

Peter Schroeder

Høkerne I KØBENHAVN

HØKERFORENINGENS
HISTORIE 1817-2017



HØKERNE I KØBENHAVN

Peter Schroeder

Høkerne I KØBENHAVN

HØKERFORENINGENS
HISTORIE 1817-2017



Høkerne i København af Peter Schroeder

© 2017 Høkerforeningen

Redaktion: Peter Schroeder og foreningens bestyrelse

Forsidefoto: P. Rasmussens Viktualiehandel i Classensgade 7 på Østerbro,
begyndelsen af 1900-tallet. Kilde: copenhagentype.com

Layout og tryk: Eks-Skolens Trykkeri ApS

ISBN 978-87-970217-0-5

www.hoekerforeningen.dk

INDHOLD

Indhold.....	5
Forord.....	7
Høkerne i Danmark.....	9
Handlen i København.....	19
Økonomiske forandringer.....	35
Høkercorporationen.....	45
Fattigdom og filantropi.....	51
Hverdag i høkerfamilien.....	59
Fra kælderforretninger til supermarkeder.....	67
Høkerne og fremtiden.....	77
Høkerportrætter.....	83
Jubilæum.....	109
Høkerforeningens formand i 2017.....	117
Høkerforeningens formænd igennem de sidste 50 år.....	121
Efterord.....	123
Kilder.....	125

FORORD

I år er det 200 år siden, Høkerforeningen så dagens lys. Høker-Cooperationen, senere Høkerforeningen, blev oprettet på Københavns Kommunes initiativ i juni 1817, men derfra tog høkerne sagen i egen hånd og udviklede med energi og engagement foreningen til en moderne faglig organisation, der i løbet af navnlig det 20. århundrede skaffede høkerne stor indflydelse, faktisk meget mere, end deres antal egentlig berettigede dem til. Foreningen er blevet fejret mange gange, blandt andet i 1877, 1917, 1942 og 1967. Men vi må nok være ærlige at sige, at jubilæet i 2017 er det første, hvor de oprindelige medlemmer stort set er helt væk, og kun foreningen er tilbage. Sandt er det, at medlemmer forstået som aktive høkere og viktualiehandlere er en saga blot.

Men hvad skal vi dog så med en Høkerforening? Der er jo ikke flere høkere tilbage, så hvad laver foreningen? Høkerforeningen er ikke en museumssammenslutning, hvis opgave det er at holde mindet om et uddødt erhverv i hævd. Foreningens mission er i dag først og fremmest at forvalte den arv, som generationer af arbejdsomme og sparsommelige høkere har efterladt sig i form af Høkerforeningens hus på Østerbro i København. En gang var Høkerstiftelsen i Lipkesgade et sted, hvor forslidte høkere kunne få en tryk bolig, ofte helt uden at skulle betale husleje. I dag gør huset det muligt for „høkerbørn“ og andre med samme behov at få en god og tidssvarende studiebolig i København, der samtidig er til at betale. Det er vi som bestyrere af arven efter høkerne glade for at kunne tilbyde.

Ligeså vel som at høkere og viktualiehandlere er fortid, bliver der hele tiden færre af os, der kan huske høkerforretninger som de var, lugten i butikken, varesortimentet og lokalets indretning. For slet ikke at nævne

den personlige betjening og den venlige service. Bestyrelsen synes derfor, at det er vigtigt, at historien om høkerne i Danmark bliver fortalt en gang til: hvordan man med flid, stolthed og sammenhold formåede at gøre et erhverv med ringe anseelse til en respektabel branche, der har givet mange handelsfolk gennem tiden en stabil indtjening.

Høkerforeningen er stolt over at kunne fortælle dette lille stykke Danmarkshistorie med beretningen om de jævne handelsfolk, der startede for flere hundrede år siden med en lille bod på torvet, og som alligevel kom til at sætte deres aftryk på dansk detailhandel og dansk kultur i det hele taget!

Jan Wybrandt

Formand for Høkerforeningen

Kapitel 1

HØKERNE I DANMARK

„På det andet hjørne overfor frisøren var der en rigtig Høker. Det var en meget blandet forretning hvor der blev solgt rigtige fede islandske spegesild der blev trukket op af en salttønde med en stor træsaks. Sildene var så salte at man måtte vande dem ud i rent vand ca et døgn inden de var til at spise. I mit hjem var det en yndet spise. Vi kaldte det gnavesild. De blev skåret i mundrette stykker og serveret med varme nykogte kartofler. Det var en af min fars livretter men ikke just noget for os børn. Hvis det blev serveret om søndagen fulgte der en snaps med.

Hos høkeren kunne man også købe øl-brændsel-petroleum-sand og almindelige købmandsvarer. Øllet var helflasker med Hvidtøl-Skibsøl og maltøl som alle var mørkt øl trods det ene navn. Skibsøl var meget surt og maltøl meget sødt. Maltøl brugtes meget til mennesker, som ikke rigtig ville trives. Det havde ord for at være meget styrkende. Hos høkeren stod en meget stor kaffemølle. Her blev de hele bønner hældt op i en stor tragt og løb så gennem en knuser og kom ud i en skuffe. Det var eftertragtet at købe nymalet kaffe også fordi man så kunne vælge mellem forskellige sorter. Jeg tror også han solgte grøntsager.“

AGNES REHHOFF, HJØRNET AF ÆGIRSGADE-
NANNASGADE, NØRREBRO CA. 1920.

HVAD ER EN HØKER?

Nede i Fru Hansens kælder

Ordet høker kommer fra tysk, *ein Hoker*, der betyder en kræmmer. En kræmmer er en person, der beskæftiger sig med småhandel, fx på markeder eller i egen forretning. Der har været høkere i Danmark igennem mange hundrede år. Lige siden middelalderen har vi haft småhandlende og mellemhandlere, handelsfolk, der fandt en niche i byens handelsliv og skabte sig en forretning. Høkerne var en slags mellemhandler mellem producenten, bonden, og forbrugerne, byens jævne befolkning. Han købte på torvet og solgte videre i sin bod eller forretning. Med sans for markedets behov – den rette mængde, på det rette sted og til den rette pris – var der plads til høkerne i hverdagens småhandlen. Kræmmere, høkere og andre småhandlende falbød varer i mindre portioner, og til priser, der passede til enhver pengepung, også de fattiges. På landet måtte man i følge lovgivningen ikke bedrive varehandel – det måtte kun finde sted i købstæderne, der, som navnet siger, var *stedet*, man kunne *købe* – byerne havde handelsprivilegierne. På landet fandtes dog autoriserede markeder særlige steder på særlige dage – men omrejsende høkere og kræmmere fandtes alligevel og dukkede op i landsbyerne. Landsbyboerne kunne således slippe for rejsen til købstaden, når de manglede varer. Med tiden opstod også faste høkerforretninger på landet.

I min Barndoms Verden, var der tre Slags Mennesker, Herremænd, Bønder og Husmænd.

Herremændene var dem, der kom kørende i Trav, med slanke brune Heste for Landaueren, Bonden der kom agende med et stort tykt Øg for Fjælevognen, og os der gik. [...]

Jeg elskede at gå til Høkeren efter Varer. De Handlende havde åbent, hver Dag til Kl. 9 Aften. Lørdag Aften til Kl. 11. og Søndag Formiddag til Kl. 10.

Der duftede så dejligt i Butikken af mange Ting, Kaffe, Sæbe, Klipfisk, røget islandsk Lammekød, og Krydderier, jeg kunne lytte til de voksnes Snak, der stod altid nogen og drøftede hvad der skete rundt omkring.“

JULIE JEPPESEN, LOLLAND O. 1900.

Høkernes kunder i byerne var især de fattige og mindrebemidlede. De fattige havde ikke råd til at købe fødevarer i de mængder, som de tilreisende bønder falbød på torvene. Høkerfaget opstod, fordi bønderne kun leverede varer i større mængder og udskæringer, fx et kvart svin eller en hel gås, og byens fattige ikke kunne aftage sådanne mængder. Her kom høkerne ind i billedet: de opkøbte varer hos bønderne og videresolgte dem i et passende kvantum. I København foregik det i første omgang i boder i særlige kvarterer i byen. Som på markedspladser var boderne samlet efter fag: slagtere for sig, bagere for sig og høkere for sig. Men med tiden blev høkerne forretningsdrivende med fast adresse. Høkeren holdt ofte til i kælderbutikken – „*Fru Hansens kælder*“, som vi kender det fra børnerimet – og her kunne man købe høkernes standard varesortiment: fedevare, sild, øl og snaps, kaffe, smør og margarine, æg, sæbe, sand, tjære, brændsel og meget mere. Som det hed sig i samtiden:

„Grossereren boede på 1. sal for at vedligeholde sin kredit, kræmmeren i stuen for at skaffe sig kunder, og høkeren i kælderen for at bevare sine varer.“¹

Høkerforretningens lidt ydmyge beliggenhed handlede uden tvivl både om hensynet til en billig husleje og til varernes holdbarhed – ikke mindst i vinterhalvåret var kulden fra jorden både gratis og anvendelig.

„Her stod han nu i sin spækhøkerkælder, bred og mægtig i sine sribede uldtrøjeærmer med det store, hvide forklæde fra hals til knæ, med det fede, glatragede ansigt, det fremstående mundparti og de små, kloge, plirrende øjne og vejede smør af i papir til en lille fattig pige, mens hans bedre halvdel skar pølse, og flere kunder ventede på at blive ekspederet.“

ET STYKKE MED LEVERPOSTEJ S. 28

1 Et stykke med leverpostej s. 25



Viggo og Dagmar Wiinberg åbnede Paalægs- og Røgeriforretning i 1912 på Ny Carlsbergvej 23. Billedet er fra 1922. Privatfoto.

Høkerbutikkerne i 1800-tallet var med nutidens øjne yderst primitive. Den lavloftede høkerbod i kælderen var dårligt oplyst af små kældervinduer. Her var hverken gas eller petroleumsbelysning, men blot tællelys, ingen afløb og ventilation, og rummet bag butikken var på en gang beboelse og lager. Der var sand på gulvet. Der var åbent fra tidlig morgen til kl 22-23, dog lidt afhængig af, hvornår nærmeste konkurrent lukkede. Lørdag kunne lukketiden være endnu senere, og søndagsåbent omfattede morgenen indtil kirketid og igen fra kl 16 om eftermiddagen.

Datidens handelsliv var underlagt mange regler og restriktioner, således også høkerne. De måtte kun handle på torvene på bestemte tidspunkter på dagen: indtil kl 10 om formiddagen var høkerne forment adgang til torvehandlen. Byens etablerede korps af handelsfolk, slagtere, købmænd og kræmmere, der så høkerne som en farlig konkurrent, mente på den måde at kunne kontrollere dem ved at sikre, at høkerne ikke snuppede de bedste varer for næsen af andre og med deres store antal medvirkede til at presse priserne. Høkernes varesortiment var desuden reguleret, så

de ikke tog markedsandele fra konkurrenterne: slagterne, kræmmerne og fiskeskipperne. Høkerne måtte bl.a. kun forhandle varer af dansk oprindelse, herunder sild fra Island, som endnu var dansk. På markederne var kødpriserne, kaldet *kødtaksterne*, fastsat af bystyret. Bønder og slagtere skulle underordne sig de kunstigt lave priser på kød, som myndighederne havde fastsat af hensyn til byernes fattige almue. Høkerne derimod var undtaget fra kødtaksterne og kunne indrette deres kødpriser efter udbud og efterspørgsel – de var i virkeligheden markedsøkonomiens pionerer i Danmark.

Høkernes traditionelt vigtigste handelsvare var flæsk. Slagterne beskæftigede sig ikke med svineslagtning, og med svinekødets stigende betydning og anseelse i løbet af 1800-tallet blev det et vigtigt forretningsområde. Mod sidste halvdel af 1800-tallet, da den voksende flæskeeksport til England betød mange nye eksportslagterier i byerne, opstod der nye, lukrative muligheder for høkerne. De aftog og forarbej-



Flæsketorv på Nytorv, København 1910. Kilde: Høkerforeningen 1933.

dede alt det, der så at sige var til overs på grisen. De bedste stykker gik til eksport, så fik de velbeslæede kunder deres, og bagefter købte høkeren, hvad ingen andre ville have: bl.a. leveren, tærne, halerne og spækket. Derfor kom høkerne med tiden til at hedde „spækhøker“. Og så blev der lavet pølser, færdigretter og ikke mindst nationalretten leverpostej!

Høkerbutikken havde altid åbent. Byernes industriarbejdere havde i 1800-tallet ofte en arbejdsdag fra kl 6 om morgenen til kl 7 om aftenen, så de forretningsdrivende måtte indrette sig – der skulle jo også være åbent, når kunderne havde fri og kom forbi. Høkerne havde tilladelse til at servere en hjertestyrkning, øl, mjød eller snaps, til kunderne, men kun stående – ellers gik det ud over værtshusholderne og øltappernes omsætning. „En høkerbajer“ stammer som udtryk således fra høkerens udskænkning til de stående kunder i forretningen.

Industriens arbejdere havde ikke tilladelse til at forlade arbejdspladsen i pauserne. Derfor blev arbejdsdrengene sendt i byen efter frokost til



Viktualieforretningen i Dronningensgade 23 – fatter står i døren, mutter skimtes bag vinduet. 1926. Kilde: Bjarne Witthoff.

arbejderne, og høkernes færdigretter og „smørrebrød“ passede til både pausens længde og arbejderlønningerne.

HØKERENS SOCIALE ANSEELSE

Høkerne blev efterhånden et godkendt og respekteret erhverv. Men igennem lange tider var høkernes anseelse belastet af at blive forvekslet med *fuskerne*, de uautoriserede mellemhandlere, fribytterne, der opererede i udkanterne af købstædernes markeder på torvene. Fuskerne prajede bønderne allerede før de med deres vognlæs var ankommet til markedspladserne og torvene. Der købte de småpartier af ofte lidt dårligere og billige varer, som de videresolgte, diskret og ulovligt. Det kaldtes et *forkøb* – deraf udtrykket at komme nogen i forkøbet. Det kunne også foregå uden for byporten, hvorefter fuskeren påtog sig risikoen for at blive taget for smugleri af konsumtionsbetjenten. Når bygrænsen blev passeret ved byporten skulle der dengang betales told til bystyret. Også skipperne på pæreskuderne fra provinsen, der lagde til i havnen, fik besøg af fuskerne. De tiltuskede sig lidt varer, som de dernæst videresolgte, ofte ved direkte opsøgende salgsvirksomhed på bagtrapperne i byens huse.



En kone bliver stoppet i tolden ved accisebuden i forsøg på at smugle en skinke ind i byen. Kilde: Høkerforeningen 1933.

„Som bekjendt er ethvert Laug udsat for Indgreb i dets Rettigheder af Bønhaser og uberettigede Fuskere; men der gives vist næppe noget Laug, der krænkes meer af slige Personer, end Slagterlauget, af de saa kaldede Fuskere.“

kunne man læse i *Politivennen* i 1826. Trods politiets årvågne indsats mod disse forbrydere, der satte den fattige almues helbred på spil ved at sælge dårligt kød, var problemet stort og synligt i København. Ikke mindst slagterne var vrede og slog gerne fuskerne i hartkorn med høkerne, selv om høkerne havde magistratens tilladelse til at opkøbe på torvet og videresælge. Fortsættelsen af lovliggørelsen af høkergeringen fulgte i begyndelsen af 1800-tallet, hvor høkere efter ansøgning kunne tildeles borgerskab og næringsbrev til at drive høkerforretning.

Danskerne har altid ranket ryggen og opfattet deres fædreland som handelsnationen *par excellence*, der lige siden vikingerne har forsynet verden med vore bedste landbrugsvarer. De engelske morgenborde var belagt med dansk landbrugs udsøgte specialiteter, smør og bacon, det er børnelærdom for de fleste. Danskerne har alle dage været dygtige købmænd og sørget for at sælge de danske landbrugsvarer i udlandet mod til gengæld at sikre en rig variation af eksotiske kolonial- og luksusvarer fra fremmede himmelstrøg til byernes velstående borgere.

Men kommer der elementer af tusk, fidus og bjærksomhed ind over, så er det noget helt andet: så er handel bestemt ikke noget „fint“ erhverv, og så er man en *kræmmer* eller *tuskhandler*. Vi skal ikke længere tilbage end 1900-tallet, før handel i de fine borgeres øjne primært var tæt forbundet med landbruget og bønderne – og så var der ofte skumle motiver knyttet til det at handle. At være bondesnu betyder både at være praktisk anlagt og kunne regne den ud, men det indeholder også en nedsættende betydning: udspekuleret, fiffig og beregnende. Landboerne var, trods deres talmæssige dominans – 3 ud af 4 af danskerne boede på landet for 150 år siden – i borgerskabets og overklassens øjne de laverestående. Bønderne blev helt op i slutningen af 1800-tallet holdt uden for politisk indflydelse. Før grundloven i 1849 formelt indførte folkestyret, havde etableringen af Stænderforsamlinger nogle år før i 1831 givet jordbesidderne på landet en vis politisk indflydelse på linje med godsejere og grundejere i købstæderne, men stadig kun som rådgivende, underlagt den altbestemmende, enevældige kongemagt. Med grundlovens vedtagelse blev landboerne nu også valgbare til Folketinget, mens Landstinget som førstekammer kom til at fungere som en konservativ garanti, der stod i vejen for afgørende magt til landets talmæssige flertal af bønder. Valgbare til Landstinget var nemlig

kun store jordbesiddere og skatteydere, og her kunne bønderne trods alt ikke være med.

Trods dette kan landbrugets økonomiske betydning som værdiskabende for hele samfundet på den tid næppe overdrives. Måske var det netop som svar på bøndernes voksende økonomiske succes i sidste halvdel af 1800-tallet, at landets sociale og økonomiske overklasse misbilligede dem og mere eller mindre åbent latterliggjorde dem. Fx er de kendte *Molbohistorier* i dag nok kommet til at stå som kærlige skildringer af den enfoldige almue på landet, men historierne viser bestemt også bybefolkningens foragt for de snu bønder. Og netop den driftige bondestand var en alvorlig medbejler og konkurrent til overklassen og byborgerskabets dominerende magt i slutningen af 1800-tallet.

Handels erhvervet i sig selv gav ikke social status, uanset om man var storkøbmand eller kludekræmmer. I samfundets top forsøgte kongen at fremme købmændenes sociale anseelse ved at oprette *Grosserersocietetet* i 1742 og gøre storkøbmændene til sine rådgivere. Store handelskompagnier blev begunstiget af kongelige koncessioner på handlen med bl.a. de danske kolonier og var med til at skabe en meget fremgangsrig periode for dansk økonomi i 1700-tallets anden halvdel. Eksotiske varer som te, porcelæn og silke blev hverdag for den københavnske overklasse.

Men handelsagenterne og grosserernes voksende anseelse smittede bestemt ikke af på købstædernes mange småhandlende. En voksende gruppe var høkerne. Høkeren lå bestemt ikke højt på datidens sociale rangstige, heller ikke selv om han måske begyndte at klare sig ganske godt i løbet af 1800-tallet. I H.C. Andersens eventyr fra 1855, *Nissen hos spækhøkeren*, er det spækhøkeren, der ejer hele huset, mens den fattige student bor til leje på kvisten. Spækhøkeren læser „Kunst – og teateranmeldelser“ i „*Tidende*“ og har obligationer, spækhøkermadammen har guldørenringe, og sågar tjenestepigen har råd til *silkemantille!*² En gammel bog, fuld af poesi har spækhøkeren købt af en gammel kone for nogle kaffebønner. Nu river han siderne ud enkeltvis og bruger dem til

2 Sjalslignende klædningsstykke



Ib Spang Olsen: Nissen hos Spækhøkeren.

indpakkingspapir. Men han er parat til at sælge den videre til den nysgerrige student for otte skilling.

*„De er en prægtig mand, en praktisk mand, men poesi forstår
De Dem ikke mere på, end den bøtte!“*

siger studenten og køber resterne af bogen. Men høkeren er en praktisk og uundværlig person – for han er mester til at lave risengrød og sælger det bedste smør. Derfor kan nissen ikke slippe sin spækhøker – for grødens skyld. *„Og det var ganske menneskeligt! – Vi andre går også til spækhøkeren – for grøden“* slutter H.C. Andersen eventyret.

Kapitel 2

HANDLEN I KØBENHAVN

Byhandlen i Danmark var igennem århundreder meget stærkt reguleret fra myndighedernes side – det vil sige kongemagten og Københavns bystyre, Magistraten. For det første skulle handlen som nævnt alene foregå i byerne – handel på landet var forbudt. Kun håndværkere som vævere, grovsmede, hjulmænd, slagtere, rugbrødsbagere og ølbryggere måtte frit nedsætte sig på landet. Enevældens Danmark, der strakte sig fra 1660 til 1849, var domineret af merkantilismens økonomiske tankegang. Merkantilismens grundfilosofi var national egoisme: den enkelte stat skulle med alle midler forsøge at klare sig i konkurrencen mod andre lande. Den stærke statsmagt med en voksende embedsmandsstand og en omkostningstung hær krævede stor opmærksomhed på statens indtægter og udgifter. Ikke mindst handlen var vigtig – deraf navnet merkantilisme – og handlen var et konstant mål for regulering og beskatning. Øresundstolden, som siden middelalderen blev pålagt fremmede magters skibe, når de passerede Helsingør med varer i lasten, skæppede godt i statskassen, men også landets egne indbyggere måtte betale for at finansiere kongemagtens voksende udgifter. Når varer blev ført fra land til by og passerede købstadens grænser, skulle der betales told. Ved bygrænsen lå acciseboden, hvor en kongelig betjent indkasserede konsumtion af fødevarer og brændsel, der passerede byens port.

