

MEDLEMSBLAD

for

AUSTMARKA

HISTORIELAG

---

Nr. 26.

MARS 1985.

## FORORD

To viktige ting i dette bladet: Årsmøte og tur til Leningrad, slutt opp om begge deler.

Har dere betalt medlemskontingent for 1985? Hvis jeg får greie på hvem som ikke har betalt før utsendelsen, skal etternølerne få et nytt innbetalingskort.

Stofftilgangen er ganske god, O.T. og Rudolf Bråten er trofaste bidragsyttere, og Albin Skoglund har sendt en del stoff. Men jeg venter fortsatt på å høre fra alle som har sagt at - - - .

Finn Åberg.

## NYTT FRA LAGET

### Tur til Leningrad

Det har nå meldt seg et tilstrekkelig antall deltakere til Leningradturen, slik at turen går som planlagt. Ennå er det noen ledige plasser, og både medlemmer og ikke-medlemmer kan melde seg på snarest i tlf. 28147.

Start fra Austmarka mandag 22. juli, hjemkomst lørdag 27.  
Pris ca. 2400 kr.

Om ønskelig blir det redegjort for turopplegget på årsmøtet.

Deltakerne må sørge for å skaffe 3 passbilder.

De som skal være med, får innkalling til et informasjonsmøte utpå våren.

Åge Sørmoen.

### Brev fra Glomdalsmuseet.

Fra konservator Steinar Sørensen har vi fått et brev med en del spørsmål om ord og uttrykk i forbindelse med ski og skigåing. Jeg kopierte opp spørrelista og sendte til åtte personer i bygda. Det kom svar fra fem: Odd Østgård, Albin Skoglund, Oskar Eng, Martin Åberg, Henry Tangen. Svarene ble skrevet på en samliste og sendt til museet. Planen er at det skal komme et større arbeid om dette emnet for hele Solør-Østerdalen.

F.Å.

### NISSEKAMMAREN I TORSTIMÄKI

Nord aust for Svartberget på Varaldskogen, i en bratt vestvendt steinur, ligger ei grotte med dette internordiske navnet.

Denne grotta har nok ligget der i ti tusen år eller så, fra den gangen istiden gikk mot slutten og landskapet fikk den formen det har i dag.

I gamle dager, da nisser og andre underjordiske levde i folkefantasien, var det mange som kostet på en liten dagsreise for å se denne grotta med det mystiske navnet.

De modigste tok seg også en tur inn i berget, ved å åle seg innover en svakt hellende gang, sju-åtte meter inn i ura.

Gjennom en firkantet glugge i rett vinkel på gangen kommer en inn i sjølve "kammaren". Ikke så stor akkurat, men god ståplass for fire-fem fullvoksne. Takhøyden er to-tre meter, og taket har nærmest spissbuestil. Gulvet har et tykt vegg til vegg teppe av tørr mose. Det underste muldlaget har nok ligget der i tusenvis år, fra den første



grevlingen eller en annen firfotting tok grotta i bruk som husvere.

Det knytter seg ikke noe sagn til grotta, som at illgjerningsmenn eller andre fredløse har søkt tilflukt her, og den er aldri så vidt jeg vet nevnt på trykk.

Det kan godt tenkes at den første tobeinte som var inne i berget var en skinnkledd steinalderjeger med pil og bue, som fulgte dyrespor hit. Både steinøks og pilespiss er funnet ikke så langt unna.

Nissekammaren ligger der i nye årtusener. En raritet i landskapet, et godt krypinn for skogens ville dyr. Trygg og fri for verdens larm.

O.T.



Bildet på forrige side er tatt med som et eksperiment. Originalen er et farvefoto av god kvalitet, men det er usikkert hvordan det blir i svart-hvitt fotokopi.

O.T. bruker, som han sier, et internordisk navn på stedet. De offisielle norske navn blir sannsynligvis Nissekammeren (uttales Nissekammer'n), og Torstinmæk eller Tårstinmæk. Det finske navnet består av et mannsnavn og mæk, som kommer av mäki = berg, altså Torsteinsberget.

