

Thomas Bune

*Den engelske slagter, som lærte danskerne at lave bacon
Af Halvor Petersen*

I foråret 1847 ankom en engelsk slagter Thomas Bune sammen med sin 14-årige søn William Henry til Hjerding, hvor sjællænderen Andreas Joachim Møller netop havde bosat sig med store planer om at anlægge et etablissement efter engelsk mønster til nedsaltning af flæsk og kød. A.J. Møller var klar over, at et sådant projekt krævede indgående kendskab til tilberedningen af varerne, og han havde derfor sendt bud efter Thomas Bune i Irland.

Thomas Bune var rejst den lange vej fra Cork, hvor han havde været mester på et stort svineslagteri, der årligt slagtede 70.000 svin, som blev oparbejdet til bacon¹. Som en følge af den voldsomme hungerperiode i Irland sidst i 1840erne havde han mistet sit arbejde. Baconhandelen var i 1847 aldeles udslettet i Cork; man så næppe et svin, og hvad der blev slagtet mindede mere om ådsler end om menneskeføde².

A.J. Møller kan have stiftet bekendtskab med Thomas Bune under sit ophold i Irland, hvor han havde haft lejlighed til at sætte sig ind i baconfabrikationen³. Det var en industri, som eksisterede i Irland allerede i begyndelsen af 1760erne⁴. Industriens opståen og udvikling må ses i sammenhæng med behovet for levnedsmidler i de hastigt voksende engelske byer, hvor bacon var en vigtig del af indbyggernes kost. Friedrich Engels beretter således i 1845, at de bedre lønnede arbejdere i England spiste kød dagligt og bacon og ost til aften. De lavere lønnede spiste kun kød 2-3 gange om ugen og forholdsvis mere brød og kartofler.

Længere nede på lønskalaen var animalske levnedsmidler reduceret til et lille stykke bacon skåret i stykker med kartofler. På skalaens laveste trin var kartofler det eneste levnedsmiddel⁵.

Før A.J. Møller – vel sagtens tilskyndet af de svigtende baconleverancer fra Irland – i 1847 gjorde en indsats for at komme ind på det engelske baconmarked, havde ingen i Danmark produceret bacon til England. Bacontoldens bortfald 26. juni 1846⁶ kan have været yderligere en årsag til A.J. Møllers initiativ.

Thomas Bunes erfaringsgrundlag

Den danske statsøkonom Christian Martfelt, der besøgte Irland i 1764, nævner ikke direkte baconfremstilling i sit skrift »Om Irlands Huusholding og Handel med Feede Vare, samt om Hamborgs Kjødbrugning, med videre«. Det kan skyldes, at produktionen endnu kun var af beskedent omfang. Martfelt anfører imidlertid som nyt ved svineslagtingen, at nogle bruger den besynderlige husholdning, som måske er lært af de franske, at brænde alle hårene af svinene i stedet for at skolde dem af⁷. Da svidningen er karakteristisk for fremstillingen af bacon, kan der i denne udtalelse ligge en hentydning til den spæde irske baconindustri.

Før dampskibenes tid blev bacon fragtet fra Irland til England med sejlskibe, og det blev saltet tilstrækkeligt til at kunne tåle den længste rejse. Senere sattes hurtige sejlskibe ind mellem Waterford og London. De sejlede en gang om ugen, enten de var fuldt lastede eller ej. Det var en umådelig forbedring, som gjorde det muligt at moderere saltmængden. Men navnlig efter indførelsen af dampskibe blev der draget den størst mulige omsorg for at undgå oversaltning⁸. Med transportmidlernes forbedring mildnedes således saltningen af bacon.

Den erfaring med hensyn til baconfremstilling, som Thomas Bune bragte med til Danmark, kan man få et indtryk af i en afhandling fra 1850. Den indeholder en del oplysninger om irske baconfabrikker, bl.a. i Cork. Efter et

slag i hovedet blev svinene, i almindelighed i et antal af 5-6, straks trukket til en tilstødende plads, hvor de blev anbragt med halsen over et trug til opsamling af blodet og stukket. Under afblødningen dækkedes svinene med et tyndt lag halm. Halmen antændtes efter vindretningen og fordeltes under afbrændingen således, at svinene blev svedet ens. Når halmen efter 2-3 minutter var udbrændt, blev svinene vendt og underkastet samme behandling på den side, der nu var øverst. Derpå blev svinene hængt på kroge og skrabet tre gange, de sidste to med brug af vand. Efter indvoldene var taget ud, hang kroppene til afkøling, hvorefter fulgte afskæring af hoved, forskæring, flækning og tilskæring. På denne måde slagtede adskillige irske virksomheder 800-1000 store svin om ugen i sæsonen fra oktober til april. I afhandlingen nævnes intet om køling med is eller om indsprøjtning af saltlage. Saltet blev gnedet grundigt ind i flæskesiderne, som bestrøet med salt og salpeter stabledes helst 6 i højden. Efter et par dage blev siderne omstabet og strøsaltet på ny. Når de efter en eventuel gentagelse af dette var færdigsaltet, blev de af-tørret, pakket 4 ad gangen i lærred med brug af rigelig strøsalt mellem de sammenliggende kødsider og sendt til London, hvor røgningen fandt sted⁹.

Den lange rejse

Som sagt ankom de to englændere, far og søn, til Hjerting i foråret 1847. Thomas Bune var da 42 år og må have virket mindst 8 år i Cork, hvor en anden af hans sønner Robert Thomas blev født 1839¹⁰. Det er tænkeligt, at Thomas Bunes arbejdsplads har været på Lunham Brothers store svineslagteri i Kemp Street måske helt siden slagteriets oprettelse i 1833, hvor han som engelsk slagter kan være blevet knyttet til virksomheden på grund af sine særlige fagkundskaber med hensyn til tilberedningen af bacon til det engelske marked.

En rejse fra Cork til Hjerting var på den tid ingen nem sag. De to englændere kom med damper fra England til Hamborg, videre med tog til Rendsborg og derfra med

dagvogn til Haderslev. Her måtte de vente en dag, før rejsen kunne fortsætte med dagvogn til Gram, hvor de atter måtte vente en dag. Videre gik turen med dagvogn til Kikkenborg kro, og da det var umuligt at få køretøj, måtte de til fods derfra til Hjerting, bærende hele bagagen¹¹.

