



Forfattern på arbeidsplassen sin, Nærbø Handelslag sitt bakeri.

Bakeri gjennom 100 år

Coop Nærbø har framleis eige bakeri

KARIN TORLAND

Karin Torland er utdanna konditor og bur på Nærbø. Ho arbeider som konditor i deltidstilling i bakeriet på Coop Nærbø. Då ho blei tilsett i 1998 var ho den første kvinnelige konditor her.

Bakeriet hadde 100 års jubileum i 2006. Karin presenterer her historia til bakeriet og utviklinga som bakeriet har vore gjennom desse åra. I samband med dette har ho tatt to intervju med pensjonerte bakarar, og eit intervju med ein pensjonert konditor. Ho har og brukt arbeidskollegaene som kjelde.

Elles har Nærbø Handelslag gitt ut heile tre jubileumsbøker, ved 50, 75 og 100 årsjubileet, men bøkene fortel heller lite om sjølve bakeriet. Denne artikkelen presenterer derfor eit materiale og eit tema som det ikkje er skrive så mykje om tidlegare.

Brødet si rolle gjennom tidene

Brødet har gjennom tidene vore ei veldig viktig matvare. I bibelen er brødet nemnt 263 gonger. Mellom anna i eit av dei ti bod: Gje oss i dag vårt daglege brød. Kornet, og matvarer av korn, er i kristendommen eit symbol på frelsarens kropp, og mat i si allminnelegheit. Brødet er forbindelsesleddet mellom himmel og jord. Når H.C. Andersen i eit av sine eventyr skulle gje ein lite flatterande beskrivelse av ei jente, let han henne trakke på eit brød, og ho datt lukt ned i den mørke underverda. Alvoret er åpenbart. Hadde ho trakka på ein anna type mat, hadde den dramatiske effekten uteblitt, det hadde kanskje til og med bare virka komisk.(Grøn:95)



Dei tilsette i Nærbø Handelslag i 1915. Frå venstre står krambusvenn John Aanestad, bakar Lars Larsen, bakarsvenn Sem Larsen, sonen til Lars, styrar Eilert Tjensvoll, krambujente Marta Andrea Skaar og krambujente Grete Kristine Ødemotland. Foto: Ukjent. * Nærbø Handelslag

Arbeideravisa Iste Mai skreiv i 1906:” Thi der er intet til legemets underhold, der spørges efter end brød. Melet inneholder de fornemste næringsmidler, som legemet fordrer,.... Og spiller saa stor en rolle for familien indbyrdes og for den kommende slægt.” (Vårt eget eventyr:79)

Kjøpebrødet

Kjøpebrødet er spora opp til langt tilbake i tid. I Gudrun Ulltveit si bok om ”Korn- og baketradisjoner” skriv ho at ” i 1276 utgav Magnus Lagabøte ein bylov med påbud om at alle som eig badstuer, bakaromnar og smier, skal flytte desse ut av byer med bare trehus. I dette høvet var det antageleg snakk om bakaromnar til bakerier, altså større produksjon av bakverk i bestemte bygningar. Med dette kan man anta at brødbaking i dei største byane nå var blitt ein spesialitet. Folk kunne kjøpe ferdigbaka brød i utsalg. (Korn-og baketradisjoner;71)

Handelslaget fekk eige bakeri

I 1905 kjøpte Nærbø Forbruksforening eigedommen til Tobias Gudmestad. Han hadde drive krambu med våningshus, pakkhus, bakeri og stall sidan 1888. Bakar Lars Larsen følgde med bakeriet som var i kjellaren. Forbruksforeninga fekk då sjølv styre brødpriane, og brød var ei viktig vare å ha i butikken.

Bakeriet blei drive veldig tungvint dersom ein samanliknar med dagens bakeridrift.

Knøing av deig

Alle deigane blei knødde for hand. Eit veldig tungt og tidkrevjande arbeid. To bakarar stod i lag over eit stort kar og knadde med bare nevene.

I 1928 fekk bakeriet den første eltemaskinen; rasjonaliseringa hadde starta. Det var billigare med ein maskin enn menneskekraft, og bakarane fekk lettare arbeidsforhold. Eltemaskinen knødde seint, med ein stor eltearm med seine bevegelesar. Det tok vel ein halv time å knø ein brøddeig. Denne tida kunne bakarane nytta til å gjera anna arbeid.

