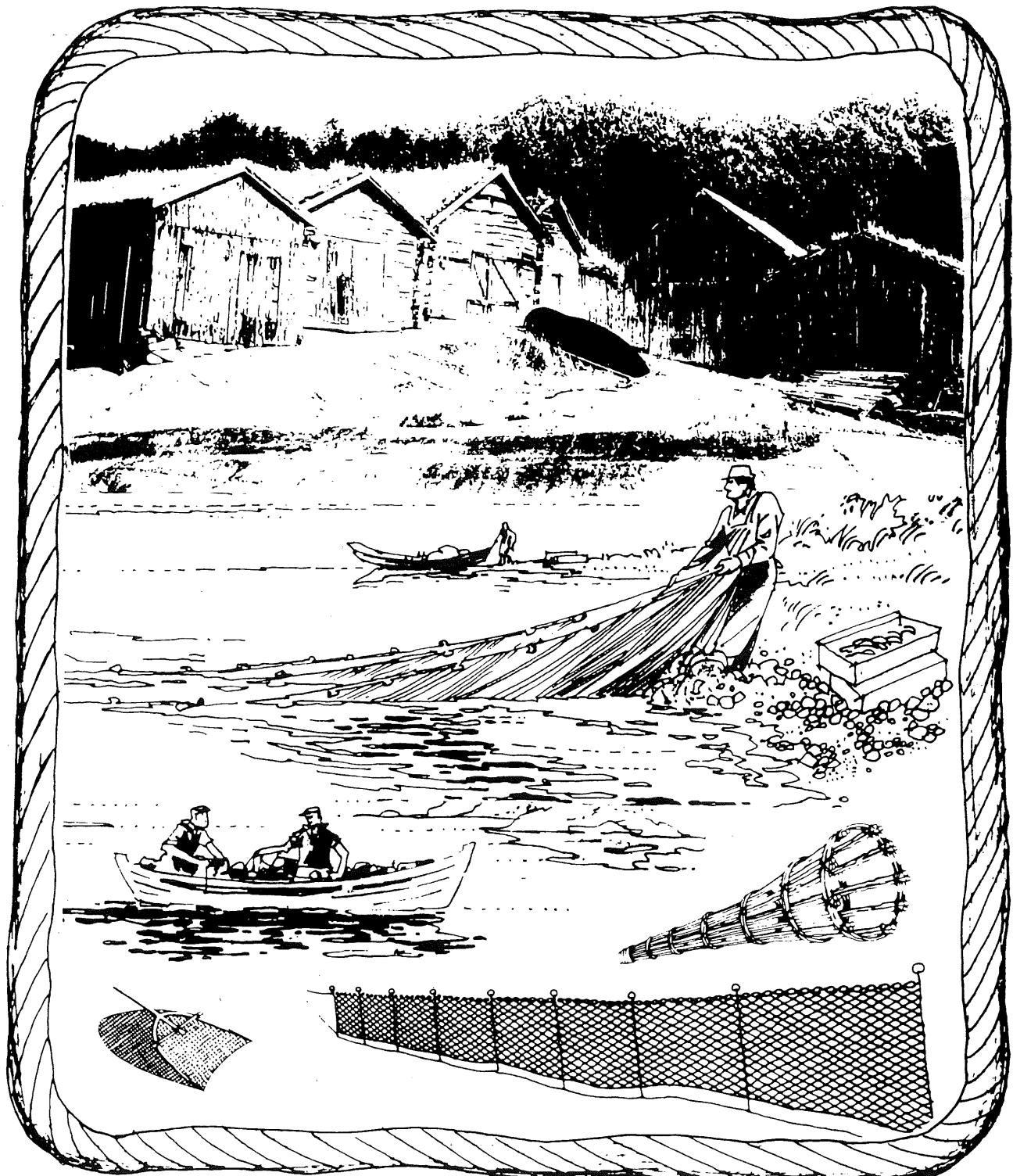


# KYSTKULTUREN I NORDHORDLAND

PRESENTASJON AV EI UTSTILLING I ULVUNDBYGGET  
V/LINDÅS SOGELAG OG LINDÅS KOMMUNE



UTARBEIDD AV:  
ELI FJELDE VIKAN  
EINAR HELLAND  
FREDRIK RONGEVÆR

# **INNHOLD**

- Side 1:** Til læraren, hjelpe medidlar, kontaktperson, kjelder
- Side 2:** Kystkulturen i Nordhordland - historikk og verde for folk
- Side 3 - 8:** Husa på garden
- Side 9 - 12:** Litt om kosthaldet til forfedrane våre
- Side 13:** Klæde
- Side 13 - 14:** Naust
- Side 15 - 18:** Båtar
- Side 19:** Båtbyggjaren
- Side 20:** Samansetjingsmetodar
- Side 21:** Riggformar, skjematiske
- Side 22:** Namn etter åretal
- Side 23:** Namn på delar i båten
- Side 24 - 31:** Reiskapar
- Side 32 - 33:** Andre bruksting
- Side 34 - 37:** Agnskjelgraving
- Side 38:** Torvtaking

**Vedlegg:** Ein perm med lausblad for kopiering.

## **TIL LÆRAREN**

*Her får du eit hefte som presenterer eit lite utdrag frå kystkulturen vår, ei utstilling i Ulvundbygget i Knarvik. Det er Lindås Sogelag som står bak utstillinga, og tinga som er utstilte, er henta frå nærmiljøet.*

*Det er opp til den einskilde skulen om - og korleis han vil bruke utstillinga, men vi som steller med dette, trur at det som her kan visast fram, er eit godt supplement til o-fagsopplæringa, då særleg den delen som går på det lokale.*

*Skulane må sjå på dette heftet som ein presentasjon av utstillinga med omtale av dei fleste gjenstandane som finst der, og noko bakgrunnsstoff i artikkel form. Med andre ord er dette eit opplysningshefte. Den pedagogiske bruken må den einskiloə skulen/læraren sjølv syta for. Men vi vil presisera at eit kvart museumsbesøk, i likskap med ein annan ekskursjon, krev eit grundig føre- og etterarbeid.*

*Læraren må først sjølv setje seg inn i kva som finst av objekt i samlinga, deretter bør klassen/gruppa aktiviserast, slik at den einskilde elev veit noko om det som skal studerast vidare ved sjølvsyn.*

*Denne utstillinga har meir enn 80 gjenstandar. Å gå over alt dette, kan verta for mykje for den einskilde eleven.*

*Vi vil difor råda til at klassen vert delt inn i grupper som får tildelt kvar sine studieobjekt, som dei så kan presentera for kvarandre ved etterarbeidet, gjerne i eit lite hefte som heile klassen lagar.*

*Emne som kan vera aktuelle å la elevane arbeida med, kan vera:*

- *Båtar, typer og bruk*
- *Fiskerireiskapar*
- *Naust, byggeskikk*
- *Skje/graving, reiskapar og tradisjon*
- *Hus og innbu*
- Kosthald*
- *Klede*
- *Torvtaking*
- *Andre reiskapar*

*Elevane kan arbeida med tinga ut frå følgjande tankegang:*

- *Beskriving av tingene*
- *Kva bruksområde*
- *Materiale*
- *Lag teikning av tingene*
- *Historiske fakta*

### **Hjelpe midlar**

*Lysbilete: 38 bilet - fastmont. i utstillinga*

*Videofilm "Hordalandsbåtar" (kan lånaast hos kultursjefen)*

**Kontaktperson:** Jostein Mykletun (kultursjef i Lindås)

### **Kjelder:**

- *Bergen Sjøfartsmuseum: Sjøfart - bruksbåtar*
- *Svein Malug: Vår gamle kystkultur I - II*
- *Det Beste: Langs Norges kyst*
- *Arne Høyland: Litt om båttradisjonar og sjøbruksmiljøa i Nordhordland*
- *Karl Sjurseth: Fiskarsoga for Hordaland*
- *Bokverket bygd og by i Norge: Hordaland og Bergen*
- *Hordaland i nær fortid*

## KYSTKULTUREN I NORDHORDLAND - HISTORIKK OG VERDE FOR FOLK

Naustmiljø i Eikangervågen  
Foto: Arne Høyland



Vi må rekna med at menneska alltid har utnytta rikdommane i havet. Slik har det også vore hos oss. Naturtilhøva ligg vel tilrette, dei fleste gardane ligg ved sjø- og fjordarmar. Dette har ført til at vi fekk ein kombinasjon av jordbruk og heimafiske. Somme spesialiserte seg på fiske - vart fiskarar av yrke. Innan fiskaryrket fekk vi etter kvart spesialyrke som:

landnotfiske, snurpenotfiske, ålefiske o.s.v., ja, vi fekk også laksefiske, skjelgraving og taresanking.

For å driva effektiv utnytting av havet, trongst det gode reiskapar. I byrjinga var alt enkelt, men utvikla seg fram mot det vi kjenner i dag.

Fangstreiskapen kan delast i to hovudgrupper:

- a) Krokreiskapar
- b) Nettreiskapar.

Av nettreiskap nemner vi: nøter som landnot, snurpenot, sokkenot, snurrevad og trål.

Av krokreiskap nemner vi: handsnøre m/pilk, dorg m/fleire onglar, line o.s.v.

Nemnast må også åleteiner, hummar- og krabbeteiner og ruser.

Fiske etter laks har hatt mindre omfang, men ei ny næring har blomstra opp - lakseoppdrett. Her vert laksen halden næraast som husdyr og vert fora og medisinert.

For å driva eit effektivt fiske, trongst gode båtar. Her har det vore ei rivande utvikling frå det primitive til gode, lettrodde farkostar. Desse båtane trong hus, det same trong reiskapen. Vi fekk såleis naust og buer i vikar skapte for dette føremålet.

Dei gamle hadde sans for det lettvindte, dei fann fjærer med slakk skråning fram til ei høveleg tuft for naustet. Dei nytta ut fjellsider til naustvegg og mura resten.

Den verharde kysten gav verdifullt tilskot til matfatet. Det vart aldri tomt, sjølv om uår øydela åkeren.

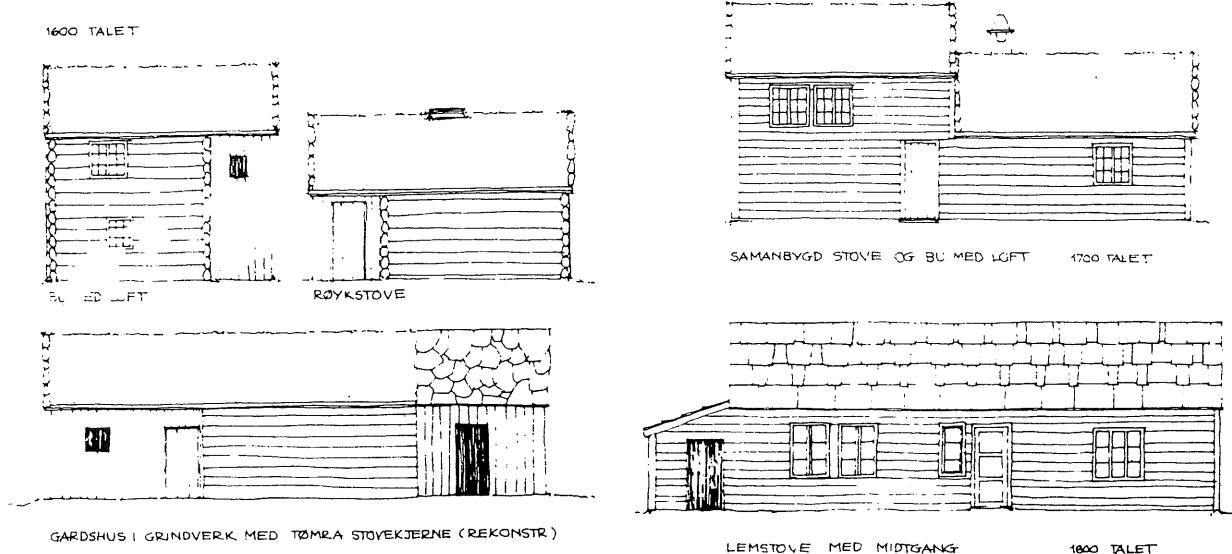
## HUSA PÅ GARDEN/INNBU

Husa på garden må få sitt eige kapittel.  
Her levde folk og dyr side om side, og her var arbeidsstaden både for born og vaksne. Det var her dei produserte mestedelen av det dei trong for å leva. Eg har ikkje teke med byggemetodar, då det vert for inngåande. Eg fortel om kva slag hus der kunne vera, og kva dei vart nytta til. Innreiing og inventar er teke med for kvart hus eg nemner.



På 1800-talet og frametter mot byrjinga av 1900-talet; ja, enno lenger fram sume stader, vart huset (våningshuset) kalla lemstove. Vi har framleis mange slike opphavelege lemstover i bruk, sjølv om mange er ombygde og har fått andre glas. I eine enden av huset var det gjerne ei skytje med ein skukk øvst, men då måtte huset ha låg mur.

Lemstova hadde to stover på kvar side av ein midtgang. Den eine stova var gjerne noko mindre enn hi; og ein kalla dei gjerne "storstova" eller "veslestova". Låg huset nord/sør av retning, høyrer me òg at dei vart kalla "søre/nore"-stova. Av og til var det kammers attåt ei av stovene.



Midtgangen kunne vera både kjøken og gang, og der sto ei stor grue til å koka på. I grua var det skjæring og gryte. Ein høyrer framleis eldrefok som seier at "dei skal hengja på maten". Dette uttrykket skrev seg frå den tida då dei hengde maten i gryta på skjæringen. Ei skjæring var eit

jernoppfeng med hakk i der gryta vart plassert etter kor mykje varme ein trong og kor snart maten måtte koka. Det var ofte hardtrakka jordgolv og store steinheller der grua var, grunna eldsfåren av gneister frå varmen.



Dersom huset var sett på grunnmur, fann ein ofte ei luke i stovegolvet. Her gjekk ein ned ein stige el. trapp til kjellaren. Kjellarnedgang kunne òg vera frå midtgangen. Dette var ein mura steintrapp, og i kjellaren var steingolv. Her i kjellaren var òg grue, og her var bakebord attmed eit av glasa. Bakstehelle og det utstyr ein trong til bakinga var her nede. Hyller til ymse bruk var her i andre rom.

Saltebaljer og dunkar mangla heller ikkje. Attmed grua låg haugen med risved dei brukte til flatbørdbakinga.

Mjølkekjørel kunne ha eit eige rom.

I kjellaren var det ofte ei oppkomme attmed kjellarmuren. Her hadde dei då friskt, frostfritt og innlagt vatn heile året.

Det var svært viktig å finna seg ein god grunn der ein ville byggja. Det måtte mest mogeleg liggja i le for vind og ver. Og så måtte huset ha kort veg til klårt vatn.

Eit dørme på dette er den fjellgarden der eg ættar frå. Her hadde dei sett husa slik at det var ei kjelde i grunnen der dei tok vatn. Slik var det og med fjøset. Mor mi fortel at slik var det og hjå naboor.

Her var både hus og fjøs laga med full grunnmur.

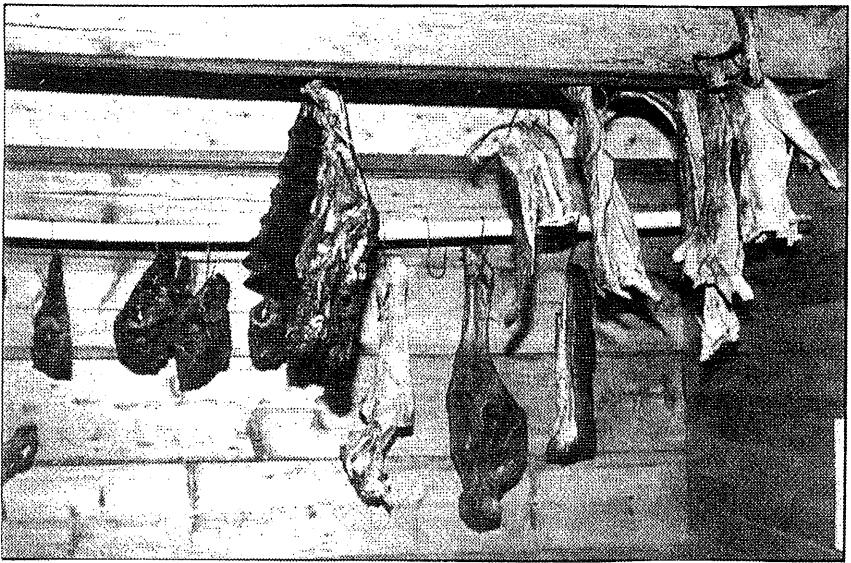
Sume stader nytta dei Stein til endeveggar på alle husa. Dette var livd mot ver og vind, og samstundes ei god utnytting av Stein som byggeressurs. Tenk berre på alle steingardar kringom i distriktet vårt!

Innanfor Steinveggen var vanleg tømmervegg.

Me har alt vore i kjellaren, og no går me på lemmen. Det fører ei trapp frå gangen. Likesom med stovene var her ein lem i kvar ende av huset. Her var sengeplass for ungar og tenestefolk. Sengene var veggfaste på lemmen, og ein låg både 2 og 3 i kvar seng. Madrassen var halm som vart bytta ein gong i året. Dei tok vare på halmen etter treskinga av kornet, og skikken var at alle skulle ha ny halm i senga til jul. Overbredsle var heimehevde kvitlar og sume hadde skinnfell.

