

OBERÖSTERREICHISCHE HEIMATBLÄTTER

41. Jahrgang

1987

Heft 1

Herausgegeben vom Landesinstitut für Volksbildung und Heimatpflege in Oberösterreich



Fritz und Thilde Lichtenauer

Brotbacken am Bauernhof

3

Josef Weichenberger

Neue Ergebnisse der Erdstallforschung in Oberösterreich

11

Emil Puffer

Tschechische Familiennamen in Oberösterreich

36

P. Anton Gindl SJ

Die Gesellschaft Jesu (Jesuiten) in Oberösterreich

60

Josef Moser

Michael Traugott Müller (1799–1876), Verfasser der „Reise ins Salzkammergut“ im Jahre 1821

69

Buchbesprechungen

76

Brotbacken am Bauernhof

Von Fritz und Thilde Lichtenauer

Nach dem Zweiten Weltkrieg kam es im ländlichen Raum zu einem gewaltigen gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Wandel. Landflucht, Entstädigung peripherer Gebiete, Rückgang der Zahl der in der Landwirtschaft beschäftigten Personen von ca. 40 Prozent in den fünfziger Jahren auf weniger als 10 Prozent in der Gegenwart sind nur einige Merkmale dieser Entwicklung.

Gleichzeitig sperrten die kleinen Handwerksbetriebe wie Schuster, Schneider, Wagner, Schmiede, Binder usw. ihre Werkstätten zu. Sie konnten mit den billigeren Industrieprodukten nicht mehr konkurrieren. Viele zogen in die Stadt und suchten in den neuen Fabriken Arbeit.

Der technische Fortschritt und der zunehmende Wohlstand veränderten auch die Lebensgewohnheiten und Wertvorstellungen. Alles Alte und Überlieferte galt als rückständig und unschön, alles Neue als schön. Viele neue Produkte kamen auf den Markt, am und im Haus wurde erneuert, „Schöner Wohnen“ wurde ein Schlagwort. Alte Kästen, Truhen und sonstiger Hausrat wurden auf den Dachboden oder in eine Scheune geschafft, wenn nicht verkauft oder zum Müll geworfen.

Mit diesen Neuerungen in Haus und Küche änderte sich auch der Arbeitsrhythmus. Zeitaufwendige Tätigkeiten wurden durch Maschinen einfacher oder überhaupt überflüssig. Wozu noch Butterrühren zum Beispiel, wenn die Molkelei die Milch holt und Butter liefert, wozu noch Brotbacken, wenn der Bäcker mit dem Lieferwagen vor die Haustüre fährt?

Dennoch gibt es vereinzelt Höfe, in denen alte Traditionen fortleben, ohne daß ihre Besitzer gleich als „Eigenbrötler“ eingestuft werden.

So bewirtschaftet mitten im Saurwald, dem höchstgelegenen, waldigen Teil des Innviertels, Familie Reiter, vulgo Gabauer, einen Bauernhof. Jeden zweiten Samstag bäckt die Bäuerin nach alter Tradition Brot für den Eigenbedarf.

Am Freitagnachmittag wird in dem schönen alten Vierseithof der große hölzerne Backtrog in die Stube getragen. Die Bäuerin setzt darin den Sauerteig, genannt „Ura“, an.

Von jedem Backvorgang bleibt ein kleiner Rest des Teiges in einem Stein-gutgefäß zurück – mit Wasser vermischt ergibt dies den „Ura“ für das nächste Backen.

Gegen Abend kommen zum Ura etwa 20 Kilo Mehl und die entsprechen-

de Menge Wasser. Fast eine halbe Stunde knetet die Bäuerin dann die Masse in dem Trog. Je geschmeidiger der Teig, desto lauter wird das Schnalzen, wenn ihre Hände in die Masse greifen.

Zum Schluß macht sie auf den fertigen, glänzenden Teig drei Kreuze, besprengt ihn mit Weihwasser und deckt ihn mit einem Tuch zu. Der Teig muß nun über Nacht rasten.

Am Morgen des Samstages herrscht um halb 6 Uhr schon Betrieb in der Stube. Die Bäuerin und ihre 82jährige Mutter haben viel zu tun.

Die Teigmasse wird nun mit Salz, Kümmel, Fenchel, Koriander und Anis gewürzt, nochmals um 10 Kilo Mehl und Wasser vermehrt und fest durchgeknetet.

Als nächstes werden die Brotkörberl in die Stube gebracht und mit weißen Leinentüchern ausgelegt. Ist der Teig gut durchgeknetet, wird er portioniert und in die Backkörbe verteilt. Um 6 Uhr früh stehen bereits 18 Körbe mit Brotteig auf dem großen Bauerntisch. Nun muß der Teig rund zweieinhalb Stunden lang „gehen“.

In der Zwischenzeit wird die morgendliche Stallarbeit erledigt. Gegen 7 Uhr früh heizt die Bäuerin den gegenüber dem Wohnhaus gelegenen Backofen an. Ein rund 50 cm hoher Stoß mit schön geschichteten Backscheitern wird angezündet. Dann werden als erstes die „Glutzelten“ aus den im Trog zurückgebliebenen Teigresten ausgewalkt, auf den warmen Rand der Ofenplatte gelegt und gebacken. Mit Butterschmalz bestrichen, gesalzt und zu warmer Milch getrunken ergeben sie ein schmackhaftes Frühstück.

