

Kathrine Andersen Chokolade – selvstændige forretningskvinder i Århus

AF BERIT GULDMANN HORNSTRUP

Artiklen belyser historien om firmaet Kathrine Andersen Chokolade og dets udvikling fra et lille hjemmebageri til en moderne chokoladefabrik. Da Katrine Andersen i 1908 åbnede sit "Hjemmebageri" på Frederiksbjerg i Århus, indskrev hun sig i den voksende gruppe af selvstændige kvinder, der med Næringslovens lempelser fik adgang til detailhandel i mindre skala. Forretningen, der oprindeligt havde fokus på brød og kager, udvidedes gradvist til konfekt og chokoladeproduktion, og i løbet af 1910'erne og 1920'erne etablerede Katrine flere udsalgssteder i byens centrale handelsgader.

Virksomheden voksede støt gennem 1900-tallet, hvor både datteren Karen Johnsson og senere nye ejere videreførte produktionen under skiftende vilkår. Trods udfordringer med krigsrationering, ændrede forbrugsmønstre og konkurrence lykkedes det at fastholde både navn og kvalitetsprofil. I nyere tid er virksomheden moderniseret og drives i dag som en professionel chokoladefabrik med internationalt udsyn.

Artiklen placerer Katrine Andersen i en bredere erhvervs- og kvindehistorisk sammenhæng, hvor hendes initiativ illustrerer, hvordan kvinder kunne udnytte industrialiseringens og detailhandelens nye muligheder til at skabe livskraftige virksomheder, og hvordan arven herfra fortsat præger en moderne virksomhed med rødder i begyndelsen af det 20. århundrede.

Katrine Andersens baggrund og forretningens etablering

Da Katrine Marie Andersen den 15. januar 1908 åbnede sin første forretning på Jægergaardsvej 88 på Frederiksbjerg i Århus gik den under navnet "Hjemmebageriet".¹ Forretningen blev ikke åbnet med nogen stor fanfare i datidens medier, og det var først i april 1908 der blev annonceret med "Hjemmebageriet, Jægergaardsvej 88, modtager Bestilling paa alle Slags store Kager: Wienerkringle, Vandkringle, Søsterkage og alle Slags Smaakager samt Fromage og Is."²

Katrine indgik i en stadigt større andel af kvindelige forretningsdrivende omkring århundredeskiftet. Med næringsloven af 1857 blev kvinder i § 7 ligestillet med mænd, idet det nævntes, at de i stedet for borgerskab meddeltes næringsbevis. Og i § 52 hed det: "Paa at drive en eller anden ringe Handel, saasom med Brød, Traad og Garn, Lys og Sæbe, Legetøi og Kager, meddeles eget Borgerskab uden Betaling." Hvis kvinder med andre ord holdt sig til ydmyge brancher, der ikke krævede udpræget fagkundskab, en større kapital eller begyndte at konkurrere med mænd om arbejdet, så kunne de godt kaste sig ud i det.³ Og det gjorde den entreprenante Katrine. Hun kom fra Silkeborg, hvor Katrine Marie Herløv i 1875 var blevet født som den yngste datter af en papirarbejder og en jordemoder. Hun giftede sig som 21-årig med den 29-årige pakmester ved postvæsenet Bertel Andersen, og de bosatte sig først i Bertels fødeby, Fredericia, hvor Karen Marie, deres eneste barn, blev født i 1897. I 1901 flyttede den lille familie til Århus, hvortil Bertel var blevet forflyttet, og de bosatte sig på Frederiksbjerg – først kortvarigt i St. St. Blichers Gade 10 og derefter i Skt. Pauls Gade 12.⁴

Berit Guldmann Hornstrup, f. 1971. Cand.mag. i historie og turisme, Aarhus Universitet 2003. Efterfølgende ansat på forskellige museer. Længst tid som museumsinspektør i Den Gamle By, med primært fokus på købstads- og butikshistorie. Har forfattet en del kronikker, blogindlæg og artikler, heraf flere med butikstema.



Katrine Andersen åbnede sin første forretning, "Hjemmebageriet", den 15. januar 1908 på Jægergaardsvej 88 i Århus. Allerede i oktober samme år blev forretningen flyttet til den mere travle M.P. Bruunsgade 26, og fra den adresse blev der drevet bageri/konditori helt frem til 1987. Foto fra 1904: Ukendt fotograf, Billedarkivet i Den Gamle By.

I oktober 1908 flyttede familien til M.P. Bruunsgade 26, hvor de lejede stueetagen med en allerede etableret bagerbutik til gaden og bageri i baghuset. Denne adresse blev stedet, hvor Katrines forretning havde fast base i mange år fremover. Skattemandtalslisten for M.P. Bruunsgade 26 blev indgivet i oktober 1908, hvor familien netop var flyttet ind i lejemålet. På tillægslisten er noteret, at firmaets navn er "Kathrine Andersens Hjemmebageri" og hun står som indehaver. Ud over hende selv, mand og barn er to unge kvinder noteret at bo på adressen, nemlig en kvindelig lærling og en tjenestepige.⁵ Flytningen meddeltes ganske kortfattet kunderne med et "Hjemmebageriet, Jægergaardsvej Nr. 88, er flyttet til Bruunsgade Nr. 26, hvilket herved meddeles mine ærede Kunder. Ærb. Kathrine Andersen."⁶

Flytningen gav to fordele. For det første kunne Katrine samle privat beboelse og butik, og for det andet gav butikkens placering nederst på M.P. Bruunsgade et bedre kundegrundlag end på Jægergaardsvej, idet M.P. Bruunsgade 26 lå lige over for en af Århus' største arbejdspladser, Aarhus Oliefabrik, og den nærliggende Bruuns Bro var en travl færdselsåre mellem den ældre del af Århus og den nyere bydel Frederiksbjerg.⁷

Udviklingen, der muliggjorde kvinders øgede beskæftigelse uden for hjemmet

Familien flyttede til og etablerede forretning på et Frederiksbjerg, som over 30 år var gået fra 300 indbyggere til 10.000. Da jernbanen kom til Århus i 1862 og havnen på samme tid blev udvidet, var der skabt grobund for vækst. Århus fik en massiv befolkningstilvækst som følge af

industrialiseringen, og den nye bydel Frederiksbjerg voksede eksplosivt med store industrivirksomheder som Statsbanernes Centralværksteder og Aarhus Oliefabrik og med boliger til de nye, primært unge, indbyggere fra oplandet omkring Århus.⁸ Der var i slutningen af 1800-tallet og starten af 1900-tallet stor byggeaktivitet på Frederiksbjerg generelt, hvor antallet af byggeriernes etager gradvist blev øget for at imødekomme tilflytningen af arbejdere, unge familier og beboere fra den lavere middelklasse.⁹

