

Den Danske Forening
HEIMDAL
April 2018



Royal Copenhagen and their Easter eggs

Medlemsblad

Newsletter for the Danish Association Heimdal – Established 1872

THE DANISH ASSOCIATION “HEIMDAL” INC

36 AUSTIN STREET NEWSTEAD QLD 4006

Contact details: 0437 612 913

www.danishclubbrisbane.org

Contributions

We would love to share your news and stories. You are welcome to send emails with stories, news and photos to the editor for publication. The closing date for the **next** issue is **19 April 2018**. We reserve the right to edit or not publish your contribution. Any material published does not necessarily reflect the opinion of the Danish Club or the Editor.

Editor: Lone Schmidt
Phone: 0437 612 913
Email: treasurer@danishclubbrisbane.org

Webmaster: Peter Wagner Hansen
Phone: 0423 756 394
Skype: [pete.at.thebathouse](https://www.skype.com/contact/australia)
Email: admin@danishclubbrisbane.org
Web: www.danishclubbrisbane.org

From the Editor



Café Danmark came off to a flying start in February; thank you for your patience. Thank you for accepting that we couldn't take any more bookings and thank you also for cancelling your booking – that's just as important. The rain was pouring down, threatening to flood many areas and making roads impassable for many. Everything went well, we even had enough smørrebrød,

although there might not have been much to choose from in the end. See you all again in March and remember to book (and cancel if necessary).

Yellow and green is the colour of Easter and all the beautiful



spring flowers. It also happens to be the Australian colours – go Australia at the Commonwealth Games!

A big thank you to Lars Glerup for writing the history about the Nimbus motorcycle – and sharing it with us.

WELCOME TO OUR NEW MEMBERS

Susi Sorensen & John
Guthrie, Sandgate
Anita Thomsen,
Coolum Beach
Mona Gerda Petersen,
Wellington Point

What's on at the Danish club?

Café Danmark

**Friday 23 March 2018
from 6 pm**

Come in and say 'hej', we'll have lots of 'smørrebrød' (Danish open-faced sandwich) ready for all. There are fresh supplies due in from Denmark, including Tuborg julebryg, Faxe Kondi and all your favourite licorice bags. We also have herring back in stock.

Get delicious Danish pastries, rye bread and other specialty breads direct from **Britt's Organic Bakery**.

