

GÅRDSDRIFT I REISADALEN VED ÅRHUNDRESKIFTET

AV:
KAP
DIG



(Avfotografert ved Nordreisa Camera)

Johannes Olsen Skjønsberg, husmannssønn fra Øvre Skjønsberg i Øver og hustru Stina Katrine Øistine, Margit på fanget. Tora Jensdatter fra Samuelelv, Galgur i Jusie og Sigurd. Bildet er tatt i Nordreisa. Barna fra v. Claudia da familien enda bodde på mernes.

**Hos Stina og Johannes på
Potkagården Skjønsberg**



Våningshuset — et markert trekk ute i landskapet på Potkajordene. Et «spøkelseshus» for veifarende på tur opp Reisadalen.

Familiebakgrunn:

Stina Katrine Jensdatter ble født 1. november 1856 på gården Samuelelv, Galgur i Nordreisa. Hun var datter av Jens Olsen Samuelelv (1831-1913) og hustru Stina (Galgur-Stina) (1820-1907). Galgur-Stina var født i Potka som datter av Knut Semingsen og hustru Stina Bugge. Galgur-Stina fikk først en datter Ole-Anna, med sin forlovede, hvalfangeren Jens Foyen. Ole-Anna fikk tyfus 24 år gammel — i 1860, og hun ble le seg i hjel da hun skulle årelates av en finnlender. Galgur-Stina giftet seg med Reidar Persen fra Kjelderer og fikk en sønn som døde antagelig i 1906. Etter mannens død giftet hun seg med Jens Olsen og fikk med han 3 barn: Stina Katrine (1856-1943), Johannes (1857-1920) og Ferdinand (1862-1943). Både Reier og Jens var Galgur-Stinas fettere og Kjelder-Pers sønnesønner.

Stina Katrine vokste opp i Samuelelv, og skolegangen var 3 uker i slengen med en omgangsskolelærer. Hennes mor lærte henne å lese og skrive. Da hun var 16 år reiste hun hjemmefra og tok tjeneste som hushjelp i 4 år hos en prest på Hagan utenfor Harstad. Som 20-åring kom hun som husjomfru til handelsmann Borgen, Sund i Lofoten og var der i 5 år. Så reiste hun til Gildeskål for å lære søm og ble der i 2 år. Hun var godt rustet da hun i 1885 giftet seg i Nordreisa med Johannes Olsen Skjønsberg født 19. mars 1857 som husmannssønn på gården Øvre Skjønsberg, Øyer i Gudbrandsdalen — en gammel gård, muligens fra bronsealderen (1500-500 f.K.). Hans far, Ole Olsen, var ikke bare husmann, men også tømmermann og var blant annet med på byggingen av Ringsaker

kirke. Moren, Marie, født Korbøl var fra Romsdal. Øvre Skjønsberg hadde i 1723 en husmannsheim uten kornåker. Fra gammel norsk var navnet trulig Skygnisbjørg — av å skygna = se utover, altså utsynsberg. Husmannens plikter til bonden i de dager var arbeid uten avgift med 6 dager om våren, 6 dager om høsten. 8 skurdsmål og 8 slåttemølinger. I tillegg hadde husmannen offentlige byrder med en sommerdaglønn/8 skilling til hver av disse: skolekassen/fattigkassen/kirken. Dessuten en høstdag av menn og kvinner in natura til presten i hovedsoknet.

Johannes reiste hjemmefra som 18-åring til Evenstad skogskole i Østerdalen og ble der ett år som elev før han begynte å gå på gården som arbeider. Som 22-åring reiste han til Sund i Lofoten som fiskearbeider. Da han kunne lese, skrive og regne ble han med som fiskehandler med fiskejektene fra Sund til Bergen. I Sund traff han Stina Katrine og havnet for resten av sitt liv i Nordreisa. De fikk sammen 5 barn og tok til seg et pleiebarn. I 1893 kjøpte de seg jord på Tømmernes i Nordreisa og bygde seg et hus der. De hadde jordbruk med 5-6 kyr, hest og noen sauer. Samtidig reiste Johannes på Finnmarksfiske sammen med sin svoger Ferdinand Jensen i årene 1885 til 1890. Han hadde to onkler som var fiskekjøpere i Gjesvøær.

