



Danskernes Historie Online

Danske Slægtsforskeres Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt Danskernes Historie Online - Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: <https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

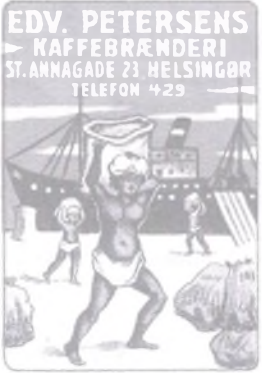
Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskeres Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>



Støtteforeningen til Butiksmuseet

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429

EDV. PETERSENS
KAFFEBRØNDERI
ST. ANNAGADE 23 HELSINGØR
TELEFON 429



Kære Medlem

Nytåret står for døren og med det forhåbentlig gode tider for projektet.

Bestyrelsen takker Jer for den støtte I har vist projektet, dels via medlemskab og dels via de mange donationer, vi har modtaget. Det er helt fantastisk med så meget lokal opbakning.

Det kommende år byder på besøg fra Kulturforvaltningen i Helsingør. Spændende at høre, hvad de synes om projektet. Det har taget sin tid, at komme i dialog med dem, men de har jo også nok at se til lige for tiden.

Vi glæder os til at byde Kulturforvaltningen velkommen og skal nok holde Jer informeret om resultatet.

Rigtig godt nytår og tak for det gamle, som svandt.
Bestyrelsen.

Indhold

Kære medlem	2
Lederen	2
Dansk - Hollandsk	3
Huset E.P.	4
Donationer	6
Mormors museum	7
En julegave	8
Alle veje.....	9
Vort fædrelands øl	9
Kaffeopskriften.....	8
De første kaffehuse	10
Kaffemærket	11
Kaffeposer	12

Lederen

December er travlhedens måned - men den er også hyggelig og når nu det blev en landsdækkende hvid jul, så kan det vel næppe blive mere dansk.

Typisk dansk er også de gamle købmandshandler rundt omkring i landet og vi i bestyrelsen drømmer stadig om at få realiseret projektet - om at få det rigtig startet, så Helsingør kan få nok en spændende attraktion.

Bestyrelsen kan se tilbage på et travlt år med mange udfordringer. Den største af dem alle er stadig den med varemærket - nu løst med en afgørelse, der går os lidt imod!

Det er stadig uforståeligt og virker ikke tillidsskabende til det danske retssamfund. Men der er stadig en mulighed tilbage - at indbringe sagen for retten. Det kræver rigtig mange penge også flere end vi kan finde pt.

SpørgeJørgen.....	13
Ordnyt	13
Julehygge.....	14
Næste nummer	15
Kontakt os.....	15



Sagen skal indbringes inden ultimo januar 2011 - men er det værd at bruge mere tid og endnu flere ressourcer på denne kamp, når vi nu snart skriver år 2011?

Det kan man jo diskutere - umiddelbart bliver svaret nok et nej. Vi har sikret os med varemærker og vi kan komme videre med projektet. Lad blot tiden gå, om føje år kan vi jo genoptage kampen - men vi lader vores modstander vente i spænding.

En anden kamp, vi har kæmpet, er at få kommunens kulturudvalgsmedlemmer gjort interesseret i projektet. Efterretningerne fortæller, at det er de skam - men det ville jo være rart med syn for sagen og meget gerne et besøg i foreningslokalet. Vi har jo set, at de godt tør bevæge sig ud.

Her i december er vi endelig blevet kontaktet angående et møde i 2011. Dejligt - vi står selvfølgelig ved vores ord om friskmalet og nybrygget kaffe og glæder os til at fremvise og fortælle.

Apropos kaffe - så har vi, gennem de sidste mange måneder, arbejdet indest på vores gamle kaffebrænder fra 1946 og i løbet af foråret eller den tidlige sommer håber vi på, at kunne slå porten op til det gamle kaffebrændermuseum.

Det afhænger selvfølgelig af div. tilladelser fra forskellige tilsynsmyndigheder - vi er dog stadig fuld af optimisme og arbejder ufortrødent videre.

Redaktionen håber, du har haft en god og dejlig jul med familie og venner og vi ønsker dig et godt nytår og om lidt er kaffen klar!

