



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Bäuerliches Hauswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen

Bomann, Wilhelm

Weimar, [1933]

10. Kapitel: Jm Backhause.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-81260](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-81260)

10. Im Backhause.

Auf jedem Hofe der Lüneburger Heide stand früher ein Backhaus. Es diente vielfach zugleich als Häuslingswohnung, indem etwa zwei kleine Kammern an den Backraum angebaut und in letzterem eine Herdstelle errichtet wurde (vgl. Küd S. 216). Doch gab es zweitens auch schon in älterer Zeit, nicht etwa erst seit dem 19. Jahrhundert (Küd S. 220), selbständige Backhäuser ohne Wohnung — das abgebildete (Abb. 134) auf dem Meyerschen Hofe in Weesen ist von 1666 datiert — und in der Südheide scheint dies das häufigere gewesen zu sein. Auf einzelnen Höfen endlich findet man wohl auch einen Backofen ohne Backhaus, nur mit einem Schutzdach überbaut.

Das Backhaus in der erwähnten zweiten Form legen wir unseren Ausführungen zugrunde. Es hat gewöhnlich seiner Feuergefährlichkeit wegen seinen Platz weit ab von den anderen Gebäuden des Hofes. Seine Größe richtet sich nach dem Umfang des Hofes; im übrigen ist die Form im wesentlichen stets die gleiche. Es ist ursprünglich aus Fachwerk mit Lehmstaken errichtet; später sind letztere durch Mauerwerk von Lehmsteinen oder gebrannten Ziegeln ersetzt. An die Rückwand ist der Backofen angebaut. Die Bedachung besteht aus Dachpfannen, weil Strohbdeckung zu feuergefährlich wäre; ein kleines Dach auf niedrigen Ständern schützt den Backofen. Das Backhaus enthält nur einen Innenraum, dessen Fußboden aus dem natürlichen Erdboden oder aus Stampflehm, zuweilen auch aus gebrannten Steinen besteht. In ihm steht an einer Längswand der große, zuweilen 4 bis 5 m lange, aus einem Eichenstamme gearbeitete Backtrog (Abb. 136 a), ihm gegenüber der Backtisch. Das Backgerät, der „Krud“, das „Gastbrett“, die „Brottschüssel“, der „Bessen“ am langen Stiel (s. S. 164, 165) lehnen in der Ecke oder liegen auf Holzhasen, die an der Wand befestigt sind. Fenster sind nicht vorhanden, höchstens zwei kleine Öffnungen mit Schiebeflappen an den Längswänden. Im Backhause wird gewöhnlich auch ein Teil des zum Anheizen des Backofens benötigten „Backholzes“ aufbewahrt.

An die Wand der Tür gegenüber schließt sich der eigentliche Backofen (Backaben). Er hat einen etwa 50 cm hohen, aus Feldsteinen aufgebauten Sockel; darüber ist mit etwa birnförmigem Grundriß, nach hinten also breiter ausladend, ein ziemlich flaches Gewölbe¹³¹⁾ aus Strohlehm in folgender Weise errichtet. In einem auf dem Sockel ruhenden Holzrahmen aus möglichst krummen, dem gewünschten Grundriß angepaßten Eichenbalken befestigt man junge Stämme von Tannen, Birken, Eichen oder anderem Holze, biegt sie auf die gegenüberliegende Seite hinüber und verbindet sie dort ebenfalls mit dem Rahmen. Hinten nimmt man kürzer geschnittene als vorn, so daß die entstehende Wölbung sich nach hinten senkt; zur stärkeren Befestigung wird noch Reissig quer hindurchgestoßen. Auf das gewölbte Geflecht trägt man nun nach außen etwa 25 cm Lehmputz auf, läßt ihn trocknen, brennt dann durch ein schwaches Feuer im Backofen das Gezeig ab und kann nun auch die Innenseite mit einer dicken Lehmschicht überziehen und sauber verputzen.

¹³¹⁾ Georg Andreas Bödler, Haus- und Feldschule (1699) II S. 591 sagt: der Ofen soll niedrig gewölbet seyn, damit die Hitze das Gemäuer durchdringe und genugsam erwärmen möge.

