

# Stræderne

i København

Direktøren fra  
Den Sorte Diamant

Peter Fabers Jul

Sporvognenes  
afsejling



Dansk smørrebrød serveret i nye, friske omgivelser



**Restaurant M**  
Store Kongensgade 56  
Tlf. 33 15 85 77  
www.restaurant-m.dk  
Man-lør 11:30-16:00  
Åbningstiderne udvides gerne til private selskaber.  
Vi leverer også ud af huset.

Brillestel: kr. 3.000,-

**K KOLDBY OPTIK**  
Østerfælled Torv 35  
2100 København Ø  
Tlf. 35 55 70 05  
www.koldbyoptik.dk

*Winds Frokost Restaurant*

Skindergade 36  
1159 København K  
Tlf. 3333 7323

*Smørrebrød og anretning - når det er bedst!*

## Stræderne i KØBENHAVN

### Udgivet af:

VK-Gruppen-Stræderne  
Badstuestræde 15  
1209 Kbh. K.  
Tlf. 33 15 56 66  
SE: 18197332  
www.straederne.dk  
kbh@straederne.dk

### Ansvarshavende redaktør:

Henrik Ploug (FAF og DBA)

### Redaktionelle medarbejdere:

Connie P. Christensen (Kommunikation og Sprog)

Per Stisen

### Annoncer:

Per Stisen

### Lay-out og opsætning:

Kirstine Ploug (DJ)

### Fotografer:

Thomas Trane (DJ)

Kirstine Ploug (DJ)

### Forside Foto:

Kirstine Ploug (DJ)

Trykkeri: Glumsø Bogtrykkeri

Oplag: 6000

## Indhold:

Side 3-6 : Det Kgl. Biblioteks direktør

Side 7-9 : Historien om Peter Faber

Side 10-11: Der bor en bager...

Side 12 : Frokost i byen

Side 13 : Om vore gader og stræder

Side 14-16: Kunst i glas

Side 17-19 : Sporvognene i København

Side 20-21: Idé til julemad

Side 22-23: Byens huse i grafik

Side 24: Julefrokostens glæder

Side 26: Smarte snebriller

Side 27: Bøger i Nyboder

Abonner på STRÆDERNE og få bladet til døren.  
Pris 350,- kr. for et år, 11 numre ( uden for centrum + porto ).

Interviewer: Connie Christensen  
Foto: Karsten Bundgaard, Det Kgl. Bibliotek

# Det Kongelige Bibliotek

De smukke gamle bygninger på Slotsholmen og den moderne Sorte Diamant rummer nogle af landets mest værdifulde kulturskatte, som der værnes omhyggeligt om. Samtidig skal Det Kgl. Bibliotek i dag være på forkant med den moderne teknologi, både hvad angår biblioteks- og museumsdelen.

Vi har spurgt Det Kgl. Biblioteks direktør gennem 21 år, Erland Kolding Nielsen, om hvordan det har været at være med til at tilpasse det gamle nationalbibliotek og løfte det ind i en ny tidsalder.

Erland Kolding Nielsen fortæller selv om baggrunden for sin ansættelse på Biblioteket:

”Hvor man bliver ansat, er som oftest ikke noget, man kan planlægge. Det er, når muligheden opstår. Og muligheden opstod i 1985, hvor den gamle stilling som rigsbibliotekar blev delt, og Det Kgl. Bibliotek fik en chef for sig selv, som det ikke havde haft siden 1943. Da jeg søgte stillingen, var det i opposition til de daværende folk i biblioteksvæsenet, fordi jeg syntes, det kunne gøres anderledes og på nogle punkter givetvis også bedre.”

I de 21 år, du har været direktør for Det Kgl. Bibliotek, er der sket en kolossal udvikling både på biblioteks- og museums-

området, for slet ikke at nævne den kommunikation, der foregår konstant i samfundet, i særdeleshed på nettet. Hvad er Biblioteketets primære forpligtelse i dag?

”Det Kgl. Bibliotek har flere primære, parallelle forpligtelser, fordi Biblioteket i dag er en fusion af to bibliotekstyper.

Det Kgl. Bibliotek i gængs forstand som kongens universalliblotek, senere efter enevældens afskaffelse, nationalbibliotek, blev gjort til universitetsbibliotek i 1927, sådan at man delte opgaverne som universitetsbibliotek mellem Københavns Bibliotek og Det Kgl. Bibliotek. De to biblioteker er siden blevet fusionerede over flere omgange, først i 1989-90 og så resten i 2005. I dag er Det Kgl. Bibliotek meget andet end det her på Slotsholmen, men bygningen her er planlagt med udbygning af nationalbiblioteksfunktionerne, fordi jeg altid har haft den opfattelse, at et nationalbibliotek er mere end et tra-



Erland Kolding Nielsen

Foto M (HPC)

## Vi har disse enorme samlinger, de største nord for München, øst for London og vest for Skt. Petersborg

ditionelt bibliotek. Vi har meget store kulturværdier i dette bibliotek, spredt i magasinerne på mange forskellige adresser her i København, og de er meget værdifulde som følge af den

historiske overlevering og det, at vi har undgået de store katastrofer. Det undgik universitetsbiblioteket ikke, det brændte i ved Københavns brand i 1728. Det forhold, at vi har disse enorme samlinger – de største nord for München, øst for London og vest for Skt. Petersborg, og de allerstørste i Norden – betyder også, at der er meget store kulturværdier, som skal ses på en anden måde end bare som

grundlag for uddannelse og forskning. Det skal de selvfølgelig også, det er en hovedopgave, men vi har også en opgave som museum, og ud fra en museumsbetragtning er disse værdier meget, meget kostbare.

I handel og vandel er værdien af Det Kgl. Bibliotek langt større end de fleste tror, meget større end både Nationalmuseet og Statens Museum for Kunst, hvis man forestillede sig, at man realiserede indholdet på det åbne marked. Vi har bl.a. håndskrifter, der hver især er mere værd end den Rembrandt, der hænger på Nivågård.

Det Kgl. Bibliotek åbnede sig ud fra en museal synsvinkel gennem sin første udstilling i 1908 i den dengang nylygt indviede bygning, men trak den



# Indenfor hos Det Kongelige Biblioteks direktør

tilbage under krigen af bitter nød og fik ikke mulighed for at udbygge feltet i de efterfølgende 50 år.

Da jeg kom her, var et andet af de mål, jeg gik efter, at bibliotekets kapacitet på forskningsområdet skulle udbygges voldsomt, for det var det ikke blevet siden 1906. Det bibliotek, der blev åbnet i 1906, den gamle bygning i komplekset her, var en afspejling af udviklingen i det 19. årh., og det forudså ikke den voldsomme ændring af brugen af biblioteker og ikke

mindst udvidelsen af brugen af forskningsbiblioteker, som man kunne se allerede inden 2. verdenskrig.

Men man begyndte altså allerede i begyndelsen af det 20. århundrede at tænke over dette, at vi også havde andre forpligtelser. Det var min berømte forgænger H.O. Lange, der gjorde det.

I perioden 1986-89 foretog vi den grundlæggende planlægning for alt det, vi stadig er i gang med. Det er foreløbig manifesteret med to store magasinbygninger, Diamanten og til næste år et nyt humanistisk universitetsbibliotek ude på Amager. Vi har her på Slotsholmen dels fået udbygget vor forskningskapacitet i form af en voldsom udvidelse af læsesalspladser under sikrede forhold, så man kan benytte disse store samlinger bedre end tidligere, hvor læsesalen var dimensioneret efter 1906-forhold. Dels er der mulighed for, at et andet publikum, de der ikke bruger biblioteket på den traditionelle måde, kan komme ind og se det, de betaler til over skattebilletten,



Erland siger at digitaliseringen er et kæmpeprojekt.

samlinger, som blev genopbygget efter Københavns brand i 1728, og som kom til gennem fusionen i 2005. Fysisk befinder disse samlinger sig på Nørre Allé, hvor Københavns Universitets naturvidenskabelige og medicinske fakultetsbibliotek ligger."

Er der en gruppe af de besøgende her, der er større end andre?

"Vores målinger siger, at af dem, der kommer her, er ca. 1/3 biblioteksbrugere i sædvanlig forstand, ca. 1/3 er kulturbrugere af forskellig art og ca. 1/3 tror vi er turister. Det turistmæssige aspekt er jo fordi vi signalerer, at vi også er et museum.

Derudover må vi vel nok sige, at det primært skyldes bygningen og det "brand", som bygningen har fået under navnet Den Sorte Diamant".

Foregår der et samarbejde med udenlandske nationalbiblioteker?

"Ja, det gør der. På nationalbiblioteksområdet dannede vi i 1986 en organisation, som hedder Conference of European

National Librarians. Det er nu en chartered foundation baseret i Holland efter hollandsk lov, og det er EU's vigtigste samarbejdspartner for de 44 nationalbiblioteker, der findes i Europa. Men det er egentlig meget mere relevant at tale om samarbejdet med de andre nationale institutioner, både her og i Norden. Netop på udstillingsområdet er det ikke usædvanligt, at man viser udstillinger fra hinanden, eller at der i hvert fald er et meget stort islæt af ting, vi låner fra hinanden. De fleste nationalbiblioteker har i dag udmærkede udstillingsfaciliteter, herunder sikrede udstillingsfaciliteter, så vi låner gerne hos hinanden. Vi har haft udstillinger rundt i andre lande, og vi bidrog med meget store elementer til British Library's H.C. Andersen-udstilling i 2005."

