



NORGES BONDEKVINNELAG 50 ÅR

Rogaland Bondekvinnelag og bondekvinnelaga på Jæren markerer jubileet på Jærmuseet

MÅLFRID SNØRTELAND

1996 er eit år prega av jubileumsfeiring i bondefamilien. Norges Bondelag feirar 100 års jubileum medan Rogaland Bondelag rundar 50 år. Det same gjer Rogaland Bygdeungdomslag. Norges Bondekvinnelag fyller også 50 år. Og 4H feira 60 års jubileum.

Det er naturleg at Jærmuseet er med og markerer desse jubilea.

Me fekk tidleg førespurnad frå NBK om å samarbeida med lokale bondekvinnelag om utstillingar eller arrangement i samband med deira jubileumsfeiring. Jærmuseet valde difor å gjera NBK sitt 50 års jubileum til si hovudsatsing dette året.

Lokale bondekvinnelag

Mange lokale bondekvinnelag, både på Jæren og i landet elles, er rett nok langt eldre enn 50 år. Det første bondekvinnelaget vart starta allereie i 1917, i Spjelkavik på Sunnmøre. Men skipinga av Spjelkavik Bondekvinnelag innleia så langt frå noko brei fylking av bondekvinnene. Det gjekk fire år før neste lag blei etablert. I 1925 sette arbeidsutvalet i Norges Bondelag ned den første kvinnelagsnemnda. Då vart det meir fart i arbeidet utover landet. I Rogaland blei heile seks lag skipa dette året: Høyland, Bore, Klepp, Orre, Time og Nærø. I 1929 blei så fylkeslaget

stifta, og Rogaland Bondekvinnelag er det nest eldste bondekvinnelaget i landet.

I dag er det 40 bondekvinnelag i Rogaland med tilsaman 1940 medlemmer.

Bondekvinnelaga hadde jamnlege årsmøte frå 1926 – kvart tredje år. Men det var først i 1946 at bondekvinnelaga danna ein eigen landssamanslutning. Det skjedde 15. november i Handelsstandens festsal i Oslo.

Bondekvinner på Jæren formidlar «levande» historie

Då styret i Norges Bondekvinnelag oppmoda til samarbeid mellom muse og bondekvinnelag utover i landet, grep bondekvinnelaga på Jæren utfordringa og la opp eit omfattande program.

Oppslagsbilete: Bondekvinnelaga på Jæren markerer 50 års jubileet til Norges Bondekvinnelag på Jærmuseet 23.juni 1996.
Leiar i NBK, Liv Skogset Verdal, opnar arrangementet.

*Foto: Jærmuseet.

Hovudideen var å visa vilkåra for bondekvinna i 1946 og i 1996.

Men kva inneber nå eigentleg rolla som «bondekone»?

Ei ung bondekone i dag uttrykker skilnaden mellom bondekvinna før og nå på følgjande måte:

«*Før var det to måtar å vera bondekvinne på: Dei var dyktige eller så var dei det ikkje.*

Nå er mange ting annleis. Men det er ennå to måtar å vera bondekvinne på: Dei som er bonde og kvinne, og dei som er bonden si kvinne.

Noko er godt og noko har vi mista. Vi er nok ikkje så viktige som bondekvinnene var før. Og vi er langt færre enn for 50 år sidan.»

Jærmuseet har førebels lite utstillingsplass. Men me har eit heilt gardsbruk med heimehus og driftsbygningar. Utstilling og arrangement blei difor delt mellom heimehuset på Jærmuseet-Kvia 4H-gard og museumsbygget. Kviagarden blei brukt som arena for å visa viktige hendingar i bondekvinna sitt liv i 1946: bryllaup, barsel, barnedåp, konfirmasjon og tradisjonar kring døden. Noko innbu vart lånt frå Hå bygdemuseum, litt hadde Jærmuseet i eigne samlingar, men det meste av møblar, inventar, pynteting, klede o.s.v. lånte bondekvinnene av slektingar og kjenningar. Eller dei supplerte med ting dei sjølve hadde arva og tatt vare på. I museumsbygget blei det laga ei utstilling om ulike kvinneroller på gardsbruk i dag.

Jubileumsfeiringa på Jærmuseet blei gjennomført i god jærsk dugnadsånd. Nærare 40 bondekvinner var fordelt på 4 arbeidsgrupper. Ei gruppe stod føre innreiinga av heimehuset, ei anna gruppe førebudde



Gustav Rangen har slått seg ned ved kjøkenbordet på Kvia og får servert smaksprøvar på «krigskost», kokte poteter med smør og salt i oppå flatbrød, av Tuva Nese. *Foto: Jærmuseet.

og gjennomførte dei ulike arrangementa, den tredje gruppa demonstrerte gamle mattradisjonar og den fjerde gruppa dokumenterte og laga utstilling om bondekvinna i 1996.

Jærmuseet stod for koordinering av arbeidet og hadde ein prosjektleiar i kvar gruppe. Det var Aud Kari Kvalbein, Bjørg Sandve Tjøtta, Oddvar Høyland og Ingeborg Nærland Skjærpe.

BONDEKVINNA I 1946

Kvardag med rasjonering og varemangel

Korleis kunne så livet arta seg for ei bondekvinne i 1946? Korleis var tradisjonane knytta til dei viktigaste høgtidene i livet hennar. Og korleis var dei daglege gjeremåla med omsyn til mat, klede, reinhald o.s.v.

