

(Några särskilda) frågor om brödbaket:

1. Brukade man syra den vanliga bröddegen bara genom att degen fick stå över natt i bakträget (alltså utan "deg-sur")?
2. Brukade man i alla tider lägga surbröddegen varje fredagkväll och baka lördag morgon? - Eller har man utom på Stora Rågå känt till att de gamla bakat "för ett halvt år" : "vinterbröd", "sommarbröd", "årebröd"? Var det vanligt? Varför gjorde man så? Vid vilka tider på året gjordes i så fall storbaket? Hände det, att man efter sådden bakade upp resten av säd? (Fanns det någon rest då?) Brukade man baka sådana stora bak i riugnen, medan denna eldades dag efter dag under tröskningen? Hur användes sådant bröd, när det blev gammalt? Bakade man andra smärre bak dessmellan? Bakade man sen på vårsidan, eller var det bara fråga om ett storbak: "vinterbröd"? Hade man haft ett talesätt ungefär så: "Vid den o den tiden (På den o den kalenderdagen, När snön eller isen är så o så), då skall brödet vara halvätet och fodret halvgivet"?
3. Hur länge tröskade bonden hemma? Hur länge var man alltså utflyttad ur rietugan på röskatugornas tid? Hände det att rågen frös på åkern? Hur gick det då med mjölet? Tog man först undan utseide?
4. Hurdan form hade de vanliga surbröden: helrunt, äggliknande runt, mycket avlångt rakt? Ungefärliga mått, ungefärlig vikt, ungefärligt antal bröd i veckobak, i "månadsbak", i "halvårs"-bak?
5. Var "kako-bröd" (kako-brö) ett blandbröd el bakat enbart av kornmjöl? Gjorde de gamla likadant som senare tider? Hade man särskilt korn härtill? (4-radigt till brödsäd, 2-radigt till malt?) Ungefärliga mått, d:o vikt, d:o form på "kakobrödet"? Bakades det i stora bakträget eller eljes var? Lade man jäst i, och i så fall hurdan jäst? Har man hört talas om "kakobröd" av enbart kornmjöl, som var både ojäst och oeyrat? Ha möjligen esterna i grannskapet haft sådant? - Ved var "smått mjöl" för slege kornmjöl, och hur användes det? i bröd, ensamt eller blandat?
6. Hur och varav gjordes agn-bröd, blod-bröd (var detta ett verkligt bröd?) fettlake-bröd, fisk-bröd, korv-bröd, kål-bröd, käck-bröd

(eller käckjar; verkligt bröd?). När bakades och äts dessa bröd-
sorter? Fanns ordet 'limpa', limp-brē, utom på Runö?

7. Avsåg man annat än surbröd, när man talte om "barnsöls-bröd",
"gråft-bröd", "jul-bröd", "trettond-bröd"? Ved menades med "hø-bröd"?
8. Bakades det ett särskilt, fyllt bröd - med fläsk, fisk, bär, ^{kål} eller
dyl uti - vid särskild tid på året? Till fastgängetisdagen?
9. Fanns det havre-bröd överallt bland evenekarna? Sedan hur länge? -
Hände det, att en bondhustru bakade vetebröd förr i tiden? I våra
dagar?
10. Har det hänt, att männen vid vistelse långt från hemmet bakat
bröd för stunden på så sätt, att de lagat till en stadig deg och
rullat den till en strimla som rullats upp varvtals på en pinne
och därefter bakats vid öppen eld?
11. Hur förvarades brödförrådet under längre sjöresor, t ex grans-
fiskarnas vårfiske vid Tauka el runobarnas säljakteresort?
Har man haft brödet på något sätt inslaget, exempelvis i halv,
i hoprullade halvrop, i särskilda ställningar av stora vidjeringar,
gläst inslårda i grova rep, eventuellt med namnet skarkla, ett
par skarklor? Förvarades brödet tillsammans med rukt kött eller
dyligt? I så fall varför? Har det hänt, att brödet frös under is-
vintrarnas jaktfärder? *Har man haft annorlunda bakat eller förskat bröd
som restkost? Har bakades sådant bröd? Dess namn?*
12. Brukade somliga ostl-sv säljägare vid jaktresor till finska skär-
gården ha med sig bröd bakat på fincht sätt? Hur bakades i så fall
sötta och hur kallades det?
13. Brödsödens förvaring: i kistor el lårar (namn o utseende; rita)?
i spickare el annorstädes? Inverkade ruktorkningen i rian på bröd-
södens hållbarhet? - Hur behandlade man söden under lagring? Har
man kastat den? Hur kallades det? Redskap, deras namn o utseende?
14. Har man någonsin bakat bröd i koris-ugn, utan hvalv över? Har man
någonsin haft fristående bakugnar utomhus med ett litet smett bröd-
tak över? Männe vid Onbackarian i Vippal? Hur såg där ut och hvor
låg platsen?
15. Kunde esterna i grannskapet kalla det vanliga brödet för püte (el
püte-loib)?
16. Beskriv (rita) och namnge de utkrusningar med kors, streck, ringar,
urtagningar, horn osv som man kunnat förse brödet med? Gjorde man
så med alla bröd? Eljos med vilka? Hur kallades dessa bröd? Gjorde
esterna i grannskapet annorlunda?

