

Arbeidsåret på Eikemo

Av Åse Eikemo Strømme

ARBEID OM VINTEREN

Spinning

Når jola var slutt og jolestasen vart rydda bort frå stovene, ja då kom rokken og ulla ned frå lemmen og ho mor tok til med spinninga av ulla. som ho etter klippinga om hausten hadde skilt ut til god spinneull. Ulla var uvaska, og låg oppe i ei lita kipe. Først vart ulla tisa, dvs, at me tok ulldott for ulldott og strekte ut håra og renska dei for små kvistar og kanskje litt skit. Så kom kardene fram, og ulla vart såkalla gryppja, eller karda og kjemma. Her kunne det vera heilt kvit ull til kvitt garn, eller alt no vart det bestemt om det skulle verta garn i gråtonar, eller svart. Då vart den kvite og svarte ulla karda og blanda godt under kardinga. Når den var godt utkjemma, vart det med eit drag på karda teke av ullflaket, som vart lagt til lager for den som skulle laga tullar. Ofte fekk me ungane læra oss dette arbeidet, ja både gut og jente. Me laga tullar, som vart lagt i lette dungar og klar bort til rokken til mor, som sat med spinninga.

Slik kunne ettermiddagane gå like til det var tid for mor å reisa seg og ta fjøsstellet. Medan mor var i floren, ja så kunne me borna få ordre om å vinna garnet av snella, som no vart flytta lenger ned på eit snelleoppheng nede på rokken. Når det var nok garn med enkeltråd, skulle nøstene tvinnast, både til tolagt og trelagt garn, alt etter kva garnet skulle nyttast til. Var det til undertøy av ullgarn, ja så var det både enkeltråda og tolagt. Ho tante Brita hadde strikkemaskin og strikka til heile bygda. Det var skjorter med lang eller kort arm, strikkeunderbukser med lange eller knekorte bein både til kar og kvinnfolk, og det same til borna. Så strikka ho sokkar. Ho mor sorterte kva garnet etter trong skulle nyttast til. Ein del gjekk til håndstrikka vottar, leistar og kanskje ei mønstrete trøye eller gensarar. Det siste som skjedde med garnet var at det vart laga hesper på eit hespetre. Det vart så vaska i mildt såpevatn og hengt til tørk.

Kinning og sal av smør

Før 1964, då det var kome bru på Straume og fast vegforbindelse til Dale, var det kinning og leveranse av smør som var den påreknna inntekta pr. veke for garden. Dette endra seg då det etter kvart gjekk mjølkebil gjennom dalen, og det vart mjølkemottak og meieri på Dale.

All mjølka vart gjennom heile året, bortsett frå den tida på sommaren då kyrene var utgjella i påvente av kalving, separert morgon og kveld til fløyte og skummanmjølk. Det var eit tidkrevjande arbeid med siling, sveiving av seperatoren, for ikkje å snakka om reinsemda og vaskinga av utstyret som vart brukt ved separeringa. «Vaska oppatt seperatoren», sa me. Skummemjølka vart brukt til surmjølk, matlaging, graut til kvelds, og til kalvedrikke i floren. Fløyten vart sett tilurning til rjome og seinare blanda med rjomen som hadde vorte tømt i det såkalla rjomebyttet, som var eit reinskura kvitt trebytte. Det var mor i huset sitt arbeid å sjå til at rjomen vart passeleg syrna og god.