I 1890 ble Johannes skogvokter etter skogfogd Karl Lund, og flyttet til Potka i 1901 der skogvoktergården da var på 25 kvadratkilometer. Privat kjøpte han en mindre del av eiendommen som han kalte Skjønsberg. Dessverre hadde ikke Johannes språkføre og lærte seg ikke den finske dialekten som var det vanlige



Det solide tømmerhuset i to etasjer med loft minner om en svunnen tid. Skjønsberggården var en stor gård. Huset ble utvidet med en etasje i 1922.

talemål i Reisadalen. Det var ikke lett for dalens innbyggere å forstå Øyer-målet.

Gården

Skjønsberg fødte for det meste 7-8 kyr omkring 1905. Den tiden de kjørte malm fra Moskodal gruver hadde gården 3 hester pluss ett føll. Ellers hadde skogvokteren i sitt arbeide bruk for en skysshoppe til ridning. Av kjøretøy hadde gården til vinterbruk en sluffe. Den hadde fasong som en troika fra Russland. Sluffen var utstyrt med bage over



Mange har trampet inn over dørstokken her. Nå er det stilt i dørene. Solvidde, brune tømmerstokker har i flere generasjoner tatt av for vær og vind.

hesteryggen og med lærreimer til dragholt, og hadde ikke selapinne og hull for drag. Bågen ble bundet fast i seletøyet (greie) med reimkluten rundt bagearmen med dobbelt stikk pluss rundt oreringen (ring rundt dragrottene som går fra selve bågreet). Det var da en hel kunst å sele på hestene.

Ellers ver det langslede samt støtting til skogbruk. Senere ble det i bygda brukt geit og bukk. Til sommerbruk var det på gården drag til å slepe stokker. Drag var skjeker og meier med en liten bom av en stor, svær bjørkestokk. Videre ble det brukt langvogn til høykjøring og bikkvogn til alt mulig annet — helst til fraukjøring.

Til personbefordring hadde gården en 4 hjuls trille for 2 hester. Dessuten hadde de karjol — det var en liten skyssvogn på 2 hjul med plass til 2 voksne samt 1 i tillegg på «kuskebukken» som var en kasse.

Redskapen ble laget i smia

På gårdene var det naturalhus- holdning og de laget det meste av redskapen selv. Finere ting som øks og kniv smidde Erik Vinnelys. Han laget også grindstaur og akslinger, drag til vogner. I arbeidet med tykkere jern måtte det to mann til for å banke ut jernet. Stålet var mye mer verd, det måtte smies inn litt til egger på kniv og øks. De laget smiene selv, og la leire rundt et rør hvor lufta fra belgen gikk. Belgskinn laget de av skinn barket eller lagt i saltlake og tørket. Det skinnnet som lå i saltlaken måtte det ikke komme vann på for da ble det for tørt, og sprakk. Kull hadde de selv brent i tjæremila. De forarbeidet slegger, samt tang til å holde jernet med. Videre brukte de selvlagede kiler av jern når de «spikret» tjæreveid.

Trøer

I begynnelsen ble jordene «kvegått» i trøer. Da ble det arbeidet flere grunder i en høyde av en meter og av tre meters lengde — om dyrene hoppet over, ble grindene laget høyere. Ved hjelp av en grindstaur (et vanlig spett med en «lokke» av jern øverst) ble det laget 8 tommer dype hull til stolpene. Til en trøe kunne det bli brukt flere slike grunder, det var vanlig med innhegninger på cirka 10 x 10, 50 x 50 eller 100 x 100 meter. Når dyrene sto i trøa gjødset de nok på et år slik at trøa kunne flyttes til neste stykke. Men trøa vernet ikke for alle villdyr, en bjørn tok en gang en halvtannet år gammel okse fra ei trøe på gården. På kvegåtte flekker vokste det et kort gress med hvit blomst — såkalt «røllik-høy». Ellers var vollbegynnelsen at det ble ryddet vekk einer og slettet ut hauger — dette ble gjort på Marta-vollen i Potka.

Jordkultivering

Etter 1904 begynte Johannes å pløye opp jorda med plog og så bygg. Det ble aldri modent, men de brukte halmen til dyrefor. Etter Stinas oldefar Seming Olsen fra Rød i Søndre Østerdalen ble det funnet en stor, svær kvernstein på tomte til den gamle Potkagården. Sønnen Knut måtte flytte lengre mot den næværende gården, da Reisaelva skiftet leie og tok jorda ved den gamle boplassen til Seming som lå lengre mot Holmen.

