

Bjegg og havre var nok dei Kornslag som har
 vore mest brukte froa gammelt her i Uemna.
 Men ein liten vinterriegaaker no og da har
 nok vore vanleg paa store gaardar. Det er eit
 ordtak om folk som er sein i vendingen at, "han
 er som vinterriegen. Han kjem andre aare."
 Men skulde det vera riig soa det forsløg nokko.
 laut det kjøpst. Mange hennveringer i gamle
 dagar hadde ei segelstule. Somme kunde vera fere
 om ei slik skuta. Dem kjøpt i hop fannved, kuder
 og skjinn kjøtt eller smør og ost og riste til
 byen og sell det. Kom soa heim at med andre
 varer, serleg Korn. Mjøl var det mindre av.
 Bjegg og riig som folk fik kjøp paa den moaten
 var tørke og male paa bekk. Kvern som heim-
 avla mjøl. Gamle barnesullar fortelle at han
 far er ventan heim froa byen med "sotter og
 mat aat bunnco." Di store aakerlopparne
 vart nok soa allfor lite i doarlege aar.
 No avlast det brøde riig og Røite i Uemna og.
 Og store bygde-mølnør sikta det soa fint du
 vil ha det. Det vanlege brøde no dei siste 30
 40 aar er sikta Røit eller riig, blanda med grovt
 Røitmjøl eller riigmjøl. Somme blandar fins-
 mjøle med sammale byggmjøl. Og best av alt
 er at ein kan froa brukte god jester, soa brøde er
 godt steikt og lett aa fordøije. No er det for lenge
 sia Korne at sløps finare smøkakaker i bruk. Men
 første gongen eg minnest at eg soagnokko slitt

noar ho bessmer steikt „jörn-bröd“. No kom aal
 Uemna paa Rembue i 1836 og ha nok skjikken
 med seg derifra. I Uemna har eg aldri hørd nemt
 nokko slikt bröd. Eg trur at lems og voffelkak var
 einaste finare brödslag der. Ja det vil sei: Blandt
 menigmand. Men for 2-3 hundrede aar sia, har
 eg hørd at Uemne var full av „Kondisjonerte“
 Gaarde paa Volden Tjuktseter og Vinje som alle
 var store gaedar. At det der var baka mykje
 fine kaker av alle slag, har eg hørd av gammelt
 folk. Men eg veit ikkje namn paa ein einaste sort.
 Truleg var ikkje vanlege tjenera med og selte slik
 deig. Det er ialfald sikkert at det aldri var nokkon
 jungs bygdskjök av det.

Saa seint som i 1887 var det baka litegrann smaa
 kaker, heime hos ho mor. Det var ei kone Theres
 testensdatter Gjen som i sin tid ha tjent hos
 Prosten Schelderup, som hadde lert aa selte deig
 og steike smaa kaker. Vi ha nettop forat mi kom
 Gjyr, den første der i grenda. Nokre aar seinare
 lert vi aa baka „Feitt-bröd“ av ei romsdals kone
 Emelie Södal paa Ubleingness. Det er maalt
 av bredd full og sirup, halve kvar. Noar det
 passe kart med grøymjöl og Kjølar det ut
 i smaa livar og steikar det paa baks-hjilla og spis
 det i smaa tenningar og brükar det til Kaffebröd.
 Nordlanslems er og brüka. Men noar folk lert aa
 baka ho eller Kvein som kom aal bygden med
 den skjikken veit eg ikkje.

Da mala korne.

Da mala korne paa beikjakvern eller Kvern" som vi see i Uenue var heilt almundeleg til omkring 1887 da første større Kvernbruke var bygd paa Volden i Uenue. Der var og ei "Skrotkvern" som tok soaa av bygg og havre, som det ligne paa Grynmjöl vi kjøpe degen idag. Somme sa at korne var "Spissa": Spissamjöl. Rug var det foa som dykka dengongen og Kviele fantest ikkje. Eg har aldri et nokkon "spissa" rug. Tilfest var det bare ein liten del av korne som var "spissa". Det var bare til festbruk. Men i lang tid etter delle Kvernbruke paa Volden var bygd, dreiv folk paa aa mol paa Krar se Kvern. Det kunde vera to-tre om somo Kverna: Uismenn mol korne sit hos landvetten (gareigjaren). Spilvakt var all mjöl sammale. Somme gjorde seg mer for med korne sit: Törkd det godt paa "Vijlla" eller ei stor gryte, stappa det med ei stor te-klubb eller törkinga og, setta det gjæmmer ein i ein sold for de fra ut "Snaupen" for dem bl del goa kerna. Denne selinga var heil gjert med dem passa Kerna. Antte. Ein slik sold var skapt som eit traug med ein sold i botnen. Ikk traug klost, "Tröping"