Kvar onsdag var det så fast kinnedag. Kinna kom på plass på kjøkkenet, og rjomen vart slegen opp i den. Så tok kinninga til. Det var arbeid for mor og oss jentene. Det var mor som sveiva kinna. Ho drøymde nok om ein gong å få kinna driven av ein motor, men det var berre slikt ein hørde rykte om at nokon hadde skaffa seg. Kor lenge det tok før det vart smør minnest eg ikkje no. Det var viktig med jamne mellomrom å bruka slikkepotten og «stryka nedom» rjomen som sette seg på sidene og under loket i kinna. Etter kvart hørde ho på lyden at no brast rjomen og delte seg til smør og bleng, eller kjernemjølkk som var eit finare ord. No vart det ein prosess med å samla smøret, ta ut kinnekrossen og tappa av blengen. Smøret vart samla opp i ein balje til det bruket, og vaskinga tok til i kaldt vatn. Det var å skåla blengrestar ut av smøret. Dette måtte ein etter kvart ha god røynsle til. Det var svært viktig å få ut all væte. Til slutt vart smøret delt opp i avlange ballar, om lag som eit lite brød, og pakka varleg inn i smørpapir, ei form for noverande matpapir. Smøret vart så sett til avkjøling, for seinare å verta pakka ned i ein kasse for leveranse til Samvirkelaget på Eidsland. Der vart det salta og elta saman med smør som kom frå gardane nedanfor Lavik. I Lavik var det og mottak for smør frå gardane ovanfor, for salting og elting. Det var far som sytte for at smøret vart levert, samtidig som han hadde med seg ei handleliste for ei veke, og kom heimatt med kjøpevarer. Det vart

«skrive på bok», og avrekning for smør oppgjer og varekjøp ein gong i månaden, alt etter som det høvde. Kor mange kilo smør som vart levert pr. veke veit eg ikkje, men dei rekna ca. 20 l mjølk for 1 kg smør. Med 5 – 6 kyr på båsen, og ikkje den store mjølkemengda som ei ku kan gje i dag, var det nok ikkje den store mengda.

Blengen vart også nytta. Mor kokte noko som vart kalla blengbrim, som vart brukt til pålegg gjerne saman med sirup. Elles vart også den ferske blengen nytta til graut av kveitemjøl, som me kalla for fløyelsgraut. Den hadde som ein smak av rjomegraut. Syrna bleng vart også nytta til koking av byggmjølsgraut. Elles vart det brukt til drikke til dyra i floren.

Arbeid i kjellaren

Før det vart føre og temperatur til å gå i veda- eller tømmer skogen heldt han far seg i kjellaren. Her hadde han høvelbenken sin. Det var ymse trekjørel som skulle ha vedlikehald og ettersyn, eller lagast frå nyo. Han laga kjelkar og ein vinter ein nye slede. Ellers prøvde han seg også på kjerrehjul. Kan også hugsa at han laga ny svøy på skituppen av dei heimalaga skienevåre. Då vart skia med tuppen sett opp i kokande vatn og svøydd nedover med eit tog eller band. Det hjelpte no litt, men me gjekk stadig med ynskje om å få oss kjøpeski. Det var moro å vera med han i kjellaren. Av høvlesponen kunne me laga fine krøllar til å leika oss med.

Arbeid i skogen

Var det ver og føre heldt karane seg i skogen om vinteren. Det var kanskje noko tømmer som skulle hoggast. Var alltid godt å ha plankar og bord liggjande til vedlikehald av bygningar, men som også kunne gå til sal som reine tømmerstokkar. Så var det all heimveden som skulle hoggast og kløyvast og setjast i la, for seinare køyring heim til tuns. Småskogen vart hoggen til gjerde og hesjestaur, blandaskog av bjørk, raun og selje. Det vart køyrt med hest og slede heim i tunet for skaving og spissing. Skavet vart brukt til kyramat. Det likte dei godt. Me hadde noko me kalla for ein skavekniv til det bruket. Til småved vart greiner hogne ut så langt det let seg gjera. Det vart til god ved under bakstehella og vedkomfyren i kjellaren. Resten av småved la me gjerne i ein kyrebås eller i ei sauegjøte til slutt. Dette likte dyra godt til å gnaga på.

Køyring av stein

Far dreiv med nydyrking, og dyrka opp det som var av dyrkbar mark til åkrar og eng i heile Eikemoneset. Dei siste åra vart det nytta bulldosar til rydding og bryting av store steinar og røter. Om hausten la han opp stein i store dynger for bortkøyring om vinteren. Det vart nytta ein såkalla steinslede, flat i botnen og med meier under. Steinen vart så frå steinrøysene på åkeren køyrt ned på isen på Storetjørna og lagt i ei steinfylling bortover. Når så isen gjekk om våren seig steinen til botnar. Til slutt vart det som ei bru over Storetjørna.

