

Isbingene

Før kjøleskapenes tid

Av Dag Mysen

I guttedagene mine på Mysen i 1940- og 50-årene var det fremdeles de mange isbingene som sørget for kjølingen i alle typer forretninger med ferskvarer, og på gårdene som drev med melkeproduksjon. Og det drev jo alle gårder med på den tiden. Hjem som hadde den type kjøleskap som brukte isbiter som kjøling, hadde sjelden egne isbinger. De var avhengige av «ismannen» som fraktet isblokker han hakket av fra og leverte til husholdninger. Et slikt kjøleskap i tre og sink står i «landhandleriet» på tunet foran Narvestad-bygningen på Folkenborg museum.

På Nordre Mysen midt i småbyen vår var det fremdeles full gårdsdrift med kuer og hester osv., og med stor isbinge inntil sørveggen på fjøset. Jeg husker godt hvordan fetter Øivind lagde iskrem om sommeren i en slags hånddrevet maskin der en blanding av isbiter og grovsalt lå omkring kjernedelen. Isen og saltet inngikk en slags reaksjon som skapte temperatur ned mot 20 minus, slik at iskremblandingen inne i beholderen frøs til deilig is.

Det er rart å tenke på hvor enormt mye mer arbeidskrevende alle hverdagslige operasjoner var for våre besteforeldre. Vi kan for eksempel bare putte ting i kjøleskap og fryseboks. Slik var det selvsagt også da *Erik Wågen* var gutt. Her følger hans beskrivelse av fenomenet isbinger:

Gamle filmopptak

«Jeg nikker fornøyd gjenkjennende der jeg ser en gammel svart/hvit film der en mann med drakjerre kommer veilangs og roper at her kommer «ismannen»! For også dette var et levebrød i «gamle dager», før kjøleskapenes tid.

Jeg husker at i kjelleren ved siden av bestefars bakeri (i Smedgata i «Hjørnegård», på hjørnet av Høgliveien) sto det en stor trekasse som innvendig var kledd med sink (blikk). I den ble det lagt isblokker for å holde varer kjølig, blant annet den ferdig eltede butterdeigen. Og isen kom fra isbingene.

Isbingene

Fra guttetiden husker jeg at den første isbingen vi hadde var bestefars egen. Den sto inne i gården. Senere var det en meget stor felles isbinge på Havnaas-jordet. Det var også en svær en i gården der Jahren bodde, der Svindal hadde kolonialforretning. Der hentet jeg selv is utallige ganger. Det var isbinger også flere andre steder i Mysen. Mysen Meieri hadde selvsagt sin egen. De store på Havnaas-jordet og hos Jahren ble eiet og brukt av flere.

Metode og oppbevaring

En isbinge besto av fire vegger som var så store og høye som behovet tilsa. De ble fylt med isblokker om vinteren og innholdet ble brukt i sommerhalvåret når det var varmt.



Postkort som viser Isskjæring, ca. 1910.

Uttaket av isblokkene ble foretatt om vinteren. Da sto is-sagere på vann og elver og skar til isblokker. Det ble brukt store sager med store tenner for å skjære til blokkene. Blokkene var oftest en halvmeter i firkant og så tykke som isen var. Dette var tungt arbeid.

Når de var skåret, lå de og duppet i vannet. Lange haker ble brukt for å få tak i dem og med store og kraftige tener ble de trukket opp av vannet og inn på lange lemmer som var montert på geitedoninger (hestekjøretøy med meier). Lemmene hadde akkurat bredden for isblokkene og med kant på begge sider slik at de ikke skulle skli ut. Det var bønder fra Mysens nærmeste omland og vognmennene i Mysen som sto for kjøringen.

Når lasset var lesset ble det kjørt til isbingen der andre folk sto og tok i

mot. De hadde egne, store tener med gripeklør. Så ble blokk etter blokk lagt på plass. De ble stuet omhyggelig. Det var lag med sagflis som beskyttet og tok vare på isblokkene gjennom sommervarmen. Sagflisa inngikk en forbindelse med isen som gjorde at hele bingen forble dypfrost gjennom hele sommeren.

