

Maren Kværness Halberg

”De som skal skjøtte skogen, må huske
å skjøtte seg selv.”

*Om felleshusholdning for skogsarbeidere
i Rendalen på 1950-tallet*



Fra felleshusholdningen i Flendalen. Foran f.v.: Arne Eggen, Trond Nordengen og Helge Bergsli. Andre rekke f.v.: Ola Harry Hagen, Peder Sundet, Eilif Nordengen og Karl Sletta. Bak står Magne Andrå. I døra: kokka Jorunn Andrå. Kåre Mistereggen, som også var med på hogstlaget, var fotograf.

«De som skjøtter skogen, må huske å skjøtte seg selv». Dette var tanken bak håndboka «Skogsarbeid og helse» som ble utgitt i 1944. Tiden var moden for å sette fokus på arbeidsforholdene for skogsarbeiderne. I denne artikkelen vil vi se på tiltak som ble gjort for å bedre matstellet til skogsarbeiderne hos Kiær skoger i Rendalen.

Skogsarbeid var et yrke der hogger og kjører måtte ligge borte i skogen. Tidligere lå de borte i to uker om gangen. Senere ble dette redusert til ei uke. Mange steder var det vanlig at driftene lengst vekk fra bygda ble tatt om høsten og fram til jul, for så å hogge framme i bygda mot våren.

Skogsarbeiderne lå i enkle koier.

Det var vanlig at karene stelte mat hver for seg. Skogsarbeidet krevde et ekstremt høyt kaloriforbruk. En måling gjort i 1927 viste at gjennomsnittlig forbrenning var 6400 kcal pr døgn (26,6 MJ). Dette var i tiden for øks, svans og framkjøring med hest. Disse målingene viser noen av de største verdier for døgnenergiforbruk som er registrert. Da motorsag og landbrukstraktor med vinsj kom på 50-tallet, gikk forbruket ned til 3700 kcal (15,5 MJ). Til sammenligning er gjennomsnittlig energiforbruk for en voksen mann ca 2700 kcal i dag. Skogsarbeidernes enorme energibehov skulle dekkes av tørrmat og mat laget i koia etter endt arbeidsdag.

Innkjøpsliste 1912 Elverum		Kr
2-3 brød		0,40
½ kg margarin		0,55
1 kg mager mysost (for mer enn ei uke)		0,55
½ kg pultost		0,20
1 kg havregryn		0,50
½ surprim		0,20
½ kg amerikansk flesk		0,80
1 kg hvetemel		0,25
¼ kg umalt kaffe		0,65
½ kg raffinade		0,30
½ kg farin		0,25
¼ rull skråtobakk		0,45
½ pakke fyrstikker		0,06
Litt fint salt		0,05
Litt natron til munken		0,05
Sum		5,20

Innkjøpsliste fra Elverum 1912. Fra Vevstad, Andreas: Skogen og bygda: 4H-oppgåve. (s 92). 1978.

Her gjengis ei innkjøpsliste av mat fra 1912. I tillegg til det som står på lista, kommer den maten skogsarbeideren hadde med seg hjemmefra: Melk (gjærne tjukkemelk), poteter, flatbrød og



Her ble munk og mulger lagd etter endt arbeidsdag i skogen. Ljørbu fra 1902 ved Nydammen ved Mistra. Foto: Maren Kværness Halberg.

egg. Tidligere skogsarbeider Eivind Brennodden, som er født i 1924, forteller at samme lista kunne ha vært brukt i 1950, bare at prisene ville vært annerledes.

Skogskosten besto av mye brødskiver med smør og pålegg. Pålegget var pultost, rød og gul ost. Pølse hadde de «om de hadde bra skog». Noen skogsarbeidere var bevisst på å spise frukt. Det var da eple og appelsin det gikk i.