Den danske handelsfilosofi byggede på selvforsyningstanken. Statens velstand kunne måles i, hvor meget guld og sølv man erhvervede, og for at sikre, at kongen havde råd til så mange indkøb af pragtvarer i udlandet som muligt, måtte den øvrige import koncentreres om det mest nødvendige – fx salt, våben og andet militærudstyr. Landets hjemlige produktion

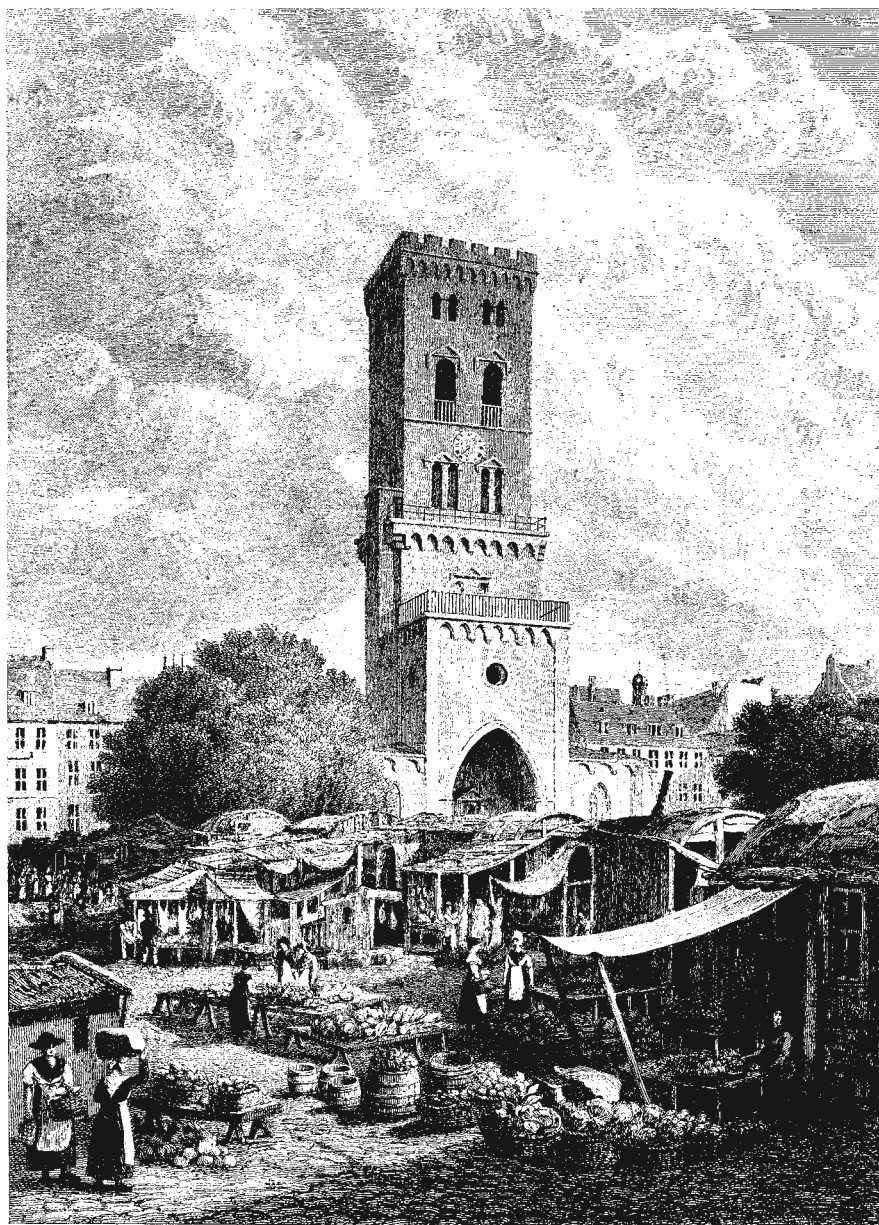


Bøndervogne på vej ind i København. Først passeres acciseboden, og dernæst Vesterport. Kilde: Høkerforeningen 1933.

og økonomiske aktivitet, der blandt andet skulle sikre befolkningens om ikke ligefrem velstand så dog overlevelse og reproduktion, skulle nøje reguleres og overvåges. Al udenrigshandel var hovedsagelig koncentreret i København, der i perioder tilmed fungerede som europæisk handelscentrum.

Bag købstadens mure og volde var handlen praktisk og grundigt organiseret. Byhandlen foregik først og fremmest på byens torve: i København f.eks. solgtes svinekød på Nytorv, okse-, heste- og fårekød på Gråbrødre Torv og Nikolaj Plads, fjerkræ på Gammeltorv, grønt på Grønttorvet og Amagertorv, æg på Nørrevold og fisk på Gammel Strand. Fastsatte torvedage samt tidspunkter for handlens gennemførelse fik ikke kun livet i købstaden til at glide, men skabe også beskæftigelse for ordensmagten, der nidkært tog sig af borgernes endeløse forsøg på at omgå reglerne, bedrage hinanden og snyde myndighederne for indtægter.

Høkerne havde som nævnt først ret til at opkøbe varer på markedet om morgenen efter kl 10. Når byens finere handelsfolk og borgerskabets



Efter branden i 1795 henlå Nikolaj Kirke som ruin. Omkring kirken oprettede man slagterboder, der fungerede frem til begyndelsen af 1900-tallet. Kilde: Københavns Slagterlaug 1451-2001.



I begyndelsen var boderne primitive, men i 1840'erne blev boderne arkitekttegnede! Kilde: Københavns Slagterlaug 1451-2001.

tjenestefolk om morgenen havde forsynet sig og købt, hvad de havde brug for, kunne høkerne tage til takke med resterne sidst på formiddagen. En fane var hejst fra morgenstunden, og kl 10 blev den taget ned – handlen var givet fri for alle, herunder høkerne. Denne regel var gældende helt frem til frihandlens gennemførelse med næringsfrihedsloven i 1857. Bestemmelser som denne var medvirkende til, at mange med fantasi forsøgte at omgå den: frem for at vente på at måtte handle med resterne efter dagens torvehandel, når de gode varer var væk, gjaldt altså om at få handlet med bønderne, inden de nåede frem til markedspladserne, hvilket var ulovligt og strafbart. Straffen var konfiskation af de ulovligt handlede varer.

„I 1904 begyndte far at køre kød og flæsk fra torvet til slagtere og spækhøkere. Torvet var Nytorv, hvor kroppene lå på fladvogne i al slags vejr. Der købte de handlende dem, og så hentede far dem dér. Det var noget sjask, når det regnede og sneede. Fjerkræ handledes på Gammel Torv, så vidt jeg husker både levende og slagtede. Når der var læsset og torvet forbi, kørte far op ad den stejle bakke mod Frue Kirke. Jeg kan endnu se hesten, der vel var alt for god, ligesom sætte neglene i stenbroen, navnlig med stort læs og i glat føre, men op kom den da altid. Senere på dagen kørte far så brændsel, eller hvad der ellers bød sig.“

KNUD BEHNK, PERIODEN 1904-12



„Taget på fersk gerning“. En kone er blevet opdaget i et forsøg på at komme „i forkøbet“ – dvs handle direkte hos bønderne inden varerne når torvepladserne. Kilde: Høkerforeningen 1933.



David Monies: *Interiør fra høkerbutik ca. 1865*. Kilde: Københavns Bymuseum.

De enkelte erhverv holdt til i egne gader og kvarterer, der i København har lagt navn til flere af byens gader og pladser: garverne og skindhandlerne holdt til i Skindergade, slagterne i Købmagergade („*Kødmangergade*“, oprindeligt „*Tyskmandegade*“, hvor de tyske pebersvende havde deres boder – til gengæld for skattefrihed skulle de årligt erlægge et pund peber til myndighederne) skomagerne i Skoubogade („*Skoboderne*“), handlen med brændsel fandt sted på Kultorvet etc. Også høkerne havde deres enemærker: i 1620 optalte Københavns Magistrat 15 høkerboder i området mellem Gråbrødretorv og Strøget.

LAVSVÆSENET

Næringslivet i byerne var præget af århundredgamle strukturer og før-moderne regler. Siden middelalderen havde konkurrencen i byerhvervene været kontrolleret af lavsvæsenet. For at blive borger i en købstad måtte man have et lovligt erhverv og dertil være medlem af et af byens lav. Håndværkene havde hver deres egne mesterlav, der udover at opfylde diverse sociale funktioner regulerede priser og antal mestre i faget, som man ville tillade i byen. I København var der i lavsvæsenets storhedstid op mod 50 forskellige lav. Det gjaldt også for handelsområdet, at man var organiseret i lav og andre slags sammenslutninger. Øverst var de ca. 200 grosserere, organiseret i deres sammenslutning, Grosserersocietetet. Vinhandlere, silke- og klædekræmmere, isenkræmmere, urtekræmmere og hørkræmmere var organiseret i hver deres lav. Købmændene var organiseret i købmandsgilderne, som var eksklusive broderskaber for de

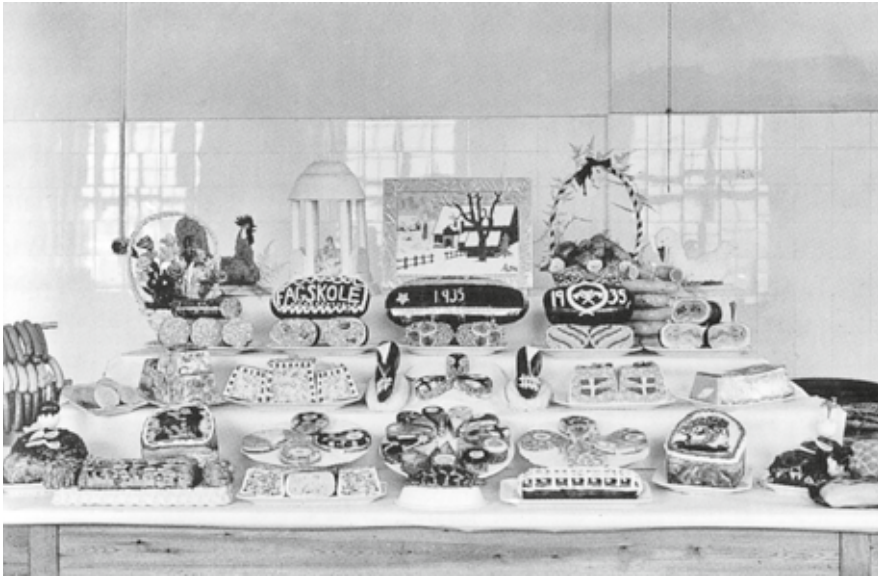
velstillede købmænd. Endnu flere butiks- og næringsdrivende var organiseret i korporationer. Disse var dog ikke så fine og eftertragtede, som lavene.

„På hjørnet havde urtekræmmeren sin butik, lidt længere henne boede hørkræmmeren, hvorfor den ene hed urtekræmmer og den anden hørkræmmer, kunne jeg ikke rigtig forstå, for de havde samme slags varer, der var dog en lille forskel, det synes som om urtekræmmeren var et trin højere oppe end hørkræmmeren, der var finere hos urtekræmmeren, der stod en stol man kunne sætte sig på, små montre foran på disken med forskellige småting i, gaslys i loftet og fint ferniseret gulv. Hos hørkræmmeren var der sand på gulvet, stor bred petroleums lampe i loftet, fremme stod en stor tønne med spegesild, ved siden af en bøtte med grøn sæbe, der var en særegen lugt af petroleum, kaffe, klipfisk, tobak, fluefangere hængte ned fra loftet samt lange piber, vi kunne købe kridt og nipsenåle, og i en kælder bagved hele herligheden havde han brænde, kul og koks, kartofler købte man ved at bede om et lille mål eller en lille skæppe kartofler – og så var der stort skilt midt på væggen, hvorpå der stod „kredit gives ikke“, mon det dog blev holdt, med de småpenge mange mennesker havde dengang.

Der var også endnu en forskel, hørkræmmeren gik med træsko og urtekræmmeren gik med støvler.“

INGER ESTER HOLM ANDERSEN, PERIODEN 1884-1918

Lavet havde adskillige funktioner. Under forsæde af oldermænd repræsenterede lavet medlemmerne overfor myndighederne, når der skulle forhandles aftaler. Internt i lavet havde oldermænd funktionen som ordensmagt og kontrollant: han stod for lavets egen kvalitetskontrol af det udførte arbejde samt godkendelse af ansættelser af svende og lærlinge. Og endelig var det oldermænd, der mæglede i tilfælde af interne stridigheder mellem medlemmerne. For medlemmerne var lavet ensbetydende med en vis grad af social sikkerhed og tryghed. Lavet tog sig af svage og udsatte medlemmer, sørgede for enkeres ve og vel og fungerede i det hele som en art pensionskasse. Lavs-



Godkendelse af svendeprøver stammer fra lavstiden. Her udstilling af svendeprøver fra Slagterfagskolen i 1935. Kilde: Københavns Slagterlaug 1451-2001.

medlemsskabet gav også faglig stolthed og tilhørsforhold til lavsbrødrene, der deltog i dets festligheder og ritualer. Ved lavsmøderne blev lavsskrinet eller *laden* åbnet som symbol på, at mødet var begyndt, og al tale skulle foregå efter et bestemt ceremoniel. Derefter behandlede man sager forelagt lavet, samt fremviste og godkendte svendenes mesterstykker, med mindre det drejede sig om slagtesvendenes udskæringer, der blev fremvist og bedømt ved andre lejligheder. Når laden atter blevet lukket, var ordet frit. Kronen på lavenes iscenesættelse var det unikke og ofte fantasifulde segl, der synliggjorde lavets hus i gadebilledet og var dets stempele på officielle papirer.



Nok havde høkerne ikke deres eget lavssegl, men et forretningsbomærke kunne også gøre det. Det signalerede, at forretningens indehaver var organiseret i fagets forening.



Lavs-laden fra 1817. I den opbevares forhandlingsprotokollen. Det krævede 3 forskellige nøgler at åbne den. Kilde: Høkerforeningens arkiv.

Høker-corporationen havde sin egen lavs-lade fra 1817, som stadig findes i Høkerforeningen. Den er fremstillet i solidt egetræ med tre bronzebånd. Det krævede 3 forskellige nøgler at låse den op: de to formænd havde hver en, mens den kommunale rådmand, der deltog i møderne, havde den tredje. I laden opbevaredes corporationens medlemsprotokol. Laden var i brug indtil ca 1860.

VIKTUALIEHANDLERE OG CHARCUTERIER

I København ændrede handelsbilledet sig gradvist, efterhånden som byen voksede og udviklede sig. Flere og flere boder og standpladser blev afløst af egentlige forretninger i de mange nye gader efterhånden som byen voksede uden for voldene og brokvartererne tog form. De store købmandshuse trak sig tilbage og koncentrerede sig om en gros-handel, hvilket gav plads til et fintmasket net af detailhandlere og specialforretninger, fx tobaks-

handlere, kulhandlere, trikotagehandlere, isenkræmmere og boghandlere foruden mejerier, fiskehandlere, grønthandlere og kaffeforretninger, mel- og grynhandlere samt smørhandlere. Og så naturligvis høkerne, der med deres dagligvarehandel bredte sig lidt på alle områder.

„Men jeg fik hurtigt en plads. Det var hos en spækhøker Larsen på Grundtvigsvej. Der var nok at gøre for en pige. Inden butikken blev åbnet om morgenen, skulle alt være klar, gulvene skures både foran og bag disken. Alle fade vaskes i sæbevand, vinduet, bagdisken og hylderne ligeså.

Alt var hjemmelavet i den butik. Det var dengang en rullepølse virkelig smagte af rullepølse, og hver enkelt pølse havde sin egen specielle smag.

Ved siden af butikken var et rum, hvor Larsen selv stod og parterede grise, syede rullepølser, rullede skinker sammen, efter at benet var taget ud af dem, hakkede spæk til fedt, lever og anden indmad til leverpostej og finker, rensede grisehoveder til kogning af hans berømte sylte og lavede pølser i massevis.

ROSA ELISABETH CEDERHOLM, PERIODEN O. 1900

Ofte var det familieforetager, hvor mand og kone var alene om at drive forretningen. I svære tider med landbrugskriser fungerede småbutikkerne ofte som tilflugtsrhverv for landbrugserhvervenes økonomisk trængte og kuldsejlede personer.

„Mine forældre blev gift i 1878 og drev i få år en viktualieforretning i en kælder på Købmagergade. Senere flyttede de til Christianshavn, hvor jeg blev født [...] En vindeltrappe førte fra forretningen op til lejligheden og i gården førte en jerntrappe op til loftet, hvor fjerkræ blev hængt til opbevaring i gennemtræk for bedre at holde sig. En port fra torvet førte over flere gårde ned til saltkælderen. Grisekroppe lå stablet på vognen i gården hvor vi legede. Vi havde barnepige, da mor jo var i forretningen fra 7 morgen til sen aften, jeg kan ikke huske om de havde åbent til kl 21 eller til der ikke kom

flere kunder [...] Mine forældre kom lige fra landet og til byen og drev viktualieforretning og på samme vis kom 4 af mine mormors 5 brødre til København, hvoraf den ene blev antikvitethandler, mens de andre 3 fik viktualieforretning uden anden kendskab til branchen end den, at de vidste, hvordan man på landet parterede en gris.“

MARIE RASMUSSEN, PERIODEN 1883-1910.

„Der var også en Viktualieforretning i No. 13 oppe i en høj stue. Den var ejet af en Dame, men jeg husker ikke hendes Navn. I Kælderen under var en Tricotageforretning som var ejet af August Smith, han var en stor kraftig mand og jeg kan huske han havde besøg af en Broder fra U.S.A. som havde sin Bil med. Det var en stor Buick og vi rendte rundt omkring den med store Øjne, det var jo et „Dollargrin“. I No. 11 under os var en lille Grøntforretning som var ejet af Angelika Vogelius, (Lika) som vi kaldte hende boede sammen med Grønvold i et lille Baglokale. Grønvold havde haft en Købmandsforretning og havde også haft Bil som jeg så Billeder af [...] I deres forretning, så lille som den var, var der et stort udvalg. Jeg kan huske, at de fik Tomater i små Trækasser og de var pakket ind i fint silkepapir, der var også johannesbrød fra Israel, Jaffaappelsiner, Blodappelsiner, Æbler, Pærer m.m. Henne i Rådhusstræde no.5 lå en forretning inde i gården kaldet Sukkerhuset. De solgte en masse Kaffe som de vejede på en stor Messingvægt med Lodder[...] I Kompagnistræde lå en anden Viktualiekælder ejet af „Prien“, han smurte også Smørrebrød og havde Verdens dejligste Frikadeller, Fedt og havde en stor Omsætning er jeg sikker på.“

SVEND CHRISTENSEN, PERIODEN 1921-50

Men for mange var forretningsbetegnelsen høker som nævnt lettere belastet, forbundet som den var med fortidens tusk-handel, forkøb og omløberi. Høkerne selv har haft en god fornemmelse for, at faget ikke nød den helt

store anseelse hos det pæne borgerskab, så i takt med fagets specialisering udviklede forretningsbetegnelsen sig også: efterhånden blev de kaldt spækhøkere, for at understrege, at de nu koncentrerede sig om levnedsmidler og havde opgivet den lidt landligt prægede del af varesortimentet – sand, tjære, brændsel f.eks. En forklaring på denne udvikling kan dels være den voksende købekraft hos den jævne befolkning, og dels de krav, som den voksende opmærksomhed på hygiejne stillede til forretningens indretning og udseende. Tørv, brændsel og petroleum var måske ikke det bedste mix sammen med leverpostej og pålæg. I 1901 blev det således forbudt for høkerne at sælge kul i forretningen.

I løbet af 1900-tallet blev flæsk og pålæg høkernes vigtigste varegruppe. Smørrebrød hørte også til sortimentet, men dog ikke brød alene, som ikke var tilladt dem at sælge. I 1920'erne blev bananer almindelige som pålæg, hvorefter høkerne fik tilladelse til at forhandle disse frugter, senere kom det også til at gælde tomater.

„Hos spækhøkeren, der også var en smørrebrødsforretning, kunde man købe enten en pose osteskorper eller en pose pølser, begge dele betydeligt sundere end slik, og der var meget for 5 øre. Det hændte også, at vi købte fedtegrever der.“

I.M. PRISKORN, SPÆKHØKEREN I TORVEGADE, CA 1930

Selv ønskede høkerne dog at gå helt nye veje i *branding'en* af deres forretninger. Omkring 1900 optrådte betegnelsen viktualiehandel oftere og oftere, og et par årtier senere levede betegnelsen høker næsten kun i Høkerforeningen, mens de fleste medlemmer selv foretrak at kalde sig viktualiehandlere. Viktualier betyder fødevarer, især kød og pålæg, hvilket netop blev høkernes mærkevarer. I 1930 foreslog Chr. Petersen i Willemoesgade i en debat om eventuel navneændring ligefrem, at foreningen skulle skifte navn fra Høkerforeningen til Viktualiehandlerforeningen. Forslaget blev dog ikke mødt med den helt store forståelse, og debatten om emnet i Høkerforeningens Avis blev derefter lukket igen. Efterhånden kom også betegnelsen charcuterier til at slå en tyk streg under erhvervets nu helt respektable status. Det lød finere at hedde noget på fransk, *„charcuterie“*, selv om det næsten betød det samme: en forretning, der

handler med tilberedte svinekødsvarer, især skiveskåret pålæg. Nu gjorde også pålægsmaskiner, moderne vægte og efterhånden også de første køleanlæg deres indtog i viktualieforretningerne.

Men den faglige stolthed, ikke mindst hos de høkere, der var rundet af tiden før mekaniseringen, var bevaret, som en høker i 1940'erne fortæller om „gamle dage“ før århundredeskiftet:

„Vi havde ingen Paalægsmaskiner, alt blev skaaret i Haanden. Hvem kan nu præstere f.Eks. 100 Gram smukt tyndskaaret, kogt salt Kød, afskaaret med en skarp Kniv – nej, vi var Haandens Arbejdere dengang“

HØKERAVISEN



Som regel blev viktualieforretninger drevet af en høker og hans medhjælpende ægtefælle, der ved siden af forretningen også passede hjem og børn. Efterhånden udvidede mange viktualieforretninger dog staben og ansatte unge piger som assistenter i forretningen, når indehaveren var i Købbyen eller arbejdede i baglokalet. Dagmar Wiinberg (billedet) på Ny Carlsbergvej var dog en undtagelse. Det første år efter butikkens åbning i 1912 var det hende, der drev butikken, mens Viggo Wiinberg sejlede langfart. Billedet er fra 1912. Privatfoto.

„I stedet for supermarkeder var der masser af specialbutikker på alle større gader. Hos slagteren var der altid strøet frisk savsmuld på gulvet i hele butikken, dels opsugede det blod ved opskæringen af kødet, dels – og måske nok så vigtigt – „bandt“ det gadesnavs, som kunderne slæbte med ind. Der solgtes kun kød og hverken pålæg eller færdiglavede retter. Sådanne varer købte man hos viktualiehandleren, almindeligvis kaldet spækhøkeren, nu noget så fint som charkuteriet. Her kunne man købe alt i afskåret pålæg, leverpostej, diverse salater samt færdigretter til opvarmning. Her dominerede forenede skilpadde, der altid var repræsenteret i udstillingsvinduet i hvide porcelænsskåle. Spegesild og klipfisk skulle man til høkeren efter, disse residerede i beskedne kælderbutikker, hvor forskellige sild stod i lige i store tønder.“

KJELD GARMER, AMAGER CA 1925

BRUGSFORENINGER OG KONKURRENCE

Til gengæld blev brugsforeningerne, der opstod i 1866 som en slags generalprøve på bøndernes andelsbevægelse, en alvorlig konkurrent for høkerne i købstæderne, herunder København. Brugsforeningerne fandtes godt nok især på landet, hvor bønderne sluttede sig sammen om varekøb i større partier og efterhånden også foder- og gødningsstoffer, samt overskudsdeling i form af dividende. Den første opstod i Thisted i 1866. Men også i større byer organiserede arbejderne sig i kooperative brugsforeninger, således *Østerbro Husholdnings Forening* i Brumleby, etableret 1868. Senere sammensluttede by-brugsforeningerne sig i 1916 i *Hovedstadens Brugsforening*, HB.

Efterhånden som handlen på landet blev givet fri i 1850'erne, etableredes en zone rundt om købstæderne, der skulle beskytte byernes forretninger mod konkurrence. Brugsforeningerne var dog ikke omfattet af denne bestemmelse, da de var at regne for private foreninger, der kun handlede med deres medlemmer, og dermed ikke var offentligt tilgængelige butikker. De kunne altså nemt etablere sig med lokale udsalg helt ind i

bykerne, så længe de kun handlede med medlemmerne og dermed var fritaget for næringslovens bestemmelser. Dette gav anledning til megen kritik fra de næringsdrivende i byerne, såsom høkerne. Omkring århundredeskiftet noterer man sig således i Høkeravisen, at „*Rabatmærke Underne har taget fart*“. Høkerforeningen vågede kampberedt over ethvert tiltag til unfair konkurrence, der kunne gå ud over dens medlemmer. Omkring 1914 stod de konkurrerende brugsforeninger for 10-12% af fødevareomsætningen i Danmark.

