

Stræderne

i København

Julemærkehjemmenes
direktør

Orgelmusikken i
Trinitatis

Niels Brocks Gård
på Christianshavn

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

BIRTH GRÆSBORG DESIGN
26 år i STUDIESTRÆDE 40 - 1455 Kbh. K. - TLF: 33 93 61 12



Udgivet af:
VK-Gruppen-Stræderne
Lavendelstræde 8, 1462 Kbh. K.
Tlf. 33 15 56 66 - kbh@straederne.dk
SE: 18197332
www.straederne.dk
Ansvarshavende redaktør:
Connie Ploug C. (Kommunikation og Sprog)
Redaktionelle medarbejdere:
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)-Magstræde
Trykkeri: Sangill Bogtrykkeri, Oplag: 6000

ADVOKATBISTAND

PRIVAT:

- Arv
- Testamenter
- Dødsboer
- Ejendoms køb

ERHVERV:

- Lejekontrakter
- Ansættelseskontrakter
- Kreditorordninger
- Rådgivning om driftsform



Advokat Niels Ahlmark (H)
Advokat Ulrik Nørregaard
+45 33 15 80 00
na@vestervoldadvokater.dk
www.ahlmark.dk



GALERIE HELTH
Asger Jorn
Henry Heerup
Lise Blaarberg
Sys Svinding
Finn Ulf Grabowski
Christian Tano
Jens Galschiøt
M.fl.
Sofiegade 4
DK-1418 København K
Tlf. 32 96 95 15
arne@galeriehelth.dk
www.galeriehelth.dk

Glædelig Jul -til vore læsere

Julegaveidé i år -er igen et abonnement på "STRÆDERNE"
360,- kr. Abonnenten får op til 20 % hos udvalgte annoncører.
Bladet bringes til døren - uden for byen + porto.
Desuden inviteres de med til STRÆDERNES
særlige arrangementer med bl.a. førende kunstnere.

Indhold:

- Side : 3-6 : Direktøren for Julemærkefonden
- Side 7 : Øresundsregionen ???
- Side 8-10 : Thomas P. Hejles Fritidshjem
- Side 11 : Statens pres på de små pavilloner ved Kgs. Have
- Side 12 : Egil greve Knuth
- Side 13 : Sven Okkels tegner byen
- Side 14-17 : Trinitatis Kirkes orgel og dets organister
- Side 21 : Italiensk vin til Julemaden
- Side 18-21 : Højt fra træets grønne top
- Side 22-23 : Niels Borcks gård på Christianshavn
- Side 24 : Fransk julekasse som gave
- Side 25 : Juleøl
- Side 26-27 : Madsiden

Abonner på STRÆDERNE og få bladet til døren.
Pris 360,- kr. for et år, 11 numre (uden for centrum + porto).

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

JULEMÆRKEFONDEN I DANMARK

Julemærkehjemmene fejrer 100
års hjælpearbejde

På de 100 år, der er gået,
siden det første hjem åbnede i
Mørkøv, har 70.000 børn fået
hjælp til at komme ud af en
krise. I starten var det tuberku-
lose, i dag plages mange børn
af overvægt, mobning og social
isolation. Pengene til driften
kommer fra salget af det særlige
frimærke til at forskønne jule-
posten, Julemærket.

Julemærket blev opfundet af
Einar Holbøll, der var postme-
ster i Charlottenlund. Det første
mærke kom i 1904. Det var ver-
dens første julemærke, og ideen
bredte sig hurtigt. Indtægterne
fra salget af julemærket admini-
streres af den private velgørende
organisation Julemærkefonden.
Vi har været på besøg hos
Julemærkefonden, hvor direktør
Søren Ravn Jensen med stor
entusiasme fortalte os nærmere
om de 4 julemærkehjem og
det store arbejde, der gøres for
børnene:

"Indtægten fra de første års jule-
mærker blev brugt til at bygge
Kolding Fjord Sanatorium,
som skulle hjælpe børn med
tuberkulose. Nationalforeningen
til Bekæmpelse af Tuberkulose
havde et stort ønske om at få
et sanatorium, som var specielt
møntet på børn; ellers var børn
med tuberkulose indlagt på
de øvrige sanatorier. Kolding
Fjord-sanatoriet stod færdigt i
1911, hvor det blev overdra-



Direktør for Julemærket Søren Ravn Jensen

get til Nationalforeningen til
Bekæmpelse af Tuberkulose.
Julemærkekomiteen, hvor også
Einar Holbøll selv var medlem,
fandt derefter ud af, at de ville
lave deres eget hjælpearbejde, og
den 25. september 1912 åbnede
det første julemærkehjem i
Mørkøv på
Sjælland og
en måned
efter åbnede
endnu et i
Juelsminde.
Det ene hjem
var for piger,
og det andet
for drenge.
Derfor fej-
rer vi i år 100-året for vores
hjelpearbejde, og det afspejler
sig i årets julemærke. Der er
lagt vægt på, at det er børne-
nes mærke, med 50 forskellige

portrætter af børn, som har
været på julemærkehjem i løbet
af 2012. Tanken er at fortælle
historien om, at julemærket er
til gavn for børn. Nogle synes
nok, at der ikke er så meget jul
over mærket i år i form af gran,
nisser og julens traditionelle

**Vi kæmper for
hvert eneste barn
- 100 års
hjelpearbejde har
hjulpet 70.000 børn**

farver, men
mærket lig-
ner faktisk
de første
mærker
på barne-
portrættet
i elipse-
formen
omgivet af
juleroser.

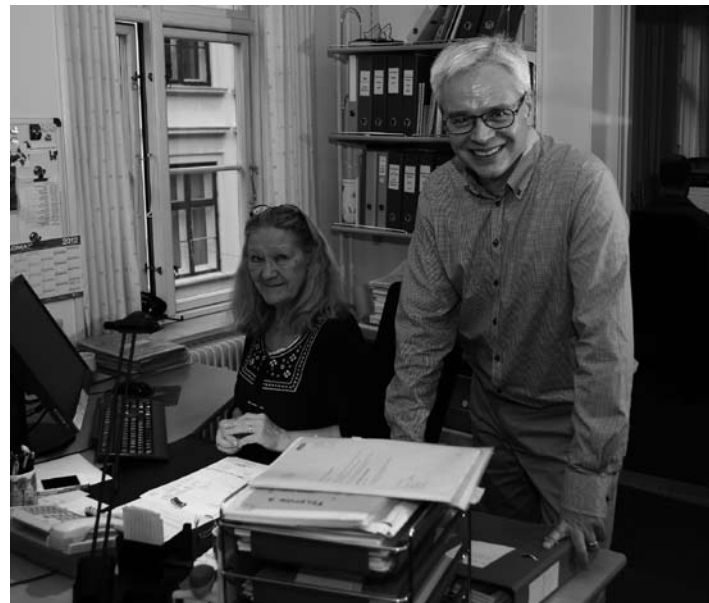
Netop på grund af 100-års jubi-
læet har vi i år ønsket at kon-
centrere os om at fortælle histo-
rien om, hvorfor julemærket er
til. Det er historien om børn,

der ved hjælp af et ophold hos
os blomstrer og tør vise følelser
igen. Mange af de børn, der
kommer til os, er overvægtige,
men overvægt står aldrig alene;
børnene kommer med mange
problemer i form af social iso-
lation, mobning og fuldstændig
mangel på selvværd. Vi plejer at
sige, at børnene er store udenpå
og små indeni, når de kommer
til os, og når de rejser igen, er
de store indeni og små udenpå.
Det er den historie, vi gerne vil
vise ved hjælp af disse portrætter
af børn, der igen tør vise følelser
og har liv i øjnene."

Hvordan er proceduren for at et
barn kan få et ophold på jule-
mærkehjem?

