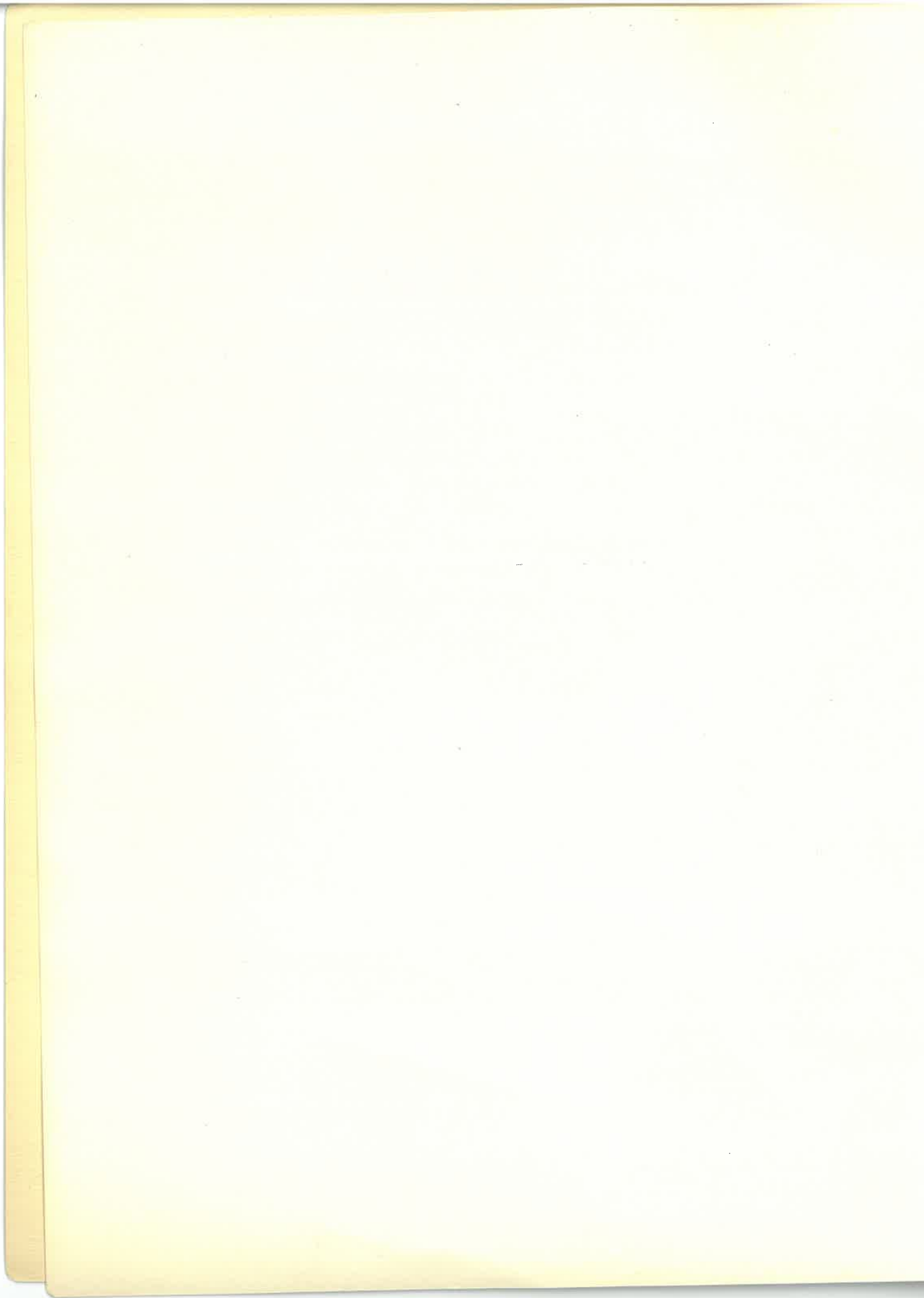


# KØDBYEN

Københavns Torve- og Slagtehaler



# K Ø D B Y E N

KØBENHAVNS  
TORVE- OG SLAGTEHALLER



UDGIVET AF  
KØBENHAVNS KOMMUNALBESTYRELSE  
MCMXXXV

ENGELSEN & SCHRØDER · KØBENHAVN

**H**ISTORIEN om det kommunale Anlæg, som officielt hedder Københavns Torve- og Slagtehaller, men som alle Mennesker kalder Kødbyen, begynder sidst i Halvtredserne i forrige Aarhundrede. Da tog man indenfor Kommunalbestyrelsen for Alvor hele Spørgsmaalet om Byens Forsyning med Kød og Flæsk op til Revision. De baade direkte og indirekte uhygiejniske og uæstetiske Tilstande, som i saa høj Grad prægede Tilførslen og Omsætningen af Kød og Flæsk, var man fra næsten alle Sider enig om maatte forbedres, og det endda meget væsentligt. Men der viste sig under Forhandlingerne imellem de mange interesserede Parter — Ministerier, Borgerrepræsentation, Magistrat, Slagterlaug, Kreaturkommissionærer, Landbrugsorganisationer o. fl. — saa mange og saa mangeartede Vanskeligheder og Meningsforskelle, at der skulde gaa det meste af en Snes Aar, inden de langvarige Overvejelser førte til et positivt Resultat.

Først den 17. Juni 1878 bevilgede Kommunalbestyrelsen 664.500 Kr. til Indretning af et nyt Kvægtorv paa »Enighedsværn«s Grund — d. v. s. paa de Arealer, hvor Kvægtorvet nu ligger — efter Planer, som Arkitekt Hans I. Holm havde udarbejdet.

Den 28. November 1879 aabnedes Københavns ny Kvægtorv, og med denne Begivenhed begynder en ny Æra i Byens Handel med Kreaturer og Forsyning med Kød og Flæsk. De nybyggede Stalde og Folde kunde rumme: 600 Øksne, 360 Kalve, 600 Svin og

4000 Lam, medens der ved det egentlige Kvægmarkeds Opbindingsbomme under aaben Himmel var Plads til 1100 Kreaturer.

Aaret efter blev der fra den daværende Havnebane ført et Sidespor ind til Kvægtorvet.

Kvægtorvets Flytning var det første Skridt til en rationel Ordning af Byens Forsyning med Kød og Flæsk, og hurtigt efter — den 6. Marts 1882 — fulgte Kommunalbestyrelsens Beslutning om at bevilge 285.000 Kr. til Opførelse af et offentligt Slagtehus, hvortil de Slagtermestre, der arbejdede under Forhold, som ikke var overensstemmende med Sundhedspolitiets Krav, kunde henvises. Den 1. Oktober 1883 toges de første offentlige Slagtehuse, de saakaldte Celler, i Brug. De var indrettet saaledes, at hver Slagter fik sit Rum eller Celle til at slagte i. Derefter gaar det Slag i Slag — i 1885 bevilges der 254.340 Kr. til Udvidelser af Slagtehusene, i 1887 521.561 Kr. til Opførelse af en Svineslagtehal og Slagtehaller for Kreaturer, Kalve og Lam og i 1887 endvidere 179.000 Kr. til et nyt Kedelanlæg og Kølehus.

Dermed var man naaet saa vidt i Ordningen af Byens Slagtehusforhold, at Kommunalbestyrelsen kunde vedtage den saakaldte Slagtetvang — d. v. s. Henvisning af al Slagtning indenfor Byens Omraade til de offentlige Slagtehuse. Fra den 1. Januar 1888 var al Slagtning udenfor de offentlige Slagtehuse forbudt.

Samtidig traadte de af Kommunalbestyrelsen under 14. December 1887 vedtagne Regler for Kontrol med fersk Kød af Kreaturer, Heste, Kalve, Lam og Svin, som tilførtes Byen til Forhandling og Fabrikation, i Kraft. Der indrettedes 4 Kontrolstationer, en Hovedstation paa Kvægtorvet og tre Bistationer ude i Byen. Bistationerne blev hurtigt ophævet — den sidste i 1892 — og hele Kontrollen foregik da paa Kvægtorvet, hvor den havde til Huse indtil 1910,

da den ny Flæskehal blev taget i Brug, og al Kødkontrol — herunder Trikinkontrol og bakteriologiske Kødundersøgelser — henlagdes hertil.

I Aarene efter Kvægtorvets Aabning fremkom der Ønsker om at faa opført en lukket Hal for Handel med Kreaturer. I 1892 fremsattes disse Ønsker med stor Vægt af Det kgl. Landhusholdningsselskab og Kreaturkommissionærforeningen. Magistraten turde ikke paa det Tidspunkt tage Stilling til Sagen, fordi der ikke var Klarhed over, hvordan Banegaardsforholdene i København vilde blive ordnet af Trafikministeriet. Da Banegaardsordningen i 1899 var klaret, tog Magistraten Sagen om en lukket Salgshal for Kreaturer op til Behandling, og samme Aar blev der bevilget 164.300 Kr. til Opførelse af Nybygninger for Kalve- og Faarefolde, da de gamle maatte flyttes for at give Plads til den paatænkte Øksnehal. Det følgende Aar blev der hertil bevilget 387.811 Kr., og den 28. November 1901 aabnedes den overdækkede Salgshal for Øksne, som stadig er i Brug. Den har et Gulvareal paa ca. 5250 m<sup>2</sup> og har Plads til ca. 1600 Kreaturer.