På "utelemmen", rommet mellom sovelemmane, hadde folk kister der dei oppbevarte festklede og anna gangtøy ein ikkje brukte kvar dag. Kvitlar og anna sengetøy var her og. Midt på utelemmen sto den digre skorsteinen, mura av gråstein. På golvet låg det heller rundt skorsteinsfoten. Der dei laga gamalost, sette dei denne til modning her ved skorsteinsfoten.

Elles kunne utelemmen hysa litt av kvart.



Her i distriket har det ikkje vore vanleg med stabbur der maten vart oppbevart. Men i mange hus var det ei bu i eine enden. Her inne var det veggfaste rom, liksom bingar, der korn, mjøl og flatbrød fekk plass. Der var lok på bingane for at ikkje musa skulle gjera skade på maten. På hyllene langs langveggen var trekjørel med mjølk (søt/sur), fløyte, rjome og prim. Smør sto i ambarar.

I taket hang spekekjøtt, flesk som var salta og turka, og salta og turka fisk.

No får me sjå på korleis stovene var laga, og kva dei der hadde av innbu. Stovene var av stort tømmer både til tak og veggar. På eine langveggen var to glas (vindauga) tett i ein annan. Kortveggen hadde anten eit tofags eller trefags glas. Ved dei to glasa sto stovebordet. Det hadde to store klaffar, ei på kvar ende, som ein kunne slå opp når dei åt. I bordet var gjerne ei skuff på midten. Og bordet måtte vera stort med ein åt, - for her skulle vera plass både til born, mor og far, kanskje til besteforeldre og til tenestefolk med! Dei hadde langbenk til å sitja på, og nokre få pinnestolar og krakkar.

Det var ein føremon å setja bordet ved glaset; då nytta ein resten av dagsljoset til å arbeida i, eller lesa. For elektrisk ljós fanst ikkje då. Det ein greidde seg lenge med var kola. Det er som ei lita skål med laus veike i. Oppi skåla hadde ein lyse. Det var olje som ein laga av fiskelever (anna kapitel). Det gav kan hende ikkje så mykje lys, men ein vart vand med dette. Utanom dette støypte dei talgljos om hausten når dei hadde slakta. Det var fåretalg som vart nytta til dette. Parafinen kom mykje seinare i bruk.

Ved glaset på kortveggen var det ofte eit mindre bord. Dobbelsenga, eller storasengje" som den vart kalla, hadde plassen på andre langveggen. Attmed henne sto vogga.

Kommoden vart etter kvart ein del av inventaret i stova. Her sto gjerne parafinlampa når den kom i huset.

Godstolen på denne tida var nok gyngesolen. Alt inventar var heimelaga; slik òg med den. Men gyngestolen sto vel kan hende oftast i "småstova" der kåfolk budde.

På veggen hang ofte eit skåp eller ei bokylle på knektar. Eg veit ikkje kva dei gøynde i skåpet sitt alle, men medisin, brennevin (som òg var medisin både for folk og fe), patroner til børsa o.l. vart ofte sett opp her, etter det eg har hørt.

Bibel, salmebok og huspostillen hadde fast plass i hylla.

Bak døra sto ein stor vedkasse og ovn med to kokehol. Omnen var høg; oftast i to høgder og ein ekstra topp med pynt. "Etasjeovn" vart den kalla. Etter kvart som ein sluttar å koka på grua i gangen, så kokte dei mat på stoveomnen, i alle fall vinterstid. Denne omnstypen var ofte

forsegjort med støypte relief på sidene. I etasjane var det opning i midten. Her var sett på små pyntegrinder til å opna og stenga. Reliefa var framstilling av bibelske motiv, eller biletet av ymse dyr og frukt o.s.v.

I nærlieken av omnen hang mjølkehylla med kvitt forheng av lerret. Forhenget kunne vera brodert med kvitsaum eller ha fin blondekanta nedst.

Søt mjølk vart sett i rjommekoker i denne hylla. Her var temperauren passe høveleg slik at mjølka surna fort. "God surmjølk" vart dette kalla, og det var festmat med rjommekolle når det kom framande til gards om sumaren.

Men helst nyttar ein rjommen til smørlaging, eller kinning, som namnet er her (sjå kosthald).

Vinterstid hadde vev, rokk og kardar fast plass i stova. Ja, rokken var i fart mest heile året i ledige stunder. Vinteren var tida då ein skulle produsera tøy, sokker, leister o.l. Kvitar vevde dei òg til vinterkulda. Vanleg var det òg å laga strikka undertøy.

Å strikka er eit moderne ord; her seier me "spøta". Gamlefok seier gjerne at dei skal "binda (bitta) leister".



Summe stader hadde dei og skavebenk i stova om vinteren. Denne tida måtte ein og syta for å setja i stand eller laga nye trekjerald. Ved skavebenken skava karane bork av lange, tunne greiner. Desse laga dei til band på mjøkebøtter, koller o.l. Dei hadde ikkje band av jern i den tida. Tresko laga dei òg sjølve. Dei måtte vera både nevenyttige og sjølvhjelpe på ein gard.

### Vedskytje

Om ein ikkje hadde vedskytje som var bygd saman i huslengda, sto denne eit stykke unna. Her fann ein òg ute-doen. Var der mange på garden, kunne dobenken ha både 2 og 3 hol i ymse storleiker. Men helst sat ein vel ifred her inne heilt åleine!

### Kvernhus - eldhus

På gardar der dei hadde eige kvernhus og kvern til å mala kornet sitt på, var det oftast eit eldhus med kornturk. Inne i eldhuset var det ei stor grue der dei fyrt opp turken der kornet var. Denne "turken", eller turkeomnen, var mura opp attmed grua. Han var firkanta med eit hol for ilegget på sida mot grua. Over muren låg ei tjukk malimplate, og kring den ein karm av tre. Ein tømde kornet på malimplata, fyrt godt i omnen, og etter kvart som kornet vart varmt, måtte ein heile tida røra i det så det ikkje svidde seg. Dei sa at dei "kara" i kornet.

Når kornet då var kolna att, gjekk dei til bekken der kvernhuset sto, for å mala. For det var bekkevatnet som dreiv kverna med møllesteinane. Desse steinane kunne stillast slik at ein kunne få mjølet fint eller grovt etter som det høvde. Matmjølet var alltid finast.

I eldhuset brygga ein øl, ein arbeidde med slakt og baking, klevask og mykje anna storarbeid.

### Smie

Summe gardar hadde smie. Denne sto noko unna dei andre bygningane grunna eldsfåren, og kunne vera laga av stein. I smia laga dei jernband til sildetunner, sko til hesten, skoning til båtkjøl og til reiskapar av tre. (Sjå spade med beslag av jern (73) som står i naustet i utstillinga).

Ljåar vart tynna i smia før brynet vart vanleg. Når ljåegegen vart "rund" og ikkje beit på graset, varma dei ljåen i essen til han glødde. Så la dei det gloande jernet på ambolten og banka det flatt og kvasst. Lås og nøkkel vart og smidd på garden.

### Løa

I våre dagar er vi mest vande med at fjøs og løe er i same bygning, men det har ikkje alltid vore slik. Fjøset og løa sto eit stykke frå kvarandre; sauhesten sto lenger unna, og dersom det var geit på garden, låg geithuset næraast utmarka.

Dersom sauene hadde plass i eine enden av fjøset, var hestestallen òg her.



Seinare samla dei alt under eit felles tak, og det vart laga gjødselkum og landkum. Men det var lenge vanleg at møka låg ute på tunet i ein dunge.

Sjølve konstruksjonen av fjøs/løevegg vert for komplisert å forklara her, men om lag slik kunne det sjå ut inne:

Ein tenkjer seg løa delt i tre. På eine sida var høytuften. Den kunne rekka like i taket om det var rikeleg avling.

I midten var låven, og den kunne ofte liggja høgare enn golvet elles. Låven var bord som låg tett i ein annan slik at det vart ei heil flate. Her vart kornet treska.

På den andre sida var korntuften, og oppå den var ein skukk der konrstaur var "golv". All halmen etter treskinga lagra dei på denne skukken.

Var det skukk over høyufta, lagra dei lauv og ris der. Dette var òg dyrefor om det kneip med høy utetter vinteren.

Løa låg på ein høg mur av stein. I denne "underetasjen" var fjøset med båsar til kyr og ungbeist. Kan hende var der ein oksebås og, Kalvane sto i gardar. Sauene heldt til i eit rom ved sida av; det same gjorde hesten. Seinare kom det grisebinge.



### Potekjellar

Ein veit kor viktig det er å halda frostfritt rom til poteter og rotvekstar.

Dei gamle fann stder i terrenget der dei mura delvis "underjordiske", sirkelrunde potekjellarar. Nokre stader vert det kalla jordkjellarar.

Dei er mura i ein kvelvingsteknikk med utkragande steinar. Utvendig er dei dekka med jord og torv, og ei låg dør fører inn i "haugen". Har du augene med deg, finn du framleis slike jordkjellarar kring på gardane, men dei er diverre sjeldan i bruk no.

### Vårflor og seter

Før dei sleppte kyrne til støls om sommaren, var det vanleg at dei hadde dei i vårfloren ved bøgarden. Ein slik vårfloor var ofte murt i hop med steingarden. Slike steingardar var t.d. skilje mellom inn-og utmark. Her vart kyrne mjølka om sommaren når dei gjekk på beite, eller ein kunne mjølka og føra dei her om våren før ein fór til fjells med dei. I vårfloren lagra dei høy på skukken over båsane.

Om sumaren var det dei som reiste på setra med beista, om garden då hadde seter. Folk som budde ved sjøen eller ute i øyane fekk ofte leiga seg beite til fjells for kyr og sauher, mot at

grunneigaren fekk av avdrotten i leige for beista.

Gras og andre fjellvekster er saftigare og gjev feitare mjølk med betre smak enn den som produserast dersom dyra går på "heimebeite" heile sumaren. Kraftfør og grasslag me forar dyra med no for tida var ikkje utvikla i tidlegare tider. Vi må og hugsa på at kurasane heller ikkje er som i gamle dagar. Då var dei mindre av vekst og vekt, og dei var tilpassa terrenget dei skulle ferdast i. I fjellet kunne dei styrka seg etter ein lang vinter med sparsam føring, og her fekk dei marg i beina att.

#### Seterhuset vart og kalla sel.

Det var eit tømra hus med torvtak. Bordkledning var både ståande og liggjande, og nokre stader var selet kledd med steinheller. I rammen var eit lite glas på kvar side av døra. Denne var låg med høg dørstokk, så ein måtte bøygja seg for å gå inn.

Først kom me inn i eit rom som vart kalla "skuten". Her var golvet delvis av fjøler og delvis store heller. Bak døra var ein stor stamp full av surmjølk. Denne stampen var over meteren høg, og det hang ei ause der som alle drakk av.

Senga sto på same veggen. Den var kort og vond å liggja i. Over senga var ei lita hylle med sysaker.

På andre veggen var eit lite benkeskåp med litt mat og kjerald i. På benken sto ei vassbøtte og ei kolle der dei vaska koppar. Tallerkenar og koppar sto på ei hylle over benken.

Ein diger skorstein midt i rommet var ein del av veggen som skilde mellom "skuten" og stova. Her var grua der dei kokte. I omnskråa eller gruekråa om ein vil, var veden stabla opp.

På eit bord sto ei smørkinne.

Det inste rommet var størst. Langsmed eine langveggen var det hyller i 3 rader. Her sto alle rjommekollene. Desse hyllene var festa i veggen, og vart kalla "hjellar". Ei hjell = ei hylle. På golvet sto gjerne rjomebøtta. Det var ofte eit glas i rommet. Her sto bordet der dei skulle eta og arbeida. Eit par stolar og ein krakk var resten av inventaret, bortsett fra ei dobbelseng på hin langveggen. På setra kinna dei smør. Enkelte stader eg kjenner til var det og geitehald, og der vart det ysta og kokt geitost.

#### Torvhus

Mange gardar måtte skjera torv og ha til brensel. Det var ikkje alltid det høyrde skog til garden der dei budde, og ved var dyrt. Ved var og salsvare for mange, og så fyrté dei sjølv med torv og anna. Torven var god å ha anten ein budde ved havet eller inne i landet.

Når torven var turr, lagra folk han i torvhus. Om vinteren vart torven køyrd heim på slede.

Der dei henta torv i fjellet, vart den gjerne ført til bygds på løypestreng.

Torhusa var òg bygt av stein og hadde torvtak.

Det vert annan stad skrive om torvskurd.

#### Kort om hustak

Då torvtaket vart umoderne, tok folk til å leggja heller (firkanta) på taka sine. Først og framst var det løa som fekk "Hardangerheller". Desse var store, tjukke og tunge. Derfor skulle det store hus til å tola vekta av slike.

Nærare vår tid vart tegl og skifertak dei vanlegaste ein såg.

## LITT OM KOSTHALDET TIL FORFEDRANE VÅRE

### Levekår og levevis

Noko av det første som møter ein på utstillinga er eit dekka stovebord. Kring bordet står nokre enkle stolar. Vi ser at det er ikkje fabrikkлага møblar i denne stova.

Bordet har heller ikkje duk, tallerkenar er laga av tre, bestikket ser heller ikkje ut slik som vi er vande med.

Vi merkar oss at skeiene er laga av horn. Dei dreia tallerkane vart kalla "borskar" (bordskar - borddisk).

Potetene ligg i ei treskål, og attmed skåla er det ein dunge med salta, turka sild. Denne var vanleg kost fleire stader, og den vart kalla lubbesild. Grautfatet manglar heller ikkje, og i det ligg ei treskei. Legg merke til korleis skaftet er laga med ein krok i enden. Slik laga dei ausene og, for at dei kunne hengast opp på vegg eller kjerald. Det er ikkje synt noko rørereiskap her, men ein må ikkje gløyma tvaren, eller "tvøro" som dei sa. Den kan ein framleis laga av toppen på juletreet før det vert kasta. Det ser ut som ein visp med skaft, og "vispane" er små kvistar som går ut frå toppen av skaftet.

Det velsigna flatbrødet som har følgd oss i generasjonar har ein og hugsa på å få med seg.

Kort kan ein seia at bordet fortel oss om korleis levevis og levekår var for dei fleste av oss i eldre tider. Folk levde enkelt, og dei måtte arbeida hardt for å berge livet. Heller ikkje stilte ein så store krav tidlegare som me gjer no. Det var om å gjera å vera sjølvhjelpe og greia seg med det ein avla på garden. Rakk ikkje dette til, kunne ein byta til seg mat mot tenester.

Ein kunne òg selja ting som vart produsert på garden, slik som smør, ost, kjøt, ved o.s.b. Dette varierte noko utfrå kvar ein budde i distriktet.

Såleis kunne folk som budde ute ved havet selja fisk, og dei som budde i innlandet leverte tømmer, ved, kjøt og smør til andre.

Det er sagt at: "Kjøt og smør var pengar, korn og sild var mat".

### Kvar kom maten frå?

Om vi skal forstå kva for slags mat dei hadde før i tida i bygdene våre, må vi vita kva dei kunne få tak i, og kor dei fann det.

Havet og fjordane, elver og vatn gav dei ymse slag fisk og sild; på fjellviddene og i skogane dreiv dei jakt og fangst. For 100 - 150 år sidan var her mykje rikare dyreliv og meir fugl og fisk enn vi ser no.



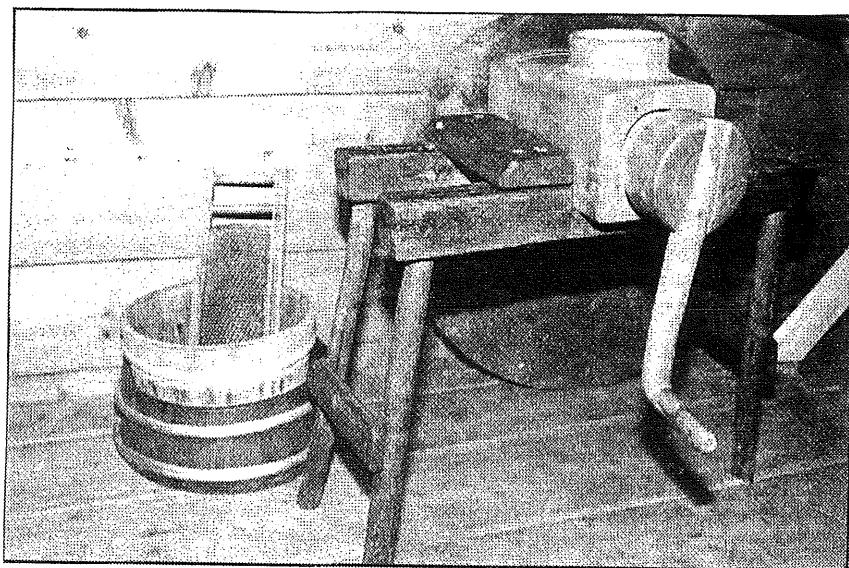
### Poteten

kom i bruk her i landet for om lag 200 år sidan, men det tok tid før den vart akseptert som menneskeføde. Difor dyrka dei helst små mengder, og ikkje før for 100 år sidan vart det dyrka såpass at det mona i hushaldet.