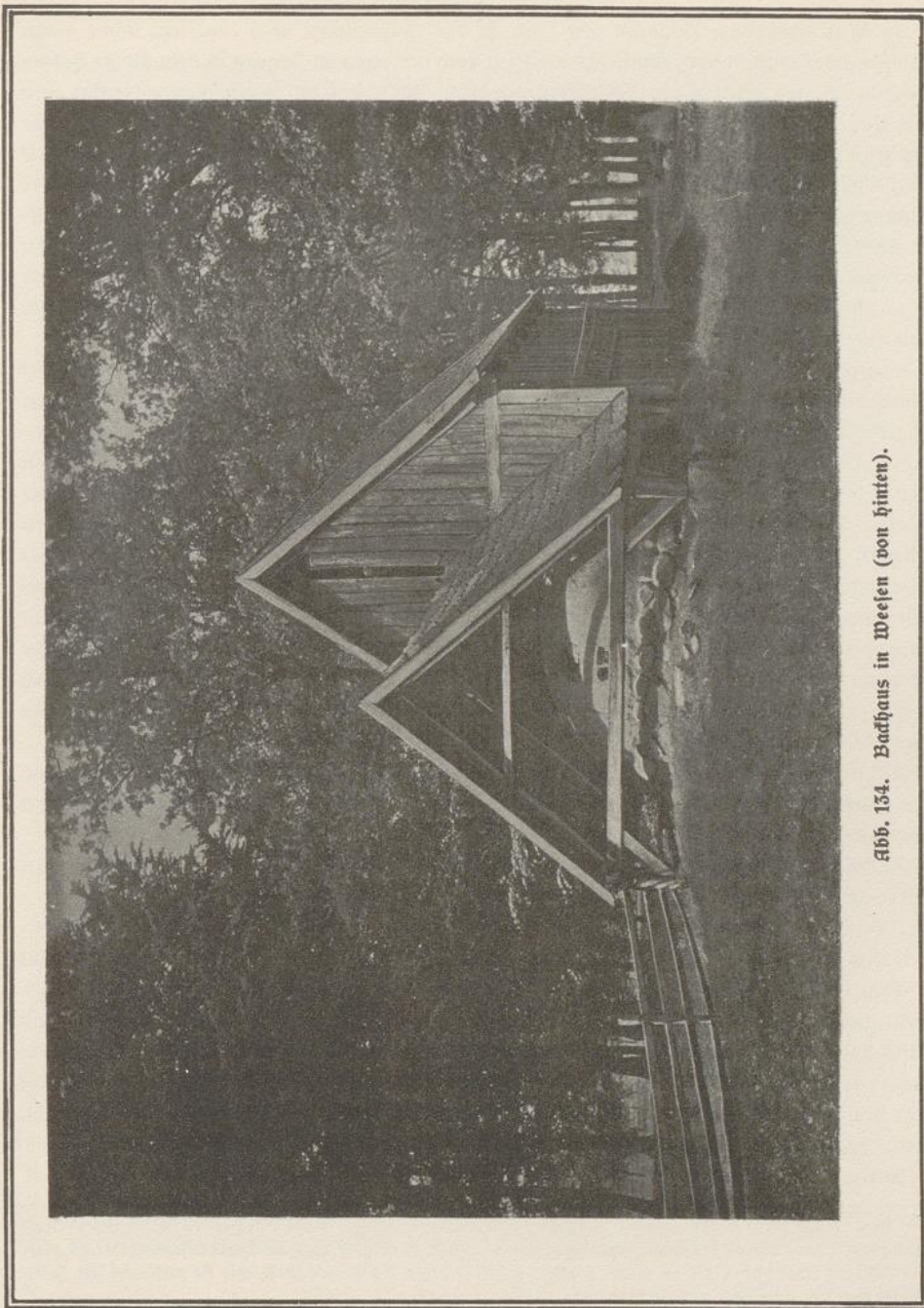


Abb. 154. Bachhaus in Weesen (von hinten).