I tiden 1904-1912 dyrket Stina og Johannes litt poteter på Skarpsno ved Storslett der det var godt potetland. Fra 1912 ble den dyrket på hjemjorda, men i «jernnettene» sist i juli/først i august ble det laget



I anledning Claudia's konfirma- sjonsdag i 1902 besøkte familien fotografen. Bak fra v. Clauda Øistine, Tora Jusie og Sigurd. Carley Wedevang Løvenskiold på fanget og Alma Olea von Bora mellom foreldrene.

store bål på begge sider av potetåkeren — for å hindre natte- frost. Ved med torv på = røykbål bruktes også mot myggplagen når kyrne gikk ute i kve/grind.

Slått

Gresset ble slått ned med ljå og raket sammen med rive. Vollhøy ble hesjet på krakehesjer med skorer på begge sidene av hesja. «Rerne» var fra 2 til 6 meter lange, de var økset i rotendene slik at de lå flate mot tappene. Rotenden var også økset flat, mens råa lå utover den andre stauren. «Rerne» var barked med en rift på hver side mot råte. Om høsten ble krakehesjene tatt ned og reist i stabler mot en krake slik at de kunne brukes om igjen i flere år. Skogslåttene hadde egne hesjer med kortere «rer». De var også barked, og det ble brukt barkedede suler for å holde hesjene oppe. Suler er korte stolper med kløft i toppene. Kløfta mot kraken/bjorka var kortere, mens kløfta på yttersiden av råa var lengre. Om mulig ble det brukt en hjerk til krake på den ene siden, og en krake til støtte på den andre siden for å holde hesjestolpen oppe. De som laget hesjer lette stadig etter kraker med passende kvister til å holde oppe «rerne» som høyet skulle henge på.

Høykjøring

Høyet ble kjørt inn på sommersle- de. Den var tjærebredd og brent under meiene som var uten jern. Tjæra var brent i sola, eller meien ble holdt over varme. For å kunne ta større lass ble det laget kroktrær bak på kjelken. På låven ble det hist og her lagt gråstein under innkjør- ing av høyet. Disse steinene hadde en dobbelt oppgave: de skulle pakke høyet bedre sammen, og trekke til seg fuktighet. Det var ikke lange veien en kunne kjøre høyet inn på en slik sommerkjelke. Var høyet lengre borte ble høyet lagt i vinterhesjer og kjørt hjem på sledefore. Vinterhesjer var doble krakehesjer med lengre mellomrom mellom «rerne». Slike vinterhesjer ble brukt i utslåtter, enkelte kunne være helt ved Hovin- kivi.

Stake

Men var høyet langt borte ble det vanligvis lagt i stake. Stakelegging var en kunst som måtte læres om høyet skulle holde seg tørt. Den vanlige størrelsen var 6 meters lengde og 2 meter på det bredeste - på aksla. Først ble det satt ned 2 «rer» i midten for å stø opp staken og 2 i endene for å holde den sammen. For at ikke musa skulle ha vinteroppholdssted under staken, ble det lagt hegg i bunnen — musa likte ikke hegg. Staken var smal i bunnen, vanlig bredde var en meter. Så ble høyet kastet på etterhvert. Oppe på staken var det en «stakar» som tråkket og stelte høyet flatt mens han hele tiden utvidet staken litt. Når staken var en meter høy, ble det hugget skorer (støtter) i en lengde av 60 cm. Disse ble stukket under staken med et par meters mellomrom — ellers ble staken lea- laus og vinden kunne kaste den ned. Nye skorer ble satt etter 2,5 meter — her var staken på det bredeste — på aksla. Herfra måtte «stakaren» trekke ihop staken. Endestolpene måtte være like høye som staken, og den måtte skores opp med suler fra yttersia slik at den sto bein. Til slutt ble det lagt på en topp med en rå øverst. Denne toppen sank og det øverste laget ble fuktig i regn. Men vannet rant langs stake- sidene, så høyet inne i staken var tørt.

