

## Marked og Slagtehus - Disk og Slagteri

### *Slagteren og slagteriet samt kødet og kødets anvendelse bliver en del af danmarkshistorien på Dansk Landbrugsmuseum*

Af museumsinspektør Cand. mag. Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum



*Der er travlhed bag kulisserne på Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup. 8.000 museumsgenstande skal indlemmes i den danske stats museumssamlinger.*

#### Slagteriernes historie er også din kulturarv

Udpakning og registrering er i øjeblikket arbejdsopgaven for dele af personalet på Dansk Landbrugsmuseum. Flyttekasse efter flyttekasse skal tømmes, og hver enkelt stykke slagterværktøj skal i hænderne på en registrator, for derefter at få tildelt en hylde på museets nyindkøbte magasin. Opholdet er dog kun midlertidigt. Planen er at de fleste genstande skal indgå i stor permanent udstilling, som åbner efteråret 2007. Lige nu er udstillingen på tegnebrættet, hvor museets personale med forskellige virkemidler ikke bare vil fortælle om slagteribranchens kulturhistorie, men også en vedkommende historie, om danskernes ændrede madvaner i første halvdel af 1900-tallet, i forbindelse med slagteriernes fremkomst.

- Ikke alle tænker på, at da eksportslagterierne blev etableret, måtte de hjemlige husholdninger lære at bruge de dele af grisen, som ikke kunne eksporteres. Det betød, at farsretter blev almindeligt. Anvendelse af indmad vandt frem, og opskriften på spejlæg og bacon blev for første gang trykt år 1900 i en dansk kogebog. Man kan groft sige, at vi ved at fortælle om slagtingens udvikling i Danmark også langt hen af vejen fortæller den danske måltids kulturhistorie.



FORSLAG: FOTO 2: Registrator Benny Elgaard Kristensen indtaster "historien" på computeren

Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup har gennem en længere periode været i gang med opgaver i forbindelse med overtagelsen af Slagterimuseet i Roskilde. Reelt betyder det, at man har "flyttet et helt museum" med en samling bestående af ca. 8000 museumsgenstande, som i hovedovertræk består af maskiner, håndværktøj, billedarkiver og håndbøger, fra slagterierne, garverierne, køleindustrien og delvis fra slagteributiksområdet. Slagterihistorie er en naturlig forlængelse af det danske landbrugs historie. De mange museumsgenstande giver os således mulighed for at fortælle en industriel udviklingshistorie, som bl.a. fik betydning for landbrugets eksport af fødevarer, som jo stadig den dag i dag sætter Danmark på verdenskortet.

#### Når flækkekniven bliver en museumsgenstand

I det øjeblik, at et statsligt museum tager imod effekter, er man ansvarlig for at sikre og opbevare "tingen" for eftertiden. Det var derfor vigtigt, at flytningen af den store samling fra museum til museum, skete under en forsvarlig nedpakkingsprocedure. Genstand, for genstand, blev gået igennem og registreret med nummer. Slagtermuseets grundlægger og kontaktperson, leder Karl Teglmund kunne som specialist bidrage med oplysninger på anvendelse og ophav, inden nedpakning og transport til Dansk Landbrugsmuseum. De større museumsgenstande som f.eks. pølsevogne, slagterbilen og større maskiner blev transporteret på særlige blokvogne.

Flytningen, som blev ledet af museumsinspektør Jens Aage Søndergaard, fandt sted fra efteråret 2004 til december 2005, hvor Dansk Landbrugsmuseums personale i perioder var indkvarteret i en af Svineforsøgsstationens boliger. Sideløbende hermed skete en overflytning af arkivalier til Erhvervsarkivet i Århus.



FORSLAG: FOTO 3: Flytning af Sabro Kølemaskine ca. 10 tons.

#### Udstilling - museumsgæsten på slagtergangen

Udstillingsopbygning tager primært udgangspunkt i en slagtergang - fra inddrivningen til kølerum. Her skal de grundlæggende principper for slagtingen formidles. Vi ønsker at gå "bagom" slagteren og fortælle om arbejdsvilkår, arbejdstid, samlebåndsarbejde, akkord, ligeløn m.m. I et udstillingsafsnit gives der plads til den lidt "skæve" historie. - Det kunne f.eks. være et sjovt gensyn med reklamekampagnen, "Gris på gaflen" eller indsigt i arbejdet på de danske svineforsøgsstationer, forædlingsarbejdet, ja, det er da oplagt at fortælle om "det ekstra ribben", mon mange dansker kender den historie i dag?