Hvor langt er biblioteket kommet med digitaliseringen af samlingerne?

"Der tales i dag om det digitale bibliotek. Men Det Kgl. Bibliotek bliver aldrig totalt digitalt i den forstand, at alt det fysiske indhold vil være digitaliseret. Det er økonomisk uoverkommeligt for den danske stat. Derfor taler vi om, at Det Kgl. Bibliotek er et hybridbibliotek. Men hvis vi nu ser bort



Vi har bl.a. håndskrifter, der hver især er mere værd end den Rembrandt, der hænger på Nivågård, fortæller Erland Kolding Nielsen.

fra de fysiske samlinger, kan jeg sige, at vi længe har forvaltet biblioteket digitalt, meget længere end de fleste andre sektorer. Vi havde digitale (elektroniske) kataloger allerede fra 1987, og biblioteksvæsenet har som sådan haft det i hvert fald 10 år før. Disse digitale kataloger har været udgangspunkt for en total digitalisering af administration

## Den største ambition i de kommende år er at få digitaliseret den danske nationallitteratur

og håndtering af alle vores materialer. Vi afslutter til næste år den sidste såkaldte retrokonvertering af håndskrevne kataloger fra det 19. årh. til digitale kataloger. Så vil alle materialer, der er katalogiseret, være digitalt katalogiseret. Det er ikke det samme som at disse bøger, tidsskrifter osv. er digitaliserede, men man kan finde dem digitalt via vores kataloger via websitet.

Digitaliseringen gik meget langsomt i begyndelsen, men nu har vi på vores website adgang til 175.000 digitalise-

rede dokumenter af forskellig art. Dokumenter er et klassisk biblioteksbegreb, der omfatter bøger, håndskrifter, kort, billeder, aviser osv. Samlingsbegrebet har ændret sig kolossalt. Vi køber f.eks. ikke ret mange fysiske tidsskrifter, idet langt de fleste videnskabelige tidsskrifter i dag er digitale.

Allerede nu har vi i millioner af digitale dokumenter, som vi køber adgang til, og som må betragtes som en del af samlingerne. Så er der en tredje side, nemlig det der produceres digitalt i dag. Jeg vil tro, at de fleste danskere stifter bekendtskab med det dagligt, når de går på nettet. Alt det, der lægges ud på nettet, er en del af det offentlige rum, og det har vi høstet med hjemmel i den moderniserede pligtafleveringslov. Loven er fra 1697 og pålagde oprindeligt alle bogtrykkere at aflevere et eksemplar, 7 eksemplarer var det til at begynde med, af alle bøger, tidsskrifter og senere aviser til Det Kgl. Bibliotek og universitetsbiblioteket. I 1997 fik vi omsider ændret loven, så vi også kunne downloade det

digitale materiale på internettet, for så vidt det lignede bøger. Men fra december 2004 har vi haft hjemmel til at downloade alt, hvad der offentliggøres på internettet, inkl. databaser. Dvs. at vi flere gange om året lader det, jeg kalder den digitale mejetærsker, en webcrawler



- det danske vikarbureau med 35 års erfaring

**Vikarassistance overalt i Storkøbenhavn**

Korrespondenter  
Bogholderpersonale  
Regnskabspersonale  
EDB-personale  
Advokatsekretærer  
Tekstbehandling sekretærer  
Omstilling  
Kontorassistenter  
Butikspersonale  
Demonstratricer  
Kantinepersonale  
Lagerpersonale  
Tekniske tegnere

**Tekstbehandling in-house**

Microsoft  
Lotus  
WordPerfect

**33 14 30 04**

Danvikar A/S  
Hyskenstræde 9 · 1207 København K  
Fax: 33 14 36 68

Email: danvikar@danvikar.dk · Web: www.danvikar.dk

**TIVOLI HALLEN**  
v/ Helle Vogt

**FROKOSTRESTAURANT**  
m/ klipfisk og smørbrød  
som speciale



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



# Nye tider for biblioteket

– internethøstmaskine – køre hen over nettet og tage en kopi af det hele. Derudover høster vi også nu alle de websites, der findes på andre domæner end .dk, .eu, .org, .nu osv. Det skulle vi gøre en gang i kvartalet, men det har vist sig på grund af væksten at være vanskeligt, så vi kan kun gøre det 3 gange om året. Første høst i 2005 tog 2 måneder og 20 dage, så hvis vi skulle høste en gang i kvartalet, var der kun 10 dages interval til at tjekke det hele. Næste gang tog det lidt længere tid.

I mellemtiden har vi udviklet programmet yderligere, så det kan foretage deduplikering, dvs. at det kan tjekke, når det optager, om det har emnet i forvejen, og hvis det er identisk, kører mejetærskeren videre uden at tage en kopi. Det suppleres med, at der er ca. 80 websites, som høstes tiere, det kan være en gang om måneden, en gang om ugen, en gang om dagen, og for nogles vedkommende er det med timers mellemrum. Det er først og fremmest de store nyhedssites. Endelig høster vi, når der opstår noget helt specielt. Første gang var til kronprinsens bryllup, dernæst det store lokalvalg i 2005, Muhammed-krisen og nu folketingsvalget. På den måde er vi på nuværende tidspunkt ultimo november måned nået op på at

have høstet data, som fylder 45 terabytes. Den første høstning tog 4,5 terabytes, så der er sket en voldsom udvikling, og det digitale materiale fylder langt mere i dag. Hvis man skrev 35 terabytes ud på A4-papir og stillede op på en hylde, ville det fylde 2.300 hyldekilometer,

## Fra december 2004 har vi haft hjemmel til at downloade alt, hvad der offentliggøres på internettet

dvs. langt ud i Atlanten på den anden side af Irland, mens vore fysiske samlinger, som er de største i Nordeuropa, kun når op i nærheden af 200 hyldekilometer.

Den næste store udvikling, man vil se på det digitale område, blev optaget i regeringsgrundlaget for den kommende valgperiode, hvor der er en passus om, at kulturarven skal digitaliseres. Hvor stor en del, der bliver digitaliseret, er et åbent spørgsmål af den grund, at det er et pengespørgsmål, alene et pengespørgsmål.”

Hvilke overordnede visioner har du for Det Kgl. Bibliotek?

”Den største ambition i de kommende år er at få digitaliseret den danske nationallitte-

*Tre gange om året ”høster” den digitale ”mejetærsker” fra alle danske hjemmesider, også fra de sider, hvor der skal bruges adgangskoder til, fortæller Erland.*



ratur. Ellers bliver den tabt både i uddannelsessystemerne og kulturelle sammenhænge, fordi Google overtager det hele. Google er i gang med at digitalisere primært den angelsaksiske verden, og nu rykker den ind

på både den tyske, spanske og franske arena. Hvis det danske sprog ikke vil tabes i denne kulturkamp, er vi nødt til at digitalisere nationallitteraturen.

Dernæst – det er måske ikke en vision længere, det er ved at blive realiseret – er det integrationen af alle bibliotekets særskilte digitale kataloger, således at man kun skal søge ét sted. I den digitale verdens barndom var det vanskeligt at se det under en helhedssynsvinkel. Da lavede man individuelle kataloger alt efter, om det var billeder, bøger eller tidsskrifter, og det betød, at man ikke kunne søge i dem samtidig. Google ændrede den problemstilling, og vi er nu i gang med at udvikle en kæmpemæssig søgemaskine, som søger på det, vi kontrollerer, men kan gøre det samme som Google og endda gå videre end Google på en række punkter. Det er gået meget stærkt i de senere år, man kan nu søge, som det hedder, i en testversion, som foreløbig omfatter 5 mio doku-

menter. Til næste år kommer der yderligere 50 mio poster i det, og sådan fortsætter det. I år 2009 vil jeg tro, vi passerer 150-200 mio.”

Har biblioteket selv internt eksperter nok til at klare disse opgaver?

”Nej. Og vi vil heller ikke opfinde hjulet igen. Vi gør det her sammen med et israelsk-amerikansk firma, Ex Libris, som er en af de tre dominerende spillere på dette marked. Men vi har tilstrækkelig ekspertise til at være med til at udvikle og drive systemerne.”

**ALIDA**  
**Marstrand**  
Håndlavede chokolader

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

# Peter Faber

## Peter Faber er om nogen den danske juls digter, og det selvom han faktisk var videnskabsmand

Når julen står for døren, er det helt sikkert, at vi alle kommer til at tænke på Peter Faber, ja ikke sådan direkte, men han er med os i de små hjem, når dansen går om juletræet, og vi synger den gode, gamle sang ”Højt fra træets grønne top”.



*Peter Faber boede i Store Kannike Stræde 15.*

Peter Faber blev født i 1810, søn af en smedemester. Han blev en mand med mange talenter, det med at skrive sange og vers, komedier og små rim var en meget stor hobby for ham, hele livet flød det fra hans pen i mange sammenhænge, men han drømte ikke om at blive professionel skribent/forfatter.

