

Årets gang på en gard på 1900-tallet

ved Gerd Hortemo

Garden var et lite samfunn der hver enkelt hadde sin plass og ytet etter evne. Å være husmor i en slik stor huslyd krevde mye arbeidslyst, kunnskap og evne til planlegging.

I Romerike Historielags årbok for 1980, står det en artikkel om livet på en romeriksbygd 1910-1920. Utviklinga fra sjølforsyning til å produsere for salg hadde så vidt begynt og utviklinga i jordbruket gikk raskt framover.

Verdenskrigen 1914-18 berørte vårt land i betydelig grad sjøl om de greide å beholde nøytraliteten. Det ble lite mat og rasjonering. Bøndene ble oppfordret til å produsere mer poteter, rug og hvete.

"Spanskesyken" en epidemi, herjet romeriksbygdene i 1918 og 1919. Det var ingen medisiner som hjalp og mange døde, også ungdom.

Gjermå elektrisitetsverk ble stiftet i 1911 og så fort lysnettet kom opp, ble det lys inne og ute. Det var en stor lettelse å slippe alt arbeidet med parafinlampene. I rikstelefonkatalogen for hele landet i 1911, står navnet på mange telefonabonnenter fra hele bygda.

I løpet av 1900-tallet har samfunnet forandret seg enormt. Det gjelder også forholdene i jordbruket. I 1930 var 35 % av befolkningen sysselsatt i jordbruket. I denne delen av befolkningen var menn og kvinner avhengig av hverandre i arbeidet. På alle bruk og i de vanlige hjem var kvinnene helt uunnværlige. Deres dyktighet og evne til å ta vare på det som ble produsert på garden var viktig for familiens levekår. En stor del av maten ble produsert på garden. Helt til langt ut på 1950-tallet var bruken av egne produkter i husholdningen viktig.

Jeg kan huske hvordan livet på garden var fra 1937. Hørte jo om det økonomiske krakket i 1929 og om de vanskelige levekårene det ble for alle i åra etterpå. Det aller første jeg husker er da Fordson traktoren med jernhjul kom på garden i 1935.

På vår gard var det midt på 1930-tallet 2 gardsgutter, sveiser (fjøsørker) og oftest ei ung jente som hushjelp. Hun måtte også hjelpe sveiseren å mjølke morgen og kveld. Gardsguttene og sveiseren bodde i bryggerhuset. Det var enkle rom som besto av senger med halmmadrasser, et bord med vaskevannsfat og vannmugge, et par stoler og vedovn. Det var også et rom med innlagt vann og bryggepanne. I fjøset var det plass til 40 storfe, derav 20 melkekuer og resten kalver og kviger.

I grisehuset gikk det 3-4 purker. Innimellom var det smågriser som ble solgt når de var 8-9 uker gamle. I stallen sto 5 hester. I hønehuset var det 20-30 høner. Garden var som et lite samfunn.

Etter julefeiringa med god mat, hyggelige sammenkomster med familie og venner, kom februar og hverdagen med "striskjorta og havrelefsa". Kulda holdt seg og oppvarminga i huset var vedfyring. Det skulle mye ved til og vedbæringa var egentlig barnas jobb, men hushjelpen måtte nok ofte også ta sin tørn. Vi holdt mest til i det store kjøkkenet

og i et lite kammers ved sida av kjøkkenet. Det var ovn på alle soverommene og i den kalde årstida ble det fyrte opp om kvelden.

Vi hadde innlagt vann fra en brønn i nærheten. Når isen la seg på brønnen, ble kvaliteten på vannet dårlig og egnet seg ikke til matlagning og vask av hvite tekstiler. Brønnvannet kunne brukes til oppvask, gulvvask og til vask av kulørt tøy. Bekken i Ulvedalen hadde godt friskt vann. Hadde karene tid, hentet de vann i melkespann og kjørte dem hjem med hest og slede. Det hendte nok en gang i mellom at vi måtte ta spark eller kjelke i bruk. Varmtvannsbeholder hadde vi ikke, men i en stor kjele på komfyren var det alltid rikelig med varmt vann.



Kauserud mølle

Brødbaking ble gjort med mjøl som var lagret i mjølbøla på bua og siktet hvetemjøl, grovmalt hvetemjøl og siktet rugmjøl lå i forskjellige rom. På bua var det også en liten sekk med byggryn og en med erter. Den store saltebalja der mesteparten av julegrisen lå, sto også der. Mjølet var malt på Kauserudmølla av rug og hvete dyrket på garden. Om vinteren måtte mjølet hentes om morgenen for at det skulle bli temperert. Kakudeigen ble satt om kvelden.