ARBEID OM VÅREN

Plukking av stein på atlegg og åker

Straks snøen var borte vart det steinplukking på atlegg og åkrar. Dette var eit arbeid som me borna også kunne vera med på. Me fekk ei bytte og ein pinne som var spikka til ein spiss i enden, og med den vippa me opp den synlege steinen som låg i marka. Det var helst småsteinar det dreidde seg om. Steinane vart så tømde i ei kjerre og med hesten køyrde bort på steinrøysane på elvebarden.

Møkakøyring

Utkøyring av møka tok til straks det var vorte tåe. Mottinga var heilt full etter vinteren. Hesten vart spend føre møkekjerra, som vart rygga inn i mottingaopningen. Møka vart køyrt ut og lasta av med høveleg avstand mellom dungane. Så var det fram med møkegreipene og hakka opp møka frå dungen og spreia den utover. Dette var både på bøen for gjødsel til graset og i åkrane. Kunstgjødning måtte kjøpast inn og spreiaast der møka ikkje strakk til. Når møka på bakken hadde fått turka ei stund, vart hesten spent for møkeharva og den breidde møka vart køyrt over og harva. Seinare var det fram med milleriva. Då vart dei eventuelle store møkeklumpar «pulveriserte» og raka utover. Før graset tok til å gro, vart den turre møka raka saman i dungar, ryddjemøk, og lagra til seinare bruk til ein åker, eller for å vert til mold. Dette var fordi det ikkje skulle koma møkeklumpar i nysleie gras og høy.

Ryddjing

Heimebøen, serleg langs med elvebardane der det vaks litt skog, vart ryddja for nedfalne greiner og kvistar. Det same vart gjort i utmarkslåttene, der det såkalla markahøyet vart hausta.

Tilstelling av åkrane

Åkrane til potetsetjing og atlegg vart pløydde opp, harva, tilført gjødsel og gjorde klare for bruk. Det var alltid kjekt den dagen potetene skulle i jorda. Då var me mange samla på åkeren. Med hesten og ploegen laga far fårer til å setja potetene i. Såpotetene hadde stått i kassar på ein lun stad for renning. Så var det med eit potegrev å leggja jord over, og håpa på god avling. Når det skulle såast gras i eit atlegg, vart jorda harva, tilsådd og sletta med ei rulle av tre. Til såing av korn eller grasfrø brukte far ei såkalla såmaskin, som han sveiva med hand. Hesten var trekrafta når det galt alt åkerarbeidet.

Gjerde

Før kalvane og kyrene vart sleppte i marka var det tid for å setja gjerda i stand,. Det var helst risgardar som det vart hogge nytt ris til for reparasjon. Dei eksisterande gjerda av netting måtte også ha ein gjennomgang og reparasjon.

Husavask

Inne i husa tok no husavasken til. Det var kvinnene sitt arbeid. Alle rom vart vaska og skura, slik at det vart grønsåpelukt i heile huset. Dette arbeidet burde gjerast før pinsehelga. Som det står i songen: «Kvar kvitsunnhelg så visst det var, når stova stod der vaske rein og fjelg, me blommar (hegg) inn i frå deg bar, og då fyrst, då fyrst var det helg.»

ARBEID OM SOMMAREN

Klargjering til slåttonna

Utstyret til slåtten måtte få ei overhaling. Det var langorv og stutturv og treriver som skulle tinnast opp att. Slåmaskina måtte også overhalast, med sliping av kniv og oljing. Ved sliping av ljå vart det tidlegare nytta den gamle slipesteinen, der borna vart sette til «å dra steinen». Men så fekk far

installert motor i vedskykkja både til saging av ved i 30 cm lengde, og utanfor vart det sett opp ein slipestein som gjekk med motor. Det var ein stor framgang då denne motoren med sine reimer kom på plass.