I 1946 var det norske samfunnet framleis sterkt prega av verknadene av 2. verdskrigen 1940–45. Et-

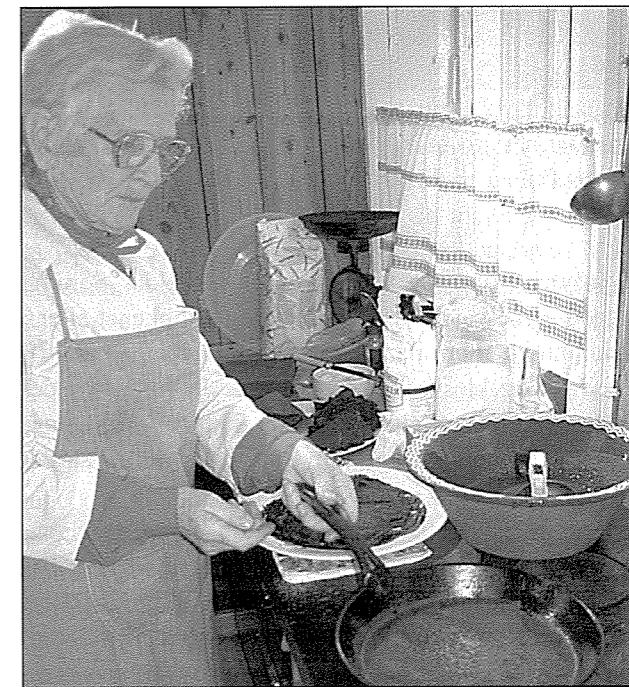
ter frigjeringa prioriterte styresmaktene først og fremst gjenreising av infrastrukturen og industriproduksjonen i landet. Det private forbruket fekk komma i andre rekke. Varemangel og rasjonering prega ennå kvardagen til folk flest dei første etterkriggåra. Ikkje uventa er det dette kvinnene nemner når dei tenker tilbake på denne tida. Sterkast opplevde dei nok rasjoneringa og varemangelen når dei skulle markera særskilde familiehøgtider – som bryllaup, konfirmasjon, barnedåp o.likn. Då skulle hovudpersonane, og helst familiemedlemmene med, ha skikkelseklede. Det hende at både brur og brudgom måtte låna både klede og sko av slektingar eller kameratar som hadde vore så heldige å ha meir representative antrekk på lur. Gjestebodkosten skulle også vera i samsvar med tradisjonar og forventningar. Men det var slett ikkje berre å stilla opp i næraste butikk og fylla opp handlekorga. Mjølk, ost, egg og mange tekstilarer blei ikkje frigjevne før i 1949. Damestrømper kunne ein fritt flotta seg med frå 1951, medan viktige varer som kjøt, kaffi og sukker var rasjonerte like til 1952! Når familien skulle førebu bryllaup eller andre viktige familiehøgtidene, måtte dei altså først senda søknad til dei kommunale forsyningsnemndene for å få kjøpeløyve for sko og klede- og jamvel oksesteika til middagen.

Dei som hadde gard var sjølvsagt betre stilte. Dei hadde både mjølk og egg, og kunne også slakta ein stut eller kvige når det var trøng for større gjestebod. Dessutan var slike etterspurde landbruksprodukt gode som bytemiddel om ein hadde dei rette kontaktane med tekstilhandlarar eller andre kjøpmenn i byen eller «på stasjonen».

Hus og innbu var stort sett det same i 1946 som i

mellomkrigstida. Det første etterkriggåret gav lite rom for fornying på dette området. Dei som gifta seg til gard i 1946 måtte førebu seg på å dela hus med svigerforeldra. Kanskje var soveromsromsmøblement det første dei fekk bestelt – hos ein lokal snikkar.

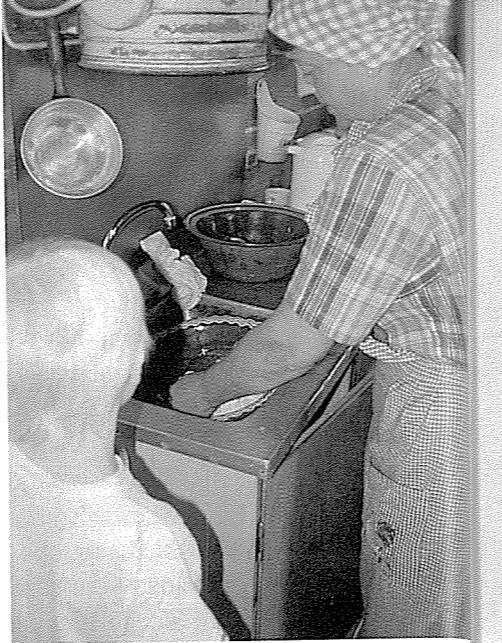
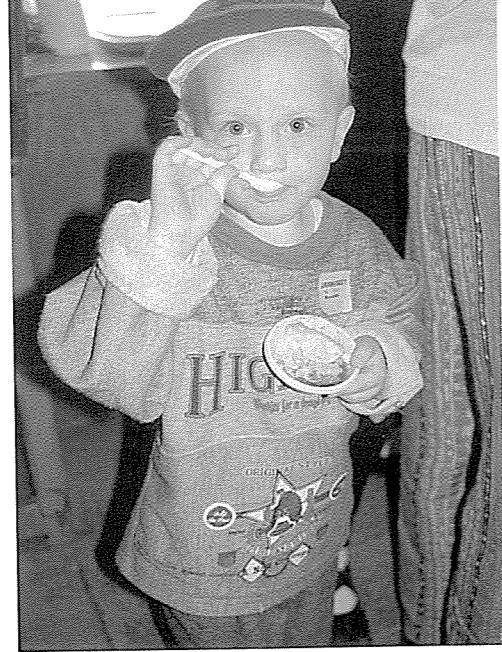
I dei sentrale bygdene på Jæren hadde dei fleste husstandane fått innlagt elektrisitet tidleg på 1900-talet. Men elektrisiteten vart stort sett brukt til lys – og kanskje til å drive ein del landbruksmaskinar. «Me hadde straum, men ikkje elektrisk komfyrr», fortel ei kone. Til oppvarming og kokking var det ennå torv-



Svanhild Steiness Berge steiker blodpannekaker i kjøkkenet på Kvia.