Kornet vart sett på som mykje viktigare, og det var i dei beste åkrane dei dyrka korn.

"Gudslånet" vart det kalla. Berre kornåkrane fekk hevd (gjødsel). Av kornet vart det mjøl som så vart til flatbrød og

graut. Det var helst havre og bygg dei dyrka. Kveitemjølet kunne ein få nokså rimeleg i byen.



*Potekvern av tre. Vart m.a. brukt når dei skulle laga potetflatbrød. Bakanfor står bakstehella, t.v. potetrasp.*

*Foto: Osterøy museum*

Flatbrødet var den viktigaste brødmaten, og vart brukt ved dei fleste måltider.

Grauten vart helst laga av havre eller bygg (grynmjølsgraut) kokt på vatn. Den vart kalla vassgraut og var brun av farge.

Ikkje alltid vart det kokt graut kvar dag, om det var ei travel onn. Då kunne ein koka for ein to-tre dagar om gongen. Siste dagen var grauten hard og turr i skorpa. Då kunne dei koka opp surmjølk og varma oppskorne grautbeter i mjølka.

Brødmat som var heva med gjær hadde dei ikkje då, men kjøpte gjerne med seg på byturane. Det var heller få som hadde bakaravn på gardane.

Til jul kjøpte folk med seg frå byen store mengder brød og småbrød (bystomp). Dette vart sjøvsagt turt etter få dagar, men dei tykte ikkje det gjorde noko særleg. Dei bløyte berre brødet i kaffien; då vart det mjukt att. Mange vil vel meina dette er underleg i våre dagar, når mest ingen lenger vil eta daggammalt brød.

### Mat frå dyra

Dei viktigaste husdyra på garden var kyr og sauer. Frå desse fekk folk kjøt, mjølk, ost, smør, skinn, ull og talg.

Høner fekk dei ikkje før ved hundreårsskiftet.

Fersk mjølk var lite brukt, og heller ikkje var det mjølk å få heile året.

Ville ein ha nytte av den heile året, måtte ein laga mjølkeprodukt og lagra desse. Surmjølk hadde dei rikeleg av.

### Rjømmeolle

Ein helte nysitt mjølk i mjølkekoller og sette desse til syrning på ein lun plass i stova eller i bua. (sjå kapitel om hus/inventar). Etter eit par-tre dagar fekk ein produktet rjomekolle. Dette var gjestebudskost når den var nylaga.

Etter syrninga var ferdig fløyte dei rjommen av og hadde den i rjommebøtte. Surmjølka gjekk i mjølkestampen (sjå under seter). Surmjølk vart mykje nytta i det daglege kosthald, men restane samla dei på til vidare bearbeiding. Av surmjølka laga dei gamalost og kokte prim.

Av rjommen kinna dei smør. Både ost og smør var salsvare.

### Kjøt

Ein hadde ingen andre metodar til å oppbevara kjøt og fisk på enn ved salting og turking. Det var lite kjøt ein unte seg heime, det var helst salsvare. Sundagsmiddagen hadde innslag av kjøt; t.d. sodd av turka kjøt. Men ikkje alle hadde råd til å eta kjøtet.

### Fisk og sild

Så langt attende som me veit, har fisk og sild vore ein viktig del av kosthaldet. Brosme og lange eigna seg til salting. I mange fjordar fiska dei sild, brisling, laks og makrell. Palen (småseien) var vel vanleg dei fleste stader.

Dei som ikkje hadde part i notbruk kjøpte av andre og salta sjølv.

Kva slag fisk ein nytta mest varierte nok etter kvar ein budde.

Fjellbønder fiska i elver og vatn, men kjøpte sjøfisk og salt sild i tønner.

Det var og vanleg å røyke eller turka fisk.

### Grønsaker

Når det gjeld grønsaker var ikkje desse med på forfedrane sin matsetel. Einaste slaget dei brukte var nepe. Det var få som dyrka dei sjølve; dei kjøpte dei helst i Bergen, og dei var dyrka i Sogn. Strilen har alltid vore skeptisk til grønsaker.

Lokalt har ein del urter vore i bruk. Desse vart då ein mellomting mellom grønsak og krydder.

Mest kjent var kanskje kvann, karve og siselrot, men det har nok vore andre lokale innslag etter kva som voks på staden.

### "Sidl og pote"

Det seiast at "sidl og pote" er den vanlegaste strilamaten, men slik vart det først etter at poteten vart vanleg i jordbruket.

Før den tid var det korn, mjølkemat, kjøt og fisk som var dei viktigaste næringsemne i kosthaldet vårt.

### Måltida

Etter gammalt var det to hovudmåltid på dagen; eitt om morgonen før det tyngste arbeidet skulle gjerast, og eitt om kvelden. Utom dette var det gjerne fleire mindre måltid. Denne måltidsskikken kjenner ein like frå mellomalderen, og den fortsette til langt ut på 1800-talet.

Eit vanleg kosthald mot slutten av 1800-talet og litt seinare, kunne sjå slik ut:

TIDLEG FRUKOST (førefrukost): Eit par kaker (potet- eller ausekaker med brim på).

Til FRUKOST var det stort sett det same, kanskje ein fiskebete eller anna attåt.

Til MIDDAG var det sild eller fisk; spekesild gjekk det mykje på i dei fleste hushald.

Om sundagen var det litt kjøt, om ein hadde noko! Sodd av salta eller turka saupekjøt, med erter eller byggryn var retteleg stasmat.

Til NON var det mest som til frukost; kakemat med eit eller anna attåt, etter som det høvde.

Men til KVELDS var det grauten som var på bordet hjå mest alle. Den var kokt av byggmjøl eller havremjøl. Vanlegvis var det vassgraut.

Sumarstid ville ein ha det meir lettvinnt med maten. Middagen var gjerne surmjølk og havregryn, og dei kunne ha noko saltmat til kvelds attåt grauten.

Det hende at folk vart potetlause frampå vårparten. Då bløytte dei flatbrødet og rulla det i hop og åt attåt suppe og saltmat.

Dette var den vanlege kosten i heimane, men det kunne sjølvsgatt variera frå store gardar med rikeleg av det meste, og til dei mange plassane kring om. Hjå husmannen var det ikkje greitt å få endane til å gå i hop når det var knapt med mat og ungeflokken stor. Difor vart desse borna ofte veike, og mange born døydde i dei første leveåra.

Undrast de på kvifor det ikkje er skrive noko om rjommegraut, dravle, lefser og liknande mat som me no reknar for god, gamal bondekost?

Dette var festmaten deira då som no, men før i tida var skiftet mellom kvardagskost og festmat mykje tydelegare enn i dag. Folk hadde ikkje råd til å eta slik mat til andre tider enn høgtid og fest (t.d. bryllaup).

### Bordbøn

Går me attende til bordet i utstillinga, finn vi at Bibelen er med. Den boka var ein kjær følgjesvein for fedrane våre. Det var vanleg å lesa frå Bibelen og be ei bøn både morgen og kveld.

Bordbøn las dei og. Ingen fekk eta før den var lese, og ingen fekk gå frå bordet før ein hadde takka for maten og lese attpå. Dette var å halda bordskikk.

Sundagar når ein ikkje kom seg til kyrkja, las far eller ein annan frå Bibel eller Huspostill. Ein huspostill er ei andaktsbok med tekstar for heile året.

Heilt til slutt tek eg med litt om bestikket. Eg har tidlegare nemnd at skeiene var laga av horn. Alle kring bordet hadde kvar si skei som dei dyppa i felles grautfat. Når dei var ferdige å eta, så sleikte dei skeia og hang henne i ei hylle på veggen til neste gong. Alle hadde kvar sin plass i hylla. Slik hadde dei det mange stader på tippoldefar og oldefar si tid.

Men etter kvart endrar tida seg, og ein ser på kniv og gaffel i utstillinga at dei vert meir "moderne". Her er døme på jerngaflar med treskaft; likeeins knivar.

Bestikk av jern vart fort svart og kunne gje ei därleg smak på maten etter kva matslag ein åt. Difor måtte ein vera nøye med vask og reinhald av desse.

Mang ei småjente på 1920-talet (og kanskje før) har vel pussa knivar og gaflar med fin sand og flaskekork, eller brukta "stripselstein" og kork til å gni med.

"Stripselstein" var ein slags sandstein der dei la det som skulle pussast. Var det t.d. store knivar måtte ein skava av steinen og ha vatn på ei kork som dei så gnei att og fram med til kniven vart blank att.

## KLEDE

Sjølivet er ofte vått og kaldt. Kystfolket måtte ha gode, varme klede og skor. Ein fiskar var gjerne slik oppdressa:

Strikka ulltøy eller vadmål inn til kroppen. Yttertøyet var samansett av ein god strikkegenser og vadmålsytterbukse.

Seinare kom dongerien i bruk med overall og kjeledress. Heilt ytst eit sett oljeklede (bukse og jakke). Oljekleda var som regel gule på farge. Sydvesten svart eller gul.

På føtene hadde dei treskostøvlar, skaftestøvlar. Desse vart etter kvart utkonkurrerte av gummistøvlane. I godver heldt det gjerne med kloggar.

Under draging av fiskereiskapen hadde fiskaren gjerne eit vadtre over lår og legg. Dette var uthola av tre med ei renne for vatn og forma etter låret.

På nevane hadde dei skikkelege strikkekottar. Desse vart nok våte, men heldt varmen likevel.

Fiskaren i båten har desse kleda:

nr 4	Armbeskyttar i ler
nr 14	Sydvest
nr 29	Skaftestøvlar
nr 52	Vadtre

## NAUST

Ein må rekna med at folk til alle tider har teke vel vare på båt og fiskeutstyr. Trongen for sjøhus har nok meldt seg, og dermed utvikla teknikken for naustbygging seg.

Namnet naust er eit samansett ord, som kjem av ordet "nava" som tyder skip og ordet stå. Naust tyder såleis noko båtane står i.

Vi fekk einskildståande naust, og reine naustsamfunn der tilhøva låg tilrette. Naustet tok gjerne form og storleik etter kravet til bruken som: Storleik på båt, plass til reiskap o.l. Skulle kyrkjebåten plasserast her, måtte lengd og breidd aukast.

Båten vart plassert i midtgangen med ei krykkje på kvar side. Han måtte stå beint. Her var også tro for oppheng av garn og liner. I naust med bjelkar hende det også at ein la inn skukk. Noko utstyr og fiskekassar vart plasert her også. Det hende også at naustskukken gjorde teneste som lager for høy, eit slag utløe om ein vil. Vi har også opplevt at hoggestabben fekk plass i naustet. Då vart det også trong for plass til vedlager.

Utanfor låg det lunnar av tre for opptrekk av båten. Treslaget osp er bra til lunnar.

På eit lagleg nes utfør naustet var det fest ei lang stang. Her batt dei båten når han låg ute på sommartid.

Nausttaket var frå gammalt tekt med never og torv eller store steinheller. Seinare fram til vår tid kom takpanner i bruk. I ein periode vart det produsert slike panner av teglstein på Hjelmås.

### Ulike nausttypar

Dei gamle nordhordlendingane var flinke til å finna lagelege tomtar til nausta. Naustet tok gjerne form etter naturtilhøva som terreng, tilgjenge på Stein og tømmer.

### Steinnaust

Lite naust , Eidsnes .

Har tilhørt husmannsplassen Vikjæ , Eikanger .

Foto: Arne Høyland



Desse nausta vart mura av naturstein på langsidene med plass til dørar i begge kortsidene. Oppå murane vart det lagt ei ramme som bar oppe taket. Dei gamle var flinke til å utnytta naturlege fjellsider for å spara på muringa.

### Tømmernaust

Vi finn framleis eldre naust som er laga av lafta tømmer med naver. Det tjukke tømmeret gav solide bygningar. Dei gamle valde gjerne ut godt ala tømmer.

### Reisverkskonstruerte naust

Det torvtekte taket vart bore oppa av to stolperekkjer.

I tillegg til dei nemnde byggemåtane finn vi også kombinasjonar av byggemåtar som blanding av mur og tømmer.

**I vår tid vert nausta bygde etter meir moderne prinsipp, men rota og historien har lagt grunnlaget.**

## BÅTAR

Landet vårt har ein lang kyst, og vi veit at folket vårt gjennom alle tider har vore knytte til sjøen, der dei har funne levevegen sin, eller dei har tydd til sjøen for å hausta av havet sine ressursar som attåtnærings. Vesle jordlappen strakk ikkje alltid til korkje ute ved havet eller inne i fjordane, og då måtte ein spe på med sild og fisk for å halda liv i huslyden.

Her kom båten inn, og vart etter kvart ein av dei mest nyttige eignelutar som kyst- og fjordafolket hadde, både til fisking, føring av last og til skyss og framkome elles.

Frå soga veit vi at det gjennom alle tider har vore eksperimentert med å finna fram til gode båttypar, og etter kvart har ein kome fram til modellar som langt på veg har stetta krava for dei fleste bruksområda, og langs kysten vår har vi fått eit variert utval i båttypar, alt etter kva krav dei ulike landsdelane stiller til båten.

Her i Hordaland har vi også våre særskilde båttypar alt etter kvar i fylket dei har vorte bygde. I Lindås og i Nordhordland elles, er det særleg fire båttypar som har vore mykje i bruk gjennom tidene:

1. Nordfjordbåtar
2. Oselvarbåtar
3. Masfjord- og Osterfjordbåtar
4. Strandebarmbåtar.

Vi ser her at ostringane hadde sin eigen båttype som dei laga, og den einaste originale som vi veit om vart bygd i Nordhordland.

Men han liknar svært på Nordfjordbåten, og ein kan stundom ta feil av desse to båttypane. Dette var opne robåtar som også hadde utstyr for sigling.

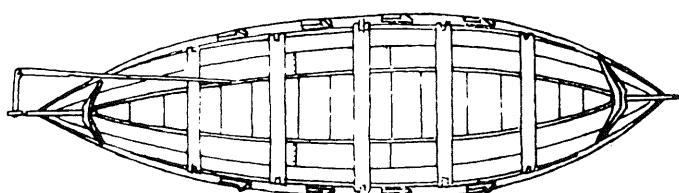
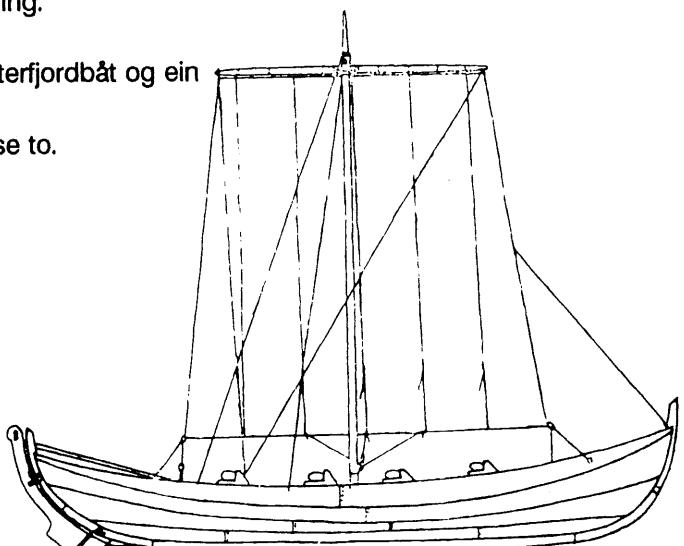
På kystmusèutstillinga finn vi to båttypar: ein osterfjordbåt og ein oselvartype.

Vi vil difor her berre gje særskild omtale av desse to.

### Osterfjordbåten

Denne osterfjordbåten er bygd på Hosøy i Austfjorden til folk på Eidsheim (Æsegarden). Båten er ein firebording. Det fjerde bordet, ripebordet, står rett opp, og er for veikt til å setja keipen oppå, difor er keipane nagla fast på innsida av dette bordet og har bein som står nedpå æsinga i nedre kant av ripebordet.

Lenger framme er det nemnt at osterfjordbåten liknar mykje på nordfjordbåten. Likevel kan ein god båtkjennar finna ein del skilnadar på dei, m.a. at osterfjordbåten ofte er noko lettare - og smekrare bygd. Elles så manglar også det vanlege midtrommet som er i nordfjordbåten. Fleire detaljar tek vi ikkje med her. Sjå teikning til høgre.



Kykkjebåt (Osterfjorden)

### Oselvaren

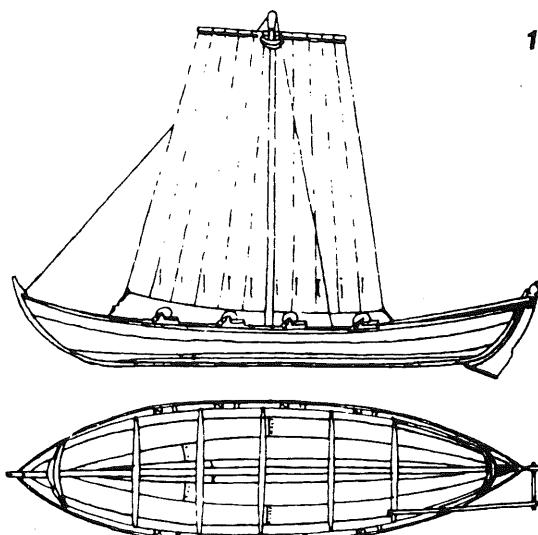
Den andre båten på utstillinga er ei etterlikning av ein oselvar. Båten er truleg bygd ein annan stad enn i Os, og er såleis ikkje heilt lik originaloselvaren, men skiladen er så liten at det ikkje er stort å hefta seg med. Båten er ein trebording, og har hørt heime på Leiknesgarden. Han er truleg bygd før 1900.

