

Slagtermestre og deres butikker i Holstebro

Af Esben Graugaard og Bent T. Holm

Med nogle af Danmarks største kreatur- og hestemarkeder trak Holstebro slagtere til i hobetal. I årene lige efter århundredskiftet var der således 20-25 selvstændige slagtermestre og endnu flere slagtersvende i byen. Blandt mestrene var Frederik A. Lange og P.C. Bertelsen, hvis forretninger stadig eksisterer nu med tredje generation ved kniven. Endnu i 1950 var der 20 slagterforretninger i Holstebro. Men den moderne butiksslagters verden befinder sig milevidt fra tidligere tiders baggårde, hvor slagterne under primitive forhold aflivede dyrene, for derefter at gå rundt med kødet i truge og sælge det ved dørene. Senere blev det til boder på Store Torv, hvor by- og landslagterne kæmpede om standpladser og kunder.



Sådan startede byens slagterforretninger: i boder på Store Torv omkring år 1900. Man kunne sagtens sælge fersk kød den ene dag på torvet og holde griseauktion samme sted dagen efter. Den store lukkede vogn i baggrunden tilhørte slagtermester Junget.

Slagtermestre i Holstebro i 1961:

Andersen, Carl E.: Lemvigvej 3
Bertelsen, Erik: Nørregade 11
Christensen, H. og J. Goul: Østergade 17
Christensen, Viggo: Struervej 33
Fugl, L. N. Chr.: Skjernvej 10
Hedegaard, Carl E.: Viborgvej 24
Hjorth, Mogens K.: Vestergade 21
Jensen, Ejner: Skivevej 34
Jensen, Henning G.: Enghavevej 7
Jensen, Jens: Nørregade 56
Jensen, Karl G.: Sønderparken
Kiilerich, P.: Vestergade 13
Koch, G.: Nørregade 45
Lange, Frederik B.: Skolegade 36
Larsen, Holger: Struervej 65
Laursen, Ernst: Ringparken 65
Nielsen, Henning: Nordkap 14
Nielsen, Julius: Nygade 6
Rosenberg, Th.: Sønderlandsgade 33
Staunstrup, Th.: Nordkap
Svangren, G. A.: Østerbrogade 51
Vium, Johannes: Sønderlandsgade 9
Wium, P. & Søn: Vestergade 9
Weilgaard P. & Nielsen, N.E.: Nørregade 44
Østerby, P.: Skolegade 7
Østergaard, Reinhold B.: Brotorvet 2.



Et af fotograf A. H. Vorbecks Holstebrobilleder fra sidst i 1800-årene viser slagterboder på Store Torv, alt imens hestepærer flyder på stenbroen i rigelige mængder.

”Slagterinden” Johanne Hoved og underofficer Frølich

Kamp var der også blandt byens slagtere i 1790'erne. Holstebro's største slagterforretning ejedes da af den tyskfødte slagter Frølich med de imponerende fornavne Johan Franciscus. Han havde en fortid som underofficer, og har været en alsidig mand, for ved siden af slagterhvervet drev han værtshus. Dog følte han i 1789 sit udkomme truet, og det tilmed af en kvinde fra oplandet, der "var begyndt at agere offentlig slagter", som den forurettede Frølich formulerede det i en klage.

Johanne Christensdatter Hoved var blevet enke i 1789, og for at forsørge sig og sine to små børn etablerede hun sig som slagter i Holstebro. Denne uønskede konkurrence ophidsede den temperaments-fulde Frølich, hvis kone flere gange efter slagsmål havde måttet hjælpe en blødende og forslået ægtemand hjem. Hans lamme- og kalvekød kunne prismæssigt slet ikke konkurrere med Johanne Hoveds. Stiftamtmand Sehested på Rydhave greb ind til fordel for den kvindelige slagter - han fandt at Frølich kun havde godt af lidt konkurrence. Så den 26. juli 1796 fik Johanne Hoved som den første kvinde borgerskab til at drive selvstændig forretning i

Holstebro, og det som slagter. Hun døde dog allerede i 1798, og Frølich har vel åndet lettet op, for Johanne havde de få år hun virkede slagtet langt flere kreaturer og svin end han. At denne foregangskvindes begravelse ikke hørte til de mest stille turde værtshusholder Thusgaard's regning bevise: sørgetoget havde indtog PI potte cognac, 4 potter dansk brændevin og en mængde øl, røg PI kardus tobak og drak kaffe af 1PI pund bønner. Slagter Johanne Hoveds afsked med tilværelsen foregik således med manér.