17. Har man brukat börja själva bakningen genom att först sätta ett enast mindre bröd i ugnen för att pröva ugnsvärmen, degens lämplighet el dyl? Hur kallades brödet? Vad kallades sättet att prova ugnen?
18. Har man brukat lysa upp lase i ugnen genom att sätta en brinnande pärk i det första brödet som sattes in? Hur kallades detta bröd och pärkan däri?
19. Har man brukat baka små bröd (i ugnsmunnen?) särskilt för barnen? Hur kallades de? Bakades dessa först? Som provbröd? Eller sist? Av sistas degkrapet? Hur kallades brödet som gjordes därav? Dess form?
20. Frågor för runöborna särskilt (men från andra orter kanske finns något liknande):
Beskriv följande brödsorter:
- julgubba, sådana som man brukade baka (fordom el ännu?) vid julen; flera olika figurer?
 - julbocken, bakad av kornmjöl, med vridna horn och korslagda framben?
 - kruskake, som brukades vid bröllop (likadana i alla gårdar?)
 - fleithake, som bakades till midsommar (av rågbröd, ombakat?, och ojämt vetedag? Hade man gräddt däri? Vad menar man att namnet betyder?

Beskriv för vart och ett av dessa bröd följande: Varav, när på dagen och hur lades degen? I vilket kärl, fat, tråg el dyl? I vanliga degtråget? Syrat el icke, jäst el ojäst? Hurdan jäst fordom? Hur (i vilken ugn, hur länge) bakades ifrågevarande bröd? Bakades någotdera två gånger? Hur såg det färdiga brödet ut?

Rita så utförligt som möjligt (bara ett bröd eller en kaka på varje blad men med olika teckningar om det kunde förekomma växlande utkracningar). Sätt ut namn som kunde finnas på olika fasoner. Angiv invid bilden ungefärliga mått: längd, bredd tjocklek.

Hur placerades brödet på bordet; direkt på bordskivan; på ett kors av mjöl; på ett råghors, som husmodern ritade med

krita? Flera bröd ovanpå varandra? Med duk (linneduk?) över?
Hade man någon mening om varför så skedde?

Här äton julbröden (julgubben, julbecken)? Vid kvinnans?
På fastlagsdagen? Här ärjandet började om våren? Vilka fick
äta: alla husets hjon? vallbarnen särskilt? kresturen eller
särskilt vissa av dem? Sker man alltid runt om, så att mitten
blev kvar till sist?

Bröllops- och nidsensarbröden äton rimligtvis äreka:
tyckte man de smakade bättre än vanligt surt bröd? Sparades
något stycke för särskilt ändamål?

Har man alltjämt bakat alla dessa brödformer? Eller vilka
upphörde först? Varför upphörde man med dem; man var ju annars
så mån om det gamla?