Rivene som trong nye tinnar vart leita fram, og Stein Inge Carlsen fortel det slik om dette arbeidet: « Det var alltid noko å gjera. Så lærde han bestefar meg å laga rivetinnar. Då fekk eg tyggegummi hjå han, som han delte med fadlekniven sin, og etterpå fekk eg låna kniven til å smi med. Det var ein kunst dette. Dei må vera så tronge at dei nett smette på plass, og så må riva i vatn så det trutnar, og då festar tinnane seg. Var heldig som i mange år fekk ta del i kvardagslivet på garden.»



Rasmus A. Eikemo 1863-1934 og kona Anna 1866-1962, kring 1927. Utlånt av Åse Eikemo Strømme.

Faste hesjer måtte bindast opp att. Då siloen, ein for enggras og ein for hå, vart bygt i slutten på 1950-talet, avtok det mykje med hesjinga. Men likevel var det mykje som skulle verta til turrhøy. Før hesjinga kunne ta til, måtte det «låasast rundt hesa». Då var det langorven som var i bruk. Så vart graset frå teigen sleie og trilla til hes. Når me hesja rista me godt ut graset og laga såkalla fengjer av det. Fengja vart lyfta opp og lagt på strengen i det me kalla for rommet. Det var rommet mellom hesjastaurane, som kunne vera inndelt i høgda med 7 – 8 rom. Det kunne verta til

turrhøy innan 3 – 4 dagar dersom veret var mildt og varm, og utan regn. Då tok turrhøykøyringa til. Hesten vart spent framfor høysleden, og lass etter lass vart køyrd inn på låven, der det vart lempa ut i høyståltufta nede i

løa. Far var nøyen på å fylla høyet godt ut mot veggane, og på den sida der det ikkje var vegg, la han høyet i fengjer og la det på kanten, slik at det vart ei såkalla stålbru. Me borna fekk same dagen trakka og hoppa i høyet, og kjenna på den gode lukta det førde med seg. Men dei neste dagane var det ikkje lovleg, for det steig som ein damp opp av høyet og det kunne gå varme i høystålet, og i verste fall trussel om brann. Vart det dampande høyet då trakka i kunne det også utvikla seg til mygla høy.

Med engslåtten vart det eit stort framsteg då fyrste hestestlåmaskina, seinare motorslåmaskina og sleperiva kom til gards. Seinare kom det også ein tohjuls traktor.

Når engslåtten var ferdig vart det avslutta ein dag eller kveld med sláttegraut, som var festmaten rjomegraut.

Markhøyslått

Når engslåtten var over, var det tid for utmarkslåtten kring heimebøen. Fyrst tok det til med slåtten på Båtaneset ved Inste Hølen, der det var gjødsla med kunstgjødning slik at naturenga vart stor. Her var det hesjer, eller det vart bore opp til ei hes oppe på flatane . Så var det slått bortom elva nedom vegen på Treet og torvene innover langs elva, ja like til Hjedlatorvo. Graset vart turka og bore inn i løa på Treet. Heimom vart dei bratte elvebardane sleigne, like frå Brattebaren til inn i Rekjet. Graset vart raka saman og bore i borer på tog opp til hesjene på flatane. Ved Svarthølen var det fleire hesjer. Alt tynkegras ved Svarthølen vart sleie og hesja. Det vart sleie alle ”renner” i Tjødnabrekkene, og opp under Berget. Graset vart raka saman og bore i grasbører over steinutfyllinga som skilde Storatjørna og Vetletjørna. Graset var blanding av fugleblom, vanleg blom, skjerrgras, finntopp og ymse anna grasurter. Det var ei eiga lukt av dette markahøyet, som me kalla det. Stundom, etter mykje arbeid, kunne markahøystålet verta like høgt som høystålet av enghøyet. Det var sauene og til tider også hesten som fekk dette til vinterfor. For oss ungar var det stor stas å klatra opp på løeveggen og hoppa ned i markahøystålet.

