



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 vores arbejde – 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>

HILLERØD

LOKALHISTORISKE FORENING

Nr. 2 33. årgang 2018



HILLERØD

LOKALHISTORISKE FORENING

Nr. 2 33. årgang 2018

Redaktion og layout:
Eva Holm-Nielsen

Tryk: Nofoprint, Helsingør

ISSN 0903-3505

Udkommer 3 gange årligt
Stof til bladet sendes til Eva Holm-Nielsen

Medlemskab tegnes ved henvendelse til
Inge Elsø eller indbetaling på
Danske Bank reg.nr. 9570 0007044607
Pris: 125 kr., husstand 200 kr.

www.hillerødlokalhistoriskeforening.dk

© Copyright

Hillerød Lokalhistoriske Forening

Indhold

HUSJOMFRU HOS AMTMANDEN 3
af *EVA HOLM-NIELSEN*

FODBOLDDRENGE I 1950'ERNE 15
af *TORSTEN BERG*

"EKSPRES" I HELSINGØRSGADE 20
af *ASGER BERG*

Forsiden: Slotsherrens Hus set fra Karruselgården, ca. 1900.
Til højre Fadeburslængen. Foto: Hillerød Lokalhistoriske Arkiv.

Hillerød Lokalhistoriske Forening støttes af:
Det Nationalhistoriske Museum Frederiksborg Slot - FOSS
- Frederiksborg Svendeforening - Hillerød Borgerstiftelse -
Hillerød Industri- og Håndværkerforening - Holte Vinlager,
Hillerød - PriceWaterhouseCoopers, Hillerød - Spar Nord,
Hillerød - Ullerød SuperBrugs

Formand
Asger Berg
Søren Kierkegaardsvej 1
3400 Hillerød
Tlf. 4826 4689
larskanit@gmail.com

Næstformand og kasserer
Inge Elsø
Ørnevej 10
2970 Hørsholm
Tlf. 2386 1131
elsoc@email.dk

Sekretær
Eva Holm-Nielsen
Søren Kierkegaardsvej 1
3400 Hillerød
Tlf. 4826 4689
evamahoni@gmail.com

Henrik Selsø Sørensen
Bondehavevej 11
2880 Bagsværd
Tlf.: 4274 2484
hselsoe@gmail.com

Mona Petersen
Grønneager 21
3400 Hillerød
Tlf.: 4074 7357

Aase Hansen
Tækkerstræde 34, stuen
3400 Hillerød
Tlf.: 4126 0944
aasehansen3400@gmail.com

Bjørn Christiansen
Kongens Vænge 61
3400 Hillerød
Tlf. 2230 0149
esbc@email.dk

LOKALHISTORISK ARKIV
Christiansgade 1
3400 Hillerød
Tlf. 7232 5884



En meget ung Karoline Jensen, Foto: Ingeborg Nielsen. Odsherred Lokalarkiv

HUSJOMFRU HOS AMTMANDEN

I 1974 bragte Danmarks Radio en føljeton, som blev en af de allerstørste succeser nogensinde. I 13 afsnit fortalte Karoline Jensen om sin vej fra en fattig barndom i Odsherred til kendt og efterspurgt kokkepige i de allerøverste samfundslag, bl.a. hos amtmanden i Hillerød.

Det er et enestående indblik i skik og brug og spisevaner i mellemkrigstidens herskabshuse, men også historien om de muligheder en pige af hendes stand havde - og særlig hvad ambitioner, gåpåmod og eventyrlyst kunne føre til. Hendes historie udkom i 1976 med titlen JOMFRU JENSENS ERINDRINGER,

og i 1980 fulgte kokebogen JOMFRU JENSENS OPSKRIFTER.

Som et tidsbillede fra et særligt miljø i 1920'ernes Hillerød og som et personligt vidnesbyrd fra en usædvanlig kvinde er hendes historie stadig interessant.



BARNDOM

Karoline Mathilde Jensen blev født den 16. februar 1897 på Ellinge Lyng, Højby Sogn i Odsherred. Senere flyttede familien til Hønsinge. Faderen arbejdede ved kommunen, og moderen vævede og hjalp folk med hovedrengøring ved høstgilderne. Desuden var hun barselskone, fortæller Karoline Jensen i sine erindringer. De var seks børn, og hjemmet var præget af fattigdom, så allerede som 11-årig blev hun sendt ud at tjene som barnepige på en gård. Hun gik i skole hver anden dag, og hun elskede det. Hendes lærerinde, frøken Ludvigsen, var den første, der lærte hende noget og forstod hen-

des trang til at læse. Hun forærede hende derfor TUSIND OG EN NATS EVENTYR. Karoline hungrede efter "at se og høre og lære" og drømte om at blive lærerinde, men måtte forlade skolen som 14-årig, fordi der ikke var råd til, at hun fortsatte.

DE FØRSTE PLADSER

Efter konfirmationen kom Karoline tilbage som "lillepige" i sin gamle plads. Hun var heldig, for konen i huset var foregangskvinde. Hun var den første på egnen, som henkogte, hun var med i kvindevalgretsforeningen og kom senere i sognerådet. Hun læste bøger og spillede klaver og Karoline var med til møder og foredrag. Det var en øjenåbner for hende. At hun i sin spæde ungdom mødte en så begavet og kultiveret kvinde, som var fremsynet, kom til at præge Karoline Jensen for livet.

