

Social-Demokraten

KØDBYEN

NR. 104

MANDAG DEN 16. APRIL 1934

63. AARGANG

DANA

RAFFINERET
KØKKENFEDT

*Det bedste
til Bagning og
Stegning*

KRYDRET
BORDFEDT

*Det bedste
paa Brødet*

Endelig det rigtige!

Forlang

DANA Køkkenfedt · DANA Bordfedt

Hovedforhandler: **BØGGILD & JACOBSEN · TOLDBODGADE 10**

Telefoner: 12742 · 14759 · 14779



SLAGTERIREDSKABER

AF HÆRDET ALUMINIUM

EKSTRA SVÆR KVALITET

STÆRKT — HYGIEJNISK — SMUKT
LET AT RENGØRE — BILLIGT I BRUGEN

DANSK ALUMINIUM INDUSTRI A/S
VESTERPORT KØBENHAVN

TELEFON CENTRAL 1467



F.OMA

RØRBÆRERE

Frederikssund Jernstøberi
og Maskinfabrik Akts.

Telefoner 32 og 79.

S. HOULBERG A/S

Grundlagt 1889

KØDBYEN • KØBENHAHN V.



PØLSE

KONSERVES

FABRIKER

FEDEVARE
LEVERPOSTEJ

Forlang Houlberg's bajerske Pølser!

Abonnér hos
FALCK



Abonnementet omfatter: Redningsarbejde ved Ildbrand, Hjælp ved Vand-kader, Stormskade, knuste Ruder og Kørselsuheld; Syge- og Ambulancekørsel samt Levering og Vedligeholdelse af Forbindingskasse.

Syge- og Ambulancekørsel samt Automobilhjælp ydes fra SKAGEN til GEDSER, d. v. s. fra 62 Stationer Landet over uden Ekstrabetaling med fri Kørsel til Hjemstedet. Det hele ydes for en meget billig Aarsafgift, og Korpsets 28 Aars Erfaring garanterer god Betjening.

Alle nærmere Oplysn. meddeler Abonnementsafdelingen
Tietgensgade 69, Central 1808—6208—3526. Lokal 5.

SIDE 2





EXPANKO



EXPANKO Kork-Isolation

er i tusindvis af Kvadratmetre anvendt til Isolering af Kølerummene i Købbyen saavel som i Mejerier, Slagterier o. s. v. Landet over. Til Isolering af Rør, af Ydervægge i Villaer og andre Beboelsesbygninger er EXPANKO uovertruffen. EXPANKO Kork-Isolation yder den største Besparelse.

EXPANKO Kork-Parket

er den Ideale Gulvbelægning overalt hvor Linoleum, Træparket og lign. hidtil er anvendt. Expanko Kork-Parket er smukt, sildstærkt, lyddæmpende og fodvarmt. Over 600.000 m² er lagt i Skoler, Hospitaler, Biblioteker, Kontorer o. s. v. og, ikke mindst, i Beboelsesbygninger overalt i Danmark og Udlandet.

Leverandør til Stats- og kommunale Institutioner

EXPANKO

Godthaabsvej 142 - Kbhvn. F.
Telef. Central 948 (5 Linier)

ODENSE:
Kochsgade 23
Telef. 5350-1735

AARHUS:
Tværgade 1
Telefon 2748

AALBORG:
Fjordgade 12
Telefon 316

ESBJERG:
Skjoldsgade 5
Telefon 1353

NYKØBING F.
Brogade 12-14
Telefon 45

RØNNE:
L.I. Madsegade 16
Telefon 221

I Kvægtorvets Liv indtager Dyrlegekontrollen sin særlige, meget betydningsfulde Stilling. Det er dens Opgave at være Garantien for, at alt det Kød og Flæsk, der udsendes fra Torvet, er sundt og godt. Den skal opdage mulige Bacille-Forbrydere og uskadeliggøre dem, forhindre Epidemier og sørge for, at Byen København hæver sit Renomme som en sund og i sanitær Henseende første Klasses By. Det er et ikke ringe Arbejde, der er lagt paa Kvægtorvets Dyrleger, og det er et meget stort Ansvar, de bærer paa. Men forekommer der i Virkeligheden ofte Sygdomme blandt de Svin og Kreaturer, som kommer paa Kvægtorvet?

Vi retter Spørgsmaalet til Kvægtorvets Overdyrlæge, Følger.

— Ser De meget til Trikinerne hos Svin?

— Vi har praktisk talt ikke Trikiner i Landet i Øjeblikket, udtaler Overdyrlægen. Siden vi i 1910 fik Trikin kontrollen, har vi maaske ialt haft 100 Svin med Trikiner. I Aarene omkring 1904 havde vi en alvorlig Trikinepidemi i København. Den stammede fra »Søholme«, og ikke saa faa Mennesker blev syge, der indtraadte vist endda et Par Dødsfald. Ved nærmere Undersøgelser viste det sig, at vi havde en Del trikinøse Svin gaende paa Byens Lossepladser. Det blev saa paabudt, at disse Svin ikke maatte sælges, uden de var undersøgte, og dette bevirkede, at en Del Slagterier tog Trikinundersøgelsen op for at kunne reklamere med trikinfri Svin. Det endte med, at Kommunen tog Sagen i sin Haand og indførte Trikin kontrollen samtidig med, at Flæskehallen aabnedes

Københavns Kødkontrol. Kun 100 Trikiner i 20 Aar.

i 1910. Vi har haft indtil 40 Mennesker ad Gangen foruden en Del Undersøgere i Gang med at søge efter Trikiner. Det har været et kostbart Maskineri. Der har været undersøgt 3-400.000 Svin om Aaret, sidste Aar endda en halv Million, men det har haft sin Betydning. Trikin kontrollen virker paa samme Maade som Rottehunde. Saalænge man har dem, er der ingen Rotter, men hvis man ikke har dem, myldrer Rotterne frem.

Saa snart vi har konstateret Trikiner hos et Svin, bliver Politiet underrettet og efterspører saa, hvorfra Svinet stammer. Vedkommende Svineopdrætter maa saa i et helt Aar underkaste sig Kontrol.

Mund- og Klovesygen optræder i Perioder.

— Hvordan gaar det med Mund- og Klovesygen?

— I de senere Aar har vi kun haft spredte Tilfælde. Vi havde et meget stort Udbrud i 1911-12, senere i 1914-16 og i 1922-23. I de senere Uger har vi over hele Landet haft et Par spredte Tilfælde. Ellers synes denne Sygdom nærmest at forekomme i Perioder. I de Perioder, hvor vi ikke har den, indskrænker Undersøgelsen sig til en almindelig Inspektion, men saasnart den optræder, foranstaltes en meget detaljeret Undersøgelse af Kreaturerne.

— Hvor længe har København haft Kød kontrollen?

— København har heldigvis ligget i Spidsen med Hensyn til moderne Kød kontrol. Kvægtorvet blev aabnet 1879, men først i 1888, da man havde faaet bygget Slagtehusene og kunde forbyde den i hygiejnisk Henseende ganske forfærdelige Privatslagtning rundt om i Byen, fik vi en almindelig Kød kontrol, som omfattede dels det, der slagtedes paa Slagtehusene, dels det Kød, som indførtes til København i slagtet Tilstand.

Da Kød kontrollen skabtes i 1888 gik de gamle Dyrleger, med Overdyrlæge Møller i Spidsen, ind til et overordentligt vanskeligt Arbejde, da man ganske savnede videnskabeligt Grundlag og Erfaringer for en Kød kontrol. Man havde ingen videnskabelige Lærebøger, ikke ret meget at bygge paa i det hele taget. Opdagelsen af Trikinernes biologiske Betydning var sket i 60-erne under den store Trikinepidemi i Tyskland, og i 80-erne hærgede store Kødforgiftningsepidemier Tyskland. Samtidig opdagede Koch Tuberkelbacillen. Det fik stor Betydning for Veterinærvidenskaben.

København gik i Spidsen, og efter den fulgte en Række af de større Provinsbyer. Senere kom et nyt Moment til, idet vi oparbejdede den store Flæskeeksport til England, og Englænderne krævede en effektiv Kontrol med Svinene. Vi fik derfor

en Statskød kontrol, hvis Stempler havde Retsvirkning for hele Landet. Den første Lov om Kød kontrol blev vedtaget i 1906 og er sidst revideret i 1932, og fra 1. April 1933 skal Staten regulere al Kød kontrol over hele Landet.

Tuberkulose er den hyppigste Sygdom paa Kvægtorvet.

— Den Sygdom, man i Kød kontrollen hyppigst støder paa, er Tuberkulosen. En Tid mente man, at Kvægtuberkulosen ikke betød ret meget for Mennesket, men senere er det blevet godtgjort, at den har stor Betydning for Udbredelsen af Tuberkulosen hos Børn, Skrofulosen, den tuberkuløse Meningitis og andre Former. Kød kontrollen har dog ikke formaaet at udrette ret meget med Hensyn til Tuberkulosen, men lægger sætter Mælkekontrollen ind. Den effektive Bekæmpelse af Kvægtuberkulosen skyldes, at Befolkningen har faaet en hel anden Opfattelse af denne Opgaves store Betydning.

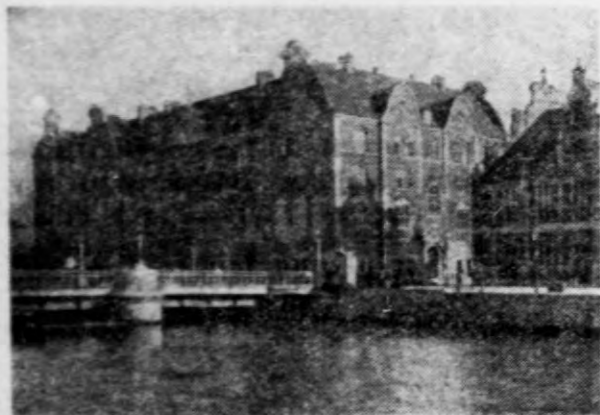
— København er gaaet i Spidsen paa 3 Omraader. For det første med Hensyn til Kød kontrollen, for det andet med Trikin kontrollen og for det tredje med Hensyn til den bakteriologiske Kød kontrol. Man kender nu gennem dette Arbejde en hel Del Infektionssygdomme, navnlig hos Kalve, og det er af stor Betydning at man nu gennem det bakteriologiske Laboratorium er i Stand til at anstille en nøjagtig Undersøgelse og konstatere de smitsomme Sygdomme, bl. a. med Hensyn til Paratyfus-Gruppen.

PRIVATBANKEN

I KJØBENHAVN

AKTIESELSKAB

STIFTET 1857



Hovedkontor: Børsgade 4
Telefon: Central Nr. 1. Telegr.-Adr.: Privatbank

Vejledning gives ved

Prioritering og Konvertering
Køb og Salg af Obligationer
Byggelaan ydes

DEN DANSKE LANDMANDSBANK

AKTIEKAPITAL: 50,000,000
RESERVEFOND: 34,000,000

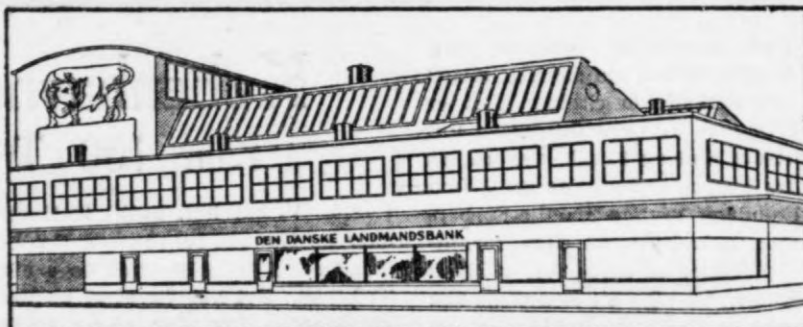
BENYT AFDELINGEN TIL ALLE
DERES BANKFORRETNINGER

• VED AT AÅBNE EN KONTO MED CHECKS
I AFDELINGEN UNDDGAAR DE RISIKOEN
VED OPBEVARINGEN AF STØRRE KON-
TANTE BELØB SAMTIDIG MED, AT DE
LETTER AFREGNINGEN MED DERES
LEVERANDØRER

• ENHVER ART BANKFORRET-
NING UDFØRES

TELEGRAMADRESSE
LANDMANDSBANK

FLÆSKETORV AFDELING



FLÆSKETORVET 90-94 - CENTRAL 808

KJØBENHAVNS HANDELSBANK

STIFTET 1873

TELEGRAM ADRESSE: HANDELBANK

AKTIEKAPITAL KR. 50.000.000 — RESERVER CA. KR. 22.700.000

HOVEDKONTOR:

HOLMENS KANAL 2 — KØBENHAVN



14 Afdelinger i København

46 Filialer og Kontorer i Provinsen

Enhver Art Bankforretning udføres



Restaurant **TYREN**

KØDBYENS HOVED- RESTAURANT

P. PETERSEN

Data fra den nye Kødby.

