

Kgs. Enghave Lokalhistoriske Arkiv

Wagnersvej 19 opgang A, 2450 København SV.
www.Sydhavnshistorie.dk Tlf.: 36148437



Kære medlem.

Kgs. Enghave Lokalhistoriske Arkiv Ønsker dig og din familie en rigtig glædelig jul, samt et godt og lykkebringende nytår.

Året 2013 har været et godt år for arkivet med den største tilslutning til vore arrangementer nogensinde. Jeg vil her benytte lejligheden til at takke alle i foreningen for deres frivillige indsats.

En særlig tak til alle jer, der gør en kæmpe arbejdsindsats i det daglige, for at Arkivet kan fungere, og fordi i giver en meget personlig service som vi efterhånden er kendt for i vide kredse.

Også en tak til bestyrelsen for et godt samarbejde.

Med ønsket om en glædelig Jul og et godt Nytår...

Formand: Jørgen Topp Lassen



Kommende begivenheder

Lokalarkivet holder julelukket.

Lokalhistorisk Arkivs sidste åbningsdag i 2013 er den 2. december.

Lokalarkivet holder åbent igen som normalt fra og med 6. januar 2014 på mandage mellem klokken 16-18.

SUK fra kassereren:

Husk at meddele os adresseforandring, nyt telefonnummer eller mailadresse.

Åbningstider:

Mandag kl. 16-18, hvor du kan få hjælp til søgning i Arkivet, eller få en hyggesludder om gamle dage over en kop kaffe.



Facebook. 

Nu kan du som noget nyt på Facebook følge med i vores hverdag og hvad der sker i Kgs. Enghave lokalhistoriske Arkiv.

[Tryk her!](#)



Glædelig Jul.





En julehistorie fra en Sydhavnsdreng.

Tonny Albert Munnecke

Juleaften var altid et særligt hjørne af året. Der havde været forberedelser, mange forberedelser. Der var indsamlet ønskelister fra familien, rundt om i København. Vi havde været i Dahls Varehus, i den travleste tid. Alt hvad der skulle købes, var blevet købt. Turen til Sverige, var overstået, og overlevet.

Den sidste uge før juleaften, havde køkkenet stået på den anden ende. Der var blevet bagt finskbrød, jødekager og vaniljekringler. Der var blevet kogt klejner i palmin, foruden det som altid skulle til for at holde familien i gang, franskbrød og sandkage. Mor havde i virkeligheden været i køkkenet. Far var vanen tro, altid på rov, når der blev bagt. Der var lydelige klask af bage spartlen, og min fars hastige skridt og grinene med munden fuld af småkage. Mors konstante, klagen over sin VOSS gas bageovn, som stod på køkkenbordet, ved siden af terrazzopladen, med de tre gasapparater.



Far og jeg havde i de sidste dage inden jul, været ned på Mozarts Plads for at, købe et juletræ. Der var hvert år en som handlede med juletræer. Træet var slæbt op på altanen, hvor det stod og ventede på at komme ind, men først i sidste øjeblik. Der skulle først gøres jule rent, og så måtte det ikke komme for tidligt ind i varmen i stuen, for så ville det begynde at smide nålene.

Selve juleaftens dag, havde mor fået tidligt fri. Lige fra det tidspunkt hvor hun kom hjem, havde huset stået på den anden ende. Støvsuger, spande med vand og sæbe. Støvklude og karklude, var hvirvlet gennem lejligheden. Familien kom på besøg i aften. Der skulle ikke være noget at sætte en finger på.

Tidligt på eftermiddagen kom far hjem, han arbejdede på treholdsskift, og havde ikke nogen mulighed for at, få tidligere fri. Så snart han kom ind af døren og efter en lune-tår af kaffen, fra morgenmaden, gik han i gang med at ordne træet. Det blev taget ind i stuen, og julepynten blev hentet frem.

Mor havde mellem alle sin andre gøremål, fået dækket bordet, vi skulle have mange gæster. Der kom min farmor, mormor og morbror med kone og to voksne børn.





Mor var ude i køkkenet, medens far var ved træet. Hun var i gang med at gøre stegen klar. Den var bestilt lang tid i forvejen hos slagteren i HB på Mozarts Plads. Den var blevet hentet sammen formiddag. Det var tre gamle husmødre som kom i aften, så hun var rimelig nervøs. Rødkålen var snittet og sat over at koge. Risalamanden skulle klagøres med mandel. Vinduerne i køkkenet sejlede i kondensvand, selv om det ene stod på klem. Der var varmt som i troperne.

Alting skulle spille, stegen med sprøde svær, der ikke måtte være brændte. De hvide kartofler som ikke måtte være kogt ud. De brune kartofler som ikke måtte være for blege. Rødkålen som skulle være sød. Sovsen som skulle smage af noget og kunne hænge ved. Risalamanden skulle være stiv, men ikke for stiv. Det var husmoderens omdømme som stod på spil. Man skulle ikke nærme sig hende uden man havde en gyldig grund.

