

Specialfrågelista rörande

Ö61 BAK

Frågorna i denna lista böra, där ej annorlunda föreskrives, genomgåas i följande bygder: Älvdalen; Våmhus eller Bonäs; en by i västra Mora; en by i östra Mora; norra Venjan; en by i Orsa; en by i Rättviks Gärdsjöfjärding; Siljansnäs; Bingsjö; Bjursås; Gagnef.

1. Finnas några minnen av den flyttbara, på fötter eller stentar vilande bakhällen? Obs.: även negativa uppgifter böra meddelas.
2. Bjursås: Använde man vid bakning ett särskilt intaget bord, som var så litet, att endast en person kunde arbeta vid det? Var detta bord försett med lister på tre sidor? Beskriv närmare detta bord och hur arbetsplatserna voro ordnade, då man använde det! Förekom denna anordning före 1850?
3. Vilka olika slag av baktråg funnos? Använde man samma eller olika tråg vid potatisskalningen och vid degens beredning? Tråg av olika storlek för olika brödsorter? Flera tråg vid ett och samma tunnbrödsbak?
4. Bjursås: Förekom en brödspade, som utgjorde kombination av bakstör och bullfjöl, så att skäftet användes vid tunnbröds-kakornas införande i ugnen? Beskriv i detalj detta redskap!
5. Isunda. Oxberg. Nusnäs. Vilket inhemskt sädeslag var den vanliga vardagsbrödsäden i dessa byar?
6. Nusnäs. Bakades vardagsbröd av ärtmjöl? I vilken ungefärlig proportion till kornmjölet? Bakades ärtbröd av rent ärtmjöl, eller blandades kornmjöl i ärtmjölet? I vilken ungefärlig proportion?
7. Siljansnäs. Var ärtbullen vardagsbröd eller helgdagsbröd?
8. Rättvik. Varav bakades vardagsbrödet i de mest utpräglade ärtbyarna?
9. Vilken slags potatis användes till bakning? Utgallrad småpotatis? Sättpotatis, från vilken groddarna avlägsnats? På annat sätt gallrad potatis? Vilken var i olika bygder den vanliga proportionen mellan mjöl och potatis i vardagsbrödet?
10. Fanns någon brödkavle, som var fullkomligt utan räfflor? Hur benämndes den (slät-kavle)? Användes den vid kavling av tunnbröd, halvtjockt bröd eller tjockt bröd?

11. Redogör bygd för bygd i detalj för, hur torkning och urlakning av den till bröd insamlade barken förhöllo sig till varandra! Förekom möjligen ingen urlakning alls av den omallda barken? Om urlakning av den omallda barken förekom, skedde då torkning av barken både före och efter urlakningen eller endast före urlakningen eller endast efter urlakningen? Förekom urlakning av barkmjölet överallt?
12. Venjan. Redogör i detalj för degtillverkningen vid tunnbrödsbak: potatis och mjöl dagen före? saltat vatten? hur mycket vatten? ljumt eller kallt vatten? segämne? ny tillsats av mjöl (annan sort?) själva bakdagen? knådning (beskriv fingrarnas ställning och själva handrörelserna!)? särskild trådkarl? skål eller tråg? till hur många kakor ungefär räckte varje särskild deg? Särskilt tydligt bör redogöras för den ordning, i vilken de olika ingredienserna tillfördes degen.
13. Varav bestod segämnet i vanlig tunnbrödsdeg?
14. Förekom det någonstans, att den "blötnade" potatismosen helt ersatte vätskan i degen, så att intet degvatten behövdes?
15. Älydalen. Vad menades vid tunnbrödsbakning med att göra stöpor?
16. Sopades den färdigkavlade tunnbröds-kakan, innan den rullades upp på tunnbrödsstören?
17. Förekom det någonstades, att halvtjockt bröd ej fick jäsa efter utkavlingen, utan alltså direkt efter utkavlingen fördes in i ugnen?
18. Förekom det någonstans, att halvtjocka bullar fördes in i bakugnen med hjälp av bakstör? Kunde rullas upp på denna?
19. Naggades eller pickades det halvtjocka brödet på något sätt? Med vilket instrument? På vilken punkt av bakningen?
20. Hur fördelades arbetet, då två personer deltog i bak av tjockbulle?
21. Förekom det, att man smorde (målade) tjockbullarna? Före eller efter gräddningen? Varmed? (Sirapsvatten får ej nämnas.)
22. Använde man vatten vid rengöring av bakbord och baktråg? Eller nöjde man sig med att skava dem med ett eller annat redskap?
23. Finnas minnen från äldre tid av, att det nybakade tunnbrödet ej veks, utan breddes ut till torkning, t.ex. på la-

dugolvet? Hur behandlades det då efter torkningen?

24. Förekom det någonstans, att det vikna tunnbrödet, när det kom ut i härbret, ej hängdes upp, utan endast lades i stö-dor?
25. Hur torkades det tunnbröd (nistbrödet etc.), som ej var viket till hängning? Bräder på takstängerna?
26. Kunde man få tjockbullar att hålla sig längre tid genom att låta dem frysa en tid (hur länge?) och sedan ta in dem i stugan och låta dem mjukna igen?
27. Räknades tunnbrödet i tolfter eller i tjog? Räknades det halvtjocka brödet i tolfter eller i tjog?
28. Äro både agnbröd och dråsbröd kända? Vilken är skillnaden mellan dem? Var agnmjölet malet av ngt parti av den kasta-de säden? Var dråsbrödet tunnbröd eller halvtjockt bröd? Var degen av dråsmjöl jüst eller ej?
29. Förekom det någonstans, att glödbullen (glödhasen etc.) vid gräddningen lades direkt på de glödande kolen i spisen?