Forslaget om at skride til den store Nyordning blev forelagt i Københavns Borgerrepræsentation den 23. Maj 1930. Det vedtoges i Forsamlingen den 5. Marts 1931. I April Maaned samme Aar begyndte Bygearbejdet, og den 5. Oktober 1932 indviedes den nye Slagtehal med tilhørende Svalehal og Kølehus. Samtidig toges Maskinhuset i Brug. Den 2. Januar 1933 indviedes den nye Frugtmandshal.

Nu indvies altså den nye Flæskehal og Fjerkræhal samt de omliggende Fabrikationsvirksomheder den 15. April 1934. Ejendommeligt nok nøjagtig 24 Aar efter, at den gamle Flæskehal blev indviet, idet dette skete den 15. April 1910.

KØDBYENS MÆND



Ved det sidste Møde af Kødbyens tekniske og administrative ledende Kræfter tog vor Fotograf følgende Billede. Fra venstre ses: Arkitekt Bie, Overdyrlæge Følger, Inspektør Dau-

gaard-Peters, Arkitekt Rue, Ingeniør Glud, Torvedirektør Henning Koch, Ingeniør Nissen, Overingeniør Carl Bruun, Afdelingsingeniør J. Børge og Ingeniør Dalgaard.

Kødhallernes Privatvirksomheder

Ved Indretningen af Bygningerne til de mange private Virksomheder, der ligger grupperet rundt om Flæskekorvet, er der taget ganske særlige Hensyn til, at Lejerne kan skifte, sen Ny-Indretning maa til, hvorved f. Eks. Kølerum maa indrettes.

For at faa den størst mulige Elasticitet er Bygningerne opført som Skelbygninger. Kun de bærende Støtter og Dragere er faste, medens den øvrige Del kan ændres efter Behov.

Da Virksomhedernes Størrelse og Ruminddelingen indenfor dem er meget varierende, er hele Facaden forsynet med Vinduer, der er indbyrdes forbundet med U-Jern. Derved kan der anbringes Skillerum med 1 Meters Afstand uden at ændre Vinduerne. Der opnaas paa denne Maade gode Lysforhold. Hvor det er nødvendigt, f. Eks. ved Kølerum, tilføres Vinduesåbningen.

Al Slags Pæleramning udføres
baade i Træ og Jernbetonpæle,
iøvrigt Husbygning og Havnebygning.
Chr. Kastrup Nielsen,
Tømremester og Entreprenør. Telef. 5404.



A/s Maskinfabriken

AURORA

Centralvarme-Anlæg.

Jernkonstruktioner. — Smedearbejde.

Hillerødgade 30 — København N.

Tlf. 12236.

Sundhed skaaret i Skiver

TRIFOLIUM's Emmentaler!
Trifoliums Petit Gruyere!
Trifoliums Roquefort! Trifoliums Dronning Alexandra, fetafed Taffelost og Trifoliums Gouda Ost!

Det er Navne, man bør huske, naar man vil have de bedste og absolut mest velsmagende Ostesorter.

Forlang
**TRIFOLIUM's
OST**

hos Deres Os eleverandør.



TRIFOLIUM er Danmarks største Foretagende paa Oste Produktionens Omraade.

MED Kvægtorvets Forvandling til Købby gik et Stykke København over i Historien. Det nuværende Kvægtorv opnaar ganske vist kun en Alder paa knap 55 Aar, men dets Oprindelse er et broget og farverigt Blad i Stadsens Historie, en Saga, der ikke alene fortæller om den rent sanitære Udvikling, men ogsaa belyser en vigtig Side af selve Bykulturens Udvikling.

Kvægtorvets Historie begynder, hvor nu det statelige »Vesterport« løfter sin monumentale Masse over Gaderne. Heromkring laa nemlig den gamle »Trommesal«, hvis Navn endnu er bevaret i den lille Stump Gade, som forbinder Gammel Kongevej og Vesterbrogade. Herfra strakte Slagterkolonierne sig helt ud til den Jernport, som lukkede for Indgangen til Frederiksberg Alle. Hvis det hændte en fredelig Spadserende paa Vesterbro, at han ligesom Manden i »Lykens Galøser« blev flyttet tilbage i Aarhundrederne, vilde han pludselig rase omkring i Bælgsørke, i Mudder til højt op paa Benene, mellem frygtelige Skure, hvorfra Kvægets Brølen lød paa alle Sider. Og han vilde rimeligvis i næste Minut stikke Benet ned i en dyb Grøft fyldt med Blod og Slagteraffald, hvis han ikke forinden allerede var daanet midt i Mudderet af den skrækkelige Stank, som herskede omkring ham.

Slagterkvarteret Vesterbro.

Vesterbro var Byens Slagterkvarter, allerede da Christoffer Valkendorf i 1579 byggede et Slagtehus derude, ikke langt fra det nuværende Kvægtorv. Det var netop da blevet forbudt at slagte Kvæg inde i Byens Gader ved Slagteboderne, da den Urenlighed, der samledes i Rendestene »med andet mere ubekvemt«, kunde forårsage Pestilens og anden Sygdom. Valkendorfs Slagtehus blev rimeligvis afbrændt sammen med hele Vesterbro, da Byen skulde forsvares mod Svenskerne i 1659, men Traditionen for at Vesterbro skulde være Slagternes Hjemsted var da allerede skabt.

Trommesalen.

Kvægtorvet blev opført i Slutningen af det 17. Aarhundrede af Hofslagter Niels Olufsen, der samtidig var Forpagter af Stadsens Toldafgifter. Det var ikke af uegennyttige Grunde, han paatog sig Omkostningerne, men fordi han blev snydt for en Mængde Afgift ved den tidligere Ordning. Omtrent samtidig opstod Navnet »Trommesalen«, der skyldtes, at Kvægmarkederne indleddedes og afsluttedes med Trommehvirvler. Ved Kvægtorvet, der hvor nu Trommesalen udmunder i Vesterbrogade, opførtes en Accisebod. Kvægtorvet selv bestod af nogle Boder og andre meget primitive Udbygninger, og her holdt Bønder, Prangere og Slagtere til gennem mere end et Par Aarhun-

Fra Trommesalen til Kvægtorvet

Et interessant Afsnit af Københavns Historie.

dreder. En Gaard tæt ved, som ogsaa fik Navnet Trommesalen, var Øltapperi, og her afsluttedes i Tidens Løb utallige Kreaturhandler ved Lidkøb — eller Ligkøb, som det ogsaa kaldtes. Der klagedes under Tiden stærkt i »Politivennen« over disse Øltapperere, som syntes at have anvendt temmelig voldsomme Midler til at faa Folk til at drikke Lidkøb. Til Angre-

mur og sad her i sin gode Næring til langt op i det 19. Aarhundrede. I 1817 blev der tilført Trommesalens Gæstgiver ny Næring, da Hestetorvet blev flyttet op til Trommesalen til en Grund ved Farimagsvæjen.

Da Kaptajn i Brandkorpsen, *Cort Nielsen Stauning*, overtog Trommesalen i 1820'erne, opstod der en livlig Debat om den store Kreaturhandel,



Trommesalen 1858 efter Maleri af Carl Boegh.

bene svarede Øltapperne, at Lidkøb var nødvendigt bl. a. fordi der ofte førtes stjalet Kvæg til Torvs, og de selv, Øltapperne, maatte bekoste Stalde, Kvægets Opvartning osv. Senere maatte Værtshusholderen i Trommesalen tage Kvægtorvets Grund i Forpagtning af Staden. Han skulde saavdt der var Plads modtage alle Kreaturer og maatte ikke tage nogen Betaling for det. I 1807 blev Trommesalsgaarden afbrændt under Belejringen, men den daværende Bjer, *Munk*, genopførte den med Grund-

som fandt Sted i Gæstgiverierne paa Vesterbro, i »Sorte Hest« og »Slotskroen«, »Blaa Stud«, »Grønne Hest«, Snidstrups og Schmidts Gaard osv., idet Trommesalens Ejer naturligvis krævede, at hele Handelen skulde foregaa der. Opstaldning af Kreaturer i Trommesalen blev et brændende Spørgsmaal, særlig kom der Klager over de af Staldene, som tilhørte Kommunen.

I Midten af det 19. Aarhundrede begyndte Kravene om et helt nyt Kvægtorv at lyde stærkere og stær-

kere. I 1858 henstillede Sundhedskommissionen, at Ministeriet opførte et Slagtehus og anlagde Kvægtorv ved det. Der blev dog ikke noget ud af Tanken foreløbig. Den gamle brogede Trommesal med de elendige Forhold levede videre, men Klagerne over Forholdene blev stadig stærkere. I 1866 afgav en Komité, der var nedsat af Landhusholdningsselskabet, en Betænkning om Oprettelsen af et nyt Kvægtorv, hvori det blandt andet blev gjort gældende, at Trommesalen var alt for lille, og at Forholdene især var under enhver Kritik. Komitéen foreslog et nyt Kvægtorv anlagt paa »Enighedsværns« Grund, en Gaard, som Kommunen havde købt. Der laa her mellem Gasværket og nogle Tømmerpladser en aaben Grund, som gik ud til Kalvebodstrand, og som benyttedes til Skydebaner. Sagen blev jævnlig drøftet i Borgerrepræsentationen uden at der kom noget ud af den, og imedens udviklede Forholdene sig, saa den først udarbejdede Plan blev for lille. I 1878 vedtoges imidlertid at bevilge 604,500 Kr. til Opførelsen af et Kvægtorv paa »Enighedsværns« Grund og det Terræn, der indvandt ved Opfyldning af Kalvebodstrand. Kvægtorvet blev henlagt under Magistratens 2. Afdeling, den Gang Borgmester *Fenger*, og det følgende Aar stod Bygningerne færdige. Der blev

(Forts. Side 11.)

Stadsarkitekt Poul Holsøe



er i første Linje Manden, der har Ansvaret for og Æren af de nye store Anlæg med Købbyen. Under hans Ledelse har over et halvt Hundrede Arkitekter og Ingeniører arbejdet i de sidste 3 Aar og har formaaet efter de Planer, Stadsarkitekten trak Linjerne op for, at skabe den store smukke Helhed, som Købbyen er. Stadsarkitekt Holsøe har allerede tidligere flere Steder formaaet at sætte Flæg paa Københavns Bybillede. Vi behøver blot at minde om Seerne. Somme Tider har der staaet Strid om Stadsarkitektens Standpunkter, selv om Tiden for det meste har givet ham Ret. Om Resultatet for Købbyens Vedkommende kan der ikke være Tvivl. Fra alle Sider bør man kunne mødes i enig Anerkendelse af, at her er skabt Bygningsværker og Anlæg, der er lige saa harmonisk smukke, som de er praktisk indrettet.

Købbyen og dens Formaal.

Af Borgmester P. J. Pedersen.

I Foraaret 1931 vedtog Københavns Kommunalbestyrelse at ombygge og udvide Byens Torve- og Slagtehallen. I Løbet af de tre Aar, der er forløbet siden Vedtagelsen, er Ombygninger og Nybygninger blevet udført, og de nye Anlæg efterhaanden taget i Bruð. Den sidste Del indtages den 15. April i Aar. De udvidede Anlæg er i Folkets Mund blevet benævnt Købbyen. Dette Navn vil de sikkert beholde.

Købbyen er Salgssted og Tilvirkningsanstalt for enhver Art af Fødevarer af dyrisk Oprindelse. Som i en moderne indrettet Fabrik modtager den saavel Raavarer som Halvfabrikata, nemlig levende og slagtede Dyr, Okser, Kalve, Heste, Faar, Lam og Fjerkræ, samt Æg, Ost og Vildt. Varerne fremstilles til Salg, bearbejdes af Køberne og viderefælges i levende, slagtet og forarbejdet Tilstand under enhver af de Former, hvori de benyttes i Husholdningen. Der sælges kun en gros. Salget sker til Forbrug her i Landet og paa ethvert Sted i Udlandet, hvor Varer af denne Art kan finde Afsætning.

De af Kommunen opførte Bygninger er Rammen om denne Virksomhed. Virksomheden udøves ved de Forretningsdrivende, der som Lejers hos Kommunen tager Bygningerne i Brug. Naar dette er sket, vil der ved disse Virksomheder daglig være beskæftiget 2000 Personer.

