

KØDBY-UDGAVE

Høkerforeningens Avis

NUMMER 15

LØRDAG DEN 14. APRIL 1934

35. AARGANG

J. STEFFENSEN

Ved at føre vore Pølser og Fedevarer faar De den bedste Vare, der bliver fremstillet!

ALTID FORAN



*Europas største Specialfabrik
for Leverpostej*



Telefon Cent. 135
.. 8 Ledninger ..

STATSKONTROL Nr. 360

STATSKONTROL Nr. 360

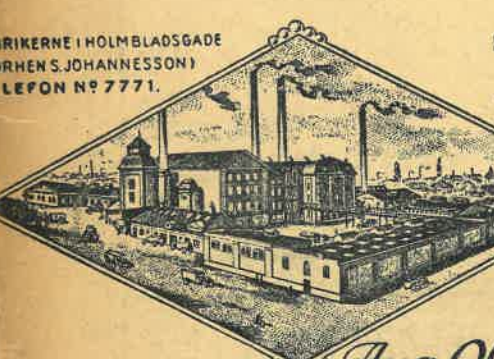
IPSE

er stadig den førende i

Telefon Central 11351 (3 Linier)

SALATER

ABRIKERNE I HOLMBLADSGADE
(ORHEN S. JOHANNESSEN)
ELEFON N^o 7771.

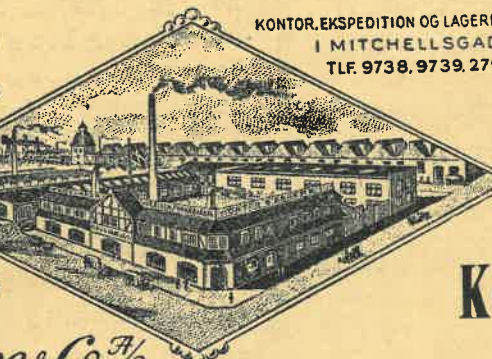


S.K.  353
STATSKONTROL N^o 353



DANSK KONSERVE-
FABRIK
INDREGISTR. VAREMÆRKE

KONTOR, EKSPEDITION OG LAGERBG.
I MITCHELLSGADE
TLF. 9738, 9739, 2795



Pølser
Fedevarer
Konserves

Aug. Olsen, Thrane & Co A/S

OTTO MØNSTED ^{A/S}

NORDENS STØRSTE MARGARINEFABRIK

KRONHJORT
MARGARINE

OMA
MARGARINE
Ekstra Bonus gennem Høkerforeningen

VEGA
PALMIN

ELEFANT
MARGARINE

ARKONA SALATER

Skildpadde - Mayonnaise - Salater - Søde Agurker

Telf. Central 14 387

Fører kun prima Varer
Udsalg ved Flæskebørsen Byen 8741

Telf. Vester 1840

J. WIEDEMANN'S

Pølser, Fedevarer og Konserves er de bedste

Bemærk min nye Adresse **Flæsketorvet 8 - Købbyen** Telefon Centr. 9780-14780

S. H O U L B E R G ^{A/S}

Statskontrollerede Pølse-, Fedevarer- Kødkonserverfabriker

SPECIALITETER:

Bajerske Pølser • Salami Pølser • Leverpostej

Telefon
Central
962

Kontor: Mitchellsgade 3
Fabrik og Ekspedition: Syndergaardsgade 17 & 19

Stats-  Kontrol
352

CARL M. STÆRMOSE - Syndergaardsgade 2

Fedevarer og Slagteriprodukter en gros

Tlf. 11360

Privat Byen 6708

Andelsslagteriernes Flæskesalg & Russisk Import

Syndergaardsgade 7

Telefon: 6480, 8854, 8855

Statstelefon 321

Kristoffersen & Dehn

Kommisjonsforretning i

SLAGTERI- PRODUKTER

Mitchellsgade 14

Telefon Central

7783

Rejsebrevets Fortsættelse

Af Hensyn til den store Stofmængde vedrørende Kødbyens Aabning maa vi desværre i denne Uge udskyde Fortsættelsen af d'Herrer Mouvielles og L. Rasmussens interessante Rejsebrev fra den store Udenlandsfærd.

Fortsættelsen følger i næste Nr., og de følgende Rejsebrev vil blive ledsaget af nogle gode Billeder fra de fjerne Lande, som blev besøgt.

Høkerforeningens Kontor er Lipkesgade 14, 1., København Ø. Telf. Øbro 43.

Kontoret er aabent hver Søndag Kl. 10—12. Inspektør: V. E. Zehngraft.

MAYOS ER BEDST

CHR. JACOBSEN

SOMMERSTEDGADE 11 - TLF. EVA 1318
MITCHELLSGADE 14 - TLF. BYEN 4299

Fedevarer en gros

Wienerpølser - Flæskpølser

PRIMA VARER

Spegepølser hakkes af Fagmand

Carl Nielsen & Co.

Enghavevej 16

**Tarmhandel en gros
Tarmrenseri**

Telefoner: Central 11021 - 11041
Telegr.-Adr.: »Tarmkilde«

THEODOR KROG Akts

VODROFFSVEJ 61

ASIER OG AGURKER

Sortering og Syltning
overgaar alt

SLIBERIET „PERFEKT“

Byen 5916 v - M. Nielsen - v. Flæskhallen
Spec.: Slibning af Knive og Skiver t. Kødskære-, Vugge- og Paalægsmaskiner, samt Udsalg af samtlige Reservedele m. m.

A. H. Andersen & Co. Eftf.

SALTERI og RØGERI

Vandkunsten 13 - Telefon 5775

*Speciel Behandling af
Kødvarer, Spegepølser etc.*

ANDELSSELSKABET ODENSE EKSPORTSLAGTERI

Odense - Assens

Hovedkontor: ODENSE

Telefon 500 (3 Linier) Statstelefon 39

HØKERFORENINGENS AVIS

ORGAN FOR GROSSISTER OG FABRIKANTER I FEDEVAREINDUSTRIEN OG FOR
VIKTUALIE- OG DELIKATESSEHANDLERE — RØGERIER OG PAALÆGSFORRETNINGER

UDGIVET AF HØKERFORENINGEN I KØBENHAVN

NUMMER 15

LØRDAG DEN 14. APRIL 1934

35. AARGANG

Det nye Torvereglement

Borgerepræsentationen behandlede i Torsdags de udarbejdede Forslag til en ny »Torveorden« for Kød- og Flæskehallen samt Fjerkræhallen og Kvægtorvet.

Torvetiden er hver Søndag fra 1. Marts til 31. Oktober Kl. 7—9 og fra 1. November til 28. (29.) Februar Kl. 8—10.

Handel maa kun finde Sted i Torvetiden, og Afhentning af solgte Varer skal Mandag, Torsdag og Fredag finde Sted senest 3 Timer og andre Dage senest 2 Timer efter Torvetidens Ophør.

Enhver Varesending til Kød- og Flæskehallen skal være ledsaget af en af Afsenderen underskrevet Varefortegnelse, og alle Varer skal være forsynet med paahæftede Træ-, Lærreds-

eller Papmærker med Afsenderens og Modtagerens Navn, Mærke eller Nummer. Varer, som ikke opfylder disse Forskrifter eller ikke opfylder Sundhedsvedtægtens Regler, kan afvises.

De indførte Varer maa kun anbringes paa de af Torveadministrationen anviste Salgspladser og saaledes, at de optager saa lidt Plads som muligt. Handel maa kun finde Sted paa Salgspladserne, og Varerne skal forsynes med Sælgerens Pladsnummer.

Varer, som er indkøbt i Kød- og Flæskehallen, maa ikke paa ny forhandles i denne.

Solgte Varer skal straks og paa tydelig Maade forsynes med Køberens Navn eller Mærke. Ved Mærkningen maa Kødets Overflade ikke befugtes med

Th. Venndt.

**Konserves - Gelatin
Trøfler Kulør**

Telef.: Kontor og Lager:
8956 St. Regnegade 26 - Kbh

TOWO's Salater Funkis Salat

TOWO's SALATERI
Lybækgade 15 - Tlf. Amager 2212

Brug trygt:



DANICA's

Ærter
Carotter
Spinat
Tomatpurré
Asier
Agurker
Marmelader

STAU & Co. Kronprinsesseg. 14
Tlf. 332 - 6032 - 13,732

Støt Deres Kunders Købeevne
KØB DEN DANSKE

EVERCOLD

KØLEANLÆG & KØLESKABE
DANSK KØLEINDUSTRI A/S

A. B. C. HANSEN COMP. Industribygningen, Vesterbrogade 1 A
INGENIØRER OG FABRIKANTER København V. - Telf. 6806 - 6807

TRIFOLIUM's LAGER

KRISTIANSGADE

(Gl. Kongens Bryghus)

Daglig friskkærnet Smør
i Bøtter paa 12½ og 25 Kilo

: ROQUEFORT :

: PETIT GRUYERE :

Telf. C. 13,170

Wiedemanns
Pølser er de bedste

Wiedemanns
Pølser er de bedste

Valdemar Schou Tarmforretning

Grundlagt 1892

Utterslev Tlf. Ctr. 11616



ROBERT RASMUSSEN

MITCHELLSGADE 13 - TELEFON 8026

Fedevarer en gros

Prima

Flæsk, Okse- og Kalvekød

Tarme-Krydderier

samt alle

Pølsemagerartikler

fordelagtigst hos

A/s H. Heese - C. Gengelbach

Puggaardsgade 13 Mitchelsgade 9
Central 6752 Byen 7909

TARME

af enhver Art og Sortering

FORLANG TILBUD

A. REICHMANN & CO.

Vesterbrogade 140 ● Telf.: Central 60 og 1860



KØLEANLÆG

KULSYRE.-AMMONIAK.-SVOVLE-
SYRLING.-OG CLORMETHYLE-
SYSTEMER.

9000 ANLÆG I DRIFT.
DANSK ARBEJDE.

TELF.
AARHUS 370
KØBENH. 9842

A/s THOMAS THS. SABROE & CO. AARHUS
KØBENHAVNS-KONTOR: BREDGADE 75

SABROE

KØLESKABE

Spyt. Varerne skal fjernes af Køberne samme Dag, Salget har fundet Sted, og solgte Varer, der ikke rettidigt er bortført fra Salgshallen, henflyttes til særlige Stænger og udleveres kun mod Aflevering af Udleveringsordre fra Sælgeren og Betaling af den fastsatte Afgift.

Torveadministrationen drager Omsorg for, at der fra Afhentningstidens Ophør indtil Torvetidens Begyndelse holdes Opsyn med de Hallen tilførte Varer, og har udover Følger af paaviselig Forsømmelighed fra det under Torveadministrationen ansatte Personales Side intet Ansvar med Hensyn til de tilførte Varer.

Kød- og Flæskehallens Vægte er aabne for Vejning af Torvevarer til følgende Tider:

1. Marts til 31. Oktober: Mandag, Torsdag og Fredag Kl. 7—11 og Tirsdag, Onsdag og Lørdag Kl. 7—10.

1. November til 28. (29.) Fe-

bruar: Mandag, Torsdag og Fredag Kl. 8—12 og Tirsdag, Onsdag og Lørdag Kl. 8—11.

Udenfor disse Tider kan Vejning finde Sted mod Erlæggelse af særlig Afgift.

I de ordinære Vejningstider foretages uden Afgift Vejning af alle Torvevarer undtagen Svin.

For Vejning af Svin, som er obligatorisk og skal være foretaget, for Udførsel kan finde Sted, erlægges den herfor fastsatte Afgift.

I Torvetiden er Kølerummene lukket for saavel Ind- som Udførsel af Varer.

Alle de her nævnte Afgifter kan forlanges betalt, forinden Varerne udføres af Hallen og skal være erlagt inden Udgangen af hver Uge. Betales Afgifterne ikke rettidigt, er Administrationen berettiget til at nægte Udlevering af de paagældende Varer, samt til at lade disse (Fortsættes Side 144)

DEN DANSKE

VITAMON



SUPPEKSTRAKT OG
SUPPETERNING



Slagteriprodukter
en gros.

Carl Alban

Syndergaardsgade 5
Tlf. C. 3574 Palæ 3574

Ys Niels Jensen

Æ G

LOG

SMØR

KAFFE

VILDT

FJERKRÆ

TOMATER

KONSERVES

KRYDDERIER

TELEFONER:

Centr. 966

967 - 14.961 - 15.961

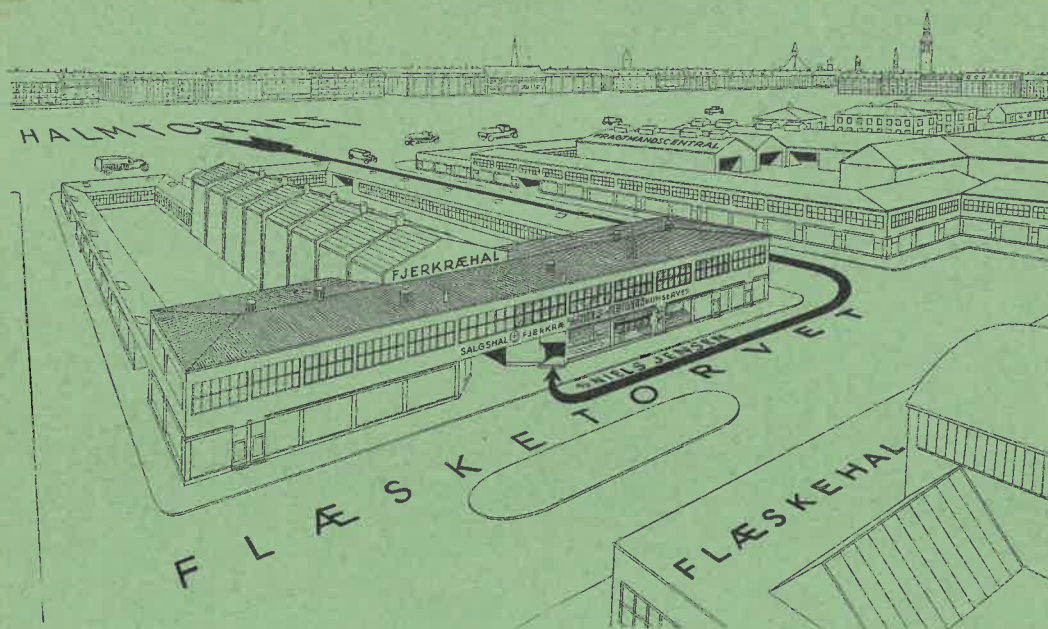
Eget Fjerkræslagteri:

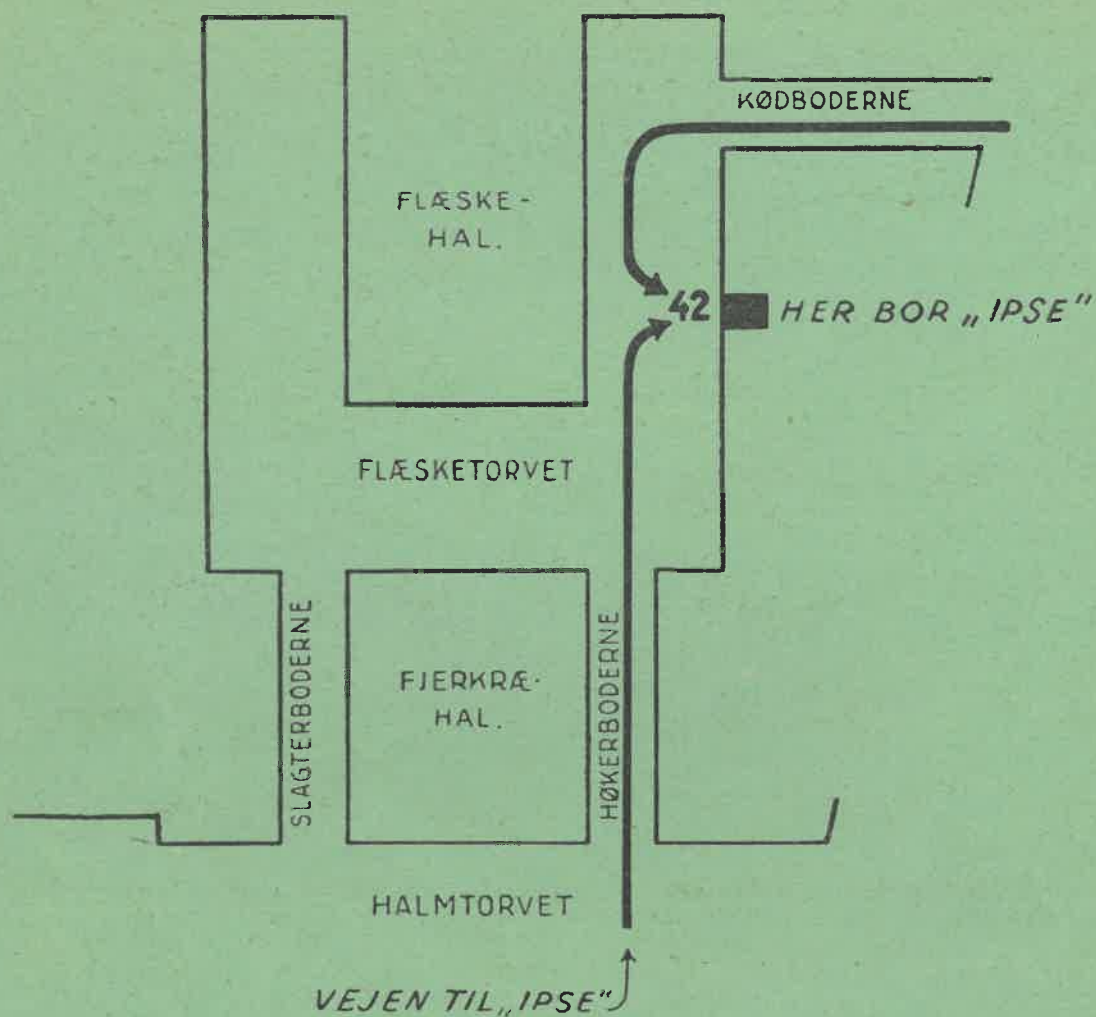
**JYSK FJERKRÆSLAGTERI
AARHUS**

Egne Ægpræserverings-Anstalter

FLÆSKETORVET 1

»KØDBYEN« - KØBENHAVN V.





