

O.Lund's Eftf. Slagtermester H.J. Sloth Nielsen



Alt Paalæg
af
egen
Tilvirkning

1' Klases
Konserves
&
Victualier

Charcuterie

Myt en nem
gris på
gafflen
kampagnen
1957 til 1989

REKLAMEMATERIALE
K.M.B.
H.V.



SLAGTER



Kun
1^{ste}
Klasses
Varer



Kød & Flæske-Udsalg

ROSKILDE
MUSEUM
SLAGTER-
BUTIKKEN



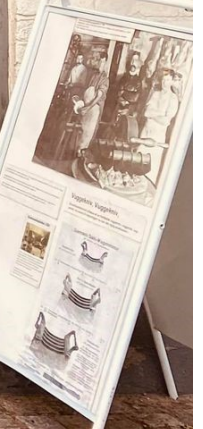


O. Lund's Eftf. Slagter

Alt Paa
af egen
Tilvirke

Kød & Flæske-Udsalg

gris på
gællen
kampagnen
1967 til 2009









DANISH CHAMP
COOKED DANISH HAM
PRODUCT OF DENMARK
PRESERVABLE - KEEP UNDER REFRIGERATION

NORMEAN
DANISH PORK
LUNCHEON MEAT

hakkabøl
TONGUES

AANAAP
MAMARIS
BEDSTEMORS
LIVRET

Ham
CURED DANISH HAM
PRESERVABLE - KEEP UNDER REFRIGERATION

NORMEAN
DANISH PORK
LUNCHEON MEAT

MEGISTER
CURED DANISH HAM

FAABØ
TARTELET
FILL

MEGISTER
CURED DANISH HAM

DANISH
IN A COOL PLACE
DAK
PREPARED FOR ALL MEAT PROCESSORS LTD
KØBSTADEN, DENMARK

DANISH HAM
CURED DANISH HAM

PLUMROSE
DANISH HAM

DAK
CURED DANISH HAM

PICNIC
PORK SHOULDER

HAM

HAM

HAM

HAM

HAM

HAM

HAM

HAM

HAM

HAM

HAM

EGENKONTROL





Maksimalpriser

Flæsk

	Pris pr. kg
Svinehoved	2 Kr. 00 Øre
Skank	2 Kr. 00 Øre
Hel Bov med Skank	2 Kr. 50 Øre
Bov uden Skank	2 Kr. 80 Øre
Hel Skinke med Skank	3 Kr. 10 Øre
Skinke uden Skank	3 Kr. 35 Øre
Brystflæsk	3 Kr. 50 Øre
Mørbradstykke m. eller u. Spæk	4 Kr. 20 Øre
Nakkekam m. eller u. Spæk	4 Kr. 20 Øre
Spæk	4 Kr. 20 Øre
Mellemkam m. Spæk	4 Kr. 60 Øre
Mellemkam u. Spæk	4 Kr. 90 Øre

	Pris pr. kg
Flæskesmaakød	3 Kr. 80 Øre
Hakket Flæskekød	3 Kr. 40 Øre

Slagteriaffald af Svin

	Pris pr. kg
Ribben, Bryst-, Hals-, Nøgle- og	1 Kr. 20 Øre
Skinkeben	1 Kr. 30 Øre
Nyrer	1 Kr. 70 Øre
Hjarter	1 Kr. 70 Øre
Tunger med Ben uden Rod	2 Kr. 70 Øre
Kæbesnitte	3 Kr. 45 Øre
Lever	3 Kr. 70 Øre
Langryg med Hale samt Hale	1 Kr. 20 Øre
Langryg uden Hale	70 Øre

tilberedte Kødvarer

	Pris pr. kg
Rørt Kød- eller Flæskafars I	2 Kr. 30 Øre
Rørt Kød- eller Flæskafars II	1 Kr. 80 Øre
Medisterpølse	3 Kr. 16 Øre
Mellemgulvrullepølse, kogt	5 Kr. 16 Øre
Mellemgulvrullepølse, raa	3 Kr. 90 Øre
Kalverullepølse, kogt	6 Kr. 36 Øre
Kalverullepølse, raa	4 Kr. 30 Øre
Okserullepølse, kogt	5 Kr. 30 Øre
Okserullepølse, raa	3 Kr. 90 Øre
Kødpølse, raa og kogt	3 Kr. 80 Øre
Cervelatpølse, kogt	3 Kr. 40 Øre
Knækpølse	2 Kr. 90 Øre
Bayerske Pølser i Lammefarv	4 Kr. 20 Øre
Bayerske Pølser i Svinetarv	3 Kr. 90 Øre
Spegepølse	6 Kr. 00 Øre
Spegepølse 45	4 Kr. 20 Øre
Jagtpølse	4 Kr. 90 Øre

