

## Rapport fra Åseng 2024.

Virksomheten på og rundt Åseng, pågår stort sett hele året, dersom en tar med planlegging og organisering av arbeidet. I 2024 startet vi med å planlegge innredning av kjelleren under stuggubygningen. Da formalitetene var i orden med styrende menn og kvinner på Maihaugen, ble det sendt ut tiggerbrev til alle lokale bonde og småbrukarlag i OBS, med spørsmål om økonomisk støtte. Det samme ble sendt til en del historielag. Resultatet her ble kr 28 000. Dette ga muligheter for å gjennomføre innredning av kjelleren, slik at den kan brukes, både til praktiske arbeider som baking av lefse og flatbrød, men også oppbevaring av mat det var naturlig å ha i kjelleren. Potetbinge, kakukasse, bakstefjøl og vedfyrt takke var på plass før sommersesongen startet 17. juni. Etter sesongslutt har vi fått på plass siste del av innredningen som er en hyllereol til lagring av krukker, glass og andre bruksgjenstander. Kjelleren er nå komplett, og det er alltid lettere å drive formidling både av historie og kunnskaper når en kan vise fram hva en potetbinge og ei bakstefjøl er for noe, og bruken av dette.

Utendørs har vi fått satt i stand innramminga av tunet, med grinder og skigard. Det er snekret 3 nye grinder og satt opp et gammeldags le. Skigarden er i skrivende stund ikke fullført, men målet er at den blir ferdig før vinteren. Grindene og leet er ordnet av oss, mens skigarden sponses delvis, og oppføres av Gausdalskigard. Maihaugen har skaffet resten av skiveden.

Det mangler noe småtteri i låven, men mjølbua er også kommet på plass dette året.

**Oppsummert så langt**, så har vi klart å få gjort en del av arbeidet med sponsing. Maihaugen har holdt alle materialer med unntak av en del av skigarden.

### Andre tiltak før sessongsart.

I likhet med 2023, hadde sjetten trinn på barneskolene i Øyer læringsdager på Maihaugen. Dette var avslutningen for skoleåret, på et prosjekt jeg driver for Øyer – Tretten BS, i mat og helseundervisning. Opplegget var det samme som i 2023, med besøk hos dyr både i fjøs og på beite, med forklaringer på hva de forskjellige dyra gir av mat og klær. Ellers var «hus for mat» en del av opplegget, og en tur innom Åseng, der det ble vist fram bl.a nybrott utført med hakke og spade, samt en del historie fra den nære fortid. I år ble transporten av elevene betalt av Tretten sanitetsforening, Den kulturelle skolesekken i Øyer Kommune, og Øyer- Tretten Bonde og Småbrukarlag. **Se for øvrig rapporten fra 2023 om dette opplegget.**

Vi bemanner Åseng på St. Hansaften og det er en kveld med mye besøk.

**Sommersesongen 2024** startet 17. juni og ble avsluttet 18. august. Vi er nå ei frivillig gruppe på 13-14 personer som gjør det mulig å drive historie- og kunnskapsformidling til de som besøker Åseng. Som regel er Åseng åpent onsdager, lørdager og søndager. I tillegg noen ekstradager, men vi har gjennomført 3 dager per uke som et snitt. Vi legger også opp til at det er et «bureiserpar» som er til stede så ofte vi får det til. Det er jo, som kjent, forskjell på oppgaver og gjøremål. I sommer har vi etter beste evne lagt opp til å ha en form for servering til de besøkende. Dette har bestått delvis av smaksprøvers på mat som er laget av råvarer vi finner på Åseng, eller tradisjonsmat fra lokalmiljøet. Vi kan nevne rabarbrasuppe (Åseng), møssmørsuppe, fersk kaku med ost eller syltetøy, lefse og flatbrød, bakt og steikt i kjelleren. I tillegg til dette har vi vist fram vedkomfyren som eneste kokemulighet, og dermed kokt en god del kaffe som er delt ut. Besøket på Åseng har vært bra, og det har blitt mange interessante samtaler i løpet av sommeren.

## Særskilte markeringer.

Vi har i sommer lagt stor vekt på å dokumentere livet på et bureiserbruk igjennom et år. Til denne oppgaven ble det nødvendig med en god del ekstra mannskaper, og på Bureiserdagen 17. juli var vi 23 personer i sving. De yngste var 12-14 år og de eldste langt oppe i pensjonistenes rekker. Vi hadde på ingen måte værgudene på vår side denne dagen, men i sum ble det bra med besøk. Så er det selvfølgelig slik at en del av de aktivitetene vi viste og filmet denne dagen ikke var spesifikke for bare bureiserne. Men det gjennomgående temaet var at det var bureisernes egne krefter som var grunnlaget for overlevelsen på et bureisingsbruk. Vi nevner en del av aktivitetene her: Åkerbryting med hakke, spade og våg. Stubbebryteren ble vist og forklart. Slått med ljå, hersing. Klesvask med vaskebrett og hjemmelaget såpe, vedsaging og kløyving av ved, hogging av reisved til neste vinter, lauving, gjerding, ungene rensket poteter, kvessing av staur både til gjerding og hersing. Bærplukking og sylting av skogsbær, lapping av klær og strømper mm, baking av både lefse og flatbrød på den vedfyrte takka.



**Nybrott**

**og steiking av flatbrød.**

**Vi nevner særskilt** at det på bureiserdagen ble lagt vekt på å servere gammeldags tradisjonsmat både til dugurds og middags. Det var to damer som hadde ansvaret for kjøkkentjenesten og all matlaging som krevde varme, foregikk på den vedfyrte komfyren på kjøkkenet på Åseng.