Thomas Bunes kone Mary Ann måtte sammen med de øvrige børn gennem rejsens strabadser nogle måneder senere¹².

Thomas Bune havde med sin store familie forladt et land i sult og elendighed. Arbejdsløs var han rejst den lange vej til et fremmed land i håb om at kunne skabe sig en ny og bedre tilværelse der. Vi ved ikke noget om, hvilke følelser, der fyldte ham, da han stod i Hjerting. Det vil være rimeligt at tro, at han blev grebet af mismod. A.J. Møllers saltningsetablisement eksisterede nemlig slet ikke endnu. Mismodet er næppe blevet mindre, da det blev ham klart, hvor sørgeligt det stod til med kvaliteten af de svin, som skulle tjene som råvare for den ny produktion af bacon. Men han havde vel ingen vej tilbage og måtte se at få det bedst mulige ud af situationen.

A.J. Møllers etablisement

»Dannevirke« omtalte tidligt i foråret 1847 betydningen af en fremtidig direkte udførsel af danske landbrugsprodukter fra havne på den jyske vestkyst til England. Der var i London oprettet et selskab med navnet »Continental Cattle Steam Ship Conveyance Company«, som havde til formål at befordre indførselen af kvæg, smør og andre landbrugsprodukter fra fastlandet til England. To af selskabets dampskibe skulle gå regelmæssigt mellem Tønning og London¹³.

Dampskibsfarten mellem Tønning og London kom snart i gang. I august-september 1847 udførtes ad den vej hornkvæg, får, svin, heste, korn, smør, ost, røgede pølser m.m. Bacon nævnes dog ikke¹⁴.

Det var en broder til A.J. Møller, der var meddirektør for det nævnte dampskibsselskab i London¹⁵. De var søn-

ner af en kendt læge i Helsingør Joachim Otto Møller, der senere blev regimentskirurg ved kronens regiment¹⁶.

At det var et velovervejede eksportinitiativ, den 22-årige A.J. Møller¹⁷ havde i tankerne, fremgår af hans ansøgning af 25. juni 1847 om handelsbevilling. Ansøgningen lyder¹⁸:

Hjerting i Skads Herred Ribe Amt den 25de Juni 1847.
A.J. Møller ansøger allerunderdanigst om allernaadigst Tilladelse til, til fremmede Steder at maatte udføre de Landets Producter, han opkjøber.

Til Kongen!

Forordningen af 23de April 1845 berettiger dem paa Landet boesatte til at gjøre Opkjøb af Landmandens Producter, og igjen at udføre og forhandle disse i indenlandske Kjøbstæder.

Af særdeles Vigtighed og Nytte er denne Bestemmelse for det Almindelige, men det Baand, der med det samme er lagt paa den frie Udførsel til fremmede Havne er trykkende for den Enkelte, og saaledes navnlig for Undertegnede.

Jeg har i dette Foraar boesat mig i Ladepladsen Hjerting, et Sted hvor i en lang Aarrække den betydeligste Udførsel af Fedevarer paa hele Vestkysten er skeet, og agter der, at anlægge et Etablissement til Nedsaltning af Flæsk, Kjød etz.

Men for nu at et saadant Anlæg, der agtes udført efter engelsk Mønster, og med hvis Drift jeg ved længere Tids Ophold i de største Steder i Store Britanien, navnlig i Irland, har havt Leilighed til at gjøre mig bekendt, kan svare Regning, og den store Bekostning paa Varenes omhyggelige Behandling dækkes, er det nødvendigt at jeg forud sikrer mig Tilladelse til at forhandle Varene paa udenlandske Markeder.

Jeg vover derfor allerunderdanigst, at ansøge Deres Majestæt om allernaadigst at forunde mig Bevilling til at udføre til udenlandske Steder, de Landets Producter jeg maatte opkjøbe
allerunderdanigst A.J. Møller

Ansøgningen var til udtalelse hos Skads herredskontor, Varde by's kommunalbestyrelse og Ribe stiftamtshus¹⁹.

Skads herredskontor anbefalede ansøgningen i skrivelse af 13. juli 1847. Kontoret skrev, »at, da det vistnok må anses i det almindeliges såvel som i omegnens interesse om de varer, med hvilke supplikanten agter at drive handel, nød en bedre behandling end den, der hidtil er bleven dem til del af de handlende her på egnen, og derved sik-

redes en større afsætning til udlandet; samt da det fremdeles er rimeligt at en sådan bedre behandling vil blive disse varer til del i det af hr. Møller anlagte salteri, da han ved sine rejser i udlandet såvel selv har haft lejlighed til at gøre sig bekendt med, hvorledes salterier i det større anlægges ligesom han også derfra har hjembragt medhjælpere, der er sagkyndige; samt da det endelig også er mig bekendt, at supplikanten ikke er uden ressourcer til at udføre det forehavende projekt, så tillader jeg mig at anbefale ansøgningen, idet jeg endnu tilføjer, at det ikke vil være uden fordel for omegnens beboere, at hr. Møller forsender sine varer direkte til England i stedet for at disse tidligere er tilført dette land gennem købmænd i Hamborg«.

Varde by's kommunalbestyrelse tog derimod kraftig afstand fra planerne i erklæring af 17. september 1847. Indledningsvis hedder det: »Nærværende supplikant vil, som så mange af hans forgængere ved Deres majestæts nåde, søge at beskære een af købstædernes lovhjemlede rettigheder og første herligheder.«

Det skinner klart igennem, at kommunalbestyrelsen er skuffet over, at A.J. Møller har valgt Hjerting og ikke Varde som hjemsted for sit påtænkte etablissement. Et blik på kortet – hedder det – ville have overtydet ham om, at Varde med sit opland meget lettere og i langt rigeligere mål kunne have forsynet ham med produkter end udkanten Hjerting.

Kommunalbestyrelsens erklæring slutter: »Allernådigste konge! Vi tyr i denne som i enhver anden henseende til Deres landsfaderlige visdom og nåde, der med lige retfærd vil vide at påse og varetage alles sande interesser, idet vi vistnok med fuld god grund og føje kan tilføje: at om slige anlæg etableres på landet vil købstædernes totale undergang være en snarlig udblivelig selvfølge, da deres kommercielle liv og velvære derved ganske vil tilintetgøres«.