F.Å.

#### AUSTMARKA IDRETTSLAG FYLLER 75 ÅR

Den 13. mars var det 75 år siden Østmarken Idrættslag ble stiftet. Fra 1917 til 1932 het laget Skiklubben Djerv, Østmarken. I 1932 fikk laget sitt nåværende navn.

Oddvar Jakobsen har skrevet en utmerket historikk om laget. Den sto i NM - avisa i 1980 (da Austmarka arrangerte NM i skiskyting). Tanken var å ta med et utdrag i vårt blad, men lørdag 9. mars hadde Glåmdalen et fyldig utdrag med bilder i forbindelse med jubileet.

Derfor nøyer vi oss med å henvise interesserte til disse to avisene.

Vi gratulerer idrettslaget med jubileet, og ønsker lykke til med virksomheten i årene framover.

F.Å.



Her i grensetraktene har siden gammel tid dialektene (sproget) blandet seg over grensen. På Varaldskogen har den finske invandringen som begynte for ca. 350 år siden, satt sitt preg på talemåten like til begynnelsen av dette århundrede.

Forbedret skolegang i siste århundredet har bidratt til at svensk og norsk riksmål er fremherskende på hver sin side av grensen.

Det jeg husker best fra min barndom er, når det blev tordenvær, og man spurte hvad det var. "Det æ Tor mæ bokkane som æ ute å kjører".

I vinterhalåret om aftenen når "tussmørket" kom, hadde mor det hun kaldte "skvallertimen". Det var ofte besøk av "grannkjøringer" på denne tid om aftenen og praten gikk livlig over kaffekoppene, mens lysreflekser fra vedovnen kastet et sparsomt lys over et halv-mørkt kjøkken. Parafinlampen blev ikke tent før enn mørket kom. Kveldstell i fjøset med melking og foring kom deretter. Siden innestell, kveldsmat og så var det "liggdags".

Den siste som brukte "fyrkjingel" var en gammel faster til far. Hun hadde med en til å lyse seg hjem når det var mørkt. (Fyrkyndel, fakkel av hopbundne lange tørre furustikker).

Har før nevnt "tussmørker", når det kom blev vi barn advart av de gamle mot å være ute og leke, og ikke ved vann. Vi kunne bli "tuss-bitine". (Tussebett var sår som ikke vilde gro. Hudcanser?). Tusser var de små underjordiske og må ikke forveksles med tomten som hørte gården til og var gjerne godmodige.

I klare kvelder, når månen var i ny eller ne, brukte mor å si: Se så hvast "thomle" er. (måneskjirua).

Albin Skoglund.

Diktet Fattiggutten i nr 25 er skrevet av Carl Snoilsky. Det var en svensk dikter som levde fra 1841 til 1903. Dette diktet mener jeg å ha sett i en gammel lesebok, og nå er det kommet med igjen i en ny lesebok.

Ellers kommer det ingen viser til bladet, jeg undres hvorfor. Martin Åberg etterlyste en vise i Østlendingen, og fikk ca 25 svar.

I nr 23 ble det referert et vers fra ei vise som Karelius Neset sang for lenge siden. Denne visa kom jeg over i biblioteket på Institutt for folkeminne på Universitetet. Der sto det noen små hefter som het "Folkervisere", denne sto i "2den samling". De kom ut i Kristiania i 1915, og kostet 25 øre pr stk. Her kommer visa i sin helhet, med den opprinnelige rettskrivningen.

#### JEG HAR HER I PULTEN ET HEMMELIGT LUKKE

Jeg har her i pulten et hemmeligt lukke der gjemmer saa mangen en kostelig skat, det er en erindring fra hver av de smukke elskverdige piger, som mig har forladt, det er et slags skatkammer, som du maaske kan have besynderlig godt av at se.