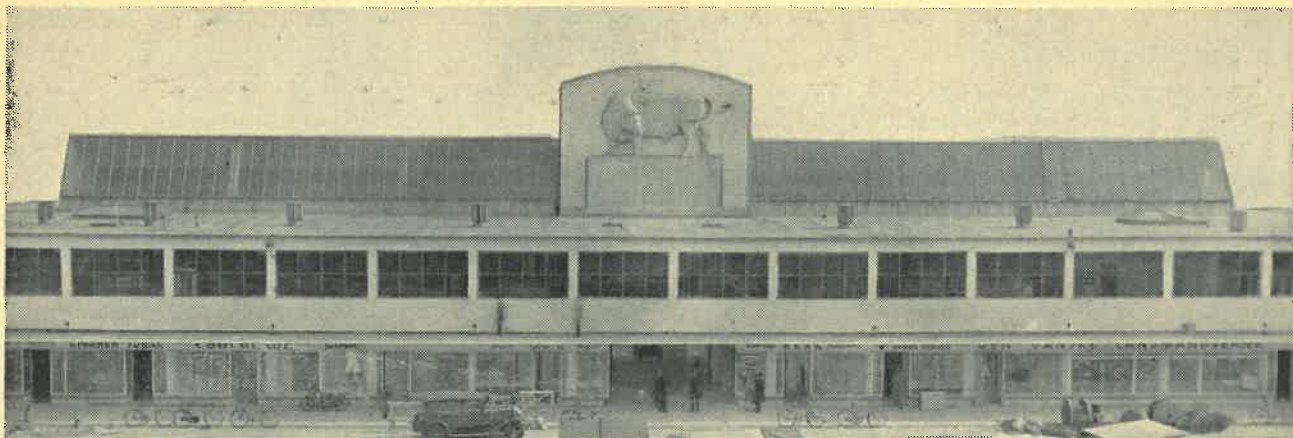
SALATFABRIKEN “IPSE”

TORVEUDSALG: FLÆSKETORVET 42

TELEFON: 11351 (3 Ledninger)

FABRIKEN: VODROFFSVEJ 61

TELEFON: 14647 (3 Ledninger)



Kødbyens Fuldførelse

Ved Overflytningen af Salghallerne for Kød-, Flæsk og Fjerkræ til den nye, moderne Kødby paa Vesterbro indledes en ny, betydningsfuld Epoke i Hovedstadens Forsyning med animalske Fødevarer.

For de ældre af os, som kan huske tilbage til fordums Dage, da Handelen med disse Produkter foregik under meget primitive Forhold, er der i disse Dage Anledning til adskillige Betragtninger over den Udvikling, som paa dette Omraade har fundet Sted i de senere Aar, og som nu naar sit Højdepunkt ved Aabningen af hele det store Komplex, der i de sidste tre Aar har rejst sig paa det gamle Gasværks Plads, og hvor Kød- og Flæskehandelen fremtidig skal have sit Centrum.

Megen Skepsis er kommet til Orde i Forbindelse med dette Kæmpekompleks, der ikke har sit Sidestykke noget andet Sted i Europa, og mange har hovedrystende hørt om de mange Millioner, der her blev ofret af Københavns Kommune med det Formaal at rationalisere og centralisere Handelen og samtidig skabe de bedst mulige Vilkaar for en fortsat Udvikling paa dette Omraade et langt Stykke ind i Fremtiden.

Det er blevet sagt, at det var et Vovestykke af Kommunen at

indlade sig paa et saadant Projekt og adskillige har været af den Mening, at det gamle Flæsketorv nok kunde gøre Fyldest endnu en god Tid, naar der blev foretaget visse Udvidelser og Ombygninger. Men Byens Styrelse har altsaa haft et andet Syn paa Forholdene, og nægtes kan det jo ikke, at der her er vist baade Storsyn og Dristighed i Bestræbelserne. for at skabe tidssvarende og moderne Rammer om Engros-Handel og Fabrikationsvirksomhed i Fødevarebranchen.

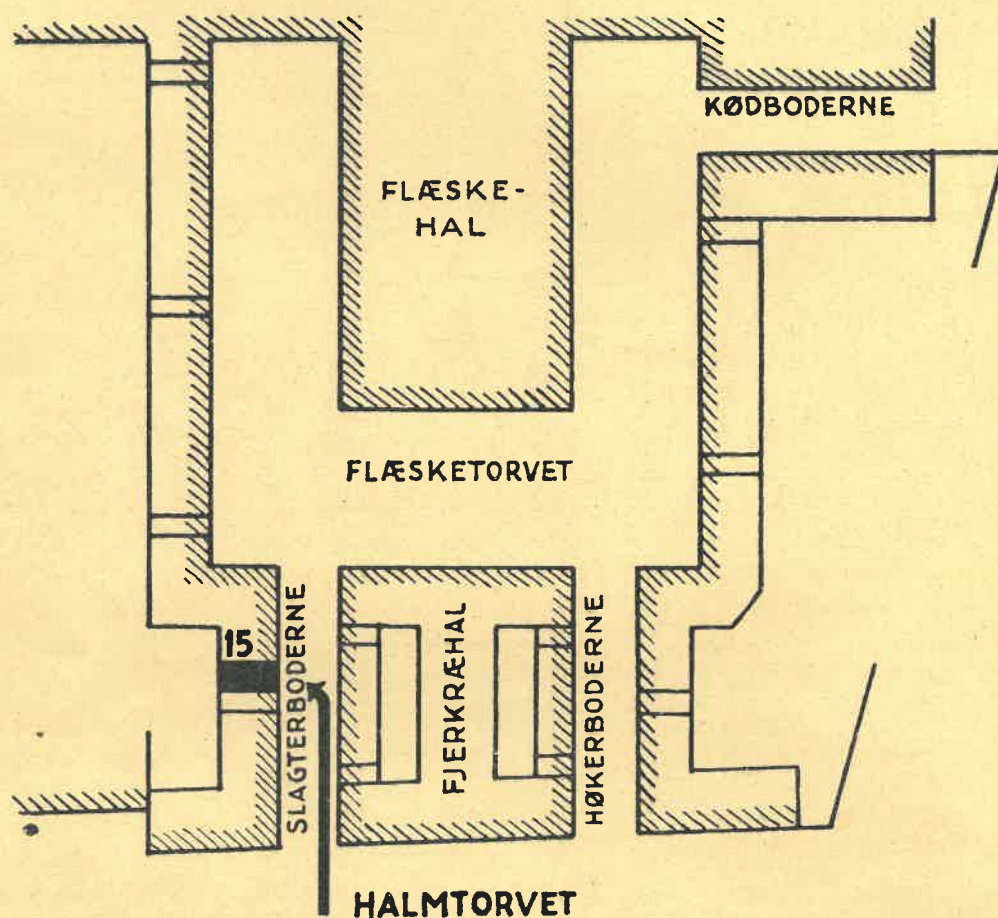
Mange forskellige Faktorer har været medvirkende ved Gennemførelsen af denne storstilede Plan og i hele dens Anlæg er der taget vidtgaaende Hensyn til alle Parter, saavel Producenter som Forhandlere engros og detail. Det er ogsaa paa særdeles tydelig Maade blevet fastslaaet, at Detailhandelen er et uundværligt Led i Vareomsætningen, og der er blevet eftertrykkeligt rammet en Pæl gennem den ofte fremsatte Paastand, at Detailhandelen er overflødig. Betingelsen for at den nye Kødby skal kunne virke efter sin Hensigt er jo netop den, at alle Kræfter i Omsættningens Tjeneste skal arbejde sammen og blive til en samlet Helhed, saaledes at der tilvejebringes de bedste Eksistensmu-

ligheder for alle Faktorer, der jo til syvende og sidst er afhængige af hinanden og derfor ingen Vegne kan komme uden et frugtbringende og forstaaende indbyrdes Samarbejde.

Københavns Kommune har vist et Storsyn og et Initiativ, som næppe noget privat Foretagende vilde være i Stand til, og det gælder nu om, at ogsaa det private Initiativ, som skal virke i den nye Kødby er tilstrækkeligt vaagen til at udnytte Chancerne. Ethvert Krav, som kan stilles paa det hygiejniske og sanitære Omraade er naturligvis i dette nye Anlæg blevet opfyldt til de yderste Konsekvenser. Det er et Mesterværk, der her er skabt i vor By, og alle dets Enkeltheder fra den første Begyndelse er paa det nøjeste gennemtænkt og velovervejet.

Ligeledes er alt, hvad der eksisterer af moderne Teknik og Hjælpe midler bragt i Anvendelse, og derved bliver der jo ogsaa for baade Storhandel, Fabrikation og Detailhandel skabt saadanne Arbejdsvilkaar, at enhver har bedre Betingelser for at kunne gøre sig gældende i Konkurrencen. Dette gælder ogsaa for Høkerne, og især for de Høkere som selv forstaar den Op-gave at tilberede og udnytte deres Varer paa rette Maade.

Et stort og omfattende Ar-



EINAR LINDEBERG

SALATER I FINE KVALITETER



Slagterboderne 15 Kødbyen Telefon 10318 - Eva 3180

bejde staar nu overfor sin Fuldførelse. Det har kostet Kommunen en Mængde dejlige Penge, men sammenlignet med den nye Politigaard, hvis Opførelse beløb sig til over 10 Millioner, kan man vel næppe sige, at Kødbyen har været for dyr.

Og den har i hvert Fald i al den Tid, Arbejdet har staaet paa, givet Arbejde til en Styrke paa omkring 3000 Mand daglig, saa den har i en betydelig Grad medvirket til at afhjælpe Ar-

bejdsløsheden. Den vil ogsaa være en Attraktion, en fremragende Seværdighed for vor By, som vi nok kan være bekendt at vise frem.

Hvorledes Udviklingen i Fremtiden vil forme sig for Handelen med Kød og Flæsk vil de kommende Aar vise; men de fleste af os rykker med Glæde ind i den nye Kødby med dens lyse og luftige Lokalteter og dens hypermoderne Indretning.

Der bør ved Aabningen rettes

en Tak til de Mænd, der har været de ledende i Gennemførelsen af den store Plan, Borgmesteren for 4. Afdeling, Stadsarkitekten, Stadsingeniøren, Torvedirektøren og de mange andre gode Kræfter, som her har virket sammen og frembragt et Værk, som tjener vor By og vort Land til Ære, og som forhaabentlig maa blive til Gavn og Glæde for alle, der i den kommende Tid har en Gerning, stor eller lille, at gøre i den nye Kødby.

En hastig Tur gennem Kødbyen

Af Torvedirektør Henning Koch

Lad mig begynde med at tænke mig som Viktualiehandler i København. Jeg staar bag min Disk med al den Viden, som en dygtig Høker har om sin Kundekreds, sin Omsætning, sit Varelager, sine Indkøb o. s. v. Herfra vender jeg saa min Tanke imod de Pengebeløb, som Kommunalbestyrelsen placerer i den ny Kødby, der fremtidig skal være det Sted, hvor jeg skal forsyne mig med mine Varer. Er det da underligt, at det svimler for mig, — det er jo Beløb af en saadan Størrelse, at det er vanskeligt rigtig at fatte dem.

For en almindelig Borger uden særlig Indsigt i Forholdene er ca. 18½ Mill. Kr. mere et Begreb end en Realitet. Men saa snart han faar at vide, hvor stor en Omsætning der aarligt skal gaa gennem den ny Kødby, saa begynder Tallene at komme ned paa Jorden, og hans forretningsmæssige Indsigt indstiller ham efterhaanden nøgternt over for Millionbeløbene.

Gennem Kødbyen vil der efter de sidste Aars Erfaringer — med runde Tal pr. Aar — gaa ca. 350,000 Svinekroppe, ca. 65,000 Oksekroppe, ca. 110,000



Fedekalve og ca. 75,000 Lam.

Den Butik, som skal kunne omsætte saadanne Varemængder, skal have en anselig Størrelse, — man maa her tage Ordet Butik i udvidet Forstand. For de Varer, der her er Tale om, kræver jo at blive omsat paa flere Maader, dels skal de sælges i hele Kroppe, dels parterede, og endelig skal de for en meget stor Dels Vedkommende oparbejdes i de mange Former, som Publikum forlanger i Høkerbutikerne. Naar man saa kender de Krav, som Autoriteterne stiller til Indretningen af en Høkerbutik og overfører dis-

se Krav paa hele Kødbyen, er man klar paa, at der skal Penge — overordentlig mange Penge til.

Kødbyen er bygget med følgende Maal for Øje:

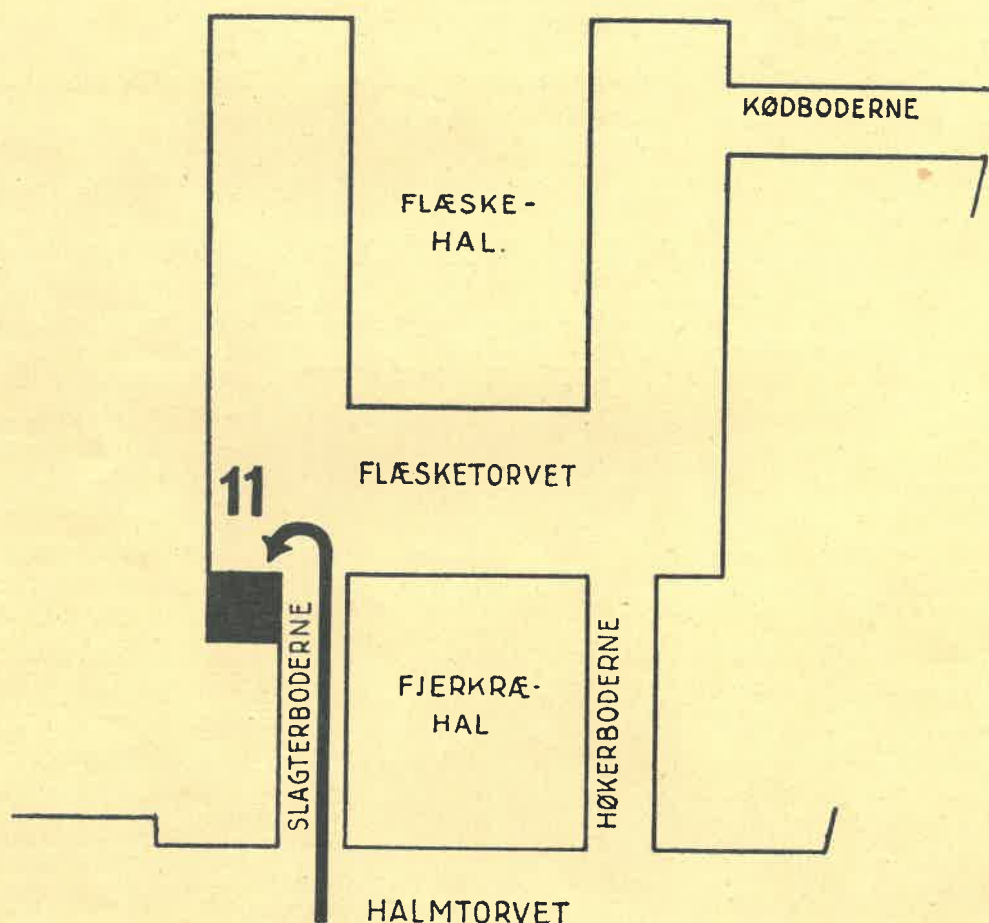
Man har villet tilfredsstille de hygiejniske Krav, der maa stilles til en Storbys Forsyning med Fødevarer af animalsk Oprindelse, og samtidig har man ønsket at centralisere og rationalisere Engroshandelen med Kød og Flæsk og de dertil sig sluttende administrative Foranstaltninger. Endelig har Kødbyen det for Københavns Handelsstand overordentligt betydende Formaal at bevare Landets Hovedmarked for Kød- og Flæskevarer her i København.

Vil man have Lejlighed til rigtig at se Kødbyen og se, hvad København faar for de mange Millioner, saa er det klogt at gaa en Tur eller rettere sagt at gaa »al Kødets Gang« gennem det store Kompleks.

Man kan begynde som et levende Kreatur, der i sin Special-Waggon kører ind gennem Tunnelen ved Dybbølsbroen til Kødbyens Station. Det er virkelig en Station for sig selv, en 4-sporet Banegaard med en Længde

CARL OLSEN & CO.

A/s FLÆSKEBØRSEN



Kød - Fedevarer - Pølser - Konserves
Alt i fine Salater

A/s FLÆSKEBØRSEN
CARL OLSEN & CO.

FLÆSKETORVET 11 • KØDBYEN • TELEFONER 7726 7727 7798

af 650 m. Der er Læsseramper ved Kvægtorvet udfor Slagtehallen, Svålehuset og udfor Flæskehallen. Naturligvis er Anlægget forsynet med de for Rangeling nødvendige Kryds- og Vigespor.

Kreaturet aflæsses ved Rampen paa Kvægtorvet, hvor det synes af Dyrslægerne, hvorefter det føres ind til den gamle Øksnehal. Derfra gaar det eventuelt med en Opstaldning i en af de ombyggede Staldbygninger over i den ny Slagtehal. Det karakteristiske ved den ny Slagtehal — i Modsætning til de gamle Slagtehallen — er de udmærkede Lysforhold, den gode Ventilation og de moderne Arbejdsforhold, som her er indført.

Naar Kreaturet er slagtet, føres det ad Glidespor ud i Svålehallen, hvor det hænger, til den dyriske Varme er gaaet af det. Derfra gaar det videre gennem Forkølerum og Kølerum og — saafremt den Slagter, der har slagtet det, i Stedet for at beholde det ønsker at sælge det — videre ad Glidesporet over til Salgshallen for Kød og Flæsk.

Denne Hal er ca. 50 pCt. større end den gamle Slagtehal, og de fire Kølerum, som hører til Hallen, er dobbelt saa store som de hidtil benyttede Kølerum. De Varemængder, som Hallen kan rumme, udgør omregnet til Svinekroppe 7000 Stk., og i Kølerummet kan der være 4400 Stk.

Fra Salgshallen sælges Kreaturet videre til en eller anden af Byens Slagtermestre. Herfra sælges ogsaa de Svinekroppe og andre Dyrekroppe, som indgaar til Byen i slagtet Tilstand, dels til Byens mange Høkere og dels til de Engroshandlende og Fabrikanten, som har deres Virksomheder og Forretninger liggende omkring Hallen.

De ny Bygninger, vi kom igennem, var Slagtehallen, Svå-

lehallen, Kølehuset, Flæskehallen og Bygninger heromkring til Udlejning til Handels- og Fabrikationsvirksomheder. — Endvidere findes med Hovedindgang fra Halmtovet den ny Fjerkræhal.

Kødbyens Hjerter.

Desuden er der ud imod Ingerslevsgade opført et Maskinhus af anseelige Dimensioner. Her har Kødbyen sit Hjerter, som giver den de tekniske Forsyninger, der er nødvendige for dens Liv. Herfra gaar der gennem kilometerlange Tunneler mere end 20 forskellige Ledninger for Elektricitet, Centralvarme, Centralkulde, Damp, varmt Vand o. s. v. Desuden er der over hele Terrænet ført Ledninger for Gas og Kloaker.

Det er et vældigt teknisk Anlæg, som paa Grund af sin store Udstrækning har kostet Millioner. Saa maa man heller ikke glemme, hvad der er gaaet med af Penge til Anlæg af Gader og Gaarde, som for den væsentligste Del er belagt med Beton over det hele.

Adgangen til Kødbyen.

Hovedindgangen til Byens Kød- og Flæske-Hovedmarked bliver fra Halmtovet gennem de ca. 17 m brede Gader: Slagterboderne og Høkerboderne. Desuden kan man komme ind dertil igennem den nyanlagte Halmtovs-gade, der fører fra Halmtovet op til Dybbølsbroen. Fra denne Gade gaar der en Sidegade, Kød-boderne, til Pladsen omkring Flæskehallen: det egentlige Flæsketorv.

Dette Torv har en Forplads mod Fjerkræhallen og Flæskehallen paa 52 Meters Bredde og 2 Arme, der gaar ned langs med Flæskehallen, som hver er 40 Meter brede. Her vil Høkernes og Slagternes Vogne faa gun-

stige Parkeringsforhold i Markedstiden. De Varevogne, som tilhører Firmaer uden omkring Flæskehallen vil ikke, som det hidtil var Tilfældet i Syndergaardsgade og Mitchellsgade, komme til at holde foran Butiksbygningerne, men bagved disse i de tilstødende Gaarde og Baggaarde.