Dansk-Hollandsk Caffe-Kompani

og en kaffemølle, der har fundet vej til os - eller rettere som vi har fundet.



Hvorfor er det sjovt?

Jamen det er det fordi øen Java har været under hollandsk herredømme og det er hollænderne, der har anlagt kaffeplantagerne på Java.

Dansk-Hollandsk Kaffe-Kompagni er grundlagt i 1883 af H.J. Møller (f. 1850, d. 1908). Fortsat af sønnen E. M. Møller (f. 1879, d. 1938), af den nes enke og nu af sidstnævntes søn Knud Møller (f. 1913). Firmaet lå i Peder Hvitfeldts Stræde 2, Kbh. K



Beskrivelse af møllen: stor og skøn mølle med et fantastisk hjul. Den har en del år på bagen - tragten er slidt og er fortrinnet. Og så er den ufattelig tung. Kaffe er stavet med C

Måske er stavemåden er en remeni-



sens fra gamle dage eller fra Holland? Måske har E.P. i starten købt sin fine javakaffe hos dette firma - altså inden han blev så stor, at han havde egen import?

Møllen har en fortid hos kunsteren Flemmer, der har brugt den som trækplaster på div. udstillinger. Møllen er købt i en kolonihave i Valby og har efter sigende stået i en købmandshandel på Gl. Køge Landevej.

Ja og sådan er der så meget - alle veje føre åbenbart til hjørnet af Sct. Anna Gade / Sudergade.

Vi investerer gerne i sådanne sjældenheder, når pengepungen tillader det.



80 cm høj,
61 cm bred

Huset EP

Året er 1874 og en ny købmandsbutik ser dagens lys i Helsingør, dvs. det er faktisk en urtekram. Hr. Gustav Edvard Petersen får nærringbrev den 19. november, Den 28. november 1874 åbner han sin urtekram i Sudergade 36 og naboen, det er høker Claus Petersen.

Den unge Hr. Petersen bliver i december samme år til Claus Petersens svigersøn, idet han gifter sig med Claus Petersens yngste datter - Caroline. Det unge par er dygtige og sparsommelige og i 1881 de i stand til at købe hele ejendommen. Hr. Petersen er ved at blive kendt vidt omkring under navnet Edv. Petersen. Kaffen spiller en stor rolle i forretningen og den gang, som nu, har det sikkert været sådan, at kaffen udgjorde en så stor del af omsætningen, at den kunne dække hele huslejen og de andre udgifter blev dækket af omsætningen af de andre varer.

Edv. Petersen har sikkert ikke drømt om, at han skulle blive en så stor og kendt mand i hele det ganske Nordsjælland. Fra Roskilde til København over til Frederikssund og Hillerød ved vi, at der har været solgt E.P. Kaffe.

Hvornår Edv. Petersen ser, at fremtiden ligger i kaffe, det ved vi ikke helt præcist - men han så rigtigt.

Han havde evnerne til at købe ind til de rigtige priser og vidste også hvad han kunne tage for kaffe over kunderne. Han evnede både detailsalget i eget hus og en grossalg.



I 1892 er der igen komme overskud på bundlinien og der ansøges om byggetilladelse. Edv. Petersen ønsker at nedlægge en lejlighed - det er faktisk den lejlighed, familien selv har. Lejligheden skal nedlægges til fordel for en endnu større butik. På grund af de 2 huses forskellige indvendige højder opstår det to-delte butiksrum, hvor der i den lave afdeling i begyndelsen også var udsækning.

Hjørnet på huset blev fremhævet med de næsten overdimensionerede cementprofiler uden om de store spejlglasrunder, der var højeste mode på det tidspunkt. På dette sted blev det store glasareal udnyttet på en meget charmerende måde. I alle vinduer er der små buede hylder i forskellige højder til udstilling af de fristende genstande.

En lang disk har gået igennem hele rummet og adskilt de handlende fra ekspedienterne. Netop hos Edv. Petersen kan man forestille sig det levende handelsmiljø, der har været. Varerne, der sammen med hylder, skabe og skuffer har skabt den helt specielle stemning og duft, der herskede sådanne steder.