Han er nok mindre kendt som

naturvidenskabsmand, i 1840'erne var han ansat som inspektør for Polyteknisk Læreanstalt og arbejdede i 1849 sammen med professor H.C. Ørsted om et projekt om den elektromagnetiske telegrafi og om at indføre telegrafi i Danmark. Siden blev han chef for statstelegrafens, en stilling han havde i rigtig mange år (1852-1877), og han stod for udbygningen af det danske telegrafnet.



Men det er ikke den side af Peter Fabers virke, som huskes af de mange, det er som julens digter, han står stærkest i befolkningen. Faber var en glad og sorgløs mand, hvis man skal tro hans venner og familie. Det kan forklare de glade julesange, for der er en enkelt mere, som vi alle husker, nemlig undertegnedes yndlingsjulesang ”Sikken voldsom trængsel og alarm”, som Faber selv kaldte ”Julestemning”, skrevet samme år som ”Højt fra træets grønne top”, i 1847.

”Højt fra træets grønne top” skrev Faber den første jul, han skulle holde



**JULGAVEIDEER TIL FRIMÆRKESAMLEREN**  
Stender - Schaubeck - Leuchtturm fortryksalbum  
Redus systemer - Indstiksbøger - Stort udvalg i frimærkeartikler  
Kataloger og håndbøger - Gavekort

**ILETA FRIMÆRKEHANDEL**  
49 ÅR I FJOLSTRÆDE  
Fjolstræde 20 - 1171 København K. - Tlf. 33 12 91 23  
.....hele juleugen åbent til kl. 20.00

**Håndlavede smykker 18 karat guld**

Ønsk dig, få foræret eller køb selv dit unikke smykke

**Juveler Ethan Lindhardt**  
Admiralgade 20, 1066 København K.  
Tlf. 33 16 32 25  
Tisd-fred: 11:00-18:00 Lørdag: 10:00-14:00  
Mandag lukket



# Han skrev julens kendteste sange



gen, som Peter Faber havde været tilknyttet, siden han begyndte sine studier, og den har jo også klaret alle disse år. Der synges stadig om "lænehundens dobbelt sul", om præstens lidt kedelige prædiken Juledag: "Thi så tager man sig en lille lur" – julen taget på kornet.

Faber skrev som nævnt meget, ofte var der vedlagt vers ved gave og som tak for et visit, her fandt han sin mere løsslupne tone; et nodeark kunne blive vedlagt følgende: "De valse, som De hermed får, har H.C.

skal vise respekt, fordi "det er en ære, Dannebrog at bære" var ikke med i familien. Verset er først tilført sangen året efter, da Danmark var i krig med Tyskland; sangen blev trykt for at indbringe penge ved salg, og på denne måde støttede Faber op om nationens fælles sag.

"Julestemning" kaldte Faber sin dejlige vise om juletrængsel "Sikken voldsom trængsel og alarm". Den kan ikke henføres til nogen kendte mennesker eller familien, men er en "historie" om julens mange gøremål, som de var, dengang fortid var nutid.

Sangen blev angiveligt skrevet til en julefest i studenteforenin-

med sin kone Sine og deres nyfødte søn William. Julen holdt familien hos Peter bror på Gråbrødre Torv, og de fleste af de medvirkende i sangen var da også til stede ved juletræet. "Bedstefar", der får en dejlig hue "der skal sikre ham mod frost og snue" var i virkeligheden Peters far Rasmus Hjort Faber, "moder, der er i køkkenet" var Peter Fabers svigerinde, og "William", der jo får lov til at gnave på juletræets guldpapir, var hans søn William, hvis amme i øvrigt også omtales i sangen. Med denne aften var desuden nogle nevøer og en flok niecer.

Kun "Henrik", som børnene

9) Højt fra Træets grønne Top.  
Højt fra Træets grønne Top  
straaler Juleglansen;  
Spillemand, spil lystig op,  
nu begynder Dansen.  
Læg nu smukt din Haand i min,  
ikke rør ved den Rosin,  
først maa Træet vises,  
siden skal det spises.

Se, Børnlil, nu gaar det godt,  
I forstaar at trave,  
lad den lille Sine blot  
faa sin Julegave.  
Løs kun selv det røde Baand,  
hvor du ryster paa din Haand.  
Naar du strammer Garnet,  
kvæler du jo Barnet!

Peter har den Gren saa kær,  
hvorpaa Trommen hænger;  
hvergang han den kommer nær,  
vil han ikke længer.  
Hvad du ønsker, skal du faa,  
naar jeg blot tør stole paa,  
at du ej vil tromme,  
før min Sang er omme.

Anna hun har ingen Ro,  
før hun faar sin Pakke:  
fire Alen Merino  
til en Vinterfrakke.  
Barn! du bli'r mig alt for dyr,  
men da du saa proppet syr,  
spare vi det atter,  
ikke sandt, min Datter?

Denne Fane ny og god  
giver jeg til Hendrik;  
du er stærk, og du har Mod,  
du skal være Fændrik.  
Hvor han svinger Fanen kækt!  
Børn! I skyldte ham Respekt;  
vid, det er en Ære:  
Dannebrog at bære.

Træets allerbedste Zir  
skal min William have;  
paa det blanke Guldpapir  
maa du gerne gnave.  
Vær forsigtig og giv Agt,  
indenfor er noget lagt,  
som du ej maa kramme,  
det er til din Amme.

O, hvor er den blød og rar,  
sikken dejlig Hue,  
den skal sikre Bedstefa'r  
imod Frost og Snue;  
Lotte hun kan være stolt,  
tænk jer, hun har Garnet holdt,  
det kan Hanne ikke,  
hun kan bare strikke.

Børn! nu er jeg blevet træt,  
og I faar ej mere.  
Moder er i Køkkenet,  
nu skal hun traktere.  
Derfor faar hun denne Pung,  
loft engang, hvor den er tung!  
Julen varer længe,  
koster mange Penge.

Peter Faber.



Lumbye komponeret, men vrøvlet, som foroven står, har derimod jeg selv leveret". Til et portræt af en berømt mand kunne Faber skrive: "Dette portræt fortjener en ramme – om dit kan ikke siges det samme."

Man går ikke galt i byen, hvis man påstår, at julen i det Faberske hjem var et af de sjoveste og dejligste højdepunkter.

Musikken til disse to sange er skrevet af Emil Horneman, og ham vil "Stræderne" vende tilbage til ved en senere lejlighed.

Peter Faber døde i 1877 og er begravet på Assistens Kirkegård. Her rejste Borgervæbningen et imponerende gravminde over ham i taknemlighed for den sang, der "begejstrede folk i nød". Faber skrev nemlig også soldatersange, mest kendt er "Den tapre Landsoldat" ("Dengang jeg drog afsted"), skrevet

i 1848, dagen efter slaget ved Bov, som var 3-årskrigen første træfning, og hvor de danske tropper endnu var sejrherre. s.n.



**DEN IDEELLE VÆRTINDEGAVE**  
JUL 2007 JUL 2007  
**ARETS JULEPYNT**  
English Silver House har lavet en helt nye serie julepynt i sterling sølv. De to første ornamenter ser julelyset i år - og nye motiver kommer til næste jul i 2008.  
Pris pr. stk. **295,-**  
se mere på vores hjemmeside: [www.englishsilverhouse.dk](http://www.englishsilverhouse.dk)

**ENGLISH SILVER HOUSE**  
PILESTRÆDE 4 · 1112 KØBENHAVN K  
33 14 83 81  
[www.englishsilverhouse.dk](http://www.englishsilverhouse.dk)

**RESTAURANT PHILIPPE**  
**Julemenu**  
3 eller 4 retters julemenu  
Foie gras maison avec coings et ses toast  
Foie gras serveret med syltet kvæder og ristede toast brød  
Filet de veau avec sauté de légumes et salsifis, sauce Porto  
Grillet kalvemøbrad, sauté af skorzonnerødder, dagens garniture og portvins-sauce  
4 sortes de fromages - 4 slags ost  
Nougat glacé avec sa crème anglaise - Nougat glace med crème anglaise  
3 plats / 3 retters 345,- kr.  
**4 plats / 4 retters 415,- kr.**

**ROSENGÅRDENS Bodega**  
**Det er her man hygger sig!**  
Åbningstider  
Man - Ons: 10 - 00  
Tors - Lør: 10 - 02  
Lukket søn- & helligdage  
Irish coffee 34,- / Stor fadøl 33,-  
Rosengaarden 11  
1174 København K  
Telefon: 3312 4625

**JWLS BY K**  
WEB SHOP MED LÆKKE, HÅNDLAVEDE SMYKKER PÅ:  
**WWW.JWLS.DK**

**Kif Kif**  
marokkansk interior og design  
Kom ind og se vores store udvalg i julegaver fra Marokko  
Kompagnistræde 30, 1208 K  
Tlf. 35 35 88 55

**DESSERTDRAGEN**  
Julehjerter  
Småkagedej til hjemmebag  
Nytårsdessert & -kransekage  
DESSERTDRAGENS KAGEVÆRKSTED  
SKT. PEDERSSTRÆDE 26  
TLE. 33 12 KAGE





# Der bor en bager.....

Først på Amager kan man få franske croissanter og andet godt brød:

De fleste opfatter nok croissanten som det mest ærkefranske stykke morgenbrød, men den stammer oprindeligt fra Ungarn og kom først til Frankrig i det 18. århundrede med østrigsk-fødte Marie-Antoinette. Oprindelsen til croissanten finder vi i Budapest, som i slutningen af det 17. århundrede var belejret af tyrkerne, hvis symbol netop er en halvmåne ("croissant" betyder halvmåne). For at erobre byen gravede tyrkerne i ly af mørket tunneler ind under bymuren, men blev opdaget af byens bagere, som mødte på

arbejde meget tidligt om morgenen. Bagerne slog alarm i rette tid, og tyrkerne blev fordrevet. For at fejre deres triumf formede bagerne et lille brød af but-terdej, formet som den tyrkiske halvmåne.

