



Ildsteder og komfurindretninger i Prinsens Palais 1770-1850

Af museumsinspektør Kirsten Rykind-Eriksen, Vejle Museum

Det store køkken

I årene omkring 1990 var jeg sekretær på museumsinspektør Inge Mejer Antonsens projekt om Prinsens Palais, Nationalmuseets hovedsæde i København. Projektet omfattede både bygningernes, interiørernes og beboernes historie.¹ Palaiet består af en gård, omgivet af de tre fløje, der blev opført af arkitekt Nicolai Eigtved 1743-44, og af den fjerde fløj, der strækker sig langt ned ad Ny Vestergade. Den er noget ældre og opført i to omgange. Første del mod Frederiksholms Kanal i 1684 og dens forlængelse fra 1726-30, da den oprindelige købmandsgård blev bolig for Christian VI, da han var kronprins og nygift.

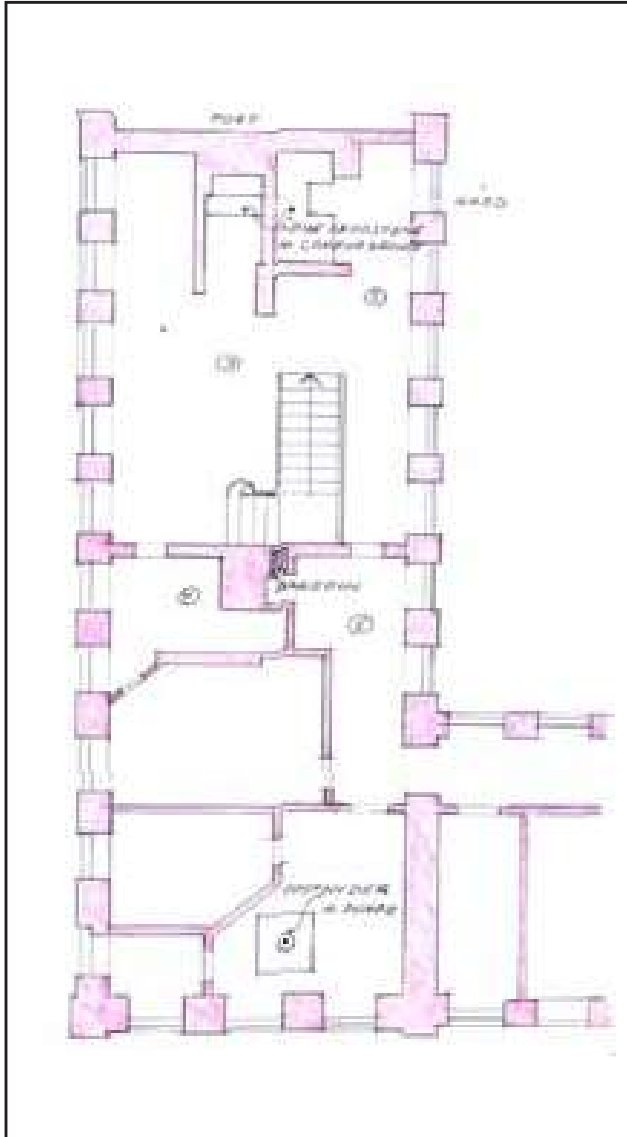
Indtil 1767 fungerede Palaiet som bolig for kongelige personer med deres hof, og derefter som bolig for skiftende højtstående hofembedsfolk, professorer ved Kunstakademiet, kongelige bygningsinspektører

m.fl. Fra 1851 kom det til at huse forskellige museer, der fra 1892 blev samlet under betegnelsen Nationalmuseet.

I mit arbejde med at gennemgå alle inventarierne fra 1755-1851 stødte jeg på køkkener og nyindretninger af køkkener.² I 1744 blev Prinsens Palais forsynet med to store køkkener i kældrene: Et stege-kogekøkken i den ældste del af Ny Vestergadefløjen og et konditori i Hovedfløjen, der ligger parallelt med Kanalfløjen. Til begge køkkener var der indlagt vand i form af en *Opstander med Pomperedskab*.

Det største køkken lå i Ny Vestergadefløjen og havde to åbne skorstene med ildsteder samt en muret komfurbænk. Det andet køkken havde en åben skorsten i hvis fyrsted, der var 3 *Comfurer*³ (muret komfurbænk med tre kogehuller). For enden af skorstenen sad den indmurede konditorovn, beklædt indvendig med jernblik og lukket med en jerndør. Til ovnen hørte glatslebne jernplader, hvoraf to var firkantede og havde en lille jernramme, hvormed de kunne sættes etagevis ind i ovnen. Desuden fire ovale jernplader, der må have fungeret som bageplader for konditorbunde. Det oplyses ikke, om ovnen havde eget indfyrringshul,

*Prinsens Palais, Nationalmuseets hovedsæde, set fra Frederiksholms Kanal. Til venstre Ny Vestergade.
Foto: Bue Beck.*



Figur 1. Plan af „Det store Køkken“ i kælderen, Ny Vestergadefløjen, som det må have set ud i 1744. Tegnet af Kirsten Rykind-Eriksen efter etageplan 1849, Nationalmuseet.

eller den blev varmet op ved skorstenens varme luft. I det største køkken fandtes derimod en større muret bageovn til brødbagning, som blev opvarmet ved, at der tændtes bål inde i ovnen, gløderne blev raget ud, og brødet derefter sat ind og bagt ved ovnkappens varme.

