

DEI GLØYMDE HELTANE

Husmødrene sin innsats under andre verdenskrigen

DAGMAR VAULE

I denne artikkelen fortel Dagmar Vaule om husmødrene sin innsats i heimen under andre verdenskrigen. Husmødrene måtte vera ekstra oppfinnsame når det galdt å skaffa mat og klede til familieane sine. I ettertid har me lett for å gløyma dette viktige arbeidet. Dagmar Vaule er oppvaksen i Gjesdal. I dag er ho bondekone på Vaule i Bjerkreim.

Det har vorte skrive mange bøker, og det har vore tema i mange taler dei siste 45–50 åra, om helledådar og vågemot under okkupasjonen. Men ei gruppe, husmødrene, har det vore heller stilt om. Dei gjorde sin innsats kvar dag desse åra, for å gjera det beste ut av dei rasjonane som me fekk tildelt av mat og klede, og rasjonane vart mindre for kvart år. Dei som ikkje fekk anna enn rasjonane t.d. fattigfolk i byane hadde det vanskeleg. Maten var det viktigaste, og det var nok stor skilnad på stoda i by og bygd. Folk på gardane kunne bruka ein del av produktene frå garden til eigen familie, og mange delte med dei som lite hadde. Matvarer var og eit godt byttemiddel. Matstellet på gardane var i førstninga nokså likt det dei var vane med. Dei hadde kjøt, mjølk, smør, egg og ein del mjølvarer. Men tvangsleveringane vart meir omfattande etterkvart. Husmødrene måtte tøya det dei hadde så langt råd var. Slaktet vart nytta ut som i tidlegare tider. Alt feitt vart teke vare på, og då var det ikkje snakk om stjernegris og stjernelam. Dei plukka feitt av tarmar og innvollar, vatna det ut, mol det på kvern, eit svært tungt arbeid. Feittet vart koka med ein del vatn, og produktet var fin kvit talg, smult

av gris. Talg vart bruka i matlaginga, m.a. steikt med løk til fisk. Av innvollane vart ein del bruka til mårpølse. Det vart vatna ut, male på kvern og stappa i reingjorde tamar. Blodet vart nytta til komla, pølse, pannekaker. Kjøt og flesk vart for det meste salta, men noko vart hermetisert. Alt dette arbeidet hadde husmora ansvaret for. Av og til vart feitt av dårleg kvalitet bruka til såpe.

Det var strengt forbode å bruka meir enn dei fastsette kvotane av kjøt, så det hende nok tidt at slaktinga gjekk føre seg i «nattas mulm og mørke», særleg det som vart levert til andre. Å skaffa seg matvarer på ulovleg vis vart kalla hamstring. Dei kom ofte syklande frå byar og tettbygde strøk og skulle prøva å frakta kjøt og andre matvarer med seg, utan at tyskarane oppdaga det. Det var mykje tyske vakter etter vegane, og vart dei kontrollerte så var straffa like stor både for dei som leverte og dei som tok imot. Det var ofte husmora sin jobb å hamstra, og ei vid kåpe gøymde både det eine og andre av matvarer.

Gardsarbeidet sleit svært på klede og sko, i den tida vart så mykje av arbeidet gjort med handamakt. På dei gardane der dei hadde sauer, spann dei ein del



Dagmar Vaule opplevde ikkje berre krigskvardagen som ung jente i Gjesdal. Ho var og med i motstandsørsla, og ho var elev ved Ryggja-bø husmorskule på Finnøy, hausten 1944. Der lærte ho korleis husmødrene måtte innretta seg i ei tid med mangel på både mat og klede.

Etter krigen vart Dagmar Vaule bondekone i Bjerkreim. Her sit ho i høylasset på Vaule, sommaren 1950. Eldste sonen Kåre står i framgrunnen. Dei tre mennene er frå venstre svigerfaren Kristian Vaule og to hyttefolk frå Stavanger, fylkesagronom Hallvard Roalkvam frå Suldal og snekkar Olav Nevdal frå Lindås.

*Foto i privat eige. Fotograf Lloyd Vaule.

garn, men det var seint arbeid, det var nok helst dei gamle konene som gjorde det arbeidet. Ull kunne og byttast mot garn og ullteppe på Ålgård og Oltedal. Kleda vart bøta og stelte, mange husmødre var reine meistarar på det. Likeeins var det mykje omsaum. Då var det godt å ha gamle klede, som vart snudde og vende og pynta på, resultatet kunne verta ganske bra, og kvaliteten på det gamle tøyet var mykje betre enn det nye som var å få kjøpt. Eg minnest ein kjole eg sydde meg, stakken var ei vid mannfolkbukse, grå, armar og framstykke var frå ein bluse som var for liten, grå, raud og mørk blå, ryggen var ein mørk blå strakk, eg tykte eg var svært stilig i den. Ei kone som var svært flink til å utnytta kleda, fortel at dei heimestrikka jumprane til ungane vart nytta til livstykke når armane var utslitne, og når dei ikkje lenger var brukane, enda dei som gryteklutar. Ungane og kvinnfolka bruka lange heimestrikka sokker, dei vart bøta lenge og vel på kne og i fot. Så vart dei utslitne sokkeføttene avklyppte, leggen vart snudd så kneet kom bak, og nye føtter spøta på. Dette var eit par døme på korleis dei nytta og stelte vel med kleda. I den tida var det stor skilnad på søndagsklede og kvardagsklede. Husmora sytte for at folka henner var så hamslege som ho vann med.

