

Husker du rasjoneringskortene fra 1940- og 1950-årene?

Rasjonering og krisetider

«Se til å få av bordet - forsyningsnemnda er på sporet!>>. Dette stod å lese i et festtelegram som ble sendt til et brudepar som giftet seg i Eidsberg under krigen. Så vidt jeg husker var bryllupsmiddagen mange hakk bedre enn den skrinne hverdagskosten som ble servert i de tusen hjem både under og etter krigen.

Forsyningsnemnder ble i henhold til lov av 9. juli 1939 nedsatt i alle kommuner for å ivareta kommunens interesser - slik også i Eidsberg.

Vi fikk rasjoneringskort i alle kategorier: Fettkort (der ett fettmerke ga 250 gram smør), kaffeerstatningskort (Trio og Norkaff), sukkercort, melkort, kjøpekort for grønnsaker og kort for bekledning og skotøy.

Hvert merke gjaldt kun i det tidsrom som var bestemt, og salg, kjøp eller annen overdragelse av kort var straffbart. Det var samme regel for løse merker.

Til å begynne med forsøkte nok både kjøpmenn og kunder å tøyne reglementet litt, ettersom det bare ble tatt stikkprøver, men i 1944 kom det påbud fra Forsyningsdepartementet om at alle merker måtte telles, og da nyttet det ikke å fare med fusk og fanteri for å skaffe seg noen ekstra kaffeposer eller et par ekstra sko.

Men om det var knapphet på mat og klær, blomstret oppfinnsomheten desto sterkere. I innledningen til ei lita bok om «Oppskrifter og råd i krisetider», (utgitt av Østfold bondekvinnelag), skriver husstellærer Eli Bentsen fra Eidsberg om sin rundreise i Østfold, der hun demonstrerte potetretter, kålrotretter, grønnsaksupper, klippfiskretter, hjemmekokt såpe og mye mer. Fra denne boka sakser vi noen oppskrifter - kanskje du vil prøve?

Kokt såpe

3 kg fett (simpelt fett eller talg)
f.eks. fett fra rev
½ kg kaustisk soda
½ flaske salmiakk

8 liter vann

Alt blandes i en bryggepanne og kokes i 1 time. Når massen er avkjølt, blir såpen skåret opp og lagt til tørking. Brukes både til klesvask og rengjøring. Den er meget effektiv og faller svært billig.



Herlig krisekake

130 gram kalde poteter
75 gram havregryn
130-150 gram sukker
60 gram smør
10 mandeldråper

Alt knas sammen. Press deig utover i en kakeform med løs bunn.

Stekes ved middels varme i ¼ time. Strø over sukker eller litt fløteskum.

Fiskemelsvafler

½ pakke fiskemel
2-5 dl vann
2-5 store poteter
1-2 ts eggepulver
1 ts sukker

4-6 ss brødmel

Bland alt sammen og la det svulle ½ time
Stekes som vafler.

Hvis noen av leserne har fantasifulle oppskrifter fra krigens dager å dele med oss, kan vi samle dem og kanskje trykke dem i et senere nummer.

Tekst og &ilde: Eva Tveter