**Til dugurds** ble det satt fram kaku og smør (fra Øygardssetra på Maihaugen), pultost og raudost. Varm dugurdsmat var blodmat varmet opp i steikepanna med godt smør og mjølk. Drikke ellers var nysilt mjølk.

**Til middags** var menyen steikt flesk og duppe og sjølsagt poteter gravd i åkeren på bruket.

Alle 23 personene fikk både dugurd og middag rundt kjøkkenbordet på Åseng, men av praktiske grunner måtte det bli to bordsetninger ved hvert måltid. Begge måltidene ble filmet.

**Leder i OBS, Svein Løken, besøkte oss denne dagen og spiste middag sammen med oss.**

Under måltidene var det en god del besøkende innom kjøkkenet og huset ellers og fikk dermed en innføring i norsk gammel tradisjonsmat. Som en kuriositet nevnes at det også var folk fra Åsengs tid på Kvarvet i Sør-Fron på besøk både ute og inne denne dagen.

Planleggingen av bureiserdagen startet i november 2023, og Maihaugen hadde ansvaret for proffe folk til å filme alle aktiviteter denne dagen. Tina Rustadstuen var innleid for å utføre filmarbeidet, og dette ble delt på to dager. En del aktiviteter ble filmet onsdag den 10. juli og resten den 17. juli. Alle 18 aktiviteter var bemannet og i sving med formidling den 17. juli uansett tidspunkt for filming.

Det gjenstår å redigere opptakene, samtidig som noen opptak gjort høsten 2023 redigeres inn i den samlede filmen. Høsten og førjulsvinteren 2023, ble det gjort opptak av røysing av stein på nybrottet, at juleveden dras hjem på en liten stutting med menneskekrefter i sjekene, og julekveld på bureisingsbruket med risgrøt til mat og familien (mor, far og 3 barn) i samtale rundt bordet. Nissen kom med hjemmestrikkede votter og sokker.

Det som ellers mangler i dokumentasjonssammenheng, er bureisernes muligheter for å selge produkter. Favnved er kløyvd, men ble ikke filmet. Mulig vi kan få til å lesse den på slede i vinter, og kjøre den til byen for salg. Steindraget er klart, men det ble ikke tid til å låne hest for å kjøre steinen fra nybrottet til røysa.

**Andre markeringer** er sosialt samvær ved olsok. Dette ble reprise fra 2023, stort sett. Markeringen ble gjennomført på søndag 28. juli, og med rundt 150 personer innom tunet. Vardekampen spelmannslag spilte gammeldans. Det ble framført et kort kåseri om olsok og lokale olsokmarkeringer og skikker. Så fikk alle servert slåttegraut. Rømmegrauten var kokt av Åse Slettvold, mangeårig vertinne på Rømåsetra. Hun og mannen Asbjørn stod for servering til alle som ville smake. Det ble brukt opp 15 liter ypperlig vare.



**Vardekampen spelmannslag.**

**Soft, syltetøy og hermetisert kalvedans.**

**Lørdag 3. august** kunngjorde vi demonstrasjon av baking av kaku, og steiking i den vedfyrte komfyren på kjøkkenet på Åseng. Et morsomt innslag her var at en besøkende ble så imponert at

han kjøpte ei kaku for 100 kroner. Denne dagen ble det delt ut smaksprøver av tilsammen 2 store hjemmebakte kakuer. Pålegget var raudost eller jorbærsyltetøy.

**For å få Åseng** til å bli et så identisk bureisingsbruk som mulig, har vi startet arbeidet med å skaffe helt vanlig utstyr. Det er mangel på utstyr både ute og inne. En del har vi betalt for, og en del har vi fått. Men i håp om at noen kanskje har, eller veit om slike redskaper som slipestein, minborrer og feisel, potetgrev, høygaffel, spett, barkespade og tigersvans for å nevne noe av det som ble brukt utendørs. Spett og mineborrer er nybrottsredskaper, og slipestein med sveiv var også en nødvendig del av utstyret for å holde ljàen og øksa kvass.

Innendørs er det behov for litt baksteutstyr som riflet og rutet kjevle, trinse og bakstestikker. Mjøllauper i varierende størrelser, forskjærkniv, metallbokser for kaffe og sukker.

Obs! Vi har bra med kniver, gafler og spiseskjeer, så det trenger vi ikke. Et par gamle slitte fat er ønskelig.

Felles for ønskelista er at gjenstandene bør helst være godt brukt og noe slitt. Bureiserne handlet på auksjoner dersom de hadde noe å kjøpe for, så nyanskaffelser var det lite av.

**Til slutt** nevner vi at det nå er under planlegging å sette opp et reveskur i kanten av jordet. Mange bureisere hadde 2-3 revetisper, og dette ga noen svært kjærkomne kroner når hvalpeskinnene kunne selges. Gammeldags netting er skaffet, og resten må gjøres på stedet. Målsettingen er at vi har revskuret klart til neste turistsesong på Maihaugen og Åseng.

En annen prioritert oppgave er å rekruttere til formidlerkorpset med yngre krefter, slik at bureiserhistoria og Norgeshistoria fra hundre år tilbake kan bli en del av den totale formidlingen også i framtida.

Engjom, 2. september 2024.

Terje Holen

Ansvarlig for planlegging og gjennomføring av virksomheten på Åseng.