Café Danmark

**Friday 27 April 2018
from 6 pm**

Legestue / Play Group

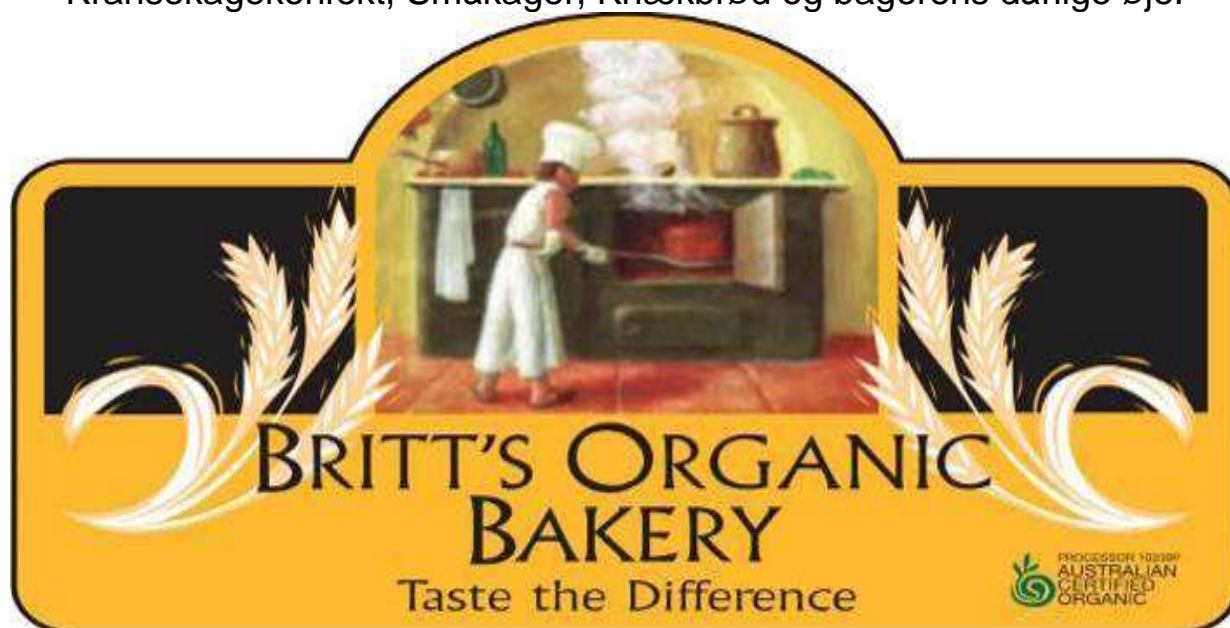
Every Friday 9.30-11.30

(check times and dates with Maria Faurkov Nielsen on 0427 015 411 or moffe33@hotmail.com)

Get all your Danish Baked Goodies from Britt's Bakery at Café DANMARK
4th Friday of each month

Authentic Danish Pastry & Organic Bread Products

Kringler, Smørtærter, Kanelstænger, Birkes, Rundstykker, Fuldkornsrugbrød, Kransekagekonfekt, Småkager, Knækbrød og bagerens dårlige øje.



For information, order forms and delivery details, go to our website:

www.brittsorganic.com.au

Unit 5/10 Energy Crescent, Molendinar QLD 4214 **Phone: 07 5571 6881 Fax: 07 5571 6947**
Email: brittsorganic@gmail.com

Sværere at få dagpenge



Regeringen og Dansk Folkeparti er enige om en ny skatteaftale, som – hvis den bliver vedtaget – vil udelukke mange udlandsdanskere fra dagpengesystemet. Heriblandt en række af Danes Worldwides medlemmer, hvilket bekymrer generalsekretær Anne Marie Dalgaard:

”Som aftalen foreligger, vil det straffe tusindvis af danskere, der i de seneste mange år har opholdt sig mere end 12 måneder i udlandet og som hjemme igen på det danske arbejdsmarked eventuelt bliver ramt af arbejdsløshed. Det gælder fx danske forskere, der i en periode arbejder i en forskningsinstitution uden for EU, og som fem år efter tilbagevenden til Danmark bliver arbejdsløse i en kortere eller længere periode,” siger generalsekretæren i en pressemeddelelse.

Du kan læse Danes Worldwides pressemeddelelse om regeringen og Dansk Folkepartis forslag [her](#).

Stramning af skatteregler for udlandsdanskere



Det er ikke kun forslaget om nye dagpengeregler, som vækker bekymring hos Danes Worldwide. Også et lovforslag, som regeringen selv betegner som "en modernisering af reglerne for indtrædelse af den fulde skattepligt", kan få konsekvenser for en del af foreningens medlemmer.

Stramningerne rammer især udlandsdanskere med fast ejendom i Danmark, fx et sommerhus. Den største ændring er en halvering af den tid, man som udlandsdansker må opholde sig i Danmark, før man skal betale skat af hele sin indkomst. Fremover vil man maksimalt kunne opholde sig i 90 dage på 12 måneder i Danmark, før den fulde skattepligt indtræder, mod tidligere op til 180 dage.

Danes Worldwide arbejder på et høringssvar til lovforslaget. Du kan læse mere om Danes Worldwides holdning til forslaget [her](#).