11 Bomann, Bäuerliches Hauswesen.

An dem erwähnten Backofen von 1666 ist der Holzrahmen noch erhalten. Ohne einen solchen, aber sonst in ganz ähnlicher Weise ist noch vor etwa 30 Jahren in dem Dorfe Hetendorf bei Hermannsburg ein Backofen gebaut; an Stelle des durchgestochenen Reissigs sind die Bögen dabei mit kleinen Brettern bedeckt. In nördlichen Teilen der Heide scheint man früher statt der Stüggewölbe aus Reissig ein „Model“ aus Torf benutzt zu haben, das mit Lehm überzogen und dann langsam abgebrannt wurde (Lindner S. 7). An Stelle dieser Bauarten trat später in der ganzen Heide ein kunstgerecht aus Ziegelsteinen gewölbter Aufbau, der außen und innen mit Lehm verputzt wurde, wie er jetzt meist vorhanden ist. In der aus Lehm oder gebrannten Steinen aufgemauerten Stirnwand des Ofens sitzt das etwa $\frac{1}{2}$ m hohe und breite Backloch mit eiserner Tür, daneben manchmal ein kleines, ebenfalls mit eiserner Tür verschließbares Guckloch.

Hinten in der Höhe der Wölbung befindet sich gewöhnlich ein kleines Rauchloch, das mit einem Stein zu verschließen ist und beim Anheizen dazu dient, den nötigen Zug zu erzeugen, zugleich aber auch den Rauchabzug zu vermitteln. Zum gleichen Zwecke ist häufig ein ähnliches Loch ohne Tür an der Vorderseite des Backofens angebracht. Der Rauch zieht im wesentlichen jedoch durch die geöffnete Ofentür ab und gelangt ins Freie durch eine in der hinteren Giebelwand des Backhauses gelassene große Öffnung, in die ihn eine im Innern angebrachte schräge Bretterverschalung leitet (Abb. 135). Später, an dem gemauerten Backofen, ist häufig ein besserer Rauchabzug geschaffen durch ein großes Rauchloch an der Rückseite des Backofens und ein von diesem aus über die Scheitellinie des Ofens nach vorn in das Backhaus führendes gemauertes Abzugrohr. Dieses mündet dort in einen Rauchfang aus Wellerholz an der Stirnwand des Backofens oberhalb der Heiztür, der den Rauch durch einen Schornstein ins Freie führt (so in einem Backhause von 1822 auf dem Fricdeschen Hofe in Hambühren, Abb. 137).

Gebakken wird in größeren Zwischenräumen, gewöhnlich jedesmal für einen Monat. Es handelt sich auf größeren Höfen zumeist um etwa 50 Brote, die im Keller aufbewahrt werden.¹³²⁾

In beschaulicher Dämmerstunde, in der Bauer und Bäuerin gern wirtschaftliche Fragen ihres Hofes „besnacken“, sagt etwa der erstere:

„Mudder, wi möt oof an Brot denken, woveel Bröe hewwt wi denn noch?

Vader, ik will mal taufief'n, ik kam gliest wedder. Leiwe Tied, da sünd man noch seß Bröe!

Wat, mehr sünd dat nich? Denn möt wi maken, dat wi dat Moller in dei Möhl kriegt, denn dor gaht oof'n por Daag mit hen, het wi dat wedder hewwt. Wi wütt hüt abend man gliest dabi gahn, und tein Stieg döschken, denn könnt wi morgen dat Korn henbringen. Dondag hewwt wi Dingsdag, un wenn wi dat morgen freu henbringt, hewwt wi dat Mehl an Freidag abend wedder. Mudder, nu richt dif da nah, dat wi Freidag abend süern möt, denn bakt wi Sönnabend morgen un kamt denn in düßer Weef dormit taureeg.“

Und so geschieht es.

¹³²⁾ Das Schwarzbrot Niedersachsens ist absolut kein Bäckerzeugnis. Jeder Hof hat kleine Besonderheiten, und jeder bakt es auch bis heute unabhängig vom Bäcker in seinem eigenen Backhause, einerlei ob viele ein besseres Brot haben als er. Jeder bleibt bei seiner alten Backgewohnheit, wie sie vielleicht seit Jahrhunderten auf dem Hofe gebräuchlich war. (L'houet, S. 42).