Imellem de to køkkener lå en række birum, anvendt til forråd og materialer samt til vin, øl og tran m.m. Desuden var der vaskekælder, tørrerum og rullestue, køkkenskriverstue og andre tyenderum. Det viste sig, at de to køkkener ikke kunne dække behovet for de store husholdninger, som fulgte med kongelige personer og deres hof, så kælderen i slotsforvalterens hus, der lå ved siden af Prinsens Palais ud mod Stormgade, blev også indrettet til storkøkken kort tid efter 1745.

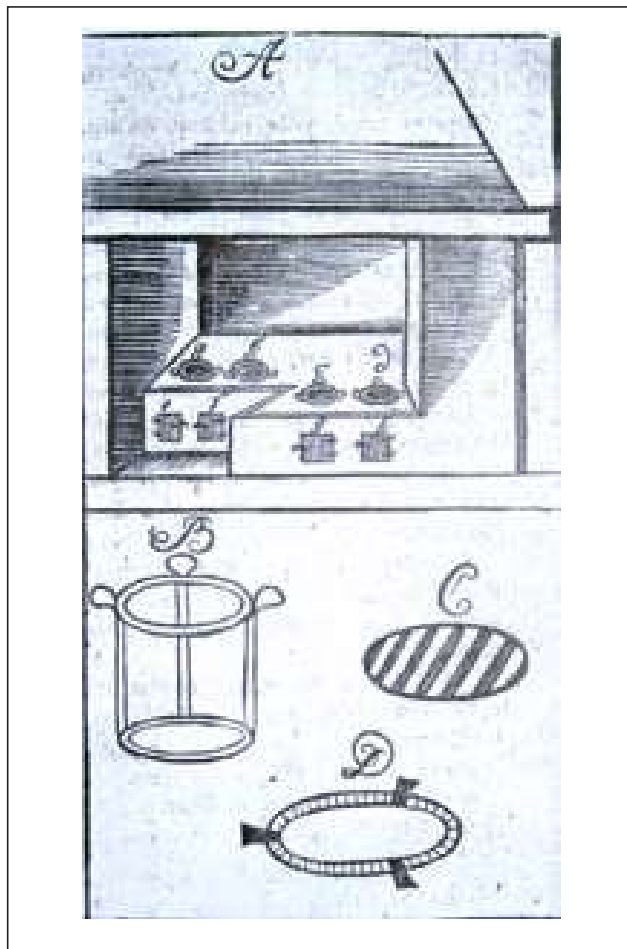
Men da de kongelige forlod Prinsens Palais, og der kom til at bo højtstående hofembedsfolk, som førte større eller mindre husholdninger, måtte der flere køkkener og anretterum til på etagerne. Familier og embedsfolk flyttede ind og ud, og årene fra 1772 til 1851 giver rig lejlighed til at studere, hvorledes datidens køkkener blev moderniseret med nye komfurindretninger, borde, vaske, hylde m.m.

Da køkkenets teknologi og indretning er afgørende for, hvordan råvarerne tilberedes og ender i retter, er det oplagt at følge, hvorledes forandringerne skete. Der er så vidt vides ikke gjort større undersøgelser, og det er vanskeligt at finde illustrationer af, hvordan komfurindretningerne så ud. Forhåbentlig kan denne gennemgang af udvalgte køkkener i Prinsens Palais bidrage til at få emnet bredere belyst.

Standardkøkkenet

I alt kom der fra 1772 til 1827 ti nye køkkener på etagerne og to i kældrene. De fleste, syv, indrettedes på 1. etage (stuen). To af køkkenerne forsvandt igen efter en kort årrække. Der skulle ikke så megen indretning til for at ændre et værelse til køkken eller anretterværelse. Overalt fandtes der skorstene og store kaminer. Et ildsted, eller fyrsted, som det kaldtes, kunne mures op som en ildbænk og få en muret kappe over, der blev båret af et jernanker og støttet af jernpiller ud for åbningen. Ved siden af selve fyrstedet under skorstensskappen fandtes komfurhuller i den murede ildbænk eller, som de benævnes *indmurede Komfurer i Skorstenen*, da de var brændselsbesparende.⁴ Komfurhuller var ovnhuller, hvori der fyredes, og hvert hul havde derfor sin egen askelåge i skorstensfoden. Det murede ovnhul gik "tre Kvarter (ca. 47 cm) ind og derpaa op imod Skorstenens (ildbænkens) Overflade. De vare vel halvanden Kvarter (ca. 24 cm) i firkant".⁵ Hullet kunne dækkes med en rist, eller der blev blot sat trefødder af jern over, hvorpå de egentlige koge- og stegekar stod. Hvert større køkken havde en mængde jerntrefødder i forskellige størrelser fra ganske små til helt store. Hullerne kunne fores med et støbt jernstativ, kaldt et *Comfur*, der kunne løftes op, hvor gløderne blev lagt på bundpladen og den øverste åbning dækket af en rist. Komfurhullerne var velegnede til retter, der skulle småsimre eller blot holdes varme.⁶

