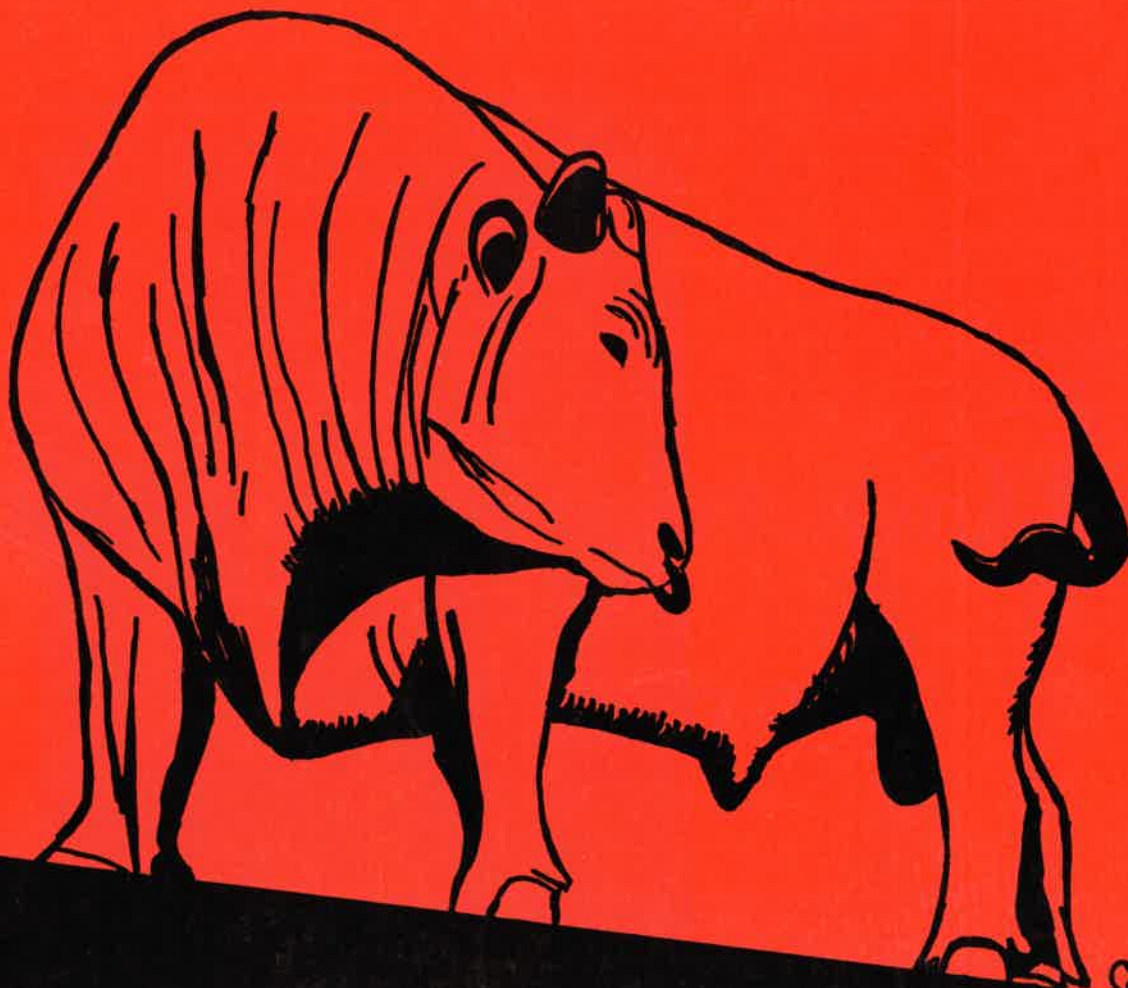


1934

KØDBYEN

1974



Carlo D'Amico



-et Gourdane produkt

DAT-SCHAUB
a.m.b.a.

Flæsketorvet 41
1711 København V.
Tlf.: (01) 31 20 33

KØDBYEN 40 år



Da borgerrepræsentationen i 1931 traf beslutning om opførelse af Kødbyen, var kapitalbevillingen på ca. 20 mill. kr. en af de største, der var bevilget i Københavns kommunes historie. Det meget store beløb blev anvendt til i samarbejde med erhvervet at skabe gode forhold for de mange virksomheder og samtidig sikre hovedstadsområdet befolkning gode og sunde kødprodukter. Den Kødbi, der stod færdig i foråret 1934, blev da også et anlæg, der dannede mønster for mange tilsvarende anlæg i hele verden.

De 40 år, der nu er gået, siden Kødbyen blev indviet og taget i brug, er ikke gået sporphøst hen. Den almindelige samfundsudvikling har medført betydelige strukturændringer inden for hele kødbranchen, ændringer som har stillet store krav til de enkelte virksomheders konkurrenceevne. Strukturændringerne har også stillet store krav til selve anlægget, der på væsentlige områder har måttet omdannes til nye forhold.

Udviklingen er sket i et stadigt samarbejde mellem erhvervet og den kommunale administration, og vi kan i dag konstatere, at den Kødbi, der fejrer sit 40 års jubilæum, fortsat er førende inden for sit område og fortsat er i stand til at varetage sin hovedopgave: at være forsyningscenter for det store - nu betydeligt udvidede hovedstadsområde.

På kommunalbestyrelsens vegne lykønsker jeg Kødbyen med 40 års jubilæet og udtaler ønsket om den bedst mulige fremtid for Kødbyens mange virksomheder og deres medarbejdere.

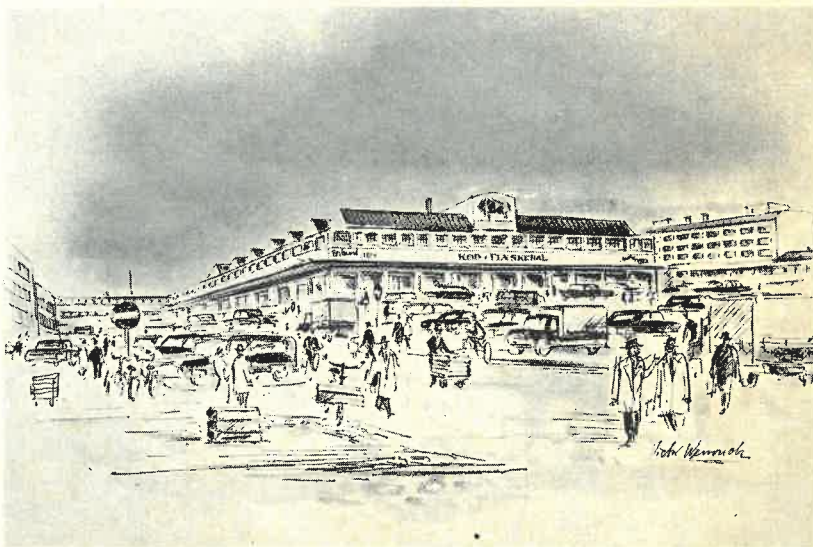
Børge Schmidt
borgmester

Den hvide by - Kødbyen

Historien om Kødbyen begynder sidst i halvtredserne i forrige århundrede. Da tog man inden for kommunalbestyrelsen for alvor hele spørgsmålet om byens forsyning med kød og flæsk op til revision. Der var enighed om, at de uhygiejniske og uæstetiske tilstande, som prægede tilførslen og omsætningen, måtte forbedres, og det endda meget væsentligt. Resultatet blev, at Københavns kommune i 1870 erhvervede ejendommen »Enighedsværn«, der lå mellem Halm-torvet og Kalvebod Strand, og som nu danner den østlige del af Kødbyen. Her opførtes i 1878-79 Københavns nye kvægtorv. Senere begyndte man at bygge slagtehuse i tilslutning til kvægtorvet. I 1888 var slagtehusene færdigbyggede, og samtidig indførtes slagtevangen i København, det vil sige, at al slagting henvistes til byens offentlige slagtehuse ved kvægtorvet. Der var herved tilvejebragt en forsvarlig ordning med hensyn til byens forsyning med kød.

