



Det største kongelige taffel i 90 år – Christian 10.s 25-års regeringsjubilæum på Christiansborg Slot i 1937

Af Mirja Thaulow

„Det var noget, vi børn glædede os til – når nytårskuren og de store aftenfester skulle afholdes – så vågnede slottet op af sin tornerosesøvn. Der kom mange kokke og piger og ekstramandskab, der raslede med glas og porcelæn, gryder og pander“.

Således fortæller Anne Helene Larsen, der boede i en tjenestebolig på Christiansborg i 1930'erne, fordi hendes far var lakaj og senere jæger for kongen Christian 10.¹

Dermed er scenen sat for at fortælle om en storslået kongelig fest med tilhørende gallamiddag – nærmere bestemt Christian 10.s 25-års regeringsjubilæum den 15. maj 1937. Ifølge en samtidig avisartikel „det største kongelige taffel i 90 år“.² Man kan ligefrem høre, hvordan det begynder at knirke og knage på det store slot, inden det vågner op til dåd ...

I denne artikel skal det handle om at vække den forgangne fest til live, men først en lille baggrunds-

I Riddersalen sad Kongen selv til bords med de fineste gæster. På billedet står de op, og Kongen selv ses på den bagerste langside midt for, hans ansigt vender mod fotografen. Rundt om bordet ses nogle af de højest rangerende af de mange tjenere, jægerne og løberne. Løberne kendes på deres specielle hatte, som er pyntet med blomster. Foto: Det Kongelige Bibliotek.

fortælling om, hvad det er for et sted, hvor festen foregår:

I 1930'erne var Christiansborg et helt nyt slot for de kongelige, og sidste del af slottet var først blevet indviet i 1928. Dette det tredje Christiansborg kom ikke til at fungere som bolig for kongen, selvom det oprindeligt havde været planen. Til gengæld kom det til at huse Rigsdagen og Højesteret samt De Kongelige Repræsentationslokaler, hvor de store officielle gallamiddage i kongeligt regi skulle afholdes. Køkkenet i kongefløjens kælder var altså udelukkende et festkøkken, som vågnede – eller blev vækket – når der var brug for det.

Sådan havde det langt fra altid været, for gennem århundrederne havde kongerne netop haft deres bolig på Slotsholmen i København, og derfor havde der dagligt været gang i køkkenerne. Først på Københavns Slot fra middelalderen og siden på det første Christiansborg (1745-94) og det andet Christiansborg (1828-84).³ Historikeren Barbara Zalewski fortæller, at intet andet sted i Danmark er der blevet lavet så meget mad til så mange mennesker på én gang og gennem så lang tid som på Slotsholmen.⁴

Et folk i fest

Den 15. maj 1937 var der fejring og fest i København fra tidlig morgen til sen aften. For denne dag fejrede Kong Christian 10. sit 25-års regeringsjubilæum.

Forfatteren Kai Berg Madsen beskrev levende alt, hvad der foregik dagen igennem i sin bog „Et folk i fest fra 1942“:⁵

„Lørdag d. 15. Maj 1937 fejrede Danmarks Konge, Christian den Tiende, sit 25 års Regeringsjubilæum. Uger i forvejen havde Kongens By forberedt den store Dag. Husene var smykket med de danske Farver, Butikkernes Vinduer strålede i hvidt og rødt, Flagene vajede overalt, elektriske Pærer formede Majestætens Initialer, og Æresportene rejste sig.

På Jubilæumsdagen vandrede Byens Borgere og Gæster mod Amalienborg i de tidlige Morgentimer. Allerede ved 6-tiden stod vi i tætte Stimer og ventede i Tågen på, at Festen skulle tage sin Begyndelse. Det store Program var omhyggeligt tilrettelagt, og vi vidste, at Begivenheder ville det ikke komme til at skorte på.