Publikum smakar på ulike mjølkerettar som bondekvinnene demonstrerte på mjølkedagen. Nam, nam, råmjølkepudding var jammen godt! Bjørg Maria Undheim (t.h.) syntet kinning av smør. Etter kinninga må smøret vaskast, d.v.s. at saupet må vaskast or smøret.



Bodil Nese syner korleis dei laga saft før saftkokaren si tid.

komfyren som var viktigaste varmekjelda. Somme hadde eigne varmtvassbeholderar på kjøkkenet eller i brunnhuset, men mange laut og varma vatn både til oppvask og klesvask – og til dyra. Ja, endå var det mange gardar som ikkje ein gong hadde innlagd vatn. «Me måtte bera vatn frå ein brunn utanfor, heisa det opp».

Somme hadde skaffa seg vaskemaskinar før krigen. M.a. laga både T.K.S. og Bryne Mek. enkle vaskemaskinar av tre. (Ikke elektriske). Men dei fleste laut fyra opp ei stor gryte i kjellaren, og brukta stamp og vaskebrett. Mange hadde måndagen som fast vaskedag.

Anna vedlikehald av klede tok og mykje meir tid enn i dag. Mange sydde både barnekleda og mann-



Svanhild Steinnes Berge demonstrerer bøting av klede.

å få på seg arbeidskleda. Mellom den yngre generasjonen kvinner i 1946 var det ikkje lenger vanleg å veva. Men mange fortel om at mora eller svigermora sat i kammerset og vov, helst filleryer. Mange baka brød sjølv, men det var og vanleg med kjøpebrød. Brødet blei baka i vedkomfyr. Det var likevel ikkje alle som hadde slike.

Lefse til jul eller store familiehøgtider blei baka i kjellaren. Det blir fortalt at nabokonene kunne komma i saman og baka; eitt år hos ei og neste år hos ein annan nabo. Lefsene blei pakka inn i laken og lagde i ruver på loftet.

For 50 år sidan, og i åra frametter, var det og vanleg å slakta heime. Oftast ein okse i samband med særskilde familiehøgtider, elles sau eller gris til jul. Det meste av dyret blei nytta til mat. Blodpølse og blodkomle stod på matsetelen i tida etter slaktinga. Dette var før fryseboksen si tid, slik at både kjøt og fisk som skulle oppbevarast over tid måtte konserve rast på andre måtar. Kjøtet blei salta i stampar. Men dei kunne og steika opp ein del kjøt og hermetisera det under fettlokk i store brune krukker. Av innmaten laga dei pølser, «morrpølser».

Bær blei nytta til saft og syltetøy. Dei som hadde nokre frukttrær hermetiserte plommer eller pærer på norgesglas. Elles blei det brukt mykje fisk i det daglege kosthaldet: salt sild, sei og makrell. Var mannen ute å fiska, eller dei fekk tak i fersk fisk på anna vis, blei det laga fiskemat.

I samband med jubileumsmarkeringa på Jærmuseet blei fleire eldre intervjua om korleis dei hadde opplevd viktige hendingar som bryllaup, barsel, barnedåp, konfirmasjon eller tradisjonar kring dødsfall og gravferd. Dessutan kunne fleire av dei bondekvinnene som var



23. juni ble det og feira ekte bondebryllaup på Kvia. Brureparet Mette Tjøtta og Roy Søyland blei køyrd i hest og vogn frå kyrkja til bryllaupsgarden. Spelemannen Torfinn Gudmestad fekk og plass saman med brureparet. Jon Obrestad er kusk.

*Foto: Jærmuseet.

med på arrangementa sjølve hugsa denne tida. Mange tradisjonar var like frå familie til familie eller frå bygd til bygd. Men her var også variasjonar. Både når det gjeld innreiinga i huset, og når det gjeld gjennomføringa av dei ulike familiehøgtidene, har me tatt utgangspunkt i slik *nokre* hugsar det. Andre vil meina at tinga blei gjort på ein annan måte på den garden dei budde.

Parallelt med «1946-arrangementa» på Kviagarden, laga «samtdokumentasjonsgruppa» små tmautstillingar inne i museet om korleis desse ulike familiehendingane blir høgtida i dag. M.a. blei det samla fotodokumentasjon frå bryllaup, barnedåp, konfirmasjon og gravferd i 1996.

Bondebryllaup i 1946

I 1946 gifta Torbjørg og Peder Vigre seg i Nærø kyrkje. 23. juni 1996 hadde Mette Tjøtta på seg den same brurekjolen då ho og Roy Søyland gifta seg i den same kyrkja. Presten hadde teke fram den «gamle» svarte prestekjolen med pipekrage, og mange av gjestene hadde endevendt loft og besøkt eldre slektingar og kjenningar for å få tak i «tidsreklig» anstrekk.