Handelen med flæsk skete fortsat på en sundhedsmæssigt uheldig måde under åben himmel på Gammeltorv og Nytorv. Dette problem blev løst, da Københavns første flæskehal blev åbnet i 1910 ved godsbanegården. Den måde, hvorpå byens forsyning og handel med kød og flæsk var blevet ordnet, betød i forhold til tidligere tiders tilstande et overordentligt stort fremskridt, men den var alligevel præget af at være kommet til verden stykkevis og efterhånden. I 1928 tog magistraten spørgsmålet om en omordning op. En medvirkende grund var, at Vestre Gasværk, der lå i umiddel-

bar tilslutning til slagtehuserrænet, var blevet nedlagt. Resultatet blev, at der den 3. juni 1930 af magistraten over for borgerrepræsentationen blev fremsat forslag om opførelse af et helt nyt centralt kød- og flæskemarked på det frigjorte areal. Beslutningen om opførelsen af de nye anlæg blev truffet af borgerrepræsentationen den 5. marts 1931. Umiddelbart efter tog byggearbejdet sin begyndelse, og den 6. juni 1931 blev grundstenen nedlagt. Det nye anlæg var færdigt og blev taget i brug i foråret 1934. De samlede anlægsomkostninger var ca. 20 mill. kr., et beløb der set med



Københavns Flæskehal (Kødbyen), som den er i dag.

nutidens øjne ikke kan imponere, men som må ses i sammenhæng med, at kommunens samlede regnskab i de år balancerede med godt 100 mill. kr.

Det officielle navn for anlægget var Københavns Torve- og Slagtehallen, men det københavnske folkevid ændrede hurtigt navnet til »Kødbyen«, og under dette navn er det københavnske kødmarked blevet kendt langt ud over landets grænser.

Nu - i foråret 1974 - har Kødbyen eksisteret i 40 år. Den almindelige samfundsudvikling har på mange måder også præget dette store kødmarked, det største i Nordeuropa. I 1934 skete alle tilførsler af kød og flæsk til hovedstadsområdet gennem Kødbyen, der var præget af den store kød- og flæskehal og af de store fabrikker. Navne som Houlberg, Steffensen og Wiedemann var kendt af enhver dansker. I dag, hvor hovedstadsområdets befolkning er fordoblet, og hvor detailhandelen og forbrugerne stiller stadig større fordringer til service og kvalitet, har virksomhederne i Kødbyen måttet indstille sig på konkurrence gennem tilførsler til hovedstadsområdet direkte fra slagterierne ud over landet. Denne konkurrence er taget op, og gennem en årrække er der sket en modernisering og

effektivisering af virksomhederne, således at Kødbyen i dag fortsat i henseende til veterinære krav og i henseende til handelsmæssig konkurrenceevne er blandt de førende kødmarkeder i Europa. Udviklingen har præget Kødbyens struktur. Den store kød- og flæskehal med de gamle kendte kommissionsfirmaer er nu for den væsentligste del overgået til en gros firmaer, hvor der drives en intens handelsvirksomhed. Gamle firmaer har måttet lukke, men nye er kommet i stedet, og Kødbyen, der tidligere alene havde forsyningen af københavnsområdet som formål, er i dag hjemsted for firmaer, der har hele verden som marked, men som dog fortsat lægger hovedvægten på forsyningen af det hjemlige marked, nu udstrakt langt ud over hovedstadsområdet.

Hele denne udvikling er sket i nært samarbejde mellem by og erhverv, og der har været enighed om, at 40 års jubilæet bør fejres som en hyldelse til de mænd i byens styre, der med så stor forudseenhed traf beslutningen om og gennemførte opførelsen af Kødbyen, og som et bevis på, at der i Kødbyen fortsat findes et erhverv, der fuldt ud er i stand til at forestå befolkningens forsyning med gode og sunde levnedsmidler.

H. W. LARSEN og sønner

Slagterboderne 21
Kødbyen

1716 København V
Tlf. 24 11 22

1/3 Poul Nielsen

Kødbyen



Slagter-afd. 21 56 51

Pålægs-afd. 31 56 90

Giro 10 36 60

Christiansens røgeri

Flæsketorvet 23 - Kødbyen - Telefon 24 30 84

MAYPOLE OST

FLÆSKETORVET 44

Tlf. (01) 21 42 18

Hans Gregersens Eftf.

v/ Børge Jensen & Søn

Tarme en gros

Import - Export

(01) 31 50 16

Vi ønsker til lykke med jubilæet

BIOFAC A/S

Halmtorvet 11

Københavns Fiskestegeri & Farsfabrik

Bjelke Hansens Eftf.

Slagterboderne 22

(01) 24 27 98 - (01) 24 12 50

A/S Gert Nielsen *Fedevarer en gros*

KØDBYEN - HALMTORVET 25 - 1712 V

Telefon 24 71 60 - 31 81 81

Arne Petersen

Flæsketorvet 44-46

Telefon *31 36 11

Leverandør til kantiner, restaurationer, institutioner

PETER JENSEN & SØN

ALT I 1. KL. FRISKSLAGTET FJERKRÆ

Tlf. 24 07 77 - 31 75 75



JENS PEDERSEN & SØN^{A/s}

KØDBYEN

HØKERBODERNE 10 . TELF. (01)*212211

Fra Gammel Torv til Kødbyen

Lidt om de torve der var

Man kalder København byen med de skønne tårne. Man kunne også sige byen med de mange torve og pladser.

På disse steder har folk i århundreder samlet sig, her er blevet handlet, og mange af byens ældste og skønneste huse genkalder erindringen om svundne tiders storhed og kultur.

Arkitekter og kunstnere har sat deres præg gennem statuer, springvand og særprægede bygningsværker, og bildende kunstnere som Tegner, W. Petersen, Paul Fischer, Otto Haslund og vores alles Storm-P har givet os i arv indtryk af tidligere københavneres liv og færd. Også i litteraturen spiller torvene en fremtrædende rolle, fra ældre forfattere som Holberg, Carl Bernhard, H. C. Andersen og Hans Egede Schack, til yngre forfattere som Storm-P, Palle Rosenkrantz, Tom Kristensen og mange andre.

Gammeltorv er byens ældste torv, ældre end staden, idet der før Absalons tid var markedsplads udenfor landsbyen på vej til havnen ved Nikolaj kirke. Det er da også denne plads den i 1294 givne Stadsret omhandler, når den forbyder købmænd at sælge deres kram på skib eller ladbros, men henviser dem til boderne på torvet.