P. J. PEDERSEN



Standard Mærket er Ga-
ranti for, at Smøring og
Drivkraft aldrig svigter

STANDARD

DET DANSKE
PETROLEUMS
AKTIESELSKAB
KJØBENHAVN

BENZIN
MOTOR OIL

DE SAMVIRKENDE DANSKE ANDELSSLAGTERIERS FÆLLESKONTOR

AXELBORG

KØBENHAVN

Frederikssund Andelssvineslagteri

Frederikssund Telt. 33 & 103

Haslev Andels-Svineslagteri

Haslev Telt. 109 & 7

Holbæk Amts Andels-Svineslagteri

Holbæk Telt. 9 & 281

Kalundborg Andels Svineslagteri

Kalundborg Telt. 40 & 42

Odsherreds Andels-Svineslagteri

Nykøbing S. Telt. 175 (2 Linier)

Ringsted Andelssvineslagteri

Ringsted Telt. 31 & 238

Skelskør & Omegns Svineslagteri

Andelsselskab

Skelskør Telt. 6 & 348

Slagelse Andels-Svineslagteri

Slagelse Telt. 60 & 905 — Stat 6

Sorøegnens Andelssvineslagteri

Sorø Telt. 235 & 535

FRA

GRØNLAND

MODTAGES



Fot. Ing. J. Gaister

Blaa Ræveskind – Hvide
Ræveskind – Isbjørne-
skind – Sælskind – Haj-

skind – Hvidfiskehuder – Hvalroshuder – Edderfugleskindtæpper –
Fjer – Hvalbarder – Sælspek – Hvalspek og Hajlever til Frem-
stilling af Olie i Oliefabriken paa Grønlandsk Handels Plads – Uld
– Lamme- og Faareskind – Saltet Lammekød – Henkogt Helle-
flynder – Saltet Hellefisk
– Saltet Laksørred –
Saltfisk (Saltet Torsk).



Fot. Ing. J. Gaister

BILLEDERNE FORESTILLER:

Foroven:

Fra Kolonien Holsteinsborg.

Udsigt over Fabriken paa hvilken der henkøbes
Helleflynder. — Paa Reden Hvalfangerbaaden
»Sonja», fra hvilken Grønlænderne netop slæber
en Hval til Flænsning.

Foruden:

Fra Henkogningfabrikken ved Holsteinsborg.

En 100 kg Helleflynder paa Vej til Fabriken.

Skabt i en Krisetid.

Formanden for Borgerrepræsentationens Udvalg om Kødbyen, O. Andersen, skriver til os:

DEN 5. Marts 1931 vedtoges Opførelsen af den Virksomhed, der nu under Navnet »Kødbyen« vil blive taget i Brug.

I Kommunalbestyrelsen havde dette Foretagende en lykkelig Start, det



blev ikke alene vedtaget med alle Partiers Stemmer, nej, man tog imod det med en Varme og Begejstring, der sjældent, ja maaske aldrig før har mødt et Forslag.

Ved Krisens Udbrud i Slutningen af 1931 var Arbejdet paa Kødbyen allerede stærkt fremme; men den Angst og Forknythed, som Krisen fremkaldte, bevirkede et fuldstændigt Omslag i Bedømmelsen af Kødbyens Værdi for det københavnske Bysamfund; man mødte nu atter og atter Kravet om at standse det paabegyndte Arbejde. Men trods denne Modstand er Kødbyen nu en Kendsgerning, og den staar som Bevis paa, hvad Københavns Kommune satte igennem paa en Tid, hvor den almindelige Opfattelse, der var raadende, gik ud paa at hæmme alt Arbejde og dermed forøge Arbejdsløsheden.

I denne Periode holdt Kommunen alene ved denne ene Virksomhed mellem 1000 og 1500 Personer i stadig Beskæftigelse samtidig med, at den stimulerede de Virksomheder, der fik overdraget Kødbyens Arbejde; og Kødbyen staar nu parat til at løse den Opgave, som dannede Grundlaget for dens Vedtagelse i 1931, en Vedtagelse, der hverken erhvervs- eller bymæssigt er blevet mindre paakrævet af den mellemliggende Krise, hvor Landets Hovederhverv, Landbruget, er blevet belært om Nødvendigheden af at finde nye Muligheder for Afsætning af sine Produkter, og hvor Kødbyen ved sine moderne Fabriksanlæg vil kunne befordre disse Muligheder ogsaa uden for vort eget Lands Grænser.

Glentevej, 1 April 1934.

O. Andersen.

SIDE 10

Fra Pølsehorn og Pøsepind til Pølseindustri.

Hvem har opfundet Pølsen, den kære Pølse, som vi kender den i Dag paa dens Popularitets Tinde. Jeg har prøvet baade Vismændene og de Sagkyndige, men medens de første ikke vilde sværge paa, at der ikke havde været Pølser i Pyramiderne, svor de andre paa, at der havde været Pølser til, saalænge Mennesket havde eksisteret. Og det er let at tro paa. Fortidens Mennesker har ikke haft vanskeligt ved at finde ud af, at man kunde konservere Kød stoppet i Dyrenes Tarme. Naturligvis har Stenaldermanden haft Pølser hængende til Røg i sit Røghul, og de gode gamle Vikinger har ikke alene flaaet det faste Kød af Galtens Ben og knaldet Benene i Hovedet paa Slaverne, men de har ogsaa i en højere Alder, naar Tænderne havde forladt Gummerne, haft blødere og mere kælnes Spisevarer at glæde sig ved. En gammel Viking og en godt speget og røget og vindtørret Pølse hører sammen. Det var ikke Bjørnelaar, alt det de aad.

Men Pølsens Oprindelse er paa Grund af dens Forgængelighed noget vanskelig at opspore. Selv saltet, røget og tørret Kød har kun en bestemt Levetid under primitive Forhold, og jeg vil da holde mig til, hvad den Sagkyndige siger mig om Pølsen her i Europa. Den er kommet syd fra, rimeligvis fra Middelhavets Søfarere, der maaske har lært Pølsekunsten andre Steder, men i hvert Fald gav Sydens Folk Smag for denne, i Forhold til det blot og bart saltede, kogte eller stegte Kød, raffinerede Form for Føde.

Danske Pøsemagere lærte i Tyskland.

Man holder sig herhjemme hovedsagelig til Wurstens Tyskland som Hjemstedet for Pølsen. Danske Pøsemagere har tidligere rejst til Tyskland for at lære deres Haandværk, og Tyskerne er som bekendt ogsaa Foregangsmænd paa Pøsefabrikationens Omraade, ja ogsaa paa Pøse-spisningens. En ægte Frankfurter kan faa Vandet i Munden paa de fleste, de bayerske Pølser eller Wie-

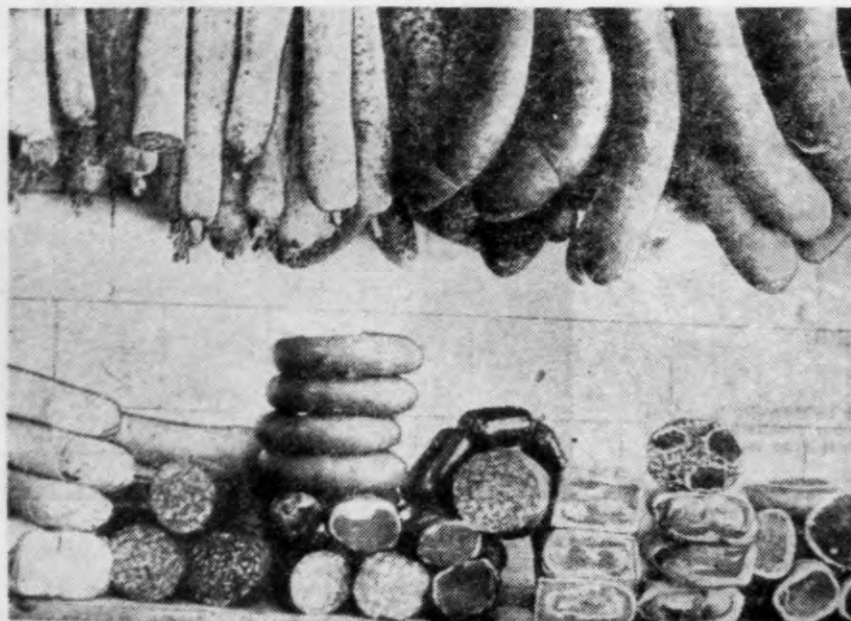
nerpølserne har ogsaa Navne fra det sydlige, men der er ogsaa russiske Pølsenavne — Malakoff — og franske — Savoy- og Lyoner- og Pariserpølse — og paa Spisesedlen over Pølserne eksisterer den helt nordlige Hamburgerpølse, og blandt Spegepølsernes Mangfoldighed har vi Salami- og Berlinerpølsen som typiske Luksuspølser. Her i Norden fandt man med Righoldigheden paa Kreaturer paa mange Slags Pølser, og den Dag i Dag kan man faa en lækker Faarespegepølse, der henleder Opmærksomheden paa de faarerige nordiske Lande. Hvorom alting er, Pølsen blev saa populær, at den blev international, og dens Oprindelse tabte sig i Mørket.

Da Pøsemagerne sad hjemme — for 50 Aar siden.

Selve Pølseindustrien begyndte smaat. Hjemme paa Gaardene sørgede Folk selv for deres Pøseføde, hver Gang de havde slagtet. Man samlede Tarmene fra Grise, Kalve og Faar og stoppede selv sine Pølser. Det var i Begyndelsen kun Bondeføde, til Gengæld noget Bønderne kunde lide. Men Pølsernes Sejrs- gang kunde ikke forhindres. Byerne fik Smag for Kosten, og Pøsemagerne kunde grunde sig en Eksistens. Saa sad de da hjemme i deres Slagterier og stoppede Pølserne, som Bønderne stoppede dem ude paa Landet — med de bare Fingre, og Værktøjet var en Ende af et Kohorn og en Pøsepind. Det første Instrument brugtes til Paafyldningen. Kødet var hakket ud og blandet og rørt sammen til Fars med Mel og Vand eller Mælk, lidt Løg kom i og lidt ren Spæk samt forskellige Krydderier. Tarmen bandtes i den ene Ende omkring en lille Pind for Lukningens Skyld og spændtes over Kohornet, og saa stoppede man Farsen godt sammen i Skindet til Pølsen havde den rigtige Tykkelse. Saa kunde den tørres i fri Luft eller ryges i Skorstenen, og saa kunde den holde sig en Vinter igennem.

Fra de Tider, da hver Mand lavede

Fortættets Side 16.



Et dejligt Pøselager.

Sund Handel med sundt Kød.

Af Torvedirektør Henning Koch.

TIDEN gaar hastigt, og Tingeneforgaar hastigt — for kun 24 Aar siden toges den nye, store Flæskehal ved Kalvebod Brygge i Brug, og kloge Folk rystede paa deres kloge Hoveder. En Hal af saadanne Dimensioner vilde der aldrig — om der saa gik hundrede Aar — blive Brug



for. Der gik 24 hurtige Aar, og Hallen var, trods forskellige Udvidelser om Omlægninger, uhjælpelig for lille, ja, allerede i 1914—15 sprængte Tilførslerne alle Rammer for Hallens normale Drift.

Sammenligner man de gamle Slagtehus med de nye, den gamle Flæskehal med den nye Fabriks- og Forretningsejendomme i Syndergaardsgade og Mitchellsgade med Nybygningerne omkring Flæsketorvet — saa kan man ikke undgaa at faa en næsten voldsom Fornemmelse af Forskellen, Fremskridtet. Fra mørke og ligesom indelukkede Rum med gennemgaaende yderst ringe Arbejdsvilkaar og nærmest overalt meget slette Pladsforhold rykker Kød- og Flæskemarkedet og den dertil hørende Engroshandel og Fabriksvirksomhed nu ind i en hvid By med fuldt Lys og høj Luft, med Arbejdsrum og Haller, hvor der er rigelig Plads til baade at handle og arbejde. I Virkeligheden betyder den saakaldte Kødby foruden Afhjælpsningen af den i det lange Løb paa mange Maader uforsvarlige Pladsmangel en gennemgribende Sanering af Byens største Levnedsmiddelmarked. De Krav, som den moderne Hygiejne møder med over for Behandlingen og Omsætningen af Kød og Flæsk, kan nu under de ny Forhold formentlig tilfulde indfries.

Og dette er det vigtigste og egentligste Formaal med den hvide By ved Halmtorvet: en sund Handel med sundt Kød og Flæsk giver sin By en større Sundhed.

