

Brotbacken: Gespräch mit meiner Schwiegermutter, Santer Ida (geb. Prantl)

a) Backöfen in Zwieselstein:

Fidelisen – Hochstatt – Dicken

Bau des Ofens: meist außerhalb des Hauptgebäudes, bemauert, bogenförmiges Schürloch

R = ca 70 bis 80 cm. Innenraum ist mit Ziegelplatten ausgelegt. Innenraum ca 4 Quadratmeter.

Dachbedeckung mit Brettern

Geräte:

Broatladne ca 30 Stück 2,5 bis 3 m lang für einen Backgang

Kruka: Holz und Kohle aus dem Innenraum zu holen

Öfnzussa feuchtes Tuch, den Innenraum zu säubern

Öfenpal: um das Brot einschieben zu können

Befeuern:

Befeuert wurde mit Holzscheiten (grob ca 50 cm lang)

Heizdauer ca 4 Stunden, Beginn ca 5.00 Uhr in der Früh

Höhe der Hitze war Gefühlssache

Zubereiten des Backgutes:

Zuber: großes hölzernes Schaff-

Vortag: der Zuber wurde „ingehöft“

Mehl (kleine Menge) - + Wasser + Germ

Über Nacht „gean“ lassen

Am Morgen: alles Mehl + Kümmel,+ Anis,+ Koriander + Salz (x Hände voll)

Brotmehl: 70 kg = (Weizenmehl, etwas dunkel)= 5kg + Roggenmehl (manchmal

Türkenmehl – auch Gerste – durfte nicht zu viel sein, sonst schlecht zum „Broatn“=

Zubereiten der Brotfladen)

Wichtig: Kneten der Masse, meist starker Mann ca 1 Stunde

„Willst du gutes Brot haben, musst du gut kneten“.

Ca 1 Stunde „gean“ lassen (je nach >Germmenge)

„Broatn“ = Formen von kleinen Laibchen (Fladen) Maß: eine Hand voll Teig

Die Laibchen wurden auf die „Broatladne“ aufgelegt

Nochmals „gean“ lassen

Inzwischen ist der Backraum ausgeräumt worden. Wichtig: alles Kohlereste müssen entfernt sein.

Backen: Einschieben der einzelnen Fladen , meist Arbeit von Männern

Backdauer: zuerst ca 5-10 Minuten, später etwas länger

Herausholen mit der „Kruken“, Auflegen auf „Ladne“ oder Einlegen die die „Wonna“ (

Wanne) ein Traggerät aus Korbgeflecht

Aufbewahren auf der „Dilla“.. Brotlaibe werden gegeneinander aufgestellt zum Trocknen, nach zwei Tagen umgedreht.

Aufbewahren über einen längeren Zeitraum im „Broatgatter“

Backen: meist zweimal im Jahr: Frühjahr und Herbst.

Das Brot wurde sehr hart, wurde meist in Milch eingetaucht gegessen oder mit der

„Broatgrommla“ zerkleinert und in Fleischsuppe eingebrockt.