Endelig blev Portene til Palæet smækket op, og en ensom Rytter kom til syne. Vi kendte ham straks. Ingen anden Regent i Verden kunne som han ride rundt i sin Hovedstad, alene skærmet af sit Folks kærlige Tanker. Også på denne Dag red Kong Christian sin Morgentur gennem København, hilst og hyldet på sin Vej af alle, og Majestæten var tilbage i Palæet, inden Vagtparaden i de flotte røde Uniformer præcis kl. 8 med fuld Musik svingede ind på Slotspladsen gennem Kolonnaden. Og nu var hele Byen på Benene. Spejderdrengene, Direktører, Ulveunger, Kontorchefen,

Bybude, Postbude, Arbejdere, Østerbrofruer ... Alle var vi der. Nu rullede flunkende Biler ind på Slotspladsen. Det var Kongens Æresgæster, hans Broder Kong Haakon af Norge, og Sveriges Monark, Kong Gustaf. Sangere havde taget Opstilling foran Residenspalæet, og Tonerne klingede op mod Slottet. Dørene åbnedes ud til Balkonen og Kongen og Dronningen trådte frem hilst af en øredøvende Jubel. Vi lyttede til Kongesangen om Kong Christian. Kongen talte til Folket, som råbte Hurra.

Om Formiddagen kørte Majestæterne med Firspand til Festgudstjenesten i Domkirken fulgt af en Husareskorte. Et pragtfuldt Skue for de mange Tusinder, der havde samlet sig på Slotspladsen og langs Ruten. På Det Kongelige Teaters Balkon jublede et par hundreder sønderjyske Børn deres Konge i møde, i en Brøkdal af et Sekund standsede Kongens Vogn og Majestæten hilste de Små med Tårer i Øjnene.

Har Strøget nogensinde været smukkere end denne Lørdag i Maj? Dannebrog, Guirlander, grønne Grene, unge Piger ... I Domkirken prædikede Biskop Fuglsang-Damgaard over Ordet: Al god Gave kommer ovenfra.

Om Eftermiddagen var der Jubilæumsmøde i Rigsdagen på Christiansborg, og det var også til Christiansborg at man om Aftenen vendte tilbage for at afslutte den festlige Jubilæumsdag med en storslået Gallamiddag“.

I tjenesteboligen i Christiansborgs kælder var Anne Helene og hendes familie stået tidligt op, selvom forældrene havde fejret deres eget sølvbryllup dagen før. Hendes far, der var kongens jæger, skulle være på benene hele dagen og aftenen med, hvor han skulle hjælpe med at servere til gallamiddagen. Han så al-



Kongeparret kørte i karet gennem byen på jubilæumsdagen. Anne Helenes far, Søren Simonsen, stod bag Kongen under hele turen. Det var hans plads, fordi han var Kongens jæger. Han var ellers godt træt, fordi han havde fejret sit eget sølvbryllup aftenen før. Foto: Det Kongelige Bibliotek.

lerede temmelig træt ud på sin plads bag den vinkende konge, da kareten kørte gennem det festklædte København. Anne Helenes forældres sølvbryllupsgæster fra provinsen var dog glade for at være kommet til hovedstaden i disse dage, fordi de så kunne følge med i de mange festligheder.⁶

Til fest på slottet

Der var tydeligvis folkefest ude i byens gader, men hvad skete der inden for slottets mure – og hvad stod der på menuen for dem, der var budt til højborgs?

Heldigvis findes der i Hofmarskallatets arkiv i Rigsarkivet en tyk mappe med notater, programmer og bordplaner fra jubilæumsfestlighederne i 1937. Her ses, hvem der sendte roser, og hvem der sendte neliker til kongen. At der var en del, der meldte afbud i sidste øjeblik for så at blive streget med rød blyant på gæstelisten. Det var for eksempel professor Martin Knudsen, som ikke kunne komme på grund af en bronchitis, og admiral Scheel, som havde sendt et telegram fra skibet M/S Tunis om, at han beklageligvis var forhindret på grund af uvis hjemkomst. Det fortælles, hvem der kørte med hvilke biler, hvem der skulle opvarte gæsterne, og hvor de skulle sidde – ved langbordet i Riddersalen eller i en af de tilstødende sale, Abildgaardsalen eller Grønne Sal. I Riddersalen sad kongen selv sammen med de fineste gæster, såsom den kongelige familie, andre fyrstelige gæster samt ministre. I de tilstødende sale kan vi se af borplanerne, at der blandt andet sad amtmænd, biskopper, departementschefer, dommere, militærpersoner og professorer – alle uden fruer.⁷

Det største kongelige gallataffel i 90 år ville sige, at det var det største kongelige taffel siden enevældens dage. Der skulle sidde hele 275 gæster til bords, og de blev derfor spredt over tre sale.