"Familien udfylder en ansøg-
ning, som findes på vores
hjemmeside. Den påtegnes af
familiens læge og sendes ind til

JULEMÆRKEHJEMMENE FEJRER 100 ÅR



Søren Ravn Jensen og Jenny Solker har travlt med årets Julemærke.

os, hvor vores børnelæge gennemgår ansøgningen for at se, om barnet ligger inden for vores målgruppe, og om vi kan håndtere barnet, fordi vores hjælpearbejde ude på hjemmene foregår med pædagoger, vi har ikke ansat psykologer eller lignende specialister. Vi har da indimellem børn med forskellige psykiske diagnoser, men vi kan ikke håndtere, at alle 48 børn på et hjem har en psykisk diagnose.”



virksomheder får en kliché til frankeringsmaskinen, så julemærket automatisk kommer på, når brevet frankeres. Endelig får vi ligesom alle velgørende institutioner et tilskud fra tips- og lottomidlerne; det er på 2 mio årligt, men vi skal indsamle 54 mio for at drive de 4 julemærkehjem.

Vi ville faktisk gerne indsamle noget mere, for hjemmene er ikke fuldt belagte. Vi får 700 børn igennem hvert år, men p.t. har vi en venteliste på over 700 børn. Det betyder, at der er en ventetid på 16 måneder, efter at opholdet er bevilget. Det er meget lang tid for et barn mellem 6 og 14 år, og situationen er jo ofte den, at familien og barnet har været meget igennem, så

Får I henvist børn f.eks. fra kommunen?
”Mange sundhedsplejersker, læger, skoler eller sociale myndigheder fortæller familien, at der er denne mulighed for at komme til os, men det er familien, der selv skal søge. Vi er en privat fond, og vi får ikke meget fra det offentlige, kun et driftstilskud fra Sundhedsstyrelsen på 6% af udgifterne, resten skal vi selv samle ind. Mange tror, at kommunen betaler til opholdet, eller at familien selv skal betale en del af opholdet, men det gør kommunen ikke, og opholdet er ganske gratis for barnet. Ud over indtægterne fra salget af julemærkerne får vi penge ind via vores julemærkeven-ordning, hvor interesserede kan melde sig som ven og give 50-100 kr. om måneden. Vi får også donationer fra mennesker, der ønsker at støtte vores arbejde. Desuden har vi ordninger med virksomheder, der støtter arbejdet, og vi kan tilbyde, at

Kronprinsessen er med til at skabe stor opmærksomhed

måske det sidste håb om hjælp. Det kan skabe en del desperation at skulle vente så længe. Belægningen på hjemmene er lige nu 43 uger, og ambitionen er at komme op på 50 uger. Det fjerner ikke ventelisten, men det kunne hjælpe 100 børn mere om året, og for os er det at kunne hjælpe et barn mere en sejr i sig selv. Vi kæmper for hvert eneste barn. Opholdet på et hjem er på 10 uger. Vi sender børnene afsted



Julemærkehjemmet Kildemose ved Ølsted - Foto: Tomas Bertelsen

løbende, så ikke alle 48 kommer på én gang. Det er rigtig godt, fordi de ”gamle” børn, der har været på hjemmet nogle uger, tager sig af de nye og viser dem til rette. De er så søde ved hinanden, fordi de pludselig opdager, at der er andre børn med de samme problemer; det enkelte barn har typisk gået og været meget isoleret og indelukket og ikke kunnet tale med nogen om problemerne; derfor åbner det en helt ny verden for dem at opdage, at andre har de samme problemer, og at de kan tale om det.

I løbet af de 10 uger får de masser af motion, regelmæssige og sunde måltider og 2 timers daglig skolegang, hvor de lærer intensivt og godt, fordi der er ro omkring dem. Der er motion på programmet hver eneste dag, både obligatorisk og frivillig. I den frivillige motion kan de op tjene point og få diplomer, og det ansporer dem til hele

tiden at overgå sig selv og blive bedre. Det giver dem selvværd, når de kan se, at de bliver bedre for hver dag. Rent fysisk kan de jo også se, at de bliver mindre, og de er meget stolte, når de ser billeder af hvordan de så ud, da de kom, og hvordan de ser ud, når de rejser. Vi har mange forskellige tilbud i den frivillige motion, så hvert enkelt barn kan finde den motionsform, der passer bedst, så motionen kan fortsætte, når barnet kommer hjem.”

Hvordan følger I op på barnet efter opholdet?
”Det, der er vigtigt at forstå, er, at det ikke er barnets, men familiens projekt. Det er jo ikke barnets skyld, at det er kommet til at se ud, som det gør. Det skyldes som regel manglende overskud i familien. Mens barnet er på hjemmet, kommer forældrene på kursus, hvor de lærer om kost og motion. Vi laver helt almindelig mad på hjem-

met, bare i en sund og mindre fed udgave; der er både lasagne og burgere, for det er vigtigt, at mor og far har nemt ved at lave sund mad, når barnet kommer hjem, og de skal også nemt kunne købe ind til det. I løbet af opholdet kommer barnet hjem på

Tvermøesgaard
Dansk frokost
RESTAURANT & BAR

Fyraftens Jazz
kl. 17.00-19.00
2 torsdage hver måned
Dagens Ret
Husk at bestille bord
Find os på facebook

Julefrokost
Lækkert traditionelt julebord
Kontakt os eller
Se det hele på
www.tvaeren.dk

Rosengården 12 • 1174 København K
Tlf: 33 12 65 78

Dansk Kunst & Håndværk

GLAS KERAMIK SMYKKER STRIK TØJ

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

JULEMÆRKEHJEMMENE

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

weekend, undtagen 3 weekender. Så får de opgaver med, som familien skal løse sammen. Det kan være, at de skal snakke om, hvilke af julemærkehjemmets regler, de vil følge fremover, og det kan være, at de bliver udfordret på maden eller motionen. I løbet af opholdet snakker vi med barnet om hvad, der skal ske derhjemme: om der er en fodboldklub eller noget andet, barnet kan melde sig til. Når barnet så stopper, tager vi en samtale med familien og lægger en handlingsplan for det videre forløb, som alle parter skriver under på, så vi har en aftale. Dernæst opfordrer vi familien til at tage imod et tilbud om kommunal opfølgning; vi har en aftale med alle kommuner, hvor vi har en kontaktperson – ofte en sundhedsplejerske



Børn foran Julemærkehjemmet - Hobro

- der bliver knyttet til familien, hvis familien ønsker det. Da vi er en privat organisation, kan vi ikke tvinge familien, men kun opfordre. Vi følger selv op ved at ringe til familien ca. en måned efter opholdet for at høre, om de er kommet i gang med samarbejdet med kommunens kontaktperson og om hvordan det går i det hele taget. Vi er også begyndt på at sende spørgeskemaer ud til familierne efter 4, 8 og 12 måneder for at få dokumenteret resultatet, det er også et vigtigt redskab, når vi skal samle penge ind. Det ligger os meget på sinde at gøre børnene stærke inden; det kan godt være, at der kommer et par kilo på, når barnet er hjemme igen, men barnet skulle

gerne have fået en styrke til at klare sig. Vi har mange gode historier, der netop viser det." Kan et barn få mere end ét ophold? "Nej. Det har vi besluttet ud fra, at vi har så mange børn på venteliste." Hvor meget betyder det, at Kronprinsessen er protektor? "Det betyder rigtig meget. Hun skaber meget opmærksomhed om det, for medierne er der jo altid, når hun kommer ud til noget. Hun deltager hvert år til pressemødet, når vi offentliggør julemærket, og hun er ude på hjemmene i løbet af året, hvor der også er stor medieomtale. Jeg tror, det betyder noget donationsmæssigt, så det er vi meget glade for."

J.V. Jensen
GULVSERVICE

Gulvafslibning
Gulvbelægning
Terrasser
Malerarbejde ud- og indvendig

Johnny Jensen 22 83 88 13
Valther Jensen 30 48 39 50

jvjensengulve@mail.dk
Mågevej 46 - 2650 Hvidovre

LYSGAARD VINE

Lysgaard Vine er specialist i vine fra Umbrien - Italiens hjerte. Vine lavet med omtanke for såvel helbred som natur.

Vinbutik: Aristo, restaurant & cafe Islands Brygge 4
Åben alle dage kl. 11 - 21
Søndag til kl. 16
Mail: agl@lysgaardvine.com
www.lysgaardvine.com
Telefon: 40 31 58 26



En Øresundsregion ???

