



Og prinsen kommer til middag i morgen

Af arkitekt m.a.a. Ulla Lunn

En beretning fra sommeren 1822 på herregården Knabstrup i Vestsjælland handler om fallit, kaos, kongeligt besøg og en stemningsfuld middag, der løfter sjælen. Den historiske kogekunst er indgangen til denne middag med et autentisk rollespil mellem den fallerede godsejer, hans stolte hustru og den belevne prins.

Knabstrup 1822

Knabstrup Hovedgård var et relativt lille gods med et tilliggende på 79 tdr. hartkorn og bøndergods på 389 tdr. hartkorn, omfattende 58 gårde, 65 huse, 6 kirker og en del skov. Hovedbygningen var dengang en tre-længet bindingsværksbygning omkring borggården. Den var bygget i første halvdel af 1600-tallet af svært egebindingsværk, alt kalket hvidt. Den havde et højt tegltag og store, firedelte barokvinduer. Interiørerne var med tunge barokdøre og knirkende plankegulve.

*Herregården Knabstrup afbilledet ca. 1850.
Tilhører Knabstrup Gods A/S.*

Menu:

Karusser

Lam

Rådyr

Oplagt mælk

Er det en middag for en prins? Ja, når den bliver fortolket og set gennem et historisk perspektiv. Den oprindelige beretning bliver holdt sammen med køkkentechnologien, bordskikken og madvarernes beskaffenhed. Prøv selv. Det kræver planlægning, men det er ikke så svært.

Ikke ulig Tersløsegård ved Sorø, hvis man skal have et billede på nethinden.

I 1821 var familien Lunn gået fallit, fordi major Villars Lunn, som overtog gården i 1814, kom til at skyldte sin svoger, ejeren af nabogodset Frydendal (i dag Torbenfeld), værdien af søsteren Hylleborgs arvepart. Det var blevet til 80.000 rigsdaler i sølv. Det var ikke muligt at skaffe sølvdaler i årene efter

statsbankerotten i 1813, og selv om han fik tilbuddet om seddelpenge omregnet efter kursen for sølv, så afslog svoger van Deurs.

Hylleborg fik udvirket, at det blev løsøre og værdigenstande, der blev hentet ved fogdens mellemkomst. Og det var trods alt bedre end at skulle gå fra gården. Huset var derfor tømt for møbler, sengetøj, porcelæn, husgeråd, pletter og pander, sølvtøj, vin, krydderier og andre sager af værdi. Alt stod bag lås og slå hos fogeden i Slagelse. Kun det allermost nødvendige havde fogeden ladet blive tilbage.

Med en sådan gæld og blanket af for alt, var der kun én vej; hårdt arbejde og sparsommelighed.

Så der blev spinket og sparet og arbejdet fra morgen til aften på at få skrabet penge sammen til at indfri bohave og værdigenstande.

Prinsen og familien Lunn

En sommerdag kom en 'gefreiter' med en meddelelse om, at Prins Wilhelm af Hessen ville komme på besøg den næste dag om aftenen. Hvorfor kom han til Knabstrup på egen foranledning med 36 timers varsel? Jo,



Henriette Lunn, født Hersleb og godsejer, major Villars Lunn. Tilhører Knabstrup Gods A/S.

han skulle flytte et rytterregiment fra den ene ende af landet til den anden og ville holde hviledag midtvejs. Han ville ankomme med en major, en regimentslæge og en adjutant, desuden tjenere, ordonnanser og hestepassere.

Prinsen var en populær skikkelse hos borgerskab og adel. Han var gift med prinsesse Charlotte, datter af arveprins Frederik, der var bror til den sindssyge kong Christian VII. Prinsesse Charlottes og Prins Wilhelms datter Louise blev siden hen dronning til Christian IX og grundlægger af huset Glücksborg.

Godsejer major Villars Lunn (kaldet Majoren) var kendt for sit succesfulde avlsarbejde med opdræt af Knabstrupperhestene. Hans hustru, Henriette Hersleb, havde været veninde med Prinsesse Charlotte siden barndommen. Så prins Wilhelm og hans følge ville forvente at komme i godt selskab hos venner med fælles interesser.

Henriette var altså født med 'en sølvske i munden' og vidste nok, hvad der blev forventet af hende i denne situation. Hun var Majorens anden hustru. Hans første hustru var hendes lillesøster Louise Hersleb. Louise var lille og sart og døde i barselsseng et år efter brylluppet. Henriette var stærk og fødedygtig, og i 1822 var hun 37 år og havde fået ni børn. Den yngste var ét år gammel.