Der bor en bager, og det gør der for resten mange steder; men denne bager bor på Amager Boulevard, og det lige på hjørnet af Boulevarden og Svinget. Lige så længe huset har ligget der, har der været en bager, og det er omkring 80 år, så det er der ikke noget nyt i; men der har selvfølgelig været skiftende bagere, og derfor har det også vekslet med, hvor godt brød man har fået dér i tidens løb.

Den sidste bager var nu ikke noget særligt. Brødet blev leveret fra en anden bager, og det var lavet af præfabrikeret dej, så det var så som så med kvaliteten; men nu er der kommet en



En kurv med de friske croissant'er

ny, han hedder Cyrille Durat, og han er fra Frankrig, helt bestemt fra Lorient i Bretagne. Uddannet som konditor og kok ved han alt om franske kager og brød, og kniber det med brødet, er hans partner og lillebror uddannet bager.

De to overtog bageriet i juli. I begyndelsen kørte de videre med det gamle sortiment; men fortalte kunderne, at hele forretningen skulle renoveres og ændres til et fransk bageri og konditori, så de kunne se frem til at få brød, som man ellers kun får hos Frankrigs små lokale bagere, og sådan er det blevet. Her i september ændres navnet til Chantilly, Bageri og Pâtisserie.

Vi er selvfølgelig nødt til at have brød og wienerbrød og kager, som danskerne er vant til, siger Cyrille. Vi har stille og roligt ladet kunderne vænne sig til os, og de kommer i stærkt stigende tal, for de har opdaget, at her er bagerne, der kan lave brød og kager. Ikke noget med at bruge mix, som den færdiglavede dej hedder, her bliver alt lavet helt fra bunden og af de bedste råvarer. Folk rundt omkring er i week end'en begyndt at spise fransk morgenmad, croissant'er og baguette'r, og de kan lide det.

Cyrille kom til Danmark for 10 år siden. Egentlig skulle han bare være her i 6 måneder, men så gik tiden altså. Han kom til Danmark, fordi han



De ny istandsatte foretningsslokale bag den fine facade.

var træt af det franske system, og bagerbranchen i Frankrig er virkelig hård. Så fik han job i Lufthavnen, men at blive sin egen herre sammen med kompagnonen trak, og de tog springet med at købe forretningen på Amager, og der er ingen planer om at tage tilbage til Bretagne.

Det har efterhånden i mange år været almindeligt at servere flûtes eller baguettes til maden. De har ikke altid været, som man husker dem fra Frankrig; men nu er chancen der for at få den ægte vare, og skulle man stå overfor at skulle købe stort ind, så er Chantilly leveringsdygtig, og de bringer varerne ud, hvis man bestiller.

Et er det lækre franske brød og croissant'erne; men også deres danske brød er virkelig godt. Noget andet er konditorka-

gerne. Her er der nyt at hente for den kræse kunde. Det er fransk kagekunst af den allerbedste slags, der bydes på. Bare det at stå og se på de udstillede kager kan gøre selv den bedste asket lækkerisulten. Mens jeg står i forretningen for at samle stof til denne artikel, kommer kunderne ind. En af dem taler kun fransk. Han har opdaget, at her kan han få alt det, som han har savnet, så han går gerne et stykke vej for at handle hos den "rigtige" bager.

Et er at læse om godt brød og franske kager, noget andet er at smage på varerne, så kan det friste dem med den søde tand, er den nye bager i Chantilly på Amager Boulevard så absolut et besøg værd.

F. L.

NY ADELGADE 5, 33 12 54 71  
www.palabar.dk

- let frokost alle hverdage fra 11-17

**H. DANIELSENS** EFTF. APS  
KRONQUIST  
LÆDERSTRÆDE 11  
1201 København 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

**Færgen Cafeen**  
anno 1850  
v/Hanne Sass Nielsen

Christianshavns bedste spisested

Strandgade 50  
1401 København K  
Tlf. 32 54 46 24

**MOJO**  
BLUES BAR  
Levende musik hver nat  
Løngangsstræde 21C  
Tlf. 3311 6453 • www.mojo.dk

Aut. VVS-Installatør  
Blikskenslager & Kloakmester  
Sonberg VVS

Guldbergsgade 9 - 2200 N  
Telefon: 35 39 29 93  
www.3blaa.dk

Den 1. januar 2008 starter en ny ordning for erhvervsparkering i Københavns Kommune

Kommunen annoncerer med fryd i pennen over for de erhvervsdrivende, at der nu kommer en ny parkeringsordning, der skal gøre det nemmere og mere overskueligt for erhvervsdrivende at parkere i København.

Den nye ordning betyder ifølge kommunen, at den nuværende erhvervslicensordning forenkles til én fælles ordning for alle virksomheder, at alle erhvervsdrivende kan købe et erhvervs månedskort med rabat, at der indføres nye licenszoner, samt at ca. 100 p-pladser i rød zone reserveres til gratis af- og pålæsning i op til 30 min.

Som mindre erhvervsdrivende må man konstatere, at glæden

# Med fryd i pennen

er ganske på kommunens side. Forenklingen har som konsekvens, at mindre erhvervsdrivende, der har en kørselsordning med firmaets bil, ikke længere kan købe licens til at parkere ved virksomheden. Der skal så indkøbes en gulpladebil til virksomheden, som ikke må bruges til privatkørsel. Ekstra udgift – men så kan man da købe licensen, som for resten i farten lige steg næsten 100% til 2.500 kr. pr. år. Har man ikke råd til en ekstra bil, har kommunen et godt tilbud: et månedskort til kun 1.100 pr. måned! Men så sætter man nok også ekstra pris på parkeringspladsen, hvis man da kan finde én, efter at 100 pladser tages ud af et i forvejen beskedent antal pladser. Det er da vældig enkelt!

Asger Jørn  
Henry Heerup  
Christian Tangø  
Franz Kannek  
Jan Wessel  
Eiler Bille  
Carl-Henning Pedersen  
M.fl.

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

etbl. 1989

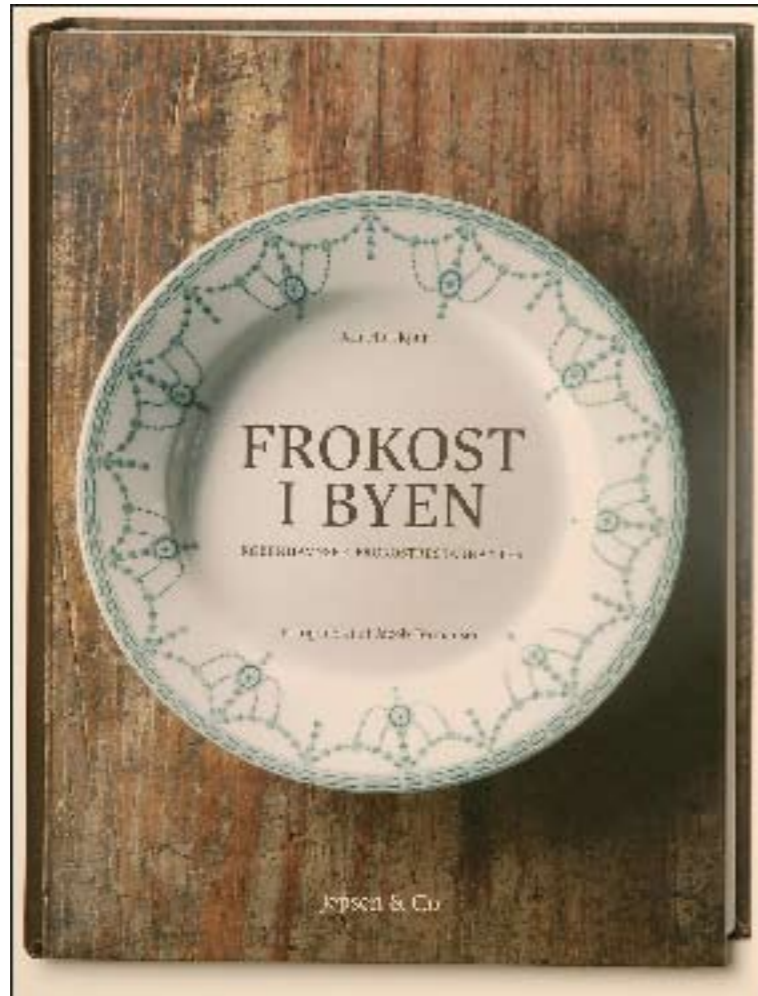


# En spændende bog

Det er in for både kvinder og mænd i alle aldre at gå på frokostrestaurant og spise mormormad.

