

Tekst og musikk: Else Olsen S.
Grafikk, design og layout: Caroline Ho-Bich-Tuyen Dang
Språkkyndig: Helga G. Eriksen

Mormor, mat og andakt - i nøysemd og takksemd
ISBN: 978-82-999948-7-3

Opplag: 200
Papir: Cyclus Offset 170g
Trykket av Flisa Trykkeri AS

Med stønad frå:

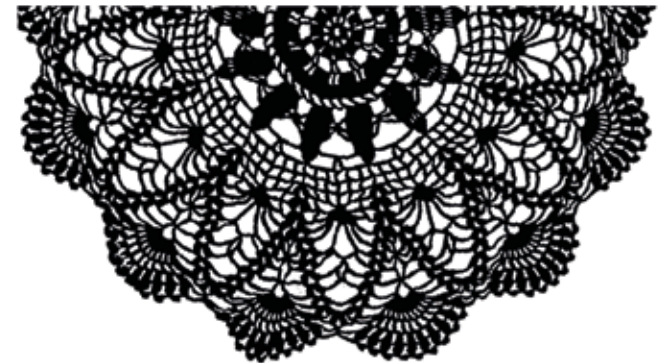
BEK - Bergen senter for elektronisk kuns
Fond for utøvende kunstnere
Hordaland fylkeskommune
MFO Hordaland - MFOHSF
Morten Eide Pedersens minnefond
Norsk kulturråd
Tysvær kommune

Falland Forlag ANS
www.falland.no
Sørhågåvegen 37
2864 Fall

© Falland Forlag 2018

MORMOR, MAT OG ANDAKT

i nøysemd og takksemd



Else Olsen S., tekst og musikk
Caroline Ho-Bich-Tuyen Dang, grafikk og design

I N N H A L D



til
Marit Johanne
og Åsmund

Tusen takk	3
Føreord	5
Askeland	7
Steikt aure	8
Jøtulen	10
Raudbetesuppe	11
Kraft i bein og armar	12
Hønsekraft	14
Emissærmiddag: Hønsefrikassé	16
Dersom Jesus hadde hatt bil	17
Sprengt torsk	18
Fiskegrateng	19
Stol på hesten	21
Sursild	22
Sildesalat	23
Djevelen bur i fela	25
Lubbesild	26
Heksegryte	27
Grytebrød	31
Potetkaker	32
Flatbrød	32
Bryllaup og krig	34
Oksesteik	38
Langkokt kjøtgryte	39
Bringingbærfromasj	40
Johanna ser døden i kvitauga	42
Rømme	44
Rømmegraut	44
Lyden av søndag	46
Fløyte	47
Smør	47
Surmjølke	47
Rømmekolle	48
Kompetent jordmor	49
Kjøtsuppe	50
Mjølballar	51
Sosekjøt med løksaus	51

I N N H A L D

Utan grav	52
Arme riddarar	54
Gudskraft og fiskekraft	56
Fiskekraft	56
Fiskesuppe	58
Røyrleggjaren	59
Kjøtkaker	60
Sylta raudbetar	61
'Led oss inn i fristelse'	64
Gjæra eplesaft	65
Rips- og solbærsaft	66
Råsaft av blåbær	67
Blåbærmuffins	67
Rørte rips- og bringebær	69
Rørte tyttebær	69
Krumkaker	70
Vaskedag på vatnet	72
Pølser	73
Ung sjåfør	76
Lappar	77
Norwegian Pancakes	79
Pannekaker	79
Ungdomsarbeidarar	81
Tomatsuppe	81
Is	83
Mange å metta	84
Skikkeleg god leverpostei	84
Stol på presten	86
Fiskefarse	86
Fiskebollar	87
Fiskekaker	88
Mormor og musikken	90
CD-informasjon	92
Kjelder	94

Limt på innsida av bakre omslagsside:
CD med verket *Mormor* for preparert piano,
komponert og framført av Else Olsen S., med
medverkande Inger Marie Olsen og Johanna Askeland.
Total speletid: 50:35

TUSEN TAKK

Tusen takk, Johanna, for at du er mor, mormor, oldemor, tippoldemor og ven. Eg har fått lov til å arva mange av dine tankar, som har blitt forma i deg gjennom 100 år. Framleis er ditt skarpe sinn og dine sterke meiningar om vårt ansvar for dei svake rundt oss, med på å forma familien vår. Eg har også fått lov til å arva nokre av heklearbeida dine; små dukar, store dukar, sengeteppe, juletrepynt og også broderte dukar. Alle masker og sting som syner seg gjennom boka, er gjort av dine hender. Tusen takk for kvart sekund du har brukt på dette nøysame arbeidet, og for at du har gitt denne kunsten vidare til meg.

Du har lenge lurt på når du skal få reisa. Med di sterke himmellenget; heim til Gud, heim til mor. Men no er det slik at det er Gud si meining at du framleis er hjå oss, og dermed kan du gje svar på så mykje. Du fekk venta til eg fekk bli ferdig med å vera barn sjølv og bli godt vaksen, slik at eg kunne stilla deg spørsmål som berre høyrer heime mellom to vaksne kvinner. Me har snakka om det største i livet, kjærleiken, og å få lov til å få barn. Me har snakka om mor og om far, om sorg og om skam, om nyfikne og redsle, om glede og sinne, om politikk og ansvar, om overflod og pengar, om gjeld og fattigdom, om ro og uro. Og me har snakka om mat og andakt, i nøysemd og takksemd.

PS Tusen takk også, for at du framleis alltid slepp dei unge fram, som t.d. når du let dei minste bruka den elektriske lenestolen din med fjernkontroll som tivoliattraksjon - mens du og eg snakkar om livet i det uendelege.

Tusen takk, Inger Marie, mor, for salmesong, bedehusmusikk og mykje anna musikk (og for teiknesakene på bedehusbenken når det blei for langdrygt i frontrekka). Tusen takk for at du har vore bautaen i mitt liv, og vist meg korleis me lever når me ser alt det vakre i livet; for eksistensielle barndomsbønner kor du takka for at me hadde bein å springa på og armar å vinka med (for ikkje alle barn har det), for blomane i vegkanten, klangen i pianoet, maskene i hekleduken, det litle drysset på toppen når du serverer mat, og korleis menneska du møter er velkomne både i stova di og i livet ditt.

Tusen takk til tante Kirsten, onkel Olav, onkel Ivar, onkel Jostein og alle mine sysken og syskenbarn. Tusen takk til Tysvær historielag ved Hartvig Waage og Vidar Aarhus. Tusen takk til Svein Ivar Angell og Vigdis Berg for dokkar historie- og litteraturkunnskap ved gjennomlesing, og for tilbakemeldingar undervegs. Familie og vener frå Tysvær til Amerika har delt minne og kunnskap som har vore viktig for prosjektet. Og undervegs har eg fått servering av både lubbesild, bringebærsaft, godt salt flesk, lappar og ikkje minst - klassikaren frå Askeland - nyfiska steikt aure. Herleg!

Tusen takk, Caroline Ho-Bich-Tuyen Dang og Kjell Samkopf, som med Falland Forlag har gjort det mogleg for denne boka å bli til. Utan dokker hadde dette vore eit internt familieprosjekt, utan dei rammene og den djupna som Falland Forlag har gitt.

Tusen takk, Caroline, for at du har gått inn i dette prosjektet, ikkje berre som kunstnar, men som familie. Du har sjølv med deg flyktninghistorie frå heimlandet ditt, og har relatert deg og kunsten din til Johanna si historie på ein svært personleg måte; med innleving og nyfikne. Måten du har brukt Johanna si gamle oppskriftsbok, handskrift og handarbeid på i ditt arbeid er varsam og personleg. Du har intuitivt visst korleis det er å setta pris på og ta vare på det ein har, handsama det med kløkt og omsorg, og samstundes stilt vår kultur til veggs med undring, som t.d. når du spurte om kva grunnen er til at me ikkje et fiskeskinnet,

berre sjølve fiskekjøtet. - Det smakar jo godt, og fisken har allereie bøtt med livet. Du har teke med deg di takksemd og di nøysemd i din kunst, der sjølve livet og måten du møter menneske på, er ein del av kunsten din.