I tidligere tider, da det var ljørkoier, kunne det bli kuldegrader i koia om

natta og i løpet av dagen mens karene hogg og kjørte. Da oppbevarte de potetene ute, slik at de holdt seg frosset, for så å slippe dem rett ned i kokende vann i potetkjelen. Slik unngikk de at potetene ble søte. Ettersom skogshusværene ble bedre, holdt temperaturen seg over frysepunktet i koia døgnet rundt, og potetene kunne oppbevares tint inne i koia. For oppbevaring av melka brukte de «naturens spiskammer»: de satte melka ut og lot den fryse. Så tinte og varmet de den opp igjen i kjelen da den skulle brukes i eller til mat. Tidligere skogsarbeider Bjørn Brennødden beskriver menyen slik: det ble det mest lettvinde, bare vi ble mette.

Hvordan maten i koia ble laget, varierte – både fra bygd til bygd og fra koie til koie. Her er eksempler på retter slik de kunne være i Rendalen:

Stekt flesk og poteter: Amerikansk flesk var særlig populært, da det ga mye fett.

Mulger: En skar flesk i bitte små terninger og brunet det. Så hadde en i oppskåret surmøsmør, sukker og vann og kokte det til det ble godt blandet. En brøt flatbrød eller brødskorper i passende stykker og hadde det i sausen.

Munk: Det var mange varianter av munk. Munk var røre som ble stekt i panna som pannekaker. Røra kunne bestå av fleskefett, mel og vann eller melk. Noen brukte også surprim. Litt natron ble hatt i. Dette ble rørt sammen i panna og vendt om. «Fin» røre med egg kunne også kalles pannekaker.

Havregrynsgrøt: Det varierte om de kokte grøten med vann eller melk.

Fisk: De spiste mye fisk. Det kunne være både rakfisk, kokt og stekt fersk fisk. Fisk som ble brukt var abbor, ørret, sik og sild. Noen steder hadde de mulighet til å fiske selv der

de hadde skogsdrifter.

Hvalbiff: Det forekom at skogeiere tilbød skogsarbeiderene sine å kjøpe hvalbiff som de selv hadde kjøpt inn i tønner. Hvalbiffen ble fort for gammel og dårlig og dette ble aldri noe populært tilbud.

Det var sikkert ulik standard på hygiene og orden i de forskjellige bulagene. Der det var god orden, tok de oppvasken med en gang. Bulaget kunne ha regler om at den som kakket pipa på gulvet eller slengte fyrstikker måtte betale 5 øre i bot.

Kartlegging og veiledning

I 1926 begynte man med hygieniske undersøkelser i skogbruket. Fylkeslevene Hille i Hedmark og Andersen i Oppland hadde selv gjort seg sine observasjoner i de to skogfylkene de arbeidet i. De skaffet midler til å sette i gang systematiske undersøkelser av skogshytter og skogsarbeidernes levevilkår.

Undersøkelsene – spesielt av kostholdet – ble senere utført under medvirkning av professor Carl Schiøtz i 1934-35 og av helsedirektør Karl Evang i 1938. Sønnik Andersen (1899-1973) fikk i oppdrag å utføre undersøkelsene og de avdekket med all tydelighet at koiene jevnt over var dårlige og kostholdet skralt.

Norsk Skog- og Landarbeiderforbund, som ble etablert i 1927, var fra starten mest opptatt av lønsspørsmålene, men begynte tidlig også å vie kost- og koieforholdene oppmerksomhet. I 1936 ble arbeidervernlov vedtatt, og det ble i 1937 opprettet en stilling som arbeidsinspektør i Skogbruket ved Sta-

tens Arbeidstilsyn. Dermed var arbeidet for en bedring av arbeids- og helsekår i skogbruket kommet over i fastere former. Tidligere nevnte Sønnik Andersen ble ansatt i den nyopprettede stillingen. «Skog og land» (Norsk skog og landarbeiderforbund) kjente hans engasjement for skogsarbeidernes arbeidsforhold og stilte som krav å få ham som arbeidsinspektør i skogbruket. Sønnik Andersen gikk tidlig i gang med å kartlegge forholdene for skogsarbeiderne. Han var den første i landet som på en systematisk måte undersøkte skogsarbeidernes ernærings- og boligforhold.



Håndboka «Skogsarbeid og helse».