Nimbus-C "Humlebien" 1934 – 1959

Tak til Lars Glerup for artiklen

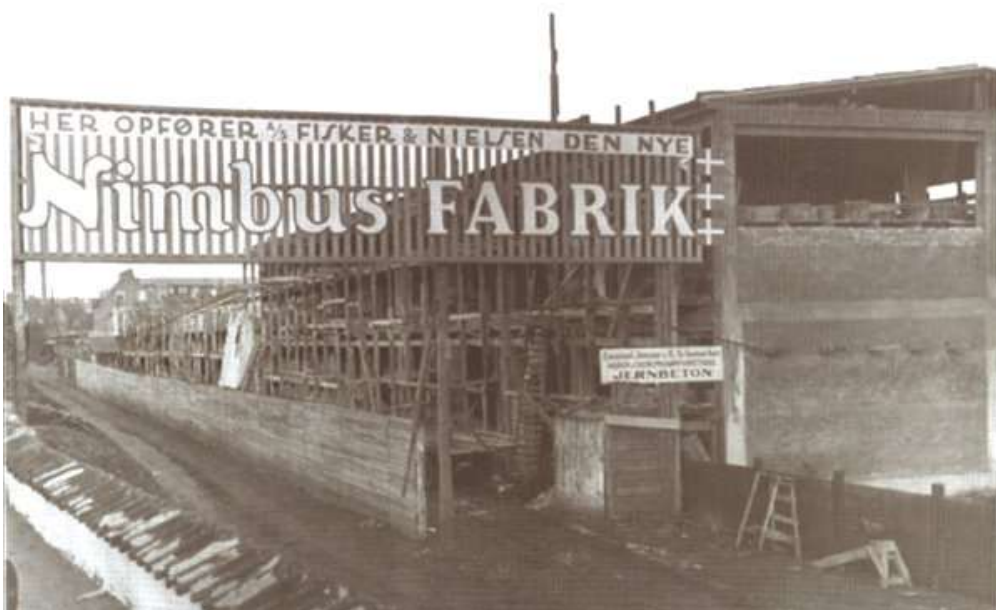
P.A. Fisker havde to sønner og to døtre. Den ældste søn – Anders Fisker – tog som 24-årig eksamen som civilingeniør (M) i 1932, men allerede, da han var 18 år gammel, i 1926, fik han sin egen Nimbus. Anders Fisker var en lidenskabelig motorcyklist, og det pinte ham meget, at faderen havde opgivet denne produktion. Han begyndte for sig selv på papiret at konstruere en ny Nimbus, og i 1932 lykkedes det ham at overbevise P.A. Fisker og firmaets bestyrelse om, at man skulle genoptage produktionen af Nimbus.

Anders Fisker anvendte sunde økonomiske argumenter, som baserede sig på et fabriksanlæg, som kunne håndtere en årsproduktion på ét tusinde maskiner. Det blev derfor besluttet at genoptage produktionen. Far og søn konstruerede i fællesskab en prototype, men der hersker ingen tvivl om, at det var sønnen, som forsynede projektet med idéer og nytænkning.

Det indledende arbejde foregik i kælderen under familiens villa på C.F.Richsvej på Frederiksberg. De to arbejdede med skitser, og når de var nået frem til en løsning, forsvandt de ned i kælderen, hvor konstruktionen blev lavet som model. Sideløbende hermed var en ny fabriksbygning under opførelse på firmaets arealer på Peter Bangsvej. Anders Fisker blev dér ansat som tegnestuechef og koncentrerede sig om at udvikle den nye Nimbus.

Allerede i maj 1933 var en brugbar prototype klar, og selv om mange ting siden blev ændret, var det umiskendeligt den Nimbus-Humlebi, som vi kender i dag.

Den ny Nimbusfabrik blev opført fra 1932 til 1933, meget moderne og helt i jernbeton. Det hele var dimensioneret således, at der senere kunne tilføjes to ekstra etager. Det blev der også hurtigt brug for. Den nye fabrik kostede dengang 1million kroner, P. A. Fisker betalte kontant! Ud over det blev der købt maskiner og værktøjer for ca. 2 millioner kroner!



A/S Fisker & Nielsens fabrik 1933



Billedet viser den 25-årige Anders Fisker på den nye Nimbus. Det er en prototype, formentligt den ene af to, som blev lavet i denne udførelse. Billedet er fra maj måned i 1933. Meget blev anderledes på produktionsmodellen, hvor det første produktionsnummer blev 1301. Den maskine fik Anders Fisker selv i april 1934. Den afbildede prototype har en meget let forskærm. Det bemærkes også, at der forrest i højre side på cylinderblokken er en udbygning til en prop, som måske har været tænkt til oliepåfyldning. En tre-kuls dynamo skimtes også.

I april 1934 præsenterede man offentligheden for den nye Nimbus. Men indtil videre var der kun én maskine, nr. 1301. Sidst i juni måned kom de første salgsmønstre på markedet, og de blev omgående en succes. Folkeviddet gav hurtigt maskinen et kælenavn, "Humlebien", og det passede den gamle Fisker langt bedre end "Kakkelovnsrøret".

Nimbus blev populær og kom til at indgå som en del af datidens gadebillede. Den blev i det hele taget kendt som en gedigen maskine med god holdbarhed, og fandt hurtigt anvendelse ved militær, postvæsen og politi samt hos de forskellige offentlige institutioner som el- og vandforsyning, gasværker – for ikke at tale om brandvæsen og budcentraler.