Namnet oselvar skriv seg frå om lag 1500-talet då dei tok til å byggje båtar på Osøyra, "i elvi" som dei sa på Os. Alt på denne tida vart det sendt båtar frå Os via Bergen til Skottland, Shetland og Nederland.

Oselvaren hører til den sørvestlandske båttypen.

Det særmerkte ved han er den smekre utforminga. Færingen er bygd av tre, seksæringen av fire, 16-18 tommar breie og 1/2 toms tjukke bordganger av furu. Stamnar, lot, kjøl og keipar er av eik. Resten av båten er laga av furu. Vidjer vart brukte til humleband. Desse vart laga rundt om i bygda.

I dette århundret har oselvaren vorte bygd i tre utgåver: den vanlege bruksbåten, ein regattabåt for roing og ein regattabåt for segling. Oselvaren var, som dei andre bruksbåtene i distriktet, råseglerigga fram til om lag 1870 då spriseglet vart meir vanleg. Måten å byggja ein oselvar på slik det vart gjort på gammal handverksmessig måte er vist på ein film som heiter "Båtbyggjaren".

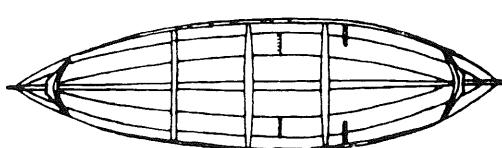
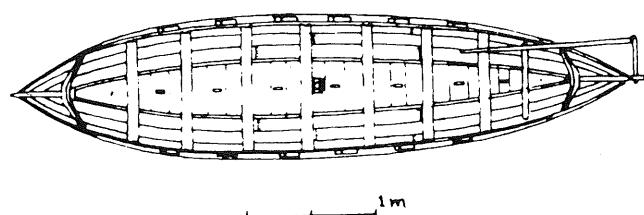
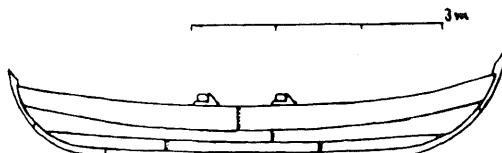
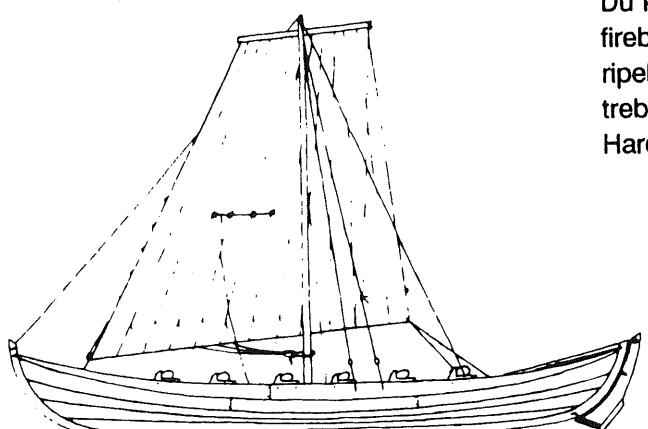


*Oselvarbåt  
(kyrkjebåt frå Havre i Haus)*

### Nordfjordbåten og hardangerbåten

Dei andre to båttypane som er nemnde lenger framme, er ikkje komne med på utstillinga, men sidan dei er nemnde, og har vore mykje i bruk i Nordhordland, tek vi med teikningar av desse òg.

Du kan leggja merke til at nordfjordbåten er ein firebording som har keipane på innsida av ripebordet, medan hardangerbåten er ein trebording som har keipane oppå æsinga. Hardangerbåten vart også bygd som firebording.



*Nordfjordbåt*

*Hardangerbåt*

## Båtbruken

Behovet for bruksbåt har vore, og er, stort på Vestlandet og i Nord-Noreg. Dei ymse gardane hadde sine båtar. Store gardar på Vestlandet kunne t.d. ha fem-seks båtar av ulik storleik. Dei største båtane var gjerne tiæringer eller åttringar. Desse kunne det vere ein eller to av på gardane alt etter storleiken på dei. Seksæringen var vanleg saman med to-tre færingar.

Dei størsre båtane vart brukte som fiskebåtar på det opne havet og som kyrkjebåtar. Kyrkjebåten skulle vere godt bygd, god sjøbåt, lettrodd, rein og velstelt. Han vart brukt i all slags ver, - til kyrkje til vanleg gudsteneste, store høgtider, barnedåp, bryllup, gravferd.

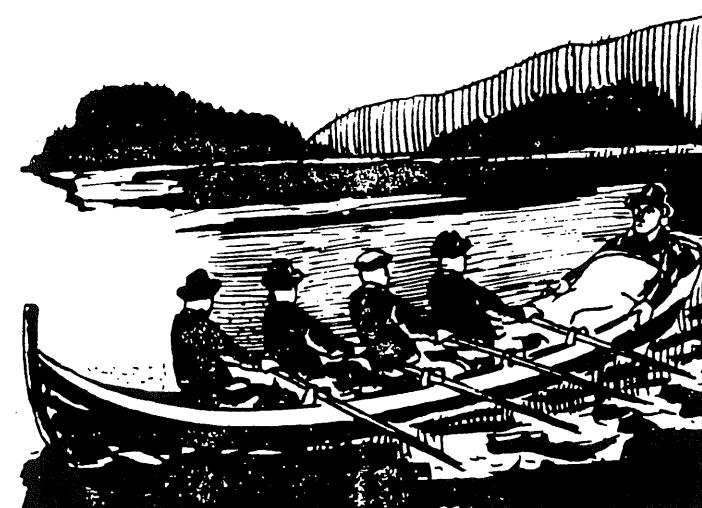
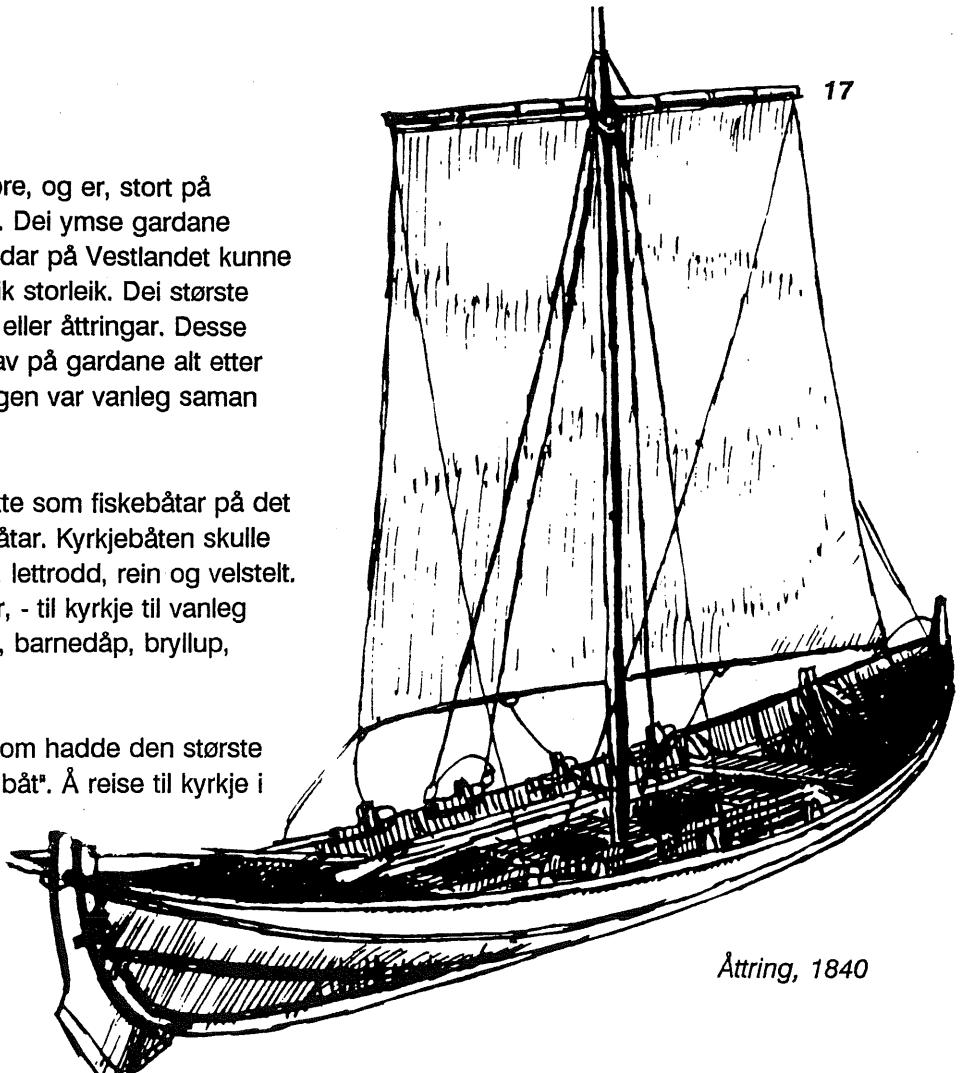
Gamal sedvane sa at den som hadde den største og beste båten måtte "taka båt". Å reise til kyrkje i ein dårleg båt var til lite ære for eigaren.

Kyrkjebåten kunne elles bli brukt på lange ferder, t.d. til Bergen.

I Nordhordland var seksæringen helst nyttå som kyrkjebåt.

Fjellgardane hadde også sine båtar ved fjorden som dei brukte når dei skulle til kyrkje, til byen eller andre stader.

I Bergen sjøfartsmuseum finst to modellar av kyrkjebåtar. Den eine er ein tiæring frå Hardanger, bygd i 1853. Den andre er ein osterfjordbåt bygd i 1850 på Eiknes. I tillegg til desse finst modell av ein sogneartring frå Ortnevik frå omlag 1840 som vart nyttå både som kyrkjebåt og på sildefiske.



Til kyrkjebåten hørde også presteskyssbåten i prestegjeldet. Bernhard Færøyvik sa det slik: "Presten hadde anten ein seksæring eller ein åttring til skyssbåt og låg nedbrøydd i baksuten. Det var sjeldan veng på prestebåten".

Mange av embetsmennene i kyststroka var avhengige av båtskyss på sine embetsreiser. Dei båtane dei brukte var truleg den vanlege båttypen i distriktet dei var i. Ein del båtar var likevel bygde som skyssbåtar.

Når vi i dag snakkar om robåt, er det vel færingen vi i første rekke tenkjer på. Robåten, færingen, var som nemnt nødvendig både for fattig og rik. Før vegnettet kom og batt bygdør, bygd og by, saman, var det sjøen og bruksbåten som gjorde det. Færingen var erendsbåten. Han vart brukt når barn skulle fraktast til skulen, når ein skulle hente post på postkontoret, varer på butikken eller vere med på ymse samankomster.

Den norske bruksbåten har gjennom tidene utvikla og tilpassa seg dei ymse behov ait etter bruk og bruksområde. Båtbyggjartradisjonen er gammal og velutvikla. Alt i vikingtida var den norske bruksbåten fullt utvikla. Som prov på dette kan nemnast Gokstadfæringen som vart funnen saman med Gokstadskipet då det vart grave ut i 1880. Måten Gokstadfæringen er bygd på er i hovudsaka lik måten ein byggjer våre bruksbåtar i dag, t.d. einoselvar bruksbåt.

Båtbyggjarhandverket held dessverre på å døy ut. Moderne teknikk og plast som byggjetilfang også innan båtproduksjon viskar ut den gamle båtbyggjartradisjonen.

Kanskje vert trebåten populær igjen?

## BÅTBYGGJAREN

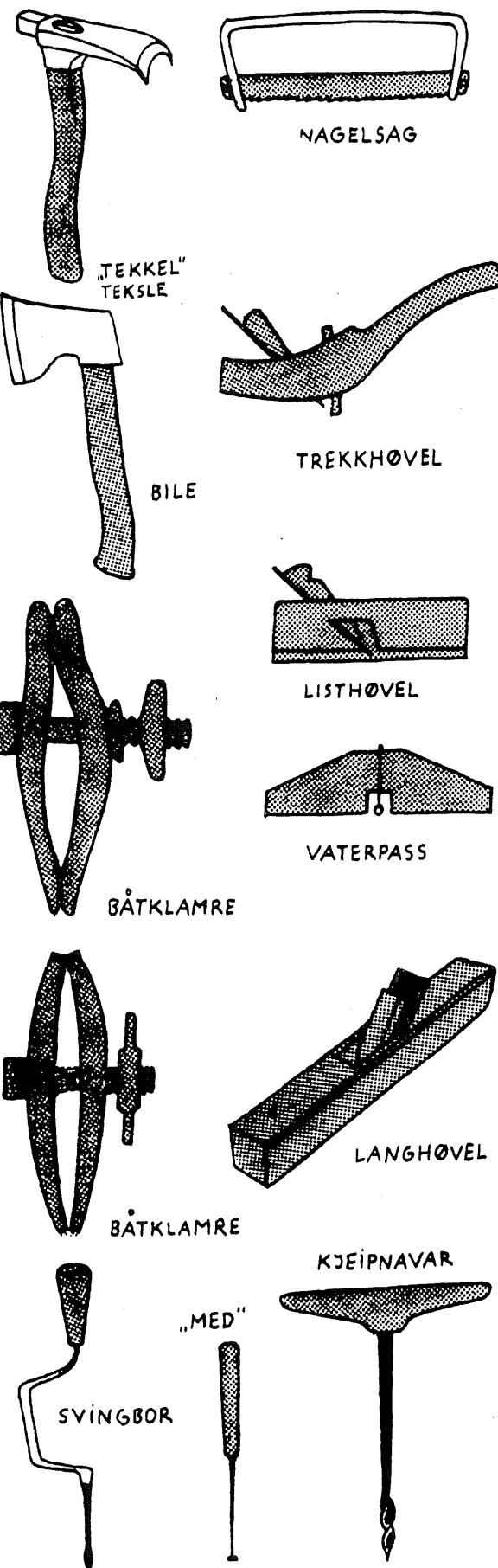


Båtbyggjarhandverket er eitt av dei eldste.  
Behovet for gode og praktiske båtar var stort.  
Båten var ein del av utstyret for den som  
budde ved sjøen same kva yrke dei hadde.  
Sjølv dei fattigste måtte ha båt.

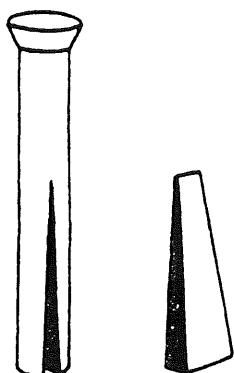
Ein reknar med det fanst tre typar  
båtbyggjarar. Det var den ambulerande, han  
som drog frå gard til gard, frå bygd til bygd  
og bygde båtar der det var etterspurnad etter  
dei. Han som skulle ha ny båt, måtte sjølv  
skaffe til vegar materiale og ha det klart til  
båtbyggjaren kom.

Den andre typen båtbyggjar var den  
fastbuande, han som bygde båtar på  
heimstaden sin. Han hadde båtbygging som  
yrke og måtte sjølv skaffe fram det materiale  
som skulle til. Ein flink båtbyggjar spurdest  
vidt. Arabeidslaus var han difor sjeldan.

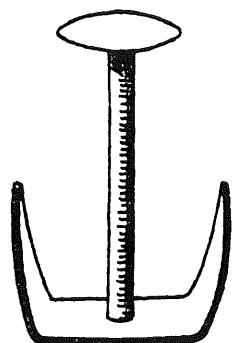
Den tredje typen båtbyggjar var han som  
bygde båten sin sjølv. Det kunne vere bonden  
eller fiskaren. Han var kanskje den  
opphevlege båtbyggjaren.