Torvedag var onsdag og lørdag, og på torvedagene var staden fredlyst fra solopgang til aftenklokkerne

*Kød-boder på Nikolaj Plads, også kaldet »Maven«.
Kødhandelen her begyndte i 1845 og vedvarede til 1917.
Det var her, Storm Petersen en ganske kort tid
var i slagterlære.*

*Kød-boder på Ulfelds Plads, det nuværende Gråbrødretorv.
De sidste boder forsvandt i 1902.*



Viktualieservice

F. A. MELHEDE
Høkerboderne 17
1712 København V
Tlf. 48 08 56 - 21 18 55

*- service i dag som for
40 år siden*

Kødfoderfabriken SJÆLLAND

A. m. b. A.



Ortved - 4100 Ringsted
Tlf. (03) 62 84 33

DAMPVASKERIET

„CAMO“

FLÆSKETORVET 75

1711 KØBENHAVN V

TLF. (01) 24 09 99

J. Bennedsen

Fjerkræhallen

(01) 21 89 94

MØLLER & MELGAARD A/S

Halmtorvet 15 - 1700 København V

Tlf. (01) 31 36 36

BOSCH på Halmtorvet

BOSCH i trafikken

BOSCH i hjemmet

BOSCH i industrien

BOSCH LEVERES FRA

a-s Magneto tlf. 31 11 05

Vi
gratulerer

**TULIP
PULSER**

**HANS
NØRREGAARD**

FLÆSKETORVET 69-71 - KØDBYEN
1711 KØBENHAVN V

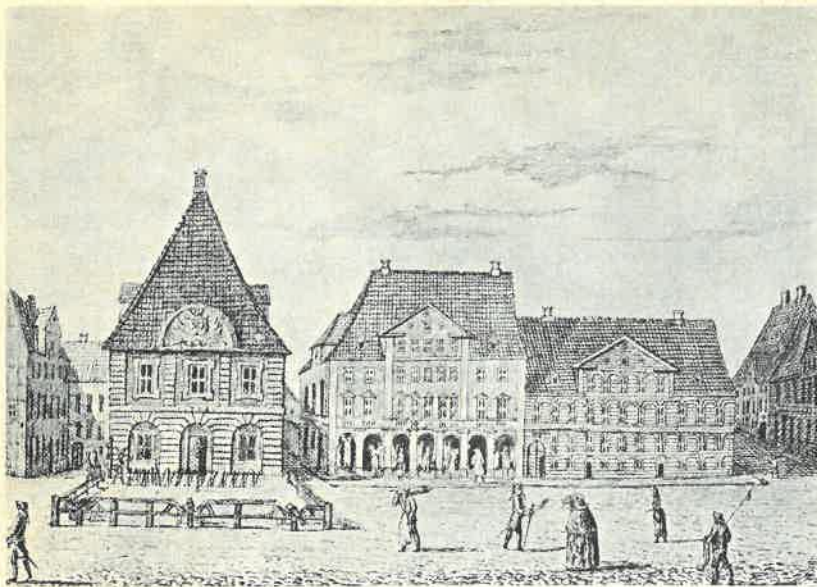
Tlf. (01) 21 50 10

Kød **flæsk** **pålæg**

A/S Wiedemann's Eftf.

MAX LARSEN & SØN
FLÆSKETORVET 8 - 1711 KBH. V.

**KØDBYEN
TLF. 219780**



Kongens Nytorv med Acciseboden ved den nuværende Hovedvagtsgade, hvor der indtil 1817 holdtes torv.

ringede, og fredsbrud som slagsmål og drab straffedes med tredobbelte bøder.

Skriftlig nævnes pladsen som Forum i 1374 og senere i 1446 som »det gamle marked« i modsætning til det nyere Amageretorv, men siden 1470 har benævnelsen været Gammeltorv.

Gammeltorv og Nytorv, som siden 1795 har været én plads, var fra 1610 og til 1885 byens kødtorv og i en periode tillige byens rettersted. Måske ikke et hygiejnisk, men et populært torv.

På torvene måtte som hovedregel alene bønderne sælge deres egne produkter, dog kun til stadens borgere, medens borgerne alene måtte sælge produkter, som bønderne ikke selv frembragte. Disse bestemmelser var gældende indtil næringsloven af 1857, hvor den frie handel i første række skulle give husholdningerne mulighed for indkøb på torvet.

Men der blev også handlet kød på andre torve. På Ulfelds Plads, det nuværende Gråbrødretorv, var der kødboder, der først endelig forsvandt i 1902, og selv på Kongens Nytorv, nær Hovedvagtsgade, var der indtil 1817 hestetorv, der derefter blev henvist til Trommesalen.

Einer Lindeberg

Eft.



KENDT FOR KVALITET OG VELSMAG

SALATER

Kødbyen 25 - (01) 21 88 44

A/s Niels Jensen

FJERKRÆ

ÆG

KONSERVES

KØDBYEN - TELF. (01) 21 09 66

Mest kendt og husket er vel kød-boderne på Nikolaj Plads, også kaldet »Maven«, som etableredes i 1845 og bestod indtil 1917. Utallige billeder er bevaret omkring dette miljø, hvor Storm Petersen en kort tid var i slagterlære.

Det levende torv, som lå udenfor voldene, idet slagting i selve staden blev forbudt allerede i 1577, var lige op til 1879 Trommesalen, som da blev afløst af det nye Kvægtorv ud imod Halmtorvet. Mange skildringer er bevaret om dette torv, hvor der herskede et stærkt og bramfrit leben. Vesterbro var i det hele taget stærkt præget af slagterstanden, som op til 80'erne havde deres slagtergårde i denne bydel.

Med Flæsketorvet, der etableredes omkring Godsbanegården i 1910, og som i 1934 flyttede til sin nuværende beliggenhed på Halmtorvet, ændrede handelen karakter, og i dag er det for størstepartens vedkommende udskårne dele fra slagterierne, der finder vej til Købbyen.

Købbyen har måttet følge med. Den udvikler sig vel i højere grad henimod at blive et levnedsmiddeltorv for de københavnske handlende, men endnu fornemmer man den særlige stemning og træffer de karakteristiske



Landslagtere på Axeltorv, eller som vi nu kalder det 'Nytorv og Gammeltorv'. Dette torv bestod indtil 1885. Handelen var meget ubygiejnisk, men populær hos forbrugerne.