Etter vigselseremonien kørde brureparet, presten og dei mest fornemme gjestene til «bryllaupsgarden» på Kvia med hest og karjol.

Her var det først offisiell opning av jubileumsarrangementet ved leiaren i Norges Bondekvinnelag Liv Skogset Værdal, samt prolog ved Målfrid Stangeland, leiari i Rogaland Bondekvinnelag.

Lokale bondekvinnelag stilte medlagsfaner og danna ei vakker ramme rundt opninga.

Inne i museet stilte medlemmer frå «samtdokumentasjonsgruppa» i kjeledress og orienterte om bondekona i 1996.

Så var det bryllaupsfest på Kviagarden; med prest, kjøkmeister, spelemann, opplesing av festtelegram og dans på låven. Gammalt servise og bestikk var lånt inn frå velviljuge bondekvinner.

Bryllaupsgjestene var benka i stovene i heimehuset og blei trakterte med same slag festmat som i 1946. Korkje brurefolk eller gjester let seg forstyrra av at publikum kikka innom. Dei besøkande som let seg frista av «gammaldags» oksesteik kunne kjøpa same middagen i museumskafeen.

Bryllaup for 50 år sidan.

Når det tok til å komma myrte-potter i vindauge i jentekammerset, skjønte folk at det var bryllaup i vente på garden. Brura måtte nemleg ha myrteblomar til pynt på bruresløret og i brurebuketten.

Myrt var vanleg som stoveplante i den tida, og i dei fleste heimar hadde dei eit par slike myrteplanter ståande. Når jentene skulle gifta seg, blei det så sett fleire potter med avleggjarar.

Elles måtte både klede og matstell planleggast lang tid i førevegen. For 50 år sidan var det lite ferdige klede å kjøpa. Først måtte ein få tak i stoff til brurekjolen. «Fallskjerm silke» blei nytta i somme høve. Med gode forbindelsar til ein tekstilhandlar og gode landbruksprodukt som bytemiddel, kunne dei få tak i finare kjolestoff. Eller den vordande brura måtte rett og slett låna kjole av ei veninne eller slekting. Brurekjolen vart oftast sydd av ei lokal sydame. Kjolen skulle helst vera kvit og lang, med langt eller kort slør. Sløret vart som nemnt pynta med små myrtebu-



Torbjørg og Peder Vigre gifta seg i 1946. Mette Tjøtta brukte same brurekjolen då ho og Roy Søyland gifta seg 50 år etter.

kettar. Brurebuketten varierte naturleg nok med årstida. Nellikkar var det så nokolunde tilgang på heile nellik og brureslør til pynt på kragen. Det var heller ikkje like enkelt å få tak i gifteringar. Ekte vase var vanskeleg å oppdriva. Dei som fekk arva ringar eller andre gullgjenstandar leverte dette til gullsmeden og fekk laga seg ringar. Mat og innkjøp måtte førebuast i god tid. Kaffi, stikk som blei lånt hos fotografen.



Bureparet med foreldre og besteforeldre fotograferte i tunet på Kviagarden. Foto: Torill Serigstad Opstad. *Jærmuseet.

Brudgommen, ofte i lånt dress eller smoking, fekk nellik og brureslør til pynt på kragen.

Det var heller ikkje like enkelt å få tak i gifteringar. Ekte vase var vanskeleg å oppdriva. Dei som fekk arva ringar eller andre gullgjenstandar leverte dette til gullsmeden og fekk laga seg ringar.

Mat og innkjøp måtte førebuast i god tid. Kaffi,



Bryllaupsgjestene får servert middag i stovene på Kvia. Generalsekretær i Rogaland Bondelag, Svein Helge Harbo t.h., slår av ein prat med prest Gaute Øgreid Rasmussen og kjøkemeister Anders Risa.

sukker og andre strengt rasjonerte varer måtte samlast opp eller bytast til seg. For 10 kg. heimekinna smør kunne ein t.d. byta til seg 1 kg. kaffi, fortel ein informant. Som nemnt var bøndene betre stilte enn folk som ikkje hadde «naturalia» å ta av. Til bryllaupsmiddagen blei det vanlegvis slakta ein okse. Okstesteik, bruna og trekt i sausen, var fast bryllaupsmat. Til steika hadde ein poteter, avkokt kål, gulrøter og grøn ertestuing. Ertene måtte vanlegvis kjøpast. Dei andre grønsakene hadde dei på garden. Til drikke var det heimelaga saft eller tomtebrygg kjøpt på Handelslaget. Ölbrøygging var sjeldan på Jæren i den tida.

Til dessert brukte dei fleste sviskegraut med fløyte. Mjølka separerte dei sjølve. Også potetmjøl til å jamna sviskegrauten med kunne lagast på garden: Dei skrelte og reiv potetene og let potetmassen liggja i ei



Etter middagen var det dans på låven. På låven var fint pynta med krepp-papir i nasjonalfargane raudt, kvitt og blått.

skål. Væska frå potene seiv opp, medan potetmjølet blei liggjande att i botnen.