Planlægning

Familiens vanskelige situation kunne ikke skjules. Man prioriterede driften og indtjeningen højest, og midt på sommeren var der blevet høstet. Nu blev der kørt møg,

pløjet, plantet og sået for at forberede næste års vækst og høst. Og der blev syltet og henkogt, saltet og brygget for at forberede vinteren. Bygningerne derimod havde ikke været kalket og malet i flere år.

Med besked om fornemt besøg måtte man låne sig frem hos familierne på nabogodserne. Men man udviste betimelig ydmyghed overfor de vilkår, man var i; luksus og ekstravagance ville være upassende. Det ville signalere uansvarlighed overfor de givne vilkår. Man måtte give det bedste huset formåede og vise gæstfrihed, men også vise, at man med enkelhed og kærlighed til opgaven kunne skabe et gæstebud, der kunne løfte sindet, trods de uheldige omstændigheder.

Majoren omdirigerede udkørslen af møg og fik slettet sporene af malkepladsen i borggården. Der blev revet og jævnet med grus. Hus og have blev fikset op, og på nabogodserne lånte man porcelæn og duge, sengetøj og linned, der var værdigt til prinsens besøg. Huslæreren og andre, der kunne undværes i de dage, blev bedt om at finde et andet sted at opholde sig, da deres værelser skulle bruges til gæsterne. Det nævnes også, at der i huset ikke fandtes specerier (dvs. krydderier), hvidt sukker eller andre luksusvarer, så Fru Henriette har måttet vælge det bedste fra køkkenhaven og fra spisekammeret, såsom syltetøj, honning, nødder og kapers af knoppen af nasturtier, der også kendes som blomsten 'tallerkensmækker'.

Og Majoren måtte ty til søsteren Hylleborg og svogeren van Deurs på Frydendal for at låne to flasker rødvin. Ville svogeren ikke låne ham mere, i denne prekære situation? Det er nok snarere spørgsmålet om,

at flere flasker ville være upassende; de skulle betales tilbage, det vidste alle. Man måtte udvise passende ydmyghed, men dog gæstfrihed.

Råvarer 1822

Beskrivelsen lyder, at kun de tre ting; rådyr, lam og karusser, blev serveret. Og dertil oplagt mælk til dessert. Skytten blev sendt ud for at skyde en råbuk. Et lam, som en af bønderne skyldte i landgilde, blev hentet. Enhver herregård ville have en dam med ferskvandsfisk som karper, aborrer og karusser. De finere karper var formodentlig solgt, så her blev der altså fisket karusser.

Henriette planlagde forplejningen og middagsmåltidet for prinsen og hans følge. Her kan vores viden



*I 1822, året efter familien Lunds fallit, besøgte Prins Wilhelm af Hessen Knabstrup. En fin middag skulle serveres, men råvarerne var yderst begrænsede. Herregården havde en karpedam, og her blev der i 1822 fisket karusser til middagen.
Foto: Karen Schacht.*

om den historiske kogekunst, råvarerne, køkkentechnologien og bordskikken bringe os noget nærmere, hvorfor måltidet blev, som det blev, og vi kan danne os en begrundet formodning om, hvordan det blev tilberedt.

Der har ganske givet været en kogerske i køkkenet, der kunne lave mad til både folkehold og herskab. Med hende har hun overvejet, hvilke råvarer de kunne få tag i, hvordan de tilberedte dem på den lækreste måde, og hvordan de skulle sikre et godt resultat.

Hun har måske overvejet at servere fjerkræ som høns eller ænder? De er rigelige om sommeren og kan nemt spidsteges. Men en militærmand ville på dette tidspunkt få fjerkræ ret ofte. Netop fordi de er nemme og hurtige at tilberede under feltforhold. Så det ville passe sig bedre, og bedre svare til husets formåen, at servere retter, som han ikke fik hver dag.

En herregård ville imidlertid have en køkkenhave efter tidens smag og formåen. Kartofflen var endnu ikke blevet almindelig kost på landet, men der ville være ærter, salat, skorzonerødder, gulerødder, jordskokker, artiskokker, krydderurter, bær og frugt.