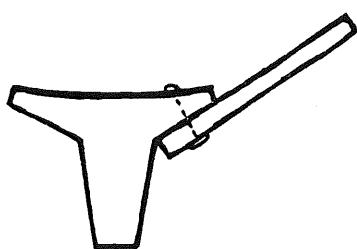
Samansetjingsmetodar



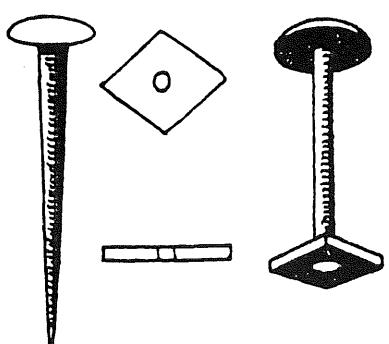
TRENAGLE MED  
"ÅRETTE"



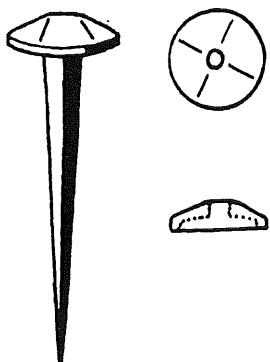
SPANTSÆUM



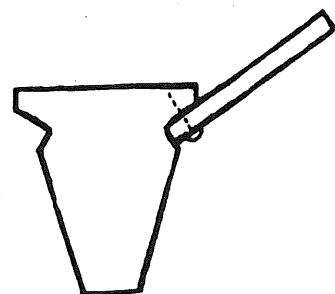
"T"-KJØL



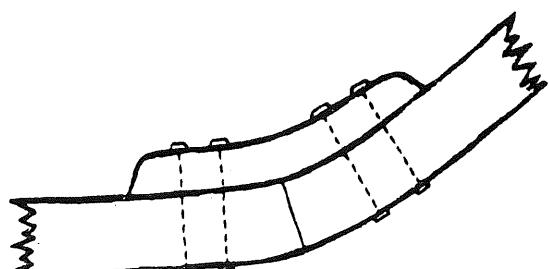
HANSMIDD BÅTSAUM,  
GAMMAL TYPE



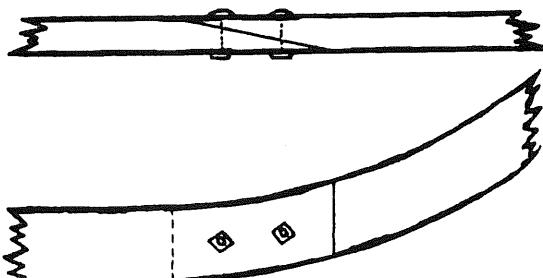
MODERNE MASKIN-  
SMIDD BÅTSAUM



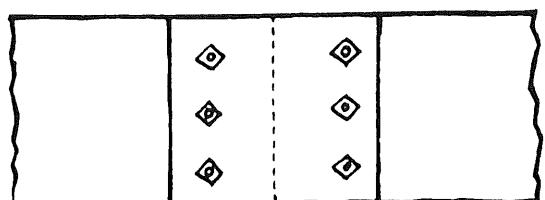
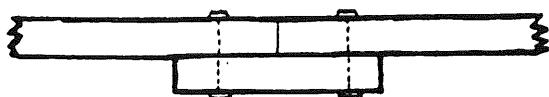
KJØL MED SPUNNING



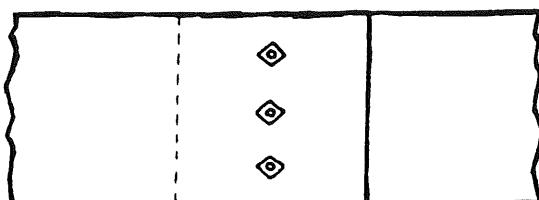
STAMNLASK MED "KNE"



SKRÅLASK PÅ STAMN

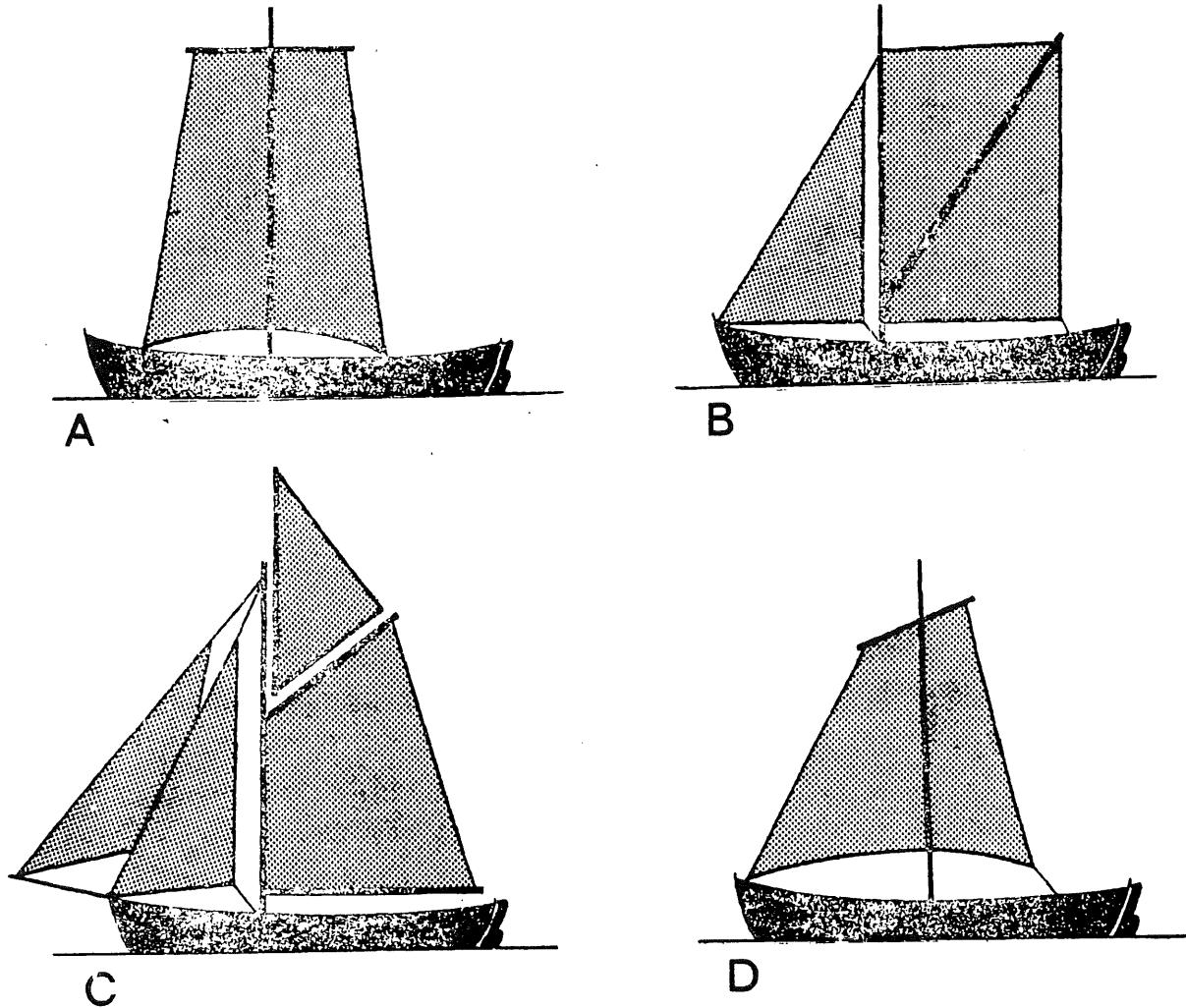


BORDGANG FESTA MED SKJØTLAPP



SKRÅLASKA BORDGANG

### Riggformer, skjematisk



- A. Vanleg råsegl
- B. Spririgg
- C. Gaffelrigg med toppsegl og klyver
- D. Asymmetrisk råsegl

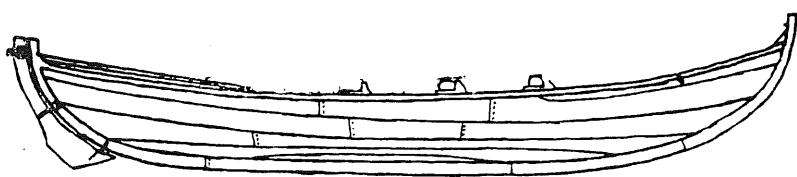
Dei gamle nordhordlandsbåtane var rigga med råsegl, som var den gamle segltypen frå vikingetida.

I siste del av 1800-talet gjek ein over frå råsegl til sprisegl i ytre strok, medan i indre strok har råseglet vore nytt i lengre fram i tida.

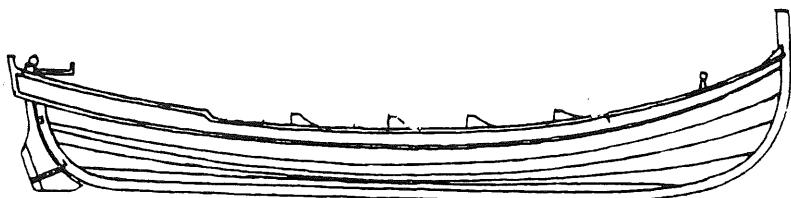
Gaffelseglet har vore nytt på større og tyngre båtar som t.d. notbåtar.

Namn etter åretalet

Ein båt med to par årar vert kalla ein færing.



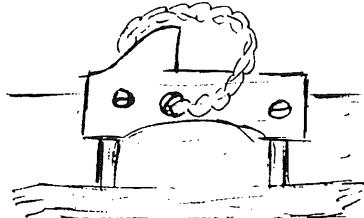
Ein båt med tre par årar vert i ytre strok kalle ein seks-æring, medan dei i indre strok kallar desse båtane for tre-keipengar.



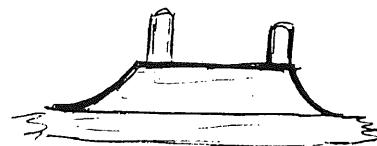
Ein båt med fire par årar vert i ytre strok kalla ein åttring. I indre strok kallar dei denne båten for ein firkeiping.

Keiptypar

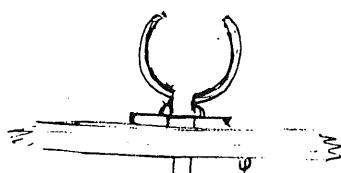
Keip festa  
oppå æsinga  
m/vidjeband



Keip for innsida  
av ripebordet  
m/vidjeband



Keip m/tollepinnar

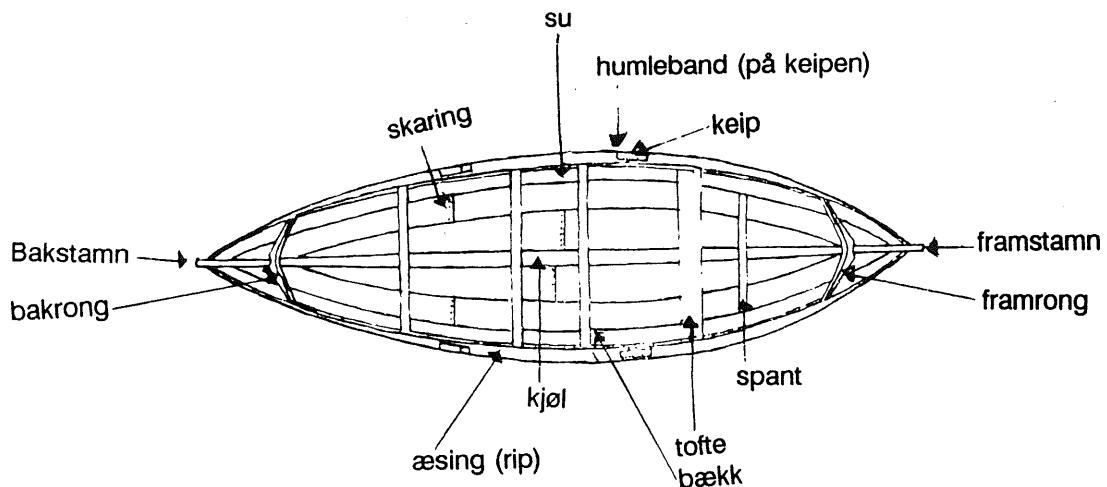


Åregaffel

### Namn på delar i båten

Skal du bruka - eller gjera deg kjend med ein eldre trebåt, kan det vera praktisk å kjenne ein del namn. Vi tek difor med nokre av dei mest brukte uttrykka. Sjå også plassering av namna på teikninga.

- |                |                   |
|----------------|-------------------|
| - stamn        | - keip            |
| - kjøl         | - hamleband/vidje |
| - rong         | - tollepinne      |
| - spant (band) | - åregaffel       |
| - bækk         | - su              |
| - æsing/rip    | - saum/ro         |
| - tilje/tiffar | - skaring         |
| - plitt        | - tofte           |



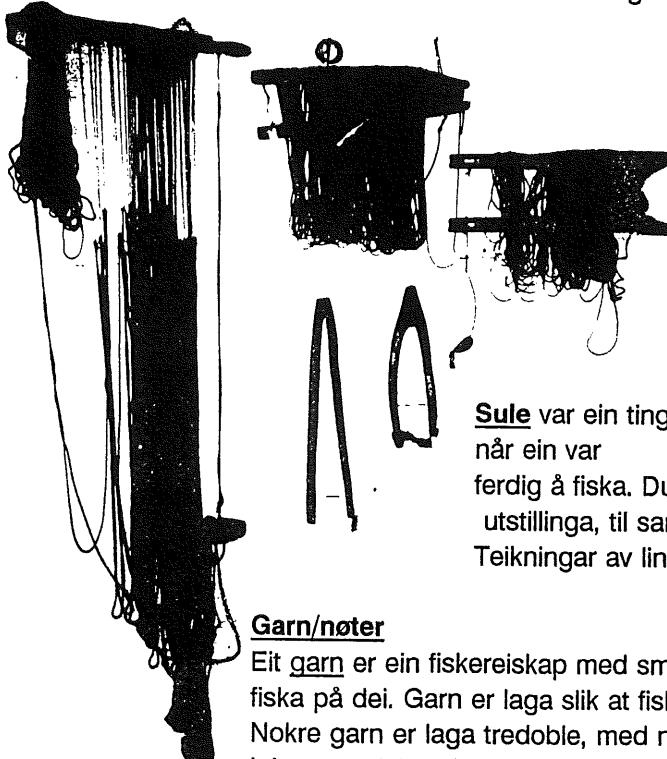
## Reiskapar

Hadde ein båt, så måtte ein også ha utstyr så ein kunne nytta båten både til fisking, føring av last og til skyssing. Utstillinga syner eit utval av ymse utstyr som har vore brukt gjennom tidene her i våre bygder.

### Snøre/line

Av handreiskapane er fiskesnøret det viktigaste. Fisking med snøre i ei eller anna form kan ein spora langt tilbake i tida. Juksa er også eit kjend uttrykk om det å fiska med snøre. Dette er ein ein-mannsreiskap som er samansett av eit tunt snøre, søkkje, forsynd og krok.

Line er av nyare dato, og er også ein taureiskap, ei lang snor med mindre tauendar med krok i, festa langsetter med ca 1 1/2 - 2 m avstand. På kroken vert det hengt agn, gjerne sild, makrel eller blåskjel. Fisking med line har vore brukt frå inst i fjordane til ut på bankane langt til havs. Ein fritidsfiskar har lov å brukha ei line med 100 onglar.



Lineoppheng var ein reiskap som vart brukt til å hengja opp linekrokane i, så dei ikkje skulle vasa seg saman, så var lina grei til neste gong ho skulle i sjøen. Du kan finna 6 slike lineoppheng på utstillinga.

Sule var ein ting som ein brukte å sura fiskesnøret opp på når ein var ferdig å fiska. Du kan finna fleire typar av desse på utstillinga, til saman 5 stykke, og dei kan vera ulike utforma. Teikningar av line, snøre, lineoppheng, sule.

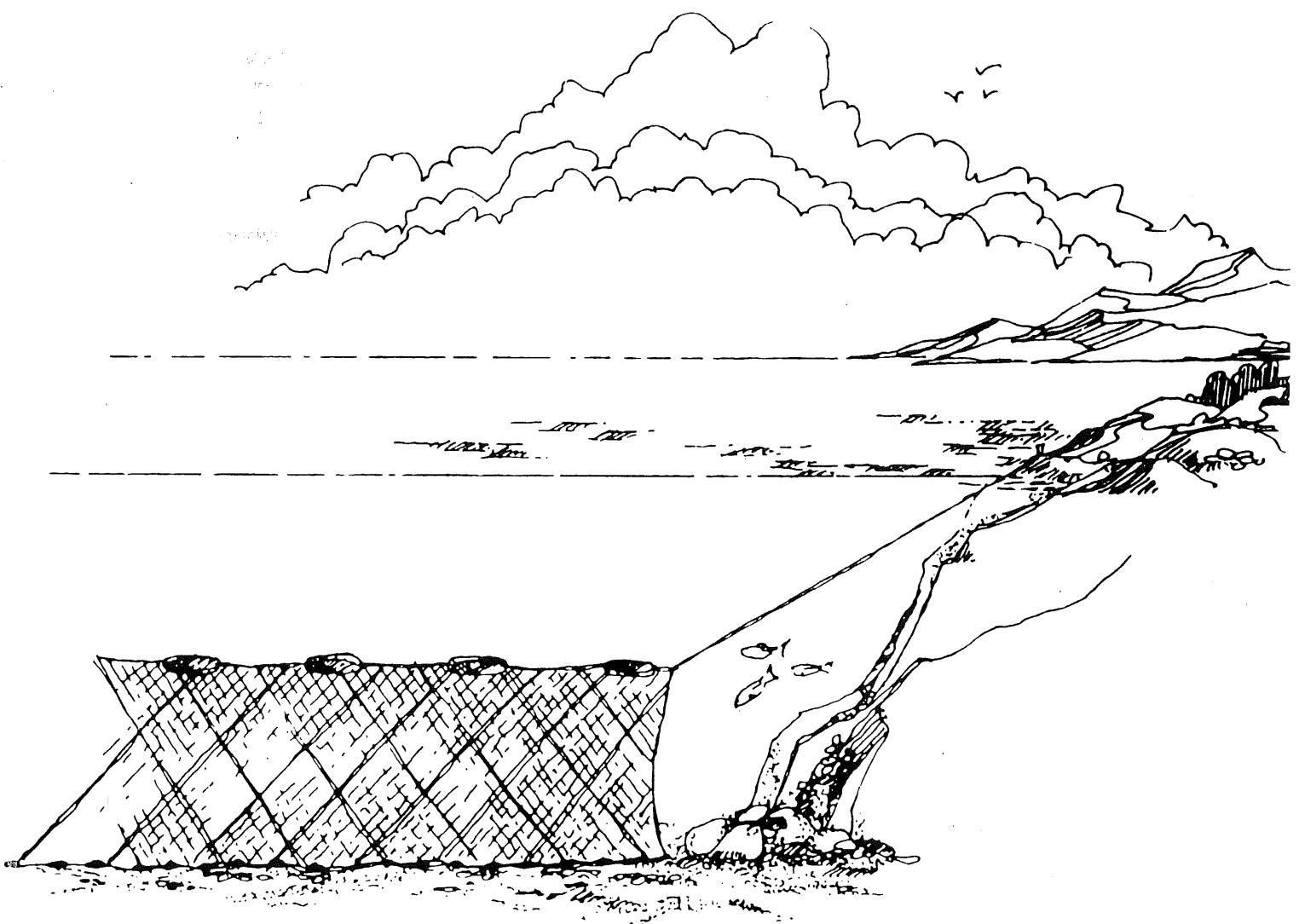
### Garn/nøter

Eit garn er ein fiskereiskap med små eller store moskar alt etter kva fisk ein vil fiska på dei. Garn er laga slik at fiske skal renna på moskane, og sitja fast der. Nokre garn er laga tredoble, med nokre moskar som er så store at fisken går igjennom dei og lagar seg ein pose som han vert fanga i, trollgarn og flyndregarn er laga på den måten. Moskane på garnet er festa til to liner, ei oppe og ei nede. På den øvste lina er det festa flytekorkar, og på den nedste lina er det festa søkkje (bly, stein, sandposar e.l.) Sjå teikning.