Dette, at man sørgede for, at Handelen med levende Kreaturer kom til at foregaa i en lukket Hal, maatte henlede Opmærksomheden paa den sundhedsmæssigt set lidet heldige Handel med Flæsk, der i de tidlige Morgentimer foregik under aaben Himmel paa Gammeltorv og Nytorv. Magistraten tog Spørgsmaalet op og fremkom den 16. April 1907 med Forslag om Opførelse af en Salgshal for Flæsk, og efter en Udvalgsbehandling bevilgede Borgerrepræsentationen hertil 764.520 Kr. Den 15. April 1910 aabnedes Københavns første Flæskehal, som foruden den egentlige Hal rummede Kølehuse, Lokaler for Administrationen, Trikinkontrollen, Laboratorier, Maskinanlæg m. m. Det var oprindelig Hensigten, at der i



den ny Hal alene maatte handles med Flæsk og Fjerkræ, men kort efter dens Ibrugtagen begyndte Hallens Kommissionærer at indføre Øksne-, Kalve- og Lammekroppe ude fra Landets andre Slagterier, og Hallen blev derfor ogsaa Salgshal for Kød. Selve Hallen har et Gulvareal af ca. 4400 m<sup>2</sup> og kan paa Ophængningsstængerne rumme ca. 4400 Svinekroppe.

Tilførslerne til Hallen laa i de første Aar mellem 100.000 og 200.000 Svin, 3000 og 10.000 Okser og 3000 og 10.000 Fedekalve. De steg imidlertid saaledes, at der i 1924—25 indførtes over 300.000 Svin, 44.000 Okser og 50.000 Fedekalve. Hallen var derefter blevet for lille, og i samme Grad kunde Kølerummene ikke tage de Mængder af Kroppe, som ønskedes ført til Køling. For at bøde paa denne Pladsmangel vedtog Kommunalbestyrelsen at flytte al Handel med Fjerkræ ud af Flæskehallen og hertil bygge en ny Hal i Forbindelse med Flæskehallen og samtidig opføre to ny Kølerum. Derved vilde man kunne skaffe en samlet Kølehusplads til ca. 2200 Svin. I November 1925 blev der bevilget 741.900 Kr. til dette Formaal. Den ny Hal og de ny Kølerum blev taget i Brug den 17. December 1926. Hallen har en Gulvflade paa ca. 800 m<sup>2</sup>.

Den Maade, hvorpaa Byens Forsyning og Handel med Kød og Flæsk i Aarene fra 1879 til 1926 var blevet ordnet, betød i Forhold til tidligere Tidens Tilstande paa dette Omraade et overordentlig stort Fremskridt, men den var alligevel præget af at være kommet til Verden stykkevis og efterhaanden. Det var ikke — hverken hygiejnisk eller økonomisk — blevet en rationel Ordning. Spredt over et vidtstrakt Terræn uden om Kvægtorvet laa Slagtehallerne med de dertil hørende Lokaliteter for Kølerum, Tarmrenserier, Behandling af Huder, Blodtørring, Skoldning af Kalvehoveder

o. s. v., og selve Salgshallen for Kød og Flæsk laa i kilometerlang Afstand fra Slagtehusene.

Disse Beliggenhedsforhold medførte et baade besværligt og varefordyrende Transportarbejde, som ganske er i Strid med moderne Krav til en Arbejdsordning.

Slagtehallerne anvendtes ikke blot til selve Dræbningen og Afslagtingen af Dyrene, men ogsaa til Svalehal. De færdigslagtede Kroppe blev ophængt til Svaling omkring selve Slagtepladserne, hvor der arbejdedes videre med Slagtingen — enhver, der kender lidt til Slagting, kan indse, hvor daarlig baade arbejdsmæssigt og hygiejnisk set en saadan Ordning er, hvor de færdigbehandlede Kroppe hænger i en fugtmættet Luft udsat for Tilsmudsning af de Dyr, der ligger i Dødskrampe paa Gulvet, og af de arbejdende Slagtere. Der har i Aarenes Løb været mange Overvejelser fremme om at skaffe Svalehalsplads til Slagtehallerne, men de mange Haller — Porthallen, Gasværkshallen, Svineslagtehallen, Jødehallen, Dobbeltshallen, Eksportslagteriet, Hesteslagtehallen — umuliggjorde af økonomiske Grunde Opførelsen af de tiltrængte Svalehaller. Ogsaa paa andre Maader var Slagtehusforholdene utidssvarende — der manglede Lys, der var utilstrækkelig Ventilation, der var ikke Haner med varmt Vand til Afvaskning af Kødet og til almindelig Rengøring. Hallerne var kort sagt blevet umoderne, og den spredte Beliggenhed var en Hindring for en økonomisk overkommelig Modernisering.

Dertil kom saa, at den Aflastning af Flæskehallen, som den i 1926 ibrugtagne Fjerkræhal havde været, intet havde betydet i Forhold til den Stigning i Tilførslerne, der skete i de følgende Aar. Medens der i 1925 var kommet 300.000 Svin, 40.000 Øksne og

50.000 Fedekalve, kom der i 1928 340.000 Svin, 45.000 Øksne og 109.000 Fedekalve. Den Tendens til Stigning, som disse Tal viser, har holdt sig. I 1933—34 — den gamle Flækkehals sidste Aar — var Tilførslerne 523.000 Svin, 82.000 Øksne og 136.000 Fedekalve. Disse enorme Tilførsler medførte en saa stærk Pladsmangel, at alene Udsigten til den forestaaende Flytning til den ny Hal fik de handlende til resigneret at finde sig i Forholdene.

Foruden de her nævnte Forhold, som alle ligger indenfor Kommunens eget Omraade, var Tilstandene i det Forretnings- og Fabrikskvarter, der laa i Syndergaardsgade og Mitchellsgade, saa daarlige, at Byens Sundhedsautoriteter maatte ønske dem alvorligt forbedret. Eller for at sige det tydeligere, de var paa Grund af Pladsmangel, Alder, travl Benyttelse, som forhindrede fornødne Reparationer, Lejemaal paa tre Maaneders Opsigelse m. m. saa utidsvarende og usunde og rottebefængte, at saavel de Mennesker, der havde deres Arbejde og Indtægt der, som Byens Autoriteter maatte ønske en Ændring.

Af alle de her nævnte Grunde og flere tog Magistraten i 1928 atter Spørgsmaalet om en Omordning af Torve- og Slagtehallerne op. En medvirkende Grund var, at Vestre Gasværk var blevet nedlagt, og det 73.000 m<sup>2</sup> store Areal, der jo laa i umiddelbar Tilslutning til Slagtehusterrænet, disponibelt. Herved var det muliggjort at faa samlet i følgerigtig Orden alle de Organer, som er nødvendige for Byens Forsyning med Kød og Flæsk: Jernbanespor med tilhørende Rampeanlæg, Rampe for Kreaturautomobiler, Markedshaller for Handel med levende Kreaturer, Stalde for Kreaturer til Slagtning og Kreaturer til Eksport, Slagtehal, Svalehal, Forkøle- og Kølerum, Salgshal for Kød og Flæsk, Fabriks- og Forretningsbygninger m. m. Denne Rækkefølge angiver den rationelle Vej, ad hvil-

ken en Bys Forbrug af Kød og Flæsk bør komme til Byen. Og med denne Ordning som Udgangspunkt blev der under 3. Juni 1930 fremsat Forslag af Magistraten til Omordning af Torve- og Slagtehalerne, og den 5. Marts 1931 bevilger Borgerrepræsentationen hertil 16.067.500 Kr. Hertil kommer Efterbevillinger paa 2.655.000 Kr., hvorved den samlede Bevilling bliver 18.722.500 Kr.

Byggearbejdet tog umiddelbart efter, at Bevillingen var givet, sin Begyndelse, og den 6. Juni 1931 nedlagdes Grundstenen til det store Anlæg. Det Dokument, som skrevet paa Svineskind og indkapslet i et tilloddet Blyrør indemuredes sammen med Grundstenene, har følgende Ordlyd:

»KØBENHAVNS KVÆGTORV

»aabnedes den 28. November 1879.

»KØBENHAVNS OFFENTLIGE SLAGTEHUSE

»paabegyndtes i 1883. De tages fuldt i Brug den 8. Januar 1888 ved

»SLAGTETVANGENS INDFØRELSE I KØBENHAVN.

»Den 15. April 1910 aabnedes

»SALGSHALLEN FOR KØD, FLÆSK, FJERKRÆ OG ÆG

»som gentagende Gange er blevet udvidet, først i 1921, senest

»i 1926, da der tilbyggedes ny Kølerum og en

»FJERKRÆHAL

»der blev taget i Brug den 17. December 1926.

»Den 3. Juni 1930 indstillede *Københavns Magistrat* til Københavns Borgerrepræsentanter at erstatte de gamle Slagtehaller med

»et nyt, moderne indrettet Slagtehus, samt at overdrage til Københavns offentlige Torve- og Slagtehaller det nedlagte Vestre Gasværks Terræn for dertil at henflytte den mellem Politigaarden og Godsbanegaarden beliggende Salgshal med omliggende Fabriks- og Handelsvirksomheder.

»Forslaget henvistes af Borgerrepræsentationen til et Udvalg, der bestod af: Overportør *O. Andersen*, M. F., som Formand, Fru *Karen Braae*, Direktør *H. J. Eiø*, Redaktør *C. N. Espersen*, Skibstømrer *A. Fløtkjær*, Murermester *Ernst Jensen*, R., Fru *Anna Johansen*, Forretningsfører *Jens Johansen*, Journalist *F. K. Madsen*, M. F., Karantænelæge, Dr. med. *A. Meisling*, Chauffør *Th. Pedersen*.

