



Slagter Aage Christensen arbejder i huggehuset.

## Hopf-violin i Als?

År 1965.

Slagter Aage Christensen i Als i Sydøstthimmerland fik for nu en del år siden fat i en gammel sønderslået violin på en bondegård i Hedegårde i Als nordsogn.

Denne violin blev siden samlet, og viste sig, at eje ret fremragende egenskaber som musikinstrument, men nærmere oplysninger savnedes om den gamle bondefiol.

For kort tid siden har violinbyggeren Arne Hjorth, København, imidlertid haft lejlighed til at se instrumentet, som sandsynligvis er bygget i Tyskland, i Mittenwald, for henved et par hundrede år siden, muligvis af et medlem af slægten Hopf.

Slagter Aage Christensens interesse for violiner kommer nok af, at han er ud af gammel landsbyspillemand slægt, og selv amatørviolinbygger. Aage Christensen har vist, hvad håndsnildhed og musikalsk øre tilsammen kan præstere på violinbygningens område, og det endda med meget primitive hjælpemidler, blandt andet hjemmelavede måleredskeber. I ledige timer har han i sit huggehus bygget en halv snes instrumenter. Hvad materialerne angår, bruger Aage Christensen hvad han kan få, gamle mølleaksler for eksempel. Også buer og violinstrengene fremstiller den østthimmerlandske slagter, til tider af de utroligste ting.

-us.



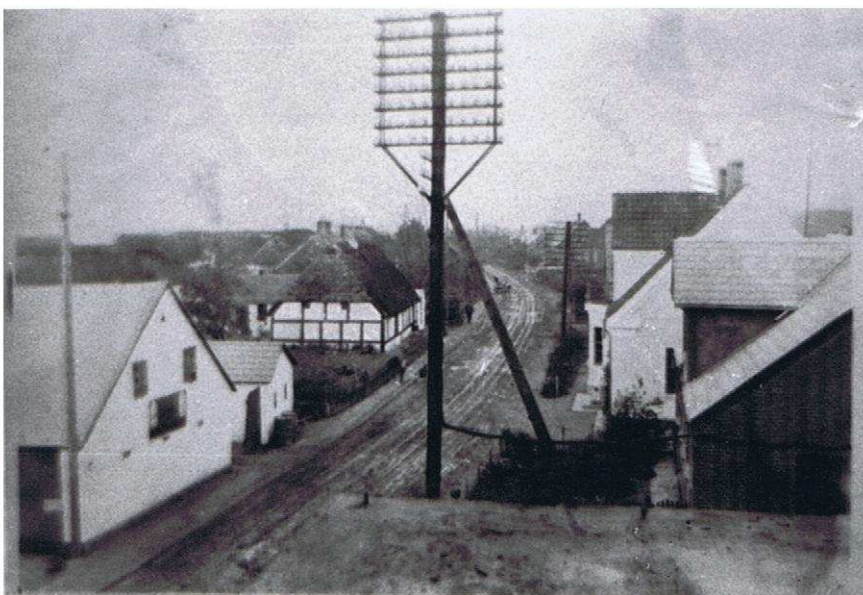
Bageri og slagter – Hadsundvej 13-15

Forretningerne er opført 1927.



Huset før bageri og slagter

Huset på Hadsundvej før



1927.

Tinus Christensen opførte forretningerne.



Farfar Tinus med slagtervogn

**Fhv. slagtermester Marthinus Christensen**, Als, er død på Terndrup sygehus, 90 år. Han havde alle sine dage været en arbejdsivrig og handlelygtig mand, som aldrig lod noget uudnyttet. Selv op i sin høje alder var han virksom, men et færdselsuheld for to måneder siden satte en stopper for hans livskraft. Afholdssagen havde hans store interesse, og han har i det hele taget gjort et stor arbejde for byens trivsel. Han mistede sin hustru i 1942 og efterlader to sønner og fem døtre.

†  
Vor kære far,  
fhv. slagtermester  
**MARTHINUS  
CHRISTENSEN**  
Als,  
er død 9. oktober 1972, 90 år  
gl. (efter ulykkestilfælde.  
På familiens vegne  
**Anna Nielsen.**  
Begravelsen finder sted den  
12. oktober fra Terndrup sy-  
gehus kl. 14.00 og ved Als  
kirke kl. 14.30.



Jane, Anna, Gert og Åge

"Slagter Aage". Slagter Aage Christensen. Født: 21/09-1902-Død: 16/12 1979.

Han var søn af slagtermester Tinus Christensen.

Han var gift med Anna Gerts. Født: 02/11-1906-Død: 22/10-1971.

3 børn.

Døtrene Jane og Tora. Sønnen Gert som også er slagter, bor stadig Hadsundvej 15.

Aage Christensen boede Hadsundvej 15. Her havde han bl.a. slagterforretning, slagteri og røgeri.

Han solgte desuden en masse slagtervarer, pølser og røgvarer til det finere område nord for København, for den gode smags skyld.

Hvad hemmeligheden bag den fine smag var, forblev Aages hemmelighed.

Efter Aage stoppede som selvstændig slagter, arbejdede han i mange år som pølsemaker på Hadsund slagteri.

Han kunne bære følgende titler:

Slagtermester, pølsemaker, fisker, fiskehandler, krejler, handelsmand, tusindkunster, violinbygger, musiker og altmuligmand.

Åge gik heller af vejen, hvis det drejede sig om at sprænge store uhåndterlige sten i stykker. Det forekom jo tit efter frost, at landmændene, i marken, stødte på en stor sten, som kunne ødelægge plovskæret.

En festlig fyr, som altid var i godt humør.