Det moderne høkerfag var selv født i en situation med skærpet konkurrence: de traditionelle markedsfolk, slagtere og bønder, havde opfattet høkerne som en trussel og konkurrenter om dagligvaremarkedet. Samtidig måtte høkerne efter de havde opnået myndighedernes formelle anerkendelse i 1817 selv holde et vågent øje med fuskere og andre uautoriserede handlende, der stjal *deres* kunder og *deres* potentielle markeder. Og i takt med, at høkerne vandt indpas i byens handelsliv og tog markedsandele fra slagtere, urtekræmmere, kolonialvarehandlere, værtshusholdere m.m., måtte de selv være på vagt over for andre handelsgruppers strandhugst blandt høkervarerne. En høkerenke beretter om en regulær handelskrig i 1942:

„Da Urtekræmmeren overfor begyndte at sælge Ost og Pølse, maatte vi gøre Gengæld ved at handle med Kaffe og kolonialvarer; senere udvidede vi Salget til ogsaa at omfatte Øl, som vi for Hvidtøllets vedkommende selv aftappede og etiketterede. Vi solgte ogsaa Portvin og Cognac, ligeledes af egen Aftapning“

HØKERAVISEN 1942

I 1930'erne oprettede Københavns Kommune fiskebutikker med salg af vildt og fjerkræ, på trods af høkernes højlydte protester – faren for kommunal, unfair konkurrence i konsumbranchen fandt man overhængende, navnlig risikoen for konkurrence fra kommunale høkerforretninger.

Et par år forinden var der planer om at indrette „salgshaller“ i den gamle Frimurerloge i Klerkegade. 150 boder under et tag skulle forhandle

kaffe, grøntsager, sild, ost, smør, viktualier. Planen blev dog til Høkerforeningens store tilfredshed aldrig realiseret.

Til gengæld havde en gruppe høkere større held med deres forehavende, da de i 1922 tog initiativ til oprettelsen af INCO i Kødbyen. Uden tvivl inspireret af brugsforeningerne var INCO fra begyndelsen tænkt som en indkøbsforening, der skulle sikre høkerne varer af god kvalitet og rimelige priser ved at udnytte stordriftsfordele. Ideen slog an, og knap hundrede år senere ligger INCO stadig ikke blot i Hvide Kødby, men har bredt sig med flere filialer og er et yndet indkøbssted for erhvervsdrivende.



Københavns Borgerrepræsentation bevilligede pengene til opførelsen af den ny Kødbyen (som vi kender den i dag) i 1934 – og den stod færdig året efter. Billedet er fra ca. 1935. Kilde: Steffen Linvad.

Kapitel 3

ØKONOMISKE FORANDRINGER

I 1817 var Danmark et land i forandring. Mere end 20 års europæiske krige havde på ubehagelig vis inddraget Danmark, forarmet landet og skilt dobbeltmonarkiets to halvdele, Danmark og Norge, fra hinanden. Napoleonskrigene, der havde inddraget alle Europas stormagter, tog sit udgangspunkt i Preussen og Østrig-Ungarns modvilje mod det revolutionære Frankrigs forsøg på at udbrede nye politiske ideer. Gradvist var det dog rivaliserende økonomiske interesser mellem landene, der blev krigens drivkraft, og Danmark havde her den ulykke i forbindelse med krigsudbruddet at „holde på den forkerte hest“, Napoleons Frankrig. Dermed var England blevet danskernes hovedfjende. Tabet af flåden til England i 1801, Københavns bombardement i 1807 og statsbankerot i 1813 blev ganske hårde prøvelser for landet, og i 1814 var tabet af Norge så den foreløbige kulmination på den nationale deroute. „**Danmark var et lidet, fattigt land**“.

Til gengæld var den økonomiske forandringsproces, der var sat i gang 30 år tidligere med de store landboreformer, nu kommet så godt i gang, at der var god grund til optimisme. Nok var Danmark reduceret til en nærmest ubetydelig, nordeuropæisk småstat, men kunne vi holde os ude af fremtidige konflikter med vore stærke naboer, ville vi have gode betingelser for fremgang og velstand. Den enevældige kongemagt havde selv lagt fundamentet gennem de fremsynede landboreformer, der frisatte tidens vigtigste samfundsgruppe, bondestanden, og dermed påbegyndt århundredets vigtigste forandringsproces.

LANDBOREFORMERNE

De store landboreformer blev indledt i slutningen af 1700tallet. Det velkendte symbol på forandringerne var først og fremmest stavnsbåndets ophævelse i 1788, der på håndgribelig vis gjorde unge mandlige fæstebønder frie og tillod dem at rejse, hvorhen de ville. Indtil da havde fæstevæsenet og bestemmelsen om stavnsbinding reduceret disse bønder og deres familier til ufri af hensyn til herremændenes behov for arbejdskraft. Men en mere grundlæggende forandring var nok indførelsen af nye dyrknings- og ejerskabsformer i landbruget. Bønderne skulle ikke længere dyrke jorden i fællesskab, men den enkelte havde nu friheden til selv at tage stilling til, hvordan jorden skulle dyrkes. Måske vigtigere gav ejerskabet over egen jord og fæstevæsenets afskaffelse plads til virkelyst, initiativ og ansvar: eventuelt afkast af investeringer gik nu i bondens egen lomme, ikke i godsejerens. Landgilde og hoveri blev afskaffet. Kapitalismens dyder var på vej ind i landbruget. *Christian Ditlev Reventlow* og *Christian Colbjørnsen*, enevældens to store samfundsreformatorer og kongens betroede rådgivere, havde allerede i 1780'erne indset, at det ville være til hele landets bedste, hvis det for bønderne var lysten til arbejdet, der drev værket, i stedet for pligt og tvang. For bønderne og landbruget var omdrejningspunktet i Danmarks økonomi. Talmæssigt var de det altdominerende flertal af befolkningen – i første halvdel af 1800-tallet var næsten 60% af befolkningen direkte beskæftiget i landbruget. Landbruget var Danmarks vigtigste råstof og det, der kunne handles med og tjenes penge på. Og den enevældige statsmagt var altid på udkig efter indtægter og navnlig nye beskatningsobjekter. Øresundstolden, der igennem århundreder havde været en grundpille i kongens indtægter, stod for fald: den internationale modstand mod betalingen for at passere igennem Øresund var voksende med den stadig stigende skibstrafik. Derfor var driftige bønder et velegnet mål for ny beskatning.

KAPITALISMEN OG INDUSTRIALISMEN

Landboreformerne introducerede altså for alvor den kapitalistiske produktionsmåde i Danmark. Tæt forbundet hermed var den industrielle revolu-

tion, der var startet i England i 1700-tallet, og nu var på vej til at krydse Nordsøen og forandre Danmark og kontinentets øvrige lande. Eller rettere: ligeså vel som en *revolution*, var der også tale om en *evolution* eller en relativt rolig udvikling. For hverken kapitalismen eller industrialismen forandrede Danmark med et snuptag, den var en lang, sej proces af måske op til hundrede års varighed.

En af de vigtigste forandringer, der kom til at præge Danmark i 1800-tallet, var *arbejdsdeling*. Grundstenen i det gamle

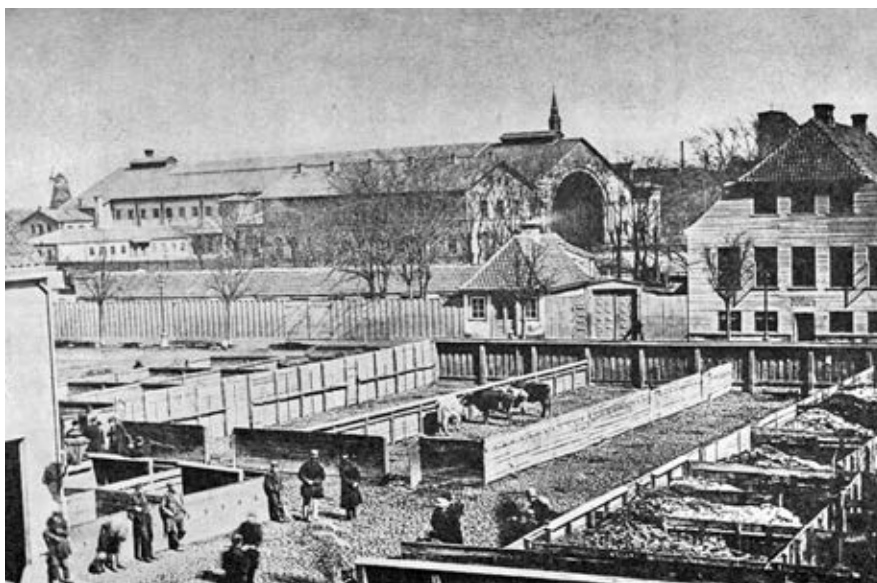
landbosamfund havde været selvforsyning: Det store flertal af befolkningen dyrkede, forarbejdede og producerede i alt væsentligt livets fornødenheder selv. Mad, tøj, bolig og byggeri, bohøve, man stod for det hele selv, og overskuddet solgte man eller byttede væk på markedet. Håndværk og handel var ifølge loven hovedsagelig henvist til købstæderne, så landbefolkningen måtte i høj grad klare sig selv. Men i løbet af 1800-tallet måtte selvforsyningsøkonomien gradvist vige pladsen for samfundets tiltagende specialisering: „gør hvad du gør bedst og tjener flest penge ved“. Den nye, driftige bondestand koncentrerede sig om produktionen: planteavl og dyrehold, resten lod man andre om. Næringsfrihedsloven i 1857 afskaffede endelig de restriktioner, der havde begrænset handlen på landet,



Samfundets specialisering og arbejdsdeling betød, at viktualieforretningerne gradvist forlod „blandet landhandels“-konceptet og i stedet specialiserede sig i forarbejdede kødprodukter. Kruses butik Istedgade, ca. 1940. Kilde: Høkerforeningens arkiv.

så landbefolkningen fik nu lettere ved at købe sig til varer og ydelser på landet. På den måde blev landbruget et vigtigt marked for den spirende industri, en voksende håndværkerstand og et stort korps af handelsfolk.

En anden vigtig forandring var, at pengeøkonomien gik sin endelige sejrsgang i løbet af 1800-tallet. Godt nok havde danskerne kendt til penge som betalingsmiddel siden vikingetiden, men for den brede befolkning var penge ikke hverdag. Sidst i 1700-tallet foregik skønsmæssigt kun halvdelen af erhvervslivets transaktioner inden for rammerne af en egentlig pengeøkonomi, og for landbruget næppe mere end 15%. Lønarbejde i moderne forstand var ikke udbredt på landet – lønnen var kost og logi. Hoveriet var også et eksempel på naturalieøkonomi: som betaling for fæstegården skulle 1700-tallets bønder levere arbejde på godsejerens marker. Skat og landgilde afregnedes i korn. De sidste rester af bytte- eller naturalieøkonomien fandtes endnu på landet op i 1800-tallet, tæt forbundet med selvforsyningstankegangen – man pro-



Da København begyndte at blive moderne i 1800-tallet, flyttede handel med og slagtning af dyr uden for byens volde til Trommesalen. Kilde: Torvehandlens historie.

ducerede det meste selv, og resten byttede man sig til. På landet blev landboreformerne spiren til pengeøkonomiens gennembrud. Hoveriet fastsattes i første omgang i et pengebeløb, senere afskaffedes det helt. Skat blev fra 1791 fastsat i penge. Og i takt med industrialiseringen og lønarbejdets gennembrud i byerne blev naturalieøkonomiens relative værdifastsættelse afløst af pengeøkonomiens abstrakte og absolutte værdifastsættelse. En vares værdi blev ikke længere gjort op i dens bytteværdi, men i penge. Dette var med til at berede vejen for småhandlende, hvis væsentligste bytteobjekt – udover varerne – var deres arbejdskraft, flid og omhu.

KONGEMAGTENS ERHVERVSPOLITIK

Det gennemorganiserede system af byernes næringsliv med lav og korporationer var på den ene side nemt at styre og kontrollere for merkantilismens statsmagt. Kontrollen omfattede på handels- og navnlig fødevareområdet myndighedernes ønske om forsyningssikkerhed, priskontrol og en vis form for kvalitetskontrol. Men samtidig var det stift og hæmmende for enhver virketrang, initiativ og konkurrence. I den enkelte købstad var det lavets ret at bestemme, hvor mange håndværksmestre der inden for det enkelte erhverv havde retten til at udøve faget. De havde også mulighed for at indgå prisaftaler og dermed sætte enhver konkurrence ud af kraft. Omkring 1800 steg kritikken af systemet derfor. Et stort problem var det voksende antal svende, der ikke fik nogen reel mulighed for at starte som selvstændige mestre. Det kulminerede i 1794 i danmarkshistoriens første arbejdskonflikt med den store tømmerstrejke. De strejkende tømmermestre blev fængslet, og skønt enevælden tilsyneladende lempede på bestemmelserne og tillod etableringen af såkaldte frimestre, skal vi helt frem til 1857, før de sidste rester af middelalderens lavstvang forsvandt med *Lov om Haandværks- og Fabrikdrift samt Handel og Beværtning m. m.*, kaldet Næringsfrihedsloven.

Men den fuldstændige liberalisering var ved 1800-tallets start ikke lige om hjørnet. Endnu før Napoleonskrigene var overstået – og før de store nationale ulykker og tabet af Norge i 1814 – besluttede statsmagt-

ten at se på en omlægning af handlens indretning i København. I 1812 blev nedsat en kommission, der skulle komme med forslag til revision af næringsloven. Efter den florissante handelsperiode i 1700-tallet, dansk handels „guldalder“, var fulgt Napoleonskrigene med følgende nedgang for handlen. Det var øvrighedens antagelse, at antallet af handelsfolk i byerne, primært København, ikke havde tilpasset sig de dårligere tider – at der var for mange, der havde deres udkomme fra handelsvirksomhed. Kommissionens oversigt over Københavns forskellige handelserhverv godtgjorde, at der af „Høkere, Værtshusholdere, Øltappere, Theskænkere, Billardholdere og Marketendere“ fandtes 1127 personer – hvilket var for mange, da:

„disse Næringsveje udkræve ingen Aandsdannelse og ingen Kundskaber, som skulde erhverves ved Anbringelse dertil fra Ungdommen. Det er derfor saa meget mere beklageligt at erfare, at det som oftest ere Mennesker i deres kraftfuldeste Alder, som griber til en saadan Levevej, der sætter dem i saa godt som aldeles Uvirksomhed.“

HØKERFORENINGEN I KØBENHAVN 1942

For statsmagten var det både naturligt og nødvendigt at sikre, at underklassen var til rådighed som arbejdskraft, hvor der var mest behov – hårdt fysisk arbejde, fremfor løs- og lediggang inden for tvivlsomme byerhverv. For høkerne var det til gengæld ydmygende, ikke blot at blive slået i hartkorn med værtshusholdere og lignende erhverv, man nok følte sig hævet over, men også at der blev sat spørgsmålstejn ved høkererhvervets nytte i det hele taget.

Kommissionens anbefaling var, at ingen personer blev givet tilladelse til at drive næringsvej som høker, med mindre man var fyldt mindst 40 år. Høkerfaget skulle med andre ord i kommissionens øjne forbeholdes ældre og svagelige, invalider og enker, men bestemt ikke raske, arbejdsduelige unge mænd.

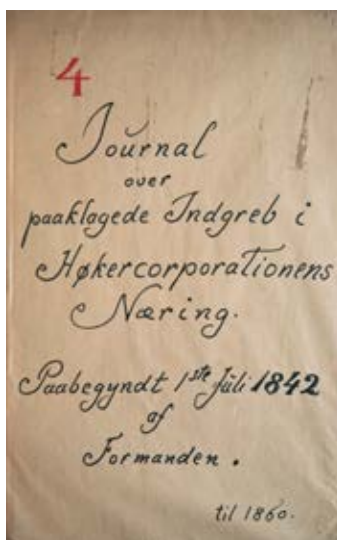
I datidens handelsministerium, *Kommercekollegiet*, fandtes der dog også mere fremadskuende kræfter. Ikke blot skulle 40 års-aldersbestemmelsen bortfalde, men høkerfaget skulle forfremmes til at være

en lavsnæring – på linje med de 5 „fine“ kræmmerlav: vinhandlerne, klædekræmmerne, urtekræmmerne, hørkræmmerne og isenkræmmerne. Udover det symbolske i skulderklappet til høkerne i denne anerkendelse, var tanken helt i tråd med høkernes selvopfattelse af at forvalte et ansvarsfuldt og samfundsvigtigt erhverv, der angik for den merkantilistiske opfattelse så vigtige anliggender som folkesundhed, hygiejne og forsyningssikkerhed. Lavsorganiseringen havde set med myndighedernes øjne ikke mindst den vigtige funktion, at den sikrede tilgang til faget af uddannet og eksamineret arbejdskraft. Datidens magtfulde „finansminister“, *Anders Sandøe Ørsted* i *Danske Kancelli*, vendte dog tommelfingeren ned til forslaget, og ideen om et egentligt høkerlav var dermed manet i jorden.

HANDELSLIBERALISERINGER OG NÆRINGSFRIHEDSLOVEN

Grundloven og dermed demokratiets sejr over enevælden i 1849 gav anledning til stor lovgivningsaktivitet med henblik på en erhvervsliberalisering, både for håndværk, fremstillingserhverv og handel. En ny kommission var blevet nedsat i 1840 med henblik på at undersøge mulighederne for at øge friheden i handelserhvervene. Først i 1843 blev det høkernes tur til at fremlægge deres ønsker til en fremtidig ordning. Vigtigst var retten til at måtte udskænke øl og brændevin, og mindstegrænsen på en halv pægl for brændevinens vedkommende (en pægl svarede til $\frac{1}{4}$ l) og en halv pot øl, svarende til $\frac{1}{2}$ l. Disse kvanta fandt høkerne var lige velvoksne nok, idet man undrede sig over, at høkernes berettigelse i det hele taget havde været salg af små partier til dem, der kun havde råd til det, men at dette altså ikke gjaldt for øl og brændevins vedkommende. Resultatet blev, at høkerne med Næringsfrihedsloven mistede retten til udskænkning af brændevin uden først at have løst en afgiftsbelagt licens til udskænkning af stærke drikke, men til gengæld bevarede retten til fortsat udskænkning af øl og mjød.

Den første liberalisering af handlen kom i form af *Lov angående Høkerhandel på Landet* i 1856 med virkning fra 1857. Det var begyndelsen til enden på købstædernes eneret på handel, som disse havde nydt



Høkerforeningen fulgte nidkært enhver politisk udvikling, der kunne få betydning for standen. Her er det begyndelsen til den endelige næringsfrihed i 1857. Kilde: Høkerforeningens arkiv.

ringsbevis, i byerne kaldet „borgerskab“, betinget af at man var dansk statsborger, myndig og ustraffet. Men man skulle altså ikke længere aflægge duelighedsprøve og bevise sine evner overfor lavssystemet.

Det var naturligvis et hårdt slag for korporationerne og ikke mindst handels- og håndværkslavene, at deres vigtigste funktion, regulering af adgangen til at udøve faget, med et slag var borte. Det blev dog ikke forbudt at fortsætte med en organisering af fagfæller i en forening, så længe denne forening ikke tiltog sig lavenes privilegier til at fordele og regulere markedet som før. Ikke overraskende var den første reaktion en nedgang i medlemstallet, også for høkerens vedkommende. Med et slag var den standsfølelse, som organisationstvungen i lav og korporationer havde skabt, blevet sluppet fri og vaklede nu: hvorfor bruge penge og kræfter på sådan et medlemskab? I løbet af de følgende årtier bedredes situationen

siden 1422, idet enhver nu måtte drive købmandshandel på landet med fast udsalgssted. Dog indførtes til gunst for byernes handel et beskyttende læbælte, som betød at der ikke måtte bedrives handel i en afstand af 1½ mil, for høkere dog kun 1 mil, fra købstædernes akseltorv. Denne regel blev først afskaffet i 1920. Rettigheden til at drive høkerbutik på landet kaldtes høkerpatent og kunne erhverves af alle uanset regne- og skrivefærdigheder for 5 rigsdaler. Også ugifte kvinder kunne komme i betragtning, mens gifte kvinder ikke ansås for myndige og måtte nøjes med at få tilladelsen i mandens navn.

Med vedtagelsen af Næringsfrihedsloven i 1857 med virkning fra 1862 fandt den afgørende liberalisering af handlen sted. Som nævnt bortfaldt købstadsprivilegierne bortset fra læbælterne, foruden at lav og korporationer som handelsregulerende myndighed bortfaldt. Dog var det stadig en forudsætning, at man løste nærings-

dog for de nye brancheforeninger, der afløste lavene, og medlemmerne og aktiviteten vendte tilbage, måske med inspiration hentet i arbejderbevægelsens succesfulde og resultatgivende organisering af arbejderne, der fandt sted samtidig.

Forfatteren Villads Christensen beskrev i 1912 forandringerne efter demokratiet og næringsfrihedens indførelse således:

„Det København, vi forlader i 1857, er en helt anden By end den vi kom til i 1840.

Alle Spærringsforanstaltninger ved Indgangen til Byen er nu borte: Portene nedrevne, Bommene fjernede, Komsumtionsbetjente og Skildervagter inddragne. Enhver kan frit gaa ind og ud, – det koster ikke noget. En helt ny By er i disse Aar vokset op uden for Voldene, – Forstæderne og Frederiksberg har nu 30,000 Indbyggere [...] Nyt Liv er vaagnet i den før saa øde Havn, Handelen er i rask Opgang, og Øresundstoldens Afskaffelse i 1857 vil fremme den yderligere. De nye Gasblus lyser over en By, der begynder at blive renlig og sund og som efter Evne søger at bøde paa Fortidens hygiejniske Synder. Skrankerne falder til alle Sider: Det kommunale Selvstyre udvides, Torvetvang og Laugstvang afskaffes, og det ene Monopol efter det andet forsvinder.“³

3 Villads Christensen: København i Kristian den Ottendes og Frederik den Syvendes Tid 1840-1857, Kbh 1912

Kapitel 4

HØKERCORPORATIONEN

Den 26. juni 1817 holdt Københavns høkere møde, og resultatet blev afsendelsen af følgende skrivelse til Københavns Magistrat:

„Underdanigst Promemoria.

Da vi formener, at en Forsamling af Høkere her i Staden vil være nødvendig, for at man i denne kunde blive forenede om, hvad man fandt nødvendigt for Fremtiden at iagttage, saa vove vi at spørge den høie Magistrat, om det maa være os tilladt at foranstalte en saadan Forsamling? Hvorfor vi udbede os den Gunst, at en af den høie Magistrats Medlemmer dér vilde tage Sæde, og at den Protokol, som vi ved denne Lejlighed agte at lade føre, maatte af den høie Magistrat blive autoriseret.

Kjøbenhavn, den 26. Juni 1817

Underdanigst

J.P. Søbørg. L. Christensen.

Formænd for Høkerne i Kjøbenhavn“

Høkerne mente altså, at tiden var kommet til en sammenslutning af de forretningsdrivende i København, hvilket krævede kommunens tilladelse. Til lejligheden valgtes de to første formænd for Høkerkorporationen, som navnet blev, nemlig høkerne Søbørg med forretning i Knabrostræde og Christensen fra Lille Strandstræde.