Tag toget!

Ja, tak. Det var det, vi gerne ville, da vi – en gruppe på 4 voksne – skulle retur fra Malmø efter en i øvrigt interessant udflugt til en udstilling. Vi opfordres jo på begge sider af Øresund til at besøge hinanden og bruge af vores respektive kulturtillbud. Det er der også god mening i, for afstanden mellem Malmø og København er ikke stor, når man tæller kilometer. Men når man tæller halve og hele timer, er det en ganske anderledes snak. Da vi havde løst billet på Trianglen station, stillede vi os til at vente. Og vente. Vi stod op og ventede 1½ time, hvor der ingen besked kom overhovedet hverken fra højtalerne eller på lystavlerne. Der blev heller ikke oplyst om alternative muligheder, hvis nogle rejsende skulle nå et fly i



Destination	Time
Malmö C/CPH	12 32 52
Malmö C/CPH	00 20 40
Malmö C/CPH	12 32 52
Malmö C/CPH	1.12 2.12 3.12 4.12
CPH Kastrup	4.40 5.00 5.20
CPH Kastrup	00 20 40
CPH Kastrup	00 20 40
CPH Kastrup	2.00 3.00 4.00

Oplysningstavle.

Kastrup, som nok var det værste skrækszenarie. Man er nødt til at stå, for det, der ligner stole på perronen, kan man ikke sidde på, de er skråtstillet, så man glider nedad. Da vi endelig var kommet hjem, tænkte vi, at vi i det mindste kunne få refunderet de 420 svenske kroner, vi havde betalt. Men det var naivt at tro. Hvis man ikke ønsker et værdibevis til Skånetrafiken, men derimod kontant refusion, får man kun udbetalt det halve af billetprisen. Yderligere skal man betale 40 kr. til banken for at modtage pengene fra Skånetrafiken. Således blev 420 svenske kroner til 141,02 danske kroner. Og 4 mennesker kom stærkt irriterede hjem. Det er ærgerligt, at den broforbindelse, der blev etableret for at gøre København og Malmø til en stærk region, der kunne spille op til de store lande syd for os, åbenbart fungerer dårligt. Det er dyrt at køre de få kilometer over i bil, og togforbindelsen er ikke til at basere en rejseplan på. Næsten dagligt hører man i radioen, at toget

til eller fra Malmø er forsinket, som vi selv oplevede det. Hvis man bor i Malmø og skal med et fly fra Kastrup, skal man regne flere ekstra timer ind i sin

rejsetid for at være på den sikre side. Det er da ikke tidssvarende for en moderne region og en hovedstad, der gerne vil kalde sig metropol.

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



Grønlandske specialiteter
I den historiske bygning "Tranhuset" på Christianshavn handler vi med grønlandske specialprodukter. Vi har et betragteligt udvalg af kød- og fiskespecialiteter. Der findes også et bredt udvalg af kunst, bøger, musik og meget andet.

Åbningstider:
Mandag til fredag fra 10.00 til 17.30
Lørdag fra 11.00 til 15.00
Lukket søndag

DayCatch Arctic Shop
Strandgade 106
1401 København K
Tlf.: +45 32 95 09 42
Mob.: +45 40 17 92 56

DayCatch ARCTIC SHOP
www.daycatch.com



Thomas P. Hejles fritidshjem midt i vores by

Et fristed for byens børn
Det var Thomas P. Hejles grundtanke, da han i 1948 stiftede ungdomshuset. I snart 65 år har Thomas P. Hejles Ungdomshus ligget på Nørre Voldgade, og grundtan-



Institutionsleder Bjørn Vibholm.

ken er stadig den samme. Fra kl. 06.45 til kl. 18.00 er her et fristed, hvor børnene kan være i trygge rammer. På fritidshjemmet er der 140 børn fordelt på 4 afdelinger. Fritidshjemmet blev grundlagt i 1948 og er en del af Thomas P. Hejles Ungdomshus, som er

den fond, der ejer bygningerne, og som Thomas P. Hejle startede som et udspring af Dansk Skolscene i 1948. Han syntes, der manglede et sted at være for børnene efter skoletid og for lærlinge efter endt arbejdstid, så de ikke skulle stå og hænge på gaderne. Det var også ham,

der startede Dansk Skolscene og Dansk Skolebio. Men fritidshjemmet startede altså i 1948 som et lille sted oppe under loftet for børn fra 6-7 års alderen og op til 14 år. I dag er de der, til de fylder 10, så går de over i klubben ved siden af, som også er en del af Ungdomshuset,

hvor de kan gå, til de fylder 18. Bjørn Vibholm, som nu er institutionsleder, startede som praktikant i 1976, mens han læste på seminariet, og har været leder siden 1987. 14-15 fastansatte og i perioder studerende fra seminariet, folk i jobtræning og elever, samlet p.t. 20-22 mennesker, holder styr på det hele. Bjørn fortæller: "Huset er slet ikke bygget til at være institution. Det er bygget som logehus til Odd Fellow-logen, og da de flyttede til Bredgade, blev det brugt til selskabslokaler og forskellige erhvervsformål. Vi har indrettet lokalerne, så de er trygge og hyggelige med lidt skæve vægge hist og her. Ganske vist mangler vi et stort rum, når vi skal samle mange på én gang, men vi lægger stor vægt på, at det skal være hyggeligt og lidt hjemligt, og at børnene i deres fritid er medbestemmende, fordi de har deres fritid her, og deres arbejdsdag i skolen." 140 børn er meget at holde styr på?

"Ja, det er det. En stor del af dem er knyttet til Den Classenske Legatskole, som er en kommuneskole i Vester Voldgade. For nogle år siden blev det sådan, at hvert fritidshjem blev knyttet til en kommuneskole i byen, sådan at der er et tæt samarbejde mellem skole og fritidshjem. Men på grund af afstanden bliver børnene kørt i bus hver dag, så de kommer i to store særbusser,



140 børn har et fristed midt i byen, der er beskyttet for byens trafik. Der kommer 120-25 børn fra Den Classenske og ca. 10-12 børn fra Zahles Skole, som vi henter på gå-ben. Omkring 10 medarbejdere henter børnene hver dag, får dem ned i busserne og talt, så vi ved, at alle er med. Samarbejdet med Den Classenske Legatskole indebærer også noget, vi kalder Samtænkning, hvor vi har fokus på oplevelser ud over den rene indlæring, f.eks. ekskursioner, hvor man kan mere, når man er flere. Børnenes sociale kompetencer er også i fokus i det projekt. Det foregår et par timer om ugen."

RÅDHUSSTRÆDE CYKLER

NØGLER CYKEL varetold NØGLER CYKEL varetold

RÅDHUSSTRÆDE 9
v. Søren Larsen Telefon: 50 43 98 00

TIVOLI HALLEN
v/ Helle Vogt

LUNCH DINNER

Vester Voldgade 91
1552 København V.
Tlf. 33 11 01 60
Fax 33 32 41 60
www.tivolihallen.dk

Originale sømandstrøjer

findes i flere farver

S.N.S. HERNING

findes i flere farver

Herreekviperingshandler
Jørgen Pedersen
Strandgade 24 • 1401 Christianshavn • Tlf. 32 54 19 03

GULDSMED LISBETH NORDSKOV
TLF.: 60 64 97 19
www.lisbethnordskov.dk

OBS ! VI GIVER 15 % til "STRÆDERNES" ABONNENTER

Onsdag til fredag kl. 11.00 til 17.30

PAVILIONEN

GOTHERSGADE 80 - DK 1123 K.

SØLVSMED ELSE NICOLAI HANSEN
TLF.: 28 91 53 08
www.elsenicolaihanzen.dk

Thomas P. Hejles hus



Her indskrives børnene hos Heidi og Johnny.

Du var inde på det sociale: Er der mange sociale problemer i området?