I tiden før 2. verdenskrig nåede Nimbus så høje salgstal, at man i hovedstaden var oppe på, at hver anden solgte motorcykel var en Nimbus. Man var ikke i stand til at følge med efterspørgslen og nåede ikke helt de produktionstal, man sigtede efter. Først i 1938, hvor man producerede 936 maskiner og i 1939, da man nåede et antal på 1085 maskiner. Så brød 2.verdenskrig ud, og korthuset væltede endnu en gang.

Der var en løbende produktudvikling, og den model, man sendte på markedet i 1939 som 'Sport' var nok noget af det ypperste blandt motorcykler på den tid.

Denne Nimbus udmærkede sig bl.a. ved:

- 4 cylindre støbt i én blok

- Overliggende kamaksel
- Topstykke af cross-flow typen, med halvkugleformede forbrændingsrum og skråtstillede ventiler
- Automatisk tændingsregulering med svingklodser, batteritænding
- Pladestyr med alle kontroller indbygget, inkl. speedometer, tændings- og lyskontakt
- Indkapslet dynamo, som samtidig via krumtappen drev kamaksel og oliepumpe
- El-system med relæ med spændingsregulering (bortset fra de første 250 maskiner)
- Tænd-spole og strømfordeler i én enhed monteret i forlængelse af kamakslen
- - - - og som noget helt nyt: teleskopforgaffel, patenteret et mulehår før BMW

Nogle fandt, at det var et tilbageskridt, at Nimbus forlod det affjedrede baghjul. Men der var mange problemer med det, og det var dyrt og vanskeligt at fremstille. Da støddæmperen desuden endnu ikke var opfundet i 1934, fandt man, at det mest solide og stabile var løsningen med uaffjedret baghjul, som desuden kunne monteres eller afmonteres på få minutter. At afmontere baghjulet på et "rør", er til gengæld ikke noget man med let sind giver sig i kast med!

Et ømt punkt var - især i begyndelsen - bremserne, som kun var på 150 mm i diameter, og at disse desuden på grund af konstruktionen krævede gode kræfter, for blot at opnå en vis bremsevirkning på forhjulet. Forgafflen var, på trods af at være en nyskabelse, ikke på nogen måde dæmpet. Dette problem forsøgte i første omgang løst ved at lave den såkaldte knopforgaffel som ved et stempels friktion dæmpede bundslaget noget. Til motorløb og trials blev monteret en såkaldt saxe-friktionsdæmper, som kan ses på mange billeder. Løsningen fandt man først i 1939, hvor Nimbus introducerede en egentlig oliedæmpet



1934 model Nimbus, produktionsnummer 1492

forgaffel. Samtidig fik den også en 180 mm fuldnavsbremse på forhjulet. Baghjulet var allerede i 1937 blevet forsynet med en 180 mm bremse.

De første 250 maskiner var udstyret med en tryksmurt krumtap og en tre-kuls dynamo uden spændingsrelæ. Ingen af delene var nogen succes, og smøresystemet blev ændret til det gennemprøvede stænk- eller dryppesmørings-system, og dynamoen blev nykonstrueret som to-kuls og med spændingsrelæ. Begge ændringer blev udført allerede fra ført i 1935. Fabrikken foretog for små penge/vederlagsfrit ændringerne for de kunder, som havde købt en af de første maskiner.



Nimbus model 1939.

Billedet viser en side fra en reklametryksag. Motivet er en 1939 Nimbus Sport med den nye forgaffel med oliedæmpning og 180 mm fuldnavsbremse.

Scandinavian Festival – Sunday 9 September 2018 at Perry Park



Preparations for our wonderful annual Scandinavian Festival is underway and the club will again this year have our food stall as well as our beer stall plus licorice and other goodies, so we need volunteers to participate on the day.

We have always had a great day - there is a bit of hard work involved but all who have participated over the past 6 years have enjoyed the day and working together with other club members and volunteers.

We seek feedback from our visitors every year and no doubt the drawcard of the festival is the food.

Last year we listened to the demand for more food stalls and invited non-Scandinavian, commercial food stalls than previous years - as we have now got ample room - but the feedback from visitors was simply that they would prefer more authentic food.