Butiksindretningen krævede også en del mere plads i baglokalerne og dette blev løst ved at man rykkede hele gårdsiden af hjørnehuset. Huset blev gjort 1 fag større.

Huset og gården har stadig disse mål - men vi har desværre ikke kunnet fremskaffe yderligere informationer omkring denne udvidelse.

Det tyder på at ombygningen er sket på samme tid som nedlæggelse af lejligheden. Med denne udbygning er der for første gang skabt en klar forbindelse mellem de to huse, der ellers har figureret som 2 selvstændige huse, på samme matrikel og med samme ejer.

Huset var i familien Petersens eje indtil 1931, hvor det sælges til firmaet Madsen og Petersen, der fortsætter med at drive købmandshandel.

Nu er vi så fremme ved året 1963 og de herrer Madsen og Petersen må være lidt oppe i årene og vælger at sælge til Roger Christensen.

Roger driver sammen med hustruen købmandshandel men efter hustruens bortgang bliver det for meget. Tiderne er skiftet og det gør butikkens vareudbud så også. Det bliver til antikhandel!

Nu er vi fremme ved 1981 - 100 år efter Gustav Edv. Petersen købte ejendommen - ja så hedder ejeren Gustav Kristensen.

Butikken har i hans tid været udlejet til blomsterbutik, været brugt til filmoptagelser og gennem de seneste mange år været udlejet til en antikhandler.

Den nuværende antikhandler er indforstået med, at når vi går i gang med selve museumsindretningen, så er dagene talte for antikforretningen.

Men det har så været nogle gode år for den del af handelslivet og nyt må til.



Husets Tidstavle:

Erhverv	Tidstavle	Ejere
	1682	Jens Sørensen "2 boliger som er 1"
Tobaksspinder	1694	Willum Wallas
	1701	Peder Pedersen
Brygger	1714	Christian Jørgensen Troels
	1714	Appolone Nielsdatter / Chr. Sindal
	1722	Johan Jensen
	1724	Hans Jensen Friboe
Brygger	1724	Bent Larsen
Underfogede	1732	Steen Lorentz Thura
	1742	Johan Conrad Obenhausen
	1791	Johan Conrad Obenhausens enke
	1794	Mdm. Møller
	1795	Carl Gustav Blomgreen
Garver	1801	Gotlieb Staulund
	1847	Marie Bergstrøm, Gotlieb Staulunds enke
Malermester	1848	Ludwig Edward Bruun
Høker	1860	Claus Petersen
Urtekræmmer	1881	Gustav Edv. Petersen
	1922	Caroline Petersen (enke efter Edv. Petersen)
Købmænd	1931	Madsen og Petersen
Købmand	1963	Roger Christensen
	1981	Gustav Kristensen

Donationer

Fra Den Gamle Kælder, v/Jørgen Andersson, Sct. Anna Gade har vi været så heldige at få en stor grøn emaljeskærm, diameter 35 cm.

Den passer perfekt til os og venter nu blot på det helt rigtige sted til netop dén, bliver færdiggjort.



En petroleumspumpe fra den gang, hvor husmoderen eller børnene kom med egen kande/flaske til påfyldning.

lille hjem, når husfaderen kom træt hjem fra arbejde!

Petroleumspumpen har siddet hos købmand Jens Christian Hansen i Holbæk og unge Jørgen Andersson har brugt pumpen flittigt, da han var ansat hos købmanden som bybud.



Højde 40cm,
bredde 15

Der skulle gerne være hyggeligt i det



En julegave af den fineste slags!

Fra vores medlem Birgit har foreningen fået en julegave - en flot antik udstillingspokal fra Cloetta. Jo den er god nok - det er chokoladefirmaet. Året var 1888 og udstillingen hed Nordisk Industriudstilling

Det giver så anledning til både at fortælle lidt om Cloetta og om selve baggrunden for udstillingen.

Den Nordiske Industri-, -Landbrugs-, -og Kunstudstilling i København 1888 var en af det års store begivenheder i Danmark. Den ansvarlige komite for udstillingen bestod af 29 organisationer.

Vejen frem mod udstillingen bestod af hårdt arbejde. Det Philip Schouder fandt på ideen i 1883. Samme år som han blev formand for Industriforeningen i København.