Tilleggsfor

Vanlig tale i de tider var at når en hadde for til to kyr, måtte en skaffe ruskfor til å fø en ekstra ku. På kulturhugst i 1920-årene i Bergskog, kom Bernhard Liland over en stor skav. Han spurte daværende skog- vokter — Stinas svigersønn Sigurd

Gjetmun- les. Da : Guds sky var det s ekstra ku

På Skj sommere det var fisken bl dette ble tasje — i en ekstr hele som fordervel for å jev oppi nc ferdiggja bortimot miste soi de innhc dag. Me dette dat

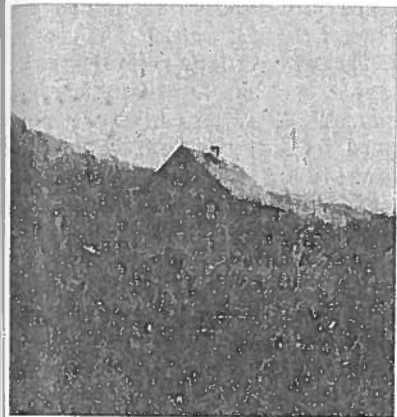


Det er gården vintersn beitet p kikket p

Moldfor Samn slogtønr for. Or bregner rota gra meter la meters nedi me ble så k hest. Sa til for, fastgrod få tak i. fjellrote flata va skarpe mulden som de opp i fli: De kuni det ble innkjøp matte (

Gjetmundsen — om den skulle felles. Da svarte den hin at han for Guds skyld måtte gjøre det — ellers var det snart noen som satte på en ekstra ku.

På Skjøsberg ble det i løpet av sommeren samlet alt av fiskeslo. Om det var store bein (rygg/side) av fisken ble disse kokt og avkjølt. Alt dette ble samlet i en stor parafinfustasje — rengjort — av metall eller i en ekstra stor tjæretønne. Dette sto hele sommeren — og luktet død og fordervelse. For å dempe lukta, og for å jevne ut smaken hadde Stina oppi noe krøkebær. Dette var ferdiggjært sist i november, og bortimot jul når kyrne begynte å miste sommersmaken på høyet fikk de innholdet i en 2 liters øse hver dag. Melkekyrne var veldig glad i dette datidens kraftfor.



Det er stilt ute og. Da vi besøkte gården 3. oktober, lå den første vintersnøen nedover i lia, sauene beitet på jordene og ei enslig sjur kikket på oss fra pipa.

Moldfor

Sammenblandet med innholdet i slogtønne kunne Stina bruke moldfor. Om høsten når bladene på bregnerot og sisselrot var visne, ble rota gravd opp. De laget binger av 2 meter lange stokker lagt i firkant i to meters høyde. Moldforen ble lagt ned i med blom og ris som tak. Den ble så kjørt hjem på sledeføre med hest. Sauemoldfor (sisselrot) var best til for, men den var små og fastgrodd i terrenget og vanskelig å få tak i. Moldfor vokste oppe under fjellroten. Den som vokste nede på flata var trollmoldfor hvis hårde skarpe tagger kunne skade tunga/mundhula til kua. Vel hjemme ble mulden banket av rota, og etterhvert som den ble brukt, hugde de den opp i fliser og ga den ukokt til kyrne. De kunne også koke moldfora, men det ble da strødd russerugmel innkjøpt i store, svære sekker av matte (jute) på. Dette melet kom



Vinduene er gjenspikret for at vintersnøen ikke skal blåse inn. Kjerrehjulene utenfor har funnet seg ei gammel tørrbjørk å støtte seg mot. Så lenge det varer.

med «logdje» båtene til Finnmark. Disse båtene kom også helt til Tromsø for å bytte melet mot fisk og sild. Til Reisa kom melet med de som for til Finnmarkfiske. Særlig var «Gorosso-Mikal» og «Jo Henrik» flinke til å hente «mattemel» til bygda. Galgor-Jens — Stinas far — var og flere ganger på Finnmarka.

Hakkels

Til melkekyr ble også brukt halm som ble hakket. I mangel på halm ble det brukt smått skoghøy. Potetgresset ble lagt i store hauger. Det ble tatt inn til tining og hakket sundt før bruk. Til låg kokte de halm og potetgress sammen og strødde mattemel på. Før det kom sevje i rogn tok de rognbarken med skavjern. Om rognetrærne var små, ble hele rogn tatt hjem. Det ble kalt brom om fine kvister av skav ble hakket istykker og kastet i båsen til kyrne som spiste alt. For mye skav forvoldte gjæring i magen til kyrne og de kunne «sprekke». Barken ble tatt fra først i oktober til sist i februar og lagret under snø slik at den ikke tørket. Etter hvert som den skulle brukes ble den tatt inn og tint opp.