Det skrivetøi som du, min kjære veninde, Augusta mig sendte til jule-present, det staar mig saa tydelig endnu i minde, jeg brugte det første og eneste gang just selvsamme nytaarsdag svaret jeg skrev paa lille Augustas opsigelsesbrev.



Det tørklæde med de broderede kanter  
den skjønne Marie en aften mig gav,  
det rinder saa ofte mig endnu i tanker,  
men nu er hun borte, - ja, stort var mit tab.  
Jeg tørrede først mine øine derpaa,  
da hende i løytnantens arme jeg saa.

Se her er fra Anna en pakke med breve,  
de brænder endnu i min haand som en glød.  
Der sværger hun paa at for mig vil hun leve,  
ja, mig vil hun elske i liv og i død.  
Ja, selvsamme løfte forleden jeg saa,  
kun stod der en andens adresse derpaa.

Her er et portræt av den yndige Jette,  
se dog hvilke øine, ja se hvilken mund,  
det skjænktes mig av den yndige brunette,  
straks efter forlovelsens salige stund.  
Det ligner grangiveligt, tvivl om de vil,  
grossereren har originalen dertil.

Her har jeg en lok til erindring om Stine,  
jeg klippet den selv av det mørkbrune haar,  
hun rakte mig den med en truende mine,  
hvorfor at hun truede nu jeg forstaar:  
Thi hvis hennes elskere alle en tog,  
de mørkbrune lokker ei længe forslog.

Se her er en pakke med lignende sager  
fra Dina og Stina og Fina med fler,  
jeg har vel grund til at klage og sørge,  
dog klager jeg ikke, som I nu vel ser.  
Men jeg, som bestandig var pigernes ven,  
dog nu tar det tid før jeg tror dem igjen.

F.Å.

### MATLAGING

Elise Kvernbakken forteller.

Mor fikk aldri så god mat som den hennes mor  
laget i røykovnen. Der stekte hun flere sorter  
brød, og stordelen av maten de behøvde.

Noe av det beste hun visste var at hun rev  
poteter på et jern til en masse, og hadde mel  
i til det ble en passe tykk røre. Så hadde hun  
runde og store, firkantede stekepanner som hun  
smurte godt før hun hadde røren i. Den kunne  
være omtrent en tomme tykk.

Om høsten da de hadde slaktet sauer så de hadde  
ferskt kjøtt, skar hun passe stykker og la  
ovenpå i panna, satte den i ovnen og stekte det.  
Det rant fett av kjøttet over pannekaka mens  
den stektes. Sânt brukte de i mors hjem til  
aftensmat, og dette var det beste hun visste.  
Det går an å steke i komfyr også, men det blir  
ikke så godt, sa mor. Dette er noe som har  
gått i arv fra Finland (RB: Reivresk).

Men mor kokte en god suppe til oss. Da rev hun  
poteter, hadde mel i røren til den ble passe,  
og gjorde boller i suppen. Hun hadde et bestemt  
merkepå hvor lang tid det tok før de ble kokt.  
Først skulle de flyte opp, så skulle de koke  
litt til.

Jeg husker også hvordan mor laget til av spe-  
kalver hjemme, det vi ikke brukte til stek.  
Hun malte ikke dette kjøttet på kjøttkvern,  
men hakket det med et jern, og kalte det hakke-  
kjøtt etter at det var kokt. Hun hadde karve  
og litt ingefar i det. Siden ble det kokt  
sammen med litt fleskefett i vann. Satte så  
til litt fløte eller god fløtemelk, etter som  
en brukte det. Dette syntes vi var så godt å  
spise til poteter.

Skulle ønske jeg hadde et sted for meg selv, da  
skulle jeg ennå lage meg slik mat som de  
gamle brukte.



Jeg tjente en gang på en stor gard, Rotneberget. Kona der hadde vært lærerinne, men hun var god husmor også. Hun laget også slik pannekake, som jeg senere skal nevne.

Om sommeren fisket bonden. Noe av fisken var mort. Den ble hengt i solsteken til tørking og vinterbruk.

