



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



Kære Medlem

Ja, så er der nok en gang gået 3 måneder - tiden går ikke her i foreningen, den løber!

Det mærkes på mange fronter - der pusles over alt. Vi vil gerne nå det hele, så vi er lidt her og lidt der, er konstant i tidsnød - det er faktisk ved at blive en dårlig vane, så derfor har vi sat det højt på prioriteringslisten.

Noget andet, der står højt på listen er oprydning - i arkiver, i gemmer, blandt ting og sager og ikke mindst på vores gamle pc'ere som vi med jævne mellemrum opgradere - ikke til noget nyt - bare til noget knapt så gammelt og utidsvarende. Det kan jo være, vi med tiden - der var den igen - kan lykkes med at få enderne til at nå sammen.

Vi knokler i hvert fald det bedste, vi kan - som sædvanlig - kan vi næsten sige.

Forårets første sol, gør godt langt ind i sjæl og krop, giver energi og får forhå-

bentlig ting til at vokse - også i vores lille foreningen.

Rigtig god læsning...

Lederen

I sidste nummer skrev vi lidt om Kulturforvaltningen og om deres kommende besøg. Nu har de været her - hele forvaltningen med tilhørende embedsmænd og sekretærer.

Det var en noget anderledes oplevelse. Der har sjældent været så mange mennesker her på én gang, og som spurgte om så lidt! Men vi fortalte af og med hjertet og da der var gået præcis ½ time, så var det møde så ovre. Man kan godt sige, de kom, de så, de lyttede og så gik de.

I skrivende stund venter et nyt møde med kulturens ledere her i byen ude i horisonten. Ultimo marts får vi igen gæster. Denne gang er der afsat lidt længere tid, hvilket glæder os, da der er så meget, man gerne vil fortælle og

Indhold

Kære medlem	2	Kaffeopskriften	12
Lederen	2	Hen til kommoden	13
Fra svundne tider	3	Medlemskort	15
Nye skikke - nye drikke	3	Næste nummer	15
Vi har en chauffør	5	Kontakt os	15
Et stort chock	5		
Vokseværk	7		
SpørgeJørgen	7		
Kaffefilter	8		
Nyt fra farmen	10		
Projektnyt	11		
Ordnymt	11		
Generalforsamling	12		



så mange ting, man også syntes, man burde have sagt. Det får vi så lejlighed til næste gang.

Og så trøster vi os med, at når der ikke blev spurgt mere ind til projektet, så må vi jo have gjort det godt nok. Og en klog mand i selskabet gjorde os opmærksom på, at "øjnene ser tingenes og projektets historie".

Vi glæder os til, at byde "kulturens repræsentanter" på en kop kaffe og få en rolig og hyggelig snak. Mere følger...

Fra svundne tider

Vi er igen blevet begavet - denne gang med en sød lille kaffevægt og en gammel kaffesæk.

Ja, ja kan man jo så tænke, kaffesæk og kaffesæk - de er jo ens, så hvorfor så glad for netop denne?

Jo - historien er den, at netop denne kaffesæk er leveret med kaffe i - til vores gaver - igen helt normalt. Men leverandøren af kaffen, var ingen anden end netop vores købmand - altså firmaet Edv. Petersen. Så nu har vi endnu mere historie til vores projekt.

Med hensyn til vægten, så har den også sin helt egen historie, som vi vender tilbage til ved passende lejlighed. Vi takker vores medlem Jens.

Nye skikke - nye drikke

I 1696 var det blevet så almindeligt at gå på kaffehus i hovedstaden.

Derfor gav det mening, at inkludere kaffe i den såkaldte sabbatordning, der lagde rammerne for sømmelig opførsel i kirketiden. Udskænkning af kaffe kunne derfor ikke tillades i kaffehusene, når aftensangen begyndte i kirkerne.

De første træge årtier viste sig blot at være et langt tilløbsstykke. Befolkningen begyndte at ændre kostvaner, det kunne ses i hele det nordlige Europa.

Øllet ophørte gradvist med i bogstaveligste forstand at være flydende føde. Førhen var øl den vigtigste ingrediens i suppe og anden søbemaad.

En almindelig familie brugte i 1600-tallet adskillige liter lyst øl om dagen pro persona, noget man normalt selv frembragte i det hjemlige bryggers.