Udstillingen lå, hvor Københavns Rådhus nu ligger og inkluderede Tivoli, som arrangørerne havde lejet for sæsonen. Den rektangulære bygning var Industriforeningens permanente domicil og blev genbrugt fra 1872-udstillingen

Successen var mærkbar. Det skyld-

tes, at den grundlæggende historie om udstillingen simpelthen var rigtig god. Historien handlede om at alle sluttede op om en fælles sag.

Udstillingen i 1888 bekræftede Danmark som en levedygtig nation, og danskerne som et folk med en righoldig og alsidig historie. Det var derfor et naturligt resultat at udstillingen kom til at virke som udgangspunkt for grundlæggelsen af adskillige museer.

Cloettas chokoladeko!

I dag forbinder chokoladekendere måske kun navnet med Sverige og handel på Øresundsåbødene - men i tidernes morgen, så var det Bernhard Cloetta, der rejste fra din hjemby Bergün i Schweiz i 1848.

Chokoladekoens snude må have været vendt mod nord, idet han havnede i København.

Der gik et par år og så fulgte brdr. Christoffer og Nutin efter - dog først efter et sving rundt omkring Paris, hvor de





2 unge Cloetta-brødre studerede chokoladefremstilling. 1862 starter de tre brødre en fabrik i Købehavn med produktion af chokolade, konfekt og karameller.

Alt blev produceret efter schweiziske og franske opskrifter. Successen var hjemme og i 1872 startede de en fabrik i Malmø og siden hen endnu en fabrik i Kristiania (Oslo), Norge.

Fabrikkerne kom på svenske hænder i 1917, hvor Svenska Chokladsfabrik AB overtog aktiemajoriteten fra Cloëtta-familien, og i 2000 gik Cloëtta sammen med en anden chokoladefabrik, finske Fazer, under navnet Cloetta Fazer.

Vi siger mange tak for julegaven til Birgit.

Alle Veje

Ja alle veje fører til Butiksmuseet og fra Ballerup har vi modtaget rigtig mange ting - her vist et udvalg.

Hver ting sin historie, fortalt med kærlighed i stemmen. Hvordan den eller den ting kom i familiens eje, hvor den specielle ting er fundet på det rigtige loppe-marked. Det er altid hyggeligt, at få besøg - udenbys som indenbys - dog ring først for at høre om vi er hjemme og det er absolut ikke noget krav, at man skal komme med div. ting og sager.

Vort fædrelands øl

I sidste medlemsblad skrev vi forklarende om eksperternes syn på kaffe og det fremgik tydeligt, at de næppe selv var det, vi i dag kalder en vissen kaffedrikker. Over alt hvor kaffe og te vandt indpas, mødtes det af modstand fra de lokale producenter af drikkevarer.

Øl- og vinhandlerne kunne suge politisk kraft af myndighedernes frygt for betalingsbalancen og den almindelig forstokkethed i stillestående samfund. Patriotismen fastholdt det hjemlige, arbejdsløshedproblemstillingen ellersundhedsargumenterne blev ofte blandet til en slagkraftig punch.





Øllet fik en hædrende omtale, da det i Nordeuropa var en hovedbestanddel af kosten op gennem hele middelalderen. Et eksempel fra professor J. C. Tode har via Samlede Danske prosaiske Skrifter 1793-1805 sat vinens helbredsvirkninger over for øllets.

Kaffen nævnes i forbifarten som en drik, der angriber nerverne og som kan føre til kramper og tungsind.

Kaffeopskriften

Med risiko for at flytte vinteren inden for, har vi fundet en god opskrift på varmende kaffe: White Russian

Pr. person:

2 isterninger, 2½ dl.
fløde, 3 cl. kalua, 3 cl.
Vodka

1. læg isterningerne i glasset
2. hæld væskerne i glasset forsigtigt over bagsiden af en ske, i nævnte rækkefølge så de lægger sig i lag.
3. server med sugerør.



De første kaffehuse

Det er ikke meget man ved om, hvem der drak denne nye drik, eller hvordan og hvorfor i de første årtier efter introduktionen i Danmark. Man kan dog slutte, at kaffedrikkeri var forbeholdt meget fine folk.