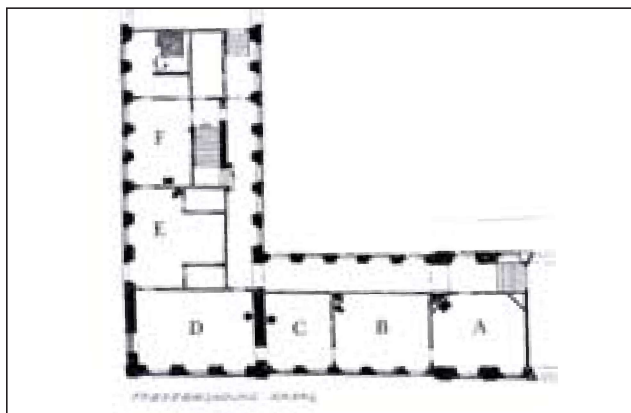
Til fyrstedets udstyr hørte altid en hylde på skorstenen, hvor bl.a. *Fyrkassen* lå. I den aflange kasse var der rum til fyrstål, flintesten og det såkaldte *Tønder*,



Tegning af Fyrsted med fire murede comfurer. Konstruktionen beskrives således: „.....ved Venstre Side af Skorsteens-Vangen (er) et firkantet Indhuk ... omtrent saaledes som paa her hosfølgende Tegning forestilles Fig. A, og hvori a,b,c,d ere Comfurerene selv, og e, f, g, h Askehullerne neden under, med deres Jerndøre for. Fig. B er et Comfur uden Rist, saaledes som det kommer fra Smeden; Fig. C er Risten selv; og Fig. D er et af Muursten, uden Jern (Risten undtagen), indrettet Comfur“. Efter Bodil Møller Knudsen, 2006. Foto: Bent Grøndahl, Det Kgl. Bibliotek.

som bestod af lidt svamp og forkullet linned, hvormed gnisten fra fyrstålet kunne fanges.

Standardudstyret bestod desuden af et køkkenbord. De fleste køkkener havde også et eller flere anretterborde. Seks køkkener havde en *Retterbænk*, og i de største køkkener var der flere. Retterbænken er til udskæring af kød, men den har også fungeret som et anretterbord eller køkkenbord, idet der i et par af køkkenerne kun nævnes en retterbænk. De tre bordformer havde gerne åbne hylder eller lukkede skabe, hvis der var en sokkel. Var der vinduer i lokalet, blev en af bordformerne anbragt ud for disse – ligesom vi stadigvæk kender det. Plads til opbevaring af køkkentøj og husgeråd kunne forekomme i store fyrreskabe eller et *gammelt Forgemakskab*, som fik plads i nogle af køkkenerne. På væggen hang *Tinrække med 2-3 Hylder* eller blot



Plan over hjørnelejligheden Frederiksholms Kanal – Ny Vestergade med „Det lille Køkken“, Litr. G, og med en del af de rum, som Prinsen af Württemberg disponerede over. Tegnet af Kirsten Rykind-Eriksen efter etageplan 1849, Nationalmuseet.

Rækker. I de største køkkener hang flere tinrækker. Det var tallerkenrækker, og benævnelsen tin kommer af, at tin blev brugt til dagligt service, indtil det billigere fajance kom frem i midten af 1700-tallet.

En trævask med låg og blyrende til afløbet var ligeledes obligatorisk. Det samme gælder spisekammeret. Når et værelse i Prinsens Palais blev til køkken, afdeltes altid et hjørne med brædder, så der fremkom et spisekammer, gerne med tre hylder. Det kunne blot være et skab under en trappe.

Undervejs i perioden blev trævasken med låg udskiftet med en stenvask, men denne havde ikke nødvendigvis låg. I husmoderleksika kunne læses, at vasken skulle holdes ren hver dag, og hvis der var et låg, skulle det stå åbent om natten, så vasken kunne tørre og dermed forebygge stinkende lugte. Af samme grund måtte opvask ikke stå natten over i vasken.⁷ Retterbænke, anretterborde og køkkenborde blev ligeledes skiftet ud, når de var rådnet op, hvorimod tinrækker og skorstenshylder forblev, men de fik heller ikke vand hver dag.

På etagerne var gulvene af brædder, men i kælderen af brosten eller mursten på kant.⁸ Lofterne var gipsede, i kælderen gipsede mellem bjælkerne, der blev båret af stolper med såkaldte *Underslag*. Nogle af kælderrummene var med murede hvælvinger.

Da det nævnte inventar hørte til i alle køkkener, kan man godt tale om standardudstyr. Det er derimod vanskeligere at tolke den teknologiske forandring, ildstederne kom ud for, i overgangen fra ildsted til støbt jernkomfur. I 1851 blev lejligheder og køkkener nedlagt for at give plads til museumsvirksomheden.