Hillers og Hagens - tyskfødte slagtere

Frølich var ikke den eneste tysker, som slagterfaget bragte til Holstebro, hvor det i forrige århundrede vrimlede med tyskfødte håndværkssvende - "Gesellen" som de kaldte sig. Som eksempel kan nævnes Hillersslægtens stamfar, Christian Heinrich Hillers, der var født i 1796 ved Hamburg. Han fik i 1817 fik

borgerskab som slagtermester i Holstebro, hvor forretningen blev sin tids største. Hillers blev velhavende, og ejede efterhånden flere gårde i omegnen, og alt kød han solgte stammede herfra. Hillers startede i Nyboes gård i Østergade men flyttede senere op i Skolegade, hvor der foregik omfattende handel med kreaturer og heste. Slagtermester Hillers døde i 1870, men flere af hans sønner videreførte slagterhvervet, således blev to sønner mestre i Thisted og Viborg, og den yngste, Edvard Christian Heinrich Hillers, blev slagtermester i Holstebro. Denne anden Hillers i byens slagterhistorie blev ivørigt svigerfar til det kendte byrådsmedlem, cigarsorterer Anton Andersen, der i mange år var formand for Arbejdernes Fællesorganisation.

I 1896 døde endnu en tyskfødt slagter, bosat i Nørrehede i Maabjerg. Frederik Otto Ludvig Hagen var født i intet mindre end storhertugdømmet Mecklenburg-Strelitz. Som ung slagtersvend gik Hagen i 1845 på valsen, og de følgende år arbejdede han sig igennem Centraleuropa med ophold i Prag, Zürich, Wien, Berlin og Rotterdam for at nævne nogle få af mange steder. I 1852 kom han første gang til Danmark, men først i 1856 nåede han til Holstebro, hvor han fik arbejde ved Dalgas' store vejarbejder. Otto Hagen forlod dog atter

De fik borgerskab som slagtere 1838-1904:

1838: Gudmann Krogh
1845: Christen Christensen
1848: Hans Christian Bøyhuus
1855: Peter Andersen
1857: Niels Junget
1857: August Lind
1860: Edvard Niels Thune
1862: Jens Christian Lind
1868: Eli Dahl
1869: Juliane Holst (Firmaet "N. Holst")
1869: Christen Jensen
1871: Jeppe Schou
1885: Christian Bjerrehuus
1887: Christian Christensen
1891: Jens Christian Sieburg
1891: Jens Elbrønd Jensen
1895: Ole Villumsen
1896: Frederik A. Lange
1898: Anders Jensen
1903: P. C. Bertelsen
1904: Jens Christian Svejdahl

Holstebro, men kom i efteråret 1858 til gården Krogsdal i Nørre Felding, hvor han arbejdede et halvt års tid inden han senere permanent slog sig ned i Maabjerg. Her blev han gift med en lokal pige og faldt endelig til ro. En god del verdensmand har der været i slagter Hagens.



Slagtermester Laurids Junget var nærmest at karakterisere som byggematador i Holstebro fra sidst i 1800'erne. Den store ejendom til venstre lod han opføre o.1882, hvor han havde overtaget den efter faderen, som også var slagtermester. Bemærk oksehovedet over døren. I ejendommen drev Jacob Nielsen – kendt som "Jacob lang kredit" – senere herreekviperingshandel.

Laurids Junget - slagter og bygmester.