Tidlig om morgenen bagedagen, måtte mor opp for å feie den store svartkomfyren og sot og aske måtte skrapes bort hvis steikinga skulle bli bra. Steikeovnen var i midten med vedlegg på begge sider. Det var plass til seks runde kaku i hver omgang og det ble stekt to stekinger. Om vinteren ble det godt og varmt i kjøkkenet bagedagen, men om sommeren ble varmen ubehagelig. Da vi fikk elektrisk komfyr i 1938, ble brødbakinga mye enklere.

I vintermånedene ble det strikket strømper, sokker, votter og gensere. Vi barna brukte lange heimestrikkede strømper. Far brukte bare heimestrikkede strømper året rundt. Stopping av strømper, sokker og votter og bøting (reparering av klær) tok også sin tid. I mange hjem ble det satt opp vev. Stoff til skjorter, forklær og kjoler ble vevd og av og til ble det også vevd gardiner og duker.

Vinterarbeidet for karene i januar og februar, var å kjøre gjødsla fra alle dyra ut på jordet. Den ble lagt i store hauger. Høypressing tok også mye tid. Buntene var store, rundt 100 kilo. Høyet ble solgt til militæret på Gardermoen og denne inntekten kom godt med.

I nabogarden fikk de tilbud fra kommunen for snøplogkjøringa på strekningen Lund skole til Borgen og Plogstad. Tre hester dro den store snøplogen. I år med mye snø, hendte det at fire hester måtte til.

Å hente torvstrø fra torvmosene i Nordkisa var noe av arbeidet om vinteren. Med hest foran torvstrøbriggjen, startet de tidlig om morgenen. Det var ofte lang kø før de fikk lass. Torvstrøet var løst og det ble mye støv. Da de kom heim, hadde to mann jobben med å heise torvstrøet opp på fjøsloftet. I briggen sto en mann og fylte torva opp i ei sørpekurv og en sto på fjøsloftet og halte den opp, tømte den og sendte den ned igjen. Torvstrøet ble brukt til å strø i båsene og tilla. Torva tok til seg 11-12 ganger si eiga vekt og det ble tørt og trivelig i fjøset.

Til påske ble det bakt noen småkaker - tebrød, serinakaker og krumkaker. Jeg kan ikke huske at denne høytiden ble feiret spesielt. Påskeferie i fjellet var det helst byfolk som hadde.

Da isen på brønnen gikk opp, ble springvannet friskt igjen og da kom tida for storvasken av alt tøyet som var samlet opp i løpet av vinteren. Dagen før ble tøyet lagt i stamper, kulørt og hvitvask hver for seg. I varmt vann fra bryggepanna og med såpe, fikk plagg etter plagg en omgang på vaskebrettet. Hvitvaska ble kokt i bryggepanna. Etterpå var det skylling i tre vann. Skyllinga var tungt arbeid. Storvask var det hver tredje uke. Klærne til gardsguttene og sveiseren hørte også med. Det tørre tøyet – laken, putevar og håndklær – fikk en omgang i rulla før det ble lagt bort til neste sengeskift. Forklær og skjorter måtte strykes.

Veden til bruk neste vinter var hogd og kjørt inn på gardsplassen mens det var sleaføre. I vårløysinga ble veden kappet opp i passe lengder og hogd opp til småved.

Våronna var ei travel tid. Far sto opp i halv sekstida for hestene mått føres i god tid før de skulle ut i arbeid. Arbeidstida var fra kl. 7 om morgenen til kl. 7 om kvelden, 6 dager i uka. Dagen var delt i 3 økter avbrutt av 1 times dugurdshvil og 2 timers middagshvil. Det var fordi hestene måtte ha disse pausene for å ete og hvile. Det var mye tungt arbeid og det krevde at man fikk i seg god og næringsrik mat.