Markhøyslått ved Indre Krakåsen sommaren august 1958

Ein vår heldt far og naboen Ingebrigt Eikefet seg på låven vår for å byggja ein liten elvabåt, eller ferje, som dei sa. Tanken med den var å koma seg

over elva ved Indre og Ytre Krakåsen på andre sida av elva, og frakta høy og gras over til køyrevegen og hest og høyvogn frå der og vidare heim. Sommaren 1958 var varm og fin, og etter at all engslåtten og tynkeslåttene heime var over, fann mor og far seg tid til å berga heim høy og gras frå Krakåsen. Det var mange år sidan det var gjort. Ved inste Krakåsen stod der ei løe, som tok 12 høybører. Det var no lenge sidan det hadde vore høy i den. Grunnen var nok at elva måtte vassast for å koma dit, og det var ikkje alltid at det det var så liten vassføring at det gjekk an. No hadde dei fått seg elvabåt, som vart plassert på høyvogna og køyrt innom Rekavika og sett på vatnet der. Kvelden før vart alt gjort i stand. Langorv og stutturv var nyslippede. Ljø og river var bunta saman og høytoga gjort klare. Tidleg om morgonen var mor oppe og laga i stand markamat. Det var kalde poteter, spikeflesk, spikekjøt og flatbrød. Det var brød og pålegg, og surmjølk i eit spann. Så tok me i veg. Det var mor, far, yngste søstra mi og meg. Eg hugsar ikkje om me sykla eller gjekk innover. Varene vart lagde i båten, og far rodde over elva. Det var spanande å koma til ein stad eg før ikkje haddde sett mine bein. Det var ein varm og klår sommarmorgon. Dogga låg endå i graset, for det var unnasolt om føremiddagen på staden.

Så tok slåtten til. Mor og far slo først bakken kring løa. Det var bra med gras. Me jentene vart sette til å breia graset utover, slik at det kunne tørka i sola. Seinare på dagen vart det snudd. Me snudde breittla, sa me. Og om kvelden før sola gjekk ned vart det sett i dungar, eller høysåter, som me sa. Sjølv var eg no så pass vaksen vorten, at eg fekk meg ein stutturv og tildelt ein teig som eg skulle slå. Eg skulle også prøva å bryna ljåen, men det gjekk ikkje betre enn at eg gleid på brynet og fekk meg eit godt kutt i høgretommelen. Det stridblødde, og dermed var slåtten over for mitt vedkomande. Tommelen min har den dag i dag eit varig arr etter dette spikket.

Matøkta hugsar eg vel. Det var turt og godt på bakken, og mor stelte i stand maten. Det var tradisjonsmat for markaslåtten, som mor så mange gonger gjennom livet hadde stelt i stand.

Det turre høyet vart lagt på boretog og frakta med båten over elva. Ved vegen venta hesten med høyvogna, og det vart køyrd heim, ca 3 km til markahøystålet i løa.

Seinare vart det også sleie ved heimste Krakåsen. Graset vart frakta over elva i båten og køyrt heim for hesjing.

Håslåtten

Kring midten av august tok etterslåttan, eller håslåtten til. Den første tida vart det køyrt til og lagra til surhå i ein såkalla surhåkabbe utanfor floren ved sida av låvebrua. Safta frå surhåkabben flaut ut i tunet, og laga ei sur lukt. Men dyra likte godt dette foret. Då siloen vart bygt var det ein stor framgang med denne slåtten. Noko av håa vart også turka. Det var det mjukaste og finaste høyet som fanst i løa.