I artiklen ses der nærmere på udvalgte køkkener i Prinsens Palais.

Den fornemme hjørnelejlighed på 1. etage

I 1772 flyttede Ove Høegh-Guldberg, der var Christian VII's kabinetssekretær, ind i den store hjørnelejlighed ud mod Frederiksholms Kanal og Ny Vestergade. Det var den samme lejlighed, som i 1745 var blevet indrettet til kronprins Frederiks (den senere Frederik V) hofmarskal og kammerherre Adam Gottlob Moltke, og i 1764-65 havde hans søn overhofmarskal Christian Frederik Moltke boet der.⁹ Under lejligheden lå det store gamle køkken i Ny Vestergadefløjens kælder, hvorfra der gik en intern trappe op til 1. etage. Udover det store køkken blev der i 1774 indrettet et ekstra køkken i 1. etage med placering i værelset Lit. G.

Dette *Lille Køkken* fik indrettet fyrsted i den store skorsten ved muren ud mod gennemkørselsportnen til Ny Vestergade. Rummet blev monteret med standardudstyr, der bestod af to retterbænke med fod og hylde, et ca. 2,50 m langt køkkenskab, to tinrækker, trævask med låg og en hylde omkring skorstenen. Ca. 1/3 af værelset blev skilt fra til spisekammer og fadebur, hvor der også blev plads til service m.m. Senest i 1797 blev der sat en halv skillevæg af mur- og bindingsværk op ud for midtervinduespillen og foran skorstenen, så ildsteds- og skorstensområdet blev en afdeling for sig.

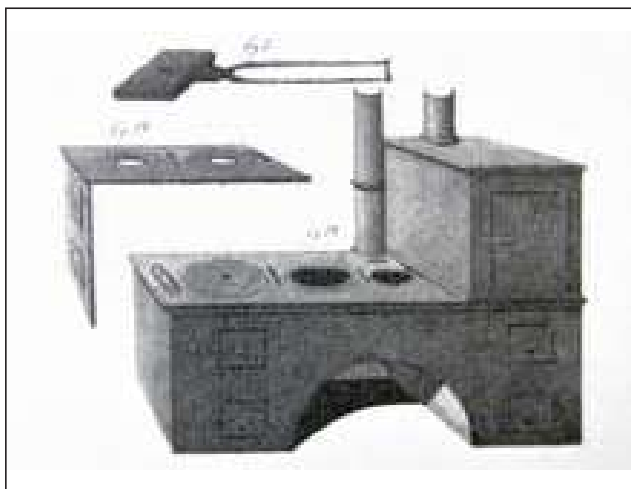
Det lille køkken har fungeret som anretterkøkken i forhold til det store køkken i kælderen, hvor den grovere del af madens tilberedning foregik. Glas og

service blev vasket op i det lille køkken og opbevaret i fadeburet. Det kom aldrig ned i det store køkken. I det lille køkken kunne maden holdes varm inden serveringen og rettes an.¹⁰ Antagelig var det i den forbindelse, at der i fyrstedet og på siderne var jernplader.¹¹ Ved at lægge en jernplade over fyrstedet fremkom en større varmeplade, som var velegnet til at holde maden varm på. Måske har jernpladen ikke dækket hele ildbænken, så der kunne laves ild ved siden af. Men der kunne også lægges trækul eller gløder oven på jernpladen.¹² På planen over hjørnelejligheden Frederiksholms Kanal – Ny Vestergade er skorsten og ildsted markeret med en stor kvadratisk flade, hvor fyrstedet har været i hakket. Jernpladerne på siderne har sandsynligvis siddet indvendig op mod skorstenen. Beklædningen med glatte jernflader var mere rengøringsvenligt end de murede flader og beskyttede samtidigt disse. Jernstøber Meldahl leverede nye plader og tog gamle retur.

Da Ove Høegh-Guldberg flyttede i 1784, overtog Prinsen af Württemberg lejligheden. Han var kun 23 år, og til hans hushold hørte fem mænd i tyverne, som henholdsvis var hans lakaj, løber, jæger, kusk og forrider. Prinsen var meget vellidt af kronprins Frederik (den senere Frederik VI) og var i 1783 avanceret til generalmajor, senere blev han generaløjtnant og guvernør over København. Prinsen boede i Palais indtil 1806, og undervejs blev han gift. I 1801 ændredes køkkenfunktionerne ved, at det lille køkken blev nedlagt, og det store køkken i kælderen nyindrettet.

Prinsen af Württemberg fik den ene del af det store gamle køkken, der ved hjælp af brædder opdeltes i en vinkælder, no 1, en forråds- og køkkenafdeling, no 2, med afdelt spisekammer, og no 3 med det åbne ildsted og den interne trappe, der blev fornyet i 1803 (se fig. 1). Den anden afdeling af det store køkken med bageovn og åben skorsten tildeltes prins Friedrich Carl Emil af Slesvig, Holsten, Sønderborg og Augustenburg, der en kort årrække boede i Palaiet.

