dag kendte danske kager blev skabt af driftige og fantasifulde bagere og konditorer på de københavnske hovedstrøg.

### **Christian IX**

Det er klart, at denne nye samfundsklasse adopterede de andre ledende klassers livsform og traditioner, ikke mindst på madområdet, men de skabte også selv nye, som igen smittede af på adelen og sandsynligvis også på hoffets liv. I 1863 var Christian IX blevet konge. Trods sine royale aner - hans mor var søster til Frederik VI's dronning Marie af Hessen-Kassel - var han vokset op under beskedne kår i hvert fald i sine yngre år. Det var ikke før han blev kongens, først Frederik VI's og derefter Christian VIII's yngling, at han fik mulighed for at leve mere efter sin stand. Det stod ikke skrevet i stjernerne, at Christian skulle blive dansk konge, men da Christian VIII's søn Frederik VII ikke fik nogen arvinger, blev det efter en del trakasserier bestemt, at Christian skulle overtage tronen efter Frederik VII. Han var 45, lykkeligt gift med Louise af Hessen-Kassel og far til 6 børn, da han i november 1863 blev hyldet som landets konge.

Tidspunktet for hans tronbestigelse var yderst uheldigt. Man var fra dansk side netop ved at lægge sidste hånd på den nye fællesforfatning for Danmark og Slesvig, idet man nu ønskede at gøre det tidligere hertugdømme dansk, mens man, som tidligere, ville lade Holsten forblive selvstændigt under den danske trone. Bismarck, Preussens nye ministerpræsident, protesterede, og stormagterne frarådede dette skridt. Den nykronede Christian IX erkendte faren for krig og tøvede med at skrive under, men presset var fra dansk side for stort, og kongens rådgivere var bange for revolution i København, hvis han nægtede. Få dage

senere skrev han under. Efter årsskiftet i slutningen af januar gik de første preussiske og østrigske tropper ind i Slesvig. Kongen havde haft ret i sin frygt, og det følgende nederlag blev en bitter pille at sluge for den danske nation.

Selvom kongen skrev under på fællesforfatningen, havde hans tøven gjort ham upopulær i det danske folk. Det skulle tage flere årtier før han vandt tilliden, men han endte dog med at blive en meget afholdt regent. Efter at riget med krigen var blevet decimeret til det halve, var hans børns gode giftermål, for fleres vedkommende med kronprinsere i nogle af Europas største monarkier, en plaster på såret. Den næstældste søn, prins Wilhelm, blev desuden konge af Grækenland. Det må være blevet oplevet som en trøst af den prestigeberøvede danske befolkning.

### **En kongelig familie**

Det, Christian IX især huskes for, er det festlige familieliv. Hver sommer samlede han og dronning Louise alle deres voksne børn gerne med ægtefæller og efterhånden også børnebørnene på Fredensborg. Selvom det her var Europas potentater, der mødtes, synes livet at have været levet, som i mange borgerlige familier. Om dette skyldtes kongens beskedne baggrund, eller hans behov for tryghed i familiens skød, når så mange var fjendtligt indstillede overfor hans person, skal være usagt. En anden forklaring kunne være, at det danske kongehus aldrig rigtig forvandt de mange ulykker, der ramte landet i løbet af 1800-tallet fra Slaget på Rheden til tabet af hertugdømmerne, og at man derfor havde

vænnet sig til og fandt det passende med en klædelig tilbageholdenhed i luksusen. Men indtrykket, man får fra beskrivelserne og de mange billeder, især fra somrene på Fredensborg, er en tryk varm familie med stor lyst til og glæde ved at være sammen. Et familieliv langt fra det stramme etikettebestemte og luksuriøse hofliv, som kendtes fra andre hoffer i Europa.

Dette afspejles også i maden. Menuerne er som sagt ikke meget anderledes, end hvad der kunne ses på en dansk herregård på denne tid eller for den sags skyld i de mere fornemme borgerhjem i København. Men der har klart været kælet for maden. Selvom der er mange franske betegnelser i menuerne, er faktum, at det meste er danske retter baseret på lokale råvarer. Hovedstadsområdet var selvfølgelig selvforsynet med gode fødevarerproducenter, og en del råvarer har hoffet endnu på dette tidspunkt været selvforsynende med, som enhver selvforsynet herregård. Det gælder blandt andet frugt og grønt som blev leveret fra hoffets gartnerier, især det ved Bernstorffs Slot.

### **En kongelig husholdning**

Årsagen til at vi ved, hvad kongen har spist på dette tidspunkt er, at såvel de håndskrevne menuer, som de trykte menukort er bevaret fra Christian IX's regeringstid. Et udvalg af dem er endda publicerede i *Menuer. Levevis i dansk Hjem i Aarene 1890–96* af Louise Nimb fra 1897. På de håndskrevne er der hver dag noteret, hvor mange personer, der deltog i det store måltid, og hvor mange der var til te. Som et væsentligt supplement til dette er listerne over køk-

kenforbruget bevaret. Her er for hver dag opregnet, hvem der har deltaget i måltiderne, og hvad der er blevet serveret såvel for regenten og hans gæster som for køkkenpersonalet, selv hundenes mad er med. Listerne er så detaljerede, at alle indgåede fødevarer er registrerede. Derefter er det opregnet, hvor meget af hver ingrediens, der er gået til hver ret. Det vil derfor være muligt ikke bare at se, hvad de forskellige har fået at spise, men også følge hvilke ingredienser, der er indgået i retterne, hvor store de var og så videre. Der foreligger her et kildemateriale, der giver rig mulighed for at belyse såvel hoffets og dets personales spisevaner, som arbejdet i slotskøkkenet i perioden lige før år 1900.

