

Stræderne

i København

Biskoppen og
Julen

Foreningen der passer
på fine huse
Juleøl er godt

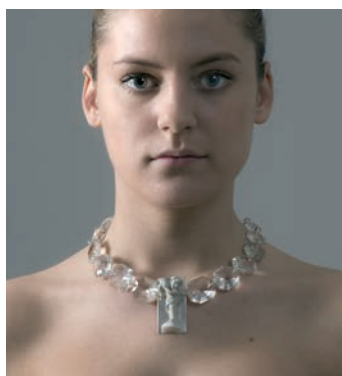
Årgang 14 - DECEMBER - 2011

Vinstuen Bernikow

Byens bedste sild

Køkken åbent fra
11:00 - 15:30
Nyd frokosten og et
glas koldt Tuborg fadøl
i vores overdækkede
gårdhave

Kristen Bernikows Gade 2
1105 København K
33125256
www.bernikow.dk



GULDSMED
LISBETH NORDSKOV
GOTHERSGADE 80
1123 KØBENHAVN K
TLF.: 60 64 97 19
www.lisbethnordskov.dk

**Galleri
Ladefoged**

Løngangstræde 19
1468 København K

Telefon: 53 65 82 99

facebook.com/galleriladefoged
www.galleriladefoged.dk

ALIDA Marstrand

Håndlavede chokolader

Bredgade 14 - 1260 København K.
Tlf. 33 15 13 63

www.alida-marstrand.dk

DECEMBER ÅBENT: Tirsdag til fredag kl. 11.00 til 17.30
Lørdag kl. 11.00 til 15.00



PAVILJONEN

Dansk frokost når det er bedst



Mødelokaler med plads til 10-20 personer.
Selskaber modtages op til 90 kuverter

Åbningstider:
Hverdage 11:30 - 19:00 Lørdag 11:30 - 16:00



Frederiksholms Kanal 18 - København K.
Telefon: 33 11 57 70 - www.kanalcafeen.dk

**GOD JULEGAVEIDÉ! GIV ET ABONNEMENT
PÅ "STRÆDERNE i København"**
360,- kr. for et år (uden for København + porto)

Stræderne i KØBENHAVN

Udgivet af:

VK-Gruppen-Stræderne
Badstuestræde 15
1209 Kbh. K. - Tlf. 33 15 56 66
SE: 18197332

www.straederne.dk

kbh@straederne.dk

Ansvarshavende redaktør:

Henrik Ploug (FAF og DBA)

Redaktionelle medarbejdere:

Connie P. Christensen (Kommunikation og Sprog)

Per Stisen

Research: Lone Luna Kelstrup

Annoncer:

Per Stisen

Lay-out og opsætning:

Kirstine Ploug (DJ)

Fotografer:

Thomas Trane (DJ)

Kirstine Ploug (DJ)

Forside foto:

Henrik Ploug (FAF og DBA) - Store Kannikestræde

Trykkeri: Sangill Bogtrykkeri - Oplag: 6000

Indhold:

Side : 3-6 : Københavns biskop Peter Skov-Jakobsen

Side 7 - 8: Foreningen By og Land

Side 9 : Byen er for os alle

Side 10 -11 : Juleøl er godt for sjælen

Side 13 : Sven Okkels tegner byen

Side 14-17 : Maleren Jette Ladefoged

Side 18-19: Soldenfeldt var gode ved byens fattige

Side 20-23 : Von Scholten og Vestindien

Side 24 : En guldsmed med stor fantasi

Side 25 : Jul i Nyhavn

Side 26-27 : Madsiden

Abonner på STRÆDERNE og få bladet til døren.

Pris 360,- kr. for et år, 11 numre (uden for centrum + porto).

KØBENHAVNS BISKOP FORTÆLLER OM JULEN



Det smukke kirkerum symboliserer biskop Peter Skov-Jakobsens opfattelse af kristendommen: lys og rummelig.

Julemåneden er en dejlig tid for de fleste herhjemme. Men for de danskere, der skal passe deres arbejde langt væk hjemmefra, kommer savnet af det hyggelige julesamvær med familie og venner nemt til at føles svært. Her er der god hjælp at hente i sømandskirken.

”Den danske forening til Evangeliets Forkyndelse for skandinaviske Sømænd i fremmede Havne” stiftedes i november 1867, og den første

sømandspræst begyndte i Hull i det nordlige England, hvor mange danske dampskibe passerede med deres last af kreaturer, korn, smør og bacon til eksport. Navnet har været ændret flere gange, nu er det ”Dansk Sømandskirke i fremmede havne”.

Menneskeligheden får lov til at råde i december

De i dag 19 sømandskirker rundt omkring i verden beskæftiger 21 præster, som

hører under Københavns biskops tilsyn. Præsterne ude er forpligtet på samme måde som herboende

præster over for Folkekirkens ritualer og forskrifter, og Københavns biskop Peter Skov-Jakobsen besøger jævnligt alle

kirkerne. Peter Skov-Jakobsen har selv været præst ved den danske sømandskirke i London og tænker med glæde tilbage på stemningen fra juletiden i England:

”Her ved juletid er det klart, at de nationale følelser melder sig, traditionerne kommer frem. Selv var jeg i Storbritannien, og vi var de eneste, der fejrede juleaften. Alle de andre rendte rundt med løjerlige hatte på hovedet, og nogle var endog

PETER SKOV-JAKOBSEN ER FOR SØMANDSKIRKERNE

fulde! Og det er jo noget, man ikke kan forbinde juleaften med i Danmark. Vores juleaften er forbundet med ekstrem hygge, også god mad og vin, men det er ikke Nytårsaften! Så det var meget mærkeligt at sidde der som sådan en lille enklave midt i England og fejre juleaften. Det, som særligt glædede mig ved at være i sømandskirken var, at vi fejrede julen sammen i kirken. Jeg kørte altid hele vejen rundt om floden for at se, om der skulle være et dansk skib. Var der ét, inviterede vi til jul i sømandskirken. Det var dejligt at kunne fejre jul også sammen med mennesker, som ikke var en del af den allernærmeste familie.

For der findes megen ensomhed i juletiden. For nogle er det sådan, at lige så snart granen

kommer op, kommer også ensomheden. Dét, at man ikke har nogen at være sammen med, når man kan se alle andre sidde sammen og hygge sig, bliver meget tydeligt i juletiden. Derfor syntes jeg, det var så meningsfuldt, at vi var sammen om julefejringen allesammen. Også selvom vi havde små børn, og det selvfølgelig altid er dejligt at være en nær familie, var det alligevel hyggeligt. Familiejulen holdt vi altid juledag i stedet for, sammen med englænderne. Det markerede vi ved at rykke over i vores egen embedsbolig, selve juleaften foregik i kirken. Men også i vores familiefejring har vi faktisk altid haft nogen med

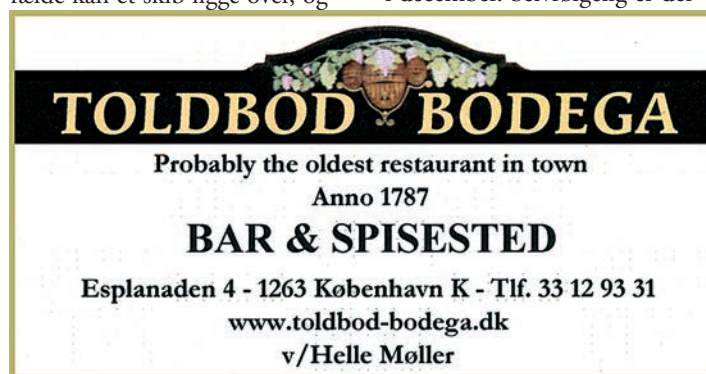
Det kan være svært at være væk hjemmefra i juletiden

udefra, enten en syg sømand eller en besætning, der kom ind fra skibet og var med. Rundt omkring i alle danske kirker vil man sidde og fejre jul sammen med hinanden.”

I de senere år er der kommet mange udenlandske søfolk på danske skibe. Har du nogen fornemmelse af, om sømandskirkerne bliver mindre brugt end tidligere?