Til Prinsen af Württemberg blev der indrettet et standardkøkken svarende til det, der havde været på 1. etage, med hylder (anretterborde) mellem vinduespil-



Figur 2. Priskurant ca. 1838 fra Det Frederiksværkske Etablissement (i statens eje). „Fig. 13: Beslaaet Comfur eller Skorsteensindretning, bestaaende af Overplade og Forplade“. „Fig. 14: Complet beslaaet Comfur eller Skorsteensindretning med Vandkjedel og Bageovn“. Vandkedlen ses yderst til venstre som et ovalt felt i overpladen, og der skimtes en hane med tap til venstre for indfyrlingslågen. Industrimuseet i Frederiksværk.

lerne, fire tinrækker, to retterbænke og en stenvask. Men det interessante var, at der i 1803 tilkom et *Menage Køkken med Stegeovn og øvrige dertil hørende Indretninger*. I 1811 blev det også kaldt et *Setmanns Køkken*. Det må have fået plads i den ene af de to åbne skorstene. Stegeovn var noget helt nyt. I det åbne ildsted kunne der steges på spid, rist eller pande, men ikke i en ovn. Indtil videre er der ikke fundet noget billede af et *Menage Køkken*. Ordet menage står for sparsommelighed og husholdning. Det er derfor givet, at et *Menage Køkken* var brændselsbesparende i forhold til det åbne ildsted.

Et *Menage Køkken* holdt i knap 30 år. I brandtationen fra 1829 beskrives en *Komfur-Indretning med Kobber-Vandkjedel*. I en del en støbt *Bageovn*. Det er sandsynligvis et *Menage Køkken*, da jernstøber Meldahl i 1832 leverede en *ny Comfur-Indretning med Stegeovn, Bradepande og en Kogeplade samt en Kobberkjedel med Hane*. Det lyder til, at de to komfurindretninger havde en del tilfælles. Kobberkedler som varmtvandsbeholdere blev meget populære, og fandtes i alle køkkener i Prinsens Palais i første halvdel af 1800-tallet.

I 1833 blev *Comfurindretningen forsynet med en ny Dør, Dækplade og Tilbehør*. Beskrivelsen tyder på, at typen lignede den, som er vist i den ældste priskurant fra Frederiksværk 1838, hvor der var forog dækplade, som sattes ind i det åbne ildsted (se fig. 2).¹³ *Tilbehøret* har været *Ring og Dekslers*, som er nævnt ved en anden komfurindretning i Prinsens Palais 1829. *Kogepladen (Dækpladen)* havde flere

grydehuller med aftagelige ringe og låg (dæksler), ligesom det kendes fra brændekomfuret. I forpladen var et indfyringssted (*ny Dør*), hvorfra varmen fordeltes til grydehullerne. Ovn og kobberkedel var placeret ved siden af og havde hver deres indfyringshul, som det kendes fra engelske køkkener 1840-50.¹⁴ Komfur- eller kogeindretningen med tilbehør bestod således af en opmuret bænk, dækket af støbte plader med komfur- og indfyringshuller.

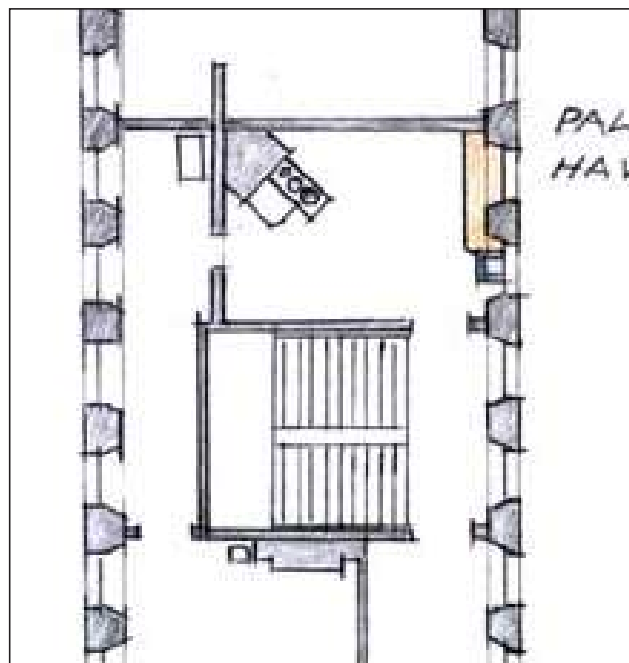
I 1832 blev et *Comfur med Rist og Trefod* anbragt i den anden åbne skorsten, rum no 5. Det vil sige, at de gamle komfurtheruller, hvor maden kunne stå og simre, stadig var i brug, selvom der kom en nyere indretning til. To jernplader anbragtes i 1837 ved bageovnen. Det må betyde, at den gamle murede bageovn ikke længere var i brug.

I 1806 flyttede hertugen af Augustenborg, gift med Frederik VI's søster prinsesse Louise Augusta, ind i lejligheden. Generalmajor Frantz Christopher Bülow, der var Frederik VI's betroede mand, overtog lejligheden i 1811, og boede der til sin død i 1844. Han havde en stab på fire tjenestefolk, der havde værelser i Palais' øverste etage. Det store køkken i kælderen skulle således gennem alle årene kunne betjene fornemme og repræsentative husholdninger.