Voll og skoghøy ble brukt til ungdyr. Skoghøy var utmarkshøy og meget proteinrikt. Sauene fikk lauvkjerver som tilskuddsfor. Kjerver (bunter) ble laget av kvist fra lauvskog. Kjervene ble tørket under tak i badstue eller stalling, og ble gitt som sauefor når de ble tilstrekkelig tørre. Kvisten ble tatt i juli før den beste blomstringstiden, og det var vanlig med 20-30 kjerver. Lauvet ble om høsten raket sammen i store hauger, stukket i sekker og båret hjem. Var det ledig plass på låvegulvet ble lauvet slått utover.

Det ble gitt rått til sauene og brukt med i lågen til kyrne. Kyrne fikk også sørpe: Innholdet av slogtønna pluss en blanding av moldfor, skav, småhakket ruskhøy (eks. slikt som var nedtråkket av hester og skyllet opp i vann) og lauv.

Annen utmarksutnyttelse

Tjære brente de selv på gårdene, det het «å løfte» tjærevad. Først ble røttene hugd av på furustubbene, så ble en lett og tørr furu på 7 til 8 tommer brukt som våg. Fremst ble det laget en avrundet hesteskolignende fordykning med en spiss under. Våga var 5 til 6 meter lang og sto høyt oppe. Det ble da vridd vidjeband for å dra ned våga i mannhøyde, så ble stubbene våget opp. En våt sommer ga 18 tønner ren tjære av en 25 tønner ufreket mile. Omkring 1930 hadde Stinas granne Johan Tørfoss en gamle og tømmerdrift samt mile ved Imo i Reisdalen. Da hadde Jakob og Bernhard Liland en 24 tønner ufreket tjæramile sammen med Henrik Hallen der. Om vinteren ble denne tjæra kjørt ned med hest og 6 tønner på hver slede. Det var kaldt for hestene å plaske ut i elva foran hver elveør. Over disse ørene måtte det spennes to hester foran hver slede for å få de over.

Slakting

Om høsten i november var det storslakt på Skjøsberg av en ku eller okse og 4-5 sauer, de hadde sjelden griser. Vårslaktinga foregikk ved ST. Hanstider av en kalv eller en stor sau eventuelt en gjellvær. Det



Her lå fjøset i forgrunnen. Det gikk tapt da tyskerne trakk seg tilbake. Karjolen som sto på fjøsløftet var yndet oppholdssted for ungene.

Samtlige småbilder: Fotograf Lars Larsen

var ingen utskilling av graværer så sauene lammet hele året. Likevel ble enkelte værere gjellet — det kaltes for «gølking». Pungene ble da lagt mellom 2 fjøler og det ble slått på den ene fjøla. Det ble også bundet gummisnorer rundt slik at hele greia tørket vekk. Men både disse gjellemetoder og de brutale slaktemetoder med stikking av dyr ble forbudt. Johan Tørfoss var den første i bygda som hadde slaktemaske. Han laget den av et kobbegvær som løpet var avkuttet til 20 cm — det var i begynnelsen av første verdenskrig.

Ved høstslaktingen ble slaktet hengt opp i tørt vær og hang der til det ble ordentlig tørt. Ved barfrost ble kjøttet gnidd inn med to deler salt og en del salpeter blandet sammen. Slagsidene ble tatt av til ruller og lagt ned i saltkjøttlaken — den lå i halvskjæringen (en halv tønne). Sider og småkjøtt som ble igjen av rullesyningen ble laget opp til hakkemat. Kjøttet ble lagt i renskurte trekasser av størrelse 12 x 20 x 100 cm. Der ble det hugget til hakkemat med ei bred bile, og denne hakkematen ble laget til pølser — «stappet i rengjorte tårmer».

Levra ble sjelden brukt med i pølsa da den ga en skarp smak, den ble stekt eller kokt. Hjerte og lunger ble hakket opp og stappet til pølse enten for seg selv eller blandet med rester av kjøtt. Da en eventuell sykdom ofte satt igjen i milten, ble den gitt til hundene.