Flere historier om "Slagter Aage" under [Tidligere bagermester Finn Christensens erindringer](#) side: 11-12-13.

Tinus Christensens anden søn Ejnar havde bageriet indtil 1972.

Født i 1904. Døde i 1972.

Var gift med Helga. 3 børn.

Finn, Leo og Helhi.

Finn overtog bageriet i 1972.

## **Forretningsoverdragelse i ALS**

Vi overdrager 1. oktober bagerforretningen i Als til vor søn, Finn Christensen, og takker vore kunder for tilliden, der er vist os gennem 45 aar.

**Helga og Ejner Christensen.**

Vi overtager 1. oktober fars forretning, og haaber, den samme tillid maa blive vist os fremover.

Vi aabner mandag den 2. oktober.

**Helle og Finn Christensen.**

**Helle og Finn Christensen foran deres moderne bagerforretning i Als, hvor der i morgen, torsdag, fejres tredobbelt jubilæum. Foto: Mariane Andersen**



Helle og Finn Christensen foran deres moderne bagerforretning i Als, hvor der i morgen, torsdag, fejres tredobbelt jubilæum.

Foto: Marianne Andersen

# Als-bagermesteren jubilerer tredobbelt

September 1987.

ÅLS: Når bagermester Finn Christensen Als, ved 2.30-tiden i nat tænder lyset i sit bageri for at gå i gang med dagens dont, er det ikke en helt almindelig hverdag, han tager hul på. Det er en jubilæumsdag noget ud over det sædvanlige.

Forretningen har torsdag 60 års jubilæum. Han har selv 40 års jubilæum som udlært bagersvend, og han kan samtidig fejre 15 års dagen som selvstændig.

Det var Finn Christensens fader, der grundlagde forretningen i 1927. Han var da netop vendt hjem fra USA og havde lyst til at gå i gang som selvstændig.

Nogle år i forvejen havde Finns bedstefader Tinus opført huset, hvor forretningen nu har til huse. I den ene ende blev der indrettet bageri med tilhørende udsalg, og i den anden ende slagterforretning med tilhørende slagteri.

Finn Christensen er hele sin barndom bogstavelig talt vokset op sammen med bageriet, og det var derfor også helt naturligt, at han kom i lære hos sin fader. I 1947 var han så udlært og fortsatte som svend.

For godt 15 år siden blev det besluttet, at der skulle ske et generationsskifte. Finn og hustruen Helle skulle overtage forretningen og faderen skulle nyde sit otium.

Det blev imidlertid ikke til noget langt otium, kort efter døde han uden at opleve den rivende udvikling, forretningen og bageriet kom til at gennemgå.

Forretning og bageri er blevet udvidet flere gange. Senest blev bageriet bygget om i 1984. Meget blev automatiseret, og for et par år siden var det forretningen, der måtte holde for. Den blev betydeligt udvidet og nyindrettet, så den i dag fremtræder lys og moderne.

Selve jubilæumsdagen markeres med et åbent hus i bageriet, og i løbet af dagen vil der ske forskellige ting, oplyser Finn Christensen.

Den rivende udvikling forretningen har været inde i, skyldes til dels den turistmæssige side af sagen i Als og omegn. Antallet af indbyggere i sommermånederne er i området mangedoblet, og der skal bages mange rundstykker, basser og store mængder af blødt brød for at opfylde behovet. Det betyder også, at Finn Christensen og hans svend og andre, der hjælper til i bageriet må begynde allerede ved et-tiden med at ælte dej, så man er klar, når turisterne begynder at strømme ind i forretningen tidligt på dagen.

Et bageri i dag er nærmest at sammenligne med en moderne industrivirksomhed. Intet er overladt til tilfældighederne. Det hele køres efter et forudbestemt tidsskema, der er ikke tid til svinkeærinder. Da Finn Christensen kom i lære, og i de første mange år som svend var situationen en helt anden. Da var der tale om et udpræget landsbybageri, der også havde fast brødtur til landejendommene i omegnen. Den tid er forbi, da det kan betale sig at køre rundt med en brødvogn.

”Vi opgav det med brødturene i forbindelse med energikrisen. Da voksede omkostningerne så meget, at det ikke længere kunne betale sig”. Fortæller Finn Christensen.

Da den nuværende bagermester startede hos sin fader, var der brødtur med en hestetrasket vogn. Hesten gjorde turen i 26 år, inden den måtte aflives, men så var den også så godt kendt på hele ruten, at den kunne den udenad, ligesom den efterhånden havde fået indbygget ur i sig, så den var klar over, hvor længe den skulle holde hvert sted.

”Var fader kommet bag efter, hvis han f.eks. stod og snakkede lidt for længe det ene sted, så var hesten gået videre med vognen til det næste, og sådan kunne det fortsætte på hele turen, fortæller Finn Christensen.

Han kan også fortælle, at en borger i byen en gang skulle låne hest og vogn i forbindelse med et karneval i Helberskov. Finns fader sagde til den pågældende, at han skulle være opmærksom på, at hesten selv bestemte ruten. Men det kom alligevel bag på vedkommende, da hesten pludselig drejede skarpt til højre ned mod en ejendom. Det kom så meget bag på ham, at han røg af bukken, men hest og vogn fortsatte uanfægtet og standsede først på gårdspladsen. Den, stakkels mand kom halsende bag efter.

Alt det er imidlertid en saga blot. Den karakteristiske brødvogn er nu skænket til Hjemstavns museet i Als.

Det er givet, at det nostalgiske vil blive berørt i forbindelse med det tredobbelte jubilæum i bagerforretningen, men ellers er der ikke noget nostalgisk ved det moderne bageri i Als.



Bageri-vognen



Brødvogn 1940