Katrines butiksåbning flugter godt med den virkestrang, der generelt var på denne tid, hvor små detailhandelsforretninger var blevet almindelige i gadebilledet. Når man vender blikket ud, så forsvandt de store købmandsgårde i købstæderne gradvist, da Vesteuropa i 1870'erne blev oversvømmet af billigt korn fra Amerika og Østeuropa. De danske bønder måtte omlægge til animalsk produktion, og de begyndte at sælge deres produktion til både ind- og udland gennem andelsforeninger, og undgik på den måde at skulle bruge byernes købmænd som mellemlid. Det blev muligt, fordi infrastrukturen var under forandring med anlæggelsen af veje, jernbaner og omlæggelse til dampskibe frem for sejskibe. Industrialiseringen gav optimale betingelser for at der kunne masseproduceres varer, og et ekstra skub var Næringslovens ikrafttræden i 1862, som resulterede i, at de mindre detailhandelsforretninger voksede frem i byerne. De krævede ikke den store startkapital, og indehaveren behøvede typisk ikke en særlig uddannelse for at kunne sælge sine varer.¹⁰



Brunsgade i 1906. Frederiksbjerg voksede eksplosivt i årtierne omkring år 1900 med store industrivirksomheder og boliger til de arbejdere, der flyttede til byen. Katrine placerede sin forretning over for den store virksomhed Aarhus Oliefabrik, og hendes butiksåbning flugter godt med tidens virkestrang, hvor små detailhandelsforretninger blev almindelige i gadebilledet. Foto: Ukendt fotograf, Billedarkivet i Den Gamle By.

Det er værd at bemærke, at kvinder især åbnede forretninger, der handlede med varer, der førhen blev fremstillet i hjemmene, for eksempel rengøringsartikler, fødevarer og beklædning. Mere konkret så man ofte kvinder handle med sæbe, parfume, chokolade, sukkervarer, brød og mælk, og de kunne også være beskæftigede med manufaktur, frugt, grønt og blomster. Også i medhjælperroller sås et stigende antal kvinder, hvor de fandt beskæftigelse som underordnede i butikker, på kontorer og lagre.¹¹

Da Katrine åbnede sin forretning i 1908, var hun 33 år, og datteren var blevet knap 11 år. Man kan forestille sig, at Katrine ville supplere familiens indkomst og havde tiden til det, når husstanden ikke var større, og det var nærliggende at placere forretningen i kort gåafstand fra bopælen i Skt. Pauls Gade. Måske blev hun inspireret af det hjemmebageri, der nogle år forinden var åbnet i Skt. Pauls Gade 14, hvor Emilie Hastrup havde startet et lille hjemmebageri, hvor kunderne gik direkte ind i køkkenet og købte bagværk.¹²

Fra hjemmebageri til chokoladeproduktion

I perioden 1908-1914 averterede Katrine primært i Aarhus Stiftstidende med et sortiment bestående af wienerkringle, vandkringle, søsterkage, småkager, fromage, is, fastelavnsboller, smørkranse, honningkager, sandkager, plumkager og dresdenerbrød.¹³

I 1914 skete der et skift i annonceringen, hvor den første annonce med fokus på konfekt lød: ”Stor Juleudstilling af hjemmelavet Konfekt og Marzipan. Lækkert, velsmagende og daglig frisklavet”.¹⁴

Fra midten af 1800-tallet var det blevet almindeligt, at konditorier solgte chokolade, mens det først var i tiden op til 1. Verdenskrig, at specialbutikker med chokolader, bolsjer og andet slik bredte sig i hele Danmark. Det var den udvikling, Katrine var en del af.¹⁵ Det lader sig ikke helt afgøre, hvornår Katrine foretager skiftet fra at have et hjemmebageri til konditori og dertil at være chokoladefabrikant.¹⁶ Først i 1922 søgte hun om, og fik bevilget, at få ombyttet sit kagebagerborgerskab til et konditorborgerskab, så det har måske ikke kommet sig så nøje, hvad der blev produceret og solgt set i forhold til ejerens stillingsbetegnelse i skattemandtalsskemaerne og vejviserne.¹⁷

Som det vil fremgå af næste afsnit, åbnede Katrine i 1916 et chokoladeudsalg i Søndergade, og fra det år øges Katrines annoncering rettet mod chokolade, marcipan og konfekt. De følgende annoncer giver et indtryk af sortimentet:

1916:

Jule-Marzipan og Konfekt. Hver dag frisk hjemmelavet. Ekstrafine Desserter og fyldte Chokolader saavel i løs Vægt som i fine Cartonager. Udenbys Ordre ekspederes omhyggeligt og omgaaende. Kathrine Andersen, Bruunsgade 26, Tlf. 2571 - Sønderg. 33.¹⁸

1918:

Kathrine Andersen. Bruunsgade 26. Telefon 2571. Filial: Søndergade 33. Mit rigeholdige Udvalg i hjemmelavet Konfekt, Marcipan og Chokolader anbefales. Se Juleudstillingerne. Bestillinger paa alle Slags Kager, saavel Smaakager som Kransekager, modtages.¹⁹

1922:

Regina Konfitureforretning. Telefon 2571. Kathrine Andersen. Største Udvalg i hjemmelavede Konfiterer. Kiks og Isbisquit i ca. 40-50 Variationer. Udsøgte Sorter i The. Bridgways - David Mets samt Regina The i løs Vægt. Orange-Marmelade. Blookers Cacao meget nærrende og velsmagende.²⁰

1926:

Kathrine Andersen, Kannikegade 12 - Bruunsgade 26. Telefon 2571. Fikse Nyheder i marcipan, fyldte Dessert- og rene Chokolader. Smukke Æsker, Kurve og Frugter. Prisen for den fineste Blanding er nedsat til 4,00 pr. ½ kg. Alt af egen tilvirkning. Bestillinger modtages.²¹

1935:

Dessert-æg. 12 forskellige Dessins. Marcipan, valnød, haard nougat, blød nougat, mandel. franske Frugter, ingefær, ananas, abrikos, trøffel, fondant, rom. 4 Størrelser. 25 og 50 øre - 1 og 2 kr. Ordre på 4,5 Kr. forsender vi portofrit over hele landet. Kathrine Andersen. Tlf. 2571. Bruunsgade. Søndergade. Borgporten.²²

1937:

Hjemmelavet marcipan. Se mit store Udvalg i hjemmelavet Marcipan. Smaa og store Frugter. Morsomme Funkisfigurer. Grise. Kurve og Æsker til priser fra 1 kr. Alle slags fikse Marcipanbrød (valnød, dadel, ananas, frugter osv.) til alle Priser. Friske hver Dag. En Æske med vore hjemmelavede Desserter i en fiks Emballage er en kærkommen Julegave. Forsendes og bringes overalt. Kathrine Andersen. Telefon 2571.²³

Hovedvægten i annonceringen gik gradvist mod chokolade, men frem til 1934 var der også annoncer, hvor man kan se udvalget af brød og kager fra Katrines hjemmebageri. Her blev der budt på boller og fastelavnsboller, varm kringle, wienerbrød, mors horn, smørtvebakker, flødekager, kransekage, overflødighedshorn, julekager, klejner, brune kager og specialiteten Berliner Pfannkuchen. Desuden kunne man bestille større kager og festanretninger.²⁴

En perlerække af udsalgssteder i Århus

Chokoladefabrikation og -salg var ikke en ny foreteelse i Århus, da Katrine startede sin produktion. Københavnske chokoladeproducenter havde i mange år solgt deres varer i byen, og den første århusianske chokoladefabrik blev i 1868 etableret under navnet Elvirasminde, da Eiler Mehl fik næringsbrev som chokoladefabrikant. I begyndelsen blev der produceret drikkechokolade på Elvirasminde, men fra 1880'erne blev der også produceret spisechokolade i mange forskellige varianter.²⁵ Den århusianske produktion og det tilhørende salg steg markant efter århundredeskiftet. Antallet af chokoladefabrikanter steg fra to i 1910 til fem i 1930 og 12 i 1949. Tilsvarende steg antallet af konfekturforretninger fra fem i 1910 til 32 i 1930 og hele 57 i 1949.²⁶ Katrine var altså langt fra alene på chokolademarkedet.