Til brødmåltidene, føredugurd, dugurd og kveldsverd ble det brukt margarin, prim, pultost og syltetøy og til dugurd var det ofte stekte poteter og middagsrester. Til dugurd på søndag var det kokt egg og gulost. Om sommeren vanket det innimellom spekeskinke i helga. Middagsmaten var ganske lik fra uke til uke. Mandag var det fløtegrøt og rester fra søndagsmiddagen. Lørdag var det ertesuppe og pannekaker. Stekt flesk og stuert kål eller ertestuing var gjenganger. Sild og poteter var vanlig. Fiskebilen kom en dag i uka og da ble det fiskemiddag. Lapskaus var vanlig av og til. Hønsesuppe og hønekjøtt med lys saus var vanlig om høsten. Søndag var det ofte kjøttkaker. Kjøttdeigen ble kjøpt på butikken. Melkemat – vellinger av mange slag- ble brukt til ettermat (dessert), likeså saftsuppe av byggryn og fruktgrøt. Om sommeren var rømmekjøll og flatbrødsoll mye brukt.

Mjølka ble kjørt til meieriet på Borgen morgen og kveld, unntatt søndag kveld. Da måtte vi separere mjølka. Separatoren var hånddrevet. Det tok en times tid å kjøre mjølka gjennom separatoren og vi fikk 4-5 liter god, tykk fløte og mye skummet mjølk. Fløten ble brukt i matlaginga og til kinning av godt smør. Da meieriet ble lagt ned i 1955, slapp vi separeringa, men da var det slutt på fløten og det gode smøret.

Hønene var kvinnes ansvar. Daggamle kyllinger fikk man kjøpt fra kyllingklekkeriet på Mærli i Sørum. De første dagene sto de i ei kasse i kjøkkenet og fikk kokte egg og havregryn. Etter ei ukes tid, satte vi dem ut i et kyllingbur. Ut på høsten begynte hønene å verpe og hanene ble til gode søndagsmiddager. Eggene var verdifullt innslag i husholdningen. Var hønene flinke til å verpe, kunne noen egg selges og kona fikk noen kroner til privat bruk.

I hagen var det kvinnene som rådde. Hagene besto av mange epletrær - de fleste plantet før 1920 og var store - og mange rips-, solbær- og stikkelsbærbusker. Vi spadde under bærbuskene og rundt epletrærne. Foran huset var det bed med gamle stauder. Mor kjøpte også noen sommerblomster og plantet i tillegg. En liten gressplen holdt mor kort ved å slå med ljà. Ved siden av kålrotlandet, ble det holdt av et lite jordstykke og der plantet vi hodekål, blomkål og spisskål og sådde gulrøtter.

Det var spennende om værgudene var samarbeidsvillige da tida for våronna kom. Så snart jordene var harvetørre, ble det travelt for folk og hester. Harving, møkkabreining og såing var dagsorden i flere uker. Alle pustet lettet ut da alt var vel i jorda sist i mai eller først i juni og hestene kunne slippes ut på beite.

I siste halvdel av juni kom tida for kålrot-tykning. I flere dager kom det 4-5 barn fra området og hjalp til. De begynte klokka 10, arbeidet til middagsmaten ved ett-to tida og etter en pause fortsatte de til kveldsmaten klokka sju. Det var trangt om plassen ved kjøkkenbordet disse dagene.

Slåttonna var en travel tid – vinterfôret til kuer og hester skulle berges. Høyhesjinga var arbeidskrevende, men det var en sikker måte å få god kvalitet på høyet. Nå ble det hyret inn en voksen kar og ofte en ungdom, som tok en jobb i skoleferien for å tjene noen kroner. Høyonna varte oftest hele juli og hvis det var mye regnvær, også noen dager ut i august. Grøfte- og bekkekanter ble slått med ljå og tørket på bakken. Hakkeslåttan ble dette kalt.



Rensing av bær.

En tur til skogs for å plukke bær, var en kjærkommen avveksling for kona og barna. I hagen modnet bæra og de ble tatt godt vare på ved sylting og safting. Syltetøy i krukker og norgesglass og saftflasker ble båret ned i kjelleren til bruk utover vinteren. Sukret rips med mjølk var populær ettermat.

Utover i august gulnet kornåkrene, skuronna sto for tur. Redskapen i skuronna var ljå, slåmaskin med avleggerapparat og selvbinder. Med ljåen slo man veg rundt åkerstykket for at hestene ikke skulle trække i kornet. Tidlig på 1930-tallet hadde ikke alle selvbinder, så da ble slåmaskin brukt og kornbanda måtte bindes for hånd. To hester kunne trekke slåmaskin, tre hester måtte brukes for å trekke selvbinderen. Selvbinderen bandt kornbanda og mye arbeid kunne spares. Kornbanda ble satt i rauk eller for det meste hengt på hesjer til tørk. Så ble kornbanda, loa som de ble kalt, kjørt inn på låven og laret til treskinga.