I middelalderen var den fede krop lig med en sund krop. "Rund og sund, før og frisk", som det hed.

Det er altid godt at have noget at stå imod med til dårligere tider. For de





kom jo, det vidste man. Mid-delalderfolket fik dog fat i noget vigtigt: Man bliver tyk og dorsk af øl og mager og kvik af kaffe.

I løbet af 1700 årene blev det i højere grad brød og efterhånden også kartofler, der fyldte maverne. Samtidig med at kaffe og te igen gjorde det muligt at drikke vand - det var jo kogt! Som altid slog de nye vaner sidst an på landet.

En storby vokser frem og København kom ind i en god udvikling lige før århundredeskiftet. Kongen havde langt om længe fået styr på økonomien, da man havde tvunget kreditorerne til at overtage kronens jord til en høj pris. Bag efter blev de så beskattet. Men det skabte vækst i hovedstaden.

Selv om der kom en orientalsk byldepest, som slog 1/3 af københavnernes ihjel, forbi - ja så overlevede byen. Undervejs fik København så alt, hvad der hører en tidssvarende storby til:

Trafik, færdselsregler, kriminalitet, prostitution, politi og gadebelysning. Handelslivet udviklede sig blandt andet med hjælp fra de kongelige fastsatte standarder for mål og vægt.

Handlen foregik, som noget helt nyt, hyppigt fra en forstue, som man kunne entre fra gaden.

Foreløbigt uden vinduer, der viste varerne frem for forbipasserende og som kendetegner den moderne storby idag.

Blandt de første handelsfolk var galanterihandlerne, hos hvem man kunne erhverve sig hårbånd, broderede lommetørklæder, lakerede skrin - foruden altså kaffe, likør og andre importvarer.

Galanterivarer kunne med andre ord bruges til at markere rang og stand.

Borgerskabet blev større og ikke kun lavopdelt men også stadig finere lagdelt. Kaffen kom til at spille en betydningsfuld rolle - både som social markør og som symbol på de bedrestillede fruentimmeres lidt større frirum.

Tænk blot på Holbergs komedier. Digteren anpriser især kaffens fysiske egenskaber. Den dæmper tand- og hovedpine men også de menneskelige lidenskaber, der står i vejen for menneskets fornuft. Og så er kaffen et stærkt kort imod dumhedens bedste allierede, drukkenskaben.

Symbolet på det moderne liv blev kaffen, og er én af de ting, der skiller før og nu. Det ses både i måde og i mentaliteten.

I 1700-tallet havde London f.eks. ca. 500 kaffehuse og det krævede en helt anden omgangsform at være gæst der end på et værtshus. En af de helt afgørende forskelle var, at rangs- og standsforskelle var ophævet.

Enhver, der kunne betale for kaffen, havde samme ret til den ledige stol. Kaffehuset skulle fungere som mødested for fornuftige borgere, der ordnede deres forretninger med dæmpet,



kultiveret tale over en kop kaffe.

Her en oversættelse af et berømt ordensreglement for et kaffehus:

Den, der starter på at skændes her, skal gi' en omgang kaffe til enhver og samme strenge bøde rammer dén, der skåler her i kaffe med sin ven.

Her dæmpes støj og diskussioner ned og ingen tuder af forsmået kærlighed. Man holder ryggen rank og taler frit, men stopper også før man går for vidt.

Vi har en chauffør...

og vi bringer en efterlysning!



Vi har en gammel Ford A, 1929, vi har "gammel" chauffør og vi har den rigtige gamle taske i brunt læder med plads til klingende mønt - men vi mangler uniformen!

Så skulle du kende nogen, der fra gamle dage har

1 lang brun kittel

1 gammel brun kort chaufførjakke

1 chaufførhovedbeklædning

eller har du foto af f.eks. brødmanden, købmanden, eller måske gårdmanden, der også også har haft sådan tøj - så hører vi meget gerne nærmere herom.

Et stort chock

En dag - ved nærmere gennemgang af bankudskrifterne - så opdager vi noget mystisk - en meget stor indbetaling på vores konto.

Der går således detektiv i det hele, for hvad er nu det her for noget og hvorfor? Ja, man hører jo så meget om banker og pengesystemerne til os brugere, om nedbrud og om manglende sikkerhed.