Køerne ville midt på sommeren give masser af mælk. I mælkestuen ville være store mængder af mælk sat op til tykmælk, krukker med fløde og mængder af smør i dritler. Osten ville blive lavet i ugerne efter høsten, hvor køerne fik lov at gå på de afhøstede marker, og mælken blev endnu federe. Så til de øvrige måltider har hun haft mulighed for at servere nylavet ost.

Havde der været isblokke tilbage i iskælderen, kunne hun have serveret flødeis, men sådan var det

åbenbart ikke i sommeren 1822, og desuden havde hun ikke noget hvidt sukker. Derimod kunne tykmælken gøres til oplagt mælk, det vil sige afdryppes for valle, på den knappe tid, der var til rådighed.

Det åbne ildsteds køkken

Køkkenet lå i sidefløjen, modsat de fine stuer mod haven. Køkkenet var, før indførelsen af komfuret i midten af 1800-tallet, forsynet med åbent ildsted med ildbænk. På Knabstrup var der et dobbelt ildsted med en ovn til stege og finere bagværk. Men den store brødovn var placeret et andet sted i køkkenregionen, i forbindelse med bryggerset.

Netop på grund af afstanden mellem køkkenet og herskabets stuer, og på grund af det åbne ildsteds kogeteknik, var bordskikken og serveringsmåden 'à la française'. Det betyder, at der ikke er en serveringsrækkefølge. Alle retter i én servering sættes på bordet samtidig i en symmetrisk orden omkring en midteropsats. Serveringsfadene er varme og forsynet med låg. Jo finere husholdning og jo finere selskab, des flere serveringer. Men hér er der altså kun tale om én servering.

Når gæsterne har sat sig til bords, tages lågene af fadene, og man spiser det, man har lyst til, i den rækkefølge man selv synes. At række sin tallerken over og få en portion fra fadet på den anden side af bordet er en del af bordskikken og konversationen, medmindre man da har en tjener til at hente maden i den anden ende af bordet. På det åbne ildsted forberedte kogersken alle måltider. Kogekar hang i en kæde

over gløderne, eller stod på en trefod i gløderne. Det krævede nøje styring af brænde og glødemængde at frembringe grød, suppe og kogte retter. Stegning af kød kunne ske på rist, i pande eller på spid. At stege over åben ild ved vi, der 'griller', kræver erfaring, men en del viden er alligevel gået i glemmebogen om denne 'kunst'. Stegning af større kødstykker og fugle skal gøres ved meget svage gløder i 2/3 af tiden. Derved trækker smag og proteiner fra benet ud i kødet, hvor det koagulerer i stedet for at dryppe af.

Først når kødet er mørt, sætter man flere gløder til, så overfladen bliver gylden og sprød. Stegning kunne også ske på spid, hvor et primitivt urværk drejede spiddet langsomt rundt tæt på gløderne. Der fandtes en sådan 'spidvender' på Knabstrup, men den var rusten og fungerede ikke længere. Husets frue har formodentlig, med de råvarer hun havde til rådighed, valgt andre metoder, der var mere sikre på et godt resultat og mere à la mode.

Stegning af kød i ovnen kunne gennemføres som langtidsstegning på eftervarmen efter brødbagning i den store brødovn, og det er nok den måde, hun har valgt for lammets vedkommende. Rådyret egner sig ikke så godt til spidstegning, da det er meget magert og let bliver tørt. Beskrivelsen af forberedelserne nævner, at rådyret blev svøbt i et klæde og gravet ned i møddingen for at mørne. Derfor er det nærliggende at slutte, at hun har valgt at tilberede de fineste kødstykker på rådyret med en hurtig stegning og derefter overhældt med en kraftig brun sauce. Det er vildt tilberedt som Boeuf à la Mode.

Og så kom Prinsen...

Prins Wilhelm ankom om aftenen den næste dag, og man serverede te inden sengetid. Det vil sige, at te er te, men med teen blev serveret brød, ost, spegesild og syltetøj. Da majoren fulgte prins Wilhelm til hans soveværelse, måtte han undskylde, at sengen var vel kort til den elegante mand. Prinsen svarede muntert, at det ikke gjorde noget, han ville blot sove 'på diagonalen'.

Næste morgen var der frokost kl. 10. Det har nok været brød fra bageovnen, æg, måske kage. Prinsen har nok ikke spist grød, som alle de andre; men hvad ved vi?

Formiddagen gik med det, man nu gør, når man hviler sig efter et langt ridt; måske et bad, måske brevskrivning. Kl. 3 om eftermiddagen blev middagen serveret for det fine selskab; Prinsen, hans følge og herskabet.