Katrines virkestrang begrænsede sig ikke til at drive en succesfuld forretning fra M.P. Bruunsgade 26. Hun drev i perioden 1916-1918 først et udsalg af sine varer fra Søndergade 33 (hvor stormagasinet Salling ligger i dag), og mellem 1921-1926 en konfekturforretning på adressen Søndergade 53, som lå i det spritnye Regina-kompleks.²⁷ Søndergade var på denne tid Århus' fineste forretningsgade og en vigtig trafikåre, for via det travle forretningsstrøg blev byen sammenbundet af sporvogne i fast rutefart; fra Dalgas Avenue i syd til Trøjborgvej i nord.²⁸ Ved at etablere forretningsadresser i netop Søndergade fik Katrine gode kort på hånden. Hun skabte sig en så god omsætning, at det i 1923 var muligt for hende at købe ejendommen M.P. Bruunsgade 26.²⁹ I slutningen af 1920'erne var der også midler til at købe et sommerhus ved Femmøller på Mols og i 1930'erne et sommerhus i Skåde Bakker.³⁰



I 1916 åbnede Katrine Andersen sin første konfekturforretning i Søndergade, og gradvist blev hun mere kendt for chokolade end konditorivirksomhed. I perioden 1921 til 1926 drev hun et udsalg i det nye, moderne Regina-kompleks på hjørnet af Søndergade og Sønder Allé, som bl.a. rummede en stor biograf, hotel, restauranter og butikker. Foto 1922: Ukendt fotograf, Billedarkivet i Den Gamle By.

Konfekturforretningen på Søndergade blev i 1926 flyttet til Kannikegade 12, hvorfra der frem til 1929 blev solgt ”fikse Nyheder i Marcipan, fyldte Dessert- og rene Chokolader”.³¹ Fra denne bekvemme adresse var det også muligt at forsyne de besøgende på det nærliggende Aarhus Teater med lækkerier inden forestillingerne.

Borgporten – Store Torv 18 – blev i 1929 en ny, stabil og central adresse, Katrine drev konfekturforretning fra. Den eksisterede helt frem til starten af 1970’erne. Da Katrine Andersen kunne fejre 25-års jubilæum som forretningsdrivende, stod der i Aarhus Stiftstidende 14. januar 1933:

I morgen kan fru Katrine Andersen, Bruunsgade, fejre 25-års Jubilæum som Forretningsdrivende i Aarhus, idet det er 25 år siden, hun overtog et lille, beskedent Hjemmebageri i Jægergårdsgade, en Virksomhed, hun siden har flyttet til Bruunsgade og udvidet betydeligt. Ligeledes har fru Katrine Andersen oparbejdet et stort Marked for sine hjemmelavede Chokolader og Marcipaner og har en særlig Butik herfor i Borgporten. Især ved juletid er disse søde Sager meget efterspurgt, og fru Andersen har Kunder over hele Danmark, ja endog i Amerika.

Til forretningerne i M.P. Bruunsgade 26 og Borgporten føjedes i 1935 atter et konfekturudsalg i Søndergade, denne gang i nr. 42. Denne adresse blev fastholdt frem til 1948.³²

Forretningskvinde og pensionatsværtinde

Butiksåbningerne kunne ikke ske uden en stabil og stor vareproduktion. Dertil behøver man medarbejdere, og Aarhus Kommunes Skattemandtalslister giver et godt indtryk af, hvordan Katrine og siden datteren Karen over årene jonglerede med produktion, salg og pensionat for firmaets kvindelige ansatte på M.P. Bruunsgade 26. Tidligt må Katrine have besluttet at tilbyde sine ansatte at bo på M.P. Bruunsgade 26, og mellem 1908-1942³³ havde hele 129 forskellige medarbejdere adresse i M.P. Bruunsgade. Heraf boede 86% der kun et år eller to, og de resterende i en længere årrække.³⁴

Katrine averterede over årene efter arbejdskraft til sin forretning gennem mange hundrede annoncer i de lokale aviser.³⁵ Gennemgående efterlyses det i annoncerne, at ansøgere kan leve op til at være dannede, flinke, propre, pålidelige, velanbefalede, velklædte, selvstændige, have anlæg for forretning og være flinke til hovedregning.³⁶ Det var primært unge piger, der søgtes. Undtagelsen var kokkepigerne, som gerne måtte være ældre, og de skulle have erfaring med at lave mad til en større husholdning.³⁷

De mange kvinder kan inddeles i to grupper, nemlig dem som arbejder med drift af forretningen, og dem som arbejder med at få huset til at fungere. I toppen stod Katrine Andersen som hjemmebagerske/fabrikant og datteren Karen (da hun bliver ældre) som bestyrerinde/forretningsfører. I forretningen ses stillingsbetegnelserne konditorske, konfektureske, elev – sine steder udspecificeret som konditorelev/konfektureelev -, hjælpepige og ekspeditrice. I driften af hjemmet er der kokkepige, stuepige og husassistent.



Der blev ikke bare drevet forretning fra M.P. Bruunsgade 26. Huset rummede også privat beboelse for Katrine, hendes familie og for en stor del af de kvindelige ansatte, som var beskæftiget i virksomheden. Katrine, og siden hendes datter, fastholdt dette tilbud til de ansatte helt op i 1950'erne. Foto fra 1942: Ukendt fotograf, AarhusArkivet.

I ganske få år havde også unge mænd adresse på M.P. Bruunsgade. I 1915-1918 boede der en karl på adressen og i 1929 et bud. Uden mandlig hjælp har forretningen således ikke været, for annoncer for stillinger som bydreng og karle sættes med mellemrum i avisen.³⁸ Det har dog nok været mest praktisk, hvis de nykonfirmerede bydreng kunne bo hjemme, og karlene kunne have bopæl andre steder end i et hus fuldt af kvinder. Som en sidebemærkning kan nævnes, at Katrines ægtefælle, Bertel, i 1917 flytter fra hjemmet i M.P. Bruunsgade for at bosætte sig i Silkeborg. Her arbejdede han som overpostpakmester frem til sin død i 1929. De blev ikke skilt, og årsagen til fraflytningen står hen i det uvisse.

