

# Kaffebaren – et stykke dansk arbejderkultur på retur

Af Karsten Biering

**Kaffebær:** »beskeden restaurant, hvor der serveres kaffe med brød, smørrebrød og en dagens ret, men sjældent øl og spiritus. Sådanne coffee-shops fandtes i USA. Kaffebaren kendes i Danmark fra 1930'erne som en del af den københavnske arbejderkultur. Forløbere var de kaffevogne, der omkring 1900 skabtes som et led i afholdsbevægelsen.« (1).

I forsommeren 2001 lavede jeg i samarbejde med AV/ITV-afdelingen, Det humanistiske Fakultet ved Københavns Universitet, optagelser til en videodokumentation (2) af de sidste traditionelle kaffebarer i København. Det er nr. 4 i serien *Danske småbutikker og mindre virksomheder, der har en lang tradition bag sig, men en uvis fremtid for sig*. Efter lejlighedsvis research gennem nogle måneder lykkedes det mig at opspore 8 kaffebarer (3), der falder ind under ovenstående definition. Samtidig har de hver deres særpræg mht. indretning, betjening, omgangstone og madtilbud, og jeg skal i denne artikel fortælle nærmere om kaffebarerne og deres historie og funktion. Materialet bygger på eget feltarbejde og video-optagelser på de tilbageværende 8 kaffebarer med interviews (4) af 16 fortællere, der dels er kunder og dels er medarbejdere, forpagtere eller ejere.

Illustrationerne er alle fra *Bentes Kaffebær* på Frederiksberg – en af Københavns ældste, der blev åbnet i 1934, lukket i 2000 og herefter ombygget til andelsbolig. Man kan følge facadens mange forskellige udformninger fra midten af 1930'erne og frem til 2004 samt kaste et blik indenfor til Bente Mortensen i hendes kaffebær, hvis indretning ikke er ændret siden 1970'erne.

## Hvad er en kaffebær?

Søren Vester er tidligere taxachauffør og stamkunde gennem 25 år på kaffebaren, Tagensvej 68. Han fortæller:

»En kaffebær – det er en forretning, der åbner klokken seks om morgenen og med et par friske damer med rundstykker, ost og kaffe. Og så op ad formiddagen smørrebrød. Eventuelt en lun ret i løbet af da-



Bente Mortensen (f. 1932) sammen med sin mand Erik Møller Mortensen (1932-2000) foran den nye facade på deres kaffebar, Langelandsvej 24, Frederiksberg. De købte kaffebaren i 1977, og Bente drev den til oktober 2000, da sygdom tvang hende til at holde op. Kaffebaren er fra 1934 og må være en af Københavns ældste. Foto 1980 i privateje.

*gen. Og så kører vi til klokken tre, så lukker vi. Og det er en rigtig, ægte kaffebar, der ikke har pizza, og der ikke har hotdogs! – Sådan er det bare... Smørrebrød til håndværkere – godt belagt! – og kaffe og mælk.»*

Man skal nok også tilføje wienerbrødet som en fast bestanddel, men ellers er åbningstid og madtilbud helt karakteristisk. Måske med den tilføjelse, at der altid er lukket i weekender og på helligdage, samt at mange kunder ikke mener, at øl, vin og spiritus hører sig til på en rigtig kaffebar, selv om nogle har fået spiritusbevilling. Der er stor variation i kvalitet og udbud af smørrebrød, som typisk koster mellem 8,50 og 12 kr. for et almindeligt, men pænt belagt og pyntet stykke mad.