I arkivet fandtes også menuen til gallamiddagen, som så således ud:⁸

Suppe Ambassadeur
Fisketungefilet à la Nantua
Oksemørbrad Bouquetière
Kylling Parisienne
Is Royale
Dessert

De første fem retter blev tilberedt i festkøkkenet i kælderen, så her var der også fuldt hus denne aften. Til de store fester blev der hyret en hel hær af ekstra mandskab, som man desværre ikke kender tallet på. Men man ved, hvem den faste stab i det kongelige køkken var i 1937. Og selvom de havde deres faste base på Amalienborg, hvor kongen officielt havde bolig, så rykkede de altid med til det slot, hvor han var vært.⁹

Øverst stod køkkenchefen Carl Marius Larsen, som havde været kongelig kok i 20 år, da han i 1933 blev forfremmet til køkkenchef. Samme år blev Aksel Larsen ansat som kongelig kok og nummer to i hierakiet. Han havde blandt andet til opgave at forestå Kongeskibet Dannebrog's køkken (kabys) under kongefamiliens maritime udflugter, men i det daglige assisterede han køkkenchefen. Han skulle senere blive kendt som den ene part i den legendariske TV-køkken-duo *Konrad og Aksel*, som altid brugte „rigeligt med smør“.¹⁰



Udvalgte ansatte fra Det Kongelige Køkken anno 1937: Køkkenchef Carl Marius Larsen, Kok Aksel Larsen, Vinkælderskriver Jens Adolf Sørensen, Taffeldækker Christian Sørensen, Køkkenjomfru Anne Kristine Nielsen Alsted og Køkkenskone Elisabeth Andersen. Mange af dem havde allerede været ansat ved hoffet i over 20 år. Fotograf ukendt.

Vinkælderskriveren Jens Adolf Sørensen var begyndt som lakaj hos den unge prins Christian i år 1900. Senere blev han forfremmet til kongelig jæger, kammerlakaj og endelig vinkælderskriver i 1920. Taffeldækker Christen Sørensen havde fulgt Christian 10. og dronning Alexandrine, siden de blev gift i 1898, og køkkenjomfru Anne Kristine Nielsen Alsted kunne ligesom kongen fejre sit 25-års jubilæum i 1937. Køkkenskone Elisabeth Andersen havde til gengæld kun arbejdet ved hoffet i 12 år.

Det var helt klart tungt og slidsomt at være ansat i det kongelige køkken, men for mange var det et arbejde for livet – de fleste havde været ansat i 20-30 år her i 1937. Det blev regnet som det ypperste at ende sin karriere i det kongelige køkken.¹¹ Desuden var det ikke nemt at finde arbejde i 1930'erne, så de færreste opgav deres faste stilling, også selvom de ikke var tilfredse med vilkårene.¹²

I det kongelige festkøkken på Christiansborg havde køkkenchefen otte store gasovne og to store gaskom-

furer med 10 blus på hver til sin rådighed, og dertil omkring et ton kobberkøkkentøj, som hans forgænger, køkkenchefen Alfred Brydesen, havde indkøbt til festkøkkenet på det nye Christiansborg i 1921. Kæmpestore bouillonkedler og suppegryder; stegepander og fiskekedler i forskellige faconer til forskellige fisk; henved hundrede kasseroller i næsten lige så mange forskellige størrelser; kaffemaskiner og kaffekander såvel som temaskiner og tekander; geléforme og randforme med kunstfærdige mønstre; isforme og isbeholdere – og meget, meget mere. Der skulle kunne laves mad til 1.000 buffetkuverter eller aftenselskaber på 200 taffelgæster.¹³ Og denne aften sad der altså 275 gæster til bords.

Maden bag menuen

Kongelige gallamiddage trak ikke ud, de varede kun omkring en time, og sådan er det stadig i dag. Derfor skulle det gå stærkt nede i festkøkkenet, hvor retterne skulle følge hinanden som perler på en snor:



Lørdag 15 Maj 1937

— ★ —

Suppe Ambassadeur

Fisketungefilet à la Nantua

Oksemørbrad bouquetière

Kylling Parisienne

Is Royale

Dessert

Menukortet fra jubilæumsmiddagen er skrevet med snørklet skrift og dekoreret med det kongelige våben. Menuen bestod af seks retter: Suppe Ambassadeur, Fisketungefilet à la Nantua, Oksemørbrad Bouquetière, Kylling Parisienne, Is Royale og Dessert. Christian X's 25 Års regeringsjubilæum 15. Maj 1937, Hofmarskallatets Arkiv, Rigsarkivet.