Slagtermester Laurids M. Junget blev som flere af sine standsfæller en velhavende mand med en naturlig plads i byens borgerskab. Junget drev tillige handel i stor stil med kreaturer og rejste en gang ugentligt i en årrække med kvæg til Hamburg. Forretningens overskud viste sig ved at Junget hørte til sin tids største bygherrer i Holstebro, hvor han lod 11 solide og karakteristiske ejendomme opføre, heriblandt bygningen mellem Stationsvej og Skivevej, hvor der blev drevet Højskolehotel. Også skræddermester Jacob Niensens ejendom i Danmarksgade var Junget ophavsmand til. Denne initiativrige slagter kom i byrådet, hvor han til manges overraskelse stemte for indførelsen af en kødkontrol i Holstebro. Det burde nu ikke overraske, set fra branchens side var det en fordel at kunne garantere kunderne en vis kvalitet, så Junget var blot fremsynet. De mange slagtere skabte store sanitære problemer i forrige århundredes Holstebro, hvor der endnu ikke var kloakeret. Byens

første sundhedsvedtægt fra 1852 nævner da også som skadelige næringsveje: benbrænderi, trankogeri, tarmstrengefabrikation, og slagteri. Derimod måtte man gerne drive kødudsalg, udsmeltning af talg og pølsefabrikation inde i byen uden sundhedskommissionens tilladelse. Svinehold ved byens fattighuse, sygehus og skoler var også forbudt. Endelig i 1891 fik man en offentlig ansat dyrlæge til at forestå kødkontrollen. De nye tider nærmede sig.

Slagter Jensens eksportslagteri

Der var andre initiativrige folk blandt Holstebros slagtere sidst i forrige århundrede. Anders Jensen, der i 1898 havde fået borgerskab, startede det følgende år byens første kreatur-eksportslagteri, der formodentlig lå bag "Bette Wolles" gæstgiveri på hjørnet af Store Torv og Nørregade. I hvert fald skulle dyrene indleveres til den kendte værtshusholder, der samtidig kunne forsikre dyrene for leverandøren. Slagter Jensen tilbød at slagte dyrene for 5 kr. pr. styk, men da han havde en aftale i hus om at sælge affaldet for 6 kr. pr. dyr tjente leverandøren 1 krone ved den forretning. I løbet af den første måned slagtedes 92 svin og 20 kreaturer, der alle sendtes til England, hvor de ifølge avisen solgtes "med ret tilfredsstillende Resultat" - en vending der ikke lyder overbevisende i vestjyske øren. Nyhedens interesse lagde sig da også hurtigt, annoncerne for Jensens eksportslagteri forsvinder stille men sikkert fra avisernes spalter og et års tid senere er virksomheden ophørt. Jensen havde da også satset stadig mere på slagting af svin, en hovedløs gerning i hjembyen for det berømte Royal Dane-slagteri.

Slagterne Vium/Wium

Også familien Vium/Wium leverede i et par generationer adskillige fremtrædende slagtermestre til Holstebro. De har ikke noget med købmands-slægten Wium at gøre, men derimod Vium-navnet fra Vium i Ulfborg sogn, hvorfra de tre brødre Jens, Peter og Johannes Wium/Vium kom til Holstebro først i 1900'erne. Allerede i 1910 drev den ældste af brødrene, slagtermester Jens Wium således forretning i Nørregade 19 – i 1912 har han haft forretning i Skolegade, i hvert fald flytter han samme år "Skolegades Kødudsalg" til



Astrid og Johannes Vium i butikken Sønderlandsgade 9.



Peter Viums butik på Store Torvs vestside med speciale i hestekød. Flyttede senere til Vestergade 9.



Jens Wiums slagterforretning i Nørregade 45. Mester Jens Wium ses med bowlerhat i døren. Til højre for ham står lillebroderen Peter Wium og senere slagtermester Jens Jensen ved Nørreport.