Selv om budskapet om bedre kost for skogsarbeiderne var enkelt og entydig, ble argumentasjonen tilpasset hvem budskapet var rettet mot. Hånd-

boka «Skogsarbeid og helse» som kom i 1944, hadde den enkelte skogsarbeider som målgruppe. Håndboka var en del av en serie av «Liv og helseskrifter» og var utarbeidet i samråd med skoginspektør Sønnik Andersen i Statens Arbeidstilsyn. Skriftet ble gitt ut med støtte fra Det norske Skogselskap, Norges Skogeierforbund, Norsk skog- og Landarbeiderforbund og Skogbrukets arbeidsgiverforening. Skriftet ble godkjent av helsedirektøren. «Helsa og arbeidskrafta er kapitalen som skal gi oss et bra utkomme i rente» og «Bedre levemåte, bedre fortjeneste» heter det i håndboka. Riktig kosthold ble satt i fokus og det ble oppfordret til felleshusholdning med leid kokke.

Det kunne komme motstand mot arbeidstilsynets arbeid fra uventet hold. Sønnik Andersen forteller selv i et intervju: «Det var meget vanskelig å få skogsarbeiderne til å akseptere den kost vi foreslo. Men etter en tid gikk det lettere. Særlig tok man til å tro på frukt. Skogsarbeidernes kost hadde vært meget fattig på vitaminer. Jeg prøvde å gjennomføre at skogsarbeiderne skulle ete en appelsin pr dag. Dette fikk jeg bråk for. Vi var i de harde trettiåra, og jeg ble beskyldt for å oppfordre til å øke importen, noe myndighetene var lite begeistret for».

Argumentasjonen om bedre kosthold til skogsarbeiderne skulle også nå fram til skogeiere og arbeidsgivere. Under 2. verdenskrig hadde skogeiere pålegg om stor avvirkning i skogen, samtidig som det var mangel på både arbeidsfolk og hester. Her passet en argumentasjon om endringer som gav økt prestasjon for hver enkelt ansatt. Etter krigen var det fremdeles etterspørsel

etter arbeidskraft i skogen og tiltak som kunne gjøre arbeidsplassene attraktive, ble ønsket velkommen.

Arbeidstilsynets innsats har vesentlig vært rettet mot en bedring av skogshusværene, de hygieniske forhold, kostholdet og ulykkesforebyggende arbeid. For sitt arbeid for norsk skogbruk ble arbeidsinspektør Sønnik Andersen utnevnt som ridder av 1. klasse av St Olavs orden.

Distriktslegene kjente til problemene med dårlig kosthold fra sin praksis. Distriktslegen i Rendalen på 50-tallet het Sigrid Skaar. Hun huskes for sitt bryske vesen og sin skarpe replikk, samtidig som hun var en dyktig lege og et omsorgsfullt medmenneske. Hun hadde skogsarbeiderne som sine pasienter og kjente dermed til problemene som ensidig kosthold førte med seg. «Det er ikke rart at rendølene har dårlige mager, da de spiser disse melkakene (munk/pannekaker) og så er det disse hersens utedoene», utbrøt hun.

Felleshusholdning

Svaret på utfordringene om bedre matstell var felleshusholdning med egen kokke. Dette var prøvd allerede på 20-tallet i Nord-Trøndelag og i Trysil. Den første felleshusholdning med kokke i Rendalen kom i 1943. Paul Lilleberg og Finn Hofstad fra Trøndelag hadde tatt på seg ei stor drift for Sjøli i lia øst for Storsjøen. De organiserte felleshusholdning av eget initiativ og engasjerte kona til Finn som kokke.

Året etter ble det organisert felleshusholdning i Kiær Skoger. Firmaer som tilhørte Kiær-familien eide på denne tiden 157 000 daa skog i Ytre