Som allerede nævnt havde en kongelig udnævnt kommission siden 1812 gjort sig tanker om handlens fremtidige indretning, herunder høkerfagets fremtid. Myndighedernes interesse havde været at kunne regulere tilgangen til faget, så det ikke tiltrak for megen duelig arbejdskraft, der kunne udnyttes bedre. I en brevveksling mellem statsadministrationen og Københavns Magistrat var man blevet enige om det formålstjenlige i en Høkerkorporation. Til driften af denne sammenslutning skulle høkerne vælge to formænd, hvis vigtigste formål skulle være at føre fortegnelse over byens høkere og på den måde være Magistraten behjælpelig som en gratis, administrativ funktion. Høkerne var med andre ord ikke selv initiativtagere til Høkerkorporationen – initiativet var faktisk kommet fra de kommunale myndigheder – men man kan se høkernes henvendelse som en forespørgsel om at omdanne Magistratens administrative organ, Høkerkorporationen, til en egentlig interesseorganisation for høkerfaget, „for at man i denne kunde blive forenede om, hvad man fandt nødvendigt for Fremtiden at iagttage“.

Københavns Magistrat havde i lighed med Ørsted i Danske Kancelli formentlig på ingen måde tænkt sig, at høkernes forening skulle få status af et egentligt lav eller være udstyret med reel magt, men blot at starte etableringen af en valgforsamling af høkere, der gjorde det nemmere at overskue det faktiske antal af næringsdrivende høkere. Om Magistraten ikke kunne gennemskue høkernes ønske om at etablere en rigtig handelsforening, eller om man blot så en fordel i, at høkerne selv tog hånd om sagen og kom indhold i den ellers relative tomme korporation, er uvist, men den 30. juni 1817 indløb Magistratens positive svar på høkernes henvendelse: Høkerkorporationen, senere Høkerforeningen, var stiftet!

Korporationen holdt i starten højst et par møder om året. Møderne holdtes som regel på Københavns Rådhus på Nytorv i overværelse af en af Magistratens embedsmænd. Korporationens protokol viser tydeligt, at høkerne fra begyndelsen var helt klare over, hvad det handlede om: at forsvare standens interesser, ikke mindst overfor konkurrerende fag.

Protokollen beretter især om talrige sager mod andre handelsbrancher, som høkerne mistænkte for ulovligt salg af netop den type høkervarer, som de mente at have eneret til at forhandle: allerede i 1818 vandt man en sag anlagt imod øltapperne, der af Magistraten havde fået tilladelse til at sælge høkervarer, men tilladelsen blev nu inddraget over en given tidsperiode, og høkerne kunne notere sig en sejr i deres første sag af en lang række af den

slags branchetvister. Samme år kunne korporationen opgøre sin formue: 1078 rigsbankdaler, og statsbankerotten i 1813 følte nu åbenbart allerede som så fjern fortid, at høkerne turde låne sin penge ud til staten i form af købet af en obligation i Rigsbanken, datidens Nationalbank, for 625 rigsbankdaler og til en årlig rente på 4%. Nogle år senere vandt høkerne ved to instanser igen en sag anlagt imod dem af brændevinslavet for uretmæssigt salg af brændevin. Som nævnt var det en meget vigtig og indbringende ret, høkerne havde, at måtte servere øl og brændevin til stående kunder i forretningen, til stor ærgrelse for både brændevinsbrændere, øltappere og værtshusholdere. I 1837 havde to urtekræmmere solgt salt, sild og dansk ost, hvilket var typiske høkervarer – det indbragte dem og deres lav et nederlag i Politiretten, og i 1840 blev lysestøbernes lav dømt for at have solgt lys stykvis i en sag anlagt af Høkerkorporationen. Til gengæld for de moralske og principielle sejre over de konkurrerende handelslav måtte de københavnske høkere indkassere adskillige kontingentforhøjelser – alene lysestøbersagen i 1840, der gik helt til Højesteret, kostede høkerne svimlende 500 rigsdaler

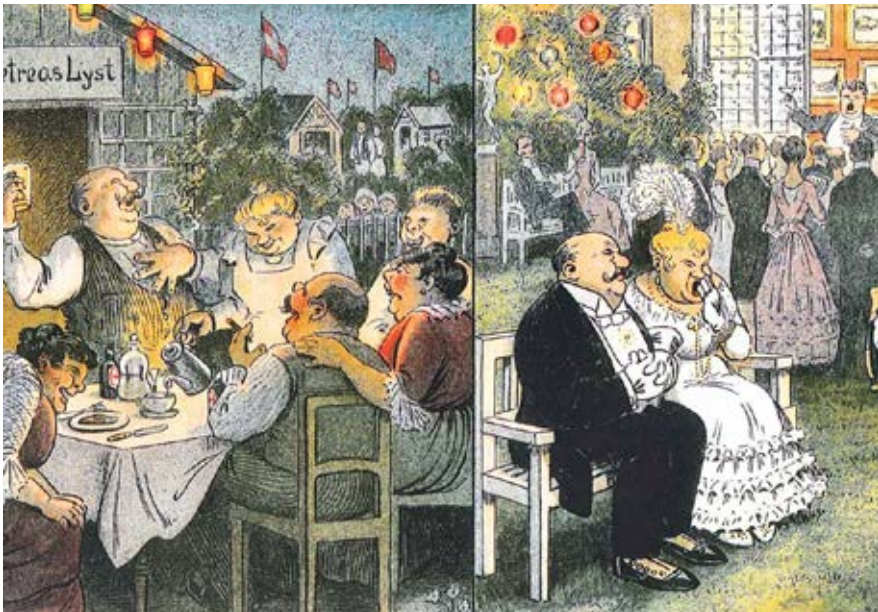


En høker i sin forretning som han tog sig ud omkring Høkerforeningens stiftelse. G.L. Lahde; Høker (1820). Kilde: Københavns Bymuseum.

i advokatsalær til etatsråd *Sporon*, der førte sagen for Høkerkorporationen. Kassebeholdningen blev også belastet af faste udgifter så som nytårsgratialeer til torvemesteren og magistratsbudget, gage til skriveren samt aflønning af de to formænd. I forbindelse med Den sønderjyske Krig i 1848-51 kan man spore et bidrag på 1.000 rigsdaler fra de patriotiske høkere, betalt til Krigsministeriet, og på samme måde bidrog høkerne med 100 rigsdaler til den centralkomite, der blev nedsat i anledning af koleraepidemien i 1853.

En anden vigtig aktivitet for høkerkorporationen var at holde justits med uorganiserede handlende, der gik høkerne i bedene uden at bidrage til korporationens kasse. I 1829 fik høkerne Magistratens ord for, at der gjaldt organisationstvang: Spækhøker Schou fik tilladelse til handel fra åben bod på betingelse af, at han ville melde sig ind i Høkerkorporationen.

Fra 1856 kender man for første gang et nogenlunde præcist medlemstal for foreningen: 513 medlemmer, hvoraf de 14 dog godt nok er i kontingentrestance. Næringsfrihedens indførelse omkring 1860 satte en midlertidig



Gullaschbaroner. Selv høkere faldt for fristelsen for at tjene penge på krigen. Tegning af „Høker Jensens fødselsdag 1914 og 1915“ fra Blæksprutten 1915.

bremse på Høkerkorporationens vækst og succes. Vi skal frem til 1877, før næste milepæl i høkerne historie atter skaber fremgang: sammenlægning af Høkerkorporationen og Høkerstiftelsen (se kapitel 5 om fattigdom og filantropi) under navnet Høkerforeningen. Fusionen af den på det tidspunkt lettere stagnerede medlemsorganisation Høkerkorporationen med den aktive og sociale virksomhed i Høkerstiftelsen gav nyt liv til det faglige høkerarbejde, og styrken og gevinsten ved det faglige og kollegiale sammenhold var atter kommet i fokus. Næringsfrihedsloven havde tillige afskaffet den gamle bestemmelse om, at man skulle være fyldt 40 år for at kunne løse borgerskab som høker i København, hvilket høkerne altid havde opfattet som en nedværdigelse: faget skulle åbenbart forbeholdes ældre og invalider, der ikke kunne klare sig selv på anden vis. Nu kunne høkerfaget ryste præg af at være et fattigforsorgserhverv af sig, og yngre kræfter var på vej til faget. Københavns enorme vækst i 1800-tallets sidste årtier med især en voksende befolkning betød markant flere kunder i form af industriarbejderne, der ikke havde råd til eller mulighed for at drive større husholdning, men netop var afhængig af nemt tilgængelige fødevarer i små partier.

Høkerne begyndte nu også at gøre sig gældende i arbejdet med at organisere og samle de forretningsdrivende i den københavnske detailhandel. I 1890 var høkerne med til at oprette „*Det staaende Udvalg for de københavnske Detailhandlere*“, senere *De københavnske Handelsforeningers Fællesrepræsentation*, et organisationsarbejde der fortsatte hele vejen op igennem det 20. århundrede.

DEN FAGLIGE VIRKSOMHED I LØBET AF 1900-TALLET

Høkerforeningen kastede sig ud i et omfattende samarbejde med myndighederne op igennem 1900-tallet. På trods af, at man udelukkende var en københavnsk forening, deltog Høkerforeningen løbende i forhandlinger og samarbejde på nationalt plan med Handelsministeriet, der ikke mindst under verdenskrigene arbejdede energisk sammen med branchen og detailhandlen om at skaffe forsyninger til borgerne, med sundhedsmyndighederne om hensigtsmæssig behandling af fødevarer, med Landbrugsministeriet, blandt andet om at sikre den frie konkurrence for detailhandlen især hvad angik



Foreningens bestyrelse med formand Mouvielle for bordenden i jubilæumsåret 1942. Kilde: Høkerforeningens avis, jubilæumsudgave 1942.

kød. Også mere ad hoc-præget kommissionsarbejde som fx *Kommissionen til Undersøgelse af Danmarks Muligheder som Turistland* var med deltagelse fra Høkerforeningen. Og ved festlige lejligheder som f.eks. den radiotransmitterede indvielse af den nye Kødbø i 1934 kunne høkerne med stolthed høre deres formand tale side om side med andre af hovedstadens honoratiører.

Der er langt – ikke kun i tid – fra de to første formænd for Høkerforeningen, Søborg og Christensen, i 1817, til de formænd, der kom til at tegne foreningen ca. et hundrede år senere. I perioden 1916-30 hed foreningens formand *C.V. Bunch*, grosserer og Landstingsmedlem, mens han efterfulgtes som formand af Kgl. Hofviktualiehandler *F. Mouvielle*. I denne Høkerforeningens storhedstid var det ikke længere naturligt eller en nødvendighed, at man som høkernes førstemand først selv havde slidt et halvt liv bag disken i en ydmyg viktualiehandel. Tværtimod var det en kæmpe fordel for høkerne, at man nu kunne lade sig repræsentere af fremtrædende borgere, der var vant til at optræde på de bonede gulve og havde de rette kontakter der skulle til for at placere foreningen centralt i enhver forhandlingssammenhæng.

Kapitel 5

FATTIGDOM OG FILANTROPI

At komme fra landet og flytte til hovedstaden i 1800-tallet har været en stor udfordring for samfundets svageste. Og det var især de svageste, der drog mod byerne for at prøve lykken, uden så meget at miste, hvor de kom fra. I 1834 boede der ca 100.000 i København, knap 10% af befolkningen – tre generationer senere i 1901 var befolkningstallet firedoblet til godt 450.000 – nu næsten 20% af befolkningen. Urbaniseringen var med andre ord en støt fremadskridende proces igennem hele 1800-tallet, hvor nye indbyggere dagligt ankom til hovedstadens mylder for at søge lykken.

Det liv, de forlod på landet, var med nutidens øjne alt andet end let og behageligt, men i det mindste i nogen grad forbundet med et vist omfang af social tryghed. Landbosamfundets dårligst stillede: husmænd, daglejere, løsarbejdere og tjenestefolk, var bestemt ikke garanteret nogen økonomisk sikkerhed af samfundet. Men den form for socialt sikkerhedsnet, der trods alt fandtes i form af familiehjælp eller privat godgørelse, havde dog alligevel en vis chance for at opsamle mange af de nødstedte, som sygdom, ulykke og alderdom havde gjort uarbejdsdygtige og derved ude af stand til at forsørge sig selv. Landbosamfundets velgørende personer, godsejere og velstående gårdmænd, har uden tvivl videreført traditionen fra den feudale samfundsindretning for at føle et patriarkalsk ansvar for sognets små og svage og give dem en chance for på lempelige vilkår at klare sig præcis så godt, at livet kunne opretholdes, så de gik fri af fattigvæsenet. På samme vis var der i landsbyfællesskabet tale om, at man indbyrdes hjalp hinanden og sognets egne nødstedte.

Offentlig hjælp til de fattige, der ikke gennem netværk og privat godgørenhed kunne klare sig selv, var overladt til fattigvæsenet. Det havde traditionelt været den katolske kirkes domæne at sørge for de fattige, men efter reformationen i 1500-tallet var det kongemagten, der havde overtaget opgaven, bl.a. fordi den katolske kirkes ejendom var tilfaldet staten. De katolske sundheds- og fattigstiftelser, *hospitaller*, blev videreført, og velstående borgere blev med fattigforordningen i 1708 forpligtet til at bidrage til fattigvæsenet. I løbet af 1700-tallet blev den offentlige forsyng reorganiseret i tråd med oplysningstidens „noget-for-noget“-tankegang. Den fattige var et potentielt produktivt samfundsmedlem, der placeredes på fattiggårde, deres eventuelle bohaver blev pantsat, og fattiglemmet sat til tvangsarbejde, berøvet sine borgerlige rettigheder. I 1834 kom det f.eks. så vidt, at fattige ikke måtte gifte sig uden fattigvæsenets tilladelse. Vejen ud af fattigvæsenet var noget nær umulig – at være på fattighjælp var en brændemærkning, ensbetydende med fysisk isolation fra det omgivende samfund – de fattige skulle skamme sig over at ligge fællesskabet til last. Så sent som i 1865 skrev sognepræsten *C.L. Børresen* om fattighusene:

*„Her var skikkelige mennesker, men også uberegnelige fattiglemmer, der levede et uordentligt og ryggesløst levned og spredte fordærv omkring sig. De udgjorde en alvorlig smitekilde for alle de øvrige beboere i fattighuset, men også den omkringboende almue“.*⁴

For de mennesker, der ankom til hovedstaden eller landets øvrige købstæder har tilværelsen bestemt heller ikke været nem. De mest udsatte grupper i datidens bysamfund var især hjemsendte soldater og daglejere fra landet, der søgte lykken f.eks. i den fremvoksende industri, samt på et senere tidspunkt de nævnte gruppers enker og evt. mindreårige børn. Byernes dominerende erhverv var dog stadig til langt op i 1800-tallet handel og håndværk, og disse grupper fik i mangel af et socialt sikkerhedsnet udover fattigvæsenet varetaget deres sociale interesser af hånd-

4 Dansk Velfærdshistorie (2010)



Erik Henningsens maleri fra 1887, Bønder i hovedstaden, kunne sagtens være landboere på vej til at starte forretning i København. Kilde: Arbejdermuseet.

værker- og handelslavene. Udover lavenes allerede beskrevne politiske funktioner havde de også sociale opgaver overfor medlemmerne. Især efter fattigloven i 1803 havde bestemt, at alle, der ikke kunne forsørge sig selv, uden undtagelse hørte under fattigvæsenet – før havde det kun været de meget fattige. Lavene tog sig derfor i stigende grad af at hjælpe standsfæller imod den værste armod som et værn mod, at nogen skulle havne under fattigvæsenet, som alle mere og mere opfattede som uretfærdigt.

Høkerfaget tiltrak utvivlsomt mange af datidens svage og udsatte, der søgte til storbyen. Og det kan derfor heller ikke undre, at høkerne efter bedste evne forsøgte at organisere sig i en forening, det kunne være i en såkaldt korporation eller i bedste fald som regulært lav, afhængigt af mulighederne. For her lå nemlig udsigten til social sikkerhed og tryghed. De gamle landbofællesskabers tryghed fandtes ikke i byen, hvor enhver var sig selv nærmest, så sammenhold og et selvkonstrueret socialt sikkerhedsnet var, hvad høkerne gik efter.

HØKERSTIFTELSEN

I begyndelsen gik det langsomt. Det var fra oprettelsen af Høkerforeningen i 1817 blevet pålagt medlemmerne at bidrage økonomisk til korporationen – 2 rigsdaler årligt. I 1818 beløb foreningens formue sig til 1078 rigsdaler, og kort tid efter hævedes kontingentet til 3 rigsdaler årligt.

I 1829 gav Høkerkorporationen for første gang et beløb til filantropi i form af en anseelig gave til enkedronning Caroline Amalies asyl i Rigenegade. Få år efter modtog foreningen sit første andragende om understøttelse fra et trængende medlem – det blev lagt ud til medlemmerne at bidrage med, hvad de fandt muligt. Det gav anledning til, at man i 1835 oprettede en egentlig *Enke Understøttelses Kasse*.

De mange og kostbare sager mod konkurrerende erhverv tærede på foreningens kassebeholdning. Til gengæld var offerviljen blandt medlemmerne betragtelig, hvad enten det drejede sig enkelte personers nød eller sager af national vigtighed: som nævnt bidrog Høkerforeningen generøst med støtte både i 1. slesvigske Krig og under koleraepidemien. I 1847 var foreningen i stand til at købe ejendommen Sølvgade 409 (i dag Sølvgade 7) for 20.000 rigsdaler og oprette den første stiftelse for høkere – gamle, trængende og enker. Samtidig indførtes et „særkontingent“ på 5 rigsdaler årligt, som gik til finansieringen af stiftelsen i Sølvgade.



I Sølvgade 7 (dengang Sølvgade 409) blev Høkerforeningens første stiftelse for gamle høkere og deres enker i trange kår oprettet i 1847. Kilde: Høkerforeningens arkiv.

I 1851 kunne den første beboer af en fribolig i stiftelsen rykke ind: høker Lars Niensens enke blev bevilget en 2-værelses lejlighed med køkken på den betingelse, at det kunne blive nødvendigt at dele lejligheden med en anden trængende – en på den tid helt almindelig bestemmelse, der ofte kom i anvendelse.

I 1871 købte høkerne en grund i Peder Skramsgade nr 16, og i 1876 kunne den nye høkerstiftelse „Aldershaab“ tages i brug, pris: 62.985 rigsdaler. Ejendommen i Sølvgade solgtes få år senere for 60.000 kr, svarende til 30.000 rigsdaler. Endelig rykkede høkerne til Østerbro sidst i 1800-tallet. En grund på hjørnet af Classensgade og Lipkesgade blev erhvervet i 1881, og ti år senere, i 1891-93, opførtes *Høkerstiftelsen Classensgade 44/Lipkesgade 6-16*. Om end der var tale om „moderne“ byggeri, sammenlignet med, hvad der var bygget af arbejderboliger på Vester- og Nørrebro i årtierne forinden, blev ejendommen bygget med lokummer i gården, brændekomfurer i køkkenerne og kakkelovne til koks til yderligere opvarmning. Der blev installeret gruekedel til tøjvask i kælderen, der først i 1955 blev erstattet af vaske- og tørremaskiner. Ejendommen bestod både



Sølvgade, Peder Skramsgade og Lipkesgade: Høkerforeningens 3 stiftelser, der afløste hinanden som foranstaltning for foreningens værdigt trængende. Kilde: Høkerforeningens arkiv.



*Et høkerægtepar i første halvdel af 1900-tallet, trygt installeret i Stiftelsen.
Kilde: Høkerforeningens arkiv.*

af statelige 3- og 3½ værelseslejligheder samt 2- og 1-værelsesligheder, de mindste ned til kun 30 m².

Ejendommen er løbende blevet moderniseret, allerede i 1908 installeredes wc'er i lejlighederne, sidenhen centralvarme, først oliefyr, siden fjernvarme. Vinduer og køkkener er udskiftet, faldstammer renoveret og skraldesugningsanlæg etableret i gården, således at bygningen ved 200 års jubilæet fremstår gennemmoderniseret og up-to-date.

At få en legatbolig i Høkerstiftelsen var næsten ensbetydende med livsvarig social tryghed, oftest til en yderst rimelig husleje eller i særlige tilfælde helt uden husleje. Høkerforeningens avis vidner om jævnlige opslag af ledige boliger i ejendommen, forbeholdt værdigt trængende blandt foreningens medlemmer. Midt i 1900-tallet blev der årligt uddelt ca. 45.000 kr. i form af friboliger.

Udover bolighjælp var foreningens hjælp til trængende medlemmer mangesidig: brændselshjælp, medicin og sygepleje, lægehonorar og begravelseshjælp. Sågar Høkerforeningens gensidige tyveriforsikring blev med tiden et tilbud til medlemmerne.

I foreningens årbog er hvert år optrykt en oversigt over gaver og legater, skænket til Høkerforeningen. I 1961 kunne man således f.eks. tælle langt over 150 forskellige legater og gaveportioner, det ældste fra 1848, som foreningen i tidens løb havde modtaget, både ved særlige anledninger, jubilæer m.v. men bestemt også testamentariske donationer fra gamle høkere, der udover at ville sikre vedligeholdelsen af deres gravsted gerne ville betænke kommende og værdigt trængende slægtled med hjælp, fribolig i høkerstiftelsen eller blot støtte til Høkerforeningens sociale aktiviteter som „de gamles skovtur“.



Den årlige skovtur starter i Lipkesgade 1946. Kilde: Høkerforeningens arkiv.

Kapitel 6

HVERDAG I HØKERFAMILIEN

I begyndelsen af 1900-tallet udkom Høkerforeningens Avis for første gang. Hver anden uge uden undtagelser år ud og år ind var bladet på gaden. Mere end en egentlig avis var der dog tale om et medlemsblad, der sammen med foreningens andre tilbud var med til at holde fast på medlemmerne og sætte ord på det at være en del af høkerfællesskabet. Avisen var således et vigtigt redskab for den beskedne, men yderst trofaste skare af københavnske høkere til at vedligeholde fortællingen om høkerfaget og pleje identiteten for denne lille forsamling af stolte handelsfolk.

Bladet indeholdt løst og fast fra foreningens virke og dagligdag: runde fødselsdage og dødsfald, annoncer og meddelelser, flæskepriser og referater fra foreningens sommerudflugter, nyt fra bestyrelsen – referater, indkaldelser m.m.

I 1924 beklager „to høkersønner“ sig i et indlæg i avisen over foreningens baller. Selv om man normalt siger, at begrebet *ungdomskultur* hører tiden efter 2. verdenskrig til, så var der allerede dengang en stærk bevidsthed, også blandt høkerungdommen, om at være „den moderne ungdom“, i opposition til den fædrene generation:

„De der var til Stede ved Foreningens sidste Bal, har sikkert undret sig over den ualmindelig lille Tilslutning, i Særdeleshed af unge Damer. Grunden hertil maa sikkert søges i det yderst slette Orkester, som Festudvalget Gang paa Gang engagerer. Naar man gaar til Bal, er det for at nyde Dan-

sen, og ikke for at lade sig paatvinge Valse og Melodier fra Urtiden, som var god Latin i vore tykke Fædres Tid. Fornøjelsen bliver blandet, naar disse pustende og sveddryppende farer Gulvet rundt i et Tempo, som spreder Skræk og Rædsel blandt den moderne Ungdom. Alle unge Høkere vil sikker give os Ret i, at det er et rigtigt Jazz-Band, som tiltrænges, saa kommer Tilslutningen og dermed Fornøjelsen. Vi haaber, at Festudvalget vil tage sig dette til Efterretning og videre Foranstaltning.“⁵

I næste nummer var de to høkersønner nødsaget til at træde frem med navns nævnelse – Egon Rasmussen og Paul Mouvielle – og beklage, at deres ærinde blot var at få et nyt orkester og slippe for at „*der spilles ældgamle Melodier uden Rytme*“ – og ikke at fornærme dem, som „*vi med Tiden haaber at kunne blive Kolleger til*“. Nok kunne ungdommen græmmes over forældrenes generation, men ikke mere, end at de selv havde en fast forestilling om selv at gå høkervejen som deres fædre. Ved næste fest i Høkerforeningen i „*Gimle*“ havde man fulgt tidsånden og lyttet til ungdommens krav om noget nyt:

„det fortræffelige Diamond Jazz-Band, hvis Dirigent er den livfulde Kapelmester Henrik Clausen fra National Koncertsal, der har forvandlet sine Musikere til smaa Negere, saa man tror sig hensat til en mondæn Pariser-Natkafé. Der var Fart og Humør i Musiken og det gungrede i Gimles Dansegulv, naar unge og gamle lod sig lokke af Saxofon og Banjo.“

Høker-ballerne var for alvor blevet bragt ind i den rytmiske musiks århundrede.

