

Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland
herausgegeben von der
Volkskundlichen Kommission für Westfalen
Landschaftsverband Westfalen-Lippe

Heft 22

Bäuerliches Brotbacken in Westfalen

Aus den Beständen des
Archivs für westfälische Volkskunde
herausgegeben von
Martha Bringemeier

Münster 1980

Bäuerliches Brotbacken in Westfalen

Aus den Beständen des
Archivs für westfälische Volkskunde
herausgegeben von
Martha Bringemeier



F. COPPENRATH VERLAG

Fotomechanischer Nachdruck der Ausgabe
„Vom Brotbacken in früherer Zeit“.
Berichte aus den Beständen des Archivs für westfälische Volkskunde,
zusammengestellt von Martha Bringemeier, Münster 1961.

INHALTSÜBERSICHT

| | |
|--|----|
| Vorwort | 5 |
| Frageliste „Vom Brotbacken in früherer Zeit“ | 7 |
| Karte der Berichtsorte | 15 |
| Berichte | |
| Westfalen | |
| Manuskript 7, ndt., mit Skizzen Heinz Bügener †, Lehrer Berichtsort: Kreis Ahaus | 16 |
| Manuskript 12 Heinrich Schauerte, Prof. Dr., Paderborn Berichtsort: Nordenau, Kr. Meschede, und einzelne Nachbarorte | 26 |
| Manuskript 65 Hermann Möcklinghoff, Bauer, Coerde Berichtsort: Coerde b. Münster | 31 |
| Manuskript 215 Heinrich Mevenkamp, Lehrer a. D., Catenhorn Berichtsort: Legden, Kr. Ahaus | 39 |
| Manuskript 442, mit Skizzen Fritz Möring, Hauptlehrer a. D., Lübbecke Berichtsort: Kreis Lübbecke | 43 |
| Manuskript 636 Alfred Fischbach, Lehrer a. D., Eiserfeld Berichtsort: Oberschelden, Kr. Siegen | 51 |
| Manuskript 854 Heinrich Thiemann, Postoberinspektor a. D., Soest Berichtsort: Ehringhausen, Kr. Lippstadt | 56 |

Titelbild:
Die Bäuerin gießt den Sauerteig aus einer Schüssel auf das Mehl im Backtrog.
Ilsersheide (Krs. Minden-Lübbecke), 1961.
Bildarchiv Volkskundliche Kommission f. Westfalen (20 096).

ISBN 3-88547-104-3
VVA-Nr.: 297/00104-x
Copyright 1980/G. by F. Coppenrath Verlag, Münster
+ Herausgeber
Alle Rechte vorbehalten, auch auszugsweise
Printed in Germany
Imprimé en Allemagne

| | |
|--|-----|
| Manuskript 1000, ndt., mit Skizzen Clemens Schnell, Schacht- und Schießmeister i. R., Hagen Berichtsort: Hagen, Kr. Arnsberg | 60 |
| Manuskript 1072 Hermann Niehoff †, Auktionator und Architekt Berichtsort: Schöppingen und Umgebung, Kr. Ahaus | 71 |
| Manuskript 1098 Johann Mönikes, Steuerinspektor a. D., Bergheim Berichtsort: Bergheim, Kr. Höxter | 81 |
| Manuskript 1267, mit Skizzen Karl Schmidthaus, Motorenschlosser, Bochum-Laer Berichtsort: Bochum-Laer | 85 |
| Manuskript 1420 Ernst Langenbach, Landwirt, Lünen Berichtsort: Lünen, Kr. Lüdinghausen | 98 |
| Manuskript 1731 Erna Buhre, Bäuerin, Ilserheide Berichtsort: Ilserheide, Kr. Minden | 108 |
| Manuskript 1747, ndt., mit Skizzen Otto Balkenholl, Altbauer, Hemmerde Berichtsort: Hemmerde, Kr. Unna | 115 |
| Niedersachsen | |
| Manuskript 8 Gretchen Velmelage, Hofbesitzerin, Nortrup Berichtsort: Artland, vor allem Nortrup und Vehs, Kr. Bersenbrück | 125 |
| Manuskript 533 Hans Wessels, Lehrer a. D., Aschendorf Berichtsort: Neurhede, Kr. Aschendorf (Ems) | 132 |

VORWORT

Nachdem wir in den letzten Jahrgängen der Rheinisch-westfälischen Zeitschrift für Volkskunde verschiedene Einzelberichte veröffentlicht haben, legen wir nun, aus Anlaß des 10jährigen Bestehens des Archivs, wiederum eine Zusammenstellung von Berichten vor, und zwar zur Frageliste „Vom Brotbacken in älterer Zeit“. Für die Auswahl unter mehr als 80 Berichten war der Gedanke maßgebend, unterschiedliche Verhältnisse und viele Seiten des Themas zu Wort kommen zu lassen. So hat der Leser die Möglichkeit, Einblick zu gewinnen in eine Arbeitswelt, die heute schon nicht mehr beobachtet werden könnte, denn das ländliche Backen ist aufgegeben, die Backhäuser stehen verödet, die Backöfen sind verfallen. Man bedarf ihrer nicht mehr, bequemere Verfahren haben das häusliche Backen abgelöst.

Aus diesen Berichten der älteren Generation aber erkennt man die hohe Bedeutung, die das Brotbacken im Leben der Landbevölkerung gehabt hat, man spürt die Würde dieser Arbeit, die Wertschätzung des Brotes, die gemessene Ruhe im Arbeitsablauf. Man sieht die Arbeitsverteilung zwischen Bauer und Bäuerin, die Mithilfe von Knecht und Magd, die Anteilnahme der Kinder, die Zuordnung des Heuermanns zum Hof, die nachbarliche Verbundenheit.

Über die soziologischen Befunde hinaus kann man die Verbreitung von Bauformen und Geräten feststellen, die Arbeitsverfahren, die Arten des Brotes u. a.

Sehr deutlich läßt sich der allmähliche Wandel der Lebensansprüche in den letzten Jahrzehnten verfolgen. —

Die Manuskripte wurden möglichst im Wortlaut belassen, an den Skizzen wurde nichts geändert. Plattdeutsche Texte, die stets auch von der Abteilung für Mundartforschung ausgewertet werden, sind freundlicherweise ihrer Schreibweise nach überprüft worden von Herrn Dr. F. Wortmann.

Besonderer Dank gebührt Herrn Prof. Dr. B. Schier, der die Drucklegung dieses Heftes möglich gemacht hat.

Die Vorbereitungsarbeiten für dieses Heft hat Frau Irmgard Simon geleistet, die unermüdliche Betreuerin der Sammlungen des Archivs. —

Das vorliegende Heft soll ein Dank sein an die Mitarbeiter im Lande, mit denen wir uns einig fühlen in dem Bestreben, Quellenmaterial für die volkskundliche Forschung in Westfalen herbeizuschaffen.

Möge dieses Heft dazu beitragen, weitere Helfer im Lande zu finden, damit das Archiv auch in seinem zweiten Jahrzehnt reiche und gute Ernte in die Scheuern bringt!

Münster, im Januar 1961

Martha Bringemeier

In den plattdeutschen Berichten sind nachträglich einige Sperrungen vorgenommen und verschiedentlich hochdeutsche Übersetzungen eingefügt worden.

Frageliste 1 VOM BROTBACKEN IN FRÜHERER ZEIT

Der Backofen

Wo steht in Ihrer Gegend der Backofen? Draußen im Freien? Ohne ein besonderes Schutzdach? Mit einem kleinen Vorbau? In einem Backhaus? Im Bauernhaus? Haben Bauern und Kötter die gleiche Art, oder ist es gewöhnlich so, daß z. B. die

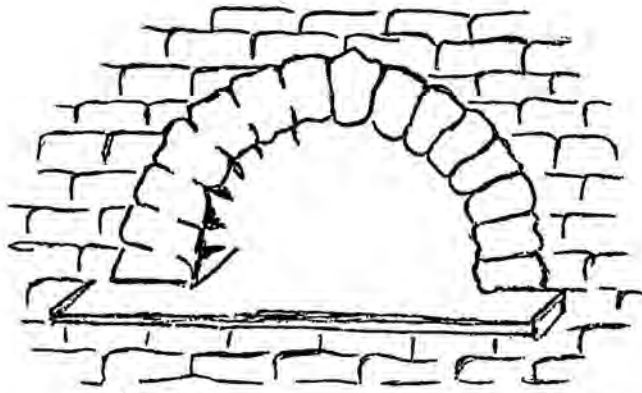


Bauern ein Backhaus, die Kötter einen Backofen im Hause haben? Wie nennt man in der Mundart einen Backofen, der im Freien steht? Ist der Backofen, wenn er in einem Backhaus bzw. im Bauernhaus steht, in das Haus einbezogen oder als kleiner Anbau nur durch das Ofenloch mit dem Hause verbunden?

Aus welchem Material ist der Ofen gebaut (Lehm, Backstein, Bruchstein, Schamotte)?

Wie wird der Ofen gebaut (über einem Gerüst, einem Torf- oder Holzhaufen, ganz frei)? Wer macht das? Ein Maurer? Der Backofenbauer? Wie heißt der Handwerker in der Mundart? Gibt es besondere Geschichten in Ihrem Dorfe von Backofenbauern, deren Ofen sofort nach der Fertigstellung wieder ineinandergefallen sind? Wenn ja, so erzählen Sie bitte!

Wie wird die Grundfläche des Ofens, auf die man die Brote schiebt, genannt? Herd? Aus welchem Material ist diese Grundfläche gearbeitet? Wie viele und was für Schichten stecken in ihr (Sandschicht, Ziegelbruchstücke, Lehm, Findlinge)? Wie heißt die Einschiebeöffnung? Ist ihre Sohle gekennzeichnet durch einen besonders großen Stein oder eine Metallplatte? Was ist die Schruft? Wie wird die Einschiebeöffnung während des Backens verschlossen? Haben die Ofen besondere Zuglöcher? Wissen Sie vom Hörensagen her, daß es früher keine Zuglöcher gegeben hat? Befinden sich die Zuglöcher des Ofens vorn in der Stirnwand oder hinten? Gehen besondere Rauchkanäle über der Wölbung des Ofens her? Wie kann man die Zuglöcher des Ofens verschließen (mit losen Ziegelsteinen, mit einem Milchdüppendeckel)?



Hat der Backofen einen Schornstein, oder ist er an einen Schornstein angeschlossen? Bitte, beschreiben Sie einen Backofen-Schornstein! Aus welchem Material ist er? Aus Rutenflechtwerk mit Lehm verschmiert? Aus Ziegelsteinen? Ist es ein ausgebildeter Schornstein, in den man hineinsteigen kann oder nur ein kleiner Rauchfang? Hat man eine besondere mundartliche Bezeichnung für ihn?

Wie sieht der Ofen von außen aus, wenn er frei für sich steht (wie ein Erdhaufen, wie ein kleines Haus)? Wie wird die Lehmkuppel gegen Witterungseinflüsse geschützt (mit Soden, einem kleinen Ziegeldach)? Hat der Ofen eine in Backstein aufgeführte Stirnwand? Woraus besteht der Unterbau des Ofens? Ruht der Ofen auf hölzernen Schwellen oder Findlingsblöcken o. ä.?

Das Einheizen (*Das Inböten*)

Wer besorgt in Ihrer Gegend das Einheizen des Backofens (der Bauer, die Bäuerin, ein Knecht, eine Magd)? Ist es im Nachbardorfe anders? Erhält die Person, die einheizen muß, einen besonderen Namen? Besondere Vergünstigungen? Wann muß der Ofen eingeheizt werden? Drei Stunden vor dem Backen?

Das Brennmaterial

Mit welchem Brennmaterial wird eingeheizt (mit Buchenscheiten, Eichenknubben, Torfsoden, Heidekraut)? Ist sonst minderwertiges Heizmaterial gerade gut genug für den Backofen, oder wird besonderer Wert gelegt auf hochwertiges Brennmaterial? Sagt man z. B., daß das Brot am besten schmecke, wenn der Backofen mit einem bestimmten Holz eingeheizt worden ist, z. B. mit Buche? Oder mit Birkenholz?

Das Feuer

Werden die Holzscheite oder Torfsoden auf eine besondere Weise im Ofen aufgeschichtet? Wenn ja, wie? Muß dafür etwa eine Person eigens in den Backofen kriechen? Wie lange muß das Feuer im Ofen brennen?

Ofenproben

Wann ist der Ofen gut? Welche Anzeichen und Proben gibt es dafür? Muß der Ofen weiß werden? Hält man eine Roggenähre hinein? Bitte, schildern Sie möglichst genau die Probe! Wenn es irgendwelche Sprüche gibt, die als Zeitmaß zum Hineinhalten der Hand oder der Roggenähre dienen, so schreiben Sie diese in der Mundart auf! Was wird nachgefeuert, wenn der Ofen noch nicht heiß genug ist (Stroh, Heidekraut)?

Das Auskehren des Ofens

Wer kehrt Glut und Asche aus dem Ofen? Der Einheizer? Wohin kehrt man sie? Sind besondere Aschenlöcher da? Wurden sie von der Polizei angeordnet? Wird der Backofen nach dem Auskehren noch ausgewischt? Mit einem Stroh- oder Ginsterbesen? Oder mit einem feuchten Tuch?

Die Asche

Verwendet oder verwandte man die Asche aus dem Backofen noch für andere Zwecke? Früher z. B. zum Wäschebücken?

Werden sofort nach dem Herausholen der Asche die Brote eingeschossen, oder muß der Ofen noch eine Zeitlang abstehen? Wenn ja, wie lange? Wie nennt man das in der Mundart? (Der Ofen muß sich setzen?)

Das Brotbacken

Wie oft wird Brot gebacken? Aus welchem Mehl wird das tägliche Brot bereitet (aus gebeuteltem Roggen, ungebeuteltem Roggen, Roggen und Weizen)?

Wo wurde oder wird der Brotteig zubereitet (in der Backkammer, im Backhaus, auf dem Flett, im Ort, in der Lucht, in der Stube — im Sommer, im Winter)? Wie wird die erforderliche Menge Mehl abgewogen, abgemessen?

Der Sauerteig

Wird das erste Teigstück immer mit Sauerteig bereitet? Oder auch mit Hefe? Was macht man, wenn man keinen Sauerteig im Hause hat? Ist es Pflicht der Nachbarn, im Notfalle von ihrem Sauerteig abzugeben? Setzt man ihn selbst an? Wie? Wo und wie wird in der Regel der Sauerteig vom letzten Backen aufgehoben? (Irdener Topf? Mit Salz bestreut?)

Die Teigbereitung

Wird das tägliche Brot mit Sauerteig oder mit Hefe bereitet? Wann setzt man das Vorstück des Teiges an? Am Vorabend des Backtages? Wer macht das? Läßt man den Teig über Nacht gehen? Wohin wird er dann gestellt? Trifft man besondere Vorkehrungen, um ihn vor kalter und zugiger Luft zu schützen (Bedecken mit Federkissen, mit Wärmflaschen)? Wer knetet den Teig mit dem restlichen Mehl durch? Wieviel Personen sind dazu nötig? Wie erkennt man, daß der Teig die richtige Beschaffenheit hat?

Das Ausformen der Laibe

Wie werden die Brote geformt (abgestochen mit einem Messer, mit der Hand geformt, in einen Napf gefüllt)? Wird der Teig während des Backens in diesen Näpfen gelassen oder vorher wieder herausgenommen? Was für eine Form erhalten

die Brote? Rund? Länglich? Oval? Werden die Laibe eingekerbt, eingestochen, gestempelt? Oder eingepinselt mit irgendeiner Flüssigkeit (mit warmem Wasser, kaltem Wasser)?

Das Grestern

Kennen Sie in Ihrem Dorfe oder in der Nachbarschaft das Grestern, Grastern, Gasseln o. ä.? (Die geformten Brotlaibe werden auf einem langen schmalen Brett in das brennende Feuer des Ofens geschoben und nach kurzer Zeit wieder herausgeholt und dann z. T. mit einer Flüssigkeit bestrichen.) Wenn bekannt, dann schildern Sie bitte das Grestern mit allen seinen Handreichungen und mundartlichen Bezeichnungen! Warum grestert man? Wird es jetzt noch getan?

Das Brot im Ofen

Welche besonderen Vorsichtsmaßnahmen trifft man beim Einschleiben der Brote in den Ofen (Bekreuzigen der Brote, Schließen der Türen)? Wie liegen die Brote im Ofen? Werden sie alle einzeln nebeneinander gelegt, damit sie rundherum eine Kruste erhalten, oder eng aneinander, damit sie nur unten und oben verkrusten können? Erhält das erste oder letzte Brot, das eingeschossen wird, eine besondere mundartliche Bezeichnung? Wie erhellt man den dunklen Backofen zum Einschleiben der Brote? (Aufgesteckter Rohrkolben, in Talg getaucht und angezündet? Öllicht in einer kleinen Nische, die zum Backofen hin offen ist?) Wie nennt man in der Mundart die Beleuchtung? Wie lange bleiben die Brote im Ofen?

Was für Vorkehrungen trifft man, damit die Brote im Ofen nicht fallen? Gibt es einen Spruch oder ein kleines Gebet dafür? Wird der Ofen abgedichtet? Womit?

Das Herausholen der Brote

Wie stellt man fest, ob die Brote gar sind? Wie nennt man das Herausholen der Brote in der Mundart? Wie werden die Brote, die nicht aufgegangen sind, in der Mundart bezeichnet? Speckige Brote? Werden sie als irgend eine schlechte oder gute Vorbedeutung angesehen? Was sagt man, wenn die Brote nicht geraten sind? Gibt es Redensarten, durch die man dem Einheizer oder der Bäckerin die Schuld zuschreibt? Was geschieht mit den Broten, wenn sie aus dem Ofen kommen? Werden sie abgebürstet oder mit Wasser bestrichen? Wohin legt man sie zum Auskühlen?

Feinbrot

Wenn Feinbrot oder Gebäck mitgebacken werden soll, kommt es mit dem Roggenbrot zusammen in den Ofen oder vorher oder nachher? Wird Feinbrot bzw. Kuchen an jedem Backtag mitgebacken oder nur zu besonderen Anlässen (Feiertage, Kirmes)? Wird für die Kinder ein kleiner Kuchen, Apfelstuten mitgebacken? Wird Päckert mitgebacken? Wenn ja, in was für einer Form? Werden Knabbeln getrocknet? Wieviele Stuten werden dafür aufgebrochen? Wo werden die Knabbeln aufbewahrt? In einer Truhenbank? Wo steht diese Truhenbank?

Schwarzbrot

Können Sie sich noch daran erinnern, daß man früher auf den Höfen Schwarzbrot gebacken hat? Oder können noch ganz alte Leute davon erzählen? Dann berichten Sie doch möglichst ganz genau, was diese von der Schwarzbrotbäckerei noch wissen!

Wurde das Schwarzbrot aus gebeuteltem oder geschrotetem Roggenmehl gebacken? Wer setzte das Vorstück des Teiges an? Wer knetete den ganzen Teig nachher durch? Wie ging das vor sich? Wurde er mit den Füßen bearbeitet? Zog man Holzschuhe dazu an? Wieviele Personen waren dazu nötig? Wie lange mußte der Teig vor dem Backen ruhen? Wie wurden die einzelnen Brotlaibe geformt? Wie schwer waren sie? Wann mußte der Backofen eingheizt werden? Mit welchem Material heizte man ein? Wie lange hatte das Feuer im Ofen zu brennen? Mußte der Ofen auch abstehen? Gab es eine besondere Schüffel zum Einschleiben der Laibe? Wurde der Ofen während der Backzeit auf besondere Weise verschlossen? Mit Lehm verschmiert? Wie lange blieben die Brote im Ofen? Wo wurden sie später aufbewahrt? Wie oft wurde Schwarzbrot gebacken?

Bitte, nennen Sie die mundartlichen Bezeichnungen für Schwarzbrot! Ist bei Ihnen auch der Ausdruck „Pumpernickel“ gebräuchlich?

Kennen Sie Redensarten oder Geschichten vom Schwarzbrot, so erzählen Sie bitte!

Andere Verwendungen des Backofens

Findet der Backofen noch anderweitig Verwendung? Wird Obst im Backofen gedörrt? Trocknet man alle oder nur bestimmte Obstsorten auf Hürden? Wie sehen die Hürden aus? (Geflochten? Holzroste?) Bitte, die mundartliche Bezeichnung! Wer fertigt sie an? Wurde das Obst früher auch noch auf eine andere Weise getrocknet (in einem Dörrföfen)? Wenn ja, dann beschreiben Sie sie bitte!

Wurden auch größere Mengen Fleisch für Hochzeiten im Backofen gebraten? War es in Ihrer Gegend früher auch üblich, daß man Hanf und Flachs im Ofen dörrte? Kennen Sie persönlich diese Gewohnheit noch oder nur vom Hörensagen her? Wenn Sie davon noch wissen, dann beschreiben Sie bitte das Einheizen und Säubern des Backofens und das Einstellen und Herausholen der Flachsgarben!

Feueregefährlichkeit des Backofens

Was für besondere Sicherheitsmaßnahmen zur Verhütung von Brandschäden durch die Backöfen werden oder wurden getroffen? Gibt es dazu besondere polizeiliche Verfügungen? Wissen Sie, daß in Ihrem Dorfe Häuser abgebrannt sind, weil man auf den eingheizten Backofen nicht genügend Acht gegeben hatte?

Backen zu mehreren.

Kommt es auch vor, daß zwei oder drei Bauern zusammen in einem Ofen backen? Geht das reihum zwischen den Höfen?

Der Mehlbock

Wird der Mehlsack auf einen kleinen Bock gestellt, damit man das Mehl besser herauslangen kann? Wie heißt der Mehlbock in der Mundart? Braucht man diesen Bock auch noch anderweitig? Bitte, machen Sie eine kleine Faustskizze von ihm!

Der Backtrog

Aus welchem Holz ist der Backtrog? Ist er aus einem einzigen Stück herausgearbeitet oder aus 5 oder mehreren Brettern zusammengezimmert? Hat er dann besondere Griffe? Sind diese irgendwie geschmückt oder verziert? Worauf steht der Backtrog? (auf Böcken, auf dicken Steinen)? Wo steht der Backtrog (in der Backkammer, im Backhaus, auf dem Flett)? Dient oder diente er auch noch anderen Zwecken (als Kinderwiege, zur Schlachtereier)?

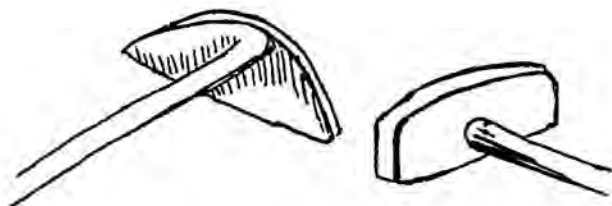


Die Ofenstange

Wird die Glut im Ofen mit einer besonderen Stange umgerührt, damit sie sich besser im Ofen verteilt? Ist die Stange immer aus Holz? Wie heißt sie in der Mundart?

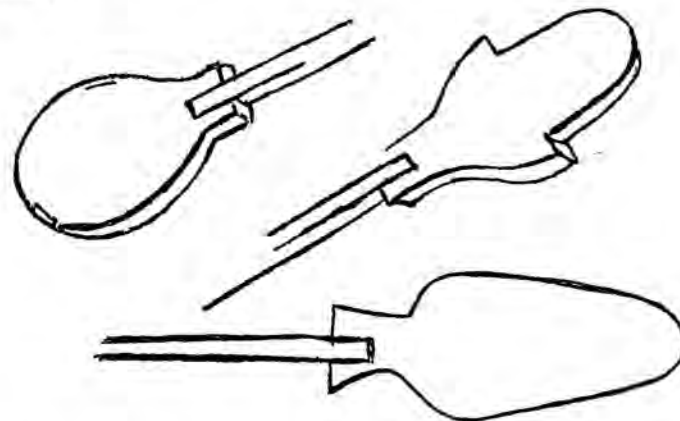
Der „Keß“

Mit welchem Gerät wird die glimmende Glut und Asche aus dem Ofen herausgeholt? Wie sieht es aus? Bitte, eine kleine Skizze! Ist es aus Holz? Aus Eisen? Wie lang ist es ungefähr? Wie heißt es in der Mundart?



Der Schieber

Wie heißt der mundartliche Ausdruck für das Einschieben der Brote und für den Schieber (Schüffel)? Was für eine Form hat das Blatt des Schiebers? Können Sie das wohl aufzeichnen? Gibt es dickere und dünnere Schieber? Aus welchem Holz ist das Blatt des Schiebers gearbeitet? Wer fertigt ihn an (der Bauer, ein Knecht, ein Tischler)?



Das Gresterbrett

Wenn das Grestern, Gesseln, in Ihrer Gegend bekannt ist, dann zeichnen Sie doch bitte auch ein Gresterbrett auf! Wie heißt es in der Mundart? Ist es aus Holz oder aus Eisen? Wenn aus Holz, aus welcher Art? Wie lang und wie breit ist es ungefähr? Hat es irgend eine Verzierung am Griff?



Sind in Ihrer Gegend außer den genannten auch noch andere Backgeräte in Gebrauch? Wenn ja, wie heißen sie in der Mundart, wie sehen sie aus und wie werden sie gebraucht?

Wo werden die Geräte aufbewahrt? Ist es als eine gute oder böse Vorbedeutung anzusehen, wenn sie zufällig kreuzweise stehen während des Backens? Erhalten sie während des Backens auch wohl einen bestimmten Platz in der Nähe des Backofens?

Was wird in der Zeit zwischen Weihnachten und Neujahr mit den Backgeräten gemacht? Werden sie da besonders geschützt? Was hat es z. B. zu bedeuten, wenn eine Brotschüffel während des Backens entzwei bricht? Bitte, erzählen Sie ganz genau und ausführlich, was Sie von diesen Dingen wissen!

Das Backhaus (dat Bakkes)

Bitte, beschreiben Sie möglichst genau ein Backhaus! Wie sieht es von außen aus? Welche Ausmaße hat es ungefähr? Steht der Backofen in seiner vollen Größe im Backhaus, oder ist die Ofenwölbung von außen zu sehen? Wie ist das Dach gedeckt (mit Stroh, Schiefer, Ziegeln)? Früher? Heute? Aus welchem Material bestehen die Wände? Fachwerk? Weiß gekalkt? Massiv-Mauerwerk? Bitte, beschreiben Sie den Unterbau des Backhauses! (Steinfundament? Holzschwellen?)

Wo steht das Backhaus auf den Bauernhöfen? Weit entfernt von allen übrigen Gebäuden? Nahe dem Wohnteil? Wird der Dachraum des Backhauses benutzt? Wenn ja, wie? Als Abstellraum für Geräte? Lagerplatz für Erbsenruten? Hat das Backhaus auch ein Obergeschoß mit Kammern? Wie werden diese Kammern verwendet? Als Wohnung für die *aollen Lüde*? Gesindkammern? Armeleutekammern? Wenn im Backhaus eine Wohnung ist, befinden sich dann auch noch einige Räume im Erdgeschoß (eine Küche, eine Stube)? Finden sich Wohnungen nur in den Backhäusern größerer Bauern? Wird dessen ungeachtet im Backhaus gebacken? Was für Pflichten bzw. Vorrechte sind den Backhausbewohnern eingerichtet? Wie werden die Menschen, die in einem Backhaus wohnen, in der Mundart genannt? Backs? Macht man einen Unterschied in der Bezeichnung zwischen bewohnten und unbewohnten Backhäusern, zwischen Backhäusern und Backspeichern?

Wieviele Eingänge hat ein Backhaus (Zugang zum Backraum, Zugang zur Wohnung)? Trägt der Türsturz oder ein anderer Balken im oder am Backhaus eine Inschrift oder Jahreszahl? Wenn ja, so geben Sie bitte Jahreszahl und Inschrift möglichst buchstabengetreu an! (z. B. *Wen ik bak dan hew ik brot* ...) Ist die Inschrift mit Verzierungen versehen? Wenn ja, so beschreiben Sie diese bitte! Noch schöner wäre es natürlich, wenn Sie eine kleine Faustskizze oder ein Foto machen würden.

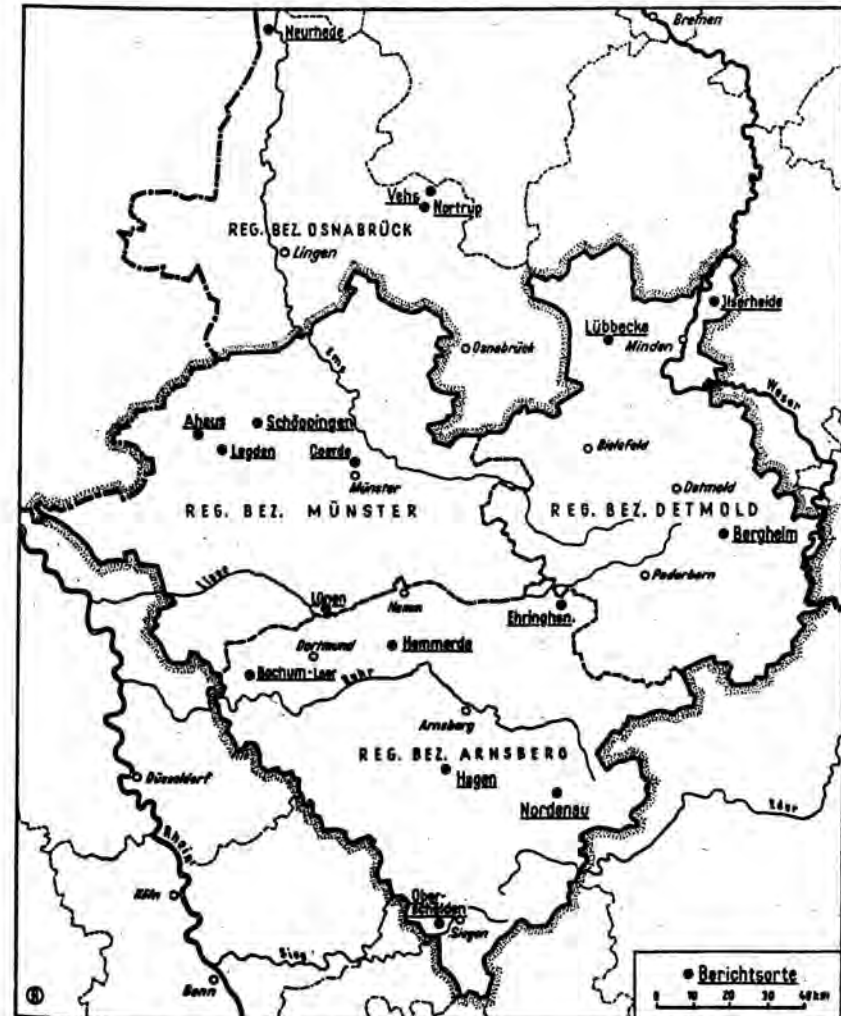
Das Innere des Backhauses

Wie sieht das Backhaus von innen aus? Sind Backofenraum und Backkammer zum Bereiten des Teiges zwei verschiedene Räume? Wieviele Backöfen stehen in dem Backhaus (nebeneinander, übereinander, im rechten Winkel)? Der eine nur zum Feinbrotbacken? Ist das in Ihrer Gegend eine Ausnahme oder üblich so?

Hat das Backhaus auch noch andere Funktionen zu erfüllen (Waschhaus, Futterhaus, Schweinehaus, Brauhaus)? Früher? Heute? Standen oder stehen Braukessel, Futterkessel, Waschkessel auch im Backhaus?

Welche Geschichten erzählt man sich in Ihrer Gegend von alten Backhäusern?

KARTE DER BERICHTSORTE



Berichtsort: Kreis Ahaus
Berichtszeit: etwa 1880 bis 1951

Dat gaff hier Backöwwens so un so, Backöwwens, de heel int Fräije stonnen (Abb. 1 u. 6), Backöwwens int Backhus, Backöwwens in'n Koenspieker (Kornspeicher) un Backöwwens int Burenhus. De Kötterslö häbt faak nen Backowwen int Fräije had off een achtert Haol (Hahl), midden in'n Stapel (Herdrückwand. Vgl. Abb. 2). Lagg aober de Lieftucht (Leibzucht, Altenteil) dicht bi'n Hoff, dann häbt se nicks had, dann häbt se met de Bur tehope backt. De Burslö häbt ock vandage noch ehr Backhus, un man segg, dat et äöller is as'n Koenspieker met sinen Backowwen. In Ammeln (Ammeloe) bi Ausen (Ahaus) was den Backowwen buten an de Gewwelwand van dat Backhus anlewwt, un den Schaottsteen för den Rook, de löp buten an'n Gewwel hog. In Quantwick bi Wüllen ligg den Backowwen int Backhus, un den Rook de treckt in'n Bosen harup un wieder dörn Schaottsteen.

Den klennen Backowwen buten up'n Hoff was ut Fachwerk met Lehmwände. Dat Gewölbe was ock ut Lehm, un öwwer de Wölbung lagg ne dicke Sandschicht, dat de Hette sick nich verlör (Abb. 3). Usse Gefangenen in Rußland häbt dat dor net (geradeso) so beläwt; de häbt up de Öwwens slaopen. Dann brukden se nich te freesen.

Öwwer den Owwen is'n Satteldack west un unner den Owwen dat Askelock. Met de Vörhalle was dat unnerscheedlick, de eenen de haren saonen Vörbau, de annern haren weer nicks. Sunn un Rängen un Wind kreggen ehr te packen. Bi Frenker-Hackfort in Alstär (Alstätte) sall vandage noch saonen Owwen in'n Gebruk weern (s. unten u. Abb. 6). Mästens häff sick den Bursmann den Owwen säölwt baut had, et gaff aober ock Owwenbauers, de slöpen dann snachs up'n Hoff, bes dat de Arbeit ferrig was. In Osterwick sall éene west hemn.

Dat is in Heiden bi Borken passeert. Dor häbt se ock nen Owwen bauen wollt, un do häff de Bur seggt: De Steen to't Fundament, de laot we van de Düwelsteene nemmen, dann köwwe de utsporn. Un dat häbt se daon. Men snachs tüsken twälf un een, do häff dat'n grot Spektakel gewwen up de Däle, un de Bur un ale annern de bünt uppsprungen vant Bär (Bett) un häbt kecken. Men se häbt nicks sehn. Et is alls still west. De Köh, de Peer,

Gehöft: Snieder, Hermann
 Graes

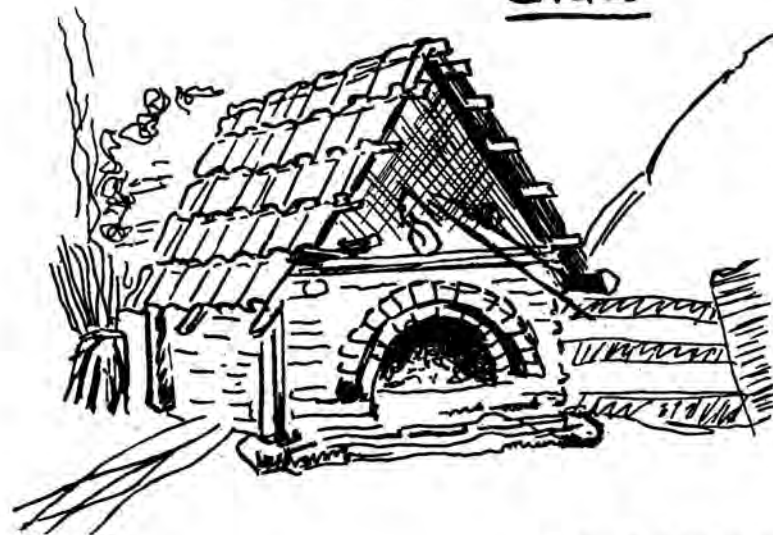


Abb. 1: Backofen im Freien



Abb. 2:
 Backofen in der Herdrückwand

dat heele Veh lag rühig. Un'n annern Morn, äs se es dör de Nündör kiekt, do seht se wall, wat de los is. Do ligg den nien Backowwen an de Grunn, platt an de Grunn. Un wat menst wall, de Steen van dat aolle Heidengraff, de bünt restlos verschwunnen west. Un äs se es naokecken häbr, do häbt se weer up ehren aollen Plaß lägen, midden int Heidefeld. Kiek, so is dat passeert, un de Geschichte, de besteht in Wohrhät. (Aus meiner Sagensammlung Borken-Bocholt.)

De Unnerlage för dat Brot wör van Backsteene makt, van halwgare Backsteene. De garen droffen se nich nemmen, de sprüngen kapott. Immer häbt de Steen kinne Backsteenform had, manges wassen se bred as de niemodsken Platten. Dör dat Mundlock wert de Brode in'n Owwen schowwen. Den Brotowwen de moch fein versmeert wern. Dat däöhn se met Lehm. Wann de aober gar nich te finnen was, dann nöhmnen se ock wall wat van den Deeg, de öwwer bleäwen was. An jedder Siet van dat Mundlock was nen isernen Haken, un dorin wör nen Klemmstock leggt, de dat Owwenbrett fast ansluten däöh. Dat Owwenbrett was mindestens dreetöllig, midden drup satt nen Handgriff ut Holt. Fastmakt wör den Verschuß ock wall dör nen Staken; de kwamm schräg devör un stöhn up de Grunn. Rooklöcker off Rookkanäle häff dat hier saoläwen (nie) nich gewwen.

Van den Schaottsteen häb ik all schrewwen. In Ammeln häff de up twee Balkens staohn. Makt häbt se em ut Backsteen, ut Feldbrandsteen. Schult Herick in Ammeln däch dat noch, dat dor bowwen drup Bentheimer Steen west bünt. Heel fien un däftig häff dat utsehn. 1928 häff de Schult dat Backhus afbrocken, un no backt he in'n Spieker. In den Schaottsteen kann een harinstiegen to't Reinigen.

Dat Inböten döb de Bursmann mästtieds sölwes. Annerthalf Stunn fört Backen moch he dormet anfangen. To't Inböten wör dat beste Holt nommen, am läwsten Bökenholt. Et wör fein verwahrt. Alls kann de Husfrau bruken, men ant Backholt droff se nich kummen, un wann de Verlägenheit ock noch so grot was. Well kin Bökenholt härren, de häölpen sich met Torf. Um de Glot richtig te verdeelen, brukden de Lö ne Röhrstange.

Wann de Wölbung witt was, was de Hette grot genug. Was dor aober noch nen swatten Placken te sehn, dann saggen se fröhr: Dor sitt de Hund noch in. Dat was aober selten. Et kann ock wessen, dat de Hitz te grot weer. Dann hölen se ne lörrige Ähre drin. Wör de brun, dann was de Hette te dull, dann

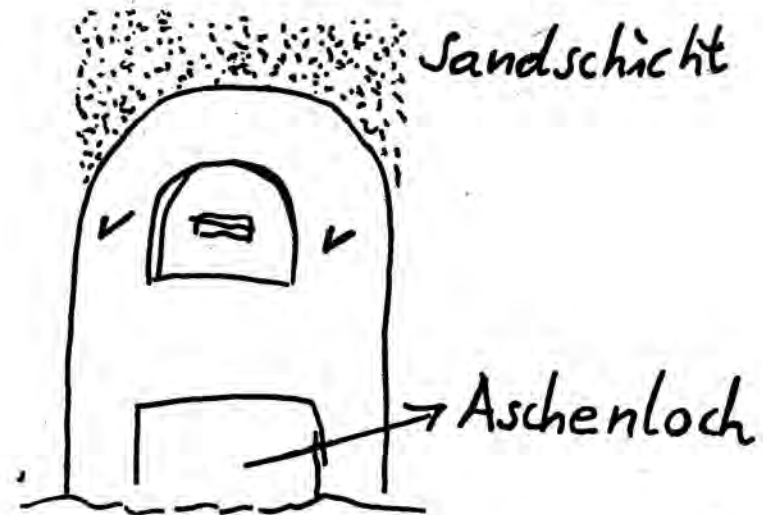


Abb. 3

mochen se noch wat wochten. Naores kwammen de Lö to de Insicht, dat et sick nich mehr lohnde: dat Inböten wör düerer ast Backen. Un alls göng nao'n Bäcker int Dorp off inne Stadt.

