

Den gang det ikke var frysebokser til

Av Ingri Winsnes

Før i tiden – da det ikke fantes frysebokser – måtte maten konserveres på andre måter.

Isbinger

Da var det vanlig med isbinger, som var en bingje hvor isblokker ble lagret i grov sagflis. Isbingen på Winsnes var på ca. 4 x 4 meter og laget av planker satt rett oppå bakken, slik at smeltevannet kunne sige ut. Isblokkene ble plassert godt dekket av sagflis både over, under og på siden av hvert lag med blokker. Isen ble som regel skåret på ettervinteren.



Isskjæring ved Algarheim meieri i Ullensaker. Meieriet hadde egen dam hvor det ble skåret ut is hver vinter. Isskjærerne er: Fredrik Furusetthbråthen, Marius Sigvardsen, Torgeir Sigvardsen og Sigurd Sigvardsen.

Isskjæring

Flere gårder rundt oss skar isen i et lite vann vi kalte «Grøfta», som ble til da jernbanen over Tuen ble lagt. NSB trengte en masse fyll til anlegget, og tok jord der. Da isen på «Grøfta» var feid ren for snø, ble det lagt en planke, som linjal, for at skjæringen skulle bli rett. En mann skar så isen med is-sag. Denne saga var omtrent to meter lang opp til håndtaket, mens sagbladet var ca. 1,60 meter langt. Øverst var det ca. 25 cm bredt med store, skarpe tenner, mens bladet smalnet nedover. Når en lengde var skåret til etter linjal på ca. 60 cm bredde fra første skår, ble isen saget over i 60 cm stykker og dratt på land med en stor is-saks av jern. Brei i «kjeften» kan en si, med to pigger mot hverandre på hvert «ben», som kunne gripe om isblokkene og dra dem opp på land. Deretter ble isen fraktet til gårds.



Iskjæring – gamle postkort fra ca. 1910.



Tørrsalting, saltlake og iskasse

Isbingen var imidlertid ikke for konservering av kjøtt. Da brukte man tørrsalting eller saltlake med litt sukker i, særlig for sylte, rull og kjøttstykker. For å slippe så mye salt, ble mye kjøtt og fleisk innpakket i bærstrie og gravd ned i kornbingen, hvor det kunne holde seg friskt lenge. Matrester og melk ble oppbevart i en iskasse i kjelleren. Denne kassen var kledd med sink. Der ble isblokker fra isbingen lagt i bunnen på kassen. Det var hyller over og kaldt for maten så lenge isen var is, og ikke vann. Gjennom en kran ble vannet tappet ut, og ny is fra isbingen ble lagt inn.

Bokser og Norges-glass

Så husker jeg også noen merkelige bokser. Det som ble nedlagt, måtte være stekt eller kokt. To pinner i kors holdt maten trykket ned under fettlokk, og det ble loddet rundt lokket. Disse boksene forsvant da Norges-glassene gjorde sitt inntog. Du verden for et fremskritt, da glassene kom!



Isbinge på meieriet

Men isbingen gjorde nytte for seg i mange år. Tenk på melka i meieriene. Alle melkeleverandører ved Lillestrøm Meieri, hvor vi sognet til, hadde plikt til å skjære is til en svær isbinge bak meieriet, i Storgt. 1, og veldige kummer bak butikkene var også fulle av isblokker, og melkespann på 50 liter. Isen til meieriet ble skåret i Nitelva.



Lillestrøm Meieri er bygning nr. to fra høyre.

Hanna Winsnes (1789-1872), vår store kokebokforfatter og læremester i hushold, var som prestefru ved Vang prestegård ikke ukjent med store husholdninger. Hun ga gjennom sine meget «autoritative» bøker mange gode råd til både gårdsfruen og tjenestepikene hvordan mat skulle behandles. Ett sted skriver hun om slakt av tre naut, to svin og en kalv, og hun sier at de måtte henge mye av nautene i en lang snor over en tverrligger i en kald brønn.

Mange av leserne sender nok dypfryseren en kjærlig tanke!

Bildet til høyre: Statue av Hanna Winsnes ved Vang prestegård, reist 23. august 1930 - med takk fra norske kvinner.