*pølse henne, og nu skal den være der!» – Og så lige pludselig ender det med, at vi kommer op på tyve stykker mad om dagen, ikke!«*

Hjalmar Dyrby er udlært sølvsmed, men har siden 1968 drevet kaffebaren i Nordhavnen. Endnu som 75årige arbejdede Hjalmar og hans kone Emmy i 2003 dagligt i forretningen. Han fortæller:

*»Så jeg har ikke udnyttet spiritusbevillingen. For så tænkte jeg: »Nej fandme nej!« Det med chauffører og sådan nogen, der kommer her, det er jo ikke sådan nogen, der kan tillade sig den slags ting, vel. Og så tænkte jeg: »Hvordan fa'en har du det egentlig med dig selv?« – Hvis du kommer ind på sådan et værtshus – nu er det meget sjældent, jeg går på værtshus, meget sjældent! – Og de kommer ind, og de sidder derinde og råber alle sammen, og »Helan går« og tak ska' du ha', ikke. Og man så kommer ind pinlig ædru og tænker: »Vor Herre bevares! Lad mig komme ud.« Og sådan ville det jo også blive her, ikke. Når chaufførerne de kommer her, så sidder folk og råber og skriger, ikke. Og vi har jo også set nogle gange, at folk kan være lidt højroset. Men det ligger også mange år tilbage, for da havde vi lyse øl. Det er der jo ikke noget forkert i, vel. Men dengang da kom så mange skibe herind, forstår du. Der kom mange græske skibe. Og så når de var inde, forstår du, så kom de herop og købte de her lyse bajere, ikke. Og når de så havde siddet og drukket sådan to-tre lyse bajere, så sad de og skabede sig, du ved. Og så gik vi ud og kikkede på etiketterne, du ved, og lugtede til flaskerne og sagde: »Hvad fa'en er der i vejen med de her øller, mand!?!« – De troede, det var stærkt øl åbenbart!«*

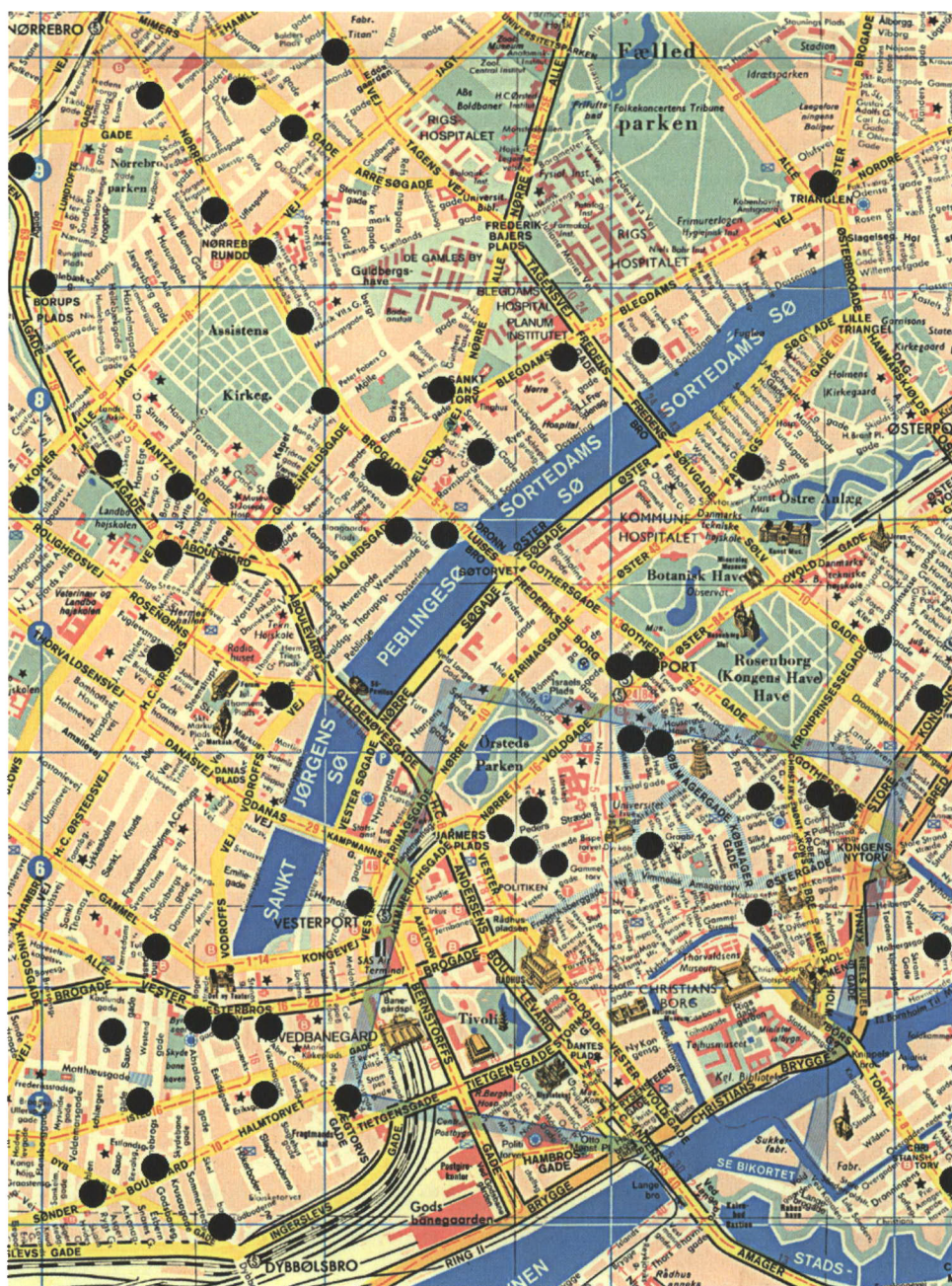
På kaffebarene leder man forgæves efter pølsevognspølser, burgere, kinaruller eller pizzaer. Der er heller ikke nogen salatbuffet eller grønsagstærte, og eneste ferske fisk er den stegte, panerede fiskefilet med remoulade på et stykke rugbrød.

