

**SVEINUNG DANIELSEN**

## **BAKSTEHUSET OG SMIA PÅ BREIDABLIKK UNGDOMSKOLE**

I 1996 kom rektor ved Breidablikk ungdomskole, Haakon Berg Jensen, med ideen om å sette opp ei smie og et bakstehus ved skolen. Han hadde visjoner om å skape en undervisning som tok vare på kulturarven og være et alternativ til "teoriskolen". Planene ble lagt fram for FAU (foreldrenes arbeidsutvalg) og undertegnede som da hadde elev ved skolen og satt i FAU. I og med at jeg hadde bakerovn og drev med å ta imot grupper hjemme på Namløs var det greit å si ja til å være med på dette prosjektet.



*Smia fra Hunstok Gård avfotografert i det rivingen og nedtagningen starter. Foto: Haakon Berg Jensen.*

### **Om smia**

Det viste seg at på Hunstok gård var det ei gammel falleferdig smie som Einar Abrahamsen skulle fjerne. Den fikk vi mot at vi rev den selv. Noe av treverket var råttent, men det meste var godt og ble plukket ned. Selve ildstedet i smia ble plukket ned stein for stein. Den flotte blåsebelgen – en "dobbeltdekker" fikk nytt skinn i alle delene og ble i fin stand. Den henger nå i taket i den gjenreiste smia og pumpes med håndkraft. Magasinet i "dobbeltdekkeren" gjør at den gir luft over et visst tidsrom. Smia stod ferdig restaurert og ble tatt i bruk høsten 1997. Alt arbeidet ble gjort på dugnad.



Bildet viser bakstehuset på Hjelmy fra 1846 slik det stod før det ble flyttet til Breidablikk. Foto: Haakon Berg Jensen

### Om bakstehuset

Vi var enige om at bakstehuset måtte være et tømmerhus. Men det var ikke lett å finne et hus som skulle rives og som ikke kostet noe. Penger var det jo ikke å få til dette prosjektet. I og med at arbeidet skulle gjøres på dugnad kunne vi ikke ha tidspress på oss for å rive et egnet hus. Min nabo over åsen, Kjell Nalum på Hjelmy i Østerøya hadde et lite gammelt kårhus som de lenge skulle ha revet. De hadde fått bygge et nytt våningshus mot at det gamle huset ble revet. Ytterkledningen var i svært dårlig forfatning, men den skjulte et bra tømmerhus. Dette fikk vi gratis mot å rive det. Dermed hadde vi grunnlaget for et nytt bakstehus.



Inerløret i bakstehuset på Hjelmy før riving, merking og nedtagningen startet. Foto: Haakon Berg Jensen

I januar 1998 gikk vi i gang ned å rive huset som var fra 1846. Det hadde vært tre rom foruten et vindfang. Først kom vi inn i vindfanget, så inn i kjøkkenet. Der var det fram til 1946 en stor bakerovn. Den ble fjernet og kjøkkenet modernisert med bl. a. innlagt vann og elektrisk komfyr. Et lite kammer var innenfor kjøkkenet. I stua, som også hadde en sovesofa, var det tapet på veggene. Det var lavt under taket med fine takbjelker. Under tapetene var det huntornittplater, og under dem stående rupanel. Så kom vi inn til et rikt utvalg av tapeter, hele 8 lag med de forskjellige mønster. Helt til slutt var det lagt aviser. Det var avisen Vestfold fra 1882 – til 1895. Det vil si at rommet kan ha vært tapetsert i slutten av 1800-tallet. Kiler var lagt i hver stakk for å rette opp underlaget. Noen steder var veggene malt røde. På loftet fant vi et originalt vindu fra husets første tid. Det ble brukt som mal for de nye vinduene. Når alt var fjernet fra tømmeret ble det merket og så vare det "bare" å plukke alt ned.

