

En landsbyslagter og hans værksted

Af K. Hildebrandt Hansen

Engang for et par år siden havde jeg brug for hjælp til at flå en kalv, og en eller anden foreslog »Meta Slagter«. Efter at jeg havde banket forsigtigt på hendes yderdør, trådte en lille ældre dame ud på trappen. Jeg fik fortalt om mit ærinde, men hun mente ikke, hun kunne hjælpe mig. - Dette mit første møde med Meta Clausen i Henne Stationsby blev indledningen til bekendtskabet med hende og slagterværkstedet. Jeg havde aldrig tidligere set et så gammeldags slagteri, og da jeg ledte efter beskrivelser af slagterens arbejde i gamle dage, inden maskinerne overtog det meste af håndarbejdet, viste det sig, at der ikke var skrevet meget.

Den vigtigste kilde til den følgende beskrivelse er dels slagter Johannes Clausens gamle regnskabsbøger, dels oplysninger fra mennesker på egnen.¹

Forhistorien

Da Varde-Nørre Nebel-banen anlagdes i 1902-03, byggedes Henne station flere kilometer fra Henne Kirkeby, og den lille stationsby voksede derfor op på næsten bar mark i årene efter banens åbning. Huset Strandvejen 86-88 blev bygget i den tids typiske stil af Karl Henriksen fra Rølsøgård i Overfidde. Karl Henriksen var født i 1864 og overtog gården i 1901, men han var allerede 1877 begyndt at handle med grise og senere med kreaturer, og i 1903 valgte han altså handelen frem for landbruget. Til huset i Henne St. byggede han en stald til heste, grise og opstaldede handelsdyr (og med hønsebur over den ene svinesti efter gammel vestjysk skik), og selve huset blev opdelt i 2 halvdele med butik til udlejning, - også for at have en biindtægt på sine gamle dage.

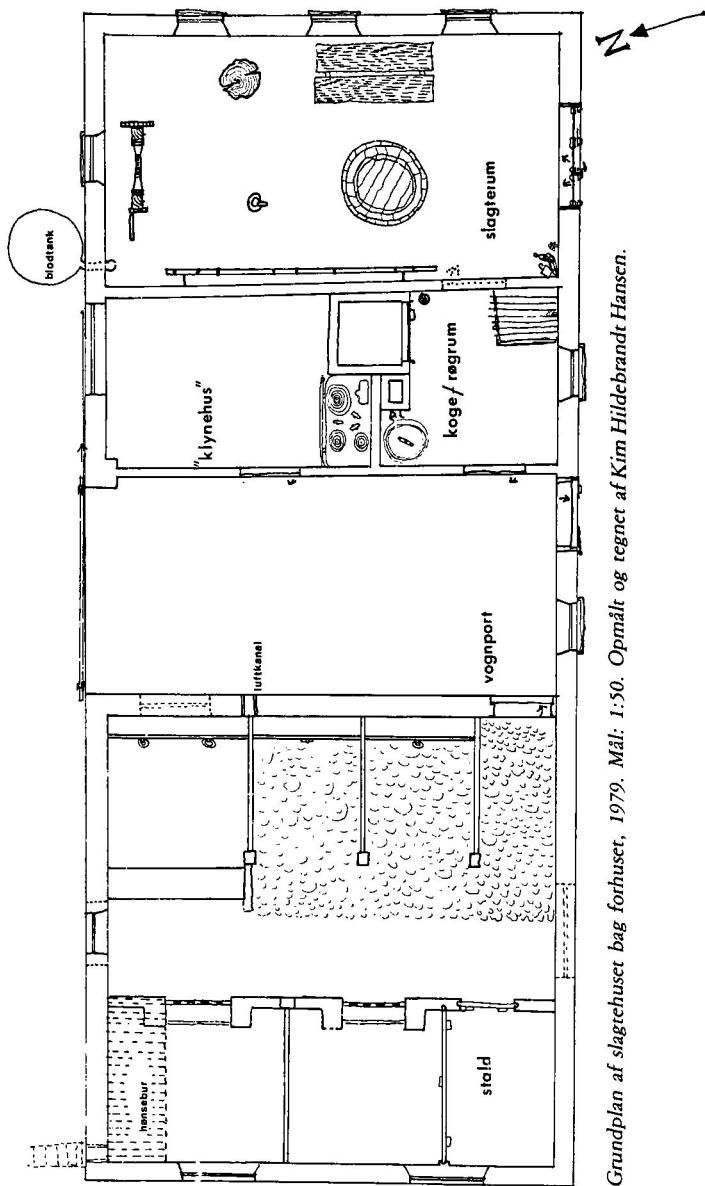
Karl Henriksen havde en datter, Meta, født 1901, som i 1920 blev forlovet med Johannes Clausen, f. 22.2.1898. Han