To't Reinmaken brukden de Lö twee Geräte, nen Owwenkrasser un nen Owwenbessem, erst den Krasser, de nöhm dat Rüggeste weg, un den Bessem, de moß de fiene Arbeit dohn. He wör ut Stroh makt off ut Braom (Ginster). De was noch just sao gud. Den Bessem wör toerst in Water stoppt, anners verbrönn he. Min Varre in Epe, de mäök dat noch anners. De bunn nen Sackklappen met'n Band an'n Stock, und dann släög he de Aske harut. Dat göng famos. De Aske kwamm int Askenlock. Dat wör faak unner dat Mundlock, dicht an de Grunn. Wenn dat Lock vull was, köm de Aske as Dünger up de Weide, faak ock int Bükfatt. Et was moiße (schöne) Aske. Un Seepenpulver un saowatt häff dat fröhr nich gewwen. — Wenn de Hette van Paß was, wör inschotten.

Alle vettehn Dage wör backt. Twee Zentner Roggen wören jeddesmaol brukt. Dat Mühl wör nich bühlt (gebeutel). Dat gaff et nich. Dat Koen dat wör blot schrott't.

Dat Mähl kwamm in'n Trogg. De stöhn int Backhus un nen Disk dorbi. Dat was alls gerieflick (bequem, handlich). Bi Kötterslö stöhn de Trogg in de Köcke. De was waam äs de Backstowwe. De Backtrogg wör ut Brär timmert. Dicke Klösse stonnen drunner, dat he nicht fuhldde (Abb. 4).

Sürdeeg wör för dat nächste Maol trüggelaoten. Wenn een in Verlägenheit satt, wör utholpen. Faak aober häbt se gar kin Sürdeeg brukt. Den Deeg de bleäf öwwer Nacht staohn, un dann sürde dat van säölws. Öwwer Nacht mott den Deeg gehren. Dann is he gud. Daobi bliff he in'n Trogg. Met'n Sack wör he noch wall es todeckt, un butendem kwamm den Deckel drup.

Bi't Kneen häölpen sick faak twee Mann. Een de moß faak Water todrägen. Dat Kneen döhn se met blote Föt. De wören toerst wasket. Dann göng dat drin. Et was ne sure Arbeit. Vör 70, 80 Jahr is dat hier to Enne gaohn. Min Varre in Epe häff dat vör gud 50 Jahr noch daohn. In Alstär wött dor'n nett Stücksken van vertellt. Äs den „Lopedagg“ („Lauftag“, Fluchttag) te was, do häff een roppt: De Fiend de is dor! Un do bünt se al lopen gaohn. De Anstrieker is van de Ledder harunnerplunnert, de Bursmann häff de Plog int Feld staohn laoten un häff sick upt Perd satt, un den Brotkneerer, de is so ut'n Trogg sprungen, un met blote Föte und Deeg dran is he met de annern nao de Grenz lopen un häff sick in Sicherheit bracht. Blaöß twee int Dorp, de bünt trüggebleäwen. Um ehr Hus häff ne Watergräfte gaohn. Men as et ehr te bunt wör, bünt se bes an de Bost dort Water gaohn un to de annern. (Aus meinen „Münsterländischen Grenzland-Sagen“, Vreden 1926, S. 168.)

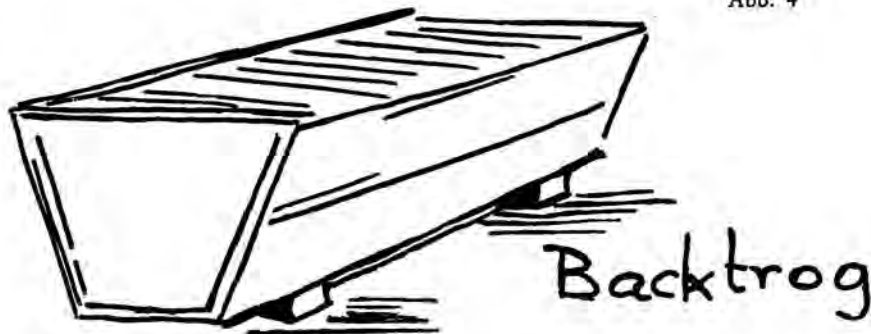


Abb. 4

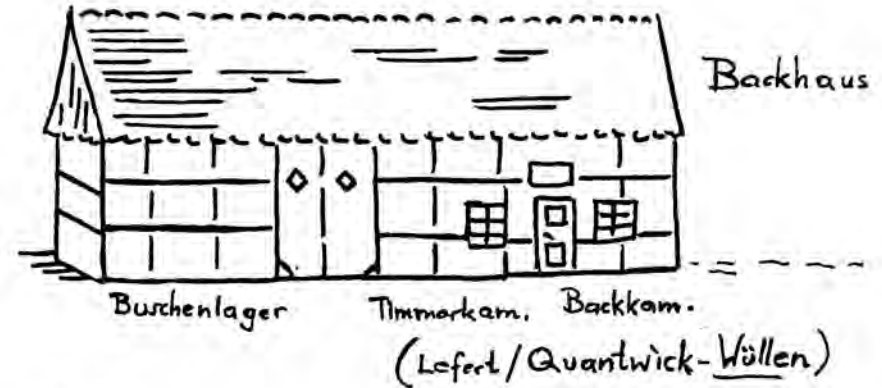


Abb. 5

Den Deeg, de moß tao (zäh) wern. Met de Föt wör de bowwen schön glatt makt.

Ja, un dann kwammen de Brode drut. Dat däöhn se met'n Backspa'n. Wat Lö nömt dat Ding ock Spirl. De sög baol just so ut äs den höltnen Spa'n, de den Arbeiter in'n Lehmkuum (Kuum : Kump, Bottich) brukde. De was heel van Holt. Bowwen in den Handgriff was'n Lock. Met'n Inschüwer wör dat Brot drinschowwen un ock druthaalt. För Brot was den Schüwer länklick, för Stuten, dat hett för den runden Stuten, äs se fröhr altied bakt waoden, was den Schüwer rundlick, dat den Deeg ock gud liggen blef. Met twee ellenlange Brettkes wörden de Brode formt. De däöhn se van de Siete anschuwen, bes dat de Form dor was. Un bowwen brukden se ock saon Brettken to't Dahldrücken. De Brode kreggen immer ne länklicke Form. Ut eenen Trogg formte de Bursmann 15, 16 Brode. De Kötter har nen klenen Trogg. He mäök ock nich mehr as 3, 4 Brode. — Met Brot is hier altied Swattbrot ment. Dat will ik hier extrao seggen, dat nicks verwesselt wött.

De Brode wören an de Siet met lück Ölge (Ol) bestrecken. Dann klewden se nich ananner. Wann dat düster was, wör saon klein Traonlämpken brukt. De Brode kwammen teggenanner te liggen, jiddesmaol 4 Stück. Se

blewen 12 Stunn in'n Owwen. Ganz wisse is dat aober nich. Wat, de kürt ock van 8 Stunn, annere weer sogar van 24 Stunn. Wann de Brode gar wassen, kömen se up'n B a c k d i s k. Se bünt nich upgaohn, wör seggt, wenn de Stücke bi't Backen faollen wassen.

Feinbrot häff dat hier saoläwen nich gewwen, wall S t u t e n, un dat was Wittbrot. Un Stuten, de was fröhr rar. Dat Sprück hiertolande, dat segg all: Wiehnachten alle Mann, Ostern well et kann, Pingsten de rieke Mann. Men dat bünt all wall 80 Jahr her, dat et regelmäsig ock'n Pläckskan Stuten to de Brügg (Butterbrot) gaff. Enkele A p p e l s t u t e n kwammen met in'n Owwen, de wassen rund net as den Appel. K n a b b e l n bünt immer gern getten waoden, vandage net sao gud äs fröhr. Twee off drie Stutens wören dorto brocken. Ubbewahrt wören de Knabbeln in'n Backowwen. To't Etten van de Knabbeln hört 'n grot Kämpken un lück Sucker. De Knabbeln, de däijt (aufgehen, quellen) harre, un in saon grot Kämpken härren se Plaß. In'n Herwst, wann de Obsternte was, wören Beren un P r ü m e n in'n Owwen drüwt. Dorto härren de Burslö R ö s t e n. De wassen flochten ut Wedden. De Bursmann mök se met egene Hann, net es he ock de Erappelkörn flocht. Extrao Owwens fört Obstdrüwen häff dat hier nich gewwen, de wören wall es anleggt to't Flaßdrüwen. In Quantwick bi Wüllen is in disse Wäken noch saonen F l a ß o w w e n affbrocken waoden. De was aober all Johrtiende lang brukt waoden as Hohnerstall. Men den Namen, de häff he hollen bes to sinen leßden Dagg.

Twee Buren häbt hier saoläwen nich tehope backt. Et kwamm wall den Kötter (Lieftüchter), wann he heel in de Nögde wonnde. In gaas aolle Tieden häbt de Hünen hier tehope backt. De Sage wött int heele Mönsterland vertellt un häff bi Tieden all in de Böke staohn.

Dat B a c k h u s is mästens ut Fachwerk. An min Ollernhus in Epe wör et allerdings massiv. Aober dat was ock erst 1888 baut. In Quantwick bi Wüllen häb ik mi saon Backhus ankecken (Abb. 5). Dat wör öwwer hunnert Jahr aolt. Et har twee Deele. Up de eene Siet wassen T i m m e r k a m e r un B a c k k a m e r, un an'n annern End wör de Dörfahrt met'n Buskenlager (Busken: Reisigbund). Naores häbt se de Wand tüsken Timmerkamer un Backkamer drutslagen; sao konnen se dann in de Timmerkamer better gewehr. Wi härren in Epe noch en Bär in de Backkamer staohn. Dat was för de Knecht. Ne heele Tiedlank häb ik ock all es drin slaopen, un veer

Geranien blöiden för dat klenne Fenster. De har ik säölwes trocken. Timmerkamer un Backkamer laggen an eene Siet, un dör nen Flur afftrennt wassen S w i e n e s c h ö r r un M e ß l a g e r. De Backhüser bünt met P a n n e n affdeckt west. Manges is int Backhus ock ne Wonnung west. Vandag sind dor Ostverdreäwene in.

In'n Ammelsken Esk bi Ausen häff fröhr saon klän Hüskan staohn, gaas alleen un up de Höchte. Un de Lö, de dorin wonnden, de hedden van Backs. De hären wisse ock all es in'n Backhus wonnt.

Dat Backhus lagg immer in de Nögde van de B o w w e n d ö r. An min Ollernhus was dat ock so. Et lagg just för de Bowwendör, kuum 20 Tratt davan aff. Et namm de heele Utsicht weg. Darüm häbt se dat affbrocken.

In de Backkamer stöhn alles gerieflick binanner. Wann dat Brot inschotten wern soll, lagg de Bur den Schüwer met dat Blattstück vörn int Mundlock, un dat Enne van'n Stell kwamm up'n Backdisk te liggen. Kiek, so läöt sick bequem arbeiden. Den Backdisk stöhn dat Mundlock teggenöwwer, un de Backtragg stonn an de Siet, ock dicht bi de Hann.

Un no mott ick noch etwas vertellen van de klennen B a c k ö w w e n s int Burenhus sölwst. Dat steht in Uhe (Eurer) Fraogeliste nich in. Kiek, saonen aollen S t a p e l int Burenhus, de was ut Bentheimer Steen upbaut. Öwwer de Simse to bäre Sieten stönnen jiddesmaol grote Steenblöcke un dor midden-drin was dat Owwenlock. Dat was kleen, un dat Lock dorächter, dat was ock men'n Öwweken. Dor konnen se twee Brode in backen, allenfalls ock drie off veer. Dat aolle Burenhus in Ortwick bi Wüllen, wat ik mi extrao dorup ansehn häb, dat har twee verschieden grote Öwwekes (Abb. 2). Den Stapel, de lött pickswatt, un de Dören för de Öwwekes, de bünt ut Messink. Dat wött altied sien putzt. Saodäönig steckt dat düftig aff. Un et is nich een, de dor nich Gefallen an häff. De niemodsken Stapels, de konnt in disse Richtung nich met, heel wisse nich. Aoch wo hiätlick süht dat ut, wann de Flamm harupsleet un de Dörkes löcht! Un unner de Simse löcht ock de Messinkblär för T a n g un P ü s t e r un F ü r s c h ü p p. Dor kann nüks sick satt an kieken. Vandage bünt de klennen Öwwekes ne Seltenheit waoden. Man trefft se bloß noch in gaas aolle Hüse an, un de bünt ja rar. —



Abb. 6: Backofen des Hofes Frenker-Hackfort, Alstätte, Kr. Ahaus

Skizzen von Heinz Bügener

(Im Folgenden läßt der Verfasser seinen Gewährsmann Frenker-Hackfort zu Wort kommen:)

„Düssen O w w e n de is vör twintig Johr baut. Vör twee Johr häbt se em affbrecken wollt. Men usse More de häft seggt: Den Backowwen de bliff staohn! Un ik häb ehr dorbi unnerstützt. Vör twee Johr is dat Hus nie baut un in'n Keller is nen nien Backowwen anleggt waoden. Kiek, un do häff düt Hüsken wegsollt. Nen hadden Kampf häff dat kost. De jungen Lö, de willt van dat Aolle nich vull wetten. Un wat mens, vandage backt wi bloß noch in düssen klänen Owwen. He is no noch waam. Wi häbt soäwen noch Stuten druttrocken. Den Owwen in'n Keller de wött gar nich brukt. Den Stuten ut den aollen Owwen de schmeck leckerer.

Vör düssen Owwen häb wi nen annern had. De stöhn dor int Bösken (Wäldchen). He satt inne kläne Anhöchte. Dat is men saonen Größbülten (Grashügel) west, un bloß de Dör is te sehn west, just äs bi de aollen Erappelkellers.

Düssen Owwen no, de is ganz ut Backsteen upmürt, met Lehm as Speis. Up de Rundung ligg vandage nicks mehr. Bi't Stutenbacken brukt de Hette nich so grot te wern. Bi Brotbacken was dat anners. Do moß dor bowwen ne dicke Lehmschicht sitten, anners langde dat nich.

Twée Lieftüchters, de häbt immer met us tehope backt. Den eenen, de moß dat Holt, dat Backholt klaftern, un den annern, de häff dat Inböten un dat Inschuwen besorgt. Doför können se dann ehren Deeg met in'n Owwen schuwen. Naores dann wör Flaß in'n Owwen drüwt. Dat häbt de Buren fröhr alle daohn. Dat kin Brand köm, häbt de Owwens immer wiet weg lägen vant Hus.

Dat dicke Owwenbrett, wat vört Mundlock kamm, was ut Pöppelholz. Bi't Brotuttrecken wör noch so nen Haken brukt, wann et met den Schüwer allennig nich kummen woll. Vandage wött bloß noch Stuten in düssen Owwen backt. Brot dat will nümms mehr etten.*

Epe, den 2. Mai 1951

Heinz Bügener

Berichtsort: Nordenau, Kr. Meschede, und einzelne Nachbarorte

Berichtszeit: etwa 1900—1930

Grundsätzlich ist zu sagen, daß die folgenden Ausführungen fast durchweg nur noch historische Bedeutung haben. In meinem Heimatorte Nordenau, der im Jahre 1930 rd. 30 Häuser und Familien zählte, gab es 4 Backhäuser, die frei neben dem Hause standen (es handelte sich hierbei um Bauernhöfe). Von diesen Backhäusern sind zwei um 1930 abgebrochen, eins 1951, eins steht noch, dient aber nicht mehr seinem Zwecke sondern als Holzstall. Außerdem gab es noch 5 im Hause eingebaute Backöfen, die aber heute alle herausgerissen sind; als letzter wurde der Backofen in meinem elterlichen Hause, ca. 1942, entfernt. Bis nach dem ersten Weltkrieg wurde in all diesen Backhäusern und Backöfen noch allgemein gebacken; dann ließ einer nach dem andern bei einem Bäcker in Oberkirchen backen; in meinem Elternhause wurde noch (als letztem!) bis etwa 1932 selbst gebacken.

Die Backhäuser waren aus Fachwerk; der Ofen selbst war nach außen herausgebaut und überdacht — das Dach mit Schiefer gedeckt —, so daß das Ofenloch (Mundloch) in der Außenmauer war. Die ins Haus einbezogenen Backöfen waren gewöhnlich neben der Deele bzw. dem Herde, in neuen Häusern im Kellergeschoß am Schornstein eingebaut. Die anderen Familien, die keinen eigenen Backofen hatten, backten in einem der Backöfen der Nachbarn; meist backten sie gleichzeitig mit und gaben dafür ein *Backebräut*. In Altenfeld b. Siedlinghausen hatten die Bauern zusammen ein Backhaus, in Medebach, Kr. Brilon, mehrere Gruppen je ein Backhaus. Das Backen ging dann reihum.

Das Backhaus hieß *Backes*. Der Überbau des Backofens war aus Steinen, bei den neueren aus Ziegelsteinen mit Lehmauflage, darüber Kalkstrich; die Grundfläche (Herd) aus Ziegelsteinen oder aus Schamottsteinen. Der Ofen stand über einem Mauergerüst und wurde vom Maurer gebaut. Die Wölbung war bei älteren aus Bruchsteinen, bei neueren aus Ziegelsteinen mit Lehmschicht. Das Mundloch hatte vorn auf der Sohle eine Eisenplatte zum Einschieben; geschlossen wurde es durch eine Blechtür. Die Wölbung des Backofens hieß *Hiäwen* (Himmel).

Früher hat es im allgemeinen keine Zuglöcher gegeben. Wo solche vorhanden waren, befanden sie sich bei alten Öfen an der Stirnwand, bei neuen hinten; sie waren verschließbar durch Schieber (Eisenstange mit Blechplatte).

Die im Hause eingebauten Backöfen waren am Schornstein durch einen Seitenkanal angeschlossen. Alte Bauernhäuser hatten keinen Schornstein, also auch die Backöfen nicht; der Rauch mußte sich einen Weg durch das Deelentor suchen. Die Backhäuser hatten einen vorgebauten Kamin mit Schornstein.

Das Einheizen, *Inbaiten*, besorgte der Bauer, bei eingebauten Backöfen 2 Stunden, in einem Backes 3 Stunden vor der Zubereitung des Teiges. Das Brennmaterial, *Backholt*, waren hochwertige Buchenscheite.

Beim Anbrennen wurde das Holz vorn im Ofen aufgeschichtet; dann wurde der brennende Stoß mit einer Holzstange, *Schacht*, auseinandergerührt und die Glut gleichmäßig im Ofen verteilt.

Der Ofen ist gut, wenn er „weiß“ wird. Man hält eine Roggenähre hinein, bewegt sie unter dem „Himmel“ her und mitten durch den Ofen; wenn sie braun wurde, war er gut; wenn sie schwarz wurde, zu heiß. War er noch nicht heiß genug, wurde Holz nachgefeuert.

Mit dem *Kiss* wurde die Glut herausgekratzt in das Aschenloch, das vorn unter dem Ofen war. Der *Kiss* war aus Holz und hatte Ofenlänge (ca. 3 m). Das Gerät sah aus wie die 1. Zeichnung unter „Keß“ in Ihrer Frageliste. Dann wurde der Ofen mit einem angefeuchteten Wisch, der an einer Holzstange festgebunden war, ausgekehrt.

Die Buchenholzasche verwandte man früher zum Wäschebüken. Je nachdem, wie heiß der Ofen war, schoß man die Brote sofort ein oder wartete noch eine Zeitlang.

Gebacken wurde alle zwei bis drei Wochen, früher auch wohl mal alle Monat. In meinem Elternhause backten wir gewöhnlich alle drei Wochen ca. 28 Brote. Das Brot wurde bei uns aus gebeuteltem Roggenmehl hergestellt. Der Brotteig wurde in der Stube bereitet, falls die Küche nicht warm genug war, namentlich im Winter. Bei den im Kellergeschoß eingebauten Backöfen auch vor dem Backofen, wenn ein geeigneter Raum vorhanden war (so geschah es zuletzt in meinem Elternhause, einem Neubau); vereinzelt auch in einer eigenen Backstube, aber nicht im Backes selbst. — Die benötigte Menge Mehl hatte man im Griff.

Das erste Teigstück wurde immer mit Sauerteig bereitet. Der Sauerteig vom letzten Backen wurde in einem irdenen Topfe aufbewahrt und mit Salz bestreut. Hatte jemand vergessen, Sauerteig für das nächste Backen zurückzulassen, lieh er ihn sich vom Nachbarn und gab ihn nach dem Backen zurück. Namentlich kleinere Leute, die ihre wenigen Brote bei einem Bauern mitbackten, liehen sich ein Stück Sauerteig und gaben ein gleich großes Stück nach dem Backen wieder zurück.

Das tägliche Brot backte man nur mit Sauerteig. Die Hausfrau setzte den Teig am Vorabend des Backtages an und ließ ihn über Nacht gehen. Gegen kalte und zugige Luft bedeckte man ihn mit einem weißen Laken. Auf großen Höfen kneteten die Knechte den Teig; auf kleineren die Hausfrau, evtl. mit einer Magd oder Tochter; vereinzelt half auch der Bauer selbst. Der Teig ist gut, wenn er nicht mehr klebt.

Die Teigstücke für die Brote wurden mit dem Backmesser abgestochen und dann mit der Hand geformt. Die Form war länglich-oval. Die Brote wurden mit einer Gabel auf der Oberseite eingestochen, damit es keine Blasen gab; dann mit lauwarmem Wasser abgewaschen, an den Seiten mit Öl bestrichen, damit sie nicht fest aneinander klebten.

Das „Geestern“ des Brotes kannte man bei uns nicht, wohl aber in Medebach, Kr. Brilon, wo auch jetzt Berufsbäcker noch gegeisterte Brote herstellen und verkaufen.

Auf die Brote wurde ein Kreuzzeichen eingeritzt, wenigstens auf das letzte. Beim Einschließen legte man sie eng aneinander, so daß sie nur oben und unten verkrusten konnten. Nur das letzte Brot je links und rechts am Ende in der Reihe, *dat Engebräot*, hatte eine Seitenkruste. Beim Einschließen erhellte man den Ofen durch brennende Späne, die man vorn an eine Ofenseite legte. Nach dem Einschließen wurde der Ofen sofort zugemacht, damit die Brote keinen Zug bekamen.

Die Brote blieben 2—3 Stunden im Ofen. Um festzustellen, ob sie gar waren, nahm man ein Brot heraus und klopfte darunter; die Kruste mußte hart sein. Das Herausholen der Brote nannte man Ausziehen, *Iuttain*, die „Wassernaht“ im Brot *Sleyp*. Wenn die Brote aus dem Ofen kamen, wurden sie mit Wasser abgebürstet und dann auf das Backbrett gelegt. Bei besonderen Anlässen wurden Kuchen mitgebacken; diese ließ man entweder nur eine Stunde im Ofen oder setzte sie etwas später oder nach dem Brotbacken

hinein, wenn der Ofen dann noch warm war. Für die Kinder wurde in ein Brot zuweilen ein Apfel hineingebacken. Auch wurde wohl ein *Pläß* aus Roggenmehl, vermischt mit etwas Weizenmehl und geriebenen rohen Kartoffeln und etwas Zucker mitgebacken.

Nach dem Backen wurden in dem noch warmen Ofen bei passender Zeit Zwetschen oder Birnen getrocknet (auf einem Herde ausgebreitet oder auch wohl auf einem *Sief* als Hürde); auch Hafer für Hafermehl („Breimehl“), ferner Zichorien und Flachs. Um die Flachsgarben beim Flachsbrechen herauszuholen, mußte ein kleiner Junge in den Backofen kriechen und die Garben herauswerfen.

Flachs darin zu trocknen, war aber polizeilich verboten und wurde kontrolliert. Darum wurde das Brechen des Flachses auf der Brake spät abends besorgt, wenn kein Polizeibeamter mehr unterwegs war. Ein Brand ist aber dadurch bei uns seit Menschengedenken nicht eingetreten. Dieses Dörren von Zichorien und Flachs samt deren Verarbeitung hat bei uns kurz nach dem ersten Weltkrieg, stellenweise schon eher, aufgehört.

Der Backtrog war aus Eichenbrettern und stand auf Böcken. Kleinere Leute hatten kleinere Backtröge auch aus Fichtenbrettern mit Eisengriffen an den Seiten. Aufbewahrt wurde er in einer Kammer oder vor dem Backofen im Kellergeschoß, in alten Bauernhäusern auch umgestülpt auf der Deele. Er diente auch zur Schlachtereier, jedoch kamen seit der Jahrhundertwende eigene Tröge für die Schlachtereier auf (aus Schieferplatten oder fest eingebaute Zementtröge).

Einschießen und Herausholen der Brote geschah mit einem Holzschieber, *Schootel* genannt (wie die 3. Zeichnung der Frageliste). Der Stiel war aus Fichten-, das Blatt aus Buchenholz; angefertigt vom Stellmacher, falls nicht ein geschickter Bauer ihn selbst machte.

Das Backhaus in unserm Dorfe, das ich in Erinnerung habe, war etwa 4 : 4 m im Quadrat, auf einem Steinsockel aus Bruchsteinen errichtet, ein Fachwerkbau, die Pfosten schwarz gestrichen, die Wände weiß gekalkt. Es stand nahe beim Wohnhaus, nur durch die Straße davon getrennt.

Im Dachraum des Backhauses wurde Holz zum Trocknen gelagert, namentlich Geschirrh Holz (für Speichen und *Felling*, Felgen, für die Wagenräder usw.). Ein Obergeschoß mit Kammern hatten die hiesigen Backhäuser nicht.

(Das Backhaus auf dem Hofe Peitz-Ebinghof b. Fredeburg, Kr. Meschede, hat ein Obergeschoß, einen großen Raum, zu dem eine Treppe von außen führt; später wohnte darauf eine Familie.)

In einigen Dörfern sind anscheinend die Backhäuser, wenn sie zum Backen nicht mehr benötigt wurden, weil ein Backofen im Hause selbst eingebaut wurde, als Wohnungen eingerichtet worden; dafür spricht der in mehreren Dörfern hiesiger Gegend vorkommende Hausname Backes (z. B. in Westfeld, Lengenbeck, Niedersorpe in der Gemeinde Oberkirchen). Desgleichen in Altenilpe b. Fredeburg, wo in einem alten Backhaus in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts ein Original wohnte, Kuiken-Hahne genannt, der Till Eulenspiegel des Fredeburger Landes, dessen Leben und Eulenspiegeleien in dem Sauerländer Heimatkalender *De Suerländer*, 1922, S. 20—30, von Rektor Dr. Groeteken geschildert sind.

Der Raum im Backhaus diente noch zu verschiedenen Zwecken: bei abgelegenen Höfen als Werkstatt für Schreiner, Stellmacher und Schmied, wenn diese auf dem Hof arbeiteten. In dem von mir beschriebenen Backhause brannte und mahlte jährlich einmal ein von auswärts kommender Zichorienbrenner, *Zikurgenbröer*, die von den Leuten des Dorfes in Stücke geschnittenen und im Backofen getrockneten Zichorien. Das geschah bis gegen Ende des vorigen Jahrhunderts.

Paderborn, den 12. Juni 1951

Heinrich Schauerte

Berichtsort: Coerde b. Münster

Berichtszeit: um 1900

Aus meiner Kindheit Tage will ich hier in kurzen Zügen vom Backhaus, vom Backofen und vom Backen selbst erzählen. Es ist nicht so leicht für mich, denn schließlich bin ich ein Bauer, ein ganz einfacher Bauer, der seine Heide liebt und den die Welt sonst nicht kümmert.

Einmal habe ich im Leben als kleiner Junge gesehen, wie ein Backofen gebaut wurde, es sind fast 60 Jahre her; da kam dann ein Maurer — Dirksen aus Nienberge, er wog über 2 Zentner —, der fing so an: zuerst baute er ein Gewölbe aus Ziegelsteinen, an die 80 cm hoch, dann setzte er eine kleine Steinmauer auf den seitlichen Gewölberand, und zwar so hoch, daß die höchste Stelle des Gewölbes mit dieser kleinen Mauer gleich hoch war, dann wurde alles mit Sand ausgefüllt, bis wieder eine große Fläche vorhanden war. Über diesen Sandtisch, wenn ich mich so ausdrücken darf, mauerte er eine Rollschicht, also die Steine wurden in hoher Kante aufgemauert, so daß hierdurch ein schöner glatter Herdboden entstand. Auf diesem Herdboden lagerten auch beim Backen die Stuten-Brote. Nun kam eine etwas komplizierte Sache: es wurde ein Ofengewölbe aus Holz gebaut, das mußte so groß sein, wie der Ofen werden sollte. Dieses Holzmodell nannte er „Ofenvermähl“. Man nennt ja auch die Fensterhölzer hinter den Fensterbogen „Vermähl“, weil sie die eine Steinecke mit der anderen verbinden. Dieses Ofenvermähl, sagen wir Ofenmodell, übermauerte er mit Ziegelsteinen, ebenfalls in Rollschicht (sonst würde das Gewölbe sich ja nicht halten können). Zum Schluß wurde die Ofenöffnung ebenfalls in halbrunder Form gemauert. Die vorhin erwähnte kleine Steinmauer wurde noch höher gemauert, so daß sie wohl nun 30 cm über dem Gewölbe des gemauerten Ofens stand. Nun wurde alles mit Sand ausgefüllt, und darüber kam dann eine dicke Lehmschicht von 20—25 cm.

Vor dem eigentlichen Ofenloch oder über dem Ofeneingang wurde ein Rauchfang gemauert, der den Rauch zu einem 1—2 m entfernten Kamin leitete. Dieser Ofen wurde ohne Rauchkanäle gebaut; das Feuer mußte hinten im Ofen angelegt werden, darauf komme ich noch zurück.

Was ich hier nun nicht vergessen will, das sind die Bindemittel zum Aufmauern des Ofens. Zu dem unteren Gewölbe, worauf der eigentliche Backofen aufgebaut wurde, nahm der Maurer gewöhnlichen Kalkspeis-Mörtel, auch zu der Außenmauer, zum eigentlichen Ofen und zum Ofenflur, wie er auch genannt wurde, nahm er ein Gemisch von zwei Teilen Lehm und einem Teil Sand. Das wurde zu einem Brei gestampft, und dann streute er immer Hände voll Salz (Futtersalz) hinein, und darin lag sein Geheimnis. Durch diese Mischung von Lehm, Sand und Salz entstand eine Masse, die beim Erhitzen steinhart wurde und wie Schamott feuerfest.

Wenn nun der Ofen 8—14 Tage zum Trocknen gestanden hatte, dann kam der große Akt, der Ofen wurde zum erstenmal angeheizt: *dat Anböten*. Zuerst wurden in den Ofeneingang zwei Holzscheite, *Backspeller*, lang in den Ofen gelegt, darüber kamen quer etwas Reiserholz und einige dünn gespaltene Holzstücke. Unter diesen *Fürstapel* wurde eine gute Handvoll Roggenstroh gelegt. Jetzt aber kam eine Arbeit, die sehr schwer war, und so mancher Holzstoß ist mir auseinandergefallen: man setzte zwei Stangen vor die Stirnseite der beiden Längshölzer und schob dann den ganzen Holzstoß bis hinten in den Ofen. Schob man dabei ein Langholz weiter als das andere, dann fiel alles durcheinander, und es mußte von neuem gemacht werden. Lag der Feuerstoß nun glücklich an seinem Platz, dann nahm man eine Handvoll langes Roggenstroh, zündete die Spitze an und schob dann diesen Feuerbrand an den Holzstoß hinten im Ofen; Stroh und Reiser fingen dann Feuer, und der Ofen brannte. Der Rauch zog dabei am Ofenloch hinaus durch den Rauchfang zum Kamin bzw. Schornstein. Über den Ofenflur strich dann der nötige Sauerstoff zum Feuer hin. Beim erstmaligen Anheizen verbrennt natürlich auch das Ofenvermähl.

Das Feuer mußte immer behütet werden, oftmals wurde noch nachgelegt, um die nötige Ofenhitze zu bekommen. Zum Ofenheizen wurde hier im Münsterland mit seinen Laubwäldern wohl in der Hauptsache Buchen- und Birkenholz genommen, aber auch Erlenholz war sehr beliebt, weil man von ihm sagte, es gäbe eine weiche Kruste. Ob es so war, habe ich nicht ergründen können, aber im Volksmund hieß es so. Tannen- und Kiefernholz mußte man mit Vorsicht verheizen, denn bei verharztem Holz lief das warme Harz aus auf die Herdplatte. Beim Ausfegen ließ sich dieses geschmolzene Harz nicht von dem Ofenflur entfernen, und so schmeckte hernach das Brot nach Harz, und man konnte es nicht essen.

Hat der Ofen nun eine Zeitlang gebrannt, wird das Feuer mit dem eisernen Feuerhaken ein Stück nach vorn gezogen, und so wird der ganze Ofen Stück für Stück durchgeheizt, bis die Steine von der Hitze weiß sind. Dann verteilt man die Kohle mit einer langen Holzstange, dem *Fürstaken*, über die ganze Herdfläche und läßt sie ausglühen. Nach 2 1/2—3 Stunden ist der Ofen gut, dann wird der Rest der Kohlen mit dem Feuerhaken, das ist ein Eisenblatt an einem langen Holzstiel, herausgeholt, und der Ofen mit einem Ginsterbesen (Birkenbesen wurden brüchig) ausgefegt. Danach nimmt man den *Plunnenstaken*, eine lange Stange mit einem alten Sack, den man in einen Eimer Wasser taucht, und holt den Rest an Asche und Glut heraus. Diese Arbeit brachte einen in Schweiß, und daher kommt auch wohl der Ausdruck für eine Bäuerin oder Magd, die den Ofen ausfegt, *Fiägebecken* oder *Fiägebessen von Fraumensk*.

Das Einheizen machte der Bauer oder der *Öhm an de Müer*, auch die Bäuerin selbst schaffte es wohl.

Ist der Ofen gesäubert, nimmt man eine kleine Handvoll Mehl und wirft es in den Ofen; wird das Mehl braun, so ist die Hitze gut, wird es schwarz, so muß man mit dem nassen *Plunnenstaken* nachwischen, bis sich der Ofen abgekühlt hat. Die Ofenhitze konnte man auch anders feststellen: wenn man die Hand hineinhielt, mußte man mindestens bis acht zählen können.

Gleichzeitig mit dem *Inböten* wurde auch der Teig bereitet. Vorher mußte, wenn Stuten gebacken werden sollte, Hefe besorgt werden, da ging man zum nächsten Schnapsbrenner, *Fuselstöcker*, und holte 1 1/2—2 Liter Hefe in flüssiger Form, *Geßt*. Das langte für 20—24 Stuten. Unser Backofen auf Haus Coerde faßte 22—24 Stuten. Die Brote (Stuten), von denen ich spreche, waren größer und schwerer als sonst die Brote vom Bäcker und hatten auch eine andere Form, sie waren oval. Angesetzt wurden für einen Bauernhaushalt von 18—20 Personen 40 Pfund Mehl, ein Gemisch aus 1/3 Roggen und 2/3 Weizenmehl. In reiner Weizengegend, also auf weizenfähigen Böden, wurde nur Weizenmehl verbacken. Manche Bäuerin liebte die erstgenannte Mischung, weil das Brot nicht so schnell austrocknete und daher besser schmeckte, besonders mit Aufschnitt. Aber der entscheidende Grund war wohl der, daß die Sandbauern das Weizenmehl zukaufen mußten, und das saß nicht immer dran.

Am Abend vor dem Backtag — es wurde gewöhnlich freitags gebacken, wohl um am Sonntag frischen Stuten und frische Knabbeln zu haben — setzte man die Hefe an. In dem Mehl wurde eine Vertiefung gemacht, die Hefe hineingetan und mit etwas Zucker und Milch und soviel Mehl verührt, bis es einen feuchten Klumpen gab. So ließ man ihn im Mehl liegen, und der Teigtrog wurde zugedeckt. Im Winter legte man über den Teigansatz noch einen angewärmten Mehlsack. Am anderen Morgen wurde nach und nach mehr Mehl hinzugesetzt und am Mittag, wenn der Ofen angeheizt wurde, dann wurde der Teig gemacht und verarbeitet. War nun das ganze Mehl, das für den Ofen vorgesehen war, zu einem großen Teig verknetet, was sehr viel Kraft und Sorgfalt verlangte, so wurde er zugedeckt, im Sommer mit Tüchern, im Winter mit warmen Mehlsäcken; und so ließ man ihn gehen, bis zu 2 Stunden. Zwischendurch wurde der Teig nochmals durchgeknetet und konnte von neuem aufgehen.

Wenn nun alles, Backofenheizen und Teigvorbereiten, beendet war, dann kam noch etwas Schönes und für alle Hausbewohner Besonderes. Die Bäuerin hatte im Haus, in der Küche, noch einen besonderen Brotteig angesetzt für den sonntäglichen Korinthenstuten. In den Teig für einen Korinthenstuten kamen außer süßer Vollmilch noch Eier, Butter und Zucker mit Korinthen und Rosinen. Dieser Brotteig wurde als letzter in den Backofen geschoben, weil er wohl schneller durchbackte und auch besondere Sorgfalt beanspruchte. Wenn nun nach Mittsommer die Sommeräpfel reif wurden, dann kamen noch die kleinen Trabanten, das Hiärmken und das Irmken, zur Mutter und baten um Appelstuten; die kamen auch neben den Korinthenstuten zu liegen, und wenn dann vom Stuten noch etwas an den Appelstuten angebacken hatte, womöglich noch ein paar Korinthen, dann waren die Kleinen glücklich. Waren die Kinder aber etwas größer, dann mußten sie ihren Apfelstuten selber fertigmachen.

In manchen Gegenden backt man nicht oder nur selten mit Hefe, besonders da, wo sie früher nicht zu bekommen war. Dort wurde mit Sauerteig gebacken. Die Vorbereitung war fast dieselbe wie beim Hefebrot; der Teig mußte gut geknetet werden.

Man konnte sich vom Sauerteig immer ein Stück zurücklegen, das geschah meistens in einem kleinen irdenen Topf, den stellte man am Herdfeuer in den sogenannten Bosen, damit er warm bliebe. Es kam auch wohl mal vor,

daß man vergessen hatte, Sauerteig zurückzulassen, dann gab es aber noch einen Ausweg. Beim nächsten Backen ging man zum Nachbarn und lieh welchen aus, das war nicht mehr wie Nachbarpflicht. Es kam auch früher mal vor, daß das Herdfeuer erlosch, und am anderen Morgen war kein Feuer zur Hand. Streichhölzer kannte man nicht, mit Feuerstein und Schwamm konnte auch nicht jeder umgehen, auch dann lief man mit der Feuerschuppe, *Fürschut*, zum Nachbarn und holte sich Feuer; das mußte ja schnell geschehen, und daraus ergab sich beim eiligen Fortgehen die Redensart: *Kumboll wier, düet was ja men en Fürhalen*.

Wenn der Brotteig aufgegangen war, wurden mit dem Messer oder auch mit dem Teigstecher, *Deegschöfel*, Stücke abgeteilt und auf den Knettisch geworfen. Das war der Deckel vom Backtrog, der auf eine Stütze gelegt wurde. Dort zeigte die Bäuerin oder die Magd ihr Können, einfach war das nicht, denn eine nichtgeübte Hand hat die Finger voller Teig sitzen, und dann kommt ein ordentliches Brot nicht zustande.

