

Damgade 22.



Viet den 21. nov. 1893.

Hans Christensen * 26. mar. 1862, søn af Christen Christensen (Hytt) og Maren Berg Bøgestien. husslagter og bødker på Damgade 22

Med pigen.

Kjestine Petersen * 2. mar. 1871, datter af Jørgen Petersen og Anne Marie Sandvei Møllegade 89.

Deres børn.

Christen Christensen * 1. sep. 1894, Gift med Marie Petersen Grau * 18. apr.1892, datter af Peter Grau og Anna Jørgensen Ramsdam 8.

Jørgen Christensen * 17. jun. 1896 død 16. jul. 1898.

Hans Christensen * 3. apr. 1898.

Jørgen Christensen * 16. jun. 1900.

Peter Christensen * 1. jun. 1904.

Andreas Christensen * 19. jun. 1909.

Christine Christensen * 19. jun. 1909.

Anna Elisabeth Christensen * 21. jul. 1912.

Thyra Christensen * 27. jul. 1914.

Hans Christensen døde den 19. dec.

Bødker

Den Store Danske Erhverv, karriere og ledelse Håndværk Håndværksfag

SKREVET AF MAG.ART. Henrik Fode

Bødker er en håndværker, der fremstiller tønder, kar og baljer af kileformede stave, som holdes på plads alene ved trykket fra de omgivende snore eller bånd. Tidligere kaldtes bødkeren derfor også tøndebinder eller fassbinder 'fadbinder'.

Bødkerens produktion har siden middelalderen haft stor betydning som emballage til øl, vin, smør og korn og været afgørende for transport og salg af saltede sild. Kendte eksempler på bødkerarbejde er smørdritler af bøgetræ med hvide pilebånd, kar til ølbrygning samt lagerkar.

Teknikken er gammel og kendes fra vikingetiden fra fund i Hedeby. Et egentligt organiseret håndværk opstod imidlertid sent, og det ældste lav havde hjemme i Flensborg fra 1488. Ved lavstidens slutning i 1857 var der kun bødkerlav i de største byer.

Bødkerens værksted adskilte sig ikke meget fra tømrerens, snedkerens eller hjulmagerens. Arbejdspladsen var en snittebænk eller et snittebord, det vil sige et ret højt, smalt plankebord, og foran på gulvet stod på en forhøjning den genstand, der blev arbejdet på.

Råmaterialet var træ, og de foretrukne træsorter eg, ask, bøg og fyr. De tøndebånd, der holdt stavene sammen, var af ask, hassel og især pil, der var høstet om efteråret. Straks efter fældning af et træ blev kævlerne afkortet til de gængse længder for kar og tøndes. Det opskårne træ blev anbragt i hule stakke til tørring for derefter at kunne lagres. På værkstedet blev træet udkløvet ved hjælp af kløvejern og en knippel eller kølle af træ. Kløvningen medførte, at mange stykker blev kileformede i tværsnit, tykkest ved barksiden og tyndest ved marven. Den videre tilretning skete med bødkerens vigtigste redskab, båndkniven, og foregik ved skærebænken, der fastholdt stavene, mens de blev spidset til med retkniven og hulet med krumkniven.

Efterhånden blev stadig mere bødkerarbejde maskinfremstillet, og kun selve samleopgaven var håndarbejde. Også overgang til andre former for emballage bidrog til erhvervets bortfald. De sidste danske bødker virksomheder ophørte omkring 1960.

Hjemmeslagtning til egen husholdning

Ved hjemmeslagtning forestår landmanden selv slagtingen eller får hjælp til at slagte fra et mobilt slagteanlæg, ofte slagtebusser, der kommer ud på bedriften. Ved hjemmeslagtning foretager Fødevarestyrelsen hverken inspektion før eller efter slagting. Dyrene kan derfor ikke blive slagtemæssigt behandlet på et slagteri.

Huslagtere blev normalt uddannet gennem praktisk erfaring og lærlingetid. De lærte færdighederne ved at arbejde sammen med erfarne slagtere og deltage i slagting af svin og andre dyr. Denne traditionelle form for uddannelse fokuserede på praktisk viden om slagtingsteknikker, kødforarbejdning og hygiejne. I mindre samfund var det almindeligt, at huslagtere blev oplært af ældre familiemedlemmer eller lokale slagtere. De lærte at håndtere knive, skære kød, fjerne indvolde og forberede kødet til salg



eller forbrug. Formel uddannelse eller certificering var ikke altid påkrævet for huslagtere. Det var mere en færdighed, der blev overført fra generation til generation. Dog blev der senere indført mere strukturerede uddannelsesprogrammer og hygiejnekrav for alle, der arbejdede med fødevarerproduktion.