Tusen takk, Kjell, for at du har vore min musikalske mentor, atter ein gong. Frå trioløvingar på Norges musikkhøgskole, gjennom samspel, akademiske krongleriar og komposisjonsrettleiing. Mest av alt lyttar du. Alt ved deg handlar om å lytta. Med heile kroppen, med heile livet, til ord, lyd og menneske. Når eg står fast: - Hva er det du egentlig ønsker å si?

Eg øver meg framleis på å lytta.

Tusen takk, Helga G. Eriksen, for dine skarpe auge og spreke kommentarar undervegs i skrivinga. Du har ikkje berre retta teknisk på språket, du har vore ein kunstnarleg mentor, og inspirert skrivaren i meg. Når eg har venta på tilbakemeldingane dine, har det vore som når eg som barn spent venta på brev i postkassen som eg visste snart skulle koma (som regel detaljerte og sirlege bursdagskort frå New York). Tusen takk for at du har latt tekstane mine få veksa og latt dei få slynga seg innom deg på vegen.

Tusen takk til Øyvind, Marit Johanne og Åsmund, som har prøvd ut eksperimenta frå kjøkenet gjennom fleire år, og som tolsamt har vore med på intervjuturar og tolt langstrekke skriveøkter fleire ettermiddagar og kveldar. Eg vonar at dokker små vil ta med dokker noko av denne arven til dokkar vaksne liv, men mest av alt gjera dokkar eigne eksperiment og eigne tankar om å leva saman med dyr, menneske og natur, og vera takksame og nøyseme når dokker dansar dokkar eige liv.



FØREORD

Mormor og morfar, Johanna og Knut Askeland, vaks begge opp i eit pietistisk miljø på Vestlandet, i den vesle bygda Askeland om lag 2 mil frå Haugesund. Askeland er ein del av halvøya Haugalandet, eitt av fire store distrikt i Rogaland fylke. Heile distriktet består av små øysamfunn og bygder med vatn. Fiske og jordbruk har vore viktig i dette området, samstundes som bedehuskulturen har prega mange av dei menneska som levde her.

Johanna og Knut var ikkje noko unnatak. Dei var gardbrukarar og var svært aktive og ihuga i kyrkjelyden. Det var særleg ungdomsarbeidet dei engasjerte seg i, og dei fekk mange år med ungdomsarbeid bak seg etter kvart. Det hende tidt og ofte at det kom emissærar til soknet, og då var det opne dører på garden hos Johanna og Knut. Ein emissær var ein lekpredikant utsend frå kyrkjemiljøet. Johanna og dei to storebrørne hennar vaks opp med emissærar som kom for å bu hjå dei. I stova deira var det alltid ei oppreidd seng med ekstra fine teppe og puter klar for neste emissær.

Når ein slik mann kom for å bu, blei det alltid servert litt ekstra god mat. Ein typisk fin emissærmiddag var hønsefrikassé. Før og etter maten var det alltid song og takkebønn, og saman med oppskriftene her, følgjer difor ei 'tilrådd' (av meg) salme til måltida.

På garden hadde Johanna og Knut høns, kyr, griser og nokre få sauer. Dei hadde også stort drivhus og bier. I vatnet fiska dei aure, og i skogen plukka dei bær. I denne boka får du nokre av oppskriftene og tillagingsmåtane til Johanna, saman med små historier frå livet hennar. Ikkje alle minne er gode minne for Johanna. Det var mykje dei mangla då ho var jente, og dette kjem mellom anna fram når Johanna skildrar sin valdelege far. Skildringane i teksten er Johanna sine minne, gjenfortalt av meg. Johanna sine barn - mi mor, tanta mi og onklane mine - har også vore med og bidradd med detaljar og ulike minne. Eg har også mine eigne minne frå Askeland, dei er med og gjev visse nyansar til skildringane av lukt, lys og lyd.

Kjerna i Johanna sine oppskrifter og historier er alltid nøysemd og takksemd, med blikket stadig retta mot eit djupare og meir andeleg perspektiv kor ho ser seg sjølv og familien sin som ein del av eit større bilde, med ein himmellengt av slik kraft at det kan vera vanskeleg for unge i vår tid å førestilla seg.

Johanna brukte aldri oppskrifter som blåkopiar. Det var mange ting dei mangla, spesielt under krigen og dei fyrste åra etter krigen. Johanna endra gjerne på oppskriftene, improviserte og smakte, slik at det kunne bli heilt nye oppskrifter. Slik har både oppskriftene og metodane vandra til mi mor, til meg, og vonleg etter kvart til mine barn. Oppskriftene du får av meg, er difor presenterte for deg som basisoppskrifter, med ei oppfordring til deg om å gjera det same. Smak, eksperimentér, gjer feil, prøv på nytt, lag di eiga oppskrift.

Saman med boka følgjer ein CD, med innspelinga av verket *Mormor*. Sjå *Mormor og musikken* (side 90). *Mormor* er komponert og framført med tanke på å føra deg endå lengre inn i stemninga prega av nøysemd og takksemd, saman med tekstane og måltida, som eg håpar følgjer med etter kvart.



ASKELAND

Askeland ligg ved Husavatnet rett før Brekke, som er siste stopp før skogen og fjellet tek deg med til Johanna sin barndomsheim på Aukland. Husavatnet pleidde å pynta seg med kvite, store vassliljer på sommaren. Dei hadde store, mørkegrøne hjarteforma blad. Husavatnet var ein eigen prydhage på den tida då Johanna og Knut hadde familien sin på Askeland. No er den kvite nykkerosa nesten borte frå vatnet. Men framleis dukkar ei og anna lilje opp, skjør og flyktig, men nysgjerrig.

Husavatnet byr framleis uavgrensa på frisk aure heile året. På rolege kveldar ligg vatnet der så stilt og blankt og svart, og nesten spør etter nokon som kan ta robåten ut for litt selskap. Dei gule vassliljene er her fortsatt, og ligg som gullknoppar på det svarte vatnet, som speglar høge furer, berg og fjell.

Vegen til Askeland er smal og svingete, med manglande sikt for motgåande trafikk. Vegen er innkransa av høge tre. Både ask og eik har vakse her i lange tider, og grantrea står så freidige og storvaksne, med sine spisse olbogar. Men det er dei høge furetreea som har vore her lengst. Furene har gitt Johanna emne til vispar, fjøler og dørblad til løedør. Skogen luktar mørkt av fuktig mose og gammalt lauv, saman med lukta frå friske barnåler og kongler.

Garden til Johanna og Knut ligg på ein liten bakketopp med open sikt til jorda og skogen, og med Husafjellet vaktande på baksida. Sjølv om det meste av husdyr er borte no, går det framleis sauer på beite her på dei gamle ekrene og i skog og utmark. Det gjer at om du kjem her ein sommarsdag, kan du få kjensla av å koma til ei anna tid.

Ein gryande sommarsmorgon kan du sjå korleis restane frå nattesola får det doggvåte graset til å skimra. Du kan trø ut på jordet og gje dagen dei fyrste spora. Det mjuke graset og dei kalde doggdråpane kitlar deg under føtene, på same måte no som for Johanna for 70 år sidan.

Dersom du lyttar med heile deg - kropp, kjensler og sinn - kan du høyra lyden av stille. Du kan høyra lyden av forlatne hus, lører, uthus og kårhus. Du kan høyra humlene som storauga undrar seg over kor folk og fe blei av. Du kan høyra vinden som kviskrar mellom ask og eik. Du kan høyra lyden av vaktande furer, høge master i karrig jord. Dei bryr seg ikkje om vinden si kviskring, og røper inga løynd.

Svalene har så vidt vakna. Sauene søv framleis. Berre eitt lite lam gneg iherdig på ei tue. Kattugla syng ein siste bårsull, om fortida som var, og notida som berre er akkurat no.

STEIKT AURE

Du treng:

2 små aurar per person - er dei store, treng du berre ein halv til kvar.

