

# Stræderne

i København

Søren Haslund-Christensen

Guldsmed  
Lisbeth Nordskov

Døttreskolen på  
Christianshavn

Årgang 15 - APRIL - 2012





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

# HASLUND-CHRISTENSEN FORTÆLLER



Søren Haslund-Christensen har ud over at have været Hofmarskal for Dronning Margrethe haft mange interesser ude i den store verden blandt andet med ekspeditioner til Mongoliet i sin fars fodspor. Kronprins Frederik deltog også på en af ekspeditionerne.

Søren Haslund-Christensen var øverste chef for Dronningens hof i 14 år. En position, som med utallige historiske oplevelser, bekendtskaber på højeste plan kloden rundt og pudsige anekdoter nok kunne fylde adskillige hyldemeter i reolen, hvis hele historien blev skrevet ned. Stræderne har været på

besøg hos Søren Haslund-Christensen og hustru Marianne og fået lidt af historien. Vi begynder med Søren's møde med Marianne.

"Hvordan jeg mødte Marianne? Hos en fælles bekendt, Christian af Rosenborg, som var min kollega, vi var begge pre-

mierløjtnanter. Vi havde været på øvelse sammen i Tyskland, og da vi kom tilbage til København inviterede han til middag, og dér kom jeg og en anden husaroficer. Marianne var der også, sammen med en masse andre søde piger. Vi havde det skægt og dansede, og det endte med, at vi fandt hinanden dér. Siden

blev vi gift, fik 3 børn og 5 børnebørn, og den stakkels pige, som nu har fulgt mig og været alletiders kone, har flyttet 29 gange i løbet af vores ægteskab! Indtil vi kom til jobbet som hofmarskal, hvor flytteriet holdt op.

I forsvaret blev jeg general og sad i Fredericia som chef for Jyske

## Stræderne i KØBENHAVN

### Udgivet af:

VK-Gruppen-Stræderne

Lavendelstræde 8

1462 Kbh. K.

Tlf. 33 15 56 66

SE: 18197332

www.straederne.dk

kbh@straederne.dk

### Ansvarshavende redaktør:

Ploug (FAF og Danske Billedautore)

### 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:

Thomas Trane (DJ)

### Trykkeri: Sangill Bogtrykkeri

Oplag: 6000

## Indhold:

Side : 3-7 : Søren Haslund-Christensen

Side 8 - 10: Center for autisme

Side 11 : Før og nu

Side 12 : På vej til Amerika

Side 13 : Sven Okkels tegner byen

Side 14-17 : Guldsmid Lisbeth Nordskov

Side 18-20 : Amerikanske spor i København

Side 21 - 22 : l'Education Nationale

Side 23 - 24 : Christianshavns Døttreskole

Side 25 : Mad på Toga

Side 26 : Fernisering hos Delgado

Side 27 : Muslinger på l'Education Nationale

Abonner på STRÆDERNE og få bladet til døren.

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



# DRONNINGENS HOFMARSKAL IGENNEM MANGE ÅR

Division, som det hed dengang, dvs. forsvaret af Sønderjylland og Slesvig-Holsten. Når Dronningen holdt noget officielt på Marselisborg, var det kutyme, at bl.a. biskoppen og generalen kom med til det. En dag blev kontoret ringet op, om jeg og Marianne kunne komme til frokost på Marselisborg. Vi tænkte, at det jo nok var en officiel ting igen, så vi takkede ja og kørte op til Marselisborg. Da vi nåede parkeringspladsen på Marselisborg, var der ikke en sjæl. Jeg spurgte Marianne, om ikke vi skulle gå op og banke på. Men det ville hun ikke! Hun var overbevist om, at jeg havde set forkert i kalenderen eller

misforstået noget. Så jeg måtte gå alene hen og banke på. Det viste sig, at datoen var rigtig nok.

Vi var til en meget hyggelig frokost, og så spurgte Dronningen, om jeg ville være hofmarskal. Jeg syntes, det var meget fint at blive spurgt, men sagde til Dronningen, at jeg måtte spørge først. Dronningen kiggede på mig – og Dronningen er meget let at læse – og det var tydeligt, at hun ikke var vant til, at man skulle spørge nogen først. ”Jeg må spørge min kone og min

chef”, sagde jeg. Det med min kone var i orden, men chefen – ”det er jo mig”, kunne man se, at Dronningen tænkte. Jeg mente jo, at jeg skulle spørge

## Reglerne for statsbesøg går 200 år tilbage

forsvarschefen. Det endte selvfølgelig med, at jeg sagde ja. Da jeg ringede til forsvaretschefen, admiral Thiede, som var søofficer af den gamle skole, og fortalte historien, sagde han ”: Når Dronningen spørger, er der kun ét svar, og det er ”Javel, Deres Majestæt!”. Han kunne lige så godt have sagt ”Hold kæft, knægt!”, men det var han for pæn til. Sådan blev jeg hofmarskal. Det var i 1988, og i 1989 flyttede vi ind på Christiansborg og afløste Hans Sølvhøj.”

Hvordan er dagligdagen for en hofmarskal?

”Hofmarskallen er chef for hoffet. Hoffet har en række afdelinger: Hofmarskallatet, Kabinettssekretariatet, Ordenskapitlet og flere andre. Kabinettssekretæren er den, der er Dronningens politiske rådgiver og den, som har planlægningen af de aktiviteter, som Dronningen inviteres til rundt omkring i landet, hvilke byer, hun skal besøge, hvilke rejser, hun skal foretage osv.

Hofmarskallen sidder på pengene og er chef for det hele. Men man er chef på det niveau, hvor man ikke blander sig i detaljer, men sikrer, at samarbejdet sker mellem de forskellige afdelinger.

Jeg havde et fint samarbejde med kabinetssekretæren, som var tidligere ombudsmand

og jurist, som det er normalt i den stilling. I min tid havde vi 65-75 mio kr. om året at holde styr på, nu er det omkring 90 mio kr. Det svinger lidt, afhængigt af hvilke rejser, der skal foretages og hvilke begivenheder, der skal foregå, f.eks. er et jubilæum, som Dronningen lige har haft, meget dyrt. Men det væsentlige er, at der hvert år gives et beløb, som vedtages i Folketinget, og som er det, Dronningen kan disponere over. Der er den klausul, at Prinsgemalen skal have 10% af det, og Prinsesse Benedikte skal have et vist beløb, men så skal de til gengæld også betale for at spise med og køre med i bilen

**ALIDA Marstrand**  
Håndlavede chokolader

Bredgade 14 - 1260 København K.  
Tlf. 33 15 13 63  
www.alida-marstrand.dk



Som formand for Herlufsaaholm Kostskole gjorde Søren Haslund-Christensen et meget stort arbejde.

osv. Sådan foregår det jo ikke i virkeligheden!”  
Hvor meget blander Dronningen sig i, hvad pengene går til?

”Så længe det går godt, og der ikke er kritik, blander hun sig ikke meget. Hun

følger med og ved besked; hun har klæbehjerne, det skal man sandelig ikke tage fejl af! Hun husker forbløffende, næsten mærkværdigt godt, og man skal stå virkelig tidligt op for at gøre sig gældende dér. Jeg troede, jeg kunne min fars livshistorie, så meget som en søn kender en far, som var meget omtalt i medier-

ne (den kendte danske opdagelsesrejsende Henning Haslund-Christensen, red.). Men på et tidspunkt talte jeg med

Dronningen om Kina og forholdene dér.

Jeg fortalte Dronningen, at min far

var der i 1936. ”Nej”, sagde Dronningen, ”det var i 1937”. Og det var ikke fordi, hun lige havde læst bogen. Det gør, at man tænker sig om, inden man kommer med løse udtalelser.”

Hvad var den første store begivenhed efter din tiltrædelse?