If you would like to have your own food stall at the festival, please contact Soren - president@danishclubbrisbane.org or 0431 881513 to discuss. Our suggestions include æbleskiver, pandekager or frikadeller with potato salad. We will help you with the various council food requirements as part of the club's activities, so don't miss the chance of sharing your food with our visitors - we have had between 5,000 and 10,000 visitors each year - but don't worry, you don't have to feed them all yourself.



NYT FRA DEN DANSKE KIRKE I BRISBANE

Da der er mange nye unge danske i Brisbane, vil vi gerne invitere Jer til at være med i kirken.

Vidste du....?

- . at der er dansk gudstjeneste i Brisbane
- . at du kan blive gift af en dansk præst i Brisbane
- . at børn kan blive døbt og konfirmeret i den danske kirke i Brisbane
- . at ældre danskere kan få hjemmebesøg af den danske præst i Brisbane
- . at den danske præst udfører begravelser i Brisbane
- . at kirken holder dansk julebasar i november i Brisbane
- . at kirken har julegudstjeneste med Lucia optog i december i Brisbane

DANSKE GUDSTJENESTER I 2018

SØNDAG 25. MARTS KL. 14

LØRDAG 15. SEPTEMBER KL. 10

LØRDAG 15. DECEMBER KL. 10

De holdes i St. Mark's Lutheran Church, 71 Newnham Road, Mt. Gravatt

PS: Vi vil meget gerne have mindst 2 medlemmer mere på kommiteen. Så hvis du og en ven eller veninde har lyst til at hjælpe, så ring til Merete på 0409 911 313 eller Asbjørn på 0450 240 008.



GUDSTJENESTE OG KONFIRMATION I MARTS

Vores næste gudstjeneste, hvor der også bliver konfirmation, holdes søndag 25. marts 2018 kl. 14 i St. Mark's Lutheran Church, 71 Newnham Road, Mt. Gravatt.

Påskeæg

For mange danskere opfattes julen som den største kristne højtid, men rent faktisk er påsken vigtigere end julen. Traditionen med påskeæg går langt tilbage og stammer oprindeligt fra dengang, hvor æg var en delikatesse. Dengang forærede man æggene til hinanden, ofte som en gave til tjenestefolk.

I dag kender vi påskeæg som nogle farvestrålende æg ved hjælp af kunstige farver med en masse mønstre, men i begyndelsen blev æggene kogt med naturlige farvemidler såsom låg, rødbeder osv. som gav dem forskellige farver. Efterfølgende blev påskeæggene dekorerede med mønstre, som blev ridset ind i skallen. Mange børnefamilier har nogle sjove og underholdende timer sammen, mens de puster æg ud og dekorerer dem i forskellige farver. Efterhånden er skikken med at gemme påskeæggene rundt omkring i haven også blevet mere udbredt. Disse påskeæg kan være både rigtige æg og chokolade æg.

Royal Copenhagen Påskeæg

Royal Copenhagen har dekoreret deres påskeæg med forskellige forårsbebudere i form af forårsblomster og fugle. Porcelænspåskeæggene fra Royal Copenhagen er udført i massiv hvid porcelæn, dekoreret i sarte farver. De første 4 påskeæg blev lanceret i 2006 og havde motiv af en hvid vintergæk, en gul erantis, en lilla krokus og en lyserød stedmoderblomst. Påskeæggene bliver kun produceret til en sæson, hvorefter der anvendes nye motiver næste år. Da 2006 var første årgang, blev disse 4 påskeæg efterfølgende efterspurgt og derfor udkom der i 2008 en gaveæske med de fire første motiver.

Sammen med de første påskeæg med forårsblomster, udkom også fire påskeæg med musselmalede motiver - palmette, mussel sving, mussel blomst og mussel cirkel. Også disse fire påskeæg er i dag populære samlerartikler.

I 2007 var motiverne en hvid stedmoderblomst, en gul krokus, en blå anemone og en lilla viol. I 2008 blev der for første gang også udgivet en forårs bonbonniere på 17 cm, perfekt til små chokolade påskeæg, en hyacint eller andet pynt. Tillige med bonbonnieren blev der endvidere lanceret et stort påskeæg på 10 cm i forhold til de almindelige 6 cm påskeæg.