Skattemandtalssisterne vidner om, at hovedparten af Katrines pensionærer/ansatte kom fra sognene omkring Århus, men nogle kom faktisk også så langt væk fra som København, Nakskov og Rødding. I starten af 1900-årene havde unge mennesker en tro på, at deres arbejdskraft havde mere værdi i byerne end på landet, og at de kunne skabe sig et godt liv der. Især unge kvinder ønskede at blive økonomisk uafhængige, og de drømte om at se og opleve noget nyt, og bestemme over deres eget liv. Hvor der kunne være rift om gårdmandssønnerne hjemme i sognet, så var der i byerne chancen for at møde en veluddannet søn fra en velhavende, borgerlig familie og gifte sig opad.³⁹ Når de unge kvinder drog mod byen, havde de fleste ikke i første omgang mulighed for at få foden under eget bord, og de lejede sig derfor ind hos andre, f.eks. på et værelse hos private eller på et pensionat. Det kan tænkes, at Katrine bevidst valgte at byde på både arbejde, kost og logi til medarbejderne for at drive en effektiv forretning, selvom det, som tiden gik, ikke længere var det almindelige.⁴⁰

Det var helt sikkert praktisk at have medarbejderne så tæt på bageriet, da der løbende over de rigtig mange timer, forretningen var åben, skulle produceres friske varer. Katrines bagerforretning har uden tvivl både skullet levere brød og kager til kvarterets beboere og arbejderes morgenmad og frokost tillige med eftermiddags- og aftenkaffe. I 1908 måtte butikker åbne kl. 4 om morgenen og på hverdage lukke kl. 20. Lørdage måtte der være åbent til kl. 23, og søndage måtte der også være åbent frem til kl. 9 om morgenen.⁴¹

Der var også i forhold til bespisningen af medarbejderne et økonomisk incitament til at drive pensionat. Madlavning var dengang en langt mere tidskrævende og omfattende proces, end det er i dag. Indkøbte råvarer kunne ikke holde sig længe i datidens isskabe, så menuer skulle planlægges nøje og råvarer købes ind dagligt i forskellige specialforretninger. Ultraforarbejdede fødevarer fandtes ikke, så kokke- og køkkenpiger stod med den store opgave at forarbejde indkøbte råvarer til måltider. At lave mad til mange på én gang har dermed været både tidsmæssigt og økonomisk fordelagtigt.⁴²

Uddannelse af kvinder

Katrine fik naturligt nok brug for at større antal medarbejdere i takt med, at antallet af forretningsadresser voksede. I de første år var der to til tre medhjælpere, og i 1913 kom den første elev til. En større forøgelse af medarbejderskaren skete omkring 1915-1916, da Katrine indledte sin ekspansion på flere adresser.⁴³

Over årene var der en strøm af elever igennem produktionen; alt fra en til seks, dog typisk tre. Det kan der være flere årsager til. Det kan være, at der ikke var nok faguddannede medarbejdere på markedet til ansættelse, måske ville Katrine helst selv stå for instruktion og uddannelse, og dermed sætte sit eget præg på medarbejderne, eller også prioriterede hun at uddanne kvinder af idealistiske grunde. Det kan tænkes, det er en kombination af alle årsager. Det kan nok heller ikke helt afvises, at uddannede kvindelige medarbejdere blev prioriteret, fordi de var en billigere arbejdskraft end mandlige.⁴⁴

At det har været et kvalitetsstempel at være uddannet hos firmaet Kathrine Andersen kan der ikke herske tvivl om. Fra 1925 og fremad er der adskillige annoncer i aviserne, hvor kvinder søger nye arbejdspladser med ordene ”udlært hos Kathrine Andersen”, der ses også annoncer for et nyoprettet hjemmebageri i Skovgaardsgade, hvor det bemærkes, at ejeren ”i 10 år [var] mestersvend hos Kathrine Andersen”, og flere sætter annoncer op, hvor de søger ny plads, hvor man kan henvende sig i forretningen i M.P. Bruunsgade.⁴⁵

Indretningen af M.P. Bruunsgade 26

Et kig i Aarhus Kommunes ejendomsarkiv giver godt indtryk af, hvordan de fysiske rammer for produktion og beboelse gradvist udviklede sig i M.P. Bruunsgade 26. Allerede 1896, altså inden Katrine lejede ejendommen, var en to etagers bygning i baggården blevet indrettet som bageriværksted og en tilhørende skorsten var blevet bygget.⁴⁶ Ud mod Bruunsgade var der en bygning i tre etager plus kælder og loft, og facaden vendt mod gaden bestod af en port ind til gården, et butiksvindue og dør ind til butikken, og dertil et mindre vindue ind mod et værelse. Det må have været for småt for Katrine, for i 1913 inddrages værelset i butiksarealet, og der kommer endnu et stort butiksvindue mod gaden.⁴⁷



Katrine lejede M.P. Bruunsgade 26 fra 1908, og hendes forretningssucces gjorde, at hun i 1923 var i stand til at købe hele ejendommen med tilhørende bageri i baggården. Mod gaden var der butik, beboelse og lagerlokaler, mens produktionen foregik i gården. Foto 2025: Berit Guldmann Hornstrup.

Da Katrine købte ejendommen i 1923, blev der straks søgt om at tilladelse til at opføre en toetagers sidebygning til bageriværkstedet i baggården, en tilbygning mellem forhuset og den nye sidebygning tillige med en garage, tre toiletter og en forandring af grundplanen på forhuset. Katrine manglede især køle- og lagerplads, tillige med praktiske faciliteter til de mange medarbejdere på adressen.⁴⁸ Det er dog ikke tydeligt, om forandringerne skete efterfølgende, for i 1939 søgte Katrine om et lignende projekt, omfattende en tilbygning til bageriet, indeholdende garage, påklædningsrum og disponibelt rum i stueetagen samt et arbejdslokale (konfektstue) på 1. sal.⁴⁹ Den 27. december 1939 opstod der brand i forhusets tagetage, og i avisberetningerne ses det, at der på det tidspunkt var forretning i stueetagen, værelser og lejligheder på 1. og 2. sal og seks kamre til det kvindelige personale på loftet. Katrine havde lejlighed på 2. sal og på loftet over kamrene var et lager af papir og emballage. Det var formodentlig en bortkastet cigaret, der havde antændt konfektæsker på loftsetagen. Lykkeligvis kom ingen til skade, og brandvæsenets hurtige indsats gjorde, at skaderne primært var relateret til det vand, der blev brugt ved slukningsarbejdet.⁵⁰

Karen overtog forretningen midt i en forandringstid

Den 31. marts 1942 døde Katrine som 66-årig af en hjertelidelse efter at have været sengeliggende i lang tid.⁵¹ Det skete under krigen, hvor en butiksejer var tvunget til at forholde sig til vareknaphed og rationering. Nu, da datteren Karen endeligt overtog forretningen, har hun også måttet forholde sig til, at Frederiksbjergs beboersammensætning – og kundegrundlaget for forretningen på M.P. Bruunsgade – havde ændret sig siden forretningens begyndelse. Og den kom til at ændre sig endnu mere senere hen.