Smørepølse	5 Kr. 10 Øre
Røget Rygfilet af Svin	7 Kr. 00 Øre
Almindelig røget Svinefilet	5 Kr. 80 Øre
Røget Oksefilet	5 Kr. 85 Øre
Salt Oksekød, kogt	5 Kr. 85 Øre
Leverpostej	3 Kr. 20 Øre
Leverpølse	3 Kr. 20 Øre
Blodpølse	2 Kr. 75 Øre
Blodbudding	2 Kr. 10 Øre
Thüringer Blodpølse	3 Kr. 85 Øre
Grisesyfte	3 Kr. 85 Øre
Kogt røget Bov og Skinke	6 Kr. 10 Øre
Kogt Oksebryst	5 Kr. 25 Øre
Roastbeef med Løg	7 Kr. 00 Øre
Tungespids	9 Kr. 00 Øre
Midterstykke af Tunge	15 Kr. 00 Øre
Forloren Skildpadde	2 Kr. 50 Øre

	Pris pr. 50 g
Mellemgulvrullepølse, kogt	29 Øre
Kalverullepølse, kogt	40 Øre
Okserullepølse, kogt	29 Øre
Kødpølse, kogt	23 Øre
Cervelatpølse, kogt	20 Øre
Spegepølse	33 Øre
Spegepølse 45	25 Øre
Jagtpølse	27 Øre
Røget Rygfilet af Svin	40 Øre
Almindelig røget Svinefilet	33 Øre

Røget Oksefilet	34 Øre
Salt Oksekød, kogt	34 Øre
Thüringer Blodpølse	23 Øre
Kogt røget Bov og Skinke	40 Øre
Kogt Oksebryst	28 Øre
Roastbeef med Løg	40 Øre
Tungespids	45 Øre
Midterstykke af Tunge	75 Øre
Salt Kalvekød, kogt	44 Øre
Kalvesteg, stegt	44 Øre

Prisen pr. kg gælder ved Salg af hele Stykker. Prisen pr. 50 g gælder ved Salg af udskaaret Paalæg.

Ved Salg af 150 g og derover kan Detaillisten ikke nægte at sælge i hele Stykker.
Der maa ikke under nogen Form tages højere Pris for de forannævnte Varer i saltet Tilstand.
For røgede Varer maa der til de ovennævnte Priser paa Flæsk og Medisterpølse beregnes et
Tillæg af 35 Øre pr. kg.

Timeløn
kr 2.67









KUN TIL
VEJNING AF
BELASTNINGER
FRA
250 GRAM TIL
10 KILOGRAM

THE COMDITING SCALE CO

"KOM SNART IGEN"











Pålægsmaskine ca. 1935
Anvendt i slagterforretning Strandgade 11 i Skælskør.
Indtil denne lukkede først i 1960'erne.
Slagterforretningen blev drevet af
Agnes Hansen, kaldet Ejsel
Født i Kalvehave og død på Rude plejehjem 3. maj 1985.
Efter lukningen af slagterforretningen drev hun
i en del år, en iskiosk på Skælskør havn.
Pålægsmaskinen er givet til Skælskør Bymuseum
i 2003 af Jens Erik Sørensen Birkevej 3 Skælskør,
som reddede den fra at blive solgt som gammelt jern.
Erik Damm Andersen
museumsleder i Skælskør