»Under Udvalgets Behandling af Magistratens Forslag blev der af Magistraten foreslaaet forskellige Ændringer, herunder at ombygge de nærmest Halmtorvet liggende Slagtehaller til en Centralstation for Fragtmandskørsel paa København.

»Den 26. Februar 1931 afgav Udvalget Betænkning, i Henhold til hvilken Borgerrepræsentationen den 5. Marts 1931 til Om- og Nybygning af Torve- og Slagtehallerne m. m. vedtog at bevilge 16.067.500 Kr. af Kapitalformuen. Arbejdet blev paabegyndt i April 1931.

»Borgmester for Magistratens 4. Afdeling var *P. J. Pedersen*, og Stadsarkitekt var *Poul Holsøe*, R. D. M. p. p., der forestod Bygningsarbejderne. Direktør for Københavns Torvevæsen og Slagtehaller var *Henning Koch*.

»Grundstensnedlæggelsen fandt Sted den 6. Juni 1931 under Medvirkning af Oldemanden for Københavns Slagterlaug, Godsejer *Anders Jensen*, R. D. M. p. p., Formanden for de samvirkende danske Andelsslagterier, Godsejer *J. Theilmann*, R. D. M. p. p.,

»Formanden for Foreningen af Forretningsdrivende ved Københavns Flæskehal, Direktør *T. G. Jungersen*, R., og Overportør »*O. Andersen*, M. B., M. F.

København, den 6. Juni 1931.

P. J. PEDERSEN,  
Borgmester for Magistratens 4. Afdeling.

Henning Koch.

Arbejdet med at nedrive de Bygninger indenfor Torve- og Slagtehallernes Omraade, paa hvis Plads Nybygningerne skulde opføres, og Ryddeliggørelsen af det store Gasværksterræn gik hurtigt fra Haanden, og Byggeriet blev fremmet mest muligt. Den 5. Oktober 1932 stod den ny Slagtehal med tilhørende Svalehal og Kølehus færdig. Den blev indviet nævnte Dato. Det første Kreatur blev skudt af Oldermænden for Københavns Slagterlaug, Anders Jensen, og det andet af Formanden for Københavns Slagtersvendes Fagforening, Valdemar Olsen.

Slagtehallens Gulvareal er ca. 2000 m<sup>2</sup>. Heraf optager 46 Slagtepladser for Storkreaturer ca. 1500 m<sup>2</sup>, hvor der paa en normal Arbejdsdag kan slagtes ca. 700 Kreaturer. Ca. 400 m<sup>2</sup> af Hallen er indrettet til Slagtning af Kalve og Lam, og her kan der paa en normal Arbejdsdag slagtes ca. 1500 Stk. Desuden er der indrettet 2 Slagtepladser for Hesteslagtning. I et Siderum er der Plads for Slagtinger af enkelte Kreaturer paa Dage, hvor der ikke slagtes

i selve Hallen. Langs Hallens østlige Side findes Rum for Afslagning af Tarme, Skoldning af Kalvehoveder, Udtømning af Maver, og desuden er der et Vagtrum for Dyrlæger og et Venterum for Slagtersvende. Ovenover disse Rum findes paa 1. Sal Lokalteter for den videre Behandling af Tarmene. Langs den sydlige Side af Hallen er der Omklædnings-, Garderobe-, Bade- og Spiselokaler for det kommunalt ansatte Personale, Dyrlæger, Hallebetjente, Stemplere m. fl.

Der er ensrettet Transport af Kreaturerne i Slagtehallen. De levende Kreaturer føres ind til Slagtepladserne ad tværløbende Gange, og naar de er afslagtede, køres de hængende i Løbekatte paa en Højbane bort ad andre ligeledes tværløbende Gange til Svalehallen, hvorfra de — stadig hængende paa Højbanen — kan køres ind i Kølerummene. De levende Dyr møder aldrig de afslagtede og kan derfor ikke tilsmudse det færdigbehandlede Kød, hvilket hygiejnisk set — navnlig paa Baggrund af Forholdene i de gamle Slagtehallen — er af den største Værdi.

Hver Slagteplads er forsynet med et elektrisk drevet Slagterispil, hvorfra Kroppene kan udløses automatisk til Løbekattens Ophængningsarrangement. Endvidere er der ved hver Slagteplads Kummer af rustfrit Staal med koldt og varmt Vand til Rensning af Slagtersvendenes Redskaber. Andre Steder er der særlige Desinfektionsvaske, ligeledes af rustfrit Staal, med Haner for Vand og Damp til Brug for Dyrlægerne, som her kan desinficere deres Knive.

Saasnart Kreaturerne er afslagtede og dyrlægekонтроllerede i Slagtehallen, køres de ud i Svalehallen, som ligger langs hele Slagtehallens vestlige Side og har en Gulvflade paa ca. 1300 m<sup>2</sup> med Ophængningsplads til ca. 980 Kroppe. Her hænger de, til den

dyriske Varme er gaaet af dem, hvorpaa de føres ind i Kølehusets to Forkølerum.

Som Svalehallen er bygget med umiddelbar Tilslutning til Slagtehallen, saaledes er Kølehuset bygget umiddelbart op til Svalehallen. Kølehuset har tre Afdelinger: et ca. 300 m<sup>2</sup> stort Forkølerum for Storkreaturer med Plads til ca. 300 Kroppe, et ca. 195 m<sup>2</sup> stort Forkølerum for Smaakreaturer med Plads til ca. 300 Kroppe, og placeret mellem de to Forkølerum ligger det egentlige Kølehus, som har en Gulvflade af ca. 665 m<sup>2</sup> og indeholder 100 Kølehusceller, som udlejes til Byens Slagtermestre, der her har deres Lager af Kødvarer.

Inden Kroppene føres fra Forkølerummene ind i Kølehuset, parteres de i halve eller kvarte Kroppe. Ved særlige Nedfiringsspil hejses de ned fra Højbanen og anbringes efter at være parteret paa en lavtliggende (ca. 2,1 m over Gulvet) Rørbane, som fører ind i Kølehuset og videre derfra — stadig overdækket — til Salgshallen for Kød og Flæsk.

Til Kroppenes Anbringelse paa Rørbanen anvendes Ophængningskroge, som løber paa et Hjul med Kuglelejer.

Udenfor Kølehuset er der et gennemløbende 7 m bredt, fritbærende Halvtag. Herunder kan Slagternes Vogne holde, naar de lægger Varer til eller fra Kølehuset, beskyttet mod Sol, Regn eller Sne. Under Halvtaget løber Rørbanen, som har Forbindelse med Svalehal og Kølerum, og hvorpaa de Kroppe, der skal over i Salgshallen, transporteres. Rørbanen gaar videre herfra ind i den saakaldte Forbindelsesbygning Midtergang, der fører direkte over til Salgshallen.

Forbindelsesbygningen rummer foruden den nævnte Transportgang en Række af Lokalteter i to Etager. I Stuen er der Rum til Optøning af Kød, som om Vinteren kommer ind i frosset Tilstand,



og til kasseret Kød, der skal ud paa Destruktionsanstalten. Endvidere er der Magasinrum, Materialrum, Skarnkasserum m. m. Til Kølehusarbejdere, Rengøringspersonale, Hallebetjente, Stempelere, Indbærere, Prøveudtagere er der Rum for Omlædning med Bad og Toiletter og Rum for Spisning. Paa 1. Sal holder Dyr-lægerne til. Her har de Kontorlokaler, Spise- og Omlædningsrum, Badeværelser og Toiletter. Der er endvidere indrettet Laboratorier for den bakteriologiske Kødkontrol og for Trikin kontrollen. For det ved Kontrollen beskæftigede Personale er der ligeledes Spise-, Omlædnings-, Bade- og Toiletrum.

Som allerede nævnt fører Midtergangen i Forbindelsesbygningen over til Salgshallen for Kød og Flæsk. Denne Hal, der blev taget i Brug den 15. April 1934, er 7850 m<sup>2</sup> stor, og sammen med Kølerummene dækker den et Areal paa 10.000 m<sup>2</sup>. Til Sammenligning skal oplyses, at det Areal, som Raadhuset indtager, er ca. 9000 m<sup>2</sup>, og Forum, den saakaldte Kæmpehal, har et Areal paa 6000 m<sup>2</sup>. Den Rørbane, som fører fra Slagtehallens Kølehuse og fra Rampeanlægget ind i Hallen, forgrener sig i to store Felter, der er delt med en 5 m bred Midtergang ud over hele Hallen. Imellem Grenene er der 2,5 m brede Gange. Her har de engroshandlende i Hallen deres Stadepladser. Transportsporet i Flæskehallen, Tilførselsgangene og Kølerummene har en samlet Udstrækning paa ca. 7 km. Heraf er ca. 2150 m optaget af de handlendes Stadepladser, som har Op-hængningsplads til ca. 7000 Svin (i den gamle Flæskehal var der Plads til ca. 4400). Paa begge Sider af Hallen er der en Række af Porte med et 8 m dybt Halvtag udenfor, hvorunder de Vogne, der transporterer Kroppe til og fra Hallen, kan holde beskyttet mod Vejrliget.