I 1682 er der omtalt både indkøb af kaffefad og kaffepotte i et regnskab og i bogen "Noget om drikkeskik og drikkekar i Danmark" ved vi at kongen

drak enten kaffe, te eller chokolade om morgenen!

Prisen gjorde at denne "nymodens koffi" var langt uden for menigmands rækkevidde. Te var billigere, enklere at tilberede og havde derfor en vis popularitet. De første kaffehuse har derfor sandsynligvis været tehuse, hvor man efterhånden tilføjede kaffe til menukortet.

Vi ved ikke, om de danske kaffe-/te-huse i 1500-tallet så anderledes ud inden i end andre huse eller om de var forskellige fra de kaffehuse, der findes tegninger og beskrivelse af fra 1600- og 1700-tallet. Der er ikke belæg for at tro det og derfor går man ud fra, at kaffehuset var et skummelt lokale en slags offentlig hule. Rummet har været varmet op af en brændeovn, hvor kaffen sikkert først er blevet brændt og kogt i en gryde. Kaffeduft er sikkert blandet med både brænde- og tobaksrøg. Fortyndet med lugten af mennesker og tøj, der ikke blev vasket hver dag.

Gæsterne har siddet bænket langs plankeborde med olielamper eller kærter af voks eller talg som blus, der knap nok rakte til at oplyse manden på bænken over for, men som ikke desto mindre har trukket folk til fra endnu dunklere steder i den ved nattetide aldeles sorte by.

I 1696 var det blevet så almindeligt at gå på kaffehuse i København - men deres storhedstid var dog endnu ikke kommet til Danmark.



Kaffemærket

I tidernes morgen fik Kirsten den ide, at indsamle danske kaffemærker til brug for projektet.

Richs og Danmarks kender alle - men det viste sig, at der var rigtig, rigtig mange kaffemærker. Stort set hver by, hver købstad havde sin kaffehandel - sit kaffebrænderi. Faktisk har vi nu registreret over 300 forskellige firmaer, der henholdsvis har handlet med / produceret kaffe og eller kaffeerstatningsprodukter.

Kirsten har hele tiden haft på fornemmesen, at vores købmand også har haft sit eget kaffemærke men at finde det, det har ikke været helt så let.



De findes, så vidt vi ved, i 2 str.: Ca. dobbelt så store som almindelig frimærker eller 4 gange denne størrelse. De blev trykt på ark med 10 stk og efterfølgende perforeret, så man kunne rive 1 stk. af efterhånden som der blev behov for det.

Som ved så mange andre reklameartikler blev børnene - den gang som nu - brugt som indgangsvinkel til forældrenes pengepung og køb.

Der blev udgivet samlerbøger til mærkerne. Bøgerne blev skrevet af tidens kendte forfattere. Der var samlermærker for alt lige fra kaffe, chokolade, havregryn.



Men så en morgen, så var det der på internettet - det gav et gib i hende og glæden var stor. Årets gave til projektet var fundet! Men denne plan lykkes ikke helt, da Gustav fik opsnuset nyheden - men hvad gør det - han blev jo lige så begejstret for mærket.

Kaffemærker og andre varemærker blev lynhurtigt til samlermærker, som både børn og voksne var ivrige samlere af.

Senere kom tyggegummi til. Ja der blev til og med oprettet byttecentraler for de forskellige mærker.

Når vi ser på bagsiden fremgår at mærket er trykt hos Jensen og Keldskov og har Nr. 1051. Der findes helt sikkert nogen, der kan fortælle helt præcist, hvornår mærket er fra.

Vi gætter på, at mærket kan være fra 1910, da sønnerne Palle og Christian



træder ind i firmaet - nye tider nye skikke! Måske er det dem, der har valgt den røde farve?

Af vores købmands mærke er fra tiden før 1920 - fremgår af adresse og telefonnummer. Den røde farve - er jo den rigtige EP-farve synes vi - men er den nu også det?

Vi har rent faktisk en blå kaffedåse og den farve kunne så være købmandens. Lige som den orange farve, som de nyeste dåser har kunne være 3. Generations farve - og altså fra 1952 og frem. Måske er der blandt medlemmerne nogen, der ved mere om disse ting? I så fald hører vi meget gerne mere.