Elles var det ikkje uvanleg at det kom «sending» til bryllaupsgarden frå naboar og slektingar. Helst mjølk; (dei trong mykje fløyte), men og ferdige kakar. Servise og bestikk kunne lånast av naboar og slektingar. Men somme stader, m.a. på Nærø, hadde Handelslaget kvitt servise til utlåns. Ekstra bord og benkar måtte og til – ofte blei dette lånt frå bedehuset eller ungdomshuset. Kvite lindukar skulle stivast og rullast opp til fleire gonger. Kvelden før bryllaupet blei det pynta med norske flagg, krepp-

papir i raudt, kvitt og blått og bjørk dersom festen var på våren eller sommaren.

Sjølve bryllaupsdagen vart det leigt inn kokke og serveringshjelp. Sidan bryllaupet tok til i tre-fire tida på ettermiddagen, leigde vanlegvis både vertfolk og gjester inn folk, gjerne store ungar, til å ta fjosstallet. Dei fleste gjestene møtte fram i kyrkja, og drog i samla flokk til bryllaupsgarden etter vigselseremonien.

Kjøkmeisteren leia bryllaupsfesten. Når gjestene kom til gards frå kyrkja sytte han for å ta imot og få dei til bords. Var her mange gjester, måtte ein ha fleire bordsete. Dei som ikkje fekk plass ved middagsbordet i første omgang blei geleida opp på loftet kor dei tokka seg saman i sengane og hadde nok mykje moro. Bordseta vart ordna etter slektskap, alder og vørnad. Og i dei dagar laut ungane alltid venta til slutt.

Etter middagen var det dans på låven. Det hende nok at fjøset blei hyppig inspisert av mannfolka utetter kvelden, og enkelte blei noko blanke i augo når det leid på.

Klokka ti var det kaffi. Med fløytekake, lefsa og gome, og ulike formkaker eller småkaker.

Utpå natta, i eitt-to tida, var det nattmat. Dei fleste stadene stod ertesuppa på menyen. Men ein informant har fortald om at dei serverte pølser med kålrotstappe, og det fall svært godt i smak. Dei hadde slakta ein kalv og laga pølsene sjølve.

Eit fast innslag i bryllaupsfesten var «festtelegramma». Elles kunne det vera sparsamt på gåvebordet samanlikna med dagens rikhaldige og velassorterte utval. Vareknappheten hadde og følgjer for presangutgangen. Pengar var kjærkomme. Elles blir det

nemnt diverse kjøkenutstyr, fat, skåler, servise, (sjølv om ein neppe fekk tak i nye, «heile» servise), lysekrunne, lampettar, linhandkle, dukar og heimesydde sengklede. Somme fekk noko sølvty, men då var det innbytte av anna sølv.

Barsel

4. august var det tid for barsel på Kviagarden.

I 1946 var det ennå vanleg at kvinnene fødde heime. Dette var lenge før mennene turde ta i spedbarn, langt mindre skifta bleier. Matstell var heller ikkje noko mannfolka rådde med. Ja, somme stader hadde dei knapt lært seg å mjølka, dersom dei ikkje hørde med til føregangsmennene som alt hadde skaffa seg mjølkemaskin.

Når kona på garden låg i barnseng, måtte ein difor til med kvinnfolkjhjelp utanfrå.

Under fødselen var som oftast jordmora til stades. Etter fødselen var det regelen at kvinna skulle liggja frå sju til ni dagar. I denne perioden hadde ho ei «reivakone» til å stella seg og barnet. Denne reivakona kunne vera ein fast person som drog rundt frå gard til gard når det var trong for tenestene hennar. Dersom dei ikkje hadde tenestejente på garden, måtte dei i tillegg leiga inn ei jente til å stella i fjøset og ta seg av eldre søskan.

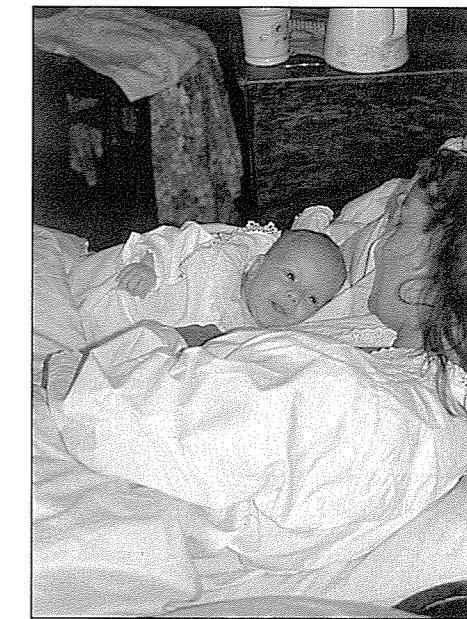
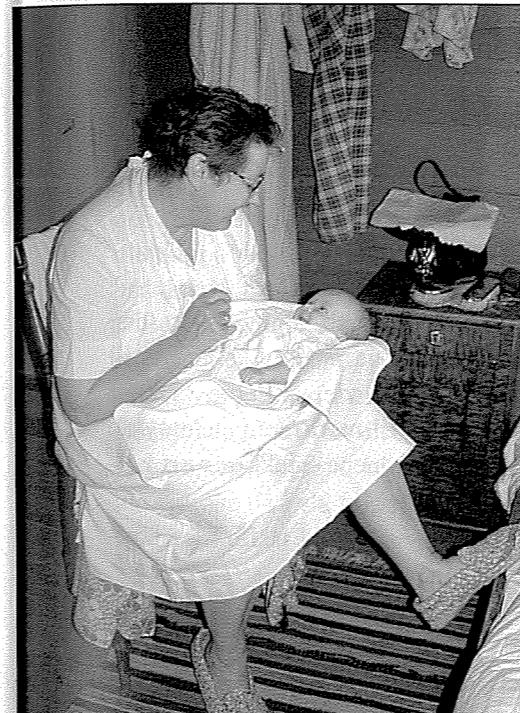
Medan kona låg i barsel kom slektingar og nabokvinner med «sengjamat». Uttrykket skriv seg nok frå at ein frå gammalt kom med ymse slag mat som skulle nøra og styrkja den nybakte mora. I 1946 var det framleis mange som kom med mat – f.eks. lefsa, kaker, graut i farga glasskåler eller sviksesuppa i spenn. Til å ta imot og ordna maten hadde dei ei «loftsjente». Mange stader nytta dei nemleg loft-

Seri Refnes Bø ligg i barsel med sonen Leif. Torunn Tunheim er barselhjelp eller «reivakone».