Første ret

Første ret på menuen var ofte suppe, og denne aften stod den på *Suppe Ambassadeur*. Bag det fine, franskklingende navn skjulte der sig en helt enkel grøntsoppe: friske grøntsager blev kogt i vand og salt, vandet blev hældt fra og ærterne stødt i en morter for derefter at blive hældt gennem et klæde. Til sidst tilføjede kokken bouillon for at opnå en passende konsistens. Suppen blev anrettet med ris og kørvelblade.

Efter alt at dømme kom inspirationen til gallamiddagene fra Ludvig 14.s hof, som i 1600-tallet dannede europæisk mode inden for alt fra kunst og arkitektur til tøjstil og livsførelse i det hele taget. Inden for gastronomien har det franske køkken været toneangivende lige siden, og kogebogen, hvorfra inspirationen til jubilæumsmenuens første fire retter kom, var skrevet af den franske mesterkok Auguste Escoffier i 1908.¹⁴

Anden ret

Menuens anden ret var *Fisketungefilet à la Nantua*. Når en ret har betegnelsen *à la Nantua* i det franske køkken, så handler det om, at den indeholder krebs – og her skal der virkelig bruges mange krebs! Omkring hver fisketungefilet skulle der placeres 12 pillede krebschaler. Fisketunger er et andet ord for søtunger, som her fileteres og pocheres med fiskefumet og champignonafkog. Når fisketungerne skulle anrettes, blev de overtrukket med *Nantua Sauce*, som bestod af to dele fløde og en del bechamelsauce, som blev nedkogt, før der blev tilføjet endnu mere fløde samt meget fint krebsesmør. Rundt om fileterne skulle der som sagt placeres 12 krebschaler, og langs midten af fileterne

skulle der derudover lægges en række meget sorte trøfelfskiver. Trøflen er en svamp, som på grund af dens sjældenhed, krævende levevilkår og skyhøje priser har været omgivet af mystik siden oldtiden. Den kaldes også for „jordens diamant“ – så her præsenterede festkøkkenet en ret med dyrebare ingredienser.

Tredje ret

Resultatet af den kongelige kogekunst skulle ikke bare have en udsøgt smag, men også en karakteristisk duft og et raffineret udseende. Hovedretten, og dermed højdepunktet i aftenens menu, var i 1930'erne altid steg, og selve den stærke og gennemtrængende duft af steg var den duft, som slog enhver person i møde, som forvildede sig ned i dette travle festkøkken, når aktiviteten var på sit højeste.¹⁵

Eksotiske krydderier blev der ikke brugt mange af på dette tidspunkt. Det var duften af råvarer som steg og kogte grøntsager, som dominerede.

Aftenens tredje ret var netop steg: *Oksemørbrad Bouquetière*. Hertil skulle der bruges mange forskellige grøntsager – ikke kun som fyld, men i høj grad også som dekoration. Her handlede det om, at kokken skulle arrangere perfekte små buketter af orange gulerødder og hvide roer, grønne ærter og bønner, gule kartofler og beige blomkålsbuketter hele vejen rundt om stegen i en kontrastfuld farvesymfoni. Der skulle simpelthen komponeres et kunstværk til hver enkelt af de uendeligt mange fade, som skulle stå på række på det kongelige bord i Riddersalen. Et bord, der vel at mærke var 30 meter langt – for ikke at tale om bordene i de to andre sale ved siden af Riddersalen, som

også var taget i brug til denne ekstraordinært store gallamiddag. Så kokkene havde travlt!

Gulerødderne og de hvide roer skulle koges i consommé, ærter og bønner legeres i smør, og blomkål og små kartofler blev tilberedt i de særlige kartoffeldampkedler. Til sidst skulle blomkålsbuketterne på fadene dækkes med et tyndt lag *Hollandaise Sauce*.