Kaffeposer

Kaffeposer og poser til kaffe - 2 sider af samme sag og dog!

På opfordring viser vi her i bladet udvalget af de poser, vi har.

Vores ældste pose er en såkaldt pergaminpose og desværre beskadiget men den er rigtig god alligevel, da

vi kan aflæse rigtig mange ting ud af den.

Mange helsingoranere af den lidt ældre årgang husker den pose med alle kaffebønnerne og det runde logo. Måske har der været forskellige farve på logoet - alt efter hvilken kaffetype kunden købte? Vi ved det ikke - men det kunne være en mulighed.

Guldposerne, ved vi, har været i 3 varianter: Santos, Java og Columbia - alle med hver sin farve. Vi har kun den viste type.

De brune "sæktyper" har sikkert været at finde i forskellig størrelse og blev formentlig kun brugt til engroskunder.

Vi har kun de viste typer men gætter på der har været 2½, 5, 10 og 20 kilo sække.





De viste poser til cacao har været i huset sammen med gamle kaffedåser - så mon ikke også firmaet har solgt kakao?

Posernes alder kan vi kun gisne om - men hvis læserne kan hjælpe med yderligere oplysninger, så er vi taknemmelige.

Hvor blev poserne købt, hvor blev de trykt - udenbys eller lokalt hos Helsingør Papirposefabrik A/S?

Hvordan bevarer man posernes farve, så fremtidens besøgende kan se og få en fornemmelse af kaffeposer, før tiden blev til folieposer, der svejses sammen?

Ja spørgsmål er der nok af - og flere kommer helt sikkert til.

SpørgeJørgen



Højde 30 cm, bredde 25 cm

Dette nummers hvad er dette - et arvestykke fra mormors museum.

Beskrivelse: En anordning med en spritbrænder, stående på en porcelænsfod. Beholderne er forniklet.

I sidste nummer viste vi en "ta-udting" og som rigtig mange har kontaktet os om, så er det en sammenfoldelig prop-optrækker.

En yderst praktisk ting at have med sig, når tørsten falder på - men som et medlem siger, måske knap så gangbar i en lufthavn i disse gennemlysningstider.

Ordnyt

Emalje: Kommer fra fransk émail, jævnfør middelalderlatin smaltum, afledt af germansk ord der modsvarer dansk smelte.

Betydning:

blankt, beskyttende eller dekorativt overtræk af gennemskinnelig eller farvet glasmasse på metalgenstande

Pergamyn: Kommer fra tysk pergamin, pergamin; dannet til Pergament; fagl.)(gennemsigtigt) pergamentpapir. Pergamyn .. er oftest lidt gulligt og meget klart .. Det bruges .. til indpakning af alle slags varer, særlig til smør og andre fede sager. Pergamyn er 100% biologisk nedbrydeligt - det er lavet af cellulose og bruges bl.a. til arkiveringsopgaver, fotomellemlæg, frimærkeposer og altså også til madvarer. Det er antistatisk, klor og syrefrit.



Julehygge ved stuens brændeovn

Mens familien Danmark har været optaget af diverse julehygge-traditioner, så har vi haft travlt ved brændeovnen. Med hvad, kan man spørge?

Vi har besluttet at finde ud af, hvordan det hele er startet - altså det der med kaffen. I tankerne tog vi tilbage til 1874 - hvad havde man af udstyr, hvordan kunne man riste og hvordan fandt Edv. Petersen ud af, at det just var kaffen, han skulle satse på?

Vi ved faktisk intet om, hvad Edv. Petersen har lavet, før han bliver urtekræmmer i Helsingør men det kunne jo være noget a la dette.

Som ung mand, færdig med skolen tager han til Kongens by, for at blive handelslærling hos en urtekræmmer i Kjøbenhavn. Han skulle helt sikkert ikke være snedker som sit fædrende ophav, der var frisnedkermester i Helsingør.

Læretiden var hård og lang. Arbejdsdagen var, sikkert som andre har fortalt, fra 06 morgen til 22 eller 23 om aftenen. Søndagsfri - næh det havde man ikke - men fri i 2 timer så kirken kunne passes. Lukkeloven var endnu ikke opfundet og sikkert heller ikke overarbejdsbetaling.