"Frokost i byen", skrevet af Jan Horskjær og fotograferet af Jacob Termansen, er en ny bog om frokostrestauranterne i vores by. Her fortælles og fotograferes dygtigt om stederne, maden, historien og de mange spændende kvinder i branchen.

Manden bag den nye bog, forfatteren Jan Horskjær, har med fotografen Jacob Termansen været rundt på 24 klassiske frokostrestauranter, herom fortæller Jan, at det har været



en fantastisk vandring i et stykke dansk kulturhistorie, som ikke er blevet beskrevet i nyere tid.

Men - hvorfor skrive en bog om noget så gammeldags som dansk smørrebrød? Hertil fortæller bogens forfatter, at det har været en oplevelse ud over det sædvanlige at skrive om stedernes spændende fortid, de stærke damer; også at se hvor velbevarede stederne er, det meste af interiøret er over 100 år gammelt.

Den hyggelige stemning, den gode service, og ikke mindst at der er tid til en lille snak, er en stor del af årsagen til, at frokoststederne overlevede café-bølgen, som fra midten af 70'erne rullede ind over byen.

Maden har fulgt med tiden, smørrebrødet fremstår nu enkelt og frit for overflødig fedt.



**Specialtrykkeriet**  
for multifarvede  
LINOLEUMSSNIT  
udstiller vedkommende  
bymotiver

**GALLERI RIMFAXE**  
Vingårdsstræde 20  
Tirs-fre 12-17

**Hviids**  
www.hviidsvinstue.dk

**TIFFANY lamper**  
*Ny adresse*  
Housewarming  
Gammel Kongevej 70  
1850 Frederiksberg C.  
Tlf. 3332 1893  
Åbningstider: 12:00-17:30 - Lørdag: 11:00-14:00

# Om vore gader og stræder

Denne gang om Store Kannikestræde, hvor bl.a. juleaktuelle Peter Faber boede i nr. 15 (se andetsteds i bladet):

Kannik (latin: Canonicus) kaldes i den katolske kirke de præster, der hører til domkapitlet. Institutionen er udviklet i middelalderen, men bortfaldt herhjemme i forbindelse med Reformationen i 1536. De kanniker, der hørte til domkapitlet i København, dvs. præstekollegiet ved Vor Frue Kirke, havde deres bolig i strædet, og efter Reformationen blev kannikernes huse professorboliger.

I dag huser strædet bl.a. to kollegier, Ehlers Kollegium og Borchs kollegium, begge grundlagt i 1600-tallet. Det tredje, lidt ældre, kollegium Regensen ligger lige om hjørnet. Disse tre kollegier har i tidens løb været vært for utallige af de fremmeste, danske tænkere.



I huset helt til venstre i billedet boede Peter Faber det er nr. 15, hvor man kan se hans relief over døren.  
c.c.

**Lene Frøsig**  
TANDLÆGE  
On parle français  
NU TO TANDLÆGER  
Lene Frøsig  
Kirsten Nygaard Rasmussen  
Hyskenstræde 3  
1207 København K.  
Tlf. 33 12 12 45  
email: l.frosig@get2net.dk  
www.l-frosig.dk

**中**  
Chinese Art & Antiques  
**Sct. Petri Antik**  
Sankt Peders Stræde 17  
1453 København  
Åben: Fredag 15 til 18  
Lørdag 10 til 15  
samt efter aftale  
Telefon: 75661916 el. 22370466

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





# Kunst i glas

## Kunstneren Helle Klint skaber unikke værker af glas i Knabrostræde

Hvornår kom du ind i den kunstneriske verden?

”Det er meget banalt – det er tilbage til barndommen. Jeg boede på Frederiksberg Slot, hvor mine forældre flyttede ind efter krigen, fordi min far blev skoleofficer. Da besættelsen var forbi, blev Officersskolen retableret. Min mor havde arbejde som gymnastiklærerinde på Aurehøj Gymnasium i Gentofte, så der var nok at se til. Derfor havde vi en

pige i huset, en malerinde, som hedder Valborg Andersen. Hun ville ind på Kunstakademiet, og hun tegnede og malede meget. Hun og jeg havde det ret godt sammen, så på den måde kom jeg ind i den kreative verden. Og det fortsatte jeg med, for det føltes naturligt for mig. Da jeg ville ind på Skolen for Boligindretning, var det slet ikke noget problem for mig at komme ind, for jeg havde



den mest kunstneriske afgangsupgave. Senere er jeg kommet til at tænke på, at en af grundene til, at jeg fik den pris, bl.a. nok var at jeg havde lavet et pandekagekøkken i restaurationen. Og hvor kom den idé til mig med et pandekagekøkken? Der skal vi igen langt tilbage i tiden. Nu er der pandekagekøkkener mange

det at jeg fik en pris – hele 375 kr. – gav mig blod på tanden til at ”spise kirsebær med de store”. Så jeg ringede til Finn Juhls tegnestue og søgte om et job hos Finn Juhl (Finn Juhl var en meget kendt møbeldesigner, red.). Det fik jeg og var der godt ½ år. Her mødte jeg en japansk arkitekt, Minoru Takeyama, og vi begyndte at lave nogle konkurrencer sammen, og det var utroligt spændende for mig, fordi han havde en international baggrund. Vi



Helle Klint i sit galleri i Knabrostræde.



Men det at jeg fik Finn Juhl-prisen gav mig blod på tanden til at ”spise kirsebær med de store”

Nogle af de fantastiske glasfade, som er udstillet. (ca. 34/34 cm)

**PETITGAS**  
 Hovedbeklædning siden 1857  
*Julegaver til manden*  
 Købmagergade 5  
 1150 København K  
 Telefon 33 13 62 70

lavet mange tegninger sammen med hende. Så det var starten på det kreative ...

På Skolen for Boligindretning lavede jeg nogle spændende opgaver. Min afgangsupgave var Restaurant Frascati – der jo lå på Rådhuspladsen dengang – som skulle laves til restauration. Den opgave fik jeg en pris for, det var Finn Juhl-prisen for

steder, men det var der vitterligt ikke dengang, det var sidst i 1950'erne. På Frederiksberg Slot var der et rum, Prinsessernes Pandekagekøkken. Det var lavet med hollandske kakler og var meget kongeligt og smukt. Min far havde kun vist min søster og mig det én gang, for det var et sted, man ikke måtte komme normalt. Det må have gjort stort indtryk på mig. Men

blev glade for hinanden, og så foreslog han, at jeg skulle søge et japansk statslegat. Jeg fik et legat på 2 år til at studere traditionel, japansk arkitektur, kom til Japan, Tokyo, i 1964 sammen med Minoru. Kort efter giftede vi os.

Jeg boede i Tokyo fra 1964 til 1974 og oprettede efter 2 år mit eget indretningsfirma Helle

Klint Interior Design Office. Minoru Takeyama er i dag blandt de 5-6 kendteste arkitekter i Japan.

Mange, mange år senere var jeg på Christiania til en glasudstilling med Carl Henning Petersens glaskunst. Da jeg så den, slog den helt benene væk under mig. I tidens løb har jeg arbejdet med mange forskellige

materialer, ikke været bundet til ét materiale. Op til det tidspunkt havde jeg arbejdet meget med tæpper med mønstre som billeder, og jeg kunne se at mange af de forslag, jeg havde, kunne realiseres i glas.”

Men glas er vel ikke så nemt at gå til, kræver det ikke stor viden om materiale og brændingsfacilitet?

”Jo, det gør det. Jeg kontaktede Per Steen Hebsgård, som dengang stod for alt, hvad der hed ovnbrændt glas. Jeg viste ham mine tæppedesigns og fortalte ham, at jeg meget gerne ville lave en udstilling, gerne i Japan. Han gav mig 10 glasplader og tilbød, at jeg kunne lave 10 fade med en diameter på 50 cm. Den teknik, han brugte, var at male på glas. Jeg malede



# Kunst i glas



Det glas, jeg bruger, er fra USA. Det er et ufatteligt fascinerende materiale af mange grunde. Det er så varieret, du har opalglas, det klare glas, glas med guld i, glas med perlemor i forskellige farver m.m. Intet andet mate-

eller mindre bevidst, elementer af mit eget liv i de historier, jeg skaber i glasset, og da mit liv jo ikke er så forskelligt fra andres, er der forhåbentlig en respons, som andre kan genkende. Jeg kan godt lide at skabe dynami-



Jeg har altid været til stærke farver siger Helle Klint.

riale har så mange variationer, så du har et spekter, der er ufatteligt stort. Når jeg arbejder med glasset, er det ligesom en samtale. Jeg snakker med glasset og fortæller en historie ... Jeg samler små og store stykker og kalder det fusionskollager, der brændes i en ovn, derfor ovn-brændt glas. Jeg bruger, mere

ske ting, som giver andre lyst til at digte videre. Glas er modsætningsfyldt – skønt men alligevel robust – og det er uendeligt udfordrende...

de 10 fade, og det skuffede mig egentlig lidt. Jeg har altid været til stærke farver, og jeg syntes, det blev for pastelagtigt. Hvad kunne jeg gøre ved det? Jeg har altid øjnene med mig, når jeg går, og jeg havde et sted set en lille brevpresse i noget fantastisk stærktfarvet glas. Den var lavet på et værksted på Køge-egnen. Der tog jeg ned og fortalte om mit problem med farverne og viste dem mine tæpedesigns. De blev interesserede og solgte mig et skærebræt, en kniv og noget farvet glas, og jeg fik så på en weekend lavet 3 fade, som de brændte for mig. Det var en kæmpeoplevelse for mig. De var bare lige i øjet! Nu var der ingen vej tilbage, jeg skulle lave glas.