3 ss sikta mjøl

½ ts pepar (kanskje litt mindre dersom det er kjenslevare ganar)

1 ts salt

smør til steiking

Smørsteikt purre:

2 purrar til 4 vaksne, opphakka

ca 50 g smør

Smelt smør og steik purren lett på svak varme i 10-15 min, til han er mjuk og gyllen.

Elles:

poteter, rømme, smør, graslauk

Slik gjer du:

1. Sløy fisken, og reinsk han godt. Fileter fisken, men la skinnet vera på. Tørk fisken litt. Lag to-tre snitt i skinnet slik at han ikkje krøllar seg i steikinga. Ryggbeinet kan skrapast godt av dersom det skulle vera restar igjen, og dette fiskekjøtet kan leggast på ein liten asjett for seg sjølv.
 2. Bland saman mjøl, pepar og salt på ein middagstallerk.
 3. Vend fiskefiletane og det avskrapte fiskekjøtet i mjølblandinga.
 4. Varm jernpanna til middels varme. Ha godt med smør i, kanskje 2-3 ss, og brun fisken på kvar side, med skinnsida ned fyrst. Dersom du får skinnsida godt steikt, blir denne sprø og god.
- Dersom du treng meir mjølblanding, så lagar du berre meir undervegs mens du steiker fisken.

Server auren med kokte poteter, smørsteikt purre, smelta smør og rømme. Og sjølv-sagt litt finhakka grasløk på toppen.

Kald aure er god til kveldsmat eller formiddagsmat med litt sitron og rømme til, eller berre rett oppå ei brødiskive med godt smør.



Tilrådd salme:

Hvilken venn vi har i Jesus
alt han vet og alt formår!
Tyngste byrde han oss letter,
når til ham i bønn vi går.
Akk, men titt vår fred forstyrres,
sorg og møyne blir vår lønn,
blott fordi vi ikke bringer
alle ting til ham i bønn.





KRAFT I BEIN OG ARMAR

Dunk!!

Øksa susar gjennom lufta. Høna spring hovudlaus rundt på tunet. Barna er ikkje klar over det sjølve, men dei får no opplæring i korleis det går føre seg når eit dyr må bøta med livet for at dei skal eta seg mette. Dei har vore med og stelt høna, mata ho, plukka egga hennar og vaska dei varsamt. Dei har sett faren mata høna, snakka med ho, slakta ho, og dei har sett korleis han tar vare på alt som kan nyttast, og til slutt sakte og nitid plukkar høna.

Johanna kunne ikkje sjølv greia å vera med på slaktinga av deira eigne høns. Ho var alt for glad i dei til det, endå om dei på det meste hadde kring 200 høns. Det var Knut som måtte gjera slaktinga. Dei kunne heller ikkje berre gå i butikken og kjøpa eit ferdig slakta dyr eller ein kyllingfilet for å sleppa unna slaktinga, slik me kan i dag. Det hadde dei heller ikkje hatt råd til, endå om det hadde vore høve til å få tak i. Greidde dei ikkje å slakta høna, så fekk dei heller ikkje eta ho. Heile dyret blei nytta om det fyrst blei slakta, ikkje berre kjøtet. Hønsebeina er spesielt rike på gelatin og kollagen, og desse blei stelte og trekte i krafta. Dei tenkte nok ikkje på venleik og fint hår når dei kokte kraft før i tida, men dersom du bruker pengar på dyre kollagenpiller for hud og hår, kan du fyrst som sist byta dette ut med kraft.

Det blei kokt kraft jamleg i heimen til Johanna og Knut. Krafta blei brukt i den daglege matlaginga til familien med fem barn, arbeidskarar på garden, tilreisande emissærar, onkel Jens, som trong ekstra omsyn og som hadde matlyst for to, og til to gamle svigerforeldre. Det er ikkje utan grunn at det er nett 'kraft' me har namngitt denne eldgamle oppskrifta med. Det er ikkje berre hud og hår som har godt av næringsstoffa i krafta. Krafta gjev deg byggesteinar til brusk og senar, skjelett og tarm. Det er noko av den mest næringsrike og kraftfulle maten du kan få, i dag som for 100 (eller 10 000) år sidan. Kraft og beinmarg var gjerne noko av den fyrste maten som blei servert til dei aller minste, og den fyrste maten dei tydde til dersom dei gamle blei sjuke.

Den langsame kokeprosessen som krafta krev, fortel ei historie om nøysemd, tålmod og takksemd. Og samvit for dyra som bøter med livet. I vår tid er det indrefiletar og kotelettar som ligg til framsyning i disken. Skulle du ha svinekjøt for 50-60 år sidan, var det ikkje råd å få kjøpa anna enn eit halvt eller eit heilt dyr. Forbrukaren måtte sjølv ta ansvar for å nytta både bein, beinmarg, knokar, lever og hjarte, så vel som musklane på dyret. Å kasta mat var det ingen som gjorde. Dyret var jo betalt dyrt for dersom det var kjøpt, eller gitt omsorg og stell før det blei slakta.

Mi mormor lærte å laga mat av si mor, Marie. Marie hadde gått på skule for å læra om mattillaging og husstell, i tillegg til å ha lært frå si mor. Marie lærte mykje på Årstad jenteskule, og hadde masse utstyr som mange andre elles ikkje hadde. Ho lånte ofte ut både kunnskapen og utstyret sitt til grannar som trong det. Ho gifta seg seint (ho var 30 år), mot normalt etter skikken i byrjinga av 1900-talet. Det var på grunn av at ho valde å gå på skule, noko som heller ikkje var vanleg for kvinner på denne tida.

Oppskriftene på kraft står ikkje i mormor si oppskriftsbok. Å koka kraft var nemleg ein rutine, på same måten som å fyra i omnen eller å mjølka kyrne. Krafta blei nytta i supper, sausar, eller som rein styrkedrikk. Beinmargen blei sogen ut og blei rekna som ei delikatess. Når eg kokar kraft, passar eg godt på at denne tradisjonen blir halden i hevd - sjølv om eg som oftast nyt denne delikatessa i einsemd på kjøkenet mens dei innbedne gjestene reknar måltidet som ferdig.

I dag får du tak i kraftbein ganske lett. Du treng ikkje slakta sjølv. Det er svært rimeleg mat også. Nokre butikkar har frosne kraftbein, mens slaktarar eller bønder gjerne har eit ferskare og større utval. Kjenner du til eit jaktlag? Då er det berre å kontakta dei og forhøyre deg om det er høve til å få tak i overfløydige bein. Ofte er beina noko som jaktlaga ikkje nyttar seg av eller har brukarar for. Knokane har spesielt verdifull næring. Eg får tak i mesteparten av kraftbeina til familien min på denne måten.

Johanna si oppskrift på hønsefrikassé startar altså med øksa. Når Knut slakta ei høne eller ein hane, var det gjerne eit gamalt dyr. Som regel var det ein hane, eller ei høne som hadde slutta å legga egg. Johanna let høna trekka i omlag tre timar før kjøtet blei plukka av. Resten av skroget kan godt trekka i endå fleire timar i krafta etter at kjøtet er plukka av.

Eg plar alltid å laga ei stor gryte med kraft, slik at eg kan frysa ned til seinare. Difor får du fyrst oppskrift på hønsekraft, deretter Johanna sin emissærmiddag nr. 1, nemleg hønsefrikassé.

HØNSEKRAFT

Du treng:

Hønse- eller kyllingskrog, aller helst inkludert føtene. Skrog kan som regel tingast i ferskvarebutikk for ein rimeleg penge. Kyllingføtene, som altså inneheld ekstra mykje næring, er svært verdifulle dersom du får tak i dei. Johanna klipte bort det yttarste på føtene, men lét dei knoklete føtene elles vera med i krafta.

Mengde bein: Så mykje at det dekker 2/3 av volumet i gryta du skal bruka. Til ei 10-litersgryte passar det med:

Kyllingskrog, føter, og 1-2 høns, alt etter kor mange du skal lage frikassé til. Skyl godt i kaldt vatn. Du kan gjerne bruka kylling i staden for høns.