KNUD C. KNUDSEN
Okser, Kalve, Lam, Flæsk &
Levende Kreaturer

Telefon
01 - 31 68 66
Flæsketorvet 84 D
Kontor 48-51
Købbyen
1711 København V

Eneimportør
af **Islandske Lam**

Islandsk
LAM



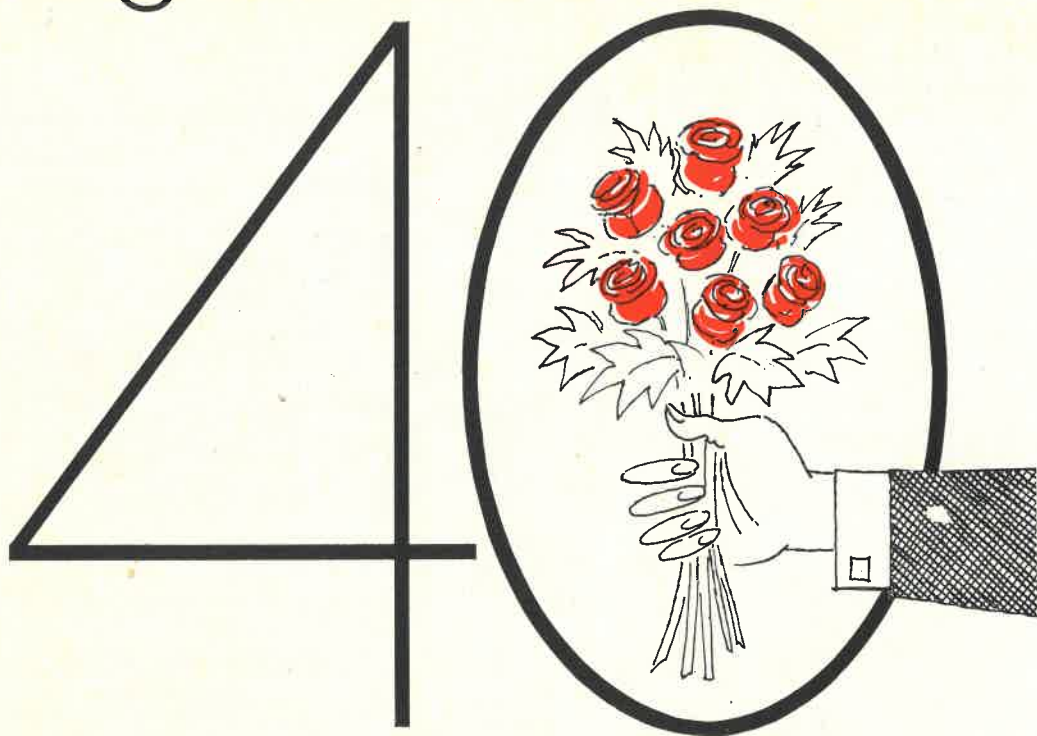
Et effektivt team for dygtige,
stræbsomme håndværkere
I KØDBRANCHEN

De sidste nyheder, det største udvalg, den bedste kvalitet fra verdensmarkedet i udstyr og maskiner med reservedelslagre, servicevogne, fast adresse, egen krydderifabrik, stort udvalg og udstilling, direkte import, egen fabrikation, direkte salg, 87 års ekspertise, forfrisket og fornyet.

Lynggaard
SKANDINAVIA

Købbyen - 1711 V Tlf. (01) 31 35 35

Vi gratulerer med de



STEFF-HOULBERG

STEFF-HOULBERG
-pølser
*Danmarks mest solgte
-nu som for 40 år siden*

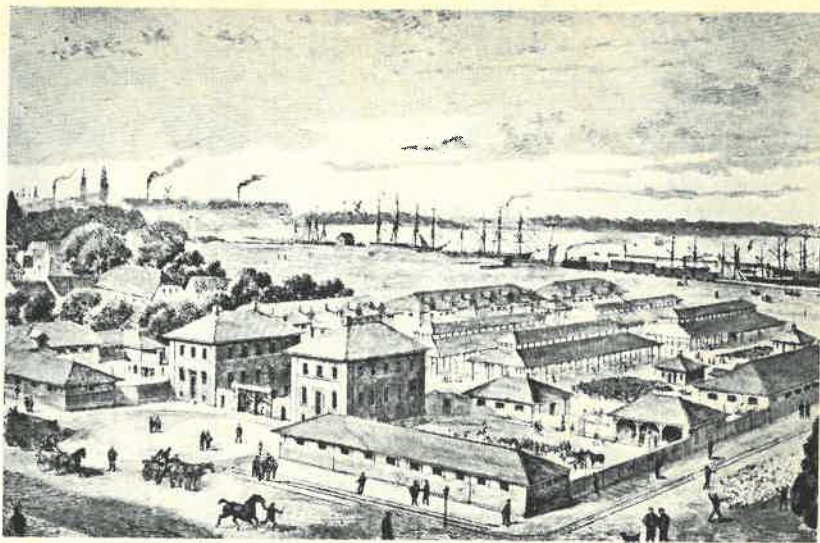
skikkelser, som var med til at give København liv og farve. Endnu handles med håndslag, og stadig gælder en mundtlig aftale mere end en rigtig udformet skriftlig kontrakt.

Også fisketorv og grøntorv er blevet henvist til mere moderne og hygiejniske pladser. Kun ved Amager-torv, hvor i århundreder siden Moder Sigbrits dage Amagerbønderne solgte deres grøntsager, frugter og blomster til de københavnske husmødre, er en svag afglans af fortidens farverige torv bevaret.

I navne som Kultorvet og Halmtorvet bevarer erindringer om ældre tiders handelsform. Men de københavnske torve og pladser er igen ved at blive en del af bybilledet. Gamle ejendomme restaureres nænsomt og gengives deres oprindelige glade farver. Gågader og Gåpladser erobres af en ny form for gadehandel, og ikke mindst i sommertiden sætter såvel byens yngre indvånere som udlændinge af alle nationer og racer deres farverige præg på disse historiske pladser.

Nye former for torvehandel på nye pladser udvikler sig i pagt med tidens krav. De gamle torve ligger ikke døde hen, men har fået nyt liv.

Byen med de skønne torve.



Københavns nye Kvægtorv 1879 ud imod Halmtorvet og med Kalvebod Strand i baggrunden. Adskillige af bygningerne står endnu, bl. a. de 2 store huse, der flankerer indkørslen.

KNUD IVERSEN

Flæskehallen 16-18

Kødbyen

Tlf. 21 06 23

Okse - Kalv - Flæsk

OKSEKØD - KALVEKØD - LAMMEKØD
HESTEKØD - FLÆSK

Karl
Henry *Kød*_a
Pedersen

Tlf. (01) 21 07 60

1/1 - 1/2 - 1/4 kroppe samt alle udskæringer

BEAUVAIS-PLUMROSE
DANMARK A/S

BRDR. LARSEN

KØD EN GROS



Flæsketorvet 81-83

21 41 81

VI
ER TIL
FOR
DEM



LANDMANDSBANKEN



Bare rolig!
han er fagmand...

- og fagmanden ved, at Raffinol -
det er sagen til friturestegning.
Raffinol fremhæver og bevarer madens
individuelle smag. Raffinol - uden lugt
og os, kan bruges igen og igen.

Raffinol

Raffinol-oplysningen:
Tlf. (01) 31 32 97 anviser nærmeste forhandler.

FIRMAET

Kristoffersen & Dehn A/s

Flæsketorvet 45 - 31 77 83

byder sine kunder velkommen til
Kødbydagen 1974

KØD - FLÆSK - PÅLÆG

Efter forretningstid 35 67 15

Støt den frie handel

Chr. Lundberg & Co. A/S

**Flæsketorvet 2 - Kødbyen
1711 København V**

**Telefoner (01) 21 14 40
(flere ledninger)**

PRIMA KØD - FLÆSK OG AFFALDSPRODUKTER

Billigst med det bedste

Husk — hvad der spares ved indkøbene er den første fortjeneste

Når det gælder friske varer

**Kalve-, ox- og svineaffald
Opskåret flæsk**

KAJ PETERSEN

(01) 24 99 77

Program

*for festlighederne ved
Kødbydagen 1974*

I dagens anledning vil Købbyen være flag- og blomstersmykket.

