

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: **Baking.**

Oppskr. av:

(adresse): Torpedal Halden G.nr. 92 Br.nr. 1 m. fl.

Fylke: Ostfold

Herad: Burey

Bygdelag: Torpedal

Gard: Solbrakke

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

14/ ^{SVAR} djær og surdeig

Min mor tok ølgejæren og knadde havremel i til en hård deig og bakte små kaker og la dem på en lujel til fôr. Til de var helt fôr, da kunne man oppbevare dem så lenge man vilde. Når man så skulle bruke dem blotte man dem opp i vann og rørte mel i, det blev gangbrød.

15) Surdeig skaffer man seg ved å ta litt av deigen og oppbevarer i mel til neste gang og da løses den opp i vann fôr brøken.

25/ Når det bakes surbrød må det foretas gristing, d. v. s. at man satte tre brød på grista (en fjel med skaft på) Skuffa gløve tilside i

2
ovnen og la tørr ved på,
stakk så grista inn i ovnen og
lot den stå over brødene,
når de så ble litt brune tok
mann grista ut og snudde
dem og vasket over dem med
vann, satte dem inn igjen
til det blev skorpe på de, så
tok mann^{de} ut og sopa ovnen
med sope som var lavd av
granbar, prøvde ovnen om
den var posse varm, ved å
kaste litt mel inn på den,
hvis det brente med en gang
var ovnen for varm og da
lot vi den stå litt. Så satte vi
brødene i ovnen og lot de stå
en time

Arbødigst Olga Haell

adr. Solbrakke
Torpedal
pr. Halden