Og nu til kogekunsten

Tilberedningen, beskrevet her, er som en dygtig kogerske ville udføre den på dette tidspunkt i historien. Hun ville være bekendt med de måder, der nu var moderne; en kogekunst, der kan genfindes overalt hos borgerskabet i Nordeuropa.

Køkkenhaven har kunnet levere, hvad der skulle bruges, og når vi tager årstiden og køkkentechnologien med i betragtning, kan man rekonstruere begivenheden. Og det er altså det, vi har gjort her. Beskrivelsen er suppleret med nogle råd til, hvordan man kan gøre hende kunsten efter i dag.

Lammet

Langtidsstegning af lammekøllerne har været den sikre måde at tilberede dem på i denne situation, hvor man skal have mange ting klar på samme tid. Desuden var den måde, der er beskrevet her, ikke ualmindelig på dette tidspunkt.

Køllen tørres i en ren og tør klud og gnides med salt. Man tilbereder så en dej til indbagning og langtidsstegning. Den skal være sej og kunne tåle mange timers stegning, derfor denne gamle opskrift:

300 g hvedemel, 1 teske fint salt sigtes i en stor skål. En æggeblomme lægges i toppen og dækkes med lidt mel. 85 g svinefedt smeltes i en gryde med 1,5 deciliter vand. Når det koger, hældes det i melblandingen, og dejen samles ved hjælp af en træske med hurtige slag.

Dejen æltes på en melet bordplade til, den er sej og sammenhængende. Dejen hviler maksimum ½ time, men skal holdes lun, ellers bliver den for hård at rulle ud. Det er en sjov og lækker måde at tilberede dejen på, men det kan naturligvis også gøres i en foodprocessor.

Dejen rulles tyndt ud, og man pakker lammekøllen ind som i et stykke papir. Kanterne skal være på undersiden af køllen, når den lægges i ovnen. De pensles med æggehvite og trykkes sammen. På oversiden dekorerer man med ranker eller initialer skåret ud af resterne af den tyndt udrullede dej. De klistres på med æggehvite, og hele 'pakken' pensles, før den lægges i ovnen. Dengang har man lagt den i brødovnen på eftervarmen, og den kan næsten ikke få for lang

tid. I dag skal en lammekølle på 2,5 kilo have 2 timer på 120 grader, 2 timer på 100 grader og 2 timer på 80 grader. Så er pakken smukt brun, og skorpen er velsmagende og sprød. Den har opsugt kødsaften, og lammekøllen er perfekt blød og mør. Og så holder den varmen et stykke tid efter, den er taget ud af ovnen, og ser pragtfuld ud, når den skæres for ved bordet. Prinsens øvrige følge har måske fået serveret andre dele af lammet, f.eks. kan lammeryggen være skåret op i koteletter og stegt på rist over gløderne.

Rådyret

Rådyret er vel blevet skudt ved skumring den dag, meddelelsen om besøget kom. Det er blevet lagt med hud og det hele i et klæde ned i møddingen for at mørne. Det er primært varmen, men også bakterierne i denne måde at 'grave' på, der mørner. Nogle timer efter er bukken blevet taget op, brækket, flået og parteret, tørret og befriet for hinder og lagt koldt. På råbukken er det ryggen, der er mest eftertragtet. Skal den steges hel, skal den barderes med spæk, men bliver let tør alligevel. En anden måde, som egner sig godt til ildstedets teknik, er at skære fileterne og mørbraderne fra benet, og stege dem i fedtstof. Da vi i dag ikke har adgang til at grave og mørne dyret i møddingen, kan vi i stedet lægge fileterne i vallen, der er afdryppet af tykmælken. Den er fyldt med mælkesyre og mælkesyrebakterier, som gør kødet mørt, men med en frisk duft.

Af rygknoglerne, med rester af kød, koges en fond med urter, så som løg, timian og merian. Fileterne pudsес for hinder, saltes og vendes i mel. De steges



Rådyr var en passende spise for Prinsen, og efter at have været nedgravet i møddingen, blev det tilberedt efter alle kunstens regler i køkkenet.