Da dröpi korne

2

Samme gjorde seg mindre for med
 dette arbeid og da var mjöl deretter.
 Men nokkoslags sikking var umuleg. At det
 var laga særskjilt mjöl for bakes, veit eg ikkje
 om, anna end at "lett korn" av havre var
 male til flabrodbaking og kallsol, baks-mjöl.
 Det var handsama på Sommo moaten, som
 anna mjöl men var sjölosakt mjölkjör do arlegar
 og grovar fordi det var av lett korn. Det er eit ord
 påk fra Uemna om folk som brukar grov kjöfl:
 "Van tok tu baks-mjölstampa". Lett korn av bygg
 var blanda med. Stri-korn av havre var male
 til grautmjöl og sjeldan brukar til anna. Men det
 kunde blandast med mjöl av lett-korn av bygg.
 Mjöl av stri-korn bygg var brukar til jestedod
 og helg. Og da helst som graut eller süp (süpp)
 lefsel eller vaffelkak. Fransji ein kunde gong
 til aa blanda i rügen til rüeg bröd. Byggbröd
 har eg ikkje härt om, anna end til jotelkak
 og den kom ikkje i bruk for langt ut i 1900-tienra
 aare. Av godt korn kunde ein og mala grejn.
 Teinost eg har set ei handkvern i bruk, er noar
 no mor mol grejn på handkverna. Det var slep
 i 1882-84. Men at handkverna var brukar no
 og da i den tida veit eg. Fransji finds det emu
 slike gamle kvernsteinar. Men dem har knapp
 vorre brukar dei siste femti aar. Handkverna
 ha pladser sin på büskjilla etter som eg
 har härt eldre folk fortälte.

Rugbrødbaking.

Deigen var holdt sett om kvelden. Sammale rugmjøl med mjølk eller vatten til "maukt" etter som ein ha road. Maunkte posseseg varmt. Bra med gjør og ei klippe salt var blanda godt saman og knada saman til ein kjule deigen var seig og posse fast. Soa skulde det beinst beinst godt med soa det helt varmen og helst sto i mure roa eller attme om morgon. Knada soa opatt deigen og lett han sto ein time eller to for ein bakk det ut i runde halotjukke kakor og la det i den opvarma ovnen. Smoakleiven björkved var best for aa for jamn varme. I serkjille høve kunde det kunde det var kjøpt finsikta rugmjøl som var blanda i deigen og enda til sirup. Men det var nok bare til jul eller om det skulde beinst" aat ei stor bröllop. Smoat isend kom nok rugsekten mer i bruk og omkring 1890 var det bruke ei halv blanding av vrede fint og groft rugmjøl. Men til festbruk var det nok da bare fint rugmjøl som var det vanlege. Eeg moa i denne sammenheng forkl pra. ho bessaer mi bruke aa stik brode for a noar. ho var for sitera: Ho ha ei gammel bakohejl som var bare halv. Soa la ho denne hejla for skroa oppi mura og kara glo' attom hejla og brenk ellest godt for mura. Soa soa brode for hejla og stekt dem. Varmen laut splo-

SIM

Allt slags hvetekorn som var som doarleg at det ikkje, "hell" til flatbröd var male aat krötter og da helst aat gresen. Vesterfjeller korne tunale. Og naüt var det lakkindigt aa prøva mjöl. Teenast ei nybertu skulde ha slipp ein dag eller to. (Men den dagen ho kalva fik ho botten falle i flatbrödskoffa). Korn, mjöl, gryn og malt og mal av mjöl var og er dagen i dag kalla for "grön". Ræg var nok hets kjøpt som kern og bröka og male som heimaola korn og bröka bere til Rake (bröd) Soa stöire gardar ha den müra op bakaromna der den stekt rægbröde. Men det mest vanlege var aa stek ræg Raka, millom hyllo med ein posse varne räder og over. Millom hylleme var det ein hylm laga av potalag sommo slag som i vanleg omnsroij med ei dö for fram sea Det laut vera ein bra romleg müra (peis) noar ein skulde fra rom for ei god hyltsteiking. Först ein stor brandfol til aa legge under eine hylle. Soa den ründe hylmen som laut följe Rante for hylle. Soa oppaa der den andre hylle slik at det var som ein ründ bakaromn. Det var bröka sommo slaks hylle som noar ein baka flatbröd. Men bere den sjilnæd at ein laut bröke to hylle for rægbrödsteiking. Ein köne og stikke rægbröd for i hylle. Men da laut ein baka Rake mjöky tunnae, mest som i potetkar. Men gjer laut det vera i brae höve.