AUGUST

14

KØBENHAVNS
TELEFON
AKTIESELSKAB

Fremstilling
af fine
lod- og polsecarer

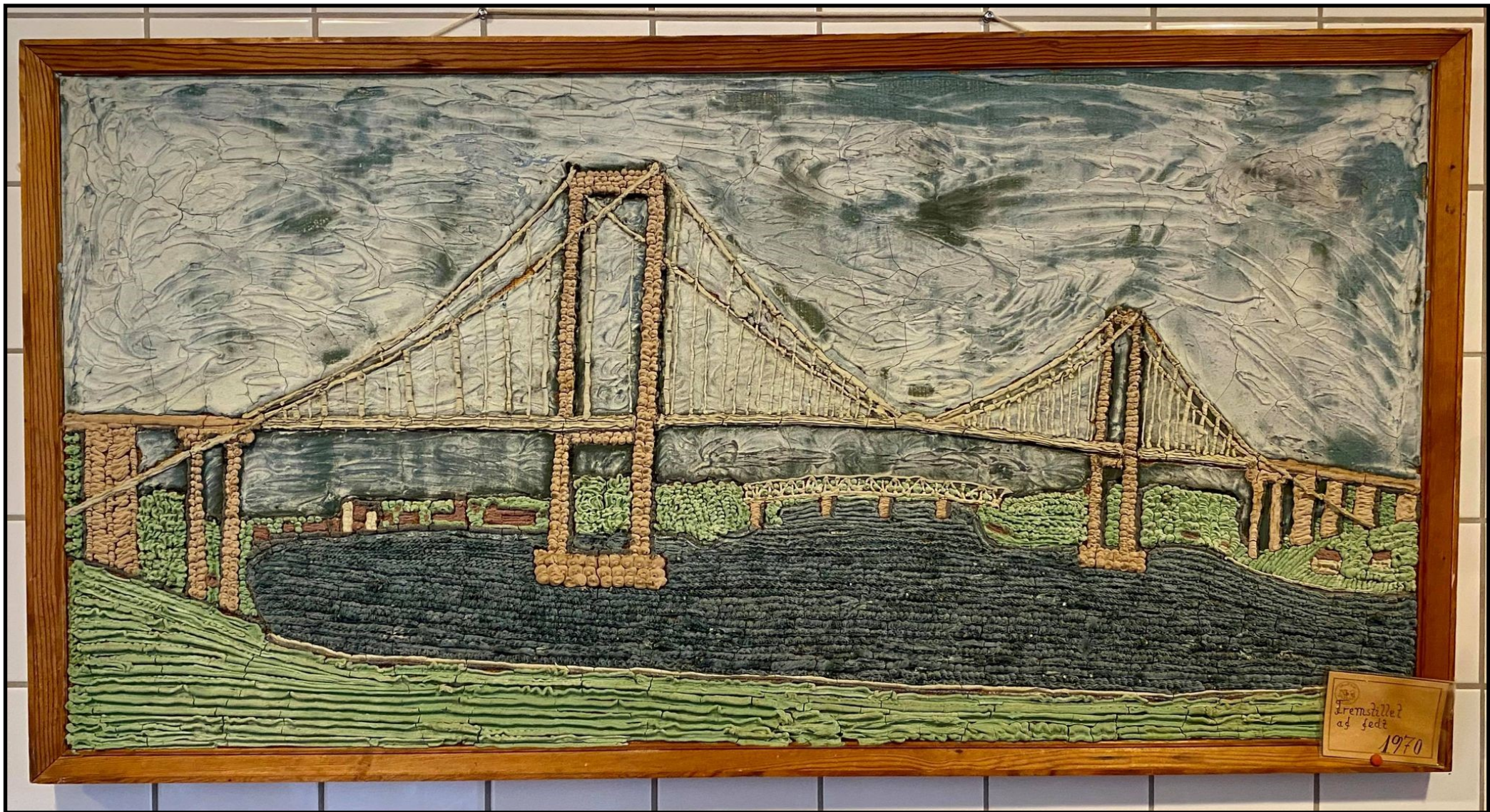
En lille håndbog for Ingemænd

DANISH

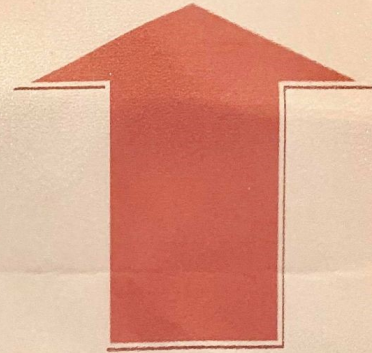








Fremstillet
af fedt
1970



DET ER FEDT

Slagtemestrene anvendte tidligere fedtmaling til at fremstille billeder til ophængning i deres butikker.

Særlig ved juletid når butikkerne lavede meget omfattede juleudstillinger blev den gamle kunst at male billeder med fedt taget i brug

De billeder vi udstiller er fremstillet for ca. 40 - 50 år siden, så fedtmaling holder sig godt.

Det er slagtermester Carl Herbert Lund Middelfart der har fremstillet de tre billeder vi har i Slagterbutikken.

Kig ind og se de to billeder af "Den gamle Lillebæltsbro 1935" og "Den nye Lillebæltsbro 1970" malet med fedtmaling i 1970

Motivet i vinduet er fra havnen i Fredericia 1960















Jane Birgitte Jensen har i august 2021 taget denne billedserie med sin Iphone