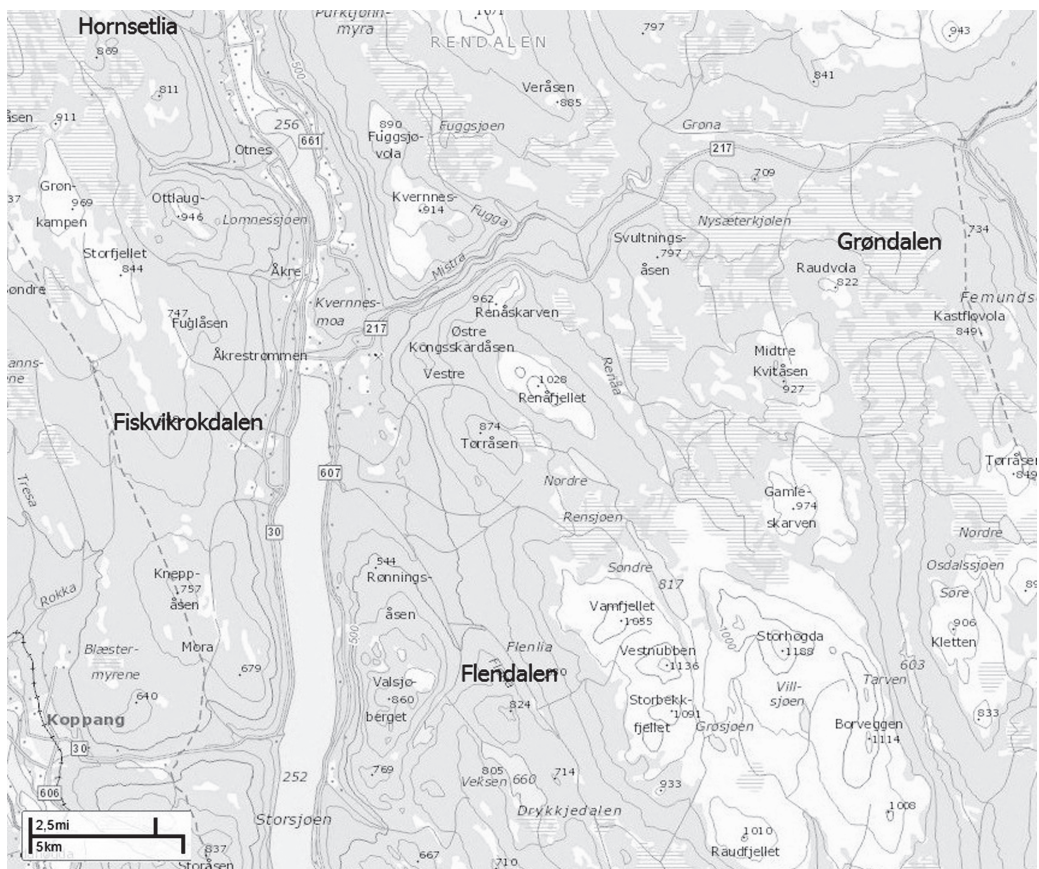


*Ingvold Nyberget (f. 1910) med hesten.
Nordøsterdalsmuseet nr. 37676.*

Rendal og hadde over 200 personer på lønningslista. Selv om disse skogene kun var en liten del av Kiær-firmaenes eiendommer og virksomheter, var det den største eiendommen og arbeidsplassen i Rendalen.

Alle garder i bygda hadde skogsdrifter, men disse driftene var mindre og det var færre arbeidsfolk. Hos Kiær var det så store skogsdrifter og så mange skogsarbeidere samlet, at det ble fornuft i å organisere felleshusholdning.

Det ble etablert felleshusholdning på fire steder i Kiær-skogen disse årene: I Fiskvikrokdalen, i Flendalen, i Hornsetlia og på Grønndalen. Ei ny tid var i ferd med å nå skogbruket. I Fiskvikrokdalen brukte de diston (tomannssag) til å felle, svans for kapping og øks til å kviste. Men firmaet hadde kjøpt inn ei motorsag. Den veide 15 kg og det måtte to mann til for å håndtere den. Saga ble



Kart over Ytre Rendal hentet fra

<http://www.miljodirektoratet.no/no/Tjenester-og-verktoy/Database/Naturbase/>.

benyttet til å felle. Men enmannsmotorsaga var på vei inn i disse årene. Tømmeret ble lunnet sammen med hest for så å bli kjørt fram til Storsjøen med lastebil på snøpakkede veier. Arbeidet var fremdeles tungt, og kraftig kosthold måtte til for at karene skulle greie arbeidet.