4-5 ss eplesidereddik

2-4 løk, delte i 4

4-5 gulrøter, delte i 4

½ sellerirot, delt i 4

lauvet frå sellerirot

heil pepar (eksperimenter med smaken, eg bruker ca. 3 ss)

avkutt frå til dømes purre eller sellerirot

3-4 kvastar timian eller rosmarin, bunta saman med hyssing

ein bunt persille eller grasløk

Slik gjer du:

1. Fyll gryta med kyllingskrog og iskaldt vatn, saman med eddik. Beina kan godt ligga slik i kaldt vatn og eddik natta over for å mjukgjera beina litt, slik at næringsstoffa slepper endå lettare. La det vera nok plass til hønene og grønnsakene som etter kvart skal oppi.

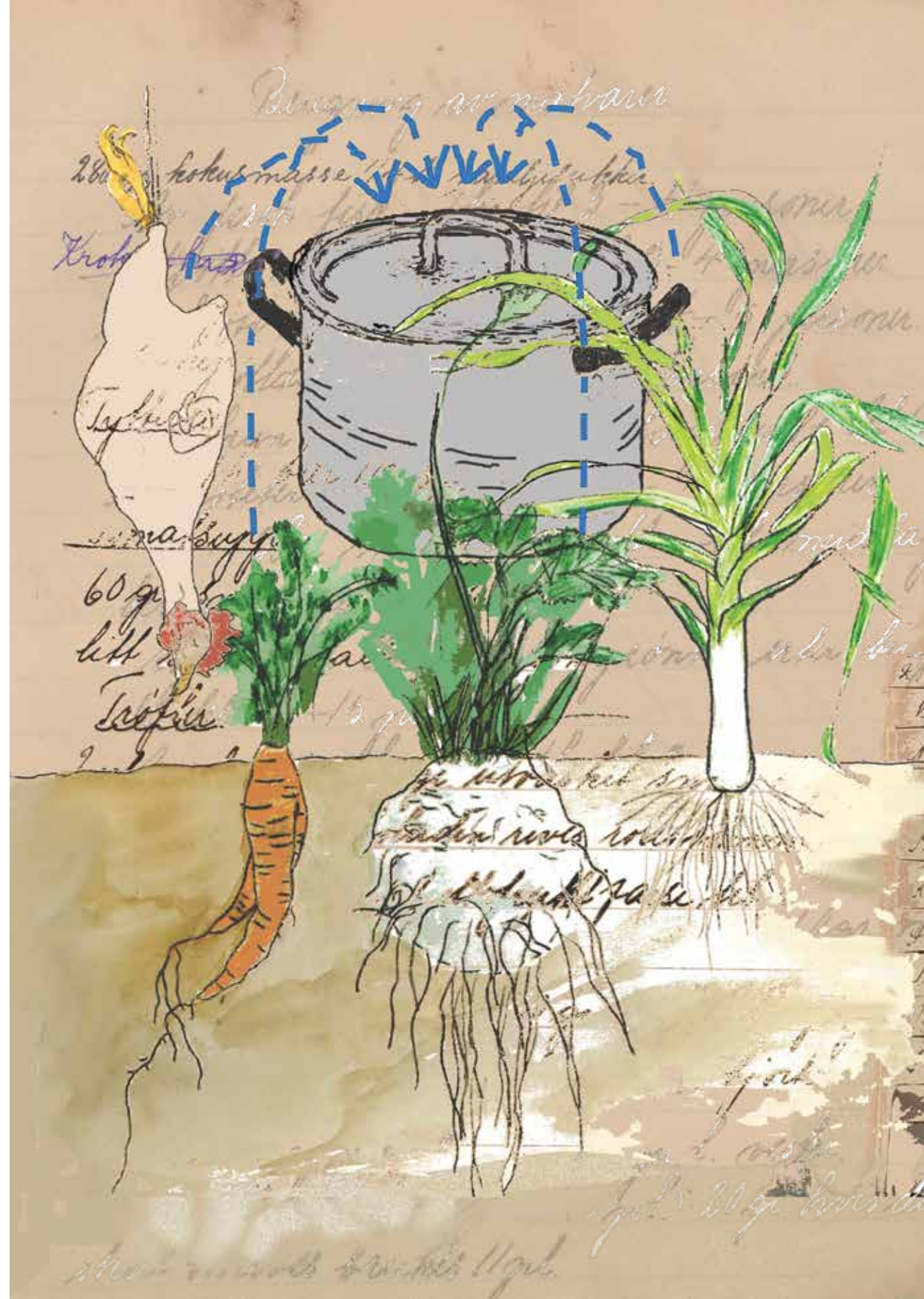
2. Kok seint opp skrog og høns. Skum av under oppkokinga. Vent med grønnsakene til skumminga er ferdig. Når vatnet ikkje skummar stort meir, kan du ha oppi grønnsakene og peparen, men ikkje persillen eller grasløken.

3. La det trekka rett under kokepunktet i eit par-tre timar før du plukkar av kjøtet på hønene. Dersom du brukar kylling, treng han ikkje trekka meir enn 1 time før du plukkar kjøtet av. Ta av den krafta du treng til frikasséen når du går i gang med middagen.

4. La resten av krafta trekka, med bein, grønnsaker og avkutt, ca 6-48 timar. Jo lenger ho står, jo meir næring og smak får ho.

5. 10 minutt før krafta er ferdig, kan du leggja persille eller grasløk i. Då får krafta ekstra smak og ekstra mineral.

6. Bruk ei holskei til å fiska utav alle beina. Sil krafta og frys ned på glas med tette lok. Hugs å la det vera eit par centimeter med luft på toppen slik at krafta har plass til å ekspandera i innfrysinga utan at glaset sprekk. Eller så kan du frysa glaset inn med laust påskrudd lok, og skru det til når det er frose.



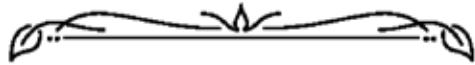
EMISSÆRMIDDAG: HØNSEFRIKASSÉ

Du treng:

2 kokte høner
8 ss smør
6 ss mjøl
omlag 1 1/2 l hønsekraft
3 dl kremfløyte
gulrøter, hakka i skiver
purre, hakka i skiver
poteter
salt og pepar
ein salme

Slik gjer du:

1. Smelt smøret forsiktig og rør inn mjølet.
 2. Spe med kraft litt og litt, mens du rører heile tida. Tilsett fløyte.
 3. Ha i opphakka gulrøter. Når dei er nesten møre, ha i hakka hønsekjøt og purre. Purren treng berre trekka eit par-tre minutt.
 4. Dersom du synest at sausen blir for tynn, så kan du laga litt ekstra jamning og ha i.
- Johanna lagar jamning ved å røra eit par spiseskeier mjøl ut i litt kaldt vatn. Denne vellinga vert spedd forsiktig i den varme sausen mens du rører. Hugs å koka sausen 4-5 minutt etter at jamninga er rørt inn.
- Eg plar å koka litt løk og sellerirot mjuke i krafta, og mosa dette med stavmiksaren. Deretter følgjer eg oppskrifta i punkt 3.
- Server rykande varmt, med kokte poteter.



Tilrådd salme: (spor 2, 12, 13, 21 og 27)

I Jesu navn går vi til bords.
og spise drikke på ditt ord.
Deg, Gud til ære, oss til gavn,
så får vi mat i Jesu navn.

DERSOM JESUS HADDE HATT BIL

Løa på Askeland er kvitmåla, og kledd i ein frodig eføy som slynger seg breitt opp over dei fire høgdene. Ho husar kyr, ein stut og høns - sjølv om hønsa for det meste berre går fritt ute på garden. Det er ikkje noko gjerde, så dei går der dei vil sjølve, og finn seg plassar der dei likar å legga egg eller sova.

På eine langsida ligg eit eige rom til bikuber og slynger. Dette rommet er blåmåla og har mange vindauge som står tett i tett, slik at Knut, som er birøktaren, har god utsikt. Det luktar søtt og godt av honning i dette rommet heile året.