Huset Strandvejen 86-88 i Henne Stationsby, opført 1903 af Karl Henriksen. Facaden fotograferet, efter at der var indrettet butikker på begge sider af midterdøren. Fra venstre ses Ane, Meta, tre nabobørn og Karl Henriksen. Foto 1914.

var i 1918 kommet til sognet fra Sølsted, Abild sogn, i Nord-slesvig efter at have været med som soldat i 1. verdenskrig. Johannes Clausen gik i slagterlære i Tistrup og blev udlært 1922 (men dengang fik slagtere på landet ikke svendebrev), hvorefter han og Meta Henriksen blev gift og købte huset på Strandvejen. Karl og Ane Henriksen lejede derefter den vestre del af huset, hvor Ane nu oprettede en manufakturforretning, mens Karl fortsatte med kreaturhandelen og senere med uldhandel. Karl døde 1930, Ane i 1942.

Ved ejendommen indrettedes nu slagteri. Stalden blev forlænget ca. 9 m og forhøjet med trempel til »slagterumshøjde« og desuden indrettet til vognport, kogerum, rum til klyne og slagterum længst mod øst. I kogerummet blev installeret to gruekedler på hhv. 50 og 80 liter. Slagterummet blev indrettet med udluftningsriste og et håndrevet hejsespil til ophængning af dyrene. Slagterummets gulv indrettedes med fald og afløb til en cementtank, og midt i gulvet støbtes en kraftig ring til opbinding af dyrene. Væggene kalkedes grå forneden og hvide foroven, i de øvrige rum hhv. rødt forneden og hvidt foroven,



Grundplan af slagtehuset bag forhuset, 1979. Mål: 1:50. Opmålt og tegnet af Kim Hildebrandt Hansen.

mens ydermurene blev gulkalkede med sorttjæret sokkel. Hele ombygningen kostede 4000 kr. Johannes Clausen havde medbragt en hest med vogn fra Tistrup, havde købt 3-4 tdr. land i stationsbyens udkant og kunne nu åbne sin slagterforretning den 1. marts 1922.

Slagter på landet

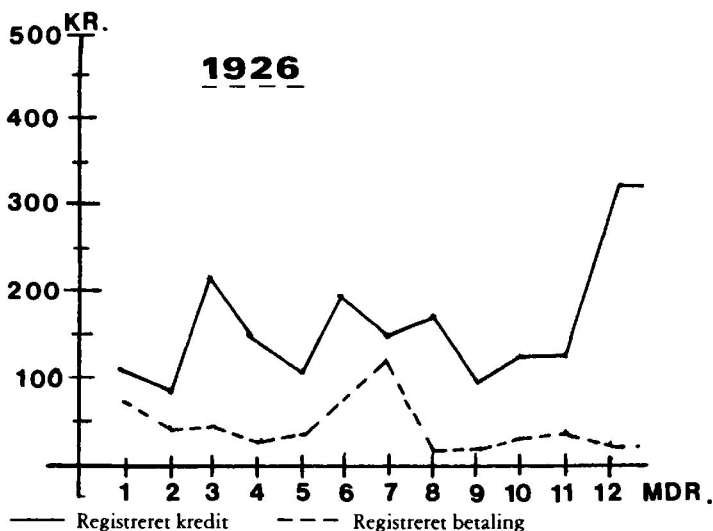
På denne tid var det relativt nyt med egentlige slagterforretninger på landet. Indtil omkring århundredskiftet var de fleste slagtninger blevet udført af bønderne selv, skønt der her, som på så mange områder, altid havde været nogen, der var specialister på området.

De nye slagtere på landet kom især til at beskæftige sig med juleslagtningerne og med de lidt vanskeligere kreaturslagtninger, men de kom også til at fungere som et nyt led i handelen med kreaturer og svin, der før var gået over købstæder og markeder. At være et nyt mellemlid mellem by og land var i det hele taget de nye stationsbyers vigtigste opgave, og Johannes Clausens slagteri fik hurtigt et større opland. Det omfattede bebyggelser som Dyreby, Over- og Nederfidde, Gammeltoft, Filsø-ø, Henneby og -kirkeby m. fl. st.