I Fiskvikrokdalen stelte de seg selv første sesongen. Men så bestemte firmaet at de skulle ha fellehusholdning. Firmaets direktør var på denne tiden Hans Th Kiær (1891-1973). Han bodde på Ås-garden i Ytre. Han henvendte seg til Karen Brennodden og ville at hun

skulle ta på seg som jobben kokke. Han mente hun ville greie jobben godt. Samtidig som Kiær var direktør, var han også Karens nabo og kjente henne godt. Hun hadde vokst opp hos sin tante og onkel, Margit og Almar Rotbakken, som hadde drevet jordveien på Ås. Nå var Karen gift med Eivind, som jobbet som skogsarbeider på drifta i Fiskvikrokdalen.

Karen hadde ingen erfaring fra storhusholdning. Eivind og Karen hadde dattera Else på tre år. Else ble med moren sin til Fiskvikrokdalen. På Fiskvikrokdalen hadde Ås ei seterstue.



Karen Brennodden (f. 1924) som barn. Sammen med sin tante og onkel, Margit og Almar Rotbakken. Bildet er tatt på Ås. Nordøsterdalsmuseet, nr. 42847.

Ei lemrakke var også satt opp der. I disse to stuene bodde skogsarbeiderne. Det var skogsdrift i Rokdalen i fire år. Det varierte litt hvem som var med, men disse var ganske faste: Ingvald Nyberget og sønnene Per og Odd Ivar, Kolbjørn Brennodden og sønnene Eivind, Kaare, Olav og Bjørn, Odd Annar Sundet, Ola Øien og Leif Nyberget.

På vollen hadde også Nordre Fiskvik seterstue. Denne fikk de benytte til kjøkken, spiserom og soverom for Karen og dattera Else. Soverommet var ei seng i seterstua som var skjult bak et forheng. Det var plassert et langbord i seterstua der måltidene ble inntatt. Fir-



Karen Brennodden. Foto: Eivind Brennodden.

maet kjøpte inn det som trengtes av kopper og kar og betalte lønna til kokka. De ansatte spleiset på maten. Den ble kjøpt inn felles i firmaets regi og ble trukket fra lønna. Det var ingen bilvei fra bygda til Rokdalen enda. Første sesongen kjørte de med en Jeep den gamle veien over Mora til Koppang. De handlet hos Lindgjerdet, der de fikk rabatt. Innkjøp for hele uka ble gjort hver mandag. Det var mye mat som skulle til for ei hel uke. Eivind var ofte med kona Karen for å handle. Han forteller: «Det gikk med tre brød til hver mann. Det var en haug så fæl. Det var som en militærleir. Heldigvis var det folk som gikk godt sammen. Aldri noe tull.» Det gikk fint å oppbevare maten. Bua i setra var god og kald.

For Else på tre år, ble det fine minner fra denne tida: en setervoll der gress-stråene ute på vollen var så høye. Far og bestefar og onkler som bodde i ei stue sammen med andre karer og hvor det vanket små smaker av hakkpølse når hun kom på besøk. Og når helga kom, ble hun båret fram til bygda igjen høyt oppe på bestefars skuldre.



*Else Margrete Løkås, f Brennodden (f. 1951).
Foto: Eivind Brennodden.*

Karen var kokke bare ett år. Senere hadde Gunhild Bredin og Aslaug Sundet jobben. Aslaug hadde med seg sønnen Odd Annar. Han var med på skogsarbeidet, men han hjalp også moren sin med arbeidet hennes.

Det var felleleshusholdning i Flendalen, i Hornsetlia og på Grønndalen de samme årene. Her var det ikke seterstuer som kunne brukes og det ble kjørt sammen tre brakker på hvert sted. Skogsarbeiderne benyttet to av dem til soveplass og den tredje var kjøkken, spiseplass og soverom til kokka. I Flendalen var Jorunn Andrå kokke, i Hornsetlia Martha Hornseth og på Grønndalen Olga Granrud.

Nå fikk karene middag slik de fikk hjemme. Det som var den helt store forskjellen mellom maten de lagde selv i bua etter endt arbeidsdag og maten de fikk servert da det var felleleshushold-



*Skjulet i setra til Nordre Fiskvik på Rokdalen.
Foto: Inger Otnes.*

ning, var at det var grønnsaker til middagen. Kosten ble også mer variert og ikke minst: de fikk middagen ferdigservert.