Die ganze Zubereitung des Brotteiges erfolgte in der Backstube. Nur im Winter, wenn es sehr kalt war, wurde der Teigtrog am Herdfeuer aufgestellt und später mit dem fertigen Teig kurz vor dem Aufmachen und Einschieben von den Mannsleuten in die Backstube, *int Backs*, getragen. Wenn nun die Brote auf dem Teigtrogdeckel und Brottisch zum Einschieben fertig lagen, wurde die obere Seite mit schwarzem Kaffee mittels einer Gänsefeder oder einer kleinen Bürste überstrichen und mit einem Messer leicht überschritten. Dann wurden die Laibe mit einer langstieligen Holzschieße, auch *Stutenschofel*, *Stutenscheite*, *Stippel* genannt, in den gesäuberten Backofen geschoben, schön säuberlich Stuten neben Stuten, leicht aneinandergerückt, und wer da nicht achtgibt, dem kann es passieren, daß er noch ein paar Stuten übrig behält. War das Brot im Ofen, das *Stuteninstiäken* fertig, dann wurde das Ofenloch mit einer zur Öffnung passenden Weidenbohle oder Eisentür verschlossen. Die Ränder und *Gliwen* (Spalten) verstopfte man mit dem Sack vom *Plunnenstaken*. Rechts und links von der Ofenöffnung waren in der Stirnwand des Backofens zwei Haken eingemauert, dahinter paßte das Ofenholz, welches quer vor dem Ofenloch hergelegt wurde, und zwischen dieses Ofenholz und der genannten Bohle wurde ein Keil geschoben, um die Ofenbohle fest anzudrücken. Und so überließ man alles dem lieben Gott mit dem frommen Wunsch: *Du giffs us de Kinner, Du giffs us auk Braut*.

Nach 2 Stunden wurde nachgesehen, ob das Brot gut war. Zeigten die Brote noch eine zu helle Farbe, mußten sie noch sitzenbleiben; dann wurden sie herausgezogen und auf die Tische gelegt. Auch bei dieser Arbeit war Kenntnis und Geschick Voraussetzung, sonst gab's mehr Knabbeln als Schnittbrot.

Von den erwähnten Knabbeln will ich im folgenden berichten: Man nahm dazu das Brot, dessen obere Kruste nicht mehr festlag. Man nannte diese Stuten oder Brote *loßküörstig*; man bezeichnet ja auch einen Menschen mit nicht allzu gutem Leumund als *Lichtfink* „*Loßküörstig*“ (Lichtfink, leichtfertiger Mensch). Diese Brote wurden auseinandergebrochen und auf Hürden aus Weidengeflecht gelegt und wieder in den Ofen hineingeschoben, dort blieben sie sitzen bis zum andern Tag, das waren dann die berühmten Knabbeln.

Knabbeln wett bi us nich miätten, jeder krieg sick sienen Oost (Oost, Ast im Brett). Knabbeln gab es morgens zum ersten Kaffee mit Milch als *Miälksopp* oder mit einer Tunke von Speck und Schmalz und Zwiebeln mit Salz, auch wohl Mettwurst fein geschnitten hinzugetan, als schönste und niemals zu überbietende *Fettsoppen*. Dazu noch eine Tasse Bohnenkaffee, das ist ein Himmel auf Erden, und wenn dann einer 2 Teller *Fettsoppen* binnen hatte, *dann laip em de Katte met den Magen nich män weg*. Dann konnte auch das Frühstück auf sich warten lassen.

Pumpernickel wurde, soviel ich mich noch erinnere, hier im Dorf gebacken. Die Landleute und Handwerker machten den Teig zu Hause fertig. Der Schwarzbrotteig wurde mit Sauerteig angesetzt, und nun lag es am Geschmack eines jeden, wie sauer es schmecken sollte. Man ließ es 24 Stunden und auch noch länger säuern. Geknetet wurde der Teig im Baktrog mit den Füßen, eine zweite Person legte dabei nur den Teig um, so daß der Knetter im Trog bleiben konnte. War nun der Teig fertig, so wurde er auf dem Tisch, wo sonst die Weißbrote aufgemacht wurden, zuerst geformt, meistens 20-Pfund-Brote, auch wohl schwerere. Dazu hatte man eine aus Buchenholz angefertigte Holzschüppe mit einem 60—70 cm langen Stiel, alles aus einem Stück, die der Hof- oder Dorfschreiner machte, die sogenannte *Deegschüppe* oder *Deegstücke*. Mittels dieser Schüppe wurde der zähe Teig abgestochen, mit der Hand verarbeitet und mit der Teigschüppe vierkantig geschlagen, so kantig wie eine Kiste. Auf einer Brottrage, *Brautdrächt*, zum Bäcker gebracht. Fahren auf Schiebkarren und Wagen ging nicht, denn durch

die Erschütterung hätte der Teig die Form verloren. Diese Brottracht war aus Holz, ein Brett von 70 cm Länge und 40 cm Breite, in der Mitte war ein runder Ausschnitt, der um den Hals des Trägers paßte, wie bei einem Tragejoch oder einem Brett, worauf die Handlanger die Steine tragen; nur war an jeder Seite über den Schultern eine kurze Latte, daran hielt man das Ganze im Gleichgewicht. Dann war hinten und seitwärts um das Tragebrett ein 10 cm hohes Brettchen genagelt, damit das Brot nicht abrutschen konnte. Es waren bestimmte Tage, wann der Dorfbäcker für seine Kunden Schwarzbrot backte, denn der Ofen mußte ja besonders heiß sein. Zum Einheizen nahm man Birkenklafterholz, weil es eine große Hitze brachte, dieses Holz lieferten die Kunden. Schwarzbrot mußte 24 Stunden im Ofen sitzen, ehe es gut war. Es wurde nicht nur für den Haushalt gebraucht, auch die Pferde und das Geflügel lebten davon mit. Man kannte es früher nicht, daß ein Frühstück zum Feld getragen wurde und für die Pferde wäre kein *Knuf* Schwarzbrot dabei gewesen.

Durchschnittlich alle 14 Tage wurde im Dorf Schwarzbrot gebacken, und wenn dann alle *Deegdriäger* zusammenkamen, soll es oftmals lustig zugegangen sein, der Bäcker, Keuthage in Kinderhaus, war auch Wirt.

Auf dem Lande nutzte man den Backofen auch zum Trocknen von Obst; es wurde auf die Knabbelhürden gelegt, einige hatten sich besondere Obsthürden aus Hartholz anfertigen lassen. Gelegentlich gebrauchte man den Backofen auch bei großen Bauernhochzeiten. Dann wurde darin das Fleisch gebraten, Geflügel, Kalbfleisch und sonstiges Fleisch. —

Der Backofen hat seinen Stand gewöhnlich im Backhaus, *Backs* oder *Spieker* genannt, dort ist er im unteren Raum aufgebaut. Es gab auch Stellen, da lag er am Backhaus nach außen angebaut. Von innen wurde er beschildet, also gefeuert, und von dort wurden auch die Stuten eingeschoben und ausgezogen. Außen hatte der Ofen ein Dach aus Ziegeln. In der Backstube standen außer Teigtrog und Brottisch nur noch die Geräte, *Gereischopp*: Feuerhaken, Feuerstock, Ginsterbesen, Ofenwischer und Brotschieber (Schießer). Aber in größeren Backräumen stand auch noch die Werkbank für Reparaturarbeiten, man nannte diese Ecke die *Timmerecke* oder *Timmerkammer*. Von der Backstube führte eine Treppe zu den darüberliegenden Kornkammern, oftmals lagen über dem Backraum noch zwei Etagen an Kornlagerräumen.

Die alten Backhäuser waren aus schwerem Eichenfachwerk gebaut, teilweise zur Verteidigung eingerichtet und mit Schießscharten versehen, daher auch der im Volksmund so gebräuchliche Ausdruck *ick sall di es wohl von't Spieker löchten*, also vom Speicher aus beschießen, ihm vom Hof heimleuchten. Auf Bauernhöfen mit sogenannten Gräften um den Hof, wie Haus Nevinghoff bei Münster und Mersmann in Nienberge sie noch haben, lagen die Spieker am Hofeingang. Genau wie auf unseren Wasserburgen die Wehrgräben die Burg schützten, so sind die Gräften auf den Bauernhöfen zum Schutz angelegt und zur Verteidigung.

Coerde b. Münster, den 22. September 1951

Hermann Möcklinghoff

Heinrich Mevenkamp

Manuskript 215

Berichtsort: Legden, Kr. Ahaus

Berichtszeit: 1886 bis etwa 1900

Das Backhaus, wovon ich Ihnen ein Foto geschickt habe, ist bei der Gründung des Kottens Eynk in Legden-Haulingort um 1600 erbaut. Die Westwand ist vor etwa 20 Jahren massiv ausgebaut und mit 3 Fenstern versehen worden. Sie hatte vordem keine Fenster. Die Nordwand zeigt noch in zwei Fachen Reste der alten Lehmmauer. Der Backofen lag im Backhaus. Er hat vor etwa 10 Jahren einem modernen Ofen Platz machen müssen. Das Fenster rechts in der Front ist später eingesetzt. Links vom Eingang das jetzt vermauerte frühere Fensterloch.

Der Ofen war gebaut aus halbgaren Ziegelsteinen, zweite Sorte, umkleidet mit Lehm; Innenmaß etwa 2 m tief, 1 m breit. Der Boden des Ofens war gelegt aus Kalksteinen, Klipp genannt. Dieser Kalkstein mußte weich sein, daß er mit dem Spaten geglättet werden konnte. Er wurde im Laufe der Jahre immer wieder ersetzt. Harter Kalkstein hätte sich noch schneller abgenutzt. Der Besitzer hatte selbst eine *Steenkuble*, aus der er die Steine nahm. Harter Kalkstein wäre ebenso wie harte Ziegel beim Anheizen geplatzt und dann abgeblättert.

Meine Eltern bezogen im Jahre 1886 den von dem Hofe Berning, Haulingort 7, gepachteten Kotten und die dazu gehörige Wassermühle Haulingort 7a. Mein Vater regte nun die Gründung einer Backgenossenschaft an. Zu dieser Genossenschaft gehörten größere und kleinere Besitzer. Es waren: Berning (etwa 55 ha Besitz), Löpping (etwa 30 ha Besitz), Eynk (etwa 8 ha Besitz), Reers (Heuermann von Berning), Feldkamp (Heuermann von Berning, 4 ha), Mevenkamp (Heuermann von Berning, 4 ha Pachtland). Dieser Zusammenschluß bestand bis 1930. Eine schriftliche Abmachung wurde nicht getroffen. Es ging alles auf Treu und Glauben. Der letzte Bäcker-Gewährsmann (Bernhard Eynk, geb. 1875) und auch ich erinnern uns an keine Unstimmigkeit.

100 Pfund Roggenschrot ergaben rund 120 Pfund Brot. Jedes Mitglied brachte nach Bedarf jedesmal 100 Pfund Roggenschrot und bekam dafür 100 Pfund Brot, das er wieder nach Bedarf abholte. Der Bäcker führte darüber Buch.

Das Brot wurde in meiner Jugend auf einer einfachen Waage gewogen. Die Waagschalen waren quadratische Bretter von etwa 60 cm Seitenkante, die mit fingerdicken Stricken an einer etwa 2 cm starken Eisenstange hingen. Ob die Waage geeicht war, weiß ich nicht. Ich erinnere mich, daß in dem Gasthaus Heuser, Legden Dorf, Neustadt, das gleichzeitig auch eine Bäckerei hatte, auch eine solche Waage auf der Tenne hing, mit der das Schwarzbrot gewogen wurde.

Bei jedem Backen wurden etwa 3 Scheffel Schrot = 120 Pfund verbraucht. Der Backtrog war aus Eichenholz, etwa 2 m lang, unten 60 cm, oben etwa 90 cm breit, Höhe 80—90 cm. Er stand auf vier Klotzfüßen.

Zum Backen wurde 1 Scheffel Schrot (das war ein Drittel) mit kochendem Wasser übergossen und dann wiederholt durchgeknetet, bis auch nicht eine Spur trockenes Mehl mehr dazwischen war. Dieser Teig wurde dann in einer Ecke des Backtroges fest und glatt zusammengeknetet und mit dem Rest Mehl = 2 Scheffel überdeckt. Dieses Mehl strich der Bäcker sorgfältig glatt. Nach etwa 12 Stunden, bei kühlem Wetter auch wohl etwas später, zeigten sich in dem Mehl Risse. Dann war der Teig gut und wurde mit dem restlichen Mehl verknetet. Siebenmal mußte diese Masse gründlich durchgearbeitet werden. Das war schwerste Männerarbeit.

Währenddessen wurde der Ofen geheizt. Er mußte zwei Stunden tüchtig flammend brennen. Man nahm das Holz beliebig, wie man es hatte, am besten geriet das Brot mit Buchenholz. Etwa $\frac{1}{2}$ Stunde ließ man das Feuer verzehren. Nun wurde der Ofen mit einem Strohwisch ausgekehrt. Er wurde nicht mit einem nassen Lappen, den man um den Wisch schlug, ausgefegt, wie das sonst beim Stutenbacken geschah.

Der Teig wurde auf dem Deckel des Backtroges zu ungefähr 8 gleich großen quadratischen Broten (40 : 40 cm, Höhe 4 Zoll = 10 cm) geformt, die nach dem Backen dann 15—18 Pfund wogen. Noch heute wird „Legdener Brot“ so niedrig gebacken.

Die geformten Brotlaibe wurden sorgfältig mit Mehl bestreut, das dann mit der Hand festangeklopft wurde. Mit dem *Schüwer* = *Spiile* (1,50 m lang, vorderer Teil 25 : 40 cm, Dicke des Stils 5—6 cm) schob man die Brote in den Ofen. In Reihen standen sie mit 2—3 Fingerbreite Abstand im Ofen. Sie wurden mit dem *Schüwer* flachgeklopft auf genau gleiche Höhe. Mit dem Ofenbrett wurde dann das Ofenloch verschlossen. Es wurde durch ein

Querholz von 8—10 cm Querschnitt fest davorgeklemmt und dann mit Lehm verschmiert. Das Querholz wurde rechts und links durch zwei eingemauerte Haken, in diesem Falle abgenutzte Sensenspitzen, gehalten. Backzeit 8 Stunden.

Ursprünglich bekam der Bäcker für die Arbeit und das Holz zum Heizen das überschießende Brot, da er ja für ein Pfund Mehl ein Pfund Brot lieferte. So brachte jedes Backen ihm 20—25 Pfund Brot ein. Nach dem ersten Weltkrieg trat eine Änderung ein. Jeder Teilnehmer der Backgemeinschaft lieferte der Reihe nach 7—8 Scheite, *Spellern*, zu etwa 3 Fuß = 100 cm. Der Bäcker lieferte nach wie vor für ein Pfund Mehl ein Pfund Brot.

Brotholen war für uns Jungen eine nicht gerade angenehme Angelegenheit. Der Weg war etwa 1 km lang und führte über schmale *Pättkes* an Gräben entlang. Da gab es für zehnjährige Jungen schon mal lange und lahme Arme. Das Brot wurde einfach unter den Arm genommen. Das alles und jedes eingewickelt wird, ist ja erst in neuester Zeit aufgekommen.

Diese Backgenossenschaft bestand bis 1930.

Catenhorn, den 30. Juli 1952

Nachtrag

Zu meinem Bericht füge ich noch hinzu, daß der Bäcker jeweils der Besitzer des Kottens Eynk war, auf dessen Hof sich das Backhaus befand. Er verstand vom Backen ebensoviel wie jeder Bauer, dessen Hof ein Backhaus hatte, und das waren die meisten. Backen können war damals, worunter ich die Zeit meiner Jugend und früher verstehe, für jeden Bauern eine so selbstverständliche Sache wie Pflug und Egge führen, mit der Hand säen u. ä.

Und noch etwas von Stuten in meinem Elternhause, einem sehr engen Kötterhause. Die Versorgung mit *Braut* d. i. Schwarzbrot, geht ja schon aus meinem obigen Beitrag hervor (*Braut* gab's immer nach Bedarf ohne Einschränkung). Aber wie war's mit Stuten, Weißbrot. Nach meiner Erinnerung backte meine Mutter alle 14 Tage Stuten. Der Backofen wurde von der Küche geheizt mit Buchenscheiten. Der Ofen selbst lag auf der Tenne. Auf ihm standen Gaffeln und Forken. Im Winter wurde er beim Dreschen ganz mit Garben überpackt. An Einzelheiten erinnere ich mich nicht. Den *Gest*, Hefe, brachten wir aus dem Dorfe mit, wir wohnten gut 2 km weit ab in

der Bauerschaft. Etwa die Hälfte der Stuten wurde zu Knabbeln getrocknet, d. h. die Stuten wurden nach dem Ausziehen in große Stücke gebrochen und dann in dem noch heißen Backofen getrocknet. Nach dem Ausziehen aus dem Ofen legte die Mutter die Stuten zunächst in die Wanne, die sonst beim Reinigen des Kornes gebraucht wurde. An jede Unterseite, *Unnerküöst*, der Stuten klopfte sie mit den Knöcheln der rechten Hand. Der schöne, volle Ton bestätigte die gute Qualität der Stuten. Die weniger schönen wurden gebrochen und kamen wieder in den Ofen.

Meinen Eltern wurden in 13 Jahren fünf Jungen und ein Mädchen geboren. So waren wir viele Mäuler. Der Stuten ging oft zu früh auf, obwohl es nie Stuten ohne *Braut* gab. Noch heute ist mir Weißbrot ohne Schwarzbrot nur etwas Unvollständiges. Dann wurden Knabbeln aufgeweicht und auf das Brot gelegt. Aber auch die langten nicht immer bis zum nächsten Backen. Dann schnitt die Mutter das Brot etwas dicker, denn Stuten kaufen, das kam im Jahre keine viermal vor. Und wenn, dann gab's einen *Kaßmännkesstuten* (1 Kaßmännken = 25 Pfennig, ein kleines silbernes Geldstück, mit einem springenden Pferdchen darauf). Brötchen wüßte ich als Junge nicht einmal gesehen zu haben.

Und nun, was meine Mutter mir erzählte:

Die Knabbeln lagen im Backofen. Sie füllten ihn bis ganz hinten. Vorne lag ein Stock, *Pinn*, mit dem die hinten liegenden Knabbeln nach vorn geholt wurden. Ich war am Nachmittag aus der Schule gekommen und trank meinen Kaffee. Dazu gab's Knabbeln, die ich mir selbst aus dem Ofen geholt hatte. Nun ja, wer hätte es nicht gemacht wie ich, der ich nur schöne, weiße Knabbeln in mein *Kümpken* gesteckt hatte. Unvermutet kam meine Mutter. „*Jung, du häß ja bloß witte Knabbeln un gar kinne Kuosten* (Krusten).“ „*Mama, de sint mi all an'n Pinn hangen bliewen*“, war meine Antwort. Und wenn meine Mutter später bei uns im Haushalt zu Besuch war und ihre Enkelkinder suchten bei Tisch auf kindliche Art ihren Vorteil zu wahren, sagte sie wohl: „*Du mäkes et jüst äß din Varrer, den blewen auk ümmer de witten Knabbeln an'n Pinn hangen.*“

Catenhorn, den 10. Januar 1957

Heinrich Mevenkamp

Berichtsort: Kreis Lübbecke

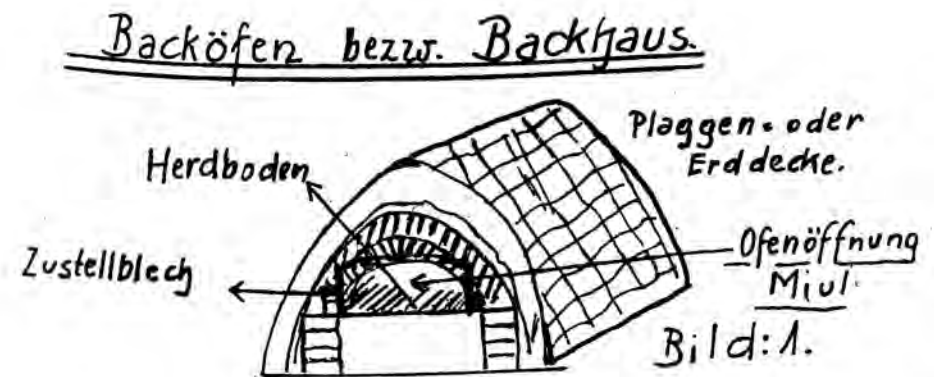
Berichtszeit: um 1900 und später

In einem Kinderliede heißt es über das Mehl: „Der Bäcker den Zwieback und Kuchen draus bäckt, der immer uns Kindern besonders gut schmeckt ...“

Nicht immer war es üblich, daß das Mehl zum Bäcker getragen wurde, wenigstens bei uns auf den Dörfern nicht. Auf jedem Gehöft beinahe befand sich ein Backofen. Ich war nie ein großer Zeichner, doch hoffe ich, daß man sich aus den beigefügten zeichnerischen Darstellungen einigermaßen ein Bild machen kann.

Die einfachste Art war wohl die, die in der äußeren Form einem stark vergrößerten Maulwurfshaufen glich. Meistens waren sie auf irgendeinem Platze des Hofraumes oder des angrenzenden Gartens errichtet. Der Ofen war fast immer aus der sogenannten zweiten Sorte der in den hiesigen Ziegeleien erstellten Steine erbaut. Sein oberer Teil war mit Erde oder Plaggen abgedeckt (Bild 1). Als ich im Jahre 1928 nach Isenstedt kam, stand solch ein Ofen noch in der Wiese vor dem Hofplatze des Hofes Nr. 29. Die Trümmer wurden erst vor einigen Jahren entfernt; benutzt wurde er jedoch schon damals nicht mehr.

Eine später angelegte Art befand sich in den Häusern. Der Backofen sah mit einem Teil, der oben mit Dachziegeln abgedeckt war, ins Freie. Die Feuer-



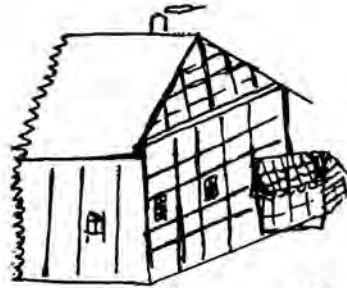


Bild: 2
Ausgeb. Ofen
am Heuerlingshaus

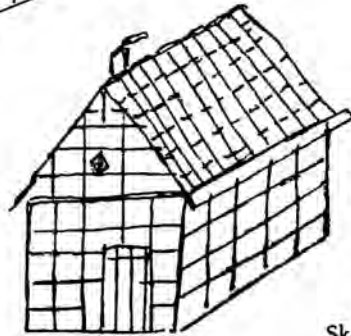


Bild: 3
Backhaus
Backs

Skizzen von Fritz Möring

öffnung lag auf der Diele des Hauses. Dieser Typ fand sich viel in den Heuerlingshäusern (Bild 2), so z. B. an der Südwand des Hauses bei Nr. 40 (die mit „bei“ oder „b/“ bezeichneten Häuser sind Heuerlingshäuser). Ich erinnere mich noch, daß er seinerzeit entweder gerade abgebrochen war oder abgebrochen wurde.

Später baute man eigens zu diesem Zweck bestimmte Backhäuser, *Backhaus* oder kurz *Backs* genannt. Von solchen Backhäusern sind hier noch einige erhalten, aber zum Backen werden auch sie kaum noch benutzt (Bild 3). Bei verschiedenen festlichen Veranstaltungen, so bei Hochzeiten, Kindtaufen oder anderen großen Familienfeiern werden wohl in den alten Ofen die Braten bereitet. In manchen Betrieben nutzt man sie auch zum Obsttrocknen. Bei den beiden erstaufgeführten Backofenarten wurde in manchen Fällen statt der erwähnten Steine auch der in den nahen Höhen des Wiehengebirges gewonnene Bruchstein verwandt. Besonders benutzte man ihn gern für den Unterbau und die Heizplatte. Als Bindemittel wurde gern Lehm mit Häckselgemisch gebraucht. Beide Arten hatten vereinzelt auch schon

einen Schornstein, der oft durch ein Tonrohr von etwa 1 m Länge den Rauch ableitete. In den meisten Fällen zog der Rauch aber durch die vordere Öffnung ab. Mittels eines Blechschiebers war der Schornstein zu schließen, um so das Entweichen der Hitze des Ofens zu verhindern.

Die Bereitung des Brotteiges geschah bei jenen Ofenanlagen entweder in der Stube oder im Flett. Angesetzt wurde der Teig im *Backetroch*, der meist aus Eichenholz bestand, kistenförmig war und vier Beine hatte. Wenn er nicht benutzt wurde, stand er meist am oberen Ende der Diele und diente dann zur Aufbewahrung des restlichen Mehls oder besonderer Backzutaten wie etwa Trockenobst, Korinthen, Rosinen, Mandeln u. dergl. mehr.

Als Backmehl wurde für gewöhnlich geschrotetes Roggenmehl gebraucht. Die Herdplatte des Backofens war so eingerichtet, daß etwa 15—20 Brote darauf Platz hatten. Um ihn ganz auszunutzen, backten meist einige Nachbarn zusammen. Jeder backte ungefähr drei bis vier Brote, das Stück etwa zu 18 bis 20 Pfund. Der Teig wurde im allgemeinen so angesetzt, daß man etwa 40 Pfund Mehl mit ca. 10 Liter Wasser ansetzte. Der Sauerteig, der vom letzten Backen in einer Satte oder in einem Holzfäßchen, in einen Leinenlappen eingehüllt, aufbewahrt worden war, wurde verdünnt unter den „Ansatz“ gemischt, *dormett däi Däig gäon könne*; am nächsten Morgen wurde dann das restliche Mehl dazugetan und alles tüchtig geknetet. Ob der Teig gut war, wurde ermittelt, indem man Proben *afräit* (abriß). Dann wurden die Brote geformt und auf dem Backbrett abgelegt, bis der Ofen heiß war, dann wurde *inschoob'n*; das geschah mit einem an langem Stiel befestigten Brett.

Die älteste Art dürfte hier wohl in der Beheizung mit Torf bestanden haben. Der Torf wurde so gepackt, daß an beiden Seiten der Backfläche ein Torfwall aufgebaut wurde, ähnlich wie man im Moor den Torf in Wälle legt, damit er nachtrocknet. In der Mitte der Platte wurde bis zum hintern Ende der Torfwälle ein Bund Stroh eingeschoben und so angezündet, daß der Torf hinten zu brennen begann. Nur so wurde nach übereinstimmender Meinung aller Befragten die Herdplatte richtig erhitzt. Den richtigen Erhitzungsgrad stellte man fest, indem man genau aufpaßte, bis die Umrandung der Einschließöffnung zwei *Fingerbräidde wittglonig wöör*. Dann wurde die Glut platt gemacht und die Asche herausgekratzt *met'n Schüwer*, das war ein festes, an einer dünnen Eisenstange mit Handgriff angeschmiedetes, etwa 30—40 cm breites Eisenblech. War mit reinem Holz — darunter verstand

man die Holzarten, die wenig Harz enthielten — geheizt, so wurde die Asche unter dem Herde des Backofens aufbewahrt und beim ersten Waschen des selbstgewebten Leinens genutzt. Durch die Verwendung dieser Asche, die in *dän Käoplüe-Loadens, inne Wäätshüser, osse wii hiir säen, tä käop'n wöör*, bekam die neue Wäsche eine besondere Bleiche.

War die Asche entfernt, dann wurden die Brote eingeschoben. Über die Geräte, die beim Backen Verwendung fanden, kann ich noch folgendes mitteilen: Als erstes ist da wohl *dat Määlmoat* zu nennen. Es war ein Rundgefäß aus Holz mit zwei Handgriffen. Es hielt ungefähr 40 Pfund Roggenmehl und wurde der *Himpen* genannt. Wollte man gebeuteltes Mehl verbacken, dann *täog man dat inne Mööl'n büüelte Määl noch ower dat fine Siwet*. Auch dieses hatte Rundform. Die Holzfassung war meist aus dünnem Buchenholz hergestellt. Etwa 2 cm über dem unteren Rand war ein feines Drahtgewebe eingespannt, ähnlich dem eines heutigen guten Kaffeesiebes. Das Sieb hatte einen Durchmesser von etwa 40—45 cm. Es wurde auch wohl als *Hoarsiwet* (Haarsieb) bezeichnet. Im Backtrog lag *däi Schräpper*. Das war ein an einer Seite leicht angeschärftes Brett von etwa 30 : 10 cm. Mit seiner Hilfe wurden die letzten Teigreste im Backtrog zusammengeschrapt. Das gebackene Brot wurde mit einem lockeren Pinsel, der in einen Eimer Wasser getaucht wurde, bestrichen, damit es „blank“ wurde. Zum Einschieben der Brote benutzte man *dat Inschiuwebrätt*. Es war ein etwa 15 cm breites und ungefähr 50—60 cm langes, festes Brett, das an einem langen Stiel, der tief in die eine Schmalseite des Brettes eingelassen war, festgemacht war. Zum Ausziehen der fertigen Brote benutzte man *dänn Togschüwer*. Er hatte Ähnlichkeit mit dem noch in unseren Tagen benutzten Schlammeisen, mit dem man die Chausseen abkratzt.

Um in das Innere des Backofens sehen zu können, bediente man sich in ältesten Zeiten des Kienspans. Später benutzte man eine *Träon-* oder *Ölje-lucht, däi an dänn Handgreepe en beet'n Wittbleck hadde*. Als um die Jahrhundertwende Petroleum in unser abgeschiedenes Gebiet kam (1900 Bau der Bahnstrecke Bünde-Bassum), wurde bald dieses Beleuchtungsmittel für *Wandlücht'n, achter däi 'n Spaiigel satt*, und auch für *Sturmlücht'n* gebraucht.

Drei bis vier Stunden mußten die Brote in dem glutheißen Ofen backen, dann waren sie gut. Meist wurden die Brote so nahe aneinandergelegt, daß nur die Ober- und Unterseite eine harte Kruste, *Köbke'n*, erhielten. In großen Betrieben, besonders da, wo Pferde gehalten und gezüchtet wurden, liebte

man die harten Krusten als zusätzliches Pferdefutter. Dort legte man die Brote auseinander. Das nach eben beschriebener Art gebackene Brot war unser gutes echtes westfälisches Schwarzbrot.

Zwiebäcke und Brötchen sind erst mit dem Entstehen der zünftigen Bäckereien aufgekommen. Sie haben sich mit den Backwaren ganz auf die Wünsche der Dorfbevölkerung einstellen müssen. Noch heute wird von ihnen in der oben geschilderten Weise das Schwarzbrot gebacken. Dabei wird neben anderen kleineren Sorten auch das alte große Brot aus Vätertagen gebacken. Viele Leute bringen den selbstgefertigten Teig zum Bäcker, manche lassen ihn vollständig vom Bäcker zubereiten. Das Mehl, oder in manchen Fällen auch das Korn, liefern die Bauern oder bäuerlichen Haushaltungen beim Bäcker oder auch beim hier bestehenden Konsum ab.

Nun möchte ich noch etwas über Backhäuser berichten. Das von mir besichtigte Gebäude, zum Hofe Nr. 58 in Isenstedt gehörig, Besitzer Heinrich Uehleemann, trägt über der Tür die vom Zimmermann eingestemmte Inschrift: ERBAUET IM JAHRE 1830. Es ist ein altes Fachwerkgelände, das aber größtenteils schon ausgebessert ist. Ursprünglich waren die Wände aus Zweiggeflecht, das mit Lehm beworfen war, hergestellt. Zuerst war der Backofen so lang, daß er nach Westen ein Stück aus der Hauswand geragt hat. Wann er umgebaut wurde, konnte ich nicht feststellen. Der heutige Besitzer, der so an die sechzig geht, kann sich nicht entsinnen, daß es zu seiner Zeit gemacht wäre. Der Ofen wurde bis etwa 1932 regelmäßig benutzt, heute nur noch zu besonderen Anlässen. Er ist etwa 3,50 m lang, ungefähr 1,60 m breit und bis zur Plattenhöhe etwa 1 m hoch. Der Unterbau ist aus Bergsteinen, die Herdplatte aus Sandstein und der übrige Bau aus dorfeigenen Ziegelsteinen erstellt. Vor dem Ofen hat ein runder Backtisch gestanden. Leider ist der nicht mehr vorhanden. Vor vielen Jahren ist ein Aufkäufer bei dem Bauern gewesen und hat den Fuß des Tisches, der mit allerlei Schnitzwerk versehen gewesen ist, angeblich für ein Museum gegen einen guten Küchentisch getauscht. Neben diesem Tisch hat der Backtrog gestanden. Er wird heute als Mehlkiste für Viehfutter benutzt. An der Südwand des Gebäudes hat sich ein um zwei Scharniere drehbarer Klapptisch befunden, auf dem die aufbereiteten Brote bis zum Einschieben bzw. die fertigen Brote bis zum Erkalten gelegen haben. Auch er ist nicht mehr vorhanden. Soviel sich Bauer und Bäuerin entsinnen, hat er aus zwei oder drei langen durch Spangen gehaltenen Brettern bestanden.

Der Ofen wurde außer vom Besitzer von den beiden Nachbarn Viermann Nr. 205 und Spechtmeyer Nr. 28 genutzt. Zur Zeit wurden für jeden der drei Familienväter sechs Schwarzbrote zu ungefähr 20 Pfund gebacken. Diese Brote reichten für etwa vier Wochen. In den Kästen wurden gleichzeitig je zwei *Spiisebrö'e* mitbereitet. Damit keine Verwechslungen vorkamen, wurden die Brote gezeichnet. Ein Kreuz wurde in alle „grünen“ Brote geschnitten. Ob das eine besondere Bedeutung gehabt habe, wußte niemand zu sagen. Mir will es scheinen; denn sinnlos wurde nichts gemacht. „Grün“ nannte man solche Brote, deren Teig zuhause zubereitet und die zum Abbacken zum Dorfbäcker gebracht wurden. Meine Frau, die aus einer Bäckerei in Pr. Ströhen stammt, kennt den Ausdruck zwar nicht, aber unser Bäckermeister aus Blasheim, der in den Jahren 1920—1930 in verschiedenen Landbäckereien arbeitete, u. a. auch bei Peper in Isenstedt, bestätigte mir, daß die Bezeichnung dort üblich war.

Bis auf einen fast 90 Jahre alten Bauern wußte man nichts von besonderen Sprüchen. Er entsann sich, daß seine Schwiegermutter die eigenen Brote mit einem Stück Holz gekennzeichnet habe, das die Form eines Katzenfußes hatte. Er glaubte, die Frau habe beim Einschieben so etwas ähnliches gesagt wie: *Ob'n, giff faine Gläot, dann giff et gäot Bräot*. Sie habe auch über Mehl, Teig und dem fertigen Brot immer das Kreuzeszeichen geschlagen. Auch habe sie vor und nach der Backarbeit ein Gebet verrichtet. Über den Wortlaut des Gebetes konnte mein Gewährsmann nichts aussagen.

Auf seinem elterlichen wie auch auf seinem schwiegerelterlichen Hofe sei das Backen eine Angelegenheit der Frauen gewesen. Gehört habe er, daß in alten Tagen die Knetarbeit mit den Füßen verrichtet worden sei. Gesehen habe er es nicht mehr, deshalb könne er auch nicht sagen, ob das nur ein *Vörtellsel* sei.

Ein altes Bauernwort sagt von unserm Brot: *Dat gäoe Bräot, dat äst woll weert, dat man't von ünnern un boob'n beschmeert*. In Zeiten harter Arbeit wurde es wirklich dick mit Butter und gutem Belag versehen, dazu gab es dann sehr oft noch ein Ei. Aus der Franzosenzeit wird erzählt, daß die *Räotböksens dat Bräot nich sain wulln, säi wulln bläot Wittbräot met Botter un Wost*. Um den Backofen voll auszunutzen, wurden beim Backen oft noch etliche Kastenbrote mitgebacken. Dieses Brot wurde entweder aus gebeuteltem Roggenmehl hergestellt oder aus reinem Weizenmehl, bisweilen auch mit einem Zusatz von gebeuteltem Roggenmehl. Das Roggenbrot hieß

Spiisebräot, das andere *Kläinebräot*, manchmal auch *Wittbräot*. Manche Bauern setzen neuerdings dem gebeutelten Roggenmehl auch wohl etwas gebeuteltes Gerstenmehl zu. Dadurch wird das Brot sehr hell, hat jedoch den Nachteil, daß es verhältnismäßig schnell austrocknet.

Zu hohen Festtagen wurde in den Backöfen auch der Kuchen und anderes Gebäck gebacken. In der Hauptsache wurde auf großen Schwarzblechplatten der beliebte *Pläot'n-Käok'n* (Platenkuchen) gebacken. Ab und zu wurden auch *Schnäckenkäok'n* oder *Klööb'n* bereitet. *Klööb'n* waren eine mit viel Leckereien zubereitete Art von Wickelkuchen, der in der Mitte aufgeschnitten war. Er wurde auf einer mittleren Platte gebacken und nahm diese fast vollständig in ihrer ganzen Breite ein. Geschmacklich waren alle Backwaren, die von den Leuten selbst hergestellt wurden, wirklich hervorragend und nahrhaft; mit besten Zutaten wurde nicht gespart.

Zu Weihnachten wurde neben den verschiedenen Kuchen auch für jedes Familienmitglied ein großer Weihnachtsmann gebacken. Zu Palmsonntag (Konfirmation) erschienen neben Kuchen auch die schmackhaften Kringel, die, auf die Palmstöckchen gehängt, herumgetragen wurden unter Singen des Verschens:

*Palm Palm Pösken,
lött dänn Kuckuck rösken,
lött däi Vürgels sing'n
un däi Kinner spring'n.*

Über Heizmaterial befragt, berichtete der Alte, daß er in seinen jungen Jahren den Ofen oft genug selbst mit Torf geheizt habe. Dabei mußte er in den Ofen kriechen und den Torf zu beiden Seiten aufpacken. Zwei Stücke wurden längs nebeneinandergelegt, dann zwei quer darauf und wieder zwei längs darüber. Das Ganze mußte der Länge nach im Ofen aufgebaut werden. Vor die hintersten Torfstücke wurde *kottet Tüüg* gelegt, das leicht brennt. Dann schob man ein Bund Stroh durch den Torf bis hinten hin und steckte es an. Es dauerte dann gar nicht lange, bis das Ganze eine einzige Glut war. War der Torf aufgebrannt, dann hatte der Ofen meistens die richtige Hitze.

Später wurde dann meistens mit Holz geheizt; er selbst nahm dazu gewöhnlich *Krondann'n-Wotteltüüg* (Kiefern-Wurzeln). Die anderen wollten allerdings nichts davon wissen, die nahmen Buchen- oder Erlenholz, und wieder andere schworen auf Birkenholz. Manche behaupteten sogar, sie

könnten es schmecken, ob die Birken aus dem Moor oder aus dem Walde stammten. Mein Gewährsmann fügte hinzu, er habe das nicht schmecken können, besonders dann nicht, wenn mit guter Butter und Wurst, mit Speck und Schinken nicht gespart worden sei. —

Das Backen in eigenen Backöfen hatte nach dem ersten Weltkriege bereits stark abgenommen, heute ist es vorbei! Der Backlohn beim Bäcker betrug für ein Brot 15—20 Pfennig. — Daß das Abschaffen der Eigenbäckerei den Alten nicht leicht gefallen ist, mag folgendes Beispiel zeigen. Im Jahre 1922 wurde auf einem großen Gehöft eine mächtige Scheune errichtet. In ihr wurde noch auf Veranlassung der alten Generation ein Raum für einen Backofen geschaffen. Erbaut ist er nicht mehr. Heute wird die Räumlichkeit als Stall für Jungvieh genutzt.