Kyregonga

Samtidig med slåtten føregjekk kyregonga morgon og kveld. Siste sommaren det vart støla på Eikemostølen var ca 1946 eller 1947. Kyrabeita vart no bortom elva på vegsida. Me brukte sykkelen for å koma fram dit me kunne ta til å leita opp kyrene for mjølking. Det vart bytt på mellom to beitestader. Fyrst var det frå Vetlestølhaugen på Treet, der det var ferist, og like inn til Krakåsfossen. Då kunne kyrene beita i Vetlestølhaugen, i Steinateigen, i Hjellen like opp til Kolbotnsgarden, som var stengsle mot stølsmarka, og inn på Idlefosshaugane, ja like opp på Trollhaugane dersom det ikkje var laga eit gjerde eller stengsel der. Så vart dei seinare flytte frå Krakåsen til ferista innanfor Setsteinen. Når kyrene var på denne staden kunne dei finnast heime på Krakåsen, i Rekavika, Rekavikbotn og like forbi Setsteinen og i Setsteinlia. Det var laga eit naturleg stengsel på ein stad kalla Rekavikstegane, eit klype på vegen opp mot stølen. Kom kyrene forbi det stengslet, ja så hamna dei oppe i stølsmarka. Då kunne dei også rømme bort i Svaena, men det var helst sjeldan. Det vart bytt mellom desse to beitestadane, alt etter kor graset vart nedbeita.

Det kunne av å til ta bortimot ein time før me fann kyrene morgon og kveld. Det var grusveg, og me granska om me såg far etter klauvene, om dei var gått innover eller nedover. Stundom låg dei i ro i ein haug, og gav ikkje lyd frå seg i bjølla. Var dei gått opp Hjellen på Mikkjelmyra, eller var dei på Idlefosshaugane ? Me kalla og lydte etter bjølla. Me hadde med oss mjøl og salt i eit spann, eller noko me kalla for Saltprinsa, som var som ei taske sydd av dongeri. Så var det opphogne fiskabein, som var ryggbeina

av større fisk og kjøpt inn frå byen, og turka på låven om våren og frametter. På ryggen hadde me det såkalla mjølkebytte, eller stølabytte, som var av aluminium og med breide fatlar sydde av sterkt stoff. Mjølkebytta og jurkluten hadde me på faste plassar langs med vegen, i von om at me kanskje fann kyrene nokolunde der dei låg. Men det hende at me måtte sykla vidare og henta med oss dette utstyret. Når me så endeleg fann kyrene var det fram med godsakene me hadde med oss. Dei venta etter tur på å verta mjølka. Når det var gjort var det å gå i elva og vaska opp mjølkebytta. Til det nytta me ei sprakebuske, og jurkluten vart også vaska opp. Når me så kom heimatt etter kanskje ein strevsam tur, var det å sila og separera mjølka til fløyte og skumma mjølk, og så vaska opp utstyret til seperatoren. Fløyten vart sett opp og surna til rjome, som vart kinna til smør, og skummamjølka vart sett opp til surmjølk. Vart det mykje av den, vart den tømnd i ei stor mjølkestempe i kjellaren, for seinare å verta brukt til drikke, som me kalla for surmjølsblåna. Det vart også nytta til drikke til dyra.

ARBEID OM HAUSTEN

Potetopptak

Det gjekk mot haust og høyet var kome i hus. Det neste var no potetopptakinga. Når det lei ut i august var det på tide å prøva nypoteter frå åkeren. Det var godt å skifta ut dei gamle potetene i kjellaren med nypoteter til spikesild og spikebrisling. Når det lei ut i september var det på tide å få dei opp av jorda. Fyrst måtte kålet skjærast av, eller kålast av som me sa. Det vart hesja og turka, for seinare å verta hakka på hakkemaskina til tilleggsfor til dyra. Potetåkeren vart spadd opp med potetgrev. Det var å ta eit godt tak bak potetstilken og vippa opp avlinga. Stundom var det mange poteter, og stundom store men få. Det var som jamnaste to stykke som grov opp og fleire som plukka. Potetene vart sorterte slik: Store poteter, vanleg størrelse på matpoteter, småpoteter og poteter med synlege råteflekker. Desse gjekk i kvar sine bytter. Småpotetene vart kokte til grisagraut, saman med dei som hadde råteflekker, etter at desse var skjærte bort. Matpotetene og dei store friske potetene gjekk til lagring i kjellaren. Det var viktig å skilja mellom dei enkelte potetsortane, som kunne vera tidleg poteter, kvite poteter, kerspink osv. Dersom veret var fint var det

kjekt å vera på potetåkeren. Det vart gjerne gjort bytesarbeid med naboen, og då var det livlege dagar på åkeren.