Så sort så Ribe stiftamthus i sin udtalelse af 15. oktober 1847 ikke på ansøgningen. Stiftamthuset skriver:

»Efter et ophold i Storbritannien har supplikanten, der er født dansk undersåt, købt en landejendom i Hjerting, hvortil han er hiddraget af dette steds fordelagtige beliggenhed for søfart og for en eksporthandel på England, hvor en broder af supplikanten er etableret som handlende og med hvem han påtænker at sætte sig i handelsforbindelse ved en dampskibsfart, som netop i disse dage er åbnet.

At supplikantens plan, fra Hjerting at udføre det af ham nedsaltede kød og flæsk vil skade handelsstanden i Varde, samt gøre disse artikler kostbarere for konsumenterne, er indlysende, og til dels allerede følt, medens det er klart, at det for den større masse, landmændene, er til gavn, at supplikanten kan træde i konkurrence med købstædernes handlende.

For så vidt nu denne ansøgning går ud på tilladelse til nedsaltning og udførsel til udlandet af flæsk, da har jeg, i henhold til kancelliets skrivelse til dette amt af 3. september 1831, antaget, og under 15. juni d.a. derom underrettet supplikanten, at ingen særskilt bevilling hertil behøves, og for så vidt angår opkøb af kreaturer og disses udførsel til udlandet, som steds har været en fri handel, da synes der, når spørgsmålet er om slagtede kreaturers udførsel, lige så lidt at udfordres nogen tilladelse; men hvad angår den ansøgte handelsret med alle landets produkter, da må jeg fraråde at bevilge dette«.

Bevillingen, som blev givet 26. oktober 1847, kom til at lyde på, at gårdejer A.J. Møller af Hjerting her i landet måtte opkøbe og til udlandet udføre kød, flæsk og andre fedevarer, som var nedsaltet i hans etablissement i Hjerting²⁰.

Den første baconafskibning

14. oktober 1847 sejlede dampskibet »Rattler« fra Hjerting til London med det første danske bacon om bord. Thomas Bune havde tilvirket det yderst beskedne kvantum bestående af 6 pakker med grønsaltet flæsk. Skibet, der målte 74½ danske kommercelæster, blev ført af kaptajn William Carter af Cork. Det ankom til kysten ved Hjerting 10. oktober og blev den følgende dag indlodset på byens red. 12. og 13. oktober indladedes 105 stk. levende hornkvæg, 25 stk. do. svin, 16 stk. do. får, 46/3 tdr. smør (brutto 4640 pund), 2 foust. svinefedt (brutto 789 pund), 700 stk. æg, 7 foust. saltet flæsk (brutto 1500 pund) og 6 pkr. med grønsaltet flæsk (brutto 1530 pund). Udskibningen foretoges ved hjælp af både. 14. oktober i dag-

brækningen littede skibet for at afgå, men havde det uheld at komme på grund, hvor det blev stående til næste flodtid, da det blev flot og afgik til Skallingen, hvorfra det fortsatte tilbagereisen næste dags morgen²¹.

I en beretning af 11. marts 1848 fra overtoldinspektoratet for Nørrejylland er de 6 pakker med grønsaltet flæsk betegnet som lærredspakker. Desuden nævnes, at der med »Rattler« indførtes 3 levende svin til Hjerting til racens forbedring²². Man har lov til at gætte på, at dette kan have været en følge af, at Thomas Bune fandt de danske svin lidet egnede som råvare til bacon. To år senere kunne »Ribe Stifts-Tidende« oplyse, at A.J. Møller var i besiddelse af en engelsk svinerace²³.

Dampskibsfarten blev omtalt i »Berlingske Tidende«, som bragte udtog af et brev fra Fanø af 15. oktober, skrevet på dampskibet »Rattler«²⁴:

»Det fornøjer mig meget at kunne melde Dem, at jeg ligger sejlklar med en ladning af 105 fede stude og en mængde svin, får, smør etc., for om en times tid at afgå til London. Isen er altså brudt langt snarere end jeg ventede det, og det kommer nu kun an på at opmuntre folk til at vedligeholde forbindelsen. Skibet ankom til Hjerting mandag aften, og uagtet vi har haft mange og store vanskeligheder at kæmpe med, så var dog den hele ladning om bord onsdag middag; sejladsen er jo vel ikke den bedste, da her hverken er fyr, bøjer, lodser eller deslige, men forhåbentlig vil regeringen række en hjælpsom hånd til at få disse forbedringer tilvejebragt. Skibet er 209 tons og er ført af en særdeles flink mand, en rigtig »go ahead fellow«. Jeg skal nok senere underrette Dem om resultaterne af denne første ekspedition«.

Brevskriverens navn er ikke nævnt. Måske er det A.J. Møller. Den lovede senere underretning om resultaterne synes ikke at være offentliggjort i avisen.

»Rattler« ankom til London 19. oktober. Fortegnelsen over ladningen ved ankomsten stemmer med det ovenfor anførte, de 6 pkr. med grønsaltet flæsk var nået frem, de benævnes nu »6 bls bacon«, d.v.s. 6 baller bacon²⁵. Om flæskets modtagelse i London rapporterede oppebørselskontrolløren i Hjerting, at den fra salteriet afsendte ladning af bacon (grønsaltede flæskesider) af udenlandsk flæsk opnåede den højeste gangbare pris af 64 s. per cwt²⁶.

Salteriets korte funktionstid

Af en årsberetning fra Hjerting toldoppebørselssted for 1847 fremgår, at det nye anlægs hovedbestemmelse var at forsyne det engelske marked med grønsaltet og røget flæsk. Der anvendtes indenlandsk salt, som blev anset for at være af tilstrækkelig styrke, da flæsket ikke kom til at undergå nogen klimaforandring. Siden 1. oktober beskæftigede anlægget 4 personer daglig. Der var udført 3.030 pund flæsk til England med så heldigt et resultat, at der var grund til at tro, at anlægget ville udvide sin virksomhed. Det havde 61.000 pund flæsk på lager²⁷.

I 1848 kom salteriet imidlertid ud for vanskeligheder, som vel havde deres årsag i treårskrigen. Årsberetningen fra Hjerting toldoppebørselssted for 1848 beretter, at salteriet på grund af tidsomstændighederne og de høje priser på svin havde været i en mindre virksomhed og nu kun beskæftigede 2 personer²⁸.