”Med hensyn til sømandskirkerne er det meget vigtigt, at kirken forstår, at den ikke må sidde og vente på, at sømanden kommer ind til kirken, for det har moderne sømænd simpelt hen ikke tid til. Kirken skal bringe sig selv ud til skibet og gå ombord. Sådan var det allerede fra 1988-1998, hvor jeg var i sømandskirken. I enkelte tilfælde kan et skib ligge over, og

så kan man få besætningen med ind, men oftest kommer skibene ikke til kaj mere. Det er rigtigt, at der er mange ikke-danske sømænd ombord, men dem har vi også noget at gøre med. Når sømandskirken er ombord på et skib, er det ikke kun en national kirke, der peger henimod de danske søfolk, men vi henvender os til hele besætningen. Det er blevet naturligt, at det er hele besætningen, som får besøg af en sømandspræst. Når vi er på skibet, er det samtalen, der er i centrum, og som er efterspurgt, ikke mindst i december. For det er en særlig tid at være væk i, når man skal passe sit arbejde væk fra familien. Ikke fordi danske sømænd er særligt sentimentale, men der er følelser på spil i december; man har en fornemmelse af, at både de, der var, og de, der er, er sammen i december. Jeg har altid kaldt mig selv for juletosset, jeg kan så godt lide denne tid, for jeg synes, der er så megen mennesskelighed, der får lov til at råde i december. Selvfølgelig er der



OGSÅ BISKOP



Biskop Peter Skov-Jakobsen har selv været sømandspræst og er nu tilsynsførende for de 19 sømandskirker rundt i verden

også noget overfladisk, for meget gaveræs osv., men det gode og væsentlige er at være sammen, og det åbner december måned mulighed for. Så julesurheden har ikke megen plads hos mig!

Også det københavnske kirkeliv er opmærksom på de ensomhedsproblemer, der opstår her i denne tid. Derfor sørger man for, at der her i byen er

steder, hvor man fejrer julen sammen i kirken. Der er mange præster, som har ekstra meget gæstebud den aften, for man inviterer indenfor. Frelsens Hær udøver en stor indsats, også for at rumme den der julesorg. Der foregår en masse i dagene op til julen, og mange gør en stor indsats for at få fat i de ensomme og få dem trukket med ind i et fælles samvær. Heldigvis er der også mange, der selv finder vej. Det største problem er nok det menneske, som føler sig ensom, men som i øvrigt ellers føler

sig vældigt begunstiget af livet og måske derfor sidder og ikke rigtigt kan finde en sammenhæng. Jeg håber altid, at de på en eller anden måde lader høre fra sig, sådan at man som præst kan se dem, invitere eller på en eller anden lille fin måde gøre opmærksom på, at man er der

til støtte. Jeg tror, at mange præster og kirkelige medarbej-

dere i julemåneden er særligt opmærksomme på, om der er små tegn til, at en invitation skal sendes af sted. Vi har antennerne ude!”

Hvordan bliver julen i København i år?

”Der bliver holdt en masse gudstjenester og koncerter, hvor al den smukke julemusik drøner ud til os. Det er fantastisk! Og meget populært. Der bliver holdt en masse arrangementer og spisninger, næsten alle kirkerne

Kirken inviterer alle indenfor i december

actors' antiques - franske antikviteter



PROVENCE STAGER - MADONNAER - PRISMELYSEKRONER
CHAMPAGNEGLAS - FABRIKSLAMPER - FABRIKSMØBLER

KNABROSTRÆDE 5 - DK 1210 K.
www.actorsantiques.dk
Tlf. 20 94 74 92 - mail@actorsantiques.dk

KØBENHAVNS BISKOP OG JULEN



Kirken gør alt, hvad den kan for at ingen skal være ensom i julen

har en julefejring, hvor man spiser sammen, nogle også selve juleaften og juledagene. Der er juletræsfester og børnegudstjenester. Selv får jeg en dejlig jul, for jeg er blevet bedt om at prædike i Vor Frue Kirke kl. 16.30 juleaften, og det glæder jeg mig til. Så skal jeg prædike i Simeons Kirke ude på Nørrebro

2. juledag. Simeons Kirke er i år DR's julekirke, dvs. at man følger gudstjenesterne derude i juledagene. Juleaften er det Birgitte Sneum, som har gudstjenesten, og 1. juledag er det Gert Blak Mogensen, som er provst på Nørrebro. 2. juledag kommer jeg så. Det er rart for lytterne at følge et bestemt sted

og et bestemt mønster. Simeons Kirke ligger et dejligt centralt sted på Nørrebro, så jeg glæder mig til at komme derud."

Vor Frue Kirke over for Bispegården har i december et væld af tilbud. Der er morgenandagt kl. 8.05 hver morgen undtagen søndag mange guds-

tjenester, natkirke og musikarrangementer, hvor både Händels Messias og Bachs Juleoratorium er på programmet. Ikke mindst er kirken åben hver dag fra 8-17, hvor man kan finde ind og nyde roen og skønheden i kirkerummet, der domineres af Thorvaldsens verdensberømte Kristus-figur.

Det gode traditionelle danske smørrebrød dominerer menukortene til frokost



HUSMANN'S VINSTUE

Larsbjørnstræde 2, 1454 København K

Telefon: 33 11 58 86

www.husmannsvinstue.dk

Hverdage 11.30 - 18.00

Lørdag 12.00 - 17.00

KØBENHAVNER CAFÉEN

Badstuestræde 10, 1209 København K

Telefon: 33 32 80 81

www.kobenhavnercafeen.dk

Alle dage 11.00 - 24.00



Kulturarven



Bygnings- og Landskabskultur

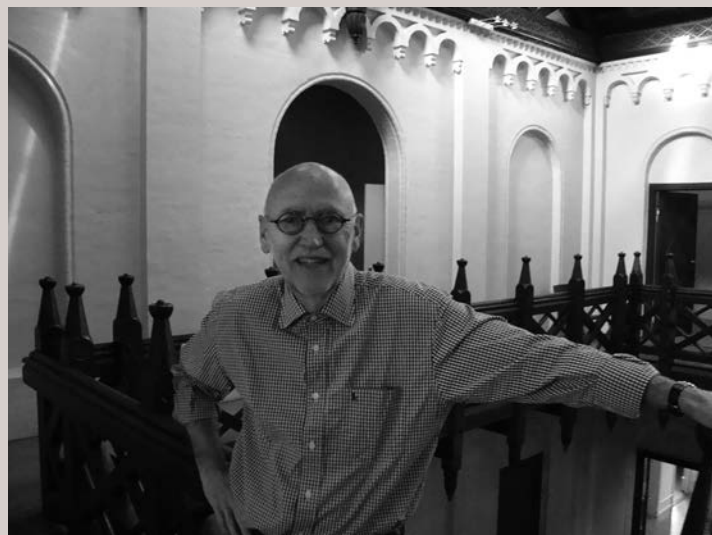
Smukke gamle huse, men også fine bymiljøer og landskaber findes der stadig mange af og det både i København, i landets købstæder og spredt ud i landsbyer og på landet. En del af de gamle bygninger og bymiljøer har i tidens løb gennemgået en til tider hårdhændet behandling. Heldigvis er det gået op for folk, der har forståelse for disse kulturværdier, at nu må vi til at passe på dem. Nogle kalder disse værdier "umistelige", men det er helt sikkert, at hvis Danmark ikke kender sin besøgstid, så er der al mulig grund til at frygte, at vi netop mister dem.

Da det gik op for folk rundt om, at nu måtte man til at redde, hvad reddes kan, opstod der lokale bevaringsforeninger mange steder især i købstæderne, over 100 er der af slagten, og de gik i gang, ofte godt hjulpet af lokale museumsfolk, med at påvirke kommuner og bygningsmyndigheder til at yde en indsats for bevaringen. Folketing og fremsynede politikere fik vedtaget fredningslovgivninger, som med tiden er blevet reviderede og forbedrede. Dog har det ind imellem knebet med, at kommunerne helt har forstået eller villet forstå, hvad sagen drejer sig om.

I begyndelsen af 60'erne så arkitekt, professor og rektor for Kunstakademiets skoler, Palle Suenson, at der måtte gøres

noget for at samle og styrke de små lokale bevaringsforeningers arbejde. Resultatet blev i 1966 til "Landsforeningen for Bygnings- og Landskabskultur" (i det følgende kaldet By og Land), der i begyndelsen var en "paraplyforening" som havde de små lokalforeninger som medlemmer. Siden har foreningen fået en lang række personlige medlemmer, lige som også offentlige og private institutioner, virksomheder og fonde har tegnet medlemskab. Foreningen holder til i den gamle Søofficersskole i Gernersgade, men adressen er Borgergade 111.

I en gammel by som København, især i den indre by, er der mange fine, gamle bygninger og bymiljøer, som det nok at værd at søge bevaret, så "Stræderne" har opstået By og Lands formand, arkitekt Bent Falk, for at høre noget om for-



Formand for foreningen By og Land, arkitekt Bent Falk

eningens virke, og han fortæller: By og Land har gennem sine snart 50 år ydet en stor indsats for bevarelsen af værdifulde bygninger. Det har til tider været en svær opgave, hvor de enkelte lokalforeninger har lagt et stort arbejde, hvortil By og Land har ydet en stor støtte. En af de markante indsatser kom fra lokalforeningen for Ærøskøbing, som blev honoreret med Europa Nostra Prisen. Ikke kun de bevarede bygninger, men hele bymiljøet har gjort Ærøskøbing til en absolut seværdighed.