Korn

Var det sått korn, havre, i ein åker eller atlegg vart dette skåre og hesja til turking. Det vart seinare treskja til korn og halm. Kornet var nytta til mat til hønsene og hesten, og halmen vart teke vel vare på. Den hamna på løskukken over høystålet, for å verte brukt til ny halm i sengene, og også til hakking på hakkemaskina til kyramat. Då vart den bløytt i små treaskar og blanda med noko kraftfor.

Sauesanking

Sauene våre gjekk fyrst i Adlimarka (Almeli) i Modalen, men flytte seg seinare til Farestveitfjellet. Dette kom seg av at mor hadde med seg eit par sauer frå Borteluten på Høvik som medgift då ho gifte seg og flytta til Eikemo. Desse smalebeista hadde tidlegare vore med Borte-smalen i Modalsmarka, og no trekte dei oppover dalen att. Dei rekte vegen innover forbi Tverrdalsåsen, og tok opp gjennom Tverrdalen. Der møtte dei smalane frå Høvik nord på Stølen, og då var vegen kort bort i Adlimarka og Adlistølen. Det var eit stort område og mange dagar på leiting etter alle smalane. Endå verre vart det då dei forflytta seg til Farestveitfjella. Som oftaste fann ein den største flokken alt fyrste dagen, men så tok ettersankinga til, og då kunne ein gå og leita i dagevis etter eit par beist her og nokre få der. Det vart mange stride og timelange turar i Modalsfjella.

Saueklipping

Alle sauene måtte klippast når dei kom heim. Klippinga føregjekk to gonger i året. Fyrst om våren då vinterulla, som vart kalla Ru, vart klipt, og så om hausten då sommarulla skulle av. Den vart halden for å vera den beste ulla til spinning og veving.

Slakting

Dei vinterfora sauene vart skilde i frå, og resten gjekk til slakting. Dette kunne gå over fleire dagar.

Stein Inge Carlsen fortel det slik:

«Ja eg hugsar slakting og var med på det i mange haustar. Var no vel med og slakta dei siste 20 åra der var smale. Alltid moro. Reidar og eg slakta og Anny «skålte or.» i bekken. Så var det rogging og skraping av tarmar. Tarmane vart sette i eddikvatn i ei gul bytte. Skraping og rogging gjorde me med treknivar. Så svei me hove i smio før gassen kom. Så stod der store saltestampar i kjellaren. Kålhovud hang under takbjelkane. Gulerøt i kassar (med kvitmose) og poteter og kålrabi i kvar sine bingar. Ja der var eplelukst og. Heilt spesielt. Så stod der store glas med sylta og flasker med saft. Alt dette utgjorde ei spesielt god lukt som eg aldri gløymer. Ja det er gode minne.».

Stein Inge har også fortalt om kva ho bestemor hadde i korven/måren av kjøt og innmat. Det var male kjøt og innmaten var av hjarta, midgaren, slagsidene (ikkje til rullepylser), og lunger (ikkje nyre, for dei trudde ho det lukta urin av). Så var det litt av vemmene, men då helst slikt som avskjæringar, fetlingar, som ho skar ut når ho klipte til dei ymse vemm til å koka blodet i til blodpylse. All innmaten og kjøtet vart sjølvsagt male på kjøttkverna. Krydderet var salt og pepar. All innmat vart fyrst løypt, dvs. kokt opp i gryta ute, før det vart male..

Blodpylsekoking

Blodet vart nytta til blodpylser, men også til blodpannekaker. Då fryseboksen kom i hus vart mykje av blodet frose ned, slik at det kunne vera til mat utover vinteren.