PÅ HØJSKOLE

Karoline Jensen havde været ulykkelig, da hun skulle forlade skolen. En dag møde hun præsten, som sagde: "Ja, vi kunne jo godt hjælpe dig, så du kunne komme til at læse. Men sæt du går hen og gifter dig, så er pengene jo spildt!" Siden blev der ikke talt mere om det. Men hun havde et stærkt ønske om at lære mere og var fast besluttet på

*Frederiksborg
Højskole 1917.*

*Til venstre
Karoline Jensen
sammen med de
tre piger, hun
deltte værelse
med.*

at komme på højskole. Hun sparede op, og med tilskud fra amtet tog hun i 1917 på et tremåneders højskoleophold på Grundtvigs Højskole i Hillerød.

Opholdet var en åbenbaring. "Timerne på højskolen var en fest for mig". Hun fik indsigt i dansk litteratur, lærte regning og havde også gymnastik og håndarbejde. Hun oplevede et Fruebjergmøde og var også på udflugt til Frederiksborg Slot, lidet anende, at hun selv skulle komme til at bo i en af sidefløjene med udsigt til springvandet. "Mit højskoleophold gav mig så meget at tænke på og så meget at leve på, at jeg nu havde endnu mere mod på livet, og der blev endnu højere til loftet."

UDDANNELSEN

Det var hos dyrlægens i Vig, at Karoline Jensen for alvor fandt ud af, at hun ville lave mad. Også her interesserede fru en sig for politik og var socialt engageret, formand for kvindevalgretsforeningen i Vig og medlem af sognerådet.

I den første tid lavede fru en selv maden, men efterhånden fik Karoline Jensen lov til at komme til gryderne. Til daglig fik de ganske almindelig mad, men der kom en del gæster i huset, og når der var møde i Folkeuniversitetsforeningen, kom der en professor eller anden foredragsholder fra København, og så skulle der dækkes pænt op og bordet pyntes med blomster. Det lærte hun meget af.



*Højskoleformanden Holger Begtrup.
Foto: Grundtvigs Højskole Frederiksborg*



Kammerherre
Grøn med en
del af familien,
fotograferet
1926 i haven til
sommerboligen
ROLIGHED. Fra
venstre Rowland
Howard Grøn,
døtrene Certy
Ege og Ada Re-
ventlow og Tage
Ege. Kammer-
herreinde Grøn
med barnebarnet
Iben Revent-
low. Forrest
børnebørnene
Einar og Ludvig
Reventlow,
Lennart Ege og
Johan Revent-
low. Foto:
Historisk Arkiv
for Rudersdal
Kommune



Herefter blev hun ansat som husjomfru på en proprietærgård, men selv om hun var glad for pladsen, fik hun lyst til at prøve noget andet. Hun ville lære noget mere om madlavning.

I 1920 fik hun plads som køkkepige under en husjomfru i et af landets fornemste herskabshuse, hos greveparret Erik og Fritze Ahlefeldt-Laurvig i Amaliegade i København, og her lærte hun, hvordan man laver „herskabsmad“ og fører stort hus. Hun skulle lave maden til personalet, som var på otte personer, og passe nurseriet.

Deres livsførelse interesserede hende, og det generede hende ikke, at de rangerede langt over hende. Det, der betød noget, var, at de var venlige og naturlige.

Hun blev anbefalet at søge ind som elev i enkedronning Louises køkken på Amalienborg. Men der var halvandet års ventetid. Det kostede 50 kr. om måneden, hvilket var mange penge, men det var også et køkken, der på den tid blev regnet for et af Europas bedste - om ikke det bedste. Men der var imidlertid halvandet års ventetid, så i mellemtiden var hun husjomfru hos direktøren for De danske Spritfabrikker.

I køkkenet på Amalienborg var de to elever, en til hver af de to køkkenchefer. Den ene stod for køkkenets varme afdeling, medens den anden styrede den kolde afdeling.

Efter læretiden på Amalienborg stod Karoline Jensen nu med en fin anbefaling, som åbnede flere døre.

TIL FREDERIKSBORG SLOT

Karoline Jensen kom til Hillerød i 1922. Stillingen som husjomfru hos amtmænd, kammerherre Grøn i Hillerød fik hun gennem en annonce i Berlingske Tidende. Jobsamtalen foregik på Grønningen i København, hvor kammerherreinden var på besøg hos sin søster.

"Kammerherreinden var en stæltelig, hvidhåret dame. Hun eksaminerede mig om, hvad jeg ville koge suppe på, og hun spurgte om, hvordan jeg havde det med bading og forskellige andre ting."

Karoline Jensen bestod prøven og skulle møde på Frederiksborg Slot, hvor amtmændsboligen havde til huse i Slotsherrens Hus, fløjen til venstre i ydre slotsgård. I Kancellifløjen til højre residerede kanselforvalter, oberst Lewald.