Gennem Johannes Clausens regnskabsbog kan vi følge årets rytme i slagterforretningen. Ud af en årsomsætning i f.eks. 1928 på 1490.50 kr. faldt 56% i »slagtemånederne«: oktober-november-december og kun 12% i de dårligste måneder: juni-juli-august. Juletravlheden kan f.eks. illustreres ved følgende uddrag fra 1926:

Onsdag 15. Dec.:	Flaaet en Stud. Opkrævet hos forskellige Kunder. Alt betalt 22.57 Kr.
Torsdag 16. Dec.:	Mig selv 1 Ko. Flaaet 1 Kalv. Opkrævet 13.45 Kr. Alt betalt.
Fredag 16. Dec.:	2 Steder à 1 Gris. Opkrævet 12.10 Kr. 2 Kr. Ej betalt.
Lørdag 18. Dec.:	5 Steder à 1 Gris. Opkrævet 2.80 Kr. 2.25 Kr. Ej betalt.
Mandag 20. Dec.:	7 Steder à 1 Gris. Opkrævet 8.80 Kr. Alt betalt.
Tirsdag 21. Dec.:	4 Steder à 1 Gris. Mig selv 2. Opkrævet 41.12 Kr. Alt betalt.

Onsdag 22. Dec.: H. N. 1 Gris/C. S. 1 Gris.
 Torsdag 23. Dec.: (en mængde udregninger, der ender med, at der inden
 årets udgang er betalt gæld på i alt kr. 111.53 kr., og
 at der stadig skyldes kr. 46.83).



Salg ved juletid og betaling efter høst ses tydeligt.

En arbejdsdag med griseslagtning

Hverdagene var naturligvis ikke præget af slet så mange slagtninger. Omkring 1925-39 kunne en arbejdsdag forløbe som følger:

Arbejdsdagen begyndte ca. kl. 7, og Johannes gjorde klar til dagens slagtning. Hvis der skulle slagtes en gris tidligt på dagen i hans eget slagtehus, havde han været oppe mindst et par timer før for at tænde op i den store gruekedel. Vandet hentede man i vindebrønden på gårdspladsen (efter at vandværket i Henne Stationsby blev oprettet 1928, kom der dog vandhane i både slagte- og kogerum). - Skulle slagtningen derimod foregå på en af gårdene, blev et af Johannes' og Metas 3 børn sendt af sted med et skoldekar på en trækvogn.

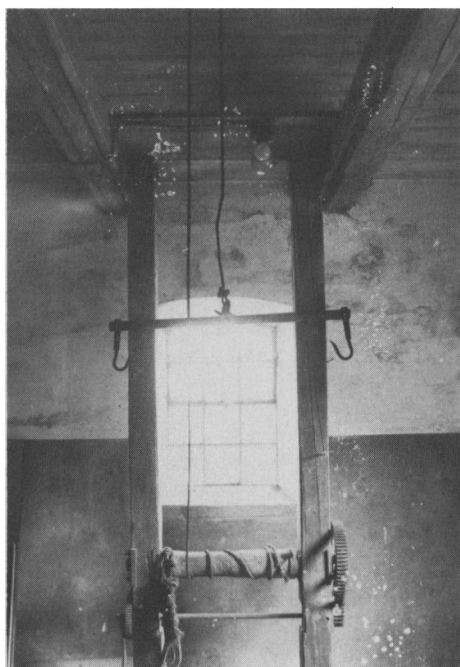
Den yngste søn, Hardy, husker, at han engang blev sendt ca. 3 km til Hennebjerg med et skoldekar, som han oven i købet først skulle hente på en anden gård.

De grise, der skulle slagtes hos Johannes, blev enten afleveret af landmanden eller afhentet af slagteren og ofte opstaldet til dagen efter.