”Altså, da jeg blev udnævnt, anede jeg ikke, hvad en hofmarskal gjorde. Jeg gik ned på biblioteket i Fredericia, og der stod et lille stykke om, hvad en hofmarskal er. Det betyder hestepasser! Det kunne jeg jo ikke bruge til så meget, så jeg fik fat

i Sølvhøj, som var meget god til at forklare, også om de ting, som ikke skal stå nogen steder, men som man skal vide. Der er jo i alle store organisationer personer fra fortiden, som man skal vide at have med at gøre eller ikke have med at gøre, men som skal behandles med respekt uanset hvad. Det gjorde Sølvhøj meget diskret og fint. Desværre døde Sølvhøj allerede i slutningen af december, hvor

**URMAGEREN**  
Dronningens Tværgade

*Special*  
Jærkstæd for  
Antiklokkere

Ring til os  
for et  
uforpligtende  
tilbud!

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

## 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

**Landsforeningen for  
bygnings- og landskabskultur**

**STØT ARBEJDET FOR BEVARELSE  
AF VORE KULTURVÆRDIER**

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

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



# VAR HOFMARSKAL MED MANGE INTERESSER

jeg var tiltrådt i efteråret. Det, han sagde til mig, var godt og brugeligt. Han var efter min opfattelse et genialt fund, fordi de, der tror, at det er de borgerlige, der er kongetro, kan godt tro om igen. Selvfølgelig er der borgerlige, der er kongetro, men langt de fleste er såkaldt "almindelige" mennesker, og sådan skal det også være. Og jeg mener egentlig, at Dronningen i hele sin udvikling har tacklet det meget diskret og meget klogt. Hun har også fået oparbejdet et system, hvor Prinsgemalen med stor dygtighed har skabt sig en profil: forretninger, samarbejde med udlandet osv. En gang

imellem er der rejser, der skal arrangeres, og så skal man sikre, at de begge får gode ting at lave."

Hvordan arrangeres statsbesøg?

"Statsbesøg er også

økonomi. Der er et lille udvalg mellem statsministeriet, udenrigsministeriet og hoffet, som mødes med jævne mellemrum og drøfter udviklingen og hvem, der trænger til besøg osv. Nogle

## Hofmarskallen er chef for hele hoffet

gange er det forretningsmæssige hensyn, andre gange politiske hensyn, der gør, at man enten ikke kan, ikke bør, eller netop skal, eller helst skal. Det er normalt velovervejet. Det budget, man har i kongehuset – i dag 90 mio kr. – indeholder også penge til statsbesøg, men selvfølgelig ikke til de statsbesøg, som er mest kostbare.

Hele regelsættet for statsbesøg er lavet i 1800-tallet, hvor det

længste man tog, var futoget til Berlin eller måske Paris, eller man sejlede til Skt. Petersborg eller London. Der var ingen, der drømte om, at man skulle på statsbesøg i Argentina. Reglerne er et produkt af Napoleonskrigene, tilbage til begyndelsen af 1800-tallet, hvor man efter Napoleons fald etablerede Wienerkongressen. Her vedtog de forskellige landes repræsentanter, at al krig i Europa nu skulle høre op. Nu skulle der oprettes et nyt system, hvor diplomater drøftede problemerne i stedet for, at man



Søren Haslund-Christensen har selv efter sin retræte som Hofmarskal mange pligter og gøremål i offentligheden.

førte krig. Wienerkonventioner fastlægger retningslinjer for, hvordan diplomatiet skal fungere, og hvordan man løser konflikter osv. Alt det, der sker i dag, er en videreudvikling af de tanker. Et statsbesøg skulle være det fineste udtryk for, at to lande gensidigt har de bedst mulige forbindelser.

Når man laver et statsbesøg, skal man – som det altså blev bestemt i begyndelsen af 1800-tallet – normalt udveksle de højeste dekorationer, man har. Når f.eks. Bahrains konge besøges, er princippet altså bestemt for 200 år siden.

En delegation i et statsbesøg må normalt højst være 12-15 per-

soner. Hvis man vil have flere med, er det på egen regning. Værtslandet skulle sørge for brevduer. Dem er der ikke så mange af mere, men så har man noget, der virker lige så godt: adgang til computer og internet. Reglerne er altså bestemt for mange år siden, og dér, hvor det politiske kommer ind, er, om man skal gennemføre besøget eller ej."

Hvor lang tid i forvejen begynder planlægningen af et statsbesøg?

"Flere år i forvejen. Man drøfter i udvalget, hvad der skal prioriteres. Det handler også om penge. De gamle regler siger, at alt hvad der foregår i

Europa – for det var det, man kendte – skal klares inden for Dronningens budget, altså max. en togbillet til Paris. I dag, hvor Dronningen bliver bedt om at tage til oversøiske lande, betaler

Udenrigsministeriet. Det vil sige, at pengene har en afgørende indflydelse på hvor langt og hvor længe, Dronningen rejser, og hvor stor handelsdelegationen skal være osv."

**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

**www.straederne.dk**  
**Nyhed til Strædernes annoncører og læsere!**

**NYHEDER HVER DAG!**

**VEJRET I KØBENHAVN HVER DAG!**

**FASTE ANNONCØRER KAN UD OVER ANNONCEN I BLADET GRATIS FÅ DERES ANNONCE PÅ VORES WEB-SIDE VEJEN DIREKTE TIL VORES ANNONCØRER!**

På vores hjemmeside får du hver dag dagens vigtigste nyheder og en frisk vejrudsigt for de kommende 4 dage i København. Strædernes faste annoncørers annoncer er på hjemmesiden [www.straederne.dk](http://www.straederne.dk). Ved et klik på annoncen linkes der til annoncørens hjemmeside. Du kan også læse alle de tidligere numre af Stræderne.

**TRINITATIS KIRKES MUSIKVENNER**  
er oprettet med det formål at støtte det klassiske musikliv i kirken

Meld dig ind nu  
via musikvenners hjemmeside eller til  
Trinitatis Kirkekantor, Pilestræde 67, 1112 København K, 33 37 65 40  
og få alle medlemsfordelene

[www.trinitatiskirke.dk/musikvenner](http://www.trinitatiskirke.dk/musikvenner)

Kontingent 200 kr årligt  
Frivillige bidrag modtages ligeledes med tak

Læs mere på hjemmesiden

**Nyt stort Vincenter i København!**  
**VINOBLE Skt. Petri har Københavns største udvalg i Vin og Spiritus! 1000 m2 Vincenter i Krystalgade 18-20. Masser af aktiviteter, som smagninger, kunstudstillinger m.v. Se mere på [www.vinoblesktpetri.dk](http://www.vinoblesktpetri.dk)**

**VINOBLE**



# Muligheder i Center for Autisme

Autisme er et handicap, som mange børn og voksne lever med



På centret er computerne selvfølgelig et godt redskab, som er uundværligt i et moderne samfund.

Ordet autisme er afledt af det græske "autos", der betyder "sig selv". Autister lukker sig sammen om sig selv, meget forenklet sagt. For autismen har forskellige grader og optræ-

der forskelligt hos hver enkelt. Det har vi ingen forstand på i Stræderne, men det har de hos Center for Autisme i Herlev .

Centret, som har ligget i

Herlev siden 2007, startede i 1994, grundlagt af Demitrious Haracopos.

Centret arbejder med autister fra hele Sjælland og tilbyder mange forskellige ydelser under

samme tag. Vi bad Marianne Tankred Luckow om at oplyse os om Centrets virke. Marianne, som er uddannet psykolog, har været centerleder siden 2009, men har arbejdet på Centret siden 1996.