Men framleis var det mange tunge tak! Alle deigane som inneheldt mindre enn 10 liter veske, blei framleis knødde for hand. Alt blei vege, rundvirka og slått opp for hand. Å rundvirka er å forma deigemna



Bakar Heidi Gaaren med den minste eltemaskinen i bakeriet. Foto: Torgunn Nærland, 2006.

til runde kuler og glatte ut ujamne kantar, så må deigen få kvila litt slik at spenningane i deigen får jemna seg ut. Etterpå skal kulene "slås opp", det vil seie at dei blir forma til brød.

"Me hadde ein liten avbrekkar (ei form som dela deigen i like store emne) til bollane, men rundstykker og sirupskaker brekkte me av for hand, og du skositt kor liga store og fine rundstykkka blei, for du vett me hadde størrelsen i nævane! Ja eg er sikker på at dei var liga "jabne" i størrelsen, som dei så blir laga i dag i maskinen."(informant)

Alle boller, rundstykke og sirupskaker blei trilla ut for hand.

Kring 1990 blei den store gamle eltemaskinen bytta ut med ein ny, mykje raskare, eltemaskin. Den spara bakarane mykje tid. Brøddeigane blei nå elta på halve tida.

Eltemaskinane som er i bakeriet i dag bruker bare ca 10 minutt å knø ein deig.

På slutten av 70-talet kom den minste eltemaskin. Den kunne knø dei små deigane. Då var det slutt på å knø deigar for hand.

Rasking og steiking

Etter at bakverket var forma og plassert på steikjeplatene, måtte varene raskast (heva). Då måtte bakarane passa på at brøda ikkje tørka ut, og fukta brøda med vatn på ein kost. Seinare fekk dei stim (damp). Dei tok brøda bak eit forheng kor dei slapp

ut stim frå den kolfyrte stimkjelen, slik at brøda ikkje skulle tørka ut. Denne stimen spreidde seg òg ut- over resten av bakeriet. Det var varme og klamme arbeidsforhold bakarane hadde, spesielt på varme sommardagar, utan noko form for ventilasjon eller kjøleanlegg. "Det var så møje damp i rommet at me kunne ikkje sjå ut av vindaugo" (informant).

Når bakverket var ferdig raska, måtte det i steikjeomnen. Den første omnen vart fyrst med kol eller torv, og den måtte det fyrast opp i med det same dei kom på arbeid.

Seinare kom den elektriske omnen. Den elektriske bakaromnen var ikkje alle like begeistra for å få. Mange frykta at kvaliteten og smaken ville bli dårlegare. Nokre av medlemmane stemte faktisk imot den elektriske omnen fordi dei frykta at brød som blei bakte i elektriske omner var farlege for magen! (Vårt eget eventyr;77)

Bakaromnen var veldig stor, med plass til 16 plater om gongen. Den som blir brukt i dag har bare plass til 12 plater.

Utviklinga i bakeriet

I 1910 fekk dei nytt bakerilokale med mjølloft på. Desse utbyggjingane kosta kr 2 667,- I 1915 kom straumen til handelslaget, og det blei elektrisk lys. I 1928 blei bakeriet rusta opp med ny eltemaskin og kol/torvfyrst bakaromn. Det blei òg installert ei vifte, som blei starta kvar gong dei tok ut brøda frå omnen. "Men den var det ikkje så møje gagn i, det var



Nærbø Handelslag etter utbygginga i 1980. Bakeriet er i andre etasje i den delen som var ferdig i 1962.

*Foto: Søren Sviland. * Nærbø Handelslag*

varmt og klamt i bakeriet enda, men det meste av steikeosen fekk ein då ut. Me har sveitta mange liter på arbeid opp gjennom åra!"(informant)

Desse nyvinningane kosta kr 19 000,- Bakarmeisteren laga òg konditorsaker attåt brødvarene. Det var to menn som produserte i bakeriet i desse åra.

Under krigen var det vanskelige forhold for bakeriet. Då blei det ført eige rekneskap for drifta av bakeriet og det vart kvar månad førelagt styret. I denne vanskelege tida fekk privatpersonar koma å steikje sine eigen- baka brød i bakeriet sin bakaromn.

I mars 1948 blei loftet i bakerifløyen omgjort til konditori, då blei ein konditor frå Stavanger tilsett til å lage finare bakverk. Konditoriet var nymoderande med elektrisk steikjeomn og kjølerom for desse varenene. I butikken var det til og med kjøle-glasdisk, og

det var gromme greier.