Det er dog ganske vist, der var altid noget at lave. Messingen skulle pudses, koks skulle skovles, petroleum hældes på kander eller rosinerne skulle nippes. Nåe ja, der skulle selvfølgelig også fejles og strøes sand på gulvet og

endelig skulle spytbakken renses. Om søndagen vankede der så lidt ekstra god mad og hvem ved - måske var der supplerende ugepenge efter gulvet var fejlet. Et par øre skæppede den gang godt i kassen.

Vareudbuddet hos en urtekræmmer: Krydderier, te, kaffe, sukker, kolonialvarer, lægeurter, droger - altså konsumvarer.

En ting er dog sikkert - man kunne ikke blive udlært, hvis man ikke kunne lave kræmmerhuse og lukke de almindelig klodsbundede poser, så de ikke gik op. Prøven var, at posen skulle forblive lukket, når den blev tabt på gulvet.

Historien må nu føres tilbage til nutiden.

Vi tror, Edv. Petersen tidligt har set, at fremtiden lå i kaffen - og derfor er startet i det små med at eksperimentere. En kafferister, der præcis passer til køkkenets brændekomfur, nogle grønne kaffebønner, en portion tålmodighed og et løst og afslappet håndled. Det var fatter selv, der foretog de første eksperimenter ved komfuret. I foreningen har vi ikke noget brændekomfur og derfor brugte vi brændeovnen, der også har ringe som et gammelt komfur - og kafferisteren passer fint der i.

Man rører rundt og rundt alt i mens duften af kaffe breder sig i rummet. Ved opvarmning af kaffebønnerne sker der en kraftig udvidelse af bønnerne - udvidelsen er så kraftig, at man kan høre det - det lyder som et højt knæk.



Spørgsmålet drejer sig om, hvornår bønnerne udvikler netop den smag, vi sætter pris på. Duft og farve er vigtige parametre.

Kaffen skal hurtigt fjernes fra varmen og til straks-afkøling. Ellers bliver farven for mørk og smagen passer ikke så godt til vores smagsløg.

tager dem fra varmen - men det blev alligevel lidt for meget, da de så at sige efterbrænder lidt.

Tredie og seneste forsøg gik superfint. Rigtig farve, straks-afkøling og så er det drikbart!

Altså kan man få noget dejligere end hjemmeristet og nybrygget kaffe?

Glædelig jul & Godt nytår



Der er mange farver inden for kafferistningen - lige fra den helt lyse, som næsten ikke smager af noget over til den nærmest sorte - i hvertfald meget mørke, hvor smagen er meget stærk. Sidstnævnte bruges til espresso.

Vores forsøg fungerede ganske fint om end det første hold blev en anelse for mørke - igen efter vores smag.

Men det er jo også svært at stå ved en meget varm brændeovn, holde på risteren, røre rundt i potten og så tale i telefon. Tja på Edv. Petersens tid var det helt sikkert ikke telefonen men ungerne, der tog tiden.

Andet forsøg blev meget bedre. Bønner har den "rigtige" kaffefarve, da vi

Næste nummer

1. kvartal af 2011 - Indlæg modtages som altid gerne. Vi modtager også gerne ris / ros eller forslag til forbedringer.

Vi kan nås på følgende måder:

Post:

Butiksmuseet
Sct. Anna Gade 23
DK-3000 Helsingør

Tlf.: 40 53 30 50 / 29 86 13 85

Mail: ep@butiksmuseet.dk



Bladinformationer:

Oplag:
Udgives 4 gange årligt
til medlemmer i
Støtteforeningen
til Butiksmuseet

Redaktion:
Gustav og Kirsten

Journalistik:
Gustav og Kirsten

Trykt af:
Støtteforeningen
til Butiksmuseet
Sct. Anna Gade 23
3000 Helsingør

Tlf. 40 53 30 50
ep@butiksmuseet.dk

Edv. Petersen

Omslag:

Forsiden: Kaffemærket, for selvfølgelig var købmanden også med på denne reklamebølge - læs mere inde i bladet.

Bagsiden: Som sædvanlig med almindelig info.