

Samtale med hjemmeslagter Svend Houman Jensen,

Fanefjord Kirkevej 10

Fortalt til *Olga Skov, Fanefjordgade 93B og Ragnhild Hansen, tidligere Vollerupgade 51,*
den 31. maj 1995

Svend Houman Jensen er født den 13. feb. 1923 og er søn af slagter Jensen, Hårbølle.

De var 8 søskende, hvoraf de 3 blev ved faget. 2 sønner blev begge var uddannet hos Brødrene Olsen, Stege og en datter, havde en slagterforretning i København.

Efter 7 års skolegang i Hårbølle, kom han i lære, først som forbundter i 2 år og var så udlært som 18-årig.

Derefter boede han hos sine forældre. Han hjalp sin far med at slagte og lidt efter lidt fik han nogle af slagter Oluf Christiansens kunder. Oluf Christiansen var hjemmeslagter i mange år. Han boede i Dame på nuværende Fanefjord Kirkevej 25. Hans far var slagter på samme adresse.

Af andre slagtere nævnte Svend Houman, slagter Lange, som boede på Fanefjordgade 170.

På Fanefjord 98, har der har boet 4 slagtere, H. J. Petersen, Charles Møller, Kaj Hemmingsen og nuværende Gunner Christiansen.

Slagter Poul Hansen, Tostenæs kørte også ud, at hjemmeslagte.

Både Svend Houman og hans far havde røgeri.

I 1954 startede Svend Houman på Fanefjord Kirkevej 10 og endnu slagter han både på Falster, Sjælland og Møn. Nu foregår transporten i egne bil, men sådan var det ikke altid. På cykel har det tit været lange ture, f. eks. Fra Hjelm til Bogø.

Det er blevet til mange grise i årenes løb, han fortalte at han et år i december måned indtil den 23. havde slagtet 153 grise.

Når grisen skulle slagtes, kom der i de første år en slagtekone, hun trådte til, når grisen var slagtet og tog sig af blodet, rørte det og siede det, så blev det sat på kældergulvet til næste dag. Derefter var det tarmene, hun gik i gang med. Alle tarme blev brugt også maven. Først vendtes tarmene, så blev de skuret i salt. De tynde tarme blev brugt til medisterpølse og hvidpølse, de store til sortpølse.

Dagen efter slagtingen blev der så holdt pølsegilde. Først blev der spist sortpølse, så var det ribbensteg, medisterpølse, hvidpølse og til slut hjemmebagt hvedekage med syltede svesker.

Så spillede man kort og inden man gik hjem fik man igen noget af grisen.

Af slagterkoner nævnte han Ane Stine Hemmingsen, Hårbølle, Stine Bonde Nielsen, Hårbølle, Poulina Madsen, Hårbølle Bro, Alma Olsen, Liseby, Anna i Skovhaven, Olga Lange, Lille Dame og Anna Madsen, Bogø. Sidst nævnte var især god til at lave spegepølser.

På en gård blev der engang i 1930'erne slagtet en stor gris, en ko og en vædder på samme dag, så blev der lavet spegepølser saltet skinker og flæsk. Det blev saltet i 6 uger, hvorefter det blev røget.

En slagterkones løn var mad til tre uger i form af kød, flæsk og ben.

På Lille Lind var han altid ude at slagte lam mellem jul og nytår. Der skulle tærskes korn 2. januar og så fik man lammesteg.

De største skinker, han havde set var på Hjulbjerggård, Vindebækvej, de vejede 91 og 92 pund hver.