Foto: Hans Jørgen Rasmussen, Gammel Estrup.

hele i rigeligt gyldent smør – kun i 5-10 minutter og hviler derefter i 10 minutter. Af fonden tilberedes en kraftig brun sauce på opbugning med smør og mel. Den smages til med ribsgele og peber. Ved serveringen skæres fileterne, der kun er en anelse rosa i midten i skiver á 2 cm, arrangeres i et fad, hvor saucen hældes over. Retten kan holdes varm i en halv times tid i ovnen. Mørbrad og andre reelle kødstykker kan hakkes fint, blandes med krydderurter, brødkrumme og fløde samt lidt smeltet smør. Det giver en fin vildtpostej, som supplement til den store kødret, eller kan gemmes til frokosten.

Karusserne

Fiskeretten er fiskeruller sat i en mørdejsskål overhældt med en fiskesauce. Retten kan forberedes, men skal tilberedes som det allersidste. Karusser er små ferskvandsfisk med masser af ben, men de smager fint. De giver meget små fileter, der omhyggeligt skal efterses for ben. Fileterne rulles og bindes eller fæstnes med en kødpind.

Andre ferskvandsfisk, der også kan bruges er aborre, karpe eller sandart, som på grund af større fileter må skæres ud i passende stykker med et skråt snit, så de bliver tynde og kan rulles. De saltes let og rulles evt. om en dusk persille. Rullerne sættes op i et dørslag eller en damper.

De sættes til dampning over lidt vand med vinedike og et ituskåret løg. Rullerne skal kun dampe 5-10 minutter - afhængig af fileternes tykkelse. Fiskeben og hoveder koges til en fond. En tyk opbugning med smør, mel og fløde tilberedes og koger godt igennem, så melsmagen forsvinder, og omrøres konstant, så den ikke klumper.

Inden serveringen tyndes den hvide opbugning med fiskefond og en lille smule af vandet fra dampningen og tilsmages med eddikesyttede kapers, som er knopper af nasturtier. En finere smag ville saucen få tilsmagt med citron eller hvidvin, men det fandtes ikke i huset i sommeren 1822. De dampede fiskeruller sættes i små skåle af mørdej eller butterdej, eller måske crustader. Butterdej var meget populært, men kræver meget fint hvedemel, øvelse og kræfter. Jo flere lag af smør og mel, man orker at rulle sammen, jo mere luftigt bliver

bagværket. Den butterdej, man kan købe frossen, er af ringe kvalitet. Den vil ikke hæve rigtigt og smager ikke af smør. Derfor er en god mørdej et smagsmæssigt bedre valg. Medmindre man kan tilberede en butterdej selv. Vi formoder, at mørdejen har været det rigtige valg her, idet den bliver god også med grovere mel og ikke bliver så hurtigt blød, når saucen hældes over. Mørdejen laves af 250 g hvedemel, 50 g smør og 50 g svinefedt og en teske salt.

Det hakkes sammen med en kniv, til det ligner revet parmesanost. Derefter samles dejen med 3 skefulde koldt vand. Den trykkes sammen til den danner en sammenhængende kugle. Lægges koldt i en times tid, eller til den skal rulles ud med en melet kagerulle, eller en kold (ren) glasflaske. Dejen udstikkes med et stort glas og bages i linseforme eller små postejforme.

Mørdejsskålene arrangeres på et varmt fad. Fiskerullerne sættes i, men kaperssauce hældes over af gæsten selv.

Avec

Tilbehøret har været brød, formodentlig små hvedebrød, eller snitter af butterdej. I haven har der formodentligt været artiskokker, men ikke ret store endnu. Derfor kan Henriette have valgt en opskrift fra Hannah Glasse, hvis kogekunst var kendt blandt adel og borgerskab i mange lande.

Kogte artiskokhjerter hakkes fint og blandes med hårdkogte æg. Det skal være i nogenlunde lige dele. Massen krydres med salt, peber og f.eks. stødt muskat og samles med smeltet oksetalg (eller blødt smør).

Mosen formes som små toppe på en artiskokbund eller en udstukket skive bagt mørdej. Toppene pensles med smeltet smør og bages i en varm ovn til de er gyldne.

En grøn salat var også blevet en del af kogekunsten på dette tidspunkt. Grønne salatblade med ærter og letpisket fløde, syrnet og sødet. Eller måske har Henriette kendt den særlige dressing af hårdkogte æggeblommer, mosede kartofler, olie, sennep, lidt revet løg, salt, eddike og ansjos.

Den oplagte mælk

Desserten var oplagt mælk af afdryppet tykmælk. Det er en slags 'hytteost' og lavet af den fede økologiske mælk, får den en frisk og lækker mælkesmag.