5 Høkerforeningens Avis 1924

DEN NYE FANE

Middelalderens håndværkslav og gilder, fx Skt Georg- og Skt Knudsgilderne var præget af ceremonier og „hellige“ genstande – våbenskjolde, skrin, segl, drikkepokaler og faner. Ved særlige begivenheder, fx optagelsesceremonier i lavet, var de traditionsrige genstande fremme, fx drikkepokalen eller fanen, der alle havde særlige funktioner og betydninger i lavets sociale liv. Både i håndværks- og handels-lavene, og ikke mindst i arbejderbevægelsens fagforeninger, var fanen et meget vigtigt symbol. F.eks. var det meget almindeligt, at man nederst i arbejder-dødsannoncer med begravelsesoplysninger kunne læse „Fanen vil være til stede under bisættelsen“. Det var derfor ikke så underligt, at høkerne også skulle have en fane, de kunne kalde deres. I 1930 kan man fra nummer til nummer i Høkeravisen følge indsamlingen til Høkerforeningens fane. Til en forventet pris på 1600 kr har en „Damekomité“ sat sig for at sørge for tilvejebringelsen af midler til egen fane. Ofte kommer der kun få kroner ind fra gang til gang, men indsamlingen omtales trofast i hvert nummer men angivelse af, hvor mange penge der er kommet ind.

Høkerforeningens fugleskydning var en anden fast tilbagevendende begivenhed. Fugleskydning var oprindeligt en skik fra købmandsgilderne, som høkerne ligesom andre foreninger overtog. I selskabsetablisementet Gimle på Frederiksberg fandt fugleskydningen sted sidst på sommeren efter alle kunstens regler med *Kristentøj* og *Jødetøj* af ægte sølv (Kristentøj var betegnelsen for hovedpræmierne i fugleskydning, mens Jødetøj var tillægsgevinster) og derefter



Den 85-årige fane opbevares omhyggeligt sammenrullet i Høkerforeningen den dag i dag og luftes kun ved særlige lejligheder. Kilde: Høkerforeningens arkiv.



*Høkernes årlige fugleskydning fandt sted på Frederiksberg – og var kun for herrer!
Kilde: Høkerforeningens arkiv.*

fællesspisning – hummer og lammesteg med rødvin og Sauterne. Kun Herrer kan deltage, blev der for god ordens skyld tilføjet i bladets annonce.

Branchenyt indeholder alle former for praktiske informationer til høker-hverdagen. Kampen mod „rabatvæsenet“ optager sindene i 1924-25, lige som forbrugsforeningerne opfattes som en alvorlig konkurrent til høkerforretningerne. Ligeledes lukkelovsforhandlingerne i 1930 følges tæt. Handelsudvalget meddeler, at det på given foranledning skal indskærpes, at varer, som indeholder mel og farvestoffer, skal være vedlagt en seddel, som angiver dette.

I 1930 meddeler formanden, at han fra sundhedspolitiet har fået meddelelse om, at Bestemmelsen som „paabød at der i Butikker, hvor der solgtes Margarine, skulde være ophængt et Skilt med Paatryk: Her sælges Margarine“ nu ophæves.

Kampen mod høkernes fjender: omløberne, dvs folk, der på ureglementeret vis faldbød varer på trapperne hos københavnerne, uden om de

autoriserede forretninger, fx høkernes, blev viet en del opmærksomhed. Også historien om trick-handlere, der solgte bayonneskinker på gaden, blev advarende fortalt. Ved nærmere undersøgelse viste den nyerhvervede skinke sig nemlig at bestå af „*sammenpressede Svinekæber, fyldte med Svineører og Brusk, omsvøbt af en Svineblære*“ – men når den uheldige køber opdagede svindlen, var sælgeren over alle bjerge...

Meddelelser om modtagelse og forvaltning af legater samt bortgivelse af friboliger i foreningens ejendom er selvskevne i avisens spalter. En måske fremtidig høker-medhjælp indrykker en annonce i bladet, fordi hun søger plads – „*Løn fordres ikke*“, da hun ønsker at sætte sig ind i faget, evt. i begynderforretning i provinsen.

Avisen gjorde ikke forsøg på at være andet end det, den var: et fagblad for høkere. Verdens gang og begivenheder fandt yderst sjældent vej til spalterne, og når det skete, var det kun i indirekte form og når det kunne have direkte relevans for forretningshverdagen: I 1945 under de sidste krigsmåneder kunne man således i bladet læse, at der stadig er for mange varer i vinduerne – vinduerne er fyldt med langt flere varer, end lovligt er. Forklaringen er, at „*Vinduesbekendtgørelsen*“ er blevet udstedt af myndighederne for

„ikke at friste til ved en Ophobning af Varer at give Udtryk for en Varerigelighed. Det kan kun give Anledning til Misforståelse, naar der i Vinduet er udstillet et stort Fad med Mørbrad, og der kun kan købes en, naar Kunden kommer ind i Forretningen.“

Det blev ligeledes bekendtgjort, at Handelsministeriet havde udstedt forbud mod salg af skrællede kartofter – af hensyn til vareknapheden var nu kun uskrællede eller pillede kartofler tilladt!

Kort tid efter befrielsen i 1945 fandt avisen det også påkrævet at korrigere en af øjeblikkets udbredte misopfattelser: at den berygtede nazist og landsforræder *Henning Brøndum* skulle have haft en fortid som viktualiehandler havde absolut intet på sig! Branchens gode ry og rygte skulle ikke sværtes på ukorrekt grundlag.

Høkerstiftelsen i Lipkesgade omfattede ud over boliger et bibliotek eller „*læsestuer*“, hvor der jævnligt holdtes selskabeligt samvær for beboerne. 15. marts 1935 var der underholdning ved skuespillerparret



Høkerforeningens fastelavnsfest fandt sted i læsestuerne i stiftelsen i Lipkesgade. Alle skulle møde udklædt! Kilde: Høkerforeningens arkiv.

Gyda Scheelhardt og Ludvig Nathansen, der „sang en Række udmærkede Sange, som gjorde Lykke, og Parret høstede stærkt Bifald“. Derefter var der karamelbudding, Vin og cigarer.

Et særligt kapitel var Høkerrevyen. År efter år gav høkerne deres egen dilettant til bedste i form af „*Den årlige københavner aktuelle og lokale høkerrevy i 2 akter. Med hip til Høkerforeningen og Købbyens prominente personer*“. På rollelisten fandt man bl.a. Hr. Skankebov Pedersen, ekspeditricerne i Købbyen frk. Fiks og frk. Smart. Efter revyen var der stort høkerbal til kl 01.00 med *The Cotton Players*. Traditionen varede til 1957, hvor revyen fejrede sit 25 års jubilæum med sidste forestilling.

Midt i 1960'erne udkom Høkerforeningens Avis for sidste gang under eget navn. I de sidste numre beskæftigede man sig bl.a. med tilnærmelsen mellem de to gamle konkurrerende fag: slagterne og viktualiehandlerne. En ny liberalisering af næringsloven var i gang med at udviske skellet mellem håndværkerne (slagterne) og handelsfolket (viktualieforretnin-



Den årlige høkerrevy var på samme måde som talløse sociale og selskabelige begivenheder med til at kytte høkerne sammen i en stærk forening. Kilde: Høkerforeningens arkiv.

gerne og charcuterierne). Viktualiehandlerne måtte nu også handle med kød, men slagterne må ikke handle med viktualier, noterede man sig triumferende i Høkerforeningens Avis. Men begge fag og erhverv var lige

pressede. For første gang beskæftigede man sig i bladet i 1964 også med fænomenet butiksdød. I de gamle København-postnumre er der i perioden 1956 til 1964 blevet ca 7000 flere husstande, men 292 færre frugt- og grønthandlere, 272 færre kolonialhandlere, 274 færre bagere og 173 færre slagtere/viktualiehandlere. I omegnspostdistrikterne har der ydermere og til trods for en vækst på 30.000 nye husstande været et fald i antallet af slagtere/viktualiehandlere. Artikelforfatteren er ikke i tvivl om, at forklaringen skal findes i omegnskvarterernes nye gadebillede og forretnings sammensætning: supermarkedernes og brugsforeningernes indtog var gradvist i gang med at tage livet af fortidens mange små specialiserede fødevarebutikker. Efter intens debat besluttede man at melde sig ind i De danske Handelsforeningers Fællesorganisation. Fra 1965 skiftede bladet navn til *Levnedsmiddelbladet*.

Foreningen tog sit ansvar som faglig brancheorganisation for høkerne alvorligt. Hvert år blev foreningens årbog udgivet som en Håndbog for viktualiehandel og charcuteri. Her kunne man lade sig opdatere om bl.a. „Regulativ vedrørende salg af levnedsmidler fra udendørs automater“; om lukkeloven og ferieloven; om „vejledning for uddannelse af lærlinge i viktualiebranchen“, herunder vejledende satser for lønninger og vejledning vedrørende indmeldelse på Købmandsskolen; om „Arbejderbeskyttelse i Handels- og Kontorvirksomhed; om Forskrifter for godkendelse, indretning og drift af virksomheder, hvori forhandles, opbevares, eller behandles kød, slagteaffald og kødvarer, udstedt af Kødkontrollen;“ og om „Forskrifter for detailhandel med dybfrosne levnedsmidler i Københavns Kommune“. Sågar en vejledning vedrørende røring af mayonnaise sniger sig ind i årbogen fra 1961 med gode råd og anvisninger til at forhindre epidemier af musetyfus. I midten af 1950'erne havde man oveni oprettet Høkerforeningens fagskole med adresse i Lipkesgade med det formål at dygtiggøre branchens udøvere. Der afholdtes praktiske kurser i charcuteri, pølsemageri, pyntekursus, smørrebrøds kursus, samt mere teoretiske kurser i skiltefremstilling, varekundskab, kalkulation, engelsk, hygiejne og bakteriologi og butikspyntning. Det var tydeligt, at foreningen for længst var gået fra kun at være kamporganisation, der kun krævede sin ret, til også at være den samfundsansvarlige forening, der ligeså vel så det som sin pligt at holde orden i eget hus og sørge for, at medlemmerne gjorde deres yderste for at vedligeholde høkerfagets stolthed og ære.

Kapitel 7

FRA KÆLDER- FORRETNINGER TIL SUPERMARKEDER

Hvis man slår op i Danmarks Statistiks oversigt over fagbetegnelser, kan man se, at betegnelsen viktualiehandler endnu i dag findes, på lige fod med tankforpagter, tømmerhandler, uddeler og vinhandler, hvorimod betegnelser som høker, urtekræmmer og hørkræmmer nok må betegnes som uddøde erhvervsbetegnelser, som Danmarks Statistik har slettet af oversigten. Men uanset om man kalder det viktualiehandler eller høker, må man nok erkende, at erhvervet og den type forretning i sin historiske betydning for længst er ophørt med at eksistere. Og listen over erhverv og forretninger, der tilhører en svunden tid, er lang: ismejerier, manufaktur- og trikotageforretninger, sæbehandler, mel- og grynforretninger, bånd- og modehandlere, smørhandler, for nu blot at nævne nogle få butikserhverv inden for detailhandlen, der prægede bybilledet i København og mange provinsbyer også, for den sags skyld. En tur hen ad gaden i dag i et af Københavns ældre kvarterer viser med al tydelighed, at byen fra starten blev indrettet arkitektonisk med henblik på handel: den ene småforretning i stue- eller kælderplan følger efter den anden, nogle er stadig i brug, men flere er i dag omdannet til klubber, kontorer, bolig eller lager. Men da bygningerne blev rejst og gaden tog form for mere end 100 år siden, var hver enkel småbutik utvivlsomt rammen om et af byens mange handelsfag.

På det tidspunkt, hvor høkere og viktualiehandlere talmæssigt måske var på deres højeste, lige efter 2. verdenskrig, så man starten på



Charcuteriet eller pålægsforretningen, som den tog sig ud i 1950'erne, og som mange nok vil kunne huske den – og måske genkalde sig duften. Her på Blågårds Plads. Kilde: Sven Türck ca. 1950; Det Kongelige Bibliotek.

det, der måske mere end noget andet blev begyndelsen til enden for viktualiehandlere og mange andre små fødevarer- og specialforretninger. I 1947 lavede HB (Hovedstadens Brugsforening) et første forsøg med selvbetjening i en af kædens butikker, og i 1949 åbnede Esbjerg og Omegns Brugsforening den første gennemførte selvbetjeningsbutik. „*Det var Forretningsfører Henry Pedersen, F.D.B., der efter en Rejse i 1948 til U.S. tog Initiativet til Indførelsen af det nye System herhjemme*“, skrev Billedbladet i 1949. Og det gik hurtigt: i 1953 var der 117 selvbetjeningsbutikker, i 1957 var der 470. Købmænd og andre småhandlende var ikke begejstrede og anklagede ideen om selvbetjening – selv om det var opstået i USA – for at være udtryk for socialisme og uforenelig med dansk købmandsskabs traditioner. På en tilsvarende studietur til USA i 1952 deltog *Max Lindskov*, formand for De danske Handelsorganisationers Fællesorganisation, som bl.a. Høkerforeningens repræsentant. Ifølge Lindskov ønskede danskerne

„at handle tæt på hjemmet, havde ikke nær så mange biler og foretrak friske fødevarer frem for konserves. Butikkerne skulle ikke blot være til for „dusinmennesker“, men skulle også kunne tilfredsstille mere individuelle forbrugsønsker.“⁶

Om Lindskov så rigtigt, kan diskuteres, men de danske forbrugere var altså ikke helt uinteresserede i, hvad der foregik *over there*. F.eks. fik konservesdåsen sit afgørende gennembrud i de danske køkkener i 1950'erne og 1960'erne. Hvor den førhen havde været forbundet med feltrationer og 1. Verdenskrigs skyttegrave, gjorde f.eks. Irma sin dåsesuppe til en eftertragtet delikatesse, der i hvert fald i langtidsholdbarhed nemt kunne udkonkurrere viktualiehandlerens frisklavede færdigretter. På samme måde blev dybfrosne grøntsager og færdigretter populære, forstærket af bl.a. postordrefirmaer som *Dansk Fryse Økonomi*, der fra midten af 1960'erne tilbød at fylde kundernes fryser op med levering til døren.

Sandt var det, at selvbetjeningstanken på længere sigt kom i uforenelig konflikt med detailhandlens vigtige tradition for personlig kontakt, men

6 Sissel Bjerrum Fossat: *The American Way eller den danske model*, SDU 2011.



Mange troede nok ikke deres egne øjne og ører, da de første efterretninger om selvbetjeningsbutikkernes over-dådighed nåede vore breddegrader i 1940'erne. Kilde: Fossat 2011.

udvidede og ombyggede købmændsforretningen til et selvbetjeningsmarked, og her kunne viktualiehandlere og andre småbutikker selvsagt ikke være med.

Det var også karakteristisk for udviklingen, at det første supermarked lå i et af omegnskvartererne til København. Beliggenheden i en forstad er symptomatisk for den butiksdød, der i løbet af få årtier senere kostede mange af de små specialforretninger livet. Det centrale København var i 1960'ernes løb på det nærmeste ved at blive affolket, set i forhold til den befolkningstæthed, der tidligere havde været. Mange beboerne foretrak – forståeligt nok – forstædernes parcelhuse og boligkomplekser med lys, luft og grønne omgivelser frem for baggårde, små lejligheder og etagevask. Det gjorde det selvsagt til en betænkelig affære at have fx en viktualieforretning i en stille sidegade i de førhen tætbefolkede kvarterer.

Ikke kun udviklingen i befolkningsstrukturen var hård ved de små-handlende, også den teknologiske udvikling gjorde sit. Fryse- og køle-

forbrugerne tog dog hurtigt ideen til sig: de foretrak selv at kunne gå rundt og betragte og vælge varerne, selv om man så måtte undvære et nok så venligt „Hvad skulle det være?“

Tempobutikker var i første omgang betegnelsen for den nye mellemting mellem den traditionelle diskbutik og supermarkedet. I tempobutikken var købmanden på plads bag disken for kunde-betjening, men en del varer stod fremme, så kunden selv kunne tage dem, vejede, pakket og klar til betaling. I 1953 blev Danmarks første egentlige supermarked indviet af Handelsminister *Lis Groes* i københavnerforstaden Islev. Den første bølge af supermarkeder var iværksat af driftige købmænd, der

teknologien blev billigere at investere i og gjorde det muligt for større købmænd og minimarkeder at sælge fersk kød og mejeriprodukter. Større butiksarealer oveni gav tilmed plads til et varesortiment, der før var forbeholdt bagere, slagtere og grønthandlere, og slutspillet for mange småhandlende var i gang.

Det, der foregik i hjemmene hos forbrugerne, fik også stor betydning for høkerne og de andre småhandlende. *Den elektriske husmor* fik efterhånden en masse hjælpemidler i hverdagen, der gjorde arbejdet lettere, ikke mindst da isskabet blev afløst af det praktiske og mere pålidelige køleskab, og sidenhen, da også dybfryseren blev hvermandseje. Når fødevarernes holdbarhed blev markant forlænget, gav det anledning til en omlægning af forbrugsmønstret. Storkøb var afgjort en besparelse, ikke mindst på husholdningsbudgettet. I takt med, at flere danskere fik biler, begyndte det alligevel at give mening, at man nok skulle ud at køre for at handle i indkøbscentret, i stedet for at gå hen om hjørnet, som man plejede, men til gengæld kunne læsse bagagerum og få fyldt køleskabet op til hele ugen. Og for 1960'er-familien var det noget, der kunne mærkes på tidskontoen, navnlig hvis mor som flere og flere kvinder var kommet på arbejdsmarkedet, men stadigvæk havde ansvaret for at passe familien og sørge for mad på bordet hver dag.

DEN MODERNE HØKER GØR DET BÅDE MERE LÆKKERT OG NEMMERE

I 2017 er slagterbutikken tilpasset kundernes behov og sortimentet er udvidet. I dag er det en helhedsoplevelse for kunden. Nu er det kundernes samlede måltid der har fokus. Slagter Friis, Falkonér Alle 27 på Frederiksberg er et godt eksempel på denne udvikling:

Kødet er fortsat omdrejningspunktet, men sælges i høj grad tilberedt, således at kunden bare skal varme i ovnen eller på panden, når man kommer hjem efter en travl dag. Stort set alle varer er hjemmelavede og forbrugeren kan tilberede et måltid på max 20 min. om det er til hverdag eller når man får gæster.

Det som hitter i 2017 er retter, der normalt tager lang tid at tilberede, som bliver forberedt for kunden.



- Sortimentet består i dag bla. af:
- Confiterede andelår, braiserede lammeskanke, selv sous vide tilberedte ribeye bøffer.
 - Alt i hjemmelavede saucer, supper, og færdigretter – også fisk og vildt.
 - Grønne salater med fyld af kerner og tilberedte rodfrugter hitter. Grøntsagstærter og hjemmebagt brød m.m.
 - Spegepølser, pålæg, paté'er og varme retter bla. er dagens ret „to go“ og andre færdigretter med sauce og tilbehør populære.

Høkeren/slagteren er i dag i endnu højere grad forbrugerens garanti for, at kødet og alle de andre produkter er af høj kvalitet. Og såvel frilandskød som økologi vinder hurtigt frem.

Internettet bruges nu i høj grad til inspiration, information og dialog med kunderne. Butikken flytter hermed hjem i folks stuer, så kunden kan købe/bestille sin mad hjemmefra.

En velfungerende kundeklub med online nyhedsbrev, hvor kunderne ugentligt modtager inspiration til den kommende uges måltider, er en vigtig del af den moderne høkers butiksdrift.

ERINDRINGER OM ET ERHVERV

I 1942 fejrede Høkerforeningen sit 125 års jubilæum. Avisen *Fædrelandet* skrev i sin omtale af jubilæet:

„Dog staar Hovedstadens Viktualiehandlere som Detailhandlens Mønstermænd. Høkernes Boder skinner af Krystal, slebet Glas og forcromet Metal.“⁷

Netop denne stolthed over at udøve sit erhverv til perfektion går igen i mange gamle københavneres erindringer om høkere og viktualiehandlere:

„Men det var Adelgade med „de smaa gode Forretninger“. Adelgade – ja der var Fattigdom der dengang – men i den Del lige ned for Sølvgade, der var virkelig Forretninger, der baade havde gode Varer og var saa absolut gennempropre. Lige for, i et lille Hus var Viktualiehandel. Ja, og nu synes jeg, at jeg maa have lov til at se mine egne Fotografier fra lige før Nedrivningen. Ja, der er en lille Butik med sin Dør og eet eneste Vindue – det er den – Vinduet var tilskoddet. Hvor jeg ser det for mig – hele Butikken var kun – ja, hvad var den – der var kun det ene Vindue – en lille Disk i Vinkelform, og meget lidt Plads til Kunderne. Det er jo ikke helt let at bedømme – men tæt stod vi altid, synes jeg. De var meget hurtige, baade Manden og Konen, runde og venlige, begge med glat Haar; hun med hvide Overtræksærmer op til Albuen og begge med blændende hvide Forklæder. Paalægget blev skaaret med Haanden – jeg kan huske det lette Gys, der altid greb mig, naar Manden „strøg“ Knivene mod en lang rund Metalstok. Og jeg kan høre hende sige: Leverpostej – var der videre! Det gik kvikt. Jeg er overbevist om, at der i denne diminutive Butik var ligesaa propert som i et „Charcuteri“ i Dag.“

THERESE HEDEGÅRD, PERIODEN 1896-1914

7 Fædrelandet juni 1942

Ordentlighed, pertentlighed og omhyggelighed er indbegrebet af høker-nes og viktualiehandlernes forretningskoncept i nyere dansk detailhandels historie. Kunderne vendte trofast tilbage, fordi de kunne stole på forretningens omhu med fødevarerne, der bestod af håndforarbejdede varer, friske og veltilberedte.

„Ovre på den anden side af gaden lå fru Gagners pragtfulde viktualieforretning, Østerbros fineste. Jeg husker en sommerdag, hvor mor havde været henne at overvære en overhøring på skolen. Da vi på vejen hjem var inde hos fru Gagner for at købe ind til frokost, gav mor mig lov til at vælge det pålæg, jeg helst ville have. Jeg havde mange gange været betaget af synet af en række skåle med syltetøj, der stod på disken lige over for døren; så det var hverken rejer eller laks, men jordbærsyltetøj jeg valgte. Jeg var jo barn, men endnu kan jeg erindre smagen, intet sødestof eller andet kunstprodukt, men hjemmelavet jordbærsyltetøj.“

HELGA BOESEN, PERIODEN 1923-38

Gradvist har vi som kunder overgivet os til den industrialiserede fødevareresektor, hvor varerne fra mark og stald til bord dårlig berøres af menneskehånd. Frostvarer, konserves og vakuumindepakning har gradvist



En stolt høkerbestyrelse poserer i jubilæumsåret 1942 foran stiftelsen i Lipkesgade. Kilde: Høkerforeningens arkiv.

overflødiggjort viktualiehandlere og andre småbutikker, der satte en ære i, at æggene kunne købes stykvis, taget fra den kunstfærdige opstilling på disken, og at kundens behov for den rette mængde var vigtigere end tilbud, priskrig og konstant udvidelse af varesortimentet.