"Ikke som der var engang. Da jeg startede her, var der Nansensgade-området med baggårde og saneringsmodne ejendomme, og Fiolstræde, som i dag er et mondænt område, var også dårligt med skrøbelige familier og socialt belastede børn. I dag er familierne generelt velfungerende, men selvfølgelig har vi nogle børn med særlige behov, som vi skal tilgodese med støtte af forskellig art. Men i modsætning til andre kvarterer i byen er Indre By forholdsvis fredelig. Vi lægger meget stor vægt på samarbejdet med familierne, så vi supplerer hinanden. Treenigheden hjem-skole-fritids-hjem skal være i tæt samarbejde,

både om de helt almindelige dagligdags ting og om særlige ting, som vi skal have fokus på." Hvordan er fordelingen mellem etniske danskere og børn med anden baggrund? "Vi har børn med anden etnisk baggrund, måske 20-30, men det er ikke noget, vi på nogen måde bemærker. De glider helt naturligt ind her og er meget

velintegrerede, og familierne er velfungerende og samarbejder fint med os. Vi lægger meget vægt på, at alle vores børn lærer at tage hensyn til hinanden og respektere hinanden. De fleste af vores børn er enebørn, fordi der ikke er så mange børn i familierne p.t., og der er mange gange meget fokus på barnet derhjemme. Her prøver vi at lære børnene, at når de er i skole og hos os, så er man sammen i en gruppe, hvor man må lære at fire lidt, og at man ikke selv er i centrum hele tiden. De fleste børn følger skoledisplinen og bor her i Indre By, på Christianshavn og først på Amager. Der kan være enkelte børn fra Zahles Skole, som kommer længere væk fra, fordi skolen er en privatskole, der kan optage elever fra hele byen." Nu bliver børnene kørt hertil i bus. Hvad med turen hjem til mor og far? "Nogle af de større børn, der bor i nærheden, går selv hjem, men de fleste bliver hentet. Vi

har meget styr på at krydse af, hvem der er blevet hentet. Om sommeren har vi som en af de eneste institutioner mulighed for at komme på feriekoloni, fordi Ungdomshuset ejer to feriekolonier, en i Vejle Ådal og en på Falster. Vi tager til Vejle Ådal med børnene fra 1., 2. og 3. klasse i tre hold i løbet af sommerferien, og det er rent eldorado for børnene at være i den fri natur. Vi har i det hele taget mange traditioner i huset, også op til jul. Vi har bl.a. en aften, hvor vi starter med at spise julemad sammen, og så går vi med alle 140 børn i Folketeatret og ser juleforestillinger, i år er det Jul i Gammelby; at gå i teatret er jo i direkte forlængelse af Thomas P. Hejles idé. Vi har også Lucia-optog med gløgg og æbleskiver og klippe-klistre dag med forældrene, og i hele december fabrikker børnene julegaver til forældrene. Børnene går også til juleaktiviteter ude i byen, f.eks. til julemarked i Tivoli."

STATENS NYE ØKONOMISKE PRES PÅ DE SMÅ PAVILLONER VED KGS. HAVE

Skal fodboldkulturen overtage Kongens Have? Ikke fordi der er noget galt med fodbold. Det har bare aldrig været tanken med området ved Kongens Have og Peter Meyns fine pavilloner fra 1803-04. Styrelsen for Slotte og Kulturejendomme har i mange år udlejet de små pavilloner til kunstnere og kunsthåndværkere, hvor Styrelsen har vægtet det kunstneriske indslag i gadebilledet højest. Huslejen har ikke været dyr – omkring 500 kr. – men pavillonerne er bestemt heller ikke luksuøse, f.eks. er de fleste uden toilet og varme. Men nu skal der åbenbart andre boller på suppen. Det forlyder i området, at Styrelsen har ansat en person, som i løbet af en 3-årig periode skal bevise, at der kan laves forretning ud af Kongens Have. En måde at gøre det på er at lade haven lægge græs til events, f.eks. i anledning af en fodboldkamp, hvor storskærme skal tiltrække publikum, som det skete i sommers. Åbningstiden, som almindeligvis er om morgenen, ændrede man til ved 12-tiden, og publikum skulle visiteres af vagter til stor forundring for havens øvrige gæster og turister. Plader var lagt på græsset – for at skåne plænen – og tusindvis af sultne og tørstige mennesker havde vistnok en fest. I hvert fald var det en lukket fest. Men tømmere mændene var en kvart

meters affald i form af pizzabakker og tomme ølkrus og dåser over hele haven. Der var ikke tilstrækkelige offentlige toiletter, så de små pavilloner, der ligger i yderkanten af haven, måtte tåle, at de mange tørstige mennesker forrettede deres nødtørft op ad pavillonerne med deraf følgende lugtgener i flere dage. Da affaldet var fjernet, kunne man konstatere, at plænen alligevel var beskadiget – af pladerne. Publikum/gæster skal til daglig lede langt efter information om toiletbygningen ved legepladsen. En anden måde at øge Styrelsens indtægter på er de meget store huslestigninger, der er varslet for lejerne af de små pavilloner. En enkelt har været der i 25 år. Styrelsen for Slotte og Kulturejendomme står for den udvendige vedligeholdelse inkl. vinduer og døre, mens lejerne skal sørge for den indvendige vedligeholdelse. Der er ikke toiletter, varme eller varmt vand i nogen af dem. I en enkelt er der i sin tid bekostet 100.000 kr. til ombygning mv. Aftalen med Styrelsen var, at huslejen skulle reguleres efter de almindelige lejetakster. Men for ½ år siden kom der besked om, at huslejen skulle stige med 800% for nogle lejere over 4 år. Huslestigningen gør, at mange ikke har råd til at være der. Flere har allerede måttet opgive. For nye lejere er der kommet krav til, at pavillonen skal være

åben et vist antal timer, og at kontrakten skal genforhandles efter et stykke tid. Det betyder, at de små håndværkspavilloner kommer til at forsvinde, der er ikke omsætning til at betale huslejen. Huslejen skal stige til 4.500 om måneden, for nogle endda mere. Blomsterhandleren på hjørnet blev sat op til 6.000 om måneden, og det har gjort, at den nu er lukket. Flere pavilloner i Kronprinsessegade står tomme. De skal så sættes i stand og lejes ud til endnu højere husleje. Pavillonerne har været vurderet af professionelle vurderingsfolk, der mente, at pavillonerne ved indgangen til haven måtte have et meget stort kundeunderlag, fordi mange mennesker går forbi på vej ud og ind af haven. Derfor har de fået en større stigning end pavillonerne ned langs Kronprinsessegade, som betragtes som hobbyvirksomheder. Men folk går jo ikke ind og køber kunst, fordi de skal ind

for at slikke solskin i Kongens Have, er på vej hjem fra arbejde eller holde frokost i haven. De kunstnere og håndværkere, der arbejder i pavillonerne, kan ikke basere en omsætning på tilfældige strøgkunder; i det hele taget foregår der ikke en serieproduktion, der kan generere en stor omsætning. Sørgerligt, hvis det kun bliver "Cafe Latte" og hurtig omsætning, uden at der er levende værksteder og individuelle, små enklaver med oplevelser af godt håndværk for publikum og for dem, som sætter pris på at arbejde der og præsentere deres vindue udadtil som et levende og spændende sted at udfolde deres professionelle kreativitet. Det er en skam, hvis Indre By står til at miste et kulturhistorisk område, hvis mangfoldigheden ikke får lov at blive.

Med udgangspunkt i
VVS - EL - MURER
leverer vi det gode
håndværk - til dig i
Stræderne ...

De blå mænd

RING TIL 35 39 29 93 • WWW.3BLAA.DK

HISTORISKE BYVANDRINGER PÅ DEN KONGELIGE GRØNLANDSKE HANDELS PLADS

nordoskop
www.nordoskop.dk

Booking og information:
NORDOSKOP
Tlf. 20 87 22 59
nordoskop@gmail.com

EIGIL GREVE KNUTH

Foto og tekst: Sune Hundebøll
Rådhusbiblioteket



Danmark er et af de lande, der har gjort sig bemærket inden for polarforskning. En af dem, der har gjort en stor indsats, er polarforskeren og kunstneren Eigil greve Knuth.

