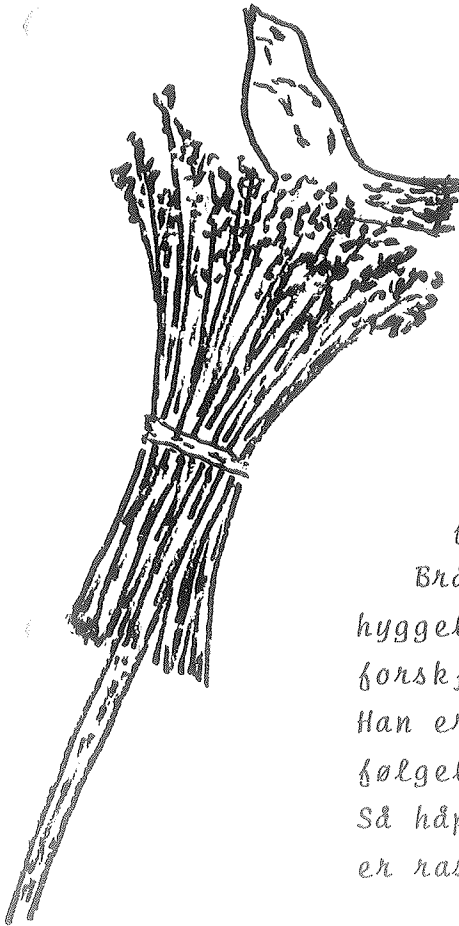


medlemsblad for

Austmarka Historielag

God jul !



Kornbandet er et av de eldste julesymbolene våre. Det kan være flere tusen år gammelt, men lever i beste velgående.

Vårt mest aktive medlem for tiden heter Rudolf Bråten. Han sender stadig hyggelige brev med stoff om forskjellige emner til bladet. Han er et eksempel til etterfølgelse! Så håper vi også i år at dere er raske med å betale kontingenten.

Nr 47

Des 1990

NYTT FRA LAGET

Smedhaugtreff.

Søndag 30. august var det samling på Smedhaugen. Det var et allsidig program de ca. 60 frammøtte ble tilbudt. Gjenstander fra krigsårene ble presentert, og selv om det var en noe amputert utstilling, var det mye interessant å se og høre. Særlig kommentarene til hver gjenstand vakte interesse.

Videofilmene fra Telemarksturen og fra Finnskogleden gjorde lykke, og Finn har all ære av dem. Det er bestandig underholdende og kommentarskapende å se seg sjøl på skjermen, slik også denne gang.

Heidi Arild fortalte om Finnskogleden, og i den sammenheng kom hun inn på Austmarka Historielag og vedlikeholdsarbeid. Historielaget vil mot godtgjørelse ta på seg en del arbeid fra sommeren av.

Ekstra vellykket ble salget av flesk og motti. Karin sto for mottien, og Gunvald stilte som vanlig kjøkken og seg sjøl til disposisjon for avviklingen. Det strålende været gjorde at serveringen foregikk ute, og vi får sende en takk til værgudene som holder en beskyttende hånd over Historielaget hver gang vi arrangerer noe på Smedhaugen.

Ellers vakte forskjellige bilder stor interesse, og praten og gjetninger om hvem som sto der eller der gikk livlig hele tida.

Age tok opp spørsmålet om tur til sommeren, og en foreløbig konklusjon ble kombinert tog- og hurtigrutetur til Tromsø.

Smedhaugarrangementet ble som en skjønner, både innholdsrikt og vellykket.

Båndopptaker.

Det er nå kjøpt en hendig opptaker til intervjuer. Den kan lånes ut til eventuelle medlemmer som vil ta opptak av interesse for laget.

Oddvar.

Gamle papirer.

Vi har tidligere etterlyst gamle papirer av forskjellig slag, og flere har reagert, bl.a. Magne Neset, Arne Bekken, Per Varildbakken og Syver Gylterud. Gamle dokumenter kan fortelle mye om livet før i tida.