**CAFE SORGENFRI**  
 Dansk smørrebrød med lune retter  
 »Byens bedste steg«  
 Køkkenet åbent kl. 11.00-21.00  
 BROLÆGGERSTRÆDE 8  
 TLF. 33 11 58 80  
 www.cafesorgenfri.dk

**MELROSE AVENUE**  
 Los Angeles, CA 90046

**VINTAGE AMERICANA MERCHANDISE**

BADSTUESTRÆDE 16 • 1209 KØBENHAVN K.  
 TLF. 33 153 153 • WWW.MELROSEAVENUE.DK



# Sporvognene i byen

Her kommer fortsættelsen af beretningen om sporvognene i København

I 1911 udløb De københavnske Sporvejes koncession, og tiden med en privatdrevet kollektiv trafik i København var forbi. Kommunen overtog selskabet, og i 1919 blev også Frederiksberg Sporveje lagt ind under KS – Københavns Sporveje – som eksisterede helt frem til HT's oprettelse i 1974.

Linjenettet blev omorganiseret og harmoniseret. Stamnettet var en realitet. KS oplevede i de kommende femten år en gylden epoke. Linjenettet blev udbygget med udflugtslinjer til både Klampenborg og Dyrehaven, og antallet af passagerer boomed. Der blev indkøbt nyt materiel, bl.a. kom den store Lunding-bogievogn på gaden i 1930, en vogn som bl.a. er kåret som en af de mest vellykkede sporvognsdesigns i verden.

Men med 30'erne kom også depressionen, og det pressede de offentlige kasser. Den planlagte fornyelse af både faste anlæg og rullende materiel kom under pres. I stedet moderniserede man de gamle vogne, og det var medvirkende til, at mange måske i dag forbinder sporvognene med både dårlig komfort og støjende.

I 1934 åbnede den første s-togsstrækning mellem Vanløse over Nørrebro til Klampenborg, og sporvognene fik nu konkurrence fra et nyt og hurtigere trans-

portmiddel. S-toget kørte til Klampenborg, og søndagene var stadigvæk i 1930'erne sporvejenes største trafikdag. De store linjer kørte i dagtimerne med intervaller helt ned til fire minutter, og linje 14 til Klampenborg og linje 15 til Dyrehaven bestod som regel af en motorvogn med to bivogne efter.

Anden Verdenskrig reddede sporvejsdriften på en række linjer i København, og da krigen var slut stod man med et totalt nedslidt trafikapparat. Samtidig oplevede KS nogle af de hidtil største trafikår med omkring 280 mio. passagerer årligt – ved krigsudbruddet i 1939 var det årlige passagerantal ca. 160 millioner.

I 1952 toppede KS med et samlet vognantal på 916 sporvogne, og i 1953 havde København 19 sporvognslinjer – det hidtil højeste antal. Men allerede året efter begyndte bus-



..... mens de nye ledvogne blev solgt til Alexandria i Egypten. Det var før de store containerskibes tid, så vognene blev surret fast på dækket af en almindelig fragtbåd. Her det japanske fragtskib "Ohyuma Marn" med en sending sporvogne som dæklast i november 1969.

serne at fortrænge sporvognene. Linje 4 var den første sporvognsline, som måtte lade livet. Ganske vist ad to omgange, da man havde problemer med at få tilstrækkeligt med nye bus-

ser. Vareknapheden efter krigen eksisterede stadig.

!958 blev det mest "blodige" år for sporvejene, idet hele fire linjer blev "slaget", og kun en

Vi har også...

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

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



# Sporvognenes liv slutter i vores by, men får nyt liv i syden



*Kommer der moderne lavgulvsporvogne i København. Ja, hvis ikke trafikken skal sande helt til. Denne vogn stammer fra Strasbourg og kan rumme 226 passagerer og betjenes af én mand.*

linje – linje 20 – blev erstattet med busser. De gyldne år for sporvejsdriften var på retur, og den kollektive trafik kom ind i en ond cirkel med faldende passagerantal, stigende billetpriser og færre afgang. Materiellet var ikke rigtig blevet fornyet siden Anden Verdenskrig. Det lykkedes under krigen at bygge over 100 vogne af overskuds-materialer, og i 1949 lancerede Københavns Sporveje en meget avanceret sporvogn, men det var dyrt at designe sine egne vogne, så der blev kun bygget otte eksemplarer af typen. Nyt mate-

riel skulle være "hyldevarer" fra en af de store europæiske producenter. Endnu en gang kiggede sporvejene mod Tyskland, og valget faldt på den populære ledvogn fra Düvåg-fabrikken i Düsseldorf, som KS i perioden 1960-68 modtog 100 af. Det var helt klart, at materiellet skulle fornyes og moderniseres, og store skinnearbejder blev udført først i 60'erne, mens sporvejene sideløbende arbejdede med en plan for sporvejenes fremtid. I 1965 kom så den såkaldte langtridsplan, som

opererede med fortsat sporvejsdrift på de seks hovedlinjer – linje 1, 2, 5, 6, 10 og 16. Resten skulle betjenes af enmandsbetjente busser. Men allerede to år senere gennemtrumfede den nye sporvejsledelse en ny plan, hvor alle linjer skulle betjenes af busser. Begrundelsen var, at det var dyrt at opretholde sporvejsdrift

sideløbende med anlægsarbejder til en kommende tunnelbane. Planen foreskrev, at den sidste linje skulle nedlægges i 1975, men det blev senere fremrykket til 1972, og den 22. april 1972 kørte den sidste sporvogn i remise. En epoke var slut.

Hvordan er det så gået siden da? Den kollektive trafik i hovedstadsområdet (busser, metro og s-tog) står for ca. 20 pct. af trafikken. 20 procent cykler eller går, mens 60 procent tager bilen. Det er væsentligt under andre storbyer. I Zürich, hvor man har et velfungerede sporvejsystem, står sporvejsdriften

alene for halvdelen af trafikken, mens den anden halvdel deles af busser og biler. Og i Strasbourg, som genindførte sporvejstrafikken i 1994, er alle trafikprognoser sprængt i opadgående retning, i modsætning til den københavnske metro, hvor det går den modsatte vej. Der er altså ingen tvivl om, at sporvognene giver den kollektive trafik det løft, at den i kvalitet og komfort kan konkurrere med privatbilen.

Moderne sporvogne slår også busserne i komfort og indretning. Næste gang, du stiger ind i en bus, så bemærk de mange

trin og forskellige niveauer. En moderne sporvogn har et helt plant gulv og er ekstremt handicapvenlig, idet kørestole og barnevogne direkte kan trille ind i vognen fra perronen. Sporvognenes store kapacitet er også en medvirkende årsag til, at antallet af sporvognsbyer på verdensplan stiger hastigt. Alene Frankrig har siden først i 1990'erne fået 15 nye sporvejsystemer, og otte er under anlæg.

Foreløbig har København satset på en metroløsning, som også er effektiv, men den kan ikke på

**La Fontaine Jazz**  
Open 8pm - 5am  
Kompagnistræde 11, Kbh. K.  
Tlf. 33 11 60 98



*De københavnske ledvogne bevarede deres københavnske interne numre i Alexandria. Den ene udstigningsdør er til gengæld blevet fjernet. Som det kan ses ved fordøren, kniber det med at holde dørmekanismerne i orden. 837 kører her på linje 10 i Abdel Monim Street i Alexandria den 14. marts 2006.*

væsentlige parametre – økonomi og kapacitet - hamle op med sporvognen. Metroen er ganske vist hurtigere fremme ved stationen, men den større afstand mellem stationerne "æder" den tid, som sporvognen er langsommere, og så er metroen syv til otte gange så dyr som en sporvognsløsning.

Kommer der sporvogne i København igen? Højest sandsynligt. Efterhånden som andre storbyer dropper de dyre tunnelbaner til fordel for billigere og mere effektive sporvejsystemer, vil presset på de københavnske politikere stige. Men det kræver politisk mod og en

langsigtet økonomisk planlægning. Den første sporvognsline bliver højst sandsynligt langs ringvej 03 fra Ishøj til Lyngby, men på tegnebrættet ligger også forslag om en linje fra Gladsaxe til Nørreport ad Nørrebrogade, og fra Hellerup via den indre by til Glostrup. Busser og bompenge løser ikke byens trafikale problemer. Løsningen hedder sporvogne.