Århus' borgerskab og bedrelønnede funktionærer flyttede nemlig gradvist ud fra de centrale bydele til store villaer og senere i eget hus i forstæderne. Arbejderne, de mindre selvstændige og små handlende blev på Frederiksbjerg, hvor de var i nærheden af deres arbejdspladser. Det var blevet forstærket af 1930'ernes krisetider, hvor byarbejderne oplevede stigende arbejdsløshed, og den økonomiske usikkerhed gjorde, at man blev boende i de gamle lejligheder.⁵² I årtierne efter 2. Verdenskrig steg velstanden, og især mange erhvervsaktive børnefamilier skiftede de små lejligheder i byen ud med villaer uden for Ringgaden. Gamle og socialt dårligt stillede blev tilbage i de små huse og lejligheder på Frederiksbjerg, der over tid var blevet utidssvarende. Det gav plads til, at studerende fra byens efterhånden mange uddannelsesinstitutioner kunne rykke ind.⁵³

Skattemandtalsskemaerne vidner om, at Karen allerede i begyndelsen af 1930'erne havde fået titel af forretningsbestyrer, så Katrine havde nok droslet ned, inden hun døde i 1942. Karen var i den heldige situation, at hun var enearving til virksomheden, og dermed ejendommen i M.P. Bruunsgade og desuden et hus i Risskov og sommerhuset i Skåde Bakker.⁵⁴ Rationeringstidens begrænsninger til trods ser det ud til, at forretningen er i god gænge gennem 1940'erne, for annonceringen efter personale fortsætter i samme takt som tidligere, og da virksomheden fejrede 40-års jubilæum i 1948, bemærkes det i en artikel i Aarhuus Stiftstidende, at "Siden fru Kathrine Andersens død i 1942 er Forretningen ført videre af Datteren, fru Karen Johnsson, der til trods for Restriktioner og Knaphed på Råvarer har bevaret Firmaets Standard".⁵⁵ Der blev dog strammet op, for i 1948 blev forretningen i Søndergade lukket, så der ud over M.P. Bruunsgade 26 kun var udsalget i Borgporten tilbage. Det kan bemærkes, at det først var i 1950 at rationeringen på kakao blev ophævet og man skulle helt hen til 1952 før sukkerrationeringen blev ophævet, så det var en udfordring at arbejde med chokoladeproduktion i en lang periode.⁵⁶



M.P. Bruunsgade 26 og Borgporten (Store Torv 18) var de to adresser, hvorfra Katrine og siden Karen længst drev butik fra. Borgporten var en central adresse i Århus midtby, hvor der var meget forbipasserende trafik. Foto 2025: Berit Guldmann Hornstrup.

I december 1943 havde en væsentlig begivenhed fundet sted, idet Karen – i den modne alder af 45 år – giftede sig med en 15 år ældre enkemand, grosserer Carl Johnsson, og hun fik derefter privatadresse i 'Villa Digehuset' på P. Heises Vej i det pæne komponistkvarter ved Mindeparken.⁵⁷ Man kunne tro, at Karen ved giftermålet ville opgive sin forretning, men som mange andre kvinder på den tid, som fastholdt lønnet arbejde efter ægteskabet, beholdt Karen ejerskabet af moderens livsværk, indsatte en bestyrerinde i M.P. Bruunsgade 26, og driften kørte videre.⁵⁸ Det kan være, at Karen har ønsket at være økonomisk uafhængig, og måske har hun også draget den nye ægtefælles relativt høje alder ind i beslutningsprocessen, da det kunne være hensigtsmæssigt for hende at have sit eget indtægtsgrundlag, hvis han faldt bort før hende.⁵⁹

Da 1950'erne begyndte, skiftede forretningen betegnelse fra konditori til bageri, og i skattemandtalsslisten for 1953 ses det, at Karen havde opdelt sin forretning i to, og hun havde bortforpagtet bageriet. Nu boede konditormester Erik Kofoed Larsen med sin familie og medarbejdere – seks personer i alt – på første sal i M.P. Bruunsgade 26, og han drev Kathrine Andersens Eftf. som bageri. Karen fastholdt produktionen af chokolade i M.P. Bruunsgade, dog var

den på adressen boende medarbejdere reduceret til fire personer. Her var konfektureske Karen Marie Jensen den erfarne hovedkraft, idet hun med mere end 40 års anciennitet i firmaet holdt to unge konfekturesker og en elev i sving med chokoladeproduktionen.⁶⁰

Om den private Karen vides der en smule mere end om hendes mor. Karen blev i 1960 enke, og hun var i 1960'erne og frem til sin død i 1973 medlem af den århusianske klub af det verdensomspændende netværk Soroptimisterne, der bl.a. arbejder for at forbedre kvinders og pigers vilkår, og det engagement er meget godt i tråd med det fokus, der i hele virksomhedens levetid har været på at beskæftige kvinder i Kathrine Andersen Chokolade. Hun havde også en stor kærlighed til dyr, og det gav sig udslag i, at hun videregav hele 742.000 kr. til ”Karen og Carl Johnssons legat for nødstedte dyr”, som fungerede en årrække i Århus-området.⁶¹

Ude af familiens hænder

I januar 1966 overtog ægteparret Bitten og bagermester Knud Kjærsgaard Frandsen både konditoriet og chokoladevirksomheden i M.P. Bruunsgade 26 efter Karen, og de videreførte den under navnet Kathrine Andersens Efterfølger. Bitten blev instrueret af Karen, så de særlige kendetegn som Kathrine Andersens chokolader havde fået, kunne videreføres. Chokoladefabrikationen fortsatte med hjælp fra bl.a. Knud Kjærsgaard Frandsens søster og parrets datter. I starten fra M.P. Bruunsgade 26, men i slutningen af 1970'erne flyttede den del af produktionen til Oddervej 93, mens konditoriet fortsatte på M.P. Bruunsgade frem til 1987. Da valgte de at lukke konditoriet og sælge ejendommen til andre formål for alene at koncentrere sig om chokoladeproduktionen.⁶²

I 1996 blev konditor Henrik Larsen ejer af Kathrine Andersens Efterfølger på Oddervej 93, og sammen med Susanne Hansen drev han chokoladeproduktionen videre efter de gamle opskrifter. Chokoladerne blev solgt til specialforretninger i Jylland, primært bagere, vinhandlere og konfekturehandlere.⁶³ Produktionen flyttede i 2001 til Vitten, hvor Henrik Larsen og 2-3 hjælpere fortsatte arbejdet. Selv om der var få medarbejdere, blev der alligevel forbrugt 3 ton marcipan, chokolade og nougat på en julesæson i firmaet.⁶⁴

Virksomhedens nuværende ejer, Jakob Skovsgaard, overtog Kathrine Andersens Efterfølger i 2007. På det tidspunkt stod Henrik Larsen for alt i virksomheden i Vitten, og det var en meget håndholdt proces. Han producerede varer, tog telefon, pakkede varer, sørgede for afsendelse og alt det andet, der hører til en virksomhed. Jakob Skovsgaard er uddannet produktionsingeniør, og kendte ikke meget til chokolade- og konditorfaget, men han vidste noget om, hvordan man skulle arbejde med salg, drift, og vækst af en virksomhed. Virksomheden kom nu til at hedde Kathrine Andersen Chokolade, og der blev investeret i faciliteterne så produktionskapaciteten blev øget, og der kom gradvist flere ansatte til.⁶⁵