26. mai 1998 fikk vi Sandefjord kommunes godkjennelse til å sette opp bakstehuset. Noen forandringer ble gjort i forhold til gamlehuset. I stua skulle vi ha inn en stor bakerovn som tok mye plass, og det gamle vindfanget ble gjort om til gang, toalett og vedskjul. Vann og kloakk ble gravd helt

fra Sverdstadvei. Grunnmuren ble laget i juni 1998. Det ble lagt inn varmekabler i gulvene. I løpet av høsten dette året kom tømmerkjernen på plass. Utenpå det ble det bygget et nytt hus med full isolering i vegger og tak. Vi tok bort takbjelkene i stua så rommet ble åpent helt opp til mønet. Da ble kilene eller reksponeene som det også kalles som holdt gavlene sammen godt synlige. Det var et poeng å vise den gamle byggeskikken. Stua virket nå mye større og luftigere. Veggene ble malt i den røde, originale fargen vi fant. Vinduskarmer og listverk fikk en farge som passet til helheten. Kjøkkeninnredningen ble spesiallaget og fikk komfyr, oppvaskbenk og oppvaskmaskin for å tilfredsstillte myndighetenes helsekrav. Eget service og bestikk ble innkjøp til huset. Langbordet på nesten 4 meter er bygd for å tilfredsstillte to oppgaver: Vanlig sittehøyde og arbeidshøyde når man står med baking. Den sistnevnte funksjonen oppnås ved å løfte opp støttene som henger på innsiden. Sittebenkene er solid utført og passer til miljøet.

### **Bakerovnen**

For å få tak i ei bakerovnsdør gikk vi ut i Østlands-sendingen i NRK og etterlyste denne. En mann fra Borre ringte og sa at han hadde en gammel bakerovn som skulle fjernes fra kjelleren hans. Vi kom dit, men så fort at døra var i dårlig forfatning. Det var imidlertid mye teglstein å hente der. Etter å ha fjernet mye støv og puss endte vi opp med et stort lass med teglstein. Av Tormod Lavold på Sverdstad fikk vi etterpå ei fin ovnsdør – og enda mer teglstein. Ovnen ble bygget og rommer over 30 brød. En elevbedrift på Lille Bredablikk har i perioder brukt ovnen og laget brød for salg. Ellers er huset mye i bruk når skolen trenger et annet miljø ved forskjellige anledninger.



*Spennede bygningsdetaljer kom tilsyne etter hvert som rivingen skred frem i bakstehuset på Hjelmbu.*

*Foto: Haakon Berg Jensen*



*Slik ser bakstehuset og smia ut i dag der de står godt plassert i skogbrynet sør for Breidablikk ungdomskole.  
Foto er tatt sent på snøvinteren 2010 av Roger Davidsen.*

### **Finansieringen**

Selv om tømmeret var gratis, var det mange utgifter: Graving, vann og kloakk, betong og mørtel, materialer til bindingsverk og kledning, skifer til gulv, elektriske elementer etc. Den største og viktigste finansieringen kom fra Anders Jahres humanitære stiftelse. Der fikk vi kr. 150.000. Nærmiljøutvalget ga kr. 20.000, Vestfold Sparebank kr. 10.000 og Sandefjords Blad kr. 5.000. Tilslutt fikk vi kr. 80.000 fra Sandefjord kommune for å få prosjektet vel i havn. Kommunen fikk i så måte et bygg verdsatt til omkring 1 million kroner for en rimelig penge.

### **Dugnad**

Alt arbeidet med riving av det gamle huset, muring av grunnmur og bakerovn, byggingen av huset, rørleggerarbeidet, maling etc. ble utført på dugnad. Det er gått med cirka 1200 arbeidstimer. Vi håper at de gamle husene vil være til glede for nye generasjoner og vise litt av den gamle byggeskikken og kulturen. Bakstehuset ble offisielt åpnet 15. juni 2000 av ordfører Per Foshaug.

Ansvarlig redaktør for Sandar Historielags Kulturminner: Roger Davidsen.

Bruk av stoffet eller kopiering må forhåndsavtales med Sandar Historielag, Sandefjord.