Do you need Danish beer, snaps, chocolate or licorice? New stock arriving this week

Price list

Beer

Faxe Premium Beer 24x33 cl (cans)	\$ 60
Tuborg Green 24x33 cl (bottles)	\$ 60
Tuborg Classic 24x33 cl (cans)	\$ 60
Tuborg Gold 24x33 cl (cans)	\$ 65
Tuborg Julebryg 24x33 cl (cans)	\$ 65
Carlsberg Black Gold 24x33 cl (cans)	\$ 65
SKOVLYST 15x50cl (bottles)	\$ 75
SKOVLYST Gift pack 4x50cl	\$ 20

Jubilæum 100 cl	\$ 75
Brøndum 70 cl	\$ 55

Other

Gammel Dansk 100 cl	\$ 70
Ga-Jol Granatæble 16.4% 100 cl	\$ 55
Ga-Jol Blå Original 30% 70 cl	\$ 55
Faxe Non-alcoholic 24x33 cl (cans)	\$ 35
Faxe Kondi 24x33 cl (cans)	\$ 35

Snaps

Taffel (Rød Aalborg) 100 cl	\$ 75
-----------------------------	-------

BEER AND SNAPS ONLY AVAILABLE TO MEMBERS OF THE DANISH ASSOCIATION HEIMDAL

Chocolate, licorice and other goodies – mainly from Denmark

Bon-Bon Lossepladsen 350g	\$ 7
Haribo Skipper Mix 500 g	\$ 10
Haribo Matador Mix 500 g	\$ 10
Haribo Super Pirator 425 g	\$ 10
Haribo Click Mix 425 g	\$ 10
Haribo Matador Mix Dark 375 g	\$ 8
Haribo Moppedrenge 125 g	\$ 4
Haribo Saltbomber 135 g	\$ 4
Haribo Skipper Mix 135 g	\$ 4
Haribo Mini Super Piratos 135 g	\$ 4
Haribo Lakridssvesker 135 g	\$ 4
Pingvin Blanding 300 g	\$ 6

Pingvin Blue Jeans 250 g	\$ 6
Pingvin Heksehyl 400 g	\$ 8
Pingvin Poletter 250 g	\$ 6
Pingvin Lakridsflip 125 g	\$ 4
Pingvin Stangmix 300 g	\$ 6
Toms Bridgeblanding 225 g	\$ 7
Toms Lakridsbåde 400 g	\$ 8
Fazer Tyrkisk Peber 150 g	\$ 4
Ga-Jol Blå, gul, sort 2x23 g	\$ 3
Makrel i tomat	\$ 2.5
Amanda Torskerogn	\$ 5



INFO FOR MEMBERS

Steen Selmer is our local representative for **Danes Worldwide** – contact him via queensland@rep.danes.dk

With apologies for poor planning, your committee advises that there will be **no Easter buffet lunch** (store kolde bord) at the club in March or April.



Project Down the Toilets

We did it! It's been on the wish list for many years, but the roof, the huge 2011 flood restoration, the great kitchen refurbishment, the ceiling and the courtyard needed attention before we could get to the toilets. Many of you have already seen it and we hope you're as proud as your committee of the result. At just under \$50,000, it was a big spend, but definitely worth it.

Briefly from the committee

The club has done well to date: with the new toilets, fresh paint and many other little new bits and pieces, our accounts are showing a deficit at the end of February, but we expect to make it up by the end of the financial year.

We have welcomed many new members to the club already, but remain puzzled by the 65 unpaid memberships, we don't want to lose you!

New committee members needed! Please let Soren or another member of committee know if you are interested.



Need a new passport? The mobile biometric kit will be in Brisbane:

Thursday 19 April 2018 (if completely booked, Friday 20 April (morning only) will be added as overflow date)

Please contact the Danish Consulate in Brisbane c/o Health & Hearing Ltd for appointments.
Telephone hours: Monday to Friday
9am – 4pm

Phone: 07 3366 9355

Mobile.: 0423 812 678

Next date: 29 October 2018

What's happening in Austin Street?

Our new neighbour across the club, **Newstead Series** is nearing completion and soon 309 apartments and townhouses will be occupied, so no doubt the area will get busier.

Usually chances of finding a park near the club around 5:00-5:30 PM have been good, but you may have to look for parking in one of the adjoining streets – a short walk will help you build appetite.

The 2 yellow sheds on the same side of Austin Street as the club and 32 Austin Street are owned by a developer and we understand that another 8 level apartment development for this site could start moving maybe end of next year.