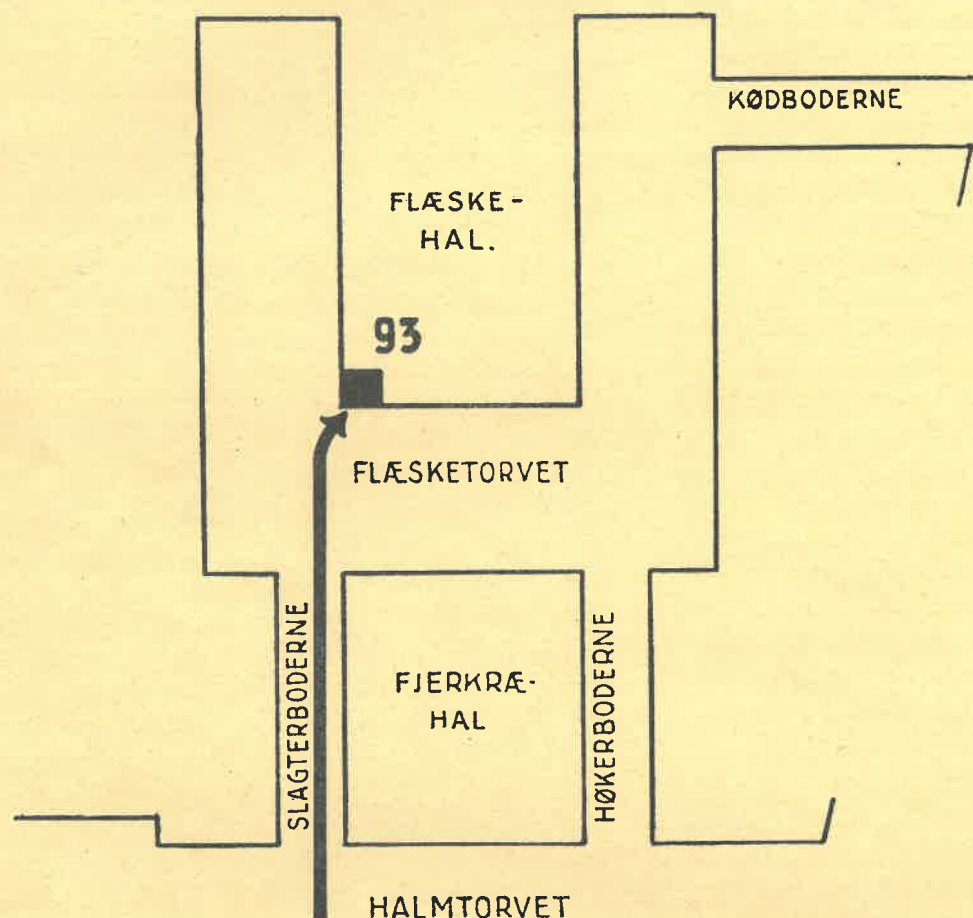
Ogsaa for Cyklerne er der sørget. Dels er der paa Flæsketorvet og i de egentlige Gaarde Cyklestativer, og desuden vil der mellem det ny og det gamle Kølehus, langs med den tidligere Slagtehusgade, blive indrettet en meget stor overdækket Cykleparkering. Her er der ogsaa et Cyklereparationsværksted, hvortil der er Adgang saavel fra Slagtehusiden som fra Flæskehalsiden.

Hvad der er udlejet.

Vil nu en eller anden nysgerrig spørge om, hvor meget der er udlejet i Kødbyen, saa skal han gerne faa Svar her. Man har regnet med at udleje ca. 45,000 Kv.-Meter Gulvareal til en Gennemsnitspris af ca. 30 Kr. pr. Kv.-Meter. Der er forlængst udlejet mere end 42,000 Kv.-Meter, og saa kan enhver jo udregne, hvor stort et Beløb der herved indkommer. Naar dertil lægges Indtægterne ved de forskellige Stader og Slagteafgifter, naar man til en Indtægtspost for Kødbyen paa mere end 3 Mill. Kr. Her overfor staar der Udgiftsposter af en saadan Størrelse, at Regnskabet ikke vil kunne give et stort bedre Resultat end Balance.

En Hovedpost paa Regnskaberne bliver naturligvis Forrentning og Afskrivning af Anlægskapitalen, som foruden de allerede nævnte 18½ Mill. Kr. har ca. 6 Mill. Kr. fra de gamle Anlæg. Dertil kommer de almindelige Driftsudgifter: Folkehold, Belysning, Skatter, Assu-

ARKONA



DE SÆDVANLIGE GODE SALATER AF KUN
I. KLASSES RAAVARER

FLÆSKETORVET 93 • KØDBYEN

TELF. CENTRAL 14387 & VESTER 1840

NY TELEFON I KØDBYEN EVA 3141

rance, Bygningsvedligeholdelse m. m. I denne Forbindelse skal nævnes, at Udgifterne til den hygiejniske Kødkontrol ved hele Institutionen overstiger 300,000 Kr.

Naar man ser disse meget store Tal, skal man for at forstaa deres Rimelighed stadig fastholde Erindringen om, hvor stor en Virksomhed det her drejer sig om, og erindre sig om de Tal for Tilførslerne, som er nævnt i det foregaaende.

Kødbyen er for hele Landet.

Kødbyen er ikke anlagt alene for at forsyne København med Kød, Flæsk og Fjerkræ. Det er ikke alene et københavnsk Mar-

ked; det er et Kød- og Flæskemarked for hele Sjælland, og det er i stor Udstrækning Forsyningsbasis med fabrikerede Kød- og Flæskevarer for hele Landet — ja, ikke ringe Mængder finder, endogsaa under de nuværende særdeles ugunstige Forhold, Vej til oversøiske Pladser.

Kødbyen er ikke bygget for Dagen og Vejen. Der er et Perspektiv i den, som peger ud i Fremtiden. Skulde der blive Brug for Udvidelser i Tidens Løb, saa findes der dels paa Kvægtorvet, dels ud mod Ingerslevsgade anvendelige Reserverealer, og endelig har Kommunen sikret sig om 25 Aar at

kunne faa det store Areal ud imod Halmtorvsgade, hvor Alfred Benzons Fabrikker i Øjeblikket er beliggende.

Man maa meget ønske, at Forholdene i Verden vil ordne sig saaledes, at den Slagkraft, som handels- og fabrikationsmæssigt set virkelig findes i et omfattende Anlæg som Kødbyen, maa kunne udnyttes i fuld Udstrækning. Det vil være til Gavn for Kødbyen og Københavns Handelsstand og derigenem for den By, som staar os Københavnere nærmest.

Hanning Nord

Før den nye Kødby aabnes

Af F. Mouvielle

Naar disse Linier læses, vil der kun være faa Timer igen, inden den ny Kødby aabnes.

Hvorledes vil det gaa os paa Mandag Morgen Kl. 7, alle vi, som nu i 24 Aar har færdedes i Flæskehallen og dens Omgivelser? Vil vi formaa at finde os tilrette? Vil vi bande de lange Strækninger, eller vil vi blot fryde os ved hele det storslaaede Arrangement?

I den gamle Flæskehal hed det jævnligt: »Bestyrelsen mødtes i Rendestenen og forhandlede dør Foreningens Sager«.

For Fremtiden bliver det maaske til: »Bestyrelsen mødtes paa den store aabne Plads under Tyren«. Eller bliver det umuligt overhovedet at træffes?

Vil man blive rundtosset af at gaa op og ned ad Vindeltrapperne fra Hallen til Kontorerne? Bliver man andægtig stemt ved at skue op til Hallens Tag, højere end mangan Domkirkes Hvælvinger?



Mange Tanker vil uvilkaarligt fremkomme over for noget saa nyt uprøvet.

Aabningshøjtideligheden.

Selve Aabningshøjtideligheden foregaar Søndag den 15. April, og der er hertil udsendt 1400 Indbydelser.

Efter en hastig Rundgang

samles hele Selskabet Kl. 12 i selve Flæskehallen, hvor der er dækket 28 Borde á 50 Kuverter.

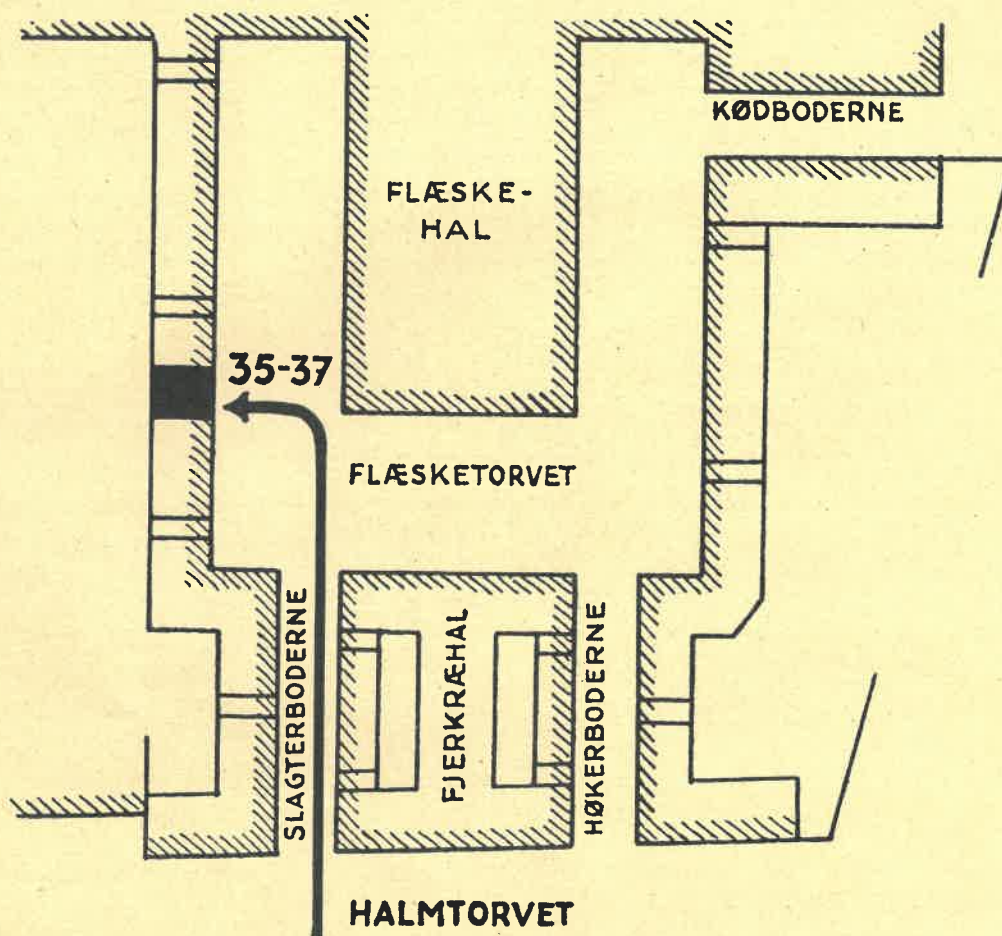
Det bliver den største samlede Spisning, som endnu har fundet Sted i København. Værten i Restauranten »Tyren«, den bekendte »Lillepeter« fra Taarnpavillonen i Tivoli, staar for Arrangementet.

Borgmester P. J. Pedersen holder Kl. 12,05 Aabningstalen, hvorefter Grosserer Viggo Andersen og Formanden for Høkerforeningen vil holde korte Taler, som vil blive transmitterede.

Man gaar derefter til Bords i Flæskehallen, men allerede Kl. 2 præcis skal det hele være forbi, for at alt kan være parat til Morgendagens travle Arbejdsdag.

Paa Gensyn paa Mandag i Hallerne!

F. Mouvielle



ANDELSSELSKAB m. b. A.
SCHAUB & CO.

KOMMISSIONSFORRETNING

FLÆSKEHALLEN STADE 1-11

TELEFON 14880 (2 LEDN.)

SLAGTERIPRODUKTER

FLÆSKETORVET 35

TELF. CENTR. 3549 & 12549

TARME OG KRYDDERIER

FLÆSKETORVET 37

TELEFON: CENTRAL 12549

Nogle Enkeltheder om det store Kompleks

Af Stadarkitekt Poul Holsøe

Den 28. November 1879 aabnedes det nuværende Kvægtorv, der var Resultatet af mere end 20 Aars Overvejelser. Ved Centralisering af Byens Kvægmarked tilsigtede man tillige at faa samlet al Slagtning i dettes umiddelbare Nærhed, og komme bort fra de uhygiejniske Tilstande, hvorunder Slagtingen dengang foregik. Slagterne indrettede sig i Nærheden af deres Hjem, hvor de baade slagtede og drev Handel med Kød i Porte, Gaarde, Udhuse og lign. under meget primitive Former.

At føre en blot nogenlunde effektiv Kontrol med Slagtedyrene og Kødet var under de givne Forhold ugørligt. Bag Beslutningen om Kvægtorvets Indretning laa da ogsaa den Hensigt, at forbyde Slagtingen rundt om i Byen og henvise al Slagtning til et offentlig Slagtehus. Med dette Maal for Øje paabegyndtes 3 Aar efter Kvægtorvets Aabning Opførelse af de første Slagtehus, der indrettedes som adskilte Slagteceller, der udlejedes til Byens Slagtere. Ved de senere Bygninger gik man bort fra dette System, og byggede Slagtehaller uden Adskillelse mellem Slagtepladserne, saaledes at Slagtingen foregik i eet stort Rum, hvilket gav stor Besparelse i Plads. I 1887 var Slagtehusene i det væsentlige færdige, og den 9. Januar 1888 indførtes Slagtetvangen i København, d. v. s. fra den Dag henvistes al Slagtning i København til Byens offentlige Slagtehus.

40 Aars Udvikling.

I de siden da forløbne 40 Aar skete forskellige Ændringer og Forbedringer i Slagtehusenes Forhold, men i Forhold til de Krav, der nutildags stilles til en



Poul Holsøe.

Storbys Forsyning med Kød, maa det indrømmes, at de ikke var tidssvarende.

I Erkendelse heraf paabegyndtes i 1928 Projekteringen af et Forslag til en rationel Omordning af Københavns Torve- og Slagtehaller. Ved Nedlæggelsen af Vestre Gasværk var der skabt Mulighed for Erhvervelse af et Areal, tilstrækkelig stort til at samle alle de for Byens Forsyning med Kød nødvendige Funktioner, Kvægtorv, Slagtehus, Salgshaller og Fabrikationsvirksomheder i direkte indbyrdes Forbindelse, saaledes at unødige Transport kunde undgaas, og en rationel Drift gennemføres.



Arkitekt Rue.

Gennem Kvægtorvsbanegaarden indføres de levende Kreaturer til Kvægtorvet, hvor de sælges, for derefter at blive slagtede i Slagtehallen, hvorfra de føres over Svalehal og Kølehus til Flæskehallen, hvor Salget af det slagtede Kød foregaar til de omliggende Virksomheder, der er baseret paa Fabrikation af Pølser, Konserves m. m.

Samtidig er tilsigtet en Forbedring af de hygiejniske Forhold, saaledes at Salg og Tilberedning kan foregaa i lyse og luftige Lokaler, med Anvendelse af de forhaandenværende moderne Hjælpemidler.

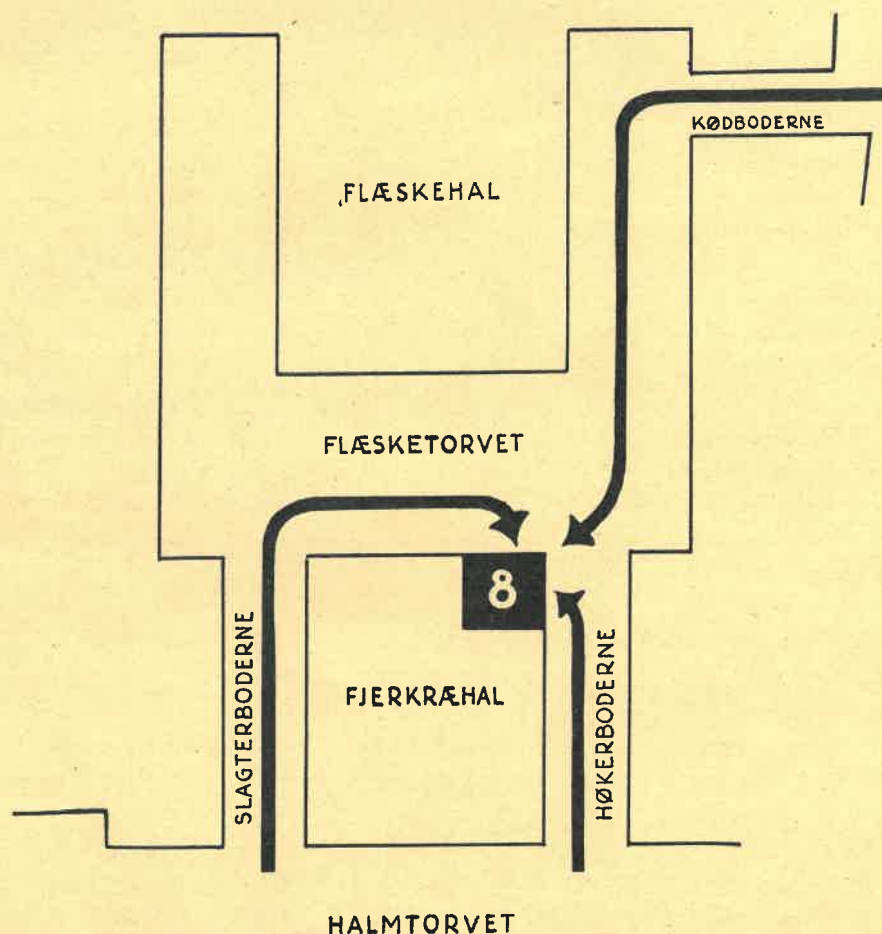
Forslaget fremsendtes den 23. Maj 1930 til Magistraten og vedtoges i Borgerrepræsentationen den 5. Marts 1931. I April samme Aar paabegyndtes Byggearbejdet, den 6. Juni 1931 nedlagdes Grundstenen og den 5. Oktober 1932 indviedes den nye Slagtehal med tilhørende Svalehus og Kølehus. Samtidig toges Maskinhuset i Brug. Den 2. Januar 1933 indviedes den nye Fragtmandshal og endelig indvies nu den nye Flæskehal og Fjerkræhal samt de omliggende Fabrikationsvirksomheder den 15. April 1934.

Hele Købbyen indtager et Areal af ca. 28 Td. Land, ca. 154.500 m². Til Sammenligning tjener, at Kongens Nytorv er ca. 6 Td. Land og Raadhuspladsen ca. 4,5 Td. Land.

Den nye Slagtehal.

Den nye Slagtehal, der er opført til Erstatning for de ældre utidssvarende Slagtehaller, indeholder 46 Slagtepladser for Storkreaturer med en Kapacitet af ca. 690 Slagtninger pr. Dag, 2 Slagtepladser for Heste samt en Afdeling for Smaakreaturer med en Kapacitet af ca. 1500 Slagt-

J. WIEDEMANN



Alt i Pølser - Fedevarer og Konserver

i vore anerkendte altid ensartede
Kvaliteter fra den nye Butik

Flæsketorvet 8 - Kødbyen

Telefoner:

Central 9780 og 14780

(Nyt Nr.)

ninger pr. Dag. Endvidere findes en særlig Afdeling for Schæctning af saavel store som smaa Kreaturer.