sakt possast ref, skulde det ikke brennes.
 Some brukte bere ei Tunn skinn kjell til dette.
 Dem Kalla det: Da stiek proa reiso "Kjell"
 Bröde eller Kaka Kunde smörast med ymse
 slag. Raa-mjolk, mjolk av neiberku var best.
 Of mange tørka denne mjolka proa flate
 stalleka eller fat og jönt ho proa den moaten
 soa lenge den vilde. To Kunde loysodt op igjen
 i varin mjolk eller vatten. Een Kunde og smör
 bröda med mjolk eller vatten btade for ein
 la dem i ovnen og stier dem var stekt.
 Om denne stekinga proa reishjell veit eg sek-
 kert at det var i bruk iser blandt smörafolk
 som ha mindre road til aa skaf seg bakshjell
 heilt op til 1860-70 aara. Men den tid ho bess-
 mor brukte det, var fraa 1840.
 Det var vanleg at kona proa garden baka Kaka
 sjöl. Kjell-Kak eller Tukkak var vist det van-
 lege nemne i Lemna. Seinar kom potelkaka
 i bruk jansies med reigkaka. Men rikelig
 gammelt attende var det lite bruke Kak til
 dagleg. Kunde einast vera vaffelkak, som
 ho bessmor fortalte at ho song folk stekt av
 mjöl som var male av reismose. Men det
 var ei döla-kjerring som kom vandrande
 heilt fraa Gudbrandsdala aat Lemna med barne
 flokken sin omkring 1850. Men eg kjf enno
 eingong sitere ho bessmor: I 1863 var det stor
 begravelse i gramnegarden proa Holden 1412

4

Da kjøpt ho bessenor grønmjøl for første gang
 og sleikt vaffelkak som ho "beint" aat delle
 grovöle. Og den vaffelkaka var den einaste af
 den mjølgorten.

Men det var nok fløtbröde som var
 brukt mest i gamle dagar, både i helg og
 til Krstdag. Det var baka av havermjøl (lett Korn)
 Var det allfor doaregt var laut dem nok
 ta både skrikorn og lett Korn for at leve
 skulde heng same. Alle voksne Kvinnfolk
 skulde lære seg aa baka fløtbröd. Jenta var
 ikkje fullakande laus för. Men ellers var det
 vanleg aa leige ei bakstjerriing allaat.
 For det laut bakost ein 18-20 dagar i hekk i
 heabolla skulde det rekke aare tut aat eit
 stort folkhus. Det eg veit bruka dem alder aa
 vera tv om sjölve bakainga. Bakstjola var lake
 pra eit par stödieg benke eller knakka hekk
 og aat müra (grua) Og framfor bakstjola
 sat bakstjerriinga pra ein posse hög stol og
 posse både bakaing og sleiking. Di ferdige
 leivar bli lagt pra vinstre sin i ein stabel.
 Slik kan det vere og er det den dag idag
 Men bakstjerriinga skulde slep aa Rna deigen
 sjöl. Og fin og smontklövd ved maa ho ha.
 Leivarne skulde fergast ned med eit tungt lott
 eller fjöl soa dem bli seg fløt og fin. Slik
 laut gjerd skapel för leve stöna. Mjöle som
 leiv og kak bli baka i lýt vaa litt finare end