I midten av september fikk barna potetferie. Barna var viktige for å få potetene i hus. Potetmaskinen spredde potetene utover i litt over en meters bredde, barna plukket potetene opp i bøtta og tømte dem i kasser og kjerrer. Potetene ble tømte i kjelleren, der også kål og gulrøtter fikk sin plass.

Så snart kornet var kommet i hus, tok høstpløyinga til, med 2 eller 3 hester foran plogen. Det var tungt for hestene og lange dager med trasking etter plogen for kjørekaren. Treskinga var den siste perioden det trengtes mye folk. Mange treskeverk

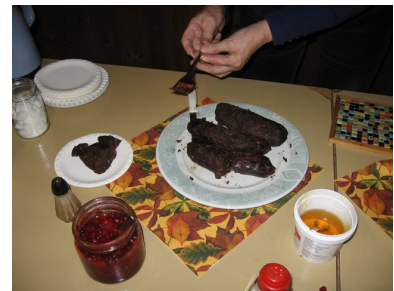
var transportable, de ble trukket med hester fra gard til gard. Den første tida ble de drevet med dampmaskin og seinere med traktor eller elektrisk motor.

Onnetidene var krevende for både bonden og bondekona – å få hverdagen til å fungere, krevde god planlegging. Det ble satt pris på at det var godt matstell på garden, særlig i onnene gjorde kona sitt beste for å servere nok og god mat til alle folka. Det var trangt rundt bordet og maten måtte stå på bordet til rett tid. Da treskinga var ferdig kom det noen rolige dager.

Ut i november kom tida for hovedreingjøringa av soverommene før jul. Sengeklærne ble luftet. I de fleste sengene var det halmmadrasser. Nå ble madrassene båret ut. Den gamle halmen ble fjernet og ny halm, helst hvete halm, ble stappet inn. Tak, vegger og golv fikk en omgang med vaskekluten. Det var nydelig å legge seg om kvelden på den nye halmen. Det var også litt ekstra vask i resten av huset. Bua ble reingjort og i saltebalja ble det fylt bruselåg som var en form for sterilisering.

Adventstiden var fra gammelt av fastetid. Det hang kanskje igjen noe av den tradisjonen, for jeg kan ikke huske at det var noen festligheter denne tida. Dagene var preget av nøkternhet og for kvinnene var de veldig travle. Julestria begynte med kakebaking – sju slag skulle det være: Berlinerkranser, serinakaker og peppersnipper ble stekt i vedkomfyren, mens goro og krumkaker ble stekt i jern oppå ovnen. Baking av fattigmann og smultringer måtte vente til etter slaktinga for å få fersk smult til kokinga.

Julegrisen var fôret ekstra godt i flere uker så den var stor, og i den tida skulle den være feit. Alt på grisen ble tatt godt vare på og spist. Av blodet lagde de blodklubb, blodpudding og blodpølse, og var det kaldt kunne noe settes bort og brukes utover vinteren. Innmaten, dvs. lunger, hjerte og nyrer, ble lagt i vann og vannet ble skiftet flere ganger. Deretter ble innmaten malt og kokt til lungemos eller det ble stekt innmatkaker (skranglekaker). Av levra laget de deilig leverpostei og av hodet ble det sylte. Føttene ble skrapt og skrubbet, kokt og lagt i saltlake.



Blodklubb

Mange syntes syltelabber var en delikatesse. Tarmene ble rensert og brukt til julepølsa. Noe kjøtt og fleisk malte slakteren til medisterdeig og det ble stekt medisterkaker og stappet pølser. Mange av medisterkakene ble lagt på norgesglass og hermetisert. Noen av kotelettene ble også stekt og hermetisert. Oftest var det kaldt slik at ribba og noe av kotelettene kunne ligge på bua ei tid til bruk i jule- og nyttårshelga. Mesteparten av grisen ble saltet og lagt i saltebalja.