Den nye Flæskehal.

De Kroppe, der er bestemt til Salg i Flæskehallen, føres paa Glideskinner gennem en overdækket Gang til Hallens Stadelpladser. Disse er indrettede efter samme Princip, som i den nuværende Flæskehal, og har ialt Plads til ca. 7000 Kroppe. (Nuv. Flæskehal ca. 4400 Kroppe). Stadelpladserne, der er forsynede med Glideskinner, er adskilte ved 2,5 m brede Gange vinkelret paa Hallens Længderetning. Langs Hallens Ydersider findes 6 m brede Udførsels gange med Vægte placerede ved Udførselsportene, udenfor hvilke er anbragt et gennemløbende 5 m bredt Udhængstag. Hallens Midte optages af en 8 m bred Handels gang, der af Hensyn til Ventilation er hævet over Sidetagene og har Vinduer i begge Sider. Mod Flæsketorvet findes Butikker og Banklokale m. m. Hallens fjerde Side optages af en overdækket Jernbanerampe, hvorfra Indførslen foregaar. Ca. 65 pCt. af Flæskehallens Tilførsler sker pr. Jernbane fra Provinsslagterier.

Ved Rampen og med direkte Indgang fra denne, er anbragt 4



Arkitekt C. Bie.

Kølerum, 2 for Kød og 2 for Flæsk, rummende henholdsvis ca. 2000 kvarte Oksekroppe og ca. 3170 Svinekroppe fordelt paa ialt 2166 lb. m Glideskinner. De 4 Kølerum indtager tilsammen et Areal af ca. 1820 m². (Kølerummene er ca. dobbelt saa store som i nuv. Flæskehal).

Paa 1. Sal langs Hallens Sider ligger Kontorer for Kommissionærerne, med Telefonomstilling til Stadelpladserne. Mod Flæsketorvet findes Restauration og mod Jernbanen et Marketenderi for de i Købbyen beskæftigede Arbejdere.

Flæskehallens Areal er ca. 10.000 m² incl. Kølerum. (Den gamle Flæskehal ca. 7000 m²). Til Sammenligning tjener, at Banegaardshallen er ca 8000 m², Raadhuset er ca. 9000 m².

I en *Forbindelsesbygning* mellem Flæskehal og Slagtehal er Lokaler for Dyrlæger, Trikinundersøgelse, Laboratorier samt Omklædning og Opholdsrum for de i Flæskehallen beskæftigede Funktionærer og Arbejdere anbragt.

Udenom Flæskehallen er anbragt Parkeringsplads for de Handlendes Vogne og Cykler. Torvene mod Vest og Øst har en Bredde af 40 m, mod Nord 50 m.

Langs Torvets modstaaende Sider er opført Bygninger til Ud-

lejning for de Virksomheder, der køber deres Kød i Flæskehallen til Fabrikation af Pølser, Konserver m. m. Transporten fra Salgsplads til Fabrikationssted bliver herved den mindst mulige.

Langs Ingerslevsgade er de Virksomheder, hvis Fabrikation er ildelugtende, Talgsmelterier o. lign., anbragte.

Ialt er opført Bygninger for forskellige Virksomheder med et samlet Etageareal af ca. 45.000 m².

Fjerkræhallen.

I Karréen mellem Halmtorvet og Flæsketorvet er den nye Fjerkræhal opført med Adgang fra begge Torve. Tilkørslen sker fra Gaardene mod Vest og Øst. Hallen, der er ca. 1365 m², har 615 m² Stadelplads beliggende ved 4 m brede Gange. Mod Halmtorvet findes en Afdeling for levende Fjerkræ samt de fornødne Kølerum m. m.

Tilførslerne.

Tilførslerne til Købbyen sker dels fra Vogn og dels fra Jernbane. Gennemsnitlig tilføres aarlig omkring 100.000 levende Kreaturer til Kvægtorvet og ca. 700.000 Kroppe til Flæskehallen. Heraf kommer de ca. 65 pCt. med Jernbane. Til dette Øjemed er indrettet en særlig *Banegaard*, der er forsynet med 4 Spor, ialt



Overingeniør Carl Bruun.



Afdelingsingeniør Johs. Børge.

Industrikogere

KIPBARE OG FASTE



4 Stk. 750 l Dampkogere, leveret til S. Houlberg.

10 Liter — 1000 Liter

FEDTSMELTEANLÆG

DESTRUKTIONSANLÆG

TRANSPORTANLÆG

Autoclaver Varmeskabe etc. i rustfast Staal for
Levnedsmiddelindustrien

„VØLUND“

ca. 2300 lb. m. Sporene har gennem en Tunnel under Ingerslevsgade Forbindelse med Banenet-tet. Ved Flæskehallen og Slagtehallen er opført overdækkede Perrontage, saaledes at Aflæsningen kan ske i Tørvejr. Af Hensyn til Kødet foregaar Rangen-ingen med Diesellokomotiver.

Maskin-Anlægget.

Mellem Banegaardsarealet og Ingerslevsgade er Købbyens *Maskinhus* opført. Dampen leveres fra H. C. Ørstedværket gennem Ledninger, der er ført over Godsbanearialet paa den til det gamle Vestre Gasværk anlagte Kulbro.

Fra Maskinhuset føres Ledninger for Damp, varmt Vand og Kulde i underjordiske Tunneler til de forskellige Bygninger. Af Hensyn til Reparation er Rørene malet i forskellige Farver, der betegner deres Anvendelse, saaledes er samtlige Gasledninger gule, Koldtvandsledninger blaa o. s. v.

Det store Byggearbejde.

Samtlige Nybygninger er opførte af Jernbeton. Til Talgsmel-



Parti fra Flæsketorvet.

teriet og Maskinhusets Værk-stedsfløj, der er opførte inden Krisen i 1932, er anvendt en Jernskeletkonstruktion af sammennittede Profiljern. Efter Krisen medførte Kravet om størst mulig Anvendelse af danske Materialer, at de øvrige Bygninger opførtes i ren Jernbetonkonstruktion.

Til Opførelsen er medgaaet ca. 70.000 Tdr. Cement og ca. 4500 Tons Jern.

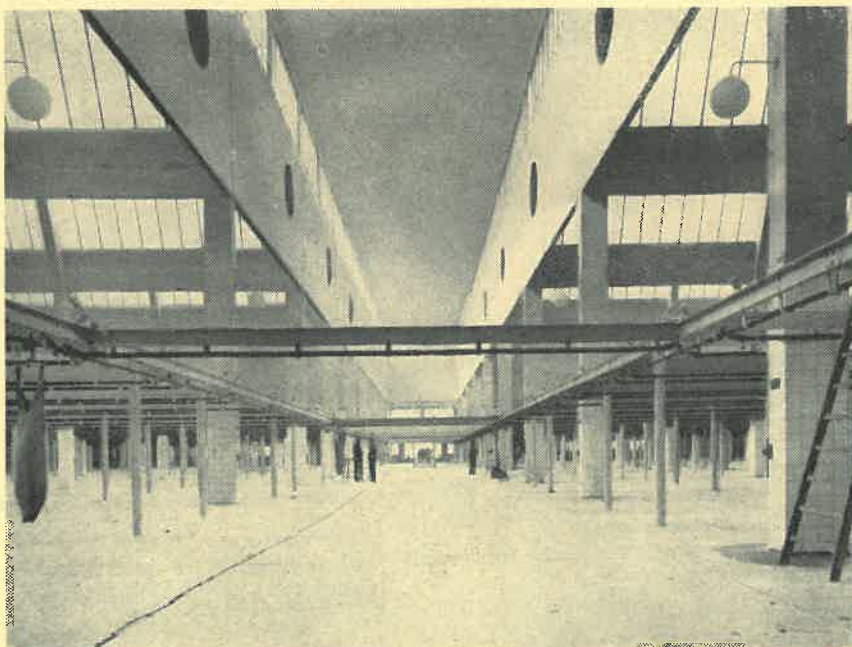
Slagtehallen, Svalehallen og Flæskehallen er udformede som Shedtagsbygninger med Lys fra Nord. Tagene er isolerede med Cellebeton, saaledes at Tempera-

turen i Hallerne naturligt kan holdes saa lav, som det er muligt uden kunstig Afkøling. Flæskehallen er desuden forsynet med en gennemløbende Tagrytter over Midtergangen til Bortfjernelse af den Em, der samler sig under Shedtagene. I Slagtehallen er anbragt Ventilationsaggregater til Fjernelse af Dampen fra de slagtede Kreaturer.

Da der i Hallerne skal ophænges Kroppe paa bærende Jernkonstruktioner, har store fritbærende Konstruktioner ikke været paakrævede. En rimelig Dimensionering af Ophængningskonstruktionerne har bestemt Søjleafstanden. En Undtagelse herfra danner Svalehallen, der er udført uden Søjler, idet Bredden var bestemt af den eksisterende Gade, og Søjler derfor vilde forringe Kapaciteten.

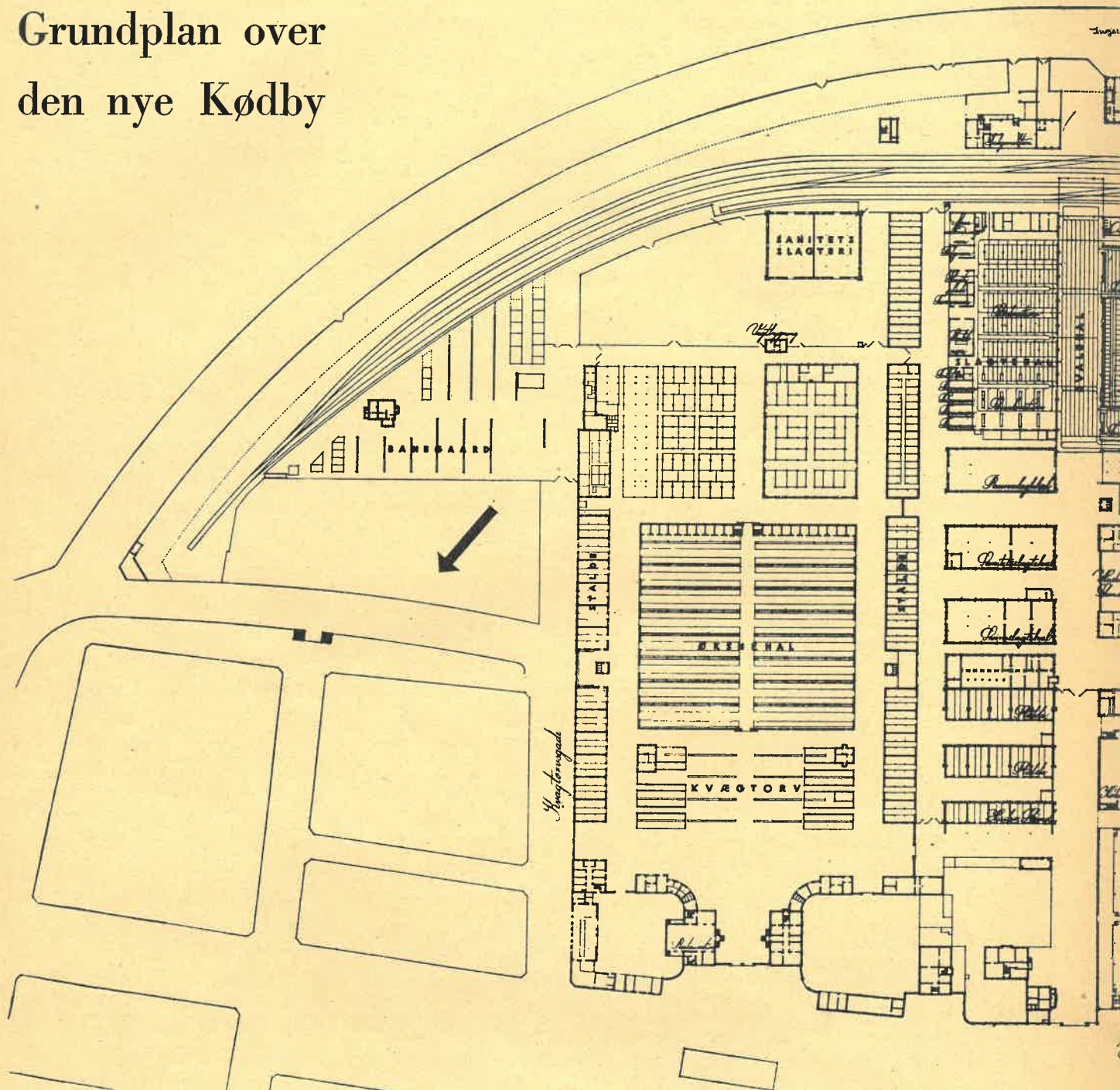
Flæskehallens Opbygning.

Flæskehallens Opbygning er bestemt af Hallens Anvendelse, idet hele Arealet i Gadeniveau af Hensyn til en bekvem Ind- og Udførsel optages af Handelsplads med Ind- og Udførsels-gange, medens Kommissionærkontorerne er anbragte paa 1. Sal langs Hallens Side med Udsigt over denne og med Vinduer mod Torvet. Herover rejser sig Shedtagene og Tagrytteren, hvis Højder er bestemt af Tagenes



Det indre af Flæskehallen.

Grundplan over den nye Kødby

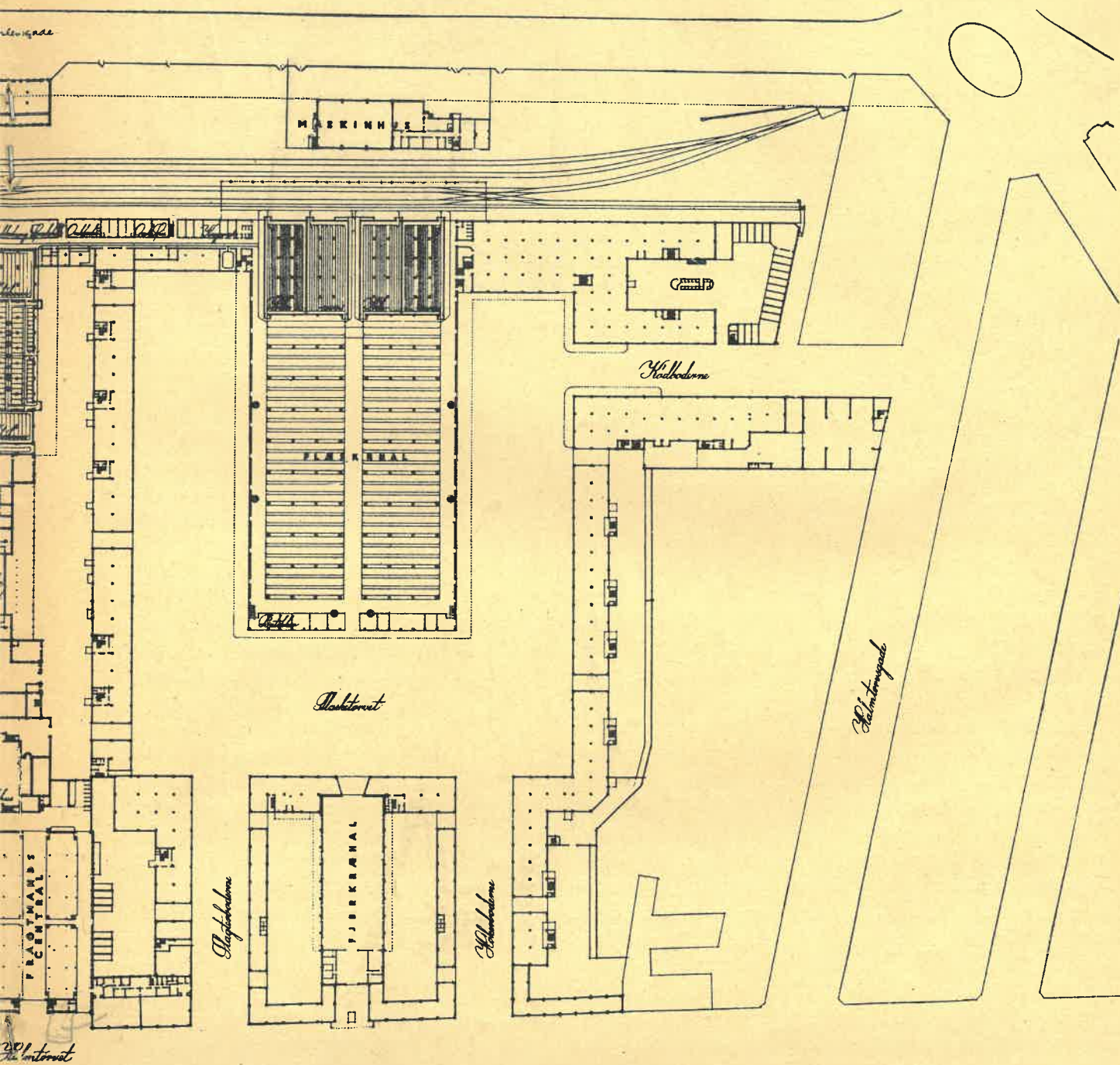


Vi gengiver her den af Ctdsarkitekt *Poul Holsøe* udarbejdede Plan over hele det store Kompleks, som Kødbyen omfatter og som strækker sig over et Areal paa ca. 28 Tdr. Land.