Under løa er skuten. Ein skut er vanlegvis eit lagerutbygg på hovudhuset, men på Askeland er skuten lageret under løa. I hevdaskuten kjem hevda (møka) ned frå kyrne, som står oppe i andre etasjen. Hevda er verdifull. Ho blir spreidd over jordene på våren, slik at graset blir til godt fôr for dyra både sommar og vinter. Desse jordene har aldri vore dyrka med anna enn gras. Til det er jorda for dårleg. Men graset gror godt med det gode stellet det får. Hevda luktar av visdom og kunnskap kvar vår.

I rommet ved sida av hevdaskuten, er skuten der bilen til Knut står. Det er ein lyseblå Commer frå 1954, med lasteplan. Det er ikkje slik at alle som ynskjer det, kan kjøpa bil. Det er kort tid sidan krigen tok slutt, og det er berre nokre få utvalde som får løyve. Knut har søkt om løyve, og han måtte gje gode grunnar for å få lov til å kjøpa bilen, og i tillegg ha lasteplan på han. Det har han også. Han treng lasteplanet til å frakta kol og koks til omnen i drivhuset, og elles frakta grønssaksassar til Haugesund om sommaren og juletre om vinteren. Elles blir lasteplanet brukt til å frakta ungdommar til Askeland når Knut og Johanna har ungdomsmøter og andakt for dei. Og til å frakta folk til kyrkja dei sundagane det er gudsteneste. Då køyrer han gjennom Hesjadalen og plukkar opp dei som treng skyss. Han har tilmed bygd ei lita hytte oppå lasteplanet, med kalesje til vegger og tak. Det er ingen som kjem seg unna med at det er kaldt regn eller lang veg til kyrkja så lenge Knut har Commeren.

Knut er ikkje akkurat den fødde bonde, og far hans ristar ofte på hovudet av løysingane hans på garden, saman med orda "Den Knuten!". Knut bryr seg ikkje noko om det. Han kjem ikkje så lett ut av balanse. Den sterke gudstrua han har, toler både eglung og skeive kommentarar. Gard må dei jo uansett ha - korleis skal dei elles klara seg? Johanna ville jo egentleg blir sjukesøster, og Knut kunne nok tenkt seg å bli prest. Men skule kostar pengar, og pengar har dei ikkje.

Knut er klokkar i Tysvær kyrkje, og han er kjent for den lyseblå lastebilen. Eldste dotter, Inger Marie, er ikkje særleg høg i hatten når ungane på skulen eglar ho og roper - Der kjem far din i den himmelblå bilen, som om han var sjølvaste Jesus som kom køyrande.

Jesus er han ikkje, men det kan godt henda at han skulle hatt ein karriere i kyrkja i staden for som bonde. Alt ved Knut utstråler 'prest'. Det milde blikket, dei store, varme hendene. Den stadige lesinga i Bibelen, med flittige understrekingar med kulepenn. Og hentesveisen, som fyk så flott og lang i vinden når han går ute på garden og steller med potetene.

Men hadde Jesus levd no, så hadde han utan tvil hatt ein Commer. Enkel, velbrukt, utan varmeapparat, og med plass til dei som måtte trenga skyss til kyrkja. Litt rust her og der, men med ein påliteleg motor og god drivkraft. Utan noko vidare ekstrautstyr og jåleri. Berre ei ekstra sveiv, slik at det går an å få start på han sjølv om det er lite straum på batteriet. Går han heilt tom for straum, kan Jesus få låna hesten på Askeland, som har trekt i gang Commeren der på garden før. Jesus ville ikkje hatt ein bil som byfolket hadde snudd seg etter, nei. Jesus, han hadde hatt ein himmelblå Commer.

SPRENGT TORSK

Den sprengte torsken har ingenting med dynamitt å gjera, trass i namnet. Det betyr rett og slett at han har blitt innsett med salt. Andre namn er saltsprengt torsk og lettsalta torsk. Brosme er også god til salting. Når fisken har ein storleik på 3 kg eller mindre, blir det best.

Lag lake på gamlemåten ved å koka opp vatn, avkjøla dette til det er lunka, ha i ei potet med femtoms spikar i, og deretter tilsetta og røra salt godt ut inntil poteta med spikaren flyt opp. Då er laken salt nok.

Eller du kan bruka denne oppskrifta: Lag lake med 550 - 600 gram salt til 5 liter vatn. Fisken er ferdig etter 12-15 timar, men kan ligga i opptil 1 1/2 døgn utan å bli for salt. Etter 2 døgn må han vatnast ut nokre timer i kaldt vatn før han skal trekkast.

Du treng:
3-400 g sprengt torsk per person

Saus:
Til om lag 4 dl treng du:
2 gode ss smør
1 ss sikta mjøl
2 dl fiskekraft etter at fisken er trekt
2 dl kremfløyte
kvit pepar

Poteter, gulrøter, sprøsteikt bacon, sitron og graslauk.

Slik gjer du:
1. Steik bacon i middels varm jernpanne til det blir sprøtt. Skulle det bli ferdig før det andre, så er ikkje det så farleg. Berre ha det i ei lita gryte, saman med feittet.
2. Sett potetene på kok, og kok opp vatn (utan salt) til fisken.
3. Skrell gulrøter og skjær opp i runde skiver. Damp i om lag 10 minutt.
4. Legg fisken nedi det kokande vatnet, og la han trekka forsiktig i 7-8 minutt.
5. Sausen: Smelt smøret og bland inn mjølet. Spe med fiskekraft og kremfløyte. Kok forsiktig opp mens du rører. Smak til med pepar. La sausen koka om lag 4 minutt.
6. Ta fisken ut av vatnet og legg han på kjøkenpapir, som igjen gjerne kan ligga oppå ei avis, slik at fisken får rent av seg litt eit par minutt.

Server med nykokte grønnsaker, sprøsteikt bacon, god saus, litt sitron og eit persilledryss.

FISKEGRATENG

Du treng:
100 g smør
3 ss mjøl
1 1/2 dl kremfløyte
2 1/2 dl mjølk
salt, pepar, riven muskatnøtt
3 egg
500 g kvit fisk, kokt, t.d. restar av kokt fersk torsk eller sprengt torsk.
1/2 dl strøkavring

Slik gjer du:

1. Reinsk fisken frå bein og skinn og hakk det smått.
2. Lag tjukk, kvit saus: Smelt smør, bland mjølet godt i, og spe med kremfløyte og mjølk. Kok forsiktig opp mens du rører heile tida. Smak til med salt, pepar og riven muskatnøtt. Avkjøl.
3. Skil egga. Ha eggeplommene rett i den kvite, avkjølte sausen. Vend inn fisken.
4. Stivpisk kvitene, og skjær dei inn i fiskeblandinga.
5. Hell oppi smurt form, og strø kavring over.
6. Steik på 200 grader midt i omnen i 30 minutt.

Du kan gjerne blanda inn restar av kokte grønnsaker eller kokt makaroni. Makaroni plar å vera ein favoritt hjå dei minste. Ein favoritt hjå dei store, er å byta strøkavringen ut med baconcrisp. Ta eit par nevar baconcrisp og finmal i blenderen, og strø over i staden for strøkavring.

Eg plar laga i alle fall dobbel porsjon av gratengen, og frysa han ned rå (utan strø på toppen). Eg plar også ofte å røra heile egga i sausen. Det sparer litt tid, og smaken blir den same. I alle fall på den frosne gratengen har dette ingenting å seia. Ta gratengen opp frå frysaren dagen før, og tin i kjøleskap natta over. Steik som vanleg.

Server gratengen med ein gong du tek han ut av omnen, elles vil han fort detta saman.

Server med nykokte poteter, dampa gulrøter, litt sitron og masse smelta smør.

GUDSKRAFT OG FISKEKRAFT

Sjølv om både Johanna og Knut hadde stor tillit til at Gud passa godt på familien deira, så var Johanna alltid klar til å gjera arbeidet som måtte gjerast på ein gard, spesielt når Knut var i arbeid langt borte. Det var tungt arbeid, surt arbeid, søtt arbeid, sorgarbeid og misjonsarbeid. Johanna hekla heile tida når ho ikkje hadde anna som opptok hendene. I forkleet hadde ho alltid heklenål og ein liten heklelapp eller to, som etter kvart blei til store sengeteppe og dukar som blei lodda ut på basarane på bedehuset. Kvinnene i bygda hadde også ein eigen samlingskveld ein gong i månaden, der dei alle gjorde handarbeid som skulle loddast ut på basarane i bedehuset. Johanna hadde sjølv sagt også utstyret i orden i eige hus, men basarane var viktige for å få pengar inn til misjonsarbeidet, som både Johanna og Knut brann for.

