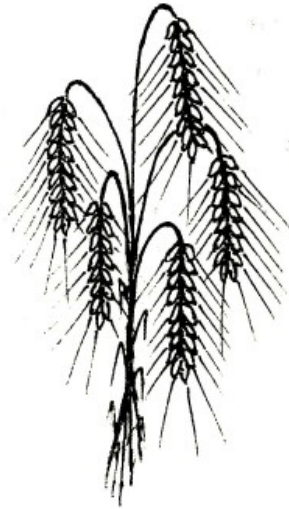


Brotbacken
anno
dazumal
im Gemeindebackhaus



Veröffentlichung
des
heimatkundlichen Arbeitskreises
Herrstein

Brotbacken

Am Abend vor dem Backtag treffen sich beim Läuten der Abendglocken die Backwilligen im Backhaus, wo ausgelost wird, wer wann mit dem Backen an der Reihe ist.

Wer als erster backen muss, hat den Nachteil, dass er den Backofen anzuhetzen hat und somit mehr „Welle“ (1) und „Lohkniewel“ (2) verbraucht als die nach ihm Backenden, die nur nachheizen müssen.

Zu Hause wird in der „Backmoul“ (3) schon Mehl, Milch, Wasser und „Däsem“ (4) gemischt und über Nacht in ein warmes Zimmer gestellt, damit der „Däch“ (5) aufgehen kann.

Am Backtag wird in aller Frühe, unter erneuter Zugabe von Mehl, Wasser und Salz die Teigmasse durchgeknetet, Portionen werden aufgeteilt und zu Laiben geformt und in aus Stroh gefertigten „Keibchern“ (6) zum nochmaligen Aufgehen eingefüllt.

Der Backofen wurde bereits aufgeheizt, und nun werden Glut und Aschenreste mit der „Kiss“ (7) aus dem Ofen herausgezogen. Die Temperatur im Ofen wird geprüft, indem man eine ausgedroschene Ähre an die „Schieß“ (8) steckt und im Backraum kurz herumschiebt. Werden die Ähren goldbraun, so ist die richtige Backtemperatur erreicht.

Da oft mehrere Familien miteinander backen, werden die Brotlaibe noch gekennzeichnet, damit man eine Verwechslung ausschließen kann. Dazu werden mit dem Finger Dellen in den ungebackenen Brotlaib gedrückt, also Familie A eine Delle, Familie B zwei Dellen usw.

Die Brotlaibe werden nun auf die „Schieß“ gelegt und in den Backofen „geschubbt“ (9).

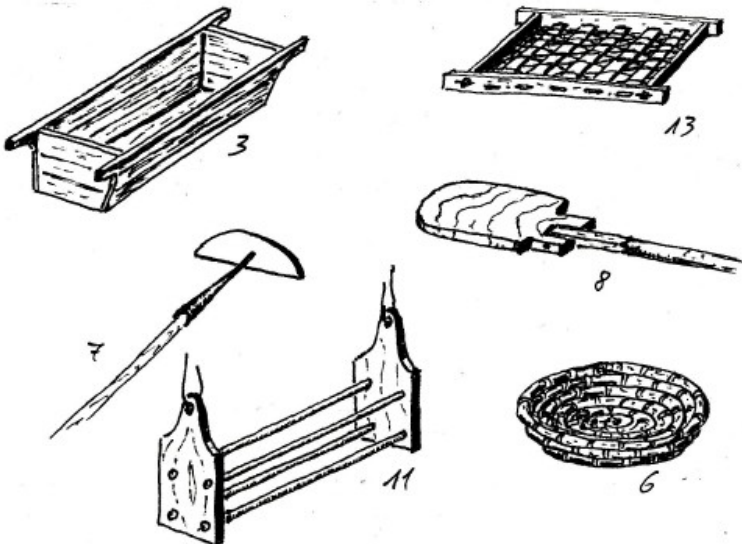
Kurz vor dem Ende der Backzeit (etwa 1 ¼ Std.) werden die Brote mit kaltem Wasser abgebürstet und erhalten so, nach weiterer kurzer Backzeit, eine dunkelbraune, glänzende „Brotkurscht“ (10).

Die Brote werden heimgebracht und an einem kühlen Ort, meistens im Keller, auf die „Hang“ (11) gelegt.

Im Ofen werden auch Kuchen gebacken, sowie „Äbbel- Biereschnitz und Quetsche“ (12) auf „Hierdcher“ (13) bei abnehmender Hitze „gedärrt“ (14).

Nicht selten wurde im Backofen auch Gerste geröstet, um daraus später „Kaffee“ zu machen.

- | | |
|-------------------------------------|---|
| (1) Welle | = Reißigbündel |
| (2) Lohkniewel | = Lohholzknüppel |
| (3) Backmoul | = Backtrog (-mulde) |
| (4) Däsem | = Sauerteig |
| (5) Däch | = Teig |
| (6) Keibcher | = Brotkörbchen |
| (7) Kiss | = Feuerkratzer |
| (8) Schieß | = Brotschieber |
| (9) geschubbt | = mit leichtem Schwung einschießen |
| (10) Brotskurscht | = Brotkruste |
| (11) Hang | = hängendes Brotgestell |
| (12) Äbbel-, Biereschnitz, Quetsche | = Äpfel-, Birnenstückchen
= Zwetschgen |
| (13) Hierdcher | = Holzrost (mit Rand)
Dörrkasten |
| (14) gedärrt | = gedörft |
| Dächkrätzer | = Teigschaber (-kratzer) |
| Bäd | = Arbeitstisch im Backhaus |
| Kouchefurm | = Napfkuchenform |
| Backblech | = flache Kuchenform |



Zwei Spezialitätenrezepte

Mootschkouche:

Brotteig wird mit kleinen ungeschälten Apfelstückchen durchsetzt, dünn auf ein Backblech aufgedrückt und im Ofen ausgebacken.

Backhausgrumbiere:

Gewürfelte Kartoffelstücke werden zusammen mit geräucherten Dörrfleischstückchen auf ein gut gefettetes Backblech gegeben.

Evtl. kann auch zusätzlich ein größeres Stück Dörrfleisch in die Mitte des Backblechs gelegt und mit Kartoffelstücken zugedeckt werden.

Knusprig backen lassen.