Eigil blev født 1903 i Klampenborg, søn af officer Eigil Valdemar Knuth og Marie f. Gamél. Han blev matematisk student fra Østre Borgerdyd i 1921. Eigil voksede op i en velstillet familie, men oplevede stor sorg, da hans mor døde i en ung alder.

I 1932, 1934 og 1945 deltog han i Nationalmuseets udgravninger i Vestgrønland. Han var kunstanmelder ved Dagens Nyheder 1933-1935. I 1930'erne deltog han i flere arktiske ekspeditioner - i 1938-1939 som leder af Dansk Nordøstgrønland-ekspeditionen.

Eigil var afsted igen i 1947-1950 og 1963-1973 som deltager i Peary Land-ekspeditionerne. Derudover har han skrevet en lang række bøger og bl.a. arbejdet som speaker ved Danmarks Radio. I løbet af sit liv var Eigil mere end 40 gange i Grønland. Sidste rejse var i 1995.

Ved siden af de videnskabelige rejser og virket som forfatter var Eigil også kunstner. Hans kunstproduktion var, som hans øvrige arbejde, knyttet til Grønland. Her er han blandt andet kendt for sine portræthoveder fra Ammassalik.

Eigil Knuth døde 1996.

Mindetavlen

På Strandgade 102 erindres Eigil Knuth og Dansk Peary Land Ekspeditioner på en mindetavle. Tavlen findes på den side af huset, der vender ud mod Christianshavns Kanal. Teksten på tavlen er:

”POLARFORSKEREN / Eigil greve Knuth / 1903-1996 / Dansk Peary Land Ekspeditioner / 1947-95 /// ARKTISK INSTITUT”



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

*To tårne
på to Torve*

4-10-12-50.

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

Sven Okkels fotografert af Karsten Bundgaard
Tegningerne er blevet til på byvandring, hvor Sven har tegnet on location.

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

PALÆ
- let frokost alle hverdage fra 11-17
NY ADELGADE 5, 33 12 54 71
www.palmar.dk

URMAGEREN
Dronningens Tværgade
Specialt værksted for Antiklokere
Ring til os for et uforpligtende tilbud!
Dronningens Tværgade 14
1302 København K
Tlf.: 4341 6218
E-mail: urmageren@live.dk

Ring til os - eller kom forbi

**Regnskab
Revision
Selvangivelse
Momshåndtering
Gældsrådgivning**

Tlf. 36 96 48 66
Studiestræde 27, Kbh. K
www.markman-bechlund.dk

TRINITATIS FINE GAMLE ORGEL HAR MANGE OPGAVER

Ingen kirke uden orgel

Trinitatis Kirke har hele tre orgler; det vender vi tilbage til. Først skal vi se lidt på, hvordan uddannelsen til organist former sig. Bine Bryndorf er professor på Musikkonservatoriets orgellinje og har siden september i år været deltidsansat ved Trinitatis på baggrund af et forsøgsprojekt støttet af Den folkekirkelige Udviklingsfond. Forsøgsprojektet har resulteret i et godt samarbejde med Musikkonservatoriet, som nu kan fortsætte og det frodige musikliv i Trinitatis videreudvikles i samarbejde med kirkens fuldtids organist Søren Christian Vestergaard.

Vi spurgte Bine Bryndorf om forløbet i organistuddannelsen: "Det er en skøn uddannelse", siger Bine. "Det er en meget omfangsrig uddan-

nelse, for man skal både kunne synge, dirigere, spille orgel og klaver, og man skal kunne improvisere. Der er også større krav til musikteori end de andre faggrupper har, så man

år, men de fleste supplerer med studier et år eller to i udlandet. Så er det jo heller ikke dårligt, at man faktisk kan leve af at være organist, for arbejdsudsigterne for en tangentspiller

opgaverne mangfoldige. Organistens daglige opgaver spænder lige fra pædagogisk arbejde over musik ved gudstjenesterne til udførelse og tilrettelæggelse af koncerter på høje-

ste niveau. Der er bryllupper og begravelser, konfirmander, korarbejde, søndagsgudstjenester, aftensang, øvetid, informationsarbejde og samarbejde med nabokirkerne. Men tilbage til de tre orgler: Det første store orgel stod færdigt i 1660, men måtte allerede omfattende repareres i 1680.

Ved den store brand i 1728 brændte alt inventaret i kirken, herunder også orglet.

Kirkens andet orgel var færdigt i 1733. Siden fulgte adskillige reparationer og ombygninger af orglet, senest i 2008.



Professor Bine Bryndorf og organist Søren Christian Vestergaard i kirkerummet.

bliver til en hel musiker på en meget dejlig måde.

Typisk starter man tidligt med klaveret, så kommer orglet på i teenage-årene. Selve uddannelsen på Musikkonservatoriet er 5

er ikke så gode. De færreste kan leve af at være solister, og der er ikke mange jobs i orkestrene for en tangentspiller." Når organisten er færdiguddannet og begynder at arbejde i kirken, er



ORGLET ER ET SPÆNDENDE INSTRUMENT



Søren Christian Vestergaard ved orgelklaviaturet.

Organist Søren Christian Vestergaard fortæller: "Det er usædvanligt, at en kirke har 3 orgler. Det mellemste orgel, kororglet, kom til i 1980'erne, fordi man gerne ville have et orgel, der kunne bruges både til mindre tjenester og til koncerter, fordi det står nede foran. Men man sidder med ryggen til, og det er en væsentlig årsag til, at vi har fået det lille continuo-orgel, som kan flyttes rundt. Det kan placeres lige midt i orkesteret, hvis man vil det, og man kan se godt. Det blev skænket af A.P. Møller-fonden.

Musikken spiller en stor rolle i Trinitatis Kirke. Menighedsrådet og præsten har inden for de seneste år valgt, at kirken decideret skulle have en musikprofil. Der er så mange kirker i Indre By, at det er vigtigt at holde fokus på en bestemt profil, og Trinitatis har valgt en klar musikprofil. Det betyder, at der er mange musikgudstjenester, f.eks. kantategudstjenester,

hvor vi integrerer Bachs kantatemusik i søndagshøjmessen. Vi har også mange koncerter, de næste 4 måneder er der fredagskoncert kl. 16.30, hvor vi tilbyder 30-45 minutters gratis koncert, ikke bare orgel, men også anden musik.

Vi har også et kammerkor på 34 sangere tilsluttet kirken med Per Enevold som dirigent. Der bliver lavet mange store koncerter, også i samarbejde med Det Kgl. Kapel og Radiosymfoniorkestret, senest Verdis Requiem. De store koncerter er kostbare at lave, så der tager vi en entré, men generelt har vi mange gratis koncerter, og de er alle velbesøgte.

Kirkens kantori og også kirkens eget kor på 9 sangere, der næsten alle er professionelle, bliver brugt meget og får solistiske opgaver, der understøtter deres faglighed.

Kirken har også en veneforening, Trinitatis Musikvenner, som støtter op om musiklivet." Op til jul byder Trinitatis på en række forskellige musikarrangementer. Den 23. december er der radio-transmission fra kirken, hvor koret også får mange opgaver. Der bydes på en række af de kendte og dejlige juleværker bl.a. af Händel, som passer som hånd i handske netop til de tekster, der skal læses den dag. Juleaften er der

også ekstra musik med, 2-3 kor og alle 3 orgler, som skal i samspil.

Søren Vestergaard fortæller videre om julens arrangementer: "Fredagskoncerterne kommer også til at stå i julens tegn. En fredag har vi solokantater af Bach, en anden er det Messiaens La Nativité du Seigneur, de ni meditationer over Herrens fødsel. Fredagen lige før jul spiller vi Händel, Bach og Mendelssohn med et strygerensemble og sangere på.