Marianne forklarer: "Centret arbejder med autister i alle aldre. Autisme er en spektrumsforstyrrelse, der betyder, at der findes forskellige grader af autisme, og der er forskel på, hvordan den enkelte fungerer i forhold til et kognitivt niveau. Vi arbejder bl.a. meget med forældre, hvis barn har fået stillet en diagnose som autist; de har meget behov for at vide, hvordan de skal tackle barnets behov og støtte op omkring barnets udvikling. Det er vigtigt, at barnet får nogle succesoplevelser i sin hverdag. Når man forstår, hvad handicappet handler om, kan man ved hjælp af forskellige pædagogiske redskaber få en bedre dagligdag. En af de ting, vi gør meget, er visualisering. Det vil sige, at man med billedmateriale tydeliggør barnets dagligdag. Hvad skal der ske i

dag, hvem skal jeg være sammen med?

De fleste af os er i stand til selv at lave de skemaer, som vores dagligdag er bygget op over. Men ikke autister. Når man ikke har de skemaer, bliver alt kaos, man flagrer rundt, aner ikke, om det er morgen eller aften, hvor man skal hen osv. Når man ikke selv kan skabe den situationsforståelse, kan man føle, at tæppet bliver trukket væk under én. Så bliver dagligdagen meget kaotisk, man bliver bange, vred, ked af det. Det er dér, de pædagogiske værktøjer kan hjælpe med til at give barnet den struktur, som ikke kommer som en indre forståelse."

Kan man vokse sig fra autisme?

"I og med at det er en spektrumforstyrrelse, kan man bevæge sig i det spektrum. Man siger, at det er et livslangt handicap, men der kan godt ske forbedringer, især hvis det

bliver opdaget tidligt. Man kan sagtens udvikle sig i forhold til at have autisme."

Er der noget medicin, der virker på autisme?

"Der er ikke nogen medicin, der kan påvirke autisme. Men der har været forsket i diæt. F.eks. oplever nogle børn, at hvis de spiser en kost uden gluten og kasein, bliver de mere fokuserede i deres dagligdag. Indimellem kommer der teorier, som nærmest lover helbredelse, men det holder ikke helt.

Her på Centret har vi flere forskellige afdelinger, som hver arbejder med forskellige ydelser. Vi har en skole, en erhvervsafdeling, som arbejder med indplacering af autister på arbejdsmarkedet, en afdeling med fritidsklubber, og en afdeling, som arbejder med rådgivning, undersøgelser og kurser for forældre og fagfolk. Vi har også en forsknings- og udviklingsafdeling, hvor vi deltager i internationale studier, f.eks. omkring diæt og genetik, og som opretholder et højt fag-

*Marianne Tankred Luckow er uddannet psykolog og har arbejdet på centret siden 1996, og er nu leder af afdelingen.*



Praktiske værksteder er der også på centret, her er vi i printværkstedet, hvor skæremaskinen er i brug.

ligt niveau hos vores personale. Vi er en non-profit erhvervsdrivende fond med 56 fastansatte og en del tilknyttede konsulenter. Hvis der en dag skulle opstå

et overskud, skal det gå tilbage til området enten i form af forskningsprojekter eller støtte til andre.

> > >

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





# AUTISME

De fleste af dem, der kommer her, bliver visiteret fra kommuner. Vi har en særligt tilrettelagt uddannelse for unge mellem 16 og 24 – STU – som er et skoleforløb efter folkeskolen. Målgruppen her er dem, der ligger inden for normalområdet med hensyn til begavelse, men som har autisme i en grad, som gør, at de ikke vil trives ved at være i miljøer sammen med



*Af de mange tilbud der stilles til rådighed er blandt andet musikundervisning og band samspil samt teater med lys og lyd.*

”almindelige” unge mennesker. De har allesammen brug for en særlig støtte i form af voksne, faglige personer, som ved, hvad det vil sige at have autisme. STU'en er en 3-årig uddannelse, som sigter på, at personer med ASF (AutismeSpektrumsFørstyrrelse) kan komme ud på arbejdsmarkedet. Nogle enkelte kan klare at gå ud og tage en læreplads, andre går måske hos os i et år eller to og kan derefter klare at gå på en almindelig ungdomsuddannelse. Nogle kommer på et gymnasium i Tåstrup, hvor der er en særlig klasse tilrettelagt for dem. Der får de en studentereksamen, så de kan fortsætte til en videregående uddannelse.

Der skal være en form for beskyttelse knyttet til det arbejde, de unge kan påtage sig,

og der skal være noget støtte til det forløb, den unge kommer ind i. Der har været nogle enkelte, som har kunnet klare at gå over i det samme forløb som alle andre unge, men de fleste af dem, som vi får henvist hertil, har brug for et mere beskyttet miljø.

Den igangværende reform af pensions- og fleksjobssystemet, så alle under 40 år ikke skal have mulighed for at få pension, eller så fleksjobbere skal revurderes hvert 5. år for at finde ud af, om man stadig opfylder kriterierne for at have et fleksjob, er bekymrende. De tanker, der er bag, er sådan set positive, fordi tanken er, at der ikke er nogen, der skal på pension, fordi vi har brug for alle, og at vi hele tiden skal vurdere, om folk har udviklet sig, så de kan

noget andet og mere. Men lige præcis for vores brugere er det dårligt. Vores brugere ser tilsyneladende ud til at have mange ressourcer, og det har de også, men de trættes meget hurtigt, fordi de bliver så overstimulerede af alle mulige indtryk. Dét, at de ikke kan få ro i deres liv til at leve, men hele tiden skal være i et system, der skal vurdere, om de skal gøre noget andet eller blive bedre til noget for at kunne passe ind i systemet, er uværdigt. I det øjeblik, man laver disse kasser, skærer man alle over én kam, og jeg er bange for, at en sådan lovgivning vil komme til at ramme netop vores gruppe rigtig hårdt.



**GULDSMED**  
**LISBETH NORDSKOV**  
GOTHERSGADE 80  
1123 KØBENHAVN K  
TLF.: 60 64 97 19  
[www.lisbethnordskov.dk](http://www.lisbethnordskov.dk)



# ADMIRALGADE

Tekst: Connie Christensen  
Foto: Henrik Ploug C.



Nikolaj Tårn ses her for enden af Admiralgade. Kirken brændte under den store brand i 1795, og tårnet fik først nyt spir i 1909. I gaden ligger også forretningen Barley Wine, som bl.a. forhandler en række specielle ølmærker. Gaden hedder sådan, fordi flådens admiralbolig lå her i årene 1565-96. Ordet admiral er kommet til os via Frankrig; franskmændene lånte ordet fra arabisk "amir ar-rah", flådens hersker. Maleriet her er af P. Lund fra ca. 1840.



**H. DANIELSENS** EFTF. APS

KRONQUIST

LÆDERSTRÆDE 11  
1201 Copenhagen K  
Tel. + Fax 33 13 02 74  
Mail: [jk@danielsensilver.dk](mailto:jk@danielsensilver.dk)

AMAGERTORV ØSTERGADE  
LÆDERSTRÆDE  
OLD FISH MARKET

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

**PLOUG**  
FOTOGRAFI

Lavendelstræde 8 - 1462 K - 33 15 56 66 - [ploug@c.dk](mailto:ploug@c.dk) - [www.plougfotoграфи.dk](http://www.plougfotoграфи.dk) - Portrætter 1270,- kr incl. forstørrelser



Tekst: Connie Christensen

# PÅ VEJ TIL AMERIKA FRA KØBENHAVN

Fra midten af 1800-tallet og frem til 1. verdenskrig udvandrede ca. 270.000 danskere til Amerika. Som vores lokalhistoriker Jan Janssen skriver andetsteds i bladet denne gang, åbnede kendskabet til Amerika vejen for en ganske massiv påvirkning af det danske samfund.

Manden her, der hviler sig på trappestenen ved siden af udvandringskontoret i Nyhavn 17, er måske på vej til Amerika.

I så fald ligger ekviperingshandlen bekvemt. Hvad mon man ville – og kunne – tage med på en lang og strabadserende sørejse over Atlanten til et land, man kun havde hørt lidt om? Ekviperingshandleren synes åbenbart, at man skal huske at holde sig varm, her er gode sko, uldne sokker og en dyne prioriteret.