Ergo vi går i gang, første skridt er at undersøge, hvem er afsender?

Det vi ser sig, at være et af vores medlemmer. Så er der lidt ro på igen, sådan da - altså ingen uvelkommen brug af diverse konti, pyha!



Næste skridt er så at få kontakt til medlemmet og gjort opmærksom på, der må være sket en tastefejl.

Jo, jo godt nok er kommaet et lille tegn - men ret så vigtigt alligevel og nul-lerne har jo også sin betydning og det er meget vigtigt med den rigtige placering i forhold til kommaet. Det husker selv jeg fra min skoletid.

Vi forsøger et par gange via telefonen - alt for at for udredt denne sag. Det har vi ikke held med. Jamen så må vi jo skrive, hvilket vi så gør.

Kære Hanne.....

Vi forklarer, at vi har registreret denne her indbetaling og da beløbet har en sådan størrelse, er vi overbeviste om, der må være sket en fejl, hvorfor vi udbeder os kontonr., så vi kan tilbageføre pengene.

Knapt er posten nået frem til Hanne, før end hun med pen og papir bevæbner sig og retter vores fortolkning af situationen.

Strengt og kærligt bliver vi irrettesat - at det skam ikke er en fejl, at hun gerne giver en skærv til et godt projekt, når hun kan og at det er noget mærkeligt noget, at ville returnere beløbet!

Alt dette og mere til får vi lov til at læse, da Hannes brev når frem til os.

Først tager vi kritikken til os - men det kunne jo være, at det var rigtigt med

den der tastefejl. Man har jo hørt om slige ting og sager.

Dernæst bliver vi både meget glade og meget taknemmelige. Tænk - at nogen synes, det vi går rundt og gør, at det vi brænder så meget for, er så meget værd, at det fortjener så megen økonomisk støtte og så fra en privat giver! Det er dejligt og det varmer.

Så derfor kære Hanne - rigtig mange, mange tak for din **flotte** donation. Det er alt for meget og alt for flot - men indrømmet dejligt at modtage. Vi glæder os til snart, at se dig her i for- eningslokalet igen.

Den sidste sætning er ikke kun myntet på Hanne og man behøver overhovedet ikke at bidrage med noget for at være velkommen her.

Husk blot at ringe, maile eller skrive inden I kommer. Ring gerne for at høre, om vi er hjemme den eller den dag eller spontant nu og her.

Vi er ikke altid hjemme på kontoret, så vi kan ikke love, at vi vil være her - men hvis vi er her, så byder vi gerne på en kop nybrygget kaffe og en hyggelig snak.

Så på snarlig gensyn.



Vokseværk

- plejer at gøre ondt, så vidt vi husker - men her gør det godt åh så godt.

Vores effektsamlingen vokser sig stadig større. Det går stille og roligt - om end til tider lidt hektisk - takket være sidste års mange gaver og donationer. Bestyrelsen takker **alle** for de mange fine ting og gør opmærksom på følgende: Blot fordi ting og sager ikke har fundet vejen til spalteplads i medlemsbladet, er det kun fordi, der ikke altid er spalteplads nok til alt det, vi gerne vil skrive om.

Alt er, som det sig hør og bør, registreret med giver og oprindelse / historie og vi glæder os til, vi med tiden en gang får mulighed for at sætte ting og sager på deres rette plads i den kommende butik og i det kommende museum.

SpørgeJørgen

Sidste nummers spørgsmål viste en kaffemaskine patenteret i 1878 - altså er den fra købmandens tid.

Hvordan virker den så? I den store beholder med prop opvarmes vandet v.h.a. en spritflamme. Når vandet koger, stiger trykket og derved tvinges vandet igennem en vinklet rørfodring over i den lille beholder, der er fyldt med kaffe. Man kan sætte en kande eller kop under, som det nu passer bedst og brygget render roligt igennem kaffemængden.

Et alternativ til den tids vakumbryggere. Metoden levede stadig i 1920'erne da den blev elektrificeret til først 110 V og senere 220 V. Elektriske modeller findes fra 1-4 mens vores er en 1½.

Mange tror fejlagtigt at det er et destillationsapparat.