Den tidligere miljøminister, Svend Auken, søgte en folkelig forening, der havde de fornødne kompetencer til at rejse fredningsforslag overfor Det Særlige Bygningssyn, og valget faldt helt

H. DANIELSENS
KRONQUIST

EFTF. APS
LÆDERSTRÆDE 11
1201 Copenhagen K
Tel. + Fax 33 13 02 74
Mail: jk@danielsensilver.dk



ANTIQUES
GOLD
SILVER
SILVER PLATE
PORCELAIN
CHRISTMAS-PLATES
CHRISTMAS-SPOONS
SECOND-HAND GOODS
* * *
EVERYTHING
PRICE-MARKED

RESTAURANT KRONBORG



**ÆGTE klassisk
DANSK FROKOST**



Brolæggerstræde 12
Tel 33 13 07 08

også mulighed for
private selskaber og arrangementer

Foreningen By og Land

naturligt på By og Land. Det skete i forbindelse med en revision af Bygningsfredningsloven, som skulle styrke bevaringsindsatsen. Siden er der sket flere revisioner, og den vigtigste er, at det nu er muligt ikke alene at frede bygninger, men også landskabsarkitektoniske værker, samt deres omgivelser, så man der igennem kan bevare værdifulde kulturhistoriske helheder. Det er ikke kun gamle bygninger, foreningen interesserer sig for. Byer udvikler sig, som byer skal, men det bør ske på en måde, så man ikke øver vold mod bymiljø og kulturværdier. Også bevaring af nyere bymiljøer og bygninger, der fortæller om moderne tiders bygnings- og bykultur, ligger inden for foreningens interessefelt. Foreningen har i tidens løb rejst en række fredningssager, og 50 af dem er endt med fredning. For at nævne et par fredninger, så lykkedes det at få fredet Grønnegården i Frederiks Hospital i Bredgade, ligesom der blev gennemført en fredning af Brorfelde Observatoriet med omgivelser i Vestsjælland. Nyligt har Danmarks Naturfredningsforening i samarbejde med By og Land rejst fredningssag for Assistens Kirkegård (se Stræderne oktober 2011), for om muligt at redde resten af kirkegården fra indgreb som det, der er sket i forbindelse med metroringen. I øvrigt lover



Grønnegården i Frederiks Hospital i Bredgade

dette samarbejde godt for fremtiden.

Nu ligger det desværre sådan, at Københavns Kommune ikke hører til mellem de bedste kommuner, når det drejer sig om at give tilladelse til ændringer eller tilbygninger til bevaringsværdige bygninger og til ændringer af byens kulturværdier. To eksempler herpå er ombygningen af Kongens Mønt på Amager Boulevard og broprojektet for Christianshavns Kanal, så nu må københavnere, der er interesseret i at bevare de københavnske kulturværdier, tænke sig om, og her tilbyder By og Land sig som en samlende kraft, der på landsbasis arbejder for, at vore kulturværdier ikke går tabt.

Heldigvis er der folk i byen, som gør en stor indsats, som f. eks. Christianshavns Lokalforsamling, men undertegnede kan varmt



Kongens Mønt på Amager Boulevard er et byggeri, hvor kommunen ikke ligefrem har taget hensyn til det bevaringsværdige.

anbefale foreninger og privatpersoner, som kører sig om værdierne, at melde sig ind i Landsforeningen for Bygnings- og Landsskabskultur. For det ringe beløb af 270 kr/år modtager man foreningens kvartalskrift "By og Land" samtidig

med, at man støtter en overordentlig vigtig indsats for bevaring af vores fælles kulturarv. Flemming Lehrmann

BY FOR ALLE

Foto: Henrik Ploug (FAF og DBA)
Tekst: Connie Christensen

Adgang til byen er en menneskeret

By for Alle er et stort byudviklingsprogram, som Københavns Kommune har sat i gang. Det hviler ifølge kommunens oplysninger på et grundprincip, der hedder universelt design, dvs. at der ikke skelnes mellem de forskellige brugere af byen, men tværtimod tager som udgangspunkt, at vi netop alle er forskellige og har forskellige behov, der skal tilgodeses ligeligt i byen.

Nogle mennesker skal bruge "ledelinjer" i fortovet til at orientere sig, andre har brug for en bæk at hvile sig på under gåturen, andre igen skal bruge en sænket kantsten for at manøvrere en rullestol osv.

Et af de store projekter, der er iværksat under dette program, er renoveringen af Købmagergade, Hauser Plads og Kultorvet. Hele området skal forbindes af et tæppe af granitsten i forskellige nuancer. Torvet og pladserne skal være opholdssteder, hvor man får lyst til at slå sig ned for en stund, og Kultorvet bliver et samlingspunkt med en fontæne, der både kan bruges til at sidde på og som scene for forskellige arrangementer. Hauser Plads bevarer sin funktion som midaldersbyens hemmelige oase, men i en opdateret udgave med ny legeplads og grønt bakkelandskab. Købmagergade bliver en tilgængelighedsrute, der

lever op til samtlige krav om tilgængelighed i Københavns Kommunes program By for Alle. Sådan står der i målsætningen fra Københavns kommune, og hold da op, hvor vi glæder os til, at Købmagergade bliver "tilgængelig"!

Det store anlægsprojekt omfatter gågaderne Købmagergade, fra Amager Torv til Kultorvet, og Frederiksborggade på strækningen fra Kultorvet til Nørre Voldgade, samt Landemærket på strækningen mellem Købmagergade og Pilestræde. Dertil kommer Kultorvet og Hauser Plads inkl. Hausergade og Pustervig. Alle sidegadetilslutninger til Købmagergade og



Købmagergades nye brolægning har snart taget et år og er ikke nær færdig. Det har ikke været uden gener for forretningerne i gaden, men værre bliver det nok, hvis spåkonerne får ret om mere regn pga klima forandringerne, for brolægningen skræner ned mod bygningerne i begge sider og der er ikke mange riste til at tage vandet, så kældrene står nok for skud igen.

pladserne er også omfattet af projekterne.

Der er også meget arbejde for anlægsgartnerne, for der skal plantes meget nyt grønt. Under anlægsforløbet har de to lindetræer over for Post & Telegrafmuseet måttet fældes, da træernes rødder groede ind i belægningen i stedet for ned i jorden og i øvrigt var i dårlig vækst. I stedet kommer der

to nye træer længere op mod Rundetårn.

Alt i alt tyder det på en tiltrængt renæssance for Købmagergade og omgivende områder. Hele projektet forventes færdigt i løbet af første halvår 2012, så vi kan se frem til en smuk Købmagergade med en fin, ny belægning, hvor man ikke falder over huller i gaden eller revnede fliser. Jo før, jo bedre!

Originale sømandstrøjer



findes i flere farver



findes i flere farver

Herreekviperingshandler
Jørgen Pedersen

Strandgade 24 • 1401 Christianshavn • Tlf. 32 54 19 03



Juleøl er godt

Ud mod Gammel Strand på hjørnet af Naboløs ligger Københavns ældste øludsalg: Gammel Strand Øllager fra 1760. Oprindeligt var det ganske vist et teudsalg, men i over to hundrede år har butikken forsynet de lokale og de handlende på Fisketorvet med al slags øl, fra indre bys bryggerier og til importerede udenbys. Før te, kaffe og sodavand vandt

hævd, var øl københavnernes almindelige drik – komælk gav man til spædbørn – og alle øl solgtes i form af overgærede mørke øl i forskellige styrker og smags- og duftvarianter. Før 1900 tappet fra trætønder i potter og kander, derefter som købmandsøl i flasker uden etiket og med patentprop. Selvfølgelig fulgte der snart flasker, hvor købmanden eller bryggeriet satte

en fiks lille etiket på. To gange om året ville folk flotte sig, og der blev brygget sæsonøl. Det blev brygget om foråret og om efteråret, når kongen eller magistraten skønnede, at der var brødkorn, dyrefoder og såsæd nok og et overskud af byg kunne undværes til ekstra meget malt, som med længere kogningstid resulterede i en højere alkoholprocent og mere sødme til følge. Farven var på grund af tørringsmetoden den samme rødbrune som altid, men sæsonøl smagte bare mere lækkert end det tynde hverdagsøl. Og en alkoholprocent på 6 % var jo ikke at foragte. Derfor var maj og oktober de måneder, hvor unge og gamle, almindelige og rige borgere kunne glæde sig til, at bryggerne var parate til at levere stærkøl til påske og jul. Det kan godt være, at madmødre og ølkoner rundt omkring også kogte ekstra meget malt efter egen opskrift uden for de to sæsoner. Når familien havde råd til det. Ikke desto mindre har københavnernes allerede i middelalderen drukket overgæret ale af den type, vi i dag kalder juleøl, Christmas ale, Weihnachtsbier, bière de Noël og kerstbier. Mellem 1800 og 1830 skete der et teknologiskift, efter at de bittesmå håndværksbryggerier i byen kvalitativt og kvantitativt sakkede mere og mere agterud. Stordrift væk fra tilfældig hold-