Ho var ikkje åleine om å vera bonde på heiltid mens mannen tenestgjorde ein annan stad. Slik hadde mange vestlandskvinner det på denne tida, før 'oljepengar' var eit omgrep nokon hadde høyrte om. Johanna var ein del av ein kultur der kvinner, og ofte også barn, var dei eigentlege gardbrukarane, mens mennene måtte ut og tena pengar som skulle spe på inntekta. Dette innebar at kvinnene måtte meistra eit stort spekter av arbeidsoppgåver.

Gudstrua gjennomsyra alt dei gjorde på Askeland, og korleis dei møtte andre. Gudstrua var også det som gjorde at Johanna støtt greidde å halda hovudet over vatnet, sjølv om det var mange problem som skulle løysast, og ho fekk lite tid til seg sjølv.

Ingen var for liten eller for upassande som gjest på Askeland. Saman med gudskraft blei også fiskekraft servert. Fiskesuppe var fin og god middag til både småfolk, arbeidsfolk og emissærar.

FISKEKRAFT

Du treng:

fiskeskrottar (hovud, bein og halar) av t.d. torsk, pale, sei, hyse eller liknande.

4 ss smør

2 grovhakka løk og avkuttet frå løken

2 gulrøter i skiver

litt grovhakka sellerirot

1 laurbærblad

3-4 ss eddik

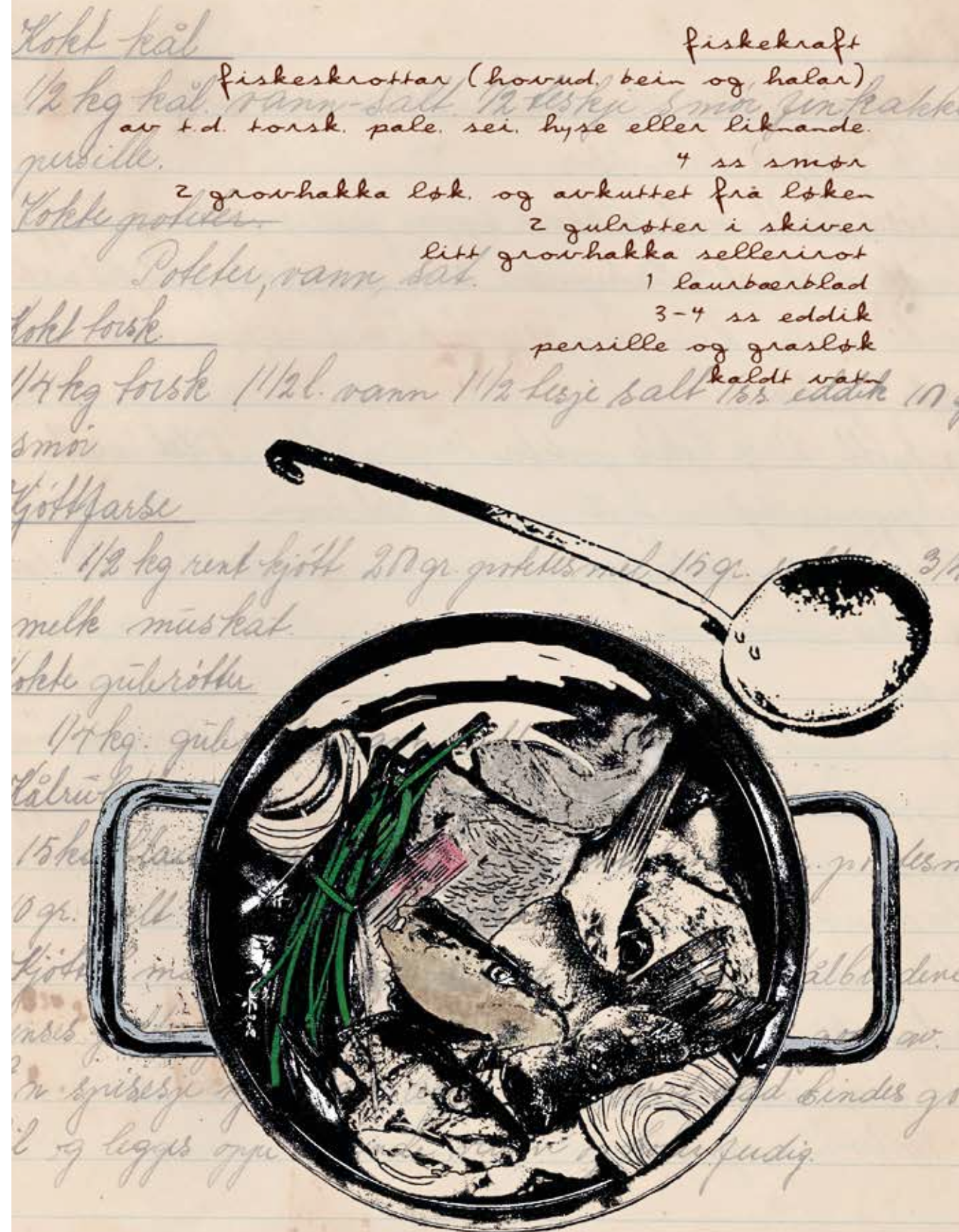
persille og grasløk

kaldt vatn

Slik gjer du:

Smelt smør i ei stålgrYTE. Ha i grønsakene og kok dei møre i smøret på ganske låg varme ca. 30 minutt. Tilstett fiskebein og eddik, og fyll på med kaldt vatn slik at det dekker beina. Kok seint opp på middels varme, og skum av inntil det ikkje lenger er noko skum eller ureint som kjem opp. Reduser varmen slik at det berre så vidt er rørsle i vatnet. La krafta trekke i 4-8 timar med lok.

Fisk opp fiskebein med holsleiv og sil krafta.



MORMOR OG MUSIKKEN

Det store, svarte pianoet i stova til mormor på Askeland kom langvegs frå. Heilt frå Amerika hadde det reist, som ei trøyst til dei som var att i Noreg og som sakna familien sin. Spesielt for Knut si mor, Inger, var det ei sorg å mista fleire av gutane sine til Amerika. Alle gutane hennar var der i lengre periodar og fire av dei blei verande der permanent.

Inger blei tidleg dement, og sjølv om barna ikkje lengre var heime, heldt ho fram med å laga svære gryter med mat. Ho kunne ikkje forstå kvar dei alle var, og sorga ho bar på over at dei var borte, men framleis levde, var vanskeleg å begripa for ho. 11 barn hadde ho født, og mista også ei seks månader gamal jente som blei sjuk.

Det svarte pianoet frå Amerika gav mykje glede der det stod. Det hadde treramme, i motsetnad til jernrammene som moderne piano har i dag. Det gjorde at klangen svedde ekstra godt. Pianoet hadde altså ein skikkeleg god bedehusklang. Eller saloon-klang, kan me kanskje også kalla det.

Johanna si eldste dotter, Inger Marie, mi mor, hadde ikkje overflod av leiker då ho var lita. Ho hadde nokre tresneller frå Johanna sitt syskrin, ho brukte dei som byggeklossar, ei lita eske med treklossar, og pianoet. For ein liten treåring er storleiken på eit piano perfekt til slagverkinstrument, og Inger Marie var tidleg oppteken av klangen i instrumentet. Johanna fortel at då Inger Marie var tre år gamal, kunne ho finna salmar på pianoet og sa: - Eg fann lyden!

Inger Marie fann seinare ut at ho var fødd med absolutt gehør, som betyr at ho kunne identifisera tonar utan noko ytre referansepunkt. Då eg var jentunge og sat i stova og spelte Bach, kunne ho rettleia meg frå kjøkenbenken mens ho steikte makrell: - Det er ikkje G der, det er Giss! (Veldig irriterande for ei 10 år gamal jente, som ikkje er interessert i å ha mor si som autoritet.)