A.J. Møllers broder, direktør C. Møller fra dampskibsselskabet, havde tidligt i 1848 indbudt til møde hos gæstgiver Aastrup i Varde for at drøfte en fortsættelse af dampskibsforbindelsen fra Hjerting²⁹. Dampskibet »Eider« blev indsat på overfarten. Det medførte på sine rejser i 1848 kun beskedne mængder saltet flæsk. Den overvejende del af ladningen var fede stude. »Eider« var specielt indrettet til kvægtransport. Der var i lasten plads til 200 kreaturer i stalde, hvor det var nemt at røgte og pleje kvæget. Der var endvidere sørget for at skåne kvæget for den i andre kvægtransportskibe kvælende hede, idet der ved hjælp af pumpe og kanaler kunne ledes frisk luft ind i lasterummene³⁰.

I årsberetningen fra Hjerting toldsted for 1849 oplyses, at salteriet var forlagt til Varde, hvor det var overtaget af en englænder ved navn Bedham³¹.

Det vides ikke, om Thomas Bune var blevet engageret af den ny ejer. Men Thomas Bune flytter i hvert fald til Varde, hvor han meddeles borgerskab som slagtermester 15. januar 1849³². 1850 boede han i Nørregade i Varde med kone og 9 børn³³.

A.J. Møller blev boende i Hjerting nogle år endnu. 4. oktober 1848 var han blevet meddelt bevilling til at udføre alle indenlandske produkter samt have udsalg af alle slags købmandsvarer med undtagelse af manufakturvarer³⁴. Fra 9. april 1850 havde han og E. Lindhberg bevillingen i fællesskab³⁵. 1. august 1854 ophævede Møller og Lindhberg købmandshandelen, hvorefter varelager, inventar, møbler m.m. blev bortsolgt ved offentlig auktion³⁶. A.J. Møller rejste til Rendsborg for at tiltræde en stilling som »Bahnhofsverwalter«³⁷. Senere drev han grosserer-virksomhed i København. 1892 flyttede han ind i Suhrs fribolig, hvor han boede til sin død³⁸. I hans sidste år blev der oprettet svineslagterier i stort antal over hele Danmark, og han har i rigt mål fået bekræftet, at han var på rette spor, da han i 1847 først af alle begyndte eksporten af dansk bacon til England.

Passagertransport mellem Danmark og England

Hovedformålet med dampskibsforbindelsen mellem Hjerting og England var eksporten, men dampskibene medtog også passagerer. Der findes en skildring af en rejse fra Danmark til England 1851, hvor et større selskab på vej til verdensudstillingen afventer dampskibets ankomst i Hjerting, »en landsby med nogle teglhængte huse, tvende købmænd og trende skipperhuse«. Dampskibsspeditionen, konsul Møller, sørgede for logi omkring i byen. Nogle dages ventetid blev fordrevet på bedste måde. Man tog på en udflugt til Fanø og var konsulens gæster, beså hans dampbrænderi og et saltkoger og blev beværtet i hans venlige stuer med udsigt over reden³⁹.

Dampskibsforbindelsen knyttede England og Danmark tættere sammen. Da dampskibet »Prince« kom til Hjerting for at hente bl.a. bacon i foråret 1851, medbragte det en række journalister fra de berømteste londonerblade. Journalisterne fortsatte til København og vendte tilbage med »Prince«, der i mellemtiden havde indtaget fuld ladning af tøndeflæsk, bacon, kvæg og svin. En rigt illustreret skildring af Danmarksrejsen blev bragt i »The Illustrated

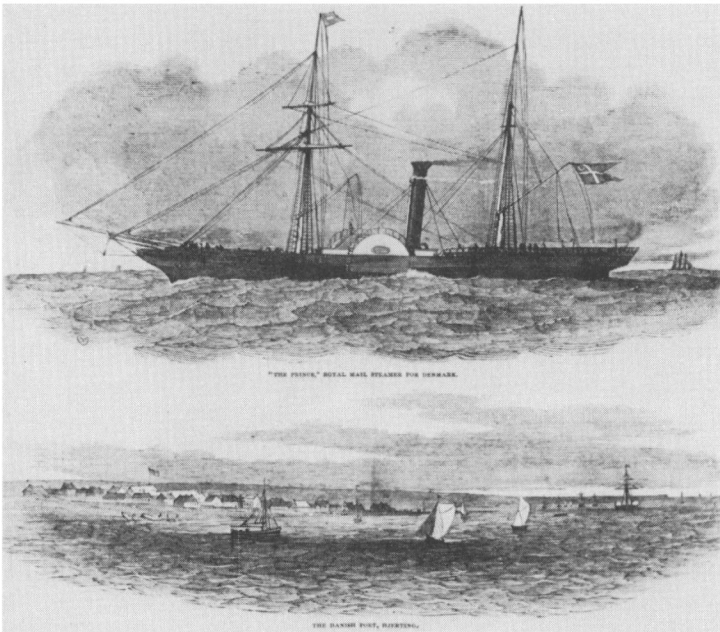


Fig. 1. Illustrationer fra artiklen »The New Route to Northern Europe«. Øverst dampskibet »The Prince« og nederst Hjerting. (»The Illustrated London News«, 19. april 1851).

London News«. De mange billeder i artiklen giver et levende indtryk af, hvad journalisterne oplevede. Fig. 1 stammer fra denne artikel⁴⁰.

Hjertings tid som brændepunkt for handelen på England blev kort. For at lette udskibningen blev der i 1852 bygget en anlægsbro, men vintrene var hårde ved broen, der derfor blev dyr i vedligeholdelse. Besejlingen på Hjerting kom kun til at vare fra 1847 til 1860⁴¹.

Slagtermester i Varde

Thomas Bune var, efter salteriet i Hjerting var blevet nedlagt, slagtermester i Varde, hvor han i 1852 i forbindelse med nogle driftige købmænd begyndte en produktion af tøndeflæsk til den engelske krigs- og handelsflåde. Denne

måde at behandle flæsk på vandt så glimrende fremgang, at der i årene 1852-1864 eksporteredes over 20.000 svin, et efter datidens forhold meget stort antal⁴².

Men Thomas Bune havde ikke lagt bacon på hylden. Ved den fjerde danske landmandsforsamling i København 1852 var der en produktudstilling i Christiansborgs Slots ridehus. Kongen havde i forbindelse med udstillingen skænket 500 rigsbankdaler til præmier for mejeriprodukter og saltede varer. Da pengene fortrinsvis var bestemt for udførselseegnede artikler, ville der ved præmiefordelingen ikke alene blive taget hensyn til varernes godhed og omhyggelige behandling, men også til emballagen og den passende form for de fremmede markeder⁴³.