Søndagene i december er der også gang i den. 2. søndag i advent – den 9. december – har vi

Bach-kantater, hvor vi integrerer to kantater i Højmessen. 3. søndag i advent er der julemusikgudstjeneste om eftermiddagen, hvor kantoriet

og kammerkoret synger julemusik af bl.a. Gabrieli og Monteverdi med tilsætning af et blæserensemble." Der ser ud til at blive mas-

ser af liv og god musik i den mere end 350 år gamle, meget smukke kirke. I stedet for blot at haste forbi med julens indkøbsposer er det nok værd at kigge indenfor. Når vejen alligevel går forbi og helst ind i Trinitatis, er der jo også Rundetårn, der er værd at kigge ind i. Rundetårn har i øvrigt et samarbejde med Trinitatis Kirke.



Registertræk som organisten kan anvende til at tilsætte forskellige klange.

HELLE KLINT
GLASKUNST

Termoruder
Bygningsfacader
Unikke gaver

Knabrostræde 9, kld.
v. Bryggergården
helleklint@live.dk
51 27 60 83

CAFE SORGENFRI

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



Højt fra træets grønne top



Juletræet fint pyntet som det er i de fleste danske hjem.

Til stede dengang var også den 84-årige farfar Rasmus Hjort Faber. Det var ham, der havde bygget huset nr. 19 på daværende Ulfeldts Plads på fundamenterne af en ruin, ervervet i efteråret 1807 efter det engelske bombardement, fordi hans egen smedje samt bolig i Klosterstræde blev totalt ødelagt den septembarnat. Til at begynde med boede familien faktisk i ruinens kælder. Som dygtig smed var Rasmus Faber blevet en rimelig velhavende håndværker, havde købt flere ejendomme på Gråbrødretorv og kroen Sorte Hest på Vesterbrogade, hvor familien holdt sammenkomster om sommeren.

I 1847 var han enkemand, men tilbragte vanen tro julen sammen med hele familien. Bedstefar Rasmus, smeden og kaptajn i Borgervæbningen, får i sangen en blød og rar hue. Barnebarnet, halvandet år gamle Sine ryster på sin hånd, når hun skal løse det røde bånd. Peter – opkaldt efter sin digtende onkel – kan få sin tromme, når sangen er omme. Hanne, i den oprindelige tekst den niårige Anna, får 4 alen ”mer’endnu” (merino) til en vinterfrakke, som hun af sparehensyn selv skal sy. Henrik fændrik, der svinger fanen kækt, er først kommet til, da fædrelandet et år senere skulle til at bekæmpe

de oprørske slesvig-holstenere. Den dengang 10 år gamle virkelige Henrik var sandsynligvis ikke med juleaften 1847. Han var søn af Peters søster Magdalene.

Peter Fabers egen førstefødte William, der senere altid skrev sit navn med v, Villiam, måtte gerne gnave i guldpapiret. Han var jo knap nok et år gammel. Hans amme skulle have det, der lå inde i papiret, men dette vers måtte senere ryge ud af sangen, fordi ammer var noget, der hørte en pinlig fortid til. Toogtyveårige niece Lotte, datter af Peter Fabers søster Marianne, kan være stolt, fordi ”hun har Garnet holdt”. Moderen Lise, af familien kaldt Dronningen, befinder sig i køkkenet og får en tung pengepung. Niels Andreas’ lillebror og tekstens forfatter Peter var tre år før blevet gift med sin svingerinde Frantzine ”Sine” Eibye. Hun nævnes ikke i sangen, men selvfølgelig var hun til stede.

Peters lille trepersoners familie boede dengang i Store Kannikestræde 15, stuen til venstre. Efter at han var blevet gift, var han fraflyttet Borchs Kollegium, hvor han havde boet efter at være flyttet fra mors gryder i en alder af 31 år. Kollegiet lå på den anden side af strædet. Her fik han istandsat kollegiets naturvidenskabelige laboratorium til sig selv, fordi

han studerede naturvidenskab på Polyteknisk Lærestalt 300 m derfra. Nu kan vi se hans forgyldte portrætmedaljon over gadedøren i nr. 15 og en epitaf med beretningen om, at det var her, han skrev sangen. Peters bror, Niels Andreas senior (han fik en søn med de samme fornavne), er også til stede, men fraværende i teksten.



Peter Faber der skrev bl.a. ”Højt fra træets grønne top” og ”Sikken voldsom trængsel og alarm”

Den konstant voksende familie Faber var indvandret fra Fyn, hvor de var smede i flere generationer og efter tysk skik havde latiniseret deres navn fra Smed/Smith til Faber. Sammenholdet i familien var legendarisk, måske også typisk for borgerfamilier i det 19. århundrede, og her spillede julen en central rolle, fordi alle inklusive personalet samledes i julestuen omkring det pyntede juletræ. Juletræet havde bredt sig fra slesvigske borgerhjem til København og købstæderne. At det skal ende med at blive spist i sangen, skyldes, at man hængte en masse små lækkerier op i

grenene, sikkert i kræmmerhuse og små kurve eller med bånd og tråd i en ring. Dengang var juletræet ikke så udbredt som nu, men var ved at sprede sig fra borgerskabet til snart alle samfundsgrupper. Smedefamilien på Ulfeldts Plads var velhavende, og bedstefar havde i sin ungdom været på valsen i Lübeck, hvor han sikkert allerede mødte skikken med et pyntet grantræ. I de opstemte nationale år omkring 1848 var der også nogen, der fik ideen med at pynte juletræet med dannebrog af papir. Kongen havde jo ikke så længe forinden frigivet sin fane til ikke-kongelige

Jul i Nyhavn 16. 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.

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

Kanal Caféen

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

Julesangen



»Juleaften«. Tegning af B. Olsen i Illustreret Tidende 29.12.1867.

anledninger. Derfor er Danmark sammen med de andre nordiske lande og USA ene om at pynte juletræerne med nationalflaget.

Peter Faber var en flitig rimsmid i sin fritid allerede fra han var helt ung, og fra hans hånd eksisterer en stor mængde lejlighedsdigte og deviser (lejlighedsvers). Gaver blev gerne overrakt med en for modtageren skrevet devise. Så var det oplagt, at den kunne synges til en af datidens populære melodier. »Sikken voldsom trængsel og alarm»

Illustration der viser, at ikke alle kan være hjemme juleaften.

gik efter en Wiener-melodi af Adolf Müller. »Højt fra træets grønne top» gik oprindeligt efter melodien »I en kælder sort som kul», men den blev først virkelig kendt med Emil Hornemans melodi. Horneman senior havde en musikhandel på Amagertorv og var en god ven af Peter Faber. Han skrev flere melodier til tekster af Faber. Danmarks Marseillaise, »Den tapre landsoldat», blev også skrevet i Store Kannikestræde 15, tre-fire måneder senere end »Juletræet», fordi Peter ikke kunne lade være med at skrive en passende tekst til Emils splinternye flotte march til de danske landtropper. Inde i opgangen er der sat en plade op til minde om denne sang.

At skrive små digte og sange til venner og familie havde været i brug længe, før Peter Faber gjorde det til en af sin familie og kolleger stærkt påskønnet hobby. Traditionen var en fast del af det borgerlige liv i Danmark. Forfatteren var dilet-

tant, og hans digte er sprogligt og rytmisk ikke de store poetiske kunstværker, men de var dengang og er stadig godt og gedigent amatørhåndværk. Og indholdet i de tre kendte sange ramte plet hos samtidens danskere, så de kunne huskes og videregives fra generation til generation.

Men nu kommer den anden Peter Faber: han fik en lige så stor betydning for nationen i kraft af sit embede som telegrafdirektør. Han var eminent dygtig til efter 1850 at organisere et dansk telegrafvæsen med galvaniserede metaltråde og porcelænsisolatorer. En preussisk kollega udtalte sin beundring for det danske telegrafsystem, der var til megen nytte for Danmark før og under krigen i 1864. Det skyldes Peter Faber, at der blev lagt en telegraflinje fra Helsingør helt ned til Hamborg kort efter 1853. Hans værk går som så meget andet i det 19. århundrede tilbage til H.C. Ørsted.