Før det vart aktuelt å kjøpa pergamentpapir, som vart sydd til blodpylseposar, vart blodet kokt i dei reingjorte vemmene, som var rogga og reingjorde på alle måter. Dei enkelte magane vart klipte av og hånndsydde saman, slik av det var berre eit lite hol oppe til å tømme blodrøra i. Dei kalla det for ilåtet. Så vart det gjerne også sydd att, eller det vart surra saman med ein såkalle pylsepinn. Den gjevaste magen eller pylsa var kråtapylsa med sine fine ruter i skinnet. Vinstra fekk ein merkeleg fasong. Den dagen det skulle kokast var mor og Anny på kjøkkenet. Det var ikkje noko fast oppskrift, men blodrøra vart smaka til etter lang erfaring på konsistens og kryddersmak. «Litt meir av det, litt meir av det, - tenkjer no har me funne smaken». Det var mor som smaka seg fram til denne. Og

smak vart det, med ilegg av feite eller fleskebitar. Finn ikkje att den gode smaken på blodpysene slik mor og Anny laga dei.

Så har me dei gode minna frå haustkveldane då det brann i grua ute under heggen, og der stod ei gryte full av blodpysler i skinnvemm. Me såg lågen under gryta og røyken som låg som ein dis bortover bakkane, der me høyrde små klunk av bjøllene til sauene som gjekk ute på bøen. Rundt utelampen virvla det med langföt og mål. Det var ei trolsk stemning med ei god lukt over det heile. Og me borna gjekk til og frå og gledde oss til kveldsmaten Ho mor og Anny styrde med kokinga. Ho mor i den grøne gamle poplinskåpa, som var «uniforma» henna i slaktetida.

Smelting av nekkjer til talg

Nekkja, som var feita som låg rundt vomma, vart smelta i ei flatbotna jernegryte på vedkomfyren i kjellaren. Den vart silt gjennom eit dørslag opp i eit sinkfat, og sett til stivning. Det låg restar i dørslaget av kjøttrestar og sener. Dette kalla me for skræ, og dei var gode med salt på. Talga vart brukt til såpekoking, og seinare til fuglemat.

Kyrene kalvar

Kyrene som var haustbære vart utgjella utover sommaren. Dei fekk ei tid gå på heimebøen og beita på ny hå som vaks til etter håslåtten. Dei vart etter kvart sette inn på bås i påventing av kalving. Den fyrste mjølka vart kalla ystemjolk, eller råmjolk. Det var viktig at kalven fekk mjolk av fyrste målet, for å styrkja immunforsvaret. Elles vart det av ystemjølka koka ystepudding, som var vår tid sin karamellpudding. Mjølka vart kokt i vannbad og tilsett sukker og kanel.

Baking

Om hausten skulle det også bakast nytt flatbrød til vinteren. Samstundes vart det baka kråtalefser og kling. Klingen skulle knekast inn med ystemjolk. Først vart leiven steikt litt og lagt til sides. Så tok knekinga med mjølka til, til den vart kvit og blank, og så på nytt på bakstehella til den var igjennomsteikt. Det var trivelege dagar i Magnekjellaren den dagen bakinga føregjekk. Kjevla lydd taktfast frå ho som bakte føre, og ho som

bakte etter og hadde ansvaret for å få leiven på bakstehella. Ho var gjerne den mest erfarne av desse to.

Griselakting

Det siste arbeidet som skjedde ute var griseslaktinga. Då vart det i kjellaren kocht opp ein stor kjele med kokande vatn. Grisen vart henta ut frå floren med hyl og skrik, og vart avliva utanfor og lagt på ein kjelke og dregen bort utanfor kjellaren, etter at blodet var tappa av. Det kokande vatnet kom no i gamle avlagte kaffikjelar, og vart spylt ut over griseskrotten og skraping av grisebusten tok til. Det var viktig å ha rett temperatur på vatnet, slik at busta låste frå skinnet. Slaktinga føregjekk vidare på forskriftsmessig måte, og tilstellinga av slaktet var det kvinnene i huset som fekk ansvaret for, bortsett frå det som skulle i saltestampane og sidan til røyking.

No snart kom snøen og arbeidsåret gjekk mot slutten. Førebuing og tilstelling til jola stod no for døra, men det er ei anna soge.