"Her følte jeg mig hjemme, omgivelserne var pragtfulde - jeg havde værelse med forhøjning, hvor jeg kunne sidde og nyde udsigten over slotsgården med springvandet, når jeg havde tid."

HERSKABET

Amtmand Harry Rowland Howard Grøn, som også var kammerherre - Karoline Jensen titulerede ham altid "kammerherren" - blev også omtalt som stiftamtmand Grøn, fordi han havde været stiftamtmand over Viborg stift, den sidste i Viborg, der kørte i lukket karet

med en liberiklædt kusk og en lakaj bagpå, men fuldkommen usnobbet og både respekteret og afholdt.

Han var en meget velhavende mand. Han var søn af en københavnsk storkøbmand og en engelsk mor. Kammerherreinden var datter af en etatsråd Hansen, som var en af de adelige Hansen'er, og hun havde tidligere været meget aktiv i Røde Kors. De havde fire voksne børn, hvoraf den yngste, en datter, stadig boede hjemme.

TJENESTEFOLKENE

Foruden Karoline Jensen omfattede tjenestefolkene en chauffør, to stuepiger og to køkkenpiger. Om sommeren, hvor der var mere at lave, var de tre piger i køkkenet, og ved selskaber kom der ekstra hjælp til opvask og andet forefaldende.

Rengøringen i køkkenet skulle køkkenpigerne tage sig af, mens stuepigerne skulle tage sig af resten af huset. Det var jo et stort hus med mange gæsteværelser, så når der var hovedrengøring, havde de nogle koner til hjælp.

Det var en selvfølge, at de bar uniform med kappe. Når Karoline Jensen arbejdede, var hun helt i hvidt. Hvid kjole, hvidt forklæde, hvide sko og hvide strømper. De unge piger var om formiddagen klædt i blålige kjoler med hvide forklæder og kappe, men om eftermiddagen skiftede de til sorte kjoler med hvid kappe.

"Jeg husker, at vi havde fået en ny, ung pige fra Jylland, som havde sådan et yndigt hår, der lå i rødlige bølger. Hun havde sat sin kappe lidt tilbage på hovedet, så hendes hår var synligt, men da kammerherreinden kom ud og så det, sagde hun: „De vil nok rette lidt på Deres kappe. Den skal sidde, så den dækker håret.“

Jeg måtte også selv sige lidt til hende: "Hvis De går ud ad døren, mens kammerherreinden er til stede, må De endelig huske at gå baglæns." Den slags måtte man jo sige, når de unge ikke kendte skik og brug i herskabshuse.""

HUSJOMFRU

Som husjomfru var Karoline Jensen ansvarlig for maden til både herskabet og personalet, og hun kunne nu gøre brug af det, hun havde lært. "Det var lykkeligvis et herskab, der holdt utroligt meget af god mad, og jeg følte mig godt tilpas. Jeg elskede at lave mad og glædede mig til mit arbejde, når jeg om morgenen kom ud i køkkenet."

Kammerherreinden overlod det fuldstændig til Karoline Jensen at bestemme, hvad der skulle serveres til frokost og til middag til henholdsvis herskab og personale, og hun havde sine forslag parat, når kammerherreinden kom ud til hende i køkkenet om formiddagen. Og menuerne blev kun ændret, hvis

der skulle komme gæster, eller hvis kammerherreinden havde særlige ønsker. Ethvert herskabshus havde selvfølgelig sine specialiteter, en opskrift, som gik i arv i familien, eller en ret fra deres barndom, som de havde opskriften på.

Kammerherrens mor var jo englænder, og det bar hans levemåde præg af. For eksempel foretrak han meget lette, tynde saucer og tynde supper, mens kammerherreinden godt kunne lide, at de var mere solide, så maden måtte altid afbalanceres for at tilfredsstille dem begge. Til gengæld lærte hun så at lave christmas cake, puddings, mince pies og andre specielle engelske retter.

DAGENS GANG

Hverdagen var skemalagt. Tjenestefolkene fik deres morgenmad klokken 8, og herskabet fik morgente klokken 9. Når der var gæster ved højtiderne, fik deres børn i nureseriet deres morgenmad klokken 8.30. Klokken 12 spiste personalet to gode, "borgerlige" retter, og til frokost klokken 13 fik herskabet en varm ret og smørrebrød, efterfulgt af kaffe. Når klokken 14.00 fik børnene chokolade eller kakao sammen med deres barnepiger. Personalet fik kaffe klokken 15.00, og herskabet fik te klokken 16.00 med hjemmebagt bagværk.

Om aftenen ved 17.30-tiden spiste personalet aftensmad, som

bestod af en varm ret og smørrebrød, og herskabet fik middag klokken 18.30. Klokken 21.00 fik alle aftente.

Til herskabets frokost fik de ikke afskåret pålæg. Hvis der for eksempel var tunge, så kom tungen hel ind, pyntet med et eller andet. På samme måde med en skinke, som kammerherren så skar for ved bordet.