„I nummer 5 [Ydunsgade] har vi så viktualiebutikken. Hr. og fru Adolf. I hvide kitler, fruén med stramt opsat hår og hvidt trekantet tørklæde til at dække dette flotte hår med, så intet uvedkommende fandt vej til de fine, veltillavede pølser og salater, der var anbragt på små, hvide fade med strittende persilleduske ved. For at de kunne beskues ret havde fruén lagt en lille klods under hvert fad, så det skrånede let mod kunderne.

Enhver kan forstå den rædsel, der engang greb fru Adolf, da vores nabos bror kom drønende på sin motorcykel fra torvet ind i gaden og endte med køretøjet i familien Adolfs butiksvindue og alle dets herligheder. I sin kvide sagde den ellers flinke frue: Hvorfor kørte du ikke ind i fru Ægums vindue?“

ELIN BÆKGAARD PEDERSEN, PERIODEN 1911-53

I takt med velfærdens ustoppelige fremgang er vores individuelle forestillinger om, hvad det personlige budget skal kunne give plads til af materielle goder, adspredelser og underholdning konstant udvidet. Det er i høj grad fødevarernes post på budgettet, der har måttet holde for – levnedsmidler kan næsten ikke blive billige nok! Konsekvensen har været, at vi har måttet vænne os til, at fødevarerbutikkernes indretning og udseende er af mindre betydning, og at fødevarernes oprindelse og tilblivelse er noget, vi ofte foretrækker at lukke øjnene for. Vi skal gøre næsten al arbejdet selv inklusive indsamling af varer, evt vejning, pakning ved rullebåndet – om føje tid skal vi formentlig også selv sørge for indscanning og betaling – og vi skal selv bringe varerne hjem. Med mindre fremtiden tilhører *ehandlen*, hvor en robot i en stor hal indsamler og pakker de varer, vi har bestilt og betalt for på internettet, mens en drone eller et førerløs bil sørger for at aflevere dem på vores adresse.

Alt det, vi vil have i vores travle hverdag af tempo, effektivitet, pris og varesortiment kunne viktualiehandlerne og de andre småbutikker slet ikke

imødekomme. De havde deres gode beliggenhed, „henne om hjørnet, nede i kælderens“ som deres bedste kort, forenet med service og kundekontakten. Deres vigtigste kundegrundlag tilhørte samfundets nederste halvdel, de dårligst bemidlede, pensionister, arbejderne og lavere middelklasse. Dem blev der færre af i takt med den almindelige økonomiske fremgang fra 1960'erne og frem, kombineret med udskiftningen af kvarterers sociale sammensætning. De store boligsaneringer i de dårligste kvarterer, væksten af gode alternativer i forstæderne i form af nye lejlighedskomplekser og parcelhuskvarterer, samt arbejdspladsernes udflytning fra København, tog høkernes kundegrundlag med sig. I stedet flyttede studerende ind i de ledige lejligheder, men de havde helt andre indkøbsvaner, og de nye indvandrere fra Tyrkiet og Mellemøsten dukkede også op i de gamle arbejderkvarterer, men de etablerede deres egne forretninger.

Og dermed var de billige nærbutikker ikke længere eneste indkøbsmulighed. Supermarkeder skød op, også inde i byens gamle kvarterer, og med dem fulgte lavpriser, slagtilbud og mængderabatter, som småbutikkerne slet ikke kunne matche. Så kun de færreste var trofaste mod de gamle, små nærbutikker – alle ville hellere handle ét sted, hvor man kunne få det hele. Senere dukkede døgnkiosker og 7-Eleven op og snuppede de kunder, der absolut skulle handle efter lukketid og ikke havde tålmodighed til at vente til næste dag, når lukkeloven gav de almindelige butikker mulighed for at åbne igen.

„Før kl 6 var han på grøntorvet og – som man sagde – kvajtorvet og købte ind, ellers rumsterede han dagen lang i køkkenet med hjælp af en tjenestepige og i alle de små rum bag forretningen, der var rum med kul koks, brænde, sand, kartofler og med øltønder, brændevinsankre eddike og m.m. Alt skulle være i den lille sammenpressede forretning, kaffe, the, tobak, alle victualier, alle stegeretter lige fra forloren skilpadde til stegt lever og yver. Han var stolt af sine billige priser, det kunne hænde når han gik forbi en forretning længere oppe i gaden, at han stak hovedet ind og triumferende råbte: „Men jeg tar kun 8 øre for æggene“.

Kapitel 8

HØKERNE OG FREMTIDEN

I det inderste baglokale til høkerkontoret i kælderlokalet i Lipkesgade befinder sig Høkerforeningens arkiv. I reoler fra gulv til loft finder man gamle protokoller, kassebøger og medlemsfortegnelser, mange af dem langt over hundrede år gamle. Høkerforeningens avis, der udkom hver 14. dag, står sirligt indbundet, bind efter bind, der dækker hele perioden i 1900-tallet, bladet udkom. Fotoalbum med gulnede billeder, mest af høkerherrer i pæne jakkesæt, forevige ved højtidelige lejligheder, men også fra høkernes festdage: skovture, revyer, fugleskydning m.m.

Man kunne fristes til at sige: i det lokale befinder Høkerforeningen anno 2017 sig, overhalet af tiden og udviklingen, som et minde om en svunden tid.



Tagreovering.

HØKERFORENINGENS EJENDOMSÅKTIVITETER

ÅRSTAL

Erhvervelse af ejendommen Peder Skramsgade 16	1817
Erhvervelse af Sølvgade 7, pris 20.000 Rigsdaler	1847
Køb af grunden og Byggeri af ejendommen Classensgade 44 / Lipkesgade 6-16	1881
Med retrader i gården og etagevask i køkken,	
Grukedel for tøjvask i kælder	ca. 1900
Komfurer nedtaget i køkkener	1908
WC installeret i lejlighederne	1908
Grukedel nedtaget, Vaskemaskiner installeret	1955
Centralvarme indlagt i ejendommen, Gl. kakkelovne til koks nedtaget	1967
Forsatsruder monteret i alle lejligheder	
Fjernvarme indlagt, Gl. oliefyrr nedtaget	19
Brandsikring af hele ejendommen (lovkrav)	ca. 1968
Tørrelofter på 5.sal ombygget til 14 moderne lejligheder	1968
TV antenner (Danmark og Sverige)	1980
Porttelefoner monteret	1980
Gårdsammenlægning	2000
Oliefyrr udskiftet til fjernvarme	ca. 2000
Hovedistandsættelse af bagtrapper	ca. 2001
Energirapport	2004
Vaskemaskiner og tørretumbler udskiftet og digitaliseret	2007
Nyt tag, Ekstra isolering under taget, alle inddækninger, tagrender m.v. i kobber	
Nye termovinduer træ/aluminium i beboelseslejligheder	2008
Postkasser monteret ved indgangs reposerne i opgangene	2009
Facaderenovering, udskiftet defekte mursten m.v.	ca. 2010
Hovedistandsættelse af hovedtrapper	2010
Faldstammer og brugsvandrør total udskiftet i 5 opgange	2011
Skraldesuganlæg etableret i gården for skrald	2011
Varmemåler udskiftet til fjernaflæsning	2012
TV og internetkabel indlagt i ejendommen	2014
Varmemålere på radiatorerne udskiftet til fjernaflæsning	2014
Radiatortermostater monteret i alle lejligheder	2015
Porttelefoner udskiftet	2015
Lipkesgade 6, 15 stk lejligheder hovedmodernisering badeværelse og nye køkkener mv	2015
Lipkesgade 8, 14 stk lejligheder hovedmodernisering badeværelse og nye køkkener mv	2016
Badeværelser indlagt i lejlighederne nye køkkener m.v. successive	fra 1967 til 2017
Herefter mangler der ca. 5 lejligheder at få rigtige badeværelser indlagt. Sker når lejer fraflytter.	

PLANLAGTE FORBEDRINGER

Røg / brandmelder/ alarmer monteres i alle lejligheder
Hovedkloaksystemet i gården udskiftes.



Nedgravning af skraldeudsugning.

Men Høkerforeningen er i live og har tilpasset sig de opgaver og forventninger, der måtte være i de kommende år.

Foreningens økonomi hviler i dag primært på driften af ejendommen i Lipkesgade/Classensgade. Igennem det sidste årti er der foretaget store investeringer i at modernisere ejendommen og sikre den langsigtede drift. Omkring 50 mio. kr. er brugt til bla. Storrenovering i 2008 af tag, nye vinduer og facader.

Nyt postanlæg og faldstammer i 2009, nedgravet skralde-udsugning i 2010 og totalrenovering af 30 et-værelses lejligheder i opgang 6 og 8 fra 2014-2016.

Høkerforeningen skal til enhver tid være i takt med tiden. Faget har udviklet sig, og de erhvervsaktive medlemmer inden for høkerfaget findes ikke længere. Høkerforeningens rolle er blevet en anden. Fra økonomisk sikkerhedsnet og et stærkt talerør for branchen er opgaven igennem de sidste årtier blevet anderledes – nogen vil sige mere tilbagetrukket. Det er ikke længere støtte og bistand i forhold til medlemmernes virke og drift af deres butikker, der står på Høkerforeningens dagsorden.

Det ligger dog dybt forankret i Høkerforeningen, at man både vil være behjælpelige over for sine medlemmer og vil skabe fælles aktiviteter, som foreningens medlemmer kan samles om.

Samtidig med at foreningens rolle ændrer sig – mange af vores medlemmer er i dag beskæftigede i helt andre brancher – ændrer kravene til vores virke i forhold til myndigheder sig.

Høkerforeningens bestyrelse har i 2016/17 udarbejdet og fastlagt en fremtidig strategi, som afspejler foreningens „nye“ rolle og fokus.

FILANTROPI – FÆLLESSKAB – FORRETNING

Filantropi

Høkerforeningen vil støtte relevante tiltag og personer som repræsenterer nytænkning, udvikling og initiativ inden for fødevarer og mad, med kvalitet som omdrejningspunkt (herunder blandt andet økologi, bæredygtighed og dyrevelfærd, men også områder som uddannelse).

Fællesskab

Det har siden etableringen i 1817 været Høkerforeningens omdrejningspunkt at skabe sammenhold og fælles aktiviteter for vores medlemmer.

- Vi støtter vore efterladtes koner/mænd
- Vi afholder aktiviteter bla. generalforsamling, julefrokost, skovtur og årlig fest

Forretning

Det er bestyrelsens opgave at sørge for, at Høkerforeningens aktiver/værdier (primært ejendommen i Lipkesgade) udvikles og forrentes solidt. Driften af ejendommen er nøglen til, at foreningen fortsat kan udøve Filantropi og Fællesskab. Det påhviler derfor bestyrelsen at udvise rettidig omhu og økonomisk sund fornuft for at sikre dette.

Vores værdier er: Fornuft, hjælpsomhed, overskud – mentalt såvel som økonomisk.

Så fra at støtte vilkårene og mulighederne for vores medlemmers forretning, så vil vi fokusere på at udvikle det område, som var grundlaget for stiftelsen af Høkerforeningen – fødevarer, mad mht. udvikling, uddannelse og handel.

Og sidst men ikke mindst skal det nævnes, at bestyrelsen ser det som sin opgave at sikre, at foreningens ejendom i Lipkesgade fortsat udgør

et attraktivt tilbud om en billig og tidssvarende bolig i København, ikke mindst for kommende generationer af „høkerbørn“, efterkommere efter høkerne.

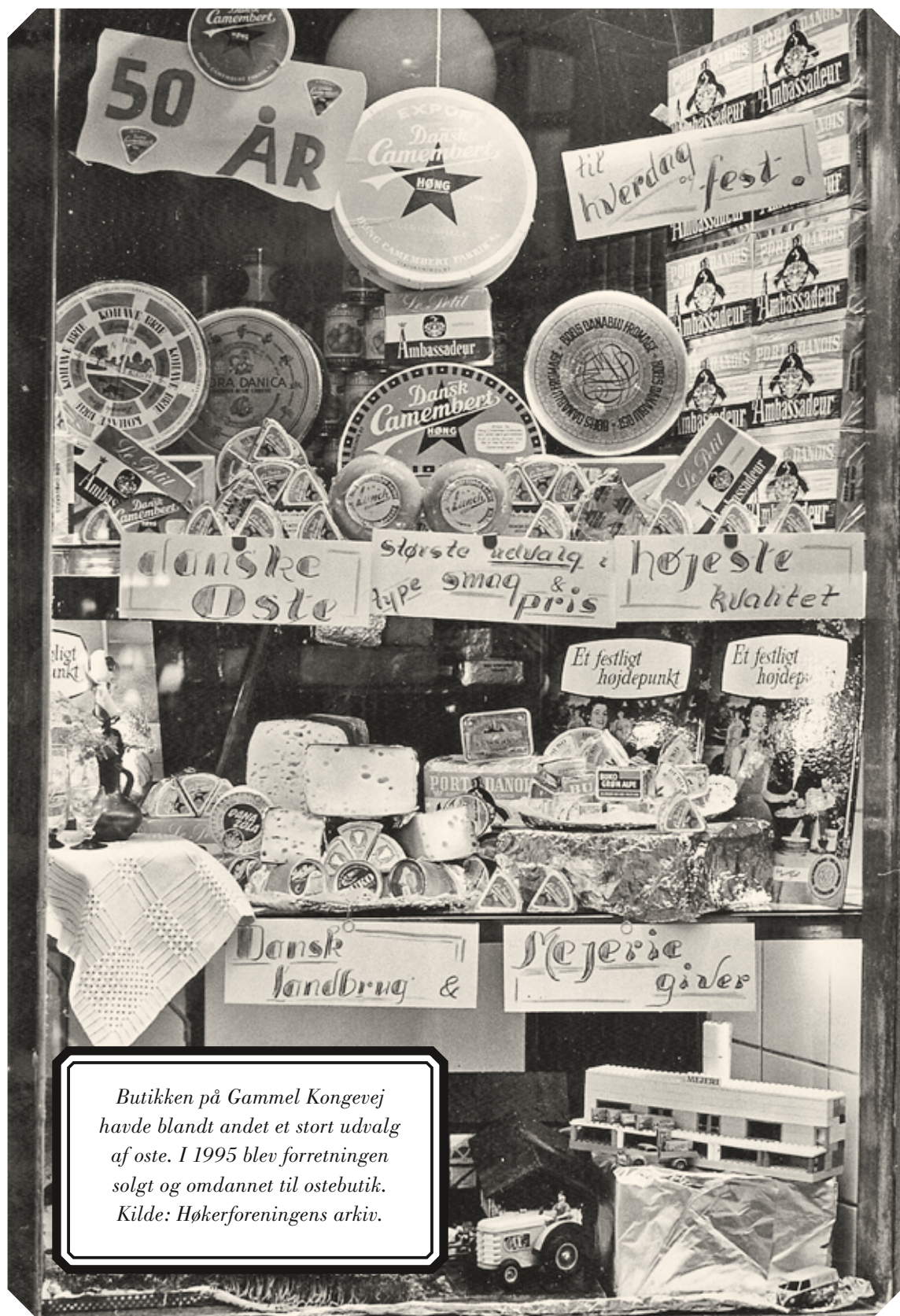
Dette fokus vil give Høkerforeningen en relevant rolle for medlemmer, såvel som vores beboere, og de personer og projekter, vi måtte støtte i fremtiden.

Vi glæder os til de næste 200 år ...



Høkerforeningens bestyrelse ved 200 års jubilæet på d'Angleterre. Fra venstre ses: Mogens Bøttner, formand Jan Wybrandt, Kjeld Løfvall Lindhardt, næstformand Finn Wiinberg og Hans-Henrik Rasmussen. Kilde: Høkerforeningens arkiv.

HØKERPORTRÆTTER



*Butikken på Gammel Kongevej havde blandt andet et stort udvalg af oste. I 1995 blev forretningen solgt og omdannet til ostebutik.
Kilde: Høkerforeningens arkiv.*

Irene Schack Eriksen

Et led i høkerkæden

IRENE ER FØDT 17. JUNI 1941

Irene Schack Eriksen er en af de sidste nulevende i kæden „høkerliv.“ Hun startede tidligt i faget. I sin barndom fik lov til at komme med sin far i Kødbyen for at købe ind til forretningen.

Irenes Schack Eriksens forældre bestyrede en viktualieforretning på Søborg Hovedgade nr. 12 indtil 1952, hvor de købte en viktualie- og charcuterieforretning, „Gourmand“, på Gl. Kongevej på Frederiksberg.

Irene Schack Eriksen beskriver levende, hvordan man købte ind hos forskellige leverandører i Kødbyen: „Indmad hos Kaj Petersen, kyllinger hos Viggo, som var en rigtig handelsmand. Hos ham skulle man tinge om priserne og når man var enig, afsluttede man handlen med et håndslag. Wienerpølser købte vi hos August Olsen og kødpølse hos Brdr. Svendsen. Rulle- og spegepølser købte vi på Københavns Leverpostejfabrik. Der var også en fjerkræhal, hvor levende fjerkræ kom ind fra landet for at blive slagtet. For en lille Københavnerpige var det en særlig oplevelse at se levende ænder og kyllinger. Ved Den Brune Kødby kom levende dyr ind for at blive slagtet.“

Der var også posthus i Slagterboderne, så man kunne betale sine regninger om morgenen, inden man tog hjem igen for at starte arbejdsdagen i forretningen. „Men noget af det bedste ved at være med i Kødbyen tidligt om morgenen var, at man fik morgenkaffe hos Thies, og jeg måtte få to stykker wienerbrød. Så der var læs på cyklen, når min far kørte hjemad med mig på stangen og muleposerne fyldt med varer på styret. Det var datidens transport og varelevering.

Hjemme i forretningen var det mit job at passe automaten uden for forretningen. Den skulle rengøres hver dag inden man lagde varer ind i rummene. Det kunne være 3 æg eller små oste, dåser med ærter og gule-

rødder eller sild. Leverpostej kom også i dåser. Smør og rugbrød i nogle rum. Automaten blev fyldt op hver dag, også om søndagen inden kl. 11, så man kunne trække i automaten, hvad man evt. manglede til frokost.“

Irene Schack Eriksen blev udlært i slagterfaget hos sin far.

Da Irene Schack Eriksen overtog forretningen 1. april 1978, kørte hun til Kødbyen i sin lille bil med en kasse bagi. Herfra kom hun hjem med halve grise, mellemstykker samt okse- og kalvebagfjerdinger. Når hun kom hjem, kørte hun bilen ind i gården, hentede kniv og sav og skar stykkerne ud på stedet, så de var nemmere at bære ind i butikken.

„I butikken var der et vindue med to glashylder og en marmorplade i bunden. På den lå der flæsk, medister, lever, hjerter og fars.

På midterste hylde var der mange fade med hjemmerørte salater.

Fredag og lørdag var der altid 4 store fade med f.eks. rejesalat – hønsesalat – italiensk salat eller sommersalat.

Vi var på kursus i Høkerforeningen for at lære at lave nye salater.

På øverste hylde havde vi færdige retter såsom: Hakkebøf med bløde løg og brun sauce, stegt lever med bacon, bløde løg og brun sauce. Stegt flæsk, stegte frikadeller, fiskefrikadeller, biksemad, nystegt ribbensteg og stegt sild. Om vinteren havde vi også brunkål med flæsk.

Rødbeder, asier, agurker, agurkesalat syltede vi selv. Rødkål var ligeledes hjemmelavet.

Vi havde også en velassorteret ostedisk. En del af disken var til marinerede sild, kryddersild, stegte sild i lage. Røget ål i pakker. Rejer i løs vægt og forskellige dåser med benfri sild eller ansjoser.

I slutningen af 50'erne kom så dybfrostvarer og vi fik en fin dybfryser til grøntsager, panerede fisk m.m.

Høkerforeningen arrangerede i 1958 en tur til Stokholm, hvor vi skulle se fremtidens butikker i et storcenter. Det var fascinerende, men vi tvivlede på om det ville komme til Danmark.

I begyndelsen af 60'erne fik vi en grill med kyllinger på spyd. Disse kyllinger sendte en dejlig duft helt ud på gaden. Det var det sidste nye: en nystegt kylling med hjem til aftensmaden.

Vi var også begyndt at lave fade med håndmadder, som man kunne købe med til frokosten.

Om lørdagen startede vi kl. 5 om morgenen og kl. 6 stod de første kunder og ventede på, at vi lukkede op, så de kunne købe ind, inden de skulle

på arbejde. Vi lukkede kl. 14 om lørdagen og var færdig med afrydning og rengøring ca. kl. 15.30.

Til hverdag lukkede vi op kl. 7 og kunne tage hjem ca. kl. 18.30.

Juleudsmykningen var noget særligt. Vinduet blev pyntet den sidste søndag før juleaften med bl.a. kogt kalvetunge overtrukket med klar sky, så den ikke blev tør. Der var røget ål med røde sløjfer om halsen. Sylte med laurbærblade på fade pyntet med sennep, rødbeder og gulerødder skåret i skiver som blomster.

Friske ænder med svesker, æbler og ribsgele. Fine pyntede leverpostej. Der blev gjort meget ud af det julevindue.