Fjerde ret

Til de kongelige gallamiddage var fjerde ret stort set altid fugl, og til jubilæumsmiddagen stod den på *Kylling Parisienne*. Det betød, at de skulle anrettes med kødboller, hvoraf den ene halvdel var tilberedt af hønsekødfars, mens der i den anden halvdel var tilsat hakket skinke. Denne garniture blev lagt skiftevis på anretterfadet. Kyllingerne blev overtrukket med *Parisienne Sauce*, som var en velouté, der var fremstillet af suppe, lieret med æggeblommer. Langs fadets rand lagdes et bånd af lys kødglace, og til sidst pyntedes kyllingebrystet med trøffelskiver og saltet tunge, udskåret som hanekamme.

Når man sammenligner jubilæumsmenuen med menuer fra andre gallamiddage under Christian 10., så ligger antallet af retter tilsyneladende fast. Der er stort set altid seks retter på menuen, fire varme og to søde. Men retterne på jubilæumsmenuen kunne godt se ud til at bære præg af, at antallet af gæster var større end normalt.

Et eksempel på en anden menu fra Christian 10.s tid er fra kongens 60-års fødselsdag den 26. september 1930:

Skildpaddesuppe
Fiskefilet Royal
Lammecarré Financiere
Stegt and
Is med hindbær
Dessert

Det er værd at bide mærke i, at der på jubilæumsmenuen ikke optræder skildpaddesuppe. En ret som Christian 10. efter sigende holdt meget af, og som ofte var på menuen til de vigtige nytårstafler og til kongens fødselsdage. Til retten skulle der bruges kæmpestore havskildpadder, som skulle slagtes på kunstfærdig vis.¹⁶ Måske har det slet ikke har været praktisk muligt at tilberede denne ret til det ekstraordinært store antal gæster, som var inviteret med til det største kongelige taffel i 90 år? Bare det at skaffe så stort et antal havskildpadder må have været en udfordring.

Havskildpadder blev i øvrigt fredet i 1970, og så var det helt slut med ægte skildpaddesuppe til de kongelige tafler.

Femte ret

Den femte ret på jubilæumsmenuen var *Is Royale*. En ret der ikke findes en opskrift på i Escoffiers kokebog. Men i Hans Andersens samling af menuer og opskrifter fra Christian 10.s mor, enkedronning Louises hof fra årene 1916-18 kunne der måske være hjælp at hente. Her findes der mange opskrifter på forskellige former for søde retter, som blev tilberedt ved enkedronningens hof. Blandt andet en kage ved navn *Kage Royale*. Den bestod af en sukkerbrødsdej, som

skulle bages i en randform og gennemskæres et par gange. De tre lag blev lagt sammen med abrikospuré. Kagen skulle dryppes med en sukkeropløsning, tilsat marsalavin eller sherry, oversmøres med marengsdej, pyntes med lidt kirsebær og bestrøs med sukker. Inden servering skulle den fyldes med kogte frugter, for eksempel pærer.¹⁷ Måske har anretningen af *Is Royale* mindet om denne kage?

Selve det at tilberede en grundis var en avanceret proces på dette tidspunkt, og den var detaljeret beskrevet i Escoffiers kokebog:¹⁸

„Med isen afsluttes middagen, i hvert fald hvad køkkenets arbejde angår. Når isen er veltillavet og smukt anrettet, nås der her idealet af finhed og smagfuldhed. På intet andet område tillader den kulinariske kunst fantasien så frit et spillerum. Her kan der skabes de mest overraskende ting“. Således skrev Escoffier i sin store franske kokebog, og *Is Royale* – eller „Kongelig Is“ – har uden tvivl været gallamiddagens store finale.

Da det var før fryserens opfindelse, var det en meget vigtig pointe hos Escoffier, at „enhver slags is må være tilberedt i god tid forinden den skal anvendes, da det er umuligt at få den færdig med kort tids varsel“. Det tog flere timer at blande og ikke mindst fryse isen i en frostblanding af is, salt og til tider salpeter, og den skulle konstant drejes rundt for at opnå en jævn frysning.

Sjette ret

På jubilæumsmenuen – såvel som på det andet menu-eksempel fra 1930 – er sidste ret på menuen blot beskrevet som *Dessert*. Dessert bestod altid af konfekt og kager, som kongehuset fik leveret ude fra. Der var

flere hofbagere og -konditorer i København på dette tidspunkt, blandt andet *Aux Petits Fours* på Østerbrogade og *Kongelig Hofbageri E. Rubows Efterfølger* på Vimmelskaftet.¹⁹ Herfra kunne de for eksempel få glaserede petitfours, karamelliserede frugter og imitationer, glaserede kirsebær, kirsebær i karamel, frugtkurve af chokolade med marcipanfrugter og croque-em-bouche-kager.