Størstedelen af Tilførslerne til Hallen sker pr. Banevogn ude

fra Landets Slagterier. De køres til Hallens Rampeanlæg, hvor de tages ud af Jernbanevognene og hægtes op paa Rørbanen i Transportkrogene. En Del Varer — i stadig stigende Udstrækning — kommer til Hallen pr. Automobil og læsses ind gennem Sideportene. Endelig tilføres der ogsaa Hallen Kroppe direkte fra de offentlige Slagtehusene i København.

Mellem Rampeanlægget og den egentlige Hal ligger de fire Kølerum, hvoraf de to er beregnet til Kød og de to andre til Flæsk. Kølerummene har tilsammen et Areal af 1820 m<sup>2</sup> og kan rumme ialt ca. 4400 Kroppe. Paa begge Sider af Hallen er der paa 1. Sal indrettet Kontorer for Kommissionærerne. Desuden er der ovenover Kølehusene et stort Fællesmarketenderi, hvortil alle, der er beskæftiget indenfor Kødbyens Omraade, har Adgang. Her er Plads til 500 Gæster. I den modsatte Ende ud imod Flæsketorvet — Pladsen, der ligger omkring Flæskhallen, hedder Flæsketorvet — er der en Restauration.

Paa den anden Side af Flæsketorvet — ud imod Halmtorvet — ligger den ny Fjerkræhal. Den er omgivet af en Karré af Forretningsbygninger og har to store Gaarde til begge Sider. Fra disse Gaarde sker Tilførslerne til Hallen, der har en Række af Døre og Porte ud til begge Gaarde. Selve Hallen har en Gulvflade paa ca. 1365 m<sup>2</sup>. Stadelpladserne ligger dels i Midten og dels paa begge Sider. Ned imellem dem fører der 4 m brede Gange for det købende Publikum. Mod Halmtorvet er der en mindre Hal beregnet for Handel med levende Fjerkræ, som navnlig købes af den jødiske Befolkning i Byen. Omkring denne lille Hal ligger Kølerum, Toilet-rum og Lokaler for Hallens Personale.

Flæsketorvet og de dertil førende Gader, Slagterboderne, Høkerboderne og Kødboderne har et Kørebane- og Parkeringsareal paa

ca. 16.000 m<sup>2</sup>. Paa Flasketorvet og i de forskellige Gaarde er der opstillet Stativer, dels under aaben Himmel og dels under Halvtage, til Cykler. Der er Plads til ialt ca. 2000 Cykler.

Omkring Flasketorvet og de dertil førende Gader har de mange Virksomheder, som handler med Kød- og Flæskevarer en gros under forskellige Former, til Huse. Lokalerne er indrettet med alle moderne Installationer efter de enkelte Forretningers og Fabrikkers Behov. Der er gjort alt, for at Handelsforholdene kan foregaa under de arbejdsmæssigt og hygiejnisk set mest betryggende Former. Lokalerne er forsynet med Anlæg for Centralvarme, Damp, Centralkulde, varmt Vand, koldt Vand, elektrisk Lys og Kraft og Gas. Overalt findes der Elevatorer til Varetransport. I Fabriksbygningerne er der indrettet Rygeovne, Saltekældere og Kølerum.

Gulvarealerne i de til Udlejning bestemte Bygninger udgør ialt ca. 43.000 m<sup>2</sup>.

Alle de tekniske Forsyninger — undtagen Gas, der føres frem i Jordledninger — sker gennem et Net af Ledningstunneler, der har en Udstrækning af ialt ca. 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> km. Ledningerne er malet i forskellige Farver, hvor hver Farve betegner den Forsyning, der gaar gennem den paagældende Ledning. Centralvarmeledningerne er f. Eks. røde, Centralkuldeledningerne hvide, Koldtvandsledningerne blaa o. s. v.

Alle disse Ledninger kommer fra Maskinhuset, som er opført ved Ingerslevsgade. Dette Hus rummer, foruden den store Maskinsal, Værksteder, Kontorer og Opholdsrum for Maskinpersonalet, Transformatorrum, Magasiner, Beholderrum m. m. Paa det flade Tag findes Køleanlæggets Overrislingsanlæg. Den i Maskinhuset forbrugte Damp leveres fra H. C. Ørsted Værket. Ledningerne er

lagt over Godsbanens Areal paa en Bro, der i sin Tid blev opført til Brug for Kultransporten til Vestre Gasværk.

I Nærheden af Maskinhuset er anbragt et mindre Forbrændingsanlæg, der alene er beregnet paa at forbrænde den indenfor Institutionen faldende Dagrenovation, hvori der naturligvis findes store Mængder af smaat Kødaffald o. l., som det af hygiejniske Grunde er ønskeligt at forbrænde fremfor at køre det paa Lossepladserne.

Den ny Slagtehal overflødiggjorde de to store Slagtehaller, der laa gavlvendte mod Halmtorvet ved Slagtehusporten. Disse Haller blev for at aflaste Trafikken i den indre By ombygget og indrettet til en Central for Fragtmandskørselen her i Byen. Fragtmandshallen er indrettet med en dobbelt Gennemkørsel i Midten og to enkelte Gennemkørsler ude ved Siderne, saaledes at der ialt er 4 Kørebaner langs Rampeanlægene. Der er i Hallen Rampeplads til mindst 64 Fragtmænd. Hallen har et Areal af 2600 m<sup>2</sup>.

Det Areal, som Torve- og Slagtehallerne indtager, strækker sig fra Kvægtorvsgade til Halmtorvsgade og fra Halmtorvet til Ingerslevsgade. Det er 154.500 m<sup>2</sup> eller ca. 28 Tønder Land stort.

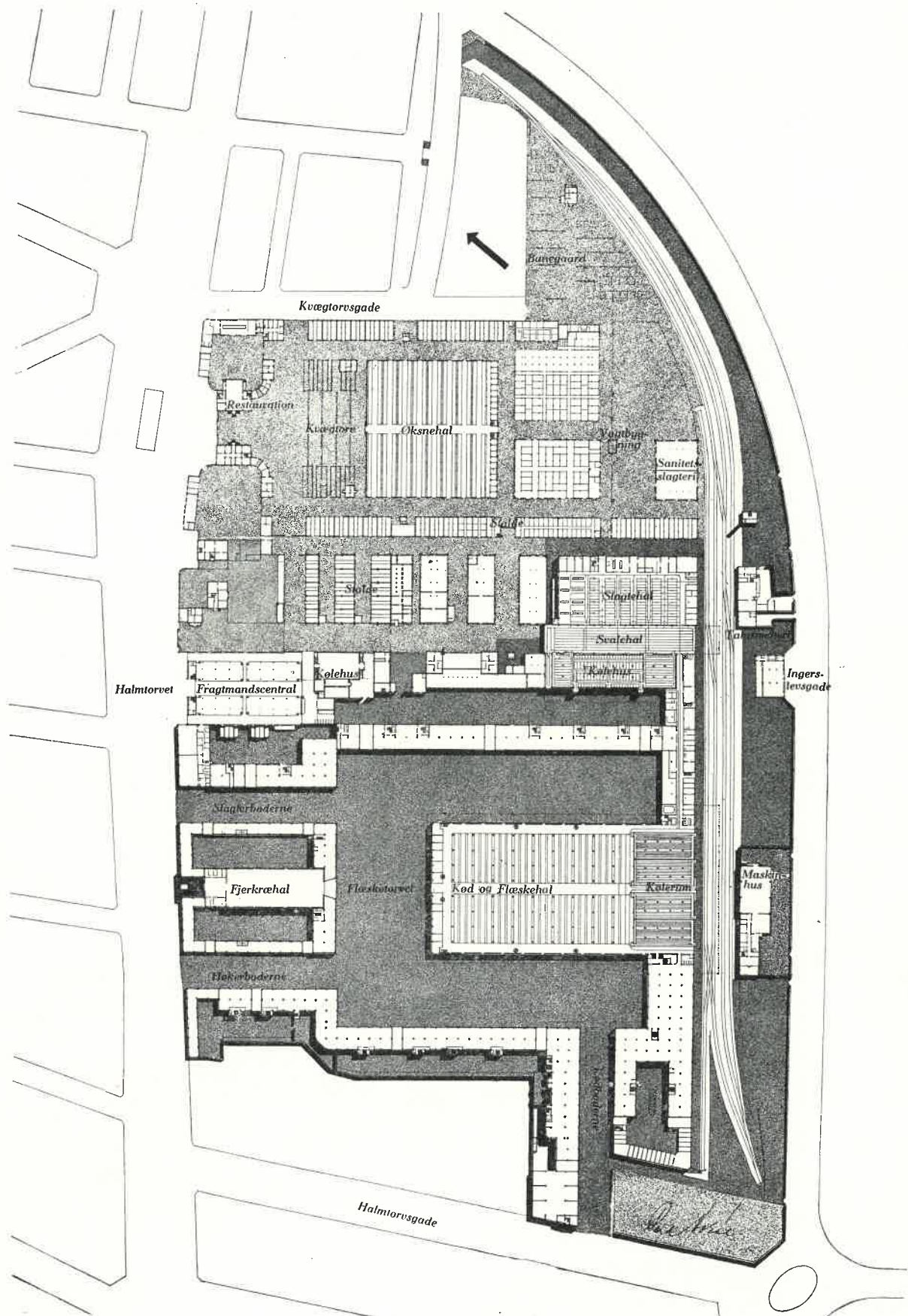
Maalet med de store Anlæg har været at tilfredsstille de hygiejniske Krav, der stilles til en Storbys Forsyning med Fødevarer af animalsk Oprindelse, og samtidig har man ønsket at centralisere og rationalisere Engroshandelen med Kød og Flæsk og de dertil sig sluttende administrative Foranstaltninger.