Lübbecke, im März 1954

Fritz Möring

Alfred Fischbach

Manuskript 636

Berichtsort: Oberschelden, Kr. Siegen

Berichtszeit: 1890—1900

Jedes Siegerländer Dorf hatte, je nach Größe, mehrere Backhäuser; manchmal war es auch nur ein einzelnes Backhaus. Selten fand man auch einen Backofen im Bauernhaus. Ich habe einen gesehen in Heisberg b. Siegen bei dem Bauern Hüttenhain. Er ist noch da, wird aber nicht mehr gebraucht. In meiner Heimat Oberschelden standen sieben Backhäuser verteilt im Dorf, dreimal waren zwei zusammen und eins etwas abseits vom letzten Haus. Erbaut waren sie aus Ziegelsteinen, die Fundamente aus Bruchsteinen, im Grundriß etwa 6 : 7 m, das Dachgeschoß bestand wohl auch aus Fachwerk. Das Dach war gedeckt mit Blech oder Schiefer. Licht kommt durch ein oder zwei Löcher, ohne Fensterglas. Der Schornstein stand an einer Dachseite und war aus Ziegelsteinen einfachster Art gebaut. Der Ofen, der eine in Backstein aufgeführte Stirnwand hat, ist außen nicht sichtbar. Wir Jungen wußten uns aber wohl Eingang von hinten zu verschaffen, wenn wir im Herbst Verstecken spielten. Gern verbargen wir uns auf der *Huw* (Haube, Lehmkuppel), weil es da immer so wohligh warm war. Das Dachgeschoß war nicht ausgebaut, man sah also gleich hoch unter den Dachfirst. In jedem Backhaus ist nur ein Ofen. Der Vorraum ist weder gedielt noch mit Steinen ausgelegt, man steht auf gestampftem Boden. An den Wänden sind Haltehölzer für die Brotbretter eingelassen. An den Seiten standen einfache Eichenbohlen als Sitzgelegenheit.

Niemals war das Backhaus Eigentum eines einzelnen Bauern, auch nicht der Gemeinde. Die Backhäuser gehörten einem Konsortium, dessen Mitglieder man Backeserben nannte. Sechs bis zehn Familien bildeten eine Gemeinschaft. Der Backeschlüssel hing in der Stube des Bauern, der allen am nächsten wohnte. Einmal im Jahr kamen die „Erben“ zusammen und losten den Wochentag aus, der ihnen allein zum Backen gehörte. Die sechs Tage standen auf Täfelchen, und jeder zog seinen Tag. Das schrieb sich mein Vater auf einen Zettel und hängte diesen in das Gehäuse der uralten Standuhr. Es bestand die Möglichkeit, mit einem Nachbarn mal den Backestag zu tauschen. Der große Schlüssel mußte immer zurückgebracht werden. Ich sehe den Nagel noch, wo er hing.

Der Ofen war gebaut aus gebrannten Steinen (Königswinter Steinen). Die Grundfläche des Ofens ist der Herd, gebaut aus feuerfesten Steinen. Über dem Ofen wölbt sich die schon erwähnte Lehmkuppel. Das Bauen der Ofen haben wohl gewöhnliche Maurer getan. Die Einschiebeöffnung heißt Mund und wird mit einer Eisentür an zwei Angeln geschlossen. Zu meiner Zeit hatte der Ofen Zuglöcher, die durch eiserne Schieber geschlossen werden konnten. Sie lagen an der Stirnwand. Mein Schwager weiß noch von Ofen, die keine Zuglöcher hatten. Besondere Rauchkanäle sind nicht vorhanden.

Das Einheizen, *Aoböze*, besorgte der Bauer selbst, dem das Brotbacken eine wichtige Angelegenheit war. Mein Schwager erinnert sich allerdings noch daran, daß es im Dorf früher Männer gab, die das Einheizen übernahmen. Zwei Stunden vor dem Backen wird damit begonnen.

Das Brennmaterial waren sog. Schanzen, zu Bündeln gebundenes Reisig aus dem Hauberg, Birken- und Eichenreiser. Die Schanzen wurden von den Frauen im Hauberg mit dem *Knipp* zurechtgehauen, zweimal gebunden mit gedrehten Birkenruten, dann auf kunstvoll gebaute Haufen gestapelt, die am Wege lagen, oft mit 20 Dutzend (*Schelling*), und im Sommer eingefahren. Man verbrannte etwa 10—12 Stück, bis der Ofen heiß war. Verwertet wurde zum Anheizen also nur gutes Holz, da es sich auswirkt auf den Geschmack. Heute noch besorge ich für meine Familie dann und wann Brot von einem hiesigen Bäcker, der noch nach altem Brauch mit Schanzen heizt. Das Brot schmeckt besser und ist auch durchbacken. —

Wenn übrigens um die hohen Feiertage die Bauern alle viel Kuchen und Brot gebacken hatten, dann hatte der Ofen lange Ruhe und wurde besonders im Winter eiskalt. Dann drückten sich die Bauern um das erste Anheizen, denn das kostete einige Schanzen mehr, bis der Ofen in Glut kam.

War mal das Brot nicht ganz gar, dann hieß es wohl: *At hätte no en Schaonz bruche kann* (es hätte noch eine Schanze gebrauchen können). Diese Redensart hat sich hier verallgemeinert auch auf andere Dinge. Wenn z. B. ein Mensch nicht gerade so ist, wie er sein soll, dann sagt man auch: *Hä hätte no en Schaonz bruche kann*.

Die Schanzen werden in den Ofen hineingelegt, angesteckt und mit einer Eisenstange, die einen langen Holzgriff hat, dem *Ruckeler*, auf dem Herd verteilt. Das gibt scharfes Feuer und viel Glut. Die Flammen züngeln bis in die letzte Ecke an der Decke. Eine Schanze nach der andern wandert hinein. Beliebte waren die Schanzen, die viel Knüppelholz enthielten.

Der Ofen ist gut angeheizt, wenn seine Decke weiß ist. Besondere Proben sind mir unbekannt, obschon ich jahrelang dabei gewesen bin. Am Schluß teilte wohl mein Vater die Schanzen auseinander, um keine Überhitze zu bekommen.

Mit dem *Ruckeler* wurde nunmehr das glühende restliche Holz hin und her gescharrt, daß es zu lauter kleinsten Stücken wurde. Diese zog man mit der langen Kratze, *Keß*, aus Holz oder Eisen nach vorne rechts vom Mundloch und ließ sie dort liegen, da sie ja noch glühten. Sie sollten die Hitze hochhalten, zumal ja jetzt die Eisentür länger aufstand beim Auskehren. Dieses geschah mit Besen aus Birkenreisig, aus Ginster oder auch aus Stroh an langer Stange. Zu jedem Backtag standen neue Besen bereit. Das Auskehren war sehr wichtig und brachte den Mann in Schweiß. Vor der Tür des Backhauses stand ein Eimer Wasser, in das der rauchende Besen getaucht wurde. Die Ofentür wurde jedesmal nach einer Kehrtour geschlossen. Die Asche wurde zusammengefeigt in eine vordere Ecke neben dem Mundloch und dann in untergehaltene Eimer gescharrt. Strohbesen wurden auch benutzt. Die Asche war ein beliebtes Düngemittel. Die restlichen Holzkohlen, *Köelcher*, wurden bei der Wäsche gebraucht zum Büken.

Die Brote wurden nach der Reinigung des Ofens sofort „eingeschossen“. Wir backten jeweils einen ganzen Ofen voll Brot, 30—40 Stück. Verwendet wurde gebeuteltes Mehl aus Roggen. Die Menge wurde abgewogen. Die Teig- und Brotbereitung fand in der Stube statt. Der Vorteig wurde am Abend vorher mit Sauerteig angesetzt, mit handwarmem Wasser. Der Sauerteig hatte seinen Platz in einem irdenen Topf im Keller; er wurde mit Salz bestreut.

Der Backtrog stand hart am Ofen, der mit einigen Scheiten Holz über Nacht warm gehalten wurde. Ich habe nur Backtröge gesehen, die aus Brettern zusammengefügt waren. Die beiden obersten Bretter hatten an den Ecken Verlängerungen, die als handliche Griffe ausgearbeitet waren. Benutzt wurde der Backtrog, abgesehen vom Backen, nur beim Schaben der Kohlköpfe zu Sauerkraut. Beim Teigmachen stellten wir ihn auf zwei starke Brettstühle.

Am andern Morgen traten dann die erwachsenen Familienmitglieder an zum Teigmachen und Brotformen. Der Backtrog war so groß, daß zwei Personen den Teig bearbeiten konnten. Eine dritte schüttete nach Bedarf Mehl oder Wasser zu. Der Teig war gut, wenn er nicht mehr klebte.

Am großen Eßtisch wurden nun von drei Personen die Brote geformt. Im Backtrog wurde zunächst der Teig mit dem Brotmesser oder der Teigkratze — sie war ganz aus Eisen — zerteilt, und jeder holte sich ein Stück auf den mit Mehl bestreuten Tisch. Die Form der Brote war länglichrund. Sie kamen auf Brotbretter, immer 6—7 Stück, und mußten dann bei guter Wärme noch „nachgehen“. Mit warmem Wasser wurden die Laibe mehrmals genetzt. Mit einem Schlüssel bekam jedes Brot ein Zeichen.

Die Bretter mit den Broten wurden nunmehr auf der Schulter ins Backhaus getragen. Zwei Männer aus dem Dorf, der Männches Tillmann und der Schuß Alfred, trugen die Bretter jedoch auf dem Kopf. Im Backhaus waren an den zwei Wänden, wie schon gesagt, starke Hölzer eingelassen, welche die Bretter trugen. *Dao wömmen edo*, sagte mein Vater, und die Brote wanderten in den Ofen, nachdem jedes nochmal mit Wasser gefrischt wurde.

Der Schieber, *Scheeßer*, war aus Buchenholz vom Tischler gefertigt. Ich habe im Backes viereckige und auch vorn abgerundete gesehen. Keß, Ruckeler und Scheeßer wurden übrigens von allen Teilnehmer benutzt; sie blieben im Backhaus stehen.

Die Brote lagen im Ofen jedes für sich in Reih und Glied, so daß sie rundum Krusten bekamen. Der Ofen wurde spärlich beleuchtet mit der Küchenlampe (Petroleum mit Messingspiegel), oder mein Vater legte dünne Holzstäbchen auf die restliche Glut in der Ecke, die lustig flackerten und leuchteten. Ich erinnere mich, daß andere Backhäuser in der Stirnwand eine Nische hatten, in der eine Petroleumlampe stand.

Zwei Stunden blieben die Brote im Ofen. Zur Probe wurden dann einige herausgeholt und an der Unterseite beklopft. Es fanden jedesmal Umgruppierungen statt, indem die Brote an den äußersten Enden mit solchen an heißen Plätzen umgetauscht wurden.

Alle Brote wurden nun herausgeholt, mit Wasser bestrichen und wieder eingeschoben. Davon bekamen sie einen schönen Glanz an der Oberseite.

Das Herausholen konnte beginnen, die Bretter nahmen die Brote wieder auf. Neben der Glut lagen gewöhnlich einige runde Laibe aus Roggenmehl, als Pferde- oder Ochsenbrot bezeichnet.

Das Brot kam zu Hause in der Vorratskammer auf ein besonderes Gestell, *Bruetreize* genannt. Es war jedesmal ein Fest, wenn ein frisches Brot angeschnitten wurde. Gewöhnlich legte mein Vater einige Laibe in den Keller, damit sie „maß“ wurden. *Na, häste gerore gebacke* (ist das Backen geraten),

rief dann ein Nachbar dem andern zu. So wichtig war das damals mit dem Backen.

Beim Brotbacken wurde eigentlich jedesmal ein „weißer“ Kastenkuchen oder auch ein „geriebener“ Kastenkuchen, *Riewekoche* (aus Kartoffeln) mitgebakken. Diese wurden etwa eine Stunde früher „ausgetan“. Zu den Feiertagen Weihnachten, Ostern, Pfingsten gab es natürlich Kuchen aller Art. Beutelbrot, unter Zusatz von Weizenmehl, backten wir vor Weihnachten einen ganzen Ofen voll. Solch wohlschmeckendes Brot habe ich nicht wieder gegessen. — Im Herbst gab es dann die sogenannten *Bäckel* aus Beutelmehl mit Kartoffelzusatz. Entweder wurden sie als Laibe zu Hause geformt, aber rund, oder der Teig wurde ins Backhaus geschafft und dann aus dem Trog auf den Schieber geschöpft und eingeschoben. Letztere hießen *Schärrbäckel*. Sie bestanden fast nur aus Kruste und waren ein Leckerbissen seltener Art. Sie wurden geradezu sackweise mit aufs Kartoffelfeld genommen, so gut schmeckten sie den Leuten. Ich habe keine wieder gesehen.

Im Backofen wurde im Herbst Obst gedörft auf Holzrosten. Ich habe es jedoch selten erlebt, da um 1900 in meiner Heimat das Obst noch rar war. Da war meines Wissens nur der Bauer Schuß, der eine Plantage hatte. Gedörft wurden Pflaumen und Birnen, *Hotzeln*, welche beiden Früchte vornehmlich in Milchsuppen gegessen wurden. Mein Schwager Hüttenhain in Heisberg, der einen Backofen im Hause hatte, dörft jedes Jahr einen Sack *Hotzeln*. Zu großen Hochzeiten wurde das Fleisch im Backes vorgebraten. Hanf und Flachs kamen in meiner Jugend auch zur Nachdörre in den Backes. Dann saßen die Frauen vor der Flachsbreche im Backhaus und brachen die Rispen, um sie dann draußen mit dem Schwingerbrett zu schwingen.

Zogen die Korbflicker ins Dorf, kampierten sie wohl im Backes; sie besorgten sich Stroh und Heu und hatten eine warme Bleibe. Vor dem Backes flickten sie dann Körbe. —

Und nun ruhen sie, die lieben alten Backhäuser. Generationen haben sie das heilige Brot gebakken. Rauchgeschwärzt und halb verfallen erinnern noch zwei an die Zeit des guten Brotes. Kein Mensch in meiner Heimat benutzt noch den Backes. Auch die Bauern fahren das Mehl zum Bäcker. Es weiß ja auch keiner mehr Bescheid über das Brotbacken der lieben Alten.

Eiserfeld, den 14. Juni 1955

Alfred Fischbach

Berichtsort: Ehringhausen, Kr. Lippstadt

Berichtszeit: um 1890

Auf meinem 120 Morgen großen elterlichen Bauernhof stand 10 Meter vom Wohnhause entfernt ein sehr altes kleines Gebäude. Es wurde *Backs* genannt. Der untere Teil wurde für das Backen von Brot benutzt. In dem darüber liegenden Stockwerk und auf dem Dachboden lagerten die Kornvorräte. An diesem Backs war der Backofen nach außen gebaut. Er war von dem örtlichen Maurermeister aus Ziegelsteinen gebaut, mit Lehm als Bindematerial, und von außen nochmals mit einer dicken Lehmschicht überzogen. Auch der Boden des Backofens war von Ziegelsteinen. Über diesem Backofen war zu dessen Schutz ein Dach mit Dachziegeln angebracht. Die Öffnung wurde während des Backens mittels eines dicken Brettes, das dreiteilig war, geschlossen. Über der Öffnung befand sich der Schornstein, in den der Rauch durch die Öffnung abzog.

Das Einheizen des Backofens besorgte der Bauer selbst. Gegen 5 Uhr wurde angeheizt. Bis der Ofen die erforderliche Hitze hatte, vergingen 3—3 1/2 Stunden.

Das Feuer wurde im vorderen Teil des Ofens angefacht. Als Brennmaterial dienten Holzscheite. Wenn sie gut brannten, wurden sie auf den ganzen Ofen verteilt.

Bevor der Brotteig eingeschoben werden konnte, wurde die Ofenprobe gemacht: der obere Teil der inneren Ofensteine mußte weiß sein, und eine in den Ofen eingeschobene Roggenähre durfte nicht mehr verbrennen.

Dann wurde der Boden des Ofens von dem Einheizer mit einem nassen Tuch, das an einer Stange befestigt war, sauber ausgeputzt. Die hierbei herausgeholt Holzkohlen wurden mit einem Eimer Wasser gelöscht. Im Frühjahr, wenn die große Wäsche gehalten wurde, benutzte man sie zum Büken. Sodann wurde der Backofen geschlossen, er mußte sich erst „setzen“. Diese Spanne Zeit bis zum Einschleiben der Brote benützte mein Vater, der Bauer, dann, um vorn in den Ofen 20—30 sauber gewaschene Kartoffeln einzuschieben. Sie wurden gebraten und später, wenn auch die einzelnen Brote eingeschoben waren, von meinem Vater in der blauen Schürze, die er

beim Backen trug, in die Wohnstube gebracht, auf den großen, allgemeinen Eßtisch geschüttet und sogleich von den Hausbewohnern, die beim Backen geholfen hatten, mit frischer, selbst hergestellter Butter bestrichen und verzehrt. Wie herrlich schmeckten diese Kartoffeln dann!

Gebacken würde in meinem elterlichen Bauernhause alle zwei bis drei Wochen. Zunächst wurde das Backkorn, das war reiner Roggen, dem täglich durch mein Heimatdorf Ehringhausen fahrenden Mühlenwagen von der Wassermühle in Bönninghausen, einem Nachbardorf, zum Mahlen mitgegeben, der es dann am folgenden Tage gemahlen wieder mitbrachte. Am Abend vor dem Backtage wurde der Brotteig in einem großen Backtroge mit Sauerteig angesetzt, und zwar so, daß der Trog ein Viertel voll mit Teig war. Heute, bei der Verwendung von Hefe, wird dagegen nur eine kleine Menge angesetzt. Der benötigte Sauerteig, in dessen Mitte ein Häufchen Salz lag, befand sich in einer kleinen irdenen Schüssel. Er war vom letzten Backen aufbewahrt worden oder wurde mit dem Nachbarn ausgetauscht.

Für gewöhnlich wurde Brotteig im *Backs* fertiggemacht. Im Winter, wenn es kälter war, wurde der große Backtrog, der aus einzelnen Brettern gezimmert war, in die Wohnstube gebracht, weil es dort wärmer war und der Teig hier besser „ging“. Hefe, *Gest*, wie sie damals genannt wurde, ist um 1890 in meiner Heimat noch nicht verwendet worden. Es wurden bei uns jedesmal 12—14 Brote im Gewicht von ca. 6 Pfund gebacken. Die entsprechende Menge Mehl schüttete man in den Backtrog und vermischte sie mit warmem Wasser und dem Sauerteig. Am folgenden Morgen wurde dann der inzwischen aufgegangene Teig mit Mehl verknetet. Eine schwere Arbeit, die Kräfte erforderte. In der Regel geschah diese durch die Großmagd. Die Brote, länglich geformt, wurden auf den großen Eßtisch nebeneinander gelegt und warm gehalten. Wenn sie dann genügend aufgegangen waren, wurden sie mittels eines Brettes, das an einem langen Stiel befestigt war, einzeln vorsichtig so in den Backofen geschoben, daß zwischen den Broten jeweils ein gewisser Abstand war, damit sie auch von den Seiten gebräunt wurden und gut durchbacken konnten. Das Einschleiben besorgte in der Regel der Bauer selbst. Dann wurde der Ofen mit einem dicken Brett geschlossen. Zur Beleuchtung des Ofens diente eine eckige Ollampe, die mit Rüböl versehen war. Aus einer Ecke ragte der Branddocht hervor.

Ob die Brote nun gerieten oder nicht, war immer die größte Sorge der Hausfrau. Bei den einfachen Verhältnissen damaliger Zeit war das Brotbacken im eigenen Backofen immer eine Glücksache. In der Regel verlief wohl alles zur Zufriedenheit der Hausfrau, doch kam es auch vor, daß ein ganzer Backofen mit seinen 12—14 Broten nicht geraten war. Kälte, zu heißer oder zu kalter Backofen, Korn von frischer Ernte usw. waren die Ursache.

Drei bis vier Stunden mußten die Brote im Ofen bleiben, dann wurden sie herausgezogen und gegestert, d. h. mit Wasser bestrichen. Im allgemeinen backte man das Brot aus reinem Roggenmehl, doch in meinem Elternhause wurden jedesmal auch einige Brote aus halb Weizen-, halb Roggenmehl gebacken, sogenannte *Krenroggen*. Doch wie herrlich schmeckte mir stets das reine Roggenbrot, das im heimatlichen Backofen, der mit Holz angeheizt wurde, gebacken war! Selbst als ich längst das Elternhaus verlassen hatte, konnte ich meiner Familie keinen größeren Gefallen tun, als daß ich ein solches Brot von daheim mitbrachte.

Da in meiner Heimat, der Soester Börde, neben Roggen auch sehr gut Weizen wuchs, wurde dort kein Pumpernickel gebacken. Im Gegensatz zu den Sandböden des Münsterlandes, wo um 1890 infolge Fehlens des Kunstdüngers kaum Weizen angebaut wurde. Wohl gab es hier Buchweizen.

Der Backofen fand auch anderweitige Verwendung. Im Sommer wurde in dem Ofen der Flachs, der damals noch von allen Bauern angebaut wurde, vor dem Braken erhitzt. Dieses war zwar polizeilich verboten, denn es konnte leicht ein Feuer entstehen (der Flachs sollte in der Sonne gedörft werden). Sodann wurden in dem Backofen auch Pflaumen und Birnen gedörft. Bei Hochzeiten wurden auch die Braten in den Backofen geschoben. Das Dörren von Flachs und Obst wurde noch um 1890 allgemein durchgeführt. Ich habe es selbst noch miterlebt.

Nicht unerwähnt möchte ich lassen, daß das Leihen von Broten in der Nachbarschaft und auch von den Tagelöhnern auf „ihrem“ Hofe, wenn man aus irgendeinem Grunde nicht zum Backen gekommen war, allgemein üblich war. Wenn hierbei das Zurückgeben der bei dem Bauern geliehenen Brote von den Tagelöhnern oder sonst minderbemittelten Leuten „vergessen“ wurde, sah der Bauer hierüber kurzerhand hinweg. Ebenso wurde auch zu den Festtagen von den Bauern manches Brot oder *Krenroggen* den Tagelöhnern oder sonst minderbemittelten Ortsbewohnern durch die Bauern-

kinder ohne Gegenleistung überbracht, denn eine Altersfürsorge oder Krankenfürsorge gab es damals noch nicht. Die meisten Hofbesitzer hatten damals einen eigenen Backofen. Die Tagelöhner backten bei ihrem Bauern mit.

Wenn ein Brot frisch angeschnitten wurde, machte man vorher jedesmal mit dem Messer ein Kreuz auf das Brot.

Soest, im Februar 1956

Heinrich Thiemann

Berichtsort: Hagen, Kr. Arnsberg

Berichtszeit: um 1910

Jäider Biuer im Duarpe harre frögger sejen B a c k u a w e n. Äinige stönnen ase klaine Huiskes, ase „Baks“ im Frejen. De mäisten Biuern in hejsiger Giegend harrn iähren Backuawen ower im Keller stohn (Abb. 1). De Damp trock dann in en Schuatstain, dai mäistens bit op en Grund vam Keller genk. Do waß dann en Kamejnschüewer, bo de Schuatstainfiäger en Raut riut nahm, diän hai bejm Schuatstainfiägen loß krasset harre. In jäidem Biuernhiuse, bat iut Keller, Eeregeschuat, em äisten Geschuat un em Balken bestand, waß im äisten Geschuat am Schuatstain ne klaine ejserne Diär van 60 : 70 cm, bo de Schuatstainfiäger rinn stäig. Dai Schuatstaine wöern domols rächt wejt un harrn inwennig im Quadrot 80 : 80 cm un vake näo mehr. Im Keller waß dann näo ne gräote Klappe, dai bejm Backen uapmaket woer, dat de Damp vam Backuawen dorin trecken kann. In diän Köttershuisern waß et Backuawenluak vake in d'r Kieke. De Backuawen waß dann biuten ase en klain Huisken anbugget un met Sträoh oder ollen Huahlpannen decket. Iek kann miek näo guet an dät Backuawenluak in ueser Kieke erinnern.

Besonders guet kann iek miek do an erinnern, wail mejn siäle Gräoßvaar en düchtigen Backuawenbugger waß un diärrümme in d'r ganzen Umgegied hej bekannt waß un Backuawen-Kläimes nannt woer. Sejne Viärföhren stammern iut em Hessenlanne un wöern ase Muierluie hej hiene trocken. Wenn hai niu ne Backuawen te muiern harre, fenk hai dät folgendermaßen an: Äis buggere hai van Bruchsteinen en 2—2½ m langen Kasten, dai 1—1,50 m bräit un 40—50 cm häoge woer. Viären bläif dai Kasten dann uap. Hai woer niu met Bruchsteinplatten afdeckt, dai me hej in jäidem Grauwackenstainbruche vake finnen kann. Op diese Platen kam jetz ne Schicht iut Lähmen (Lehm) un ollen Taigelaffällen, van 15 cm Dicke. Op dai Schicht kam niu de Herdplate oder ock Suahle nannt. Sai woer iut halfgaren, wäiken Taigelstainen laggt, dai me äxtro op ner Taigelererj in Hüsten oder Plettmeter (Plettenberg) iutsocht harre. Dai Bäcker laiten dai Staine fiär de Suahle in Königswinter halen. Dai nennten iärk Duffstaine, wöern 80 cm lank, 30 cm bräit un bolle 20 cm dicke. Dai Staine wöern wäik, ower riuh un wöern diärrümme äis op äiner Sejt met em Baitel

glat hoggt. Niu woer ne Inschalunge iut ollen Briären un, wenn dai nit do wöern, iut Böhnenstangen, im Naotfalle säogar iut Rejserbünnekes (Reiserbündchen) maker. Dai wöern niu äis mol dicke met Lähmen beschmiert, un dann kam do op et Welf (Gewölbe) iut wäiken Taigeln. Säomet waß dai Backuawendieke nohier inwennig nit schoin rund, sondern vake rächt puckelig. No ner Tejt, wenn et Welf tiämlik droige waß un siek satt harre, wöern dai Briär, oder bat süß drunner waß, wiägnuahmen un de Uawen inbott (eingeheizt). Dät deh mejn siäle Gräoßvaar niu liuter selwes. Hai bläif ne äinige Nächte iute, laggte siek giegen diän Backuawen op en paar Sträohbiusken un stuakere diän Backuawen dann ne ganze Tejt lank Dag un Nacht, bit hai sejnes Erachtens no guet waß. Äis wenn et äiste Bräot drinne backen waß, genk hai wejer no häime.

Dai Suahle vam Uawen stond viären (vorne) ungefähr 10 cm riut un waß met ner Ejsenplate afdeckt. Bejm Backen woer et Uawenluak, et Mundstück, met ner ejsern Plate, op dai en Griep nett (genietet) waß, tausatt. Domet se bejm Backen tau bläif, woer unner diän Griep äinfach en Stichel stützt. Dai Bäcker harrn domols ower all Ejsendiären met Scharnäiers. Zugläker gafften et domols an diän ollen Biuernbackküöwens näo kaine. Bejm Bäcker allerdings, dai jo en grötteren Uawen un vake säogar twäi harre, waß ächen im Uawen an jäider Sejt uawenunner en Luak. Dai Lüäker woern, ehr et Bräot in en Uawen kam, met ner Bliäkplate, vake äinfach met

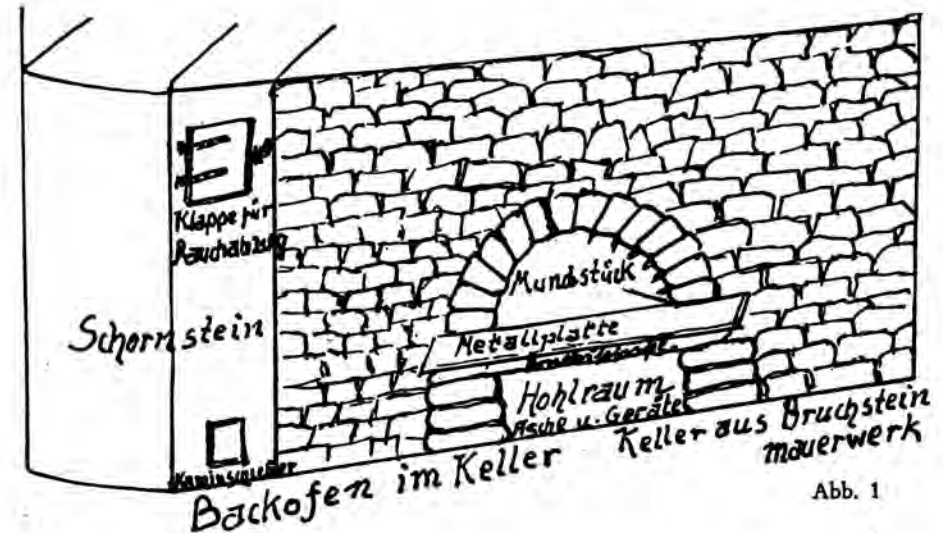


Abb. 1

em ollen Pottdiekel taudecket. Uawen üawert Welf genk ower näo mol äxtro en Kanol. Düese Kanol, woer bejm Backen met kuapernen Diekels verschluaten, dai ase säo ne Art Muffe drümme pecken un Döppe nannt woern. De Damp kam viären riut, wenn dai Backuawen ächen inne anbott woer. De Damp trock dann unner d'r Dieke hier in en Schuatstain.

In diän Backs waß et dättselwe. Do ruggere de Schuatstain op d'r Balkenloge, waß klain un mäistens men knapp twäi Meter häoge. Vake waß hai nit mol iut Taigeln, sondern, wail hai lichte sejn mochte, iut Rauengeflecht (Rutengeflecht), met Lähmen van baiden Sejen dicke beschmiert, säodatt hai men ase Räckfank betrachtet weren kann. Waß de Backuawe in d'r Kieke, dann waß biuten men en Daak drüawer bugget un de ächtteste Giewel-sejt waß uapen. Dät soh dann iut ase ne Eerenshäop (Erdhaufen). De Koppwand waß liuter iut Taigelstainen un de Ünnerbau iut Bruchstainen.

Dät Inbaiten deh mäistens de Biuer selwer, biu hai ock dät Backen selwer deh. Ase Hiusvaar waß et liuter sejn Stolz, et tägliche Bräot nit men herbej te schaffen, sondern ock te backen. Diärumme stond hai vake all in aller Hiärguatsfroih op, ümme drai Stunne viärm Backen en Uawen an te baiten, domet wenn dai andern anfängen te arwäien, hai öok sejn Dage-wiärk anfangen kann.

Et Brennmaterial bestond iut Baikenspellern (Buchenscheiten), in d'r Hauptsake ower iut Biärkenholt, wail Biärkenholt ne schoine, mille Kuaste gaffte un diär Backen met Biärkenholt et Gresteln nit noirig waß. Dät Biärkenholt harr ne Dicke van 3—4 cm. Waß et dicker, säo woerd nochmols spollert. Nom Backen kam mäistens schon wejer Holt in en Uawen taum Droigen. Viärm nächsten Backen woer et riut nuahmen. Et woern ne äinige Splieten hoggt un im Uawen anstiäken. Et Holt woer dann äinfach kruißweje drinn schmieten. Harre et Fuier niu drai Stunne brannt un de Uawen waß näo nit witt, alsäo nit häit gnaug, dann woer met Biärkenbünnekes nostuaket. Düese Bünnekes woern öok vielfach taum anbaiten brucht.

Et Iutkiehren van Uawen deh mäist liuter de Biuer selwes. Äis niemet hai en Krässer un krasset de Glaut riut. Dai werd dann unner en Backuawen kiehrt. Giegen siek hiät hai en Emmer met Water stohn. Do werd niu dai Rejserbesmen (Reiserbesen), dai en langen Stiel hiät, inne nat maket un de Uawe iutkiehrt. Dann niemet hai ne langen Schacht (Holzstange), an diän viären ne Sacklappen bunnen ies, mäket ne nat un wißket en Uawen raine iut. De Glaut werd in en Herd schmieten un de Aske taum

Wäßkebuiken brucht. Niu mat siek de Uawe äis setten. Dätt diuert ower nit lange, denn de Biuer gäiht niu in de Kieke un häält en Backtruagdiekel, bo dai ferrig gewelerten Broier oppe legget. De Biuerin päcket me dobej an, un niu schaitet sai dät Bräot in. Sai legget op de Schotele un hai schuiwet se domet in en Uawen.

Et Bräotbacken geschoh ungefähr alle väiertaih Dage. Dät Bräot woer iut gebuiltem Roggenmiähl hierstalt. Waß nit gnaug Roggen do fiärt ganze Johr taum Bräotbacken, dann woer etwas Waiten derbej kofft, wail dai hej in diär riuhem Giegend nit besonders wäset. Viele Biuern tiuskern ock Roggen gegen Waiten in, domet se etwas finner Bräot kriegen. Frögger woer de Bräotdäig liuter in d'r Stuawe tauberett. Suemerdag vake öok in diän klainen Backs. Taum Backmiähl woern gewöhnlik 1¼ Schiepel Roggen in de Mühle bracht, säodat liuter näo guet en Schiepel rain Miähl üawerig bläif. Bejm Builen genk liuter wuat verlueren. Dobej waß ower in fröggerer Tejt et Multern Mäode. Dät bedurre, datt de Mühler et Mahlen nit met Geld betahlt nahm, sondern siek en Däil Roggen dovan nahm, alsäo multere.

De Siuerdäig werd liuter et Owends viärm Backen int äiste Däigstücke menger. Hefe küemet hej öok van Dage näo nit int Bräot, sondern men in en Kauken un int Gebäck. Harr me nit gnaug Siuerdäig oder gar kainen, dann genk me nohm Nower un lähnere siek wuat. Et waß direkt kaine Pflicht vam Nower, diän Siuerdäig iut te lähnen, duach kam et niemols viär, datt äiner Näi saggt härre, wail dai Nowerskopp sejt uollen Tejen hej im Siuerlanne, öok bit van Dage hientau, näo liuter häoge hollen werd. Diän Siuerdäig satt de Hiusfrau selwer an. Se nahm dotau diän lesten Däig, dai bejm Bräotfuarmen üawerig bläif, andernfalls schnäit se äinfach en Stücke vam lesten iutgewelerten Bräoe. Dät Stücke kam in en Siggenapp (Napf, in dem die Milch zum Abrahamen hingestellt wurde), ne eerenen Napp, woer met Solt beströgget, bat dann ümmetejt schmelten deh un ne gliäserne Hiut bildere. Dai Napp woer liuter in en Keller satt, wail besonders im Suemer, wenn et warme waß un de Gewitters in d'r Luft wöern, dai Siuerdäig lichte uapplatzeren un dann inwennig schimmelich woer. Dät Schimmelige woer dann afschnieten, un wenn me nit mehr gnaug harre, hel me siek en Stücke bejm Nower, dai iät siek dann geliägentlich, wenn bej iähme dättselwe passiere, wejerhel.

Dai Däig, dai niu et Owends ansatt woeren waß, woer et nachts gegen en Herd stalt, äis met em Berrelaken un dann näo met Säcken taudecket.

Später, bome Backtrüoge met Diekels harre, kam äis de Diekel un dann Säcke dropp taum Warmehollen. Andern Muarn stond de Biuer guet Tejt op, un wenn hai en Backuawen inbott harre, fenk hai an te mengen, alsäo diän angesatten Däig met diäm üäwerigen Miähl te vermischen. Ase mej en ollen Bäcker van 80 Johren vertallte, harre hai als Lehrjunge in ner gräoten Bäckerej diän Däig met blecken (bloßen) Bäinen trampeln moggt. De Biuer ower krempeleere de Hiemdesmoggen (Hemdsärmel) häoge un deh diän Däig met sejnem Fuisten düchtig diärknien. Taum Däigafstiäken harr hai en Däigmesser, bo hai äinige Klumpen met afstak un se dann op em Diske tau runden Ballen iutrollere. Domet de Däig nit op d'r Dißplate faste kliäwere, woer liuter etwas Miähl op en Diß strögget. Harr hai niu dai Däigstücke afstiäken un dai Ballen gnaug iutrollet, dann woer iut jäidem Ballen, äok wejer diär Rollen op em Dißke, en länklisch Bräot iutrollet.

Bräotfuarmen in Näppen kannte me nit. Dai iutgerolleten Broier woern giegenäin op en Backetruagdiekel laggt un dann glejkmäßig lank met em Däigmesser an en Ennen affstiäken. Dai Reste, dai dann üäwerig bliewen, woern tau me runden Bräoe fuarmet, bat dann et leste in en Uawen kam. Dät nannte me Plaß oder Hüllen. Dai Däig mochte, ehr et Bräot in en Uawen kam, äis richtig gohn sejn, bat me an diän ferrig gefuarmeten Broiern am besten saihn konn. Dai mochten iärk, ase de Biuer saggte, äis „strecken“, alsäo iutäihn gohn. Bäckem twäi tehäope in äinem Uawen, dann deh dai äine sejn Bräot täichnen. Hai nahm ne spitze Gaffel un mek domet en lank Kruiße üäwert Bräot. An en Sejen woern dai Broier met Fett bestrieken, domet se nit anäin böcken. Uawenüäwer woer et Bräot met kollem Water afpinselt.

Grestern deh me dai Broier ganz frögger äok. Dotau nahm me en lank Bliäk, et Gresterbliäk, bo me twäi Broier op leggen konn (Abb. 2). Dai wöern dann kuat in en Uawen üäwert Fuier hollen, domet de Räk der-üäwer trock un se en kräftig Aroma un ne mille Kuaste kriegen. Später bo me riutfunnen harre, datt Bräot iut em Uawen, dai met Biärkenholt stuaket woer, iäwensäo guet schmeckere un iäwen säone mille Kuaste harre ase wenn et grestert waß, kam dätt Grestern ganz iut ter Mäode, wiäshalf mej dätt ock men näo dai olle Bäcker vertellen konn, dai in sejnem Lehrjohren en Däig met Faiten trampelt harre un helpen moggte, et Bräot grestern.

Et Bräot im Uawen woer in hejsiger Giegend liuter enge annäin laggt, domet men bläoß dai baiden buitersten Broier an äiner Sejt ne Kuaste krie-



Gresterbledh

Abb. 2

gen. Wail se am Enne im Backuawen laggt harrn, woern se Ennebroier nannt un bit et leste opbewahrt, wail dann de Kuasten lanksam mille woern un et nit mehr säoviel Affall gaffte. Int leste Bräot, bat inschuat en woer, woer wennt drinne waß, met d'r Schotele en Kruiße druggt. Intresannt ies viär allen Dingen, biu dai Backuawen bejm Inschaiten un Iuttrecken belöchtet woer. Me schnäit dotau van Biärkenholt astfreje Stücke van 10 cm Länge af, dai ungefähr 3—5 cm dicke wöern. Dät Holt moggte ower guet droige un de Bünne (Bast) moggte näo derane sejn. Dai woern äis in flüssigen Talg stiäken un dann oprächt in en Uawen an de Sejt satt. Do brännten se dann ase en Lecht. Später satt me ne klaine Biärgmannslampe in en Uawen. Dai woer met Stäinualeg (Petroleum) füllet, un domet se nit schwelere, deh me en Stückskan Talg oder etwas gerainigt Ualeg int Petroleum. In diän Bäckerejen woern später Lampenständers met inmuiert, dai säo maket wöeren, datt me ne Petroleumlampe doinne faste klemmen konn, dai äxtro van äiner Firma fabrizäiert woer.

Iuttrocken woer et Bräot äis, wenn et drai vulle Stunnen im Uawen wiäsen waß. Dann woer de Uawe, an diäm me alles guet taumaket harre, uapmaket. Tüsker diäm Bliäk, bat viärm Mundstücke waß, un d'r Uawenwand, kam näo liuter etwas Schwam (Schwaden) riut. Ower dät waß nit säo schliem, jäidenfalls droffte ower et Bräot im Uawen kaine Zugluft hewen, süß fell et bejnäin. Wenn de Biuer et Bräot im Uawen harre, mek hai siek in düeser Tejt et Backholt ferrig, bat hai später, wenn Bräot iut em Uawen waß, taum Droigen in diän näo häiten Uawen stoppere. Waß et niu an d'r Tejt, et Bräot iuttetäihn, dann nahm hai äis äin Bräot riut un kloppere met en Fingerknükels op de Kuaste. Gaffte et en dunkeln Klank, waß et Bräot näo nit gar. Gaffte et ower ne hellen Klank, dann trock hai et ganze Bräot riut. Dotau nahm hai de Schotele. De Frau nahm me dai Broier af un laggte se op en Diß oder wejer op en Backetruagdiekel. Et woer niu op de Sejt laggt un unner et Bräot wöern en paar Säcke laggt, domet et iutschwiämen (ausdünsten) konn. Dann trock dai Backeschwam un de Füchtigkeit riut, un et gaffte kaine Waternot (Wassernaht) im Bräot, bo

me ock „Liäwerstreipen“ (Leberstreifen) viär saggte. Waß et Bräot nit richtig grohn (geraten), dann woer de Schuld mäistens op en Siuerdäig schuawen un me saggte: Et Bräot ies speckig, ies nat, oder ies saite (süß). Waß et Bräot afkaiht, dann woer et wejer in en Backetruag laggt, guet taudecket un im Keller opbewahrt.