det som er i deigen. Det kallas "renn mjöl"
 Det lang spæene som bli att norar leiven
 er baka, bli sopa samer og haft i grisbolla.
 Somme brukar ein fjæleberg til dette "Baks
 veneri" Baksfjela lyt vera sers fint arbeid, av
 hollt og sterkt he. Og Kjeve og rullen, og
 forseggjort. Og saa "Spoo" den lengst slakte
 og forseggorde teinene ein løftar leiven op
 Oppra fjela med og legg kan paa kjella og
 som ein lyt bruke heile tida med ein stikke.
 Om Krodden moa brøde berast paa bure eller kvar
 ein ska seth det i "stø" Leivarne moa vera like
 stæ og heilt rømm som kjella. Det var gammel
 lakot at ei benesjente skulde baka 120 leivast
 storhunner out dag. Men det kjen, mykje
 en paa mjøle. Al Koin folka paa to hús gik
 samer for aa baka fælbrød, tur og kjei har
 vorre bruke i Lemna. For ein 50 dar sia bruke
 folk fest aa baka ein del brød som var mer
 forseggjort og tunt og som vart bruke for jestar
 og til festbruk. Det vart helst baka av graut-
 mjøle og med litegrann rugmjøl itilida.
 Med det som er ein la leiven, paa kjella skulde
 ein skykke har godt ind med fint Kvit mjøl.
 Og med det som leiven bejnte aa bli varn
 bruke dem Strijkosten. Det var ein tein paa
 ei alen lang, som det var festa til smaa
 strijkosta paa slik eit par Tommar imellom.
 skja skulde dypast i ei skaal med

eller vaker. (Ein Kunde og bruke sirupvatten
 desse stuydokaerne drog ein saa over hioy
 froa baade Kantar slik at det sijnte seg rytor
 i det Roite mjole. Slikt brod kallast „Kvit-
 rydd-brod“. Saa var det aa baka fladbrod for
 misting baade paa sjö og land. Da laut ein
 puss froa saa livein, ikkei var hull hardstekt.
 Han skulde da brekkes sammen saa han
 var som ein fjording og var liggande
 fir-dubbelt. Slikt kallast nest-lemns og var
 reint huldig aa lak med seg. Orde klesse er
 ikkei bruke i Lemna. Saa er det lems som
 var baka til Høytidshele og jessbau (geste-
 bod) jessbaus lems. Det moake og vera
 av likar mjöl ind vanleg fladbrod poulug
 som Kvitryddbrod men utan nokko Protein.
 Lemsa laut steikast bere lint og leggst
 i hule runde livar godt indpakka i lin-
 kle og berast aas Kjellaren, saa ho ikkei
 hardna. Naar ho skulde stak laut ein smör
 ho med det sommo. I store jessbau laut
 eit Kvinfolk staa aa „Kleap“ lems, mest
 hule dagen. For alle lika lemsa og ha ein
 nok av det, spara ein paa amta brod.
 Ein la hule livein froa eit lite bod med
 den Kvitrydde sia med og smulte smör, jamt
 over det hule. Oppaa syroie eit lag med
 sirup eller sukker. Da saa ein lemsa
 leir med Ritsia op oppaa den smulte

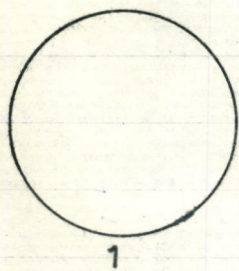
Borkanmjöl.

Eg har snakka med eit einost menneskje som kunde fortel at ho ha ete borkaleid. Det var Karen Ingebrigtsdatter Lidalan i Ulemne. Ho var fött omkring 1842-43. Far hennar rüdde og bygde húsmandsplassen Lidalan og ha ein stor barnehop. Karen var den yngste. Ho fortalte at far hennar laut hogg tømmer aal mannen paa Lian for aa paa - borken. Eg trur mesta ho sa det slik at han fik maten hos husbonden men inga betaling for hogginga aama end borken. Ho fortalte at det var bare den finaste borken nerast vedem som den brukta til mjöl og at den først laut blöjlost i sterk ost-tul og soa vatnas fjuere dagar i vattem som luit skjiflod kvar dag. Tilslut var det törka paa ei tulle over omnen eller paa baksthylle med riktig svak varme. Soa var det banka smagat med ei klubb, eller om den ha mykje, tröska paa lögolve med "Stuo." Og soa male paa korn. Ho kunde ikkje minnost at den brukta det til aama end flodbröd og at det da var blanda med havermjöl eller det den ellers hadde. Mor hennar, ho Ingeborg lykte alder ho fik leiven soa fin og lüm som noa ho ha litegran borkmjöl i. "Eg kan ikkje minnost at bröde smaka vort" sa ho Karen. "Vi ongan tökt da vel at alt som kallest mat var godt." Ho Karen var ialfald eit sterkt arbeidsmenneskje og levde til ho var nær hundrede aar. Ho er den einost som har fortalt meg her den hand- sama borken, av den som var med og aal det.