barhed og smag, med videnskabeligt styret gærtilsætning og iskældre medførte et større forbrug af øl. De små familiebryggerier lukkede eller blev lukket af de store et efter et. Ale mistede terræn, og den mørke sødmefulde lagerøl vandt suverænt. Og dog: det protestantiske Nordeuropa havde altid foretrukket mere bitre øl end det katolske sødmeglade Mellem- og Vesteuropa. Øllets sukkerindhold følger stadig gamle konfessionsgrænser. Den rigtig store vinder blev efter anden verdenskrig den lysegule pilsner, således at det nu var omvendt: lys farve lig med moderne, rød farve lig med oldnordisk. Kun det traditionsrige hvidtøl overlevede som kurios nicheproduktion til madlavning. Men der var stadig små konservative bryggerier rundt omkring, der bryggede lagerøl efter lokale traditioner. Inspireret af de tyske Salvatorøl og lignende navne altid endende på den latinske stavelse – tor og de typiske belgiske kerstbier eller bière de Noël. I Belgien kan man få over hundrede forskellige kerstbier. Den juleøl, vi har kendt de sidste halvtreds år, har en lidt kortere historie bag sig. De store bryggerier begyndte for knap halvtreds år siden at tilbyde fest- eller sæsonøl, jeg mener at huske først til påske. Det allerførste festøl med navnet påskebryg kom i 1952, efter at et

Tvermoesgaard
Dansk frokost
RESTAURANT & BAR

Åbningstider
Mandag til torsdag 12-22
Fredag og lørdag 12-24

Køkkenets åbningstider
Mandag til fredag 12-16
Lørdag 12-16

Rosengården 12 • 1174 København K
Tlf: 33 12 65 78 •
www.tvermoesgaard.dk

for sjælen



bryggeri i Nyborg brød Bryggeri-foreningens henstilling om ikke at ødsle med malt i tiden under og efter Besættelsestiden. Få år senere blev der også råd til julesæsonøl. Carlsberg kom i 1972 med en 7 %-jubilæumsøl på markedet i anledning af sit 125års jubilæum. Derfor hedder den karamelpærede sag "47". Det er den øl, der vandt hævde som ægte juleøl. Bryggeriet var lidt flov over de gammeldags krøllede, nærmest bindesølske cifre 4 og 7 på etiketten og har erstattet dem med alvorsfulde ædruelige og steriliserede ditto. Juleøllene udkom oprindelig først to uger før jul. Nu kommer juleøllet i København tidligere og tidligere og mister fuldstændig forbindelsen med den kristne jul, der som bekendt varer fra den 25. december til 6. januar. Det hænger sammen med de talløse julefrokoster, der trækkes mere og mere over i november. Det skyldes selvfølgelig den københavnske restaurantbranches indtjeningskrav. Visse steder har supermar-

kederne allerede i midten af oktober juleknas på hylderne. Og omsætningen af juleøl stiger og stiger. Mange af de lokale mikrobryggerier, der efter US-amerikansk forbillede er skudt op herhjemme de sidste ti år, har deres hovedomsætning på festøl. Dermed er københavnere kommet tilbage til de gamle skikke, da man drak vinterale helt uafhængigt af frelserens fødselsdag eller opstandelsedag. Og meget gerne fra fad. Også vinen fik sin egen andel i juletraditionen. Svensk glögg er afledt af glödgat vin svarende til tysk Glühwein. Om vinteren drak adel og borgerskabet i Nordeuropa altid opvarmet rødvin tilsat dyre eksotiske krydderier og det engang så kostbare rørsukker. Først fra o. 1890 blev glöggen en typisk svensk juledrik, som efter 2. verdenskrig også blev den mest elskede decemberdrik for københavnere. Hvis vi vil danne os et indtryk af det frodige sæsonølmarked i Europa, skal vi blot gå ned

Spændende øl i forskellige prislæg. Det kræver en god vejledning når man står overfor så mange flasker.

i Jan Filipes nye ølkælder i Admiralgade 21. Han kan skaffe over 400 (skriver fire hundrede!!) specialøl og selvfølgelig adskillige juleøl. Derudover tilbyder Jan ølsmagning og ølrådgivning. Hans slaraffenland Barleywine lå i godt ti år i Læderstræde, men huslejen, elendig opvarmning og klemte lokaleforhold fik ham til at slå sig ned i det berømte Mayonnaisekvarter, halvtreds meter fra Nikolaj Kirke.

Kunst & Håndværk
LANDEMÆRKET 9

Kunst & Håndværk

**Lad julegaven
være dansk
Kunsthåndværk**

**Tøj, keramik,
smykker,
glas, tasker,
strik mm.**

LANDEMÆRKET 9
Landemærket 9 • 1119 København K
Telefon 33 11 68 81 v/ Rundtårn
www.kunstoghaandvaerk.dk
Åbningstider: man.-tors, 11.00-17.30
fre. 11.00-18.00 lør. 10.00-14.00



TOBAKSPRODUKTIONEN I KØBENHAVN

Røgfri tobak på Kultorvet

I 1805 etablerede tobaksspinder Peter Abraham Bock en tobaksfabrik på Kultorvet.

Under englændernes bombardement af København i 1807 blev Bocks fabrik ramt. Han rejste efterfølgende et forsikringskrav på 10.749 rigsdaler, 2 mark og 4 skilling. Tre år senere døde Bock, og Hans Henrich Groth overtog virksomheden. Langt senere overtager køb-

og handelsmanden Hermann Krüger tobaksfabrikken. Opkøbet resulterer i et navneskift til Hermann Krügers Tobaksfabrik. I starten af 1900-tallet var

der omkring 40 skråtobaksfabrikker i Danmark. Bocks gamle tobaksspinderi flytter til Østre Fasanvej 23, men beholder et udsalg i Indre By på Købmagergade 67-69.

I Christian Christensens erindringer "En rabarberdreng vokser op" er det muligt at læse lidt om arbejdsforholdene på Krügers Tobaksfabrik, hvor hans far arbejdede som sovsekoger og han selv som dreng: "Det rum, jeg blev skubbet ind i, var et stort halvmørkt lokale, hvor jeg skimtede en maskine og en mand i baggrunden. Fru Sørensen, en svær kone, kaldte på mig og fik at vide, at jeg hed Christian. Hun var meget flink og viste mig, hvorledes jeg bundt for bundt skulle tage råtabakken, røre stilkene rundt i venstre hånd til de skiltes ad og derefter vikle bastbåndene af og skille bladene fra hinanden og lade dem falde ned i en stor kurv."

I 1916 omdannes selskabet til et aktieselskab med Erik Peter Stokkebye som direktør. Han driver i forvejen en tobaksfabrik i Odense, og i 1927 afvikles produktionen på Frederiksberg.

Siden Bocks død har virksomheden skiftet navn, ejer og sortiment. Den har skiftet adresse fra København til Odense og kendes i dag som House of Oliver Twist.

Mindetavlen

Mindetavlen sidder på ejendommen Kultorvet 13, hvor Bock i sin tid grundlagde sit tobaksspinderi. Teksten på tavlen er:

"Anno 1805 grundlagde Tobaksfabriqueur / Peter Abraham Bock / på dette sted et spinderi for / røgfri tobak, der siden skulle / blive kendt som Oliver Twist. /// Opsat af: / Selskabet for Dansk Memorabilitet 2005"



Jul i 'Nyhavn
11. november - 22. december



Kom og nyd den smukt pyntede Nyhavn. Hyggelige restauranter langs kajen byder dig velkommen med lækker julemad og boderne er fyldt med sjove og spændende julegaver.

Åben dagligt 11-18, også søndag. Fre., lø. til kl. 20.

