

N.E.G.

Emne nr. 4.

Informant: Serine Bertheussen, 86, Medby.

## BAKING.

1. Da Serine var lita, var handkverna ennå av og til i bruk. Hun har kvernsteinene ennå.  
Hun har ikke brukt denne kverna sjøl, og har lite greie på teknologien. Hun husker at bestemora brukte den til å mle pølsegryn på (til blodpølse), og at finmjøl måtte males flere ganger.  
Det var serlig rug som var brukt til vanlig brødbaking i hennes ungdom, men etterhvert kom kveiten mer og mer i bruk. Litt bygg dyrka folk sjøl, og den ble brukt til grøt og suppe.
2. De hadde et grovt såld og et fint åikt som de brukte når de skulle bake. Det som ikke gikk igjennom brukte de til krøttera.
3. I Serines tid er det jo mest kjøpemel som er blitt brukt, men hun mener at nymalt mel er for rått til å bake av.
4. Negativt.
5. Negativt.
6. S.B. kan ikke komme på noen annen inndeling enn "finstomp" og "grovstomp". Den første var laga av kveite, og den andre av rug. Det var serlig "russerug" fra pomor-tuskhandlerne som ble brukt. Denne var svært grov, men det blei slutt på russerugen etter 1917. I mellomkrigsåra bruktes nye kveitestomp, mens det etter krigen er blitt brukt mer grovt i deigen p.g.a. større opplysning.
7. En brukte ofte finstomp til gjester, men ellers var det så jamnt fattige forhold at eventuelle slike måtte nøye seg med den stompen som var i huset.
8. Negativt.
9. En bakte bare en slags flatbrød. Men når en bretta det til bortfarmat for mannfolka, kalte noen det møljebrod, fordi det ble brukt til levermølja. (Martin Hansen, 86, Kaldfarnes).
10. Negativt.
11. Leiv kalles både lefse og flatbrød både før og etter steikinga. Ikke brukt om vanlig brødskiye.
12. I Serines ungdom brukte en tre slags lefse, storlefse, krinalefse og mørlefse. Storlefsa var laga med mye rugmel i, de

andre av kveitemel.

Lefse laga en serlig til helgene og til gjestebud, men storlefsa var også bortfarmat for fiskerne.

Storlefsa blei gnekka (med handa) med ei "suppe" av kveitemel og melk, mens krinalefsa blei smurt (med kniv) med en slags grøt av samme råstoffene, og denne grøten ble så krina med ei krina av tre, slik at lefsa blei stripet. Disse to lefse-sortene måtte bløytes med lunka vatn og legges i et fuktig håndkle før de kunne smøres og brettes. Storlefsa ble ofte smurt med møss-smør før den ble bretta, de andre sortene med sukker og kanel.

Flatbrødet ble kjevla tynnere ut enn lefsa, og det ble bedre stekt.