I konkurrencereglerne for bacon hedder det⁴⁴:

»*Sides of bacon*. Hele sider flæsk (børsterne afsvies). 4 sider indpakkes i lærred og danner en balle forsynet med reb. Vægten må være per balle cirka 220 pund dansk«.

»*Hele røgede sider (sides of bacon)*, kun sådanne, hvor børsterne og hårene er afsvedne, vil komme i betragtning. 4 sider pakkes tilsammen i lærred og udgør en balle«.

Thomas Bune udstillede ved den lejlighed bacon, røgede skinker, underkæber med tunger og svinefedt i blærer; sidstnævnte produkt præmieredes⁴⁵. Der var ikke andre, som udstillede bacon, og det synes at være første gang overhovedet, at bacon blev udstillet i Danmark. Varen var betegnet »4 sider saltet flæsk (sides of bacon) vægt 12 lspd. 14 pd. Hver side vejede altså cirka 25 kg.

Thomas Bune interesserede sig for husdyrbrug. Han var fra 1856 medlem af Ribe Amts nordre Landboforening⁴⁶ og hjemtog, som det fremgår af dyrskuereferaterne i »Varde Avis«, i tidens løb en mængde præmier på sine får, svin, køer m.m. Han valgtes efterhånden hyppigt som medlem af dyrskuets dommerudvalg for får og svin⁴⁷. Et fotografi (fig. 2) viser Thomas Bune og hans kone Mary Ann. Hvem de to herrer med tørklædet elegant slynget om halsen er, vides ikke. I familietraditionen blev de kaldt »de to kaptajner«. Billedet blev taget – formentlig en gang i 1860erne – af fotograf J.C. Forum i Varde⁴⁸.



Fig. 2. Thomas og Mary Ann Bune sammen med »De to kaptajner« (med tørklæde). Originalfoto blev 1965 stillet til rådighed af Bertha Bune, en sønneatter af Thomas Bune. Hun var da 87 år. (Fotograf J.C. Forum, Varde, cirka 1865).

Som tegn på at interessen for baconfremstilling i Danmark var vakt, blev der også ved de to efterfølgende landmandsforsamlinger fremlagt bacon. Købmand Detlev Jürgensen, Flensborg, udstillede en balle bacon i Flensborg 1854⁴⁹ og i Ålborg 1856, hvor også Møller & Wulff, Ålborg, var repræsenteret med en balle bacon⁵⁰. Tiden var imidlertid præget af, at afsætningen af danske landbrugsprodukter efter krigen 1848-1850 atter gik mod syd. Det var først fra 1864, at frigørelsen fra markedet i Hamborg for alvor kom i gang⁵¹.

Firmaet Th. Christiansen & Co. – senere Varde Svineslagteri – drev nedsaltningsvirksomhed siden 10. januar 1867, hvor firmaet for første gang averterede i »Varde Avis«. Det hedder i annoncen, at slagtede svin uden hoved

og ben, helst af vægten 50-80 kg, stadig købes mod kontant betaling i farver Nicolaysens gård i Kræmmergaden⁵².

Om Thomas Bune på dette tidspunkt har haft forbindelse med firmaet, må foreløbigt stå hen i det uvisse. Senere overdrages han forretningen. I starten synes firmaet Th. Christiansen & Co. fortrinsvis eller udelukkende at have fremstillet saltet flæsk i tønder⁵³. Opførelsen af en svideovn markerer sandsynligvis en omlægning til baconfremstilling. 20. september 1871 afholdt bygningskommissionen møde om indretningen af svideovnen, der ønskedes opført midt i gården med et indvendigt mål af 9½ m². Opførelsen af ovnen kunne godkendes, hvis skorstenen blev 12½ m høj, og hvis der foran ovndøren opførtes en nærmere beskrevet udbygning lukket med en dør, som var beklædt med jernplader på den indvendige side⁵⁴.

Det forenede Flæksalteri i Varde

Derimod er der en fuldt ud dokumenteret forbindelse mellem Thomas Bune og Det forenede Flæksalteri i Varde, hvis oprettelse blev bekendtgjort i efteråret 1871⁵⁵. 8 købmænd i byen havde etableret et salteri for fedevarer (fig. 3).

Interessentskabet synes at have eksisteret i fire år. Det kan følges gennem en efterladt kopibog, som hører til de forsvindende få bevarede forretningspapirer fra de ældste danske baconproducerende virksomheder. Efterfølgende oplysninger stammer fra kopibogen⁵⁶.

1871. 1. september 1871 oprettede købmændene J.W. Palludan, P. Thomsen, H. Haunstrup, H.C.N. Schmidt, H.M. Hansen, A.T. Nørup, R. Thomsen og Jens Thomsen et fælles salteri med navnet »Det forenede Flæksalteri i Varde«. Interessenterne bestemte sig til ved indkøb af flæsk kun at anlægge den pris, som nærmere blev bestemt mellem dem, og at aflevere flæsket i det fælles salteri. Til direktører valgtes J.W. Palludan og Jens Thomsen. Direktionen bemyndigedes til bl.a. at bestemme, hvorledes flæsket skulle behandles, enten i sider, skinker eller tønder. Det var ikke hensigten at spekulere med de lagrede varer,

Det forenede Flæsksalteri i Varde.

Undertegnede, der have anlagt ovennævnte Salteri, modtager daglig slagtede Svin saavel med som uden Hoved og Been.

Prisen er foreløbig 1/2 skilling pr. Pund uden Hoved og Been, med Hoved, Been og Flet samt Stykker 1/4 skilling pr. Pund mindre.

Varde den 8de Januar 1872.

**Jens Thomsen, J. W. Vallboen, Peder Thomsen, S. C. N. Schmidt,
Kaus Hannrup, S. W. Hansen, H. T. Kornup, Nect Thomsen.**

Fig. 3. Annonce i Varde Avis den 8. januar 1872, hvori Det forenede Flæsksalteri i Varde for første gang averterede efter slagtede svin.

men at afsende disse efterhånden som de blev færdige på lageret, særlig sideflæsk. Som bestyrer ansattes købmand A.K. Bastrup, som til interessenterne for et tidsrum af 5 år fra 1. oktober 1871 udlejede 4 af sine kælderlokaler og 1 pakhus i sin gård på Skovbogade. Skulle der senere gøres brug af større plads til udvidet salteri eller slagteri, da skulle denne af Bastrup overlades selskabet mod en rimelig betaling; på samme betingelser skulle der indrømmes plads til et ishús. Som slagter ansattes Th. Bune.