Billedet er taget af Orla Bock i 1907.



Manden her er på vej til Amerika og sidder her i Nyhavn ved siden af udvandringskontoret.

# Toga

## Fyraftensøl

# 30,-

STORE KIRKESTRÆDE 3 - 1073 København K  
Telefon 33 12 21 26 - toga@toga.dk  
www.toga.dk

RESTAURANT KRONBORG

ÆGTE klassisk  
DANSK FROKOST

Brolæggerstræde 12  
Tel 33 13 07 08

også mulighed for  
private selskaber og arrangementer

ALIDA  
**Marstrand**

Håndlavede chokolader

Bredgade 14 - 1260 København K.  
Tlf. 33 15 13 63  
www.alida-marstrand.dk

# Sviids

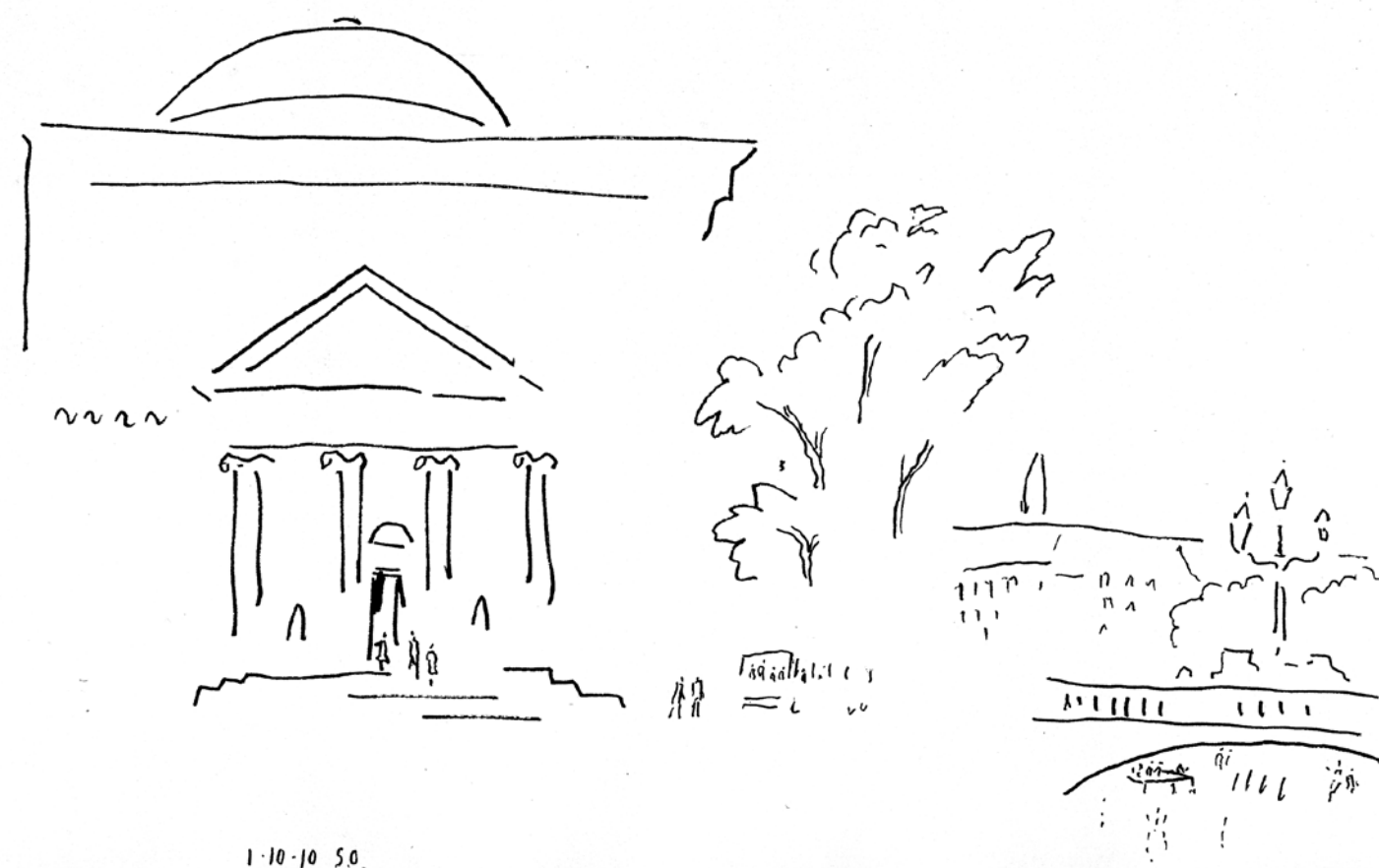
www.hviidsvinstue.dk

Slotskirken overlever  
i majestætisk klarhed

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

Sven Okkels fotograferet af Karsten Bundgaard

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



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



## Guldsmeden i den lille pavillon

Guldsmed Lisbeth Nordskov har lavet smykker, siden hun blev udlært hos Karen Strand i Pilestræde i 1966. Her fortæller hun lidt om vejen til de meget specielle smykker, hun fremstiller i sin pavillon ved Kgs. Have:

”Efter jeg blev udlært, kom jeg på en guld-varefabrik, fordi jeg skulle prøve det hårde liv som guldsmed. Det holdt jeg ikke til så længe, så jeg fandt ud af at starte for mig selv. Jeg startede med at leje mig ind hos en guldsmed på Kultorvet 5 – oven over Det Hvide Lam - hvor jeg var i nogle år. Det var et rigtigt gammelt guldsmedeværksted med alt det gamle værktøj. Jeg lavede min egen kollektion og prøvede at sælge den til de forskellige guldsmede i byen. Da jeg havde gjort det i nogle år, startede jeg et værksted i Rørholmsgade, hvor



*Lisbeth mener, at dét at bære smykker snarere skal være en udfordring end en prestigesag. Smykket skal understrege personligheden hos den kvinde eller mand, der bærer smykket.*

jeg var tilknyttet Den Permanente, som var en organisation af en masse små kunsthåndværkere, som havde

slået sig sammen om at lave en forretning. Til Den Permanente leverede jeg en masse unikasmykker og var med

i mange år, også som repræsentant i udlandet, især i USA.”

# GULDSMED LISBETH NORDSKOV



Hvornår startede du din egen forretning?

”Jeg havde en periode, hvor jeg stoppede med mit værksted i Rørholmsgade, fordi

jeg blev syg. Det varede nogle år, førend jeg prøvede at starte op igen. Jeg havde

gemt alt mit værktøj og mine maskiner, fordi jeg havde et håb om at komme tilbage.



# LISBETH NORDSKOV SKABER SPÆNDENDE SMYKKER



*Lisbeth arbejder her i sit værksted som er i en af de smukke pavilloner ud mod Gothersgade. Selve miljøet omkring og i Kongens Have giver Lisbeth inspiration og ro i hendes arbejde. Selvom Lisbeth arbejder midt i vores by er hun meget udadvendt og udstiller mange steder i verden hvor hun ofte inviteres.*

Jeg fik mulighed for at starte langsomt op igen hos min kollega Peter Musse i Lavendelstræde, og derefter har jeg så - til efteråret - været 25 år her i Pavillon, hvor jeg laver unikaarbejder og eksperimenterer med alle mulige former."

Det er ret specielle smykker, du laver?

"Det er det. Jeg prøver en masse materialer af, som jeg kombinerer med sølv og guld. Grundmaterialet er altid enten sølv eller guld. Jeg laver ringe, halssmykker, armbånd og brocher. Jeg har

arbejdet meget med brocher, hvor jeg f.eks. har lavet kombinationer af sølv og gummi og sølv og kobber. Jeg har også lavet halssmykker af halvfabrikata til brilleglas, som jeg har bearbejdet. Jeg fik glas fra en produktions-skole, hvor lærlingene skulle lære at slibe brilleglas. Skolen er nu nedlagt, fordi brilleglas i dag bliver sendt ud af landet til slibning. Jeg har også arbejdet meget med cykelslanger, hvor jeg har eksperimenteret med en masse forskellige teknikker. Jeg har klippet og vendt og drejet det, så det fik en spændende struktur.