### Hvor lå kaffebarene?

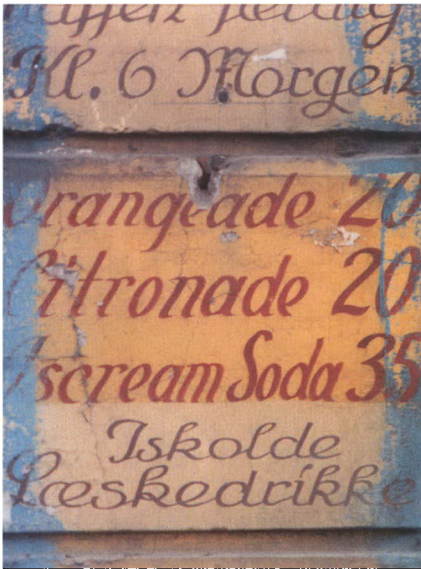
Fra 1930'erne bredte kaffebarene sig og blev hurtigt populære blandt de københavnske arbejdere. I 1947 var der 100 (5) i Storkøbenhavn, og i 1955 havde kaffebarene deres største udbredelse med i alt 114. Herefter er det gået tilbage: i 1975 var der 43 kaffebarer, og 10 år senere var dette antal halveret. I 2002 var der 8 kaffebarer tilbage af den traditionelle type.

Helt op i 1960'erne lå der endnu mange værksteder og små virksomheder i kældre og baghuse i Indre By og i brokvartererne. Forfat-





Kort over Københavns Indre By, Indre Nørrebro, dele af Vesterbro og Østerbro med kaffebarenes placering ud fra optælling i KTAS fagtelevbogens 1955. Der var aldrig langt til den nærmeste kaffebær. Udarbejdet af Steen Linke 2003.



Da facaden på Bente's Kaffebær skulle renoveres i 1979, dukkede de oprindelige skilte fra 1930'erne frem. Her var både kaffe- og isbar, som det var almindeligt dengang. Foto Jan Nordstrøm 1979.

teren og journalisten Hans Kirk havde sin hyppige gang på de københavnske kaffebærer, og i en artikel fra 1941 noterer han:

*»De fleste kaffebærer besøges af kudske, bude og håndværkere, der sluger en kop billig kaffe og en mundfuld varme midt i arbejdet. Nogle spiser deres medbragte mad i frokostpausen... Forretningen er baseret på en livlig omsætning. Hvis kunderne ikke skifter hurtigt, giver det underskud. Som en af indehaverne udtrykker det: – Det ka' faneme ikke nytte no'et, at folk sidder her og slår rødde – hvis de ikke rupper sig, ska' jeg nok få dem viftet ud. Princippet er stor omsætning, lille avance...« (6).*

Men gennem 1960'erne og 1970'erne blev mange små værksteder og mindre virksomheder nedlagt eller flyttet uden for Københavns centrum til de nybyggede industrikvarterer med frokoststuer eller kantiner. Cykelbudene – »svajerne« – var også væk, og bygge- og anlægsarbejderne havde fået komfortable skurvogne med varme, thekøkken og toilet.