»Jeg undertegnede slagter Th. Bune af Varde tilstår herved at have påtaget mig indtil videre dog for vinteren 71/72 mod en betaling af 1/4 mark per pund indleveret vægt at behandle salte og pakke det flæsk der af interessenterne i Det forenede Flæsksalteri i Varde måtte blive indleveret i det af nævnte selskab indrettede lokale. Jeg forbinder mig ikke alene til med samvittighedsfuldhed at konservere nævnte vare og behandle det efter nævnte selskabs direktørers ordre (der gives mig af den antagne bestyrer) dels i sider, skinker og tønder men også dertil for nævnte betaling at afgive den fornødne arbejdskraft af slagtersvende og sjouere således at interessentskabet aldeles ingen arbejdskraft har at tillægge men af mig bringes i komplet afsendelsestilstand med undtagelse af bødkerarbejde, ligesom jeg med mine 2 sønner Jens og Carl Bune forbinder mig til ikke at påtage mig arbejde noget andet sted eller for andre.

Afsmeltningen af svinefedt og nedlæggelse i foust. står for den samme betaling altså uden særlig vederlag.

Varde den 1. september 1871.

I henseende til min søn Carl da forbeholder jeg mig at være berettiget til at lade ham arbejde for andre end nævnte interessentskab såfremt de til salteriet indkomne varer ikke skulle være af en sådan omfang at hans arbejde i forening med min og min søn Jens nødvendiggøres.

Ths. Bune«.

I årets sidste måneder sendte salteriet sine første varer via Hamborg til E.R. Hume, Newcastle, og Fr. & A. Delcomyn, London.

1872. 18. januar 1872 skriver salteriet til Delcomyn, at når det først får begyndt med svidningen, skal intet mangle for kvalitetens vedkommende; virksomheden har gode luftige lokaler og en dygtig mand fra England til at forestå arbejdet. Den vinter vil salteriet dog holde sig til skoldede varer, som for resten skal blive så smukt behandlet, at de kan stå ved siden af Århus' med undtagelse af svidningen. 1. februar meddeler salteriet Delcomyn, at den dag ikke er så fjern, hvor salteriet køber levende svin og lader dem behandle som svedet sideflæsk (fig. 4).

Der blev slagtet 8. marts 1872, og 19. marts sendtes svedne, tørsaltede sider til Delcomyn.

1873. I et brev til Kleinwort & Comp, London, hedder det 4. februar 1873, at salteriet i disse dage er så heldig at kunne forsyne sig med is og altså vil kunne arbejde hele sommeren i svedet bacon, hvis slagtingen kan konkurrere med eksporten af levende svin til Hamborg. Af et



Levende

fede Svin

modtages

Mækkedagen, Lørdag den 20de ds.

Varde, i April 1872.

Jh. Christiansen & Co.

Fig. 4. Annonce i Varde Avis den 11. april 1872, hvori salteriet for første gang averterede efter levende svin.

brev 16. juni 1873 til J.T. Grau, Kolding, ses, at virksomheden på dette tidspunkt slagtede 100-150 svin per uge.

1874. 9. januar 1874 hedder det i brev til Kleinwort, at salteriet er en lille behagelig forretning, når det kun ville svare regning; i to år har det imidlertid givet underskud. 22. august 1874 oplyses Kleinwort om, at salteriet foreløbig har standset sin virksomhed, da det mangler en maskine til indsprøjtning af luge i flæsket. En sådan maskine – hedder det – er nødvendig for at kunne levere mildtsaltet, sundt bacon. Maskinen findes i Waterford, men da salteriet ingen forbindelse har der, beder det Kleinwort om straks at skaffe maskinen og omgående sende den over Hamborg.

Virksomheden havde fra sin første tid set hen til færdiggørelsen af havnen i Esbjerg og etableringen af en regelmæssig dampskibsforbindelse herfra til England. 18. januar 1872 skrev salteriet til Delcomyn, London, at det, når først havnen var færdig og en regelmæssig dampskibsfart åbnet, ville kunne sende flæsket mindre saltet; indtil da ville det være nødvendigt at salte så meget, at varerne ikke fordærvedes under den lange transport over Hamborg. 6. december 1874 kunne 23 baller bacon afsendes til Kleinwort fra Esbjerg med dampskib.

1875. Foråret 1875 etableredes en handelsforbindelse med B. Harben & Sons, 46 Lower Thames Street, E.C. London. Salteriets ny forbindelse synes i højere grad end de hidtidige at have ydet teknisk rådgivning til virksomheden, der i brev af 19. maj 1875 takker for tegninger og oplysninger og nu vil overveje at anskaffe foreslået svi-deovn, der vil lette arbejdet betydeligt. Tegningerne er formentlig gået tabt, men det er tænkeligt, at det drejer sig om en karruselsvideovn af den type, som benyttedes på de irske slagterier, hvor baconproduktionen atter var i gang og befandt sig på et højt teknisk niveau (fig. 5).

8. september 1875 fortæller salteriet Harben & Sons om sine vanskeligheder med at få forretningen til at trives. For tiden betales for svin 38 øre per pund, medens salteriet kun kan anlægge 36 øre per pund. Da salteriets

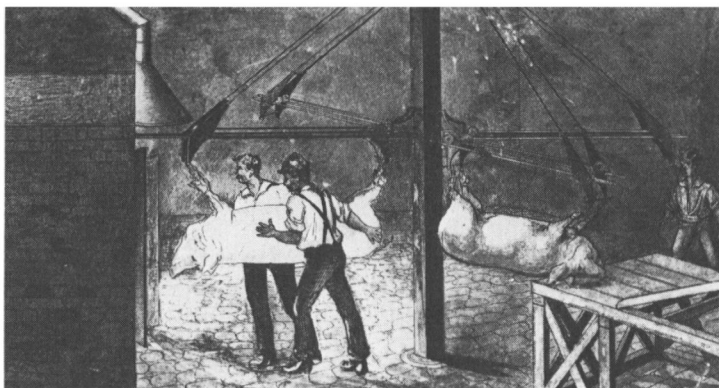


Fig. 5. Kulfyret karruselsvideovn på irsk slagteri i Waterford. (Akvarel malet cirka 1865, originalen hænger på Dennys hovedkontor i London).

varer er anerkendte og opnår gode priser, er driftsomkostningerne muligvis for store eller affaldet udbragt til for lav pris. Måden, hvorpå der svides, er ikke hensigtsmæssig, den er for kostbar og medtager en hel del tid; halm til svidning koster cirka 33 øre per svin.