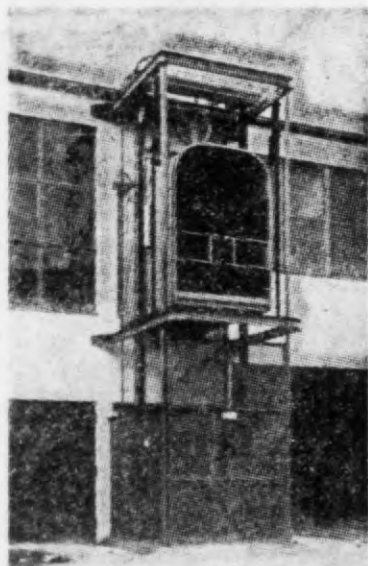
Henning Koch.

D ♦ F ♦ J

DE FORENEDE JERNSTØBERIER %
GYLDENLØVESGADE 11

Fabriker i:
A A R H U S
N Æ S T V E D
F R E D E R I K S V Æ R K

GODSELEVATORER



ELEVATORER
LEVERET TIL
KØBENHAVNS
TORVE- OG
SLAGTEHALLER

Fra Trommesal til Kvægtorv.

(Fortsat fra Side 6).

udarbejdet en Torveforordning, ansat Dyrslæge og Inspektør og en Række andre Funktionærer, og den 28. November 1879 toges Kvægtorvet i Brug. Samtidig ophævedes Bestemelsen om, at Handel med Kreaturer osv. maatte finde Sted ved Trommesalen.

Den 4. December, en Uge efter Kvægtorvets Aabning, blev der budt 700 Stk. Hornkvæg til Salg foruden Kalve, Faar, Svin osv. I 1880 blev en Gren af Havnebanen ført ind paa Kvægtorvet.

I 1882 vedtog Kommunalbestyrelsen, at der skulde opføres offentlige Slagtehuse, og en Staldbygning paa Kvægtorvet, og næste Aar stod de første tre smaa Slagtehuse, der løvrigt snart maatte udvides, færdige. I 1897 vedtog man at udvide Kølehuset. Slagterne protesterede heftigt mod Planerne om, at al Slagtning nu skulde henvises til offentlige Slagtehuse. De sagde, at de vilde blive jaget fra Hus og Hjem, men 1888 blev der indført Slagtetvang, hvorefter al Slagtning i Byens Slagtegaarde blev forbudt. Samtidig blev det bestemt,

at indført fersk Kød skulde undersøges paa Kvægtorvets Slagtebus, det blaa og det sorte Stempel for Kød indførtes, og det kasserede Kød blev sendt til Destruktionsanstalten i Kongens Enghave, der opførtes 1890.

I Halvfemserne opstod Ønsket om en overdækket Salgshal for Hornkvæg, men forinden skulde de indviklede københavnske Jernbaneforhold

kontrol som Trikinontrol blev henlagt hertil. Flæskehallen blev taget i Brug i 1910.

I 1917 blev Torve- og Slagtehallerne, der hidtil havde sorteret under Magistratens 2. Afdeling, overflyttet til 4. Afdeling under Borgmester P. J. Pedersen, og i 1926 blev det hele henlagt under et Torvedirektorat med Henning Koch som Chef.



»Maven« paa Nikolaj Plads, hvor Slagterne holdt til i gamle Dage.

ordnes, og først i 1899 fremsatte Magistraten Forslag om Bygningen af en Salgshal. Den blev taget i Brug i 1901. I 1907 fremsattes Forslaget om Bygning af en En gros-Flæskehal. Denne Hal, hvori Flæsken kunde faa en i sanitær Henseende mere betryggende Behandling end ved Salget paa Gammeltorv og Nytorv, skulde opføres ved Kalvebod Brygge parallelt med Godsbanegaarden. Saavel Kød-

Kvægtorvet er en hel Verden for sig selv med sine 8½ Hektar. Det har sine egne Love og sine egne kendte Navne. Den tidligere Oldemand for Slagterlauget, Vilh. Juul, kom derover fra den gamle Trommesal. Hans Efterfølger som Oldemand blev Anders Jensen. Ogsaa Firmaet Trebbien, hvis Stamfader var knyttet til den gamle Trommesal, er velkendt herude. Det ejes nu af Familien Fl-

AKTIESELSKABET HELSINGØRS JERNSKIBS- OG MASKINBYGGERI



10.000 Transportkroge

leveret til Københavns
Torve- og Slagtehallen

Maskiner og Dampkedelanlæg —
Jernkonstruktioner — Trapper —
Ristværksgallerier — Gelændere —
— Staalvinduer — Beholdere —
Flanger —

Telefon Helsingør Nr. 40

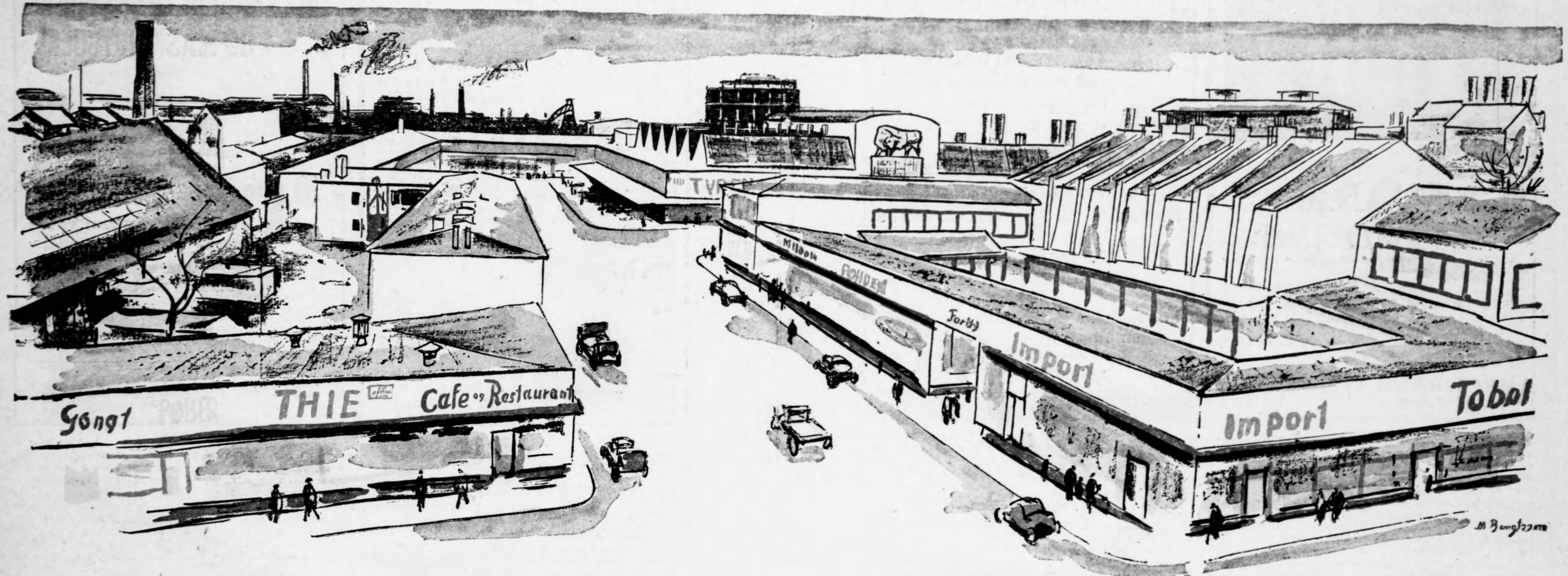
scher. Familien Mautitzen hører Ygeledes til Dynastierne herude, ligesom de fire Brødre Hansen, Bucharts Kommissionsfirma, »Berliner-Nielsen«, saaledes kaldet, fordi han en Tid har boet i Berlin, S. Tholstrup og Søn og mange andre Firmaer.

Det er en lang og en rig Udvikling fra de stinkende Slagterboder paa det gamle Vesterbro, til den moderne hygiejniske Kødby. Udviklingen i det sidste Hundredeaar kan maaske bedst belyses ved et Citat fra C. A. Clemmensens Bog i Anledning af Kvægtorvets Jubilæum i 1929:

»Ud ad Vesterbro, hvor de mange Slagtere boede, foregik Slagtningen i Portrummene ud til Gaden, og Urenlighederne herfra skylledes ud i Rendestenene. I Aarene 1800—1801 lyder adskillige Veraab over Tilstanden paa Vesterbro. Udenfor. Portovet og Rendestenene stod en Mængde Arbejdsvogne, som man faldt over i mørke Aftener. Beboerne havde for egne Penge ladet de Lygter anskaffe, der fandtes paa Broen, men til ingen Nytte, eftersom Lygterne i flere Vintre ikke havde været tændt. Afskyeligt, at hele Vesterbros Hovedgade fra Frihedsstøtten til Porten ved Frederiksberg Alle paa begge Sider var besat af Slagterier. Man vadede over lutter Bække af Blod og Uhumshed.

DEN NYE KØDBY ER KØBENHAVNS VÆLDIGE SPISEKAMMER

Ind vandrer de levende Dyr... ud bæres de færdige Produkter. — Et praktisk og smukt Stovværk af Jernbeton i Blaat, Rødt og Hvidt.



LØSE, KENE LINJER, smukke bla og hvide Farver, Lys og Luft overalt, saadan er de store, nye Anlæg med Slagtehaler og Kødhaller samt Boder og Fabrikker til de private Virksomheder.

København Kommune, styret af socialdemokratiske Arbejdere, har her vist, at der kan skabes næsten festlige Rammer til Udførelsen af nødvendigt, dagligt Arbejde og Erhverv. Støjen fra Menneskers og Maskiners Arbejde, Skrigene fra de slagtede Dyr og Blødderne fra dem vil ikke kunne undgaaes i de nye Køben, havnske Slagte- og Torvehaller. Men alligevel — hvilken Forskel mellem dette store kommunale Levnedsmiddel-Værksted og det Slagteri-Helvede, *Upton Sinclair* saa malende har skildret i *Junglen*, hvor han fortæller om Privatkapitalismens glubeste Udnyttelse af både Mennesker og Dyr.

I Københavns Kødby — Kvægtorvet, Slagte- og Kødhaller er det officielle

Navn — er hele Indretningen fra Kommunens Side ikke sket med Profitinteresser for Øje, men udelukkende for at skabe de for både Publikum og de i Kødbyen virkende Mennesker de bedste Vilkaar i Arbejdet for Storbyens Forsyning med Levnedsmidler.

Resultatet af disse Bestræbelser er blevet en Sukces. De funkende blaahvide Bygninger med den store Salgshal som Midtpunkt er i dobbelt Forstand det vellykkede Afslutningspunkt i dette store Anlæg, hvor levende Dyr spadserer ind i den ene Ende, medens de færdige Produkter føres ud ad den anden.

3 Aar — 18 Mill. Kr.

Det var i Marts Maaned 1931, Borgerrepræsentationen vedtog de store Planer, der nu er ført ud i Livet. Paa kun 3 Aar er de store Anlæg med nye Slagte- og Salgshaller samt mange andre Bygninger gjort færdig. Ialt beløber de samlede Omkostninger sig

ved dette Arbejde til ca. 18 Mill. Kr. Størsteparten af disse Penge er direkte omsat i Beskæftigelse til danske Hænder. Det er saaledes ogsaa et smukt Stykke Beskæftigelsespolitik, Københavns Kommune har gennemført her.

6 Gange Raadhuspladsen.

Ialt spænder hele Anlægget over et Areal paa 23 Tdr. Land. Raadhuspladsen er ca. 4 1/2 Td. Land, og Kødbyen er saaledes mere end 6 Gange saa stor som Raadhuspladsen.

Kun en Del af dette Areal er dog nyanlagt. Ved Nyordningen, som vedtoges i 1931, var det netop Formålet at samle alle de Funktioner, der var nødvendige for Byens Forsyning med Kød, eet Sted, nemlig Kvægtorvet, Slagtehaler, Salgshaller og Fabrikationsvirksomheder. For at undgaa unødige Omkostninger og unødigt Transport skulde de paagældende Virksomheder staa i direkte indbyrdes Forbindelse med hinanden.

Derfor erhvervedes til Udvidelse af det da halvtredsaaarige Kvægtorvet de Arealer, som var blevet ledig ved Ve-

stave Gasværks Nedlæggelse. Paa disse er i Løbet af de sidste Aar de nye Bygninger opført. Men yderligere er nogen Modernisering sket og mange hygiejniske Forbedringer indført.

Koen ind Pølsen ud.

Sagt med faa Ord betyder Nyordningen, at ad den ene Port spadserer de levende Dyr ind, medens Udgangen i den modsatte Ende ser de færdige Produkter og Dyrekroppe forlade Anlægget.