Alt blodet ble tatt vare på og laget til pølse eller pudding. Blodklubb ble laget av pølsedeig kokt i vann med litt salt i. Til blodpølse ble vomma vasket helt rein, klipt opp i passende stykker og sydd sammen til pølseskinn etter at alt tarmskinnet var oppbrukt. Den ferdige blodmaten ble lagt i saltlake der de holdt seg lenge — vanligvis til over jul. Men ofte fikk den stygg smak når den sto for lenge, så vanligvis ble blodmaten brukt opp snarest mulig.

Melka.

Melka ble brukt til drikke eller ystet til ost. En tid hadde Skjongsberggå den geiter, og da vanket det geitost. Ved koking av ost ble melka først heldt opp i et stort kar eller i ei Anker gryte (100 liter) som sto i et spesielt rom i fjøset. Den sto på omnsrister, og det ble fyrt oppunder den.

Når melka ble lunken/spenevarm slo Stina kjese (løype) oppi. Kjese ble laget av den delen som ligger øverst i magesekken på spekalven. Posen ble vasket ren og ifyllt det vaskede innhold. Så ble det tatt en liten

bjerkekløft som ble stukket inn på foldene i posen slik at den ikke gikk sammen. Posen ble så hengt opp på et sted som var litt tørt og fluefritt — som spiskammerveggen. Etterat kjesen var lagt oppi melka ble det hele varmet opp ved svak varme. Når det begynte å yste seg, ble kjeseposen tatt vekk. Stina la så griselerret i trøsken og fylte på den hvite osten etterhvert som den ostet seg. Grise/skinkelerret var et grovmasket lerret kjøpt i forretningene i bygda eller fra Tromsø. Trøske er ei osteform av tre som det var boret huller i med navar, i noen var det skåret ut kruseduller inni som osten fikk form etter. Når hvitosten var tatt vekk, ble det brune kokt sammen til ost og lagt i en annen ostetrøske. Gommen var lite sammenkokt, den blandet Stina med risengryn og kanel — en og annen gang med smør. Den ble banket sammen og oppbevart i skåler og fat.

Rømmekolle

Før Stinas tid laget de selv tette til rømmekollen. Da ble en snegl lagt i en skål med nysilt melk. Denne sneglen spaserte rundt i skålen og utskilte slim. Når den hadde utskilt nok, ble den kastet vekk og tetten heldt på et glass. Stina brukte tettegress som vokste vilt. Dett kokte hun i melk da tettegresset utsondret et stoff som tetnet melka. For at tetten ikke skulle mogle, ble den heldt over på glass.

Stina brukte bunker til rømmekolle — det var en tønnebunn av 10 cm høye staver samt 2 tønnebånd som var laget av vidjeteger og smidd til. Festmiddager på gården Skjongsberg var rømme pluss tette samt kanel, sukker og knust hjembakt kavring av rugmel som var knust og strødd på.

En annen festmiddag var rømmegrøt med kanel, sukker og smør samt hjembakt flatbrød. Ofte med spekemat til flatbrødet: laks eller kjøtt.

Smør

Til vanlig ble rømmen tatt bort og heldt i et stort trekar eller en dall sammen med fløte. Når dette ble passelig surt så kjernet Stina smør av blandingen i en stavkjerne av tre. Det smøret som ikke ble brukt på gården, solgte de ofte til «smørkjøpmenn» i Tromsø.

Drikke

Om sommeren samlet Stina skjørmelk i en tretønne (noen i bygda kokte denne melka) med klede over. Når denne melka begynte å surne

dannet det seg ostestoff og møssa (valle). Ostestoffet ble brukt sammenpisket — ofte med fløte oppi — sammen med flatbrød til etterrett. Møssa ble brukt som drikke i høye. For at den ikke skulle bli altfor sur, brukte Stina blåbær eller særlig krøkebær oppi. Når mennene hadde skjørmelk med seg i skogen brukte de å blande den med vann og kokte den til en slags kjørnemelkgrøt. Til melking av ku brukte Stina en ask — en 25 cm høy trekopp av staver med bånd og handtak — størrelse 15 cm til geitmelking. Fra denne asken ble melka slått oppi en dall med lokk og handtak. Melka ble silt inne i huset før den ble brukt videre.