6. oktober 1875 meddeler salteriet Harben & Sons, at en del af interessenterne er udtrådt fra 1. oktober. Der er nu kun 5 medlemmer. Det oplyses, at fedt, hoveder og ben nu skal behandles i salteriet. Det er meningen at arbejde i større målestok end hidtil.

Hos Anker Heegaard, København, bestilles i brev af 16. oktober 1875 en kedelgryde til fedtsmeltning. Den skal rumme 355 pottes, være 35" i diameter og glat indvendig. Der skal muligvis bruges 1-2 mere.

I brev af 18. oktober 1875 bestilles hos S. Frick, Århus, en smedekedel, $2\frac{3}{4}$ alen lang, $1\frac{1}{2}$ alen bred og $1\frac{1}{4}$ alen høj, til at skolde svin i.

2. november 1875 skrives til English & Hansen, København:

»Ifølge Deres meget ærede brev af 25. passerte og 1. dennes, fremkommer dette for hos Dem at bestille til snarest levering tilbudne gasapparat og svieapparat til opgivne brug og af den fuldkommenhed, som lovet, hvorved forbeholdes at De sender en gasmester til dets opstilling, og når

det da leveres i god stand så det er durabel og kan opfylde, hvad vi har forlangt, betale vi forlangte pris, nemlig 500 kr. for gasapparatet, 50 kr. for sveieapparatet, 60 kr. i rejseudgifter til en kyndig mand, ligesom 1 kr. 35 øre per løbende fod af ledningen fra gasapparatet til sveieapparatet. Herved er dog endnu at bemærke at vi kun har cirka 36 kvadratalen plads til hele indretningen, om De antager at det er tilstrækkelig? – Det ville og være nødvendigt at De til prøvning og brug i den allerførste tid forskaffede os den dertil fornødne petroleumsæter«.

11. november 1875 slutter kopibogen. Et brev af denne dato til C. Skikkild, Ringkøbing, bekræfter modtagelsen af en jerngruekedel overensstemmende med slagter Bunes forklaring.

Borgerskab som købmand

Efter et økonomisk nederlag udtrådte Th. Christiansen 31. maj 1879 af sit firma og overdrog forretningen til den 74-årige Thomas Bune. Mr. William Horwood Oake, som året før var meddelt fuldmagt fra Th. Christiansen, fik en ny fuldmagt til at underskrive på firmaets vegne meddelt af Thomas Bune⁵⁷. Samme dato forandredes Thomas Bunes borgerskab som slagter til borgerskab som købmand⁵⁸.

Thomas Bune nød stor anseelse i byen. Da Mary Ann og han kunne fejre guldbryllup 8. november 1879, vajede Dannebrog fra husmurene i Varde til ære for det gamle, hæderlige ægtepar, som modtog en anselig erindringsgave fra byens borgere⁵⁹.

Den nye stilling blev kun af kortere varighed for den gamle mand. 30. oktober 1880 udtrådte han af firmaet Th. Christiansen & Co., og forretningen overdroges til William Oake⁶⁰.

2. oktober 1882 døde Thomas Bune 77 år gammel. Mary Ann Bune levede nogle år endnu. Hun døde 25. oktober 1891, 84 år gammel⁶¹.

Der er ingen tvivl om, at Thomas Bunes forstand på svin og hans faglige viden om slagtning og tilberedning af bacon har haft stor betydning ikke alene for Varde, men for hele landet.

Thomas Bunes mange sønner, der var oplært af faderen, kom også til at spille en vigtig rolle for dansk slagte-

rivirksomhed. Således kunne sønnen John James Bune 18. juni 1908 fejre 25 års jubilæum som slagtermester på Varde Svineslagteri⁶². Han står som nummer fem fra venstre på billedet, der viser flæskeafsendelsen fra Varde Svineslagteri i 1897 (fig. 6).

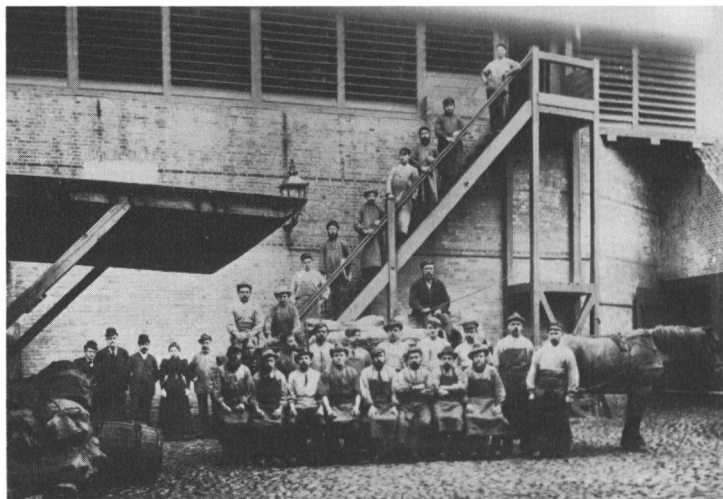


Fig. 6. Flæskeafsendelse fra Varde Svineslagteri. Nummer fem fra venstre er slagtermester John James Bune, en søn af Thomas Bune. (Fotograf Chr. Pedersen, specialist i friluftsfotografering, København F., cirka 1897).

Henvisninger

- 1) Slægtsbog for G.S. Bune, formentlig nedskrevet cirka 1942, lånt af advokat Børge Bune, København.
- 2) The Constitution; or Cork Advertiser, 15. april 1847.
- 3) RA. Danske kancellis 3. dep., registrantsag 673.
- 4) Department of Agriculture: Report of the Survey Team established by the Minister for Agriculture on the Bacon and Pigeat Industry. Dublin 1963. Side 14.
- 5) Frederick Engels: The Condition of the Working-Class in England in 1844. London 1950 (genoptryk). Side 72.
- 6) Henry Dunckley: The Charter of the Nations; or, Free Trade and its Results. London 1854. Side 81 f.
- 7) Christian Martfelt: Om Irlands Huusholding og Handel med Feede Vare, samt om Hamborgs Kjødrøgning, med videre. København 1771. Side 119.