Vores perkolator er endnu en ting fra det tidligere beskrevne mormors museum og vi benytter igen lejligheden til at sige tak til Rosa.

Dette nummers hvad er dette?

Om dimsens kan siges følgende: materiale: blik
længde i cm 29
bredde i cm 8

I den ene ende er den tilspidset og der er hul i midten. Vi tror, den har været at finde i mange hjem, både på landet og i byen. Vi tror også, det har været forbundet med traditioner, at bruge dimsens.





Kaffefilter - en tidsrejse?

Melitta var en tysk opfinder, 31.01.1873 - 29.06.1950, som var irriteret over kaffegrums fra datidens kaffemaskine - perkolatoren. Rengøring af denne type kaffemaskine, var ikke noget let hverv, så derfor blev der eksperimenteret med forskellige midler for at undgå grums.

1907 - første milepæl var en hullet konservesdåse med træpapir fundet blandt børnenes skolesager - en forbedring men langt fra godt nok og til et kaffeselskab kom ideen om at filtrere kaffe.

1908 - patent 347895 - "Kaffefilter med nedad hvælvet bund, der er forsynet med et afløbshul, og en løst indlagt si". Så kom det første masseproduce-


rede Melitta kaffefilter. En messingbeholder, der arbejdede med "filtreringspapir. Beholderen var 13 cm høj.

1910 - det runde filter af aluminium - en tredelt opbygning nemlig en aftagelig vandfordeler, filterlegemet og en siindsats, som papiret blev lagt på.

1919 - blev det også produceret af porcelæn og stentøj og delvis forsynet med forskellige dekorationer. Produktionen varede til begyndelsen af 1970'erne.

1932 - filtret får sin koniske form, en rund flad bund med afløbshuller og med en der tilhørende "indtrykker" trykkes det kvadratiske plane filterpapir ned i filterformen.

1936 - det afgørende udviklingstrin.



Vær opmærksom på:

- Kaffen bliver af Vandstrømmen hvirvlet op og da — som Illustrationen viser — jævnt på Bund og Sider. Saa bliver Kaffen fuldstændig udnyttet og den fine Aroma omhyggeligt løst. Garvestoffer og Ristningsbismag holdes tilbage af Filterposen af Specialpapir. Derfor smager Kaffen tilberedt efter MELITTA-Metode bedre og er sundere.
- Vær sikker på at: Kaffen er fint malet. Ved grovere Maling drej da Reguleringskrænen på Deres Kaffemølle noget strammere. Hvis De køber malet Kaffe hos Deres Kaffehandler forlang da udtrykkelig meget fintmalet Kaffe til MELITTA-Hurtigfilter.
- God Kaffe behøver kun 3 Minutter Filtreringstid. Det viser vor 50-aarige Erfaring. Hvis Tiden over- eller underskrides har De ikke valgt den rigtige Filterstørrelse til Deres Kaffemængde. Hvilken Mængde De skal vælge til de enkelte Størrelser fremgaar af nedenstaaende Tabel:

Bestillingsnummer:	Nr. 100	Nr. 101	Nr. 102	Nr. 103
Kaffemængde:	5—10 g	10—20 g	20—40 g	40—75 g
Kopantal:	1—2	2—4	4—8	8—15

Vi beregner 5 Gram Kaffe til en Kop og 6 Kopper til 1 Liter.

DK



Filterlegemet løber nedad og ud i en hulform og de kaffefiltre, der kendes som filterposer udvikles og patenteres.

1954 – stentøjsfiltre i glaserede farver med tilhørende kaffekander i matchende farver.

1960 – plastikrevolutionen kommer også til køkkenet og i begyndelsen var de filterholderne gennemsigtige men snart kom de i talrige farvevariationer.

1997 - 60 års jubilæum med nyt design.

En kort og præcis gennemgang af kaffefiltrets betydning for moderne tiders brygning af kaffe.

Nu laver man jo kaffe på mange måder i dag og derfor er Melitta-filtre måske knap så betydningsfulde for en god kop kaffe nu til dags.

Som bekendt står der kvinder bag mange ting - så også i dette tilfælde.

Fru Melitta Benz, var blot en hjemmegående husmor fra Dresden, der løste et problem for mange kaffedrikkere.



Vores samling af melitta ting – noget fundet forskellige steder.