Åra gjekk og lokala blei tronge og sletne, fleire varer kravde meir plass. Derfor bestemte styret at handelslaget måtte investera i eit nybygg på ei ny tomt med meir plass.

Bakeriet i nye lokale

I 1962 flytta Nærbø Handelslag inn i nye lokale. Eit nybygg var no klart, stort og fint.

Bakeriet var i 2. etasje, modernisert, og mykje gjekk nå maskinelt.

Det var avbrekkar til brøda som delte opp brødemna i rett vekt. Deretter gjekk emna inn i ein ny rundvirkar, ein maskin som fekk deigen i runde kuler. Så gjekk "brødkulene" inn i eit kvileskap, før dei kom inn i ein utlangar, som forma brøda i brødfasong. Då var det for bakarane å setja brøda på bakeplatene og setja dei inn i raskeskapet. Raskeskapet er plassert ved sida av omnen, då hjelper omnsvarmen til å varme opp raskeskapet. Det er eit varmt rom med dampinnblåsing frå ein elektrisk oppvarma kjel der alt som skal raskast (hevast) blir sett inn. Dette gav eit mykje betre arbeidsmiljø, for då er dampen inne i dette rommet, og ikkje i heile bakeriet.

Bollemaskinen

Ei anna nyvinning var bollemaskinen. Den delte deigen opp i rett størrelse og rundvirka boller, rundstykke og kveitekaker. Deigen blei delt i rett mengde og trykt ut på eit Brett som blei sett inn i bollemas-

kinen. Eit stempel delte deigen i 20 emna, ei spak blei klemt ned og bollane blei rundvirka til fine bollar. Bakaren måtte passe på tida som rundvirkinga pågjekk for å få dei fine. Gjekk det for lang stund, reiv bollane seg, og blei stygge på overflata. Vart dei virka for kort tid, vart dei ikkje runde, men firkanta.



Bakarmeister Kjell Gausland skal tørka kavring i omnen. Foto: Søren Sviland. * Nærbø Handelslag.

Etterpå var det for bakaren å setja dei på steikjeplatene, klar til rasking og steikjing.

Rundt år 2000 fekk bakeriet ein endå nyare bollemaskin, "Rex", ein heilautomatisk som òg set bolle på steikjeplata. Der må bakarane kun "mata" maskinen med deig og steikjeplater. Bollemaskinen "Rex" lagar òg frukostbrød, og kan til og med ta på valmuefrø før dei blir sett automatisk på platene.

Tralleomn

Rundt 1975 blei det installert ein ny omn, i tillegg til den gamle. Det var ein enkel tralleomn, kor ein sette heile tralla inn i omnen. Det var enkelt å setja inn denne tralla, i staden for å måtte ta kvar enkelt steikjeplate inn i innskuddsomnen som var frå før.



Mjølet blei levert i bulk til Handelslaget i 1980.

*Foto: Søren Sviland. * Nærbø Handelslag.*

Ein annan fordel med tralleomnen er at då slepp ein å ha strømjøl under brøda, men bare fetta platene med formfeitt, slik at varene ikkje set seg fast i steikjeplata. Strømjølet gir brøda ein spesiell smak, som ikkje alle er like begeistra for, derfor er det greitt med eit anna alternativ.

I 1977 fekk handelslaget ein ny styrar, Olav E. Syre. Han var oppteken av arbeidsforholda til dei tilsette. Det resulterte i at bakeriet blei utrusta med ein løftemaskin til eltekaret. Den løfta eltekaret opp til stryta der deigen må oppi for å bli delt og vege, og vidare til rundvirkaren. Tidligere blei alle deigane løfta oppi for hånd.

Kveitemjøl frå sekk til bulk

Råvarene kom frå NKL, Norges Kooperative Landsforening, i Stavanger med jernbanen. Råvarer kom og frå LK Håland. Mjølet fekk dei i tunge sekker. Fram til ca 1950 fekk dei mjøl frå Amerika, "som skulle vera så mykje betre". Dette mjølet kom i "fæle" sekker som vog frå 80 - 100 kilo. Mjølsekkene kom med toget frå Stavanger, og måtte hentast med hest og kjerre på pakkhuset. Desse sekkene var kvite tøysekker

"Sekkene sydde me om, og hadde som forkle." (informant).