Til middag fik herskabet tre retter mad. Der blev ofte serveret suppe, mange forskellige slags supper. Når de af og til fik almindelig hønse- eller oksekødssuppe, så blev suppen serveret først, og derefter kom suppekødet ind, som kammerherren så skar for. Som tilbehør kunne der være spinat og stuvede kartofler og peberrodssauce og brun sauce - alt serveret på sølv. De kunne også få suppe og derefter fisk, eller fisk som første ret efterfulgt af noget andet, og de sluttede altid med dessert.

"Et herskab sætter stor pris på, at man kan forvandle tingene. Enhver kan jo stege en bøl, en kotelet, en due eller en kylling, men det er meget vigtigt, at man kan forvandle tingene og forstår at se, hvordan man kan udnytte de forskellige produkter." Alt, hvad hun så og hørte, tog hun til sig. Hun kunne ikke lade være. Farver og sammensætninger og det hele, så måltidet blev en kulinarisk oplevelse - for, som hun sagde, ens sans udvikles hele tiden.



Hun havde en gang en ung pige i køkkenet, som var meget interesseret i at lære at lave mad. En dag ved frokosten fortalte hun, at hun ikke spiste tomater. "Næ, jeg spiser ikke tomater." "Kan De ikke lide tomater," sagde jeg, "og så kommer De her og vil lære at lave mad?"

Hun havde også ymtet noget om, at hun ikke kunne lide sauce med vin i, men jeg sagde til hende: "Når De vil lære at lave mad, må De også lære at kunne lide de ting."

I dette hus hakkede man persille på et bræt, og jeg sagde en dag til en af de unge piger, der hakkede så energisk: "Ja, når jeg ser Dem hakke persille, så ved jeg, hvad De har af energi."

Under middagen skulle stuepigerne stå ret inde i spisestuen - også når herskabet bare fik vandgrød og frikadeller, som de ofte bad om, når de havde været ude til middag flere dage i træk. Det kunne godt knibe for en ung nytilkommen at holde masken, hvis hun var lidt "fnisevorn."

Personalet hos kammerherre Gron ved sommerboligen ROLIGHED i Vedbæk. Fra venstre tjenerchaufføren, de to stuepiger kokkenhjælpen og Karoline Jensen.

SELSKABELIGHED

Der var megen selskabelighed i huset, både familien og andre gæster. Dels var der en del amtsrådsfrokoster og amtsrådsmiddage, og dels var der de store selskaber ind imellem, som der blev arbejdet på i flere dage.

Når der blev afholdt de store middage, kom der tjener udefra, og husets chauffør optrådte i tjenerdragt. Desuden serverede de to stuepiger. I anretterværelset og i køkkenet havde de hjælp til opvask.

Kammerherreinden kom gerne og inspicerede, når hun var klædt om til middag. Engang kom hun ud, og da hun så, at alt var ryddet op og brætter og knive lagt frem, sagde hun rosende: "Her er jo fred og ingen fare!" - "Jeg har altid syntes, at det var synd for en frue, hvis hun skulle sidde ved bordet og være urolig for, om maden nu var god eller om man var præcis."

En dag sagde kammerherreinden: "Frøken Jensen, når vi er ude, og suppen er halvkold, så ved jeg på forhånd, at hele middagen vil være mådelig. Men hvis suppen er både god og varm, så ved jeg, at alt, hvad der følger efter, bliver godt." Hun lærte meget, når kammerherreinden sagde sådan noget, og det gjaldt om hele tiden at dygtiggøre sig.

Karoline Jensen havde en kollega, der ikke kunne sove, natten inden, hun skulle have en stor middag. Selv havde hun ingen problemer i den retning. Hun spiste et godt morgenmåltid, mere end

hun plejede, for at have noget at stå imod med, og hun passede sine måltider og gav sig tid til at sidde ned ved bordet og spise.

FRUEN VIL SELV

En husjomfru regnede jo ikke med, at en frue kunne lave mad - selv om det naturligvis godt kunne tænkes.

Kammerherreinden kom en dag ud i køkkenet og sagde: "'Frøken Jensen, jeg kunne godt lide engang at prøve at lave en omelet. Jeg har gjort det for længe siden sammen med min søster, og jeg ville gerne prøve igen.'" Jeg sagde, at det havde jeg ikke noget imod.

I de tider kunne nogle husjomfruer være temmelig skrappe, og de blev vrede, når husets frue viste sig i køkkenet, hvilket jeg fandt helt forkert. Selvfølgelig var det os, der havde ansvaret, men det var da herskabets køkken og hus."

REGNSKABETS TID

Da Karoline Jensen havde været i amtmandsboligen en stykke tid, bad kammerherreinden hende om at overtage regnskabet. Det sagde hun selvfølgelig ja til, men opdagede jo, at kammerherren ikke var til at spøge med, når det kom til regnskabet, og at det selvfølgelig var derfor, at kammerherreinden gerne ville være fri for det.

Kammerherren ventede gerne til efter aftenteen. Så blev Karoline Jensen kaldt ind af stuepigen og skulle på vejen til kammerherrens kontor ind igennem salonen, hvor kammerherreinden og den hjemmeboende datter sad og baldyrede.