Noget doneret af vores medlem Birgit H. og vi takker mange gange.



Nyt fra farmen

I de tidlige foreningsdage fik bestyrelsen nogle frø og en dyrkningsvejledning på, hvordan man kan dyrke sin egen kaffe. Det er åbenbart ikke helt så let, da ingen af os fik succes i første hug.

Vi fandt derfor nogle flere frø - en anden vejledning og i september 2010 blev disse frø sat. Her er resultatet af de seneste 6 mdr. indsats.

Det er sjovt og spændende, at dyrke ting selv og hvis du finder kaffebønner, som stadig har sølvhinden på og har en engels tålmodighed, så kan du dyrke kaffe i din egen vindueskarm.

Som alt andet kræver kaffe megen kærlighed - til gengæld får du ganske gratis viden om, hvor meget arbejde, der gøres på de store kaffefarme, for at netop vi skal kunne få en god kop kaffe.

Man begynder med at lægge sættebønnerne i vand i 1 døgn. Så sættes bønnerne i blomsterjord iblandt lidt sand. Det er meget vigtigt, at revnen i bønnerne lægges ned ad. Så dækkes bønnerne til med 1 cm jord.

Urtepoten placeres så på en solfyldt plads og et kaffefilter bruges som hat. Efter 8-10 uger begynder bønnerne at gro og efter yderligere nogle uger, så kommer selv kaffebønnerne op over jorden. Fra bønnerne udvikles 2 blade og

efter nogen tid, falder bønneskallen af. Efter et par år, så har planten fået flere parvise grønne blade og har nået en højde på ca. 15 cm.

Giv lidt blomstergødning ind i mellem, regelmæssig vand og brus planten, der aldrig må udtørre.

Hvis planten skal blive kraftig, så klippes toppen af, når der er 4 - 6 bladpar. Så kommer der nye sideskud. Husk at omplante med jævne mellemrum.

Efter godt 1 års tid får planten hvide blomster og ca. 4-5 måneder efter blomstringen kommer der røde bær.

Disse kan sættes og give nye planter.

Eller også kan de forarbejdes og give en egenavlet kop kaffe.

Når der så er gået 3-5 år, så har vi måske egne kaffebærende buske, så vi kan være selvforsynende.



Kaffetræet bærer frugter i 15-20 år. Men der skal altså ca. 4000 kaffebær til for at få 1 kilo ristet kaffe! Så vi må nok udvise stor tålmodighed.

Lang vej endnu men der er nu lidt sjovt og meget afslappende, at kunne kalde sig kaffedyrker.



Projektnyt

Vi føler, at vi står lidt i stampe og så alligevel ikke helt.

Flinke medlemmer og venlige mennesker har tilbudt at hjælpe os på vej med en håndsækning her og der - ind i den forjættede verden - penge fra fondene.

Af forskellige årsager, er vi så havnet lidt i af en dvallesituation - men vi bliver nødt til at komme igang igen, fordi vi inddirekte bliver holdt fast i den nuværende situation. Vi kan ikke søge andre fonde, før end vi evt. har fået afklaret om de store fonde vil være med. De vil ofte kun være med, hvis de er ene på sagen.

Altså - må vi nu selv aktivt kontakte de forskellige mulige fonde - og håbe, det kan bære, så vi kan begynde på renoveringen af huset og få rigtig-gang i projektet.

Der er rigtig mange fonde her i landet - men kun ganske få, der potentielt kan og vil løfte et projekt som vores.

Dvaletilstanden til trods, så pusles og arbejdes der flittigt inde bag det gamle murværk. Så selv om der ikke er så meget at se ude fra, så er der altså stadig liv inden for.

Vores gamle kafferister er ved at få en kærlig og tiltrængt overhaling. Den ligger skilt ad - helt ned til mindste skrue - dels for at blive gået efter og dels for at blive tegnet op.

Så skal den selvfølgelig genopbygges, så den kan blive fuld funktionsdygtig igen.

Det gamle brænderi er også ved at få en overhaling.

Forårsrengøringen er nået til kaffebrænderiet - og når den er overstået, så står den på maling.

Med tiden håber vi i bestyrelsen, at kunne slå dørene op til noget helt fantastisk - måske går det noget mere langsomt end vi kunne ønske og håbe, men lad os nu se, hvad 2011 bringer.