I 1980 blei ein mjøltank til kveitemjølet installert på taket. Dette medførte at det blei mykje mindre slit

på mjølsekker. Nå kunne dei bare stilla inn ønska mjølmengde, og trykkja på ein knapp, og eltekaret blei fylt med mjølet som skulle i dei forskjellige dei-gane. Det blei òg rimelegare med bulk enn sekke-levering på lengre sikt.

”Då blei arbeidsdagane mykje lettare, med færre tunge tak og mindre slit.” (informant).

Råvarer

Rosinene måtte reinskast med soll på den tida, eit arbeid bakar Larsen sette ”stasjonsungar” til. – Men korleis skulle han vera trygg det ikkje gjekk noko under tonna på slike karar? Jau, ungane måtte driva på og plystra medan dei gjorde dette, plystra i ett kjø. Stoppa plystringa, sa resten seg sjølv. (NHL's 75 år jubileumsbok, 1905 – 1980 s31.).

I dei tronge åra blei det brukt sakkarin som erstatning for sukker. Det var ein veldig sterk søtssmak i sakkارين, så det var lite som trongst i tillegg til litt sukker.

For å spara på gjæren blei det brukt mykje hev i deigane. Heven blei sett klar dagen i førevegen. Til grov- og finbrøda blei det brukt ein hev laga av rugmjøl. Den var veldig seig og fæl å arbeida med.

”Læremeisteren min var veldig nøyaktig og passa på at eg vog heven eg hadde oppi, men det var så grabse, så eg pledde å ta det på ein slump. Ein dag merka meisteren at eg ikkje vog heven, og han kjefta fælt. I ettertida fann eg ut at dersom eg dunka i vekta, så høyrdes det ut

som eg vog heven, men eg heiv det bare rett oppi karet, så slapp eg det grabset.” (informant)

I kneip- og franskbrøda blei det brukt hev av kveitemjøl. Kvar søndag måtte ein bakar på arbeid, for å setje ny hev til måndagen.

Pals A\S og Karl Bøe, nå Idun, er bakerileverandørar som nå leverer alt av bakar- og konditorvarer, både råvarer, poser og emballasje. Begge har seljarar som kjem innom kvar 14. dag og tek opp varebestilling til bakeriet.

Fløyten

I konditoriet går det med fleire liter kremfløyte til fløytevarerne kvar veke. Fløyten blei frå starten henta av ein konditor på meieriet, som var rett over gata.

”Me vaska syltetøy-blekkspanna og dei vart fylte opp, 10 liter i kvar, og me bar dei tilbake. Meieriet separerte mjølka og tok av fløyten, men den fløyten var så tjukk, at dei blanda inn noko mjølk i den før me fekk den med oss. Det hende rett som det var at fløyten ikkje var så lett å piske til krem, då hadde det nok kome for mykje mjølk oppi. Til helgene fekk me fløyte i store 50 liter spann, då måtte sterkare krefter dra den i hus.

Først på 90-talet fekk me fløyte i 10 liters pappkartongar frå meieriet på Sola.” (informant.)

Utviklinga har halde fram, og frå år 2000 blei det produsert meir fløytevarer og meieriet starta å le-



Siv Anita Søyland har rulla ut deig frå rullemaskinen og er klar til å flytta han over til arbeidsbordet.

Alle foto på denne sida: Torgunn Nærland, 2006



Karin Torland i ferd med å fylla bryllaupskaka i 7 etasjar.



Konditor Harald Horpestad og Siv Anita Søyland lagar isabellabrød av wienerdeig.



Lenh Stokkeland veg opp til julebrød.
Maskinen baker automatisk bolle/rundstykkemaskin.

vere fløyten i konteinrarar, då med 100 eller 200 liter i kvar konteinar. På denne konteinaren set ein på tappekran, og ein kan tappe akkurat så mykje fløyte som trengst. Til ei vanleg veke nå, blir det vanlegvis brukt omtrent 100 liter fløte. I høgtider og ved tilbod av fløyteruller blir det fort brukt nærare 200-300 liter i veka.

Egg er òg ei råvare som det blir brukt mykje av i konditoriet.

”I starten fekk me egg frå gardar på Obrestad. Me bruka klinkegg – egg som var skada på skottet. Det var litt forskjellig som kunne møta oss då me knekte egg. Nokre eggleverandører hadde frittgåande høns, og nokre høner kunne gjøyme egga så godt, at av og til var dei veldig gamle, og lukta deretter.” (informant.)