*Materialet her er fra gamle jetons, spillebrikker, som er kombineret med nylon, gummi og sølv.*

Det interessante ved at sidde og arbejde med smykker er, at man kan tillade sig at prøve at se, hvad man kan få ud af ingenting, på en professionel måde. Det er spændende at se, hvad man kan få ud af et hverdagsmateriale, bare man omformulerer det."

Har du et yndlingsmateriale?

Jeg holder meget af at arbejde i sølv. Jeg kan også godt lide guld, men ikke på den gammeldags, traditionelle måde. Det interesserer mig ikke så meget. Jeg synes, det er sjovt at prøve at bearbejde det, så det får et helt andet udtryk. Så bliver det, i hvert fald for mig, mere interessant.

Jeg støber ikke smykker af sølv, som man gør i de store produktioner. Jeg bruger valse og hammer og sav. Jeg arbejder jo ikke med produktion, for det er meget få ting, jeg gentager."

Og nu skal du til Brasilien?

"Ja, det skal jeg. Jeg har haft en del samarbejde med Det Danske Kulturinstitut herhjemme og med den danske ambassade i Tallin, og nu er turen kommet



*Her et smykke lavet af cykelslange og nylontråd. Lisbeth Nordkov prøver altid at lægge humor ind i sine smykker, fordi det skal være både sjovt og spændende at bære et smykke.*

til Brasilien, hvor jeg skal være med på en udstilling i Sao Paulo sammen med nogle brasilianske smykkefolk. Vi er 8 danske smykkekvinder, der skal repræsentere Danmark. Det er så meningen, at brasilianerne på et tidspunkt skal komme her, så vi laver en udstilling sammen med dem her i Danmark. Det skal foregå på Koldinghus."







# De amerikanske forbindelser

## Amerikanske spor i København

For to hundrede år siden havde københavnere kun et meget vagt begreb om landet på den anden side af Atlanterhavet. Dog havde regeringen anerkendt den nye forbundsstat i 1791, og et år senere blev grosserer Hans Rudolph Saabye i Amaliegade udnævnt til De forenede Staters konsul i Danmark og Norge. En permanent diplomatisk mission, beliggende i von Scholtens ejendom Amaliegade 43, kom dog først i 1827 med Henry Wheaton, der lærte sig dansk. Marinere og borgere spillede også den

amerikanske version af kortspillet whist, som kaldtes boston, men de var nok ikke klar over, at det kom fra den anden side af Atlanterhavet. "Amerikansk" hørte sammen med "olie" som et populært afføringsmiddel, men i 1830 lærte børnene Christian Winthers lille rimel "Flugten til Amerika" udenad: "Man faar til Foræring en Herregaard Og Penge oven i Kjøbet".

Da var udvandringen af de jordløse og eventyrlystne så småt kommet i gang. Emigrantstrømmen voksede støt og fra 1880 havde Dampskibsselskabet Thingvalla billetkontor på Nyhavn 1 ("Cunardhjørnet") og dets to dampskibe Thingvalla, bygget på B&W i 1874, og Geiser, bygget samme sted i 1881, sejlede danske, svenske og russiske emigranter fra København direkte til New York. I 1898 skiftede selskabet ejer og navn, men passagertrafikken fortsatte, indtil flyene et halvt århundrede senere udkonkurrerede skibstrafikken. Indtil 1935 havde D.F.D.S. drevet den populære Amerika-Linien.

I november 1945 fløj den første (militære) maskine fra København til USA med mellemstop i Reykjavík, og tre måneder senere, den 2.2. 1946, afgik faste rutefly fra Kastrup. Det blev faktisk begyndelsen til den nordamerikanske turisme i byen, hvis vi ser bort



Reklameplakat for salgskontoret i Nyhavn. Ved siden af, i Nyhavn 5, blev der solgt billetter til Titanic, som desværre sank i 1912.

fra GI'erne, der fra 1946 kom på weekendorlov fra Tyskland og medbragte tyggegummi, Lucky Strikes og nylonstrømper til villige københavnere. Værtshuset "Den vilde Kanin" i Brolæggerstræde måtte derfor skifte navn til det mundrette "Evergreen". Traditionen med amerikanske værtshusnavne begyndte ellers allerede under besættelsestiden, da "Den glade Enke" i Vestergade smed sit køn og betændte navn og blev genfødt som "Gulddigger".

Endnu ældre er US-traditionen med American bars med høje barstole i rad og række og en cocktailrystende barkeeper bag disken. Den ældste American bar findes stadig i Klareboderne og hed for hundrede år siden korrekt Manhattan, uofficielt altid BoBi Bar. Hvornår krydsede nordamerikansk musik Atlanten? Det gjorde den ikke på én dag, men omkring 1920 begyndte orkestre i dansesalonerne også i København at spille denne nye rytmiske blæsermusik med



Tegning fra en annonce som viser interiøret i 2. classes kabytten.

inspiration fra USA og fra importerede grammofonplader. Efter enkelte optræden med sorte musikere kom der en stor gruppe med 47 sorte dansere, artister og musikere den 14. september 1925 med et stort anlagt show i Cirkusbygningen i Jernbanegade. I programmet

interesse, og nu gik det stærkt. Da Louis Armstrong med et lille ensemble i 1933 for første gang ankom på Hovedbanegården for at optræde i Tivoli, stod der over 3000 ventende københavnere udenfor. I mellemtiden lagde Kaj Julians dansekorkester sig allerede i

mere til siddende gæster i foredragsrækker. Adlon, Cap Horn, Drop Inn, De tre Musketerer, Vingården og det verdens-

berømte Montmartre i St. Regnegade og senere i det gamle Adlon i Nørregade (og nu igen i St. Regnegade!) har formidlet hele jazzens udvikling fra New Orleans over swing og jitterbug til bebop. Fra 1991 har jazz haft sit eget Jazz House i Niels Hemmingsens Gade. Teksterne blev fremført på amerikansk engelsk. Jazzens inkarnerede publikum har altid leveret den

>>>

| Spise-Seddel for Tredie Klasse.                                                                                                                               |                                                                                                                                           |                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frøkost                                                                                                                                                       | Middag                                                                                                                                    | Aften                                                                                                          |
| <b>Søndag</b><br>Havregrød med Mælk<br>Bagt Sild, kogte kartofler<br>Kogte Æg<br>Frisk Brød, Smør<br>Syltetøj, Knækkebrød<br>Te og Kaffe                      | <b>Søndag</b><br>Grøntsuppe<br>Flæskesødg og Nyre med<br>Grøntsager<br>Kiks, frisk Brød<br>Pinn-Budding med sød Sauce<br>og Appelsiner    | <b>Søndag</b><br>Ragout af Oksekød, Kartofler<br>og Agurker<br>Frisk Brød, Smør<br>Korremøller<br>Te           |
| <b>Mandag</b><br>Havregrød med Mælk<br>Løbsæben<br>Ristede Pølser<br>Frisk Brød, Smør<br>Syltetøj, Knækkebrød<br>Te og Kaffe                                  | <b>Mandag</b><br>Byggesuppe<br>Oksekød og Nyre Pie<br>Gullensødder og Røer<br>Kogte Kartofler<br>Kiks, frisk Brød<br>Svøvede Æbler og Ris | <b>Mandag</b><br>Lammekarry og Ris<br>Pickles, Ost<br>Frisk Brød, Smør<br>Svøvede Syltetøj<br>Knækkebrød og Te |
| <b>Tirsdag</b><br>Havregrød med Mælk<br>Fisk med Jagtsauce<br>Plukkekød med Løg<br>Kogte Kartofler<br>Frisk Brød, Smør<br>Syltetøj, Knækkebrød<br>Te og Kaffe | <b>Tirsdag</b><br>Ertesuppe<br>Frikasse, Flæsk og Bønner<br>Kogte Kartofler<br>Kiks, frisk Brød<br>Sennepsbudding<br>Æbler                | <b>Tirsdag</b><br>Lammekarry med Pickles<br>Bønner og Ris<br>Frisk Brød, Smør<br>Knækkebrød og Te              |
| <b>Onsdag</b><br>Havregrød med Mælk<br>Bagt Sild, Oksekød med Løg<br>Kogte Kartofler<br>Frisk Brød, Smør<br>Syltetøj, Knækkebrød<br>Te og Kaffe               | <b>Onsdag</b><br>Risuppe<br>Oksekød med Kål<br>Kogte Kartofler<br>Kiks, frisk Brød<br>Fersken og Ris                                      | <b>Onsdag</b><br>Sylte med Pickles<br>Ost, frisk Brød, Smør<br>Rabarber Syltetøj<br>Korremøller og Te          |