"Kammerherren var da en udmærket god og rar mand, men han glemte tit, at der havde været så mange mennesker i huset."

Der lød somme tider et udbrud: "Hvad er dog dette her?" Så sagde jeg: "Åh, hr. kammerherre, det er en opkrævning på noget af kammerherreindens rejsegods." "Hvad for noget, rejser hun med blylodder? Det vil jeg ikke finde mig i!" Sådan var tonen, men det betød ikke så meget. Derimod kunne han ikke rigtig forstå, at den hjælp, vi havde til opvask, skulle koste noget videre. Men jeg sagde: "Joh - en kone, der står og vasker op en hel dag, må da have noget for det." Hun fik seks kroner! Det var prisen dengang, men kammerherren mente vel, at han skulle gøre indsigelser."

En anden gang, da kammerherren syntes, at regnskabet var lovlig stort, sagde han: "Det kan De ikke forsvare!" Og så sagde jeg noget - det havde han ikke oplevet før: "Jo, hr. kammerherre, jeg kan forsvare det og med god samvittighed, for når jeg tæller alle de middage og frokoster op, som her har været, og hvor mange gæster vi har haft i huset i den måned, så tror jeg

nok, at det er meget økonomisk." Kammerherren sagde ikke noget, og kammerherreinden syntes jo, at det var glimrende.

Mens kammerherren hængte sig i småting som for eksempel udgiften til rejsegodset, et kosteskift og sådan noget, så var der ingen smalle steder, hvis der skulle springe tre-fire flasker champagne. "Det var mærkeligt, for ellers var der ikke noget kniberi i huset. Det var kun det regnskab, der ærgrede ham."

BRYLLUP

På et tidspunkt blev den hjemmeboende datter Ingeborg forlovet med godsejer Thomas Westenholz til Matrurup ved Horsens.

De blev gift med pomp og pragt i Frederiksborg Slotskirke den 20. februar 1926, og der var omkring fyrrer gæster, og deres bryllup var hendes største udfordring hos amtmanden.

Bryllupsmiddagen bestod af ægte skildpaddesuppe, østers naturel, en meget fin farssoufflé med champignonsauce til. Derefter fulgte fine franske kyllinger med garniture, salat og kompot. Desertten var en hindbær- og vaniljeis, hvor det yderste lag var vaniljeis, mens hindbærisen lå som en kugle inden i, hvilket gav en god effekt når man skar i den. Bagefter var der frugt og til sidst kaffe og likør.

"Det er jo mest af alt tænkearbejde at stå for en stor middag." Alt skulle tilrettelægges ned til mindste detalje og selvfølgelig være hjemmelavet. Selv vaflerne til isen var hjemmebagt. Kuvertbrød bagte man dog på selve dagen.

At lave skildpaddesuppen krævede lang tids forberedelse. Hun begyndte otte dage i forvejen, hvor der blev kogt en kraftig grundsuppe, som stod færdig og var siet, så den bare skulle færdiggøres til servering på dagen. Den ægte skildpadde kom fra dåse. Kødet blev skåret i terninger og suppen smagt til med sherry, madeira og champagne.

I anledning af brylluppet var der trykt et smukt kort, hvor menuen stod trykt på den ene side - på fransk - og på den anden musikprogrammet.

Der var bestilt et orkester, som spillede for gæsterne, først GÆSTERNES INDTOG fra Richard Wagners opera TANNHÄUSER, derefter Rubinsteins MELODIE, så ANDANTE af Beethoven og til sidst Niels W. Gades BRUDEVALS fra ET FOLKESAGN.

FRITIDEN

Karoline Jensen havde som regel meget travlt, og arbejdsdagen på slottet kunne blive lang. Men der var også mange oplivende momenter i hverdagen. "Jeg husker da at

have nydt det dengang sjældne syn af farvede mennesker fra alverdens lande under mit vindue. Der var både brune og sorte, og det må have været i 1924, som var et af de år, hvor Spejdersnes Verdensjamboree blev afholdt i Danmark." Hun nød også sejlturene på Slotssøen om sommeren.

Dengang var det ikke almindeligt at have fri regelmæssigt, men når kammerherreinden kunne se, at der ville blive tre-fire rolige dage, gav hun hende besked på at holde lidt ferie.

SOMMERGLÆDER

Sommeren tilbragte kammerherrens på deres landsted ROLIGHED i Vedbæk.

Det var en travl tid med mange gæstebud og stor indkvartering, hvor børn og børnebørn slog sig ned med nurser og hunde. De mindste var som regel hos deres nurser, som også spiste sammen med dem. Børnene fik først lov til at sidde sammen med de voksne, når de nåede en vis alder, og kun, når der ikke var gæster. Det var ofte en prøvelse for dem at skulle sidde stille længe, men de fik ikke lov til at gå fra bordet, før de voksne var færdige.

Når det passede, fik personalet fri. Så kunne man gå en tur eller bade. Familien havde eget badehus og badebro, og kammerherreinden



syntes, at personalet skulle have glæde af bademuligheden. Derfor blev personalet og gæsternes personale inddelt i to hold. Det ene gik i vandet, når de var færdige efter frokost, det andet efter te tid.