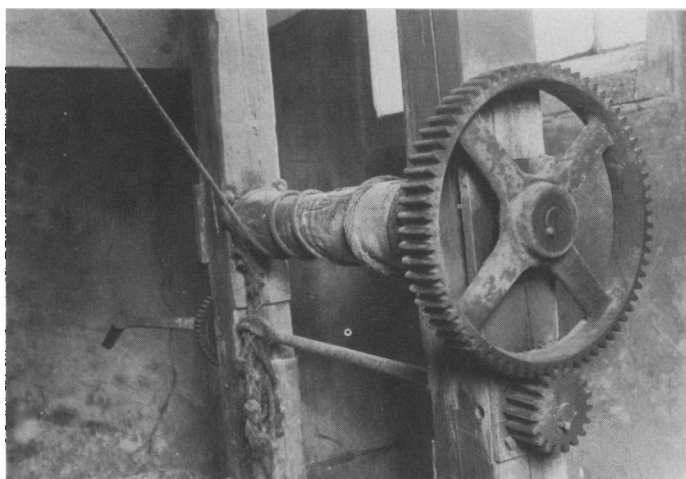
Ved slagtingen blev grisen under de obligatoriske hyl trukket fra den lille gårdsplads og det ene trin ned til slagterummet. Her blev den nødtørftigt bundet til opbindingstringen i gulvet og hejseværket gjort klart. Normalt ville slagteren nu stikke grisen, mens den stod op, men af praktiske grunde brugte Johannes Clausen en anden metode, idet grisen blev hængt op i bagbenene i hejseværkets hammel i en passende højde og stukket der.

Grise blev altid stukket ihjel. Det krævede en dygtig mand, ellers blev det let en uhyggelig »landmandsfilen« i dyret. - Før ca. 1900 stak man mellem øverste halshvirvel og nakken, men efter at nakkestikning blev forbudt (i 1930-erne), gik man over til at stikke i brystet. Jeg har dog også set grise blive slået ned med nakken af en skovøkse. Ved stikning i brystet gælder det om ikke at ramme hjertet, da alt blodet skal pumpes væk. Hvis dette ikke sker, vil kødet miste noget af sin holdbarhed. Normalt kræver stikning i brystet, at en medhjælper holder ved halen (hvilket ikke altid var lige rart - det kunne kræve søstøveler), mens slagteren selv holdt ved øret. Men Johannes Clausen arbejdede alene og har vel derfor anvendt sin specielle aflivningsmetode.

Blodet blev opsamlet i en spand til blodpølse, hvilket krævede stadig omrøring, til blodet var koldt, da det ellers ville koagulere. Derefter blev grisen skoldet i det store skoldekar med vandet fra gruekedlen overhældt med en spand, og børsterne blev skåret af med et specielt »horn«. Det bestod af en blikkegle af 15-20 cm's længde med en krog i toppen til udrykning af klovene. Hornets åbne bund udgjorde en rund kniv, hvormed man skar i retning med børsterne. Når disse var



*Hejseværk med hammel
og udveksling
i slagterrummet.
Foto Mario Bertolucci,
1979.*



fjernet og evt. vanskelige steder afsvedet, blev grisen delt ved et snit fra halen over bugen til brystet. Denne »opbrækning« foregik på slagtebænken: en lav, ca. 150 cm lang bænk, hvis overside dannede en stump vinkel, hvori grisekroppene passede. De indvolde, der ikke kunne bruges, lagdes i trætønder, og sammen med andre indvolde blev de afhentet en gang om ugen af J. H. Jensen på Skovgaard ved Varde, der havde sæbekogeri. - Blæren blev tit gemt og oppustet til en legetøjs-»ballon«.

Grisen var nu færdigslagtet og skulle hænge til afkøling. Om sommeren kunne det være et problem at holde fluerne væk, og hertil brugtes forskellige metoder: Nedhængning i brønden, flueskab eller at udstyre familiens børn med fluesmækkere.

Skulle slagtingerne foregå ude på gårdene, medbragte Clausen, udover det skoldekar, der allerede var blevet bragt derud, et tov med taljer og hammel. Flere steder havde man opslået to kroge på en loftsbjælke i bryggeret. Alt efter, hvilket dyr der skulle slagtes, medbragtes også økser og knive. I bæltet om livet havde Clausen hængende en ca. 40 cm lang oksehuds-knivskede, inddelt i flere rum til en krumkniv, tre stik- og kødknive samt et strygestål.

Resten af arbejdsdagen kunne gå med partering, der foregik på en stub af træ, klargøring af rullepølser m.v. Dagen skiftede mellem slagtinger og handel i butikken, og efter hver dag blev der holdt regnskab. Så skulle redskaberne også gøres rene. Den store flækkekniv og butiksøkserne skulle vaskes, og krumkniven skulle skærpes. Først fik den en omgang på en af de utallige håndstrygesten, der stadig ligger i rummet. Derefter fik kniven ofte en tur på strygestålet, for evt. til sidst at blive afpudset på en blød sten. Også andre redskaber skulle skoldes, og til sidst skulle gulvet skylles.