I 2018, da virksomheden havde 18 årsværk ansat, var rammerne i Vitten med sine 500 kvm. blevet for små og gammeldags, og Jakob Skovsgaard fik bygget moderne faciliteter på 1.400 kvm. i et industrikvarter i Søften – plus to fjernlagre. Produktionen kom til at tælle fire faglærte bagere og konditorer, og fordi der nu var moderne faciliteter til rådighed, kunne der produceres langt større varemængder end tidligere.⁶⁶

I 2025 er Kathrine Andersen Chokolade en moderne fabrik med 13 ansatte, som arbejder med chokoladeproduktion, barproduktion og bageri. Der produceres fortsat forskellige slags Kathrine Andersen-chokolader med fyld og dekoration, som sælges til specialforretninger, hoteller og restauranter. Der arbejdes med produktion af barer, som dækker over softbarer, proteinbarer og måltidsbarer, og bageriets cookies sælges fra flere danske supermarkeder. Dertil produceres også ’private label’-produkter for andre varemærker i tæt samarbejde med firmaets kunder. Der er ambitioner om at eksportere til udlandet og at arbejde i flerholdsskift på fabrikken for at kunne øge omsætningen.⁶⁷



Efter Katrine og siden datteren Karens ejerskab overgik virksomheden til mandlige ejere. I knap 20 år har produktionsingeniør Jakob Skovsgaard ejet virksomheden, som er omdøbt til Kathrine Andersen Chocolate. Den har nu mere karakter af en egentlig fabrik, og adressen er blevet et industri kvarter i Søften uden for Århus. Foto 2025: Berit Guldmann Hornstrup.

Vanskelige tider for chokoladeproduktionen – men det lysner

Rigtig mange danskere forbinder hygge med indtag af søde sager⁶⁸, og hver dansker køber i gennemsnit 6,6 kg. slik om året. Det er den største mængde i hele verden. Oven i kan lægges 5,7 kg. chokolade, og når køb af kage, is, desserter og snackbars også medregnes, så køber hver dansker 35 kg. søde sager på et år.⁶⁹

De seneste år har chokoladepriiserne dog være på himmelflugt drevet af mindre høstudbytter i de store produktionslande Ghana og Elfenbenskysten, så det store indtag af chokolade blev gradvist en dyr fornøjelse. Prisstigningerne kan forklares med, at kakaotræerne er blevet ramt af sygdomme og klimaforandringer, og det har gjort det svært for de mange afrikanske småbønder at levere den mængde, der førhen har været produceret.⁷⁰

Et ekstra lag på priserne har været den særafgift på chokolade, som Danmark siden 1922, som det eneste land i Europa, har haft, som i dag indbringer 2,5 milliarder kroner til staten hvert år. De høje priser på chokolade førte i sommeren 2025 til politiske drøftelser om, hvorvidt den danske afgift på chokolade og sukkervarer skulle fjernes for at gøre chokoladepriiserne mere spiselige.⁷¹ I oktober 2025 kunne politikerne så endelig løfte sløret for, at der var indgået en finanslovsaftale, som bl.a. omfattede at chokoladeafgifterne i juli 2026 vil blive afskaffet.⁷² Det må have været nervepirrende for en chokoladeproducent som Kathrine Andersen Chokolade, at følge med i de drøftelser. Det er ikke hver dag, at en mere end 100 år gammel afgift afskaffes.

Navnet Kathrine Andersen består

Kathrine Andersen Chokolade er mere end bare historien om en bager- og chokoladeforretning. Det er også fortællingen om kvindeligt iværksætteri i en tid, hvor det ikke var normen, men hvor nye love og samfundsforhold havde åbnet muligheder for kvinder i erhvervslivet. Kathrine skabte en succesfuld forretning, der voksede fra et lille hjemmebageri i 1908 til flere udsalgssteder, eget ejerskab af ejendomme, og et stærkt chokoladebrand. Efter nutidens begreber blev hun vel ikke som sådan direkte velhavende af det, men ved sin død i 1942 efterlod hun sig dog værdier, der svarer til ca. 1,5 millioner nutidskroner – det er langt over normen for en arbejderdatter født i 1875. Centralt er, at Kathrine havde mulighed for at kombinere privatliv og forretning ved at bruge sit hjem både som bolig, arbejdsplads og pensionat. Her uddannede og beskæftigede Kathrine et stort antal kvinder i årenes løb, hvor mange unge kvinder fik deres faglige fundament og livserfaring, og hvor det at være udlært ”hos Kathrine Andersen” blev et kvalitetsstempel. Sideløbende opdrog hun datteren Karen, som videreførte virksomheden med respekt for moderens livsværk. Nye – mandlige – ejere har sikret, at navnet Kathrine Andersen består; dog er forankringen ikke længere i Århus Midtby ligesom sortiment og produktionsmetoder er ganske anderledes end i 1908.

Utrykte kilder

Aarhus Byråds Journalsager
J.nr. 25_14-1922

Aarhus Kommunes Byggesagsarkiv
Bruunsgade 26

Erhvervsarkivet
07903, Ny jydsk Kjøbstad-Creditforening
Lånesager 1871-1975, M.P. Bruunsgade 1926

Aarhus Stadsarkiv

Kommunale folketællinger 1885-1953
Skattemandtalssister for 1900-1953
Aarhus vejvisere for 1900-1971

Rigsarkivet (RA)

Folketællingen for Fredericia (1. februar) 1901

Fredericia Politi, Register til næringsprotokol 1860-1931 (B-405)

Fredericia Trinitatis Sogn med Ullerup Landsogns arkiv
Kontraministerialbog, 1892-1898, Fødte, fol. 304. (Tilgået via Arkivalieronline)

Silkeborg Sogns arkiv
Kontraministerialbog, 1875-1880, Fødte, fol. 131.

Sporup Sogns arkiv
Kontraministerialbog, 1896-1913, Viede, fol. 192.
Kontraministerialbog, 1913-1951, Viede, fol. 228.

Århus Kriminalret, Skifteretten
B-356, 1919-1965 Arveanmeldelser 1942-1943

Soroptimist International Aarhus – privat arkiv

Protokoller for 1953-1973

Litteratur

Andersen, Berit Guldmann og Allan Leth Frandsen: "Detailhandel på museum. Om arbejdet med Den Gamle Bys butikker og gademiljø". *Kulturstudier*, nr. 2, 2013, s. 6-34.

Farah, Elisabeth Dahlerup og Johanne Schmidt: "Frederiksbjerg – et arbejderkvarter vokser op", *Erhvervshistorisk Årbog* 31, 1981, s. 73-122

Gloerfelt-Tarp, Kirsten: "Den gifte kvinde i erhvervslivet", *Kvinden i Samfundet*, 1953, s. 166-178.