Klik ind på juinyhavn.dk



Aut. VVS-Installatør
Blikkenslager & Kloakmester
**Sonberg, Rolf Christensen
& Bent Søndergaard VVS A/S**



**Heimdalsgade 4
DK 2200 Kbh. N**
Tlf. 35 39 29 93 - Fax. 35 39 99 44
mail: sonberg@3blaa.dk - www.3blaa.dk

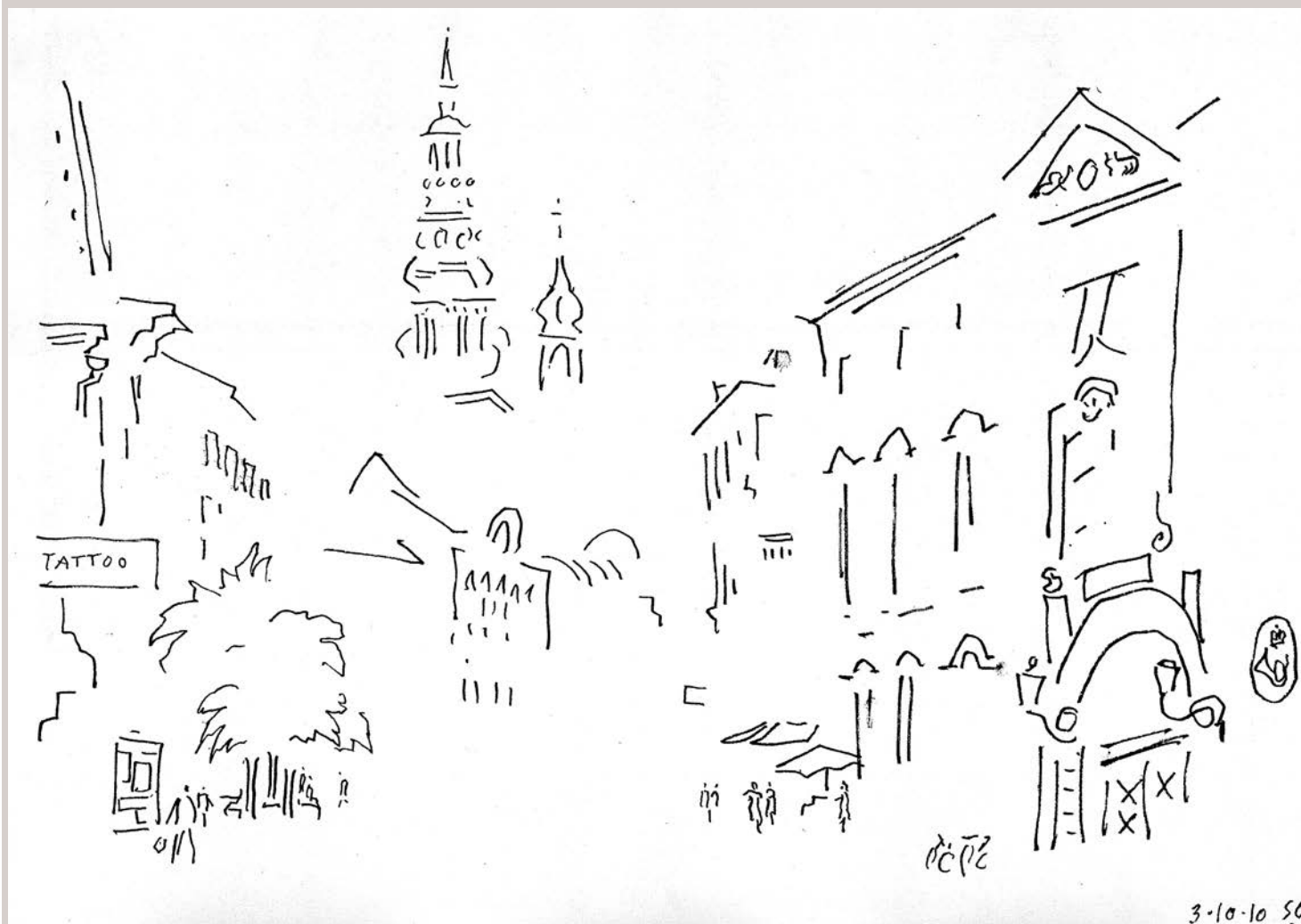


Sven Okkels fotograferet af Karsten Bundgaard

Kunstmaleren Sven Okkels tegner stemninger fra vores by med en lille kommentar.

Tegningerne er blevet til på byvandring, hvor Sven har tegnet on location.

Posten og Nikolaj,
To flotte fætre.



3-10-10 SO

Vi har også...

Udstillingssystemer Bannere Magnetskilte til biler Skilte Visitkort Tryk på t-shirt Prislister
Folie til butiksvinduer Plakater
Papir til kontormaskiner Julekort
Brevpapir & kuverter Flyers Menukort



Vester Kopi

Norregade 7 • 1165 København K • Tlf.: 33 14 58 33
Mail: noe@vesterkopi.dk • www.vesterkopi.dk



Hos Dorte
Knabrostræde 6 • 1210 København K
Tlf. 3315 9777 • www.hosdorte.dk

Foto: Henrik Ploug (FAF og DBA)
Tekst: Connie Christensen

MALEREN JETTE LA PÅ EGET GALLERI



I Brejning lystbådehavn har Jette sit jyske galleri, hvor hun sidder næsten i vandkanten og maler sine sjove billeder.

Skæve huse me
er nogle af ing
vet både i Jylla

Jette Ladefoged
Brejning melle
nen helt ud til
også Jettes svog



LADefogED VISES NU I RI VED VANDKUNSTEN



...e med nysgerrige øjne og kører på taget, stærke farver og former. Det
...ingredienserne i den succes, som det lille Galleri Ladefoged har ople-
...Jylland og København.

Ladefogeds malerier har fundet vej til Løngangsstræde i København fra
...hellem Vejle og Fredericia, hvor Jette Ladefoged til daglig sidder i hav-
...d til vandet og maler. Jettes mand står for galleriet i København, hvor
...svoger giver en hånd med. Ud over sine egne malerier udstiller Jette
...værker af andre kunstnere og kunsthåndværkere,
...så der er meget forskelligt at se på, både male-
...rier, glas, porcelæn og smykker.

Stræderne har været en tur forbi de to gallerier
for at se nærmere på de fine malerier og tale
med Jette.

Hvordan har din vej til kunsten været?

”Jeg er selvlært. Jeg tegnede meget, da jeg var
ung, og var i det hele taget kreativ, også med
modellering, syning osv. Jeg startede for alvor
for ca. 4 år siden med at male, efter børnene
flyttede hjemmefra. Det viste sig hurtigt, at der
var interesse for det, og så fik jeg for et par år
siden mulighed for at leje et galleri i Brejning



DER ER GANG I FANTASIEN I



lystbådehavn mellem Vejle og Fredericia. Her ligger et meget stort hotel, som lige er blevet kåret til Danmarks bedste hotel, og det giver

sammen med havnens aktiviteter et godt kundeunderlag. Det skulle egentlig bare være for 3 måneder, for at se om det kunne gå. Men det gik

over al forventning, og nu har vi så fået mod på at åbne i København."

Kan du fortælle lidt om dine inspirationskilder?

"Jeg lever meget i fantasiens verden. Jeg er vild med farver og kan godt lide en naivistisk stil. Det er svært at sige, hvor inspirationen kommer fra, for det kan være fra meget forskelligt. Både noget man ser, eller noget man tænker eller føler. Jeg kan godt lide, at der kommer lidt humor i malerierne også."

Hvad er det for en følelse, du gerne vil have frem, når du maler?

Det lille Apotek

Er stedet hvis man ønsker, hygge, nostalgi og god dansk mad.



frokost fra 98-
aften menu fra 98-

Store
Kannikestræde 15
Telefon 33125606
www.
det lille apotek. dk



BARLEY WINE

60 forskellige JULEØL

Vi råder dig, om hvilke der er bedst til julefrokosten, og hvilke der matcher ande- & flæsketegen bedst.

Du finder os i Admiralgade 21
- gaden mellem Nikolaj Kirke og Holmens Kirke

Tlf: 33 91 93 97 - Mail: bestil@barley - www.barleywine



FINGERBØLLET
WILDERSGADE 39 - Tlf.: 32 54 67 17
CHRISTIANSHAVN

JETTE LADEFOGEDS KUNST



meget tilfredse med interessen her."

Udfører du bestillingsarbejder?

"Ja. Det hænder, at kunder gerne vil have et maleri med et bestemt motiv i en størrelse, der passer til deres hjem. Men jeg laver aldrig kopier, alle malerier er unikke."

"Mine billeder skal være glade og farverige, og det er også den reaktion, jeg får fra mange. Jeg vil gerne have et glad budskab ud, problemer kan man få andre steder."

Hvordan er det gået med at være her i København?

"Over al forventning, vi er



BROLÆGGERSTRÆDE 8 - Tlf. 33 11 58 80 - www.cafesorgenfri.dk



Soldenfeldt og deres gode



Gammeldags julepynt, som vi kender den fra Peters Jul, og som satte glæde i det gamle København.

Fortunstræde 1 og brødrene Soldenfeldt

Der er noget bekendt ved facaden og noget trygt ved den lave bygning med det røde tegltag. Hushjørnet ved Nikolaj Plads hører til yndlingshusene på vej gennem byens stræder, når tiden er til den langsomme vej mod Rådhuspladsen.

Der var her, de to generøse brødre Soldenfeldt levede deres stille liv i Fortunstræde 1 på hjørnet af Admiralgade. Familien var ejer af bygningen i størstedelen af 1800-tallet. Deres formue på 1,9 mio.kr. skænkede de til en stiftelse for enlige kvinder, som beskrevet tidligere i Stræderne.