Mælken blandes med 1/10 kærnemælk eller creme fraiche. Enten eller, afhængig af ønsket til flødeindholdet, blot det er syrnet med mælkesyrekultur og ikke yoghurtkultur. Når tykmælken efter ca. 2 dage er stiv, hældes den op i et dørslag med et rent stykke ostelærred, hvorefter vollen vil dryppe fra.

Hele processen tager mindst 48 timer, hvorfor vi må gå ud fra, at der allerede fandtes syrnet tykmælk, der kunne 'lægges op'. Den oplagte mælk nydes med syltede jordbær eller kirsebær og lidt flydende honning med valnødder.

Syltetøj blev brugt til kød, ost, mælkeretter og desserter. Det var kendetegnet på et godt køkken at have et udvalg af syltede bær og frugter, så om end det var trange tider, har man da kunnet sylte årstidens frugt.



Som tilbehør kan Henriette have valgt at anvende artiskokker fra haven. Af artiskokhjerter, hårdkogte æg, salt, peber, stødt muskat og smeltet oksetalg kan der fremstilles delikate små toppe, som bages i ovnen. Foto: Birgitte von Folsach.

Bordet

Opsatsen på midten af bordet har, i fravær af husets sølvtøj, været af porcelæn med små skåle fyldt med syltetøj og måske nogle blomster fra haven, hvilket just var blevet på mode. Elegant arrangerede sydfrugter eller en opsat fasan eller svane var ikke lige passende for det relativt beskedne arrangement. På fadene omkring opsatsen har der stået 2 fade med dyreryg, 2 fade med fisk arrangeret i skåle af mørdej. Lammekøllerne lå parate til at blive skåret for. Tilbehør var i form af sauce, salat, artiskoktoppe, syltetøj, brød og smør. Og den oplagte mælk i små skåle som dessert.

En dejlig dag

Det kærligt tilberedte måltid og konversationen løftede stemningen. Et enkelt glas rødvin til hver har rundet oplevelsen af, men ikke gjort stemningen animeret.

Beretningen fortæller, at de efter middagen gik en tur i haven og derefter ud for at se Majorens heste. Knabstrupperen var fremavlet af en spansk skimmel købt efter, at de spanske hjælpetropper igen havde forladt



Hesteinteresserede kender nok Knabstrupperen. Den første hingst blev fremavlet på denne tid ved at krydse en spansk skimmel med en 'Frederiksborger'. Tilhører Knabstrup Gods A/S.

landet i 1809. Den spanske hoppe blev grundstammen for Knabstrupperen, der var en stærk, sund og smukt skimlet hest, og den var meget udbredt og populær i det meste af 1800-tallet, såvel i militæret som i det civile samfund.

Nok var Henriette lettet, da prinsen igen red af sted med sit følge, men hun vidste også, at hendes sans for, hvad der passede sig og for kogekunsten, havde tryllet den gode stemning frem og fastholdt den så længe, at det blev en lykkelig dag, der endog gik over i familiens historie.

Besøget af prinsen var et lille lyspunkt i nogle svære år. Den dejlige dag i godt selskab gav mod og energi til at se lysere på fremtiden. Det blev et vendepunkt for familien, og herefter gik det fremad. Seks år efter var det sidste stykke bohøve indløst hos fogeden.

Den historiske kogekunst giver en sanselig oplevelse af historien, æstetikken og etikken på et givet tidspunkt. Et måltid kan, når der er lagt kærlighed og omtanke i tilberedningen og, når årstidens bedste råvarer bliver respekteret for deres iboende kvaliteter, løfte sjælen og skabe stemning. Samværet og den smagsmæssige oplevelse kan i sådan en sammenhæng give en energi, der rækker ud over nuet. Hos Karen Blixen, hos Charles Dickens og hos Marcel Proust er dette beskrevet. Uden sammenligning i øvrigt, er kammerspillet omkring 'Prinsens Middag år 1822' hermed gjort tilgængeligt for den, der måtte have lyst til at prøve, om det virker.

Den primære kilde om Prinsens besøg og forholdene på Knabstrup står i 'Meddelelser om Etatsråd Frederik

Carl August Lunn til Knabstrup, væsentligst efter hans egne optegnelser'. Bogen er skrevet af major Villars Knudsen Lunns søn og omhandler livet på Knabstrup 1808 – 1827. Den er udgivet 1888 af hans børn.

Opskrifter og anvisninger er udviklet i samarbejde med Vibeke Dunleath.