indgik en symfonisk jazzkoncert med Sam Wooding and his Chocolate Kiddies, som hovedstadens presse udførligt anmeldte, og Statsradiofonien sendte uddrag fra. Denne "ramasjang-golg" vakte både forargelse og

1924 jazznoder til, Valdemar Eiberg optog en 78'er plade samme år og blev efterfulgt af flere generationer af københavnske orkestre, der aflyttede grammofonplader med hot music. Flere og flere værtshuse

**ROSENGÅRDENS Bodega**

**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

**Tvermoesgaard**  
Dansk frokost  
**RESTAURANT & BAR**

**Abningstider**  
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



# Den nye stil



En bar i København som blev et amerikansk fingeraftryk på byen.

passende attitude hertil, fra frisure og makeup til sko og den måde, man tændte og holdt en smøg, lighter eller pibe på. De amerikanske solister optrådte i første omgang i kjole og hvidt, men efter 1950 i casual look, omgående efterlignet af deres lyttere. De følte sig særdeles velkomne i den lille verdensby, og på Assistens Kirkegården kan vi konstatere, at nogen blev her for resten af deres liv.

Visuelle (spillefilm, Disney, jeans), akustiske (sange), gastro-nomiske (burger, cup cakes & cola), adfærdsmæssige (cool), religiøse (gospel) og sproglige (fuck) US-spor er legio i byen, og der bliver flere og flere år efter år. Lige nu har US-koncer- nen Goomicrofaceapblazona/s

de unges og de gamles fingre i et elastisk ubrydeligt jerngreb ude og inde, dag og nat. Københavnerne har i halvfjerdsindstyve år fået amerikansk kultur så meget ind på ryg-raden, at de ikke længere er bevidste om den. Tænk blot på mega og giga pakker og portioner, pangfarver, høj musik eller politikeradfærd. Tænk på hitli-ster, fjernsynsreklame og awards, tænk på TV-stationers trofaste pasticher af amerikansk fjernsyn fra tandsmil til jinglestøj. Nu er det en ren undtagelse, at en butik har et dansksproget navn. En aktuel stikprøve fra få meter på Vimmelskaftet leverer Skagen Denmark, The Irish Rover, Baresso Coffee, Kaufmann Since 1903, The



Jazzen kom til København og blev en del af byens natteliv bl.a. på Montmartre og Drop Inn

Viking House, Wunderwear, Money Exchange, Hvelplund Watches & Jewellery, Name It, The Athlete's Foot, Dope, Jack & Jones og Sportmaster. Kun et navn er dansk (12'eren) og et navn italiensk (quarante & ette). Lagersalg og udsalg er mange steder i byen udskiftet med Outlet og Sale. De fleste af deres kunder er indfødte og indvandrede danske eller turister, der er nordmænd, svenskere og tyskere. De har ingen problemer med at læse og forstå danske

forretningsnavne. Men so what? Jean de France siger hello. (I en kommende artikel mere om tøj, mad og kropssprog)



Vi har også...

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

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

**TOLDBOD BODEGA**  
Probably the oldest restaurant in town  
Anno 1787  
**BAR & SPISESTED**  
Esplanaden 4 - 1263 København K - Tlf. 33 12 93 31  
www.toldbod-bodega.dk  
v/Helle Møller

## FRA DET KOLDE VAND TIL DEN VARME PANDE OG SÅ PÅ BORDET

Foto: Henrik Ploug, FAF  
Tekst: Connie Christensen

Anne Breusch har været på Toga Vinstue i Store Kirkestræde i 6 år.

En meget populær ret lige nu er torskerogn. Sæsonen for torskerogn slutter sidst i marts eller midt i april, alt efter vejret. På Togas spisekort afløses den af stenbiderrogn.

Anne har lavet frisk torskerogn, der er kogt og derefter stegt på panden. Den serveres med hjemmerørt remoulade. Før kogning pakkes rognen ind i sølvpapir, så der ikke flyder



Et køligt glas hvidvin måske en Chablis fra Frankrig vil være godt til, men en dansk øl og en sakvavit er også godt



rogn ud i vandet, hvis der skulle være et lille hul i hinden uden om rognen. Rognen koges ca. 20-30 min. Derefter brunes rognen på panden i smør og skæres ud. Serveres på tallerken med hjemmerørt remoulade og rugbrød. Den gode remoulade laver Anne af hjemmelavet pickle og mayonnaise. Rugbrødet er også hjemmebagt.

Anne viser her den fantastiske torskerogn, inden den i stykker pakkes i staniol og koges.



Stegningen af torskerognen er i smør tilsat lidt olie. Torskerognen er først blevet kogt i 20-30 minutter.



# En fransk restaurant

Kronprinsen spillede babyfoot (bordfodbold) her, vist nok på et af de eneste borde der stod offentligt tilgængeligt, 93 årige Gabriel Axel hoppede bogstavelig talt ud i natten krammende sin Oscarstatuette efter en aften i selskab med Babettes våde som tørre trakterement, Tøger Seidenfaden syntes at holde hof med sin redaktion over en entrecôte med frites, og en højrosteret forsamling af fodboldtusser så med, da deres helte skrev historie i '98 og sendte et gallisk hanegal gennem byen – L'éducation Nationale har gennem 20 år lagt gulv til lidt af hvert.

Menuen til frokost som til aften er den samme – historien om de franske klassikere – for hvorfor skrive om på en velsmagende historie, men blot videre på de næste 20, og det bliver der med den nu kun 22 årige Antione Moisy fra Anger i Frankrig. Skolet i klassisk fransk kogekunst, men tilsat et lidt mere moderne krydderi, det er sådan værtsparet gerne vil tegne bistroens profil. For hellere bisto end restaurant eller café, for som Eric Vincent og Nanna Gårdbo – værtsparet på snart 10. år – fortæller,

er bistro i fransk betydning et uformelt spisehus med mindre mad og drikke og med åbent hele dagen, rapt serveret – et sted for folket, til en expres i baren eller en croque monsieur over dagens avis. Bretonske Eric er på 16. år i Danmark, og som kok og indehaver er rollen som restauratør af lige netop dette etablissement stadig en stor kærlighedsaffære.

Det var her i Larsbjørnsstræde 12, at de bornerte danskere i de tidlige år lærte at spise indmad – og her i anden form end som den folkekære foie gras – og dét franske landkøkken, som i dag synes at være hver mands eje, synes at begynde her i Pisserenden. Hvem kendte til moules marinière og crème brûlée, hvis ikke det var for de 20 år, som dette franske undervisningsministerium har undervist danskerne om fransk madkultur.