Konditoriet

Då bakeriet i 1962 fekk nye lokale, kom konditoriet i same rom som bakeriet, med ein eigen fløy. Det var to konditorar, med ein hjelpearbeidar to dagar i veka. Arbeidet blei lettare for konditorane. I dette nye lokalet fekk dei ny rullemaskin, som det blant anna blir rulla wienerbrød, krans, kakemenn og marsipan ut med. Dette sparar mykje tid og krefter, og produkta blir jamnare i tjukkelsen.

Rullemaskinen er eit bord med to band som sviv og dreg deigen gjennom to valser. Avstanden blir stilt, og tjukkelsen blir regulert etter behov. Maski-

nen blir styrt med to fotpedalar, ein for kvar veg som bandet skal gå. I år 2000 blei rullemaskinen utskifta med ein nyare modell.

Omnen til konditorane er ein innskuddsomn i to etasjar, den har tilsaman plass til 12 plater om gongen. Denne omnen er framleis i bruk. Ved sida av omnen er det eit raskeskap som rommar to traller om gongen. Her raskast berlinerboller og wienervarerene. Wienervarerene skal ikkje ha så mykje stim som brøda, då vil smørlaga smelte saman og bli øydelagde, derfor må det eit eige raskeskap til desse.

Konditoriet hadde ein piskemaskin, Bjørn, i starten. Den både knødde deigar, piska kremar og masser, og malte mandlar. Seinare kom ein piskemaskin til av merket Hobart. I 1990 åra var Bjørn-maskinen utsliten og blei skifta ut med ein ny. Desember 2005 måtte den andre Hobart-maskinen òg bytast ut med ein ny.

I 2003 var det nyåpning til Coop butikk. Enda større butikk med ny innreiring og kjøledisk til kakene.

Konditorkaker frå Nærbø

Konditorane har alltid baka wienerdeig. Dei første åra var det eplesyltetøy som var fyll inni wienerbrøda. Det var det som var lettast å få tak i. Seinare blei det vanleg med tyttebærsyltetøy i wienerbrøda, og eple- og mandelfyll i te-brøda, med vaniljekrem oppå. I amtmanninnestengene er det mandelfyll, vaniljekrem og rosiner inni, dekkja med mandelflak,

vaniljekrem og melisglasur oppå.

Det blir òg laga kanelrullar, prinsessekaker, kanelkaker og kringler av wienerdeigen. Av kaker er det, og har det alltid vore, fløyterullen som er best kjent frå Nærbø.

”Nærbørullen,” blir den kalla. Det er sukkerbrød med fløytekrem, enten aprikos- eller bringebærsyltetøy blanda i. På toppen er det melisglasur og mandelstrø.

Trøffelkaker, sveitserkake, morkakake, krokankake og banankake er andre ”Nærbøspesialiteter.”

Trøffelkaka består av mandelbotn, bringebærsyltetøy, trøffelkrem, marsipan og sjokoladeovertrekk.

Sveitserkake er ei kake med mandelmarengs og smørkrem - i ei skikkelig festkake.

Morkakake er marengs med morkakrem.

Krokankake er sukkerbrød med smørkrem, dekket med krokan.

Banankake er sukkerbrød med litt aprikossyltetøy og smørkrem, gul maripan og sjokoladeovertrekk i endane. Banankaka ser ut som ein banan, men smakar ikkje banan.

Bestillingane har strøyma inn heilt frå Finnøy i Nord, til Helleland i Sør. Dette kan ein takka den dyktige konditormeisteren, Lars Bratland for, han laga så gode kaker at det blei berykta rundt i distriktet. Smultringar har det òg blitt levert til Oslo!

Smultring produksjon

Frå slutten av oktober og fram mot jul er det



Stavanger Aftenblad i 1988.

smultringtid. I starten var dette ein veldig tungvindt produksjon. Ei strypte med smultringdeig/masse blei utporsjonert ved å sveiva ein runde med ein sveiv. Deretter kom smultringane oppi smultgryta der dei blei steikte. Kvar smultring måtte ein snu for hand og fiska opp når dei var ferdigsteikte.

Rundt 1970 blei det investert i ny heilautomatisk smultringmaskin. Den letta arbeidet veldig. Der blir massen teken oppi ei strypte. Så ordnar maskinen resten sjølv dersom konsistensen på massen er rett, - noko som er veldig nøye for å få eit bra resultat.