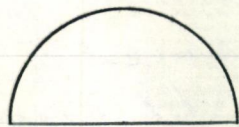
Eg har høvert eit ordtak frå gammell: Poassaa-
melder og Knaobakster gjer armødsman.

Maten var mindre drigg, noar ein mol
ein poassaa (litegran) isend og baka ei Knao
isind. Folk mol soa mjøkkj som road i gongjer
og steppa mjøle godt saman i mjøkkjista. Ja
varh det drigg aa lak toa. Og flatbrøde varde
lenger, noar det var flatklemp i høge brødestøv.

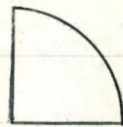
"Kvønn-varmt" mjøl er ikkje lett aa baka
toa. Men bli havermjøle gammell og herstet er
det reind umule og foa lev av. Det dell utover
fingran.



1



2



3

Slik var det vanleg aa brett
samen nest-lemsa.

Tegnet ut efter brettet papirleiv, som ligger ved svaret.
Mars 1951. R.F.

Gjær (jester)

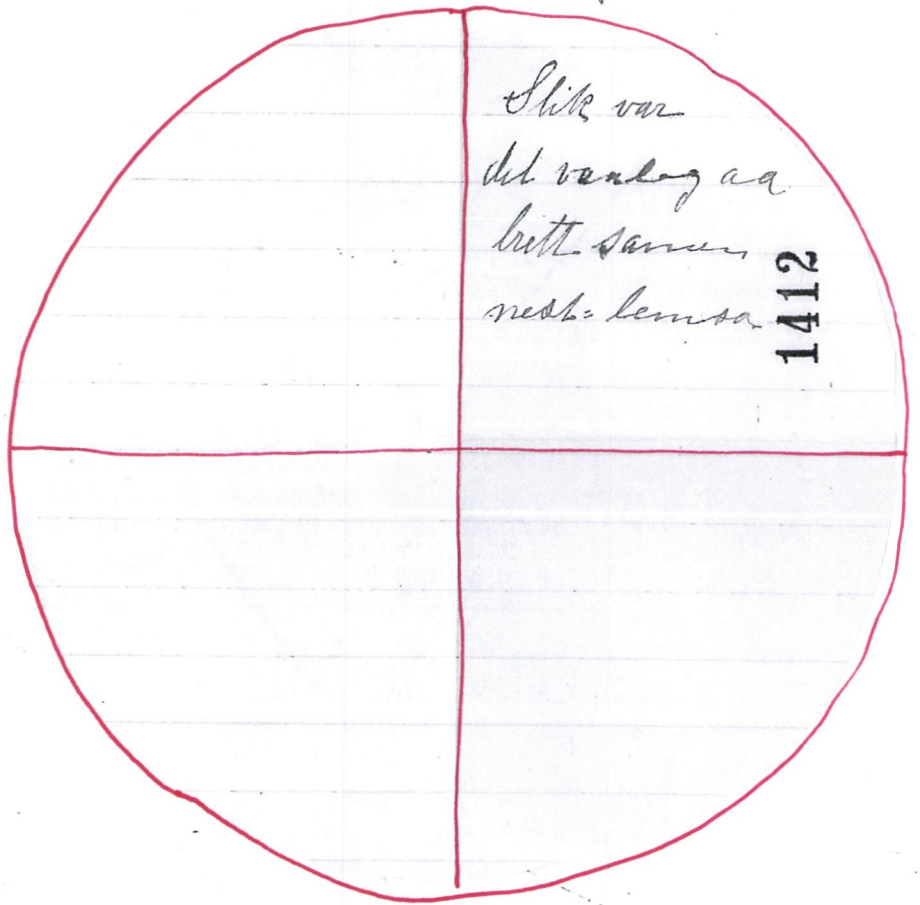
Det var bere ein moate aa skaff seg jester god for i tida. Ialfald har eg aldri høvud nemt nokkes arna. Det var bottenfalle i maltöl tjuina. Det var lakt god tre tallika og torka til det vart hard. Folk bryggje med maltöll den tida, soa det vart nok ikkje soa lite jester jant over. Eg minnest at vanlege Kranikara ha malt-jester aa sell. Ellest Kunde den eine Rona kjøpe eller for av den andre. Oplöyst i varm mjölk eller vatten og utrövt med rügmjöl var det god jester. Men det som helst vart bruka eller at rükkak Roms i vanleg bruk, det var nok sundig. Og sündig var deareg jester. Den vestre süre dieg klatten som vart gjömt for den eine bakinga til den andre var elendig som jester. Orr det var godt oplöyst og handdama god beste moate soa ha det soa lite some til aa heve diegen at det ikkje nöta aa stick det for langt ut i andre döyne. Og da var offo den grove rügdiegen soa sür at Raka var tung og fordöje. Soa vit eg veit har den kjøpe „Pressajester“ no varre i aalment bruk i Uenma i 50-60 aar, bere med for umalok.