Fejn bräot woer liuter viärm Bräotbacken in en Uawen bracht, wail et men kuate Tejt drinne bläif un starke Backhitze hewen mochte. De Bäckers bäcken jäiden Soterdag Wittbräot, Stiuten un Kauken. Ne Spezialität wöern „saite Püssels“ (süße Brötchen). Et gaffte dovan 3 Stück fiär 5 Penninge. De Blagen wöern besiäten drop un de Mannsluie, dai et Soterdays-Owends nom Pützer, Barbäier, gengen, ümme iärk putzen, rasäiern, te loten, spielern do iähren Skat oder Wist ümme saite Püssels. Nāo in mejner äisten Jugend waß dät Mäode. Jäiden Sunndagmuarn genk iek mejnem siälen Vaaren bej de Tasken un waß glücklich, wenn iek do ne saiten Püssel inne fand.

Viär Schützenfäst woern viel Appeltaten backen. Dai gafte et in d'r Telte bejn Kaffäi. Fiär en Sunndagnummerdagskaffäi woern Korintenstiuten bakken. Dai wüegen twäi Pund un kostern 20 Penninge. Knabbeln wöern äok bekannt, woern ower men dann backen, wenn de Stiuten nit richtig grohn waß. De Biuern bäcken kaine un bejm Bäcker kann me se af un tau fiär en paar Penninge käopen. Se woern tau klainen länklichen Broiekes fuarmet, met Fett rundrümme bestrieken un schoin briun backen. De Bäcker harre im Keller ne Truag stohn, bo hai se inne opbewahre.

Pumpenickel woer in hejsiger Giegend üäwerhaupt nit backen. Me kann ne in d'r Bäckerej käopen, frögger als klaine Broier un van Dage geschnieten in Pundspakäiten. Dai werd van Dage nāo säo ase frögger iut ter Sauster Giegend (Soester Gegend) betrocken. Do gaffte et frögger äok nāo Giärstenbräot te käopen. Wenn van hej de Luie no Wiärl (Werl) ne Wallfohrt meken, brachten se iärk van do liuter en Twäipunds-Giärstenbräot met.

Owwer en Backuawen woer nit men taume Backen briuket. Im Hiärwest woern viär allen Dingen Priumen un Biärenschnetzeln (Birnenschnitzel) drinne droiget. Dät geschoh op Hoiern (Hürden). Hoiern wöern iut Kuarfschienen geflechtete Roste, dai im Winter van Biuern maket woeren wöern, wenn hai iut Aikenschienen sejne Kührwe flechtere. Wenn dai Hoiern niu mol diärbrännten oder van d'r Droigte

breken, deh me se met Biärken oder Gelsternreiser (Ginsterreiser) flicken. (Fiär Gelstern, dai et hej in Masse gäfften, saggte me äinfach Bröme.) Biären woern in väier Däile schnieten, bo me Schnetzeln fiär saggte. Appellinge woern nit im Backuawen droiget. Dai woern met ner Stoppenotel (Stopfnadel) op en langen Packfaam trocken, buarm Herd un wenn et schoin Wiär waß an d'r Sunne un Luft droiget. Fläiß woer nie im Backuawen bron sondern men in ner Kastrolle op em Herd. Flaß dogiegen woer im Backuawen droiget. Dai Flaßgarwen woern an iährer Spitze indruggt un dann met ter Schotel in en Backuawen packet, äine op de andere. Fiär dät Flaß innen Backuawen packen saggte me stoppen. Twäi Dage bläif de Flaß dann im Backuawen un woer dann fortens bruaken. Waß niu ne Biuer am Flaßbriäken, dann stond liuter äiner iut ter Familie op ter Strote un päss op, dat de Schandarme nit kam, denn et Flaßdroigen im Backuawen woer diän domoligen Verhältnissen entspriäkend schwor bestrofet. Säo sall im Johr 1842 üäwert halwe Duarp, mindestens 60 Huiser afbrannt sejn, wail dät Flaß et Nachts im Backuawen anfangen harre te brennen. Wail viele Ströhdiäker im Duarpe wöern, härre äin Hius nom andern brannt, un dai Fuierwehren, dai iut ter ganzen Ummegiegend wöern bejnäintrocken woern, härrn nix iutrichten konnt. — Et kam vake viär, dat twäi Biuern, oder en Biuer un en Kötter tehäope in äinem Uawen bäcken, denn in säonen Biuernbackuawen gengen vake 20—30 Broier rinn. Dann liewere äinmol düese, et andere Mol dai äine et Backholt.

De Miählbock waß ne äinfachen runden Bock met väier, vake ock bläöß met drai Stahlen (Abb. 3). De Plate waß vake bit tau 10 cm dicke un iut em

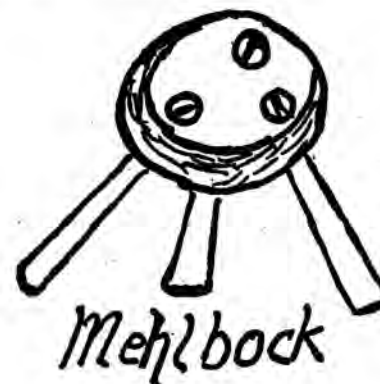


Abb. 3

dicken runden Bäumstamm schnieten. Iut säonem dicken Stamm waß dann äok de Backetrag. Säone iutgehülten Bäumstamm hewe iek ase Blage mol in der Nowerskopp saihn. Dai stond giegen em Backuawen im Keller op dicken Stäinen. Taum Transportäiern waß hai te schwor. Bo en andern int Hius trock, hel dai ne iut em Keller un schlaig ne kaputt, wail hai tiämlik fiul un ganz wuarmstiekig waß. Hai lait siek bejm Schrainer ne niggen iut Ässenholt maken, bo an diän Koppstücken twäi einfache Latten als Griep wöern. Dai stond niu op hülten Böcken. Bejm Schlachten woern de Liäwer- und Blautwüaste drinne anroihert.

Ase Uawenstange woer ne dicken Fäikesstaken (Fitzebohnstange) nuahmen, denn et gaffte jo gnaug van diäm Tuige hej, un wenn äiner verbrannt waß, gafftet ne niggen. De Biuer saggte: Iek matt äis mol et Fuier riäken.

De Krässer waß mäist iut Ejsen, doch gafften et ock welke met hülten Stangen. Se wöern säo lank, dat me bit ächen in en Backuawen kuemen kann. De Schotele (Schüffel) waß iut Baikenholt maket un woer mäistens vam Schrainer hierstallt. Bläoß bejm Bäcker stönnen liuter en paar Schoteln giegen em Backuawen. De Biuer harr mäistens men äine, un genk dai kaputt, läinere siek bejm Nower enne.

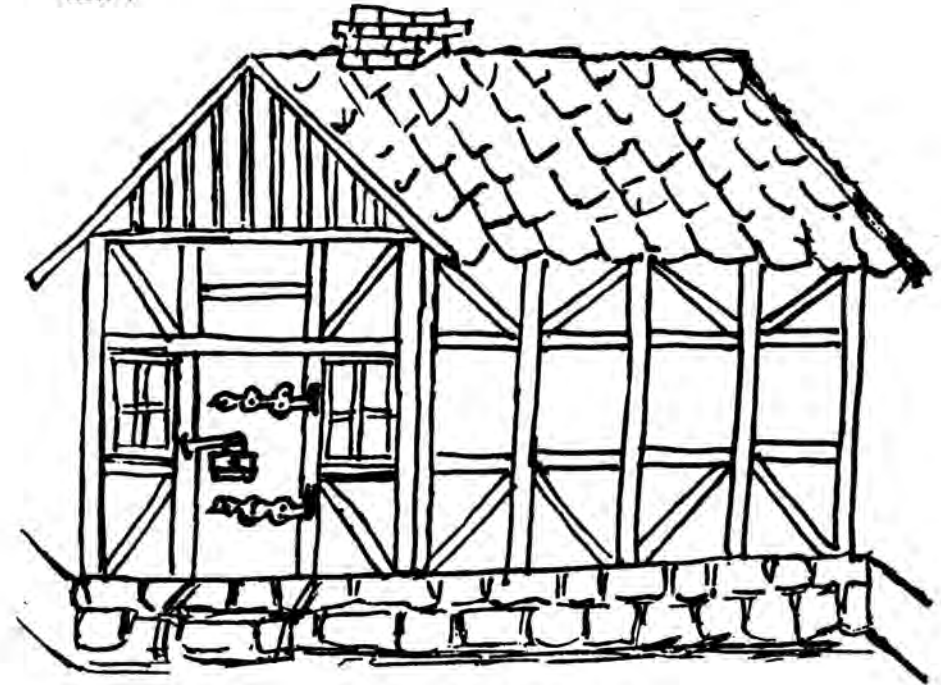
Et Gresterbliäk waß, biu de Name schon segget, iut starkem Ejsenbliäk un säo lank, datt me twäi Broier drop leggen kann. De Griep bestond iut em Ejsenroiher, bo ne hülten Stiel inne waß. Dai Saken lagkten, wenn nit grade backen woer, in diäm Huahlrium unnerm Backuawen.

De Backhuiser hej te Lanne (Abb. 4) wöern nit gräot un stönnen en Stücke vam Hiuse wäg op em Huawe oder op ter Wiese. Se wöern iut Fachwiärk bugget. Dai äinzelen Gefächer bestönnen mäistens iut geflechteten Holtschienen un dünnen Stöckern, dai met Lähmen, bo Sträoh diärtrampelt waß, van baiden Sejen anschmieten wöern. Dann wöern se met Hoorkalk verputzet un nohier met Kalkbrai wittelt. Et Fundament waß iut Bruchstäinen muiert. Säon Backs waß 4—5 m lank und 2½—3 m bräit. Im Daakrium woern mäistens Hiäselnstiele opbewahrt, dai tau Akeshelwen, Fuarken- un Hackenstielen brucht woern un do oppe droigen solln. Im Backes selwes woern im Winter de üäwerigen Hacken, Fuarken un Harken opbewahrt. De Daak waß met Hualpannen un frögger met Sträoh decket. De Giewel waß liuter an äiner Sejt uapen un an d'r andern met Briären

tauniält. Bewohnt woern dai Backs in hejsiger Giegend nit un harrn ock men äinen Ingank. Gröttere Backhuiser wöern im Hessenlanne, biu mejn siäle Gräoßvaar vertallte. Do härrn dai ganzen Familien iut em Duarpe iähr Bräot backen. Dai Inwühners woern „dai Backs“ nannt, besuargern et Backuawenstuaken un vake dehn se ock fiär äinige Familien et Bräot backen. Dai brachten et Miähl dohiene un betahlern et Backen.

Hej in d'r Giegend ies et van Dage bolle gnaug säo. Do bringet de Biuern iähren Roggen nom Bäcker un halt iärk do et ganze Johr et Bräot. Se betahlt dann et Mahl- un Backläohn dofär. Familien mit diäm Hiusnamen Backs kenne iek hej in d'r Giegend twäi. Dai äine ies domols, et müeget wuahl

Abb. 4



kleines Backs

Skizzen von Clemens Schnell

140—150 Jahr sejn, iut em Hessenlanne met no hej trocken. Dai andere ies frögger op em Ritterguere in Amecke, bo se „Pläß“ fiär segget, wiäsen un hiät do et Bräot fiär dai Luie op em Guere backen. Diämno mat do frögger en Backhius wiäsen sejn, bat dann 1720, bo dät nigge Guetshius bugget woern ies, met afbruaken woern ies.

Geschichten van ollen Backhuisern werd hej kaine vertallt. Wuahl hewe iek als Junge mol hoert, datt et bej äinem oder andern Backs mol spauket härre, bat natürlik härre opklöert weren konnt, wenn de Luie frögger nit säo awergloibißk wiäsen wöern un diär Sache mol op'n Grund gohn wöern.

De mäisten Biuern het iärk nom lesten Krejge modernisäiert, Huiser un Ställe ümmebugget. Dobej het se dai ollen Backüöwens met afrieten, säo datt äok hej wejer van Tuigen oller Romantik nix üöwerig bliewen ies, ase en Hoipken Schejte, bat in irgend äinem ollen Huahlwiäge taum iutfüllen daint hiät.

Hagen, im Oktober 1956

Clemens Schnell

Hermann Niehoff

Manuskript 1072

Berichtsort: Schöppingen und Umgebung, Kr. Ahaus
Berichtszeit: um 1900

Bald auf jedem Bauernhof stand ein Backhaus. In den Dörfern jedoch waren keine Backhäuser, sondern hier befand sich der Backofen, der aber nur zum Stutenbacken benutzt wurde, im Schornsteinstapel des Wohnhauses.

Das Backhaus auf den Bauernhöfen stand dem *Biöverend* (oberer Teil der Deele, auch Flett genannt) des Wohnhauses gegenüber in 6—8 m Abstand vom Hause. Es war gewöhnlich von Eichenfachwand mit Ziegelsteinausmauerung erbaut und mit Hohlziegeln auf Docken gedeckt. Im Durchschnitt war es etwa 5 m breit, 7 m lang und 3 m hoch. Oft war auch in der Verlängerung in derselben Breite ein Holzhaus in Fachwand mit Lattenschalung angebaut, worin das Brennholz, Buchenscheite und Buschen (Jahresbedarf ca. 1000 Stück) von dem Schlagholz der Wallhecken lagerte. Das Backhaus hatte eine Tür, und meistens befanden sich zwei Fenster in der Frontwand. Auch die Giebelendwand hatte zwei Fenster. Die Hinterwand war fensterlos, hier waren die Backöfen mit der Stirnseite angebaut, so daß die Endwände der Backöfen gleichzeitig auch die Seitenwand des Backhauses bildeten. Vor den vorderen Fenstern des Backraumes stand gewöhnlich eine Hobelbank, da das Backhaus auch als *Timmerkammer* benutzt wurde. Die Balkenlage hatte Eichendielung (Beschuß), und der Fußboden war meistens aus Lehm. Neben den Backöfen stand der aus Eichenbrettern angefertigte Backtrog mit unten etwas konisch anlaufenden Seitenwänden und plattem Deckel; auch von Eichenholz. Im Backraum befand sich auch noch ein einfacher derber Tisch von Eichenholz, darauf die Brote geformt und auch zum Abkühlen gelegt wurden.

Gewöhnlich hatten die hiesigen Backhäuser zwei Backöfen: einen *Brautnom* und einen *Stutennom*, nebeneinander gebaut. Der *Brautnom* zum Schwarzbrotbacken war viel größer als der *Stutennom* für das Weißbrot. Ersterer hatte eine inwendige Länge von ca. 1,70 m und eine inwendige Breite von 1—1,10 m im Durchschnitt. Der Stutenofen war ca. 1 m lang und 0,70—0,80 m breit. Die Höhe der Ofen war ein etwas gedrückter Rundbogen. Der breite, der Schwarzbrotofen, hatte eine halbkreisförmige Öffnung von 60—70 cm Breite. Eine ungefähr halbsteinstarke Einsparung mit zwei eingemauerten eisernen Haken wurde mit dem *Uommenbrett*, einer

Bohle von ca. 7 cm Stärke, welche in die Aussparung paßte, mittels eines Querriegels hinter den eisernen Haken verschlossen. Der Stutenofen hatte jedoch schon meistens einen eisernen Ofenmund von Flacheisen, der mit einer Eisenblechtür auf Haspen und einer Klinke verschlossen wurde. Die Ofen waren durchweg von sandigen halbgaren Ziegelsteinen, gewölbt und mit *Senkel* (sandiger Lehm) gemauert. Der Fußboden bestand ebenfalls aus Ziegelsteinflachschicht auf Lehmбетung. Es wurde kein fetter Lehm dazu genommen, weil dieser leicht Risse bekam, sondern nur sandiger Lehm. Lehm von solcher Beschaffenheit war nur an einer Stelle zu finden, an einem Hohlweg, der zum Schöppinger Berg führte, mit einer Uferböschung von 8—9 m. Das war der beste Lehm, der an den Uferböschungen ausgewintert oder von den Karnickeln aus den Bauen ausgekratzt und mindestens ein Jahr der Witterung ausgesetzt gewesen war. Die Dachziegelfabriken nehmen ja auch zu den Dachziegeln keinen frischen Lehm, sondern lassen den einige Zeit sumpfen, damit er nicht mehr treibt und die Alkalien sich gesetzt haben.

Die Backöfen waren wie folgt gebaut: Auf vier schwere Findlinge oder Bruchsteine als Fundament wurden schwere Eichenrähme gelegt, Balken von 15—18 cm Stärke, und über Eck verkammt. Hierüber wurden gespaltene Eichenpfähle, ungefähr in der Stärke von gespaltenen Riegelpfählen, gelegt und 50—60 cm hoch mit Lehm bedeckt. Der Backofen lag daher etwa 50 cm über dem Erdboden, so daß die Erdfeuchtigkeit nicht heraufziehen konnte. An den Seiten wurde gleich über den gespaltenen *Spülen* mit dem Mauern der Seitenwände angefangen. Die Vorderseiten der Ofen waren von Ziegelsteinen von unten an gemauert. Die Wölbung, ein gedrückter Rundbogen, wurde von den Seiten und vom End in freier Hand ohne Schalung ausgeführt und so auch die Verjüngung und der Ofenmund gebildet. Auf die Gewölbemauerung kam dann eine 50—60 cm dicke Lehmschicht. Es gab auch Ofen, in deren Lehmschicht etwas Strohhäcksel gemischt war, wahrscheinlich um ein Reißen der Lehmschicht zu verhindern. Auf die Vorderseite der Ofenwand wurde dann eine Wange des Schornsteins gesetzt, und die Seitenwangen und die Vorderwange des meistens besteigbaren Schornsteins wurden von Kragsteinen, die allmählich aus der Vorderwand des Ofens gebildet waren, getragen. Der Rauch, der aus den Ofenöffnungen kam, wurde dann gleich im Schornstein aufgefangen.

Es gab auch Backöfen, vor denen ein Rauchfang, ein Bosen, eingebaut war. Über dem Bosen im Dachboden war dann eine Dörre für Malztrocknung

und vor den Backöfen eine Herdfeuerstelle angelegt. Man nannte diese Dörre *Eest*. Es waren Baumberger Kalksandsteine von 50—60 cm im Geviert, ca. 10 cm stark. An der Unterkante der Steine waren Kassetten von etwa 10 cm im Geviert eingeschlagen, so daß oberhalb der Kasette der Stein, oben glatt, 2,5—3 cm stark war. In diesen Fußboden waren viele kleine Löcher gebohrt, so daß die heiße Luft hindurch konnte und die gekeimte Gerste zu Malz trocknete. Die Wände der Kassetten waren auch ca. 2,5 cm stark. Jeder Bauer braute ja früher sein obergäriges Bier im Frühjahr selbst, hatte auch Hopfenstangen im Garten stehen, an denen der Hopfen wie an einer Bohnenstange heraufwuchs. Es war das westfälische Altbier, wie Pinkus Müller in Münster es heute noch braut. Jetzt aber braut hier kein Bauer mehr Bier. Die junge Generation hat es auch verlernt, und in den Wirtschaften wird nur mehr untergäriges Bier geführt, worin die Gärung durch Kälte unterdrückt ist.

In den Dörfern gab es nur Backöfen in den Schornsteinstapeln des Herdes. Der Schornsteinstapel war mindestens 2 m breit und 1 m dick. Abschließend mit den Kroststeinen auf ca. 1 m Höhe war die Sohle der Tür. So ein Backofen war inwendig etwa 0,80 m lang und 0,60—0,75 m breit. Als Ofenmund hatte der Backofen eine Eisentür von Flacheisen, an deren Kante die Eisenblechtür mit Haspen und einer Klinke befestigt war. In solch einen Ofen paßten je nach Größe 7 oder 9 längliche Brote. Ein Brot wurde quer zur Öffnung gesetzt. Im Herbst jedoch wurden beim Weißbrotbacken von Weizen auch vorne die Apfelstuten eingesetzt, ein runder Apfel mit Teig umkleidet. Heute heißen diese modern „Apfel im Schlafrock“, früher sagten wir nur *Burenappelstuten*. Die Apfelstuten durften nicht soviel Hitze haben, daher wurden sie in den Ofenmund gesetzt und auch eher als die Stuten wieder herausgenommen. Wenn der Apfel gar war, sollte auch der umgebende Teig durchgebacken sein; er sah allerdings manchmal noch etwas weiß aus und hatte an „Gare“ wohl auch etwas zu wenig; trotzdem haben die Apfelstuten mir als Junge trefflich gemundet.

In den kleinen Stutenöfen konnte jedoch kein Schwarzbrot gebacken werden, weil die erforderliche Hitze und der Wasserdampf, in dem das Schwarzbrot gar wird, nicht erzielt werden konnten.

In den Bauernhäusern waren im Schornsteinstapel meistens keine Backöfen eingebaut. Man konnte das Herdfeuer dann nämlich nicht so weit zurückliegend im Schornsteinstapel einbauen, daß der Rauch schon auf Kroststein-

höhe hinter einer dünnen Wand im Schornsteinstapel abzog. War ein Backofen aber doch so angelegt worden, dann konnte der Rauch erst durch den Bosen über dem Backofen in den Schornsteinstapel gelangen, und daher qualmte es oft.

An den Backhäusern lagen die Vorderkanten der Backöfen mit der Außenwand des Backhauses bündig und bildeten somit die Außenwand zum Teil des Backhauses (hintere Außenwand). Das Dach des Backhauses war als Abseite über den Backöfen heruntergezogen, so daß die Ofen im Trocknen lagen. Im Freien habe ich hier zu Lande noch nie einen Backofen gesehen. Er war immer überdacht und im Trocknen.

Vom Backofenbauen wird bei uns eine kleine Geschichte erzählt: Ein Bauer hatte den Maurer beschäftigt, der ihm einen neuen Backofen bauen sollte. Nach dem Abendessen ging der Maurer nach Hause. Als der Bauer, der sich den neuen Ofen noch mal ansehen wollte, in das Backhaus kam, sah er, daß die Ofenwölbung eingestürzt war. Er lief dem Maurer schnell nach und traf ihn beim Überstieg über den Zaun der Hofweide. Meister, sagte der Bauer, der Ofen ist Dir wieder eingestürzt. Der Maurer erwiderte trocken: *Wat hölt der ewig?*

Die Backöfen sind heute restlos abgebrochen und verschwunden. Ebenfalls die *Eesten* (Malzdarren). Die Backhäuser stehen nur noch vereinzelt auf den Höfen. Wo sie vorhanden sind, werden sie als *Timmerkammer* benutzt. Früher fertigte in der Timmerkammer des Backhauses der Zimmermann auch den Sarg für einen Verstorbenen des Hofes an.

Vor ca. 30 Jahren kamen die Hausbacköfen mit Königswintersteinen und mit Rauchzügen auf. Mit einer Busche konnten sie geheizt werden. Eine Firma Tritschler aus Altenberge und eine Firma Klasing aus Münster, wenn ich mich nicht irre, waren die Lieferanten. Sie stellten dieselben in der Futterküche oder Waschküche des Nebenhauses mit einem Ofenrohr zum Kamin auf.

Das Schwarzbrotbacken hat auf den Bauernhöfen schon vor etwa 60 Jahren aufgehört. Es waren im Orte und in der Bauerschaft einige Schwarzbrotbäcker, welche für Roggen oder Roggenmehl Brot eintauschten. Stuten wurden bislang noch auf den Bauernhöfen selbst gebacken. Auf dem Lande jedoch kommen jetzt schon elektrische Backöfen auf. Wegen Leutemangel hat die Bäuerin oft aber gar keine Zeit mehr, und das Brot wird dann einfach vom Bäcker gekauft. Die Sitte des Brotbackens im Küchenherd, wel-

che wohl einige Zeit in Mode war, hat auch mächtig nachgelassen. Nur auf den Bauernhöfen, die weit entfernt vom Dorf liegen, backen die Frauen noch ihr Weißbrot selbst. Ich glaube aber nicht, daß auf den Bauernhöfen hier noch einer die Kenntnis hätte, richtiges Schwarzbrot zu backen. Die alten Backöfen sind auch aus dem Grund schon abgebrochen worden, weil sie unbenutzt eine Schlupfstätte für Ratten und anderes Ungeziefer wären.

Die alten Backöfen hatten keine Züge, nur die neueren Hausbacköfen haben Züge bzw. Klappen. Geheizt wurden die alten Backöfen mit Buschen und Buchenscheitholz. Es wurde jedoch von einigen Leuten behauptet, daß mit Birkenholz geheizte Ofen keine so harten Krusten der Brote gäben, welches jedoch m. E. ein Vorurteil ist.

Die Backöfen wurden folgendermaßen geheizt: Zuerst wurden an der Hinterwand des Ofens auf dem Ziegelfußboden längs zwei dickere Scheite und darüber quer zum Ofen etwas Reiser und Spaltholz gelegt. Mit einer Handvoll Stroh wurde dann das Holz entzündet. Es wurde jedoch keineswegs ein größeres Feuer darin gemacht, denn das wäre ein unnützes Vergeuden des Brennmaterials gewesen. Wenn der Stoß Holz verbrannt war, wurden die Holzkohlen nach vorne gekratzt zum Heizen des Flures und dann in die beiden hintersten Ecken, bis auch diese rotglühend waren. Die Holzkohlen wurden dann über den ganzen Boden verteilt, damit er auch gleichmäßig heiß wurde. Wenn dann die Steine der Seiten und des Gewölbes eine rote Glut mit einem weiß flimmernden Überzug hatten, war der Ofen heiß zum Backen. Dann wurden die glühenden Holzkohlen noch einige Male auf dem Boden des Ofens durchgerührt und etwas liegengelassen. Man nannte das, den Ofen etwas verschlagen lassen, und man tat es, damit keine so brennigen Krusten an dem Brot entstanden. Dann wurden in größeren Ofen mit einem eisernen Kratzer die Holzkohle vorne aus dem Ofen einfach herausgekratzt. Mit einem nassen Tuch, das an einer Stange befestigt war, schlug man den Kohlenstaub heraus. Bei den kleineren Ofen jedoch wurden mit einem alten Reisigbesen die Kohlen herausgeholt, und mit einem besseren Besen wurde nachgekehrt.

Einige Leute hielten auch wohl eine Weizenähre in den Ofen, und an der Einkrümmung war dann zu sehen, ob der Ofen heiß genug war. Wer aber einige Erfahrung im Ofenheizen hatte, der brauchte nur hineinzusehen, dann wußte er, wann die richtige Hitze vorhanden war, hauptsächlich bei den kleineren Stutenöfen. Ich habe schon als 13jähriger Junge den Backofen in unserem

Schornsteinstapel geheizt. Es backte auch ein Nachbar in unserem Ofen Stuten. Und meine Tante, die aus dem Sauerland nach hier mit ihrer Familie gezogen war, backte in unserem Ofen das sauerländische Sauerbrot, welches damals ja hier bei keinem Bäcker in unserem Orte zu kaufen war. Später holte sie es in einem Nachbarort bei einem Bäcker, der auch Sauerbrot backte.

Ich hatte als Junge schon so viel Erfahrung im Heizen des Ofens und auch im Einschließen und wieder Ausnehmen der Brote, daß mir niemals ein Ofen mit Broten mißlungen ist. Mein Vater war oft nicht zu Hause, und somit war meine Mutter schon gezwungen, mir das Backen der Brote anzuvertrauen. Den Teig mischen und kneten und das Formen jedoch habe ich niemals gemacht, das besorgte meine Mutter oder deren Schwester, meine Tante. Wenn ich in den Ofen sah und mich überzeugen wollte, ob die Brote gar waren und es nicht ganz sicher wußte, nahm ich eins heraus und klopfte mit dem Fingerknöchel auf die unterste Kruste. Wenn dann ein klarer hohler Ton kam, war das Brot gar. Gab es aber einen dumpfen Ton, war das Brot entweder noch nicht gar, oder es war mit der Hefe nicht genügend aufgegangen und hatte einen sogenannten Wasserstreifen. Bei Menggetreide, Roggen und Weizen durcheinandergemischt, und bei Korn, das wegen Regen ausgewachsen war, kam dieses öfter vor. Auch schlechte Hefe konnte die Ursache sein.

Zum Einschließen der Brote gebrauchte man für kleinere Ofen den *Spiettel*. Dieses Gerät, ein Brett mit Stiel, war aus einem Stück gearbeitet. Für größere Ofen gab es den *Scheiter*, bei dem ein Stiel extra angesetzt war. Den *Spiettel* benutzte man auch zum Umrühren des Wurstebrottes, das in einem großen Kupferkessel auf dem Herdfeuer gekocht wurde. Das Wurstebrot (Roggen- schrot mit Blut des Schweines aus der Schlachtung so vermischt, daß es ein steifer Brotteig war) wurde mit der Hand in längliche Brote von 10—11 cm Durchmesser in der Mitte, an den Enden allmählich dünner auslaufend, und einer Länge von 13—15 cm geformt. Man ließ es langsam in das kochende Wasser gleiten; damit es jedoch nicht auf dem Boden ansetzte, wurde es mit dem *Spiettel* vom Boden abgerührt. Es weichte dann nicht auf, sondern es wurden feste Brote, von denen im Winter jeden Morgen bei den Bauern *Wuostbrautsoppen* gemacht wurde. Je gröber der Roggen geschrotet war, desto besser das *Wuostebraut*.

Das Umrühren der Kohlen im Backofen geschah meistens mit einer Eisen- stange, jedoch auch wohl mit einer einfachen Holzstange. Von den Kohlen

wurde unten vor der Türe zum Backofen wohl eine kleine Schicht glühender Kohlen vor dem Eisenblech der Türe angehäuft, damit keine Hitze unter der Türe entweichen und keine Kaltluft unter der Fuge in den Ofen eindringen konnte. Früher wurde auf den Bauernhöfen ungefähr alle zwei Wochen ein Ofen voll Schwarzbrot gebacken. Es wurde mit Sauerteig ge- säuert, der in einem irdenen Topf von einer Backperiode zur anderen auf- bewahrt wurde. Der Sauerteig wurde dem Mehl zugesetzt und der Teig dann im Backtrog teils mit den Händen, teils mit den nackten Füßen ge- knetet, bis der Sauerteig durchgemischt war. Holzschuhe wurden dazu nicht angezogen, denn diese wären ja auch immer in dem zähen Teig steckenge- blieben. Holzschuhe, und zwar neue, wurden nur gebraucht, wenn Sauer- kraut mit den Füßen im Faß eingestampft wurde.

Wenn ich nicht irre, wurde der Teig 12 Stunden gesäuert und dann nach dem Kneten aus dem Backtrog herausgenommen und zu viereckigen Broten von 25—30 cm im Geviert und 10—12 cm Höhe geformt und mit Weizen- kleie besemelt. Dann wurden sie in den Ofen geschoben, jede Reihe längs durch ein dünnes Brett von der nächsten Reihe getrennt in Längsrichtung. In der Querrichtung lag Brot an Brot. Der Ofen wurde mit Lehm ver- schmiert, damit keine Schwaden entweichen konnten. Das Brot wurde daher auch teils durch seinen eigenen Schwaden gekocht. Wenn ich nicht irre, mußte es 12 Stunden im Ofen backen, ehe es gar war.

Viel länger als zwei Wochen hielten sich die Brote auch nicht, dann wurden sie schimmelig, *fünnig*. Früher wurde auch viel mehr Schwarzbrot benötigt; denn erstens wurde mehr Schwarzbrot gegessen, und zum andern wurden auch an die Pferde wohl einige Brote verfüttert; denn zum Frühstück und auch zur Vesperpause erhielten die Pferde, die vor dem Pflug gingen, ein Stück Schwarzbrot zugeteilt. Das Weißbrot wurde den Leuten zugeteilt, und dazu konnten sie dann satt Schwarzbrot essen.

Pumpernickel hat hier das Brot in der Landessprache niemals geheißen; denn das ist ja ein französischer Schimpfname für unser gutes *Swattbraut*.

In Schöppingen und in den Dörfern wurde privat kein Schwarzbrot ge- backen, sondern das besorgte der ansässige Brotbäcker. Wir hatten im Orte zwei, und es waren noch zwei in den Bauernschaften. Vor etwa 60 Jahren brachte man wohl noch einzeln die fertigeformten Brote zum Bäcker, je- doch später wurde nur Mehl und jetzt Roggen zum Bäcker gebracht; man

kann dann entsprechend viel Schwarzbrot dafür wieder holen. Es sind auch nur mehr zwei Bäcker, die noch Schwarzbrot backen bzw. gegen Roggen eintauschen, einer in den Bauerschaften und einer im Orte. Das Schwarzbrotessen ist aus der Mode gekommen. Man kann auch hier jetzt Pumpernickel in Pfunden, in Stanniolpapier eingewickelt, kaufen; auch Kasseler Brot und Paderbörner Brot.

Die alten Ofen der Schwarzbrotbäcker hatten auch an jeder Seite einen Feuerzug und neben der Einschußöffnung ein kleines Loch, darin wurde eine Öllampe zur Beleuchtung des Ofens beim Einschließen und Ausziehen der Schwarzbrote gestellt.

Vor ungefähr 25 Jahren hat sich der Schwarzbrotbäcker des hiesigen Ortes auch eine Knetmaschine mit Elektromotor angeschafft.

Das Schwarzbrot vor 60—70 Jahren war auch keineswegs so schön wie es heute ist, denn als es die Bauern noch selbst backten, waren noch keine exakten Korndresch- und Reinigungsmaschinen vorhanden. Der Roggen war noch viel durchsetzt mit Unkrautsamen, wie Kornrade, *Boll* genannt, und *Dröps*, eine Hirsenart. Das Korn wurde noch teilweise mit dem Flegel gedroschen und dann mit der Wanne vor den Knien gekaft, wie es genannt wurde. Durch geschicktes Werfen in die Luft wurde die Spreu vom Korn geschieden, und durch Hin- und Herschütteln wurden die leichteren Strohteilchen und Ährenreste nach oben gebracht und mit einem Gänseflügel abgekehrt. Den *Boll* konnte man mit der Wanne nicht aus dem Getreide entfernen. Kornreinigungsmühlen, Wannemühlen, waren auch unvollkommen und nur wenig vorhanden, so daß im Brot wohl die schwarzen Körner der Rade und auch kleinere Strohstoppeln zu finden waren.

Stuten wurden je nach Bedarf, im Durchschnitt jede Woche, gebacken. Wenn eine Kuh gekalbt hatte, wurde die sogenannte Biestmilch immer zum Backen von Stuten verwendet. Die Stuten trieben dann sehr stark und wurden sehr porös.

Jetzt wird das Korn auf einem Walzenstuhl gemahlen und gesiebt. Vor 50—60 Jahren stand an jedem größeren Bach eine Wassermühle. Das Wasser wurde in Teichen aufgespart und konnte dann alle zwei Tage einen halben Tag lang das Mühlrad drehen. Es gab aber auch hier zwei größere Mühlen, die auf dem Vechteflusse standen und über genügend Wasserkraft verfügten. Eine ist inzwischen zu einer Walzenstuhlmühle mit Turbinenantrieb umge-

baut. Um 1900 waren die Antriebsräder oberflächige Wasserräder, weil hier in den Ausläufern der Baumberge die Wasserläufe viel Gefälle haben. Die kleinen Mühlen sind teils abgebrochen, teils stehen sie still. Damals war es anders, dann wurde auf Kopf und Schultern ein Scheffel Weizen (40 bis 50 Pfund schwer) im *Timpensack* auf den Richtwegen, die geradeaus als Fußwege, als *Miüllenpättkes*, zu den Mühlen gingen, getragen, und es wurde solange in der Mühle gewartet, bis man an der Reihe war. Darüber war man nicht böse, denn man traf, besonders bei schlechtem Wetter, dort immer Bekannte, und „*In de Miüll hebs segt*“ war dazumal das einzige Nachrichtenbüro für die örtlichen Neuigkeiten.

Hatte man das Korn gemahlen, dann wurde es wieder im *Timpen* auf Kopf und Schultern gelegt, die *Siemmeln* (Kleie) obenauf, und es ging wieder nach Hause.

Ein kleiner Teil Mehl wurde mit Hefe angesetzt und mit immer mehr Mehl verknetet. Dann ließ man den Teig treiben, *quohn*, und wenn er genug aufgegangen, wurde er geknetet und zu Broten geformt. Bei den Bauern machte man eine kreisrunde Form der Stuten, bei den kleineren Ofen im Dorfe eine längliche Form. Nach dem Treiben wurden die Brote dann dicht eines beim anderen in den Backofen geschoben.

Die Hefe, *Gest* genannt, wurde von den Brennereien geholt in einer Dümpe. Es war dieses ein Gefäß wie eine Kanne, rund und ziemlich hoch. Es hatte oben am Rand einen Henkelbügel, der seitlich an zwei Messingknöpfen beweglich befestigt war. Der Deckel ging mit einem Versatz bis oben an den Rand und hatte auch einen Messingknopf. Die Dümpe wurde auch gebraucht, wenn man Erbsensuppe oder Milch zum Mittagessen auf das Feld brachte. Das Geschirr war von Weißblech von dem hiesigen *Blicdeschläger*, ein Handwerker, der auch *Setters* und andere Weißblechgeschirre anfertigte.

Ein hiesiger Gastwirt hatte auch eine kleine Schnapsbrennerei und verkaufte *Gest*. Sie wurde gewonnen, wenn im Maischbottich das eingemaischte Roggenschrot zum Gären kam. Es entstand dann ein weißer Schaum auf der Maische, welcher mit einem hölzernen Schöpflöffel abgenommen wurde.

Die Stuten, die zu Knabbeln gemacht werden sollten, wurden gleich nach Auszug des Brotes mit einer Gabel auseinander gerissen, ein Messer durfte man dabei nicht gebrauchen; denn ein Messerschnitt ergab eine Druckstelle, und diese wurde dann bei den Knabbeln nicht wieder weich. Nach dem

Erkalten wurden dann die Brotstücke im Backofen ausgebreitet, kein Stück durfte auf dem anderen liegen, und wenn dieselben dann trocken waren, wurden sie in einem Holzkoffer oder in einer Blechkiste an trockenem Orte aufbewahrt. Heute sagt man modern zu den Knabbeln Bauernzwieback. Den Namen kannte man jedoch früher nicht.

Auf den Bauernhöfen gab es zu dem ersten Morgengericht *Soppen*, das sind Weißbrotnabbeln mit Fettüberguß. Ein *Kump mit Soppen* wurde auf den Tisch gestellt, und jeder war mit einem Löffel bewaffnet und konnte mit den anderen zusammen aus dem Suppennapf essen und Schwarzbrot dazu- oder nachessen. Heute wird *Soppen* nicht mehr gemacht.

Die Backöfen auf den Bauernhöfen wurden in früherer Zeit auch zum Trocknen der *Backetebeen* (getrocknete Birnen) gebraucht. Die Trockengerüste hießen *Fiiken*, auf hochdeutsch Hürden. Es waren dies Bretter in Hochkante, die ca. alle 10 cm von einem Stab durchbohrt waren. Zwischen den Stäben war dann ein Weidenrutengeflecht wie bei einem Weidenrutenkorb. Es wurden zwei oder drei Hürden aufeinandergesetzt, die mit geschälten Birnen beschickt waren. Man nahm dazu die dicken Pfundbirnen, von welchem wohl früher auf jedem Bauernhof ein Baum stand. Die Birnen wurden geschält und von oben in vier Teile geschnitten bis zum Stiel, der sie aber noch zusammenhielt. Auf einer Bauernvisite gab es zum Abendessen Weizenpfannekuchen, dazu Milchsuppe mit Knabbeln und „gestofte“ (getrocknete) Birnen. — Es trockneten auch wohl mehrere Nachbarn zusammen bei einem Bauern, und es hat sich daraus das ortsübliche Sprichwort entwickelt: *Nu niem diene backte Been un goh noh Hus*, das heißt soviel, du hast alles zusammen und kannst daher nach Hause gehen.