Jeg vil gjenta etterlysningen: se etter om du har gamle papirer liggende. Hvis de ikke er altfor private og personlige, vil jeg gjerne se dem, og eventuelt kopiere dem.

Dessuten er det en type dokumenter vi bør ta sikte på å lete fram: gamle foreningsbøker og -papirer. I tidens løp har det eksistert mange forskjellige lag og foreninger i bygda, og alle har etterlatt seg papirer av forskjellig slag. De er for verdifulle til å ligge bortgjemt på loftet. Se etter hos deg selv, og tenk over hvem som kan ha noe liggende. Protokoller kan også kopieres, det er innholdet vi vil ha tak i.

Poteten i skuddet.

Avisene har skrevet mye om poteter i det siste. I Sverige har de Potetfestival, en ide som er tatt opp i Glåmdalen, som noe å tenke på for vårt distrikt. Nationen har også hatt mye om dette, Ole Svendsen har sendt meg et utklipp fra den avisen.

Austmarka blir alltid nevnt i denne forbindelse, mye tyder på at de første potetene i Norge ble dyrket på Karterud! Jeg har begynt å undersøke

litt om dette ut fra Nils Brandts bok Potetprester. Finnes det noen muntlig tradisjon om dette på Austmarka?

Historielaget burde kanskje melde seg som interessert i potetfestival, så kunne vi bidra med historie omkring potetdyrkingen. Det er ikke hver dag Austmarka kan skilte med Norgesrekord på det historiske området.

Finn.

VÄRMLANDSFINSKE MATRETTER FÖR OG NU

Utdrag av Sigurd Bograngs bok ved Rudolf Bråten.

Den eneste finske, savolaksiske matrett som ennå brukes som almindelig mat er motti (finsk staving mutti), på de svensk-norske Finnskogene. Svenskene kalte det "nävgröt". Den er nevnt i Frødings dikt "Lars i Kuja": Nävgröt med flött og flesk var kraftig mat for Lars i Kuja. På den braut han åker, og bar hem myrhøy fra skogen.

Billig mat var det også på den tiden med egen gris i fjøset. I dag brukes den som herrskapskost av folk som vil oppleve finnenes levesett, kanskje av folk med en smule finsk slekt å leve tilbake på. Finsketiden er blitt populær nå, som for en menneskealder siden kunne være skjemmende.

Motti lages slik: 3 dl. vann i en romslig kastroll, passe saltet, for 6 personer. I det kokende vannet, gjerne kraft etter kokt fisk, tilsett 6 dl. skredd mjøl, havre eller korn i et lag over vannet. Rør ikke om, da blir det gröt, men stikk med grøtkjeppen eller treskjea ("mottimella", sa de gamle finner) hull gjennom mjøllaget her og der, så at det kokende vannet trekker inn i mjølet, men ha ikke brått om. "Den som koker motti skal være lat", sa de gamle finner. Når en kjenner at alt vannet er

trekt inn i mjølet, rør hastig omkring over det hele, så det ikke brennes ved i bonn. Tørre klomper motti, store og små, som man tar med hendene og spiser uten annen redskap, derav navnet "Nevagraut". Vil en ha bløtere motti tar en mindre mjøl enn nevnt.

Motti i stedet for poteter til stekt flesk. Fleskefett helles over den tørre mottin, men fettete bruker bli forlite. Lag i stedet vete-mjølssaus av fettete, som helles over mottin. Som drikke til passer det med surmelk. Motti som blir tilovers kan neste dag spises kald blandet med surmelk.

Dagens finnlandsfinner kjenner ikke lenger til motti. Ikke savolaksene heller. Bare en og annen gubbe og kjærring vet hvordan den lages. I Värmlandsfinnenes gamle utvandrertrakter, Kivijärvi og Rautalampi, lager de gamle enda sin motti (1972), og kaller den for "kopralkkuna".

Pannresk ble laget i det lengste i min oppvekst (R.Bråten), og den lages ennå i enkelte tilfelle. Matrialene var rivne rå poteter iblandet skredd mjøl. Vi kalte den rivresk (uttales reivresk). Som regel var det tilsatt fleskebiter og fleskefett.