Knud Ellegaard fortalte i 1957 til Charles Haugbøll:

*»... de mennesker, som kører på disse centraler er det man kalder kaffebumser. De har ingen fast løn, de sidder altså og hænger på en*



*kaffebaren, og budcentralindehaveren sidder i et eller andet lille skur eller kælderbutik, og tager imod kunderne, sender bud over i kaffebaren, og så kører de den tur på halvanden eller to timer, så får de afregning med det samme, og så over på kaffebaren igen.» (7).*

### **Kunderne i dag**

Det er stadigvæk mænd i arbejdstøj – arbejdere og håndværkere, chauffører og flyttefolk – der kommer her og får deres morgenmad i stedet for at bruge tid på det derhjemme. Kaffebarerne har deres stamkunder. Nogle kommer hver dag – og måske flere gange om dagen – andre et par gange om ugen, og man kører gerne langt for at spise på sin foretrukne kaffebaren. Andre stamgæster mødes fast hver dag og spiser frokost sammen. Der kommer også arbejdere og håndværkere fra byggepladser og vej- og ledningsarbejder i nærheden. Og når byggeriet er færdigt, forsvinder de fra kaffebaren igen. Herudover kommer der enkelte forretnings- og kontorfolk samt en del pensionister, der gerne vil have et godt og billigt måltid dansk mad med sovs og kartofler som alternativ til fast food eller den kommunale madordning fra et storkøkken. Kaffebarerne er stort set et københavnerfænomen, og kun-



Bente Mortensen ved kaffedåsen bag disken. Hun er udlært smørrebrødsjomfru og har tidl. arbejdet på Langeliniepavillonen, i Det kinesiske Tårn i Tivoli og som smørrebrødschef i Lorry. Foto Karsten Biering 2000.

derne er langt overvejende mænd i den arbejdsduelige alder, men man støder af og til på et par kvindelige hjemmehjælpere, der holder pause mellem to hjemmebesøg.

Bernhard Eggersborg er tidligere flyttemand og fortsat stamkunde på Sanne's Kaffebær, Ågade 98. Han fortæller:

*»Mange gange, så skulle vi først ud og flytte for kunderne klokken otte om morgenen. Så havde vi lige en halv time, hvor vi kunne sidde og vågne. – Men altså, var det her i København, så kørte vi gerne hen og fik morgenmad på en kaffebær. Det var sådan set det primære, og nogle gange tog vi også frokosten med. Vi tog lige fra smørrebrød til biksemad om morgenen og sådan noget. Der gik lidt sport i det!«*

Billy Willumsen er tidligere vognmand og nu stamkunde på Pia's (nu Stine's) Kaffebær, Sdr. Boulevard 68. Som enkemand kommer han hver dag kl. 13 og spiser dagens varme ret. Han fortæller:

*»Jeg kan godt lide maden. Den er, som dansk mad skal være, ikke. Jeg bryder mig ikke så meget om det fast food og alt det dér, som de kalder det, vel? Jeg vil godt have noget med sous og kartofler. Sådan noget, det kan jeg godt lide, ja. Og så har hun en dejlig flæskesteg. Og hendes stegt flæsk i persille, det er også dejligt... Og så får jeg også en tur herved, ikke. Og når jeg så cykler tilbage, så kører jeg sådan lidt rundt. Tager en tur over gennem kirkegården for eksempel, hvor min kone ligger. Og så videre ud på Valby fællede. Så går eftermiddagen jo, ikke.«*

### **Omgangsformen og samværet**

Hjalmar Dyrby, der døde 2004 som 76årig, var berømt og berygtet for sin »uforskammede« behandling af kunderne på kaffebaren i Nordhavnen. Hjalmar yndede at sammenligne sig med John Cleese i rollen som indehaver af »Halløj på Badhotellet« i TV serien. Han fortæller:

*»Ja, altså de fleste mennesker, der kommer her, de kan godt tåle både det ene og det andet. Men der kan jo komme nogen – finere nogen, ikke. Og så når jeg står herhenne og ryger cigarer, så begynder de og – »host!« – demonstrere derude, ikke. »Host, host!« Det er derfor, vi har fået den maske op. Så siger jeg til dem: »Der hænger altså en gasmaske dér, hvis I ikke kan tåle røgen!« Jeg tror s'gu aldrig, det bliver aktuelt med, at vi laver røgfrit herude. Så nogle gange, så får jeg sådan en skør idé. Så har jeg tænkt på: Jeg vil s'gu sætte et skilt op dernede på døren, du ved nede på toilettet, og så skrive »Røgfrit Lokale«. Så kan de gå derned, hvis ikke de kan tåle røgen. Men så langt er vi ikke kommet endnu!«*



Interiør fra Bente's Kaffebær med den helt enkle indretning: formicaborde og lette stål-rørsstole, linoleum på gulvet, lysstofrør i loftet og træpaneler med landskabsmalerier på væggene. Foto Karsten Biering 2000.

Niels Rasmussen er tidligere lastvognschauffør, nu fisker og gennem 30 år stamkunde på Dyrby's Kaffebær i Nordhavnen. Han fortæller om Hjalmar Dyrby:

»Han er jo, som han er. Det kan jeg godt lide. Han er sig selv. Han gør ikke noget for – for nu at sige det direkte: At lefle for kunderne eller gøre sig behagelig på nogen som helst måde. Og dem, der kan lide hans facon – og det er da heldigvis et stort flertal – de kommer her med glæde. Og så er der nogle ganske få, som ikke lige synes, det er den rigtige måde, og de kommer her én gang, og så forsvinder de igen. – Ja, og for så lige at give et eksempel på, hvordan tonen er, så forekommer det faktisk nogle gange, når der har været sådan en utilfreds kunde her, at når vedkommende er gået, så påkalder Dyrby sig de øvrige tilstedeværendes opmærksomhed med bemærkningen: »Så – dér kom jeg da heldigvis af med endnu en utilfreds kunde!« – Ja, det er jo ikke noget, man sådan almindeligvis hører i forbindelse med det at drive forretning. Men det er sådan en lidt speciel tone. – Omvendt kan det også ske engang imellem, at vi sidder og snakker hernede, og der har været en kunde. Det kan have været en, der ikke har været her før eller måske kun for anden gang og har lagt mærke til, at de faktisk er meget omsorgsfulde med kva-



*litet. Det er gode varer, de har. De kæler lidt for de her ting, ikke. Og det er der jo nogle, der lægger mærke til. Jeg har selv kommet andre steder – jeg kan også tydeligt mærke forskellen, ikke. Og det sker så, nogen der går op og siger: »Det var da rart. Sikke nogle fine madder, du havde. Og det smagte vel nok godt!« – Og så bliver der lige sagt: »Hallo! Hørte I det alle sammen? Dét var én tilfreds kunde!« Og det er sådan lidt – hvad kan man kalde det – familiært, ikke?»*

Tidligere – for nogle årtier siden – var arbejdstempoet blandt arbejdere, håndværkere, chauffører og montører ikke skruet så højt op som i dag. Kunderne er også blevet mere nøjeregnende med at kontrollere timeforbruget, så pauserne på kaffebarenne ikke figurerer som arbejds-løn på regningen.