Etter at slaktinga var ferdig, var det ekstra vasking av kjøkken og kammers. Mye brød måtte bakes for det skulle helst vare til over nyttår. Lille julaften var det skifting av sengetøy og helgereingjøring i soverommene. Julekake med sukat og rosiner ble bakt denne dagen og juletreet ble tatt inn. Pyntingen foregikk julaften. Til middag var det risengrynsgrot. Når dyrestellet var ferdig og alle hadde vasket seg og skiftet til rene klær, samlet alle på garden seg i spisestua til julaftensmåltidet. Vi spiste ribbe og pølse med surkål, poteter og tyttebær. Dessert var ofte riskrem med rød saus. Etter middag ble julegavene delt ut. Det var en gave til hver – ofte hjemmelagede ting. Etter kaffe og en smak av småkakene, gikk alle hver til sitt.

Første juledag reiste noen til kirka mens resten av dagen var stille, for alle skulle holde seg heime. Fra annen juledag, i romjula og ofte like til 13. dag jul, var det familiesammenkomster og folk besøkte hverandre. Et fast innslag var juletreffesten på skolen. Vi gikk rundt det store juletreet som hadde levende lys og sang alle de kjente julesangene. Ungdommen samlet seg til dansefester. Populært var det å kle seg ut og gå julebukk. Ungdommen gikk fra hus til hus og det var viktig å kle seg så man ikke skulle bli kjent igjen. I romjula ble bare det aller viktigste arbeidet gjort og dette gjaldt også for de to, tre første dagene på nyåret.

Den tekniske utviklinga fra 1935 til 1939 gikk hele tida framover og leveforholdene ble bedre for alle. Men livet på garden var lite forandret. Den andre verdenskrigen begynte høsten 1939 og i april 1940 ble Norge okkupert av tyskerne. Utvilingen stanset og på noen områder måtte en ty til metoder fra tidligere år. Alt høsten 1939 ble kaffe og sukker rasjonert. Etersom åra gikk, ble flere og flere varer som mat, klær og sko rasjonert. Det ble mangel på det meste. Det var verst i byene, for utover på landsbygda hadde vel de fleste kontakt med produsenter som kunne avse noen egg eller litt mjølk. På garden hadde vi mjølk, egg og brødmjøl. Det var bestemt hvor mye korn vi kunne male til eget bruk og på mølla var det også mye kontroll. På en eller annen måte ordnet det seg slik at vi hadde nok mjøl til kaku.

Til dyra var det verre. Grisene levde mye på poteter og utbløytet høymo fra bunnen av høygolvet. Til kuene fikk en kjøpt bunter ned cellulose. Den var presset i store flak. Cellulosen lå i vann natta over og drøvtyggerne kunne nyttiggjøre seg dette fôret og de likte det godt. Ved kjøp av cellulose fikk en kjøpt sildemjøl som inneholdt protein og var viktig for fôret til mjølkekuene. Et potetkokeri reiste fra gard til gard om høsten og kokte mye poteter. De ble stampet hardt sammen i tønner eller i en tett bunge i grisehuset – potetsilo. Denne potetmassen kunne holde seg frisk ganske lenge og var godt fôr til grisene.

Jordbrukerne ble nøye kontrollert på mange områder. Liste over alle dyra måtte leveres til forsyningsnemda hvert kvartal og det måtte ikke mangle noen. Hvis noe skulle slaktes, måtte en ha tillatelse og hvis det døde noen dyr, måtte det være bekreftelse fra dyrlegen. I treskinga måtte det være godkjent kontrollør og han skulle se etter at ikke noe korn ble gjemt bort. Kornbingene ble målt og det ble rapportert til forsyningsnemda hvor mye korn det var på lager. På 1940-tallet kom det igjen sauer på gardene og rokken ble hentet ned fra loftet. Ulla var god å ty til for å få garn til sokker, strømper og votter. Gamle koner fikk jobben med å spinne garn. Spinnekurs ble satt i gang mange steder.

I 1946 var 30 % av befolkningen sysselsatt i jordbruket. I åra som fulgte ble det mindre og mindre folk på gardene. Folk ble erstattet av maskiner og drifta ble forenklet. Husdyrholdet ble spesialisert – det ble bare kuer eller griser eller egg- og kyllingproduksjon. Kvinnene fikk elektrisk komfyr, vaskemaskin, kjøleskap og fryseboks som lettet husarbeidet. Kona kunne derfor bruke tida i husdyrholdet og ute når det trengtes mest.

I 1960 var jordbruksbefolkningen 20 %, ti år etter, i 1970 var den 10 %. Der husdyrholdet ble kuttet ut, tok kona ofte arbeid utenfor garden. I dag er oftest bare mannen igjen og ofte må også han hente noe av inntekta utenfor garden.