Smultringmaskinen støytar ut smultringane nedi smulten. Eit band fører smultringane bortetter, og etter som dei blir ferdigsteikt, blir dei snudde og steikte på andre sida. Etterpå går bandet opp ein

bakke, der smultet renn av. Smultringen tørkar og dett oppi ein kasse, klar til å bli pakka. På ein dag kan det produserast ca 8 500 smultringar. Det blir laga nærare 140 000 smultringar i løpet av ein sesong.

Kransekaker

Kransekaker blir laga mest til jul og til konfirmasjon. Men det blir òg bestilt til bryllaup, dåp og andre festlege høve. Kransekakestenger blir det baka mykje av, spesielt til jul.

I starten laga konditorane kransekakemassen sjølv, ved å male mandlar og blande rett mengde med eggekvite og melis i. Deretter blir massen sprøyta ut ved hjelp av ei sprøyte med sveiv på. Den første sprøyta var det bare eit hol i, seinare kom det ei større sprøyte som sprøyta ut tre pølser om gongen, eit tungt arbeid. Deretter var det å leggja pølsene i kransekakeformene og steikja, og setja dei i hop med melisglasur.

Rundt 1990 kom kompressoren og ei ny sprøyte, som sprøyta ut ved hjelp av lufttrykk frå kompressoren. Denne sprøyta ut ei pølse om gongen, men i eit mykje raskare tempo, og det var mykje lettare for konditoren, som då slapp å sveiva ut massen.

Berlinerboller

På nyåret startar berlinerbolleproduksjonen, og den held fram til påske. Berlinerbollane har blitt laga på same måten i alle år. Einaste forandring er at etter som mengda auka, så kom det ei koka til. Til

fastelavenshelga, som er berlinerbolle høgdepunktet, blir det laga aller mest, omlag 1500.

Bollane blir laga som vanlige bollar, men med ei anna oppskrift. Deretter blir dei raska og steikte i smult. Steikinga går med handmakt. Kvar bolle tas oppi smulten, snus, og tas opp ved hjelp av ei nettingplate med handtak, som ligg i botnen av smultkoka.

Når bollane er kalde nok, blir dei fylte enten med vaniljekrem, bringebær- eller aprikossytt, og pynta med glasur med forskjellig farge, etter kva fyll som er inni.

“Me baka kneip, grove med sirup, fine og fransk brød. Julebrød og Ambrosia brød.”

“Det gjekk lenge før eg fekk baka ut julebrøda, for dei måtte vera heilt like og fine. Ein skulle bara ha ein skalk og så skulle resten av brødet vera like store skiver.” (Informant).

“Bollar, rundstykke og sirupskaker var småbaksten me baka.”

“Og så hadde me Nærlandsbrød – det var brød som me laga spesielt til Nærlandsheimen. Dei blei baka i svære former og kvart brød vog omtrent 3 kilo.”

Desse formene var veldig tunge. Etter ei tid samla det seg mykje steikjefett og anna på dei, og me skulle gjera dei reine. Me la nokre former i ei sirups tønne med kaustisksoda natta over, då me kom morgonen etter blei me “lange i ansikta”. Det einaste som var att i tønna var nokre tynne ståltrådar, resten av for-



Bryllaupskaka til Kirsten og Bjørn Risa frå 2006 blei laga av Karin Torland. Foto: Torgunn Nærland.

mene var heilt "vekkært"

"Me baka `og mykje til Opstad,(Åna kretsfengsel). Dei fekk rundt 350 brød kvar dag, heilt til me blei utkonkurert av dei store bakeria, som kunne levera til ein lågare pris".

(informant)

I Rogaland har det vore tradisjon med eit stort utval av brødtypar. Derfor var det viktig å hevde seg med særns gode produkt.(Vårt eget eventyr;77)

Først i dei seinare åra, frå slutten på 1980 talet, blei det meir vanleg med fleire brødtypar som Jegerbrød, Superbrød, Jærbrød, Spiralloff, Runde Grove og Runde Kneipp, Pandabrød, Møllerens brød, Familiebrød for å nemne nokon. Forskjellige brødtypar har bare auka på i dei seinare åra. Det er òg blitt populært med frokostbrød, briksar, horn og pølsebrød.

Leverandørane er nå veldig bevisste på å laga mjøl-blandingar, ferdige basar, til brød som skal fengje kundane. Mange brødtypar er retta mot barna, brødposer med flotte fargeteikningar av kjente barneTV figurar som Flåklypa-, Gråtass- og Panda-brød.