Ved Kvægtorvsbanegaarden ved Ingerslevgade spadserer de firbenede Væsener ind for at møde deres Skæbne. Det er en anseelig Procession Aaret igennem. Sidste Aar var det 58,000 Øksne og Kalve, 14,000 Svin, 13,000 Faar og Lam samt 4000 Heste.

Dyrene sælges paa Torvedagene til Slagtning herhjemme eller til Eksport. Det sidste er dog i den senere Tid mindre hyppigt. Nogle af Dyrene opstaldes for et kortere Tidsrum.

Saa gaar Vejen fra Øksnehal og Stalde, til Stedet, hvor det foregaar: Slagtehallen, og dermed forlader vi

den gamle Bebyggelse og er inde paa det nye Anlægs Omraade.

Den flegmatiske Ko....

Den nye Slagtehal, der er opført til Erstatning for de gamle, forfaldne Slagtehaler, indvies sammen med Svalehal, Kølehus og Maskinhus allerede i Oktober 1932.

Der er 48 Slagtepladser for Storkreaturer, hvor der kan slagtes ca. 220 Dyr pr. Dag. Desuden findes en Afdeling for Smaakreaturer, der tager 1500 Dyr pr. Dag. Til Jøderne, der skal have deres dyriske Føde tilberedt paa særlig Maade, er der en Afdeling for Schlachting, hvor Dyret dræbes ved Forblødning.

Gaar Bløddet paa Nerverne, naar der slagtes for fuld Kraft? spørger vi Inspektør *Daugaard-Petersen*, den nye Leder af det store Foretagende, som foreviser de nye Bygninger.

— Det bliver en Vane. Blot er det svært at vænne sig til at se Heste blive slagtet. Men Køer er det noget andet med. Den levende Ko spadserer flegmatiske ind og stiller sig ved Siden af den Ko, der lige er slagt, Dy-

rene skydes nemlig først. Slagtningen er afgjort saa human som muligt.

Langs Hallens Sider er Rum til Tarmrensning, Skoldning osv. samt Lokaler for Dyrlæger, Skydere m. fl. Paa 1. Sal, som Elevatorer giver nem Forbindelse med, er Lokaler til Tarmenes videre Behandling samt Lokaler for Tarmrensning.

Elektriske Opbejlsningspladser og Glimdeskinner ligger overalt i Slagtehallen. Ad dem føres de slagtede Dyr til *Svalerummene*, hvor ca. 1000 Dyrekroppe kan luftaakøles samtidig i de nødvendige 12 Timer, inden de gaar videre til de egentlige Kølerum.

Kølehuset omfatter 2 *Forkølerum* med Plads til ca. 600 smaa og store Dyr og med en Temperatur paa minus 4 Grader Celsius, samt det egentlige Kølerum med et noget større Areal, delt i 100 Celler og med en Temperatur af minus 15 Gr. C. Cellerne lejes ud til Byens Slagtermestre.

Kødet afhentes paa en Plads, der er dækket med et 7 Meter bredt Udhængstag, saa Vognene kan holde i Torvejr.

Ad lange meget slindrigt indrettede Glimdeskinner føres nu de til Salg be-

stemte Dyrekroppe til *Flaskehallen*, der er det foreløbig sidste Punkt i Dyrenes Tilværelse i Kødbyen, ligesom Flaskehallen er den sidste opførte Del af det store Anlæg og nu er Centrum i Indvielsesøjeblikket.

Det er Provinserne, der har Overtaget. Sidste Aars Statistik viser, at der i Københavns slagtedes 8 Mill. kg fersk Kød, men fra Provinserne kom 66 Mill. kg fersk Kød. For Tilførslerne direkte gennem Flaskehallen regner man, at ca. 65 pct. kommer fra Provinserne.

Det er ikke Smaating, der altsaa skal omsættes i den nye Flaskehal eller, som den ogsaa kaldes, Salgshal. Man forstaaer derfor, at det har været nødvendigt at bygge den nye Hal saa stor, at den kan tage 7000 Kroppe mod kun 400 i den gamle Hal.

Praktisk og — smuk.

Størrelsen i Omfang er denne nye Flaskehal. Den spænder over et Areal paa rundt 10,000 Kvadratmeter, hvilket er mere end Banegaardshallens 8000 Kvadratmeter. Hvidt er Farven, der overalt er benyttet. Væggene er her som overalt i Kødbyen af hvi-

de, smukke, frokostfliser. Gulvene er af særlig haardt Beton. Døre og Vinduer er af Staal. Hvidt dominerer, hvad der vil gøre Renholdelse let. Taget ligger i ejendommelige skarpe Skraamninger, et saakaldt Slagtag med Tagrytter og vendt mod Nord for at undgaa Solen. Glimdeskinner krydses overalt, og Søjler knejser tæt. Men smukt er Billedet, som møder Øjet, naar man skuer ud over det vældige Rum. Ære til de Hjerter og Hænder, som har skabt dette imponerende baade praktiske og smukke Bygværk.

Kan man købe en Høne?

Ikke alene for de firebenede, men ogsaa for de tofodede Dyr er der Plads. Mellem Halmtorvet og Flaskehallen er indrettet en særlig Fjerkræhal, hvor der er baade en Handelsplads for slagtet Fjerkræ og for levende Fjerkræ samt nødvendige Kølerum. Ogsaa her er Plads til jødisk Schlachting.

— Kan den driftige Husmoder selv købe en Høne her? spørger vi Inspektøren.

— Her sælges ikke i Detailsalg.

Til Leje og udlejet.

Udenom Flaskehallen er Torvepladserne, der mod Vest og Øst er 40 Meter brede og mod Nord 50 Meter. Her er Plads til at parkere Cykler og Biler. Endvidere er der ved Halmtorvet og Ingerslevgade Garageanlæg.

Langs Torvets Sider er anbragt Bygninger til Udlejning for de Virksomheder, der køber deres Kød i Flaskehallen for at fabrikere Pølser, Konserver m. v. To af Karréerne er udlejet til store Virksomheder og er derfor bygget med 3 og 4 Etager. De øvrige er indrettet med Køler, Stue og 1. Sal. De er tip-top moderne indrettede med Kølerum osv. Butikerne er smukke i deres Udstyr. Mest er det naturligvis Virksomheder, der paa en eller anden Maade staa i Forbindelse med Kødvarer, men der er ogsaa en Bananbutik. Og der er Butikker, som sælger de ved Arbejdet nødvendige Redskaber og Klædningsstykker.

Butiker og Lokaler er indrettet, saa der kan skiftes Lejere. Foreløbig er dog Udlejningen en Sukces. Der er udlejet, saa Kommunen faar en Lejesum ind paa 1.2 Mill. Kr. Hertil kommer (Fortsættes Side 23.)



GRAM

KØLEANLÆG

for ethvert Forhaal, spørg hos vor københavnske
Forhandler:

A/S. MASKINKOMPAGNIET
NATIONAL
EREDGADE 63 • TLF. CENTR. 2183

eller hos os, og vi staar til Tjeneste med Forslag
og Tilbud.

BRØDRENE GRAMS A/S
MASKINFABRIK VOJENS

STORE er de Krav, Hygiejnen stiller til vore Fødemidler, og mange Penge maa det Offentlige ofre paa dens Alter. Men i Almindelighed kan man vel nok sige, at disse Penge er givet godt ud, idet de i høj Grad bidrager til Bekæmpelse af Sygdom og Bevarelse af Sundheden. Dette gælder ikke mindst de dyriske Fødemidler, i første Række Mælk og Kød. For Mælkens Vedkommende gælder det i første Række Tuberkulosen, men ogsaa andre. Infektionssygdomme som Tyfus, Paratyfus og Kalvekastningsfeber kan paaføres Mennesket gennem Mælken. Mælkekontrollens Vigtighed er derfor indlysende. Den burde ikke alene være obligatorisk i Storbyerne, men i hele Landet. Endnu lader den en Del tilbage at ønske, men det Fremstød, der nu gøres af Københavns Kommune paa Sundhedsstyrelsens Opfordring, og efter hvilket raa Fløde og raa Mælk allerede fra næste Aar kun maa forhandles i København, naar den stammer fra tuberkulosefri Kvægsætninger, er et stort Fremstød. Fra 1938 skal endda al Mælk i København stamme fra tuberkulosefri Køer. Dette vil yderligere bidrage til, at Landmændene renser deres Besætninger, saa den Tid vil maasske ikke være fjern, da Kvægtuberkulose er en sjælden Sygdom i Danmark.

Men ogsaa med Kød maa der føres en effektiv Kontrol for at hindre

Vor Ernæring og moderne Hygiejne.

Af Dr. med. Axel Borgbjærg.

Sygdommes Overførelse fra Dyr til Mennesker. Her er det ikke i første Linje Tuberkulosen, det gælder, selv om denne ganske vist kan overføres med Kød, hvis det spises uden at være tilstrækkeligt kogt eller stegt. Men medens det er af den største Betydning for Sundheden at kunne nyde Mælken i raa Tilstand — særlig for Børn, og det er netop disse, der lettest faar Tuberkulose gennem Mælken — er der ingen Grund til at nyde raat Kød af sundhedsmæssige Grunde. Det skal her anføres, at ikke alene Kvæget, men ogsaa Hans kan

have Tuberkulose, og at Kontrol med Hans derfor ogsaa bør finde Sted. Kødkontrollen gaar dels ud paa at hindre, at Kød fra virkelig syge Dyr anvendes til Menneskeføde. Men ogsaa Kød fra Dyr, der tilsyneladende er sunde, kan være farligt for Mennesker, idet det kan indeholde Snylttere, der kan give alvorlige Sygdomme, hvis de indføres i Menneskets Fordelelseskanal. De almindeligste af disse er Trikiner og Bændelorme, og af disse er Trikiner attet de farligste. Trikinen er en for det blotte Øje usynlig Rundorm (trichinella spiralis), der



Tegning af Magnus Bengtsson.

kan optræde i Muskulaturen hos en Række Dyr og hos Mennesket; hyppigst træffes den hos Svin, Hunde, Katte og Rotter, og da af disse Dyr kun Svinet bruges som Menneskeføde i Danmark, gælder Kontrollden kun dette Dyr. Trikinokontrollen indførtes i København i 1910 og har haft stor Betydning, hvilket fremgaar af, at medens der i 1905—06 ved Undersøgelse af Menneske-Lig fandtes 3,4 pCt. trikinose, var Procenten allerede i 1911—12 dalet til 1,3 pCt. og i 1913—15 til 0. Ogsaa hos Hunde og Katte faldt Trikinoseprocenten paa lignende Maade. Det vil føre for vidt her at komme ind paa at omtale Trikinosygdommen udførligere. Den anden Snyltersygdom, der fra Dyret kan overføres til Mennesket er Bændelormen. Den kan stamme fra Svin eller Køer; det er dog to forskellige Former, og medens den fra Svin tidligere var den almindeligste, er den nu sjælden, medens Oxens findes forholdsvis hyppigt. Det absolute Tal er dog ikke stort. I 1922 beløb efter Sundhedsstyrelsens Oplysninger Antallet af Bændelormesygdomme i Danmark sig saaledes kun til 543, og deraf faldt de 206 Tilfælde paa de sønderjyske Landsdele, sandsynligvis paa Grund af Befolkningens Tilbøjelighed til efter tysk Skik at nyde Kødet i mere eller mindre raa Tilstand.

Ogsaa Bændelormesygdomme kan hindres ved Kødkontrol, idet Larve-

(Fortsættes Side 20.)