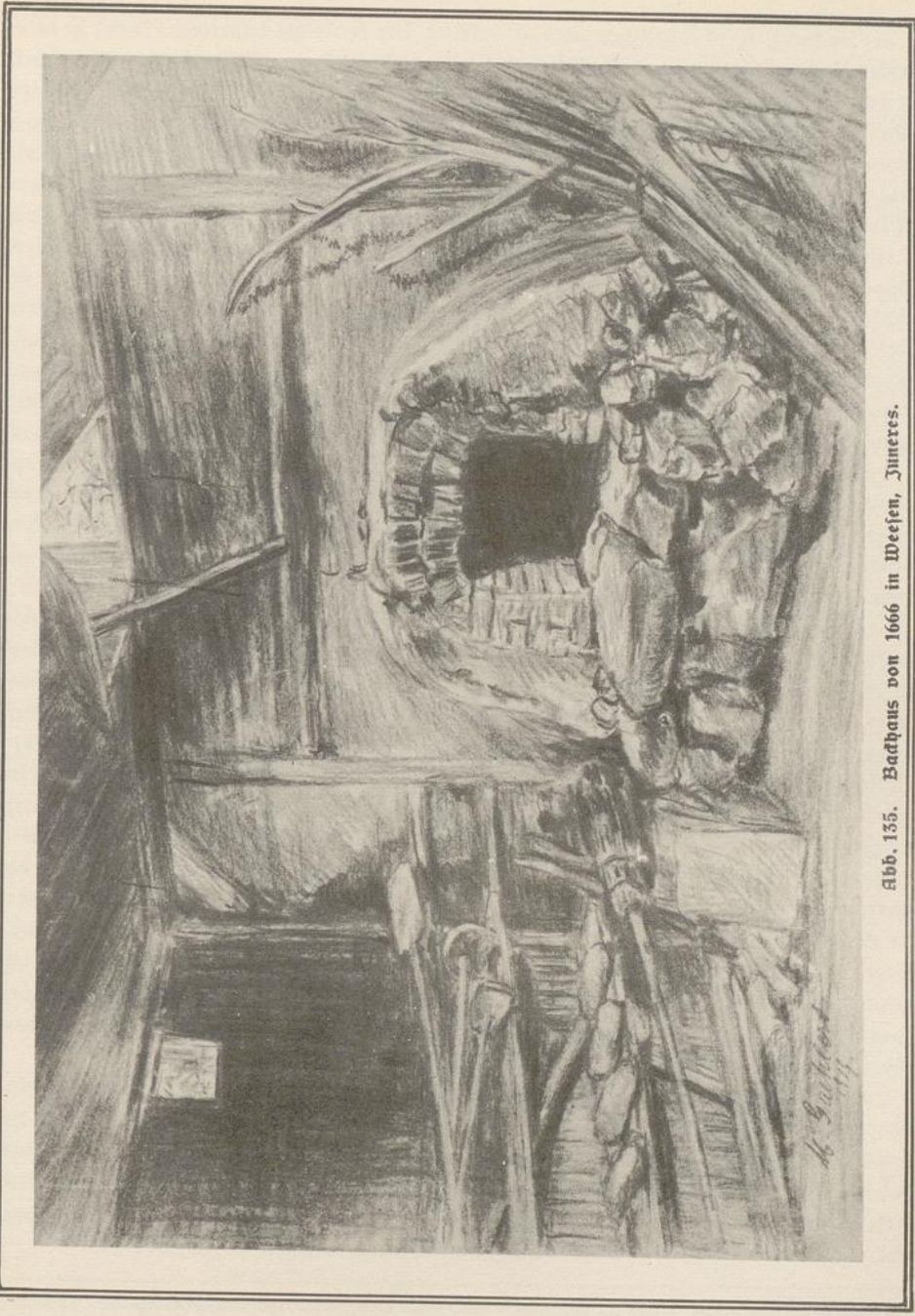


Abb. 135. Badhaus von 1666 in Deefen, Jülicher.

11*

163

Im Backhause wird inzwischen alles vorbereitet. Der benötigte Sauerteig (Surn) ist beim letzten Baden fürsorglich zurückbehalten und seitdem im Keller an kühler Stelle aufbewahrt, so daß das Mehl noch am Freitagabend angesäuert werden kann. Das erforderliche heiße Wasser wird in dem großen kupfernen Wasserkessel (Abb. 68), der auch beim Schlachten benutzt wird, an einer durch den Henkel gesteckten Holzstange von zwei Männern ins Badhaus getragen und dort auf den von Stroh angefertigten „Kätelkranz“ gesetzt. Am Sonnabend früh werden die Männer und Frauen, die den Teig anmengen sollen, schon um 4 Uhr geweckt; eine halbe Stunde später ist die anstrengende Arbeit am Backtrog in vollem Gange. Auf den größeren Höfen nehmen bis sechs Personen — Männer und Frauen — an ihr teil, die an dem riesigen, bis 5 m langen Backtrog alle zugleich Platz haben. Das Mehl steht im Malterjack (s. S. 156 f.), der mit der hölzernen Sackkarre (Sackfoor, Abb. 136b) herangefahren wird, an der linken Schmalseite des Backtroges auf einem niedrigen Bode (Abb. 136c) und wird von dort aus über den Backtrog verteilt. Zwei bis drei Stunden vergehen, bis der Teig gemengt ist und die geformten Brote zum Einsetzen in den geheizten Backofen fertig daliegen.