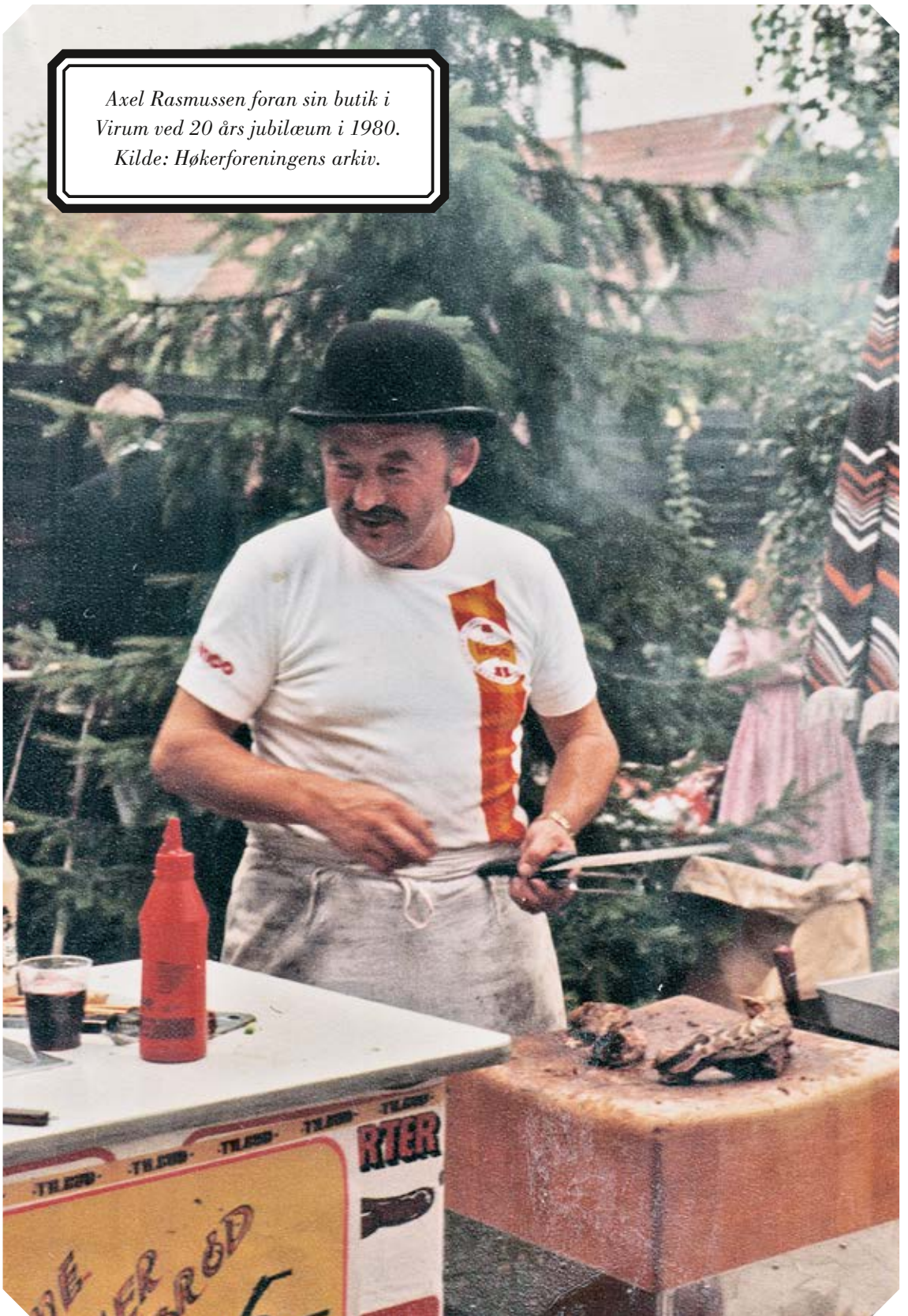
Nye tider krævede at vi fik renoveret butikken. Vi fik nyt vindue, ny dør og nyt inventar. Flotte kølediske, kølevindue og dybfrostskab. Nyt kasseapparat og digitale vægte. Damerne i forretningen fik også nye uniformer. De gik ikke mere i hvide kitler med forklæde og kappe. De gik nu i sribede forklæder og en farvet bluse, der passede til forklædet. Om vinteren havde de grønne termodragter på.“

1. juli 1995 solgte Irene Schack forretningen, som blev omdannet til osteforretning. I en alder af 51 år startede Irene Schack Eriksen som vikar hos Nordisk Solar og der blev hun i 11 år. Nu var hun nået pensjonsalderen, men det stoppede hende ikke, så på nuværende tidspunkt er hun medhjælpende hustru i familiefirmaet.



Fra Gourmand på Gl. Kongevej. Kilde: Høkerforeningens arkiv.

*Axel Rasmussen foran sin butik i
Virum ved 20 års jubilæum i 1980.
Kilde: Høkerforeningens arkiv.*



Axel Rasmussen

Endnu et led i Høkerkæden

AXEL ER FØDT 16. MARTS 1930 OG DØD 19. OKTOBER 2014

Axel Rasmussen er født i Kastrup ved Vordingborg, hvor hans far var landkøbmand, dvs. en blandet landhandel/høkerforretning.

Forældrene ville gerne have, at deres søn gik i skole og tog en releksamen, men Axel Rasmussen ville hellere i lære, og det kom han som 15 årig på Madsensund Svineslagteri. Læretiden var 4 år. Når arbejdsdagen var slut, gik han på teknisk skole i Vordingborg. Selv om arbejdsdagene var lange, fik Axel Rasmussen også tid til at dyrke sport – primært cykling og roning. Efter endt læretid aftjente han sin værnepligt.

Som unge og nygifte i 1956 drog Jytte og Axel Rasmussen til København, hvor Jytte Rasmussen arbejdede som bogholder hos D.A.T. Schaub og Co. Og Axel Rasmussen hos Steff Houlberg.

Helt fra sine unge dage havde Axel Rasmussen talent for organisationsarbejde. I mange år var han medlem i bestyrelsen i Høkerforeningen og Slagtermesterforeningen for København og Frederiksberg, og disse foreninger nød godt af Axel Rasmussens store viden på området og engagement i både faglige og festlige anliggender.

I 1960 fik Jytte og Axel Rasmussen mulighed for at etablere egen forretning med tilhørende bolig. Valget faldt på Holmeparken i Virum.

På den tid var det almindeligt, at konen arbejdede med i forretningen, samtidig med at hun passede hjemmet og regnskaberne. I forretningens storhedstid arbejdede Axel Rasmussens svigermor også i butikken sammen med 2 svende og 2 læredrenge.

Axel Rasmussen var også medstifter af INCO KØD, her havde han medlemsnummer 41.



Slagerbutikken i Holmeparken i Virum 1976. Med personale bla. Axels hustru Jytte Rasmussen og hans svigermor Karen Margrethe Christiansen. Kilde: Høkerforeningens arkiv.

Næsten dagligt kom Axel Rasmussen i Købbyen for at købe ind, ikke bare til sin egen forretning, men til „De 5 slagtere i Virum“, som i 70'erne var gået sammen om indkøb og annoncering som et modtræk til det nye, store Virum Supermarked.

Desværre døde Jytte Rasmussen allerede i 1979, men Axel Rasmussen drev forretningen videre indtil 1985, hvor han drejede nøglen om, lige som så mange andre detailforretninger gjorde i de år.

Derefter blev Axel Rasmussen lærer på Slagteriskolen i Roskilde og sideløbende med lærerjobbet var han med til at etablere museet på Slagteriskolen. Dette museum er nu flyttet til Landsbrugsmuseet på Gl. Estrup Gods på Djursland.

Der findes dog stadigvæk en gammeldags slagterforretning i Ringstedgade nr. 8 i Roskilde. Her kan man bl.a. købe fine spegepølser, blive

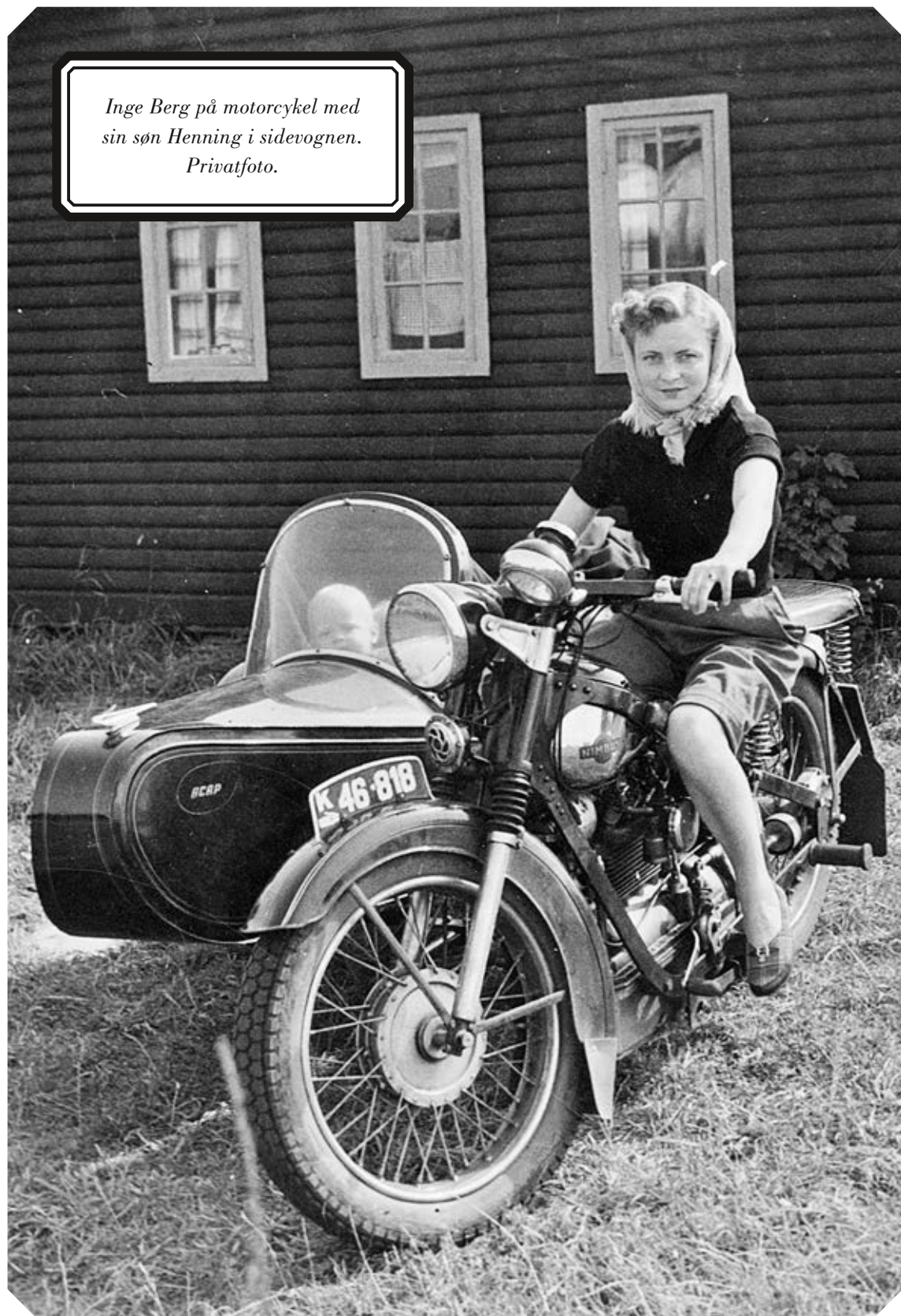
betjent på gammeldags facon, dvs. betale kontant, få varerne pakket ind i brunt papir og fulgt til dørs.

Axel Rasmussen var meget interesseret i udgivelsen af dette jubilæumsskrift, og han brugte mange timer med gennemgang af det righoldige billedarkiv, som Høkerforeningen råder over. Han kendte utrolig mange mennesker i branchen.

Axel Rasmussen havde det sindelag som kendetegner mange høkere: altid i godt humør, hjælpsom og positiv.

Axel Rasmussens søn, Hans-Henrik Rasmussen, overtog i 2012 sin fars plads i Høkerforeningens bestyrelse.

*Inge Berg på motorcykel med
sin søn Henning i sidevognen.
Privatfoto.*



Inge og Villy Berg

Bella i Brønshøj

VILLY BERG ER FØDT DEN 28. MAJ 1925 I VALBY OG DØD DECEMBER 2012

INGE BERG ER FØDT DEN 9. APRIL 1927 I VALBY

Begge forlod folkeskolen efter 7. klasse og kom direkte ud i arbejdslivet. Inge som bypige i et ismejeri og hos Schous Sæbehus, indtil hun som 16 årig fik arbejde på Valby Strømpfabrik, hvor hun arbejdede indtil hun blev medhjælpende hustru i 1954, hvor de købte deres første forretning.

Som 14 årig kom Villy til Firmaet Houlberg i Købbyen som bybud og arbejdsdreng i slagterforretningen. Ugelønnen var 11 kr., hvoraf han selv skulle købe 2 forklæder og to bluser til arbejdstøj. Som 18 årig blev Villy forfremmet til ekspedient og skulle bl.a. sørge for at pakke kød til kunderne i provinsen og vise fabrikken frem for besøgende. Det var et hårdt arbejde med lange arbejdsdage fra kl. 6 – kl. 16 hver dag også om lørdagen. Firmaet Houlberg var et kontroversielt firma at arbejde for. Under Anden Verdenskrig var firmaet ikke velanskrevet, fordi det også solgte varer til tyskerne, men Villy var en trofast og loyal medarbejder uden fagligt eller politisk engagement.

Inge og Villy blev gift i august 1946. Villy kom aldrig i lære som slagter eller pølsemaker, så han var autodidakt, og det har han klaret sig fint med gennem alle årene. I 1954 købte de deres første forretning i Gladsaxe men flyttede året efter til Frederikssundsvej 162 i København. Forretningen kom til at hedde „Bella“ og her drev de viktualie- og charcuterieforretning. I Købbyen købte Villy hele grise, som han og Inge forarbejdede til rullepølser, medister, frikadeller m.m., så alt hvad der blev solgt i forretningen var hjemmelavet. De fik oparbejdet en stor og trofast kundekreds, som kom langvejs fra. Der var sommetider kø helt ud på Frederikssundsvej. Forretningen blev drevet som et familieforetagende



Villy Bergs butik på Frederikssundsvej 162 fra højre: Villy Berg, Inge Berg, Inges søster Ajo, Inges mor Olga samt en medhjælpende pige. Privatfoto.

med hjælp fra Inges mor og søster. Hen ad vejen blev forretningen udvidet med en selvbetjeningsafdeling, det var noget ganske nyt i begyndelsen af 60'erne.

I 1979 var Inge og Villy parate til at prøve noget nyt i deres forretningslokaler, så de tog med Restauratørforeningen til New York for at se på grillbarer, som var noget ganske ukendt i Danmark på det tidspunkt. De besluttede at åbne en grillbar, hvor man kunne sidde og spise eller tage maden med hjem. Take away, som det hedder i dag. Der blev også opstillet en spillemaskine i forretningen, så man kunne fornøje sig, medens man ventede på maden. Forretningen havde åbent alle ugens dage fra kl. 10-24. Det blev en stor succes, men det krævede også en stor indsats. Folk kom fra hele landet for at se denne nye grill bar.

Inge og Villy har haft næse for hvad der var oppe i tiden, så efter nogle år ombyggede de grillbaren til en hyggelig café, som kom til at hedde „Vi

ses hos Berg“. Uheldigvis brændte cafeen lige da den var blevet indrettet, men dette tog ikke modet fra Inge og Villy, de genopbyggede cafeen og havde nogle gode år der, indtil de solgte den i år 2000 efter 45 år i høkerbranchen.

Villy kom med i Høkerforeningen for at være med i en faglig organisation. Både Inge og Villy deltog gerne i både faglige kurser og selskabeligt samvær i Høkerforeningen. Inge og Villy er strålende eksempler på en succesrig tilværelse, privat såvel som professionel, som er bygget op ved hårdt arbejde, flid og arbejdsomhed. Begge blev født i beskedne kår, voksede op i vanskelige tider i 30'erne og 40'erne, hvor der ikke var fokus på unge menneskers fremtidsdrømme, men der gjaldt bare om at få et arbejde eller en uddannelse, man kunne leve af. Da de startede som selvstændige i midten af 50'erne, var der ikke noget der hed iværksætterydelse eller kontanthjælp. Inge og Villy har to sønner, men ingen af dem har ønsket at fortsætte i forældrenes fodspor.



Henning og Inge Andersen i forretningen i Rymsgade.

Kilde: Høkerforeningens arkiv.

Henning Andersen

Et høkerportræt

HENNING ANDERSEN ER FØDT 6. OKTOBER 1921 OG DØD OKTOBER 2013

Hans hustru Inge Andersen var datter af viktualiehandler Carl Rasmussen og frue, Ryesgade 58, Kbh. N. Carl Rasmussen var medlem af bestyrelsen ved 125 års jubilæet i 1942.

Da Inge og Henning Andersen blev gift i 1947, var Henning udlært typograf, men han kom i lære som pølsemaker hos svigerfaren og her arbejdede Henning og Inge til de overtog forretningen i 1962. De solgte den i 1979. Inge har arbejdet i forretningen fra 1936 – 1979. Hun varetog forretningen i takt med at Henning blev mere og mere involveret med arbejdet i Høkerforeningen og INCO.

I 1956 blev Henning Andersen medlem af Høkerforeningen og senere formand for foreningen. Henning Andersen var formand for Høkerforeningen ved 150 års jubilæet i 1967. Dette jubilæum skulle fejres med maner og det blev det på Hotel D'Angleterre. Og her fortæller Henning Andersen: Med til denne fest var et beskedent høkerpar fra Christianshavn. De havde aldrig før været så fint et sted og var meget betaget af det hele, bortset fra menuen som bestod af oksemørbrad og bagte kartofler. Da konen så maden sagde hun: „Se lille far, her er så fint og så skal man selv pille kartoflerne.“ Og manden svarede: „Ja, kødet er heller ikke gennemstegt.“

Henning Andersen fortæller også gerne om den filantropiske og sociale del af Høkerforeningen:

„Foreningen holdt juletræsfester, revyer, fugleskydning, kegleturneringer, forårsfester og skovture. Der var altid stor opbakning til disse arrangementer“.

Henning Andersen fortsætter med at fortælle om starten på INCO:

INCO Danmark blev stiftet i 1922 af en gruppe høkere, der ville sikre sig vareforsyninger til fornuftige priser ved at gå sammen i en fælles indkøbsforening. Forløberen for INCO var Høkerne Fællesindkøb. INCO stod oprindeligt for Indkøbs Corporationen, men ifølge stifteren Ole Jensen, kaldet Gamle Ole, var oprindelsen, at det var der han tog hen, når han skulle på „indkøb“ – og det blev så til INCO ...

Det viste sig at være en bæredygtig ide og foreningen voksede støt og roligt gennem årene. Foreningens formål var at indkøbe varer og opnå stordriftsfordele inden for de områder, der havde med kød at gøre.

I begyndelsen var der 4 medarbejdere. I dag er der over 300.

For at kunne etablere en forretning eller en indkøbsforening behøver man kapital. Den Danske Bank var villig til at låne høkerne 125.000 kr. i startkapital, hvis de selv kunne skaffe den samme sum, og det gjorde bestyrelsen ved personligt at hæfte for lånet. Aktierne lød på 500 kr. og kursen var 105.

Høkerne har altid været forretningsfolk, så når man fik en bid brød på Tyren – restauranten i Kødbyen – rafflede man ofte. Vandt man, skulle man købe en INCO-aktie. Disse aktier viste sig sidenhen at være en god investering.

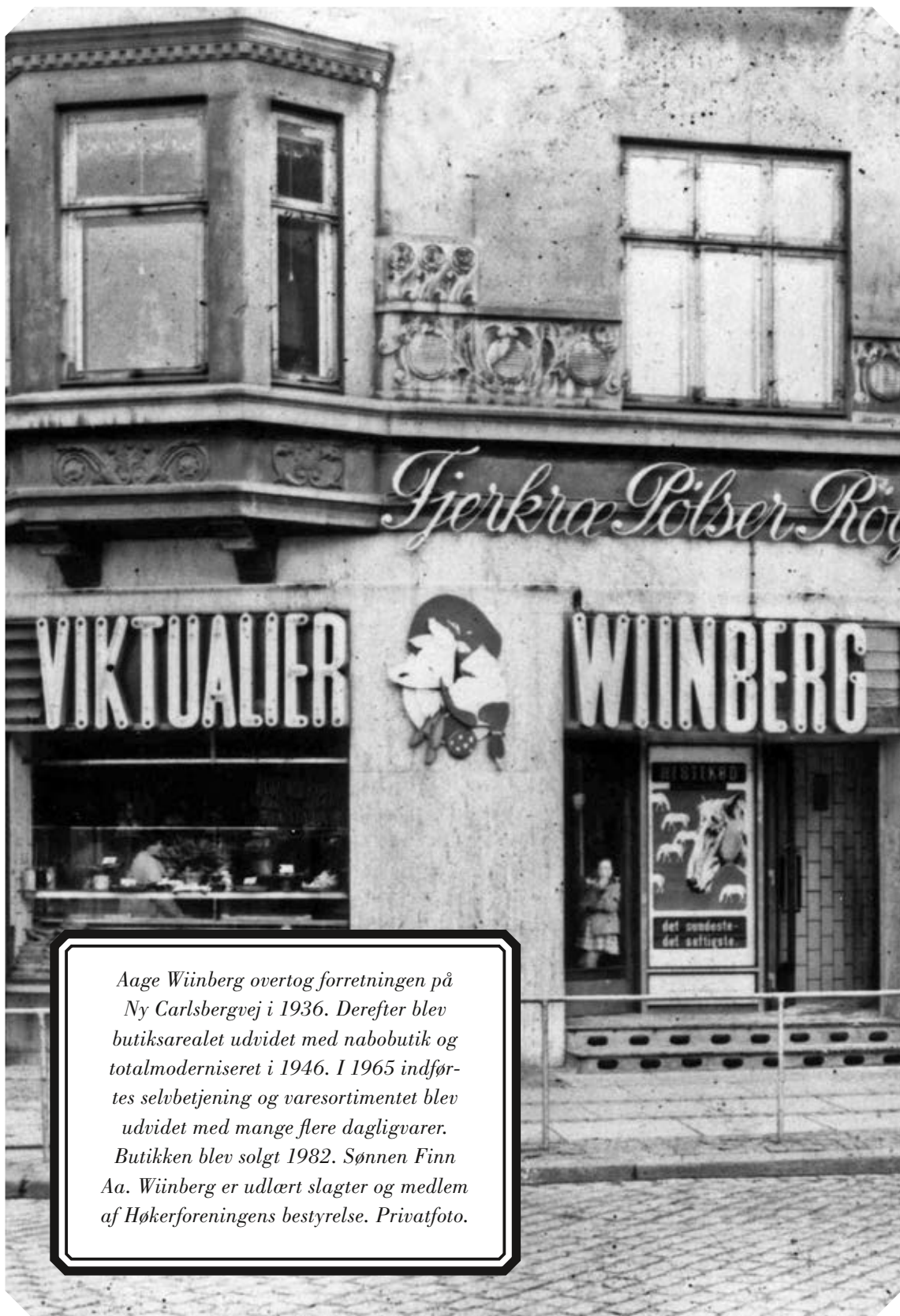
Hen ad vejen kom bagerne, slagterne og fiskehandlerne med i indkøbsforeningen og i 1980 ændrede man vedtægterne, så også virksomheder fra restaurations – og cateringbranchen kunne blive medlemmer. Hvilket betød en betragtelig udvidelse af kundegruppen.

I takt med nye tiltag blev der også brug for mere plads, så INCO har nu næsten overtaget den gamle Flæskehal.

Henning Andersen fortalte også om en ung mand, der førte sig frem i selskabslivet og vennerne spurgte ham, hvordan han dog havde råd til det? „Mine forældre var spækhøkere“, lød svaret.



Viktualieforretningen i Adelgade 53, hvor Henning Andersen blandt andet havde sit virke. Kilde: Høkerforeningens arkiv.



Aage Wiinberg overtog forretningen på Ny Carlsbergvej i 1936. Derefter blev butiksarealet udvidet med nabobutik og totalmoderniseret i 1946. I 1965 indførtes selvbetjening og varesortimentet blev udvidet med mange flere dagligvarer. Butikken blev solgt 1982. Sønnen Finn Aa. Wiinberg er udlært slagter og medlem af Høkerforeningens bestyrelse. Privatfoto.

Viggo og Dagmar Wiinberg

Et led i Høkerkæden

VIGGO WIINBERG ER FØDT 7. JUNI 1885 OG DØD 14. DECEMBER 1961

DAGMAR WIINBERG ER FØDT 27. SEPTEMBER 1881 OG DØD 12. FEBRUAR 1971

Paalægs- & Røgeriforretningen åbnede i år 1912, på Ny Carlsbergvej 23, København V.

Aage Wiinberg, født 1912, har været mangeårigt medlem af Bestyrelsen for Høkerforeningen og bl.a. Formand for Byggeudvalget og medlem af foreningens Skyttelav.

Forretningen blev moderniseret nogle år senere. Aage Wiinberg overtog forretningen 1936, derefter blev butiksarealet udvidet ved inddragelse af en nabobutik, samtidig blev butikken totalmoderniseret i 1946 for kr. 68.652,57. Et efter datiden meget stort beløb.

Ca. 1965 blev butikken igen moderniseret, således at der blev selvbetjening og varersortimentet blev udvidet med mange flere dagligvarer. I 1982 blev butikken solgt p.g.a. Aage Wiinberg's sygdom. Aage Wiinberg nåede at have butikken i 46 år.