Inger Marie byrja å spela til allsong i bedehus i Tysvær då ho sjølv var 10 år gamal, og har sidan den gongen vore aktiv både på piano og orgel ved ulike høve, utan å vera påverka noko særleg av nyare musikkjangrar (merkeleg nok). Ho spelar 'vilt', som det gjerne blei kalla når ein pianist spelte på gehør, og la musikken der det passa for dei som skulle synga. Det var nok vanlegare å spela vilt før, når klasseromma på skulane var utstyrte med orgel, og salmesongen var ein aktivitet i den daglege kristne oppsedinga i skulen.

Verket mitt, *Mormor*, for preparert piano, skildrar musikk i krysningsfeltet mellom bedehussalmar frå tida kring 1900-1960 og eksperimentell samtidsmusikk. Bedehussjangeren er i dag lite omtala og lite nytta. Mange av dei salmane som er knytte til denne sjangeren, er reinska ut frå salmeboka som blir brukt i dag. Desse salmane har ikkje den eldre folkemusikken sin sirlege ornamentikk, men er reinskorne og nøkterne i tonen, som livsførselen elles på denne tida. Mens folkemusikken har fått ein etablert plass på scenen for lenge sidan, har ikkje desse songane fått tilsvarende respekt. Bedehussjangeren var svært aktiv før gospel-, jazz- og rockemusikken kapra bedehusmiljøet, og kasta desse salmane i skammekroken.

Sjølv bedehuskulturen har heller ikkje sloppe unna endringane fram mot vår tid. Mange bedehus er selde og gjort om til skatehallar, private boligar og til med lør. Dei bedehusa som no står att, husar framleis andakt og basarar nokre plassar, men mange står tomme og forlatne, berre med minne om lyden av pastellfarga Figgjo-asjettar og klirrande koppar i dekkinga til kyrkjekaffi, juletefest, påskebasar, barnedåp og gravferd.

I *Mormor* har eg gjort eksperiment med bedehussjangeren og framføringspraksisen. Eg har måtta gi opp å klara å spela i autentisk bedehusstil sjølv. Eg har sjølv vakse opp i bedehusmiljøet på Vestlandet, og har mi erfaring med spelestilen, men det er Inger Marie som har vore formidlaren av bedehussjangeren i dette prosjektet. Difor har eg teke ho med i innspelinga, som har to heilt eigne spor i bedehusstil (spor 14: *Det skjønneste i verden*, og spor 21: *I Jesu navn går vi til bords*) i bedehusstil, med gjennomgåande autentisk framføringspraksis.

Eg kjem inn som komponist og pianist i møtet mellom samtidsmusikken og bedehussjangeren, og dette møtet dannar grunnlaget for mine musikalske eksperiment. Eg har arbeidd med korleis eg kan ta vare på denne særeigne spelestilen og sjølv salmane, men samstundes bevara mi personlege formidling av musikken med utsikt frå mi samtid. Som komponist og pianist arbeider eg med eksperimentell musikk, og det preparerte pianoet er sentral i mi utøving. Når eg preparerer pianoet, plasserer eg ulike objekt mellom pianostrengane, som t.d. små boltar eller treskruar, trefliser eller gummibitar. (NB: Dette bør du ikkje prøva på pianoet ditt heime. Pianopreparering krev ein del kunnskap om instrumentet for ikkje å skada det.) Objekta mellom strengane manipulerer lyden slik at overtonespekteret blir spalta, og får ein heilt ny og annleis klang enn den vanlege pianoklangen.

Innspelinga er elles gjort i stova mi, på mitt eige instrument. Eg har ikkje ynskt å ha den klassiske jamne og forfina klaverklangen, og difor blei ikkje pianoet stemt på førehand. På denne måten kunne eg behalda mest mogleg av den autentiske klangen som eg hugsar frå bedehuspianoet. Den klangen der tonane svevar så fint, og overtonane krasjar inn i kvarandre og lagar nye overtonar, med enkelte tonar som skil seg ut, utan blygsle for den jamne majoritet. Pianoet på denne innspelinga er altså preparert i diskanten (dei lyse tonane), og har ein uforfina og fleirstemt bedehusklang elles.

Klangen i stova for innspelinga er elles ikkje nedtona noko særleg. Det same gjeld den gamle veggklokka som slår jamleg, og dei små kneppa i pianokrakken som fekk lov til å leva sitt eige liv.

Mormor er komponert og framført med tanke på å føra deg som lyttar endå lenger inn i ei roleg stemning. Det er musikk som kan settast på når du skal laga mat, eta eller lesa i boka. Det er musikk som kan 'stå på' til og med når du ikkje sit med hovudtelefonar og lyttar aktivt, slik at du kan oppleva den andektige roa som før naturleg følgde med måltida. Kanskje kan musikken, saman med boka, minna deg på noko du er takksam for i ditt eige liv.

CD-INFORMASJON

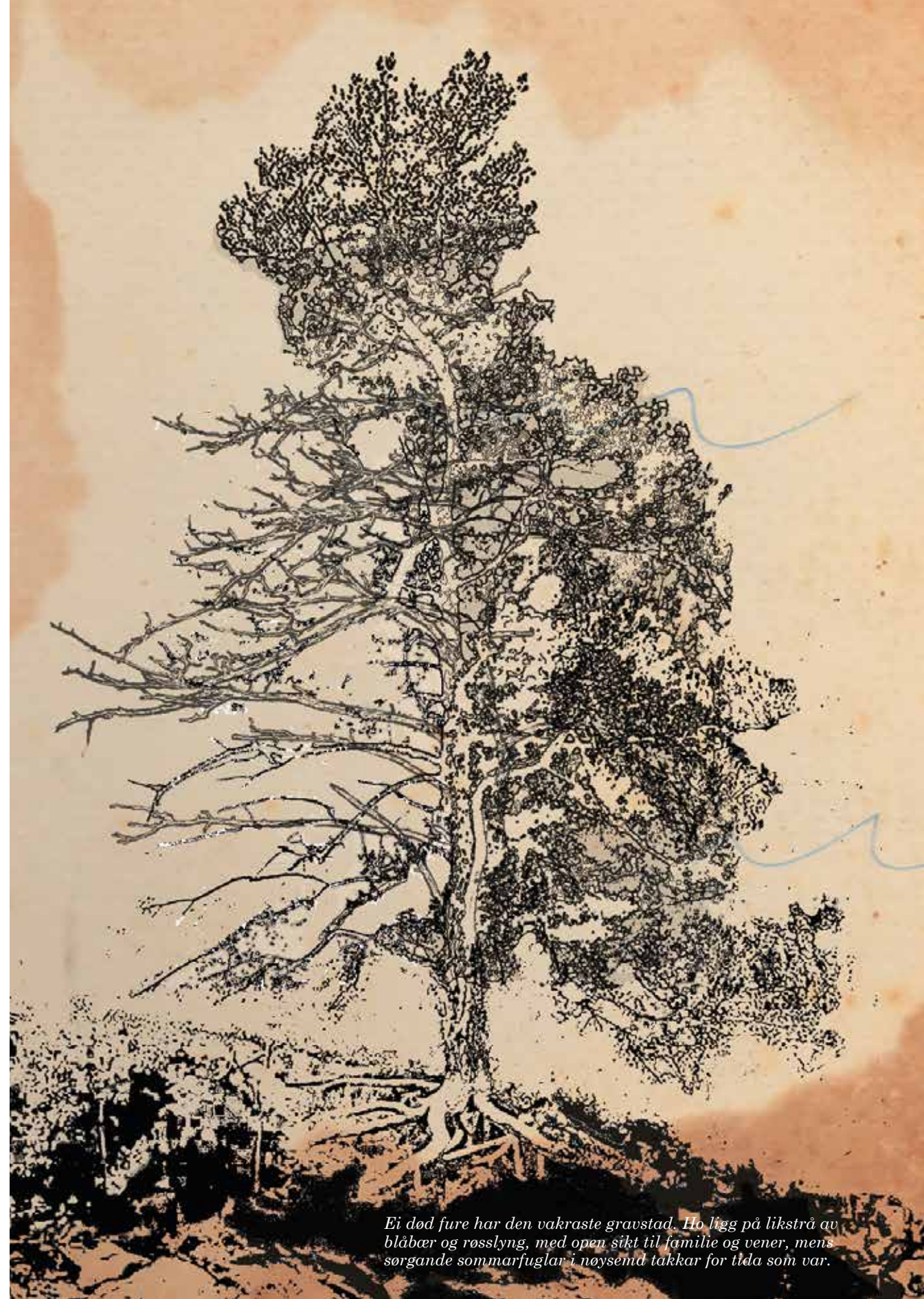
Mormor, for preparert piano

Komponert og framført av Else Olsen S.