D. F. V. S.

VAGT

48 BYER LANDET OVER.

Sjælland:

København Nattevagt	Skodsborg Nattevagt
Frederiksberg	Søborg
Gentofte	Taastrup
Glostrup	Vedbæk
Hellerup	Helsingør
Hørsholm-Rungsted	Hillerød
Kastrup	Holbæk
Ørdrup	Kalundborg
Lyngby	Roskilde
	Singelse

Lolland-Falster:

Nakskov Nattevagt Nykøbing-Falster Nattevagt

Bornholm:

Rønne Nattevagt

Fyn og Sønderjylland:

Odense Nattevagt	Aabenrå Nattevagt
Nyborg	Haderslev
Svendborg	Sønderborg
Middelfart	

Jylland:

Aalborg Nattevagt	Nørresundby Nattevagt
Aarhus	Randers
Esbjerg	Risskov
Fredericia	Silkeborg
Frederikshavn	Skanderborg
Grenaa	Skive
Hjørring	Thisted
Horsens	Varde
Kolding	Vejle
	Viborg

Centralstationer for:

Sjælland og Lolland-Falster: Vægtergaarden, Axeltorv, København

Nordre Birk Bernstorffsvej 67, Hellerup

Nordsjælland Petersborgvej 30, Hillerød

Fyn og Sønderjyll.: Klingenberg 3-5, Odense

Midtjylland Søndergade 1 B, Aarhus

Nørrejylland Vesterbro 44, Aalborg

VÆGTERGAARDEN
CENTRAL
891
AXELTORV



P.J. STORM

TØMRERMESTER

TESDORPFSVEJ NR. 44

TELEFON CENTRAL 5172

Murermester & Entreprenør

P. R. Madsen

Lundeskovvej 5
Telefon Helrup 2902

Murermester

I. M. Hansen

Specialitet:
Gulv- og Vægfliser
Provinsarbejde udføres

Udført Arbejdet i Pavillonerne
der beboes af Firmaerne
J. Steffensen og A/S S. Houlberg

Hattensens Alle 1
Telf. Godthaab 4096



Badeværelser

i alle Prisklasser

fra det mindste
Styrtebadrum
til det største
Luksus Badeværelse

Besøg vore
Udstillings-
lokaler

BRØDRENE DAHL

Industribygningen
Vesterbrogade 1

Telefon **6585**



ZINKTRYK
LYSTRYK
PHOTOSTAT
MASKINSKRIVNING

**ATELIER
ELEKTRA**
KOMPAGNISTRÆDE 22
KØBENHAVN. — TEL. CENT. 10220 — BYEN 1220

Overingeniør
F. J. HINNÉ & CO.
København V. Tlf. C. 8663 Revstømsgade 10

General-Repræsentant for:

**VAG-ARMATUR
WVG-VANDMAALERE
KSB-VANDUDLADERE
ABC-ELEKTROVENTILER**

Leveres gennem Landets Grossister i Branchen!

H. NIELSEN & SØN
SMEDEMESTRE

Sejrogsvej 7. Tlf. Ryvang 1670-4505

Koopmanns Slagteriaffald Koopmanns Krydderfedt
Koopmanns Svinetarme Koopmanns Stegetedt
Koopmanns Kødkonserver Koopmanns Blæretedt

Salg af Koopmanns Svin i Flæskehallen

Martin Lund

En gros Udsalg: Kontor:
Flæsketorvet 69 **Mitchellsgade 23**
Telefon Centr. 7255 Telef. Centr. 7285 - 7286

BROLÆGGERSVENDENES AKTIESELSKAB

Kontor: Nordre Fasanvej 138
Telefon: Godthaab 7338

**Udfører Vejs og Brolægningsarbejde med
og uden Levering og Materialer.**

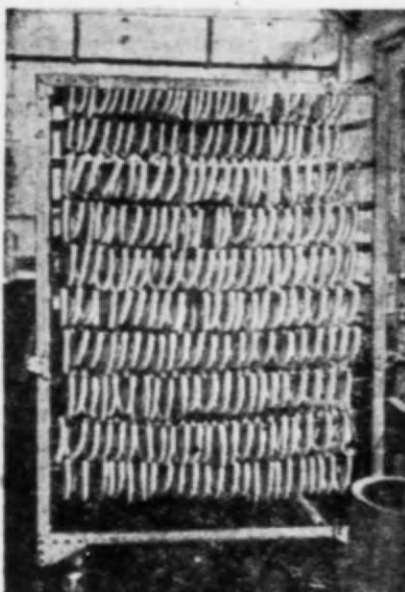
Reparationer udføres omgående

Overslag gratis

Fra Pølsehorn til Pøsepind.

Fortsat fra Side 10.

sin egen Vare, og der ikke fandtes nogen Kontrol med Pølsefabrikationen, stammer mange uhyggelige Krænkelser, som jeg skal gaa let hen over. Man har fra de Tider Udtrykket Pølsehorn om gamle Kreaturer, der ikke var gode nok i Kødet til almindelig Slagtning, og derfor solgtes til Pølsefabrikkerne, der kunde faa mange, men sikkert ikke altid rare Pølser ud af dem. Heste kom der ogsaa i Pølserne, og i det hele taget skal Fortidens Pølsefabrikker ikke have været saa nøjeregnende med, hvad de kom i Pølserne. Men som Regel smagte Produktet godt, og ikke de værste Rygte kunde slaa Pølsen ned. Lidt af de gamle Tiders Overtro med Hensyn til Pølser hænger ved endnu. Man kan høre Folk korse sig for at spise Pølser under Davisen: »Man ved aldrig, hvad de kommer i dem. Det er især de



Bayerske Pølser.

bayerske Pølser, der maa undgælde, og helt op i vore Dage har Amerikanerne det smagfulde Udtryk om bayerske Pølser »hot dogs«, der betyder varme Hunde, et Udtryk, der har sin Oprindelse i gamle Dages Mistænksomhed.

»Harboøre-Jens' Løfte.

Men Pølsen gik sin Sejrsgang over Verden, og som et Bevis for, hvor berlig en Spise, man har fundet den, kan jeg nævne den sikkert af mange kendte Historie om Harboøre-Jens, der var ude i et forfærdeligt Vejr med sin Baad, og udenfor den tredje Revle bad en Bø: »Slipper jeg levende fra dette, skal jeg aldrig æde Pølser mere.« lovede han. En rar Bøge, der muligvis havde hørt hans Løfte, skvalpede ham over den kriminelle Revle, og da han laa mellem denne og den anden, var han straks lidt mere kry. Han formulerede nu sit Løfte saaledes: »Slipper jeg ogsaa over den anden Revle, da skal a love, at a aldrig vil æde Pølseskind i mit Liv.« Ogsaa den anden Revle slap han over, og da han havde passeret den inderste og sidste og blev skyllet op paa Stranden, faldt han paa sine Knæ og takkede for Frelsen, idet han lovede, at han i hvert Fald aldrig vilde æde Pøsepind.

Vi besøger J. Steffensens Fabrik, som viser os deres nye Virk-

somhed i Købbyen, hvor Verdens mest moderne Pølsefabrikker ligger. Først en Liste over de mest almindelige Pølser, der staa paa Fabrikernes Spisesedler og ved de blotte Navne kan faa Tænderne til at løbe i Vand:

Køgepølser.

Farseret Kalveroulade med Tunga.
Flæskerullepølse.
Flæskeroulade.
Kalveroulade med og uden Persilla.
Kalverullepølse.
Okserullepølse.
Rullepølse Bl.
Wiener- eller bayerske Pølser.
Wienerpølse uden Farve.
Kødpølse af rent Grisekød.
do., røget (Delikatessepølse).
Skinskepølse.
do., røget.
Servedelpølse.
Lyonerpølse.
Savoypølse.
Malakoffpølse.
Mosaikpølse.
Mortadelpølse.
do. med Trøfler og Pistager.
Hamburgerpølse.
Leverpølse.
Tungepølse.
Pariserpølse.
Knækpølse.
Medisterpølse.
Saucisschen.
Blodpølse, ekstrafin.

Spegepølser.

Ny ekstra Salami med Hvidløg.
Fersk Salami, tynd.
Tyk Salamipølse A.
Luksusspegepølse, tyk.
do., tynd.
Prima Grisekødspegepølse.
Tyk Flæskespegepølse A.
Spegepølse I, tynd Tarm.
Krydsspegepølse.
Spegepølse B. med Hvidløg.
Købmandsspegepølse.
Faarspegepølse.
Spegepølse III.
Berlinerpølse.
Røget Medisterpølse.

Foruden disse har man Gruppenævnelser for konserverede Pølser — Daasepølser — der er en stor Eksportartikel: Bayerske Pølser, Frankfurterpølser (danske), Medisterpølser, Frokostpølser, Middagspølser og Jagtpølser, og saa kan man faa Pølserne i Daaser saaledes: Frankfurterpølse med Surkaal, Medisterpølse med Hvidkaal eller Grønlangkaal og meget andet Guf.

Hvad der puttes i Pølserne.

De Tider, da man uden at passdrage sig Sagsanlæg kunde sige, at man puttede alt muligt i Pølserne, er forbi. Det er nemlig kun det allerbedste Kød og Flæsk, der nu bruges til Pølser. Behørigt statskon-

Fortsættes Side 18.

Hjalmar Bald,
Tømremester,
Fælledvej 6.
Telf. 9677.
Leverandør til Køb-Byen.

SØGER DE BANKFORBINDELSE? HENVEND DEM DA TIL OS

Vi diskonterer Veksler
Vi yder Kassekreditter
Vi køber og sælger Obligationer og Aktier

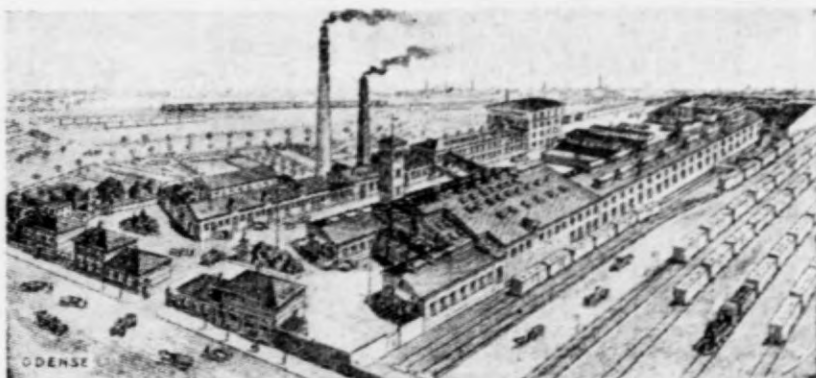
Vi yder Byggelaan
Vi køber og sælger fremmed Mønt
Vi udfører alle andre Bankforretninger

paa bedste Betingelser

ARBEJDERNES LANDSBANK

VESTERBROGADE 5 PANOPTIKON-
BYGNINGEN

FILIALER: FREDERIKSSUNDSVEJ 128
NØRREBROGADE 62



Andelsselskabet Odense Eksportslagteri Odense

Repræsenteret i **København** ved følgende Firmaer:

For Spin, Kreaturer etc.:

L. Q. Christensen & Søn
Slagteriernes Fællessalg

For Risarter og anden Konserver.

Chr. Wolthers, Raadhusstræde 1



Assens

*For Mørbrad, Skinkeben, Hjerter
og all andet Slagteraffald:*

R. H. Thomsen, L. Q. Christensens Eftf.
Carl Olsen & Co.
Carl M. Stærmose

CENTRALBANE-HOTELLET

HALMTORVET 14

TELEFONER 12551 & 12552
OMSTILLING TIL VÆRELSENE

VARMT OG KOLDT VAND

RESTAURANT · KÆLDERSTUE · MØDELOKALER
BILLARD · KEGLEBANE

CHR. CHRISTENSEN

Lad NORDISK BRAND

være det Selskab, som ordner alle Deres Forsikringer

Brand-, Indbruds-, Vandskade-, Drifts-, Grundejer-, Ansvars-, Ulykke-, Syge- og Livsforsikring

Vore mangeaarige Erfaringer stiller vi til Deres Disposition



HOVEDKONTOR

GRØNNINGEN 25 - KØBENHAVN

Telf. Central 5100

Aktiekapital 6 Mill. Kr.

ANDELSSELSKAB m. b. A.

SCHAUB & Co.

KØBENHAVN V.
FLÆSKETORVET 35 37

KØD og FLÆSK

FLÆSKEHALLEN - KONTOR 24
Tlf. 14 880 - (2 Ledninger)

SLAGTERIAFFALD

FLÆSKETORVET 35
Tlf. 3549 - 12 549

TARME - KRYDDERIER

FLÆSKETORVET 37
Tlf. 12 549



DANSK RØR- & SANITETS-KOMPAGNI
AKTIESELSKAB

RØR & FITTINGS — RADIATORER — CENTRALVARME-
KEDLER — ARMATUR — SANITETSARTIKLER
MORSØ STØBEGODS

TELEFON: CENTRAL 6185 — KØBENHAVN, ST. KONGENSGADE 63

Danske Staalvinduer og Døre

saavel i specielle Udførelser
som Standardvarer

Har levet et til Kø-
byens Parceller 1-
2-3-5a-6a-
6b-7-8-For-
bindelsesbygning.