Fisk

På Skjongsberg var det vanlig å kjøpe inn sild, uer og annen fisk saltet i tønner. Laksen fikk de fra Reisaelva og kunne salte den selv i tønner, men det hendte også at den ble røkt. Reisaelfjorden var da sildefjord, og ikke bare ble denne silda brukt til matsild, den ble også kjørt opp i store kasser med småsild og slog til kumat.

Bakst

Det var et helt arbeide å holde maten spisende. Hos Stinas far i Galur hadde de ei jordbu hvor de oppbevarte maten. Men de brukte også en hel del melmat. Til sommerbruk ble store stabler av flatbrød og en hel del lefser bakt opp av bakstekoner. Til jul bakte de selv uten leid hjelp. Grovt brød ble bakt av mattemel — som var omtrent så grovt som sammalt mel er i dag.

Huder

Skinnet av dyrene ble utnyttet på gården. Det ble barket, de la det i salt til det ble mer oppløst. Så la de det i store fat av tre — ku eller okseskinn sammen med bjørkebark i en låg, og en mildere låg til en sau eller spekalvskinn. Bjørkebarken ble først kokt i vann, så fjernet de selve barken og la hudene ned i den lunkne lågen. Alt etter styrken på lågen begynte hårene å løsne etter 2 til 3 uker, og det ble brukt skavjern til å skrape de vekk. Etterpå ble hudene lagt i en mildere låg av older slik at skinnet ble brunt. Til slutt ble skinnet tørket.

Komager

Skinnet ble brukt på gården — mest til datidens fottøy som var komager. Sålene ble skåret av ryggsiden alt etter fotens størrelse, mens bjorene (overlæret) ble brukt av sau eller spekalvskinn. De kjøpte

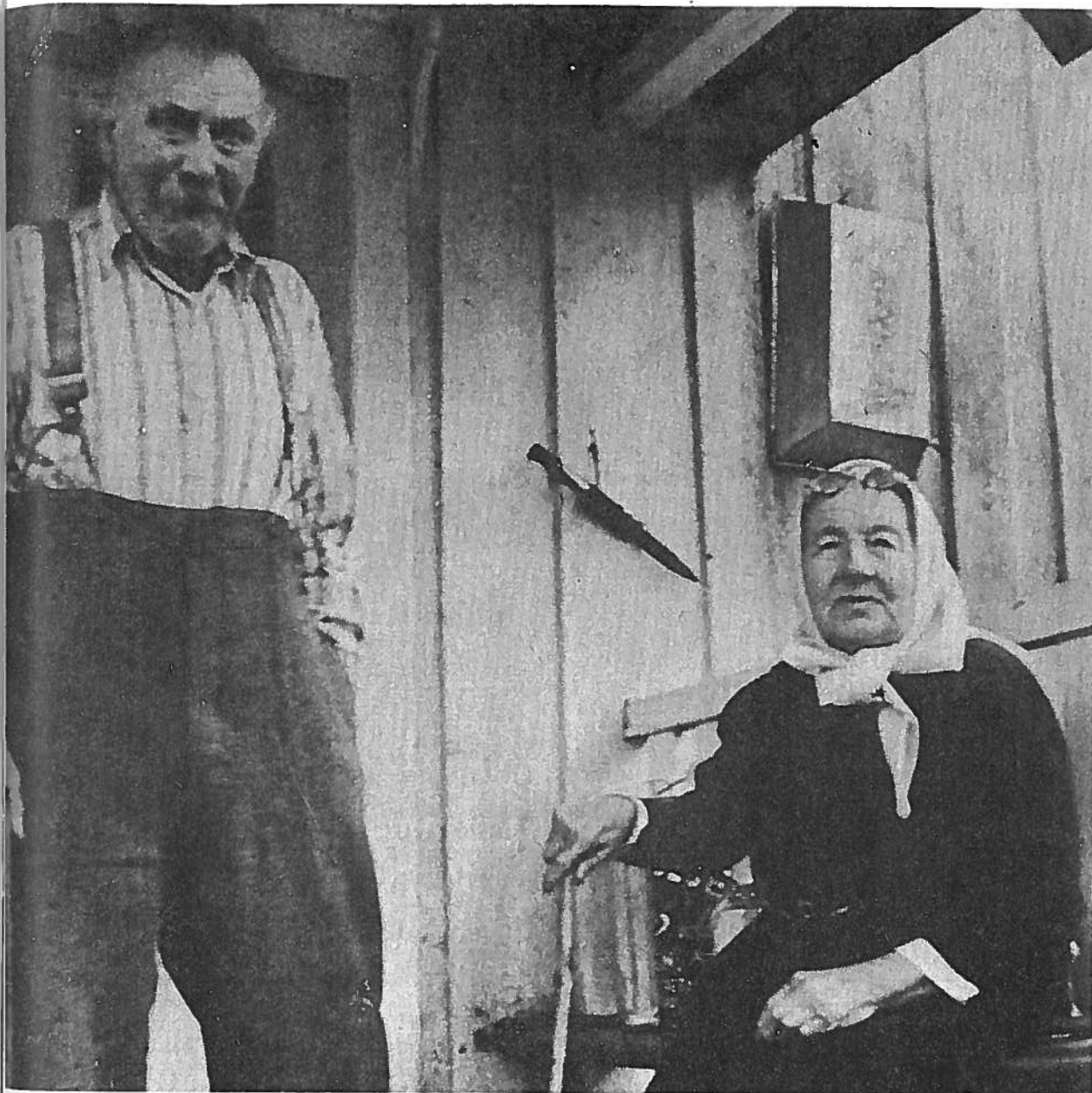
ssa
ukt
øte
til
om
ille
vær
Vår
eg i
red
ags
ku
røy
og
til
ble
og
set