Medverkande: Inger Marie Olsen (spor 14 og 21) og Johanna Askeland (spor 27)

1	02:49	Jeg er frelst I
2	01:11	I Jesu navn går vi til bords I
3	01:17	Hvor herlig klinger Jesu navn I
4	01:02	Jeg er liten men jeg vil I
5	01:05	Det skjønneste i verden I
6	02:52	Jeg er frelst II
7	00:44	Jeg er liten men jeg vil II
8	00:59	Hvor herlig klinger Jesu navn III
9	01:22	Nu lukker seg mitt øye II
10	01:52	Jeg er frelst III
11	01:09	Hvor herlig klinger Jesu navn V
12	01:23	I Jesu navn går vi til bords II
13	01:47	I Jesu navn går vi til bords III
14	00:32	Det skjønneste i verden
15	00:46	Det skjønneste i verden II
16	02:02	Jeg er frelst V
17	03:22	Det skjønneste i verden III
18	01:19	Nu lukker seg mitt øye III
19	01:16	Nu lukker seg mitt øye IV
20	01:50	Jeg er frelst IV
21	00:59	I Jesu navn går vi til bords
22	00:59	Jeg er liten men jeg vil III
23	01:15	Hvor herlig klinger Jesu navn IV
24	01:28	Hvor herlig klinger Jesu navn II
25	01:24	Nu lukker seg mitt øye I
26	02:49	Jeg er frelst I
27	11:03	I Jesu navn går vi til bords IV

Total speletid: 50:35



Ei død fure har den vakraste gravstad. Ho ligg på likstrå av blåbær og røsslyng, med open sikt til familie og vener, mens sorgande sommarfuglar i nøysemd takkar for tida som var.

KJELDER

Johanna Askeland er hovudkjelde for boka

Familie og vener frå Askeland

Tysvær historielag

Maria Hauge, tidlegare bibliotekssjef ved Time bibliotek og initiativtakar til lokalarkivet ved same bibliotek

Time bibliotek

Interkommunalt arkiv i Rogaland

Bøker:

Arquebus kaller London, Arnfinn Haga (1977). Haugesunds avis forlag, Haugesund

Haugesund husmorskoles kokebok, 19. utgåve (1973). Haugesunds avis forlag, Haugesund

Historien om Haugalandet. 1940-tallet, Tor Inge Vormedal (2013). Vormedal forlag, Vormedal

Lys over Lars Hertevig, og kvekerne i Tysvær, Martin Nag (1995). Kvekerforlaget, Stavanger

Matkultur i Tysvær, red. Vidar Aarhus (2009). Tysvær historielag, Tysvær

Melodiboken (1955) utgjeven av m.a. Det Norske Misjonsselskap, Det Vestlandske

Indermisjonsselskap. A. S. Lunde & co.s forlag, Bergen

Slik levde dei, bygdebok for Tysvær, nr. 10. Svein Ivar Langhelle (2008)

Vingspenn 2015, Årbok Tysvær Historielag, red. Hartvig Waage (2015). Tysvær historielag,

Tysvær

Vingspenn 2016, Årbok Tysvær Historielag, red. Hartvig Waage (2016). Tysvær historielag,

Tysvær

Forfattarar og komponistar av salmane sitert i boka:

Hvilken venn vi har i Jesus. Tekst: Joseph M. Scriven (1855), melodi: Charles Crozat Converse (1868)

Jesus er mitt håp, min trøst. Opprinneleg ein tysk salme av Louise Henriette, kursfyrstinne av Brandenburg, dotter av prins Henrik av Oranien (1653)

I Jesu navn går vi til bords. Tekst: Bernt Støylen (1905), melodi: Opprinneleg frå *Gjør døren høy, gjør porten vid, som er etter adventssalmen Macht hoch die Tür, die Tor macht weit*, som kom til Austpreussen i Tyskland på 1600-talet.

I *Mormor, mat og andakt* er teksten ein lokal variant som blei brukt på Askeland.

Fager kveldssol smiler. Opprinneleg *Abend wird es wieder*, av den tyske folkesonginnsamlaren August Heinrich Hoffman von Fallersleben (1837)

Ingen er så trygg i fare. Tekst og melodi av den svenske salmediktaren Lina Sandell-Berg (ca.1850) - ho var også teolog, poet og forfattar

En underfull frelser jeg eier. Tekst: C.E. Beck/H.P. Mollerup, melodi: E.O. Exell (ca. 1897)

Send bud på Ham hvis navn er Jesus Krist. Tekst: Konrad Odinsen, offiser i Frelsesarmeen, melodi av Artur Skrede (ca. 1920)

Jesus din søte forening å smake. I Noreg er denne songen mest kjent som salmen Hans Nielsen Hauge song då han fekk si kallsoppleving. Opprinneleg ein tysk salme, *Jesus-Sophia, ich such' und verlange*, av Johann Ludwig Konrad Allendorf (ca. 1712)

Jeg er liten men jeg vil. Tekst: Anna Jonassen, melodi: Oscar Ahnfelt (ca. 1850)

Du kommer, Jesus, til meg inn. Av den danske forfattere og presten Niels Peder Madsen (1905)

Ren og rettfærdig himmelen verdig. Av lekpredikanten og songforfattere Ole Brattekaas (1895)

Nu lukker seg mitt øye. Tekst: Peter Thun Foersom (1813), melodi: Heinrich Isaac. Opprinneleg frå 1495, men har vore omarbeidd ein del gjennom tida, m.a. av Johann Sebastian Bach. Denne songen song Marie til Johanna ved leggetid då ho var lita.

Det skjønneste i verden. Tekst: Anton Levinsen (dansk oberst 1859-1920), melodi ukjent. Anton Levinsen var bror til Johannes Levinsen (sjå *Jeg går til himlen* nedanfor).

Jesus det eneste. Tekst: Ole Theodor Moe (1904), melodi: Caroline Sørli (ca. 1910)

Sørg, o kjære Fader Du. Tekst: Ludämilia Elisabeth (1682), til norsk av Birgitte Kaas-Huitfeldt (1734), melodi: Ludvig M. Lindeman (ca. 1860)

Jeg vet en deilig have. Tekst: Leopold Budde (ca. 1890), melodi: Ludvig M. Lindeman (år ukjent)

Jeg går til himlen. Tekst: Av den 29 år gamle danske presten og dikteren Johannes Levinsen (1882), som døyde av blindtarmbetennelse berre 31 år gamal. Melodi: Norsk folketone

Hvor herlig klinger Jesu navn. Også kjent som *Belmont-hymna*. Tekst: Ukjent, melodi: William Gardiner (1812)

Jeg er frelst! Å for en nåde! Av komponisten og radiopresten Sigurd Lunde (1932), som hadde NRK-programmet *Salmer og sanger vi gjerne hører* (1952-66). Det var Lunde som ordinerte Johanna sin nest yngste son, Knut Ivar, til prest.

Jeg vil prise min gjenløser. Opprinneleg ei amerikansk hymne, *My Redeemer*. Tekst: Philip P. Bliss (1876), melodi: James McGranahan (1877). Dette var ein av dei fyrste songane det nokon gong blei gjort opptak av på fonograf. George Stebbins spelte han inn under ein demonstrasjon av Edison si nye oppfinning i New York City.

Dype stille, sterke milde. Tekst: Den danske soknepresten Theodor W. Oldenburg (1840), melodi: Ludvig M. Lindeman (1871)