Følgende Firmaer, har sikret sig Plads i disse nye, smukke og moderne Lokaler i og omkring Flæskehallen:

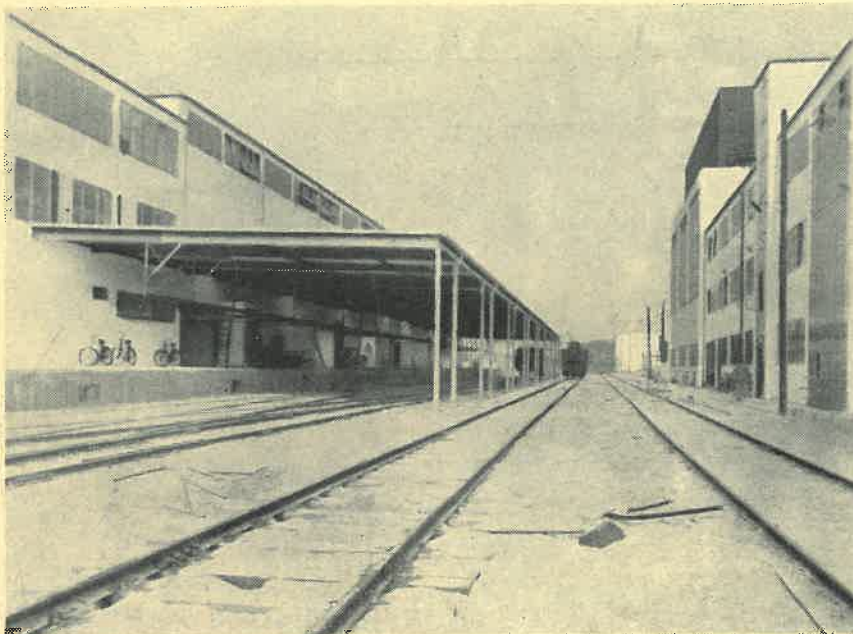
Carl Alban (Slagteriprodukter engros), Andelsslagteriernes Flæskesalg og russisk Import, C. Andersen, L. Andersen, (Cigarhandlere), K. Andersen (Cigarer), Andersen & Albeck (Kolonial engros), Andersen & Wagner (Kød engros) Anthon Boyer (Kommissionsforretning og Slagteriffald engros), C. Bunch (Pølsefabrik og Fedevarer engros), L. Q. Christensens Eftf. (R. H. Thomsen) (Fedevarer og Pølsefabrik, Fjerkræ og Slagteriprodukter), Th. Christiansen (Cigarhandel), „Danisal“ (Christensen & K. Nielsen — Salatfabrik), Danske An-

dels Fjerkræslagteriens Salgskontor, Chr. Dyhrberg (Røgeri og Lakseforretning), Fællesindkøbsforeningen for Viktualiehandlere i København, Johs. Gress Petersen (Kød engros), C. C. Hansen (Røgerivarer engros), H. P. Hansen (Pølsefabrik og Fedevarer engros), Nanna Hansen (Røgerivarer engros), Valdemar Hansen (Slagteriprodukter engros), H. C. Hesse & Gengelbach Akts. (Tarme og Krydderier engros), Chr. Hoelgaard (Konserver engros), S. Houlberg Akts. (Fedevarer engros, Pølse- og Konserverfabrik), Høkerne Engroslager (Slagteriprodukter engros), H. C. Heese & Gengelbach Akts. engros „Ipse“ ved P. Steffensen (Salatfabrik), H. P. Jensen (Fiskefars) Niels Jensen (Æg, Fjerkræ og Konserver engros), Peter Jensen (Ost engros), Chr. Jørgensen „Arkona“ (Salatfabrik), Orla Jørgensen (Pølsefabrik og Fedevarer engros), Mary Jørgensen (Cigarhan-



del), K.K.K.K. A/S (Hørkram engros), A. W. Kirkebye (Frugt engros), Kristoffersen & Dehn (Slagteriprodukter engros), I. D. Koopmanns Svineslagterier, Kjerulff & Holger Nielsen (Vægtfabrik) Den danske Landmandsbank, Aage Larsen (Fedevarer engros), H. V. Larsen (Sliberi), Johs. P. Larsen (Talgsmelteri), P. F. Larsen (Slagteriprodukter engros), Ulrik Larsen (Ost engros), E. Lindeberg (Salatfabrik), P. Lykkeberg (Hørkram engros), Sofus T. Lynggaard (Fedevarer engros, Pølse- og Konserverfabrik), J. Lillegaard (Cigarhandel) J. P. Madsen (Pølsefabrik og Fedevarer engros), J. O. Nielsen (Isenkram), P. Nielsen (Pølsefabrik og Fedevarer engros), P. Nielsen (Træsko), Poul Nielsen (Vaskeri), Aug. Olsen & Søn (Pølse- og Konserverfabrik, Fedevarer engros), Carl Olsen & Co., Brd. Pentter (Slagteriprodukter engros), Petersen & Henriksen (Pølsefabrik og Fedevarer

engros), J. Petersen (Røgerivarer), Kaj Petersen (Slagteriprodukter engros), Martin Petersen (Ost engros), M. K. Petersen, Rantzau Nielsen (Revisionsbureau), Otto Rasmussen (Kød og Flæsk engros), Carl Ryle (Kød engros), Røgeriet Louise, Robert Rasmussen (Pølsefabrik og Fedevarer engros), C. Stærmose (Fedevarer og Slagteriprodukter engros), Schaub & Co., H. F. Schultz (Kød engros), Hilmer Seligmann (Tarme og Slagteriprodukter, Krydderier engros), Sliberiet Perfect, J. Steffensen (Pølse-, Leverpostej- og Konserverfabrik), A. Steens Eftf. ved C. Olsen (Røgerivarer engros) A. Terny (Røgerivarer engros), A. Thingvad (Papir engros), Thingvad & Thougard (Kommissionsforretning og Slagteriprodukter engros), E. Thrane (Slagteriprodukter engros), Toms Fabriker A/S (Chokolade), J. Wiedemann, J. Wojciechowsky (Pølsefabrik og Fedevarer engros).



Hvor Varerne afleveres.

Hældning og Søjleafstanden. Langs Hallens Sider mod Torvet er i Højde med Gulv i Kontorer anbragt et 5 m bredt, gennemløbende Udhængstag, støbt som en 10 cm tyk Jernbetonplade med Ribber for hvert Fag.

Slagtehallens Kølehus, der er bestemt til at kunne udvides ved Paabygning af 2 Etager, er under Hensyn til den store Vægt udformet som en Søjlebygning, hvis underste Etage optages af Kølerum, medens den øverste Etage indeholder Luftkølerum, hvorfra Kulden føres gennem Kanaler til Kølerummene. Det 7 m brede Udhængstag, der ikke har kunnet faa Forbindelse med et bagved liggende Bjælkelag, er udført som 10 cm Jernbetonplade med Ribber, der ved rustfri Jernstroppe er ophængte i Ydermurens Søjler. Af Hensyn til Sikkerheden er alle Stroppe dobbelte.

Udfyldningsmure mellem Søjlerne er udførte af 10 cm Jernbetonplade. Indvendig er Kølerum isolerede med 14 cm Korkplader.

Væggene i Slagtehal, Svalehal, Flæskehal og Kølehus er beklædt med hvide, sintrede, frostsikre Fliser.

Gulvene er udførte af Beton med Anvendelse af specielle haarde Stenmaterialer. I Kølerum er Gulvet lagt af Hasleklinker.

Døre og Vinduer er udførte af Staal.

Samtlige Tage er beklædt med 2 Lag Tagpap.

Praktisk indrettede Udlejningslokaler.

Ved Udformningen af de til Udlejning bestemte Bygninger, er taget Hensyn til, at Lejerne kan skifte, og Indretningen i saa Fald maa ændres efter nye Lejeres Ønske, uden at det griber forstyrrende ind i de over- eller underliggende Virksomheder, ligesom det eventuelt kan blive nødvendigt at indrette Kølerum, hvor der før har været Fabrikationsrum eller omvendt. For at opnaa saa stor Elasticitet med Hensyn til Indretningen som muligt, er Bygningerne opførte som Skeletbygninger, saaledes at kun de bærende Søjler og Dragere er faste, medens den øvrige Del kan ændres efter Behov. Da de forskellige Virksomheders Størrelse ligesom Ruminddelingen inden for disse er meget varierende, er hele Facaden forsy-

net med Vinduer indbyrdes forbundet med U-Jern, saaledes at der kan anbringes Skillerum med 1 m Afstand uden at ændre Vinduerne. Herved opnaas gode Lysforhold selv i dybe Rum, hvilket er af stor hygiejnisk Betydning. Hvor det er nødvendigt, f. Eks. ved Kølerum, tilmures Vinduesaabningen.

Tagene er udførte som Trækonstruktion, der let kan fjernes ved senere Paabygning.

Samtlige Bygninger er funderede paa Jernbetonpæle, nogle Steder i ca. 8 m Dybde.

2½ Aars Arbejde.

Byggearbejdet, der har fordelt sig over ca. 2½ Aar, paabegyndtes i April 1931 med Opførelse af Maskinhuset, derefter fulgte Slagtehal, Svalehal og Kølehus samt Talgsmelteri, og i April 1932 paabegyndtes Flæskehallen med de omliggende Forretningsbygninger. Forud for Paabegyndelsen udarbejdedes en Arbejdsplan for hver Bygning, og under Opførelsen fulgtes de enkelte Arbejder ved Arbejdsrapporter indeholdende Oplysninger om Arbejdets Stadium i Forhold til Arbejdsplanen. Ved Tilrettelæggelsen skulde tages Hensyn til, at det gamle Anlæg stadig kunde holdes i Drift. Hvert Kvartal udarbejdedes en Statusoversigt vedrørende hele Anlægget med Opgørelse over de disponerede Beløb og forventet Forbrug.

Ved Projekteringen og Tilsyn har nogle og halvtreds Arkitekter og Ingeniører været beskæftiget.

De samlede Opførselsudgifter har andraget ca. 18 Millioner Kroner.

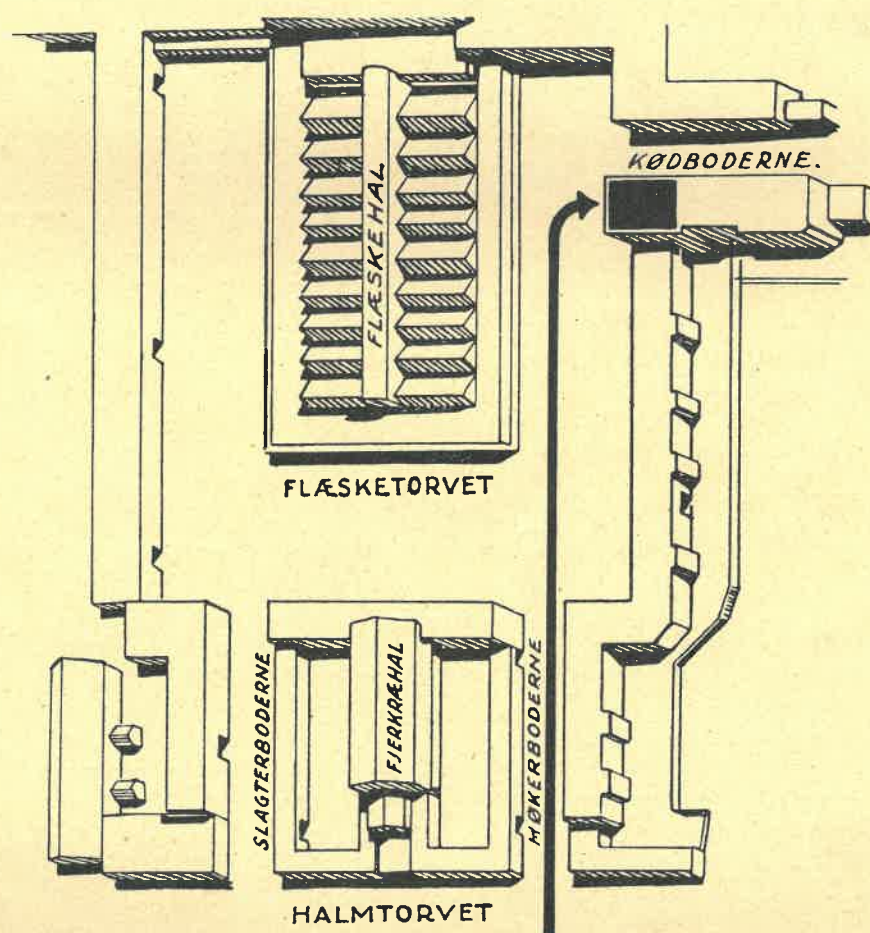
Forslaget er udarbejdet i Samraad med afdøde Veterinærinspektør Harald Mørkeberg.

Pine Høst

S. HOULBERG ^{A/S}

STATSKONTROLLEREDE

PØLSE- FEDEVARER- KONSERVESFABRIKER

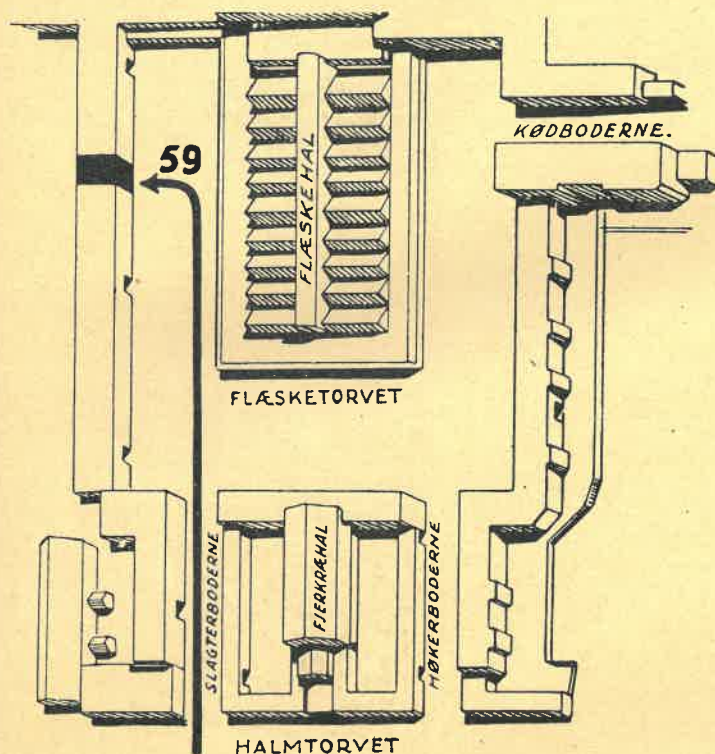


Bemærk vor Butik paa Hjørnet af
Flæsketorvet - Kødboderne

Spec.: Bayerske Pølser, Salamipølser, Leverpostej

TELEFON 962

TELEFON 962



VALDEMAR HANSEN

Slagteri-Produkter en gros

Bemærk den nye Adresse:

Flæsketorvet 59

Telefon 11985

Privat: Kildevej 3, Glostrup

Telefon 158

L. Q. CHRISTENSENS EFT.

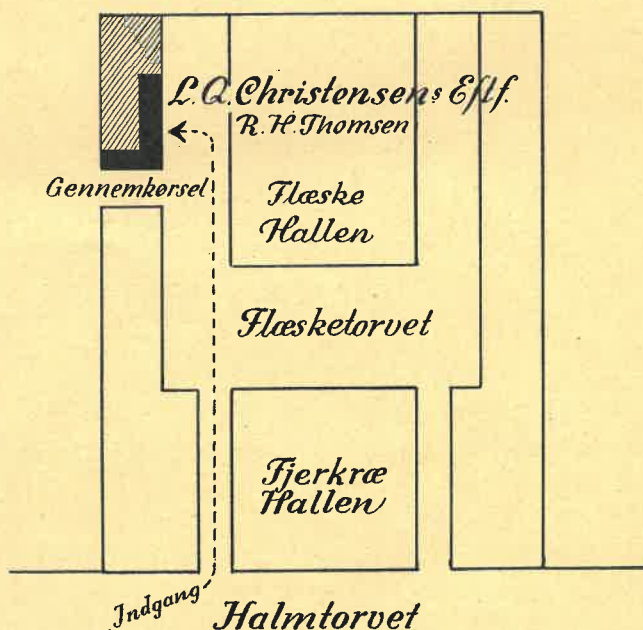
FEDEVARE OG
PØLSEFABRIK

FJERKRÆ OG
SLAGTERI-
PRODUKTER
EN GROS

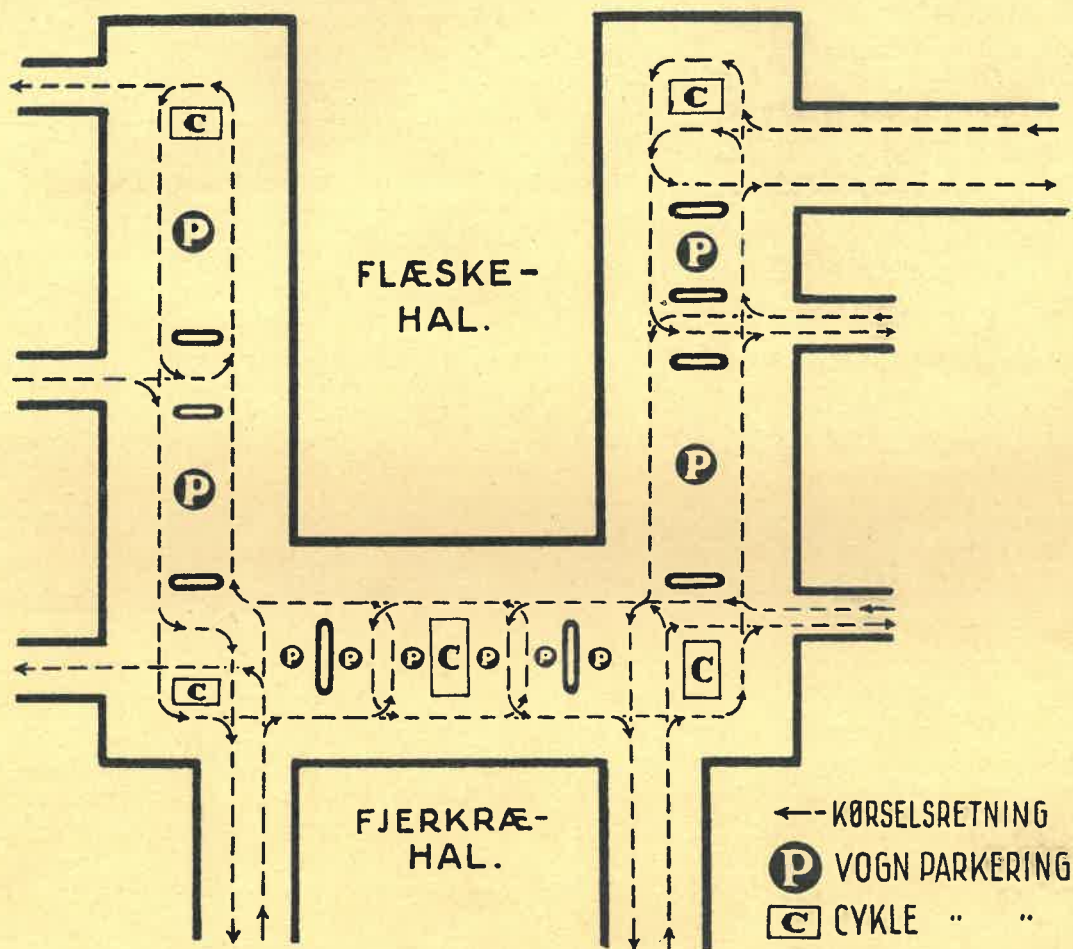
R. H. THOMSEN

FLÆSKETORVET 47 — 49 — 51

TELEFON 1708 - 5009 • PRIVAT VESTER 4793



Parkeringsforholdene omkring de nye Salgshaller



Ovenstaaende Kortskitse viser Flæsketorvet i den ny Kødbby, hvortil der er Indkørsel fra Halmtorvet gennem de to nye Gader, der har faaet Navnene »Slagterboderne« og »Høkerboderne«.

Det kan forudses, at der hver Dag i Torvetiden vil blive en enorm Trafik gennem disse Gader, og naturligvis er der ogsaa sørget for, at der paa Torvet omkring Flæskehallen bliver rigeligt af Parkeringspladser for de mange Automobiler, der daglig har Ærinde til Torvet.

Vi har ladet vor Tegner angive Parkeringspladserne paa ovenstaaende Kort, saavel for Vogne som for Cykler, saaledes at vore Læsere let kan orientere sig med Hensyn til, hvor Vognene maa holde.

Baade i de to Indkørselsgader

paa begge Sider af Flæskehallen og paa Pladsen mellem Flæskehallen og Fjerkræhallen bliver der, som man vil se Parkering dels for Automobiler og dels for Cykler, og der er opstillet et stort Antal Cyklestativer.

For Vogne, der skal afhente Varer fra Flæskehallen, er der Tilkørsel paa hver Side af denne med rigelig Plads, og Perronerne er overdækkede, saa Vejrforholdene ikke kan virke generende. De Vogne, som tilhører Firmaerne i Forretningsbygningerne uden om Flæsketorvet, vil ikke saaledes som paa det gamle Flæsketorv, komme til at holde foran Butikerne, men henvises til Gaardsiden.