Ordnyt

Har du tænkt over ordet kaffebønne? Altså de frugtkerner, der ligger inde i bæret.

Det er lidt underligt, at vi kalder dem for bønner, når det rent biologisk er kerner. Måske kommer det fra engelsk? Har medlemmerne et bud?

Et andet ord vi af og til støder på er ordet bakelit. Vi ved alle, hvordan det ser ud - men hvad er det?

Bakelit: brunsort plaststof fremstillet ved en gentagen kemisk reaktion mellem fenol og formaldehyd. Bakelit er et af de tidligst fremstillede plaststoffer.

Dannet efter den belgisk/amerikanske kemiker Baekeland (1863-1944) og sammensat med -it.



Generalforsamling

Den forestående generalforsamling skal afholdes og vi arbejder på at finde et lokale, der passer i størrelsen og som vi kan betale for.

Det var jo så dejligt let tidligere, da kunne man jo altid leje sig ind på biblioteket og det til en yderst fornuftig pris. Denne mulighed eksisterer desværre ikke mere - jo altså man kan sagtens leje sig ind på biblioteket her i byen - men det bliver til en meget dyr leje - eller alternativt, så må vi rykke til Espergærde bibliotek.

Datoen er endnu ikke fastlagt men vi satser på det bliver ultimo maj - igen det afhænger lidt af, hvor vi får mulighed for at være. Disse informationer vil være at finde i næste medlemsblad.

Har du lyst til at give en hånd med i projektet, så tænk over om det er dig, der stiller op til bestyrelsen. Eller om du har tid til overs og lyst til at være med til at registrere vores effekter en dag eller to om ugen. Du bestemmer - vi giver kaffen og hyggen. Eller har du lyst til at være med til at kortlægge købmændene i Helsingør, så kontakt os gerne. Eller skriv i bladet.....

Kaffeopskriften:

Frossen kaffecreme med flødeskum

Ingredienser til skummet:

- 1 dl piskefløde
- 2 spk groft knuste kaffebønner
- 1 spk sukker

Ingredienser til cremen:

- 4 æggeblommer
- 90 gram sukker
- 0,8 dl. stærk kaffe
- 1 spk pulverkaffe
- 1½ dl. husblas
- 3 spk rom
- 2 dl piskefløde
- kaffe eller kakaopulver til pynt

Tilberedning 6 portioner:

Skummet:

Bland fløde, kaffebønner og sukker og lad det trække tildækket 1 dags tid i køleskab

Cremen:

Rør æggeblommerne med ½ af sukkeret. Bring kaffe, pulverkaffe og resten af sukkeret i kog, rør det i æggeblommemassen og pisk til det skummer. Opblød husblassen i koldt vand, varm rommen op, tag husblassen op, knug den og opløs den i rommen. Rør det i cremen. Bliv ved med at røre til cremen er kølet af

Pisk fløden stiv og vend den i cremen. Fyld 6 kaffekopper eller små forme med cremen men ikke helt op til kanten. Stil dem i fryseren i nogle timer til cremen er frossen.

Hæld fløden med kaffebønnerne gennem en si og pisk fløden til skum. Fordel den på den frosne creme. Drys med lidt kaffe/cacaopulver og pynt evt. med frugt eller bær.



Hen til kommoden og tilbavs igen - nåe nej, det blev jo Birkerød retur

En tur ned ad hovedgaden i Birkerød og øjet fanges af Kaffe og The Huset, der har en grøn kværn i vinduet. Sådan var det en gang for længe siden og ind, det måtte vi. Ind for at høre, om det kunne tænkes, at denne kværn var til at købe. Det var den ikke!

Men der var mange andre lækre ting og sager til ganernes smagsløg - så nogle penge blev der da lagt på disken.

Så en flot januardag i 2011, gik turen igen til Birkerød - vi skulle på besøg hos BLAM og vi måtte som sædvanlig lige en tur forbi forretningen og denne gang kom vi i snak med en flink ung mand, der viste sig at være den nye ejer.

Nej den grønne kværn var stadig ikke til salg - men ved nærmere eftertanke - så kunne vi jo komme med et bud, hvilket vi gjorde. Ikke godt nok og pludselig står vi og prutter lidt om prisen - præcis som man gør syd på.