Hverdagsmeny i Rendalen på 50-tallet kunne være:

Blandsmør: Skjørøst, smør og fløte. Smakte til med salt. Til blandsmør fikk en poteter og møssmørssuppe.

Klubb og stinge: Klubb er grynmjøl og vann, formet i skje og kokt i letsaltet vann. Stinge er sur- eller søtmørsmør og vann som er kokt til det er godt blandet. Ei jevning av grynmjøl og vann ble tilsatt og kokt opp igjen.

Spa: Ferskt kjøtt av storfe og salt fleisk ble kokt i vann. De siste 30-40 minuttene kokte en oppskåret kål og gulrøtter sammen med kjøttet.

Hakk: Hakk er grovmalt kjøtt av storfe, elg eller rein som er kokt i litt vann. Kokte poteter skåret i terninger og finhakket løk ble tilsatt. Retten ble smakt til med salt og



Hjulbrakkene i Hornsetlia. Foto: Hans Th Kiær jr.

pepper. Til hakk brukte en ikke det beste kjøttet av dyret.

Andre retter som ble brukt mye var pannekaker, spekesild og poteter, kokt fersk fisk, stekt fisk, middagspølse og flesk. Menyen ble nøye planlagt, slik at det ble variasjon i kosten og de ikke spiste det samme to ganger samme uke.

Nye tider

Ordningen med felleshusholdningen rakk aldri å etablere seg. Det ble vanskelig å legge opp skogsdrifter der felleshusholdning lot seg organisere. Kokke skulle betales og kjøkken og spiseplass måtte ordnes. Innkjøp og transport av mat var også en stor kostnad. Derfor ble det igjen til at hver skogsar-

beider ordnet maten hver for seg.

Etter noen år var også tiden da skogsarbeiderne lå i koe i skogen hele uka over. Det ble bygd og utbedret skogsbilveier, enkelte firmaer fikk arbeidsbusser, slik at skogarbeiderne kunne sove hjemme. Etter hvert fikk hver enkelt skogsarbeider sin egen bil. I dag blir så godt som all hogst gjort maskinelt av entreprenører som har en helt annen kapasitet.

Litteratur:

- Andersen, Sønnik: Den sosiale utvikling i skogbruket i Det norske skogselskap gjennom 50 år. 2: Norsk skogbruk frem til i dag. Oslo. 1949.
- Andersen, Sønnik: «Skogsarbeid og helse» «Liv og helse» .

- Hedmark bondekvinnelag, Gjestvang, Kari: Hårdaskost og hærda-smat: gamle matretter fra Hedmark, Hedmark bondekvinnelag. 1980.
- Halberg, Paul Tage: Den stolte sliter: skog- og landarbeiderne 1900 til 1990: en kamp for likeverd. Oslo: Fellesforbundet, Seksjon skog og land. 1993.
- Hovensjø, Geir: "Skogsarbeiderens kosthold" "Årbok fra Norsk Skogbruksmuseum nr 7" (1972-75).
- Strand, Lars: Norsk biografisk leksikon Kunnskapsforlaget. 1999.
- Vevstad, Andreas: Skogbrukets arbeidsgiverforening 50 år: 1928-1978. Oslo Skogbrukets Arbeidsgiverforening. 1978.
- Vevstad, Andreas: Skogen og bygda: 4H-oppgåve. 1978.
- Ytre Rendal bygdekvinnelag: Rendalskost Lomnessjøen: Bygdekvinnelaget. 1995.
- Store Norske Leksikon snl.no.

Informanter:

Bjørn Brennodden (f. 1936), Eivind Brennodden (f. 1924), Magnar Lilleberg (f. 1933), Else Margrete Løkås (f. 1951), Kåre O Mistereggen (f. 1932), Odd Ivar Nyberget (f. 1939), Per Nyberget (f. 1934), Oddlaug Søberg (f. 1933).

Om forfatteren

Maren Kværness Halberg, f. 1962. Utdannet forstkandidat fra Norges Landbrukshøgskole 1987. Skogbruker i Rendalen siden 1988. Ansatt ved Nordøsterdalsmuseet, senere Hedmark fylkesmuseum, siden 2006.