Slagtermester Jens Wiums butik i Nørregade 45 i 1915. Wium ses til højre. Til venstre står Jens Jensen, der senere åbnede selvstændig slagterforretning ved Nørreport. I folkemunde blev Jens Wium kaldt for "Store Jens" og Jens Jensen for "Lille Jens". I midten står slagtersvend Bastrup.

Nørregade 45. Jens Wium må have været en foretagsom mand, i 1919 mageskiftede han således villa "Rødsten" på Struervej med Ulfborg Gæstgivergård. Også Jernbanehotellet i Struer ejede Jens Wium i en periode. I 1918 solgte Wium tillige ejendommen "Dania" i Nørregade, hvor Svaneapotket senere kom til at ligge.

Broderen Peter Wium tog i 1913 som ung svend på valsen og arbejdede bl.a. som mestersvend i et stort firma i Slesvig, inden han kom hjem og fra 1918 som selvstændig specialiserede sig i hesteslagtning. I 1926 drev han forretning i Nørregade 50 og Store Torv 4 under firmanavnet "P. Wium & Co.". "Co." dækkede formentlig over broderen Johannes Vium, som i 1927 etablerede selvstændig forretning i restaurant "Børsens" tidligere ejendom i Nørregade 50, hvor "Ford" senere fik domicil. Peter Wium indgik en aftale med byens øvrige slagtermestre om at han fik eneforhandling af hestekød. Hans søn – slagtermester Flemming Wium – blev udlært hjemme og hos Th. Rosenberg, hvorefter han i 1950 blev optaget i faderens slagterforretning. I 1936 overtog Johannes Vium slagtermester Mathias Linds forretning i Sønderlandsgade 9, hvor V. Gottfredsen tidligere havde drevet viktualiehandel. Det udviklede sig til en betydelig slagterforretning, der først i 1950-erne havde leverancerne af kød til byens sygehus, tuberkulosestationen og epidemihuset. Johannes Viums søn, Svend Erik Vium,

som også var udlært slagter, startede i 1963 selvstændig forretning under navnet ”Kødbørsen” på Struervej 49. Igennem 30 år har Svend Erik Vium været opkøber af kreaturer på forskellige eksportmarkeder for Holstebro Eksportslagteri.

Lange, Bertelsen og slagteriudsalget.

Der var en lang række andre mestre i Holstebros slagterverden, som M. J. Jørgensen der startede omkring 1900 med at sælge kød fra en bod på Store Torv, men som senere fik butik i Nørregade i handelsgartner Westergaards ejendom, hvor der nu er fiskehandel.

Jørgensen var fra o. 1920 slagtermester i Holstebros offentlige slagterhus. Men mestre som Junget og Anders Jensen trak med deres foretagsomhed flere unge svende til Holstebro, hvor der altid var arbejde at få i branchen.

Frederik Anton Lange, der stammede fra Horsens, kom således som ung svend til Laurids M. Junget. Det blev afsættet til i 1896 at åbne selvstændig forretning, først på Frøjkvej med en stand på Store Torv på markedsdage og siden i Skolegade. I 1942 døde Frederik A. Lange, og sønnen Frederik B. Lange drev herefter forretningen indtil 1981, hvor slagtermester Georg Frederik Lange overtog den som tredje generation og fremdeles driver den.

Også P. C. Bertelsen var oprindeligt en af Jungets ”drengene”. Den senere slagtermester med rødder i Nakskov, kom til Holstebro i



Slagtermester Frederik Lange foran sin første butik i Skolegade.



Ejendommen som slagtermester Frederik Lange købte i Skolegade indrettede til butik.



Slagtermester Frederik Lange på sin vogn til landture.



Slagtermester Frederik Lange – altså den første.



Jens Wiiums slagterforretning i Nørregade 45 opnåede at udkomme som postkortmotiv.