For husmora som ikkje hadde garden å ty til var det nok verre. Men hadde dei ein hagefleck vart den nytta til matauk. Dei dyrka først og fremst poteter, men og grønnsaker som kom vel med i kosthaldet. Ein vanleg middagsrett var kålrot steikt i tran, fisk og sild vart og steikt i tran. Potetmjøl vart laga av poteter, der dei hadde nok av dei.

Det meste av det husmora trong i hushaldet var rasjonert, og rasjonane vart mindre etter som tida gjekk. Ofte var det lange køar, når det spurdest at ein butikk hadde fått inn varer, det kunne være matvarer,

tøy, sko eller anna. Det var ofte husmora som måtte gjera den jobben og. Alt av mat måtte drygast og sparast på, så det rokk til neste gong dei fekk tak i det dei trong. I hushaldet der det var ungar i vokster og vaksne i tungt arbeid var nok stoda vanskeleg. Men husmødrene var dyktige til å innretta seg, dei gjorde ein innsats det står respekt av, både i by og bygd.

Det kom i handelen mykje erstatningar for varer som var uråd å få tak i. Me kan nemna kaffi, te og søtstoff. Dei små sukkerrasjonane vart ofte nytta til sylting og saft, og så nytta dei det kunstige søtstoffet i den daglege maten. Bakemjølet som vart selt på rasjoneringskorta hadde dårleg bakeevne, og kjøpebrøda var og av dårleg kvalitet. Heimekveite kom vel med for dei som kunne få tak i det. Sikta havremjøl var fint til vafler og pannekaker. Hirse var og eit produkt me vart kjende med, av den koka dei graut, mange lika den godt, særleg om det vart koka med heilmjøl.

Toalettsåpa var svært dårleg, den var kalla B såpe. Vaskepulveret var ikkje rare greiene så det var vanskeleg å få kleda reine. Gravide fekk litt ekstra av ymse varer, også baby og småborn. Men det var vanskeleg å få tak i bleier og anna babytøy, og om ein var heldig og fekk tak i noko så var det av dårleg kvalitet.

I 1944 gjekk eg på husmorskule. Der fekk me læra litt om korleis ein dryga maten, m.a. smøret:

Krisesmør:

2 s.s. smør

3 s.s. mjøl

litt mjøl

Kok opp mjøl og mjølk.

Rør i smøret til slutt.

Krigssmør frå 1918:

800 gr. kokte poteter *Mal poteter tilsett det andre.*
2–3 s.s. mjølk el. fløyte *Smørfargen til slutt.*
250 gr. smør
4–5 t.s. salt
smørfarge

Smørdrøye med grønt:

100 gr. kokte poteter
50 gr. smør
1 stor s.s. hakka persille

MIDDAGSRETTER ANNO 1944

Potetkarbonader:

<i>1 1/2 kg rå poteter</i>	<i>Riv potetene, tilsett salt,</i>
<i>100 gr. byggmjøl</i>	<i>peppar og mjøl. Legg på</i>
<i>1 t.s. salt</i>	<i>panne med skei, trykk dei</i>
<i>1/2 t.s. pepparerstatning</i>	<i>ut til flate kaker, server</i>
<i>1 tefat løk</i>	<i>med bruna løk.</i>

Trass alt var Jæren betre stillt enn mange andre stader i landet, med omsyn til mat. Husmødrene var for det meste oppvaksne på gard, så om dei ikkje sjøl var gardakoner, så hadde dei far eller bror som var bonde, og det kom vel med. Ei husmor som nå er 90 år og hadde stor familie og hus og hage i tettstad sa det slik: *Det va di velsigna «eplo» så berga oss.* Som døme på dette nemnde ho *eplemad*, ein rett som dei av og til bruka til middag. Den vart laga slik: *Kok poteter. Mal eller mos dei. Kok opp mjølk og ha i*

Grønsakfrikase:

<i>1 kg kål</i>	<i>Ha først smøret i gryta</i>
<i>1 kg gulerøtter</i>	<i>legg grønsakene lagvis,</i>
<i>1 kg poteter</i>	<i>strø mjøl på, slå på vatn.</i>
<i>3/4 kg kålrot</i>	
<i>2 s.s smør</i>	
<i>3–4 s.s. mjøl</i>	
<i>1 s.s. salt</i>	
<i>1 l. vatn</i>	

Raudbetbiff:

<i>1 1/2 kg raudbetar</i>	<i>Kok raudbetane såvidt møyre</i>
<i>litt eddik</i>	<i>i saltvatn. Skrell og skjær</i>
<i>mjøl, salt</i>	<i>i tjukke skiver. Snu dei i</i>
<i>pepparerstatning</i>	<i>mjøl, steik i matfeitt.</i>
<i>rikeleg løk</i>	<i>Server med bruna løk.</i>

potetene til ein tjukk graut, server glovarmt med smøraue og fladbrød til.

Med dugande husmødre kan dei flest velberga gjenom krigen, sjølv og rasjonane var små. Attåt strevet med mat og klede, hadde husmødrene også andre suter. Krigen førde med seg farer av mange slag, arrestasjoner, terror, så mange gjekk i stadig angst for mann og born, og ofte var kvinnene sjølv aktivt med i motstands-rørsla. Husmødrene sin innsats var svært viktig for landet, og me må med rette kunne kalle dei kvardagsheltar.

Dagmar Vaule

Bondekone.

Adresse: 4389 Vikeså