Vaffelkak.

Eg trur at vaffelkak er den einaste sort
 Kak som har kalde seg likeins i hundraaar
 atende. Mjølsortarne som har vorre mjølk, har
 nok skjifte. Men sjölve framgangsmonter, er
 likvel den same gamle vaffeljarn som sjer
 ut som dei, er heimgjort og som sikkert har
 gaa i arv i fleire slekter, tyder paa det.
 Dem possa godh til aa legg paa eit par steinar
 i gruva. Men det gaa og an aa legg dem
 paa elektriske platov. Klaka bli like fin. Og
 til aa sein til jesebod veit eg sikkert at dem
 var bruke for hundrede aar sia. Dem skulde
 leggest övst i beiningskorga. Disse runde
 vaffejarn som seinare kom i bruk, er nok mest
 nyta no. Men di gamle, med ei firkanta ut-
 brota form med lokk paa er enno i bruk av og
 til. Eg har eit slikt jarn som sjer ut som det er
 gammelt. Vlandtake er poalag ei alen lang og bestar
 av to „gangne“ som ein kan lese samvir i enden
 med ein liten tverhaka. Og da er forma lest med
 det same. Namne Glo: Kak har eg haust. Men
 eg kjf pör aa finst ut om det har vorre i bruk
 Men. So ska eg skriv om det seinar. Til vaffel
 Kak var det bruke ei tunn röie av mjölk og
 mjöl og lidt salt. Gjær trur eg ikkje var bruke.
 Men jærnet laut smörst godh for Roar Kake.
 Og likens naar ein skulde legg det bort.
 Vil er eit seint arbeid aa steik vaffelkak paa desse
 smaa firkanta jarn. Men eit eldgammelt arbeid

Det er ein sort Kak som nok er like gamel i bruk som bakst-hylla her i Venne. Og kanskje alt for baksthylla kom, kunde ei tunn steinhelle gjera somo besta. Sjeiblakaka er enkel aa laga, uten gjær. Mjöl. er det ein helst har. Vavermjöl, Bygmjöl greim-mjöl og det beste av alt - Kvitmjöl. Teller og ei blanding av fleire slag. Einast bere ræg-mjöl goar ikkje godt an. Maatte, fersk mjölk eller og vatten. Ei saltklipp lyt det vera. Og har ein road er det godt med sirup eller sukker. Hylla lyt vera jamt varm, og godt smurt med fett. Er det doadlegt mjöl moa röra vera fast. Godt mjöl kan röra vera tunn. Ein auser röra utover hylla med ei stor sjei, ei og ei og vender det med ein brei kniv eller ein tunn tre-spade etterkvart det stikket. Noar kaka har legge utover bordplata til ho er kald, kan ein legg smör smör og ost paa. Men slik mat moa helst etast med det sommo. Ho bli törr og hard noar ho ligg eit par dagar.

Pannkake er og laga av ei tunn röre og av det ein har av mjöl og mjölk. Eg trur at det var jostbänsmat hos velstandsfolk för i tida. Men der skulde det helst vera egg i röra. Og soa vart det stekt i pann med flest sjiver i botten. Det er liksom sjeiblakaka no öko som ikkje goar av bruk.



Slite var
det vanlig å
brukt sammen
med lensa

1412