Resk av bare mjøl og vann ble også brukt av grenseboerne på begge sider. De utgjorde bruken av brød.

Hilloa hadde Bograng ikke sett eller spist, men hørt fortalt om den. Lingon (typper, tyttebær) eller blåbær knustes til mos som ble blandet med mjøl, som regel rug og spistes rå uten sukker. Den fins ennå i Finland og kalles for "marjapøperø" enkelte steder. Bograngs hustru som var fra Østkarelen spiste det i sin ungdom med sukker til. R.Bråten: Det var vanlig i min ungdom. Høsten ble denne vinterrett tatt vare på. Knust og lagret sur. Spist blandet med skredd mjøl og sukker, men ikke av blåbær.

Rømmegraut (Viilhuttua, uttale: Vil-hottoa var skogfinnenes namn). Det er ingen finsk matrett, men en norsk sætterrett som lever ennå, enda nesten alle sætrer er borte. Det er en høgtidsrett, og ved ferdig-gjorde innhøstinger både i Sverige og Norge. Ellers er den å få kjøpt i turistforbindelser og sportsarrangement bl. annet. Den lages av fløte og hvetemel og passe salt. Ferdig flyter den i fett, og er ikke kost for dårlig mage og hjerte. Rømmegrautbråten er namn på et utlagt hem, 3 km. syd for Bråten på Grue Finnskog.

Benkevelling (Penkivelli) fikk namnet fordi den var lett å lage der en satt på benken. Stane mjølk med skredd mjøl.

Tepakkaa (uttales: debakkoa) av surmelk, salt og karve, som spistes til varme poteter. R.B.: Vanlig i vår husholdning, men ikke med dette namn, som Bograng har hørt av Olov Olovson. Vi kalte det for "koppduppe".

Rodikkoa (fi. staving: rutikkaa) var hakkede kalde poteter, stekt i fleskefløtt. R.B.: Vi kalte det for "poteskakk". En meget god rett som ennå brukes av og til.

Peppo (stavet pepu) var rugmjøl, vann og salt, ukokt. Så ut som kald motti, bruktes ofte til hønsemat. R.B.: Ja, og det kalte vi "pebbo". laget av sammalt kornmel.

Følgende har Bograng sakset fra Maximilian Axelsons bok "Vandring i Wärmlands Elfdal og Finnskoger", fra årene 1849-1850, sidene 111 og 112:

Survelling er en vanlig rett KÖKE AV MÅNI Ög vann til velling og tilsettes sur mjølk. R.B.: Denne rett kjenner jeg ikke, men vanlig velling både av vann og melk og skredd bygg og havre var daglig kost, med grøt av samme mjøl innimellem.

Brød av ublandet korn var forbudt i nødsårene. Blandet ble det kalt nødbrød i de fattigste bygdene, som Nyskoga og Södra Finnskogen. Følgende brødnavn taler for seg selv: Dråsbrød, agner og korn

Hackbrød, akset og halve halmen.

Islandsmosebrød, av islandsmose eller brødmose som renses og skylles i lut for å ta bort den beiske smaken. Den lutes og skylles enhver gang i 5 døgn. Etter 6 døgn er mosen ferdig til brødbaking med tilsetning av havremjøl. Den kan også kokes opp i mjølk, saltes og etes som grøt.

Sølgulvbrød (søljuløvbrød) av søljuløv som samles i kørjer midtsommer, tørkes i sol og badstu, males sammen med 1/3 - 1/4 - del havre eller kornmjøl.

Homrebrød av linplantens frøhus. Tørkes i sol eller badstu, og bakes med tilsatt mjøl som i foregående.

Barkebrød. Bark av ung furu med skavjern, soltørkes, knuses, om nødvendig tørkes på nytt i badstu. Males, legges i vann som byttes i 5-6 døgn. Blandes med "horsma" (veksten "mjølke" eller "eldmærke". Trolig det vi kaller for "eldmætje", geitrams). Kan også blandes med "suolaheimæ" (syregræs, engsyre), eller rughalm som hakkes. Deretter tilsettes høgst det halve havre eller kornmjøl, så det kan bakes. (Horsmaho er stedsnavn øst for Tvengsberget, Grue Finnskog).