Danach ist es Zeit zur Morgentrost, die in der Dönz gemeinsam eingenommen wird. Sie beginnt mit der vom Bauern gehaltenen kleinen Andacht: Vorlesung einer Bibelstelle, gemeinsamem Gesang eines Chorals und dem „Vaterunser“ als Schlußgebet. Es gibt darauf Buttermilch mit Buchweizengrütze, dazu gebratene Kartoffeln oder Buchweizenpfannkuchen, auf dem gebratene Speckscheiben liegen oder auch gebratene Rinderwurst (s. oben S. 98).

Das eigentliche Backen übernimmt der Bauer oder der Schäfer. Er pflegt zuerst einige Brote zu gerstern (gastern), um sie wohlgeschmeckender und besser aussehend zu machen. Hierzu werden auf das naßgemachte hölzerne Gasterbrett (Abb. 136f) der Länge nach, auch wohl etwas schräg, 3–4 Brote gelegt, die naß abgerieben sind, und so in den Ofen geschoben werden, wo zwischen dem lichterloh brennenden Backholz eine freie Gasse dafür in der Breite der Ofentür gemacht ist. Dann wird rasch das eiserne Gersterbrett (Abb. 136g) eingefettet, neben dem hölzernen in den Ofen geschoben und das letztere an dem breiten Griff umgekippt, so daß die Brote umgekehrt auf das eiserne Brett fallen. So bleiben sie etwa während einer Zeit, in der man ein Vaterunser beten kann, liegen. Wenn sie dann in der starken Hitze leicht angebräunt sind und Blasen werfen, zieht man sie heraus und schneidet sie an beiden oder an einer Seite, um sie nachher völlig auszubaden. Will man weitere Brote gerstern, so ist inzwischen das hölzerne Brett neu belegt, und die gleichen Vorrichtungen wiederholen sich in rascher Folge. Nach dem Gerstern werden die letzten Reste des Feuers mit dem „Krud“ (Abb. 136d; in Meinersen Obenkraud, Bierwirth S. 60) aus dem Ofen herausgerafft und dessen Bodenfläche mit dem „Bessen“ gereinigt.

Um den Hitzeegrad des Backofens zum Ausbaden zu erproben, wird ein Brot, in das eine oder zwei Ähren gesteckt sind, in den Backofen geschoben. Zeigt sich, daß die Ähren sich bräunen, so hat der Innenraum die richtige Hitze, werden sie dagegen schwarz, so ist zu stark geheizt und man muß die nötige Abkühlung abwarten.¹³³⁾ — Dann erst kann man sämtliche Brote mit der Brotschüffel (Brotkump, Abb. 136e) in den Backofen setzen und sie nach etwa 2 Stunden fertig gebacken wieder herausnehmen.

¹³³⁾ Anders C. Bod, Alte Berufe S. 88: danach wäre dies das Zeichen der richtigen Hitze.