Viggo Wiinberg her med sønnen Aage på skulderen. Ca. 1914. Privatfoto.

JEAN FEHMERLING Arkitekt M. A. A.

Gt. Kongensvej 9 - København V. - Telf. C. 10470
 Telefon: Telt. Box 4222 Privat: Telt. Skindberg 8

M/BE.

Hr. Viktualiehandler
 Aage Wiinberg
 Ny Carlsbergvej 23, V.

Dato: 13/3-46
 Sag Nr.: 333 B.
 Emne: Udvidelse af Forretningen, Ny Carlsbergvej 23.

Opstilling over Haandværkerregninger:

	a conto	Kroner:
19.000 1000 Murer: Einar Kornerup:	19.000,00	1261 - 32.261,25
Snedker: Holm & Søn:	8000 -	4000 - 13.175,18
Maler: Georg Nielsen:		1800 - 1.397,02
2000 Elektriker: Helm. Larsen:	2.000,00	1000 - 3.852,41
Blikkenslager: W. Linden:		2050 - 2.064,92
17000 Montering: Laur. Jensen:	7.000,00	1000 - 7.395,00
4100 Køleanlæg: Hofman:	4.100,00	- 4.150,00
Santaleanlæg: Antofon:		1900 - 1.945,00
775 Dekoration: Dahlstrøm:	675,00	- 675,00
Tapet: Ernot Dahl:		35 - 32,80
2136 Limoleum: Ch. Christensen:	3280,00	300 - 213,36
41088,36 Armaturer: Louis Poulsen:	1170	322 - 297,98
		2500 - 87.424,92
Senere vil fremkomme Regninger:		
Elektrikerens: Skotlampe ca. 50,-	50,-	18250 -
Holm & Søn: Ramme i Kontor ca. 250,00	250,00	ca. 468,00
Kødkøng fra Laur. Jensen	168,00	-
Honorar til Ingeniør	560,00	-
Reproduktion Ing.	68,35	-
----- Ark.	131,30	-
		759,65
		Ialt ca. 68.652,57 Kr.
		77152,87

Med Højagtelse
JEAN FEHMERLING, Arkitekt M. A. A.
 Gt. Kongensvej 9 - København V. - Telf. C. 10470
Klaus Mikkelsen

Kilde: Høkerforeningens arkiv.

Aage Wiinbergs søn Finn Aa. Wiinberg, født 1942, er udlært i 1961 som slagter fra Københavns Kødbø, han arbejder i branchen i 8 år inden han valgte ejendomsbranchen med køb/salg og byggeri af ejendomme.

Finn Aa. Wiinberg, blev medlem af Høkerforeningen i 1963, kom i Bestyrelse i 2002, og blev næstformand 2003, en post han stadig bestrider ved redaktionens slutning.



*Jørn Carlsen fotografert med de andre ansatte foran butikken i St. Kongensgade.
Kilde: Høkerforeningens arkiv.*

Jørn Carlsen

Et led i Høkerkæden

JØRN CARLSEN ER FØDT I 1923 OG DØD 9. OKTOBER 2010

LILLIAN CARLSEN ER FØDT I 1923 OG DØD I 1987

Da vi besøgte Jørn Carlsen i 2010 i hans hyggelige lejlighed i Lipkesgade 12 på 1. sal, var han 97 år gammel. Men han fortalte glad og gerne om sit liv og gerning. Jørn Carlsens døtre, Lise og Kirsten, var også til stede og kunne supplere med oplysninger fra deres opvækst, bl.a. som medhjælpere i faderens forretning.

Jørn Carlsen kom i mesterlære hos slagtermester Sofus Arrildsen i St. Kongensgade i København i 1935.

Læretiden var 4½ år. Inden han kom i lære, havde han været bydreng i forretningen. I 30'erne var det svært at få en læreplads, så da muligheden bød sig, sagde han ja og har aldrig fortrudt at han blev udlært slagter.

Efter endt læretid og værnepligt blev Jørn forlovet med Lillian. Og Jørn kom tilbage til sin gamle læreplads som mestersvend. De havde dog mod på at starte både familie og egen forretning, så den 15. maj 1953 åbnede de forretning i Classensgade 40 på Østerbro i København.

Jørn Carlsen gav 4000 kr. for forretningen. Vennerne spåede ham max. 3 måneder som selvstændig forretningsdrivende, men han blev der i 35 år.

Høkerforeningens daværende formand, Eigil Pedersen og fru Thyra, kom og ønskede til lykke med forretningen og samme dag tegnede Jørn Carlsen et medlemskab i Høkerforeningen. Dette medlemskab beholdt han livet ud og endte sine dage i Høkerforeningens Stiftelse.

Jørgen Carlsen fortalte også om de svære tiden under Anden Verdenskrig, hvor der var vareknaphed. Vintrene var kolde og arbejdet i en slagterforretning var også koldt, så hans mor syede aviser ind i frakkens for, så han kunne holde varmen. Termotøj var et ukendt begreb på den tid.

Årene som selvstændig var gode og arbejdsomme. Lillian og Jørn Carlsen havde en god og solid forretning med en stabil kundekreds. Lillian stod for „mad ud af huset“.

Børnene, fire piger, hjalp med i forretningen i takt med at de voksede op. Der var opvask, rengøring, udbringning af varer og mad ud af huset.

I 1956 flyttede familien ind i en 200 m² lejlighed på 4. sal i samme ejendom som forretningen. Huslejen var 124 kr. pr. md. Der var kakkelovne i hele lejligheden, så der skulle bæres brændsel op og aske ned hver dag. Dette var pigernes arbejde.

Det var lange arbejdsdage, men forretningen var familiens omdrejningspunkt og levebrød.

Victor Borge er født i ejendommen Classensgade 40, København Ø og der er en mindeplade over ham på ejendommen, som nu er hotel.

Engang i 60'erne kom Victor Borge på besøg i Classensgade 40, han ville gerne gense ejendommen, hvor han var født. Han gik bl.a. med Jørn Carlsen ud i slagtehuset.

Ligeledes findes der stadigvæk fliser med slagtermotiver på ejendommen.

Lise fortalte om en morsom episode fra sin barndom, hvor hun med skolen havde været i Det Kongelige Teater og læreren havde vist eleverne statuen af Ludvig Holberg uden for teatret. Lise svarer kvikt: Ja, han leverer pølser til min fars forretning. Hvor kan man tro andet, når man er vant til Houllberg pølser.

I 1978 valgte Lillian og Jørn Carlsen at lukke forretningen. Da familien Carlsen forlod forretningen, forlod de også lejligheden på 4. sal og flyttede ind i Høkerforeningens Stiftelse i Lipkes gade og her boede Jørn Carlsen til sin død.



Jørn Carlsen foran sin butik i Classensgade, ca. 1954. Kilde: Høkerforeningens arkiv.

JUBILÆUM

... OG SÅ BLEV HØKERFORENINGENS JUBILÆUM FEJRET PÅ BEHØRIG VIS

Den 19. august 2017 fejrede Høkerforeningen sit 200 års jubilæum på Hotel d'Angleterre. Medlemmer, deres tætteste familiemedlemmer og samarbejdspartnere – ialt næsten 200 mennesker deltog i den store fest.

Et helt igennem fornemt arrangement med en overdådig 3 retters menu med tilhørende dejlige vine, samt til lejligheden tilpasset underholdning, der stod i jubilæets tegn, samt stort orkester og dans.

Formand Jan Wybrandt holdt en tale om Høkerforeningens oprindelse frem til den renæssance og udvikling som den gamle Høkerbutik har gennemgået igennem især de seneste 50 år. Talen bandt en elegant sløjfe omkring høkernes relevans i fremtiden.

I dag bruges høkernavnet ikke i de mange nye butikskoncepter, men der er ingen tvivl om hvor udviklingen er kommet fra. Der er slående lighed med udviklingen fra food-stores og delikatessebutikker til gadekøkkener til supermarkedernes brede sortimenter som udspringer fra høkerne.

Inden dansen blev sluppet løs, fremviste omkring 50 deltagere, at de havde øvet sig på at danse Les lanciers for resten af gæsterne. Dansen som i øvrigt også fejrede 200 års jubilæum i 2017. Det var til stor underholdning og morskab for både deltagere og tilskuere.







FORMAND JAN WYBRANDTS FESTTALE TIL HØKERFORENINGENS 200 ÅRS JUBILÆUM

Lørdag d. 19. august 2017

*Nede i fru Hansens kælder.
Kan man købe frikadeller.
Når man køber margarine.
Må man ikke stå og grine.
Når man køber æg.
Må man ikke lave skæg.*

Børnerimet kender næsten alle danskere ... Men knap så mange ved, at Fru Hansen i kælderen er høker.

Hos hende ku' man købe frikadeller, margarine, æg ... og måske endda en høkerbajer.

Det samme kunne man i mange andre kældre i 17-, 18- og 19 hundre-detallet her lige udenfor Hotel d'Angleterre.

Høker forretningen lå tit i kælderens, fordi huslejen var billig, og fordi varerne kunne holde sig bedre i den gratis kulde fra jorden.

Dengang bestod handlen af slagtere, købmænd og kræmmere. De var etablerede og havde gode forretninger. De var ikke glade for høkerne. For det var nemlig høkernes formål at sælge gode, friske varer til en pris og i en mængde, hvor alle kunder kunne være med. De andre spillere på „markedspladsen“ prøvede at kvæle høkerne med regler. Og regulativer, så høkerne måtte rykke tættere sammen i kældrene og boderne.

Derfor blev Høker Corporationen stiftet 1817. Senere kom den til at hedde Høkerforeningen. Det er den, vi fejrer 200-året for i dag.

Høker forretningen satte i årene sit præg på et stykke Danmarkshistorie. Den personlige betjening. Servicen. Kvaliteten. Høkerbajeren. Den faglig stolthed – Og varer til en god pris!

Ja, det er bare nogle af kodeordene. Kodeord, der blev kimen i den identitet, det var at være høker. Ligesom mine forældre var det – og ligesom flere af jeres forældre – bedsteforældre og måske oldeforældre også var det ...

At være herre i eget hus; stolt, uafhængig og altid i øjenhøjde med sultne, tørstige og trængende kunder – selvgjort er velgjort. Men ét er, hvad høkerne var for nogle ... Noget andet er, hvor de er på vej hen nu? For i dag er Høkerforeningens aktive medlemmer jo væk. Kun selve foreningen og vores bygning er tilbage. Men hvad så med arven efter høkerne?

Jooo ... den stiger op af asken! Og hvorfor så det? Er tiden da ikke løbet helt og holdent fra høkeren? Levnedsmidler kan jo næsten ikke blive billige nok. Vi køber ind i røg, støj og møg, fødevarerne er produceret af robotter og smager af E-numre og i serviceforladte supermarkeder skal vi selv indsamle, indveje og ind-scanne vores varer.

Det er der ikke meget høkerbutik i ... Jo, man kan se det sådan ... Men det svarer til kun at kigge på en mands sko, hvis man vil bedømme, hvad han er for en. Det giver kun et begrænset indtryk af virkeligheden. For hvis du går ned i den lokale Menu i dag, vil du finde hjemmelavede færdigretter i køleren, leverpostej, pølser og frikadeller i delikatesseafdelingen. Her møder du arven fra høkeren. Hvis du er i specialforretninger, kan du købe frisk ost, kiks, flæsk, tapenader, pølser og paté. Det er høkeren, der sælger.

Men hvad med take-away?

Ja, take-away er da en gammel høker-idé. For høkeren havde færdigretterne klar til forbrugeren dengang – lige til at tage med hjem og sætte tænderne i. Og hvad med den street-food, som enhver by med respekt skal have et marked med i dag? Ja, det er da høkernes måde at gøre det på. Street-food er høker-mad. Din egen lille bod, hvor du sælger din egen hjemmelavede specialitet. I en passende mængde til en passende pris.

Kære venner,

Jeg mener, at arven fra høkeren lever i bedste velgående i dag – selvom du aldrig møder en med den titel ...

Ja, det er faktisk hipt at gøre, hvad høkerne gjorde!

Det blakkede ry, underkuetheden og det møgbeskidte forklæde er i dag skiftet ud med stolthed, fine forhold og anseeelse i samfundet. Dengang blev høkeren set ned på. Kælderen, møget, underklassen. Nørrebro – Vesterbro – Østerbro.

Idag er høkeren hip. Delikatesse-kurven. Charcuterie. Tapas-brættet. Nørrebro – Vesterbro – Østerbro.

Nede i fru Hansens kælder kan (nu) man købe ... paté med oliven, soltørrede tomater fra Andalusien, lufttørrede skinke fra Bologna, hjemmebrygget øl fra bryghuset om hjørnet. Håndværk, bagværk, godtværk i 2017 er det blevet hipt at være høker ... Og når man så tænker på det ... Så er det gode spørgsmål ... Om der i fremtiden ikke er plads til ... At høkeren igen får en officiel plads i samfundet? Det tror jeg! Lad os skåle for en god aften – og lad os så udbringe et leve for vor kære Høkerforening!

Husk nu ... Kun et hurra – Og så: Solskin kan man altid finde ... og vi tager hele verset.

Et højt hurra for Høkerforeningen ...



Høkerforeningens 200 års Jubilæum

Kære medlemmer
Det er bestyrelsens store fornøjelse at invitere jer med ledsager til
Høkerforeningens 200 års Jubilæumsfest

Lørdag d. 19. august 2017 kl. 18.30
Hotel d'Angleterre
Kongens Nytorv

Det bliver en forkælselsaften for unge og ældre.
En overdådig middag, storslået underholdning, cocktails og dans til vores orkester.
Flere medlemmer har derudover øvet sig - og fremfører Les Lancier.

Pris pr person: kr. 150,-
Påklædning: Selskabstøj (Smoking/mørkt tøj)

Tilmelding via HF10@mail.dk eller pr. post til Lipkesgade 10,
2100 København Ø, skal være os i hænde senest d. 19. juli 2017,
men gerne hurtigst muligt.

Det er meget vigtigt at vi får jeres tilmeldinger og indbetalinger rettidigt.
Skulle I bliver forhindret, skal I melde afbud til Jan Wybrandt på tlf: 28 40 00 25.
Ved manglende afbud opkræves kr. 2.000,- pr. person.

På bestyrelsens vegne

Jan Wybrandt
Formand

HØKERFORENINGENS FORMAND I 2017

I 1965 blev Jan Wybrandt valgt ind i Høkerforeningens bestyrelse. Og i 1999 blev han valgt til formand for foreningen efter Jørgen Albertsens død.

Gennem de 52 år i bestyrelsen har han været et meget aktivt medlem.

Jan Wybrandt har gennemlevet detailhandlens op – og nedgangs tider. Set den ene høkerbutik efter den anden lukke pga. af konkurrence fra supermarkeder, men en ny tendens er på vej for de detailhandlere der overlevede butiksdøden i 70'erne og 80'erne nemlig, at kunderne igen gerne vil have kvalitetsvarer, personlig betjening, færdiglavede retter lige til at sætte på bordet. Høkeren i en ny udgave.

I de første mange år af Jan Wybrandts tid i bestyrelsen havde foreningen en forretningsfører på foreningens kontor i Lipkesgade, for der var mange, både faglige og administrative, opgaver at varetage. Der var kurser for medlemmerne og tilsyn med ejendommen. Der blev også organiseret ture til fagmesser og festlige sammenkomster.

Nu varetages administrationen af ejendommen af en administrator samt 2 deltids ejendomsfunktionærer.

Kontortiden er onsdage mellem 17 og 19 hvor bestyrelsesmedlemmerne på skift har vagt. Her kan medlemmer og beboere komme og hilse på bestyrelsen.

Ejendommens beboere kan komme til at tale med et bestyrelsesmedlem om evt. fejl og mangler i lejligheden.

Fra 2007-2016 gennemgik ejendommen i Lipkesgade mange omfattende renoveringer, så nu fremstår ejendommen med nyt kontor/mødelo-



Jan Wybrandt overtog butikken på Farum Hovedgade 55 fra sine forældre Dirch og Elly i 1969. Privatfoto.

kale, tag, nye vinduer, nye køkkener og badeværelser, mm, som en smuk velholdt ejendom, der passer fint ind i Østerbro miljøet.

For denne renovering stod Jan Wybrandt og næstformand Finn Wiinberg samt enkelte bestyrelsesmedlemmer

Allerede da Jan Wybrandt blev formand, var foreningen mere en filantropisk end en faglig forening. Og Høkerforeningen er kendt for sine store fester på de fineste steder i København. Den årlige sommerudflugt, som hvert år går til nye og spændende steder.

Sammen med bestyrelsen har Jan Wybrandt hvert eneste år været i stand til at finde på ny og spændende underholdning og i den rette høkerånd med god mad og drikke i festligt lag.

Jan Wybrandt er født den 29. oktober 1939. Den 1. september 1955 kom han i lære hos slagtermester Helge Rasmussen i Holte. En meget stor og velestimeret slagterforretning. I den store forretning var der mange ansatte: Mester, 2 sønner, viktualiedamer, pølsemaker, 5 slagtersvende, 2 lærlinge, 1 kok, 1 kontordame og 1 chauffør til udbringning af bestilte varer.

Alt kød og flæsk kom hjem fra torvet slagtet og delt i 1/1 og ½ dyr, det skulle deles og skæres ud til produktion og detailsalg i butikken. Alt var hjemmelavet og et stort køkken producerede lune retter m.m. Det har været en god læreplads, for Jan Wybrandt er både en dygtig slagter og en dygtig kok, som aldrig siger nej til at lave mad til venner og bekendte.

Da læretiden endte i 1959 blev Jan Wybrandt ansat hos slagtermester E.V. Thrane i Nansensgade indtil militærtjenesten kaldte.

Efter endt militærtjeneste blev Jan Wybrandt ansat som slagtersvend i sine forældres – Dirch Bacher og Elly Wybrandt – forretning i Farum.

Forældrene havde købt ejendommen i Farum med en viktualieforretning, det var en rigtig Høkerbutik med flæsk, røgvarer og hjemmelavet pålæg, gule ærter, sylte, finker samt to store tøndes med spegesild. Den ene med saltede islandske spegesild og den anden med kryddersild fra P. Lykkeberg.



Jan Wybrandt betjener en kunde i butikken i Farum ca. 1974. Privatfoto.



Jan Wybrandt (til højre) og hans daværende kone Jytta (nummer fire fra venstre) foran butikken på Birkerød Hovedgaden 43. Ca. 1982. Privatfoto.

I 1964 blev Jan Wybrandt gift med Dorit Jytta Kristensen og ægteparret fik tre børn: Chrilles, Theis og Niel, som alle er medlemmer i Høkerforeningen i dag.

I 1969 Købte Jytta og Jan forældrenes forretning i Farum.

I 1974 etablerede ægteparret Spisehus i naboejendommen, et af Farums ældste huse. Det fik navnet „Tante Maren“.

Slagterforretningen og spisehuset blev begge solgt i 1978

I 1978 købte de forretning på hovedgaden i Birkerød, efter 28 år blev den solgt. Pension.

Jan Wybrandt har gennem sine erhvervsaktive år været en driftig mand både fagligt og organisatorisk. Et godt aktiv for Høkerforeningen gennem 52 år.

HØKERFORENINGENS FORMÆND IGENNEM DE SIDSTE 50 ÅR

Børge Willumsen	1960 – 1967
Henning Andersen	1967 – 1969
Egil Petersen	1969 – 1974
Knud Smollerup	1974 – 1981
Helmuth Ewers	1981 – 1989
Jørgen Albertsen	1989 – 1998
Jan Wybrandt	1998 –

EFTERORD

Her slutter historien om høkerne i København. Vi har fulgt dem de sidste to hundrede år af deres virke i Danmark, der faktisk rækker meget længere tilbage. Høkerfaget udsprang som alle andre handelserhverv af den selvstændige livsform – man er selv chefen i forretningen og bestemmer selv, hvordan tingene skal vende. Til gengæld hører det også med, at man kun overlever, hvis man kan klare konkurrencen, og at man kun har sig selv at takke for sine resultater. Men for 200 år siden skete der noget afgørende for deres fortsatte aktiviteter. Som mange andre grupper i Danmarkshistorien, selvstændige eller ej, kom høkerne også til den erkendelse, at: *sammen er vi stærke*. I Høkerforeningen fik de et sammenhold, som betød, at de kunne overleve som fag ved at holde andre væk den lille niche i detailhandlen, som de anså for deres, og ved utrætteligt at gøre myndighederne opmærksomme på deres krav, og på nytten af deres fag og eksistens. Og sidst men ikke mindst betød det, at man kunne tage vare om dem, der ikke selv kunne klare sig, i en tid, før samfundsfællesskabet begyndte at påtage sig dette sociale ansvar.

KILDER

BILLEDER

Ejler Alkjær m.fl.: Høkerforeningen i København, Stiftet 1817,
Ved 125 aars jubilæet 30.6.1942

Blæksprutten 1915

C.V. Bunch: Høkerforeningen i København 1817-1917, København 1917

Fra Nytorv til Kødby, træk af den københavnske torvehandels historie,
1964

Steffen Linvad: Kødbyen, halvtreds år på „Svendens Pynt“,
1934 - 15. april - 1984, „Trommesalen“, „Den brune Kødby“, „Den
hvide Kødby“, København 1984

N.J. Meyn: Høkerforeningen i København, en biografisk Oversigt
over Høkerforeningens nulevende Medlemmer, København 1933

Ole G. Rasmussen m.fl.: Københavns Slagterlaug i 550 år,
København 2001

Illustration af Ib Spang Olsen med tilladelse fra ibspangolsen.dk

Illustration af Frans Henningsen gengivet med tilladelse
fra Arbejdermuseet

Div. Illustrationer fra Københavns Bymuseum, Nationalmuseet,
Det kongelige Bibliotek

Øvrige illustrationer, hvor ingen kilde er angivet:
billeder i privat eje/Høkerforeningens arkiv

ANVENDT, CITERET LITTERATUR

Villads Christensen: København 1840-1857, www.eremit.dk/ebog

Sissel Bjerrum Fossat: The American Way eller den danske model?,
SDU 2011

Høkerforeningens avis, diverse årgange samt Jubilæumsudgave juni 1942

Margit Baad Pedersen: Købmand og høker på landet, 1983

Halvor Petersen: Et stykke med Leverpostej, Roskilde 1997

Alle citater fra navngivne erindringer af eller om høkere eller
viktualiehandlere på side 9-75 stammer fra Københavns Stadsarkivs
samling af københavnererindringer på www.kbharkiv.dk



Høkerforeningen blev stiftet i 1817 af de københavnske høkere. En høker var en handelsmand, der levede af at videre-sælge varer fra byens markeder i mindre partier, i første omgang fra boder, senere fra deres egne småforretninger. Med tiden blev spækhøkerne, som de også kaldtes, til viktualiehandlere, og forretningerne blev til charcuterier.

Høkernes vigtigste handelsvare var flæsk af enhver art, men også brændsel og alskens købmandsvarer som kaffe, sæbe, tobak, krydderier, klipfisk og færdigretter hørte til varesortimentet. Og så kunne man oveni få sig en høkerbajer i forretningen – stående, naturligvis.

Foreningen, der nu fylder 200 år, blev på en gang en slagkraftig brancheorganisation og en stærk fagforening for høkerne, datidens småhandlende.

Bogen er fortællingen om et erhverv og en livsform, som fortjener at blive husket, ikke mindst for den stolthed, merkantile forståelse og professionelle omhyggelighed, som høkerne kendtes på. Et fag der var forløber for – og har udviklet sig til – det supermarked vi kender i dag.

HØKERFORENINGEN
ISBN 978-87-970217-0-5



9 788797 021705