

Konfektrum

Lokale til opbevaring og tørring af søde sager som konfekt, marmelade og mandelkager.	
På Christiansborg slot i København fandtes i 1700-tallets anden halvdel et kammer til at tørre og opbevare confiturer i. Det lå i køkkenafdelingen og blev opfattet som en del af det egentlige konditori, dvs. der hvor man fremstillede konfekt.	<i>Christiansborg Slot</i> . Bd. 1, s.326. Udgivet af Folketingets Præsidium 1975.
"Et lidet Konfektkammer" findes på en tegning fra det såkaldte russiske hof i Horsens fra tiden lige efter dets opløsning i 1807. Tegningen er udført af bygmester Höffner fra Horsens. Rummet kaldes i et brevudkast fra kgl. hofbygmester Harsdorff fra 1780 for "Conditoriet". Rummet blev anvendt til opbevaring af marmelade, syltetøj, konfekt som f.eks. kandiserede pomeranser, syltede figer – og valnødder og små kager af marcipan.	Höffners tegning findes på Landsarkivet for Nørrejylland i Viborg i <i>Horsens Rådstuearkiv D13, 131</i> . Kgl. hofbygmester Harsdorffs korrespondance findes på Rigsarkivet i <i>Hofetatens arkiv. Partikulærkammeret. Hofholdningen i Horsens. 1780-1808</i> .
Konfektrummet i Horsens kom også til at tjene som anretterrum. Dette er ikke usædvanligt, i hvert fald ligger konfektrum og anretterværelse tæt på hinanden i franske bypalæer, hvor mange anretterværelser har et forrum eller en særlig afdeling, hvor syltetøjer og andre sukkersager opbevares og gøres klar til servering.	For flere oplysninger om de franske forhold se Méziers, Le Camus de: <i>Le Genie del'Architecture, ou l'Analogie de cet Arts avec nos Sensations</i> . 1780, s.191 ff.
Skrevet af Bodil Møller Knudsen, 2009.	