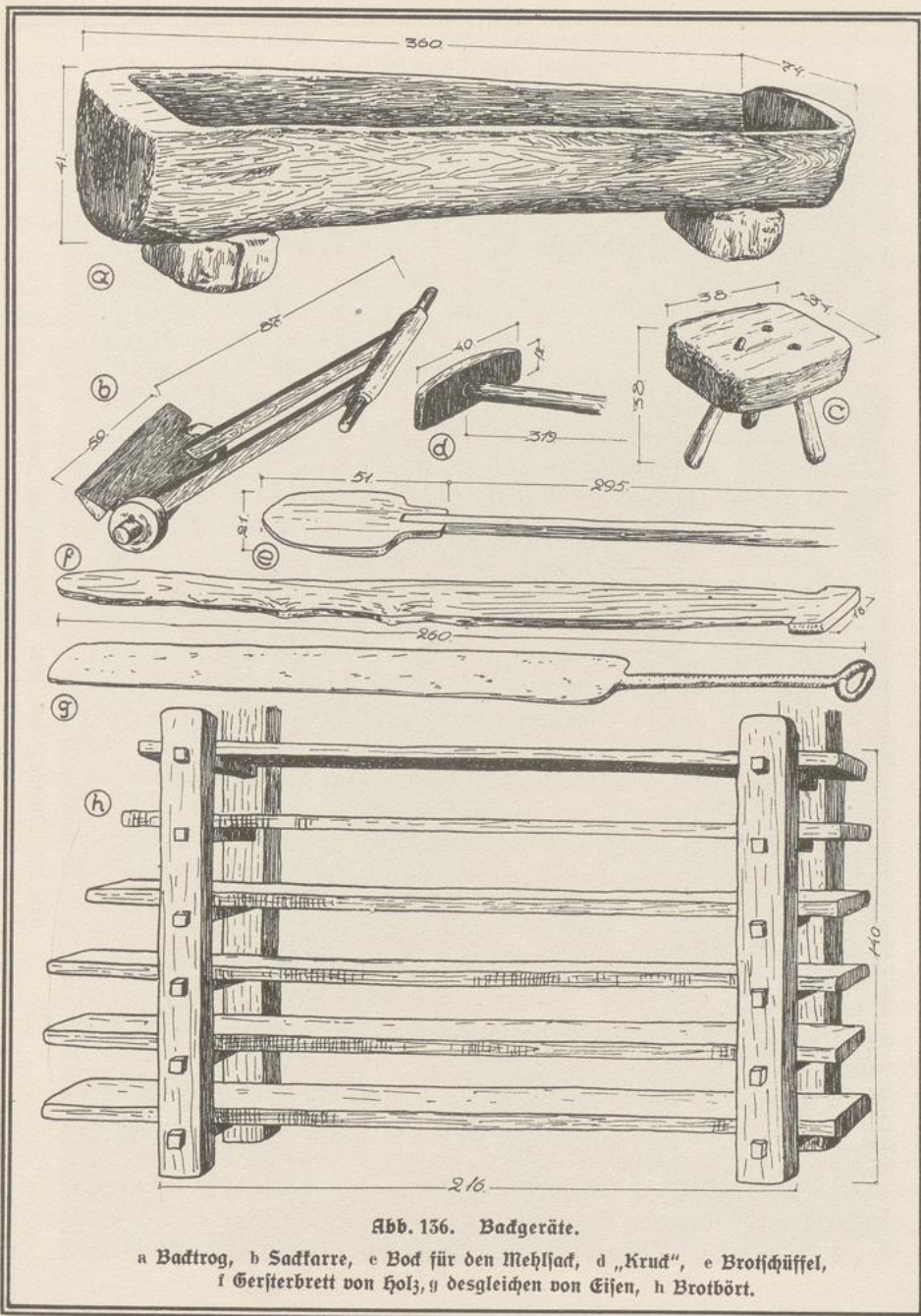


Abb. 136. Badgeräte.

a Badtrog, b Sadkarre, c Bod für den Mehlsack, d „Krud“, e Brotshüffel,
f Gerstebrett von Holz, g desgleichen von Eisen, h Brotbört.