Kl. 10.30 åbner Tivoliland med børnekarussel, lykkehjul, lykkeboder, skydebaner og rouletter m. v.

Der bliver grill-stegning, pølsevogne og boder med is, bacon og ost.

Rundt om Flæskehallen bliver der små barer og præsentation af varer med uddeling af smagsprøver.

Købbyens firmaer holder åbent hus og vil benytte denne lejlighed til at præsentere deres virksomhed for kunderne.

Slagteriskolen i Roskilde vil etablere en stand med smagsprøver af gængse produkter fra skolen og demonstrere opskæringer og kalkulationer herfor.



Officielt program

*for Kødbydagen 1974
Kristi Himmelfartsdag
torsdag den 23. maj
i anledning af
Kødbyens 40-års jubilæum*

- Kl. 10.30 åbnes adgangen til Kødbyen.
Postvæsenets hornorkester hilser velkommen og marcherer
Kl. 10.45 til Københavns Hovedbanegård, ved Tietgensbroen, hvor orke-
stret modtager de gæster, der ankommer med tog.
Kl. 12.00 Orkestret marcherer tilbage til Kødbyen, hvor der musiceres.
Kl. 12.30 Kødbyens administrationschef, Carl Svensson, byder
velkommen.

Taler af:

Grosserer Knud Iversen,
form. for Foreningen af engros handlere i Københavns Kødby.
Kødbyens borgmester, Børge Schmidt.
Fabrikant Jøns Pedersen,
formand for Kødbyens lejerforening.

Kl. 13.00 Asfaltbal med Papa Bue's orkester.
—17.00

Kl. 13.30 Birthe Wilke synger.

Kl. 15.00 Grethe Sønck synger.

Kl. 16.15 Lodtrækning.

Kl. 17.00 Festen afsluttes.

Til lodtrækningen kl. 16.15 er udsat følgende præmier:

BRDR. GRAM: Et 80 l dybfrost-skab.

IWO: Et gavekort på 300,00 kr. til køb af køleudstyr.

K. C. KNUDSEN, Kødbyen: Et islandsk lam.

INCO-KØD A/S: Et prima ekstrafint højreb.

CHR. LUNDBERG & CO.: Et magers mellemstykke.

KREATINA A/S: Et gavekort på 300 kr. til køb af vacuumpakket kød.

DAT-SCHAUB, A.m.b.a.: 2 gange en halv gris.

24 21 62

Ewald Carlsen & Søn

AKTIESELSKAB

SLAGTERBODERNE 18 - KØBENHAVN V



24 29 75

24 32 55

I. P. MADSENS EFTF.

Flæsketorvet 31 - Tlf. 24 31 14

HESTEKØD - PÅLÆG - FERSKE VARER

Alt modtages til røg

Ergo

Kongshøjgade 3-5

1675 København V - Tlf. 22 65 13

SCANFOOD

Flæsketorvet 86 - Tlf. 21 22 19

1711 København V

ARNE COHN

Flæsketorvet 77-79

Det bedste kød kommer fra **COHN**

— bid mærke i navnet

Tlf. 21 90 36

**Murerfirmaet
Helge Denlow**

v/ Lis Denlow

Halmtorvet 15 - 1700 København V

(01) 24 87 18



Slagterboderne 1-5 - Tlf. 24 23 08

Specialitet:

STRASSBURG POSTEJ - GROVHAKKET MEDISTER

SYLTE - RULLEPØLSE - KØDPØLSE

Eksport-svineslagterierne ønsker Kødbyen til lykke med 40-års jubilæet

Kødbyens kunder
er altid velkomne til
vederlagsfrit at rekvirere

**gris
på
gaflen**
reklamemateriale

- rudeplakater
- fadskilte
- nåleskilte
- hyldeforkanter
- udskæringskilte
- rudeklæbere
- opskriftbrochurer
- udskæringstavler
- »Månedens Middags-idé«
- brochureholdere

Vore butikskonsulenter

er altid parat til at yde gratis bistand
i spørgsmål vedr. nyindretning eller
ændringer i Deres butikslokale og i
ethvert spørgsmål vedr. salg af og
reklame for svinekød.

Ring eller skriv til:

EKSPORT-SVINESLAGTERIERNES SALGSFORENING

Reklameafdelingen · Axelborg 1609 København V Telefon: (01) 11 56 00, lokal 321



En gammel høker beretter

Jeg drømte forleden, at jeg en kold og regnfuld vintermorgen gjorde mit daglige indkøb af flæsk på Nytorv, hvor vognene stod belæsset med grise under våde presseninger, så mine støvler blev fyldt med vand, når man løftede presseningen op for at se på varerne, og at jeg derefter ravede ned i dybe kældere, hvor de ophængte vægte, hver gang en gris blev smidt ned på 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 håber og tror, at min drøm vil gå i opfyldelse. Måske lidt digterisk, men dog er det et uddrag af de tanker, som knyttede sig til åbningen af Kødbyen i 1934.

Udtalelsen var af Høkerforeningens daværende formand, hr. F. *Mouwielle*, og givet som svar på en forespørgsel om, »hvad venter De Dem af Kødbyen«. Man kan vel nok i dag få svar på, om forhåbningerne, man stillede til denne nye by, der, bygget som en by i byen, dækkende over et areal, der er ca. to gange så stort som Rådhuspladsen, rådhuset indbefattet, er gået i opfyldelse.

Det svar, man vil få, vil måske ikke blive udtrykt i så begejstrede vendinger, som de, der brugtes ved indvielsen, og hvorfor? Jo, sagen er nemlig den, at den menneskelige tilvænningssevne er så umådelig stor. Vi, der nu har vor gang dernede, vi tager det som en selvfølge, at det hele nu er blevet, som det er, og der er vel næppe heller nogen, der ikke mener, at det kunne være bedre endnu.

En by i byen, et samfund, der har sine egne regler, som

spillet går efter, en kæmpeforretning, hvor handelen går efter uskrevne love og på måder, som ville få andre brancher til at ryste på hovedet.

En handel er en handel, et håndslag er en købekontrakt, og ve den, der bryder disse regler.

Rettergang om sagen, nej, nej, den dom, der eksekveres, er måske i nogles øjne mild, men i Kødbyen er straffen hård, for hvad sker der: simpelthen, man bliver kaldt et »skvadderhoved« og er umulig.

Der kunne uden tvivl skrives en bog om Kødbyen, hvor stor denne bog ville blive afhænger af den, der skal skrive den, men at det er noget for sig selv, noget der, når det først har taget sin mand, ikke mere giver slip på ham, ved vi. Det er den samme luft, som den Kipling åndede, da han skrev sin sang om Mandalay: »Den, der Østen først har elsket, kan kun trække der sit vejr«.

Hvor lang historien om Kødbyen skulle være, er svært at afgøre, for skulle man starte ved 1934, eller skulle man gå i gang med at skildre forholdene i de foregående lokaliteter og torvepladser.