Bistroen synes at have ligget i det københavnske latinerkvarter altid, sågar kommer der jævnligt gæster, der belærende fortæller værtinden, at da de kom tilbage i 80'erne., og efterfulgt af en let hovedrysten, når Nanna kun bekender de 20 år! Sådan er det, alle synes at have haft en "fransk affære" i de lokaler, som



Der bydes på mange forskellige franske retter.

gennem alle år og stadig bærer de rød-hvidternede duge – selve symbolet på et hjemligt (ordet hyggeligt ville Eric forbyde) og uprætentiøst parisisk bistro-bord. En anden sjov anekdote at fortælle er, at der udelukkende ansættes fransktalende personale – ren patriotisme eller netop for at bevare autenciteten og charmen, folk skal føle sig hensat til en parisisk verden. Når de så sætter foden indenfor og mødes af en dansk blondine – kræver det ofte en forklaring fra værtinden. Nanna læste Litteraturvidenskab og fransk på universitetet og tjente sine studiepenge her – før chancen i 2003 bød sig, Momo satte stedet til salg, og der fandtes kun dette ene sted for hende, vist var

man faldet i den franske gryde, så bøgerne blev lagt på hyl-len... I dag kan hun kalde sig sommelier(ere) – mere af egen interesse end for at belære gæsterne, om hvad der skal drikkes – her drikkes vin for vin, usnobbet som ledsager til maden.

Da cigaretter endnu ikke var forment adgang – og spørgsmålet dengang syntes at lyde, kunne de overhovedet det her for Gud, Konge og Fædreland – da kunne det frimærkestore lokale knap anes for røg, en stor del af en garçons arbejdsdag gik med at tømme askebægre for det frankofile hof. Og ja, restaurantlokale og køkken er ualmindeligt små – for et stykke tid siden stod der en kritisk

## Gæt dig til en middag for to

kommentar omkring pladsen på facebook, bordene stod fornærmende tæt .. Men at gå på L'éducation Nationale er at være indforstået med at sidde i en tætpakket stue, til bords med både sidemand og nabobord og med beskuende blikke fra plakaterne i loftet af nationens sangklenodier. Intimitet kommer ved, at de andre sidder ligeså tæt pakket – det er bistroens charme at rumme så meget liv og leben på så lidt plads, men ja fornærmende, måske, hvis man kommer fra et stort, tomt og privat samtalekøkken.. Det er ikke en fejl, når navnet cola ikke optræder på menuen, eller coca, som man si'r på fransk – en kendsgerning som stamkunderne – de fleste i hvert fald – for længst har slugt. Bliver den bestilt, kigger værtinden med et barbarisk, men dog kærligt udtryk i øjnene, for vel også farisæere kan uddannes! Og det bliver de så via den lille buttede – den klassiske franske appelsinsodavand, som i år vist fejrer 75 år. Ingen cola, ingen ketchup, det synes mere at være et fransk manifest, end en egentlig fornægtelse af den kendsgerning, at disse amerikanske produkter vist konsumeres så rigeligt i hjemlandet. Som kok og far til fire, må man, som Eric siger, være kritisk, og til alle dem, som tror det findes hjemme i privaten, er svaret nej, men sennep – åhh sennep.

Det er takket være stamkunder, lokale som provinsfarere, at restauranten kan skrive 20 år på visitkortet, og så det faktum at franskmænd med diverse guider under armen søger ind i egne gemakker. Det synes lidt bemærkelsesværdigt at rejse så langt for et så hjemligt menukort, men patriotismen længe leve, og om nogen gør de jo ikke drømmen om et eksotisk fransk rejsemål fjernere...

I 2008 fik L'éducation Nationale en aflægger, nemlig vinbaren "Tire-Bouchon" nede i Teglgårdsstræde 5 – et sted med de samme vidunderlige oste, charcuterievarer, østers og det gen- og rendyrkede koncept 100 % made in France – meget med egen import – ikke som en undervurdering af alverdens vine, men i erkendelse af rigtigheden i mottoet : skomager bliv ved din læst.. Måske derfor vi også kan ønske tillykke – for kun få kan skrive 20 år på cv'et i denne i restaurationsbranche – her ingen nævnt ingen glemt, men med den kommen og gåen synes det befriende at besøge steder, hvor historiens vingesus kan mærkes, det synes som en à la recherche du temps perdu hos Proust – som en verden hvor nogle ting består, som en pæl at holde sig oppe ved, i en verden af forfald og hurtig forandring.

Har du fået mere smag for det franske, kan det nævnes, at der



hver måned i dette fødselsdagsår serveres en menu anniversaire – og sæt så et kryds i kalenderen d. 14. juli – nærmere bestemt på den franske nationaldag: Fête de la Bastille. Som det i 60'erne var det regnbuefarvede flag, der svingede ude foran Can Can, bliver det denne dag trikoloren foran det så ganske ustavelige for en dansker: L'éducation Nationale. Dengang var det mest for mænd – i dag for frankofile, men alle er hjerteligt velkomne til at deltage i denne franske folkefest. Kommunen har indvilliget i, at gaden lukkes, så de franske kugler kan pakkes ud.. Petanque selvfølgelig! Piaf, dog ikke den ægte, men i form af Tine Ott, kommer og synger gamle chansons, og der bliver bydt på sandwich og Kronenbourg i en forhåbentlig solbeskinnet Pisserende. Og på falderebet – hvorfor så dette særprægede navn, historien siges at være den, at da de to grundlæggende idémænd Bernard Chesneau og kokken Christian Fayard skulle hitte på et navn – var førstnævnte så træt af at høre på kokkens praleri om at være uddannet fra L'éducation Nationale i Frankrig, at han med ordene tu me fais chier avec ton éducation nationale – derfor navnet, for anstændighedens skyld, undlader vi at oversætte...

Gæt en 13'er (send eller kom forbi med dine svar inden d. 20.

april 2012, så trækker vi lod om en 3-retters middag for 2. per.)

1. Hvad er det danske navn for moules marinière ?
2. Hvad hedder den del af Latinerkvarteret, hvor bistroen ligger, i folkemunde ?
3. Hvilket ministerium hentyder bistroens navn til ?
4. Hvem er den store træfigur i bistroen ?
5. Hvilke dage har bistroen åbent ?
6. Hvad er bistroens mest solgte dessert ?
7. Hvad hedder bistroens nuværende køkkenchef ?
8. Hvilken sauce bliver serveret til entrecôte/frites til frokost 9. Hvad pryder loftet i bistroen ?
10. Hvad er navnet på bistroens eneste sodavand ?
11. Hvad er forskellen på en Croque Monsieur og en Croque Madame ?
12. Hvad er dagens ret hver torsdag aften ?
13. Hvilken måned i året 1992 åbnede bistroen ?

Navn: \_\_\_\_\_  
email: \_\_\_\_\_

**FINGERBØLLET**  
WILDESGADE 39 - Tlf.: 32 54 67 17  
CHRISTIANSHAVN





# Døttreskolen

## Christianshavns Døttreskole.



Døttreskolen på Christianshavn.

Hvis Christianshavns Døttreskole ikke er den ældste, så er det i hvert fald landets næst-ældste privatskole, og den har til huse i Dronningensgade 67 på Christianshavn. Skolen blev oprettet på opfordring af den navnkundige købmand fra Randers, Niels Brock, som havde bygget sin købmandsgård i Strandgade, og det var justitsråd H. F. Schlegel, der i 1799 stiftede et selskab til oprettelse af en pigeskole på Christianshavn.

Og hvorfor så en pigeskole? I 1739 blev der indført undervisningspligt. Børn af adel og det bedre borgerskab blev undervist hjemme af en dertil ansat privatlærer. Drengene skulle lære noget, og hjemmeundervisningen var ikke altid

lige god, så derfor blev der oprettet en del betalings-skoler, Borgerdydskoler og Efterslægtens skoler, og kun for drenge. De fattige fik gratis undervisning i de offentlige skoler. En af dem, nemlig Kirkeskolen for fattige børn, lå i Dronningensgade. Det var så som så med, hvad man lærte i fattigskolen, for der kunne være op til 100 elever i klassen, hvad der bestemt ikke fremmede lærdommen.