### **En genskabt menu fra Christian IX' s tid**

De retter, det blev valgt at servere ved køkkenseminaret i juni på Gammel Estrup, var alle retter, der kunne være blevet tilberedt og serveret ved Christian IX's hof. Menuen endte med at være inspireret af såvel hoffets som herregårdenes madtraditioner med passende hensyntagen til årstiden og til husjomfruen, som skulle have sin debut med tilberedningen af et større måltid på det nye komfur. Opskrifterne er hentet fra de mest markante og bedste kogebøger fra tiden. De er tilpasset det moderne køkkens teknologi, men er ellers tro mod oplægget med hensyn til mængder og tider osv. De er beregnede til 12 kuverter.

## GENNEMSTRØGEN GRØNÆRTESUPPE

*Fru Nimbs Kogebog for større og mindre Husholdninger, (1888) 3. udgave, København 1900.*

*Fotografisk genoptryk ved Det danske Gastronomiske Akademi, København 1996, side 40.*

- 1½ kg ærter
- 50 g smør
- 2 dl bouillon
- 1 buket persille
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. sukker
- 1 dl smør
- 1 dl hvedemel
- 2½ l bouillon

### Pynt:

- Lidt af de dampede ærter
- Hakket persille
- Gulerødder i skiver dampede i lidt bouillon, smør og sukker

### Tilbehør:

- Kuvertbrød

1½ kg bælgede ærter (brug bare de superfine dybfrosne) dampes kort i smør, bouillon med persille, salt og sukker. Tag et par håndfulde fra, så der er til pynt. Blend resten til en fin glat masse.

1 dl hvedemel opbages med 1 dl smør, og der spædes med 2½ l bouillon. Kog det igennem til det jævner. Kom ærtepureen i, smag til med salt og sukker.

Skræl fem gulerødder, eventuelt som det foreslås i den oprindelige opskrift med et chartreusejern (som gør dem riflede) og skær dem i fine skiver. Blancher dem kort i lidt bouillon med smør og sukker, så de glaceres og lige bliver nok.

Server suppen varm med de hele ærter, hakket persille og gulerodsskiver i hver tallerken. Kuvertbrød til.

## LAMMESTEG MED PURÉ AF HVIDE BØNNER

*Fru Nimbs Kogebog for større og mindre Husholdninger, (1888) 3. udgave, København 1900.*

*Fotografisk genoptryk ved Det danske Gastronomiske Akademi, København 1996, side 323 & 222.*

- 2-3 udbenede snørede lammekøller
- 2 kg tørre hvide bønner
  - udblødt i rigeligt vand i 1 døgn
- ½ kg sribet flæsk i skiver
- smør
- ½ kg løg
- ½ kg hvedebrød i tern

Stegen saltes, stryges med smør, og steges ved jævn varme (150° i 1½-2 timer) og med jævnlig drypning, til den er nok.

Imens den steger, tilberedes den hvide bønnemos. De udblødte bønner koges ud i vand og salt. De passerer gennem en puréesigte eller køres i en food processor til en jævn masse, lieres med sky (fond) og et stykke koldt smør. Det skal være lidt blødere end en kartoffelmos, men må ikke løbe. Flæsket skæres ud i små tern, der ristes sprøde, det samme gør løg og brød. Det drysses over puréen, når den skal serveres.

Serveres evt. med små stykker rugbrød.

## RABARBERKAGE

*Illustreret kogebog for store og smaa husholdninger, bd. 1 & 2, 1855–56, bd. 1 side 467.*

### Rabarberkompot:

- 2 ¼ kg rabarber
- 1-1½ kg sukker  
(det kommer an på, hvor sure rabarberne er)
- Skal af 1 citron
- 3 stykker kanelstang
- Cirka 1 dl kartoffelmel til jævning

### Makronmasse:

- 750 g smuttede mandler malede på food processoren
- 750 g sukker
- 20 æg

### Flødeskum:

- 1-1½ l piskefløde
- ½ stang vanilje og 50 g sukker  
(kan erstattes af god hjemmelavet vaniljesukker)

Rabarberne renses, og stilkene skæres i 2 cm lange stykker. De kommes sammen med sukkeret og kanelstængerne i en gryde og koges langsomt op. Dette kan også gøres i en ovn ved 160° i bradepanden med tætsluttende sølvfolie over i 20 minutter, til de er bløde og safter. De hældes i en sigte, kanelen fjernes, og saften sies fra ned i en gryde, hvor sødmen kontrolleres. Hvis den er for sur, kan der tilsættes mere sukker. Den jævnes nu, ved at kartoffelmelet udrøres i lidt vand og hældes i saften. Lad det koge godt igennem under omrøring til det tykner. Kom rabarberne i, rør rundt og lad det køle.

Til makronmassen røres æg og sukker, til det er hvidt og skummende, mandlerne kommes i, og det vendes sammen. I tærtefade/bradepande af passende størrelse kommes nu først et lag rabarber på godt én cm og derefter et tykt lag kagemasse på godt tre cm. Bages straks ved 160° i 40 minutter, til makronlaget er smukt gyldent og begynder at blive fast. Stilles til afkøling. Bør spises frisklavet, men ikke varm.

Mens kagen køler, skæres vaniljestangen i mindre stykker og hakkes fint med kniv, i food processoren eller blenderen med sukker. Fløden piskes til skum, som tilsættes vaniljesukkeret.

Server kagen med vaniljeflødeskummet til.