På kaffebarenne er både det sociale samvær og den faglige snak gået hånd i hånd. Bendt Olsen er indehaver af kaffebaren på Rødovrevej 302. Han har været i branchen i over 30 år og fortæller:

*»Dengang var det jo oftest morgenkaffen, hvor man skulle drøfte aftenens fjernsyn – og også dagens program. Og der var et antal mennesker i samme firma eller samme branche, der havde lejlighed til at drøfte de problemer og de opgaver, de kom ud til. Og en montør kunne sige: »Nu skal jeg dér ud i dag. Der har du været. Hvordan er det derude?« – Ikke sandt? Så kunne han få besked på det på kaffebaren. Dét kunne de snakke sammen og sige: »Ja, men det er lige den dér, du skal huske. Og nøglen hænger dér!« De har kunnet snakke sammen om problemerne og faget foruden det familiære og sporten, og hvad de havde set i fjernsynet, ikke sandt?«*

Henning Madsen er 72 år, arbejder fortsat som elevatormontør og kommer ofte på kaffebaren, Ålekistevej 143. Han fortæller:

*»Åh, vi er da kommet her gennem 30 år, i hvert fald. Alle Siemens montørerne mødes her næsten hver dag til frokost. Det er ikke hver dag, de kommer alle sammen. Men nogle gange, om fredagen, plejer de at møde talstærkt op... Altså, det er vores stambord det her. Otto er afgang elevatormontør og holder meget til her alligevel, selv om han ikke er i arbejde mere. Og han kommer gerne først og optager pladsen, ikke. Så vi er jo helt rodløse, hvis der sidder nogen her. Så må vi jo sådan sidde rundt omkring. Det er vi ikke meget for!... Jeg holder snart op med at arbejde, men jeg vil da stadigvæk komme her. Af og til. For at hilse på kollegerne, ikke. Nu er jeg over 70, så det er jo snart på tide, jeg holder op med at arbejde, ikke. Men når jeg så gør det, så vil jeg alligevel køre herud. Et par dage om ugen.«*



Bente's Kaffebær kort før lukningen. Der var stor sorg blandt stamkunderne, da Bente Mortensen efter 23 år måtte lukke i oktober 2000 p.g.a. dårligt helbred, og mange kom med blomster og hilsener til hende. De fleste af hendes kunder var håndværkere, hyrevognschauffører og skraldemænd. Foto Karsten Biering 2000.

### Hvordan med fremtiden

Med en tilbagegang fra 114 kaffebærer i 1955 til 8 i 2002 kan man næppe hævde, at fremtiden tegner lys. På den anden side ser det ud til, at kundegrundlaget er temmelig stabilt i dag, og at den traditionelle kaffebær har sin egen niche og livsform. Alt afgørende er sammenhængen mellem lav pris, god kvalitet, venlig og munter betjening og en indretning, der både er enkel og funktionel og alligevel har helt sin egen stil og karakter. En af kaffebærejere har understreget, at man aldrig må modernisere en kaffebær, for så flygter kunderne! Omgivelserne skal være de vante. Når man besøger en kaffebær, der for nyligt har skiftet ejer eller forpagter, kan navnet udendørs være ændret – med mindre den altid har heddet f.eks. »Sørensen's Kaffebær« uanset den aktuelle ejers navn. Men indendørs må der ikke ske større ændringer end højst en anden farve voksdug på bordene. Og så skal udbuddet af mad og drikke være det samme som altid.

Stigende huslejepriser og forbrugsafgifter (vand, el og varme) kan tvinge priserne på mad og drikke op på et niveau, hvor kunderne vil svigte og søge andre muligheder for at stille sult og tørst. De mange shawarma- og kinesergriller tilbyder lave priser og enkle indretninger, der kan konkurrere med kaffebarenes. Et handicap for de etniske er dog, at den traditionelle kaffebarkunde altså vil have dansk mad, så derfor er smørrebrødsforretningen og pølsevognen nok de nærmeste konkurrenter. Men her kan man ikke sidde ned og få varmen, spise med kniv og gaffel på en rigtig tallerken, læse i dagens avis og købe mælk og almindelig kaffe.

Den tidligere flyttemand Bernhard Eggersborg ridser fremtidsperspektiverne op således:

*»Jeg ser det på den måde, at det ebber ud med årene, tror jeg. Der er ikke så mange, som jeg mener, der var dengang, da jeg var chauffør – som flyttemand for 10 år siden. Der var altid nogen på kaffebar. Om du kom der klokken elleve, eller du kom der klokken tolv eller klokken syv – der var altid mennesker, ikke. Sådan, det kørte jævnt, men jeg tror, det ebber ud mere eller mindre. For du ser jo ikke nogen i dagens Danmark her, når du kører inde i byen og sådan*



Bente's Kaffebær blev efter lukningen bygget om til andelsbolig, og i dag kan man ikke længere se sporene efter den gamle kaffebær fra 1934, placeret i en beboelsesejendom på Frederiksberg fra o. 1900. Alt inventaret blev kørt på lossepladsen. Foto Karsten Biering 2004.