**Binger's Kunsthandel**  
Indramning, rensning og restaurering  
Admiralgade 22 • Telefon 33 14 26 00

**RESTAURANT KRONBORG**  
ÆGTE klassisk DANSK FROKOST  
restaurant Kronborg  
Brolæggerstræde 12  
Tel 33 13 07 08  
også mulighed for private selskaber og arrangementer

**RØMERDAL - VÆRKTØJ**  
70 20 80 45  
**KVALITETSVÆRKTØJ  
SPECIALVÆRKTØJ  
TEKNISKE ARTIKLER  
FORBRUGSVARER  
- alt til "sort arbejde"**  
Vester Voldgade 110, 1552 København V  
Tlf.: 70 20 80 45 • Fax: 70 20 80 46  
www.romerdal.dk • E-mail: mail@romerdal.dk  
Døgnvagt: 40 30 49 25

**nyt i bo**  
Store Kongensgade 88  
1264 København K  
Tlf: 33 14 33 14



# God madidé

Tekst: Connie Christensen  
Foto: Henrik Ploug, FAF

Restaurant Reinwald's i Farvergade serverer en anderledes julemenu, men dog stadig med de gammelkendte hovedingredienser: Julegris og rødkål



Stegen tages ud af ovnen efter kun 45 minutter ialt.

Køkkenchef Jeanette Olsen fortæller om baggrunden og tilberedningen:

"Grisene er knap 1 år gamle og vejer 8-12 kg i slagtet vægt, når vi får dem ind. Vi køber fra et lille slagteri på Lolland, hvor grisene ikke er økologiske, men

fritgående. Det gør noget for smagen, fordi de finder forskelligt at spise, når de går ude. Når de kommer ind til vores slagter, bliver de ridset og lagt i en gammeldags salt/sukkerlage. Ofte, når man får saltmad, er der brugt nitritsalt, som farver kødet, ligesom man gør med

rullepølse, for at få en pænere farve. Men det bruger vi ikke til det her, for det ændrer kødets struktur. Vi bruger den gammeldags saltlage tilsat lidt sukker for at fremskynde processen og for at give lidt mere farve, end hvis det kun var saltlage. Salt og sukker frem-

hæver de smagelementer, kødet allerede har i forvejen. Det bliver ikke sådan noget meget salt kød, som man havde i gamle dage. Kødet modner i lagen ca. 1 døgn, så er smagen god og kødet saftigt." Så skal de steges, hvordan får man en hel, omend ikke så stor gris, ind i ovnen?

"Vi får dem hele hjem, så ryggen og kollen er ud i ét. Da vi har begrænset plads i ovnen, og da kollerne skal have lidt længere tid end resten, skærer vi kollerne af. Alt gnubbes med salt og peber og stødte nelliker – det er jo jul! Steges i ovnen v. 225 grader ca. ½ time og der efter 15 min. v. 185 grader, kollerne 10 min. mere. Sværen skal selvfølgelig være sprød og lækker. Ved serveringen – og det er jo hovedretten her i december – får gæsterne både et stykke af ryggen og et stykke af kollen, så de kan smage forskellen mellem de to kødstykker. Jeg synes, der er mere smag i kollen. Til gengæld er rygfilet'en mere reel at skære ud, så der er for og imod begge dele.

## -smagt på Reinwalds



Skinkerne får lidt længere tid i ovnen.



Jeanette skærer stegen ud.

Til grisen serveres hindbærrødkål, som vi laver fintsnittet med hindbæreddike, rørsukker, hindbær, salt og peber, smagt til med lidt andefedt. Desuden sellerikompot: selleri kogt i hønsebouillon for at give lidt mere smag, moses let og røres med lidt smør, salt og en smule cayennepeber. Dertil vores mandelkartofler: mandler i flager ristes i lidt hasselnøddeolie

for at give lidt mere nødesmag, helt tørre skiver kartofler lægges i lag med mandlerne, bages med lidt fløde og æg ved."



Skiverne serveres elegant og bagefter får vi tilbehøret.



Ingredienserne til den spændende rødkål.

Opskriften på rødkålen:

Et rødkålshoved skæres i helt fine strimler og sautes i lidt olie, til det er blødt, men det må ikke steges. Så kommer der rørsukker på, 6 ss, og ca. 1 dl hindbæreddike. Koges nu helt mør. Når kålen er kogt færdig, tilsættes to håndfulde hind-

bær, og den smages til med salt og andefedt.

**A. DRAGSTED**  
KGL. HOF-JUVELERER OG HOF-GULDSMED  
GRUNDAFT 1858

Håndlavet smykker, samt smykker fra danske- og udenlandske kollektioner  
Perler - stenkæder - løse ædelsten  
Reparationer foretages

Store Kongensgade 20-1264 København K. - Tlf. 33 15 55 56 - www.dragsted.dk



Nyboder Boghandel & Antikvariat  
Store Kongensgade 114  
1264 København K.  
Tlf. 33 32 33 20  
nyboder@bogpost.dk

Bøger i tre etager

Førende specialister i  
militaria  
søfart  
biler/busser/tog  
fly

**Wrangler** **Lee**

**JEANS STORE**  
Cph

www.jeansstore.dk

Larsbjørnsstræde 19 - 1454 Kbh. K. - Tlf. 33 32 38 22

webshop på [www.jeansstore.dk](http://www.jeansstore.dk)





# Byens huse kreeret hos Rimfaxe

Grafikkunstneren Esben Rimfaxe har etableret sit eget galleri i Vingårdsstræde



Sankt Gertruds Stræde.



Esben Rimfaxe ved sit arbejdsbord.



lige farver. Motiverne har også ændret sig fra arbejdermotiver til nu især motiver fra det gamle København, f.eks. fra Snaregade og Admiralgade, men, fortæl-

ler Esben grinende: "Jeg har fjernet alt det grimme, som nogle lokalpolitikere har givet tilladelse til at opføre", og her skinner det tydeligt igennem, at



Esben viser sit galleri frem.

han stadig tager aktiv del i samfundsbatten på sit felt.

Men det er ikke alene motiver fra det gamle København, man møder i galleriet i Vingårdsstræde, "jeg synes ikke, det er særligt spændende at lave det samme igen og igen" fortæller Esben, derfor har han mange andre inspirationskilder. Blandt dem temaer fra den nordiske

mytologi, egetræer der ligner skovtrolde, kosmiske lysfænomener, blot for at nævne nogle få af kilderne.

Der er ingen tomme pladser i galleriet, derfor sker det ofte, at en turist kommer hjem med et stykke ægte dansk bymotiv.

Men især ældre københavnske stræder og huse værdsættes både af galleriets strejfende osere og dets kunder.

p.s.

Fantasi over Rundetårn med Regensen i forgrunden.

PORTRÆT  
 BRYLLUP  
 P.R.  
 REKLAME  
 Web-produktion  
 Stillfoto til film og TV  
 Medlem af Danske Billedautocet  
 Tlf.: 33 15 56 66  
 Badstuestræde 15 - DK- 1209 K  
 www.ploug-fotografi.dk

Som forhenværende typograf fra flere dagblade har Esben Rimfaxe igennem mange år haft tryksværte på sine fingre. Tidligere var det bogstaver, men nu er det billedkunst med forbløffende power i.

Om poweren skyldes efternavnet Rimfaxe, der kommer fra den nordiske mytologi (Rimfaxe var nattens hest, Skinfaxe dagens hest), eller det er fra hans norske bedstefar, vides ikke med bestemthed.

Allerede under sin tid på dagbladet i Dronningens Tværgade, blev Esben kendt for sine linoleumstryk, de var ofte på avisens bagside. Hans tryk af socialrealistiske og politiske temaer udviklede hans kunstneriske idéverden. Han er i øvrigt nærmest stolt af at have været ansat hele 66 steder.

Oprindelig trykte Esben sine værker i én farve. Nu har han for længst forfinet hele processen med op til 10 forskel-

Tvermoesgaard  
**Træeren**  
 Restaurant & Vinstue  
 Klassisk dansk frokost fra kl. 12.00  
 Onsdags middag fra kl. 17.30  
 Bar i dag- og aften timerne  
 Restaurant Tvermoesgaard  
 Rosengaarden 12 • 1174 Kbh. K. • Tlf: 3312 6578

**VINHANDEL**  
 De faxer - vi bringer!  
**ØL - VAND - SPIRITUS - TOBAK**  
**STORE KONGENSGADE VINHANDEL**  
 Store Kongensgade 89 - 1254 København K.  
 Tlf. / fax : 33 15 38 10  
 ÅBENT: Man-fre 7-19, lør 9-18, søn 9-17



# Julefrokosten

Tekst: Per Stisen

## Julefrokostens glæder

I begyndelsen var maden. Alt det andet, juletræ, julegaver, julekort, julesalmer, og julemesse, er kommet til senere - langt senere.

Julefrokost er forbundet med hyggeligt samvær med familie, venner, børn og børnebørn, en frokost, som vi ser frem til, med en - ja næsten barnlig forventning. En frokost spækket med traditioner, med moster Mettes leverpostej eller svigermor Grethes råsyltede agurker på bordet.