Til middag iblandt laget vi til tykkmelk med fløte i, og tilsatte litt salt og karve. Så spiste vi til poteter den tørkede fisken, som var godt kokt, sammen med denne karvemelk, som vi kalte den. Det var også en simpel, men meget velsmakende rett, syntes jeg.

Så flyttet jeg fra Rotneberget til Bråten, som ligger øst for Svulryen, ved Røgden sjø. Bonden der hadde husholderske, for kona hans var død. Hun var fra svenske sia, ikke langt fra grensen. Mat laget også hun, som var gjemt i minner fra de første finner på skogen. De var enkelt tillaget, men hadde god smak.

Om høsten under slakting, når vi laget til pølser, tok hun en del av pølsedeigen, så malte vi rå poteter bare en gang på kjøttkverna, blandet sammen med kjøttdeigen og laget til pølser. Vi norske kalte det potetpølse, men hun kalte det på svensk for jord-eppelkørv. Men skulle vi gjemme lenge på disse pølser, måtte de oppbevares på et kjølig sted. Tror ikke det var bra om de frøs for hardt, for potetenes skyld som de var blandet med.

Vi brukte det disse pølser til kveldsmat. Da skrelte vi kålrot, skar den i passe stykker og halvkokte i saltvann. Så hadde vi skrelte poteter sammen med pølsene ned i kokekjelen og kokte det godt. Det var en rett som var god og velsmakende.

Iblandt skrelte vi kålrot og halvkokte den i saltvann, så la vi skrelte poteter med og kokte dette godt, slo vannet av kjelen og ristet det så potetene ble melne.

Så hadde vi noe som kaltes potetstamp. Vi knuste kålrot og poteter sammen til en porøs masse, satte til passe salt, karve og litt fløte eller fløtemelk. Det skulle ikke være så mye at det ble tynt. Så spiste vi denne rett så varm som mulig, med sur, god melk til. Dagarbeiderne holdt ikke på å slutte med spisingen, så godt var det.

Somme tider kokte hun til kvelds noe med finsk navn, motti. Mens vannet kokte med passe salt i en jerngryte, den passer best til motti, så gjelder det å veie ut hvor mye vann og mel passer sammen, for alt melet må settes i med en gang, ellers blir mottien rå. Det skal med en spade stikkes hull i melet på flere steder, så vannet får piple og koke fram en lang stund. Siden må en nokså hurtig røre melet og vannet sammen. Det er ikke godt med store klomper i motti, de må være omtrent så store som rosiner, med større og mindre iblandt. Da vi hadde motti tok husholdersken fløten av den sure melken, og satte til fløte som var separert om morgenen. Å, hvor det smakte til motti. Godt flekk smaker til motti. Fettet kan dryppes over, det er godt.

Her på hjemmet har de prøvd å koke motti, men får det ikke til. Det blir bare rått mel og separert melk til. Jeg har ikke orket spise den.

Så fisket bonden der ørret så vi hadde til søndagsmiddager, med smeltet smør eller smøret som det var. Det er den beste fisk jeg vet.

Avskrift ved Rudolf Bråten.

Resten av stykket om matlagning kommer i neste nr.



## ÅRSMØTET

holdes på biblioteket

torsdag 28. mars kl. 19.00

Det har tidligere vært holdt årsmøte søndag ettermiddag, men i år var det ikke mulig å finne en søndag før påske som passet. Vi håper at torsdag kan være en like god møtekveld for våre medlemmer.

Foruten de vanlige årsmøtesakene vil Knut Holtbråten fra Kongsvinger fortelle om oldsaksfunn på Austmarka og om gravfunn ved Vingersjøen.

Styret.

Utgiver: Austmarka Historielag

Redaksjon og ekspedisjon:

Finn Åberg

Inkognito terr. 7 B

0256 Oslo 2

Tlf. 02/44 54 52

Medlemskap i laget koster 30 kr året.

Betales til

Austmarka Historielag

2224 Austmarka

Postgirokonto 3552056

Trykt i 150 eksemplarer.