å
isk
fra
v i
len
de-
lda
ørt
og

lde
r i
de
kte
er-
og
av
elv
akt
så

på
st i
de
ller
ark
sau
ble
lve
len
på
r 2
ern
ble
der
ble

—
var
av
lse,
ukt
pte



På Skogstad i 1942. Johannes er blitt 85 og Stina nærmer seg 86.

rein eller byttet til seg reingondor av samene. En gondor ble tatt av rygg eller helst leggsene (fra ankelen til over kneet) på reinen. Senen ble først tørket og så banket med treklubbe. Etterpå ble den fliset opp og delt i tynne strimler eller strenger som ble fuktet i munnen og tvinnet sammen to og to med hendene på kneet. Hver tråd ble spisset og tvinnet sammen til en senetråd for å sy sammen komager. Til syngen brukte de ime og syring (et fingerbøll uten bunn). Det var enkelte kvinner som var spesielt flinke til å sy komager og som tok på seg slikt arbeid. Senere ble det brukt bektråd og da sydde også mennene. Mannfolk-komagene var sydd med vrangen ut (ble stundom brukt som spyttbakke til brukere av rulleto-bakk), mens kvinnfolk-komagene hadde vrangen inn. Det var en hel

kunst å senne komager slik at helen kom på rett plass.

Husinventar

Det ble ikke bare brukt sennegress til komager, slikt gress ble også brukt sammen med halm til sengemadrass. Til overbredsel ble det brukt tepper/grener vanligvis byttet til seg fra Kålfjord. Senere ble det brukt bolster som er et trekk (var) rundt reinhår eller dun. Det siste for de som hadde dunvær. Om vinteren ble det brukt saueskinnsfell til overbredsel, om sommeren grener og seinere bomullstepper — men mange hadde feller av lammeskinn.

På Skjøsberg var det ovner i hele huset. Før Stina flyttet dit ble det på enkelte gårder i Reisadalen brukt tyristikker stukket i spånger i veggene som lys. Før parafinlam-

penes tid ble det også brukt talglys. I fjøset ble det brukt prås, det er en metallfjøl av jern på størrelse med en fot og som har en åpen skål med en forhøyning til veken. Denne skåla ble fylt med tran, og veken var av grovt vevd porøst stoff. Det var ikke noe glass over og det hele ga et usselt lys. Senere ble det brukt fjøslykt. Men all denne åpne ilden ga færre branner enn dagens elektrisitet.

Var de gamle dagers mennesker mere forsiktig?

Alderdom

Under siste verdenskrig flyttet Stina og Johannes fra Skjøsberg til sin datter Alma på Skogstad. Det eneste som står igjen på Skjøsberg er det gamle tømmerhuset. Stina døde 3. februar 1943 og Johannes 16. april 1944. De er begge begravet på kirkegården ved Nordreisa kirke.