Hoff, Annette: *Den danske chokoladehistorie*. Århus, 2016

Larsen, Anne Trine: "Industriens spor – en undersøgelse af industriens historie i Århus Amt 1840-1970", *Kulturhistorisk Museums Årbog*, 2005, s. 98-112.

Mortensen, Mette Tapdrup: *Pensionatets kulturhistorie. Fællesskab, flirt og frikadeller*. Århus, 2015.

Olesen, Bodil: "Et kvarter og dets mennesker. Bolig- og livsformer gennem 100 år, Frederiksbjerg Øst, Århus", *Kulturstudier 2 - Historien i kulturhistorien*, 1988, s. 138-145.

Skade, Rigmor: "Handel", *Kvinden i Samfundet*, 1953, s. 123-141.

Sørensen, Hanne Schaumburg: "I de store spejlglasruders tid – da Randers, Grenaa og Ebeltoft blev moderne handelsbyer 1860-1901", *Erhvervshistorisk Årbog*, 2014, 1, s. 10-49.

For uvurderlig hjælp takkes

Thomas Norskov Kristensen, Aarhus Stadsarkiv

Nicolai Falberg Jensen, Rigsarkivet
Lisbeth Aagaard Lykke, Museum Fredericia
Søs Kjeldsen, Soroptimist International Aarhus

Noter

- ¹ Demokraten, annonce, 7.4.1908. Aarhus Stiftstidende, Mærkedage – jubilæum, 14.01.1933. Aarhus Stiftstidende, De søde sager i Bruunsgade jubilerer, 14.01.1948. Årstallet for åbning er værd at bide mærke i, da virksomheden i dag reklamerer med at være grundlagt i 1898. I givet fald skulle den være grundlagt i Fredericia, hvor Katrine boede i 1898, men det kan der ikke findes belæg for på Fredericia Lokalhistorisk Arkiv eller i Fredericia Politi, Register til næringsprotokol 1860-1931. I folketællingen 1901 (1. februar) i Fredericia, Sjællandsgade 70 står Katrine også blot anført som husmor.
- ² Demokraten, annonce, 7.4.1908. Aarhus Stiftstidende, annoncer, 9.4.1908 og 11.4.1908.
- ³ Sørensen, I de store spejlglasruders tid, s. 34-35 og Skade, Handel, s. 126.
- ⁴ Katrines fødsel: Kontraministerialbog for Silkeborg Sogn, 1875-1880, fol. 131, Vielse: Kontraministerialbog for Sporup Sogn, 1896-1913, fol. 192, Karens fødsel: Kontraministerialbog for Fredericia Trinitatis Sogn med Ullerup Landsogn, 1892-1898, fol. 304. Skattemandtalister for Århus 1900-1908.
- ⁵ Skattemandtalisten 1908. Skattemandtalisterne giver en oversigt over, hvem der har bopæl på en given adresse, hvad de beskæftiger sig med og hvilken arbejdsgiver, de har. Flere kan godt have arbejdsplads på den beskrevne adresse. Listerne er ikke digitaliserede, så man kan ikke søge på tværs af personer eller arbejdspladser. Jeg har alene haft mulighed for at forholde mig til dem, der er registreret på Bruunsgade 26.
- ⁶ Aarhus Stiftstidende, annonce, 24.10.1908.
- ⁷ Jægergaardsvej 88 lå på vejens vestlige strækning, blot et par ejendomme fra M.P. Bruunsgade. Det var dog nok til at være lidt afsides fra den travlere færdselsåre i MP. Bruunsgade. Det har nok også været praktisk at samle privat beboelse og forretning i samme ejendom.
- ⁸ Farah, Frederiksbjerg, s. 74-78 og Larsen, Industriens spor, s. 99-102.
- ⁹ <https://aarhuswiki.dk/wiki/Frederiksbjerg> (26.1.2025) og Farah, Frederiksbjerg, s. 83-85 og 89-91.
- ¹⁰ Andersen, Detailhandel på museum, s. 4 og Sørensen, I de store spejlglasruders tid, s. 10-12.
- ¹¹ Skade, Handel, s. 129-132.
- ¹² [https://aarhuswiki.dk/wiki/Skt. Pauls Gade](https://aarhuswiki.dk/wiki/Skt._Pauls_Gade) (26.1.2025)
- ¹³ Diverse annoncer i Aarhus Stiftstidende og Demokraten fra 1908-1914.
- ¹⁴ Aarhus Stiftstidende, annonce, 20.12.1914.
- ¹⁵ Hoff, Den danske chokoladehistorie, s. 188-191.
- ¹⁶ I skattemandtalisterne var Katrines stillingsbetegnelse i mange år hjemmebagerske, forretningsdrivende eller fabrikant. I vejviseren blev hun i 1910 placeret under betegnelsen konditor, i 1920 under konditorier og hjemmebagerier, mens hun i 1930 også stod under konfitureforretninger.
- ¹⁷ Aarhus Byråds Journalsager, J.nr. 25 14-1922.
- ¹⁸ Aarhus Stiftstidende, annonce, 12.12.1916
- ¹⁹ Aarhus Stiftstidende, annonce, 20.12.1918.
- ²⁰ Aarhus Stiftstidende, annonce, 14.11.1922.
- ²¹ Aarhus Stiftstidende, annonce, 12.12.1926.
- ²² Aarhus Stiftstidende, annonce, 10.4.1935.
- ²³ Jyllands-Posten, annonce, 15.12.1937.
- ²⁴ Diverse annoncer i Aarhus Stiftstidende, Aarhus Amtstidende, Demokraten og Jyllands-Posten fra 1914-1937.
- ²⁵ Hoff, Den danske chokoladehistorie, s. 148-163.
- ²⁶ Vejvisere i Århus 1910, 1930 og 1949.
- ²⁷ Aarhus Stiftstidende, annonce, 2.8.1921 og 1.10.1926.
- ²⁸ [https://aarhuswiki.dk/wiki/Søndergade](https://aarhuswiki.dk/wiki/S%C3%B8ndergade) (11.3.2025).
- ²⁹ Skattemandtalisterne 1916-1923 og Aarhus Stiftstidende, notits, 29.11.1923. Det kan tænkes, at ægtefællen Bertel først også var på skødet, for i løbet af 1925 ses i Ny jydsk Kjøbstad creditforenings lånesager, at Katrine har købt ejendommen og oprettet en ægtepagt.
- ³⁰ Jyllands-Posten, annonce, 28.4.1928 og Aarhus Stiftstidende, annonce, 28.5.1938. Sommerhuset på Mols var solgt inden Katrines død, mens sommerhuset i Skåde bakker endnu var i hendes besiddelse i 1942 jfr. B-356, Århus kriminalret Skifteretten, 1919-1965 arveanmeldelser 1942-1943.
- ³¹ Aarhus Stiftstidende, annonce, 12.12.1926.