Kødbyen kan med Rette betegnes som Landets Hovedmarked for Kød og Flæsk. Den er ikke bygget for Dagen og Vejen, men med et Perspektiv, som peger ud i Fremtiden. Skulde der blive Brug

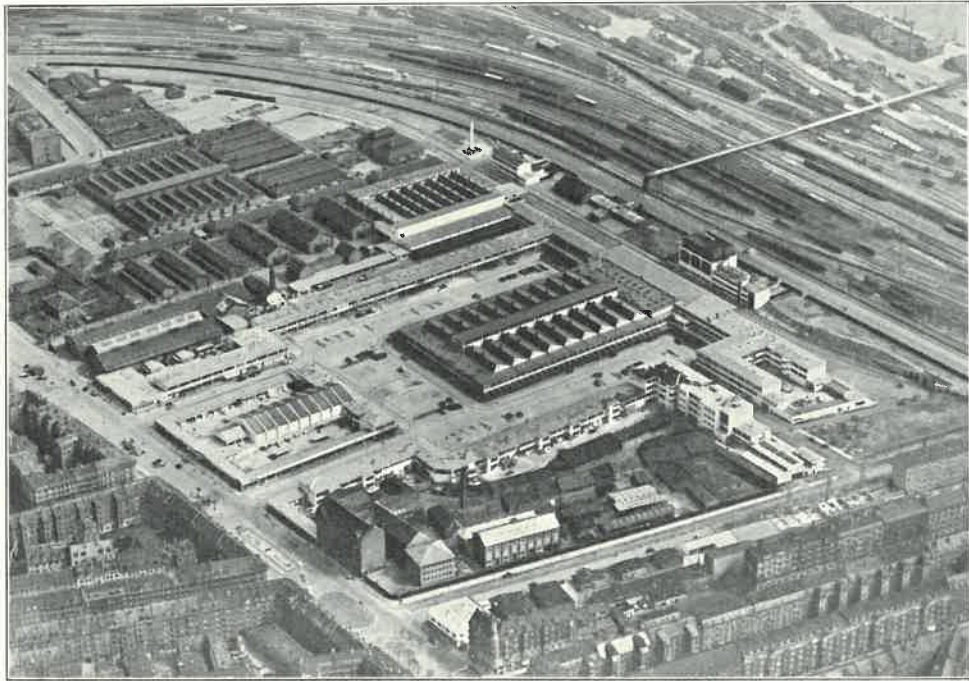
for Udvidelser i Tidens Løb, saa findes der anvendelige Reservearealer, hvortil kommer, at Kommunen har sikret sig om 25 Aar at kunne faa det store Areal paa Hjørnet af Halmtorvsgade og Halmtorvet, hvor Firmaet Alfred Benzon's Fabrikker i Øjeblikket er beliggende.

Med Kødbyen er der føjet et nyt Træk til Københavns Fysiognomi som Handelsby. Det er handels- og fabriksmæssigt set et meget omfattende Anlæg med en overordentlig stor Kapacitet, som sikkert vil kunne løse den stillede Opgave: paa hygiejnisk betryggende og handelsmæssig fordelagtig Maade at forsyne først og fremmest København og desuden store Dele af Landet med Kød- og Flæskevarer.

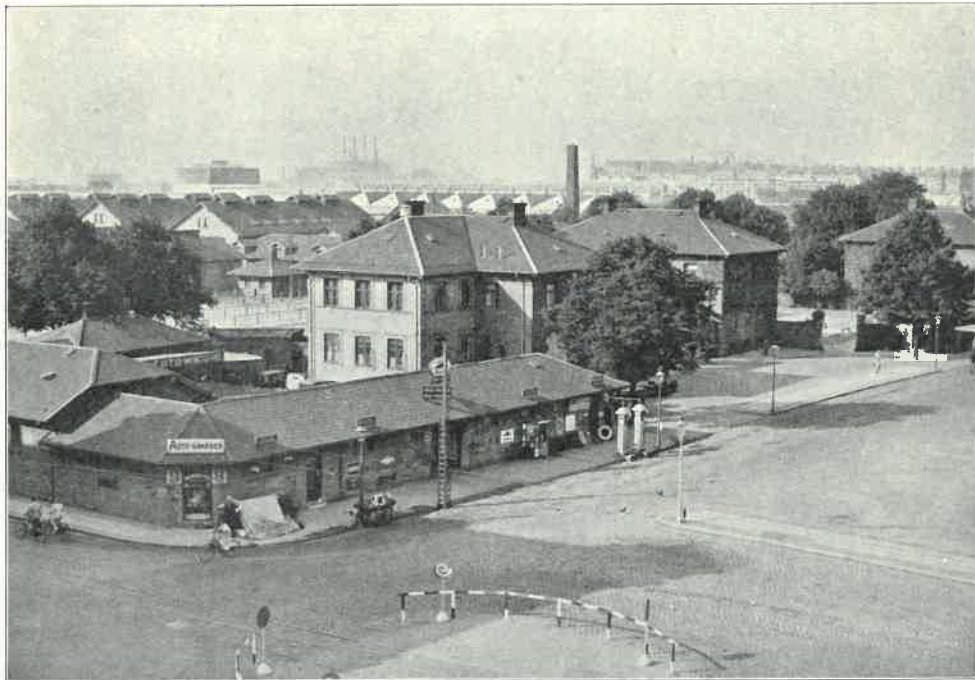
*Henning Koch.*



Kødbyen. Situationsplan 1:3000.



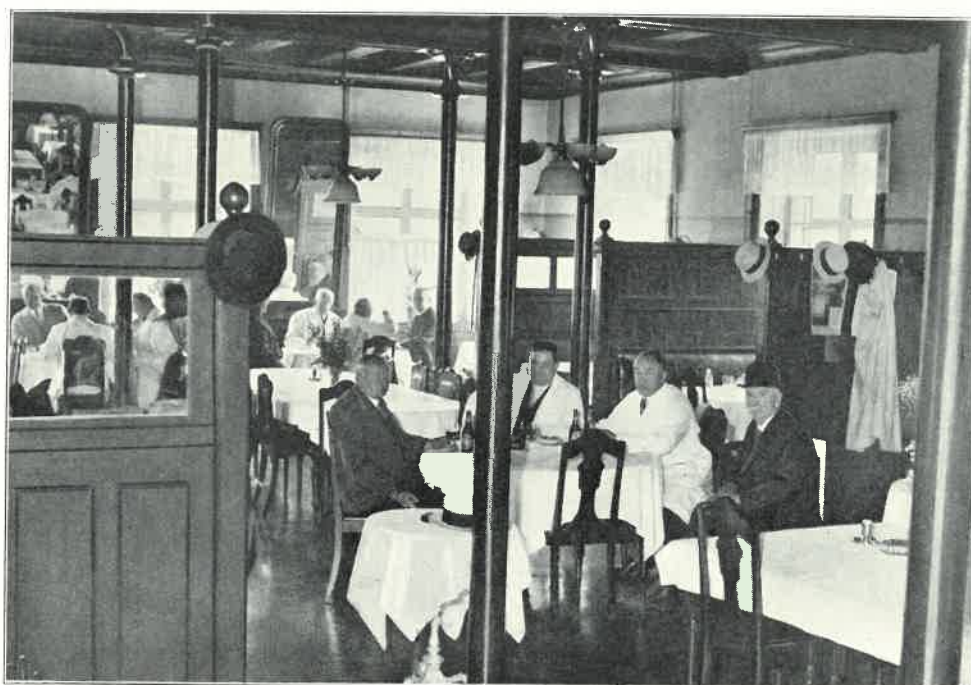
Kødbyen set nordfra.



Udsigt over Kødbyen fra Halmtorvet.

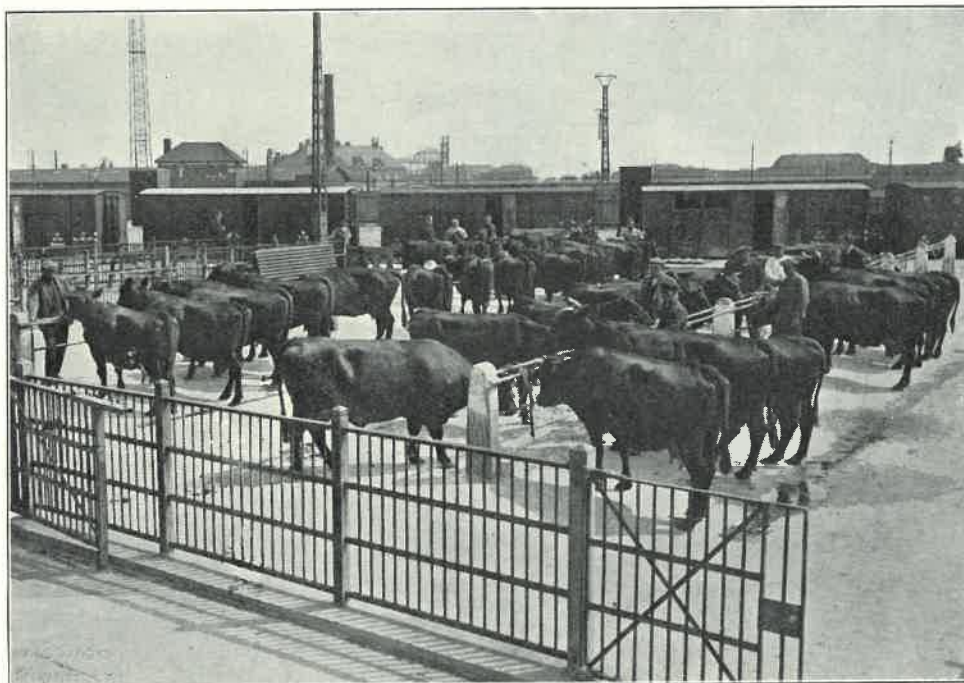


Hovedindgangen til Kvægtorvet fra Halmtorvet. (Til højre: Administrationsbygningen).