Pedershaab Maskinfabrik

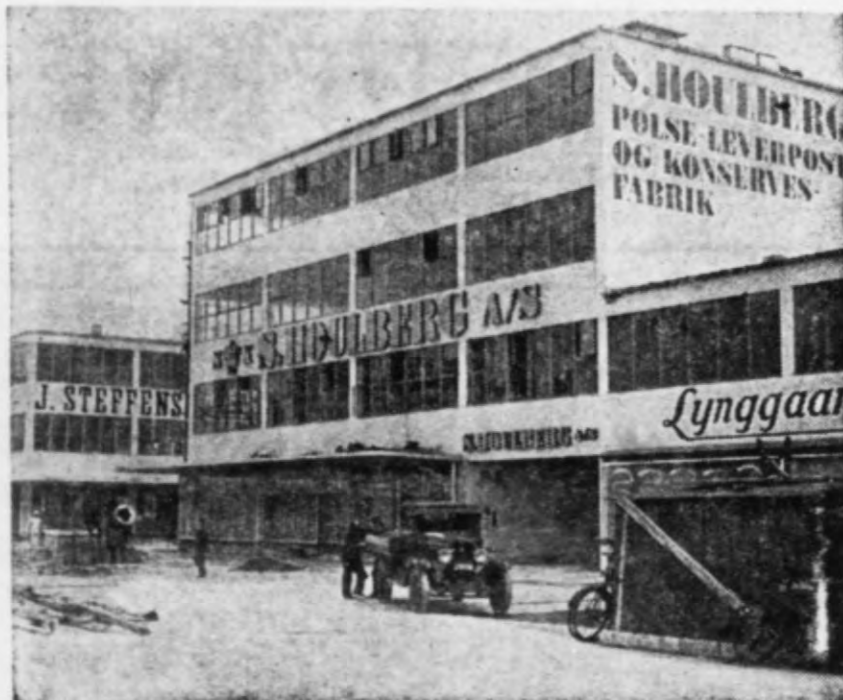
Brønderslev København N.
Telf 5 - 212 - 339. Fuglebakkevej 108.
Telf 14066 - 15468.

Fra Pølsehorn til Pøsepind.

Fortsat fra Side 16.

troletet fremtræder enhver Pølse med Plombe, og de Varer, der sælges til Pølsfabrikationen, er lige saavel dyrkningsundersøgt og kontrolleret. Enhver Pølsfabrik i Købbyen og udenfor har faste Dyrslæger med deres Assistenten stationeret i Fabriken, og ikke en Stump kan puttes i en Pølse, uden at der er Garanti for, at det er første Klasse Kød eller Flæsk. Noget andet er, at den moderne Ernæringsindustri, der tager alle tekniske Hjælpemidler i Brug, forstaaer at udnytte Dyrene til det

ningsmaskinen, der som alle de øvrige Maskiner gaar ved Elektricitet, hvorfra den, uden at Menneskehænder har rørt den, stoppes i de rengjorte Faarearme, i Metervis ganske som Medisterpølse, omend noget tyndere. Paa særlige Maskiner afpasses Pølsernes Længde, og paa lange Stænger gaar til svag Røgning over en Ild fra Bøgebrændesmuld. De almindelige bayerske Pølser, som man for Eksempel faar ved de meget populære Vogne paa Gaderne, er røde — det vil Folk nu have, og derfor



De to store Virksomheder J. Steffensen og S. Houlberg.

yderste. Det er, som den Sagkyndige sagde til mig, saaledes, at det eneste, der ikke anvendes af Grisen, er Skriget, og det havde man endda forsøgt at sælge til Statsradiofonien, hvor man imidlertid havde tilstrækkeligt af den Vare. I Fabrikerne derude i den hvide By findes alt fra Slagterier til Benkogerier, men i dette Chicago midt i København, skal vi kun holde os til Pølserne.

Uden at komme udenfor Fabriken bliver Grisen eller Kreaturet, fra det levende føres ind i Købbyen direkte fra Jernbanevognene, til de skønneste Pølser. Der er noget i Fortællingen om de moderne Pølsfabrikker, at man putter en Gris ind i den ene Ende af Maskinen, hvorefter der kommer en Pølsesud af den anden.

Jernbanevognene med deres levende Last føres paa særligt Spor ind til Købbyen og holder udenfor Slagtehallerne. Først indenfor har Kreaturet og Grisen ingen Chance mere og ser ikke Dagens Lys. Slagtet, parteret, solgt er det første, der sker med Dyret. Derpaa gaar det pr. Luftbane — med rigtige Skiftespor — under Loftene til Svidning, Skoldning, Skylning og hvad der ellers gøres ved de hele Kropper. Derefter deles Kroppene ud, og Pølsfabriken faar sin Part. I kæmpemæssige Maskiner — tusind Gange forstærkede Udgaaver af Mora Kæmmemaskiner paa Køkkenbordet — hakkes Kød og gennemgaar flere Processer, inden det røres til den fine Fars, hvorefter for Eksempel de bayerske Pølser skal laves. Endelig i selve Pølsfyld-

farver man de, selv efter Røgningen, noget blege Pølser med en festlig og uskadelig Anilinopløsning, og man har den lækre Pølse, der smager saa godt med Sennep og et Rundstykke.

Paa samme Maade laves de lyserøde Kødølser og en hel Række andre Pølser med finthakket Indhold. Metoden er noget anderledes, hvor det drejer sig om Spegepølsene eller Rouladerne, der enten stoppes af grovere hakket Flæsk eller Kød, blandet med for Eksempel Hvidløg, der giver Pølsene en ganske pikant Smag, som særlig er yndet i Syden, eller de stoppes sammen med Tunge eller hele Flæskestykker i saa mange Variationer, som den foranævnte Spiseseddel fortæller.

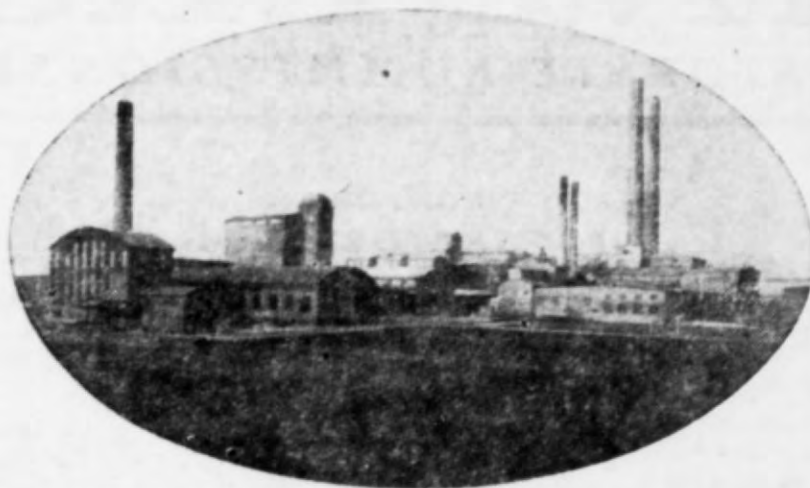
Inden jeg slutter denne Suppe paa en Pøsepind, skal jeg lige nævne, at de danske Pølsfabrikker har en stor Eksport af Daasepølser, ogsaa af Pølser med tyske Navne, til Udlandet, navnlig Syden. Hos en enkelt Eksportør fandt jeg Kasser bestemt for Port of Spain paa Trinidad, Bombay, Casablanca, Port Said, for blot at nævne et Par Navne. Det viser, at den danske Pølsfabrikation ogsaa er med, naar det gælder om at slæbe noget Valuta hjem. De nye Forhold i Købbyen, der af alle, der bor derude, betegnes som de bedste og mest moderne, der kan bydes Ernæringsindustrien, Forhold, der faktisk er bedre end Chicagos eller en hvilken som helst Ernæringsbys i Verden, vil ikke gøre Chancerne for et forøget Eksportmarked mindre.

S-L

DANSK ANDELS CEMENTFABRIK



PRIMA
PORTLAND
CEMENT



NØRRESUNDBY



PRIMA
SPECIALCEMENT
„INCOR“
Med høj Begyndelsesstyrke

TELEFON 1920 og 1003

STATSTELEFON 25

har haft Leverancen af Cement til Kød-Byen

Leverandør til Københavns Kommune

VIKTUALIEBUTIK
I H. B.



INTERIOR AF H. B.s
FEDEVAREFABRIK



FEDEVARER TILBEREDTE VARER KØDKONSERVES

40 VIKTUAL- OG
KØDBUTIKER

HB

Hovedstadens
Brugsforening
Andelsselskab med begrænset Ansvar.

P. ANDERSEN

ÆLDSTE OG STØRSTE KOMMISSIONSFORRETNING

FLÆSKEAFDELING

KONTOR:
FLÆSKETORVET 84
TELEFON 3744 • 11144 • 5744
STATSTELEFON 244
OMSTILLING TIL ALLE AFDELINGER

KØDAFDELING

ENEOPKØBER AF
FLÆSKESVÆRE TIL $\frac{1}{5}$ DANSK GELATINE FABRIK

Vor Ernæring. (Fortsat fra Side 1'.)

diet, Tinten, kan opdages i Dyrets Muskulatur, og Smitten til Mennesket finder Sted gennem Tinten. Det fremgaar heraf, at Kødkontrol er af stor Vigtighed. Men naturligvis gælder det ogsaa om, at der hersker den største Renlighed saavel ved Slagtingen som ved Opbevaringen af Kødet, indtil det udleveres til Menneskeføde. At dette vil ske i den nye Kødkby, der nu med meget store Bekostninger er indrettet i København, er der næppe Tvivl om. Man maa da

haabe, at ogsaa disse Penge er givet fornuftigt ud. Men for vor Ernæring er det dog ikke alene den offentlige Hygiejne, der er af Betydning. Her spiller den personlige Hygiejne en endnu større Rolle. Det gælder ikke alene om at faa Fødemidlerne rene og smittefri, men ogsaa at de tilføres Organismen paa rette Maade. Og man maa ikke lade sig forlede til af denne Artikel, der er skrevet i Anledning af Kødkbyens Indvielse, at tro, at Kød er det suveræne Fødemiddel, tværtimod. Kød er baade et sundt og velsmagende Fødemiddel, naar det ikke indtages i for store Mængder,

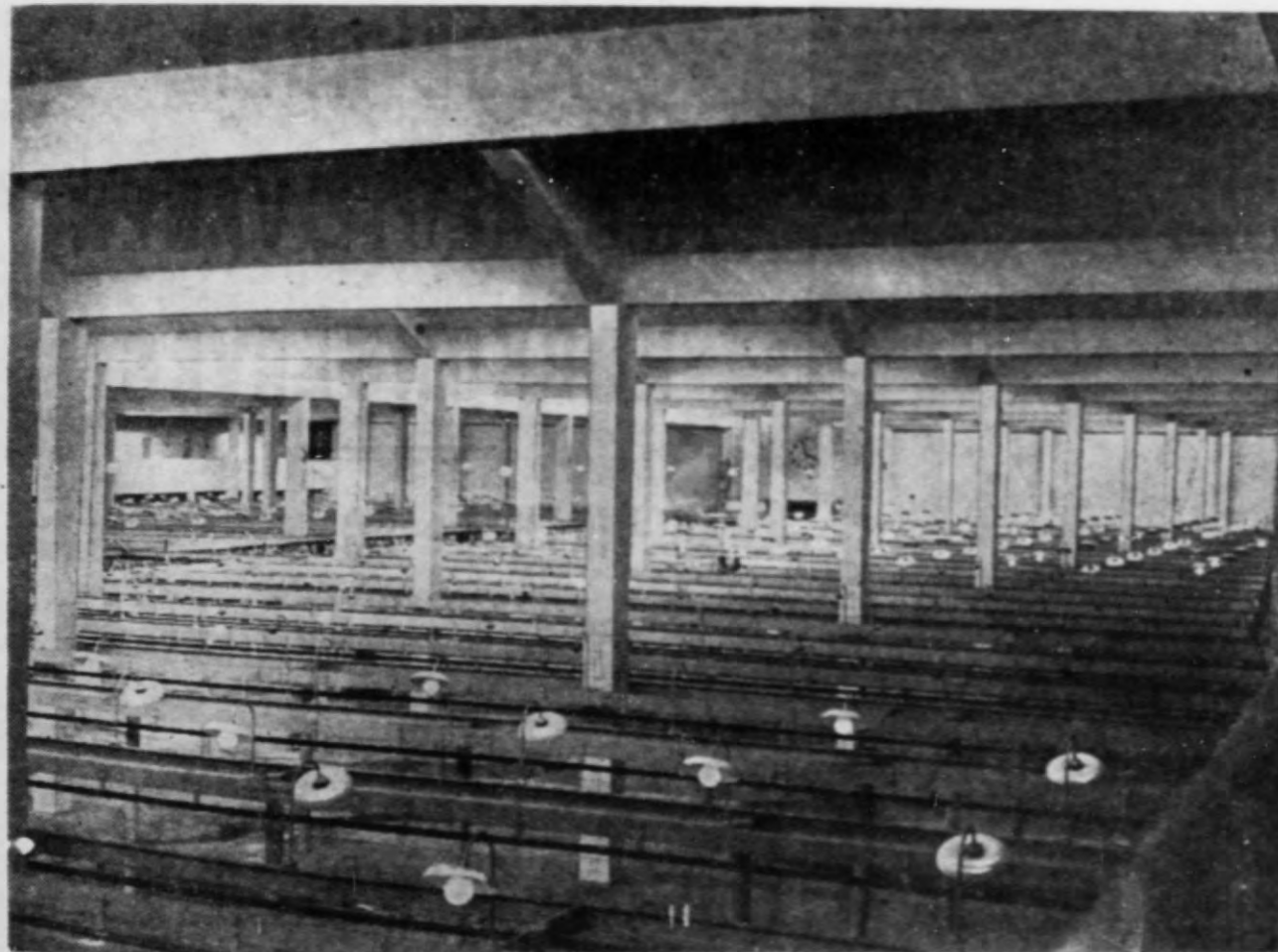
men den gamle Lære, at Kød særlig giver Kraft, er falsk, og da Kød er et dyrt Fødemiddel, er det en Trøst for den, hvis Penges pung ikke er spækket, at man ikke behøver særlig meget Kød, ja, at man, om nødvendigt, helt kan undvære det. Her i Landet er i mange Aar spist mere Kød end nødvendigt; det er gavnligt baade for Penges pungen og Sundheden, at Kødforbruget indskrænkes til Fordel for de vegetariske Fødemidler, Brød og andre Kornprodukter, Grøntsager og Frugt. Slagterne vil dog næppe af den Grund blive brodløse eller Kødkbyen overflødig.