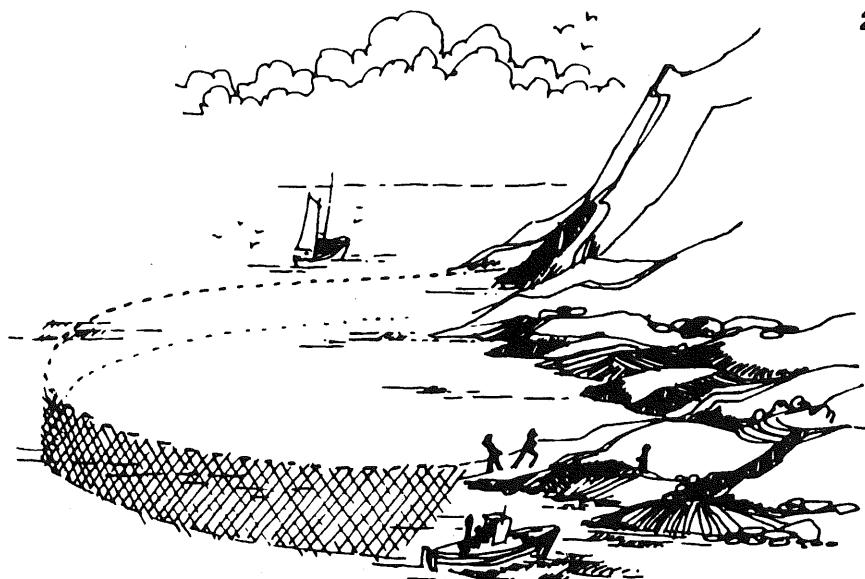
Nokre garn er slik laga at dei skal søkkja til botnar, andre skal flyta i vatnet (flytegarn), alt etter om ein vil fanga fisk som held seg med botn eller oppe i vassmengda (pelagisk). På utstillinga kan du finna makrelgarn, trollgarn m.fl.

Not er ein reiskap med små moskar. Med nota fangar ein gjerne ein fiskestim medan han sym fritt i vatnet, og fisken eller silda vert symjande laus inne i nota, utan å setja seg fast i moskane av di dei er for små. Etter kvart har det utvikla seg tre typar nøter, landnot, snurpenot og søkkjenot. Dei to første er best kjende. Utstillinga syner nokre delar av landnot.

Sjå teikningar av landnot og snurpenot.

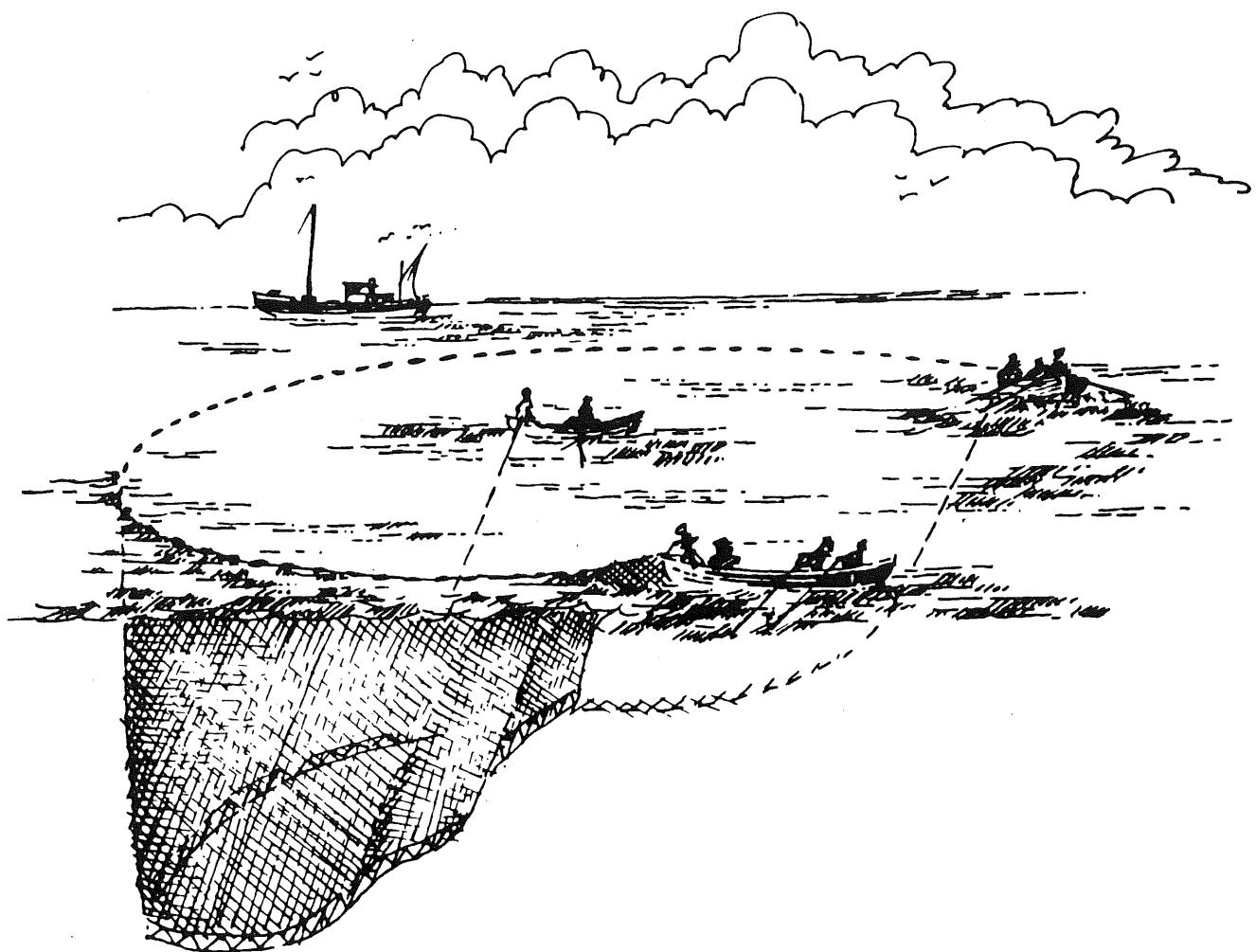


Trollgarn vert brukt til å fanga all slags fisk, særleg torsk, aure, flyndre, krabbe, hummer o.a.



*Landnotsteng.*

*Nota vart her sett ut frå båt og dregen i land.*



*Kast med snurpenot.*

*Snurpenota vart sett ut over sida på to notbåtar, som kvar hadde sin halvpart av nota innkveilt. Langs undertelna gjekk ei line i ringar. Denne lina vart snurpa saman slik at nota lukka seg i botnen. Både landnot og snurpenot vart brukt til å fiska sild, brisling, makrell o.a.*

### Garnnåler/rene

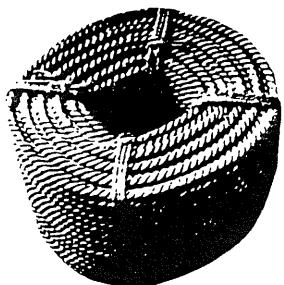
Garnnåler vart brukte til å binda nye garn og nøter med og til å bøta hol med. Det var ymse utformingar på desse nålene, men dei fleste har vore laga av tre, gjerne bjørk, eik eller ask så dei skulle halda seg glatte og lette å træ gjennom moskane. Seinare har vi også fått garnnåler i messing og plast. Du kan sjå 8 garnnåler på utstillinga.

Renen var eit trestykke som var tillaga slik at ein tredde tråden over han når ein batt not eller garn. Tjukkleiken på renen avgjorde storleiken på moskane. Han var tilsmidd og forma slik at han skulle vera god å halde i og lett å få ut att or moskane.

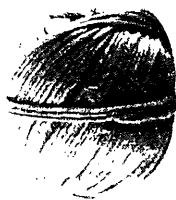
Du finn 5 ulike renar på utstillinga.

### Tråd/tau

I eldre tid vart alle fiskereiskapar laga av bomull- eller hameptråd. Det same vart også taua laga av. Om reiskapen skulle vera av bomull eller hamp var det bruksmåten som avgjorde. For at reiskapane skulle stå seg og vara lenge, måtte dei barkast eller beisast. Så måtte dei tørkast godt når dei ikkje var i bruk, så dei ikkje skulle rotna av væta.



Kveil med hampetau



Nøste med hampetråd

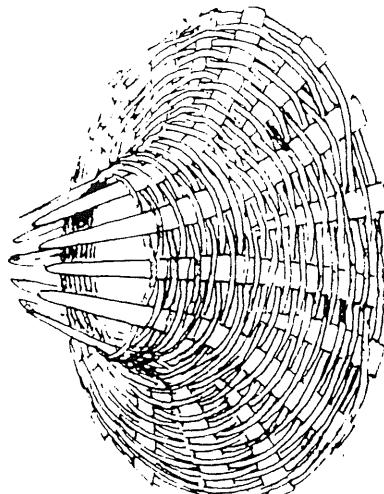
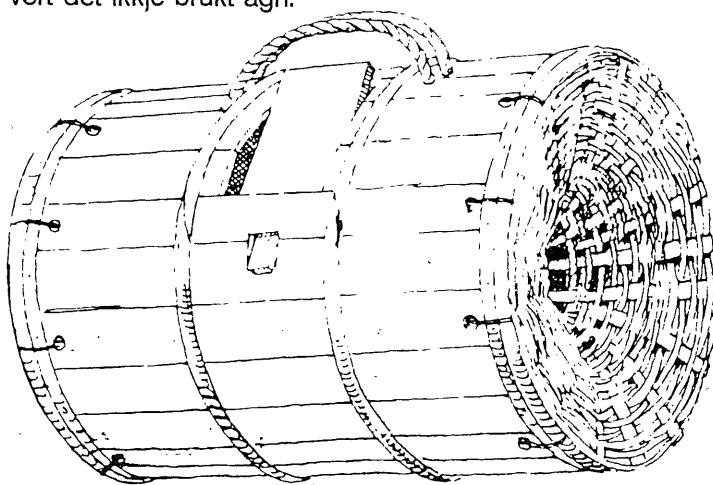


Nøste med hamp og lintråd

### Teiner/ruser

Teiner vert brukt til fangst av hummar, krabbe, ål og somme stader også torsk.

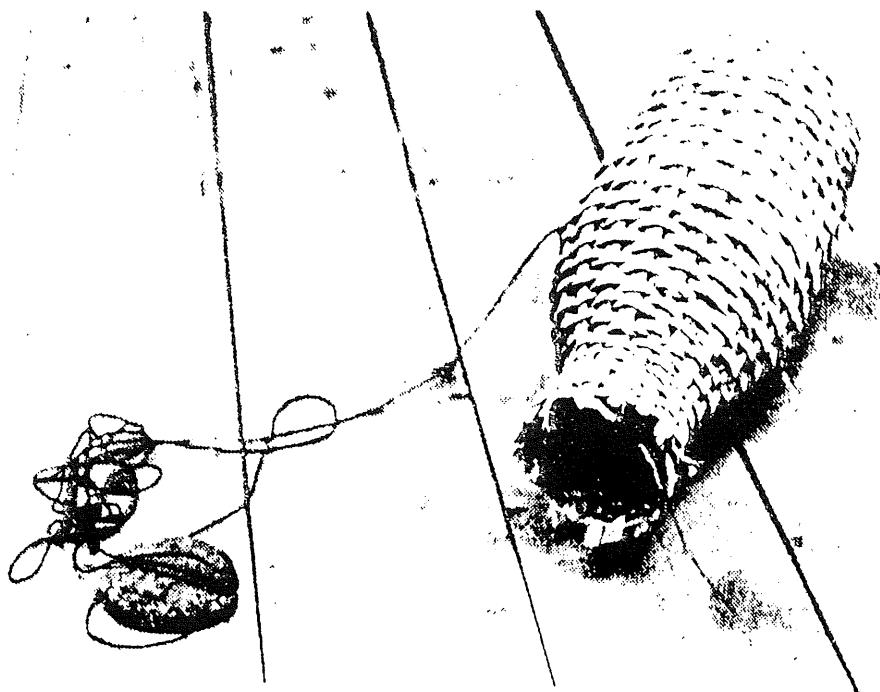
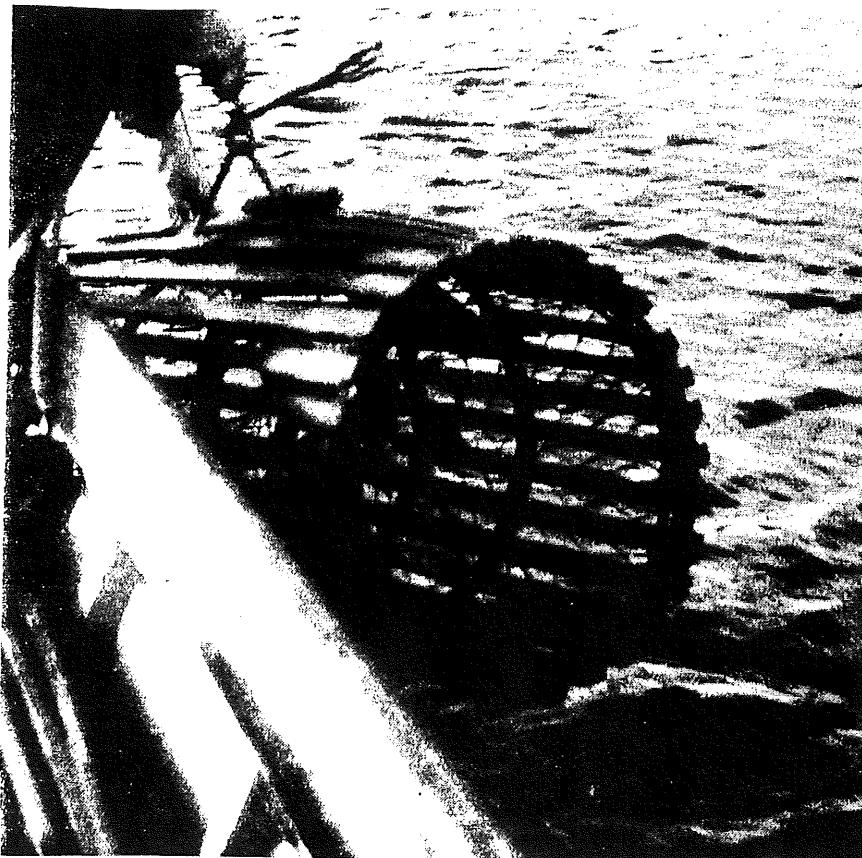
Dei kan vera nokså ulike å sjå til, men prinsippet er det same hos alle. Det vert hengt agn inn i eit kammer som har ein inngang det er lett å passera, men vanskeleg å koma ute att. I torsketeiner vert det ikkje brukt agn.



Dette er ei krabbeteine frå Hordaland, laga av ei tynne med flettverkskalv i både endar. Gjennom loket på toppen tek ein ut fangsten.

Hummarsteina er lettare og opnare, og såleis betre å arbeida med. Det finst også mange variantar av hummarsteiner.