Ferdinand Vilhelm arvede faderens boghandel og drev den videre sammen med sin bror Joseph Carl, der begyndte en karriere som jurist i Danske Kancelli. I 1859 tog han imidlertid sin afsked som kontorchef i en alder af 53 år og gik derefter ind i driften af den lukrative forlagsboghandel.

Brødrene tjente deres formue på handel med et lille udvalg af fagbøger fra eget forlag: En juridisk formularbog, et vareleksikon for købmænd i 2 bind, et par skolebøger til fagene historie og geografi. En dansk/fransk, fransk/dansk ordbog og en lærebog i fransk for børn. Soldenfeldts boghandel var dog mest kendt for skudsmålsbogen, hvor herskaberne skrev om tjenestefolkernes ansættelse. Vé den, der ikke havde sin skudsmålsbog i orden. Det lille hæfte, som de havde eneret på, kostede i 1888 50 øre.

Annoncering brugte brødrene ikke penge på. De har formentlig haft lager i huset. Det har ikke været muligt at finde en beskrivelse af boghandlen. Hver fredag delte Joseph Carl almisser ud til de fattige, der havde samlet sig i ejendommens gård på ca. 5 x 5 meter. Gården var altid fyldt til bristepunktet, og alle fik en lille skilling, siges det. Uddelingen fandt sted året rundt. Om sommeren, når

serere og en enkelt vekselerer. Midt i 1880'erne er det stadig Soldenfeldt, der ligger i spidsen sammen med en lidt større skare med store indkomster. De betalte en skat på 500 kr. i kvartalet. Et betragteligt beløb. Brødrene og deres to søstre var født af jødiske forældre, men efter jødefejden i 1820 lod forældrene dem døbe. Den ene



Bogen Peters Jul har en tegning på forsiden, der viser Fortunstrædehjørnet i forgrunden.

brødrene lå på landet i nærheden af Klampenborg, tog Joseph Carl turen ind til København hver fredag. Vi kan være nogenlunde sikre på, at skattebetalingen har brødrene ikke snydt med. I Nikolaj rode skal man lede længe efter borgere, som tjener mere end boghandlerbrødrene. Det skulle da lige være 3-4 gros-

søster blev gift, den anden var husbestyrerinde for brødrene. Efter sin død blev hun afløst af en søster til Søren Kierkegaards kæreste Regine Olsen. Det hændte, der var gæster til søndagsmiddagens to retter mad med et glas rødvin. Når vinen var skænket i glassene, blev proppen sat i og flasken stillet af vejen.

Det hjerte for Københavnerne



*Soldenfeldts ejendom
Fortunstræde 1.*

Et stille liv, der på forunderligste vis har sat sig spor i byens historie. Både Den Soldenfeldtske Stiftelse, der blev rejst for brødrenes legat på Sortedam Dossering, og Fortunstræde 1, hvor de levede og virkede, er i dag fredede bygninger. Fortunstræde 1 har også en helt anden rolle, som ikke mange kender. Huset indgår i

juleforberedelserne i de hjem, hvor Peters Jul læses højt i udgaven med den grå forside, der er stille af sne. Tegningen viser et kikk fra Nikolaj tårn ned langs Admiralgade med Fortunstrædehjørnet i forgrunden. Det er derfor, bygningen forekommer så bekendt. Kik selv, næste gang du går forbi! Fredede bygninger kan man

finde på www.kulturarv.dk. Men hvem tager mon sin bærbare pc op af tasken på turen gennem byen?

Mange bygninger har en plade med tekst om hvem, der har boet eller er født her. Den sidder som regel i 1. eller 2. sals højde. I Fortunstræde 1 findes en smuk og informativ tavle med ejere og historie inde i bygningen. Ærgerligt, at de forbipasserende går glip af den og resten af historien.

Et fredningslogo med en kode, der kan scannes af en smartphone, kunne lukke op for viden til glæde for interesserede. Logoet kan for eksempel placeres tæt ved hovedindgangen og udføres i materialer, der ikke forstyrrer facadens helhedsindtryk. På nettet er der mulighed for en kort historie med både billeder og tekst, gerne på flere sprog. Mange bygninger i indre by er fredede. Sikke en mængde historie, byen kan fortælle hver dag.

Med Stræderne i hånden kan du naturligvis også gå på opdagelse. Rigtig god fornøjelse!



MARV & BEN
Gastronomisk værtshus

Snaregade 4 - 1205 Kbh.K - Tlf. +45 3391 0191
www.marvogben.dk - Mandag - lørdag 18 - 22

MALERMESTER FLEMMING JENSEN
Maler- og dekorationsværksted

- MARMORERING
- ÅDRING
- DEKORATION
- FORGYLDNING
- VINDUER
- MØBLER
- DØRE
- VÆGGE
- BEKLÆDNING
- LINOLIE
- LIMFARVE
- KIRKER
- SLOTTE
- BESLAG
- RÅDGIVNING
- PRIVATE HUSE



FLEMMING JENSENS MALERVÆRKSTED
Ny Vestergade 9 st.th. - DK 1471 København K. - Tlf. (+45) 33 14 47 43
Værkstedet, Raadvad 40, DK - 2800 Lyngby
E-mail: flemming-jensen@internet.dk - www.raadvad-malermesteren.dk

VON SCHOLTEN OG DE

Den vestindiske afsmitning på de københavnske stræder



Oventor-På Sankt Thomas ses stadig resultatet af privilegiets påbud om danske varer. Et smalt stræde, hvor der tydeligt er brugt flensborgmursten til både byggeri og brolægning. Arkitekturen er den samme, som ses i mange københavnske pakhuse. Ligeledes er hængsler danske og dansk design. De tunge varer blev brugt som ballast i skibene på overfarten og skiftet ud med den ligeså tunge råsukker på tilbagevejen. Foto fra hovedbyen Charlotte Amalie

Til højre-Det gik hurtigt med at udstykke og kolonisere øerne. Vindkraft til brug på plantagene var foretrukken energikilde. Møllernes teknik, form og funktion blev hentet hjemme og tilpasset de lokale forhold. Overalt står der vindmøller som minder om vore egne. Eneste forskel er, at de er muret helt op, så de kunne modstå orkansæsonens barske vinde. Foto fra Sankt Jan.

Stræderne vender for en kort bemærkning tilbage til emnet Dansk Vestindien og forbindelserne til Danmark og særligt København. Læs eventuelt de forudgående artikler i august-december numrene 2010 på www.straederne.dk

Efter opdagelsen af det amerikanske kontinent så konger og fyrster store muligheder for at etablere sig i det fjerne – både for at tjene gode penge, men også for at markere sig over for rivaler og naboer. Den driftige konge, Christian den 4., sendte allerede i starten af 1600-tallet sin flåde ud for at opdage land og ikke mindst se, om der var mulighed for at tjene penge der. I begyndelsen gik ekspeditionerne mod Indien, men få år efter kongens død omfattede destinationerne også Afrikas Guldkyst og det, der blev til Dansk Vestindien

– i dag: United States Virgin Islands.

Kongen – fra Christian den femte og frem - lod private aktører sejle under dansk flag og protektorat. De private aktører, kompagnierne, fik særlige privilegier, som eksempelvis eneret på en bestemt importvare. Dette naturligvis mod at svare told til ham. Hertil skal lægges, at kompagnierne også forpligtede sig til at medtage en vis mængde danske (handels)varer med ud i verden. En sådan ordning skabte naturligt nok arbejdspladser i Danmark og særligt København, hvor de fleste engagerede handelshuse og kompagnier befandt sig.

På denne måde tjente København uforholdsvist meget mere på kolonierne end resten af Danmark. Byen fik derfor et større præg som følge af koloni-



VESTINDISKE ØER



tidens handel – både i samtiden og på sigt. I byens nuværende udseende kan man således finde et udtryk, der afspejler resultater af den handel, som foregik med varer fra kolonierne.

Efter flere forsøg gennem gennem 1660'erne etableredes i 1671 den første danske caribiske koloni på Sankt Thomas. Styringen af øen var løs, og øen havde – blandt nabolande og andre kolonimagter – ry for at være tilflugtssted og udgangspunkt for pirater. Der kom dog skik på øen og udnyttelsen af jorden til dyrkning af især sukkerrør.

I 1718 annekterede Danmark øen Sankt Jan (i dag Sankt John), der lå umiddelbart øst for Thomas. Øen var på det tidspunkt ubeboet, men til trods for dette skete annekteringen ikke uden diplomatiske sværds slag. Sværds slag, der bl.a. havde afsæt i Danmarks ry for kontrollen med Sankt Thomas og det medfølgende pirateri.