*noget. Der er ikke så mange tilbage. Det er ikke sådan, at man lige siger: »Orv, dér er en kaffebar! Lad os lige holde ind.« Det gør man ikke mere. Så jeg tror sådan på længere sigt, det forsvinder stille og roligt. Det bliver lavet om til kinesergrill – eller hvad ved jeg!«*

Ole Dyrby er nu sammen med sin kæreste Annette alene om at drive kaffebaren i Nordhavnen. Det er en lille rødmalet træbarak, klemmt inde mellem skibscontainerpladserne og de hastigt ekspanderende kontorpaladser eller firmadomiciler, og han fortæller om kontorfolkene herfra:

*»Jo, mange af dem kan godt lide at komme væk fra deres kantiner og komme ud og få »noget rigtig mad«, siger de. Der kommer to engang imellem om ugen og spiser, fordi de synes, at deres mad dernede det er sådan lidt for fint og flot. Og de kan godt lide at komme herud og få en »skideballe« engang imellem, ikke!«*

Kaffebarernes tid er nok snart omme. Men på trods af min let pessimistiske bedømmelse i tekstindlægget til videofilmen fra 2003 om kaffebarerne (8), ser det nu ud til, at smørrebrødsforretningerne i de københavnske brokvarterer ikke alene holder stand, men at der også åbner flere nye. Det er måske et tegn på, at den traditionelle danske dagligdags madpakke ikke kun er henvist til enkelte reservater blandt ældre medborgere, men at den fortsat indtager en sikker og hævdvunden plads i det brogede udbud af moderne fast food og take away mad fra den globaliserede madkultur.

Anskuet lidt bredere kan man pege på, at der gennem 1900-tallet har eksisteret en lang række forskellige og beskedne spisesteder med billige priser, enkel indretning og standardiseret, nærende mad. Marketenderier og kantiner har bespist soldater, samt offentligt og privat ansatte i større virksomheder. De kommunale folkekøkkener tilbød i København fra 1917 og frem til årene efter 2. Verdenskrig de fattige og arbejdsløse et billigt eller gratis måltid mad, mens kvinderne har kunnet frekventere Kvindernes Alkoholfrie Restauranter uden at risikere berusede mandfolks platte tilnærmelser. Afholdsfolk og sømænd har desuden gjort brug af Missionshotellernes og Sømændshjemmenes tilbud om måltider til en rimelig pris. På gadeplan var der automatcaféer, hvor man ved at putte en mønt i automaten kunne trække et måltid mad, og ved smørrebrødsforretningerne var der også automater med madpakker til de sultne uden for åbningstid.

Senere i 1950'erne og 1960'erne kom der mange cafeteriaer til med selvbetjening og betaling før fortæring. En del blev etableret på nogle



af de gadehjørner, hvor der tidligere lå kaffebarer samt i stormagasiner og de nye varehuse og store supermarkeder. Ikke mindst ved motorvejenes rasteplasser har de fundet fodfæste, og de indgår i landsdækkende og internationale butikskæder med helt standardiserede koncepter.

Startskuddet til fast food var den første pølsevognspølse, der blev serveret den 18. januar 1921 i København (9). Men allerede fra 1907 havde man kunnet få en varm kop kaffe ved Københavnske Kvinders Kaffevoerne (10) på torve og pladser og foran større virksomheder, hvor man gerne ville fremme ædrueligheden. Siden hen er udbuddet og variationen inden for gademad, take away og fast food blevet enorm. Ikke underligt, at der i disse år er ved opstå en mod(e)bevægelse i form af »mormormad« – slow food – med lange tilberedningstider og brug af grove grønsager og billigere kødudskæringer. Tendensen her kan bl.a. aflæses af ugebladernes madopskrifter og dagspressens restaurant anmeldelser. Samtidigt forsøger supermarkeds-kæderne at videreudvikle og afsætte flere frisklavede færdigretter – lige til at tage med hjem til mikroovnen i samtalekøkkenet.