Efterfølgende har vi, hver gang turen er gået til Birkerød eller nærmeste omegn, lige skulle forbi forretningen. Kværnen trak - det må vi jo indrømme.

Nja.. prisen var ikke helt som forventet - og den flinke mand måtte så lige en tur i kælderen - vi kunne da komme med.



Stor er vores forbavselse, da vi ser en kaffeblandetromle - stor og gammel. Neden under er der masser af kaffedåser med og uden skrift på, hvilket fik Kirsten til at spørge om forretningen ikke kunne tænke sig at donere en sådan dåse - helst med skrift på. Jo - det kunne man godt.



højde 33 cm, diameter 25 cm

Så falder vores øjne på en kaffepotte og et kaffehjul - om de ting så var til salg? Jo jo, vi kunne jo komme med et bud, hvilket vi gjorde.

Her blev vi ret hurtige enige om prisen for disse ting. Men så var der lige noget andet vi skulle se og som absolut ikke var til salg. Men vi måtte gerne fotografere.

Det viste sig at være en kaffeplanche - en oversigt over kvalitet, typer og ek-

sempler på frasortering - planchen var fra Santos, Brasilien.

Vi slæbte op fra kælderen og spørger så igen ind til den der kværn, som vi jo så gerne ville eje. Samtidig er vi lige pludselig i færd med at fortælle om projektet - Butiksmuseet og det kommende kaffemuseum.

Og så - nåe ja - nu var det jo rigtig en spændende historie vi havde - så måtte vi altså godt købe kværnen. Den rette pris blev fundet og mens den ene af os skal ordne betalingen, så henter den anden så den altid medbragte sækkevogn!

Nu må vi jo ikke helt glemme kaffeplanchen, så vi forsøger igen - og så var den der. Vi havde åbenbart solgt vores historie og projekt så godt, at vi blev belønnet. Intet kaffemuseum uden en planche, som vi blev enige om - alt i den bedste og gamle skolestil, som vi selv husker den.

Da alt kan jo som bekendt købes, blot prisen er rigtig og helt forelsket i denne planche var vi altså blevet lige på stedet, og derfor måtte vi jo eje den.

Så fik vi ellers forretningens historie fra starten og frem til i dag. Spændende at høre om og fantastisk, at en dansker af anden etnisk herkomst, som det jo hedder, er parat og klar til at give alt, hvad han kan for at få succes med sin kaffeforretning her i landet.

Vi ønsker held og lykke fremover, takker for de gode handler vi gjorde og for



den flotte dåse-donation, som skal stå i det kommende kaffemuseum.

Superglade og forventningsfulde pakker vi bilen og efter et ophold hos BLAM, vender vi bilen mod Helsingør - og det kunne kun gå for langsomt med at komme hjem til pc'en for at finde oplysninger om det hele. Og hvad har vi så fundet ud af?

Jo altså, kværnen er både til korn, kaffe, sukker og olieholdige produkter, sat i produktion omkring 1920 hos Aså Jernstøberi, grundlagt 1882 og produceres stadig. Det største salg er til U-landene.

Det er altid rart at have en komplet og meget fin kværn på lager - måske vi en dag finder et møbel, som passer?



Kaffebilledet viser, hvordan man prøvesmager kaffen og ganske sjovt, så er der i baggrunden på netop det foto - en vægfuld af kaffeprøver magen til dem, vi har.

Så det blev alt i alt en rigtig god dag og vi siger mange tak for donation og handlerne til Kaffe og The Huset, Birkerød.

Medlemskort

Der har været en del forvirring omkring medlemskort og om hvornår de gælder til og fra.

Konsekvensen her af er nu blevet, at der på medlemskortet skrives indbetalingsdatoen.

Kortet gælder som tidligere 12 mdr. frem fra denne dato. Nye medlemskort bliver fremsendt med første medlemsblad, efter indbetaling. Dette for at spare porto.

Næste nummer

2. 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: Et blik ned af Sct. Anna Gade. Liv og glade dage indendørs - noget må have krævet åbne vinduer!. Slagterboderne eksisterede stadig på fototidspunktet.

Bagsiden: Som sædvanlig med almindelig info.