Kunsten at lave konfekt har gennem alle tider været en helt særlig niche inden for kogekunsten og ofte den højest agtede. På Christiansborgslottene var der i 1700- og 1800-tallet konfekt på bordet gennem hele måltidet, og det kongelige hof bestilte flere ton om året. Det handlede ofte om at skabe imitationer eller efterligninger af ting som frugter og blomster, som så ville overraske gæsten med at have en helt anden smag end forventet. Selve kunsten i blændværket var med til at fortrylle konfektens publikum, som fik alle sanser stimuleret.²⁰

De tårnhøje og vakkelvorne croque-em-bouche – kager af cremefyldte vandbakkelser var farlige for konditoren at begive sig ud i, hvis han ikke havde en meget sikker hånd. En udfordring som prins Henrik nyder at give sine kongelige kokke den dag i dag.²¹

Kagerne kunne i 1930'erne ydermere være pyntet med kandiseret frugt på toppen – en detalje som kunne ses i illustrationer fra Escoffier, og som fascinerede folk i tiden. Blandt andet Anne Helene, som boede på slottet som barn og gerne gik på opdagelse i det kongelige festkøkken op til de store gallamiddage: „Nogle gange fik jeg lov til at gå med far helt ned i køkkenet og hilse på kongens kok og se noget af al den fine

mad. Men jeg var mest imponeret over de mange fine dessertanretninger, der bestod af kandiserede frugter, der var sat sammen, så de lignede kongekroner²².

Jubilæumsdagen lakker mod enden

„Over hele Byen festede man, Bålene blussede på Bakkerne og langs Kysterne. Hen mod Midnat var der sort af Mennesker i Byens Gader. Tolv Lande fulgte gennem Radioen Dagens festlige Begivenheder i København. Så flammede Faklerne gennem Købmagergade. Danske Studenter ville bringe Landets første Student deres Hyldest, på den store Dag. Og fra Balkonen på Christiansborg Slot så Majestæterne, den kongelige Familie og de fremmede Fyrster det største Fakeltog nærme sig, som Danmark nogensinde havde oplevet. Studenterne hyldede Kongen med Sang og smukke Ord. Kongen tog Ordet og talte til de Unge. Hvor mange stod der på Pladsen foran Christiansborg denne Maj-Nat i 1937? Man anslog Tallet til en kvart Million. Københavnerne har aldrig svigtet!²³

Således fortæller en begejstret Kai Berg Madsen, som selv deltog i fejringen.

I køkkenregionerne i slottets kælder var der tid til et pusterum:

„Når taflet var overstået, og gæsterne samledes i salonerne, blev der en lille pause, hvor de ansatte kunne drikke kaffe. De snakkede og lo og røg cigaretter og fortalte, at de, inden de skulle op at servere, havde fået „ragout på en gammel vægter“. Det var en stående vittighed, som vi måtte høre på hvert år. Jeg fandt nu, at det var noget underligt noget, men måske havde kødet ikke været så mørt, som det burde²⁴.

Således fortæller Anne Helene, den lille køkkenskriver fra fortiden.

Det kongelige festkøkken før og nu

Det nybyggede Christiansborg Slot, der stod færdigt i 1928, var indrettet således, at der i det kongelige festkøkken kunne tilberedes gallamiddage til kongehusets største officielle arrangementer. Derfor var det udstyret med store nye gaskomfurer og -ovne samt god plads og store mængder af kobberkøkkentøj af de største dimensioner. Det var udelukkende beregnet til at fungere som et festkøkken, og de retter, som blev tilberedt her i køkkenets veldagsdage i 1930'erne, var fra det fine franske køkken. Retter med elegante franske navne og eksklusive ingredienser, som for eksempel trøfler og havskildpadder, men også mange alment genkendelige elementer som suppe, steg og is.