Den gamle Kvægtorvsrestaurant.





Kvægtorvets Rampeanlæg.



Salgshallen for Storkreaturer. (Gulvflade: 5250 m<sup>2</sup>; Opbindingsplads til 1600 Kreaturer.)



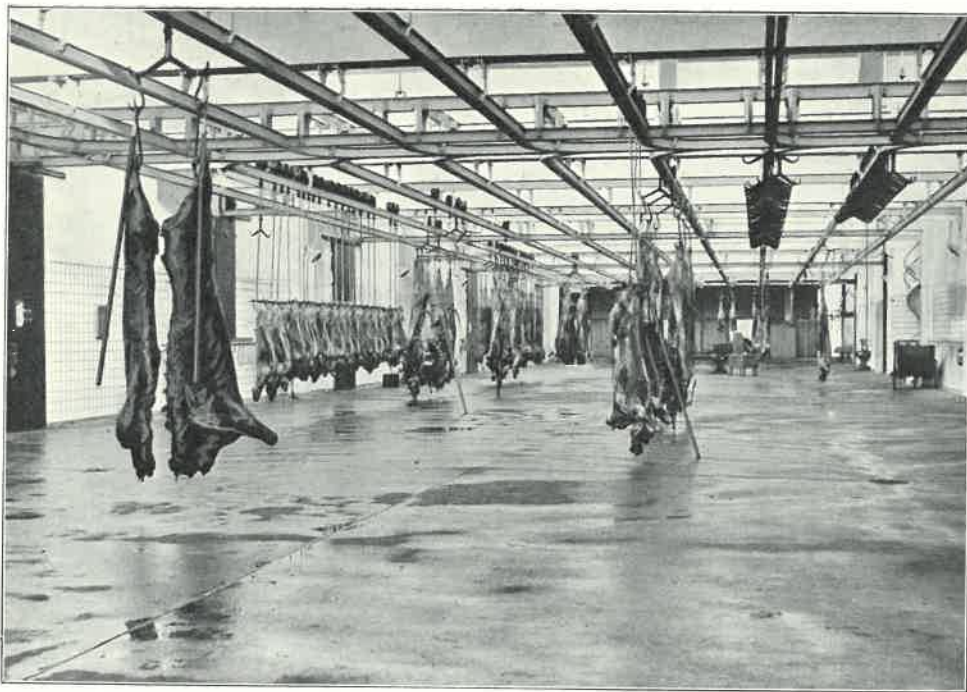
Folde for Kalve og Lam.



Slagtehallen. (Gulvflade: 2000 m<sup>2</sup>).



Afhudning.



Svalehallen. (Gulvflade: 1.300 m<sup>2</sup>; Ophængningsplads til 980 Kreaturer).



Forkølerum for Storkreaturer. (Gulvflade: 300 m<sup>2</sup>; Ophængningsplads til 300 Storkreaturer).



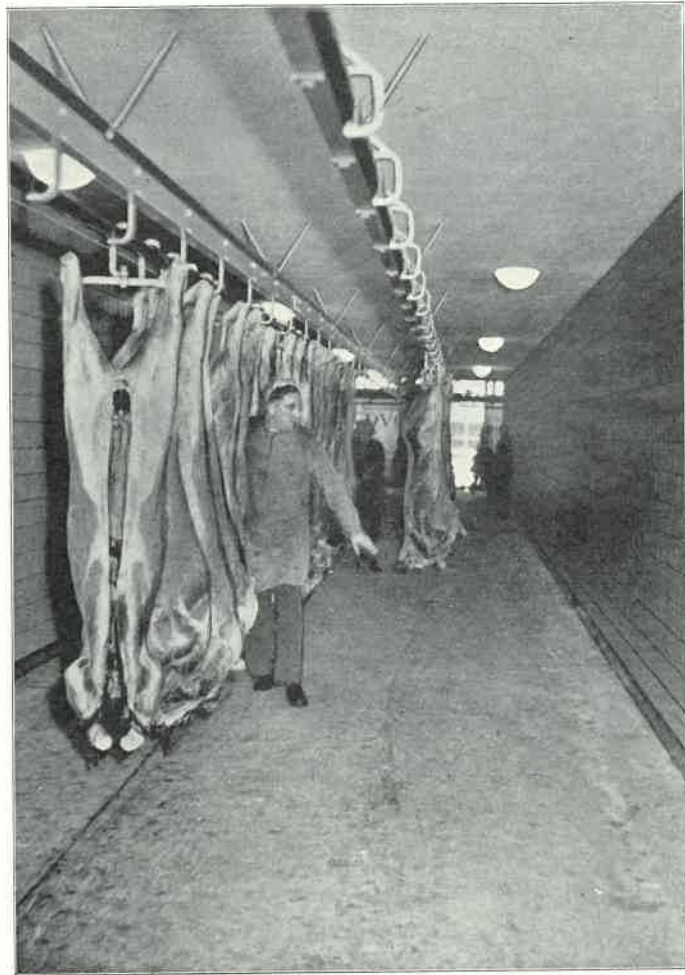
Flæskhallens Aflæsningsrampe.



Gang imellem Kølehusets Celler (Gulvflade: 665 m<sup>2</sup>; Antal Celler: 100).



Kølehuscelle.

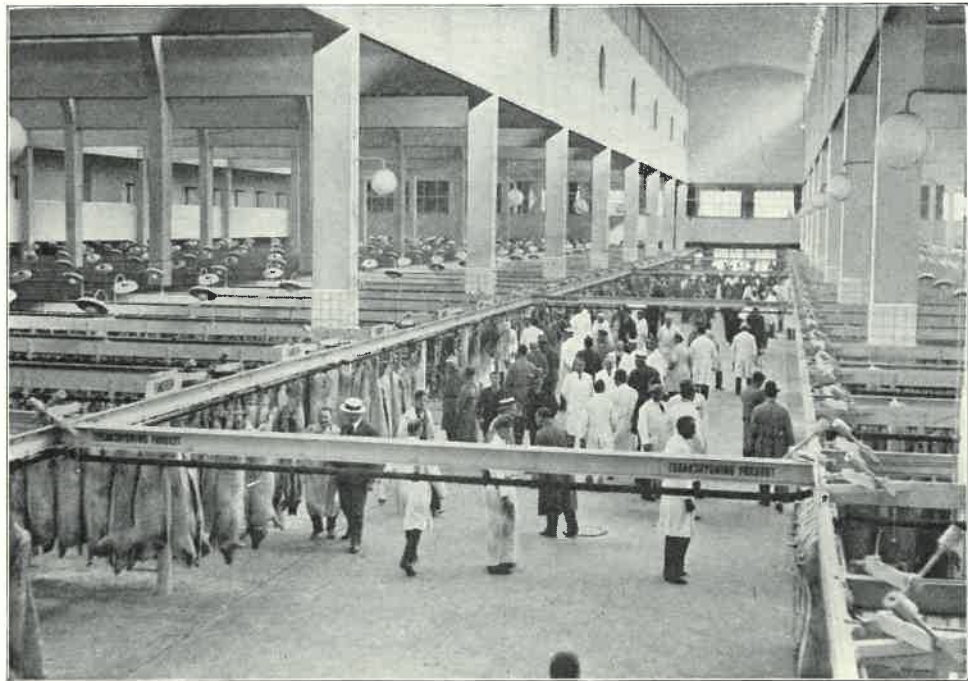


Transportgang med Glidespor fra Jernbanerampen til Salgshallen for Kød og Flæsk.



En Handel afsluttes ved Haandslag.

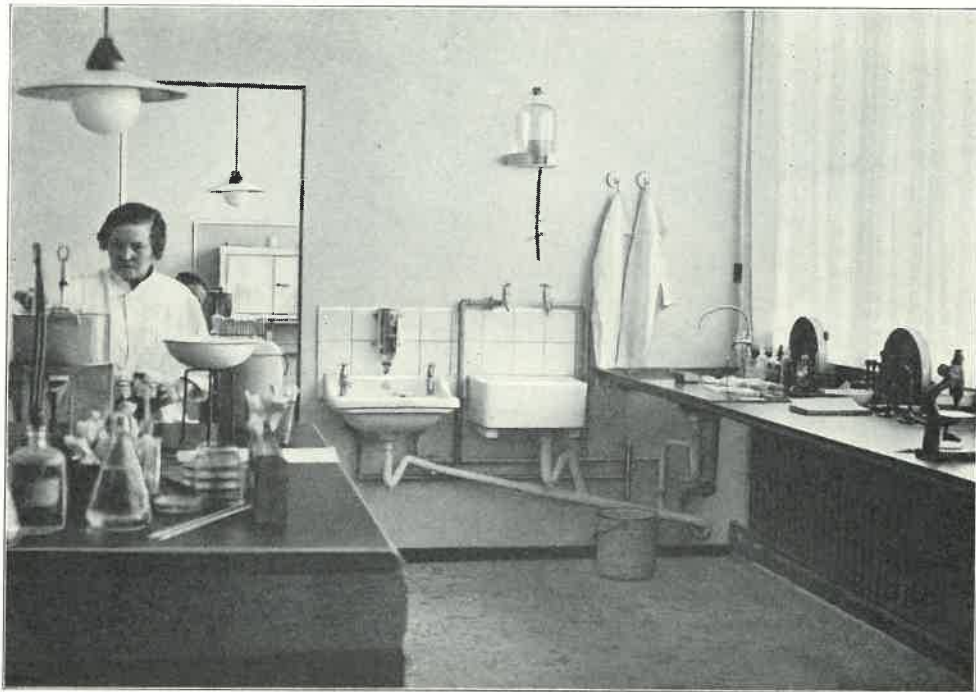




Salgshallen for Kød og Flæsk. (Gulvflade: 7850 m<sup>2</sup>; Ophængningsplads til 7000 Kroppe).