Benbrød av avkokte, knuste og i badstuen tørkede ben. Siden malt og tilsatt sparsomt med mjøl.

Syregræsbrød av syregræsknupper, sol og badstutørket, malt, blandes med kornmjøl.

Græssbrød av ungt græs tilsatt mjøl.

Halmbrød. Nedre del av halmen skjæres til fin hakkels, tørkes, males, tilsettes litt almindelig mjøl.

Agnbrød av agner som siktes og tørkes, og blandes med litt mjøl.

Grønbrød. Lyng eller "grøn" taes med "handskjæra" (R.B.: skyru eller kakkniv). Hakkes, tørkes i badstu, males og tilsttes mjøl.

Barksubb. Et brødslag som bakes tykkere enn vanlig, fordi det består av bare bark.

Under nødsårene ble det forsøkt med mjøl laget av "vattenkløveren". Det var røtter til denne vannplanten som ble knust, tørket og malt til mjøl. Vehkaleipæ kaltes dette brødet. Namnet på veksten var "vehka". Bograng skriver: "Til og med elgen finner denne næringsrike planten, river opp røttene og spiser dem".

Det fins namn etter denne vannplanten både i Finland, Sverige og Norge, såsom Veckalamm, tjern $\frac{1}{2}$ km. øst for Fallsjøen i Sødra Finnskoga og Veckaso, myr i Digerberget, Nyskoga, og et Vekkalamp har vi på norske siden, øst om Radalamp, syd om Rotbergsjøen.

R.Bråten: Planten fins sikkert i våre sjøer og tjern. Er det noen som kan påvise den? Elgen vet vi er glad i blekkrotter, og har treft på den under sommerfiske.

Rudolf Bråten.

Etterskrift. I flere av oppskriftene finner vi uttrykket kornmjøl. Det kan kanskje virke litt forvirrende for noen. Rudolf har jo skrevet av etter svenske bøker, og i Sverige kalles bygg for korn. Kornmjøl betyr altså byggmjøl.

Er det noen av våre lesere som har en teori om den vannplanten det spørres om? Jeg vet at iallfall Ole Torp og Albin Skoglund har god greie på våre skogsplanter. Vi hører gjerne fra dere.

F.Å.

TOBAKKSNOED UNDER KRIGEN

Tobakk er ikke livsnødvendig, men innbarkede røykere og snusbrukere hadde mange vanskelige stunder under krigen. Det ble snakket om "nikotin-slag", at noen kollapset av nikotinmangel. Rasjonene minket, og ble vel nærmest borte til slutt. I vårt distrikt kom det en del snusesker og tobakkspakker over grensen, men det monnet lite.

Et tobakksmerke i Norge var Bulldog, sigarettene var Teddy, og snusen var Odalssnus i blå esker. Det ble sagt at Odalstobakk var laget av myrtorv!

Gartneriene begynte å føre tobakksplanter. Mange kjøpte slike og plantet, og de ble gjødslet og stelt på beste måte. Det var flere sorter, mest brukt var Bondetobakk, som hadde tykke, kraftige blader og var svært sterk. Virginia var også vanlig, den hadde tynnere blad.

Etter innhøstingen ble bladene tørket og brukt i pipa. Mange sauset bladene med en eller annen mystisk blanding som de hadde komponert selv, og rullet dem sammen til en pølse som de skar fine snitt av. Noen satte denne pølsa i en fiskebollboks på ovnskanten, da luktet det kraftig i hele huset. Det fortelles at noen brukte nikotinsulfat til innsausingen. I et leksikon står det at dette stoffet er "en viktig bestanddel av sprøytevæske for rosebusker, frukttrær o.l." Det ble nok en skikkelig røyk!