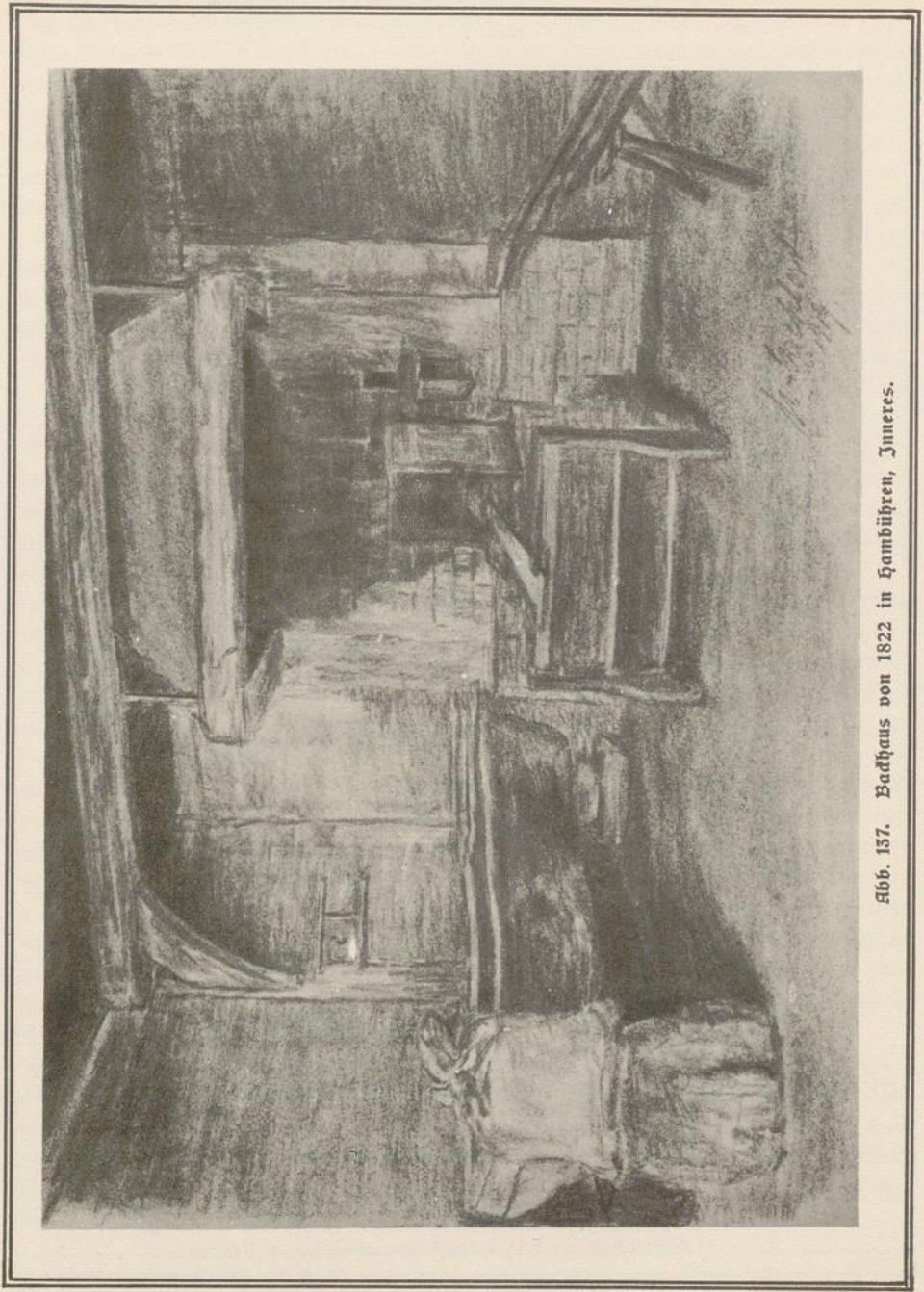


Abb. 137. Badhaus von 1822 in Hambyhren, Inneres.

Um die fertigen Brote beiseite zu legen, steht meist ein besonderes Holzbört mit abnehmbaren Brettern an der Seite des Backhauses (Abb. 136h).

Manchmal werden zugleich auch noch dünne runde, flache Fladen aus Brotteig gebacken und frisch und warm oder später kalt mit oder ohne Butter gegessen. Auch Luffen und Kuchen werden bei festlichen Veranlassungen im Backofen gebacken.

Das Backhaus hat nun wieder für etwa vier Wochen Ruhe, so lange, wie der Vorrat an Broten reicht. Gerne kriechen nach dem Baden heimlich die Kinder vom Hofe in den Backofen hinein, um drinnen ein Schlummerstündchen zu halten, das in der molligen Wärme und Dunkelheit einen besonderen Reiz hat. Im Herbst benützt die praktische Hausfrau den erwärmten Backofen, um von dem geernteten Obste reiche Vorräte darin zu trocknen. Wenn sie in dieser Zeit Butter- oder Apfelfuchen im Backofen backt, dann legt sie auch wohl Apfel mit Teig umhüllt hinein, um den Kindern ein Apfelbrot (Apfelknust) zu backen.