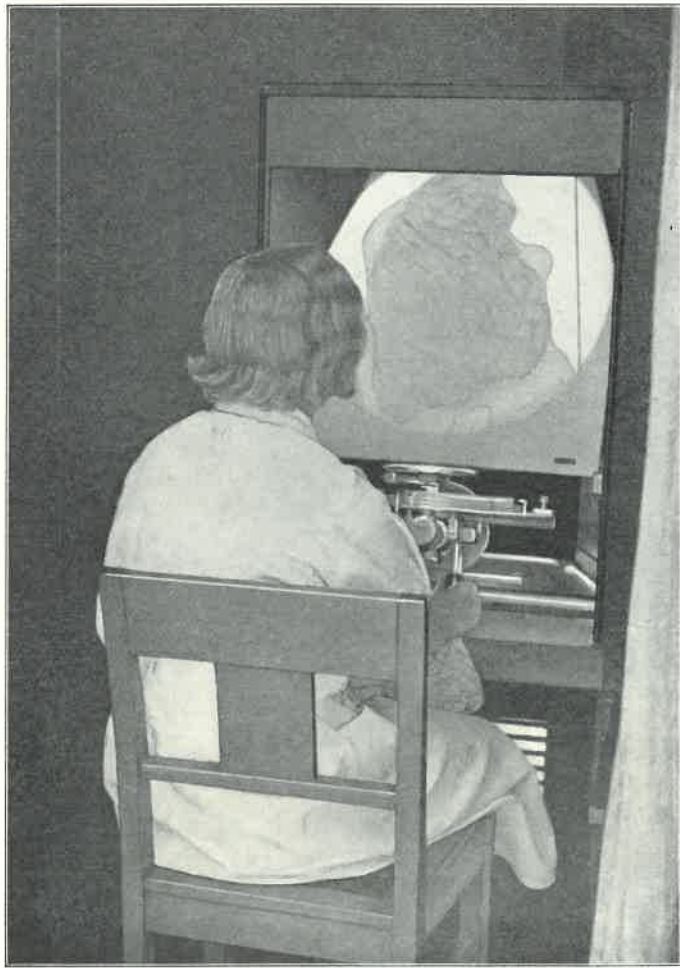
Under Flæskhallens Læssetag.



Bakteriologisk Laboratorium.



Salen for Trikinundersøgelse. (Flæskeprøver anbringes i Kompressorer).



Trikinoskopering.



Flæskehallen set fra Kødboderne.



Markotenderiet.



Fjerkrøhallen. (Gulvflade: 1365 m<sup>2</sup>).



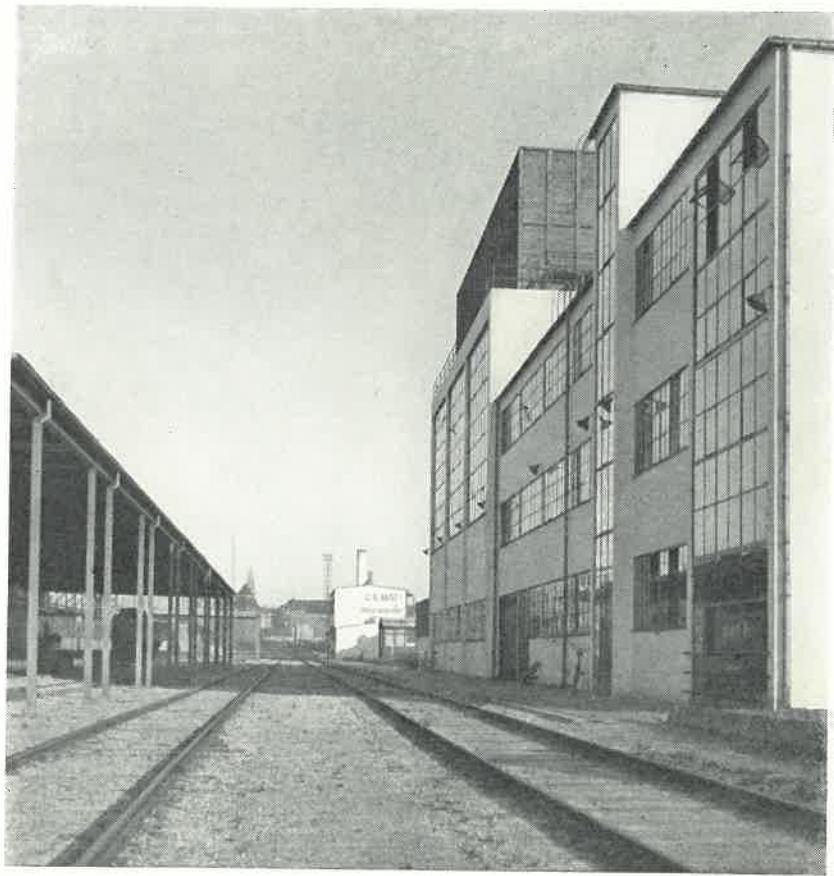
Parkering paa Flæsketorvet.



Udsigt over Flæsketorvet (t. v. Fjerkræhallens Tag).

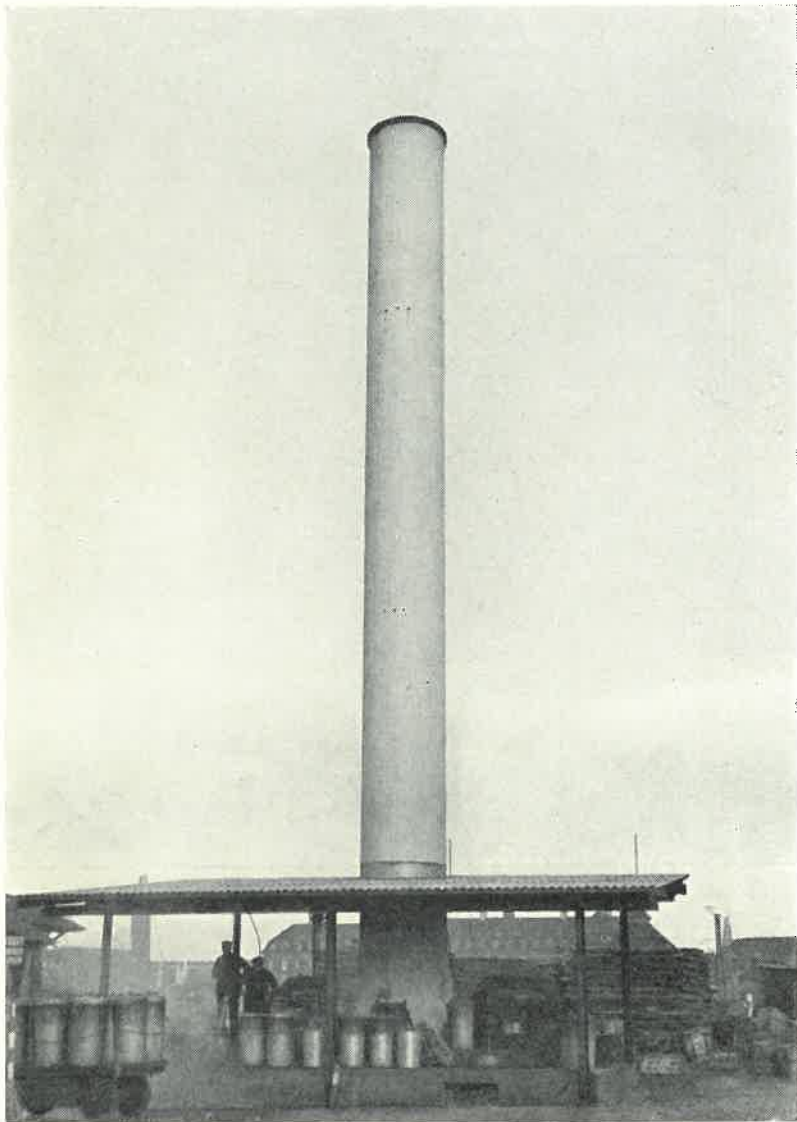


Gaard for Virksomheder.



Banegaard med Maskinhus.