C.F. Hansens køkken

Landbygmester C.F. Hansen kom til København fra Altona for at stå for genopbygningen af de mest betydelige bygninger efter Københavns brand i 1795 og Christiansborgs brand i 1794. Han fik bolig i Prinsens

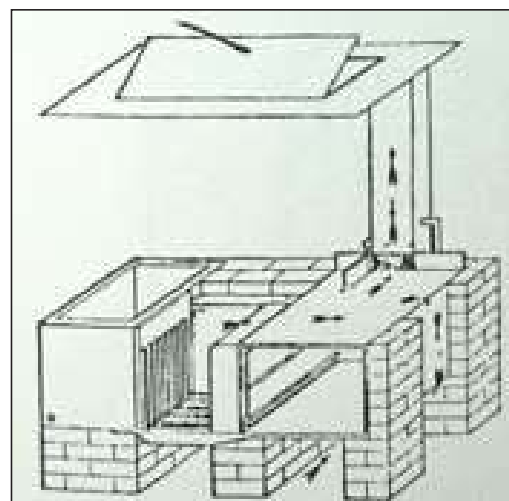
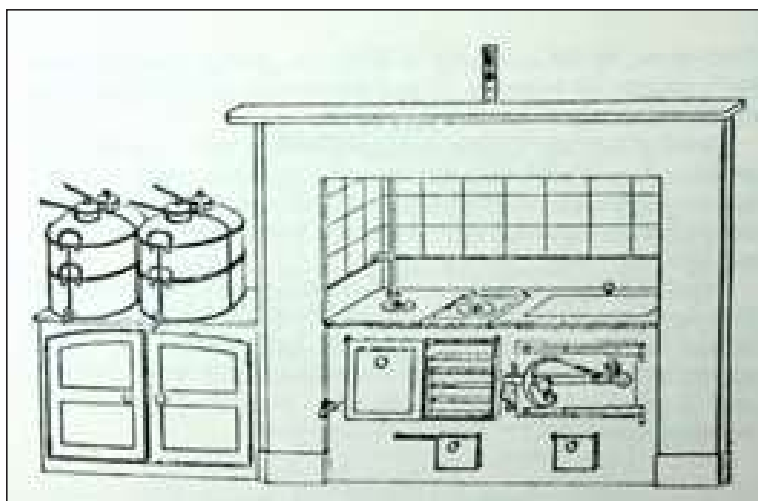
Palais med sin familie og tre tjenestefolk. Lejligheden lå på 2. etage for størstedelens vedkommende i Ny Vestergadefløjen, og køkkenet kom til at ligge i kælderen. C.F. Hansen avancerede til professor ved Kunstakademiet. Han samlede mange personligheder i hjemmet, der var meget gæstfrit.¹⁵ Efter hans kones død stod datteren Jacobine for husførelsen, indtil C.F. Hansen døde i 1845. Køkkenregionerne skulle således betjene 5-10 personer hver dag foruden en del selskabelighed, men ikke nogen form for hofceremonielle spisninger.



Figur 3. Plan over C.F. Hansens køkken. Tegnet af Kirsten Rykind-Eriksen efter etageplan 1849, Nationalmuseet.

Køkkenet i kælderen blev indrettet i den tidligere vaskekælder ved siden af gennemkørselsporten til Ny Vestergade. Det lå et stykke vej og to trapper væk fra lejligheden på 2. etage, så kælderkøkkenet fungerede som grovkøkken. Vaskekælderen på tre fag havde en åben skorsten og ved siden af stod en indmuret kobberkedel (gruekedel) på fem tønder. Da rummet i 1808 blev indrettet til køkken, kom den store kobberkedel over i en anden vaskekælder. I forvejen var der indlagt vand i form af en *Opstander og Vandrende, forsynet med Malmhane og Tap*. Vandrenden gik til den nye stenvask. Der blev straks skilt af til et spisekammer med tre hylder. I de to næste kælderrum lå vinkælder og rullerum. Kælderkøkkenet forblev uforandret indtil 1851.

Det må formodes, at der var et anretterrum på 2. etage, hvorfra maden kunne serveres, og herskabets service vaskes op. Men først i 1821 nævnes, at der blev indrettet køkken i et tidligere gemak, som lå i den fjerneste ende af C.F. Hansens lejlighed (se fig. 3). I forvejen fandtes en skråtstillet kamin i hjørnet, og ud for denne opbyggedes en *Kogeindretning med Komfurer, Bageovn, Thekedel*, og over dette sættes en kappe af jernplader. Hele indretningen stak ud i rummet og ser på planen ud til at kunne betjenes fra begge sider. En askeplade beskyttede trægulvet, og et sæt ildtøj (ildtang, fejekost og –bakke) samt en ildkasse til aske eller til flytning af gløder hang tæt ved komfuret. Køkkenbordet endte med en stenvask, og stod ved vinduerne ud til gården. Der blev af delt til



Tegninger af "Sylvester 1842", der viser princippet i en Kogeindretning, som i store træk kunne svare til den, der kom i C.F. Hansens køkken omkring 1840. Lawrence Wright, 1964.

et spisekammer med hylder og loft. På væggene hang hylder og tallerkenrækker. Ved siden af vasken stod vandtønden med øse, to træspande og et åg.