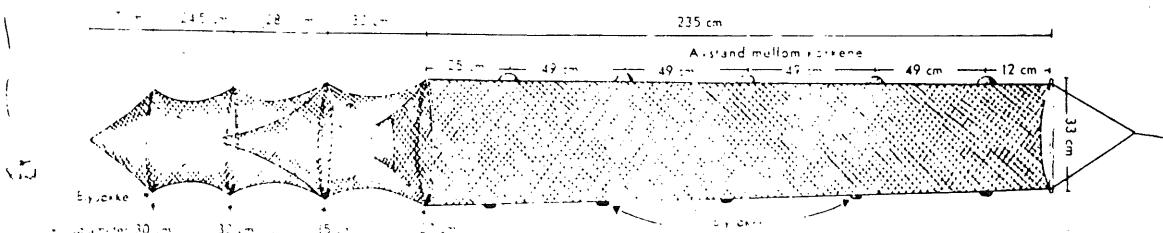
Du kan sjå 2 hummarsteiner og ei krabbeteine på utstillinga.



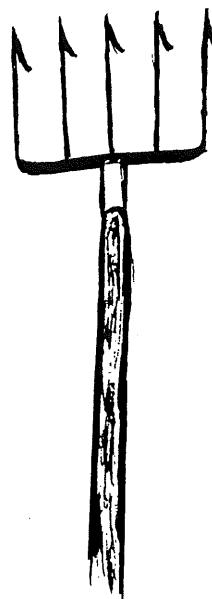
*Åleteine av fletta vidjer. Dette er den vanlegaste åleteina i bruk. Teina vist på biletet er laga i Osterfjorden omlag 1940.*

Åleteiner kan du også finna i fleire utformingar, men her på utstillinga finn du 3 stk som alle er laga av fletta eine. Dei fleste åleteiner som er fletta har ei flaskeform, som ei kjempeflaske, med inngang i tjukkenden. I "flasketuten" er det sett inn ein dott av not eller sekkestrie. Denne tek ein ut når teina skal tömmast. Du kan også finna åleteiner som er laga som ein lang kasse av trefjøler med kalv i endane av not eller eine (sprake). I åleteinene brukar ein ofte sild til agn.

**Ålerusa** er laga av not og forma som ei lang røyr utanpå ringar av ståltråd eller plast. Oftast vert det nytta fire ringar som vert gjort mindre mot enden av rusa (sjå teikninga). Rusa har to opningar (innngangar) etter kvarandre. Så har ho eit leiegarn som ålen følgjer mot inngangen. Rusa verkar etter same prinsipp som teina. Du kan sjå 2 åleruser på utstillinga.



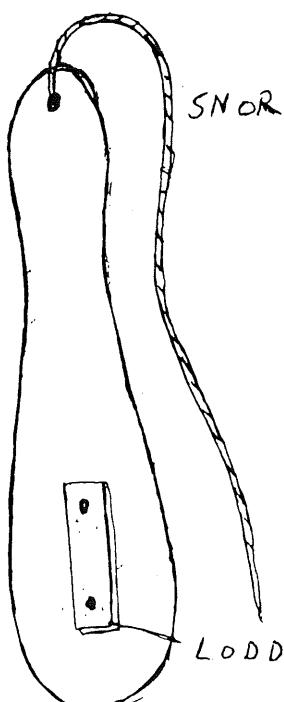
Aleruse, teikna etter ein modell laga av Martin Mikalsen Søgne. Leiegarnet av bomullstråd 30/12, 54 omfar. Tuten av bomullstråd 30/18, 62 omfar. Torskeruse verkar etter stort sett same prinsippet som åleruse.



### Lyster

Lyster er ein gaffelforma fiskereiskap med fleire jerntinnar, ofte med mothakar, på eit treskaft. Lyster har vore mykje nytta til å fanga mange slag fisk med i elvar og på grunt vatn, men no er denne fangstmetoden forboden i Noreg.

Direktoratet for naturforvaltning kan gje løyve til å brukha lyster under visse tilhøve når ein søker om det.



### Skimle

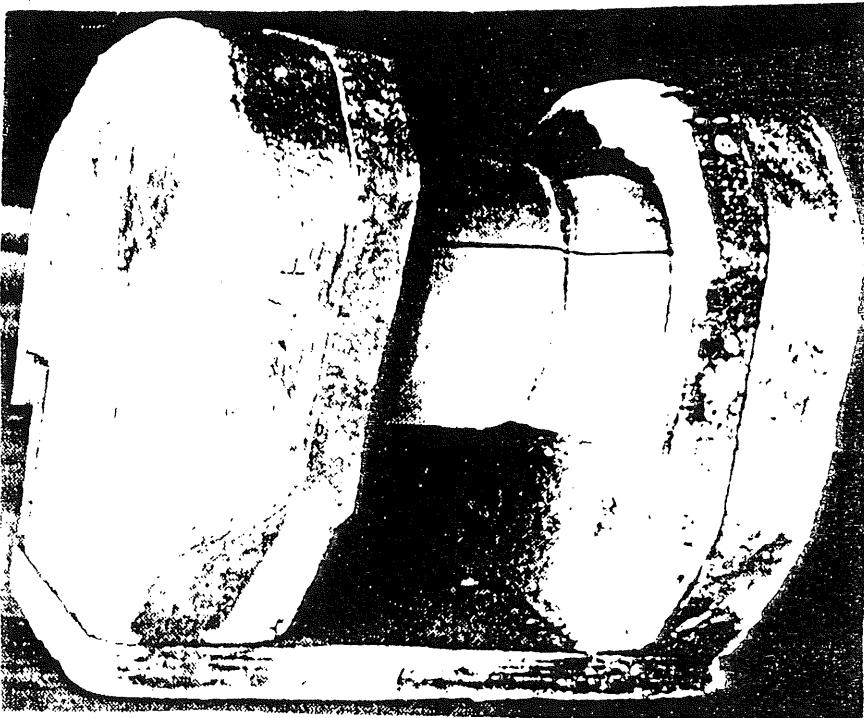
Skimle er ei fjøl som er forma slik at ho skal gli lett gjennom vatnet. Ho er utstyrt med eit lodd e.l. slik at ho sørkk, og ei snor som ho kan halast oppatt med.

Ho vart brukt til å skremma silda eller fisken bort frå opningen i nota under samansnurpinga.

### Andre fiskereiskapar

Vadbein er ein reiskap til å setja på ripa av båten til å dra gjennom snøre, tau eller garn på. Vadbeina kan ha ulike konstruksjonar. Nokre er enkle, berre ein plankestubbe som er runda til med eit spor i for snøre og eit spor på undersida for feste på båtripa. Andre har ein rull som sviv rundt, slik at det er lett å dra snøret. Desse finst det fleire slag av, og mange av dei er sterke og gode å bruka.

Utstillinga syner 7 vadbein av ymse slag.



Sjøkikar vart brukt til å sjå ned i sjøen med. Her kan vi også finna fleire ulike typar, alt frå firkanta trekikkarar til runde forma i jern. Men prinsippet er likt for dei alle, ei vasstett rør med glas i enden til å sjå gjennom under vassflata.

Ausefat vart ofte laga av hunmaterialar (den ytste delen av tømmerstokken), det som vi i dag brukar til ved. Denne veden var geita og seig, og var ikkje så lett å slå i stykker. Ausefatet vart brukt til å ausa vatnet ut av båten med. Det kan samanliknast med ei stor skei. Du finn eit ausefat i ein av båtane på utstillinga.

Klepp vert brukt til å huka fisken inn i båten med. Dersom det er fare for at fisken vil detta av kroken, brukar ein å hogga kleppen i fisken, og dra han over ripa. Nr 40 på utstillinga er ein slik klepp.

Fiskekasse/fiskekiste er noko til å ha fisken levande i. Fiskekassen er ein vanleg firkanta kasse med mange hol i for god gjennomstrøyming av vatn. Denne vert gjerne liggjande i ro for oppsamling av fisk, og vert tømd når fisken skal seljast eller brukast.

Fiskekiste er forma som ein liten båt med tanke på at ho skal slepast etter båten. Når folk skulle til byen og selja fisk, tok dei han opp i fiskekistene og slepte dei etter båten. Ein båt kunne ha fleire fiskekister på slep, og ofte rodde dei i mange timer før dei kom fram til leveringsstaden. Også fiskekista har mange spaltar eller hol for gjennomstrøyming av friskt sjøvatn så fisken skal leva. Du finn ein ålekasse og ei fiskekiste på utstillinga.

### Flytemidlar

Gjennom tidene har det vore nytta fleire ulike materialar for å få garn og andre reiskapar til å flyta i vatnet.

Dei mest brukte materialane har vore never, bark, kork og glasskuler til garn og nøter. Til tau og tyngre ting måtte ein bruka ting med større flyteevne. Her laga dei då tunner i ulike storleikar (kaggar vart desse kalla). Det vart laga ein slags "sele" på desse kaggane så ein kunne knyta fast reiskapen i dei.

Ein annan flytereiskap var duvl, ein plankestubbe med hol i til feste av tau.

Glasskuler innbundne i not, aluminiumskuler og lerretsblåser var òg mykje brukte.

I dag er mest alt dette utbytt med ting av plastmateriale.

Du kan studera flytemateriale på nr 25, 26, 35, 42 og 57.

Søkkje var ting dei brukta til å søkkja ned garn og nøter med. Her brukta dei ofte det som naturen gav som stein og sandposar, men etter kvart vart det også laga runde skiver av teglstein. Seinare fekk ein også blystykke og blyliner.

Håv vart bruka til å lempa sild og fisk med, anten frå nota og inn i båten, eller frå båt til båt og opp i kassar og binne ved salg.

Håven var til vanleg laga av ein ring av jern eller hasselband med eit skaft på. Til ringen vart festa ei sterk not som tok passeleg mengd slik at ein mann skulle greia løftet.

Du kan sjå to ulike håvar på utstillinga.

## ANDRE BRUKSTING

Blokkar/taljar var med og letta arbeidet når noko skulle løftast eller halast. Prinsippet med ei blokk er at tauet vert drege over ei rund skive som sviv om ein aksling. Dette minskar friksjonen og arbeidet går lettare. Når fleire blokker vert sett saman, kallast det ein talje. Ved å laga talje kan ein person løfta ei vekt som er fleire gonger vekta til personen sjølv. Les om trinser og taljar i fysikkboka. Sjå teikningar.

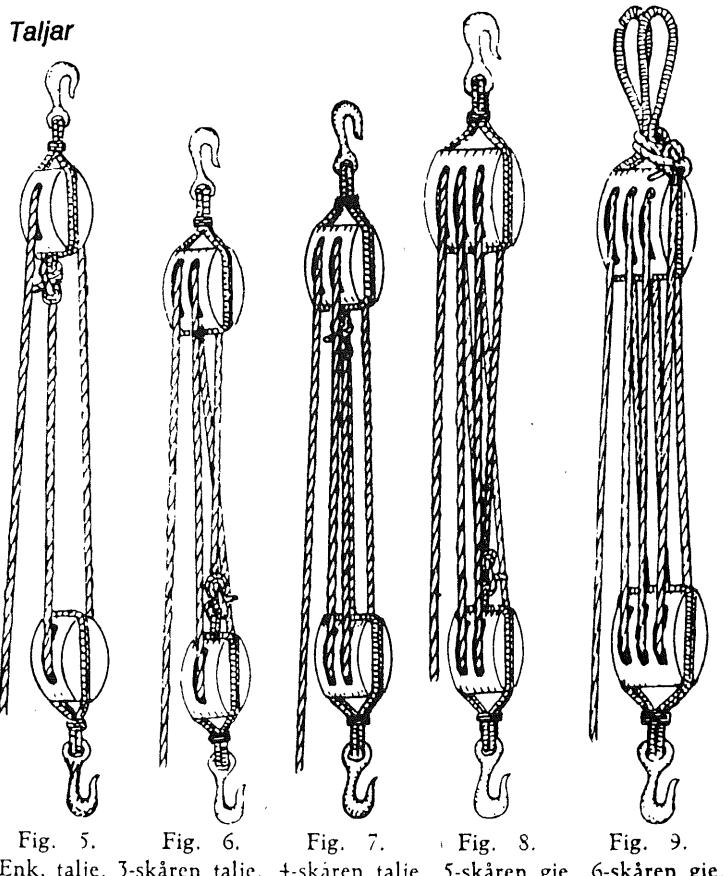
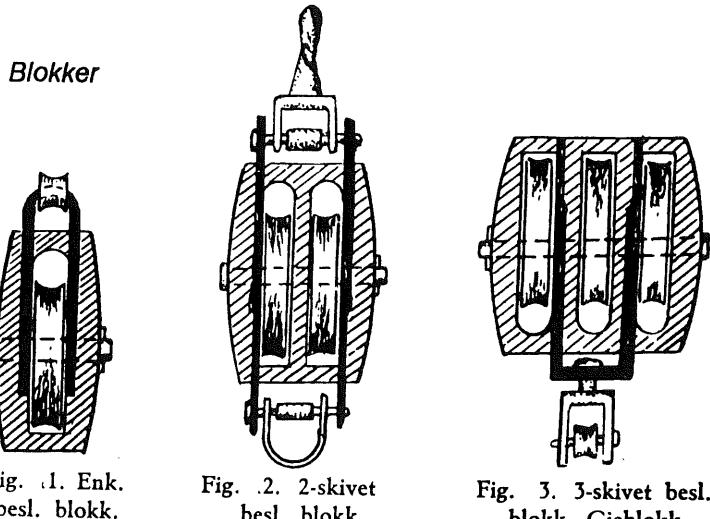
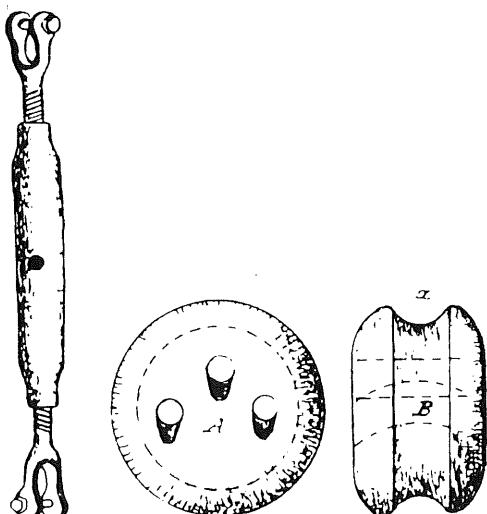


Fig. 5. Enk. talje. Fig. 6. 3-skåren talje. Fig. 7. 4-skåren talje. Fig. 8. 5-skåren gie. Fig. 9. 6-skåren gie.

### Jomfru



Strekkfisk. Fig. A og B. 3-hullet jomfru.  
(Ansetningsskrue.) a. Groping.

Jomfru var ei særskild blokk med tre hol i som vart nytt ombord i seglbåtar til å stramma riggen med. I staden for jomfru brukar vi i dag noko som kallast strekkfisk.

Blokker og taljar vart nytt til løfting av last, heising av segl og opphal av båtar m.m. Blokker kan du sjå fleire av på utstillinga.

### Kipe

var mykje brukt i eldre tid til å bera ting i på ryggen. Oftast var kipa fletta av einetæger eller spon, og utstyrt med fatlar av tau som ein kunne træ armane inn i. Å laga kiper var ein vanleg heimeindustri i fjordane i Nordhordland, og kystfolka kom ofte inn i fjordane og bytte til seg kiper med fisk og reiskapar. For mange var kipa einaste reiskapen dei hadde til å frakta varer i når dei skulle ta seg fram til fots, og dei har nok sytt for mange ein sår rygg gjennom tidene, men, akk, kor naudsynte dei var!

På utstillinga ser du to kiper. Den eine er fylt med torv, det einaste dei hadde å fyra i omnen med mange stader.

Kiper kunne ein også få med handtak i oppe for bering i fanget. Då vart dei ofte kalla ei korg. Her fanst det mange typar.



### Trespade

Spaden var ein viktig reiskap for den som hadde ein jordflekk. Dei første spadane vart laga av tre, og hadde form som dei spadane vi kjenner i dag. Etter kvart som jern kom meir i bruk, fekk trespaden ein jernkant nede, så han skulle tola meir slitasje. Ein slik spade kan du sjå på utstillinga. Kanskje denne har vore brukt til torvtaking, noko du kan finna meir om annan stad.

**Bidne** (ting å ha noko oppi) var i eldre tid ofte laga av tre i dei einiske heimar. Folk måtte vera sjølvhjelpe, for pengar var det lite av.

På utstillinga kan du finna ein del slike heimelaga bidne, dei fleste er lagga, det vil seia at dei er laga av fjøler eller stavar. Vi har alt nemnt ein flytekagge som vart nytta til vak på garn e.l., men du kan også finna ein annan kagge som er open i eine enden. Denne var til å ha ting oppi som korn, poteter, eple, lyse eller surmjølk (møse). Elles kan du sjå ein tjøredunk, ei sildetunne, eit "anker" for brennevin og ei nistetine.

**Tørnhake** Denne var god å ha når ein kom til lands, og der ikkje var noko å setja fast båttauet i. Større båtar hadde alltid ein eller fleire tørnhakar ombord. Desse knytte dei tau i, og så sette dei hakane fast i ei bergskorv e.l. Tørnhakar vart også brukte til å setja fast garn, møter og fleire ting med. Denne som du ser på utstillinga, har form som eit stokkanker, men du kan også finna andre utformingar, men alle måtte vera slik laga at dei var lette å slå ned i bergsprekker eller huka fast i steinar ved stranda.

### Skjeppemål

Du kan sjå eit skjeppemål i samlinga. Dette skjeppemålet har nok vore brukt til å måla småsild i ved sal. Det vanlege er at ein reknar at ei skjeppe er 20 l, men i gammal tid var ei skjeppe 17,4 l. I dag reknar vi at det går 5 skjepper i ein hl som er 100 l.