Som årene før, faldt alt på plads til kl. 17.30. Familien kom til tiden og alle var glade. De væltede ind gennem døren som et vandfald, med overtøj og pakker. Igen havde dette år man overgået sig selv, der var flere pakker end året før. Der var kommet en velstand til familien.

Middagen blev serveret, dampende varm. Ansigterne fulgte fadene som de kom ind, glade og forventningsfulde. Man kendte menuen, det var tradition.

Så fulgte en intens aktivitet, snakken blev skruet ned til et minimum og var koncentreret til forespørgselsniveau: Gider du lige række mig dette eller dette. Er der lige et stykke kød tilbage. Er der flere flæskesvær tilbage. Til sidst mærkede man at mæthedsfornemmelsen begyndte at indfinde sig i selskabet. Man lænede sig tilbage, enkelte lindede på en livrem. Selskabet begyndte at samtale igen. Glade miner og fedt om munden, varme og fred.

Nu kom så det tidspunkt hvor min mor skulle høste ros eller ris. Hun spurgte ikke efter anerkendelse, hun bød bare rundt endnu en gang, underforstået, hvad synes I. Som så mange år før og siden, kom roserne i bundter. Min mor var god til at lave mad.

Nu begyndte myrerne at indfinde sig i rumpen på mig, gaverne. Jeg var dog klar over at jeg lige så godt kunne tømme min utålmodighed. Der var et ritual som skulle overholdes, først mad, så risalamande, så rydde bordet. Man havde dog et år tidligere bestemt, at der ikke også skulle vaskes op, før gaver kunne uddeles.





Men først risalamanden med den varme kirsebær sovs. Der blev sukket da den blev sat på bordet. Dels fordi det var en stor portion, man kunne vise familiens formåen, dels fordi man lige havde spist, til grænsen af forædelse. Men man kendte til ritualen, man skulle spise til mandlen blev fundet. Der var, det viste man, nogen som kunne finde på, at sidde og gemme på mandlen til det hele var spist op.

Efter denne kraftpræstation var overstået og mandlen var fundet, og mandelgaven var udleveret. Bordet var ryddet og sat til side. Gæsterne var væltet over i lidt mere behagelige siddemøbler, kunne juletræet med al sin pynt, komme frem på midten af gulvet. Træet blev behørigt beundret, mine kluntet fremstillede hjerter og kræmmerhuse, fik også et ord med på vejen.

Efter en del stønnen, fik alle rejst sig op. Sangene blev delt ud, der var alligevel ingen, som kunne huske alle versene som skulle synges, og alle versene skulle synges sammen med alle julesalmerne. Den tortur måtte jeg lide, man holdt på traditionerne.

Endelig var rundturen om træet færdigt. Alle salmerne var sunget til ende. Gaverne kunne deles ud. Det med julemand, var afskaffet. Han var gennemskuet. Nu handlede det bare om at, få fordelt gaverne, så spændingen kunne udløses. Det blev den, jeg var familiens yngste og sidste skud på stammen, både hos min mors og min fars slægt. Så jeg blev begavet, med både bløde og hårde gaver.

Sent den aften kunne jeg så ligge i min seng og glæde mig til at kunne lege med mine gaver, hvis jeg kunne få lov af min far, som krævede sin første ret. Især hvis der var Tekno, Mekano eller Lego mellem gaverne.

Tak til Tonny Albert Munnecke for en skøn Julefortælling
Rigtig glædelig jul til alle jer,
Red. Søren Meyer



Bestyrelsens sammensætning pr. 9-10-2013

Kongens Enghave Lokalhistoriske Arkiv.

Formand: Jørgen Topp Lassen

Næstformand: Finn Reidl

Kasserer: Lone Fuchs Wredstrøm

Bestyrelse:

Paul - Erik Lind

Bjarne Weesch

Torben Liebst

Revisor: Finn Johannesen

Revisorsuppleant: Henning Vig Lund

Suppleant:

Jan Arnt



Frederiksholm 100 år Del 1: 1913-1948



Den nye DVD-film "Frederiksholm 100 år", kan nu købes for 120 kr. følgende steder:

- Lokalhistorisk Arkiv i åbningstiden
- Sydhavnens Bibliotek på Karens Minde
- Kiosken, Borgbjergsvej 19
- Café Monster Times, Mozarts Plads

Vi har et tilbud, som gælder alle medlemmer af Lokalhistorisk Arkiv:
Køb og betal begge Dvd'er nu for 220 kr., og du får tilsendt Del 2 når den udkommer ca. 1. marts 2014. Tilbuddet gælder indtil 31. januar 2014.
Når Del 2 udkommer ca. 1. marts 2014, vil den koste 120 kr.