Først var det godt med flis i bunnen av bingen. Når første lag av isblokker var plassert, var det passende sprekker mellom hver rad og hver blokk som så ble fylt med stappet flis. Et ekstra bredt lag med flis ble lagt mellom isbinge-veggene og isblokkene. Når det første laget med blokker var lagt ferdig slik, ble det lagt et tykt lag med flis over laget. Så ble et nytt lag lagt oppe på det som var ferdig preparert. Denne prosessen ble gjentatt til bingen var full av is og sagflis.

Omfattende bruk av is

Når tiden var inne om våren, ble isbingen åpnet og is hentet i porsjoner. Hos bestefar var det behov for is hver dag, både til bakeriet og til melkebutikken ved siden av bakerbutikken. Og hver dag ble det kjernet iskrem i vaskekjelleren. Da måtte det knust is til rundt hele kjernen som sto i en tredunk.

Ikke sjelden hadde jeg jobben med å hente is. Jeg hadde øks med meg, og en sekk. En hel isblokk var selvsagt både uhåndterlig for en smågutt og for mye på én gang. Jeg hadde en liten tohjuls-kjerre å frakte det på. Når jeg hadde skrappt sagflisen av nærmeste isblokk slo jeg av store stykker med øksen og fikk bitene ned i sekken som jeg så slet med å få opp på kjerren. Før jeg gikk måtte jeg påse at all isen var godt dekket med sagflis på nytt. Det sto alltid en skuffe på plass til dette bruket.

Så ble en av de store isbitene lagt i bakeriets sink-kasse. To-tre is-stykker ble båret i sekken opp til melkeutsalget. Til slutt ble resten av isen puttet i sekken på nytt og slått i stykker med øksehammeren til passende biter for iskrem-kjernen. All isen ble skyllet av for sagflis før bruken.»

Alle bondegårder hadde isbinge

Fram til 1960-årene var det melkekuer og fjøs på nær sagt alle gårder over hele landet, også her hos oss. Gårdene produserte svært differensierte produkter: melkeprodukter, egg, flesk, storfekjøtt, høy, gras, poteter og rotvekster til fôr. Derfor var de ikke så sårbare overfor vekslingene mellom regn og tørke. Det var nesten alltid noe som slo til.

På grunn av melkekuene hadde alle gårder isbinge. Det er uråd for folk i dag å forestille seg hvor krevende det var å skaffe is til kjøling en hel sommersesong. Erling Mustorp forteller at på Mustorp lå isbingen under låvebrua. Den var stor, for de hadde mellom 20 og 30 melkekuer i drift til enhver tid. Melka måtte kjøles, og hver kveld i sommersesongen ble det tatt ut to til tre isblokker fra bingen som ble kjørt på kjelke til melkebuta. Her ble blokkene vasket rene for sagflis før de ble hakket opp og lagt i vannet i den støpte melke-kummen.

Bingen rommet rundt 450 isblokker som full. Blokkene var rundt 60 cm i firkant. Bingen rommet is til kjøling i nesten to hundre døgn med et forbruk på 2-3 blokker hver dag. Erling forteller at isen var isolert med et metertykt sagflis-lag både over og under og på sidene i bingen.

Flisa ble hentet fra gårds-sagene, på Mustorp og fra nabogårdene.

Gårdsdammenes betydning

Alle gårder hadde dammer som både var vannkilder til husholdningen og til dyra, og der de saget is til isbingen om vinteren. Erling forteller at nabolagene hadde sine «spesialister» som kunne bruke de store is-sagene og de svære is-tengene på en så rask, sikker og effektiv måte som mulig, og som derfor bidro med sin fagkunnskap på mange dammer og mange gårdsbruk. For det var mye dreven teknikk med i spillet.

Kilder:

- Erik Wågen
- Erling Mustorp