Ist der Holzstoß völlig niedergebrannt, wird die Glut mit der „Ofenglug-

ger“ über die ganze Backplatte verteilt, um so die Fläche gleichmäßig zu erhitzten. Die beiden „Zuglöcher“ werden mit feuchten Lappen zugestopft, um genügend Oberhitze zu erhalten. Nach einer halben Stunde kehrt dann die Bäuerin die Glutreste und Asche säuberlich mit einem in Wasser getauchten Tannenreisigbesen aus dem Backofen und „schießt“ anschließend die Laibe, die die Familienangehörigen in den Körben aus der Stube bringen, in den Ofen. Der erste Laib erhält durch Druck mit einem Finger in der Mitte eine kleine Vertiefung und wird deshalb als sogenannter „Lochlaib“ bezeichnet. Sind alle Laibe drinnen, wird das Ofentür verriegelt.

Der nächste Arbeitsvorgang nennt sich „Brotumwaschen“. Dazu holt die Bäuerin nach etwa dreißig Minuten die Brotläibe kurz aus dem Ofen und bürstet sie mit heißem Wasser ab. Dadurch werden sie schön glänzend. Abermals in den Ofen „eingeschossen“, werden sie nun fertiggebacken.

In der Zwischenzeit ist die Morgenfrische längst gewichen. Wir unterhalten uns mit Frau Reiter, warum sie sich die Arbeit antut, da doch die Bäckereien direkt ins Haus liefern. Die Antwort: „Weil uns das eigene Brot viel besser schmeckt.“

Nach einer Stunde holt sie die goldbraunen, duftenden, heißen Laibe aus dem Backofen. Jeder einzelne wird kritisch gemustert, in eine große Schwinge gelegt und ins Haus getragen. Vierzehn Tage reicht der Vorrat. Dann wird der Backtrog wieder in die Stube gebracht...



Jeden zweiten Freitag wird der Brotteig in die Stube getragen.



Die Bäuerin beim „Uersetzen“: Sie mischt den Sauerteig mit Mehl und Wasser.



Der Teig wird in rhythmischen Bewegungen geknetet, bis er „schnalzt“.



Nach etwa einer halben Stunde hat die Masse die richtige Konsistenz.



Samstagfrüh: Die Masse wird gewürzt und abermals mit Mehl und Wasser vermischt und fest durchgeknetet.

Zum Schluß macht die Bäuerin drei Kreuze auf den Teig, der nun über Nacht rasten muß.



Die Brotkörbe werden mit Leinentüchern ausgelegt.



Der Teig muß richtig „schnalzen“.



In den Körben müssen die Laibe nochmals „rasten“.

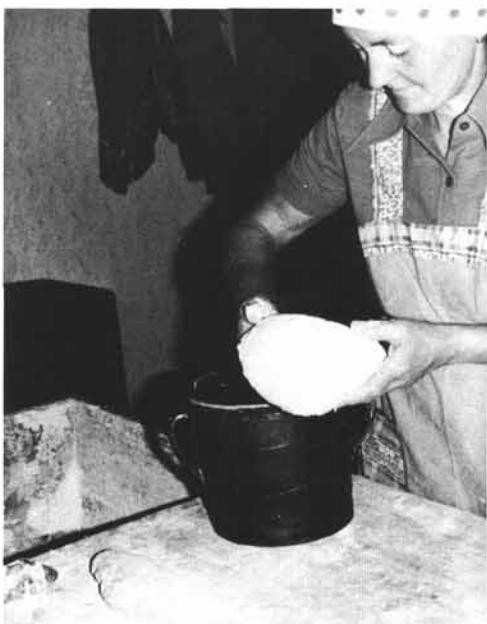


Dann wird er portioniert und in die Körbe gelegt.



Auch der letzte Rest wird noch aus dem Trog gekratzt.

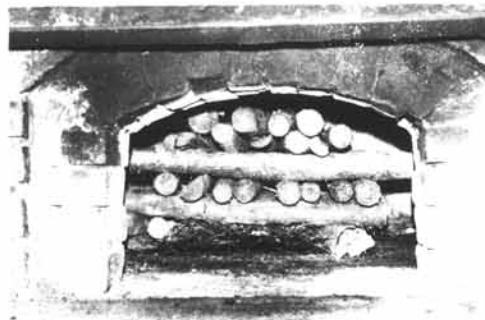
Aus den im Backtrog zurückgebliebenen Resten werden „Glutzelten“ gemacht.



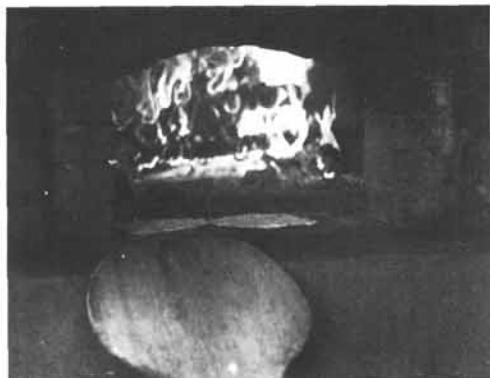
In ein irdenes Gefäß kommt der Sauerteig (Ura) für das nächste Backen.



Der Backofen gegenüber dem Wohngebäude.



Ganz exakt wird der Scheiterstoß in den Backofen geschichtet, um eine möglichst große Hitze zu erhalten.



Die Glutzen werden gebacken, noch bevor das Holz niederbrennt.



Nach dem Niederbrennen des Scheiterstoßes wird die Asche mit einem in Wasser getauchten Besen aus Tannenreisig aus dem Backofen gekehrt.



Die Laibe werden dann rasch aus der Stube getragen und „eingeschossen“.

Nach einer halben Stunde wird der Backofen geöffnet und die Laibe werden „umgewaschen“, d. h. mit warmem Wasser abgebrüstet und dann fertiggebacken.

Nach einer weiteren Stunde ist die Arbeit beendet: Die duftenden Laibe werden herausgeholt und in großen Schwingen ins Haus getragen.