Brødprisane

Auke av brødprisane har alltid møtt stor motstand. Så sterk at til og med ein ganske rimeleg prisauke har utløyst politisk uro, ja til og med revolusjon. Derfor har prisen vore uforandra gjennom lange periodar. Dyrare korn har ganske enkelt ført til redusert størrelse på brøda! Derfor er det ikkje særleg klokt å leggja brødprisane til grunn når ein skal berekna in-

flasjonen! (Gøran Rusk, Nytelse, næring, kultur:95)

Informantane hugsar ikkje brødprisane oppgjennom åra, men tilbodsprisen på kneippbrød var kr. 1,90, denne prisen varte til rundt 1985.

På Jærmuseet fann eg ein reklamefaldar frå

Nærbø Handelslag i 1981. Der var det tilbod på grovbrød med sirup. Kr 3.30 var tilbodsprisen og den rettleiande prisen var kr 6.60. Det er ikkje skrive om prisane på bakarvarene i det materialet som eg har hatt tilgjengeleg, derfor er det ikkje muleg å saman-



Torgunn Nærland viser fram Gråtass-kaka som skal til sal i butikken. Her får bakeriet ferdig logo og øskje frå leverandøren Pals. Dette er ei barnevenleg kake: Sukkerbrød fylt med jordbærsyltetøy, sjokoladesmørkrem og marispanovertrekk. Det er eit godt blikkfang i disken. *Foto: Forfattern 2006.*

likna prisane før, med dagens prisar.

Bakarlønningane

1907	17 kr i veka
1927	60-70 kr i veka
1933	50 -60 kr i veka
1936	blei lønnsauke
1948	36 kr i veka i lærlinglønn
1968	49,60 kr i veka i lærlinglønn
1970	445 kr i veka, 10,95 kr i timen
1990	74,93 kr i timen, 1. april lønnsauke til 78,43 kr i timen
2000	103.37 kr i timen, med full ansiennitet.

Utdanning av bakarar

Bakarane som eg har snakka med har begge gått i lære. Men dei har aldri teke svennebrev. Læretida var i fire år.

”Me brydde oss ikkje om å ta noko svennebrev, det var ingen som spurde etter det på den tida.”(informant)

I starten av læretida fekk dei ikkje sleppe til med sjølve bakinga, men fekk hjelpe til med arbeidsoppgåver rundt bakinga. Dei måtte sage og kløyve ved til stimkjelen, og dei starta dagen med å fyre opp i den. Slik fekk dei stim klar til brøda skulle raskast og steikjast.

Dei var med og knødde deigane for hånd, eit tungt og tidkrevjande arbeid.

Deigen måtte så løftast opp på bordet, delast, og

vegast opp i rette emne. Brøda måtte rundvirkast, og langast ut til brød, for så å setjast på steikjeplate og i rasken.

Etter kvart som dei blei meir vane med arbeidet fekk dei sleppe til meir og meir, òg med finare bakverk. Etter ett år fekk ein lov å laga julebrød, noko som var eit veldig nøyaktig arbeid. Det var sjølve finbaksten og ”ei fjør i hatten” då ein fekk laga dei.

Begge informantane mine har bare hatt praksis i læretida. Ingen teori, slik som det er i dag. Dei måtte læra ved å gjera, gjekk noko feil måtte dei sjølv finna ut kva som var gale. Det var ikkje alltid like lett, så lenge dei ikkje hadde så mykje greie på det bake-tekninske som me no lærer i teorien på skulen.



Kari Ueland skjærer opp brød. Foto: Torgunn Nærland 2006.

Informanten som er konditor, gjekk fire år i lære, og eit år på teknisk aftenskoole i Flekkefjord, men han tok heller ikkje svennebrev.

Avslutning

Utviklinga til Nærbo Handelslag sitt bakeri og konditori har vore veldig stor gjennom desse hundre åra. Frå å gjera alt arbeidet med bare nevene i starten, med varme og klamme arbeidsforhold, ingen ventilasjon og mange tunge tak. Arbeidsforholda for alle tilsette har blitt lettare og betre ettersom utviklinga har vore i samfunnet.

Brødbaking har heilt frå første stund vore kvinna si oppgåve. Men sidan yrkesbaking var eit veldig tungt fysisk arbeid, var det bare menn som var bakarar. (Korn- og baketradisjon;71.)