Leiar i Rogaland Bondekvinne-lag, Målfrid Stangeland, var ein av dei som kom med sending eller «sengjamat» den dagen.

Torunn Tunheim demonstrerte og korleis borna blei reiva før i tida og snøra inn i «løyert».

*Foto: Jærmuseet.





Barnedåp 11. august. Foreldra Inger Marie og Ola Nese med dåpsbarnet Daniel og gjester utanfor Nærø kyrkje.

rommet ved trappa til oppbevaring og tilstelling av mat ved slike særskilde høve som barsel, konfirmasjon, gravferd o.likn. Loftsjenta skulle også sørja for «attilegg». Når gjestene fekk med seg sendingskorga eller kjeraldet heim, skulle det vera noko mat med i retur – gjerne noko anna enn det dei sjølve hadde hatt med seg.

Men i 1946 begynte det og å bli vanleg å byta den tradisjonelle «sengjamaten» ut med ulike gåver til mor og barn. Gjerne barnekledde, slik me kjenner skikken i dag; eller ein ting til mora, som steintøy el. likn. Gjestene, eller «sengekonene», fekk servert kaffi og kaker.



Tippoldermor Mathilde Hadland og Stine Vetrhus var mellom middagsgjestene på Kvia på dåpsdagen.

Barnedåp

Barnet skulle helst døypast nokre veker etter fødselen. Og det skulle ikkje takast ut før dåpen. Dåpsdagen var såleis første gongen barnet skulle ut i verda. Transporten til kyrkja kunne vera vidløftig. For 50 år sidan var det dei færraste som hadde høve til bilskyss. Ferda til kyrkja gjekk såleis med hest og karjol, og barnet vart tulla godt inn i ullteppe. Ennå på den tida var mange redde for at det skulle henda ei ulukke på veg til kyrkja, at barnet skulle døy før det var døypt.

- Barnedåp blei ikkje rekna til dei store familietilstellingane slik som bryllaup og konfirmasjon.
- Det var kun dei nærmeste, fadrar, besteforeldre eller småsysken, som var med på ei enkel samkomme etter seremonien i kyrkja. Likevel brukte familien å leiga inn ei kone til å stå føre maten den dagen. På menyen stod som oftast kjøtkaker og sviskegraut.

Dåpsgåvene var få og enkle – gjerne ei teske i sølv frå fadrane.

Men å få tak i høveleg dåpskjole kunne vera eit problem i 1946. Dåpsantrekret skulle helst vera av fint, kvitt tøy. Det var ikkje uvanleg at brurekjolen blei omsydd til dåpskjole. Men mange hadde sjølv sagt gamle dåpskjolar i familién, eller dei fekk låna av andre.

Konfirmasjon

Sundag 29. september var det konfirmasjonsdag på Kvia. Hovudansvaret for opplegget her hadde Brita Fotland. Og det var barnebarnet, som og heiter Brita Fotland, som spelte «hovudrolla» denne dagen; saman med andre slektningar og medhjelparar frå bondekvinnelaga.

Konfirmasjonen markerte overgangen frå barn til voksen. Etter sju år på folkeskulen skulle alle «gå for presten». For dei fleste unge på bygdene betydde konfirmasjonen også overgang til arbeidslivet – gjerne som dreng eller tenestejente på ein gard. På den tida var konfirmasjonen på hausten. Konfirmasjonsførebuingane blei difor haldne om sommaren. Ein gong i veka møttest konfirmantane i kyrkja og fekk opplæring i bibelsoge og Luthers katekisme. Ungdomane måtte pugga dei ti boda og trusartiklane med forklåring. Ei mengd salmevers måtte og lærest utanboks. Opplæringa blei avslutta med «eksamen» eller såkalla «overhøyring» på kyrkjegolvets. Somme stader hadde dei ein særskilt «overhøyringssundag». Andre stader blei overhøyring og konfirmasjon haldne på same dagen.

Også konfirmantane skulle utstyrt med nye klede og sko. Jentene skulle ha både overhøyringskjole og



Konfirmant i 1946 Ingeborg Sikveland på den store dagen.
Foto: Privat.



Konfirmanten; Brita Fotland, i kvit konfirmantkjole og Anne Gro Haavardsholm i svart konfirmantkjole framfor heimehuset på Kvia. *Foto: Jermuseet.

konfirmasjonskjole. Gutane fekk gjerne sin første dress, og jamvel hatt, til konfirmasjonen. Frå denne dagen kunne gutane gå med lange bukser og jentene kunne klyppa flettene.

Overhøyringsskjolen var oftast ein enkel ullkjole, medan konfirmasjonskjolen skulle vera fotsid og

kvit. Konfirmantane fekk tildelingar frå Forsyningsnemnda. Likevel var det mange som måtte ty til omsyng. I 1946 var det enno nokre som brukte svarde konfirmantkjolar, slik tradisjonen var tidlegare.