Der er mange modsatrettede tendenser i samtidens dagligdags madforbrug og måltidskultur.

## Noter

1 Definition fra *Den store danske Encyklopædi*. 2 *Kaffebaren. Et stykke dansk arbejderkultur på retur*. 45:30 minutter. Tilrettelæggelse Karsten Biering. Udg. på VHS af Center for Arbejderkulturstudier og AV/ITV-afdelingen, Københavns Universitet Amager 2003. ISBN 87-91124-02-6. 3 Adresserne er Kaffebarene: Tagensvej 67; Rødovrevej 302; Amager Landevej 129; Ålekistevej 143; Dyrby's Kaffebær, Skudehavnsvej 6; Sanne's Kaffebær, Ågade 98; Stine's (tidl. Pia's) Kaffebær, Sdr. Boulevard 68; Sørensen's Kaffebær, Jyllingevej 16. 4 Citaterne i artiklen er ordrette transskriptioner af disse interviews, dog rettet for syntaktiske/grammatiske fejl, fortællelser, »øh« lyde m.v. 5 Optællingerne er foretaget via KTAS' fagtelefonbøger, som gennem årtier havde en særlig rubrik: *Kaffebarer og Kaffesaloner*. 6 Hans Kirk: På kaffebær. Citeret fra Børge Houmann (red.): *Det borgerlige frisinds endeligt*. Gyldendal. København 1969, s. 93. 7 Citeret fra Charles Haugbøll: *Svajerne. De københavnske cykelbude og mælkedrenge's liv og virke belyst gennem samtaler*. Danmarks Folkeminder nr. 84. København 1979, s. 208. 8 Se note 2: tekstindlæg. 9 Allan Mylius Thomsen: *Café Fodkold. Eventyret om den danske pølsevogn*. 1995, s.33f. 10 Samme, s. 23.

## Summary

Coffee bars as a concept came to Copenhagen from the USA in the mid-1930s. They spread quickly and became popular among the Copenhagen workers. In 1947 there were 100 in Greater Copenhagen, and in 1955 the coffee bars were most widespread with a total of 114.

Right up until the 1960s there were still many small workshops and firms in basement and back-yard premises in the Inner City and the immediate working-class suburbs. Many



journeymen and workers, apprentices and errand boys used the coffee bars, where you could eat your lunch pack, buy a glass of milk or a cup of coffee, sit down and get warm, and read the daily newspaper. But the coffee bars also sold cheese sandwiches and Danish pastries, open sandwiches and perhaps also the odd hot meal. Beer, wine and spirits were at that time not available in the coffee bars, and many regular customers today still think that these do not belong in a proper coffee bar, although some have been licensed to sell alcohol.

The coffee bars also thinned out considerably throughout the 1960s and 1970s. The many small workshops and firms had been closed down or moved outside central Copenhagen and the immediate suburbs, to new buildings with lunchrooms or canteens. The errand boys had also gone, and the construction workers now had comfortable mobile site huts with heating, toilets and a kitchenette.

As a rule the coffee bars are open from 6 a.m. to 3 p.m., closed on weekends and public holidays, and each one has its loyal regular customers. A worker or craftsman, a driver or removal man will often drive a long way to eat at his favourite coffee bar. Some coffee bars also have regular customers from the local neighbourhood. They may be business or office workers who want a good cheap meal of Danish food as an alternative to fast food or meals from the municipal kitchens.

The menu is quite firmly based on traditional Danish open sandwiches, small heated items and perhaps a single hot meat meal of the day with gravy and potatoes. The standard street vendors' hot-dogs and sausages, burgers, spring rolls or pizzas are not served. Nor is there any salad buffet or vegetable tart, and the only fish is the breaded fillets with the traditional 'remoulade' dressing on rye bread. The coffee bars, along with the open-sandwich shops, are one of the last outposts of traditional, everyday Danish lunchtime culture.