Efter sommeropholdet vendte man tilbage til amtmandsboligen og skulle så til at forberede sig på jagtsæsonen.

Karoline Jensen blev hos kammerherrens i 2½ år. Men da enkedronning Louise døde i marts 1926, kom der bud fra prins Gustav, søn af Frederik 8. og dronning Louise, om hun ville komme og lede hans husholdning på Egelund, det lille slot på Fredensborgvej, som han havde arvet efter sin mor. Både han og søsteren, prinsesse Thyra, havde af og til været gæster hos kammerherrens,

hvor de havde nydt godt af hendes kogekunst, og desuden huskede prins Gustav hende fra elevtiden på Amalienborg.

Hun var køkkenbestyrerinde hos prins Gustav i 7 år, og årene på Egelund havde gjort hende fortrolig med den måde, man levede livet på i så store huse.

TILBAGE TIL KAMMERHERRENS
Kammerherre Grøns havde fulgt Karoline Jensens videre færd gennem årene, og en dag kontaktede de hende og spurgte, om ikke hun kunne tænke sig at komme tilbage. Hun ville få et dejligt værelse og to piger i køkkenet.

Der var gået 10 år. Kammerherren var i mellemtiden faldet for

aldersgrænsen, og de boede nu i deres tidligere sommerresidens i Vedbæk, der var blevet ombygget til helårsbolig. Efter lidt betænkningstid sagde hun ja.

Kammerherren døde imidlertid, få dage før hun skulle tiltræde, og det blev hurtigt klart, at kammerherreinden ikke kunne blive i det store hus med så meget personale, og det blev en svær overgang for hende at flytte fra landet til en 3. sals lejlighed ved Nyboder i København. Nu var der kun en stuepige og Karoline Jensen til at tage sig af alt.

Efterhånden blev kammerherreinden mere svækket, og da hun blev alvorligt syg indforskrev man fire sygeplejersker, der skiftedes til at være der dag og nat.

Det viste sig, at den ene var den yngste af de tre børn, Karoline Jensen som ganske ung havde været barnepige for. De to kom til at være meget sammen om kammerherreinden til det sidste. Hun døde i 1937, og Karoline Jensen blev i hjemmet til boet var ordnet.

Hendes kogekunst - hendes specialitet var i øvrigt forloren skildpadde - førte hende i årene derefter bl.a. til hertugen af Buccleuch i Skotland, til en olie-konge i New York og til de danske ambassader i London, Washington, Rom, Libanon og Israel.

Hun rejste også som turist i USA, Vestindien, Grækenland, og prøvede endda at bo i kibbutz.

Et af højdepunkterne i hendes usædvanlige karriere var, da hun lavede en kongemiddag i den danske ambassade i forbindelse med kong Frederik 9. og dronning Ingrid's officielle besøg hos det engelske kongepar i London i 1951.

Ved banketten deltog foruden det engelske kongepar medlemmer af regeringen med Churchill i spidsen. Han skrev efterfølgende til ambassadøren, at han ikke havde fået så dejlig en middag i mange år.

Efter 16 år i udlandet vendte Karoline Jensen tilbage til Danmark. Hun døde som 87-årig den 10. august 1984 og er begravet på Nordre Kirkegård i Vig.

Harry Rowland Howard Grøn (1861-1934) og Ida Lucinde Henriette Hansen (1864-1937).

Frederiksborg Højskole var oprettet i Ullerød 1895 af Holger Begtrup, som var skolens første forstander. Den blev i 1937 overtaget af Grundtvigs Højskole og fortsatte under navnet Grundtvigs Højskole Frederiksborg.



Christian IV's Vej, ca. 1940. Vejtræerne er bemalede af trafiksikkerhedsmæssige grunde.

FODBOLDDRENGE I 1950'ERNE

'Byfortætning' var heldigvis ikke opfundet, da jeg var dreng (f. 1948). Der var grønne pletter - 'marker' - adskillige steder i byen, og vi drenge brugte dem flittigt til at spille fodbold. Organiseret fodbold spillede en del af os i FIF. Nogle - fra Nyhuse, Ullerød og den vestlige del af byen - i UGF. Men i klubberne var der kun træning et par gange om ugen for vores årgange, og vi spillede gerne næsten hver dag i sommerhalvåret, som jeg husker det.

Jægerbakken så nogenlunde ud dengang som i dag. Der var lidt flere træer, og de kunne passende bruges som målstolper, hvis afstanden var rimelig, og de stod, hvor plænen var nogenlunde jævn. Ellers brugtes en træje, som det alligevel var for varmt at ha' på. Vi spillede især mellem Spytklatten og Folkemuseet eller ved Alleen vest for Studenterrhøjen. Her havde vores lokale klub, B57, hjemmebane, og her lå vores 'Olympiske Stadion'.