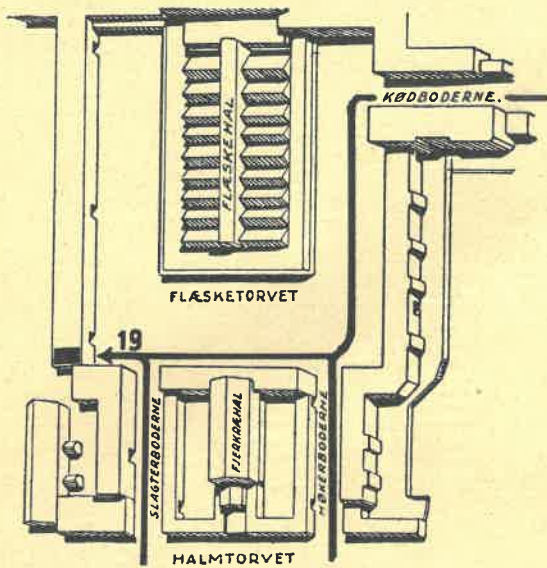
Kørselsretningen ad de nævnte Gader er paa Kortet angivet ved Pile.

Desuden bliver mellem det

gamle og det ny Kølehus langs med den tidligere Slagtehusgade indrettet en stor overdækket Cykleparkeringsplads, og her findes ogsaa et Cyklereparationsværksted, hvortil der er Adgang baade fra Slagtehus siden og Flæsketorvet.

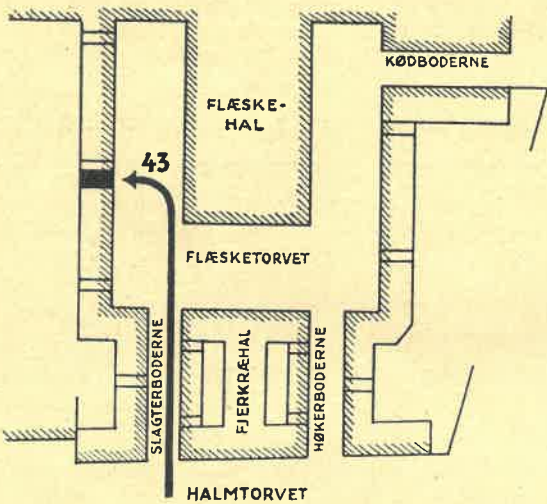
Endvidere er der mellem Halmtorvsgade og Ingerslevgade skraat over for Dybbølsbroen indrettet Garager samt Service-Station for Automobiler, og dette Anlæg er i særlig Grad beregnet for de Lejere i Kødbyen, som holder Automobiler.

Saavidt man kan skønne, er der paa bedste Maade sørget for gode og praktiske Parkeringsforhold, saa der kan blive Orden og System i Sagerne og ikke et saadant Virvar, som vi saa ofte har set paa det gamle Flæsketorv.



SLIBERIET "PERFEKT"
 FLÆSKETORVET 19¹
 TELEFON EVA 3106

Slibning af Knive og Skiver til
 Kødskære-, Vugge- og Paalægsmaskiner, samt
 Udsalg af samtlige Reservedele, Inventar etc.



Kristoffersen & Dehn
 Kommissionsforretning i
SLAGTERI-PRODUKTER

Flæsketorvet 43
 TELEFON CENTRAL 7783

Hvad der siges ved Flæsketorvets Flytning

Nogle Udtalelser af
Kød- og Flæskehandelens kendte Mænd

Under en hastig Rundtur paa det gamle Flæsketorv i den sidste Uge har vi henvendt os til en Række af Torvets kendte Forretningsmænd og rettet følgende Spørgsmaal til dem:

»Hvad venter De Dem af den nye Kødby?

Vi gengiver her de faldne Udtalelser, der sikkert vil være af betydelig Interesse for vore Læsere:

Slagterlaugets Oldermænd, Slagtermester Anders Jensen:

— Det nye Anlæg er efter min Mening det smukkeste, man kan tænke sig, og jeg kan ikke tro andet, end at Kød- og Flæskehandelen under de nye, moderne Forhold vil faa ideelle Vilkaar at arbejde under.

Jeg vil ønske, Kødbyen maa blive til Gavn for Borgerne, til Ære for Kommunalbestyrelsen og til Glæde for Borgmesteren for Magistratens 4. Afdeling, Torvedirektøren og Stadsarkitekten, som har planlagt og udarbejdet dette Mesterværk.

Formanden for Foreningen af Engros-Handlende i Københavns Flæskehal, Grosserer Viggo Andersen:

— Vi har nu arbejdet i den gamle Flæskehal i de 24 Aar, den har eksisteret og før den Tid paa Nytorv. Gennemgaaende har vi været meget godt tilfreds med Forholdene, som de har været; men Udviklingen har jo ført med sig, at der kræves mere Plads, og i saa Henseende venter vi os naturligvis i den nye Kødby langt bedre Forhold at arbejde under.

Skulde jeg nu ved Torvets Flytning udtale et bestemt Ønske, maa det være dette, at Samarbejdet mellem min Organisation og de forskellige andre interesserede Organisationer indenfor Fedevarehandelen maa blive saa intensivt, at det i største Udstrækning kan gavne Organisationerne.

**Direktør Theodor Boyer, Andels-
slagteriernes Flæskesalg:**

— I den nye Kødby bliver der jo bedre Plads til Varerne og først og fremmest faar vi jo tilstrækkelig Plads i Kølerummene, saaledes at de Varer,

der kommer ind f. Eks. om Lørdagen, kan blive tilstrækkelig afkølet til om Mandagen. Og iøvrigt er den nye Kødbý anlagt paa langt Sigt med fremtidige Udviklingsmuligheder for Øje.

Grosserer Ernst Thrane:

— Vi faar jo i det nye Komplex langt lysere og bedre Forhold at arbejde under og der bliver bedre Vilkaar for en hurtig og bedre Betjening, ligesom vi ogsaa maa regne med, at de store og mere moderne Kølerum, som vi faar til Raadighed vil være af stor Betydning i hygiejnisk Henseende.

Desuden venter vi os fra vore Kunders Side den samme Velvilje og Inmødekommenhed, som jeg for mit Vedkommende har mødt i de snart 30 Aar, jeg har handlet med Slagterivarer.

Formanden for Høkerforeningen, Grosserer F. Mouvielle:

— Jeg drømte forleden, at jeg en kold og regnfuld Vintermorgen gjorde mit daglige Indkøb af Flæsk paa Nytorv, hvor Vognene stod belæssede med Grise under vaade Pressenninger, saa mine Støvler blev fyldt med Vand, naar man løftede Pressenningen op for at se paa Varerne, og at jeg derefter ravede ned i dybe Kældere, hvor de ophængte Vægte hver Gang en Gris blev smidt ned paa dem, svingede ud og slog mig over Skinnebenene.

Men pludselig brød Solen frem, og jeg befandt mig som i en Domkirke, hvor der var højt til Loftet, og hvor Lyset vældede ned, og jeg følte mig som i en salig Tilstand af Velvære blandt lutter velmenende og glade Mennesker, som alle priste den Lykke, de følte ved Tilværelsen.

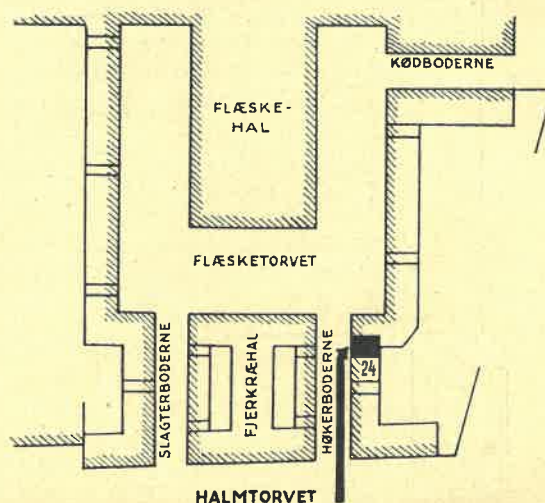
Jeg haaber og tror, at min Drøm vil gaa i Opfyldelse i den nye Kødbý.

Direktør M. Nielsen, Schaub & Co.:

— For vor Flæskeafdelings Vedkommende er jeg glad ved Flytningen til den ny Kødbý, da vi her faar mere Plads. I den gamle Hal har vi i lang Tid haft alt for lille Plads. For vore andre Afdelings Vedkommende giver de nye Forhold jo mere lyse og luftige Lokaler, og det er jo kun at haabe, at de højere Omkostninger, som saa at sige alle Firmaer kommer til at regne med, maa kunne udlignes gennem forøget Afsætning.

Formanden for Slagtermesterforeningen, Hr. W. A. Randrup:

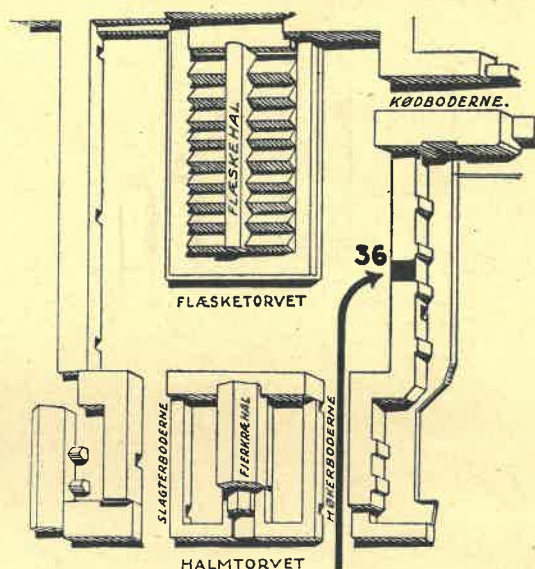
Naar De spørger mig om mit Syn paa den saakaldte ny Kødbý, i Parentes et forskrækkeligt Navn, maa jeg sige, at det bliver ideelle Forhold,



E. THRANE

Slagteriprodukter en gros

Høkerboderne 24 Central 2795



A. THINGVAD

FLÆSKETORVET 36 • TELEF. VESTER 6529

Fører det bedste Skinkegarn.
Autoriserede Skilte paa Lager.

PAPIR - POSER - BAKKER
SEGLGARN OG GUMMIBAAND

G. Hallsson
Specialitet:
ISLANDSK MATJESSILD
Iøvrigt al anden Slags Sild og
tilberedt Sild.
Torveadresse:
FLÆSKETORVET 17
Bylager:
WILDERS PLADS
Telefon Amager 5665

A. W. KIRKEBYE
FRUGT EN GROS
TOMATER - LØG
ÆBLER - CITRONER
og
FYFFES - BANANER
● **FLÆSKETORVET 48**
TELEFON CENTRAL 5499

Faget kommer til at arbejde under, dette at Kvægtorv, Slagtehus, Kølehus og Markedshalle er samlet paa et Sted er en meget stor Fordel, som sparer megen Tid og Kørsel, men Indretningen af 100 Butikker i ovennævnte By kan nemt blive en Fare for Detailhandelen. Jeg henvendte mig i sin Tid til Borgmester Pedersen og anmodede om at der i Kontrakten for disse Butikker kom en Tilføjelse om, at man kun maatte sælge til Handlende i Kød- og Fedevarebranchen; Borgmesteren mente ikke at kunne gaa med hertil, men vilde kræve, at der kun handledes engros.

Paa Forespørgsel mente Borgmesteren, at Restauratører, Pensionater og andre større Forbrugere maatte falde ind herunder.

Jeg haaber derfor, hvis der skulde vise sig Tendenser i den Retning hos de engros-Handlende, at Detailhandelen staar enig sammen og kræver af saadanne Grossister, at hvis de ønsker at se Høkere og Slagtere som deres Kunder, maa de fuldstændig se bort fra al Handel, der kolliderer med Detailhandelens Interesser.

Formanden for Lejerforeningen, Grosserer H. Seligmann:

— Naar jeg som Formand for S sammenslutningen af Lejerne ved Flæskehallen skal udtale mig, vil jeg ikke fortie, at vi Lejere i sin Tid, da Planerne om en Flytning fra den gamle Flæskehalle antog fast Form, stillede os meget skeptiske overfor Projektet, — i Særdeleshed efter at være gjort bekendt med Kommunens Kalkulationer.

Efterhaanden har vi maattet forsone os med den overordentlige Stigning af vore Omkostninger, som Flytningen til Kødbyen medfører, og som naturligvis er uundgaaelige, naar man flytter fra begrænsede, gammeldags og ubekvemme Forhold til nye, moderne, lyse og praktisk indrettede Lokaler.

Naar vi ser bort fra den Skyggeside, som en Forhøjelse af Husleje og mange andre Udgifter maa kaldes, kan vi kun glæde os over de Forhold, som vi nu gaar ind til. — Moderne Lokaler, hygiejnisk indrettede, og hvor alle Nutidens tekniske Hjælpemidler er taget i Brug, — endvidere den opnaaede Centralisering af hele Byens engros Kød- og Flæskehandel.

Det er desuden glædeligt at konstatere det Fremsyn, som har præget Kommunens Dispositioner, — et Fremsyn, som ellers ofte har mangle, hvor det har drejet sig om Stats- eller Kommune-Institutioner. — Man har virkelig tænkt paa Fremtiden, og de første 50 Aar vil København næppe behøve større Forhold end Kødbyen byder.

Dens Bygning har været dyr — meget dyr endda — men naar man tager Hensyn til det smukke Resultat, og at Skabelsen af den har betydet Arbejde for mange danske Industrier og Haandværkere, som direkte eller indirekte har virket for dens Bygning og Indretning, hvorved de mange Penge for største Delen er blevet i Landet, kan vi nu kun glæde os over, at vi skal flytte derind og virke under Forhold, som paa de fleste Omraader vil betyde store Fremskridt for os Forretningsdrivende ved den gamle Flæskehalle.

**Næstformanden for Foreningen
af Pølsefabrikanter og Fedevare-
grossister, Grosserer Carl Olsen:**

— Jeg venter, at de nye Omgivelser maa have den Virkning, at alle derværende engros-Handlende vil forstaa, at der kræves energisk personligt Initiativ og Arbejdsydelse for at opnaa en Omsætning, der afkaster en rimelig, sund købmandsmæssig Avance til Dækning af de stadig stigende Driftsudgifter og at en forstaaende Kollegialitet maa føre til, at Standen som hidtil maa bevare sin høje Standard: at et Ord og et Haandslag kendetegner det rette Borgersind.

Til Støtte for dette var det ønskeligt, om Kommissionærer — med andre — maatte forstaa, at der kun bør ydes Kredit til saadanne Handlende, der driver deres Virke efter sunde, handelsmæssige Principper og derved undgaa de mange Betalingsstandsninger, saavel engros som endetail, der er medvirkende til at forarme hele Standen.

Og at de kommunale Autoriteter maa forstaa, at skal de derværende Handlende kunne eksistere, maa der ikke skabes en unødigt Konkurrence ved en for stor Forøgelse af nye Virksomheder, saa Indtjeningsmulighederne reduceres til Skade for alle Parter.

Det er et godt Samarbejde, der skal bringe

Direktør S. Houlberg:

— Naar Høkerforeningens Avis beder mig om en Udtalelse om Kødbyen, vil jeg udtale, at jeg personlig vil ønske, at det gode Samarbejde mellem Detailhandlerne og Fabrikanterne, som i saa mange Aar har bestaaet i vor Stand, maa fortsættes i den nye Kødby til Gavn og Glæde for begge Stænder. —

**Veteranen i Høkerforeningens
Bestyrelse, Hr. J. Olsen, Njals-
gade:**

— Hvad jeg venter mig af den nye Kødby, spørger De. Jeg venter, at den forkastelige Detailhandel paa Flæsketorvet fremtidig bliver en saga blott!

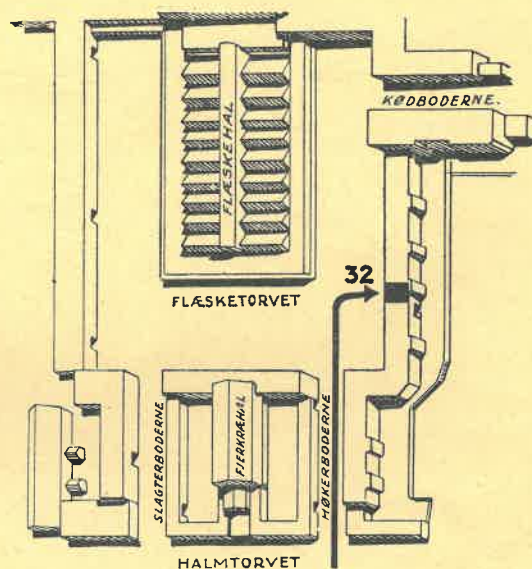
KVÆGTORVETS RESTAURATION

A. BYRGE

*bringes i velvillig
Erindring*

HALMTORVET 9

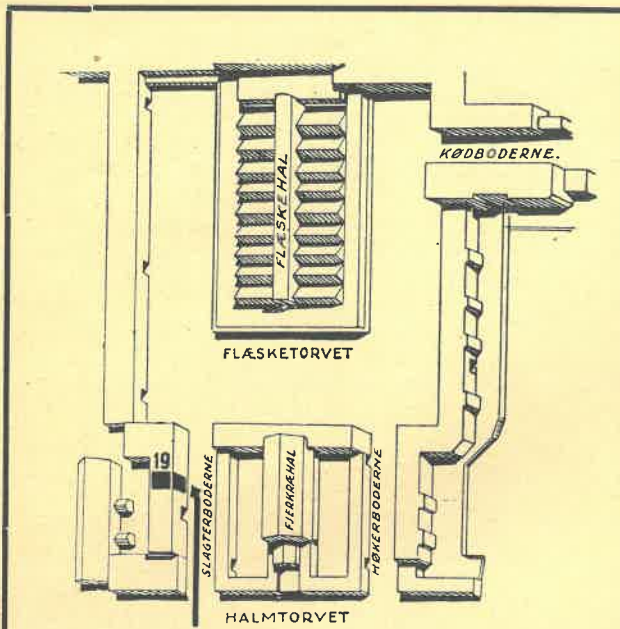
Tlf. Central 2670



H. P. Jensen

Fiskefars — Fiskefilet
Røget og stegt Fisk

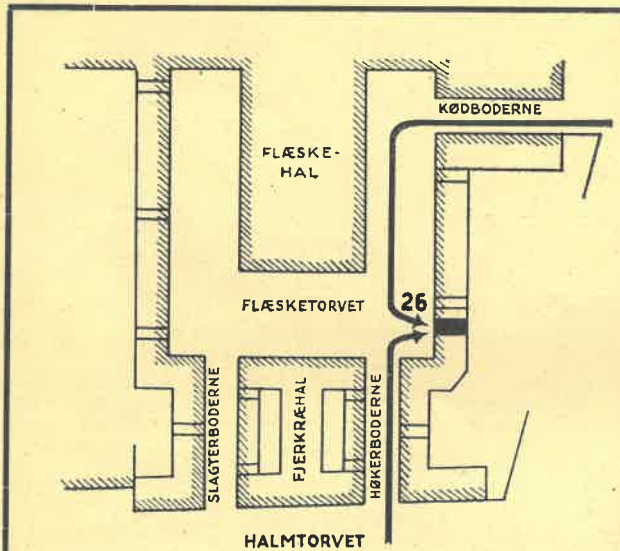
Flæsketorvet 32 - Ctr. 4349 - 6484



CARL ALBAN

SLAGTERBODERNE 19

TELEFON CENTRAL 3574



Carl M. Stærmose

Fedevarer og Slagteriprodukter en gros

Flæsketorvet 26

Telefon Central 11360 (2 Ledninger)

Tre nye Torverestauranter

Det siger sig selv, at der i et saa stort og omfattende Komplex, som den nye Kødby, ogsaa er taget Hensyn til Restaurationsforholdene til Bekvemmelighed og Vederkvælgelse for de mange Mennesker, som daglig skal færdes paa Torvet og i Hallerne.