Schöppingen, den 26. Februar 1957

Hermann Niehoff

Johann Mönkes

Berichtsort: Bergheim, Kr. Höxter

Berichtszeit: um 1890

In meiner Jugendzeit wurde etwa alle 14 Tage das Brot für den bäuerlichen Haushalt gebacken. Der Backofen stand in einem alten Fachwerkhause, welches abseits von den Wohn- und Stallgebäuden am Gartenrand lag und auch zur Lagerung des benötigten Brennholzes diente.

Die Außenwände der einzelnen Fächer waren aus Eichenspeilen, die in der Mitte der Fachwerkbalken in eine Rille geschoben waren. Außen und innen erhielten die Holzspeilen einen Bewurf aus Lehmbrei. Zur Haltbarkeit wurden Schewe-Reste (Abfall bei der Flachsbearbeitung) und Rinderhaare beigemischt. Nach der Trocknung wurden die Wände weiß gekalkt und die Holzbalken mit Kienruß geschwärzt.

Das Backhaus, *Bades*, war etwa 12 m lang, 5 m breit und 5 m hoch. Das Dach war mit Hohlziegeln gedeckt. Fenster waren am Gebäude nicht vorhanden. Im Innern des Backhauses waren drei Abteile und zwar mitten der Arbeitsraum, an der linken Stirnseite der Ofen mit Zubehör und an der rechten Stirnseite der Raum für das Brennholz. Auf dem Dachbodenraum wurden Reisigbunde und Weidenstiele für Spaten und Dunggabeln aufbewahrt. Um 1890 waren hier in Bergheim 12 Backhäuser im Freien und etwa 3—4 Backöfen als Anbau am Wohngebäude vorhanden. Letztere waren durch das Ofenloch mit dem Hause verbunden.

Der Ofen wurde aus Backsteinen gebaut. Feuchter Lehm füllte die Schichten und Fugen aus. Als Unterlage für den Ofen wurde ein Fundament aus Bruchsteinen bis zu 1 m Höhe errichtet. In der Mitte blieb ein Raum von 70 cm Breite und etwa 1,50 m Tiefe frei, der als Aschenraum diente. Die Herstellung des Ofens erfolgte durch einen Maurer, der mit dem Backofenbau vertraut war. Ein solcher Maurer aus Vinsebeck, der gern bei der Arbeit dem Schnaps zusprach, sagte dann: *Laot den Awen ment sinken, woi witt ni mäh drinken*. Ich habe aber nicht erlebt, daß ein Ofen nach der Fertigstellung und ersten Probeheizung eingefallen wäre.

Die Grundfläche des Ofens nennt man Herd. Sie war aus guten Ziegelsteinen gebaut. Als Unterlage für die Ziegelsteine diente eine Schicht Schlackensand von etwa 10 cm Dicke. Die Einschiebe-Öffnung nennt man das Ofen- oder

Mundloch. Die Sohle der Öffnung bestand meist aus einer Gußeisenplatte. Man hatte halbkreisförmige und rechteckige Öffnungen, die mit einer Eisenblechtür geschlossen wurden. Gewöhnlich waren zwei Zuglöcher und ein Beleuchtungsloch von etwa 12 cm Höhe in der Stirnwand vorhanden. Die Zuglöcher wurden mit einem Stück Ziegelstein verschlossen. Am Beleuchtungsloch hatte man meist auch eine kleine Blechtür, oder man schob einen halben Ziegelstein hinein. Die in einem Backs stehenden Öfen hatten den Schornstein auf der Außenwand; die in der Hauswand befindlichen Backöfen waren meist mit dem Hausschornstein verbunden. Diese Hausschornsteine waren gewöhnlich als Steigschornsteine erbaut. Mein Zimmerofen und mein Küchenherd sind noch an einen Steigschornstein angeschlossen. Die Schornsteine im Backhaus waren aus Ziegelsteinen erbaut.

Freistehende Öfen, wie ich sie im Oderbruch und in der Gegend von Jüterbog gesehen habe, wirkten wie ein größerer Lehmhaufen, auf den man mehrere Schichten Dachziegel als Schutz gegen Regen gelegt hatte. Einige Sträucher schirmten sie gegen Sicht ab.

Das Einheizen, *Inbaen*, des Backofens führte der Bauer selbst aus. Auch in den Nachbarorten wurde es so gehalten. Der Ofen wurde etwa zwei Stunden vor dem Backen angeheizt. In der hiesigen Gegend wurde nur mit Buchenscheiten eingeheizt, weil das Brot besser schmeckt und genügend Buchenholz vorhanden war. Die Holzscheite wurden kreuz und quer im Ofen aufgeschichtet. Man warf die Scheite mit der Hand hinein. Ein Strohwisch und Reisigholz wurden mittels eines Streichholzes angezündet und an die Holzscheite geschoben. Wenn die Ofenwände vor Hitze weiß werden, weiß man, daß der Ofen die richtige Hitze zum Backen hat.

Der Einheizer, also der Bauer, kehrt Glut und Asche aus dem Ofen mit einer Lote aus Eisenblech, die einen Holzstiel hat. Die Asche wird in das Aschenloch geschoben, die Glut aber in den Küchenherd oder unter den Viehkessel gelegt. In alter Zeit wurde sie auf der offenen Herdstelle auf der Diele zum Kochen benutzt. Mit einem nassen Sack an einer Holzstange kehrt man den Ofen sauber. Die Asche wurde früher zum Wäschebüken benutzt. Sogleich nach dem Auskehren der Aschenreste werden die Brote eingeschoben.

Das Brotbacken geschah, wie eingangs gesagt, fast alle 14 Tage. Es wurden etwa 12—15 Brote gebacken. Das Mehl hierzu wurde in der Mühle aus Roggen und Weizen gemahlen. Der Brotteig wurde meist in der Wohnstube

zubereitet. Auf 10 Liter Wasser rechnete man mit 10 Broten. Die erforderliche Menge Mehl wurde abgemessen bzw. abgewogen. Hier wurde stets mit Sauerteig angemengt. Die Aufbewahrung des Sauerteiges erfolgte in einem irdenen Napf.

Die Teigbereitung bzw. das Ansetzen geschah am Vorabend und wurde von der Bäuerin oder ihrer ältesten Tochter ausgeführt. Ein Backtrog oder eine große Schlachtemolle wurde in der Stube auf die Stubenbank und einen Stuhl gestellt. Hier hinein wurden die Zutaten zum Ansetzen getan. Man ließ den Teig über Nacht stehen und deckte als Schutz gegen Schmutz und dgl. den leeren Mehlsack darüber. Er hatte die erforderliche Größe, um den Trog oder die Molle zu bedecken.

Das Aufformen der Laibe geschah mit der Hand. In einen Napf schlug man die erforderliche Menge für je einen Brotlaib, nachdem der Teig zuvor genügend durchgeknetet worden war. Die Bäuerin oder ihre Tochter besorgte die schwere Arbeit des Knetens. Der vom Ansäuern übriggebliebene Mehrest wurde mit dem Teig verarbeitet. Man erkennt die richtige Beschaffenheit des Teiges am guten Kleben der Teigmasse. Der Stubentisch wurde mit Mehl bestreut. Die einzelnen Laibe formte man länglich und legte sie auf den Tisch. — Das Grestern war hier nie bekannt.

Mit Mollen oder auf einem sauberen Brett wurden die Laibe aus der Stube zum Backhause oder zum Ofen getragen und mit der Schüffel eingeschoben. Früher legte man sie einzeln, heute dagegen eng aneinander. Eine besondere Bezeichnung für das erste bzw. letzte Brot hatte man hier nicht. Dagegen wurde von den Teigresten eine glatte und lange Form gemacht. Dieses Brot fand seinen Platz seitwärts, nicht weit vom Mundloch. Hierauf wurden die richtigen Laibe eingeschoben. Weil das glatte Brot als erstes aus dem Ofen genommen wurde, hieß es Vorherbrot oder auch Knappbrot. Es hatte die Dicke von 5 cm, wurde wie Kuchen in Streifen geschnitten und mit Butter an der Schnittfläche bestrichen, zum Frühstücks- oder Nachmittagskaffee gegessen.

Das Herausholen der Brote besorgt der Bauer selbst, nachdem er durch Beleuchten mit einem Kienspan sich von der guten Beschaffenheit der garen Brote überzeugt hat. Meist ist eine Backzeit von drei Stunden erforderlich. Das Ausziehen der garen Brote wird mit der Schüffel ausgeführt. Jedes Brot wird auf der Schüffel liegend mit warmem Wasser eingestrichen und abgewaschen. Dann legt man die Brote auf ein Holzgestell zum Erkalten.

Feinbrot wurde gelegentlich mitgebacken. Um 1890 kannte man an Festtagen hier nur den weißen Stuten. Um die Jahrhundertwende wurden meist Plaaen- und Zuckerkuchen gebacken. Im Herbst und Winter wurden für die Kinder sogenannte Apfelpussel mitgebacken. Saure, dicke Äpfel wurden mit einem Mehlteig umhüllt und mit eingeschoben. Sie schmeckten wundervoll!

Die Pumpnickelbäckerei ist hier im Kreise Höxter und im Hochstift Paderborn nicht bekannt bzw. wenig gebräuchlich.

Andere Verwendung des Backofens, z. B. zum Dörren von Obst oder Flachs, dürfte bekannt sein. Zwetschen und geschnittene Äpfel- und Birnenscheiben wurden auf Holzhürden getrocknet. Man nannte die Hürden *Hoar*. Heute wird das Obst in kleinen Mengen — man verwendet meist Fallobst — im Küchenherd auf einem Drahtrost gedörnt.

Die Gewohnheit, Flachs zu trocknen, hat oft zu großen Bränden geführt. In Bergheim war laut Bericht des Chronisten (die Chronik ist in meiner Wohnung) im Jahre 1803 ein Großbrand entstanden. Bei dem Bauern Plummeyer war durch Flachsdörren Feuer ausgebrochen. Der Wind tat sein übriges, und so lagen in einer Viertelstunde 26 Wohngebäude und die Kapelle am Grunde. Die Glockeninschrift trug folgende Worte: „Im Jahre 1803 war in Bergheim ein groß' Geschrei!“ Diese Glocke, die nach dem Brande gegossen und beschafft wurde, hatte die Kapelle, die 1895 abgebrochen wurde, überlebt. Im ersten Weltkriege blieb sie erhalten. Da sie aber später einen Riß erlitt, hatte man sie auf dem Turmboden abgestellt und Ersatzglocken besorgt. Im zweiten Weltkrieg wurden auch zwei Ersatzglocken wieder abgeliefert. Die Glocke mit der Inschrift soll dann von unbekanntem Personen heimlich aus dem Versteck geholt und „versilbert“ worden sein. Im gleichen Jahre 1803 war nach dem Wiederaufbau der Häuser im selben Gehöft bei Plummeyer durch den Backofen ein Brand entstanden, der das neuerrichtete Wohnhaus wieder in Asche legte.

Backen zu mehreren kam auch vor. Heute wird nur noch beim Bäcker gebacken. Die Backhäuser sind verschwunden. Alter Brauch und alte Sitte sind dahin! Doch im Nachbarort Oeynhausen, Kr. Höxter, backen noch zwei Bauern ihr Brot selbst. Es sind Anton Hindahl, Oeynhausen Nr. 58, und Anton Meyer, Oeynhausen Nr. 22.

Bergheim, den 25. März 1957

Johann Mönikes

Karl Schmidthaus

Berichtsort: Bochum-Laer

Berichtszeit: um 1935 und 1958

Bochum ist eine Großstadt von rund 360 000 Einwohnern und liegt im Herzen des Ruhrgebietes. Da ist es natürlich nicht ganz einfach, noch über das Brotbacken nach alter Sitte viele Angaben zu bekommen. Wenn auch die Randgemeinden rund um den Stadtkern — besonders die südlichen und östlichen — noch zu einem großen Teil ihren ländlichen Charakter bis auf den heutigen Tag bewahrt haben, so machen sich aber auch hier die immer größer werdenden Expansionsgelüste der Stadt stark bemerkbar. Wo sich vor 10 oder 20 Jahren noch weite Felder dehnten, reiht sich jetzt Siedlung an Siedlung. Mancher Bauer gab sein Land dazu her und wirtschaftet nun mit dem Wenigen, was ihm noch verblieb, oder aber er zog fort in eine andere Gegend, wo ihm ein neuer Hof gestellt wurde. Viele könnte ich namentlich aufführen, doch das würde hier zu weit führen.

Trotzdem sind noch hier und da — besonders in Stiepel, Querenburg, Wiemelhausen mit Steinkuhl und Laer mit Laerheide und Ümmingen — Backhäuschen erhaltengeblieben. Wir sagen *Bäckeskes* dazu. Zu einem großen Teil stehen allerdings nur noch die Gebäude. Die Backöfen hat man herausgebrochen, weil sie nicht mehr benutzt wurden und verfielen. Die Großbäckereien lieferten und liefern das Brot eben billig, schmackhaft, und vor allen Dingen bequemer. Warum soll man sich da noch die Mühe und Arbeit bereiten und selbst backen! Nur ganz wenige Alteingesessene haben bis in jüngere Zeit — bis zum zweiten Weltkrieg — noch in bestimmten Abständen ihr Brot selbst geknetet und gebacken. Die Gebäude aber dienen jetzt als Abstellraum, Werkstatt oder auch als Pferdestall.

Früher hatte hier jeder Bauer und Kötter — auch der kleinste — seinen *Backs* oder sein *Bäckesken*. Der Unterschied zwischen beiden liegt nur in der Benennung, denn ein *Bäckesken* kann man auch als *Backs* ansprechen und umgekehrt. Übrigens heißt es hier der *Backs*, die sächliche Benennung ist hier nicht üblich. So viel noch heute darüber zu erfahren und davon zu erkennen ist, unterschieden sich die einzelnen Backöfen nur in der Größe voneinander. Der große Bauer, der für sein meist zahlreiches Gesinde sowie oft auch für Tagelöhner mitbacken mußte, benötigte natürlich einen wesent-

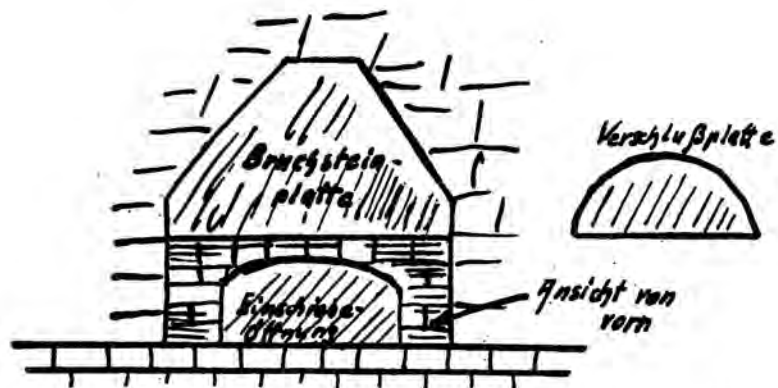


Abb. 1

lich größeren Ofen als der kleine Kötter, der nur für seine Familie zu sorgen hatte. Die Form der Ofen war wohl dieselbe. Ich kann mich nicht darauf besinnen, jemals einen Ofen im Freien gesehen zu haben. Sie sind alle in ein Gebäude einbezogen — oder zumindest mit dem Ofenloch mit einem Gebäude erst um den fertigen Ofen gebaut. Das allerdings läßt sich heute kaum noch klären. Gemeinschaftsofen gab es in dieser Gegend meines Wissens nicht.

Der noch am besten erhaltene und am längsten benutzte Backofen steht bei Bergmann in Laer. Dieser Hof ist bestimmt seit über 350 Jahren in Familienbesitz, wahrscheinlich aber noch wesentlich länger. Zu diesem Hof gehören 36 Morgen Land, die früher selbst bewirtschaftet wurden. Von der letzten Bergmanns-Generation — zwei Jungen und vier Mädchen, alle unverheiratet — leben jetzt noch zwei Fräuleins, 76 und 81 Jahre alt. Sie haben den Hof und das Land verpachtet und sich aufs Altenteil gesetzt. Nach ihnen kommt ein anderer Name darauf. Früher hieß der Hof, wohl wegen seiner Lage, „Auf dem Berge“ oder „am Berge“. Daraus hat sich dann wohl „Bergmann“ entwickelt.

Das Haus liegt an einem erheblich ansteigenden Gelände. An der unteren Giebelfront ist dadurch der ganze Keller als Bruchstein-Unterbau sichtbar. An ihn ist der Backofen angebaut, ebenfalls von außen aus Bruchsteinen bestehend. Er hat ein spitzes, mit Pfannen gedecktes Dach. Mit dem Haus — in diesem Falle mit den Kellerräumen — ist der Ofen nur durch die

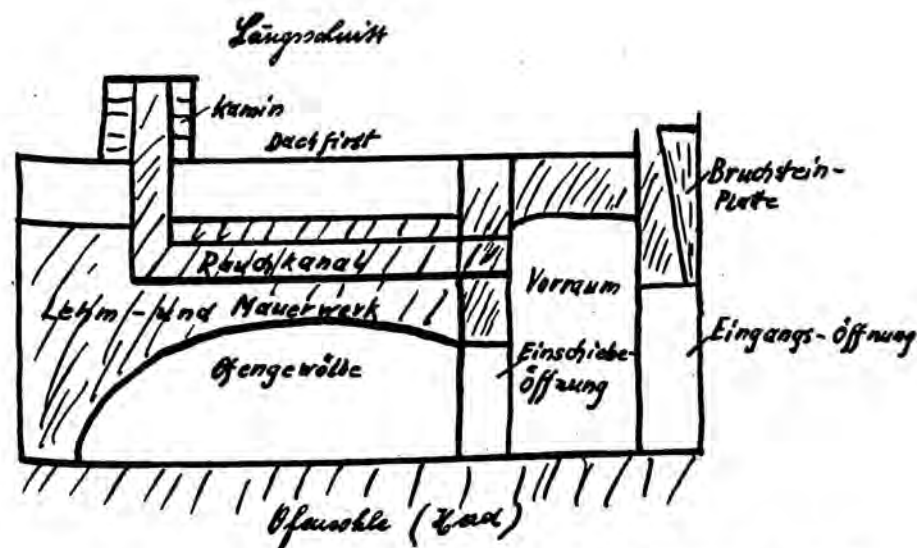


Abb. 2

Abb. 1/2: Backofen auf dem Hof Bergmann, Bochum-Laer

Einschiebeöffnung, dem Ofenloch verbunden (Abb. 1). Der Kellerraum diente als Vorbereitungsraum. In ihm waren der Baktrog und die zum Backen benötigten Geräte. Im Herbst brachte man auch das Holz, das man den Winter über brauchte, dort unter, damit es gut durchtrocknen konnte.

Dieser Backofen, *Bacoamn*, ist aus Ziegelsteinen und Lehm gebaut und hat ein rundes Gewölbe. Sonstige Angaben über nichtsichtbare konstruktive Einzelheiten kann ich nicht machen, da der Ofen 1796 erbaut wurde. Das besagt eine Inschrift in einem großen Bruchstein neben der Eingangstür. Sie enthält die Namen der Eheleute, die dieses Gebäude bauen ließen, und das Baujahr.

Wie beigefügte Skizzen (Abb. 1 u. 2) zeigen, besitzt dieser Ofen zunächst von außen gesehen eine größere, viereckige Öffnung, über der eine behauene, große Bruchsteinplatte eingemauert ist. In einem Abstand von ca. 40 cm dahinter liegt erst das eigentliche Ofenloch, das etwas kleiner ist. Dadurch ist ein kleiner Vorraum entstanden. Blickt man in diesem Vor-

raum nach oben, so entdeckt man dicht über dem Gewölbe die Öffnung eines Abzugkanals. Er stellt die Verbindung zwischen Ofen und Kamin her. Der beim Einheizen entstehende Rauch muß also vorne zur Ofentür heraus, steigt hoch wie in einem Kamin, muß aber durch den Abzugsschacht über das ganze Gewölbe und kann erst dann zum Kamin hinaus, der am hinteren Ende des Ofens angebracht war. Dadurch werden wohl Wärmeverluste vermieden.

Der Ofenraum ist ca. 2 : 2 m groß. Das Gewölbe ganz aus Ziegelsteinen. Der Boden, auch Herd genannt, besteht aus Bruchsteinplatten. Die Einschiebeöffnung hat keinen besonderen Namen. Verschlossen wird sie durch eine halbrunde, 2—5 cm dicke Bruchsteinplatte, die durch einige schräg davorgestellte Ziegelsteine gehalten wird. Ein Verschmieren mit Lehm ist nicht üblich. Besondere Zuglöcher hat dieser Ofen auch nicht. Der Schornstein ist aus Ziegelsteinen und hat eine Öffnung von 20 : 20 cm. Der Unterbau dieses Ofens ist aus Bruchsteinen. Ob andere Füllungen dazwischen liegen, ließ sich nicht mehr ermitteln. — Zuletzt wurde in diesem Ofen um 1935 gebacken.

Das Einheizen besorgte der Bauer selbst. Er kannte „seinen“ Ofen am besten. Zuerst steckte er ziemlich viel Stroh hinein, damit die ca. 1 m langen, groben Holzscheite, die über Kreuz in mehreren Lagen aufgeschichtet wurden, auch gut anbrennen konnten. Er tat 7—8 Scheite hinein und ließ sie ausbrennen. Das dauerte ungefähr eine Stunde. Nachgesetzt wurde noch zweimal die gleiche Menge Scheitholz. Das war eine Erfahrungssache, die vom Vater auf den Sohn weitergegeben wurde. Nahm man mehr Scheite oder zu viel auf einmal, wurde der Ofen entweder zu heiß, oder es ging zu viel Hitze durch den Kamin verloren. Außerdem mußte der Ofen auch langsam angewärmt werden, da in den drei Wochen seit dem letzten Backtag kein Feuer mehr in ihm war und er nun — besonders im Winter — stark durchgekühlt war. Bei zu plötzlichem, starkem Anheizen konnten leicht Risse entstehen. Darum dauerte das Anheizen gewöhnlich drei Stunden.

Als Brennmaterial nahm man gerne Buchenscheite. Auf dem Hof wurde darüber hinaus auch das genommen, was gerade anfiel, wie z. B. Holz von Obstbäumen und auch Eiche. Allerdings wurde großer Wert auf hochwertiges Brennmaterial gelegt. Dazu mußten die Scheite alle gleichmäßig dick und auch schön trocken sein. Im Sommer lagen sie wohl draußen in der Nähe des Backs. Im Herbst wurde die für den Winter benötigte Holzmenge aber in

den Kellerraum neben den Ofen gebracht. In den Ofen geschoben wurde das Holz von außen durch das Ofenloch. Hineinzukriechen brauchte niemand.

Nach ca. drei Stunden war das Holz aufgebrannt. Dann prüfte der Bauer durch Hineinhalten der Hand in den Ofen die Backhitze. Das war eine reine Erfahrungs- und Gefühlssache. Dazu brauchte er auch keine Sprüche als Zeitmaß. Ein Nachfeuern war wohl kaum nötig, da die konstant bleibende Anzahl gleich dicker Holzscheite die notwendige Backhitze garantierte. Meistens mußte der Ofen noch etliche Zeit abstehen, weil er etwas zu warm geworden war.

Die Glut wurde mehrmals mit einer einfachen Holzstange „umgerührt“, damit sie auch gleichmäßig im Ofen verteilt war und möglichst restlos ausbrannte. Die wenigen Überreste an Asche und Holzkohle wurden mit einem Strohwisch zusammengefeigt und aus dem Ofen gezogen. Die Asche kam dann in einen eisernen Kasten, der neben dem Ofen stand. Sie wurde meistens in den Garten gestreut, eine andere Verwendung ist mir nicht bekannt geworden. Der Strohwisch war eine ca. 3 m lange Holzstange, um deren vorderen Teil ein Bündel Stroh schön fest herumgedreht wurde. Zum Ausputzen des Ofens wurde er dann etwas naß gemacht, damit das Stroh nicht Feuer fangen sollte. Obwohl der Ofen recht sorgfältig ausgewischt wurde, war es nicht zu vermeiden, daß hier und da ein kleines Stückchen Holzkohle liegenblieb. Das setzte sich dann in die Unterkruste des Brotes oder Stutens. Den Geschmack beeinträchtigte es aber nicht.

Gebacken wurde bei Bergmann in Laer alle drei Wochen. Das waren jeweils 7 Schwarzbrote und 6 Stuten (Weißbrote). Schwarzbrot wurde aus geschrotetem, möglichst grobem Roggen und Stuten aus gebeuteltem Weizenmehl gebacken. Schrot und Mehl waren eigene Erzeugnisse. Man brachte das Korn in die Mühle und ließ es dort mahlen. Die Säcke kamen auf den „Mehlboden“. Obwohl dort der Fußboden aus Dielenbrettern bestand, legte man noch unter jeden einzelnen Sack ein kleines Brettchen. Den Sinn konnte ich nicht ergründen.

Der Teig für das Schwarzbrot wurde in dem Backraum angesetzt und auch fertig zubereitet. Der große, aus eichenen Bohlen gefügte Backtrog steht noch jetzt auf seinem Platz. Er ist dort starr befestigt und nicht transportabel. Der Stutenteig dagegen wurde in der Küche zubereitet und dann in einem

kleineren Trog heruntergetragen, wenn das Schwarzbrot schon eingeschossen war. Das war zu sämtlichen Jahreszeiten gleich. Abzuwiegen brauchte man das Mehl nicht, denn es wurde gewöhnlich je ein Zentner verbacken. Das reichte dann gerade. Kam man aber ausnahmsweise mit den Stuten nicht bis zum nächsten Backtag aus, dann wurde noch einer zusätzlich im Küchenherd gebacken.

Schwarzbrot wurde mit Sauerteig, Stuten mit Hefe zubereitet. Der Sauerteig durfte nie ausgehen. Dafür wurden die letzten Reste aus dem Backtrog zusammengekratzt und zu einem faustgroßen Klumpen geformt. Der kam in einen irdenen Topf und wurde im Kellerraum in eine Nische gestellt. Am nächsten Backtag wurde der Schimmel, der sich außen angesetzt hatte, abgeschnitten und der Teig angesetzt. Der Sauerteig wurde wohl mit einem Tuch abgedeckt, aber nicht mit Salz bestreut. Daß die Nachbarn von ihrem Sauerteig abgeben mußten, war nicht üblich. Im Notfall wurde etwas Teig aus Wasser und Mehl bereitet und einige Tage liegengelassen. Aber der war nicht so gut.

Auf dem Bergmanns-Hof wurde grundsätzlich ohne Salz gebacken. Das war eine durch Generationen vererbte Angewohnheit, die in dieser Gegend ziemlich allein dasteht und über die sich schon mancher Außenstehende gewundert hat.

Am Vorabend des Backtages wird der Teig für das Schwarzbrot „angesäuert“. Mit wohltemperiertem Wasser und Mehl wird das Stückchen Sauerteig aufgelöst und zu einer größeren Teigmenge verarbeitet. Diesen angesäuerten Teig läßt man in einer Ecke des Backtroges über Nacht gehen. Er wird wohl mit etwas Mehl abgedeckt, aber sonst nicht weiter geschützt. Auch im Winter nicht. Der Stutenteig wird ebenfalls am Vorabend angesetzt. Das macht gewöhnlich die Bäuerin.

Am Morgen des Backtages knetet dann der Bauer den Schwarzbrotteig mit dem restlichen Mehl durch. Das ist eine sehr schwere Arbeit, die viel Kraft erfordert. Der Teig wird in drei bis vier Partien durchgeknetet. Das ergeben recht ansehnliche Teigfladen, die dann übereinandergelegt und noch einmal zusammen durchgeknetet werden müssen. Dabei muß auf jeden Fall darauf geachtet werden, daß kein Mehl zwischen den einzelnen Schichten verbleibt. Wann der Teig gut ist, merkt der Bauer, beim Kneten auf Grund seiner Erfahrung. Der Stutenteig braucht nicht solch harte Bearbeitung. Den macht

in der Regel die Bäuerin oder auch der Jungbauer, wenn er nicht dem Vater beim Schwarzbrot helfen muß.

Die Schwarzbrote werden aus dem Teigstück mit einem dünnen Brett, das nach unten hin angeschärft ist, ausgestochen. Die Form ist viereckig, ca. 30 : 40 cm.

Der Stutenteig wird erst dann in den Backraum gebracht, wenn die Schwarzbrote eingeschossen, also schon im Ofen sind. Die Stuten werden mit der Hand geformt. Es wird eine Teigrolle angefertigt, die dann zu runden Broten gerollt wird. Diese runden Laibe werden rundum mit Öl eingerieben, damit sie nicht so leicht aneinanderbacken sollen. Erst beim Einschließen werden sie etwas eckig gedrückt.

Von besonderen Vorsichtsmaßnahmen beim Einschließen oder Einschließen der Brote wurde mir nichts erzählt. Im Winter wurden wohl die Türen geschlossen, aber so sehr empfindlich waren auch die Stuten nicht. Schwarzbrot und auch Stuten wurden eng aneinandergelegt, damit sich nur oben und unten eine Kruste bilden konnte. Besondere Bezeichnungen für das erste und letzte Brot kennt man hier nicht. Bei Bergmann kamen die Schwarzbrote hinten und die Stuten vorne in den Ofen. Mit ihren ca. 17 Broten war der Ofen gerade ausgefüllt. Erhellte wurde der dunkle Ofen durch das Hineinstellen einer Öl- oder Petroleumlampe. Die Stuten wurden nach etwa 2 Stunden, Schwarzbrot nach 7 Stunden ausgezogen. Nach dieser Zeit war das Brot eben gut. Durch Klopfen an die Kruste und Drücken mit dem Daumen sieht und hört man, ob es stimmt. Bei Stuten kam es wohl ab und zu vor, daß die Brote nicht aufgingen. Man machte dann die schlechte Hefe dafür verantwortlich. In letzter Zeit soll das aber kaum noch vorgekommen sein. Zum Abkühlen wurden die ausgezogenen Brote mit der Unterseite nach oben auf den abgedeckten Backtrog gelegt. Erst wenn sie ganz kalt waren, wurden sie fortgetragen. Abbürsten oder mit Wasser bestreichen war bei Bergmann nicht üblich.

Der Teig von einem Stuten wurde gewöhnlich aufgehoben und zu dünnen Teigrollen verarbeitet. Sie wurden dann in 3—4 cm dicke Scheiben zerschnitten. Wenn die Schwarzbrote aus dem Ofen heraus waren, wurden diese Scheiben auf Wannmühlensieben in den Ofen geschoben. Sie blieben dann gewöhnlich die ganze Nacht über darin. So wurde die Hitze restlos ausgenutzt, und man erhielt einen leckeren Zwieback, der, mit Milch oder

Kaffee übergossen, gut mundete. Zum Herausholen dieses Zwiebacks mußte allerdings eine Person in den Ofen kriechen.

Kuchen wurde nur zu besonderen Anlässen gebacken. Dazu wurde dann der Ofen gesondert angeheizt. Man kannte übrigens nur den altbekannten Streuselkuchen.

Das Grestern und die Pumpnickelbäckerei kennen wir hier nicht, da wir das Schwarzbrot nicht süßen.

Die bis hierher über das Backen gemachten Angaben beziehen sich, wenn nicht ausdrücklich anders vermerkt, auf den Bergmanns-Hof in Bochum-Laer. Im folgenden Bericht will ich zwei Backhäuschen beschreiben, die hier noch stehen und auch noch leidlich erhalten sind.

Das eine steht bei Schmidt, in unmittelbarer Nähe meiner Wohnung. Während ich diesen Bericht schreibe, kann ich beim Aufblicken durch das Fenster meines Zimmers diesen Backs sehen. Gebaut ist er aus Fachwerk, dessen Felder mit Ziegelsteinen aus einem Feldbrenner ausgemauert sind. Das Dach ist mit Dachziegeln gedeckt. Das Häuschen ist recht gut instandgehalten, da es der Besitzer jetzt als Werkstatt- und Baderaum benutzt. Es steht ca. 15 m vom Wohnhaus entfernt und diente bis vor etlichen Jahren den Junggesellen und jungen Männern aus der Nachbarschaft an Winterabenden als Treff- und Sammelpunkt. Dort vertrieb man sich dann die Zeit mit allerlei Kurzweil. Übrigens stand der Feldbrenner, von dem die Steine stammen, auf dem Gelände, auf dem jetzt unser Häuschen steht.

Dieser Backs hat einen Raum, der fast die ganze Größe des Hauses einnimmt. Der Back- und Trockenofen ist nur mit seinen Öffnungen mit dem Haus verbunden, ansonsten ragen sie hinten als kleiner Anbau aus dem Gebäude heraus. Beide Öfen haben die gleiche Länge, und sie sind beide an einen Kamin angeschlossen. Ein zweiter kleiner Anbau diente zur Aufbewahrung des Brennmaterials. Der „Balken“- oder Bodenraum — man erkennt deutlich auf den Bildern die Deckenträger —, ist von innen durch eine Klappe zugänglich. Er diente und dient zum Aufbewahren von allerlei Geräten. Das Fundament ist massiv Ziegelstein. Gemauert wurde das ganze Häuschen mit Lehm. Das Alter war nicht mehr zu ermitteln, dürfte aber um 1800 liegen (s. Bildarchiv).

Der Backofen ist leider vor einigen Jahren entfernt worden, weil er nicht mehr gebraucht wurde und aus Altersschwäche zerfiel. Ich habe ihn aber

noch gut gekannt und kann ihn deshalb beschreiben. Er war nicht groß — ca. 1,20 qm. Er bestand aus Bruchsteinen und viel Lehm; der Sockel aus Ziegelsteinen mit Lehm. Andere Schichten waren nicht dazwischen. Die Einschiebeöffnung war halbrund und wurde mit einer halbrunden Bruchsteinplatte verschlossen. Der Schornstein befindet sich vorne rechts vom Back-, links vom Trockenofen. Angeschlossen daran war der Backofen durch einen kleinen Zugkanal, der hinten vom Gewölbe neben ihm her zum Kamin führte. Darauf, daß in diesem Ofen noch Brot gebacken wurde, kann sich heute niemand mehr besinnen. Es sind auch keine Backgeräte mehr erhalten.

Der Trockenofen, *Droigeoamn*, ist in seiner Anlage noch gut zu erkennen, dient jetzt aber zum Aufbewahren von Werkzeug. Er hat ungefähr die gleiche Größe, die der Backofen hatte. Verschlossen wurde und wird er durch eine Eisentür. Geheizt wurde er von außen durch eine rechteckige Feuerungsöffnung von ca. 40 : 40 cm Größe. Wärmekanäle gehen zu den Seiten und hinten herum. Die Horden wurden an Haken, die in den Wänden eingelassen sind, in mehreren Schichten eingesetzt. Gemauert ist er aus Ziegelsteinen und Lehm. Die Horden oder *Hoten* bestanden aus Holz. Früher waren es halbierte Weidenzweige, die zusammengebunden oder -genagelt wurden. Später nahm man gehobelte Leisten dazu. Getrocknet wurden ganze Backpflaumen, die schön aufrecht einzeln auf die Horden gestellt wurden, ferner Apfelringe und Birnenschnitzel. Birnen gab es an den umliegenden Kotten und Höfen immer recht viele. Noch heute stehen in dieser Gegend zahlreiche uralte, dicke Birnbäume, die aber leider ihres hohen Alters wegen nach und nach verschwinden. Die Birnen, die auf diesen Bäumen wachsen, sind recht große Dinger, die sich, gepflückt und sorgfältig gelagert, den ganzen Winter über halten. Nach Weihnachten haben sie erst den richtigen Geschmack. Wir sagen Winterkracken, auch Michaelisbirnen dazu. Viele Hausfrauen behaupten noch heute von diesen Birnen, sie seien zum Einmachen die geeignetsten und schmeckten am besten. Da auf diese uralten hohen Bäume niemand hinaufsteigen konnte, um sie zu pflücken, war man auf die Verwertung des Fallobstes angewiesen. Früher bereitete man daraus selbst ein äußerst schmackhaftes Birnenkraut (Marmelade). Zu meiner Schulzeit jedoch brachten die Kötter ihre Birnen nach Witten-Heven zur Krautpresse und bekamen dort sofort die entsprechende Menge Birnenkraut mit.

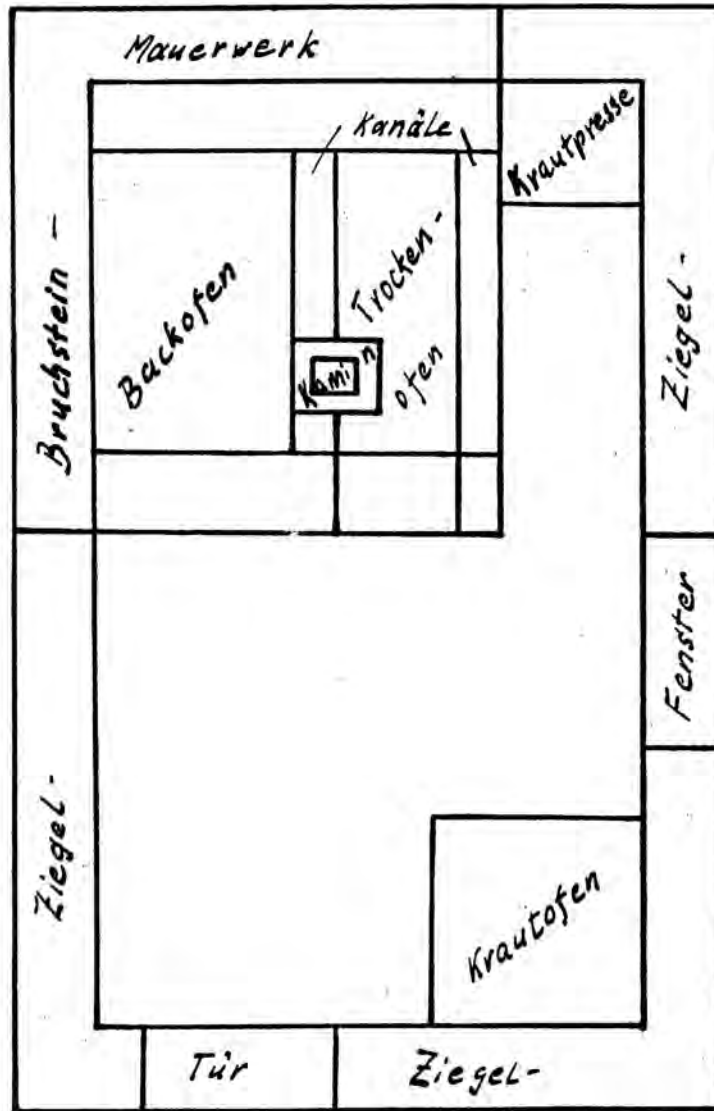


Abb. 3: Grundrißskizze des Backs von Voß, Bochum-Laer

Skizzen von Karl Schmidthaus

Das war eine kleine Abschweifung vom eigentlichen Thema, die aber m. E. auch interessant ist.