Piger af det bedre borgerskab derimod skulle helst giftes og blive gode husmødre, så privatlæreren var god nok til dem, og så skulle de for resten også lære at sy og brodere. Husholdning, det kunne de lære af deres moder. Fremsynede borgere som Niels Brock mente nok, at

pigerne burde lære mere end bare deres Fadervor og det huslige, så resultatet kender vi: Christianshavns Døttreskole. Skolen fik sin beskedne begyndelse med 22 elever i en lejlighed i Strandgade nr. 29. Der blev undervist i dansk, fransk, tysk, regning, skrivning osv., og i tegning, håndarbejde og dans, et vigtigt fag, når de unge damer skulle gøre sig i selskabslivet senere hen. Skolen fik hurtigt et godt ry. Siden voksede skolen, den flyttede først til en større lejlighed på Børnehustorvet (Chr.havns Torv) og siden 3 andre steder



Elever igang med undervisningen på Døttreskolen.

hen. Storkøbmanden Jacob Holm, som var et aktivt medlem af skolebestyrelsen, købte i 1840 Asiatisk Kompagnis palæ i Strandgade, så der fik skolen hjemsted indtil 1913.

Nu er en privatskole afhængig af, at der er tilstrækkeligt mange betalende elever, så økonomien gik op og ned i takt med konjunkturerne. Men Døttreskolen holdt ved, mens mange andre, f.eks. Den Classenske Legatskole, blev overdraget til Kommunen, og i 1912 var økonomien så god, at bestyrelsen kunne købe og ombygge Kirkeskolen i Dronningensgade nr. 67, hvor skolen stadig har til huse, og det må siges, at skolen har fulgt med tiden. Der er blevet bygget til på nr. 67, og siden blev naboejendommen i nr. 65 tilkøbt og indrettet med gymnastiksal og faglokaler, så skolen i dag står fuldt mål med alle andre skoler. Ting udvikler sig, og for Døttreskolens vedkommende ændrede de sig radikalt i 1976. Der blev optaget drenge!

I dag har skolen 267 elever fordelt på 10 klassetrin. Der stilles krav til både elever og forældre om en fornuftig disciplin, der bygger på gensidig respekt, og det giver så til gengæld eleverne mulighed for at få glæde af den undervisning, som skal skabe muligheder for dem, når de forlader skolen og skal videre ud i livet. Stræderne har besøgt skolen, og vi fornemmede en skole,

hvor eleverne befinder sig godt samtidigt med, at de ikke alene får en undervisning, men også en holdning til livet, som rækker ud over dagen og vejen. Man plejer at gå op ad Prinsessegade forbi Vor Frelsers Kirke. Gå i stedet op ad Dronningensgade og kast et blik på skolebygningen, for den fortæller noget om den særlige Christianshavnerkultur.

**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) 21 51 48 88  
Værkstedet, Raadvad 40, DK - 2800 Lyngby  
Mail: raadvadmaleren@gmail.com - www.raadvad-malermesteren.dk

**LETZ SHOP**  
FRANSK MAD OG VIN  
SPECIALRØGET LAKS

FOIE GRAS • PÂTÉ  
CASSOULET  
CONFIT DE CANARD  
SAUCISSONS • OLIVEN  
CORNICHONS • OLIER  
FRANSKE GEDEOSTE  
BRØD OG CROISSANTER

ÅBEN TORS DAG OG FREDAG 11-18  
LØRDAG 11-15  
TEGLGÅRDSSTRÆDE 7  
TLF: 28 29 70 57  
Mail: letzshopcity@hotmail.com

**GALERIE HELTH**

Asger Jorn  
Henry Heerup  
Lise Blaaberg  
Sys Svinding  
Finn Ulf Grabowski  
Christian Tangø  
Jens Galschiøt  
M.fl.

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



# Delgado hos VINOBLE

## KOM TIL FERNISERING



Delgado med sin palet, fotograferet af fotograf Kirstine Ploug.

Vinoble, maleren Vittoriano Delgado og STRÆDERNE i København inviterer til fernisering på udstillingen den 13. april kl. 15.

Alle vore arbonnenter og annoncører er velkomne. Der bliver også løftet et glas.



Vinoble er en af byens største vinforretninger og ligger centralt placeret midt i København. Forretningen har et utroligt stort udvalg i vin, men også mange spændende ting i spiritus.



"Cosmic odyssey. I"

Den italienskfødte kunstner Vittoriano Delgado har boet i Danmark i næsten 20 år. Vi har tidligere fortalt om Vittorianos mange kunstneriske ideer og udstillinger. Nu får du chancen for at møde kunstneren selv, for vore abonnenter og annoncører er velkomne til fernisering fredag den 13. april kl. 15 hos Vinoble i Krystalgade 18. Her udstiller Vittoriano sine kosmos-billeder, som alle udstråler originalitet og fantasi og visualiserer fremtidens rejser til andre planeter og menneskets erobring af universet.

Vinoble, som lægger lokaler til udstillingen, er en vinhandel, som er med i en landsdækkende kæde af Danmarks bedste vinhandlere. Her er gode vine til daglig hygge og store fester; måske bliver du inspireret til at købe en flaske med hjem.

Nyt website?  
Pris fra kr 1.460,-  
Henvend dig til *Stræderne* og få et tilbud på en enkel og skræddersyet løsning til lige netop dit firma.  
kbh@straederne.dk - 33155666 - Lavendelstræde 8

# God madidé



Muslinger som l'Education Nationale laver dem



På sømandsmanér, dvs. i forholdsvis neutral hvidvin, kommer den friske og delikate muslingesmag til sin ret - andre er til fløde, karry, ja sågar ostesauce - chacun a son goût!

I Belgien og det Nordlige Frankrig har traditionen været at servere dem med sprøde fritter/chips - den navnkundige belgiske restaurantkæde Chez Léon har været et familiedynasti siden 1893 med denne nationalret. Til den belgiske udgave serverer vi en hjemmerørt mayonnaise med hakkede kapers og cornichons - en såkaldt tatarsauce - en vanedannende sag. I dag har kæden 40 restauranter i Frankrig, så det er ikke blot gæsterne på L'éducation nationale, som har taget kærligt mod denne spise.. Der serveres ca. 20 kg. muslinger hver dag fra deres gryder - og serveret med et glas kølig Muscadet fra Loire og baguette med saltet smør - er det også lige til at gå til selv..

Til 4 per.  
1 kg. blåmuslinger  
2 skalotteløg  
2 blade laurbær  
2 stilke timian  
50 g. Smør  
2 dl. Hvidvin

Svits de fint hakkede løg i smørret i en stor gryde. Rens muslingerne i koldt vand og smid dem væk, hvor skallen er knækket. Tilsæt hvidvin og lad det lige komme op og koge, tilsæt herefter laurbær og timian. Kom muslingerne i, put låg på, ryst evt. gryden så alle åbnes under dampningen - klar til servering.

À table!

## Moules Marinière

- Muslinger på sømandsmanér...

A cartoon illustration of a man in a suit and hat walking a small dog. The man is holding a briefcase, and the dog is on a leash.  
Kulturhistoriske- og litterære byture  
[www.peter-og-ping.dk](http://www.peter-og-ping.dk)  
Krusemyntegade 25 - 1318 København K  
Telefon: 27 12 89 51





# Bistrot L'éducation Nationale

Au coeur du Quartier Latin depuis 1992

Ouvert du lundi au samedi de 11h30 à 22h00 et de 16h30 à 21h00 le dimanche

## 1992 - 2012: 20 ans anniversaire



L'éducation Nationale fejrer 20 års jubilæum  
-den galliske hane galer stadig og fortæller en historie  
om Paris i Pisserenden og franske klassikere.  
Fra 1.4. også åbent søndag til frokost 11h30.