

Isskjæring



Isskjæring på Slettebøvannet. Foto: Arne K. Feyling/Dalane Folkemuseum

Da [silda](#) vendte tilbake til farvannene rundt Egersund etter 1910 var det innenlandske markedet beskjedent. I utlandet, særlig i England og Tyskland, var imidlertid etterspørselen etter både fersk og saltet sild stor. Raske dampskip og effektive jernbaner medvirket dessuten til at ferskfisken nådde fram til stadig nye markeder.


For at fisken skulle kunne leveres fersk i markedene, ble den lagt i is. Og isen ble framskaffet lokalt, hovedsakelig hentet på Slettebøvatnet og i [Vannbassengan](#). Når det var ekstra kaldt ble det også skåret is på [Vågen](#). Med en sag som hadde doble håndtak i den ene enden og synkelodd i den andre ble isen skåret i remser og deretter kappet opp i firkantede blokker som ble dradd opp på isen med store klyper. Blokkene ble så fraktet med hest og kjerre, og etter hvert med lastebil, til iseplassene i og rundt byen.

Allerede før silda var ventet lå de ferdig skårne isblokkene på plass, og i godt isolerte ishus kunne den holde seg i mange måneder. Selv etter 1953, da [fryseriet](#) kom i drift og produserte is, ble det skåret naturis for å dekke behovet. Men etter hvert gjorde nye frysemetoder og raskere transport at behovet for is sank, og henimot 1960-åra tok isskjæringa slutt.¹⁾

1)

Kilder: Harald Hamre: Egersund byhistorie, B2, s. 258ff; John Faltin Hafsø: Ut på nye eventyr, s. 113f; Leif Dybing, John Faltin Hafsø: muntlige overleveringer.



 Egersund byhistoriske leksikon
<https://dalanefolkemuseum.no/leksikon/>
 PDF produsert 15.04.2026 00:22.
 Artikkelen kan brukes fritt mot kreditering.



Produsert med støtte fra:
 Dalane Folkemuseum
 Museumsveien 20, 4373 Egersund
<https://dalanefolkemuseum.no>