For den, der kan lide at læse om folkeliv, er der her et rigt område, hvor der kan hentes stof til en hel bog-samling.

Torvehandelen på Nytorv og ned ad Vestergade, slagterboderne omkring Nicolaj kirke, alle med mor-somme og karakteristiske mennesker; mennesker hvor hver enkelt kunne give stof til en roman.

Men ved en 40 års fødselsdag er det vel ikke forældrene og bedsteforældrene, vi skal tale om, det må være selve fødselaren, og lad os da begive os ind i den hvide by, byen i byen.

Denne aldrig hvilende by danner selv en stærk kontrast alene i sin færdsel; kommer man om morgenen kl. 7, så står man over for en mur af mennesker og

Den nye Accisebod.



Til Magistratens Kjød-Kontrol
Maa hver en Slagter svare Told.
Ej Blaåt til Lyst dens Stempling gjælder,
Og Sort til Lyst just ikke heller.

Derfor den vrede Høker spaar,
At Kjødets Gang selv Flæsket gaar,
Hvis ej de høje Stemplings-Priser
Accise-Bod og Bedring viser.

trafik, men kommer man kl. 19.00, ja, så er byen som slumret ind i en tornerosesøvn.

Biler og mennesker, en summende myretue, et samfund, der indeholder alt. Byens centrale punkt må siges at være flæskehallen, stor og luftig, og her handles der, her gælder håndslag som kontrakt, uanset beløbets størrelse, man kender hinanden og hilser på hinanden, ikke hjerteligt og overstrømmende, men med et nik, ganske som man hilser sine egne om morgenen.

Her tales, og her handles, man skælder hinanden ud, og for udenforstående, ja, så generer man hinanden, men for den indviede, så er det som andre synes at opfatte som en uforskammethed, netop en kompliment.

Har man købt sine grise, så mærkes de op, og så går man, for nu skal man videre, der er mange andre ting, der skal tænkes på.

Alle de ting, der udgør vareudvalget i en viktualieforretning, skal faktisk gennem tankerne hver dag, er der noget, vi mangler? Og komme hjem uden at have fået det hele med, nej, den går ikke.

En gang om ugen ansættes en notering. Denne notering er ikke en pris, som der skal sælges efter. Den er en konstatering af, hvilke priser der faktisk er opnået, man ønsker derved at give en rettesnor for, i hvilket leje priserne har ligge den pågældende dag. Selve noteringen foregår på Torvedirektoratets kontor.

Her mødes kommissionærer, grossister og detaillister, og med en embedsmand fra torvevæsenet som leder drøfter man handelen den pågældende dag.

Forhandlingerne, ja, de holdes i den tone, der gælder i Købbyen, man taler rent ud til hinanden, og der er ingen personsanseelse hos nogen, og ingen tager et ord op som en personlig fornærmelse, og det sker måske nok, at diskussionen går højt, men priserne konstateres, og noteringen sættes.

Derefter drøfter man handelens forløb, har den været langsom, bedre, livlig eller rask - de forskellige satser afspejler den lyst til at købe, der har været i hallen denne dag.

Da det jo ofte drejer sig om store summer, er man på vagt over for et muligt prisfald eller en prisstigning,

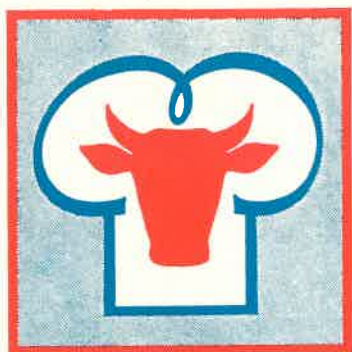


A/S BENT JENSEN

Slagterboderne 15-17

Kød - Flæsk - Pålæg en gros

Leverandør til førende hoteller og restauranter



OKSE- OG KALVEKØD
FLÆSK- OG SLAGTERIAFFALD
RØGVARER

KREATINA A/S . KØDBYEN . 1711 KØBENHAVN V . TELF. (01) *24 95 05

køber man meget, kan det hurtigt betyde sparede penge netop at købe til den rigtige pris på det rigtige tidspunkt.

Men vi går videre, og vi møder mennesker, masser af mennesker; her er en mand, der sælger malerier, en anden forsøger at trække os hen til siden, det er sikkert et fantastisk godt ur, der næsten foræres bort.

Her, som alle steder, hvor mange mennesker færdes, findes denne smughandel, og enten man kan lide den eller ej, er den jo også med til at sætte sit præg på byen.

Hvem møder man på torvet - ja, det er svært at afgøre, for her går alle i hvide kitler og træsko, om det så er fabrikanten, eller det er en af hans folk, man kommer til at handle med, det gør ligefedt, tonen er ens, for her er ingen forskel, om det er den lille detailhandler, eller det er den store.

Her er det manden, kan og vil han noget, så har man respekt for ham, kan og vil han ikke, ja, så går han over i rækken af det, der kaldes »skvadderhoveder«, og det er åbenbart en af de laveste betegnelser, man har i Kødbyen.

Der gives håndslag - gammelt interiør fra øxnehallen i Københavns Kødby. Tegnet af R. Christensen.





inco
-naturligvis!

Og hvad byen rummer af skæbner - her er mennesker, der har været oppe i de helt store indtægter og så er rutschet ned, og her er mennesker, og det er måske de fleste, der er kommet fra små kår, men ved målbevidst arbejde er kommet op.

Netop det, at her er en branche, hvor man kan arbejde sig op, gør hele atmosfæren tiltalende, her er ingen sat i bås på forhånd, den, der er lille i dag, er måske stor i morgen.

Det er navnlig morsomt at konstatere, at alle de store, fine og moderne fabrikker, der sender danske varer ud over hele verden, alle er startet som små viktualieforretninger, og da der ikke findes grænser for, hvad man kan nå, så har de fundet vejen og nået et mål. Men kun nået, for vejen ned er altid bagved, der må følges med, og man må være klar til at slås for det, man har fået. Køberne er kritiske, og de er ikke til at lokke.

Vil man ikke handle med en vare, så vil man ikke, om så sælgeren ville forgylde den.

Skal en ny vare frem, så må den bringes frem i samråd med de handlende, man kan ikke diktere dem noget. Vel ingen branche har så nøje og daglig kontakt med sine kunder, og det gælder alle led, som fødevarerbranchen. Fabrikanten og grossisten taler daglig med detaillisten, og detaillisten taler jo daglig med sine kunder, og man opnår derved en stærk føling med kundernes reaktion og kan derfor altid få de oplysninger, man ønsker om en vare.

Da man byggede Kødbyen, ved jeg ikke, hvilke tanker man gjorde sig med hensyn til den tørst, branchen lider af, men man sørgede for, at der var hele tre restauranter til rådighed for byens indvånere, men her er et af de steder, hvor man har disponeret fejl, idet der kun har vist sig at være brug for en.

Sandheden er vel den, at de varer, der handles med, er friske ferske varer, og de skal indkøbes og sælges samme dag, og der er derfor ikke tid til at gå på restaurant - man skal hjem.