Men hvad består den ideelle julefrokost egentlig af? Og hvordan tilberedes de enkelte ting? Det har de to garvede kokke Charlotte Grønlykke og Lise Lotte Nielsen deres bud på,

de har samlet de bedste opskrifter fra familie og venner, alt sammen nedskrevet i den netop udkomne bog »Julefrokost bogen« fra



forlaget Jepsen & Co.

Bogens opskrifter kan bruges fra A-Z som den helt gigantiske julefrokost eller man kan også plukke i bogen og sammensætte efter smag og behag.

Og selvfølgelig kan bogen bruges på alle tider af året; til påske, pinse og til en dejlig frokost i det grønne.

Velbekomme!

**DIVA**  
Coiffure

ÅRETS JULEKUP

Samlet pris 699,-

699,-

699,-

99,-

HH SIMONSEN

Rådhusstræde 15  
-ved Vandkunsten  
1466 Kbh. K.  
Tlf. 33 22 82 44

**Kenneth's Cykler**

- Værksted
- Nye cykler
- Alt inden for tilbehør

Nørre Voldgade 27 • Tlf. 3333 8458  
Åbent: Man-fre. 8.00-17.30 • Lørdag lukket

RESTAURANT PHILIPPE 5 RETTERS MENU

Havtasse bisque med hummer ravioli og vanilje olie  
Sauternemarineret foie gras med kvædechutney,  
mark chokoladesirup og rugbrød tulle  
Kalvemørbrad medaljon med pommes Anna,  
honningglaserede rodfrugter trøffel/madeira sauce  
4 slags fransk ost hertil portvinsmarinerede svesker  
Chokolade orange kage med tiramisu is og kakao tulle  
Glas champagne klokken 00:00  
Kr. 499,00  
Serveres kun den 31. dec. fra kl. 17:00

**Knabrostrædes Vinhandel**  
Knabrostræde 6, 1210 K

Det brede udvalg og personlig betjening

Frimærker, buskort, telefonkort og Western Union pengeoverførsel til udlandet tilbydes.  
Vi tilbyder 450 udenlandske blade og aviser. Specielle titler skaffes fra dag til dag.  
Stort eksklusivt udvalg af vin og spiritus, som pakkes til gaver og leveres.  
Vi har Danske Spil, tips, lotto og skrab.  
Byens hurtigste ToGo kaffe.  
Åbningstider: 9-17 man - lørdag, søndag lukket.  
Tors, fre. og lørdag nat: 23-02  
Udbringning i indre by. Bestil på tlf. 33 12 36 35 eller kioskjacob@forum.dk  
10% på alle udenlandske magasiner og blade i december måned

Gordon's Gin 70cl 85,- Spar 65,-

Nytårs Knald Velonosi Spumante 150,-

Årets Julevin 2007  
Domaine Coste Eyguière  
Côtes du Luberon, Rhone  
»Let lækker rødvin, 65 % Syrah - en vin med smag og struktur, dejlig frugt, fin sødme og lille charmerende syrebid. Velegnet at servere til oksekød, andesteg ol.«

1 fl. 75,- , 3 fl. 200,- , 6 fl. 300,-



# Smarte briller til sport

Jul hos Koldby Optik



Der er et stort udvalg af læselupper, praktiske brilleluer og hvad med et luksusbrillelue med indbygget spejl.

Butikken på Østerbrogade 108 bliver i december

Koldby Optiks to forretninger på Østerbro vil i december være fyldt med sjove og nyttige julegaveidéer.

omdannet til en ADIDAS Sport SOLBRILLEFORRETNING med det absolut største og bedste udvalg i ADIDAS sportsolbriller. Desuden alt i cykelbriller, skibriller, skigoogles, løbebriller, adventurebriller, sejlerbriller og meget mere. Alle briller kan leveres med optisk brillestyrke, hvis der er behov for det.



Tekst: Connie Christensen

## Julekonkurrence

I 1848 blev alle tiders hit lanceret, og dette hit er stadig på julens top-10 liste nu - 159 år efter.

Hvem skrev »Højt fra træets grønne top«, deltag i Strædernes julekonkurrence og vind den nye spændende bog »Frokost i byen« der udkom den 3. december fra forlaget Jepsen & Co.

Bogen er et kærligt portræt af 24 københavnske frokostrestauranter. De klassiske steder, hvor smørbrødsedlen starter med marineret sild og slutter med gammel ost med fedt og sky.

Send en mail med dit svar til: kbh@straederne.dk, svaret skal være redaktionen i hænde senest den 24. december, hvor der vil blive trukket lod blandt de indkomne svar.

De tre heldige vindere vil få bogen overrakt på forlaget, hvor bogens forfatter vil signere bogen, og der vil være mulighed for at stille uddybende spørgsmål.

## Det lille Apotek

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



frokost fra 89-  
aften menu fra 98-

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

**JUL I NYHAVN** www.nyhavn.com  
**16. November - 22. December**

Oplev den smukt pyntede Nyhavn. Hyggelige restauranter langs kajen byder dig velkommen med kulinarisk julemad og boderne er fyldt med med sjove og spændende julegaver. Åben hver dag 11-18 også Søndag, Fredag, lørdag til kl.20

**Windsor Bar**

Happy hours  
16 - 20  
alm. øl 18,- kr.

KNABROSTRÆDE 5  
Tlf. 33 11 98 06

# Bøger ved Nyboder

Foto: Henrik Ploug, FAF  
Tekst: Per Stise



96 år og slet ikke støvet



Frits Kristensen

Er man bogelsker, er Nyboder Boghandel stedet, et sandt eldorado, hvor man kan få opfyldt sine drømme og ønsker.

Den 24. oktober 1911 startede boghandelen lidt længere nede ad Store Kongensgade, men i de sidste 25 år har den ligget på hjørnet af Esplanaden og Store Kongensgade, hvor der er bøger i ikke mindre end 3 etager.

I dag drives boghandelen af tre tidligere medarbejdere, der overtog den gamle boghandel i 2003, med Frits Kristensen i spidsen. Frits kan ikke fornægte, at han har et helt specielt forhold til bøger. Allerede som stor skoledreng havde han et fritidsjob efter skole i en boghandel på Vesterbrogade, hvor han også senere kom i lære.

Boghandelen er delt op i tre dele på hver sin etage, i kælderen finder man de antikvariske bøger, en afdeling som i dag har stor søgning, grundet de mange klassiske bøger. I øvrigt har huset samarbejde med SAXO. dk.

Ønsker man at se de sidste nye bøger inden for det skøn- eller faglitterære område, er det i stueetagen, man skal søge, her finder man alt det nye, der udkommer. Og der udgives mange bøger – næsten dagligt kommer der en ny.

I forbindelse med at Nyboder Boghandel er nabo til Nyboder og Kastellet, har de igennem årene ofte fået henvendelser om militærbøger, hvilket har bevirket, at boghandelen i dag har Nordens vel nok største udvalg inden for litteratur om militær, søfart, fly, jernbane, krigshistorie, transport, biler, motorcykler m.m., alle disse helt unikke bøger finder man på første sal.

På trods af at man i dag kan købe bøger mange steder udover i en boghandel, fortæller Frits Kristensen, at han kan mærke en stigende interesse for at komme i en "rigtig" boghandel, hvor kunden får en faglig rådgivning og vejledning med sig. Dog er boghandelen også med på nettet, hvor en del af handelen foregår p.s.

**TOLDBOD BODEGA**  
WWW.TOLDBOD-BODEGA.DK  
Esplanaden 4 - 1263 København K  
Tlf. 33 12 93 31

**REINWALDS RESTAURANT CAFE**

SHOP I KØBENHAVN OG NYD EN SEN...

**JULEFROKOST**  
fra kl. 14.00

tag f.eks. en tur på Strøget eller til julemarked i Tivoli som ligger mellem 2 - 5 minutter fra Reinwalds Restaurant Café

Julefrokosten serveres hverdage fra kl. 14.00 til 17.00 (lørdag fra kl. 12.00)

Lille julefrokost – stor julefrokost prøv f.eks.

Tre slags hjemmelavede jule-sild, løg, kapers og hånddeltet rugbrød kr. 75,-  
ELLER

Sprødstegt og saltet pattegris med hindbær-rødkål og hånddeltet rugbrød kr. 98,-  
eller sammensæt selv din julefrokost

4 små anretninger kr. 295,- 5 små anretninger kr. 350,-  
6 små anretninger kr. 395,-

(Husk byens bedste jule-gløgg med brunekager kr. 58,-)

**REINWALDS**

Reinwalds Restaurant Café - Farvergade 15  
1463 København K - Tel 3391 8280  
www.reinwalds.dk - reinwalds@reinwalds.dk



# Tracks

**One boot - One piece of leather**

*That's the way we've always done it*



**"Everybody likes something for nothing"**

Køb et par R.M. Williams støvler og få et gratis R.M. Williams læderbælte.  
(Gælder så længe lager haves)

Australian Handmade

**Største udvalg i Europa**

Authorized R.M. Williams dealer

# Tracks

Larsbjørnsstræde 26 - 1454 København K  
3333 8383 - [www.Tracks.dk](http://www.Tracks.dk)

Søndagsåbent 16. og 23. december