1897 for at arbejde som svend hos Junget. Ifølge overleveringen skal han have startet som selvstændig allerede i 1902, men borgerskabet erhvervedes først den 1. maj 1903. Det var imidlertid ikke usædvanligt, at virksomheder og forretninger i realiteten var godt i gang, når indehaverne fik den officielle godkendelse. P. C. Bertelsen startede som sine kolleger på gammeldags maner med at sælge kød fra et telt på Store Torv, og gik så ellers fra dør til dør og faldbød sine varer. Torvereglementet fra netop 1903 tillod byslagterne at slå boder op på Store Torvs sydside – landslagterne stod på torvets østside – frugthandlere var placeret mod nord sammen med grisehandlerne. Endelig i 1904 åbnede Bertelsen en ”rigtig” butik i Nørregade 18, hvor forretningen havde til huse de følgende 28 år. Bertelsen drev som sin tidligere mester også en del kreaturhandel, og det var vel i den forbindelse han ejede nogle marker nord for byen vest for Struervej. Holstebro Svineslagteri etablerede et udsalg i Nørregade 58, hvor frisørmester P. Lorentzen senere fik forretning. I 1923 flyttedes udsalget til Nørregade 11, hvor rammen var den imponerende bygning, som smørkonsulentinde

Marie Madsen havde ladet opføre i 1910 og givet det imponerende navn ”Roma” til minde om sine rejser til Italien. Slagtermester Gerhard Koch var bestyrer af udsalget i årene 1923-35, men i 1936 overtog han V. Drewes forretning på Nørregades vestside – Nørregade 45 – oprettet i 1920 som den kooperative slagterforretning, der allerede i 1922 havde indstillet betalingerne. Denne forretning blev senere overtaget af Jens Wium.

Slagtermester P. C. Bertelsens søn, slagtermester Erik Bertelsen, overtog i 1938 stillingen som bestyrer af udsalget, hvor man i starten udelukkende solgte varer fra slagteriet. Erik Bertelsen købte i 1958 forretningen og blev således selvstændig mester. Erik Bertelsen, som døde i 1983, havde i 1977 overdraget forretningen til sønnen, slagtermester Peter Bertelsen, som viderefører den gamle virksomhed, hvor fjerde generation i skikkelse af slagtersvend Jens Bertelsen nu arbejder. Sideløbende har der været andre betydelige slagterforretninger som Peter Weilgaards i Nørregade 46 og Jens Jensens ved Nørreport, hvor Nørreport Centeret nu ligger. Jens Jensen, som døde i 1981, skal en overgang have drevet den betydeligste slagterforretning i Vestjylland. I 1967 solgte



Slagtermester Jens Jensen lod denne ejendom opføre i 1946 i Nørregade 56, hvortil han flyttede sin forretning fra Nørreport.

han den til Ove Larsen, ”Favoritten”, som flyttede sin smørrebrødsforretning fra basarbygningen på Stationsvej hertil. Det var på flere måder et tidens tegn om de forandringer, de selvstændige slagterbutikker de kommende årtier skulle gennemgå.

Også slagterfaget har ændret sig gennemgribende. Tidsmæssigt er der ganske vist kun et århundrede tilbage til tiden med teltene på Store Torv, men der er en verden til forskel når

man træder ind i den moderne slagterbutik med sin forarbejdede og forædlede produkter.

Den gammeldags kødsælger – kaldet ”kødmageren” – er afløst af en specialist, der har været på fagskole. Teknisk Skole i Holstebro blev i midten af 60-erne og fra 1980 er det også her aflæggelse af svendeprøverne har fundet sted. Holstebro er således stadig hovedbyen i den nordvestjyske slagterbranche – på den måde hænger nutid og fortid sammen.



I 1938 forpagtede slagtermester Erik Bertelsen Slagteriudsalget, som han senere i 1958 erhvervede. På dette billede fra 1970 ses fra venstre slagtermester Erik Bertelsen, Ella Petersen, Lis Salkvist, Peter Bertelsen (som i 1977 overtog forretningen efter faderen), Reinhold Østergaard, Børge Nybo, Mogens Leth og på fløjen bydrengen Leo Jensen.