Dyrlægekontrollen og emner om dyrets mange anvendelsesmuligheder, f.eks. at benmel bruges til svinefoder, og at indvoldene i flere tilfælde kan bruges i medicinalindustrien, vil give ny viden til rigtig mange museumsgæster - ikke mindst de yngste.

## Børn og pølsefingre

Slagterfaget rummer specialiseret viden og stolte håndværksmæssige traditioner som der i dag er stor respekt og interesse for. I den forbindelse er der på museet tilknyttet et slagterlaug, bestående af frivillige tidligere slagtere, som ønsker, at bistå personalet med professionel viden omkring de mange museumsgenstandens anvendelighed, om arbejdsprocesser, begreber, dateringer m.m. Lige nu arbejder slagterlauget sammen med museets personale om kommende aktiviteter og etablering af et arbejdende værksted, hvor museumsgæsten kan se slagtererhvervet "tæt på".



FORSLAG: FOTO 4: Medlemmerne fra museets slagterlaug i gang med økser og gamle fotografier

Slagteriets historie har flere oplagte muligheder i forhold til aktiv formidling. Internt mellem afdelingerne diskuteres undervisningsforløb, hvor skoleelever får viden om slagteriets kulturhistorie og sammen med museets frivillige er med i fremstilling af f.eks. pølser. Leder af historisk værksted, Anna M. Christensen gør sig følgende tanker; *"Vi vil gerne arbejde med processen "Fra jord til bord". Efter endt undervisningsforløb i udstillingen, kunne vi tænke os at lade eleverne fremstille medisterpølse med eleverne - med saltede tarme. Det er vigtig, at vi fortæller børnene, at lige præcis dette stykke kød, var placeret lige dér på grisen. Vi skal forklare, hvorfor vi saltede kødet og om forskellen mellem det røgede og det saltede. Når man har med børn at gøre, er det vigtigt, at man tager udgangspunkt i deres hverdag, og her er "før og nu forløb" gode redskaber. Jeg forestiller mig overskriften kunne være Flæsk og Bacon eller Fra Pølse til Pizza".*



FORSLAG: FOTO 5: Leder af historisk værksted, Anna M. Christensen er i gang med planlægningen af undervisningsforløb

## Slagteriets historie skal samles brik for brik

Dansk Landbrugsmuseum har nu det landsdækkende ansvar for at dokumentere og bevare slagteriernes kulturhistorie. Det vil sige, at museet aktivt indsamler effekter, som skal belyse mange sider af slagterfaget. Yderligere er museets opgave at indsamle ny viden, for ikke al historie er blevet skrevet ned. Vi tager derfor kontakt til ældre mennesker fra slagtererhvervet. Deres personlige historie nedfælles, billeder fra gamle fotografialbums går igennem og knyttes til historien. I flere tilfælde har interviewet resulteret i, at museet får overdraget opskriftsbøger; - den røde slagterbog med blyantskrevne rettelser i forhold til mængden af krydderier eller opskrifter på Leverpølse, Thepølser, Hvid Fars og Vildsvinepostej, nedskrevet i hånden i et lille tyndt kladdehæfte fra begyndelsen af 1930-erne. Hæftet har nu fået et museumsnummer, og jævnligt tages det op fra den syrefrie kuvert, for alene fremgangsmåden og ingredienserne kræver en forklaring til fremtidens museums-gæster.

- og den skal de nok få.....snart får håndværkerne overdraget skitserne til udstillingsopsætningen, og den egentlige opstilling kan begynde. Men lige nu diskuterer museumsinspektørerne på særlige udstillingsmøder udvælgelsen af museums-genstande og deres rette placering, for historien "Marked og Slagterhus - Disk og Slagteri" skal fortælles - og det skal gøres godt.

ORSLAG: FOTO 6: På Dansk Landbrugsmuseum findes et væld af gode historier



## FAKTABOKS:

Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup er statens landsdækkende museum på landbrugsområdet. Museets opgave er i henhold til museumsloven, lov nr. 473 af 7. juni 2001, at indsamle, registrere, bevare og formidle genstande og materialer til belysning af dansk landbrugshistorie fra landbrugets opståen til i dag. Museets samlinger skal være repræsentative inden for museets emneområde. Gennem tilskud fra bl.a. Danske Slagterier har flytningen fra Slagterimuseet i Roskilde og køb af magasin til opbevaring af den store samling, været muligt.

Dansk Landbrugsmuseum er beliggende ved Auning på Djursland. Brochure om udstillinger og aktiviteter kan fås ved henvendelse på tlf. 86483444. Yderligere henvises til [www.gl-estrup.dk](http://www.gl-estrup.dk).

FORSLAG: FOTO 7: Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup, som er beliggende på Djursland, er et populært udflugtsmål for hele familien