I dag er festkøkkenet ikke længere tidssvarende, og derfor har den kongelige køkkenchef siden 2005 valgt at tilberede maden til de store gallamiddage i det moderniserede køkken på Amalienborg og fragte den til Christiansborg. Her foregår anretning og opvarmning ovenpå – tæt på Riddersalen – ved hjælp af mobile ovne. Det gamle festkøkken i kælderen er meget sjældent i brug. Det har til gengæld betydet, at Nationalmuseet i 2016 kunne åbne det som et nyt besøgssted på Christiansborg Slot. Siden da har danske og udenlandske turister kunnet besøge festkøkkenet på lige fod med De Kongelige Repræsentationslokaler ovenpå. Og tilberedningen af Christian 10.s jubilæumsmiddag er omdrejningspunktet for indretningen af festkøkkenet anno 1937.



Det Kongelige Festkøkken er nu åbent for alle besøgende på Christiansborg Slot. Det er indrettet som i 1937, da Christian 10. holdt jubilæumsfest på slottet. Foto: Thorkild Jensen.

Noter:

1. Larsen, 1995, s. 73. I 1990'erne opfordrede Københavns Stadsarkiv pensionister til at indsende deres barndomserindringer, og Anne Helene Larsens erindringer fra barndommen på Christiansborg er en guldgrube af gode observationer fra livet bag kulisserne på det store slot. Blandt andet fra det kongelige festkøkken. Den kongelige jæger er kendt som

„kongens mand“. Oprindeligt var det en rigtig jæger, da jagten var af stor vigtighed, og kongens personlige jæger var derfor en vigtig person. Jægeren fulgte kongen overalt. I nyere tid udviklede det sig til, at jægeren stod bag ved kongens plads på kareten, han serverede for kongen ved tafflerne, fulgte ham på rejser og deslige. Sådan var det i 1930'erne, og sådan er det stadig i dag, hvor jægeren dog i

- mange år er blevet ”dronningens mand”. Hofkultur, 2008.
2. „Christian X’s 25 Års regeringsjubilæum 15. Maj 1937“, 1937. I Hofmarskallatets Arkiv på Rigsarkivet ligger der en beskrivelse af gallamiddagen som sådan fra Berlingske Tidende, 16. maj 1937.
 3. Den ældste borg på Slotsholmen var Biskop Absalons borg fra 1167. Den blev angrebet og ødelagt i 1369, og da den med tiden var blevet kongebolig, blev der efterfølgende bygget et slot på stedet med navnet Københavns Slot. Det stod frem til 1730, hvor Christian 6. fik det revet ned for i stedet at bygge det første Christiansborg Slot. Dette slot brændte i 1794, hvorefter det andet Christiansborg blev bygget, men dette brændte ned i 1884. Det tredje Christiansborg stod færdigt i 1928. Om denne lange historie kan man blandt andet læse i Norn og Hvidt, 1975.
 4. Zalewski, 2016.
 5. Madsen, 1942, s. 10-27.
 6. Larsen, 1995, s. 349.
 7. „Christian X’s 25 Års regeringsjubilæum 15. Maj 1937“, 1937. Da vi fik adgang til arkivet i sommeren 2015, var det endnu ikke blevet registreret. Mange tak til Lena Stabel Larsen fra Statens Arkiver for hendes store hjælp med at finde frem til de relevante arkivalier.
 8. „Christian X’s 25 Års regeringsjubilæum 15. Maj 1937“, 1937.
 9. Rosenkrantz, 1937, s. 96-108.
 10. <http://www.dr.dk/bonanza/serie/482/vaerter/55642/conrad-aksel>
 11. Højrup, 1982, s. 17 og 36.
 12. Stub, 1998. Helge Stub beretter om sin fars barske oplevelser som kongelig jæger for Christian 10., som efter forfatterens mening blev skyld i hans alt for tidlige død. Han har mødt stor kritik for at have fortalt om farens genvordig-