Det gikk også an å sende tobakksbladene til en tobakksfabrikk og få tobakkesker tilbake, men det ble visst heller ikke så vellykket. Det er en langvarig og omstendelig prosess å lage skikkelig tobakk. Dessuten var mange redde for å gi fra seg de dyrebare bladene, tenk om de skulle bli beslaglagt! Det var usikre tider på alle områder.

I 1944 kom det en tobakk som het Mahuni i salg. Det måtte være elendige saker, for den solgte svært dårlig. NE-TO, som laget den, innrømmet da også at kvaliteten var "betraktelig under middels".



Til og med Lilleborg laget tobakk under krigen.



Noen mente at Mahuni var det beste middel mot veggdyr!

Denne artikkelen er skrevet på grunnlag av hva Alf Gunnarsbråten og Mårten Åberg har fortalt, sammen med egne minner. Noe er hentet fra boka Hverdagsliv i krig, av Guri Hjeltnes.

Finn Åberg.

KØRK-OLA-BRYNER

Det har vært mye diskusjon om disse bryner, også innom Austmarka Historielag. Her er vi tilbakke, og de hetter fremdeles Kørk-Ola-bryner. Noe er mer sikkert - kanskje.

Nå er dette tillegget fra min kusin, Valdemar på Høgda (Käppanstorp) i Østmark, som bor i nærheten av brynuttaket.

Han har talt med en mann, Hilding i Køla, som vet mye om tiden som er gått. Denne fortalte om en gubbe som hette Ola. Han fikk lov til å ta med seg så mye brynsten som han orket bære. Men han plokket med seg så han "Korkade", som dem sier i Sverige, da dem ikke orker bære bøla si. Her kaller vi det "Kørke" da det blir for tungt. Derav kommer namnet "Kørk-Ola-bryner."

Bebyggelsen innved brynuttaket hetter Olas-stell (Olas sted, Olas hem).

Anton på Høgda (Käppanstorp) solgte bryngruvan til Bengt Ronge og en som hette Johansson fra Torsby. De brøt brynsten og kjørte til Torsby, der de saget den til bryner. Dette var samme brynuttaket som ved Olasstell. Fabrikasjon av bryner tok slutt.

En annen som gjorde bryner hette Jon Persson i Aspbakken (eller Aspbekken). Bodde straks vest for Valdemar. Hvor han tok ut sine bryner viste han ikke. Disse var av sære kvalitet, er det sagt.

I forbindelse med disse brynuttak er det alltid sagt "Brynbergøt". Det er ikke noe berg. Heller ei "gruve", slik som Valdemar kaller den, "Bryngruvan". Det er slette bakken, og en må under torven for å finne brynstein. Derfor er den løs og egner seg til bryner.

Rudolf Bråten.

(Se blad nr 36,37 og 38. F.Å.)

DIALEKTORD

done: snare til trostefangst

døle, seik: søkk i bakken

feple: famle, fomle

hølgrovin: svært sulten

sokke: lage "sokk" på treet før det blir felt:
hogge av bark og kvist i mannshøyde med
økse for å lette barkingen. Brukt særlig
ved tykk/frossen bark.

stælphaugge: hogge et skår ved trerecta på den
siden treet skal felles mot.

skat: tyri oppe i furua, gjerne både toppen.

skjeggstass: kvistrik, små skog

sava: sevje

skart: målstang brukt i skogen

spau: fiskestang (fra svensk søø?)

skrein: dårlig, syk. Brukes både om mennesker
og dyr, og om f.eks. jord.

steit: 1) kjøpe mange i steiten (om gangen)
2) ta seg en steit (dram)

Tar gjerne i mot kommentarer, og nye ord!

Finn Åberg.

Utgiver: Austmarka Historielag

Redaksjon og ekspedisjon:

Finn Åberg

Meltzersgt. 3

0257 Oslo 2

Tlf. 02/ 44 54 52

Medlemskap koster 50 kr. året.

Betales til

Austmarka Historielag

2224 Austmarka

Postgiro 3 55 20 56

Trykt i 170 eksemplarer