5 Aars Slagtninger.

Der er stadig Stigning i den slagtede Mængde Kød. I Torve- og Slagtehalernes sidste Beretning er opgivet Tallene for de 5 Aar fra 1928 til 1933.

Der viser sig i disse Aar en Stigning fra 48 Mill. kg slagtet fersk Kød i 1928 til 63 Mill. kg fersk Kød i 1933. Stigningen er væsentlig sket fra 1930 til 1932. De sidste 2 Aar har været uændrede.

At det slagtede Kød var i 1928 40 Mill. kg fra Provinserne og i 1933 54 Mill. kg.



Vort Billede viser Udsigten over den nye Flæskehal oppe fra den omløbende Balkon. Svinene kører paa Bøjlerne og belyses af Lamperne, som ses paa Billedet.

SIDE 20

ROBERT
RASMUSSEN



MALERFIRMA
BERNH. SCHRØDER
NIELSEN & HANSEN
AMALIEGADE 3
CENTRAL 202-II,302

MARTIN OLSEN

MURERMESTER & ENTREPRENØR

Kontor: Enghavevej 31. Tlf. Eva 298 & Eva 345
Privat: Frederiksberg Allé 51. Tlf. Eva 2649

L. C. NIELSEN & SØN

SMEDEMESTRE

SIGURDSGADE 35

FORHEN RAADMANDSGADE 7

TELF. TAGA 306 - TAGA 258

CHRISTIANI & NIELSEN

CELLEBETONISOLERING I KØLEHUSE

CELLEBETONISOLERING PAA TAGE

CELLEBETONISOLERING PAA VARMEØR

C. G. Jensen

Ing., cand. polyt.
Entrepreneur.

Kaas Alle 13, Hellerup — Tlf. Hell. 2199

ENGELSEN & SCHRØDER

FREDERIKSBERGGADE 13

TELF. CENTRAL 3305

TRYKSAGER · PROTOKOLLER · KONTORARTIKLER

Th. C. Møller

Smedemester

Brigadevej 66 Telefon 13,914 Leverandør til Kommunen

TALG OG FEDT

KØBES ALTID AF

BAST'S TALGSMELTERI

FLÆSKETORVET 7 TEL. C. 2970

FABRIK OG HOVEDKONTOR:

INGERSLEVSGADE 44 C. 5609

Terrazzoarbejder i Kød-Byen er udført af Terrazzomester

A. CARNERA

Gothersgade 105 — Telf. Byen 3902

Als Stenhuggeriet

„Norden“



Omøgade 26.

Tlf. Ryv. 238 3638

Rustfrit



Staal

Til Købbyen er leveret:

SKOLDEKAR — SKYLLEKUMMER —
BORDE — VASKE — DØRE —
GELÆNDERE — GASBORDE m. m.

Selvregistrerende

METRO

MAALEINSTRUMENTER

for Tryk og Temperatur, Vand og Luft, etc.

V. LØWENER

KBHVN. V.

TELF. 7885

Selvansugende

SIHI

CENTRIFUGALPUMPER

for urent Spildevand, Grundvand o. lign.

UDSALG

FRA

IMPORTØREN A/S

VED H. USSING

CYKLER · TRANSPORTCYKLER

VÆRKTØJ · CYKLEDELE

Slagterboderne 2 Hjørnet af Halmtorvet 21

RIGTIGE VARER! · RIGTIG GARANTI! · RIGTIGE PRISER!

Dansk Kontormøbelfabrik

har leveret en hel Del Inventar
til Købbyen.

UDFØRER ALT I INVENTAR

L. Lietmann.

Godthaabsvej 148.

Telf. Central 11,712
Godth. 5865 x.

KØR DANSK KØD PAA DANSKE VOGNE



DE FORENEDE AUTOMOBILFABRIKER A/S

STRANDVEJ 5 — CENTRAL 10862

ROSKILDEVEJ 46 — CENTRAL 14301



Absalons Gaard
København

Forsikrings-Aktieselskabet

Absalon

W. Bähncke & Co.

Assurance

Provincia

Dansk Forsikrings-Aktieselskab

Emanuel Jensen & H. Schumacher A/S

Godthaabsvej 142. — København P. — Telf. 948 & 968

Bygningsentrepriser

Jernbeton

Murerarbejde

Dampskorstene

Isolering

Johs. Schrøder
Entreprenør

L. Schumacher
Murermester

A. JESPERSEN & SØN

A. JESPERSEN
MURERMESTER

P. KERN-JESPERSEN
INGENIØR M. ING. P.

ENTREPRENØRER

OSCAR ELLINGERSVEJ 17

Central 5843 — 14743

Se Haandbogen for Bygningsindustri

Siderne: 22 — 23 — 24 — 25 — 114 — 115 — 148 — 160 —
161 — 162 — 163 — 238 — 239 — 240 — 241 — 242 — 243



20,000

SKF-LEJER

er leveret til
Købbyens
10,000
Slagterikroge

G. Colmorten & S. Ehlers,

Søborg 762 — Bella 568.

udført Beton- & Murerarbejde i Købbyen.

Alekto

J. P. Jørgensen.

Jernkonstruktioner — Smedearbejde.

Skelmøvej 2.

Telf.: Valby 892.

Udgivet af socialdemokratiske Foreninger.

Redigeret af H. P. Sørensen og Peder Tabor.

Førsteavsnit ansvarlig overfor Presseloven.

Trykt i Social-Demokratiske Trykkeri.

BALTICA

AKTIESELSKAB
-
AKTIEKAPITAL
17 MILL. KR.
-
HOVEDKONTOR
BREDGADE 42
KØBENHAVN K.
TELEFON 4058

DANSK
FORSIKRING



Københavns Spisekammer.

(Fortsat fra Side 13).

mer saa de almindelige Stude- og Torveafgifter paa 1½ Mill. Kr.

Ildelugt og Forbrænding.

De Virksomheder, der er særlig ildelugtende, Tølgsmelterier o. lign., er anbragt over mod Ingerslevgade.

Herovre skyder ogsaa en høj og bred, skinnende hvid Skorsten i Vejret. Det er en ny Forbrændingsstation, hvor alt det ikke brugbare Affald straks føres hen og tilintetgøres. En særlig praktisk Foranstaltning, der vil volde Sorg i mange Rottefamilier, men glæde Omegnens Beboere.

Frugtmandshal.

Ud mod Halmtorvet er som Erstatning for de nedlagte Holdepladser i den gamle By anlagt en Frugtmands-

hal. Dennes Beliggenhed er meget hensigtsmæssig, fordi Tilførslerne til den foregår i Eftermiddagstimerne, medens Købyens øvrige Transport foregår i Formiddagstimerne.

Stort Komplex, men ikke for stort.

Det er et stort Komplex, der her er skabt. Det var nødvendigt, naar man vilde løse Opgaven, at lade de levende Dyr blive ført via Kvægtorvet til Slagtehal og derfra gennem Svalehal og Kølerum til Flæskehal for Salg eller mulig videre Bearbejdning.

Mange Mennesker er daglig beskæftiget her, ca. 350 Funktionærer har deres Arbejde i Købyens Institutioner, foruden de mange private Foretagenders Arbejdere.

Mange Hænder har ogsaa været i Arbejde med at skabe det store Anlæg. Over 50 Arkitekter og Ingeniører har under Stadsarkitektens Ledelse virket her i de sidste 3 Aar.

Meget Materiel er gaaet med, ikke mindre end ca. 70.000 Tdr. Cement og ca. 4500 Tons Jern, men saa er da samtlige Nybygninger ogsaa opført

Ingeniørfirmaet

Storm Hansen & Co.

Indehavere:

E. HANSEN & K. ROHWEDER

Studiestræde 13. Central 13640 - 13807

Blandt de mange store Arbejder Firmaet har udført ved Købyen kan bl. a. nævnes:

Rørinstallation i det nye Maskinhus.

Alle Hovedledningsarbejder for Damp, varmt Vand og Kulde.

Varmeanlægget i Fragtmandscentralen.

Isoleringsarbejdet i Maskinhuset samt Isolering for Varme og Kulde i saa-vel Tunnel som Parceller.

CAFE THIES

ved Hovedindkørslen
til Købyen

anbefaler sig
til det ærede Publikum

V. Thies

12 207 13 208

af Jernbeton. Krisen har bevirket, at der mest er bygget med dansk Materiale. En særlig Banegaard med 4 Spor og med udelukkende Diesellokomotiver samt en Tunnel er indrettet.

Stort er Anlægget, men sikkert ikke for stort. Allerede nu omgaaes de Sagkyndige med Tanker om de Udvidelser, de en Gang venten skal komme, og som de forudser vil bestaa i at bygge i Højden.

I Komplexets Hjerter.

Bagerst i Købyen, paa den anden Side Jernbanelinien ud mod Ingerslevgade, ligger det nye Maskinhus.

Det er Købyens Hjerter. Vældige Mængder af Kulde og varmt Vand skal føres til og fra Slagtehal og Kølerum.

Maskinhuset benter sin Damp fra H. C. Ørstedværket. Selv fører det i kilometerlange Ledninger i et vidtstrakt Net af Tunneler under Købyen Damp, varmt Vand og Kulde til de forskellige Afdelinger.

Maskinhuset er ofte graa og kedelige. Men dette Maskinhus skinner i festlige gule, blaa og røde Farver.

Hver Slags Ledninger har nemlig af Hensyn til Reparationer sin Farve. Koldtvandsledningerne er blaa, Gasledningerne gule osv. Uden om Ammoniakledningerne til Kuldefremkalfelse ligger vældige Korkplader. Et enkelt Sted er denne Isolering anset for unødvendig. Men her dækker et tykt Lag frosthærd Sne da ogsaa Rørene, saa stærk er nemlig Kulden.

Øverst paa Maskinhuset, paa dets Tag, er Overrislingsanlægget anbragt.

Fra Maskinhusets Tag er Udsigten vid over Købyen og over Storbyen. Herfra ses rigtigt, hvor stort Anlægget er, dette stærke Komplex af Jern og Beton, hvilende paa Jernbetonpæle. Der er Symetri i Hallerne, ogsaa set fra Luften. De ligger som et fast Centrum midt i vor By. Rundt om er de omgivet af Byens Huskarréer, hvis Spisekammer de skal være. I Baggrunden knejser Kraftkilden, H. C. Ørstedværket. Paa Flæskehallens Tag, der som alle de andre Taganlæg er forsynet med dobbelt Tagpap, har en Skare Maager slaaet sig ned. Ogsaa de finder Føde i det store Købcentrum.

Socius.

SIDE 23

KONSERVES & PØLSER

*Fra Gedser til Skagen
de kendes paa Smagen*

J. STEFFENSEN'S



STATSKONTROL
360



PRIMA
BAYERSKE PØLSER

LEVERPOSTEJ

Danmarks største Levnedsmiddelfabrik i Kødbyen.
Direkte sammenbygget med Flæske-
hallen. Direkte Jernbanespor
Central 135 (10 Ledninger)

KØBENHAVN

GEDSER

J. STEFFENSEN