- heder med den folkekære konge og kommer blandt andet ind på, at mange har sat spørgsmålstegn ved, hvorfor faren ikke bare sagde sin stilling op. Her henviser Stub til 1930’ernes store arbejdsløshed, og at det simpelthen ikke var en mulighed.
13. Dahl, 2003, s. 35-45.
 14. Escoffier, 1927. Opskrifterne til menuens fire første retter er hentet herfra. I den danske oversættelse af Escoffiers kogebog har retterne typisk blandinger af danske og franske navne, som for eksempel Suppe Ambassadeurs.
 15. Kammertjener Andersen, 2012.
 16. Se for eksempel opskriften på ægte skildpaddesuppe i Fru Nimb’s Kogebog, som inkluderer en nøjagtig vejledning i slagningen af dyret: „For at slagte en stor Søskildpadde maa man hænge den i Bagbenene, og naar den strækker Hovedet frem slaa en Slynge om dens Hals for at holde Hovedet nede medens man skærer det af. Kroppen maa hænge 3 á 4 Timer for at Blodet kan løbe af“. Nimb, 1888, s. 32-33.
 17. Hans Andersen, 2012, s. 107.
 18. Escoffier, 1927, s. 675-676.
 19. Hof og Statskalenderen, 1937 og Krak: Danmarks ældste forretninger, 1910 og 1950.
 20. Zalewski, 2016.
 21. Kammertjener Andersen, 2012.
 22. Larsen, 1995, s. 74.
 23. Madsen, 1942, s. 23-24.
 24. Larsen, 1995, s. 75.

Kilder:

Andersen, Kammertjener, interview med den pensionerede Kammertjener Andersen, den 11. oktober 2012.
Christian X’s 25 Års regeringsjubilæum 15. Maj 1937, Hofmar-

skallatets Arkiv, Rigsarkivet.

Larsen, Anne Helene, „Erindringer fra Christiansborg Slot“, *Pensionisterindringer 1995* på <http://www.kbharkiv.dk/nyheder/erindringer/>
 Zalewski, Barbara, *Mad på Slotsholmen gennem 500 år*, foredrag i det kongelige festkøkken på Christiansborg Slot, den 21. september 2016.

Litteratur:

Andersen, Hans, *I enkedronningens køkken på Amalienborg*, Forlaget Underskoven 2012.
 Dahl, Klaus, „Det kongelige kobber“, *Kobbertøj fra Det Kongelige Køkken* (red. Ole Willumsen Krog), Den Kongelige Udstillingsfond 2003.
 A. Escoffier’s *Store Kogebog*, bearbejdet af Otto Bock, H. Hagerups Forlag 1927.
Hof- og Statskalenderen 1937.
 Hofkultur, udstillingskatalog med tekster af Gerda Petri, Mirja Thaulow og Aina Engelund, Amalienborgmuseet 2008.
 Højrup, Ole, *Tjenerskabet. Beretninger fra århundredeskiftet (Herregårdsliv, bind 6)*, Nationalmuseet 1982.
 Krak: *Danmarks ældste forretninger* (1910) og (1950).
 Madsen, Kai Berg, *Et Folk i fest. To Kongedage vi aldrig glemmer*, P. Haase & Søns Forlag 1942.
 Nimb, Fru, *Fru Nimb’s Kogebog*, H. Hagerups Forlag 1888.
 Norn, Otto og Hvidt, Kristian, *Christiansborg Slot*, Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck 1975.
 Rosenkrantz, Palle, *Det Kongelige Danske Hof (1863-1937)*, Arthur Jensens Forlag 1937.
 Stub, Helge, *I kongens tjeneste*, Prudentia 1998.

Summary:

The Largest Royal Banquet in 90 years – the anniversary of Christian X’s reign at Christiansborg Palace in 1937

The article is about the gala dinner at Christiansborg Palace to mark the occasion of the 25th anniversary of Christian X’s accession to the throne. Allegedly, it was the largest royal banquet in 90 years. The King did not reside in the Palace, so whenever there was a gala dinner at Christiansborg, the staff moved from the royal kitchen at Amalienborg Palace into the banquet kitchen in the Christiansborg Palace basement, along with an army of extra manpower. It required a lot of people to prepare this gala dinner for an impressive 275 guests. The menu consisted of six courses, all of which were inspired by French cuisine.

The banquet kitchen was unique, by virtue of its location in the newly built (third) Christiansborg Palace, which was completed in 1928. It was fitted out to cater for gala dinners for the Royal family’s biggest official events. So it was equipped with big new gas hobs and ovens, and huge numbers of copper utensils on a gigantic scale.

Today the banquet kitchen is outmoded. Therefore, since the start of the 21st century, the royal chef has chosen to cook food for the big gala dinners in the modernised kitchen in Amalienborg and have it delivered to Christiansborg. The old banquet kitchen in the basement is very rarely used. This meant that in 2016 the National Museum of Denmark could open it as a new visitors’ attraction at Christiansborg Palace.