Om fredagen kørte Clausen »landtur«, de første år med en jagtvogn, trukket af en hest (bl.a. »Mester Graa«). 1928 købte Clausen en Fordvogn for 625 kr. og kunne således nå hurtigere



På landtur til Sønder sø ca. 1923. I midten står Johannes Clausen.

rundt til kunderne. På begge vogne var bagtil anbragt en løs kasse til opbevaring af kødet.

Slagtning af kreaturer og heste

Kreaturslagtning krævede helt andre metoder. I ældre tid, før ca. 1900, brugte man en hammer, der bestod af et langt skaft og et ca. 2 kg tungt hoved med to studser i hovedet til slag og en kraftig stump»pen« til afbankning af skindet. Den ene studs var ca. 6 cm lang og gav det dræbende slag, mens den anden var med til at give slaget større effekt.

Johannes Clausen brugte altid pistol med 9 mm patron. Skuddet blev udløst ved et let slag med en trækølle på slagstiftens hoved.

Dyret blev nu hejst op, flået og opbrækket. Ved flåning anvendtes flere metoder. Nogle, som f.eks. Clausen, skar et

hul først til at holde fast i, mens andre anbragte en jernkugle på kødsiden og bandt omkring den og skindet udefra. I vore dage bruger man et specielt træk/klemmejern. Huden blev trukket af og skåret de vanskeligste steder med en krumkniv (flænsekniv). - Opbrækningen kunne foregå på et træstativ i lighed med den førnævnte slagtebænk. For at dyret efter endt opbrækning ikke skulle miste faconen, når det udstilledes i butikken, blev der anbragt specielt tilskårne pinde eller et spilejern mellem ribbenene i brystet for at pynte på udseendet. Skindet skulle sælges til garver Waseen i Varde og skulle evt. saltes for holdbarhedens skyld.

Johannes Clausen slagtede også en del heste, selv om den gamle modvilje mod at spise hestekød endnu levede. Hestene blev skudt med den samme pistol som kreaturerne, men før i tiden havde man brugt en økse med et lille hammerhoved som nakke. Hestene var ofte meget urolige og måtte have et klæde ned over øjnene. Ellers var det nogenlunde samme arbejds-gang som ved kreaturerne. Det meste kød blev udbenet og brugt til bøffer. Halen blev solgt til en børstenbinder.

Ændringer 1930-1940

I 1930-erne kom de første krav fra de centrale myndigheder til landslagternes forhold. Obligatorisk kødkontrol indførtes først i Københavns kommune 1888, og i de følgende år fulgte en række større provinsbyer efter. Kødkontrol i samtlige kommuner blev imidlertid først påbudt ved lov 1932 til gennemførelse 1938.

Henne-Lønne sogn besluttede på et sognerådsmøde 15.3.1933 at indføre veterinærkontrollen med Laust Brodersen, Nr. Nebel, som dyrlæge. Dyrlægerne skulle undersøge dyrene tidligst 12 timer før og senest 24 timer efter slagtningen, og kødet skulle inddeles i 2 klasser: »Ubetinget til menneskeføde« og »anvendeligt efter grundig kogning eller stegning«. Kunne kødet ikke blive godkendt, blev det sendt til destruktion eller ombearbejdelse hos J. H. Jensen, Varde, men



Slagterrummet: Redskaber på ophæng, disken fra butikken og bagest står et saltkar til 50 ltr. Foto Mario Bertolucci, 1979.

f.eks. i 1933 vedtog man i Henne-Lønne sogn også at uddele »mindre sundt kød til kriseramte personer«. Ved samme lejlighed stilledes en række krav til selve slagtehusets indretning: renlighed, loftshøjder, kalkning m.v.