*AF
TORSTEN BERG*

*Torsten Berg i
FIF's klubtrøje
ca. 1958.
Ely Foto*



Den helt lokale træningsbane - grusbane - var den øvre ende af Christian IV's Vej, hvor jeg voksede op i nr. 8, i hjørnet for enden af vejen. Plankeværk i begge sider af vejen kunne tjene som bander. Vejens kastanjetræer var bare - i vejen. Målet - vi spillede mest til ét mål - var lågen til nr. 5, Ferskvandsbiologisk Laboratorium. Et velegnet mål med solide stolper af jern og en passende størrelse. Eneste rigtigt uheldige forhold var den store rude i det kemiske laboratorium i stuen ud mod vejen - kun et par meter bag hegnet og i passende højde, så en misset 'flugter' kostede fra tid til anden en regning fra glarmester Carl Petersen og en samtale med min far, professoren. Han havde dog vist selv spillet lidt fodbold i AGF som dreng, inden spejdervæsenet blev hans hovedin-

teresse, så nogen forståelse kunne man håbe på.

En kort periode spillede vi også på en græsmark for enden af Humlehaven til venstre. Lrs. Aage Scheibel og hans familie boede i det hus, der nu er nr. 1 B, og det var dengang sidste hus på vejen. Sønnen Peter, der senere som bekendt overtog advokatfirmaet på Torvet, var lidt ældre end os og allerede en ledertype. Med fætterten, 'Senner' kaldet (Hans Henrik Scheibel Nielsen), nåede vi at spille her en sommer eller to, før murermester Carl Christensen bebyggede grunden med hus til sønnen Paul. Byfortætning - øv.

Lidt længere væk, på 'Marken' over for Falck-stationen på Margrethevej, hvor Vuggestuen blev bygget lidt senere (ca. 1961) - byfortætning - spillede vi med drengene fra Margrethevej og Langesvej. I min tid var det Jørn Larsen, som blev en mangeårig og slidstærk midtbanespiller i FIF, og hans yngre bror Henrik, der var særdeles boldbegavet og vist også nåede førsteholdet i FIF, som var de bedste på marken. Benny Dråby talte man om med stor respekt, men jeg husker ikke at have spillet med ham. En hyggelig fyr fra et af de første huse på Langesvej, Arne, var fast inventar.

Vores klub kaldte vi B57, for vi havde ikke et veldefineret hjemsted. Drengene kom fra midtbyen. Jægerbakken var træningsbanen



eller -banerne, for vi spillede til daglig på flere plæner, som nævnt med træer som målstolper. Lidt afhængig af hvor mange vi var. Hvis da ikke slotsgartner Møller kom forbi, eller en af undergartnerne jagede os væk. Fodbold var hovedaktiviteten, men i sommeren 1960 afholdt vi også olympiske lege, inspireret af OL i Rom, med løb på stien rundt om Spytklatten, en og fem omgange. Spring i vores forhave på Christian IV's Vej. Højde, længde og stang, med få skridts tilløb. Vores sandkasse avancerede så fra legeplads til atletikredskab. Det skulle ikke undre mig, om min fætter Anker Berg-Sørensen har prøvet stangspring her? Hans storebror Ivar var ham vi talte om

og så op til, dengang på FIF's I. divisionshold i atletik med stangspring som favoritdisciplin. Ivar sprang over 4 m - vi nåede vist ikke aldrig over 2 m! Jeg husker ingen kastediscipliner.

Rundbold spillede vi i skoletiden, klassevis. Boldbanen over for skolen på Ndr. Banevej havde kun lidt græs tilbage, i hjørnerne. Det gjaldt om at slå langt og højt, og ikke blive grebet ud. Så skulle man løbe. Jeg kunne slå - ramme bolden - men ikke slå langt. Jeg var et par år yngre end mine klassekammerater. Stærke drenge i klassen, som Søren Nielsen og Jesper Østergaard, der begge blev håndværksmestre her i byen, kunne slå helt over hegnet - vist nok helt over taget på

I baggrunden til venstre FIF's træningsbane kaldet "Mossen". Til højre blokkene på Petersborgvænget. Foto ca. 1960 Museum Nordsjælland, Hillerød

*Mørk Skoles
fodboldbane
ved Jagtvej. I
baggrunden til
højre Teglgårds-
lund. Foto ca.
1960 Museum
Nordsjælland
Hillerød*

Tvergaards maskinfabrik op mod Bakkegade! Boldbanen er nu et offer for - byfortætning.

B57's bedste mand var Steen Larsen fra Helsingørsgade 42 baghuset. Hans forældre havde ismejeriet på Københavnsvej, og hans yngre broder Peter var også en af medspillerne. Andre kammerater var brødrene Ole Frank og John Hansen fra Frederiksgade, Jens Fogdal fra Postgården - senere indehaver af Smøgens Pladebar - min bror Asger og hans sidekammerat Finn Lindholm Hansen fra Langesvej 39. Fra Østergade kom hurtige Birger Myhre og lille, teknisk begavede Danny.

Fodbold - 'gadekampe' - spillede vi mod flere lokale hold. Vi

aftalte og arrangerede selv. Et lille problem var spilledragten til kampene. En hvid undertrøje kunne vi alle klare. De fleste også en sribet FIF-spilletrøje. Og blå, korte bukser. Men to hold, med forskellig spilledragt - det lykkedes vist aldrig!