Til konfirmasjonsselskapet var det vanleg å be ein stor del av slekta – fadrar, besteforeldre, onklar, tan-



Farmor, Brita Fotland, syner fram konfirmasjonspresangar frå 1946 og fortel om konfirmasjonstilstellingar for 50 år sidan.

ter og syskenbarn. Oksesteik var også vanleg hovudrett i konfirmasjonar. Men sidan denne festen var om hausten var det og mange som serverte fårikål. Det var vanleg å leiga inn kokke og oppvartarar.

Etter kaffien gjekk folk heim og stelte fjøset. Dette galldt og folka på garden. Så kom folk att og fekk kveldsmat: smørbrød. Dagen etter vart naboar og venner av familien bedne til «itteselskap». Gjestene blei då trakerte med kaffi og kaker som var att etter konfirmasjonsdagen.

Som nemnt ovanfor var ikkje presangutvalet noko å skryta av dette første etterkrigsåret. Dei fleste konfirmantane fekk pengegåver. Vanlegvis fekk dei og

bibel og salmebok. Ville nokon gi ei gāve i gull eller sòlv måtte ein byta inn gammalt mot nytt. Og så hadde ein festtelegramma å ty til. Det kom mange slike helsingar til konfirmanten i den tida.

Likstrå

Størst diskusjon vekte nok arrangementet sundag 15. september. Bondekvinnelege ville ikkje berre fokuse-



Dødsfall på garden. «Nabokonene», Sigrunn Nese og Turid Nærland Horpestad, kjem med sending før gravferda. «Lofstjenta» Frøydis Løland Kyllingstad og «enka» Berit Braut tar i mot.



For 50 år sidan var det vanleg at den avdøde blei koyrd frå heimen og til kyrkjegarden sjølve gravferdsdagen. Til transporten kunne dei nyttja langkjerre, høykjerre eller mjølkekjerre. Kjerra blei pynta med granbar eller einer. Her står kjerra i gardsrommet på Kvia. Frå v.: Turid Nærland Horpestad, Berit Braut, Gunvor Skår, Marta Bø og Sigrun Nese.

ra på festdagane. Sorg og død er og ein del av livet. I 1946 døydde langt fleire folk heime. Og mange låg «på likstrå» som dei sa. Så kan ein spørja om folk på den tida hadde eit meir «naturleg» forhold til døden enn me har i dag?

Utgangspunktet for arrangementet denne dagen var at me ville formidla stemninga og tradisjonen i ein

heim når eit familiemedlem var død, og låg heime på likstrå i dagane før gravferda. «Liket» var ei redningsdokke innlånt frå Nærbø Røde Kors, medan kista og anna utstyr var lånt frå Bryne Begravelsesbyrå. Kista vart så plassert i kammerset. Ikkje minst i samband med eit slikt tema var det viktig med god informasjon til publikum.



Den avdøde ligg på likstrå i kammerset. Berit Braut t.h. er sørgrande «enka». Saman med Gunvor Skår fortel dei publikum om tradisjonar og skikkar i samband med dødsfall og gravferd for 50 år sidan. *Foto: Jærmuseet.

I bestastova sat difor Marta Bø, Gunvor Skår og Berit Braut og fortalte om korleis desse skikkane var på Jæren for omlag 50 år sidan. Og i samsvar med tradisjonen blei publikum servert kaffi og formkake.

Når ein person døydde heime, var det ofte helsestytta som kom og stelte liket.

Det varierte kva klede den avdøde fekk på seg. Somme hadde eiga likskjorte, andre vart gravlagd i vanlege klede. Unge jenter kunne verta gravlagde i konfirmasjonskjolen. Mødre som døydde i barsel kunne bli kledd i brurekjolen medan mannfolka kunne blei gravlagde i bestedressen. Kista vart sett i bestestova eller kammerset. I botn på kista strødde dei sagflis. Framføre glaset hengde dei eit kvitt laken. I rommet blei det sett ei skål med rå løk som skulle døyva liklukta. Den døde låg med hendene falda om

salmeboka. Loket vart ikkje lagt på kista før gravfølgjet gav seg i veg til kyrkjegarden.

Slekt, vene og naboar kom så for å sjå og ta avskil med den døde. Det var også vanleg at borna i nabolaget banka på og ba om å få sjå den avdøde. Folk som kom innom blei servert kaffi og kaker. Familien til den døde spurde vanlegvis ein mann i nabolaget om å be inn grannane til gravferda og til middag og kaffi etter jordfestinga. Denne personen kalla dei ein «bedemann».

I dagane før gravferda skulle det også lagast til mat. På den tida var det ennå vanleg på Jæren å servera både middag og kaffi. Også i gravferder blei det jamt over servert oksesteik og sviskegraut. Som oftast var det leigd inn folk til å ta seg av matstallet. Før gravferdsdagen kom slektingar og naboar med sending – mest mjølk. Det var faste reglar for kven som skulle komma med mjølk. Frå Sør Braut blir det t.d. fortald at der var det nabogardane Nord Braut og Hauge som kom med slik sending. Grannane blei då trakterte med kaffi, lefsa eller julebrød.

Gravferdsdagen samlast folk i heimehuset. Då fekk dei først kaffi og ein matbit. Presten heldt ein stutt andakt og kista vart boren ut på vogna. Til transporten kunne dei anten nyttja langkjerre, høykjerre eller mjølkekjerre. Kjerra var pynta med hakka granbar eller einer.