Kort før 1940 skete to nyindretninger i slagteriet:

Et ældre ringkomfur blev indsat i klynehuset til erstatning for den lille gruekedel, og på den store gruekedels plads i kogerummet installeredes en røgovn. Når Clausen ikke allerede havde installeret en røgovn ved opførelsen af huset, kan det både skyldes uerfarenhed på dette område og ændringer i behovet. Tidligere havde man selv ophængt kød til røgning og spugning i skorstenene over de åbne ildsteder. Med indførelsen af komfurer og kakkellovne på landet i årene mellem 1880 og 1920 holdt det lukkede skorstenssystem sit indtog. De første komfurer sattes på det åbne ildsteds plads, men efterhånden blev de store skorstene helt fjernede sammen med de gamle bageovne, til fordel for et ekstra rum, f.eks. et WC. I 1937-38 må behovet for at få røget være blevet stort nok, for

i disse år indrettede både Clausen i Henne og slagter Chr. Møller Johansen i Lunde røgovne. For øvrigt handlede Møller Johansen og Clausen en del sammen - den ene kunne altid hente, hvad han evt. manglede, hos den anden. Ved røgning skal de fedeste stykker kød øverst i ovnen (skinker, spæk, bugflæsk) og filet og inderlår nederst, da de magreste stykker tåler varmen bedst. Det er vigtigt at udvande de saltede stykker kød før røgning, da varmen ellers vil få saltet til at udkrystallisere sig på overfladen. Til røgning bruges harpiksfattig savsmuld fra bøg eller mahogny. Clausen brugte bøgesavsmuld.

Økonomi

Slagterens økonomi kan bl.a. læses ud af hans efterladte regnskabsbøger, og til alt held har Clausen ført regnskab med stor akkuratess: to bøger med kreditkunders køb og salg, 1 kontrabog og 4 lommebøger.

Clausen havde følgende kreditkunder: stationsmester, banemand, formand, postbud, skrædder, 2 kroer, børstenbinder, manufakturhandler, skolelærer/lærerinde, murer, 2 tømrere, elektriker, skomager, 2 smede, maler, møller, 6 arbejdsmænd, 41 landmænd og 3 parcellister. Man genkender både den lille stationsbys og det nærmeste oplands beboere.

Betalingen var ikke altid lige nem. Der skulle en særlig styrke til at gå rundt til de fattige bønder og kræve penge, og Clausen gik kun én gang i sit liv ud med regninger. - Siden fik kunderne regningen præsenteret, når lejlighed bød sig. At det ikke altid var tilfældet, kan man se af regnskaberne, hvor der bl.a. er eksempler på en gæld på 204.52 kr. fra 1930-36 og en anden gæld på 70.41 kr. fra 1930-37.

Kreditten svingede fra person til person. De fleste betalte hver 3. måned, andre hver måned og enkelte med lange intervaller. Meget ofte står der i kolonnerne: »rest på kød«, hvilket må stå for et kontant beløb, hvor de sidste 25-ører mangler. En enkelt gang, i 1930, er der også et eksempel på, at Clausen har lånt en mand 5 kr.

Til forretningen købte Clausen dyr eller dele deraf, som undertiden købtes kontant, men som regel modregnedes på kontoen. Følgende er eksempler fra hans regnskab:

»No. 113 1925 pr. 1 Tyr kontant	142.00 Kr.
No. 122 1927 pr. 1 Kalvehjerte	0.67 Kr.
No. 123 1931 pr. ½ Grisehoved	2.25 Kr.
No. 159 1931 pr. 1 Gris	35.00 Kr.
No. 165 1929 pr. 6 Pund Kvie	3.60 Kr.
No. 179 1931 pr. 1 Spædekalv	2.50 Kr.
No. 197 1930 pr. 1½ So	63.60 Kr.
No. 208 1932 ½ So	40.00 Kr.«

Clausen ønskede ikke at modtage varer for varer: »Banken vil ikke have varer, folk tror, de kan købe alt med indbo«, så følgende varer er nok ikke leveret efter Johannes Clausens ønske:

»No. 003 (en landmand) 1940:28.8. pr. Kaffe	1.11 Kr.
11.9. 1 Daase Honning	4.00 Kr.
28.9. ¼ Kaffe	0.56 Kr.
½ Kaffe	1.11 Kr.
27.11. Kaffe	2.03 Kr.
Honning	2.15 Kr.
28.11. Kaffe	2.70 Kr.
30.11. 1 Daase Honning	
½ Kaffe	3.50 Kr.«

Skulle Clausen sælge skindene til garver Waseen i Varde, gav det en pris, der dækkede betalingen og gav et overskud til dyrets ejer, f.eks.:

»Nr. 171 1929 3.11. pr. Rest Kalveskind flaaet	4.00 Kr.
slagtet og Rest fra Skind Faar	4.50 Kr.
flaaet et Faar og Rest fra Skind	3.50 Kr.
17.11. flaaet 1 Kalv Rest fra Skind	5.00 Kr.
4.12. pr. 1 Faareskind	2.00 Kr.
slagtet 1 Kalv og Betaling fra Skind	3.50 Kr.«

Andre skind kunne det knapt betale sig at få af dyret:

»27.3. 1928 flaaet 1 Kalv og Betaling fra Skind, VRAG	2.00 Kr.
og: 1936 pr. 1 Kalveskind 8 Huller	0.75 Kr.«

Prisen på huder var, såfremt de var af nogenlunde kvalitet, ellers i årene o. 1927-32 5.75-11.75 kr. på kalveskind, 2.00-3.65 kr., på lammeskind og 13.50-17.25 kr. på kohuder.

Det er svært umiddelbart at beregne slagter Clausens samlede fortjeneste. Selve slagtingerne kostede kun ml. 2.00 kr. for grise og 5.00 kr. for kalve og køer. Den største del af fortjenesten har altså ligget i opkøb, slagting og salg af udskåret kød.

En tyr kostede f.eks. kontant 1925 142 kr. og blev o. 1930 udregnet til en samlet udsalgspris i forretningen på 242 kr., det vil sige en forskel på 100 kr. En gris o. 1930 gav en lignende forskelspris på 120 kr. og en so ca. 110 kr.

Udbringning af varerne kostede ingenting i selve stationsbyen. Der blev det leveret på slagtefadet. I enkelte tilfælde blev kødet imidlertid sendt med jernbanen:

1920	»to x 25 Øre Porto Kød m/Bane Outrup.
1929	50 Øre Porto m/Bane Lunde.
1929	9.30 Kr. Porto m/Bane Lunde« (hvilket sidste var en steg, der kostede 19.34 kr.)«

Jorden

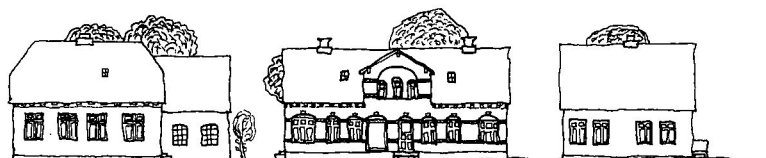
Udover forretningen havde Clausen som tidligere nævnt 5 tdr. land jord øst for byen. Jorden blev dels brugt til dyrkning af korn, kartofler og roer (ca. 3 ½ td.), mens resten (ca. 1 ½ td.) var udlagt med græs. I et enkelt tilfælde ser vi, at Clausen her udlejede græsning til et får i 4 måneder til »K. S. Forsamlingshuset« for 10 kr., og samme lejer fik også leveret 3 td. kartofler for 18 kr. Det meste af afgrøderne blev dog brugt til egne dyr, fedekalve, køreheste og en malkeko. I begyndelsen af 1930-erne blev det meste af jorden solgt fra, og 4 huse ligger nu på grunden.

Afslutning

Hermed er vi nået til slutningen på slagter Johannes Clausens historie. I midten af 1950-erne begyndte Clausen at blive træt af folks klager over priserne på kød, af de mere og mere indviklede veterinære bestemmelser og ved tanken om en større



GADEBILLED ca 1915



GADEBILLED ca.1930



GADEBILLED 1979

Tegning: Kim Hildebrandt Hansen, 1979.

modernisering af slagtehuset. Han gjorde kort proces og lukkede forretningen den 1. maj 1958, men han tog dog stadig rundt og slagtede på gårdene. Endnu 3 dage før sin død i marts 1976 havde Johannes Clausen parteret en gris. Ingen af børnene har ønsket at videreføre forretningen, men den ældste søn er dog i faget som pølsemaker i Næstved.

1. Jeg vil her gerne takke slagter M. Christensen, slagter N. M. Brun, slagter Linding Christensen, Nora Johansen, dyrlæge H. Nielsen, dyrlæge Jes Pirchert, men især Meta Clausen og hendes yngste søn Hardy Clausen, samt fotograf Mario Bertolucci. Artiklen er gennemgået og bearbejdet af museumsinspektør Peter Dragsbo, Esbjerg Museum, til hvem en særlig tak skal rettes.

Kim Hildebrandt Hansen. 19.9.1954. Arbejdsmand, Strandvejen 99, 6854 Henne. Debuterer med dette arbejde.