Der zweite Backs befindet sich bei Voß auf Laerheide. Der Schornstein, der ziemlich in der Mitte des Gebäudes steht, ist vor einigen Jahren bei einem Sturm abgeknickt. Gebäude und auch das Fundament sind aus Feldbrandziegeln, aus demselben Ziegelbrenner, aus dem auch die Steine für den anderen Backs kamen. Alles ist mit Lehm gemauert. Über das Alter des Hauses war leider auch nichts zu erfahren, doch die jetzt 89jährige Besitzerin kennt es seit ihrer Jugend nur in der jetzigen Form. Ich habe den begründeten Verdacht, daß das Gebäude erst um den bestehenden Back- und Trockenofen herumgebaut wurde. Auf jeden Fall ist auf der Skizze (Abb. 3) die Größe der Ofen durch das verschiedenartige, halb in Bruchstein, halb Ziegelstein ausgeführte Mauerwerk klar erkennbar. Merkwürdigerweise ist die Mauerwerksverbindung nicht eingezahnt, sondern das Haus nur stumpf an den Ofen angesetzt. Bemerkenswert ist auch, daß trotz der häufigen Bergschäden diese Verbindung bis heute gehalten hat. Das Dach ist mit Dachziegeln gedeckt, die jetzt allerdings recht schadhafte sind, weil das ganze Gebäude in den letzten 40 Jahren vernachlässigt wurde und nur zum Lagern von Brennholz u. ä. diente. Das Haus besitzt keinen Dachboden, so daß der Blick innen bis unter die ungedeckten Dachziegel geht. In ihm gebacken wurde zuletzt im ersten Weltkrieg, als mein alter Bäckerfreund Emil, der von da nur ca. 300 m entfernt wohnt, Soldat war. Schon vorher — seit 1880 — hat die Familie Voß ihr tägliches Brot, das natürlich aus Schwarzbrot und Stuten bestand, in dieser Bäckerei fremd backen lassen. Interessant ist dieses Backhaus insofern, als dort nicht nur Back- und Trockenofen, sondern auch noch ein separater Krautofen und eine „Krautprame“ (Presse) erhalten sind. Leider war es mir bis jetzt noch nicht möglich, diese Krautprame näher anzusehen, da sie vollkommen mit Brennholz zugemauert ist. Nur so viel konnte ich erkennen, daß sie aus Holz angefertigt und nur mit wenigen Eisenbeschlägen versehen ist. Der Preßkorb ist aus Weidengeflecht.

Back- und Trockenofen haben ungefähr dieselben Abmessungen wie der Ofen bei Schmidt. Auch hier ist der Backofen aus Bruchsteinen und Lehm gemauert. Der Unterbau, also das Fundament, besteht ebenfalls aus Bruchsteinen. Der Schornstein ragte aus dem Giebel heraus (er ist vor Jahren ab-

gebrochen) und steht auf dem Gewölbe des Trockenofens. Dadurch ist die Möglichkeit gegeben, beim Brotbacken gleichzeitig auch den Trockenofen zu benutzen, ohne in ihm ein separates Feuer anzuzünden. Die Wärme aus dem Backofen heizt also gleichzeitig den Trockenofen mit. Die Einschiebeöffnung des Backofens ist halbrund gemauert und wird mit einer ebenfalls halbrunden Bruchsteinplatte verschlossen. Der Ofen ist noch so gut erhalten, daß er jederzeit wieder in Betrieb genommen werden könnte.

Der Trockenofen ist ebenfalls genau so konstruiert, wie der obenbeschriebene, nur, daß hier eine Holztür davor ist. Da zwischen den Besitzern der Backhäuser eine verwandtschaftliche Verbindung bestand, liegt der Schluß nahe, daß ein- und derselbe Ofenbauer beide Gebäude baute; denn sie sind beide nach dem gleichen Plan aufgeführt und aus dem gleichen Material gebaut worden. In dem Trockenofen befinden sich übrigens noch die alten Horden, die allerdings jetzt durch und durch morsch und vom Holzwurm zerfressen sind. Sie sind aus gehobelten Holzleisten angefertigt und liegen auf den in die Wände eingelassenen Haken. Der Trockenofen hat aber rechts seitlich noch eine Feuerstelle, von der aus er für sich geheizt werden kann. Die Wärmekanäle gehen rings um den Ofen, auch über die Decke. Er ist aus Ziegelsteinen gemauert und ebenfalls noch gebrauchsfähig.

Schließlich befindet sich in diesem Backhaus noch ein sog. Krautofen. Das ist eine niedrige, gemauerte Feuerstelle, die nur dem Zweck diente, den Kessel mit dem Birnensaft zu erhitzen, damit infolge Eindickung aus dem Saft das schmackhafte Birnenkraut entstand. Birnenkraut und auch gelegentlich Pflaumenmus wurden früher hier in jeder Kötterfamilie selbst hergestellt. Das war wohl eine recht langwierige Arbeit, aber man nahm sie in Kauf, weil man diesen Aufstrich für das tägliche Brot gebrauchte. Butter konnte man sich nur an Feiertagen leisten. Der größte Teil der meistens nur kleinen Butter-Produktion wanderte auf den Wochenmarkt, denn Geld war recht knapp.

Übrigens fällt mir bei dieser Gelegenheit ein, daß früher gerade auf dem Voß-Kotten, zu dem dieses Backhaus gehört, regelmäßig Flachs angebaut und auch dort zu haltbarem Leinen verarbeitet wurde. Der Flachs wurde im Trockenofen gedörnt. In den Backofen kam er nicht hinein, denn das soll den Geschmack des Brotes stark beeinträchtigen. Eine alte Flachshechel und zwei Holzpflüge sind leider auf diesem Kotten vor wenigen Monaten bei einem Großaufräumen mit vernichtet worden. In unserm Ortsteil Laer-

heide besteht ein Bürger-Schützenverein, der als Gründungsjahr 1835 nennt. Zur Feier seines hundertjährigen Bestehens führte er noch die damals angefertigte Fahne mit. Sie war da schon ziemlich unansehnlich und zerschlissen, doch für den Verein ein kostbares Stück. Leider ging sie in den Nachkriegswirren verloren. Auf jeden Fall wurde das Fahnentuch von den Frauen auf dem Voß-Kotten gewebt und von einem Bochumer Maler bemalt. Der Fahnenstock bestand aus einem schön geschnitzten Tannenstock, der ebenfalls in dem zu diesem Kotten gehörenden Wäldchen gewachsen war.

Zum Schluß möchte ich noch erwähnen, daß der Fußboden im Backs bei Schmidt aus Steinplatten, der bei Voß aus gestampftem Lehm besteht. Das wäre für diesmal alles!

Bochum, im April 1958

Karl Schmidhaus

Berichtsort: Lünen, Kr. Lüdinghausen

Berichtszeit: 1875—1958

Alleinstehende Backöfen, d. h. kleine Gebäude, die nur des Backofens wegen errichtet waren, kamen nach meinen Beobachtungen hier und in der weiteren Umgebung nicht oft vor; allerdings sah ich noch vor einigen Jahren in Lehmhege bei Olfen solch einen kleinen *Backs*. Die Bezeichnung *Backs* war aber auch gebräuchlich für einen Backofen, der in einem Raum oder Gebäude war, das außer dem Backen auch noch anderen Zwecken diente. Oftmals stand der Backofen im alten Spieker, wo auch die Zimmerkammer war und wo allerlei Gerät und Werkzeug aufbewahrt wurde. Ebenfalls häufig stand der Backofen in der Schweineküche, bzw. die Schweineküche war beim Backofen eingerichtet worden, weil eben ein Schornstein vorhanden war. Einen Backofen als kleinen Ausbau gab es früher in Nordlünen bei Grünewald „Im Holt“ (Bergkampstraße); der Ofen war oben ganz mit Lehm abgedeckt und mit einem kleinen Ziegeldach versehen.

Die Backöfen, die ich gesehen habe, waren alle aus Ziegelsteinen erbaut und mit Lehm oder lehmhaltigem Mörtel gemauert. Ob diese Ziegelsteine besonderer Herkunft und Eignung waren, ist mir nicht bekannt. Es kommt bei dem Backofengewölbe darauf an, daß diese Steine fast keine oder aber nur sehr schmale Fugen haben. Sie müssen beim Mauern mit dem Mörtel so verrieben werden, bis die unteren Kanten (Ofeninnenseite) aneinanderliegen.

Die Grundfläche des Ofens ist der Herd. Er besteht aus gebrannten Platten oder aus Natursteinplatten. Über Backöfen, die bald zusammenfielen, gibt es das Sprichwort: *Nix hölt äiwig, sagg de Bur, doah stuott em sinen niggen Backuoben in.*

Schwieriger als der Backofenbau selbst war die Reparatur eines Backofens*, d. h. des Bodens im Ofen. Die Steinplatten des Herdes litten einmal dadurch, daß mit dem eisernen Krätzer die Holzkohlen herausgezogen wurden. Auch wurde der Ofen beschädigt, wenn er viel oder hauptsächlich mit Buschen beheizt wurde. Die rauen Buschen zerritzten den Herd und stießen den

* Dieser und der folgende Absatz sind dem Ms. 721 des Berichterstatters entnommen.

Mörtel aus den Fugen. Mein Vater wollte deshalb nicht, daß wir mit Buschen heizten, wir gebrauchten immer Klaftherholz. Zudem kam es vor, daß die Herdplatten sich durch die Hitze senkten.

Unseren Ofen hatte der Maurer Wilhelm Menz gemacht, er war Spezialist für Brunnen- und Backofenbau. Auch die Schäden wußte Wilm Menz zu beheben. Es war keine einfache Arbeit, denn er mußte in den Backofen kriechen und auf dem Bauche liegend den Herd wieder herrichten, die alten Platten herausnehmen und die neuen mit Mörtel einlegen.

Als Verschuß der Backofen-Öffnung, *Muhl* (Maul), diente in vielen Fällen ein passend gearbeitetes Brett, oft aber auch eine eiserne Tür. Besondere Zuglöcher sind mir nirgends aufgefallen; der Rauch des Feuers zog vorn aus der Backofentür heraus. Über dieser war entweder ein Rauchfang angebracht, oder im Mauerwerk befand sich eine Abzugsöffnung zum Schornstein hin. Der Backofen im Spieker in Eversum war an den vorhandenen besteigbaren (befahrbaren) Schornstein angeschlossen.

Da Backhäuser, die nur als „Backs“ dienten, hier selten geworden sind, beschreibe ich unseren Backofenraum in Lünen und den auf dem Schulzenhof in Eversum. In unserem Backraum standen noch ein Waschkessel und ein Futterkessel, das ganze wurde gewöhnlich Waschküche genannt. Der Raum befindet sich in einem Fachwerkbau, erbaut 1883, Ziegelsteinsockel ca. 50 cm hoch; er ist 5 m lang, 2,50 m breit, 2,50 m hoch. Der Backofen ist in das Gesamtgebäude eingebaut, der Herd befindet sich ca. 90 cm über dem Steinfußboden. Im Backraum ist nur die Tür des Backofens und ein kleiner Rauchfang über der Backofentür zu sehen. An der einen Längswand stand ein Tisch zum Aufmachen der Stuten, unter diesem der Teigtrog. Zwischen zwei der Eichendeckenbalken war ein Beschuß angebracht, auf den man Schieber, Krätzer und Wischer legen konnte.

Der Backofen auf dem Schulzenhof in Eversum war im Spieker. Es ist ein zweigeschossiger, alter Eichenfachwerkbau auf einem Feldsteinsockel. Der Bau steht etwa 12 m vom Hause entfernt und hat einen befahrbaren Schornstein. Im Obergeschoß konnte früher Korn „geschüttet“ werden; die Böden sind heute nicht mehr dicht. Wohl erst nachträglich wurde an diesen Bau ein Schweinestall angebaut und die Futterküche ins Spieker gelegt, weil der Schornstein dort einmal vorhanden war. Dann ist auch noch eine kleine Waschküche in dem Gebäude. Die Bezeichnung war wegen der vielseitigen Verwendung auch nicht *Backs* sondern *Spieker*. Im Spieker stand der Back-

ofen frei aufgemauert, Tisch und Teigtrog waren auch vorhanden, ebenso die nötigen Geräte. Im Winter aber, oder sobald es kalt wurde, konnte man den Teig nicht gut zum Gehen bekommen, man stellte dann den Teigtrog in die Küche oder mengte den Teig in einer großen Bütte, die man in die Nähe des Ofens stellte.

Als Besonderheit fand ich auf diesem Hofe noch einen zweiten Backofen, und zwar im Keller des Hauses. Es war der Keller unter dem Raum, der hinter dem Herdfeuer lag, ein besonderer Rauchabzug ging zum großen Schornstein. Dieser Ofen wurde nur einige Male versuchsweise gebraucht, mir ist entfallen, warum man ihn nicht so geeignet fand wie den obenerwähnten. Abweichend von den normalen war dieser Ofen ein Doppelofen, d. h. ein Ofen normaler Größe und direkt daneben ein kleiner Ofen von etwa halber Breite. Die Ofen hatten eiserne Türen, unten im Mauerwerk war ein Aschenloch. Dieser Doppelofen wurde etwa 1947 abgebrochen, um im Keller Platz zu gewinnen.

Vom Backen selbst will ich hier berichten, wie es bei uns zuhause gehandhabt wurde. Mein Vater (1850—1923) hatte das Bäckerhandwerk erlernt beim Bäcker Wylich in Dortmund. Mit dem zu seinem Hause in Lünen, Borker Straße 26, gehörigen Backofen fing mein Vater in den Jahren 1874—1875 eine eigene Bäckerei an. Später, als mein Vater, durch andere Geschäfte abgehalten, das Backen auch für den Eigengebrauch nicht mehr ausführen konnte, backte unsere damalige Haushilfe Lina Freitag (geb. 1865 in Vinum, gest. 1935 in Lünen). Fräulein Freitag war einige Jahrzehnte bei uns, und von ihr lernte ich das Stutenbacken. Mit meinem Vater habe ich im ersten Weltkrieg auch einige Male Schwarzbrot gebacken.

Von unserem Backraum berichtete ich ja schon. Den Backofen ließ mein Vater 1883 bauen, nachdem der alte Ofen wegen eines Neubaus abgebrochen werden mußte. Dieser Backofen ist noch heute vorhanden, allerdings wurde seit einigen Jahrzehnten nicht mehr darin gebacken. Er hat eine eiserne Tür.

Wir heizten, wie schon gesagt, mit Buchenklafterholz, es waren aber auch mal Eichen- oder Kiefernstücke dazwischen.

Verbacken wurden jedesmal ca. 50—60 Pfund Weizenmehl zu Stuten (Weißbrot). Davon wurde der kleinere Teil zum Aufschneiden gebraucht. Von den anderen Stuten machten wir Knabbeln. Der Verbrauch bestimmte bei

uns den Backtag: gingen Stuten und Knabbeln zur Neige, so wurde wieder gebacken.

Wir verwendeten zum Backen hier ausschließlich Brennereihefe, während bei meinen Verwandten in Bork (berichtet von meiner Schwester Hedwig) früher, bis um 1895, mit Bierhefe gebacken wurde. Diese Hefe war flüssig und wurde in einer Kanne von der Brauerei Kappenberg geholt. Wie Anton Kemper (geb. 1873 im Kirchspiel Senden, jetzt wohnhaft in Eversum) mir berichtete, wurde auf den Höfen früher allgemein Bier gebraut und mit der dabei anfallenden Hefe gebacken, und zwar wurden dann für etwa ein Jahr Knabbeln auf Vorrat gebacken.

Der Arbeitsgang war so, daß nach Ansetzen der Hefe — ein Pfund in lauwarmem Wasser gelöst — der Backofen angezündet wurde. Erfahrungsgemäß kam es gerade so aus, daß die Stuten zum Einschieben fertig waren, wenn der Ofen die richtige Hitze hatte.

Bei uns wurde das Feuer wie folgt vorbereitet: Mit dem Schieber legte man zwei Stücke Backholz vor die hintere Rückwand in Längsrichtung des Ofens, darauf kamen quer einige dünnere Stücke, und dann nahm man einen starken Strohwisch, zündete diesen an und schob ihn brennend unter die querliegenden Holzstücke. Das trockene Holz brannte schnell an, und das Feuer mußte nun zwischendurch gehütet werden. Es war darauf zu achten, daß die Hitze stark genug war, denn die Ofenoberseite, also das Ofengewölbe, mußte weiß werden. Zwischendurch wurde Holz nachgelegt und allmählich das Feuer mit dem Krätzer, *Krässer*, bis vorn in den Ofen gezogen, dort ließ man es ausbrennen. Die vorhandenen Holzkohlen wurden dann gleichmäßig im Ofen über den ganzen Herd verteilt. Nach dem Ausglühen zog man dann die Holzkohlen mit dem Krätzer heraus in einen eisernen Kasten, der vor dem Backofen stand. Dann wurde die Backofentüre verschlossen, wir nannten das: den Ofen verschlagen lassen, d. h. die grelle Feuerhitze verteilte sich noch etwas im Mauerwerk. Dann wurden die Stuten schnell eingeschoben und die Ofentüre verschlossen. — In diesem Zusammenhang fällt mir noch eine Redensart ein: *Giegen en' häiten Backuoben kanns nich angapen*. Ich hörte sie in Bezug auf eine behördliche Anordnung.

Der Teig wurde bei uns folgendermaßen zubereitet: Die erforderliche Menge Mehl kam in den Backtrog. Dann machte man eine kleine Kuhle in das Mehl und goß die in Wasser angesetzte Hefe hier hinein. Man wartete noch eine Weile, bis sie Neigung hatte zu „gehen“, darauf fing man an,

den Teig zu kneten. Unter Hinzufügung einer Prise Salz und lauwarmen Wassers wurde solange geknetet, bis er die gewünschte Geschmeidigkeit hatte und von der Hand los ließ. Man knetet dann noch einmal den ganzen Teig durch, schlägt ihn an einer Seite des Teigtroges auf und läßt ihn gehen. Dann wird der Teig „aufgemacht“, d. h. man teilt ihn in gleichmäßige Teile, knetet auf dem Tisch, der mit Mehl bestreut ist, die Stücke nochmal gut durch und gibt den Teigstücken die gewünschte Form. Wir machten unsere Brote rund. Die aufgemachten Stuten wurden dann auf dem Tisch nebeneinander aufgesetzt und mußten nochmals gehen.

Hatte der Ofen die richtige Hitze, dann wurden die Stuten schnell in den Ofen geschoben. Darauf wurde die Ofentür verschlossen und der Ofen zwei Stunden sich selbst überlassen, das war die gewöhnliche Backzeit.

Vor Festtagen oder aus besonderen Anlässen backten wir auch wohl ein oder zwei Korinthenstuten mit. Wir kneteten dann in einen Teil des Stutenteiges etwas Zucker, Fett, Rosinen und Korinthen ein. Es kam auch vor, daß man noch einen Apfel- oder Pflaumenkuchen nach den Stuten backte. Diese richtete man dann zu, während die Stuten im Ofen waren. Diese Apfel- und Pflaumenkuchen wurden auf großen Backblechen gebacken. Dann mußten die Stuten möglichst schnell ausgezogen und die Backbleche ebenso schnell eingeschoben werden, damit der Ofen keine Hitze verlor. Die bestgeformten Stuten legte man zur Seite, von den übrigen wurden Knabbeln gemacht. Für diesen Zweck wurden sie unverzüglich auseinandergerissen — zuerst nahm man die Oberseite ab, dann wurden die großen Teile so gebrochen, bis sie für den späteren Tischgebrauch die handliche Größe hatten. Die Knabbeln kamen auch auf Backbleche in den Ofen, daß sie gut austrockneten, sie mußten schön *kross* oder *bross* sein.

Um festzustellen, ob die Stuten gar waren, hielten wir, so wie sie aus dem Ofen kamen, die Nase fest auf die Unterseite. Man kann das, wenn der Stuten gar ist, ruhig tun, ohne Gefahr zu laufen, sich die Nase zu verbrennen. Andernfalls machte man schmerzlich die Erfahrung, daß das Brot noch etwas Backzeit brauchte.

Im Winter war es wegen der Kälte nicht immer ganz einfach, den Teig nach Wunsch zu bekommen, aber noch übler als dieses war es, wenn im Sommer der Weizen während der Ernte bei Regen ausgewachsen war, da half das trockenste Kneten und das beste Aufmachen nichts. Die Stuten

wurden platt, sie liefen förmlich auseinander, so daß man sie beim Ausziehen mit dem Schieber auseinandertrennen oder sogar auseinanderbrechen mußte.

Für die Backdauer gibt es keine allgemein gültige Norm, denn jeder Ofen backt anders, die Größe, die Lage, die Dichtigkeit, das Brennmaterial, die Stärke des Mauerwerks — alles spielt eine Rolle. Ein Beispiel: In Eversum backte die Bäuerin. Sie wußte, sie gebrauchte dazu drei Armvoll Holz. Kam es mal vor, daß der Bauer den Ofen heizte, so gebrauchte er, wie es nun mal feststand, auch drei Armvoll Holz, der Ofen wurde dann aber jedesmal zu heiß. Der Bauer hatte etwas längere Arme, und es wurden einige Stücke mehr verbraucht beim Ofenheizen, es machte aber doch soviel aus, daß die Stuten leicht zu dunkel wurden.

Stellenweise habe ich beobachtet, daß die Stuten nach dem Backen bestrichen wurden, meistens aber, auch hier bei uns, wurden sie vor dem Einschießen mit schwarzem Kaffee bepinselt.

Zum Einschießen und Ausziehen der Stuten braucht man meistens kein besonderes Licht, der Teig schimmert so hell, daß man den nächsten Stuten so daneben setzen kann. Wenn wir schon mal Licht gebrauchten, nahmen wir hier eine Kerze; wir mußten sie aber in die Ofentüre stellen, da sie im Ofen sofort auseinanderlief.

Nicht überall wurde mit Buchenklaftholz geheizt. Man nahm, was man hatte, erst einmal Buschen. Sonst verwendete man alle Sorten Hölzer, nur mußte man, wenn man keine Buche hatte, entsprechend mehr Holz verbrennen. Alte unbrauchbare Einfriedungspfähle oder auch altes Fachwerkh Holz gaben noch gutes Backholz ab. Die Asche, sofern sie noch verwendet werden sollte, mußte aus reinem Buchenholz sein, dann konnte man sie zum Waschen, d. h. zum *Laugebüeren* gebrauchen, es mußte aber gut ausgeglühte Asche sein. (Der Ausdruck *Laugebüeren* war hier allgemein üblich. Mein Vater und andere gebrauchten ihn sowohl für den Waschvorgang, *Laugebüeren*, wie auch für das Gefäß, *Laugebüer*, das dazu verwendet wurde.) Im ersten Weltkrieg fuhr ich mit meinem Vater zu Frau Busemann nach Alstedde, um dort Buchenasche abzuholen, die zum Waschen verwendet werden sollte. Ich besinne mich nicht mehr darauf, wie das Ergebnis war, es blieb aber bei diesem einen Versuch.

In den Jahren 1916—1917 haben wir in unserem Backofen auch einigemal Schwarzbrot gebacken. Dazu wurde erst ein Sauerteig bereitet: in einer

Schüssel wurde etwas Roggenschrot mit Wasser angerührt und in der Küche zwei Tage stehengelassen. Diese Schrot-Wassermischung war dann sauer geworden, und mit ihr und der entsprechenden Menge Wasser wurde der Brotteig geknetet. Das Kneten eines Schwarzbrotteiges ist ungleich schwerer als das Kneten eines Stutenteiges. Der Teig muß fest bleiben und darf nicht so geschmeidig sein, damit man nachher beim Aufmachen dem Brot auch die gewünschte eckige Form geben kann, die das Brot auch beim Backen behalten soll. Mit der Brotschuppe, die wie ein hölzerner Spaten aussah, wurden die aufgemachten Schwarzbrote in die richtige Form geklopft. Ich hatte unter Anleitung meines Vaters den Teig geknetet, aber das Aufmachen konnte ich denn doch nicht, und ich war verwundert zu sehen, daß mein Vater wie in seiner besten Bäckerzeit das Schwarzbrot aufmachte, obschon er es zu der Zeit einige Jahrzehnte nicht mehr getan hatte. Nun backten wir ja nicht einen ganzen Ofen voll Brot, sondern nur einige. Damit die Brote nun die richtige Form behielten, wurden sie mit Buchenbrettern abgesetzt, so wie die Bäcker das früher auch taten. Man legte die Bretter möglichst dicht an die Brote heran und setzte Ziegelsteine dahinter, um das Umfallen zu verhindern. Daß der Ofen nicht vollständig mit Brot besetzt war, hatte den Nachteil, daß sich im Ofen nicht genug Schwaden bildete, dadurch wurden die Krusten dann zu hart, und das Innere blieb etwas heller als man es sonst gewohnt war — aber wir hatten in der knappen Zeit Schwarzbrot, das war die Hauptsache. Dieses Schwarzbrot blieb 24 Stunden im Ofen, die Backofentür wurde noch besonders mit Lehm verschmiert, damit keine Hitze und kein Schwaden entweichen konnten.

Während hier in der Gegend die Stuten aus Weizenmehl gebacken werden, wurden diese in der Gegend von Oelde, wo ich in den Jahren 1918—1921 arbeitete, aus einem Gemisch von Weizen- und Roggenmehl gebacken. Das rührte daher, daß man Weizen und Roggen im Gemenge säte; man machte dort einen Unterschied zwischen diesem Gemengemehl, dem Stutenmehl, und zwischen dem Weizenmehl, das *Pannkaukenmiähl* genannt wurde. Der Gemengestuten schmeckte gut, er war auf die Dauer „herzlicher“ als reiner Weizenstuten. Wir hatten dort auf dem Hofe Gut Speith keinen Backofen, und auch auf andern Höfen war der Backofen nicht so regelmäßig zu finden, wie in unserer Gegend.

Die Backöfen wurden auch zum Dörren von Obst etc. gebraucht, hauptsächlich wurden hier im Herbst die *Backete-Biärn* getrocknet. Wir hatten für un-

seren Backofen vier Hürden aus Buchenholz mit dünnen Buchenlatten. Stellenweise sah ich auch geflochtene Hürden, man konnte sie selbst in der Zimmerkammer anfertigen; unsere hat mein Vater gemacht. Die Birnen mußten zwei Hitzen haben, die erste machte sie gar, die zweite dörnte sie dann aus. Die Hitzen durften nicht zu „grell“ sein. Ebenfalls im Ofen getrocknet wurde Zichorie, die zur Herstellung von Kaffeersatz angebaut und gebraucht wurde. Dieses Trocknen mußte sehr vorsichtig gemacht werden, es durfte nicht zu stark geheizt werden, lieber einmal mehr, sonst wurde die Zichorie *grännerig* (körnig, trocken).

Es gehörten schon einige Kenntnisse dazu, den Backofen zum Braten von Fleisch zu gebrauchen. Der Hochzeitskoch Otto Middendorf aus Lünen (ca. 1895—1944), gelernter Bäcker und Konditor, gebrauchte den Backofen (also einen regelrechten alten Backofen) nicht nur zur Herstellung der Hochzeitsbäckereien, sondern auch zum Braten der Hochzeitsbraten und zum Braten der Mettwurst. Ich selbst fand seine Versicherung bestätigt, daß dieses Braten besser sei als dasjenige auf der Platte eines Herdes.

Als mein Vater seine Bäckerei noch betrieb, kam es schon mal vor, daß jemand Flachs im Backofen geröstet haben wollte. Mein Vater war nicht dafür, und er tat es nur, um keinen Kunden zu verlieren. Er erzählte mir, der Backofen sei durch das Flachs rösten immer sehr verschmutzt worden.

Beim Zurichten von Stielen und Sensenbäumen im Herbst und im Winter bediente man sich auch des Backofens. Man nannte das, die Stiele *biehn* oder *bähen*, beides heißt soviel wie, in der Hitze baden. War das Feuer ausgebrannt und waren die Kohlen gleichmäßig über den Herd verteilt, legte man die grünen Weidenstiele in den Ofen, bis die Rinde anfang, zu knappen und zu platzen. Man konnte diese dann ohne Schwierigkeit abziehen, vor allem aber, wenn der Stiel heiß war, ihn in die gewünschte Form biegen: man band ihn in eine Leiter, d. h. ein Ende wurde zwischen zwei Leitersprossen gesteckt und das freie Ende mit einem Band oder Strick so an die andern Sprossen gebunden, bis die gewünschte Biegung erreicht war. So ließ man den gebogenen Stiel trocknen, und er behielt diese ihm gegebene Form, er „stand“.

Noch etwas über die Backgeräte: Unser alter Baktrog war aus Eichenholz, an den Ecken war er gedübelt, die Füße bestanden aus Eichenkanthölzern, ca. 8 : 8 cm. Direkt unter dem Boden hatten die Füße eine Querverbindung

gleicher Stärke, an den Enden befanden sich einfache Griffe zum Hin- und Herstellen. Unser jetziger Backtrog ist auch so gearbeitet. Die Eichenbretter und die Kanthölzer der Füße sind nicht so stark wie bei dem alten. Sämtliches Holz ist sauber gehobelt, und die Ecken sind gezinkt. Zimmermeister und Schreinermeister Bernhard Pötter machte ihn um 1908. Der Backtrog stand im Backraum (Waschküche) unter dem Tisch, der zum Aufmachen der Stuten diente. Die Größe des Backtroges war so bemessen, daß man 60 Pfund Mehl gut zu Teig darin verarbeiten konnte. (Gelegentlich könnte ich den Backtrog, der im Holzschuppen zugepackt steht, für das Archiv photographieren.) Zum Backtrog gehört ein Schaber oder Krätzer, um das Innere immer sauberzuhalten; die Teigreste könnten sonst säuern. Als Sprichwort vom Backtrog hörte man wohl: *Eck woll wull alles sien op de Welt, sagg de Dern, ower keen Deigtruog, dat Krassen met diän Krässer könn'k doch nich guet hebben.* Als weitere Geräte hatten wir, und so fand ich das auch auf den meisten Stellen, außer dem Krätzer einen oder zwei Schieber und den Wischer. Meistens waren die Krätzer aus Holz: ein oben abgerundetes Brett mit einem Stiel. Unser Krätzer war aus Eisen. Das hatte den Vorteil, daß er nicht anbrennen konnte. Wir gebrauchten ihn nicht nur zum Ausziehen der Holzkohlen sondern auch zum Vorziehen des Feuers (s. o.). Der lange Stiel des Krätzers war aus Holz.

Einen ausrangierten Schieber benutzte man wohl beim Nachlegen von Holz, jedenfalls hatten wir einen zweiten, der nur zum Einschließen und Ausziehen der Stuten gebraucht wurde. Man hatte oft seine liebe Not mit den Schiebern, die von Alter und Abbrennen so klein geworden waren, daß man keinen Stuten richtig auflegen und in den Ofen bekommen konnte. Unseren guten Schieber hatte auch Meister Pötter gemacht. Das Blatt war rechteckig und nach vorn dünn ausgezogen. Schreiner Bernhard Bielefeld, Lünen (ca. 1885—1947), fertigte gelegentlich für Bäckermeister *Schiesser* an; er nahm dazu Buchenholz, und zwar mußte es ein Brett aus der Mitte des Stammes sein, damit es nur „stehende Jahresringe“ hatte, wie der Fachausdruck heißt. Er erklärte mir, daß sich Schieber aus Seitenbrettern durch die Hitze, der sie ausgesetzt werden, verziehen, ja, daß sie unbrauchbar würden.

Der Wischer diente zum endgültigen Säubern des Ofens vor dem Einschließen der Stuten. Es war ein Stock mit einem Lappen oder besser mit einem gebrauchten Aufnehmer. Der Stock durfte nicht zu lang sein, am besten war Backofenlänge. Nachdem die Holzkohle mit dem Krätzer entfernt worden

war, tauchte man den Wischer in Wasser, ließ ihn etwas ablaufen und säuberte dann den Ofen, indem man den Wischlappen mit dem Stock in eine kreisende Bewegung versetzte, sowohl nach rechts als auch nach links. Dadurch wurden die restlichen Holzkohlen und auch die Holzrasche aus dem Ofen herausgeschleudert. Man mußte es einige Male geübt haben, aber dann konnte man den Herd mit dem Wischer einwandfrei sauber bekommen.

Lünen, den 11. November 1958

Ernst Langenbach

Berichtsort: Ilderheide, Kr. Minden

Berichtszeit: 1890—1960

Bei uns in der Gegend haben die meisten Leute ein Backhaus gehabt, auch wir haben das noch. Das Backhaus lag fast immer an der Seite des Hauses, wo die kleine Haustür war, damit man das Brot dort hinaustragen konnte; das war nicht so weit. Die Entfernung betrug meist 20—25 m vom Hause; wohl wegen der Feuersgefahr, da doch die Häuser mit Stroh gedeckt waren. Auch unser Haus war mit Stroh gedeckt. Wir haben 1948 ein neues Haus gebaut, und nun steht das Backhaus schräg hinter dem Hause. Es kommt dort auch noch weg, aber solange der Backofen heile ist, backen wir noch ab und zu, denn mein Mann kann sich nicht gut an das Bäckerbrot gewöhnen.

Wenn der Ofen gebaut wurde, dann machten sie zuerst die Herdplatte. Die Ziegelsteine wurden in Sand gelegt, und die Fugen mit Schlamm von Lehm ausgegossen. Dann wurde das Gewölbe gebaut. Die Steine stellte man in Bogen, so stark, daß sie sich klemmen, sonst hält der Bogen nicht. Dann wurde eine ordentliche Schicht Lehm daraufgeschlagen, damit sich die Hitze hielt. Der Mann, der den Ofen baute, hieß *Backobenmürker*, Backofenmaurer.

Mein Vater wollte auch mal einen Ofen selbst bauen, aber immer fiel das Gewölbe wieder ein. Meine Mutter, deren Vater gelernter Maurer war, kam hinzu und sagte: „Ernst, Du mußt den Bogen stärker machen, daß ein Stein den andern klemmt“, was er dann auch tat. Es paßte ihm ja nicht, aber er sah es dann doch ein und gab ihr recht. Er hatte auch sein Aber dabei, er dachte, wenn er niedriger wäre, brauchte er nicht so viel Holz zum Heizen.

Die Grundfläche, worauf die Brote gestellt werden, nennt man Herdstelle. Das Loch oder die Öffnung, wodurch das Brot geschoben wird, heißt Mundloch. Wenn der Ofen gebaut war, mußte 24 Stunden in einer Tour geheizt werden. Das nannte man *Backoben utgleuen* (ausglühen). Wenn er dann kalt war, konnte man richtig einheizen und Brote drin backen. Das Mundloch wurde mit einer großen Steinplatte geschlossen, heute hat man eine Tür aus Blech oder Eisen davor. Zuglöcher hat man bei uns nicht, auch keinen Schornstein. Der Rauch geht so wild in die Luft durch die Backhaustür.

Wenn gebacken wird, macht meistens der Bauer den Ofen heiß. Drei Stunden benötigt man, um den Ofen richtig heiß zu haben, je nachdem, wie groß er ist. Unser Backofen faßt 9 Brote im Gewicht von ca. 8 Pfund. Es gab aber früher Öfen, in die 24 Brote paßten. In Neuenknick, auf den Höfen Buck 13 und Reinking 8, hatte man solche großen Öfen, die ich noch persönlich gekannt habe.

Das Brennmaterial war Holz jeder Art. Die kleinen Leute, welche das Holz kaufen mußten, schlugen oder hackten sich oft die Dornenhecken ab, Weißdorn oder Schlehdorn, das gab eine große Hitze und auch eine gute Rinde, wie auch einen guten Geschmack. Ebenso durften sich die ärmeren Leute die *Stuken* (Kopfwiden), oder *Stemm* genannt, roden. Da brauchten sie kein Geld für geben, höchstens mal helfen in der Ernte oder beim Dreschen. Die Bauern, welche selber einen Holzbestand hatten (so wie wir. Haben heute noch 13 Morgen Wald, der auch noch gut imstande ist), nahmen meist Klafterholz. Am besten für den Geschmack und eine gute Brotrinde backte man mit Hainbuche, Buche und Eiche. Da gab es eine knusprige Rinde, und man brauchte nicht soviel Holz, da es eine gute große Hitze erzeugte, die die weichen Hölzer, wie Weide, Pappeln, Tannen nicht hergaben.

Das Einheizen nannte man *Inbeuten*. Der Ofen wurde morgens angemacht. Man legte die Holzscheite übereinander, die mußten sehr trocken sein, damit sie leicht anfangen zu brennen. Dann nahm man eine Handvoll Stroh, zündete es am Ährenende an und hielt es an die Scheite, bis diese richtig brannten; dann legt man noch Holz nach. Zu unserem jetzigen Backofen, welcher 1934 nochmal erneuert wurde, brauchen wir 36 Pfund Holz, das ist ausgemacht. Ist der Ofen heiß genug — das ist er, wenn die Steine in der Decke bis zum Mundloch weiß sind —, dann läßt man die Glut noch einige Zeit *glören*. Dann wird er ausgefegt, erst mit einer *Laute*, ähnlich einer Hacke, aber aus Holz, mit einem Stiel von 1½ m Länge. Das Brett ist ungefähr 30—40 cm lang und 20 cm breit. Die Glut wird dann gleich mit einer Gießkanne voll Wasser ausgemacht. Dann nimmt man einen Besen aus Stroh, genannt *Strohwieb*, taucht den in einen Eimer mit Wasser und fegt damit den Ofen aus, bis keine glimmende Asche mehr drin ist. Dann schiebt man das Brot ein mit einem Schieber.

Die Asche, ja, die nahm man früher zum Wäschekochen, tat sie in einen Beutel und dann mit in den Waschkessel. Vor allem, um gewebtes Leinen zu kochen.

Wir backen heute noch alle zwei Wochen 6—7 Brote im Gewicht von 8 bis 9 Pfund aus Roggenmehl. Abends, gegen 7—8 Uhr, mache ich Wasser heiß, dann nehme ich 10—12 Liter gut handwarmes Wasser, ein Pfund Sauerteig, meist holen wir den Sauerteig vom Bäcker, eine Handvoll Salz, und, wenn dicke Milch da ist, auch 3—4 Liter Milch dazu. Das Mehl ist heute so gut ausgemahlen, daß es sehr weiß wird. Daraus mache ich einen steifen Teig und decke diesen mit einem Tuch, dem sogenannten Teigtuch, zu. Früher deckte man den Teig noch mit einem Federkissen zu, was ich heute nicht mehr tue. Dafür lege ich ein paar Brikett aufs Feuer, bekomme dadurch auch eine gute Zimmerwärme, und der Teig geht auch genau so gut. Ich habe es dann etwas bequemer am andern Morgen, denn meist drückt das Kissen etwas runter, und das Tuch ist voll Teig, was auf diese Weise nicht passiert.

Am nächsten Morgen löse ich 50—75 Gramm Hefe in 2—3 Liter handwarmem Wasser auf, gieße das zu dem am Abend angemengten Teig und arbeite es durch. Dann nehme ich mir ein bestimmtes Teil, knete soviel Mehl rein, daß es nicht mehr an den Händen hängenbleibt, lege dieses Teil auf das andere Ende im Backtrog, nehme mir wieder ein Teil und mache dasselbe nochmal. Ich teile den Teig meist in 3—4 Teile, dann kann man sie gut durchkneten. Heute macht man den Teig nicht so steif wie früher, dadurch wird das Brot lockerer, braucht auch nicht so lange zu gehen. Auch nehme ich noch gerne etwas Weizenmehl dazu, dann ist die Sicherheit da, daß das Brot gerät. Sonst backt es leicht ab, das heißt, die obere Rinde ist gerissen und hängt lose beim Schneiden.

Hier bäckt man das Brot heute in Blechkasten, genannt Brotkasten. Im ersten Weltkrieg backten wir das Brot noch so auf der Herdplatte, dann mußte der Teig auch steifer sein, sonst konnte man die Brote nicht auf der Hand zum Backofen tragen. Die Einteilung geschieht mit der Hand, man durfte den Teig nicht schneiden, sondern mußte ihn abreißen.

Wenn der Teig des Morgens zurechtgeknetet ist, läßt man ihn zwei Stunden gehen, dann kommt er in die Kästen. Damit der Teig beim Backen im Ofen keine Blasen kriegt und abbröckelt, sticht man mehrmals mit der Gabel

hinein. Auch wird er mit kaltem Wasser bestrichen, daß nicht die Hitze gleich so darauffällt und das Brot schwarz von oben wird.

In der Zeit, wo der Teig noch geht, macht man sich die Brotkästen fertig, man wischt sie aus und fettet sie mit Öl ein. Wenn man kein Öl hat, geht auch eine Speckschwarte, aber dann ist es besser, wenn die Brotkästen etwas angewärmt sind. Dann setzt man das Brot in den Backofen. Das heutige Kleinbrot bäckt 2—3 Stunden, je nachdem, was für Holz man verwendet hat und wie groß es ist. Wir lassen es nur 2 1/2 Stunden stehen; da ich etwas Weizenmehl dazu tue, braucht es keine 3 Stunden. Aber je heißer und schneller es bäckt, desto besser schmeckt es. Die Rinde muß richtig knusprig sein. Brot, was nicht richtig durchgebacken ist, kann man beim Essen nicht aus dem Munde los werden, es liegt schwer im Magen und hat auch meist einen *Schliepstrank* (Wasserstrang), weil die Hitze zu klein war. Darum macht man den Ofen gerne heißer als nötig ist und läßt ihn dann noch ein wenig liegen.