I tunet og i innkjørsla hadde dei og strødd med granbar eller einer. Rett bak kjerra med kista gjekk den nærmaste familien. Dei som nyttja hesteskyss kom bakerst i likfølgjet. Det var stall ved kyrkja der hestane vart sette inn.

Familiemedlemmene kunne gå med svarte klede eit halvt års tid. Dei festa og eit svart band på overermet på kåpa eller frakken, eller på jakkeslaget.



Anna Skjæveland bakar flatbrød i kjellaren i heimehuset på Kvia.

Oppsummering og refleksjonar

Publikum sine reaksjonar på utstillinga i heimehuset var i all hovudsak positive. Det var ikkje tvil om at den gruppa som stod føre innreiinga i heimehuset hadde «treft» rett både med omsyn til miljøet og

atmosfæren i huset. Mange eldre nikka gjenkjennande til salongen og kråskapet, kommoden, divanen, jærstolane og «funkisbordet» med radioen i daglegstova, rasjoneringskarta og torvkomfyren i kjøkkenet, appelsinkassane i jentekammerset og møblement og



Anne Margrethe Gjesdal hjelper til med steikinga. Omnen blir fyrd med lyng og torv.

kleda som hang utover på soveromma på loftet. For ikkje å snakka om alle dei små detaljane – pynteting, blomar, blad, tobakseskene, det innramma skriftordet på veggen o.s.v. Nett slik var det, seier dei som opplevde denne tida. Mange yngre fortel ivreg at slik

var det hos bestemor, slik sofa eller slik kommode hadde onkel Hans eller tante Marta. Andre har nokre bleike barndomsminne frå foreldreheimen før vellstanden og «bruk og kast»-mentaliteten i 1960–70-åra feia ut «umoderne» møblar og andre etterlatte-

skapar etter ei tid der gjenstandane sin nytteverdi vart vurderte høgare enn motesvingingane.

Dei mest interessante reaksjonane har me kanskje fått når besteforeldra kjem i lag med barnebarna. Då får ein ei ramme der besteforeldra fortel om «gamle dagar» og barna spør og undrar seg over kor lite ting folk hadde, alt arbeidet som måtte gjerast utan maskinar og kor tront dei budde før i tida. Slik sett har både miljøet og aktivitetane på Kviagarden stimulert til forteljingar og samtalar mellom generasjonane.

Museumsformidling i ny drakt.

Det er vanskeleg å setja namn på den måten som dei ulike «høgtidsdagene» blei gjennomførte på. Det var ei ny formidlingsform – kanskje me kan kalla det «deltakande teater»?

Formidlingsforma representerte og ei ny erfaring – både for bondekvinne og museet. Korleis fungerte denne formidlingsforma ovanfor publikum? Kva har aktørane sjølve fått att for dette?

På somme dagar kunne me nok ønskja oss betre besøk, særleg frå dei nærmaste bygdene. Frå ein del bygdefolk blei det svara at desse arrangementa blei for «private». Når dette var «ekte» bryllaup, barne-dåp o.s.v. kjende dei seg som «glåparar».

Elles er det jo slett ikkje uvanleg at ein på musea skipar til «bondebryllaup» o.likn. Det nye eller uvanlege her var at aktørane spelte seg sjølve. Ein annan ting som frå fleire hald vart kommentert, og jamvel omtala som kontroversielt, var «likstrå»-dagen. Å formidla tradisjonar kring død og gravferd på denne måten, vart av somme oppfatta som for direkte og brutal. Så kan ein jo spørja om desse reaksjonane viser at menneska hadde eit nærare og meir naturleg

forhold til døden for 50 år sidan – og at me i våre dagar prøver å gøyma bort det vonde og ubehagelege.

Andre igjen peika på at nett denne dagen, saman med barseldagen, var dei beste dagane. Dette var tema som ingen andre hadde handsama på ein slik måte før. Og som folk nettopp snakka om lenge etterpå. For mange besøkande gjekk det nok ei tid før dei oppdaga kva som eigentleg føregjekk. Men då vart dei fleste og svært begeistra over opplegget. Mange gav seg god tid, slo av ein drøs og kjende seg velkomne som gjester. Det var i det heile ei god stemning på desse aktivitetsdagane - både mellom publikum og aktørar.

I skrivande stund er me ikkje ferdige med evalueringa av prosjektet. Seinare i haust vil aktørane frå bondekinnelaga bli inviterte til nærmare oppsummerring og evaluering – både av dei ulike arrangementa og av utstillinga «Bonde eller kone». Førebels reaksjonar frå dei bondekvinne som var med er svært positive. Fleire tykkjer at dei har fått vist fram bondekinnelaget på ein god måte. Dei har blitt kjende med mange nye folk og lært mykje nytt. Nokre har understreka at det har vore interessant å komma «bak» museet, sjå koleis museet arbeider. Og ikkje minst har dei fått større forståing for kva arbeid som ligg bak dei utstillingane eller arrangementa som musea lagar til. Frå museet si side kan me fastslå at dette var ei spennande utprøving av nye formidlingsformer. Og me er ikkje minst imponerte over aktørane, både frå bondekinnelaga og dei «hovudpersonane» som elles var mobiliserte via familienettverket.

Hjarteleg takk skal de ha alle saman for ein kjempefin innsats og eit gildt og morosamt samarbeid!