Otte år senere i 1829 oplyser brandtaxationen, at Komfurindretningen var støbt, hvilket må betyde, at det drejede sig om dækpladen med grydehuller. I 1830 kom en ny bageovn, hvori der kunne sættes to plader. I 1840 blev kogeindretningen forbedret, idet den fik en ny forplade med dør (for indfyringen), en stegeovn med rensedør og en smedet ramme, hvori der kunne sættes flere støbte plader. Beskrivelsen tyder på, at kogeindretningen efterhånden var blevet til et støbt jernkomfur, sat sammen af flere dele. Resterne fra den første kogeindretning kom ned i jernkælderen.

C.F. Hansens køkkener var veludstyrede.¹⁶ Kobberbouillonkedel (suppegryde) og den do vaskekedel har givetvis haft plads i kælder køkkenet, ligesom den store marmormorter med støder (til kød), bismervægten, to ballier og to kar, da tøjvasken foregik i kælderen. Flueskabet har hængt i spisekammeret. I etagekøkkenet fandtes fire kasseroller, en komfurgryde, bradepande, fem messingkedler (kokekar), hvoraf nogle kan have været i kælderen. En rist og trebenet potte hørte til det ældre køkkenudstyr. Til kaffe- og kageafdelingen var der kaffemølle, kaffekande, to fyrfade, kobberbageform, to kagejern, æbleskivepande og en mindre vægt med skåle samt en buddingform.

Koge- og komfurindretninger

De to køkkener og deres teknologihistorie er eksempler på, hvorledes ændringer fra det åbne ildsted til det luk-

kede komfur skete i Prinsens Palais 1770-1850. Allerede fra Palaiets opførelse i 1744 havde de store køkkener kogehuller, der var brændselsbesparende, og hvor maden kunne simre. Komfurer med kogehuller kom også i de køkkener, der etableredes, da Palaiet blev opdelt i flere lejligheder. De indsatte jernstativer med riste og trefødder fornyedes med jævne mellemrum. Allerede i 1797 kendte man til støbte plader, som dem, der var anbragt i det lille køkken hos Prinsen af Württemberg. To køkkener mere i Palaiet havde på samme tid jernplader i fyrstedet og på siderne, og til det ene nævnes, at der „*ved samme var en muret Comfurbænk med 4 Comfurer*“. De to andre havde således ikke komfurehuller. Der var status i at have de dyre jernplader.

I 1803 installeredes et *Menage Køkken* i kælderen store køkken. Udgangspunktet har været komfurbænken med de murede kogehuller, der havde hvert deres indfyringshul. Overfladen blev dækket af en støbt jernplade, ligesom i det lille køkken, men i pladen kom der runde udskæringer, så komfurehullerne stadig kunne fungere. Jernpladen fordelte varmen, og der sparede på brændslet, som var ved at være en mangelvare i Danmark, da skovarealerne gennem århundreder var blevet stærkt formindsket. Jernpladen var også nemmere at holde ren end de rå mursten. Renlighed og hygiejne var der stor interesse for, hvilket kan aflæses af datidens husmoderleksika.

Den støbte jernovn var i en særlig del af komfuret, det vil sige indmuret og med eget indfyringshul. Kobberkedlen til varmt vand har ligeledes haft indfyringshul, eller den stod over et kogehul. Fra 1821

begyndte installeringen af nye kogeindretninger i de gamle ild- eller fyrsteder.

Det var en videreudvikling af et *Menage Køkken* og var en form for opmuret komfur, isat støbte for- og sideplader af jern. Komfurpladen var ligeledes af jern med grydehuller, dækket af ringe og dæksler, da kogeindretningerne i løbet af et til to år blev forbedret med nye komfurringe. Ved et køkken nævnes i 1832, at den nystøbte komfurplade ud over ringe og dæksler også havde *Vinger* (sidestykker) og forplade, hvori der var to døre med *Stabler*, *Klinkehager* og *2 Spjæld*. Det var tydeligvis den udgave, som kendes fra brændekomfuret, hvor ilden er lukket inde, og indfy-ringshullet dækket af en hængslet låge med spjæld i. Lågen lukkes med en klinke. Bag og under de støbte jernplader murede kanaler, så varmen kunne fordeles hen omkring stegeovnen, hvis den ikke havde sin egen indfyring, og til varmtvandsbeholderen. I det støbte jernkomfur blev denne til en forsænket varmtvandsgryde.

I et *Menage Køkken* og de første *Komfur-Indretninger* gik trækvejen for røgen i en kanal bagved indfy-ringshullet og direkte op i skorstenen. De store åbne skorstene blev lukket over ildstedet med en *Dør på Stamme og Stang*. Den kunne åbnes som en lem for at give træk i skorstenen.