Sankt Jan blev dog dansk. Måske også fordi britiske kompagnier fandt øen meget kuperet og dermed vurderede, at den var svær at opdyrke. Interessen for Sankt Jan var således ikke stor – ud over fra dansk side.



Et eksempel på den pragt, der kunne bygges med, når pengemidler ikke var det store problem. Her er det Peter von Scholtens bolig i det nuværende Bredgade nr. 45.

I 1733 købte Danmark den tredje og sidste ø, Sankt Croix, som kom til at udgøre det dansk-caribiske eventyr. Købet blev gjort fra det franske vestindiske selskab og var også udtryk for de gode diplomatiske forbindelser, der var mellem Danmark og Frankrig. Frankrig hjalp ligeledes Danmark med at nedkæmpe et slaveoprør på Sankt Jan samme år. Hjemme i København blev skibe udrustet og lastet til de nogle gange farefulde ekspeditioner. Varer fra Danmark skulle med ud i verden. Varer, der var produceret her, og som dermed havde skabt arbejdspladser og omsætning på hjemlige breddegrader.

Varerne var ofte geværer, krudt og brændevin. En farlig cocktail, som blev brugt til at handle slaver med, når skibene anløb Afrikas kyster. Afrikanske høv-

På øerne arbejdede slaverne i plantagerne og skabte værdier i form af råsukker, men også bomuld, kaffe og rom var blandt produkterne.

Livet på øerne var et kapitel for sig selv – et kapitel der kan have mange indgangsvinkler og udsagn. Der hersker

ingen tvivl om, at velstanden, der fandt vej til Danmark, var skabt under arbejdsformer, vi i nutiden ser som stærkt moralsk anløbne. Det var tidens ånd, og alle kan vel sagtens blive enige om, at det er godt, at ånden har udviklet sig.

Bl.a. har også forretningsånden ændret sig. I hine tider var det et adelsmærke at søge indflydelse ved at have mange kasketter

dinge kunne da bruge de danske våben – og brændevinen – på togter ind i landet, hvor de så kunne indsamle krigsbytte i form af slaver.

Slaverne blev derpå fragtet over til kolonierne i Vestindien. En ofte ganske barsk sejlads, hvor både slaver og søfolk gik til i stort antal.



FOTO/C - Holbergsgade 5 - DK 1057 København K.
Telefon: 33 14 24 14 - www.fotoc.dk

VON SCHOLTEN OG DE



De små hyggelige stræder, som vi betegner dem i dag, blev hurtigt bygget op igen efter de store brande. I nyere tid har hverken brande eller krige været nogen trussel mod 1700-tallets byggerier. Menneskets hånd har derimod været hård mod bygningsmassen, og hele kvarterer er ofte gået til i sanerings- og moderniseringsprojekter. Foto fra Magstræde.

at tage på og eksempelvis have familiære relationer. Det, vi i dag vil kalde bedrag af statskassen, var bestemt heller ikke ualmindeligt, og de uopgivne pengemidler vurderes at have været ganske betydelige. Muligheden for at føre kontrol med, hvad der rent faktisk foregik på øerne var ganske små, og man dækkede over hinanden. Det var almindelig kendt, at når først man havde fået foden indenfor og sat sig på en god post, var store fortjenester næsten uundgåelige. Hvad vi i vore dage kalder sorte penge, var en ganske naturlig del af forretningslivet og nærmest offentligt accepteret – så længe alle drog nytte af dem.

Pengene fandt vej til de hjemlige stræder og satte deres præg i byens billede. Om end det ikke er muligt at følge den enkelte mønt og pege på, at den og den rigsdaler betalte den og den mursten, kan der alligevel siges noget om velstandens

synlighed. En vurdering af de økonomiske forhold i 1700-tallets florissante periode, foretaget af Grossersocietetet i slutningen af 1800-tallet, siger at omkring 25% af den valuta, der blev ført ind landet stammede fra de tre caribiske kolonier. Hertil skal lægges den økonomi, der blev skabt af det forhold, at der skabtes danske arbejdspladser, der dels leverede til eksport, men også arbejdspladser der bl.a. skulle raffinere sukkeret, når det kom til København. Om end

Østindienkompagnerne havde en langt større årlig omsætning, var det de Vestindiske kompagnier, der skabte mange hjemlige arbejdspladser. Varerne fra Østen var nemlig i langt højere grad forarbejdede og skulle derfor blot sælges. Ligeledes forsvandt store summer af Østindienskompagniernes omsætning i ren og skær administration.

Dansk frokost
v/Helle Vogt



mandag til lørdag
kl. 11.30 - 16.00

Tivolihallen

Vester Voldgade 91
1552 København K
Telefon 33 11 01 60
www.tivolihallen.dk

Dansk middag
v/Anders Busk

Husker du ?

Osso Buco · Kåldolmer
· Kogt kalvebryst . . .

- aften holdet byder på danske
egnsretter

tirsdag til lørdag
kl. 17.30 - 20.30

VESTINDISKE ØER



I København – på voldanlægget – stod også en masse møller. På Kastellet er en af disse bevaret. Foto fra Kastellet i København.

De store byggerier, der blev sat i gang i bl.a. Frederiksstaden fra midten af 1700-tallet, er blot ét ud af mange udtryk eftertiden har for de enorme indtægter, virksomme handelsfolk hev til landet. Handelsfolk, som havde aktier i både øst og vest – handelsfolk, som ikke kun var købmænd, men også udgjorde adel og det politiske liv. I Bredgade, der dengang hed Norgesgade, ses bl.a. Peter von Scholtens prægtige palæ. Men de fire privilegerede herrer, der byggede Amalienborg, havde skam også fingrene nede i den Vestindiske kasse. Det samme havde finansministeren, Schimmelmann, som beboede i Odd Fellow Palæet.

Pengene og velstanden, som disse skabte, brugte de ikke udelukkende på det søde liv. De viste deres velstand ved bl.a. at udsmykke deres ejendomme og byen flot. Til dét hyrede de allerede ansete kunstnere og tog unge ind under deres vinge, så de kunne udvikle sig og selv blive kendte, der prægede kunsten og byen. Velhaverne skabte også plads for intellektuelle, der kunne udvikle ideer inden for litteratur, filosofi og tanker om eksempelvis samfundets indretning.

Et vidnesbyrd om hele byens velstand er vel nok også de store brande i 1728 og 1795. Ikke brandene i sig selv, men det der skete i årene efter. For selvom store dele af byens stræder på én gang lå i aske, varede det ikke mange år, før byen havde rejst sig igen. En sådan genrejsning kan kun ske, hvis der er den nødvendige kapital – en kapital, som var til stede. Det ville være en tilsnigelse at hævde, at kapitalen alene stammede fra vores vestlige kolonier. Men det er retfærdigt at hævde, at Danmarks

engagement i handlen med især sukker skabte en stor økonomisk velstand og indbyrdes handel københavnerne imellem, som ellers ikke ville have fundet sted.

URMAGEREN
Dronningens Tværgade

Special
Sværksted for
Antikke ure

Ring til os
for et
uforpligtende
tilbud!

Dronningens Tværgade 14
1302 København K
Tlf.: 4341 6218
E-mail: urmageren@live.dk

Spids

www.hviidsvinstue.dk

Julefrokost på

Toga

Lad os holde
Deres Julefrokost

15 klassiske retter fra Mor
Annes gode danske køkken

Bestil bord nu: 33 12 21 26

kr. 278

GULD I SPÆNDENDE GALLERI

EN ILDSJÆL I GOTHERSGADE



Guldsmed Lisbeth Nordkov ved udstillings vinduet ud mod Gothersgade.

I 2012 har guldsmed Lisbeth Nordkov haft sit værksted i 25 år i den pavillon ved Kongens Have, der ligger over for Filminstituttet i Gothersgade 80. Hun investerede i sin tid, hvad der skulle til, for at redde en forsømt bygning. Lige siden er det gyldne lys strømmet ud mod de mange forbipasserende.

Lisbeth Nordkov er ikke kun kunsthåndværker. Hun er ganske vist fagligt set meget solidt uddannet og kræver under alle forhold, at håndværket skal være upåklageligt, men hun er samtidig drevet af en nysgerrighed og en kreativ lyst til at eksperimentere, som har medført udvikling af smykkekonsten i forbavsende retninger. Hun kan sagtens lave klassiske smykker i ædle metaller, men hun kombinerer lige så gerne de klassiske metaller med stoffer og materialer fra hverdagen, cykelslanger, spillebrikker, tynde farvestrålende ledninger og meget andet.

Lisbeth prøver altid at lægge humor ind i sine smykker. "Det skal være både sjovt og spæn-

dende at bære et smykke," siger hun. Samtidig skal det udtrykke og fremhæve personligheden hos den kvinde/mand, der bærer smykket. Nogle vil mene, Lisbeth efterlever parolen, at "Hvis man ikke går til yderligheder, er der ingen grund til at gå".