Hovedrestauranten

har faaet Navnet »Tyren«. Den er beliggende paa 1. Sal i Flæskehallen med Opgang paa 4 forskellige Steder.

Fra denne Restaurant er der en prægtig Udsigt saavel over selve Hallen som ud over Torvet, og der bliver sikkert stærk Rift om Vinduespladserne, hvorfra man kan iagttage det myldrende Liv, der kommer til at røre sig i den store Hal i Torvetiden.

Værten i »Tyren« er den kendte Restauratør Petersen fra Taarnpavillonen i Tivoli (populært kaldet »Lillepeter«), og det er en tiptop moderne indrettet Restaurant med særdeles stilfuldt Interiør, saa der er næppe Tvivl om, at den vil blive stærkt besøgt.

Kødbyens Kro.

I den modsatte Ende af Flæskehallen, ovenover Kølerummene, finder man dernæst »Kødbyens Kro«, der nærmest er et Marketenderi, men som er af en imponerende Størrelse. Her er Plads til paa det nærmeste 600 Gæster, og hvad de tekniske Hjælpemidler angaar, er denne Restaurant en af de mest moderne indrettede her i Byen, idet Køkkenet er forsynet med alle de nyeste og bedste Maskiner, ligesom Kroen har eget Bageri.

Kødbyens Kro blev aabnet allerede i Efteraaret, og der udfolder sig hver Dag i Spisetiderne et myldrende Liv, idet den er stærkt søgt af de mange Haandværkere, der er beskæftiget i Kødbyen. Tilmed er Priserne meget moderate, f. Eks. 35 Øre for en Pilsner og Kr. 1,20 for Middag med Kaffe.

Her residerer Restauratør Schou, der tidligere var Indehaver af Cafe »Mitchell«, og han er saaledes kendt af mange Torvesøgende. Ret en Type paa en rigtig Krofar.

Restaurant Thies.

Endvidere er der ud mod Halmtorvet i Stueetagen en større Restaurant, der overtages af Restauratør Thies fra »Den gamle Bræddehytte«.

I Hjørnet ved Fragtmans-Centralen har denne Restaurant tillige et Marketenderi; der er beregnet for Fragtmændene og deres Personale.

Den officielle Meddelelse om Flæskehallens Flytning

Sidste Lørdag kom paa Flæsketorvet Torvedirektorets Opslag med den officielle Bekendtgørelse om Flytningen af Københavns Kød- og Flæskehal samt Fjerkræhal.

Paa en stor, rød Plakat blev det meddelt, at Fredag d. 13. April var de gamle Haller aabne for Handel fra Kl. 7—11 og at købte Varer kunde afhentes indtil Kl. 13.

— *Lørdag d. 14. April* er den gamle Kød- og Flæskehal lukket saavel for Tilførsler som for Handel, medens den gamle Fjerkræhal er aaben for Modtagelse af Varer og Handel paa sædvanlig Maade fra Kl. 7—9.

Søndag d. 15. April er saavel de gamle som de ny Haller lukket for Modtagelse af Varer.

Mandag d. 16. April er de ny Torvehaller for Kød og Flæsk og Fjerkræ aabne for Torvehandel fra Kl. 7—10.

Varer modtages samme Dag fra Kl. 4—12 og Kl. 16—21.

Samtidig bekendtgøres, at fra og med Tirsdag den 17. April er Torvetiden i Kød- og Flæskehallen fra Kl. 7—9 og i Fjerkræhallen fra Kl. 7—10.

Varer modtages i Kød- og Flæskehallen paa Hverdage Kl. 16—21 og paa Søn- og Helligdage Kl. 16—18, og i Fjerkræhallen paa Hverdage fra Kl. 7—10 og Kl. 16—18 og paa Søn- og Helligdage fra Kl. 16—18.

Handelen i gamle Dage

Fra Høkerforeningens Næstformand, Hr. J. A. Nørsker, har vi i Anledning af Flæsketorvets Flytning modtaget en interessant Artikel om Flæskehandelen i gamle Dage; men paa Grund af overvældende Stofmængde, maa vi desværre lade denne Artikel vente til næste Nummer.

Navnet „Kødbyen“

Medens Opførelsen af de nye Haller har staaet paa, har der, navnlig i Begyndelsen, været talt og diskuteret en Del om, hvad det samlede Komplex skulde kaldes.

Det var vistnok et eller andet Dagblad, der straks lancerede Navnet „Kødbyen“, og dette Navn er siden blevet staaende saa det efterhaanden er blevet om man saa maa sige officielt.

Men andre Navne har ogsaa været foreslaaet.

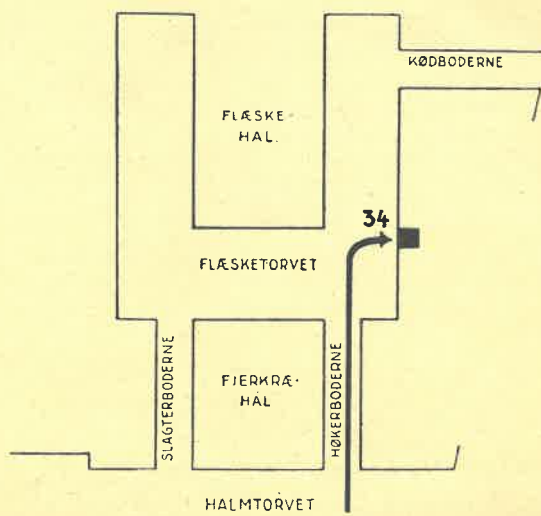
Vi husker saaledes, da Forslaget blev vedtaget i Borgerrepræsentationen, at daværende Borgerrepræsentant *Espersen* udtalte under Debatten, at han ikke syntes om Navnet „Kødbyen“, og han foreslog da, at Udvalget til Gaders Benævnelse skulde forsøge at finde et bedre Navn.

Borgmester *P. J. Pedersen* gav Hr. *Espersen* Ret i hans Betragtninger og foreslog at kalde Anlægget „Salgs- og Slagtehallerne“.

Vi fremdrog i den Anledning Spørgsmaalet i „Høkerforeningens Avis“ og opfordrede Medlemmerne til at indsende Forslag til et andet Navn. Der indkom ogsaa en Del Besvarelser.

Hr. *L. Rasmussen* foreslog at kalde Komplexet for slet og ret „Hallerne“. Et andet Medlem foreslog Navnet „Markedshallerne“. En tredje mente, at „Københavns Kødforsyning“ var det rette Navn og endelig var der Forslag om Navnet „Engros-Hallerne“.

Ingen af disse Navne slog igennem. „Kødbyen“ var nu engang groet ind i Folks Bevidsthed, og det er siden blevet bibeholdt, og vil antagelig blive bevaret blandt det store Publikum ogsaa i Fremtiden.

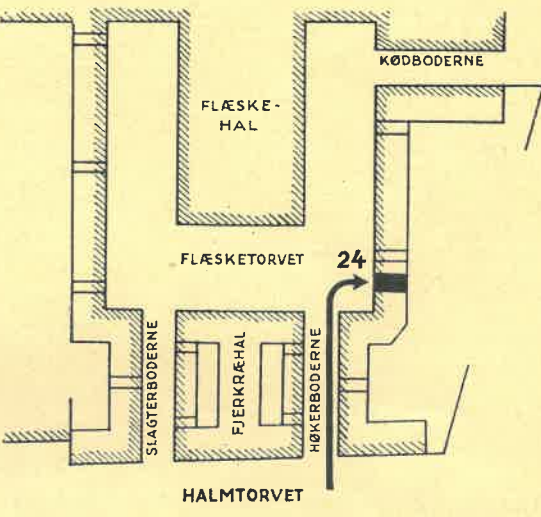


ANDERSEN & WAGNER

KØD EN GROS

ADRESSE: **FLÆSKETORVET 34**

TELEFON: **EVA 3130**

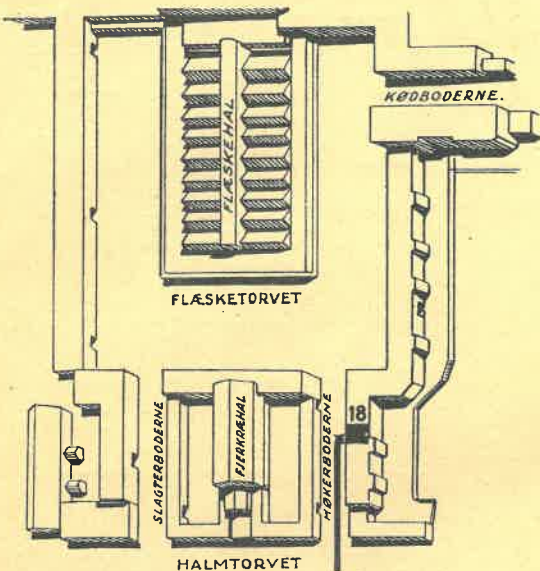


Fr. Rasmussen & Co.

Pølser og Fedevarer en gros

Flæsketorvet 24

Central 4931

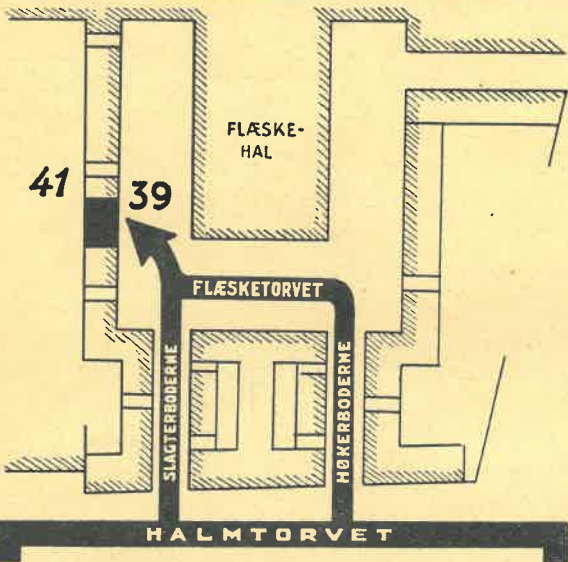


ULRICH LARSEN
CHRISTOFFER LARSENS EFTF.

Ost en gros

HØKERBODERNE 18

TELEFON 3585



Andelsslagteriernes Flæskesalg
Telefon: Central 6480

Russisk Import
Telefoner: Central 8854 - 6480

Adresse: Flæsketorvet 39-41

Slagterivarer — Æg — Konserver — Fjerkræ

Noter om Kødbyen

Den gamle Flæskehal, som vi nu tager Afsked med, blev bevilget af Borgerrepræsentationen den 13. April 1908. Bevillingen var paa 764,520 Kr., og Flæskehallen blev taget i Brug den 15. April 1910.

Da Slagterboderne ved Nicolaj Taarn blev nedlagt, fremkom Planen om Opførelse af den gamle Fjerkræhal. Hertil bevilgede Borgerrepræsentationen i November 1925 et Beløb paa 741,900 Kr. til Hal og Kølerum, og den nye Hal blev taget i Brug den 1. August 1927.

Aabningen af den gamle Flæskehal gjorde det af med Forhandlingen af Flæsk paa Gl. Torv og Nytorv, hvor Bøndervognene i ældre Tid havde Stude, naar de kom til Byen med de slagtede Svin.

Fjerkræhandelen fortsattes dog efter Flæskehallens Aabning endnu en Tid paa Gl. Torv; men denne Torvhandel ophævedes i 1927, da Handelen med Fjerkræ og Æg henvistes til den nye Fjerkræhal.

Forslaget om en Nyordning af Kød- og Flæsketorvet blev forelagt Borgerrepræsentationen i Sommeren 1930 efter Indstilling af Stadsarkitekten og Torvedirektøren. Der blev nedsat et Udvalg, som i Februar 1931 afgav Betænkning. Anlægget var oprindelig beregnet til Kroner 18,680,500 Kr., men denne Sum blev af Udvalget ved forskellige Spareforanstaltninger nedbragt til ca. 16 Mill. Kr. Senere er der dog givet en Tillægsbevilling, saa Anlægssummen alligevel er kommet op paa de 18 Millioner.

Oprindelig var det Planen, at Fjerkræhallen skulde have ligget, hvor der nu er indrettet Fragtmands-Central; men Høkerforeningens Bestyrelse var straks opmærksom paa det upraktiske ved en saadan Ordning, og der blev rettet Henvendelse til Magistraten om en Ændring, hvorved Flæskehallen og Fjerkræhallen kunde komme i nærmere Forbindelse med hinanden. Denne Henstilling fra Høkerforeningen blev som bekendt taget til Følge.

Den 5. Marts 1931 blev Anlægget af den nye Kødbyen stemt vedtaget af Borgerrepræsentationen. Der blev nedsat et Udvalg af interesserede Organisationer, som skulde yde Bistand ved Indretningen af Komplekset. Høkerforeningen var i dette Udvalg repræsenteret ved Hr. V. E. Zehngraff.

Grundstenen blev nedlagt ved Højtidelighed Lørdag d. 6. Juni 1931. Den fandt Sted i den nye Slagtehal, og der blev holdt Taler af Borgmester Pedersen, Oldemand Anders Jensen, Formanden for de samvirkende Andelsslagterier, Godsejer Theilmann og Formanden for de Forretningsdrivende paa Flæsketorvet, Direktør Jungersen. Derimod var der ved denne Lejlighed ikke nogen Taler fra Høkerforeningens Rekke, hvilket vakte nogen Forundring.

I Løbet af Sommeren 1931 kom der fuld Fart i det store Arbejde, som altsaa har staaet paa i ca. 3 Aar. De første Bygninger, som blev opført, var Slagtehallen med Kølehus samt Maskinhuset og Talsmelterierne. Ligeledes tog man straks fat paa Anlægget af de store Tunneler til Centralvarme- og andre Ledninger.

I Oktober 1932 var man naaet saa langt frem med Arbejdet, at Slagtehallen, Kølehuset og Maskinhallen kunde tages i Brug. Derefter fortsattes med Flæskehallen og de mange Forretningsbygninger der omkring.

Indvielsen af den ny Slagtehal fandt Sted Onsdag d. 5. Oktober 1932, Oldermænden for Slagterlauget, Hr. Anders Jensen og Formanden for Slagtersvendenes Fagforening, Vald. Olsen, slagtede det første Kreatur, og der blev holdt Indvielsestale af Borgmesteren. Heller ikke ved denne Højtidelighed havde man indbudt Repræsentanter for Høkerforeningen.

I den ene Ende af Slagtehallen blev der ved Indvielsen afsløret en Marmortavle, paa hvilken de offentlige Slagtehusets Historie er optegnet i korte Træk. De første Slagtninger fandt Sted den 1. April 1883.

Ventilationsforholdene i Flæskehallen er forbedrede ved et større Luftsift, — en a to Gange i Timen — idet der er anbragt en Række „Acrofon-Hætter“, en Slags Udsugningshætter af ganske særlig Konstruktion.

Ogsaa i Fjerkræhallen og Slagtehallen er anbragt saadanne Hætter til Fremme af Luftfornyelsen.

I nær Forbindelse med Flæskehallen findes Bygninger med de nødvendige Lokaler for de i Flæskehallen beskæftigede Arbejdere, Funktionærer og Dyrlæger samt Laboratorium, Trikinundersøgelse, Kødkontrol o. s. v.

Paa 1. Sal langs Hallens Sider er der indrettet Kontorer for Kommissionærer og andre Forretningsfolk.

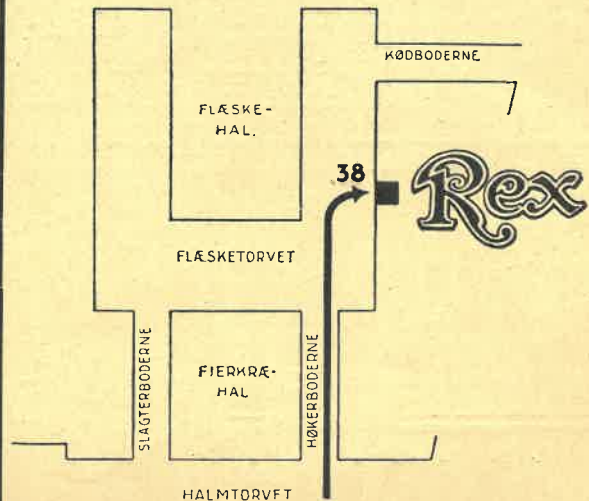
I den ene Ende af Flæskehallen har Landmandsbanken indrettet en Filial, og her findes tillige forskellige Detailforretninger for Salg af Tobak, Frugt, Chokolade etc.

Torvetiderne har som bekendt været Genstand for en Del Diskussion i interesserede Kredse. Der har været nedsat et Fællesudvalg til at forhandle om dette og andre Spørgsmaal vedrørende den ny Torveordning, og Høkerforeningen har i dette Udvalg været repræsenteret af d'Herrer F. Mouvielle og L. Rasmussen.

I længere Tid har Købbyen og Flytningen dertil naturligvis været et ofte debatteret Emne blandt de interesserede Forretningsfolk og deres Personale. Vi kan i denne Forbindelse minde om, at Høkerforeningens Revy i 1931 havde Navnet „Fra Hallen til Købbyen“. Revyens sidste Akt. foregik naturligvis i Købbyen, og den gjorde stor Lykke — Revyen altsaa. Men vi ønsker og haaber, at Købbyen maa gøre det samme.

— Altsaa Lykke til!

ALT I KONSERVERS

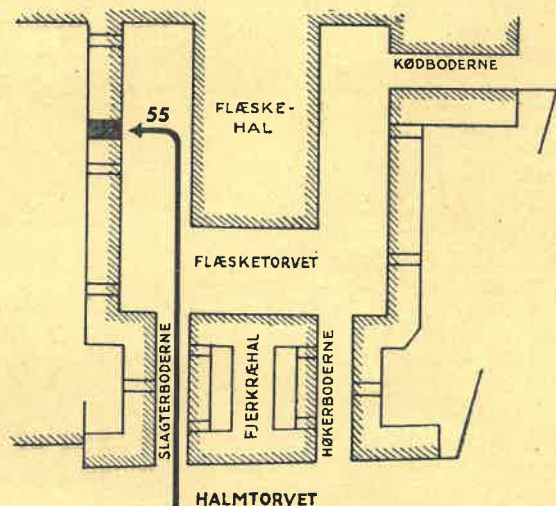


CHR. HOELGAARD

STRANDRØD AAL & TOMATER

Adresse:
FLÆSKETORVET 38

Telefoner:
CENTRAL 2082-13040

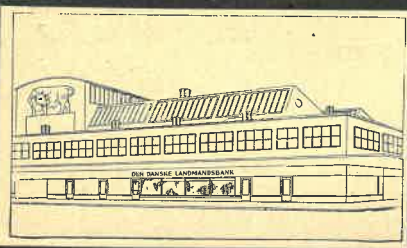


H. P. HANSEN

FLÆSKETORVET 55 · STATSKONTROL 205

*Pølser og
Fedevarer i fineste
Kvaliteter*

TELEFONER: 1 0 8 4 5 - 1 0 0 9 6



DEN DANSKE LANDMANDSBANK

Samtidig med Aabningen af Kød-
byen aabner Banken en Afdeling
under Navnet

FLÆSKETORV AFDELING

Flæsketorvet 90—94
med Indgang baade fra Flæske-
torvet og fra Salgshallen.