I Ørstedes Polytekniske Lærestalt, beliggende mellem Sankt Peders Stræde 7 og Studiestræde 6, tilbragte studenten fra Borchs Kollegium sine studieår med at forske i galvanoplastik og forgyldning til industriformål, som hans professor satte ham til

og skaffede ham legater for. Den ikke længere helt unge ingeniør fik også en inspektørstilling under Ørsted og kunne derfor som 34-årig gifte sig, forlade kollegieværelset og sætte fem sønner og to døtre i verden med sin elskede Frantzine. Typisk for familiens tætte bånd var også, at storebror og lillebror købte en fælles ejendom i Vester Voldgade 23, hvor de to familier boede på hver sin etage og med telegrafvæsenets materialelager i baghuset. Og helt sikkert var fælles om et juletræ år efter år. Brødrene ligger begravet på Assistens Kirkegård, men under hver sit gravsted få meter fra hinanden.



www.hviiidsvinstue.dk

ITALIENSK VIN TIL DANSK JULEMAD



Vinen fedter godt på glassets sider, hvilket tyder godt.

Fra Lysgaard Vine, der specialiserer sig i naturvine fra Umbrien, kommer et godt tilbud på en helt ekstraordinær rødvin, fyldig og kraftig, til julemiddagen. Anne-Grete Lysgaard beskriver den således:

Rosignol rosso fra Pietro Zardini er en skøn og unik vin, der produceres nænsomt. Zardini-vingården ligger i området Veneto, hvor de er specialister i de store vine som f.eks. Amarone. Pietro Zardini er det, man kalder winemaker, dvs. at han laver vine for mange af de store producenter, men hans familie har også selv i 5 generationer lavet deres egne vine. Deres egen produktion er meget lille, og derfor kan der pusles om de enkelte flasker. Denne Rosignol er fremstillet af sorter-

ne Corvina (70%), Rondinella (20%) og Rosignola (10%), som vokser på vinmarker af rødbrun jord med kridt, mergel og basalt. De høstes ved håndkraft og lægges i små kasser, der forsigtigt transporteres til vingården, hvor kun de bedste druer bruges til Rosignol-vinen. Vinen lagres på egetræsfade i 2 år. Den er drikkeklar nu og kan lagres i 8-10 år.

Vinen dufter af vanilje med strejf af kaffe, kakao og krydderier og har en alkoholprocent på 15. Den har en god »tanino» og egner sig derfor til kraftige retter som and, gås, vildt og kraftige oste. Serveres ved ca. 18 grader. Pris pr. flaske 150 kr., 6 flasker for 825 kr. Henvendelse til Anne-Grete på: agl@lysgaard.com

Et godt tilbud på julevin

H. DANIELESENS EFTF. APS
KRONQUIST
LÆDERSTRÆDE 11
1201 Copenhagen K
Tel. + Fax 33 13 02 74
Mail: 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

Toga

JULEFROKOST

Toga Juleplatte
Kr. 169,-

Togas store Juleanretning
Kr. 278,-

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



Niels Brocks Gård på Christianshavn



Den hyggelige og historiske gård til Strandgade 36.

Han blev født i Randers i 1731, fik navnet Niels, og som søn af en velhavende købmand var han født med en sølvske i munden, som man siger. Selvfølgelig skulle unge Niels også være købmand. Han kom i handelslære, først i Lübeck og siden hos sin farbroder i København. Han var tidligt på den, for allerede i 1748 vendte han tilbage til Randers i faderens forretning kun 17 år gammel.

Da den gamle købmand Brock døde i 1756, solgte Niels Brock forretningen, som han

arvede efter sin fader, og drog til København med de 18.000 rigsdaler, salget i Randers havde indbragt. I kompagniskab med sin svoger, grosserer Ole Bech, nedsatte Niels Brock sig som købmand i hovedstaden, i Strandgade, hvor de i hovedsagen handlede med hørkram og kolonialvarer. Ole Bech døde imidlertid i 1762, så Niels Brock kunne nu etablere sig som selvstændig og fik året efter borgerbrev som grosserer. Det var en tid, hvor handelen blomstrede i Danmark. Tiden

er da også siden blevet kaldt "Den Florissante", og Niels Brock var med gennem hele denne periode, som sluttede, da Danmark blev inddraget i Napoleonskrigene et par år efter Niels Brocks død.



Porten i gården.

Uden nogensinde at fravige gode og forsigtige handelsprincipper skabte Niels Brock sig en eventyrlig formue. I 1778 blev den opgjort til 150.000 rigsdaler, og det satte ham i stand til at erhverve ejendommen Strandgade 36, hvor han i 1780 byggede forhus til Strandgade og købmansgård med pakhus m.m. ud til Wildersgade.

Forhuset var oprindeligt bygget med to étager, og her boede Niels Brock resten af livet, og derefter overtog den kendte og velhavende kaffegrosserer C. A. Broberg ejendommen. I begyndelsen af 1800-tallet blev der ændret lidt på facaden samtidigt med, at bygningen fik tilføjet en étage mere, så huset i dag fremstår som et treétages hus. Gården bag huset var i væsentlig grad overbebygget, og der var sikkert løbende tilbygget efter, hvordan forretningerne

udviklede sig. I 1917 foretog arkitekten Bent Helweg-Møller en nænsom forenkling af gården, som har gjort stedet til et af de smukkeste gårdinteriører



Trappehus i gården.

på Christianshavn. I dag er bygningerne blevet indrettet til erhverv og boliger. Niels Brock døde i 1802 som en af landets rigeste mænd. Hans formue var ved hans død opgjort til næsten en million rigsdaler, hvad der i dagens mønt svarer til ca.

1.000.000.000,00 kr. Da Niels Brock og hans hustru forlod denne verden barnløse, testamenterede de alle pengene til godgørende og samfundsnyttige formål. En væsentlig del skulle gå til: "Begyndelse og velment Grundsten til en Grosserer-Skolebygning", hvad der blev starten til De Brockske Handelsskoler, og alle kender Niels Brocks Handelsskole, som i dag hedder "Niels Brock Copenhagen Business College", for fint skal navnet være nu om dage, hvor alle ligger på maven for engelsk og globalisering. Samtidigt blev der oprettet familielegater af forskellig slags f. eks. Niels Brocks brudelegat, og alle, som har tilhørt slægten



Strandgade 36

kan så vidt vides stadig søge de Brockske familielegater. Det må siges, at Niels Brock har sat sig

sine spor i Danmarkshistorien. Flemming Lebrmann

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

PLOUG FOTOGRAFI
Fotografering i vores atelier f.eks. baby eller familie 1270,-
-også gavekort!
OBS!: Særligt tilbud til 'Strædernes' abonnenter:
-20% ved booking i november!
Lavendelstræde 8 · 1462 Kbh. K. · 33155666 · kirstine@ploug.info · www.kirstineploug.eu

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

FRANSK JUL HOS LETZ



Noël viser her en af de spændende gaveideer med dejlige franske produkter, men de franske vine kan Noël også byde på og der er også rig mulighed for at få smagsprøver. Det er et rigtigt sted for dem, der vil smage de franske sager.

Dansk Vestindien

Ny guide - på den praktiske måde



HER er bogen, der fører den rejsende gennem det historiske Dansk Vestindien

Suktermøller, slaveoprør og sørøvere - med denne bog i hånden vil de vestindiske øer åbne sig og hviske fortidens historier.

Dansk Vestindien - en praktisk rejseguide, tager bogstaveligt talt læseren skridt for skridt gennem ruiner, historiens for og bag og anbefaler alt det selvoplevede.

Forfatterne har travet ad stierne, kørt ad junglevejene og dykket på revene, og dette er alle deres anbefalinger samlet i én praktisk rejseguide.

Bogen er velegnet til rejsende, som gerne vil opleve øerne på egen hånd. Den kan også tages med på de arrangerede ture og grave dybere i de historiske linjer.