- 8) Department of Agriculture and Technical Instruction for Ireland: Ireland Industrial and Agricultural. Dublin 1902. Side 244.
- 9) Thomas Rowlandson: On the Breeding and Management of Pigs. The Journal of the Royal Agricultural Society of England. Bind 11. London 1850. Side 587 ff.
- 10) RA. Lov om indfødsret, 19. april 1907 nr. 50.
- 11) G.S. Bune: Den første Flæskexport fra Jylland til England. Jyllandsposten, 10. november 1928.
- 12) Slægtsbog for G.S. Bune.
- 13) Dannevirke, 10. marts 1847.
- 14) Arkiv for Handel og Toldvæsen. 2. årgang, 9.-10. hæfte. København 1847. Side 260 f.
- 15) Arkiv for Handel og Toldvæsen: Om en Dampskibsforbindelse mellem Hjørring og London. 3. årgang, 1. hæfte. København 1848. Side 13.
- 16) M. Galschiøt: Helsingør omkring midten af forrige aarhundrede. 2. udgave. København 1960. Side 253.
- 17) LAS. Kirkebog, St. Marie, Helsingør. Født 2. november 1824.
- 18) RA. Danske kancellis 3. dep., registrantsag 673.
- 19) Samme.
- 20) RA. Danske kancellis 3. dep., registrant for 1847.
- 21) Arkiv for Handel og Toldvæsen: Om en Dampskibsforbindelse mellem Hjørring og London. 3. årgang, 1. hæfte. København 1848. Side 12 f.
- 22) RA. Generaltoldkammerets arkiv. Andet danske told- og konsumtions-expeditions-kontor. Jyske journalsager nr. 574 og 758.
- 23) Ribe Stifts-Tidende, 30. september 1850.
- 24) Berlingske Tidende, 20. oktober 1847.
- 25) Bill A, Customs, London, Ships Reports, nr. 247, 19. oktober 1847.
- 26) RA. Ind.-min., ktr. f. off. arb. Kanal- og havnesager. Hjørring 1849-68.
- 27) RA. Gen.toldk. & komm.koll. Indkomne sager til 2. told-expeditions-kontor 1848. Jyske journal nr. 1723.
- 28) RA. 2. toldeksp.ktr. journalsag 561/1849.
- 29) Ribe Stifts-Avis, 21. februar 1848.
- 30) Arkiv for Handel og Toldvæsen: Dampskibsvæsen. 3. årgang, 5.-6. hæfte. København 1848. Side 130 f.
- 31) RA. 2. toldeksp.ktr. journalsag 461/1850.
- 32) LAN. Varde rådstuearkiv. Rådstueprotokol 1801-88. (D31-68).
- 33) RA. Folketælling, 1. februar 1850, Nørregade, Varde.
- 34) RA. Justitsministeriets 2. dep., journalsag A774.
- 35) RA. Indenrigsministeriets 1. dep., journalsag G3405.
- 36) Varde Avis, 30. juni 1854.
- 37) RA. Folketælling, 1. februar 1855, hus nr. 64, Rendsborg.
- 38) Oplysning fra Grosserer-Societetets Komite. A.J. Møller døde i København 26. januar 1904 (LAS. Kirkebog, St. Matthæus, København).

- 39) Villars Knudsen Lunn: En Rejse fra Danmark til England 1851. Vor Fortid. 3. årgang. København 1919. Side 129 ff.
- 40) The Illustrated London News: The New Route to Northern Europe. Bind 18, nr. 479. London 1851. Side 318.
- 41) N.H. Jacobsen: Skibsfarten i det danske Vadehav. København 1937. Side 223.
- 42) G.S. Bune: Den første Flæskexport fra Jylland til England. Jyllandsposten, 10. november 1928.
- 43) Plan for Virksomheden af den Forsamling af Landmænd, Forstmænd og Gartnere, der agtes afholdt i København i October Maaned 1852. København 1852. Side 7.
- 44) Samme. Side 19 f.
- 45) C.F. Linde: Beretning om den fjerde danske Landmands-Forsamling, afholdt i København fra den 5te-9de October 1852. København 1854. Side 305 og 331.
- 46) Varde Avis, 28. november 1856.
- 47) H.P.H. Novrup: Ribe Amts nordre Landboforening. Varde 1922. Side 72 ff.
- 48) J.C. Forum averterer i Varde Avis, 8. marts 1861, med, at han »aftager Portraiter«.
- 49) C.F. Linde: Beretning om den femte danske Landmands-Forsamling, afholdt i Flensborg fra d. 29. Mai til d. 2. Juni 1854. København 1855. Side 226.
- 50) C.F. Linde: Beretning om den sjette danske Landmands-Forsamling, afholdt i Aalborg fra den 24. til den 28. Juni 1856. København 1857. Side 244 f.
- 51) K.C. Lassen: Udviklingen af Dampskibstrafikken fra Danmark til Storbritannien. Tidsskrift for Landøkonomi. 5. række. Bind 2. København 1883. Side 384 f.
- 52) Varde Avis, 10. januar 1867.
- 53) RA. Årsberetning fra Varde toldsted for 1871.
- 54) LAN. Varde rådstuearkiv. Bygningskommissionens forhandlingsprotokol 1832-1891. (D31-138).
- 55) Berlingske Tidende, 29. november 1871.
- 56) EA. Det forenede Flæsksalteri, kopibog, J.W. Palludans arkiv.
- 57) Berlingske Tidende, 5. juni 1879.
- 58) LAN. Varde rådstuearkiv. Rådstueprotokol 1801-88. (D31-68).
- 59) Varde Avis, 8. november 1879.
- 60) Berlingske Tidende, 2. november 1880.
- 61) LAN. Kirkebog, Varde.
- 62) Varde Avis, 26. juni 1908.

Halvor Petersen, f. 1923, civilingeniør, Kirsebærhaven 5, 4000 Roskilde. Har skrevet artikler om slagterhistorie i Tidsskrift for Landøkonomi, Holstebro Museum og Slagteren, om lokalhistorie i Historisk Årbog for Roskilde Amt, om arkæologi i Egnshistorisk Forening i Gundsø og om slægtshistorie i Årbok for Trysil.