-
- ³² Vejvisere for Århus og Skattemandtalsskemaerne 1935-1948.
- ³³ De tre sidste registreringsår er ikke medtaget her, da de er i 1946, 1948 og 1953, hvilket giver en ujævn statistik.
- ³⁴ Skattemandtalsskemaerne 1908-1953.
- ³⁵ Via Mediestream på Det Kgl. Bibliotek er der søgt i danske aviser på ord som Hjemmebageriet, Kathrine Andersen, Bruunsgade.
- ³⁶ Annoncer i Aarhus Stiftstidende, Jyllands-Posten, Aarhus Amtstidende og Demokraten mellem 1908-1970.
- ³⁷ Jyllands-Posten, annonce, 14.12.1930.
- ³⁸ F.eks. annoncer i Demokraten, 26.11.1914, Aarhus Stiftstidende, 17.9.1923, Aarhus Stiftstidende, 26.3.1927, Demokraten, 3.4.1930, Jyllands-Posten, 23.8.1944
- ³⁹ Mortensen, Pensionatets kulturhistorie, s. 16-17 og 22.
- ⁴⁰ Mortensen, Pensionatets kulturhistorie, s. 12-13 og 39.
- ⁴¹ https://www.elov.dk/media/betaenkninger/Butikstiden_1.pdf (30.8.2025)
- ⁴² Mortensen, Pensionatets kulturhistorie, s. 12 og 155-157.
- ⁴³ Skattemandtalsskemaerne 1908-1920.
- ⁴⁴ Skade, Handel, s. 135.
- ⁴⁵ Jyllands-Posten, annonce, 25.10.1925, Aarhus Stiftstidende, annonce, 25.2.1927 og 06.1.1931.
- ⁴⁶ Aarhus Kommunes Byggesagsarkiv, sagsnr. 318-95, 1896.
- ⁴⁷ Aarhus Kommunes Byggesagsarkiv, sagsnr. 65-13, 1913.
- ⁴⁸ Aarhus Kommunes Byggesagsarkiv, sagsnr. 31-23 og 321-23, 1923
- ⁴⁹ Aarhus Kommunes Byggesagsarkiv, sagsnr. 254-39, 1939. Der gøres i sagen opmærksom på, at en tilsvarende sag blev fremsendt til bygningskommissionen i januar 1923. Man kan formode, at planerne ikke blev (helt) gennemført i 1923.
- ⁵⁰ Demokraten, Stor Tagbrand i Aarhus i Gaar Eftermiddags, 28.12.1939 og Aarhus Stiftstidende, Brand raserer seks Loftsværelser i Bruunsgade, 28.12.1939.
- ⁵¹ Aarhus Stiftstidende, Dødsfald, 1.4.1942.
- ⁵² Olesen, Frederiksbjerg Øst, s. 142-143.
- ⁵³ Olesen, Frederiksbjerg Øst, s. 143-145.
- ⁵⁴ Århus Kriminalret, Skifteretten. B-356, 1919-1965 Arveanmeldelser 1942-1943. I nutidskroner svarer arven til godt 1,5 mio. kr.
- ⁵⁵ Aarhus Stiftstidende, De søde sager jubilerer, 14.1.1948.
- ⁵⁶ Hoff, Den danske chokoladehistorie, s. 199-200.
- ⁵⁷ Kontraminiertalsbogen for Sporup Sogn, 1913-1951, fol. 228 og Skattemandtalsskemaet 1946, 1948 og 1953.
- ⁵⁸ Ses i skattemandtalsskemaerne for 1946 og 1948. Ikke i 1953. Efter 1942 er der kun tre skattemandtalsskemaer – de tre førnævnte år. De tilgængelige informationer bliver derfor noget ujævne.
- ⁵⁹ Gloerfelt-Tarp, Den gifte kvinde i erhvervslivet, s. 166-174.
- ⁶⁰ Vejviser for Aarhus 1950, skattemandtalsskemaet 1953, Aarhus Stiftstidende, Legat skal hjælpe dyr i Århus, 14.3.1980.
- ⁶¹ Aarhus Stiftstidende, Legat skal hjælpe dyr i Århus, 14.3.1980 og protokoller for Soroptimist International Aarhus 1953-1973.
- ⁶² Aarhus Stiftstidende: Det er højsæson for påskeæg, 30.3.1980. Aarhus Stiftstidende: Nu vil Frandsen ha' sin nattesøvn, 29.9.1987
- ⁶³ Århus Stiftstidende: Monogram i chokolade er sendt til Alexandra, 8.10.1996
- ⁶⁴ Århus Stiftstidende: Vejret er med til at lave chokolade, 11.9.2006. Århus Stiftstidende: Jul i chokoladefabrikken, 23.11.2006.
- ⁶⁵ www.nnf.dk/nyheder/2023/februar/fremadstormende-chokolade-producent-tiltraeder-overenskomst/. Opslag på LinkedIn på Jakob Skovsgaard og Kathrine Andersen Chokolade. (19.1.2025)
- ⁶⁶ www.nnf.dk/nyheder/2023/februar/fremadstormende-chokolade-producent-tiltraeder-overenskomst/. <https://favrskovliv.dk/favrskovliv-dk/kathrine-andersen-chokolade-fra-soefte-spraenger-bundlinjen-og-direktoeren-forudser-en-lys-fremtid> (19.01.2025)
- ⁶⁷ www.kathrineandersen.com. www.nnf.dk/nyheder/2023/februar/fremadstormende-chokolade-producent-tiltraeder-overenskomst/. <https://datacvr.virk.dk/enhed/virksomhed/30904478?fritekst=kathrine%2520andersen%2520chokolade&sideIndex=0&size=10>. Opslag på LinkedIn på Jakob Skovsgaard og Kathrine Andersen Chokolade. (19.1.2025)
- ⁶⁸ Søde sager dækker over slik, chokolade, kager, kiks, snacks, is og desserter.
- ⁶⁹ Tallet er endda lavt sat, da hjemmelavede kager og desserter, indkøb i kantiner og restauranter, grænsehandel og illegal handel med søde sager ikke er medregnet. Omkring 3 kg. Vurderes at kunne lægges til de 35 kg. <https://www.food.dtu.dk/english/-/media/institutter/foedevareinstituttet/publikationer/pub-2021/e-artikel-danskere-er-verdensmestre-i-slikindkoeb.pdf> (3.3.2025)

⁷⁰ <https://www.dr.dk/nyheder/indland/prisen-paa-chokolade-er-paa-himmelflugt> (30.08.2025)

⁷¹ <https://www.danskerhverv.dk/presse-og-nyheder/nyheder/2023/april/en-over-100-ar-gammel-dansk-afgift-skaber-massivt-bovl-og-byrder-for-danske-bagere-konditorer-og-chokoladeproducenter/> (30.08.2025) og <https://www.dr.dk/nyheder/politik/venstre-vil-fjerne-afgift-chokolade-er-ikke-usundt> (11.08.2025).

⁷² <https://fm.dk/nyheder/nyhedsarkiv/2025/oktober/aftale-om-finansloven-for-2026-velfaerden-loeftes-danskernes-hverdag-bliver-billigere-og-den-groenne-omstilling-fortsaetter/> (24.10.2025).