Bestil på:

danskvestindien@gmail.com
eller ring 6171 3100

Vejledende udsalgspris:

159,-

Signe Lund: Journalist, forfatter og foredragsholder
Steen Uffe Tommerup: historiker, forfatter og foredragsholder

Franske julefristelser
Har man lyst til at supplere de danske julelækkerier med lidt fransk, byder Letz Shop i Teglgårdsstræde 7 på gode forslag. Forretningens bestyrer, som meget passende hedder Noël, pakker julekurve, som private eller virksomheder kan give hinanden eller sig selv. Der er forberedt 3 kurve til hhv. 299, 499 og 599, men individuelle kurve pakkes også efter ønske fra 300 kr. og opefter. Bortset fra olivenolien, som er græsk, er alle produkterne franske og meget spiselige: confit de canard, cassoulet, foie gras, anderillette, vildsvinetterne, rødvin fra Rhône og meget mere.



Vil du lære din by bedre at kende? Så kontakt byhistoriker Jan Janssen - se de mange muligheder på: www.historiskebyture.dk

Vi har også...



Vester Kopi

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

Øl til Julen

Barley Wine anbefaler årets juleøl

Jan Filipe fra Barley Wine har valgt sine foretrukne øl og fortæller her:
Intet er, som det var – heller ikke øl. For 30-40 år siden var der stort set kun én slags dansk juleøl, julebocken. Det hed den ikke på dansk, men det var en bock-øl. En undergæret øl med måske 7% alkohol med karamelmalt, som gav den klassiske julefarve. Hen over 1990'erne og 00'erne blev disse øl fortyndet, fordi det var blevet mode for gymnasiaster og andre ubefæstede sjæle at drikke sig plakatfulde, når julen nærmede sig. Bryggeriforeningen henstillede derfor til bryggerierne at gå 1 eller 2% ned i alkoholstyrke. Jeg tror nu ikke, at det udelukkende var af hensyn til de unge, at man lavede øllet mindre stærkt, for det er sådan, at man ikke sælger så mange af de stærke øl som af de tyndere; for at opnå samme effekt af øllet skal folk altså til lommerne 2 eller 3 gange mere.
I denne periode taler vi om industriøl. Når vi kommer frem til 2004-2005, begynder en anden øltype at dukke op, nemlig ale. Det giver langt bedre mulighed for at gøre øllet smagfuldt og nuanceret. Jeg kan her nævne øl fra Brøckhouse og Herslev. De er i familie med de to danske øl, som jeg har valgt: Bøgedals Juleøl og Mikkellers Santa's Little Helper af Mikkell Bjergsø.



Bøgedal bliver lavet på en gård ca. 12 km uden for Vejle, som hedder Bøgedal. Bøgedals juleøl er noget mørkere end normalt for en industrijuleøl. Smagen er meget rund og fyldig med tydeligt præg af malt. Alkoholstyrken er tilbage på bock-niveau, 6,7%. Mikkellers Santa's Little Helper er gylden og har chokoladefornemmelse. Alkoholprocenten er på 10. Fordi den har præg af chokolade, kan den også gå til desserten, hvis man ikke får drukket flasken til hovedretten. Øllet er dansk, lavet af den p.t. største komet på den alternative ølhimmel Mikkell Bjergsø, men det brygges på et belgisk bryggeri.

Traditionelt har vi i Danmark i mange år drukket øl til julefrokosten og sur rødvin til julemiddagen. Rødvinen passer jo slet ikke til rødkål med eddike og brune kartofler med sukker. Derimod kan øllet sagtens tage både det sure og det søde. De to øl, jeg har valgt, kan det hele, men jeg ville foretrække Bøgedal til frokost, fordi en dansk frokost, om det er jul eller ej, har det bedste makkerskab i en gammeldags bajer, mørkt maltøl uden forstyrrende tørhed og bitterhed. Bøgedals mørke øl er som skabt til julefrokosten. For manges vedkommende vil den også være fin til middagen, men personligt synes jeg, at en øl til

julemiddagen skal have mere power. Julemiddagen har behov for alkohol til at knække fedtet og virke som mundrens, og det

kan kun alkohol gøre, det har ikke noget med smagen af øllet at gøre.

Hjemmelavet smørrebrød af årstidens råvarer

Spørg os om private selskaber og mad ud af huset
Brolæggerstræde 12
Telefon: 33 13 07 08
Mandag - lørdag kl. 11 - 17
www.restaurantkronborg.dk

God madidé

Foto: Henrik Ploug, FAF
Tekst: Connie Christensen

Tvermoesgaard – også kaldet Tværen – i Rosengården er i fuld gang med de traditionelle juleforberedelser.

Holger Jørgensen er kok på Tværen. Han er i dag gået i køkkenet for at løfte sløret lidt for nogle af Tværens julehemmeligheder. Juleklejnen er en af de traditioner, som vi ude i familierne har hver vores variant af – selv om de jo grundlæggende ligner hinanden. Tværen har også sin udgave.



Klejnerne serveres på de antikke blå platter.



Her er Holgers opskrift:

500 g hvedemel
150 g sukker
150 g blødt smør
3 æg
3 ss piskefløde
Revet citronskal og
stødt kardemomme
efter smag



Tværens dej består af mel, smør, sukker, citronskal, kardemomme og lidt æg. Mængden af smør, ca. 1/3 i forhold til melet, gør, at dejen aldrig bliver sej, og sukkeret hæver det op på kageniveau. Og så giver jo citronskal og kardemomme den dejlige smag af jul, som vi aldrig bliver trætte af.



Æbler skrælles og skæres ud til Julekagen.

Det hele blandes sammen. Portionen giver 50-60 klejner, alt efter hvor tykt man ruller dejen ud. Det er vigtigt, at dejen hviler koldt i hvert fald et par timer, gerne mere, inden man ruller den ud. Ellers kan man risikere, at klejnerne går i stykker. Klejnerne koges i varmt fedt, til de bliver gyldne og sprøde, hvorefter de tages forsigtigt op og lægges på fedtsugende papir. Palmin, som er raffineret kokosolie, er nok det mest anvendte, men Raffinol, som er baseret på svinefedt, kan også bruges. I gamle dage var det jo svinefedtet, man brugte.



Og så til gløggen, som er Helenes specialitet:

Her er det rosinerne, der er basis. En måned før gløggen skal være klar, lægges rosiner i brun rom sammen med kanelstænger. Når rosinerne er klar, spædes op med rødvin og gløggessens og et skud portvin og snaps, så den giver luft til næsen, når man kommer ind fra kulden. Mandler på toppen, og de gode, krydrede og stærke rosiner i bunden.

Selve ordet gløgg, som er kommet til os via svensk, er ikke så gammelt, men traditionen med at drikke varm, krydret vin har været populær i Norden siden Middelalderen. Vin blev betragtet som helsebringende, og den varme og søde drik har været velkommen i vinterens mørke og kulde. Ligesom i dag.

Holger Jørgensen der er kok på Tvermoesgaard arbejder her med klejne udskæringen.



Julekagen er en dejlig saftig, krydret og fast skærekage, der kan holde sig i flere dage. Holgers opskrift er ikke nedskrevet, men man kan bruge en almindelig rørt dej, hvor æg pisket med piskefløde til skum får kagen til at hæve, og julesmagen kommer af sukker, stødt kanel, stødt nellike, æblestykker, appelsinskal og nødder.

JULEGAVEIDEER TIL FRIMÆRKESAMLEREN
Stender · Schaubeck · Leuchtturm fortryksalbum
Kataloger og håndbøger · gavekort

ILETA FRIMÆRKEHANDEL

Fiolstræde 20 · 1171 København K
Telefon 33 12 91 23

- hele juleugen åbent til kl. 19:00
..... 54 år i Fiolstræde

Jul hos FOTO/C

Få printet dine julegaver på mange spændende materialer.

Prøv at lave puder med dine flotte billeder, eller hvorfor ikke selv designe et kreativt Iphone cover?

Du får lige nu 50,- i rabat på CEWES flotte fotobøger.

Vi hjælper også gerne med til at finde den perfekte julegave, kom og se vores store udvalg i kameraer og tilbehør.



På alle
CEWE fotobøger

Den perfekte gave
fra DKK 80,95



Min
cewe fotobog
Mit liv

Få 50 kr.
til din
CEWE FOTOBOG



Hent værdikoden i butikken

Foto/C - Holbergsgade 5 - DK 1057 København K
Telefon: 33142414 - www.fotoc.dk