The same developer has expressed an interest in our land – and the land of our immediate neighbours, the blue building on the corner and the antenna company at the back, and we received an indicative offer, which was met with the committee's unanimous disinterest as lower than the offer the club had some 12 years ago and much, much lower than other interest.

Our immediate neighbours have no plans of selling, and important to note that we decide when the time is right – we own the land and building and nobody can force our hands, so we can enjoy our great venue, newly painted and with new toilets for years to come.

We also heard that the developer of Newstead Series is in talks with Eagers about the adjoining land up towards Breakfast Creek Road, which could require council re-zoning, so no doubt our area is very attractive for the current trend of city apartment living.

The big Bunnings site on Breakfast Creek Road – with underground car parking – should start to see some traction as the excavation seems to be completed and this will be a mixed occupancy site – Bunnings and a pet superstore plus other shops, so you could do some shopping before coming to the club.



Banansmåkager med kun 3 ingredienser

(Kager uden mel og sukker)



Ca. 12 - 14 stk.

2 store bananer

2½ dl havregryn

20 g mørk chokolade hakket eller chokolade chips

Mos bananerne

Hak chokoladen

Bland mosen med havregryn og hakket chokolade

Tril dejen i hånden til 12 - 14 kugler på størrelse med en valnød

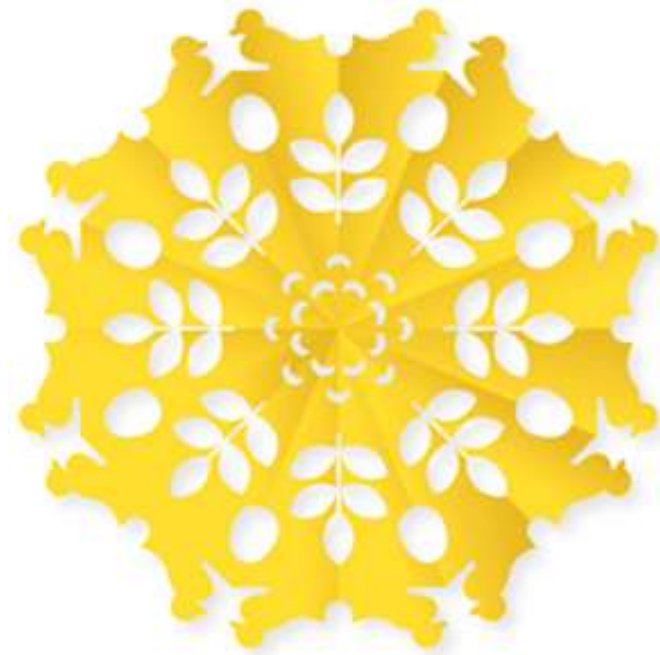
Læg kuglerne på bagepapir og tryk dem til flade små cirkler

Læg bagepapiret på en bageplade og bag kagerne ved 200 grader i 15 minutter.



Gækkebreve

Ideen med gækkebreve stammer fra de gamle bindebrev (se www.historie-online.dk), som var meget almindelige i 1600-tallet. Faktisk eksisterer traditionen med at sende gækkebreve kun i Danmark. Det menes, at de første rigtige gækkebreve så dagens lys en gang i 1800-tallet. Siden er de blevet udviklet og i dag er et brev først et rigtigt gækkebrev, når det både indeholder papirklip, navneprikker og flotte vers.



Når man modtager et gækkebrev er reglen, at man skal gætte afsenderen. Det er selvfølgelig ret nemt med korte navne, for navnet skal skrives med lige så mange prikker, som der er bogstaver i ens navn. Med lidt længere navne kan det dog være rigtig svært at gætte, og hvis man ikke kan finde ud af det, er man en "gæk", hvilket vil sige en nar. Hvis man derimod gætter det, er afsenderen en "gæk". Den som bliver en "gæk" skal bøde for det, og siden gammel tid har traditionen været, at det kun kan gøres på 3 måder: holde en fest, give et kys eller et æg.

Men hvorfor lige et æg? En grund kan være, at æg var værdifulde i gamle dage, de blev til tider brugt som betalingsmiddel og samtidig ligger påsken på et tidspunkt, hvor hønsene lagde flere æg. Det blev dog først helt almindeligt altid at benytte påskeæg som gækkebrevsbod, da man begyndte at bruge de kommercielle gækkevers, som kunne købes hos bog- og papirhandlere.