Ved at aabne en Konto med Checks
i Afdelingen undgaar De Risikoen
ved Opbevaringen af større kon-
tante Beløb samtidig med, at De
letter Afregningen med Deres Le-
verandører.

Hvis De ikke bor i Nærheden af
Kødbyen, kan De foretage Deres
Indbetalinger i en af Bankens
andre 24 Afdelinger i København,
der i saa Tilfælde sørger for at
Beløbet indgaar paa Deres Konto
i Flæsketorv Afdelingen.

Saaframt de ønsker særlige Op-
lysninger, kan De blot henvende
Dem til en af Bankens Afdelinger.

Flæsketorv Afdelingen har aabent
daglig fra Kl. 8—15 (Lørdag 8—
14).

**TELEFON
CENTRAL 808**

AKTIEKAPITAL: KR. 50,000,000 - RESERVEFOND: KR. 34,000,000

Det nye Torve- reglement

(Fortsat fra Side 114).

bortsælge underhaanden for
Modtagerens (Ejerens) Reg-
ning til Dækning af Kommu-
nens Tilgodehavende.

Paa Kød- og Flæskeshallens
Omraade, undtagen Læsnings-
omraadet, er Tobaksryg-
ning forbudt. Affald (Af-
puds, Papir m. m.) maa ikke
henkastes paa Gulvene; men
kun i de dertil beregnede Behol-
dere. Spytning maa kun fin-
de Sted i de dertil fremstillede
Spyttebakker. Hunde maa ikke
medtages. Færdsel med Cykler
og Trækkevogne er forbudt li-
gesom Henstilling af Cykler an-
det Steds end i de dertil indret-
tede Cyklestalde og Cyklestati-
ver er forbudt.

Parkering af Vogne paa Læs-
ningsarealet under Hallens
Halvtag er forbudt. De Kød-
og Flæskeshallen tilhørende In-
ventargenstande maa ikke bort-
fjernes.

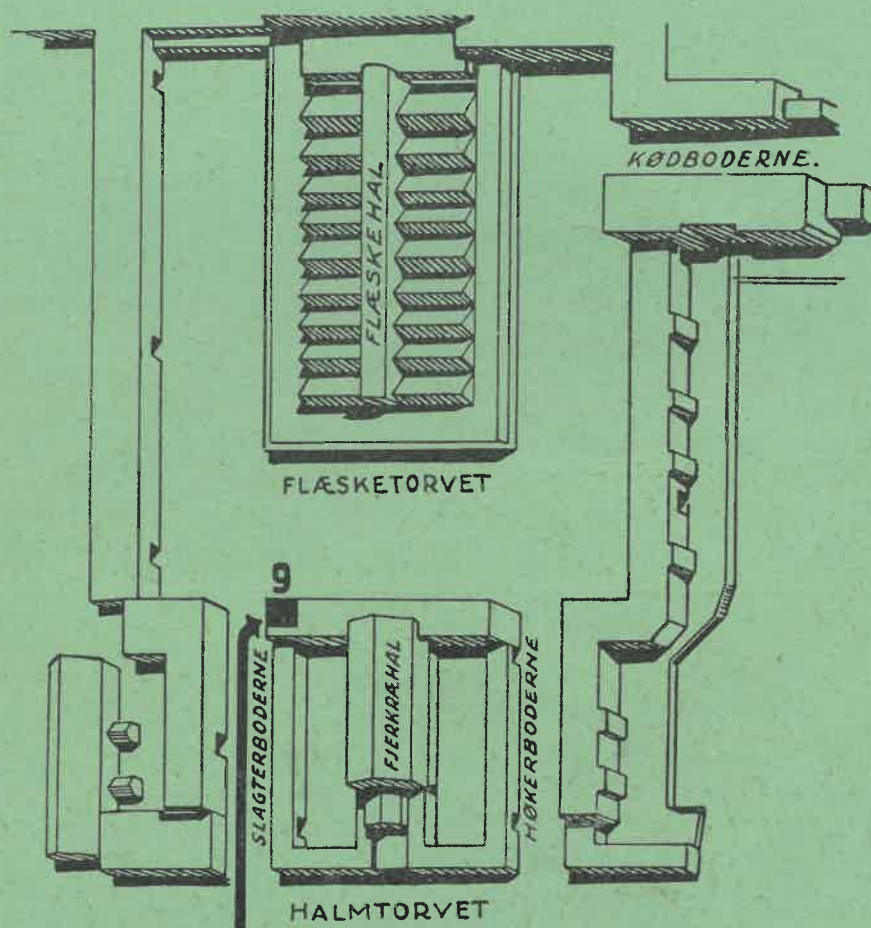
Det er forbudt at tilbyde eller
give det ved Hallen ansatte Per-
sonale Drikkepenge.

Enhver der indfinder sig paa
Kød- og Flæskeshallens Omraade
er pligtig til at udvise sømme-
lig Opførsel og at efterkomme
de reglementariske Bestemmel-
ser og Anordninger, som Admi-
nistrationen eller den veterinæ-
re Kontrol maatte træffe til
Overholdelse af Renlighed og
god Orden og til med Omhu at
omgaas saavel Bygninger som
Inventar. Overtræder nogen
denne Torveorden eller nægter
at adlyde Anordningerne, kan
han straks bortvises fra Hallen
eller i Gentagelsestilfælde for-
bydes Adgang for et bestemt
Tidsrum.

— Denne Torveorden træder
i Kraft den 15. April 1934.

Vi skal senere omtale Regle-
mentet for Fjerkræhallen.

KAJ PETERSEN



SLAGTERIPRODUKTER EN GROS

FLÆSKETORVET 9 - KØDBYEN

TELEFONER: 12085 - 13885

„IPSE“s SALATER

Mayonnaise

Vor Mayonnaise er ægte *Mayonnaise*, d. v. s. fremstillet af fineste Olie og Æg og ligesom alle vore Salater, der betegnes som Mayonnaise-Salater, ikke under nogen Form tilsat Opbugning eller andre kunstige Binde-midler, derfor maa vore Priser ikke sammenlignes med dem, der noteres for Produkter, der tilbydes under Betegnelsen „tillavet med Mayonnaise“ el. lign., men smag og lad Kvaliteten være afgørende.

Diæt-Mayonnaise

fremstilles med Parafinolie.

Hummersalat i ren Mayonnaise

fremstilles baade færdiglavet og med medfl. Hummerdaase.

Frugtsalat i ren Mayonnaise

af vort Fabrikat er den fineste, der kan fremstilles og indeholder: Annanas, Fersken, Pærer, Æbler og Kirsebær. Der findes ikke raa Frugt i vor Salat, og der medfølger rigelig Pynt.

Italiensk Salat

af ren Mayonnaise og med rigelig Asparges. Den fineste paa Markedet.

Carry-Salat i ren Mayonnaise

med ægte Carry og prima Sildefilet'er. Carrysmagen stærkt fremtrædende.

Raakost-Salat i ren Mayonnaise

er en ny Salat, indført af „Ipsen“, en overordentlig forfriskende, sund og velsmagende Spise.

Remoulade

af ren Mayonnaise og engelsk Pickles. Den er lavet, som den skal laves og har den rigtige Smag.

Peberrodssalat

indført af „Ipsen“ i 1933, er en meget efterspurgt Salgsvare. Den har faaet en Masse Efterlignere. Prøv en Sammenligning.

Fransk Salat

den mest pikante, der er fremme.

Russisk Salat

er trods den billige Pris en virkelig Delikatesse.

Sildesalat

krydret med Ansjoser i Stedet for Sild, derfor aldrig harsk, men med en forfriskende og pikant Smag.

Ægte engelsk Picalilly

af egen Import. „Ipsen“ er den største Importør af Picalilly.

Asier og Agurker

i garanteret faste og sunde Varer med den allerfineste Syltning.

„Vitaks“. Franske Kartoffler

kogt i Spiseolie. Hygieinisk indpakket.

SLAGTERIMASKINFABRIKEN

ved JAC. PETERSEN & S. NAGBØL

STORT LAGER AF MASKINER — STØRSTE LAGER AF RESERVEDELE

Fabrik og Lager: RYESGADE 60 — Telefon Nora 5530

**Queen Maud
Sardiner**

HOVEDOPLAG en gros

Clausen & Vøldings Eftf.

Tlf. 6936

**G. Hallsson****Hørkram en gros, Wilders Plads**

Telefon Amager 5665

Træffes paa Flæsketorvet v. Ny Zealand
fra 7—9 1/2 MorgenSpecialitet: Original Islandsk Matjessild
iøvrigt al anden Slags Sild og tilberedt Sild**Fra Skyttelaugget**

Som bekendt afholdt Skyttelavet i Onsdags sin halvaarlige Mesterskabsskydning, der i Aar fik et ganske uventet Forløb, idet Hr. Hinch, Søborg ved en ganske usædvanlig fin Skydning overfløj alle de øvrige Deltagere og indenfor Skyttelavet staar Hr. Hinch derfor nu som en af dem, der maa regnes med, naar Sølvet skal uddeles. Men det er kun Løn som fortjent og et godt Bevis paa, hvad god og stadig Træning kan føre til. Hinch er ogsaa en af Skyttelavets mest trofaste Gæster.

Iøvrigt forløb Skydningen under den sædvanlige livlige Stemning, og efter denne et Par Timer i kammeratligt Samvær, blandt andet med kyndig Undervisning i l'Lombre af en saa udpræget Ekspert som Hr. Inspektør Zehngraff.

Vinderlisten ser saaledes ud:

Mesterskytte: Hinch, Søborg. — Mesterskabspokal og Guldplade.

1ste Sølvplade: L. Hansen.

2den Sølvplade: Madsen, Lyngbyvej.

3die Sølvplade: P. Mouviele.

4de Sølvplade: J. Jensen.

Søger De Kvalitet?

**Bøgebæks
dansk - hollandske Gouda**
er Varen.

En gros Brdr. Jensens Ostelager
Skt. Pederstræde 28 — Telefon Palæ 4163

*Der er ingen Tvivl mere!*

Køb

Lynggaards Leverpostej

»Aldrig bagefter«.

Statskontr. 207  Telef. C. 3542
(4 Ledninger)

(Intet Salg til Private)


STATSKONTROL
369

TELF. CENTR. 3619

MANNA'S

TELF. VESTER 3488

Leverpostej og Sylte, saavel i Form som i Daaser i alle
Størrelser, leveres overalt.

Bestilling modtages ved Vognene og pr. Telefon.



P. Andersen ÆLDSTE OG STØRSTE KOMMISSIONSFORRETNINGBERNSTORFFSGADE 23 A
K Ø B E N H A V N KTelefon i Markedstiden: Flæskeafdeling Central 5744
do. Kødafdeling do. 11786Kontor: { do. 3744
do. 11144**Ene-Opkøber af Flæskesvære til A/s Dansk Gelatine Fabrik****A. THINGVAD**

Mitchellsgade 14 - Tlf. Byen 1196 x

fører det bedste Skinkegarn

Autoriserede Skilte paa Lager

**Papir - Poser og Bakker
Sejlgarn- og Gummibaand****Cai Boëtius**

FLÆSKEHALLEN

I Torvetiden:
TELEFON: BYEN 7874**KONTOR:**
Bernstorffsgade 21
TELF.: CENTRAL 4425**Valdemar Hansen**

Slakteri Produkter en gros

Mitchellsgade 2

Telefon 11985

Privat: Kildevej 3, Glostrup - Tlf. 158

Peter Jensen**OST**i alle Kvaliteter
og LagringerHestemøllestræde 6 - Mitchellsg. 15
Telef. 4833 - Statstelefon 169 - Telef. 4834**A. P. PETERSEN****BJELKES ALLE 20**

TELF. TAGA 2791

Alt i

SILD og KONSERVES
til billigste Dagspriser**Fra Varemarkedet****Flæskemarkedet.**

Tilførslen af slagtede Svin til Københavns Flæskehal har i Ugen fra 29. Marts til 6. April udgjort 10,170 Stkr.

Efter Helligdagene har Markedet været trevent, og Fredags-Noteringen viste en lille Nedgang.

Der fremkom samtidig Meddelelse om, at Polte herefter belægges med den almindelige Slagteafgift, saa det kan ventes, at de helt udgaar af Markedet.

Noteringen var den 26. Marts:

Grise, 1. Kvalitet	140—150
Grise, 2. Kvalitet	130—135
Søer, 1. Kvalitet	40—50
Søer, 2. Kvalitet	30—35
Polte	95—110

Den 6. April:

Grise, 1. Kvalitet	115—125
Grise, 2. Kvalitet	110—114
Søer, 1. Kvalitet	40—50
Søer, 2. Kvalitet	30—35
Polte	95—100

Smør

Smørnoteringen faldt i sidste Uge 6 Kr. til 130 Kr. pr. 100 kg, hvilket er den laveste Smørpris i de sidste 40 Aar. Aarsagen til Nedgangen er særlig de store engelske Kølehusbeholdninger samt de stigende Tilførsler til England af hollandsk og svenk Smør, der udbydes til Underpriser.

Københavns Fjerkrænotering
(Officiel Beretning).

6. April.

Priserne er i Øre pr. kg.

Ænder	150—290
Kalkuner	105—180
Høns	90—140
Unge Haner	90—140
Kyllinger	265—335
Duer pr. Stk.	40—90

I Ugen fra 30. Marts til 5. April er der tilført Københavns Fjerkræhal: 32 Gæs, 82 Ænder, 85 Kalkuner, 5129 Høns, 642 unge Haner, 5063 Kyllinger og 1244 Duer.

Handelen: Uforandret.

Niels Jensen

Syndergaardsg. 5 - Tlf. 966, 967, 14961

vis a-vis FLÆSKEHALLEN

**friske nylagte
Æg i Æsker**
5 og 10 Stk.**ANTON BOYER**

Syndergaardsgade 13

Telefon 5101 - Statstelefon 402

Kommissionsforretning
Flæsk og Slakterivarer**Martin Pedersen**

Kattesundet 12

Telefon Central 10034

Ost en gros**Wolff & Arv's****Conserves
Agurker
Asier m. m.**

Telefon 9025



FREDERIKSSUND ANDELS SVINESLAGTERI

ÆGEKSORT - AFDELING

Friske nylagte samt
preserverede
danske Æg

Prima Blærefedt
Krydderfedt i Prima
Fade og Pakker



FREDERIKSSUND ANDELS SVINESLAGTERI
Telefoner: Frederikssund 33 & 103

Alle Slagteriprodukter og
Pølsemejeriartikler samt
Konserver
Statskontrolleret

Vore Biler leverer Varerne
i København hver Dag,
naar Ordren telefoneres
inden Kl. 9 Fm

H. P. Hansen

Mitchellsgade 2
Statskontrol 205
Telefoner 10.096 - 10.845

★

Statskontrollerede

PØLSER

L. Q. Christensen & Søn

Tlf. C. 1708

SYNDERGAARDSGADE 9

Tlf. C. 1709

**KOMMISSIONSFORRETNING I
FLÆSK OG KØD**

Privat:
L. Q. CHRISTENSEN
Vester 4793

Privat:
H. Q. CHRISTENSEN
Helrup 4244

G r. G r a v e r s e n

TELEFON 65 — NYKØBING M. — TELEGR. ADR.: GRAVERSEN
FISKERØGERI

— Ja saa! — Men saa er der jo Graversens røgede Limfjords Aal.
Nr. 1. Sorteringen er en hel Matador. En Gang Kunde — Altid Kunde.
Leverancer saavel mindre som større overalt

Depot for København og Sjælland:
Telf. V. 9846

O. TVEEDE

Vodroffsvej 2 C.

Koopmanns Slagteriaffald
Koopmanns Svinetarme
Koopmanns Kødkonserver

Koopmanns Krydderfedt
Koopmanns Stegefedt
Koopmanns Blærefedt

Salg af Koopmanns Svin i Flæskehallen

Martin Lund

En gros Udsalg:
Flæsketorvet 69
Telefon Centr. 7255

Kontor:
Mitchellsgade 23
Telef. Centr. 7285 - 7286



Vore ekstrafine Kvaliteter i

**Fynsk Rygeost
Flødeost
Klosterost**

TELEFON: HEDEHUSENE 65

Vore Vogne kører overalt.

L. Q. CHRISTENSENS EFTF.

R. H. THOMSEN

Tlf. 1708 - 1709

SYNDERGAARDSGADE 9

Priv. Vester 4793

**FEDEVARE OG PØLSEFABRIK
FJERKRÆ OG SLAGTERIPRODUKTER**

Telegram-Adresse: PORKHAMS

Café „Ny Zeeland“

Flæsketorvets
ældste Restauration

Mitchellsgade 12 - Tlf. 3411 - 14893

Fa'rs Livret

Rex Gaffelbitar

CHR. HOELGAARD

MITCHELLSGADE 14
Telefon 13040

Røget Aal og Gaasebryst

PRØV Lindeberg's SALATER

og De bliver
TILFREDS

Byen 4416
Central 10318

Einer Lindeberg
Salatfabrik

HAMBROSGADE 23

Central 3619 **Manna's Leverpostej** Vester 3488

CHR. RASMUSSEN

anbefaler sig til de ærede Viktualie- og Fedevarerhandlende med
prima ferske Svin, Okser, Kalve, Lam, Heste og Spædekælve

• **FLÆSKEHALLEN** •

Kontor:
Syndergaardsgade 21

Telefoner:
Central 4882, 1778 & 1779

Slagteriprodukter en gros

KAJ PETERSEN

Central 12085

Syndergaardsgade 1

Central 12085

Pølser

Fedevarer

Konserves

FABRIKERNE I HOLMBLADSGADE
(FORHEN S. JOHANNESSEN)
TELEFON N^o 7771.

S.K.  353

STATSKONTROL N^o 353



KONTOR, EKSPEDITION OG LAGERB^g.
I MITCHELLSGADE
TLF. 9738, 9739, 2795

Aug. Olsen, Thrane & Co. A/S

ANDELSSELSKAB m. b. A. SCHAUB & Co.

Kommissionsforretning i Flæskehallen

MITCHELLSGADE
13

Tarme - Slagteriprodukter

Telefoner: Central
3549 — 12549

Henrik Steffensvej 8

Lepo
Specialfabrik for Leverpostej

Telefon: Central 8667

Optagelse i Telefontavlen er forbeholdt Annoncører, der har løbende Annonce.

Redaktør: Jørgen Petersen (ansvarlig). Annonce-Afdelingen: Forretningsfører Arnold Larsen, Ekspedition og Annonceafdeling: Knippelsbrogade 2, København K. — Telefon Central 611.

Annoncepriser: Første Omslagsside samt Tekstsider 8 Kr. Feltet pr. Gang, Øvrige Sider 6 Kr. Feltet pr. Gang. Særplacering 20 % mere. 1 Felt 35 mm højt. Gentagelses Rabat: 26 Gange (uden Afbrydelse) 5 % — 52 Gange 10 %.

DYVA & JEPPESEN A/S
GRAFISK ETABLISSEMENT

Udkommer paa
DANSK BLADFORLAG