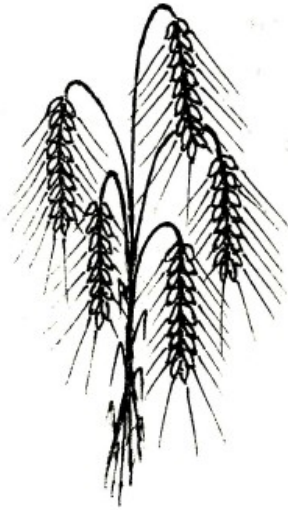


Brotbacken  
anno  
dazumal  
im Gemeindebackhaus



Veröffentlichung  
des  
heimatkundlichen Arbeitskreises  
Herrstein

## Brotbacken

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

Wer als erster backen muß, hat den Nachteil, daß er den Backofen zunächst anzuheizen hat und somit mehr "Welle" (1) und "Lohkniewel" (2) verbraucht als die anderen, 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. Entsprechende Portionen werden abgeteilt und zu Laiben geformt in aus Stroh gefertigte sog. "Keibcher" (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 ausgedroschene Ähren an die "Schieß" (8) steckt und im Backraum kurz herumschiebt. Werden die Ähren goldbraun, so ist die richtige Backtemperatur erreicht.

Da oft zwei oder drei Familien miteinander backen, werden die Brote, um Verwechslungen auszuschließen, noch gekennzeichnet. Je nach Anzahl der Familien werden mit einem Finger Dellen in die Brotlaibe gedrückt, also Familie A eine Delle, Familie B zwei Dellen usw.

Die Brotlaibe werden nun auf die "Schieß" gelegt und nacheinander in den Ofen "geschubbt" (9).

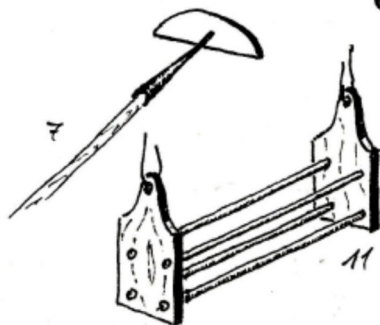
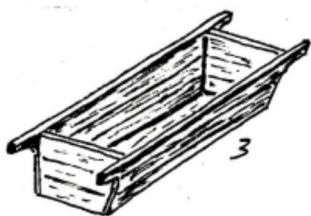
Kurz vor Ende der Backzeit (etwa 1 1/4 Std.) werden die Brote mit kaltem Wasser abgebürstet und erhalten so, nach weiterer kurzer Backzeit, eine dunkelbraune, glänzende "Brotskurscht" (10).

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

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

Nicht selten wurde auch Gerste im Backofen gebrannt, 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<br>einschießen     |
| (10) Brotskurscht                           | = Brotkruste                              |
| (11) Hang                                   | = hängendes Brotgestell                   |
| (12) Äbbel-, Biere-<br>schnitt,<br>Quetsche | = Äpfel-, Birnenstückchen<br>= Zwetschgen |
| (13) Hierdcher                              | = Holzrost (mit Rand)<br>Dörrkasten       |
| (14) gedärrt                                | = gedörrt                                 |
| 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 geräucherter Dörrfleischstückchen auf ein gut gefettetes Backblech gegeben.

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

Knusprig backen lassen.