Men også et besøg i Kødbyens restauration er en oplevelse. Man kan få lov at sidde ved et stambord, så hører man om livet i denne branche, her fortælles der i hurtig rækkefølge, medens man drikker enten en sodavand, en øl eller en kop kaffe - alt regnes for en genstand - om alt, hvad der er sket det foregående døgn.

Priser på spegepølser eller stillingen i fodbold, sygdom hos en kollega, nye sardiner og andet konserveres, der er kommet på markedet, salg af en gammel bil

o.s.v., der snakkes, og der les, og det går hurtigt, for man skal hjem.

Betalingen - ja, den afgøres ved, at man »vender bager«, man rafter. Den, der slår det største antal terninger, når man har vedtaget, at det skal være små, og så til gengæld slår det mindste antal, når det skulle være store, han har tabt. Og er der flere, der står lige, så handler man ved at vende bageret en gang, og så er den pot' ude.

Stambordene har en helt særlig historie, som måske

O. ZEHNGRAF

Sønderjydske specialiteter

Høkerboderne 16 - Kødbyen - 1712 København V

Tlf. (01) *21 66 00

Carl Nielsen og Carl Nielsen

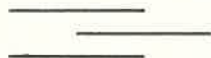
Slagterboderne 11 - 1716 København V

Tlf. 24 51 77



Superfos Blaakilde a/s

afhenter animalsk affald overalt
i Storkøbenhavn til destruktion



Telefon (01) 10 62 11

danpo - *fjerkræ*

Først og størst - Eneste specialfirma i Kødbyen
med såvel

**NYRØGET - FRISK - DYBFROSSENT SAMT
CATERING FJERKRÆ**

Det betaler sig at handle direkte
DANPO

**Danmarks Andels Fjerkræslagterier
Kødby afd. - Tlf. (01) 21 71 40 (lørdag lukket)**

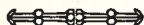
OBS:

Når De handler i Kødbyen:
SLAP AF I DANPO CHICKY GRILL
med de 117 specialiteter, og hvor De kan spise
Dem møt for en ti'er

**DANPO CHICKY GRILL BAR
Tlf. (01) 22 66 96**

Flæskebørsen Kødbyen A/S

SLAGTERBODERNE 7-9
TELF. (01) 31 55 54 - 31 55 74



Opskæring af ox- og kalvekød

Kendt for kvalitet og velsmag

Ohnemüllers Tarmhandel

TARME GENNEM 40 ÅR!

Import - Export

Specialitet: SVINETARME

Tlf. 24 83 11 - 90 43 11



*ønsker KØDBYEN
til lykke på dagen*

kan fortælles en anden gang, men her kommer folk, der hver dag har siddet ved samme bord og drukket deres morgenkaffe, eller hvad de drikker, lige fra den dag, Købbyen åbnede.

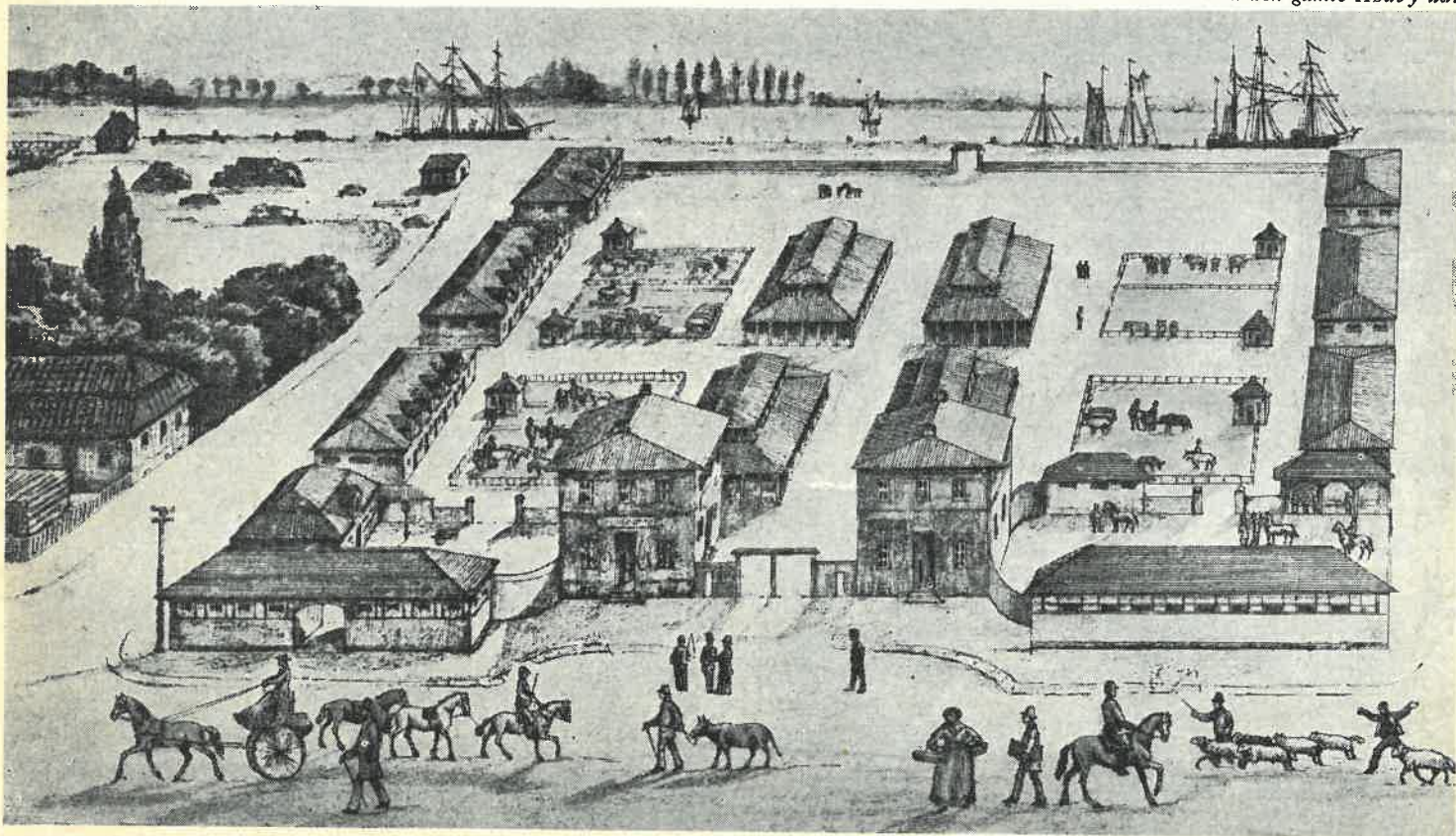
En og anden falder fra, men der er altid mennesker, og en anden indtager så pladsen. Stambordet er stedet, hvor man rask gennemgår og kommenterer de sidste begivenheder, og det er som de daglige vitaminer der skal til.

40 år gammel er den hvide by, Købbyen. Tusinder af mennesker har haft deres gang der, nogle er ikke mere, nogle er blevet så gamle, at de ikke mere evner at tage turen derned, men alle føler, at disse 40 år er gået

meget hurtigt. Og når talen falder på Købbyen, ja, så liver de gamle op, for så skal der fortælles historier, og det er muligt, at alle ikke er lige sandfærdige, men en ting er sikkert, kedelige det er de aldrig, og kedelig - det bliver Købbyen aldrig.