Her i den gamle realskolebygning, Nørregade 58, havde først slagteriet udsalg indtil 1923. Senere blev der frisørsalon samme sted, som det fremgår af billedet her fra 1939. Da havde slagtermester Jens Jensens forretning midt i bygningen ved Nørreport, hvor Nørreport Centret ligger i dag.



Holstebros berømte svineslagteri drev oprindeligt dette udsalg i Nørregade 58 i den gamle private realskolebygning. I 1923 flyttedes udsalget til Nørregade 11 i den bygning som smørkonsulentinde Marie Madsen havde ladet opføre i 1910. Siden 1938 har først Erik og siden Peter Bertelsen drevet forretningen i den markante bygning med det sigende navn "Roma". Således tog slagteri-udsalgets facade sig ud i de første år.



Nørregade 46 fotograferet i 1941. Yderst til venstre ses slagtermester P. Weilgaards butik, som han drev her i 26 år. På hjørnet af Nørregade og Nygade ligger "Cigarhuset Skt.Jørgen" – andet kunne en sådan vel ikke hedde i netop Holstebro!



Personalet hos "Arbejdernes Kødforsyning" i Nørregade 45 o.1920.



V. Gottfredsen fotograferet foran sin viktualiehandel i Sønderlandsgade 9 i 1915. Han solgte forretningen til slagtermester Mathias Lind, der senere videre solgte til slagtermester Johannes Vium.



Yderst dekorativ udstilling i Holstebro Svineslagteris butik i Nørregade – selv Skt. Jørgen optræder i færd med at dræbe den berømte drage. Det kunne være en udstilling fra Teknisk Skole.



Førhen var Holstebros slagtere ofte vidtberejste folk, dels fordi de gik på valsen, dels fordi flere af dem også handlede med kreaturer. I 1913 rejste slagtersvend Peter Wium fra Holstebro som ung mand til Slesvig, hvor han fik arbejde som mestersvend i et stort firma. Wium ses yderst til højre med forhammeren, der sikkert blev en del gode kreaturers skæbne. Da 1. verdenskrig brød ud, vendte Wium hjem til Holstebro.



Slagtersvend P. C. Bertelsen kom i 1897 til Holstebro fra Nakskov. Han fik arbejde hos den kendte slagtermester L. M. Junget, hvor også Frederik Lange arbejdede. Den 1. maj 1903 fik P. C. Bertelsen borgerskab som slagtermester og etablerede forretning i Nørregade 18. Han drev, som det var almindeligt blandt tidens slagtere også en del handel med kreaturer.



Slagtermester Peter Wiüms rejsepas fra 1914 udstedt af det danske generalkonsulat i Hamburg.



Generationskifte 1.7.1977. Peter Bertelsen overtager forretningen efter sin far Erik Bertelsen.



Tredje generation i skikkelse af slagtermester Peter Bertelsen ses her i 1979 i det nye pølse-mageri.



Slagtermester P. C. Bertelsen var skam også "pølsefabrikant" som det fremgår af skiltet over forretningens dør først i 1900'erne.



Slagtermester Peter Bertelsens butik i Nørregade efter han havde åbnet "Slagtergrillen" i 1989.



Slagtermester Peter Bertelsen med personalet foran forretningen i 1984 efter den store ombygning.

Hestekød! Hestekød!

Ekstra fint Hestekød sælges paa
Holstebro Torv Torsdag hos Slagter
P. Diterby og J. Wium.

Ekstra fedt Hestekød

af den ene røde Hest fra Hotel Schaum-
burg sælges paa Holstebro Torv først-
kommende Torsdag.
958 P. Berthelsen.

Tykt, fedt

Hestekød og Flomme

faas hver Dag i denne Uge.

Fr. Lange,
Holstebro, Tlf. 309.

Hestekødet nedsat

fra i Morgen, Tirsdag, hos

P. Wium & Co.,
Nørregade 50, Torvet 4, Tlf. 565,
Holstebro.

Fire annoncer fra årene 1910-26, der understreger hestekødets betydning i tidligere tiders husholdninger.