At det frå gammalt av bare har vore menn som arbeidde i bakeriet er ikkje tilfeldig, når ein ser på alle dei tunge, og vanskelige arbeidsforhold som var tidligare. Å knø dei store brøddeigane for hand, er meg heilt ubegripelig! Alle arbeidsoppgåver som no blir utført maskinelt, blei gjort med bare nevene, heilt utruleg!

I vår mekaniske og tekniske tid er alt så mykje lettare enn før. I dag er bakeriet framleis ganske tungvindt, i forhold til nyare bakeri. Omnane som er frå 1962, gir mange tunge løft, men det er ikkje verre enn at alle, både kvinner og menn klarer å gjere jobben.

No er det faktisk bare ein mannleg bakar igjen i

bakeriet, og to kvinnelege. I konditoriet arbeider no ein mannleg og ei kvinneleg konditor i lag til dagleg. Alle har teke svennebrev, med både læretid og skulegang.

I tillegg er det to fast tilsette som pakker varene, og set varene inn i butikken.

Bakeriet har i alle år vore ein trygg og stabil arbeidsplass. I gamle dagar gjekk ungar utfor vindaugo til bakeriet i håp om å få ein godbit ut frå det åpne vindaugoet. Å få ein wienerbrødsalk var veldig populært blant barna.(Kom innføre!)

Nærbo handelslag har i alle år vore ein samlings/treffstad i bygda, der ein vekslar ord med kjende. Brødvarene og kakene er viktig salsvare i butikken, og dei trekkjer kundar, både før og nå. Det gjev handelslaget eit produkt med særpreg.

Dei aller fleste andre Cooperative butikkane får brød og kaker frå Gomanbakeriet. Goman er eit veldig stort og nymoderande bakeri, ein fabrikk, der det meste er automatisert og maskinelt. Det ser og smaker ein på produkta. Det blir lite variasjon rundt i butikkane, noko som er trist. Det er alltid godt med byte på maten, òg når det gjeld brød og kaker. Men når alt kjem til alt, så vil me helst ha det som me er vane med i det daglege. Den same smaken av kneip- og grovbrøda set me pris på i lengda. Mange handlar på Coop Nærbo "fordi der har dei så gode brød og kaker."

Ein får bare håpe at bakeriet klarer å halde seg i mange, mange år ennå.

Men ein veit jo at det koster å drive eige bakeri, og det må nok snart gjerast nokre forbetringar. Der-
som til dømes dei gamle omnane ryk, så blir det ein
kostbar affære å få nye. Tru kva styre og stell vil gjera
då?

Informantar

Kjell Gausland, født 1933,
bakermeister på Nærbø Handelslag fra 1960 – 2000
Kåre Moi, født 1936, konditor på Nærbø Handelslag
fra 1968 - 2002

Lehn Stokkeland, født 1930, bakar og bonde, er
fortsatt vikar når det trengs i bakeriet til Nærbø
Handelslag

Eg håpar at dei ser flest fordelar med å ha eige
bakeri og konditori, kontra å få varer fra Gomanba-
keriet, slik som så mange andre butikkar gjer i dag.

Litteraturliste

Nærbø Handelslag gjennom 50 år, 1905 – 1955

Nærbø Handelslag 75 år, 1905 – 1980

Hans Torgny Indrebø, Lars Gaute Jøssang, Tor
Obrestad, Tobias Skretting, Olav E. Syre og
Svein Inge Årrestad.

Kom innføre! Nærbø Handelslag gjennom

hundre år 1905 – 2005. Coop Nærbø BA 2005

Gunnar Roaldkvam: *Vårt eget eventyr, Forbruker
samvirket i Rogaland.* (Lokalhistorisk stiftelse)
2000

Gøran Rusk: *Nytelse, næring, kultur – en bok om
mat og drikke.* (Universitetsforlaget) 1995

Arne Schulerud: *Bakverk, yrkeslære for bakere og
konditorer.* (Universitetsforlaget AS) 1974

Gudrun Ulltveit: *Korn- og baketradisjoner*

Tradisjonsoppskrifter fra hele landet.

(NWDAMM & SØN) 2000



Kavringproduksjon i bakeriet i 1980. Frå v: Lehn Stokkeland, Svein Erik Træland, Kjell Gausland.

*Foto: Søren Sviland * Nærbø Handelslag*