**Sokn** var ein reiskap til å få oppatt garn, liner o.l. frå botn med dersom dei for under, eller tauet slitna. Du kan sjå ei sokn ophengt i eit garn. Denne er laga av ei tregrein med gode kvistar som kan haka seg fast i garn eller line når ho vert dregen etter botn, alt må det sjølvsagt vera eit tungt sokkje på av stein, jern eller bly.

### Nistetine

I den eine båten kan du sjå ei nistetine. Denne har ei oval form med eit huva lok, som var typisk for slike nistetiner i Nordhordland. Ho vart brukt til å ha niste i når folk la ut på rotur, anten det var på fiske, bytur eller andre ærend.

## AGNSKJELGRAVING

### Emballasje til agnskjel

I samband med agnskjelgravinga trorg ein dunkar til å salta skjela i.

Kring om i distriket vårt var det nokre tønnefabrikkar, men dei laga helst tønnar av den storleik ein nyttar til sildesalting.

Ein del tønner av ulik storleik vart kjøpt frå Sunnhordland og Fusa-distrikta, men ein høyrer òg om at det vart laga "fjerdingar" lokalt.

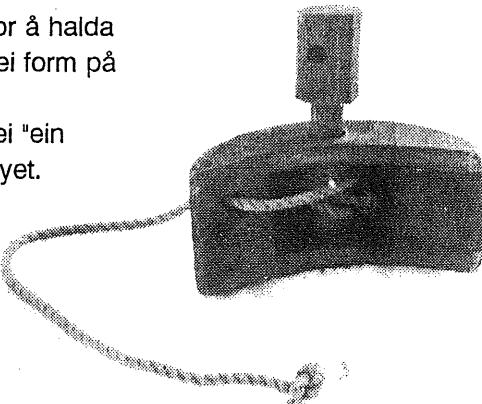
Ein fjerding er ei kvart tønne.

I den vesle forgangen til utstillinga heng det ein del høvler som vart nytta i tønneframstillinga, eller bødker-verksemda som det heiter.

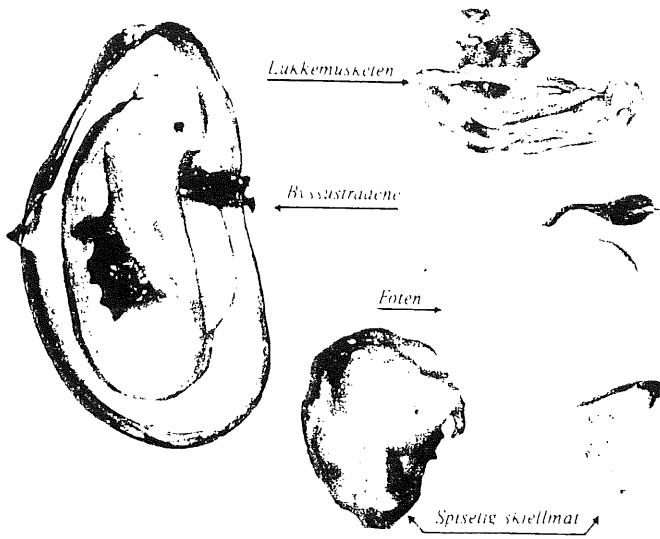
Når "stavene" var laga, måtte dei festast i tønnebotnen, og for å halda dei på rett plass la ein ringer utanpå dei. Ringene vart som ei form på utsida, og dei hadde difor ulik storleik.

Til sist måtte ein stramma til øvst oppe, og til dette hadde dei "ein strammar". Eg har ikkje hørt noko anna navn på dette verktøyet.

Legg merke til holet i den delen som tauet er kveila rundt. I dette sette ein ei stong som dei skrudde eller teita stavane i hop med, før dei smaug nedpå siste ringen i tønna.



### Agnskjelgraving



Det var ikkje alltid enkelt å brødfø seg og sine i distrikta våre i tidlegre tider, anten det var ute mellom øyar og skjær eller inne i fjordane våre.

Men folk flest var flinke til å finna seg attåtnæring som til tider kunne kasta noko av seg.

Agnskjelgraving var ei slik attåtnæring.

Det var O-skjelet (Modiolus modiolus) dei nytta til agn. Dette skjelet er mellom dei vanlegaste blautdyrkala i fjæra vår, og finst ned til djuphavet langs heile kysten. Det er noko større enn blåskjelet og veks djupare ned enn dette. O-skjelet veks i koloniar.

Så langt ein veit har folk nytta skjel til agn når dei skulle fiske. Det mest kjende blant born i dag er vel å fiska frå bryggekanten med blåskjelagn, og hala opp småfisk om ein er heldig. Det brukast og ein del i teinar.

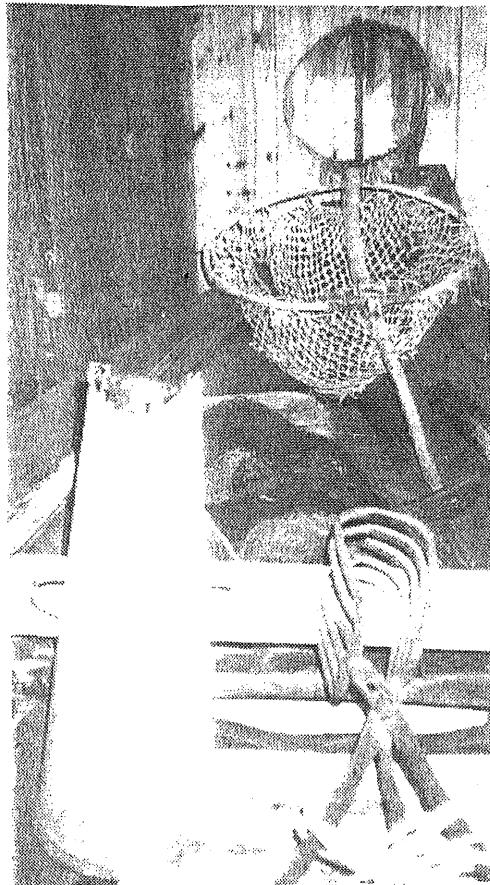
Kva tid ein tok til med agnskjelgraving som attåtnæring i distrikta våre, veit ein ikkje sikkert. Men ein har drive skjelgraving både i Alversund, Fosstraumen, Kjelstraumen, i Fonnesdistriket, ved Lygretene og ved Lurekalven.

Også i Osterfjorden grov dei skjel. Her innefrå veit ein sikkert at kring 1890 kom tre mann roande frå Sæbø i Radøy til Romarheim tidleg i november. Her leigde dei eit stort naust som skulle vera arbeidshus. Dette skal vera byrjinga på skjelgraving i Indre Osterfjorden, og etter som det leid på tok bygdefolk sjølv til å grava.

Sume stader organiserte dei seg i arbeidslag, og dei fekk avtaler med faste oppkjøparar som omsette skjela i Bergen. Her selde kjøpmenn dei vidare til Nord-Noreg. Det var i Lofoten under skreifisket dei nyttja dette agnet.

#### **Reiskapar til skjelgraving:**

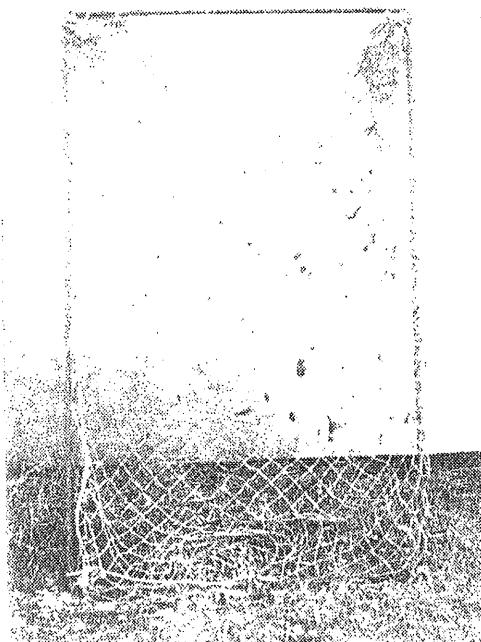
Til skjelgravinga hadde ein bruk for ymse reiskapar. I utstillinga har me døme på desse.



Båten var viktig, og det trondgåvanlegvis to mann til arbeidet. Den eine lokaliserde skjelkolonien i sjøen. Til dette nyttja han ein sjøkikert (fig. 7). Denne var oftast spikra saman av 4 bord. Opningen var om lag 15 cm i kvar kant, og sjølve kikerten om lag 60 cm lang med eit glas for nedste enden. Øvst oppe var ein lærkant, "munnbit". Dette var laga av di han som skulle bruka stikkerten (fig. 2) laut ha hendene fri til dette.

Samstundes måtte han sjå å arbeida, så kikerten måtte han halda fast med tennene! Då skulle det gode tenner til.

Ein "stikkert" er ei slags klype montert på ei lang stong. Det er festa eit tau i sjølve stikkerten. Med dette opnar og lukkar ein klypa. Det er ikkje alltid lett å få laus fleire skjel om gongen, så ein treng ha tålmod.



Etter kvart som skjela vart rivne laus, måtte dei samlast i ein pose. Denne var laga av hampetråd og vart kalla "ein glip" (i Osterfjorden). Posen hang i sjøen mest ned til botnen, og når den vart full, måtte dei hala han opp og tömma.

Vanlegvis skulle "glipen" henga fritt i sjøen, men var det vind eller mykje straum, måtte den firast ned til botn. Elles vart det for tungt for han som skulle halda båten på plass (andøva).

Ein nytta og "skrapa" til å få laus skjela. Skrapa var festa til ei stong, og det var påmontert ein pose, slik at når ein drog skrapa etter berget, fall skjela oppi posen. Stonga på skrapa kunne vera fleire meter lang, og fordelen med denne metoden var at ein kunne ta skjel som sto så djupt at dei ikkje såg dei med kikerten. Bruka dei stikkert, måtte dei sjå skjela. Med skrapemetoden måtte to mann arbeida i lag. Båten hadde tau i land; den eine heldt båten på plass, og hin fekk arbeida med gravinga. Å halda båten roleg i sjøen kallast "å andøva".

### Å skøyna skjel

Skjelgravinga gjekk føre seg vinterstid. Det kunne vera i tida november fram til mars. Arbeidet var tungt og kaldt både for han som grov og han som andøvde båten. Arbeidstida vart og lang om det skulle verta noko forteneste å henta.

For å få ein dunk skøynt skjel, måtte dei grava om lag sju dunkar rundskjel.

Dei var ikkje ferdige for dagen når dei kom til land. Skjella måtte "skøybast", vaskast og saltast i dunkar.

"Å skøyna skjel" vil seia at skjela vart opna slik at ein fekk taka vare på skjelmaten. "Slufset" kasta ein.

Til å skøyna skjel trorgst ein god skøynekniv. Denne måtte vera stutt, ha tunt, kvasst blad og vera elastisk. Ein nytta ofte avbrotna bordknivar til dette. Skjela måtte opnast der lukkemuskelen sat, elles lukka skjelet seg godt fast. Var ein uheldig og glapp taket, kunnet det nok henda at fingeren fekk seg eit godt klyp!

Skjelmaten vart godt vaska før dei la den i lag i dunkar med salt mellom laga.

Klokka kunne såleis verta både 12 og 1 om natta før arbeidet var ferdig.

### Etterspurnad og forteneste

Etterspurnaden etter agnskjel var ikkje alltid like stor. Det var heller ikkje alltid like lett å finna skjel ettersom åra gjek. Tilveksten var ikkje heller alltid like god, av di folk snaugrov berga i år med stor pågang etter agn.

Frå våre kantar drog folk like til Hardanger og Sogn for å grava skjel. Sume år var det jamvel folk som drog like nord til Trøndelag for å arbeida. Her lærte dei frå seg kunsten om skjelgraving til folka der dei leigde hus. Det hende òg at dei overlet reiskapane sine til folk her, og laga seg nye når dei kom heimatt. Dette kunne vera om lag midten av 1900-talet.

Fangsten kunne vera frå 1 til 2 dunkar for dagen pr båt (2 mann ombord). Prisen var om lag kr 28 pr dunk. Den gongen var dunkane ca 24 l.

Noko seinare, vinteren 1924 - 25, vart det stor spurnad etter agnskjel. Då folk hørde at prisen no var kome opp i kr 60,- pr dunk, ville mest alle grava.

Dunkane var no 28 l. Mest alle som hadde båt og reiskapar før på skjelgraving då. Av di det no var fleire år sidan her hadde vore grave, var her no grodd til med skjel att, og dei var av god kvalitet. Av kjelder frå Indre Osterfjorden veit ein at skjelgraving fekk mykje å seia for folk her i første halvdelen av dette hundreåret. Det er sagt at få trøng fattigghjelp etter at dei tok til med skjelgraving.

Prisane på skjela kunne skifta etter som tilhøvet var for fisket. Dei rekna 14 - 15 kr for ein fjerding som bra betalt.

Under Lofotfisket vart det i den tida i eit vanleg år brukt om lag 20 000 dunkar skjel og 50 000 hl frosen storsild til agn.

Til agnskjelgraving nytta ein:

Spade/skrape: Største føremoen med desse reiskapane var at ein mann åleine kunne greia seg på båt. Men han måtte då finna ein høveleg stad til å festa båten.

Stikkert: Seinare nytta ein mest stikkert. Dette var ein klype på ei lang stong.

Glip: Skjela vart samla i ein pose ved botn. Denne kalla dei glip. Den hang fritt i sjøen litt opp frå botn.

Skjelplog: Sjå biletserie og forklaring til denne på veggen til høgre i utstillinga.

Ord som også er nytta på ein del reiskapar er:

Skjelgrabb (47)

Skjelgrafse (63)

Sjå vidare i monteren like ved veggen kor det ligg ei bok med notat og rekneskap for levering av agnskjel til oppkjøpar.

Kjeldene mine: Samtale m/eldre folk i bygda heime, og noko frå skriftlege kjelder.

Eg har sett saman litt frå sogeskrift og bøker med det munnlege tilfanget for å få det enklast mogleg i undervisninga. Mykje av tilfanget skriv seg frå boka: Ymist frå Romarheim gamle skulekrins" av Edvard Halvorsen.

## TORVTAKING

Mange stader i Nordhordland var det tidlegare alt for lite vedskog. Det skuldast hard beiting av sau og geit. Dei nye skudda fekk ikkje leva opp. Dette førte til utnytting av torvmyrane. Torvmyrar fann dei på fjellet som på Stranda, men det meste var på låglandet og påøyane.

Vi skal her freista å skildra arbeidsmåten, den var stort sett lik over alt. Berre heimføringa var ulik.

Torvtaking hørde til våronnene. Gardbrukaren fann seg gjerne ein fin dag i mai. Dei reis tidleg opp og rusta seg med reiskap og niste. Heile familien gjekk til torvmyrane med tung bør.

Vel framme delte flokken seg, kvar med si oppgåve. Far stod i torvskurden og stakk ut høvelege terningar på omlag 3 x 3 x 3 dm. Desse jordklumpane vart kasta opp på kanten der ein kar stod klar med trillebøra og trilla torva fram til tørkeplassen. Her stod gjerne eit par av ungane som skar torva opp i skiver med ein kvass spade. Skivene vart lagde utover tørkevollen etter kvart. Ein annan måte var å bruka torvmaskin.

Arbeidet var hardt, og svolten meldte seg. Mor sytte for å skaffa mat til rett tid. Ho hadde den faste grua og rikeleg med pinneved, så kaffilarsen fekk fart på seg. Det hende også at dei hadde med seg graut. I alle høve sette matpausen fart i arbeidsgjengen. Når kvelden kom, var mykje av tørkeplasen svart av torv. Dei fleste måtte nok ta torv i to dagar, kanskje fleire, for å sikra varme til vinteren.

Etter nokre veker med god tørke, vart det ny tur til torvplassen. Torva måtte "krakkast". Då sette dei to torver mot kvarandre med tørraste sida inn. Det som låg på berg, vart berre snudd. Han far sjølv følgde godt med veret, og fann ut kva tid torva var ferdig, og klar for innberging. Så vart det ny "torvtur", no med kiper på ryggen. Torva var no lett i vekt, så kipa vart fylt. Dei brukte gjerne tre- eller firesjeppe-kiper til dette. Ungane hadde sine småkiper.



Peder Nilsen i torvbåten (1935). Foto: Utlånt av Olga Olsen.  
Biletet er teke frå boka "Nordhordland - vegen vidare".

Torva vart lagra i torvhus. Vi finn enno slike små torvhus ved torvmyrane. Dei fleste er nok dverre borte, berre grunnmuren står att. Utover vinteren vart det kjærkomne brenslet frakta heim. Frå fjellet med løystreng i jutesekker. Frå øyane med båtar. På låglandet vart hesten brukt.

Torvtakinga høyrer fortida til. Elektrisk straum, olje og ved har overteke. Mange vil vel hevda at torvtaking er det samme som jordøyding. Desse har nok rett, men dei gamle fekk varme til kokking og husvarme. Jorda gav dei det dei trøng til livsopphald og makta såleis å føra slekta vidare. Vi har mykje å takka desse "jordøydarane" for.