Byen i byen er et samfund for sig, med egne regler, ja, selv eget skattekontor, eget postkontor har den, og selv om alle dens indbyggere jo også færdes ude blandt vi andre og gør det, uden at man derfor lægger særlig mærke til dem, ja, så er de, når de er inden for de hvide bygninger, med til, ved deres virke og deres humør og hele måde at være på, at præge det samfund, der hedder Købbyen.

Sådan så den gamle Købby ud.





A/S MOTORBYEN



HALMTORVET 9-11 - KØBENHAVN V

TLF. (01) 31 46 25

TOPKVALITET - EN EJKA-SPECIALITET

EJKA-Food a-s

FEDEVARER EN GROS

Flæsketorvet 32-38

1711 København V - 22 13 38

HARTZ

Pickles og Salater A/S

Halmtorvet 25 - Tlf. (01) 24 07 67 - 24 11 73

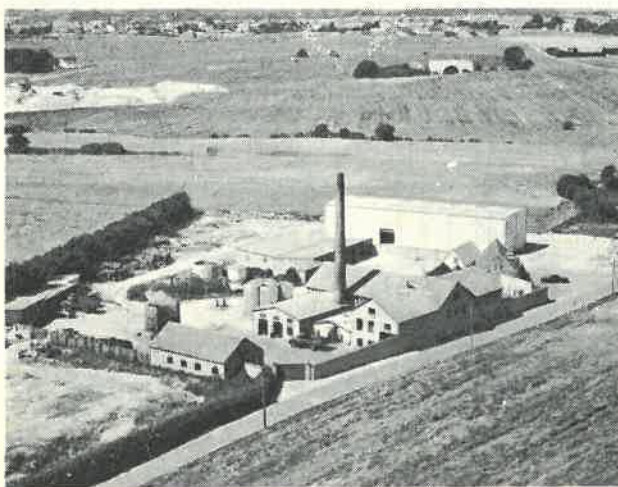
Kødbyen - 1716 København V

Ejler Rasmussen & Co. A/S

Huder & Skind

Halmtorvet 15

Tlf. (01) 24 43 57



Firma G. JUUL & SØN A/S

(03) 18 70 67

Agurk-centralen

Slagterboderne 22 - Willy Hansen

Telefon 24 71 15

ALT I KONSERVERS FRA FØRENDE

FABRIKKER

Specialiteter:

Syltede asier - Agurker - Rødbeder

FEDEVARER - SALATER - FISKE-

KONSERVERS - RØGVARER

EN GROS

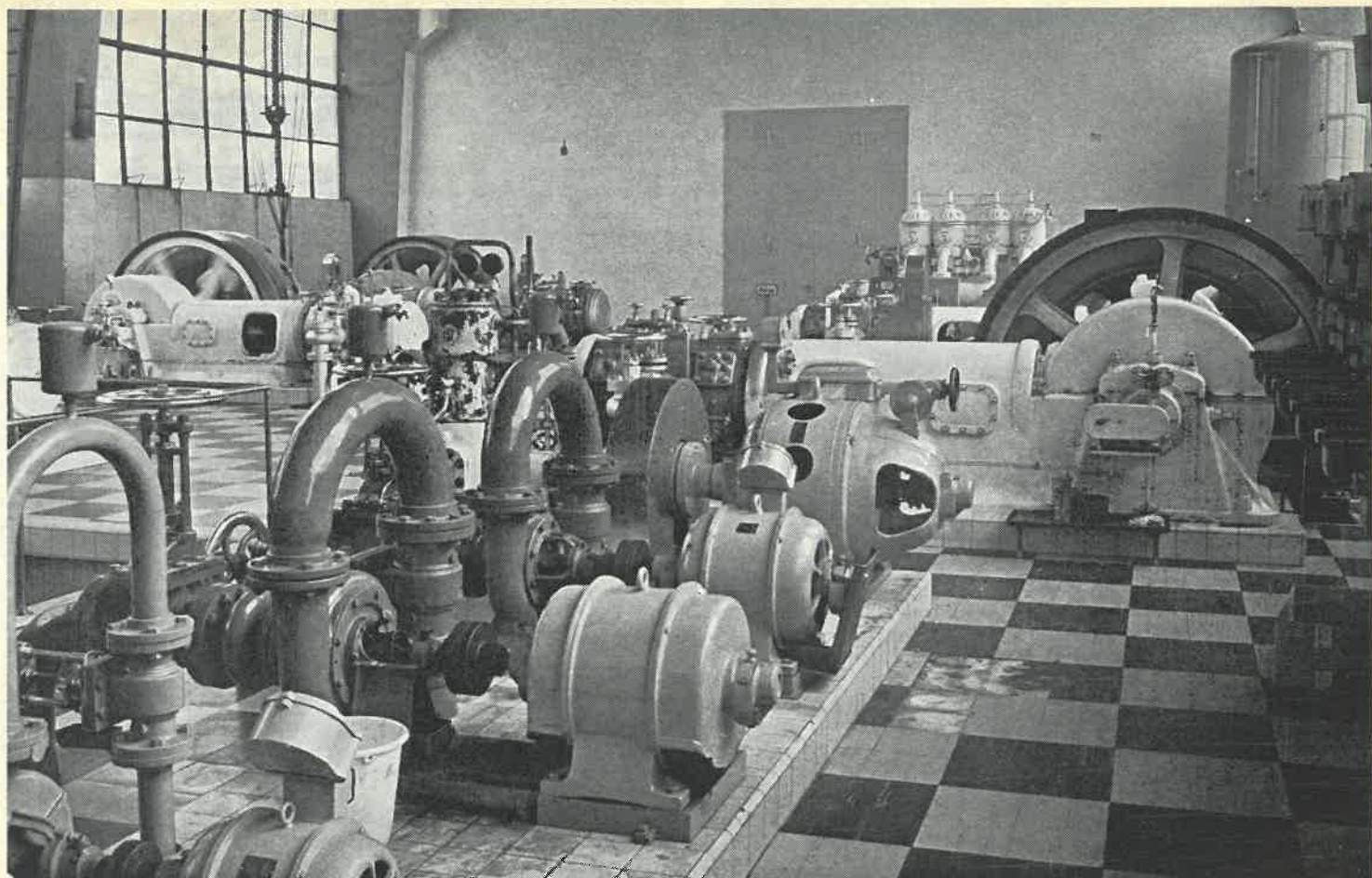
FIND JØRGENSEN A/S

Slagterboderne 12 - Kødbyen

1716 København V

**Ta' en kasse øl
- den er til at bære**





Alle tekniske forsyninger såvel til Købbyens egne anlæg som til alle andre virksomheder inden for området leveres fra Købbyens maskincentral. — Billedet viser et udsnit af de mange køle-kompressorer.

Udgiver: Komiteen for KØDBYDAGEN 1974.

Ansvarshavende: Eide Jakobsen.

Tryk: Midtsjællands Bogtrykkeri A/S, 4340 Tølløse.



-et Gourdane produkt

DAT-SCHAUB
a.m.b.a.

Flæsketorvet 41
1711 København V.
Tlf.: (01) 31 20 33



INCO-KØD - NATURLIGVIS