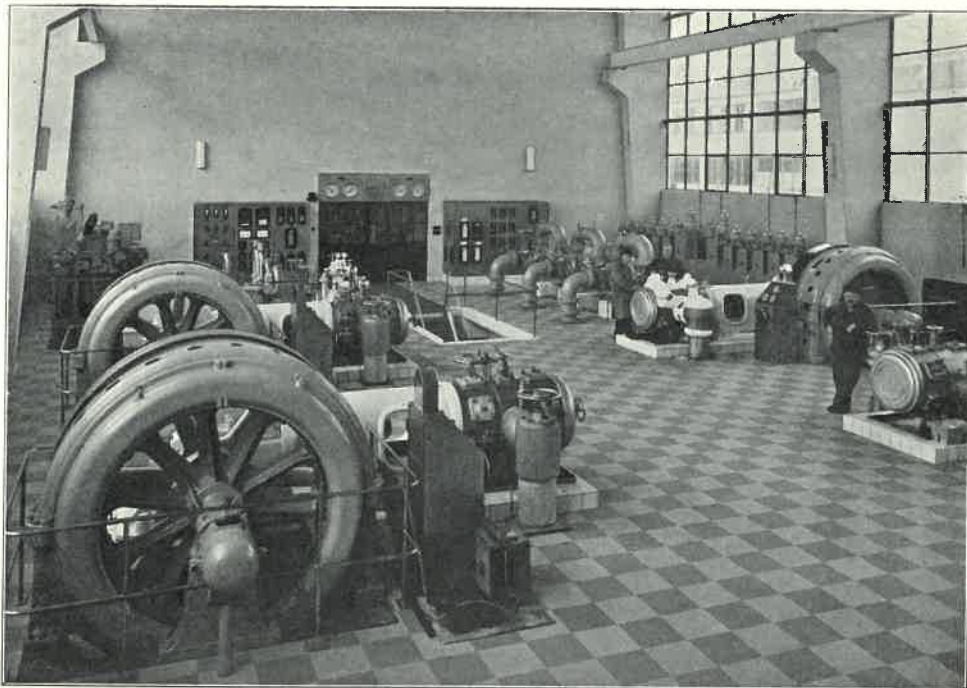




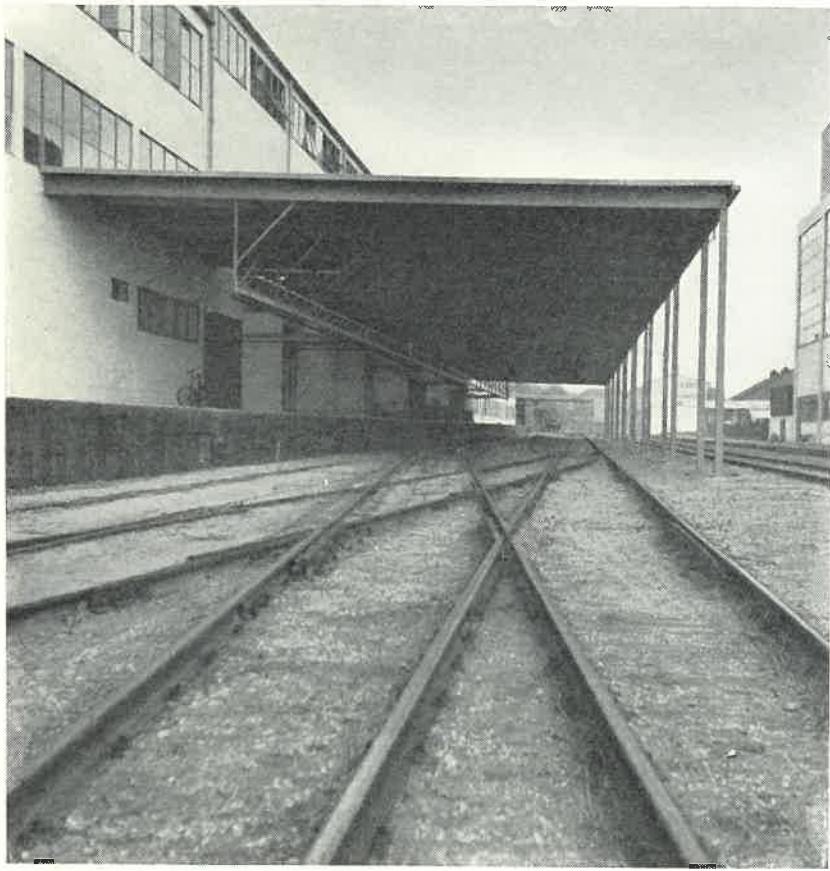
Forbrændingsanlæg.



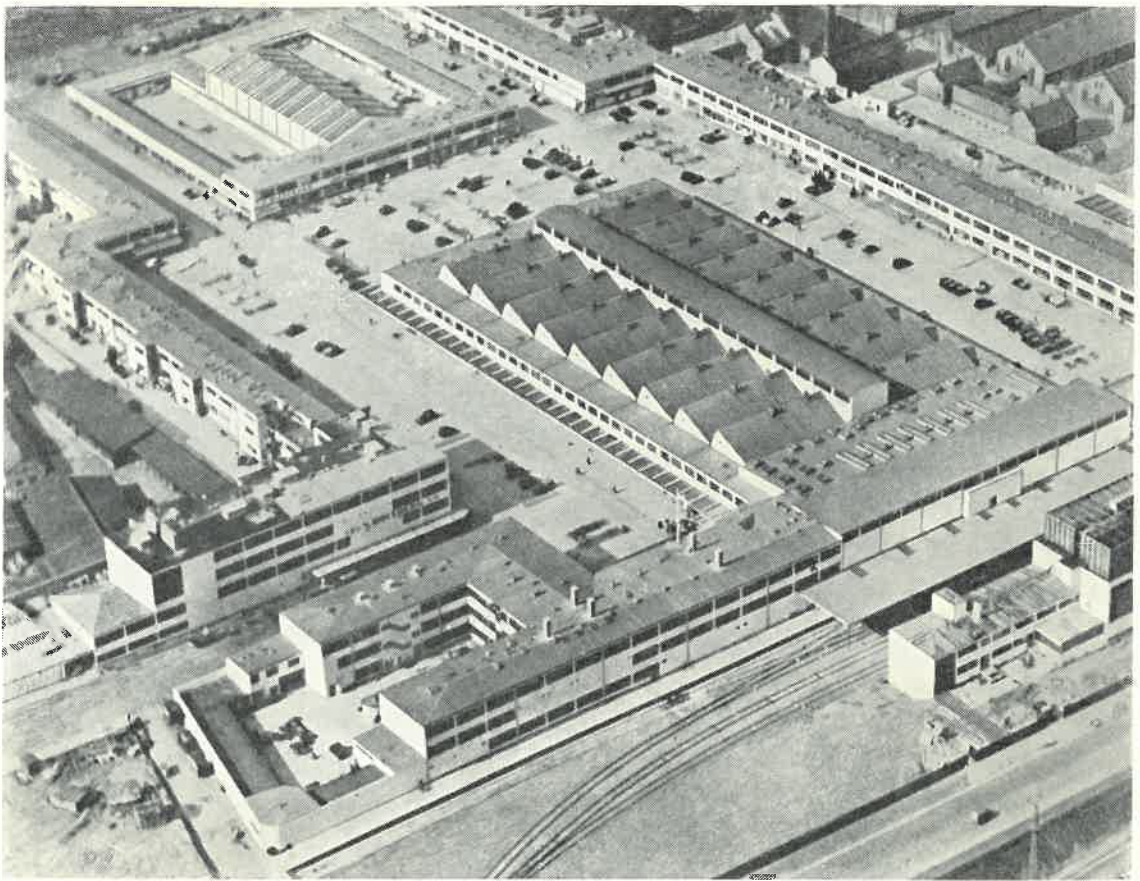
Fragtmandshallen.



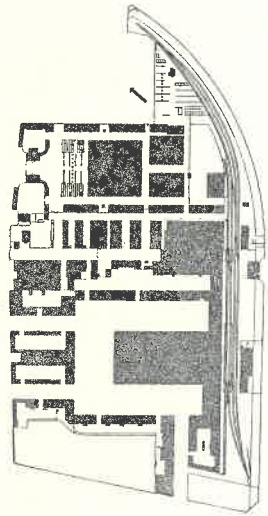
Maskinhal.



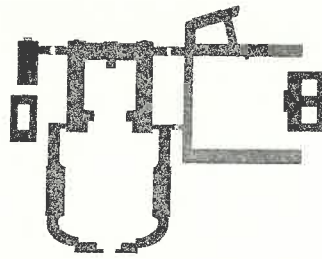
Banegaardens Halvtag over Læsserampen.



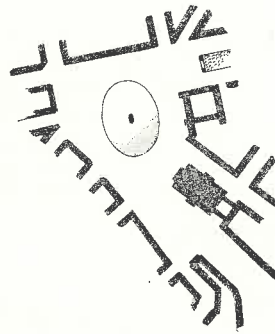
Kødbyen set fra Syd.



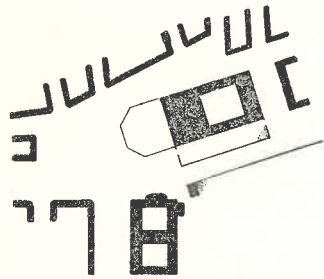
Købbyen.



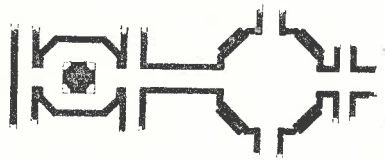
Christiansborg.



Kongens Nytorv.



Raadhuspladsen.



Marmorkirken. Amalienborg.

Sammenligning mellem Arealer.