Modstandere fandt vi blandt følgende hold: Møllebakken, med en god men slet ikke flad bane på toppen af bakken. Torben Rydahl var her en af de bedste og en god holdkammerat i FIF. Bjørnebakken havde en fin bane med to mål bag Sandviggård. Her var der mange gode folk, Jan Bjørre, Henrik Saaby Christensen og nogle større drenge, heriblandt Vagn Sørensen. Holmene havde Mørks Skoles



rigtige fodboldbane, hvor vi mest spillede på tværs. Preben Bartels og Preben Mortensen, 'Store' og 'Liller' kaldet, var blandt deres bedste. Lærkebakken, med spillere fra de dengang helt nye parcelhuse, havde en fin bane med to mål og en rimelig størrelse ned mod Elme-gaards Allé-kvarteret. Niels Kaas Rasmussen, John Vergo, den lille tekniker Henning 'Slagter' Jensen og Niels' lillebror Jens var de bedste. Denne klub fortsatte længere end de fleste, hjulpet af den gode bane. Klostervej havde en god, lidt ujævn bane bag de dengang nye blokke, ned mod hvad der nu er Herredsvejen. Klaus Nikolaisen, Claus Coff Andersen, Jørgen Kragh og mine gode holdkammerater fra FIF, Henrik Tybjerg og Jens Peter Olsen var blandt deres bedste spillere. Henrik, senere skoleinspektør på Falster, blev min bedste ven. Desværre blev han kun 53.

Rigtig fodbold spillede vi på FIFs baner i Mosen. Til træning et par gange om ugen, og til kamp i weekenden, hvis man var kommet på hold. Holdopstillinger og mødetid blev bekendtgjort af FIF's ungdomsleder, radioforhandler og installatør I. Chr. Nissen, midt i ugen ved opslag i "skabet" på porten ved Slotsgade 12-14, nu Murer-Tonnys Stræde. Firmaet Nissen trives stadig i bedste velgående, med tredje generation i spidsen og samme telefonnummer, Hillerød 2045. Banerne på Mosen var fine,

Du bedes møde til fodboldkampen

hvi dag den 2 Maj kl. 16⁰⁰

som spilles mod Elster

på bane


Mødested: Godthåbsvej

★ Du bedes møde i god tid og sørg for at have dragt og støvler i orden.

★ Bvt. afhold mødetid til:

Ej 2045

**Valby
Sportsmagasinet**
Toftegårdsallé 13
(under søjlerne)
København - Valby 650 x



Fodbold
Håndbold
Bordtennis
Tennis
Badminton
Døbbes kvartaler

græsset var grønt og blødt og blev slået. Baneinspektør Tage Christensen var nu ikke altid begejstret, når hans nyslåede og nyopkridtede baner blev brugt i utide - men en jævn, nyslået græsbane kan da ikke bruges bedre end til at spille fodbold! De lokale drenge, som spillede for Godthåbsvej eller Milnersvej var dygtige boldspillere, Svend og Palle Stenhøj, Aksel Becker, Erik Clausen - der nåede at spille divisionsfodbold i Lyngby - og Eriks lillebror Jørn. Teddy og Carsten Jensen fra Traneholmen I. De ældre brødre, Gunnar Stenhøj og Erik Becker, samt Erik og Jørns far Bent Clausen og hans bror Mogens var blandt vores helte på FIF's førstehold.

Jeg kommer stadig på Jægerbakken. Men har ikke set drenge spille fodbold her i mange år. De fleste af vores små baner er væk. Også Mosen og FIFs øvrige baner fra dengang. De lever kun i vore drømme. Faldet som offer for byfortætning. Men de fleste af kammeraterne kan man stadig træffe i byen, heldigvis.

Brevkort med indkaldelse til kamp for FIF, 1959. Det er Christian Nissens håndskrift.

”EKSPRES” I HELSINGØRSGADE

Butiksfacaden, Helsingørsgade 3, matr. 131, et fotopostkort fra ca. 1915. Mellem cigarforretningen og barbersalonen står indehaveren af Hillerød Sliberi, værktøjsforretningen ”Ekspres”, Hans Larsen Hansen. Under det firmanavn ses forretningen registreret i Kraks provinsregister 1913-1920.

Familien boede på 1. sal. Hans Larsen Hansen var født 17. juli 1877 på Ullerød Mark, Tjæreby sogn. Hans hustru, Hansine Sofie Hansen var født 10. januar 1881 på Lystrup Mark, Uvelse sogn. De var blevet viet i Frederiksborg Slotskirke 5. juni 1908.

Hustruen ses i vinduet sammen med sønnen Johannes Jonathan Hansen, født 27. april 1909, og datteren Else Marie Kirstine Hansen, født 15. februar 1913, begge født i Hillerød.

Efter forretningens ophør i Helsingørsgade fortsatte Hans Larsen Hansen i sit oprindelige erhverv som snedkermester, og Ekspres-forretningen blev genoptaget i Slangerupsgade 21. Han boede i Hillerød til sin død 23. september 1965 og blev begravet på Hillerød Kirkegård.

ASGER BERG