Fra 1838-41 blev de indmurede kogeindretninger udskiftet med støbt *Jern-Komfur-Indretning*, der havde *Forbeslag* og *Spjæld*, en stege- og bageovn, bakkelsesplader og vandkedel. Da disse blev nedtaget i 1851, blev de kaldt *Jernkomfurindretninger*.



Køkken i Ole Lunds gård, Kalundborg. Anretter-køkkenbordet med vask har den traditionelle placering foran vinduerne. Over for den store gamle skorsten med jernanker over buerne og indsat nyere jernkomfur.

Foto: Kalundborg og Omegns Museum, ca. 1900.

Sandsynligvis var der stadigvæk tale om indmurede komfurer.

Det var en stor forandring fra at have et køkken med åbent ildsted, hvor det trak fra det store, åbne skorstenschul, og brændselsforbruget var stort, til det indmurede jernkomfur, hvor skorstenschullet blev lukket, og varmen kunne brede sig ud i rummet fra de opvarmede jernplader.

Madlavningen ændredes tilsvarende. Det mest iøjefaldende var mulighederne for at stege eller rettere sagt bage kød i ovnen, hurtigt at bage brød og kager af sukkerbrødsdej, som var en ny opfindelse, og bage

småkager. Kaffebordet med kringle og kager dukkede op, det samme gjorde søndagsstegen. Det er interessant at lægge mærke til, at der i beskrivelsen fra 1832 af den nye komfurindretning i hjørnelejlighedens køkken blev lagt vægt på, at det var med en stegeovn, og der var bradepande til, hvilket var en betoning af den nye stegemåde.

Noter

- 1 Inge Mejer Antonsen: Prinsens Palais. Det kongelige Palais i Kalveboderne, bd. I: „Bygningshistorie. Interiører. Inventar. Beboere og begivenheder“ og bd. II: „Inventarieprotokoller og anden dokumentation“, Nationalmuseet 1992.
- 2 Gennemgangen af køkkener er baseret på: Københavns Brandforsikring, Vurderingsforretninger over ejendommen matr.nr. 240, Vester Kvarter, Prinsens Palais, 1797, 1829 og 1869, LAS. Og Inge Mejer Antonsen, op.cit., bd. II, hvor udskrifterne er foretaget af Kirsten Rykind-Eriksen efter følgende arkiver: Partikulærkammeret: Palæet i Kalveboderne: Inventarregnskaber med bilag 1755-1835; Hofmarskallatets arkiv: Inventarieregnskabet for Det kgl. Palais i Kalveboderne 1820-40 og Regnskab henhørende Meubler og Inventarier for Tiderne fra 1. Januar 1841 til ultimo Marts 1851, RA.
- 3 Det kan være ønskeligt at præcisere ordet „Comfur“. Det kommer af nederlandsk „komfoor“ og fransk „Chauffer“, der betyder varme. Brug af ordet på dansk skal forstås som selve varmestedet, altså hullet, hvor varmen koncentreres til at være lige under gryden eller panden. I vore dage (2008) er det blevet til en rund flade i en keramisk plade. Derfor er det nødvendigt, at materialet benævnes foran for at forstå hvilket komfur, der tales om, f.eks. jern-, gas-, eller elkomfur. Komfur er egentlig kun selve varmepladen.
- 4 „Nye og fuldstændig Huusholdningsbog...“, 1799, s. 76.
- 5 Ole Lund: „Gamle Dage i Helsingør 1800-1830“, i *MUSEUM* s. 132, 1892.
- 6 Bodil Møller Knudsen: „Maden ved taffelbord, kammerbord og køkkenbord“, 2006, s. 45-47.
- 7 Christiane Rosen: „Den tænkende Husholder“, 1824, s. 6-7.
- 8 Mursten på kant eller brosten havde den fordel som gulvmateriale, at vand kunne sive ned mellem stenene.
- 9 Inge Mejer Antonsen, op.cit., bd. I, s. 103-108.
- 10 Ang. råvarer, tilberedning af maden og hvorledes den blev spist, kan studeres i Bodil Møller Knudsen, op.cit.
- 11 Københavns Brandforsikring matr.nr. 240, Vester Kvarter, vurderingsforretning 1797, LAS.
- 12 Jeg takker chefkonservator Tor Kjetil Gardåsen, Telemarkens Museum, for oplysninger om jernplader i ildsteder.
- 13 Priis-Courant paa Jern Støbegods fra Frederiksværk, RA. Jeg takker Industrimuseet Frederiks Værk for oplysninger om den første priskurant. Inge Mejer Antonsen har venligst oplyst, at Det Smithske Jernstøberi, Ålborg i den første priskurant fra 1846 viste en „Komfurindretning“, der nøje svarer til fig. 13: „Beslået Comfur...“ fra Frederiksværk priskurant ca. 1838.
- 14 Laurence Wright: „Home, Fires burning“, London 1964.
- 15 Inge Mejer Antonsen, op.cit., bd. I, s. 124-127.
- 16 Boopgørelse ved C.F. Hansens død i 1845, personarkiv nr. 5537, LAS.
RA: Rigsarkivet.
LAS: Landsarkivet for Sjælland m.fl.