Pavillonen har åbent tirsdag til fredag 11 til 1730. December tillige lørdag 11 til 15.

**Det er her man
hygger sig!**

Åbningstider
Man. - Lørd. 10-02
Søndag: 12 - 20

Irish
coffee
35,-

Stor
fadøl
35,-

Rosengården 11
1174 København K
Telefon: 3312 4625

- let frokost alle hverdage fra 11-17

NY ADELGADE 5. 33 12 54 71
www.palæbar.dk

**Landsforeningen for
byggnings- og landskabskultur**

**STØT ARBEJDET FOR BEVARELSE
AF VORE KULTURVÆRDIER**

**BLIV PERSONLIGT MEDLEM
for kun 270,- kr pr. år**

Landsforeningen for Byggnings- og Landskabskultur
Borgegade 111, 1300 København K.
Tlf: 70 22 12 90 - mail@bygogland.dk - www.byogland.dk

Jul i vores



Så er det atter jul i Nyhavn, og traditionen tro er her alle ingredienser til den ægte julestemning. Alle de hyggelige restauranter laver sild og sylte, and og flæskesteg og alt det øvrige gode julesul, så der er noget for enhver smag. Hertil kan du få noget af landets bedste juleøl fra både små og store bryggerier.

Den søde tand kan få sit i form af æbleskiver, gløgg og brune

kager, og mon ikke en honningkage eller en marcipangris også er at finde.

De mange juleboder giver rig mulighed for at få et par julegaver med hjem. Nyd en tur i Nyhavn, der er åbent alle dage fra 11-18, fredag og lørdag helt frem til kl. 20.





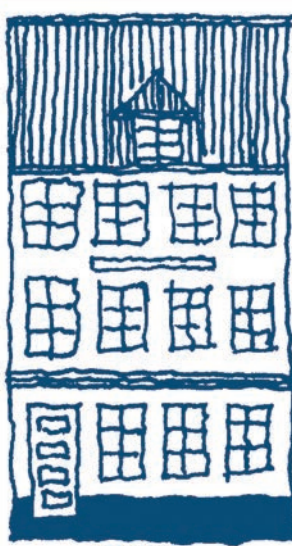
**PORTRÆT
BRYLLUP
P.R.
REKLAME
Web-produktion**

Stillfoto til
film og TV

Medlem af
Danske Billedautoriser

**PLOUG
FOTOGRAFI**

Tlf.: 33 15 56 66
Badstuestræde 15 - DK- 1209 K
www.ploug-fotografi.dk



GALERIE HELTH

etbl. 1989

Asger Jørn
Henry Heerup
Lise Blaarberg
Christian Tangø
Alice Hansen
Kamilla Lynggaard
Jens Galschiøt
Tina Sonnichsen
m.fl.

Sofiegade 4
DK-1418 København K
Tlf. 32 96 95 15
arne@galeriehelth.dk
www.galeriehelth.dk

SÅ ER DEN GAL MED DSB IGEN

DSB – ny skandale og nyt løftebrud fra regeringens side

DSB sætter priserne op, på trods af navnlig SF's valgløfter om det modsatte, nemlig prisfald på 20 til 40 %. Den 29. november sagde SF's Anne Baastrup i radioen, at hun havde troet på den afgående trafikministers udsagn om, at "DSB havde masser af penge". Åbenbart skulle hun have undersøgt spørgsmålet nærmere, fordi det nu – igen – viser sig, at skandalen omkring DSB langt fra har kulmineret.

Priserne på billetter og kort, som de nuværende regeringspartiers politikere under valgkampen lovede at sænke, skal nu stige. "Priserne kommer ned igen i 2013-2014, når pengene fra trængselsringen kommer ind", siger Anne Baastrup. Men ringen er jo endnu kun på et meget foreløbigt tegnebræt og synes at savne opbakning i regeringens eget bagland. Igen oplever vi en forringelse af den kollektive trafik, som vi ellers så stærkt opfordres til at benytte. Desværre er bunden – og prisloftet – nok ikke nået endnu.



Herover ses:

Kok Martin Bentzen har i denne omgang været 4 måneder på stedet, men har arbejdet der før, lige da Frederik Hvidt købte det. Martin fortæller her – set fra venstre – om det forskellige grønt, som kommer fra restaurantens egen gårdhave Hanebjerggård i Nordsjælland: Citronmelisse, som bruges til en brombærdessert. Salvie, der bruges til en ret med svin og gulerødder. Porrerne serveres til åleretten; de pilles, så der kun er kernen tilbage, koges og grilles. Timian bruges i næsten alt, der steges, den kommer på panden sammen med smørret til at give smag til fisk og kød. Persille bruges bl.a. også til den peberrodsmayonnaise, der hører til åleretten.



Restaurant Marv og Ben i Snaregade kalder sig selv for et gastronomisk værtshus. Her tilberedes mad af danske råvarer af høj kvalitet, der serveres til rimelige priser og i en uhyggelig stemning, som den findes på det lokale værtshus, hvor gæster er på fornavn med værterne.

Marv og Ben går efter de enkle, næsten landlige retter, med fokus på at få essensen i råvarerne frem. Her viser kok Martin Bentzen os en tallerken med en aktuel forret med ål og porrer, som indeholder følgende: I bunden af taller-



God madidé

Foto: Henrik Ploug, FAF
Tekst: Connie Christensen



kenen er der først en nedkogt kirsebæreddike, som bliver helt sirupsagtig. Så kommer peberrods-mayonnaisen, som består af hakket, blancheret persille, revet peberrod, olie og æggeblommer. Oven på igen kommer stykker af røget ål med blade af tallerken-smækker, som man kender fra mormors have, og de grillede, afkølede porrer. Hertil tynde skiver af ristet rugbrød.

Der kommer ikke en ret på spisekortet, uden tjenerne har

forklarer her: Røget ål er meget markant og fed i smagen, og den skal have syre til at matche. Der er også syre i retten i form af kirsebæreddike, kraftige tallerkensmækker, persille og peberrods-mayonnaise. Men det er ikke nok, der skal også være syre i vinen, og vinen til retten her kommer fra en producent i det nordlige Bourgogne, som importeres af Krone



Steffen Kruse er både uddannet kok og tjener. Steffen serverer her den dejlige Bourgognevin, som er særlig udsøgt til "Al med smæk på".

været med inde over og smage på maden og sætte den rigtige vin til. Derfor kan tjenerne altid anbefale kunderne den rigtige vin.

Steffen Kruse, som er uddannet kok og tjener, har arbejdet på Marv og Ben et års tid. Han har fundet vinen til åleretten og



Vin på Østerbro. Det er en Chardonnay, der minder meget om Chablis. Producenten har før leveret druer til Chablis-området, så det er den stil. Knastør sprødhed i vinen til at matche den fede ål.

JULEUDSTILLING

-med malerier, unika, keramik og årets sprællemænd tegnet af Klaus Albrechtsen
26. november - 22. december
Åbent alle hverdage 11-17
samt lørdag 11-14

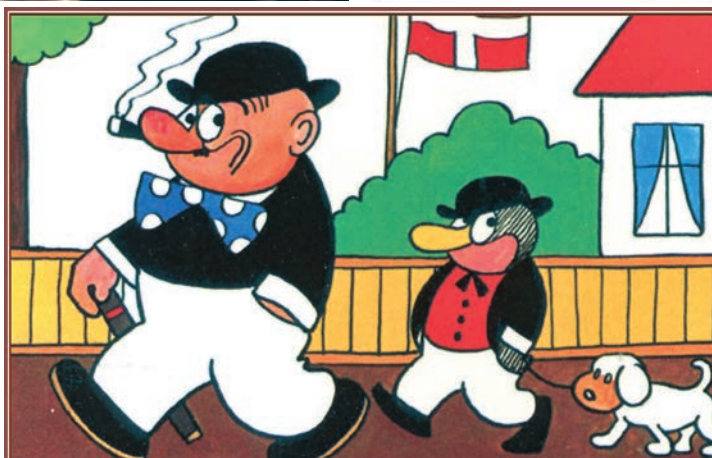


Albrechtsens



GALLERI

Annette Albrechtsen
Kronprinsesgade 3
DK - 1306 København K
mobil: 26 17 12 50
albrechtsen@mail.dk
www.albrechtsen.dk



Kulturhistoriske- og litterære byture

www.peter-og-ping.dk

Krusemyntegade 25 - 1318 København K

Telefon: 27 12 89 51



12 FORSKELLIGE SLAGS SMØRBAGTE SMÅKAGER I LØSVÆGT
5 SLAGS BAG-SELV SMÅKAGEDEJ

DESSERTDRAGENS KAGEVÆRKSTED

SKT. PEDERSSTRÆDE 26

TLF. 33 12 KAGE

www.dessertdragen.dk