Auch kann man ein älteres Brot noch einmal mit in den Ofen setzen, daß die Hitze durchgeht, dann ist es wieder frisch.

Wenn das Brot nun gar ist, dann wird es ausgezogen, *utetagen*, wieder mit demselben Schieber, womit es eingeschoben worden ist. Dann nimmt man einen kleinen Eimer mit Wasser und einen Lappen, wäscht es naß ab und schiebt das Brot für zwei Sekunden wieder hinein. Wenn man es dann herausnimmt, ist die obere Rinde schön blank. So nimmt man jedes Brot einzeln vor, läßt es an Ort und Stelle abkühlen und holt es dann hinterher ins Haus, in die Speisekammer oder auch in den Keller, da bleibt es länger frisch. Im Winter holt man das warme Brot gleich herein, damit es nicht friert, denn sonst wird es bröckelig.

Auch das Säuern, das Anmengen am Vorabend, hat seine Bestimmungen. Macht man es zu heiß, wird das Brot dunkel und schmeckt auch sauer, so daß man leicht Sodbrennen bekommt nach dem Essen. Macht man es aber zu kalt, schmeckt das Brot süß. Also muß man schon das Richtige treffen. Man sagt auch: *dei Bäcker wärd woll griesß ower nich wieß*, das heißt, er wird wohl alt und grau, aber er lernt nicht aus.

Das Schwarzbrot wurde aus geschrotetem Roggenmehl gebacken, das gibt es aber seit dem ersten Weltkriege hier nicht mehr. Auch war vor dem ersten Weltkriege eine Sorte üblich, dazu sagte man *Obern groben Dank*, und das

helle hieß Kleinbrot, das bedeutete feines Roggenbrot. Auch backte man von Weizenmehl Stuten oder Semmel. So um 1880—1900 gab es noch Weizenmehl, das war nicht ganz so weiß wie heute, sondern hatte wohl noch etwas Kleie mit drin. Heute wird bei uns ein Vollkornbrot verkauft, das gibt ein Arzt aus Döhren an der Weser, einem Nachbardorf von Ilserheide, heraus. Das Korn ist ohne Kunstdünger gezüchtet, und auch Weizenkeimmehl wird dazu verwendet; gebacken wird es in der Bäckerei Zierenberg in Windheim an der Weser. Wir essen es auch gerne, gesundheitlich ist es sehr bekömmlich.

An Kuchen wird hier vor allem der Platenkuchen, *Botterkauen*, gebacken. Meist bei jedem Brotbacken backt man wenigstens einen mit. Der wird morgens angemengt. Dazu nimmt man: 3—4 Pfund Weizenmehl, 1 1/2 Liter Milch, 1 Pfund Fett (meist Butter oder Margarine), Schmalz, Hefe und auch mal ein Ei, aber davon wird der Teig *dröge* (trocken), und es muß dann wieder etwas mehr Fett hinein. Erst macht man das Hefestück, und dann nach einer Stunde kommt das Fett hinein, auch etwas Zitrone tut man heute daran. Dann läßt man den Teig noch eine Stunde gehen, rollt ihn auf eine eingefettete Platte, läßt ihn nochmals 1/2 Stunde gehen, belegt ihn mit Butter — 1 Pfund obenauf in kleinen Flocken — dann bestreut man ihn mit Zucker und Zimt, auch etwas Vanillezucker schmeckt gut. Das ist immer noch der Festkuchen, trotz Torte und Kleingebäck.

Nicht zu vergessen den Pflaumen- und Apfelkuchen, den es immer im Herbst beim Kartoffelaufsuchen gibt. Der Teig ist derselbe, nur daß er mit Pflaumen oder Äpfeln belegt und dann mit Zucker bestreut wird. Auf Beerdigungen gibt es nur Platenkuchen, so 10—20 Stück, je nachdem, wie groß die Verwandtschaft und der Freundeskreis ist.

Den Kuchen backt man vor dem Brot, da er schnell backen muß, hinterher kommt das Brot in den Ofen; das richtige Schwarzbrot mußte 4 Stunden backen. Nach dem Brot kann man auch noch Plätzchen backen, die werden noch in derselben Hitze gar. Auch setzt man gern einen Topf voll Sauerkraut mit Eisbein in den Ofen, das schmort da richtig drin und schmeckt dann ausgezeichnet. Ich habe Verwandte in Berlin wohnen, aber wenn der Mann kommt, der hungert immer noch nach dem Sauerkraut aus dem Ofen.

Der Stuten wird eine Stunde später eingesetzt, der wird dann noch gar. Er schmeckt auch gut mit Apfelgelee oder noch schöner mit selbstgemachter Butter. Ich darf gar nicht dran denken, da wir keine Butter mehr machen.

Auch kann man Obst in dem Backofen dörren. Vor allem die schönen *Brotbeern* (Birnen) und Pflaumen, *dröge Zwetschen* und *Appelschnitten*. Die Äpfel werden geschält und dann auf Hürden getrocknet, die Pflaumen ebenfalls. Die *Brotbeern* kamen so in den Ofen. Wir Kinder mußten sie dann nachher wieder herausuchen. Wir kriegten dazu eine Petroleumlampe, mit der wir im Ofen sehen konnten. Die Birnen kamen meist zweimal rein, damit sie langsam trockneten und nicht verbrannten. *Dei Höre*, die Hürden, gab es in ganz alter Zeit aus Weiden geflochten, so wie Kartoffelkörbe, aber richtig lang und flach. Meist zwei nebeneinander, die konnte man besser bearbeiten. Auch gab es Hürden aus schmalen Brettern, zu Kästen genagelt, und heute haben wir einen Holzrahmen mit kleinlöchrigem Draht benagelt, der ist einfach und schnell anzufertigen. Von getrocknetem Obst kann man ein gutes Mittagessen, einen Eintopf, kochen. Man kann Äpfel, Zwetschen und Birnen und ein oder zwei Handvoll Hafer- oder Gerstengrütze und Kartoffel mit rein tun, auch weiße Bohnen dazu, man kann Rippen drin kochen, aber auch etwas Speck auslassen und das daran tun — schmecken tut beides sehr gut; auch ein oder zwei Lorbeerblätter und ein paar Nelkenpfefferkörner. Wenn wir es kochen, muß ich immer etwas mehr nehmen als bei anderem Essen, auch im Kriege mit den Ausländern war es so.

Früher wurde auch Flachs im Backofen getrocknet, aber dann mußte man ganz vorsichtig sein, daß keine Funken drin blieben, sonst konnte leicht ein Feuer entstehen.

Nun zu den Backgeräten: Das Mehl stellt man auf einen alten Brettstuhl, den Backtrog auf die Küchenbank. Der Trog wird meist aus Pappelholz gemacht. Der Stamm wird in der Mitte durchgeschnitten und dann ausgehöhlt. Der Trog steht bei uns auf dem Boden, einer allein kann ihn aber nicht gut rauf- und runtertragen, dazu braucht man immer zwei und wir sind nur noch mit 3 1/2 Personen zum Arbeiten.

Ich wünsche mir ein Backzimmer mit dem Ofen darin, dann will ich noch gerne backen. Nur so, wie das bisher in der Küche geschah, macht es zuviel Arbeit.

Auch gibt es hier die Backöfen schon in der Futterküche, aus Schamott gebaut, die sind bei schlechtem Wetter besser. Bei Friedrich Buhre, Ilserheide 24, bei Peck, Ilserheide 8, bei Friedrich Wiebke, Ilserheide 71, bei Wilhelm Nehrwoold, Ilserheide, Meier, Ilserheide 13, stehen solche Öfen,

aber sie werden nicht viel benutzt. Elektrische gibt es auch, das sind wohl die bequemsten. Da kenne ich zwei große Öfen für 6 Brote in der Umgebung: bei Peck 9 in Gorspen-Vahlsen und Meier 61 in Ilserheide. Ich glaube aber kaum, daß sie noch gebraucht werden, denn man bekommt das Brot vom Bäcker ja immer frisch.

Ilserheide, den 27. Februar 1960

Erna Buhre geb. Reckeweg

Otto Balkenholl

Manuskript 1747

Berichtsort: Hemmerde, Kr. Unna

Berichtszeit: um 1900 und von 1921 bis 1952

Es ieäk noch tau de Klappbüks'n (Klapphosen) gereäcket woar, gaff et noch op jaidn Biuernhuoaf 'ne Backstuoawe. Viälle härrn äxtro 'n kloain Backhious, wo se äouk de Prioum'm un Bieärn'n un Appels drin droaign dähn'n. Op dai grötteren Hüöawe was de Speyker säou ingericht't, dat buoam'm dai Büöärns (Bühnen, Dachboden) füöär dat Koaorn wööohn, doao drunner dann de Backstuoawe, de Backuoawm un noch 'n Eck füöär äwwass Vüöärroaot an Spellern. Dai unnere Dail van'n Speyker wähd Backhious benaimt, taum öäerwestn sieät me „op'n Speyker“. —

Uoase Speyker is füöär 120 Joaohr baut (Abb. 1), un dai Buoam'm (Boden) im Uoawm ist seyt dai Teyt 'n paar moll weyer nigge maket, dat lesste Moll vüöär 40 Joaohr mieät Schamottplattn besatt. Im Unnerdail is de Backuoawm iout Bruchstaine, de aigentlicke Uoawm iout Backstaine muiert (Abb. 2). Üöäwwe tieän Joaohr backet vey all nich men sewwers. Wai dat Holt käoupn matt, dai staiht sieäk bieätter, wenn de Bäcker dat Bräout backet. Vey liäwert dat Mieäll, dat Backläoun wähd stioutnweyse beriäckend. De Speyker stott maistens äwwas widder van dai annern Gebaih aff, vüöär sik, et kann doch wuoll lichte Fuier angohn, säou ganz ungefööhlik is dat joao nich.

De Uoawm is säou gräout, dat füöär 14 Dage genau Bräout backet wähdn kann. De Grötte vam Uoaw'm richt sieäk donoah, wiävieäll Luoi te beköstign sind, länger as 14 Dage kann me dat Bräout nich guoat opbewoahrn, et wähd dann all mangs schimmelich. Vieäll Abait mäket ümmer, genau droaiget Holt vüöäröötig te holln.

Wa' vey oaobns im Winter in de Stuoawe beyain säht'n, dann froagere de Baumester: „Hähr, wi ieäst, ieäk gläüibe et früst van Nacht, doao wähd Teyd, da' ve' in'n Schieäk kuoant un Holt haug et.“ — „' jieä, ieäk well moll nom Baromaiter keykn!“ — „Joao, Fritz, et stigg, dann kann't muoarn freu lossgohn, sind de Eäksen (Äxte) und de Boahrs (Beile) äouk scharp?“ — „Joao, dai hew ieäk all lange ferrig. Köf vey äouk wuoall mieät'n Wag'n feuern, et is doch verdammt weyt te läoup'n?“ — „'n jia,

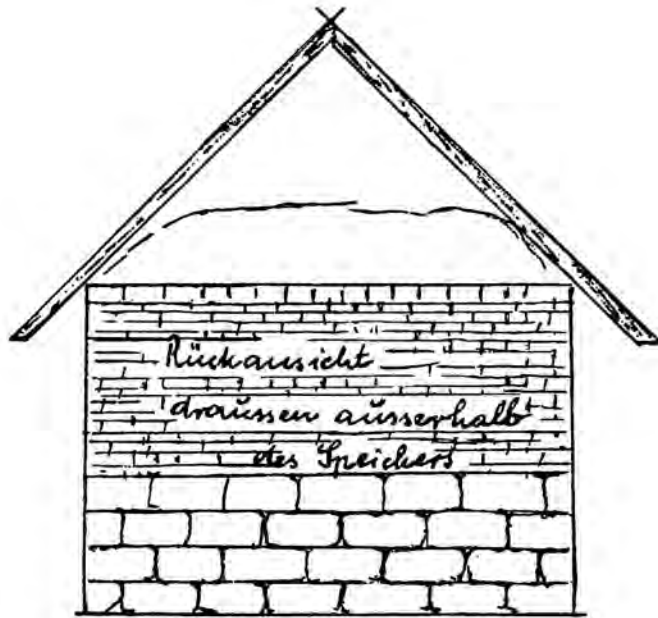


Abb. 1

ieäk well Di wat segg'n, Diou gaist mieät de annern Jungens moll aist de Faute, ieäk kumme dann noach mieät Piärd un Wagn, brenk Freustück mieät un Middagieät, et is doch nich guoat, wenn dat Piärd säoulange doao herümsaiht.“ — „Obber vergieärt nich 'n klai'n in ne Pulle mieättebräng'n.“

Was dat H o l t gehocht, säou twai bit vaier Foaier, dann herre dat mid-dags froai anspann'n, mieät twai Gespanne. De Wagens wöör'n vüörhieär affrüstert, bläous dat Middelbrieätt konn allenfalls noch drop bleybn. Süss ha' me noch naüdig füöör jaid'n Wagn ne Bandkeye (Bandkette), dai nohieär üm dat vulle Foaier herümgeshlung'n, un mieät ne Kneype (Hebel) faste trockn wöärn. Säoun Foaier Holt te packn, wass nit säou lichtferrig. Ainer, de Baumester, stont uoabn op'n Wagn, un dai annern möggn anraikn. De Vadder hieät fakn vertallt, dat de Wieäge im Schieälk däoumols säou schlecht wöön, dat aimol ain Foaier Holt draimol ümstoart wass. Dat Holt, wat ve doao im Schieälk häddn, wass niou gerade nich vam bestn, Böckenholt, aigentlick dat beste Backholt, gieät nich as Schlagholt, ve'i gäffen uoas mieät

Berkn, Eälln, Weyen un äwwas Aikenholt tefriän. Es ve dann uoase Schieälksgrundstück mieät Dann'n opforst hewt, köffn ve af un tau op ne Holtäouktiäoun ne Böcke, dat gaff dann ümmer säou 30, 40 Zentner Holt, doao käm'm ve guoat ain twai Joaohr mieät iout. Taum Gebriouk as Backholt wähd dai Reyser van dai langn Stangn afschlichtert, un dann in 60 bit 80 cm lange Enne geschnieähn, dai dickeren Enne möt noch gessolln wähdn, dann naimt me dat Holt Spellern, Backspellern. Düt friske Holt mat niou obber noch aist wägg packet wähdn, tieämlick ain Joaohr mat't droaign, bis dat met gebrioukn kann. Et is wuoall in alln Dailn in de Biouerigge säou, dat me ümmer Vüöarraoat hemm'm mat. Un düäse Sinn füöör Vüöarraoatswätskop, dai uoas Biuern aign is, is füöör uoase ganze Volk van gräoutm Wähd. Wi lange Joaohr diouert wuoall, bit me säoun opgeforstet Holt in Geld ümsettn kann? Schlagholt bläous 20, 30 Joaohr, obber Dann'n 50, 60, 80, 100 Joaohr. Dat Koarn opn Lanne wässt bol 'n ganzet Joaohr un

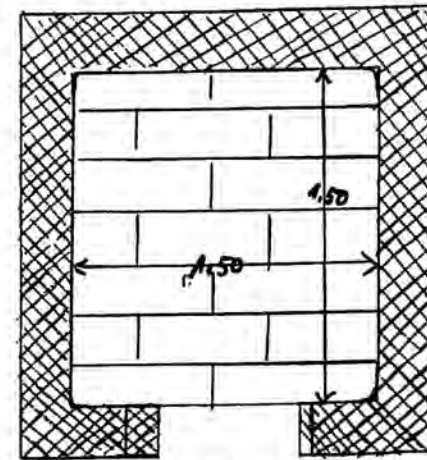


Abb. 2

*Innenraum des Ofens
von oben gesehen*

dann diouert manks noch 'n half Joaohr, bit dat't endlich gedoorskn is. Ne Kau optreckn, bit dat se Mieälke gieät, diouert 3—4 Joaohr. — Bey dai Vertellerigge vant Holt siffe vant Höltkn op't Pinnkn kum'n. Niou mak moll weyer ümdraign, dat ve äouk an dat Bräout ran kuoant.

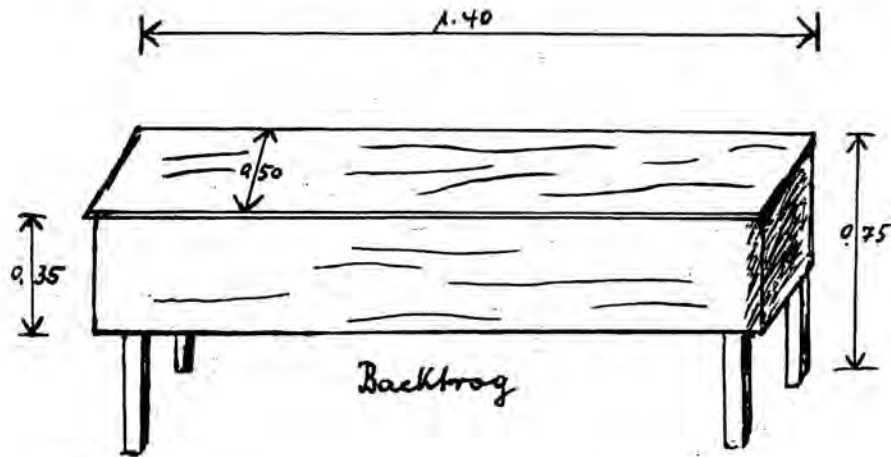


Abb. 3

„Fritz“, sagg de Vadder, „segg es, hev ve ok noch genau Koaorn op'n Speyker, vüöär de Müeälle, Enne de Wieäcke mö ve backn, dat Bräout is al bolle alle?“ — „Donnerbessm, ieäk hew 't Ink doch vüöärige Wieäcke al saggt, da ve dieärskn möt, obber ieäk moaine, dat doch noch säouvieäll Mieäll in de Kiste is, dat vüöär aimol backn noch raiket, keyket doch moll noah, vüöär 14 Dage hew ieäk noch 'n ganzn Sack vull roppbracht, dat kann doch noch nich alle sin'n!“ — „Na, ieäk wel moll keykn, obber dieärskn möv ve säou wi säou, suoarg men guoat füöär de Pieärre un kreyg de annern Jungns dran, dat se al Sträou op'n Göbelgank strüggert, dat de Pieärre sik bieätter holn könnt, un nich säou drieätterigge Knuoackn kreyt, wa ve dann muoarn froäü foaots de Wannemüelle opstellt, dann köffe vüöärmiddags noch Koaorn no de Müeälle brängn.“

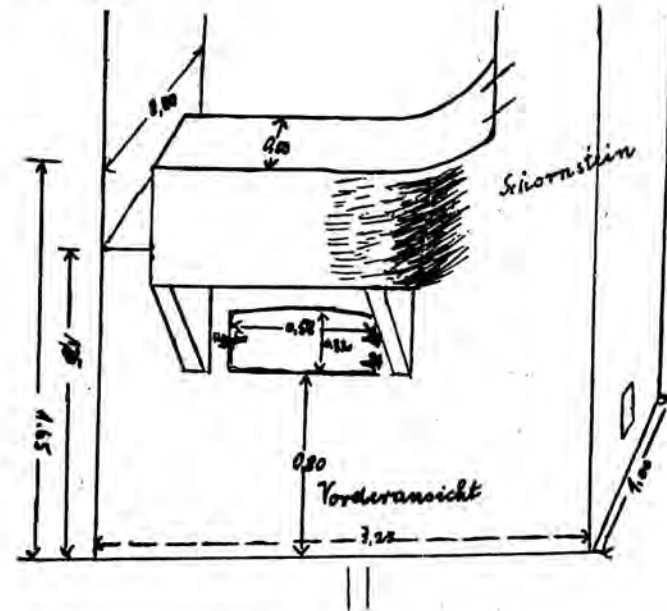
Twaimoll 120 Pund, half Roggn, half Woait, wöärn dann insacket, dat Quantum raikere füöär twai- bit droaimoll te backn. Doao göngn de Klignn (Kleie) noch van aff, un de Müeller dä ok noch gehöörig multern.

Niou sall't B a c k n endlich lossghn, de Mudder sieät: „Da, Junge, hieäste 6 Groskens, läoup moll wacker no de Brennerigge, und hal 'n 1/4 Pund Gest, ieäk ma noch gau Ieärrappels kuoackn un dann dieän Daig ansett'n.“ Säoun klain Quantum gestuoavene (gedämpfte) Ieärrappels mieät ne Portiäoun

Mieäll un 5—6 Liter Kaiermieälke (Buttermilch) un noch dieän Gest drin, dai in äwwas wahn Water aist verreuert wass, mat alls düöarain gemenget wähdn. In dieäm Mieäll im Backtruog (Abb. 3) wähd ne Kioule maket un dai ganze Broaie langsam doarin schütt't, dann kann dat aismoll gehörig göärn (gären) un opgoah. De Backtruog bliwt in de Küöäcke am Uoawm stohn.

Annern Muoarns foaots no Koffaidrinkn wäht düäse Broaie mieät dieäm annern Mieäll un noch'n half Pund Soalt düäraingemenget un geknieät, un schliesslik, et wass dann tieämlik dick un steyf, op ain'n Häoup tesamm'm rollt, un säou blaiv et dann twai Stunne stoah. bit tieägen 10 Iuer. Um half achte moch obber äouk de Backuoawe anbott wähdn. Van't lesste Backn hieär wass noch'n guoat Dail frisket Backholt im Uoawm, dat dieäswieägn dorin gepacket wass, domieät 't noch guoat noahdroaign soll, dat moch niou aist riout gehahlt wähdn, dann woar ganz vüöärne in, 'n Ahm vull weyer rin gepacket, owwer säou schichtweyse, dat me ne guoarre Hand vull brennend Sträouh drunner hieär stieäkn kann. Säou wi dat

Abb. 4: Backofen



Fuier widder fraht, moch me langsam dat Sträouh noahschouw'n un ümmer unner dat Holt holln, säou lange, bit dat Holt feste am brennen wass un allaine widder brannte, dann moch me dieän gansn Häoup langsam no ächn schiouwn, bit ganz an de Wand mieätt'n pa Stöcke odder dieäm Askenkrässer. Ächen an de Wand woahr dat Holt gleykmässig van de ain'n Ecke bit an de annere verdellt. Düöär dat Trüggeschouw'm ist dat Fuier wenniger woahdn, dat küäent doovan, dat ächen nich genau Luft dran küöänt. De U o a w e is säou ingericht't, dat dai Rauk alle no füöär düöär de Uoawm-klappe un dann rop in'n Schortstain afftreckn mat (Abb. 4). Dat hieät dieän Vüöärdail, dat nohieär, wann de Stioutn drin sind un de Klappe tau is, koaine Wiärmd e afftreckn kann un verluoarn gaiht.

Hieät sik dat F u i e r weyher bekrabbelt, dann mat nigget Holt noahlaggt wähdn, obber ümmer ächn im Uoawm. Dat Fuier brennt tauaist bläous an de Front, dai ganze intreckende Luft wähd foarts verbriouket, un et is opfallend, dat dat mäh trügge liggende Holt goornich brennt. Dat diuert säou lange, bit de Uoawe all mäh Hitze hieät, dann wähd mäh Luft ansoggt. Wann dat Fuier niou richtig in Gange is, dann wähd äouk noch de Rest van dat vüöägesaine Holt, im ganzn annähr 80—100 Pund, oppgelaggt. Ne Stunne is dat Fuier niou im Gange, noch ne Stunne mat't säou widder brenn'n. Is dann dat Holt tieämlick düöärbrannt, dann wähd't ioutaingetrockn, dicke Stücke klain gekloppt, un ganz schoain düöär dieän ganzen Uoawm bit vüöärne hen verdellt. Dat Holt brennt niou nit men, dai kloin Holt-stückskes glimmet bläous, obber stroaohlt ne wahne Hitze iout.

Niou kann me äouk all saihn, off de Uoawe äouk hait genau wähd. Dat beste Taikn dofüöär is, dat sik niou de Dieäcke im Uoawm ganz witt fiärbn mat. Is dat de Fall, dann is 'e guoat. Is de Dieäcke obber nich ganz witt, wat aim'm as Anfänger wuoall lichte passaiern kann, dann mat noch aimoll Holt noahgelaggt wähdn, dat is füöär de Frauloui im Hiouse, dai niou am Stioutnmakn sind, verdraitlik. Wann üöäbber de Teyt de ferrige Stioutn doo ligget un te weyt ioutaingot, dann krig me se nohieär nich men op dat Inschioufbrieätt un möt nochmoll gemaket wähdn.

Niou wef ve moll keyken, watt de Frauloui im Hiouse maket het. De Backstuoawe im Speyker wähd taum B a c k n nit men benutzt. Im Hiouse in de Küöocke is dat praktischer, alle Sahkn het se dooah beain, un dann is et doo äouk wiärmer un propperer. Wahn mat sin'n, desto bieätter gaiht te Daig op. Dai Disk is niou affruoümt un affwasket, 'n Bräoutmess un de Küöäken-

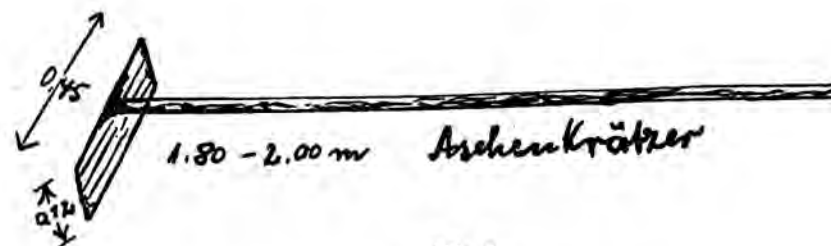


Abb. 5

woage staiht proaot, de Frauloui het sik nochmols gehöörig wasket un ne witte Schüöärte vüöärbunn'n. Ainer schnitt mieät 'n Mess dieän Daig in Stücke, säou gräout, as wi annähr 'n Bräout wähdn sall, entwedder no Äougnmoaote, odder se mat't affwieägen, 3—4 Pund, Hauptsahke ägoal gräout, dat de Stioutn nohieär im Uoawm duoanne genau anainsett't wähdn könn't.

De Frau nieämt dann dieän Plock Daig op'n Disk. Mieät ne Handvull Mieäll vüöärhieär rümgestrügget wähd verhinnert, dat de Daig am Disk anklieäwet. Dai Plock wähd tüschn baide Hänn e nuom'm, de Balln van de rächtn Hand mat niou de maiste Abait daun, drückn, knieän, schiouwn, dai linke Hand mat tieägn holln. Dai Daig wähd säou 'n paamoll rümgedraiget, dann mieät de fläoutn Hänn e grade rollt, de Enne 'n biätkn oppstott. Dann is de aiste ferrig un wähd in dieän Backtruoag gelaggt. Säou gaiht dat niou flott widder. Is de Backtruoag vull, dann wähd de Dieäckel vam Backtruoag ümgedraiget un op dieän Backtruoag laggt, un dooah drop de lesstn Stioutn, üöäwwer dat ganze wähd noch 'n Lakn laggt, dooamieät koaine kolle Luft dran küöänt.

Sind noch 4—5 Stioutn te makn, dann mat de U o a w e ioutfieäget wähdn. Dooafüöär is nüüdig: 'n Emmer vull Wahter, ne Fieäge, dat kann 'n Feyxstock (Fitzebohnstange) sin'n mieät 'n olln Sack dran faste gebunn'n, un de A s k n k r ä s s e r (Abb. 5). — Niou mat't obber ganz flott gohn, Rock iout, Hiämsmaugn (Hemdsärmel) opgekrepelt un mieät dieäm Asknkrässer aist dai gläünigen Holtkuoalln un de Aske rioutgetrockn. Dann gau dieän Fieäget geschnappet, dieän Sack in't Wahter, ioutgewrungn, dann rin dooamieät in'n Uoawen. Mieät Hen- un Hieärschwenkn wähd säou noch de lesstn Kuoallstückskes un Askendaile rioutgehahlt, und de Uoawm is tip-

top blank. Is de Uoawe te hait, dann ka me sik helpn, 'n poaormoll mäh es süss dai nattgemakete Ficäge drinherümgewenket, dann is 'e obber sieäker guoat. De Klappe wähd niou moll aist tau gemaket, bit de Frauui mieät'n Backtruog doao sind.

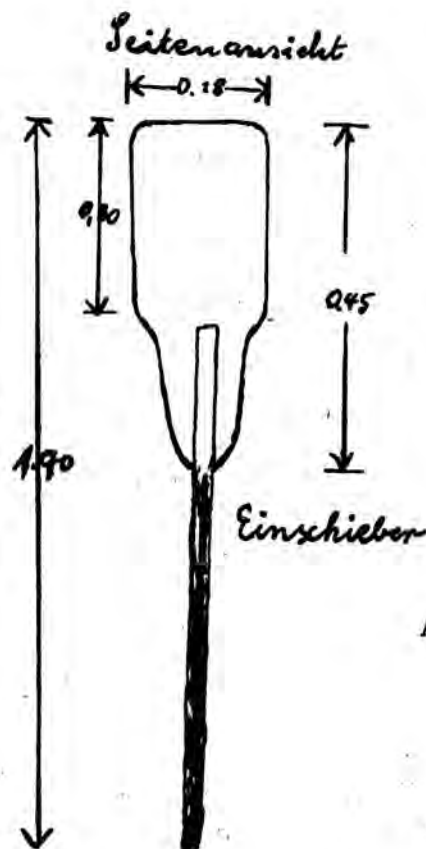


Abb. 6

Skizzen von Otto Balkenholl

Freuer wass doach äouk noch de Noabersche, dai, säouweyt ieäk trügge denkn kann, bey uoas mieätbackere. Vüöärhieär kraig se Beschaid, wa ve backn wolln un dann richt't se sieäk drop in; wass de Uoawe ferrig, dann raip de Omma düöart Finster: „Huisersche, vey stieäcket in!“ — „Kumm' foaotsen!“ In ne Minioute wass se doao mieät iähre 4—5 Stioutn.

Annähr (ungefähr) 30 Stioutn möggn dann in'n Uoawen geschuowan wähdn. Ainer schauf in, un twai bit drai möchn de Stioutn op dieän Inschiouwer (Abb. 6) leggen. Dann wöör de Uoawmklappe tau un mieät'n nattn Sack fain dicht maket. — Annähr ne Stunne möchn niou de Stioutn sittn bleywn, manks wass de Frau niggelik, dann moch se moll keykn off se äouk geroahn wööh'n, nahm äouk moll ain'n härriou un kloppere mieät 'n Fingerknüöäkel an de unnere Kuoarste, wass se gehöörig hatt, dann wöön'se guoat un könn'n riout getrockn wähdn. An de Wand, duoane (nahe) am Uoawm, wass äxtro 'n Dischk, dieän me rop un runner klappn kann, dai wöör niou runner klappet, affputzt un de Stioutn drop gelaggt. Wann se frisk iout'n Uoawm kuoant, draff nit säouvieäll doormieät rümhantaiert wähdn, süss wähd dat Bräout lossköörstig.

Ais late am Oabnd wöörn se mieät 'n gräoutn Ahmskuorf in'n Hiousskeller druoagn un do op'n Büöart, dat unner de Dieäcke hong, doormieät kaine Muise dran könn'n, in ne Reyge henlaggt. Wöön de Stioutn iout'n Uoawm riout, dann wass dai Hitze noch gräout genaug, dat noch'n paa Woaitnstioutn odder 'n Kaukn odder säougar 'n Schwattbräout noch noahgebackn wähdn kann. Tau Schwattbräout wähd bläous Roggnschrott nuoamm, dai wähd mieät Siouerdaig ansett't, 'n Dag füöähieär, un kann bit 12 Stunne im Uoawm bleybm.

Tau Wittbräout wähd bläous Woaitmieäll nuoam'm, wohengieägn taum Biouernstioutn Roggn- un Woaitmieäll diüärrain genuoam'm wähd. Broaitkes wöörn op te Biouernhööawe nit bucket, dai gäwwet bläous bey'm Bäcker.

Wann dat Bräout op'n Disk kam, dann woard't in Scheybn, Sneyen, geschrien, dai wöödn tieämlik 2 cm dick, füöär de Luoi äouk 3 cm, dat wass dann 'n Poaol. 'n Buoatterbräout woao einfach Buoatter naimt, äouk wuoall Smack. — Soll Swattbräout opsart wähdn, dann moch de Baumester de Sneyen affsneyn, dat Bräoutmess düöär dai dickn hattn Kuoarssn te treckn, dat kann bläous ainer, dai äouk öndlik wat in de Maign har.

Hemmerde, den 18. März 1960

Nachtrag

Die von unseren Vorfahren gebackenen Schwarzbrote hatten eine enorme Größe und ein dementsprechend hohes Gewicht. Im Amtsblatt der Königl.

Regierung zu Arnberg von 1831 fand ich in zwei Aufrufen diese Tatsache bestätigt. Nachfolgend die Abschrift der beiden Aufrufe:

Diebstahl zu Heintrop. In der Nacht vom 19. auf den 20. d. M. sind dem Landwirt Franz Bühne genannt Buschhoff zu Heintrop folgende Gegenstände entwendet worden, aus dessen Keller, vermittels Einsteigens durch ein eingebrochenes Fenster: gegen 50 Klanken gehechelten Flachs, gegen 9 Pfd. ungereinigten Flachs pp, 1 Roggenschwarzbrot von ungefähr 30 Pfd. pp

Hovestadt, den 23. Mai 1831

Königliches Justiz-Amt Oestinghausen Kr. Soest

Diebstahl zu Werl. In der Nacht vom 12. auf den 13. d. Mts. sind aus dem Hause des Bäckers Franz Rawe dahier, mittels Einsteigens folgende Sachen entwendet worden:
Ein Schwarzbrot, ungefähr 40 Pfund schwer, mit einem großen Schlüssel gezeichnet, pp

Werl, den 21. Juni 1831

Königliches Justizamt daselbst

Hemmerde, im Oktober 1960

Otto Balkenholl

Berichtsort: Artland, vor allem Nortrup und Vehs, Kr. Bersenbrück
Berichtszeit: 1890—1957

Das Artland umfaßt drei Kirchspiele, Badbergen, Gehrde und Menslage, und den bäuerlichen Teil von Quakenbrück. Es liegt zu beiden Seiten des nördlichsten Teils der Hase, die dann bei Quakenbrück den Linksbogen macht, wo sie auf die Ems zueilt. Das Artland ist ein reines Bauernland, das viel alte Sitte, viel alte Bräuche bewahrt hat. Um die Jahrhundertwende wies jeder Hof noch sein schön unter Eichen gelegenes Backhaus auf. Ein Fünftel davon mag dem Zahn der Zeit anheimgefallen sein, die anderen mögen noch stehen. Teils gepflegt, obgleich nicht mehr in Gebrauch, teils vermehrter Viehhaltung dienend.

Das Backhaus auf unserem Hofe ist 1800 erbaut. Es ist sehr geräumig, dient (das mag den Forscher betrüben) unseren Schweinen, die die Weide haben, als Behausung. Es hat einen hölzernen Schornsteinschacht, der außen auf dem Dache von Stein gemauert ist. Für den Hof und die Heuerleute ist das Schwarzbrot darin gebacken worden. Es ist so geräumig, daß als Notwohnung früher schon einmal eine Familie dort Obdach fand. Ehe die Amerika-Auswanderung einsetzte, hat es starke Menschenfülle auf dem Lande gegeben. Da sind manchmal Scheunen und Backhäuser zum Wohnen eingerichtet gewesen.

Das Backhaus des Nachbarn trägt die Inschrift: Jürgen Wolthaus Marke Wolthausche 1658. Man sieht daraus, daß die Sitte der Backhäuser hier sehr alt sein muß. Sie liegen innerhalb des umhegten Hofes, aber doch in einiger Entfernung, damit die damaligen Strohdächer nicht durch etwaigen Funkenflug Gefahren ausgesetzt waren. Die Entfernung war Vorschrift.

Das Schwarzbrot war früher das einzige Brot dieser Gegend. Als Pumpernickel ist es hier in plattdeutscher Mundart nie bezeichnet worden. Brot mußte in allen Häusern immer genügend da sein. In den Bauernhäusern schnitt es der Großknecht. Morgens und mittags nach dem Essen. Es wurde in einem Brotkorb auf den Tisch gesetzt. Sprichwörter umranken Brot und Korb. Ist jemand gar zu übermütig, lebt er über seine Verhältnisse, heißt es: *Dem mott de Brotkäw höger hangen weeren!*

Nie lag dieses Schwarzbrot auf einem Teller. Immer im Brotkorb, dem länglichen Korb mit zwei kleinen Griffen, weidengeflochten, schöne, weiße, entrindete Weide, die keinen Makel hatte. Und die von Korbmachern, man sagte aus Thüringen, angeboten wurden. Den letzten Korb dieser Art schenkte uns unsere Mutter, weil der hiesige, den ich vorgefunden hatte, sie zu schäbig dünkte. Der obere Rand war verschlissen, aber seinen Dienst tat er noch. Auch dieser letzte Korb ist nicht mehr. Der Knecht ist nicht mehr da, oder er ist zufällig noch da. Auch das große Schwarzbrot, das er mit dem nur dafür gebrauchten Messer und mit Hilfe eines Eisenhakens, den er sich um den Arm schob und in dessen Schlitz das Messer saß, ist nicht mehr. An Menschen ist die Haushaltung kleiner geworden. Das Schwarzbrot kommt heutzutage in Pfundpackungen, in Stanniol sorgfältig eingeschlagen, fein säuberlich hauchdünn geschnitten, ins Haus.

Der gefüllte Brotkorb mußte immer der ganzen Haushaltung zur Verfügung stehen. Jeder, der gerade Lust dazu hatte, durfte sich davon nehmen. Zwischen den Mahlzeiten. Selbstverständlich ohne Butter. Es war an sich ja saftig. Und die dicken Krusten, die beim Schneiden gern abbrachen, schmeckten herrlich. Besonders Kinder gingen gern an den Brotkorb und nahmen sich einen Knust. Meines ältesten Bruders erster Weg, als er zwei- bis dreijährig zum nahen Heuerhause lief, war der zum Brotschrank, aus dem er sich seinen Tribut holte. Die Familie ließ ihn gern gewähren, aber sie hat gesagt, wenn's armer Leute Kind wäre, würde man sagen: Der Junge bekommt zu Hause nicht satt.

Und wenn der Knecht den Korb gefüllt hatte, nahm er gern eine Handvoll Schnitten heraus für die Pferde, in einer Zeit, wo sie jeden Tag stramm eingespannt waren. Auch das durfte er tun. Besonders in der späteren Zeit, als das Gras erst mit der Maschine gemäht wurde, fehlte im Frühstückskorb, der mit Pfannkuchen zur Wiese geschickt wurde, das Brot für die Pferde nicht. Man hielt es ihnen mit der Hand vors Maul. Von einem noch fetten Teller würden sie es nicht gefressen haben. Erlebt!

Nicht immer ist der Brotkorb gleich gefüllt gewesen. Es hat Hungerzeiten gegeben, als hier noch keine Eisenbahn war. Auf dem Geidemannhofs Hofe in Menslage war das Ehepaar jung gestorben, neun Waisen hinterlassend. Eine Tochter hatte schon geheiratet. Ein Sohn war heranwachsend. Da sagten die Knechte zu ihm, er solle doch nach Amerika gehen. Hier müßte er ja doch nur für seine kleinen Geschwister arbeiten. Er darauf: Er wolle

gut sein gegen die Kleinen, *bei wull ähr 'n ächten Käw-vell* (Korb voll) *Brot schnien*. Welch genügsame Zeit, als ein Korb voll Brot alle Ansprüche stillte! —

In meinen Kinderjahren wurde das Schwarzbrot auf dem elterlichen Hofe in Vehs b. Badbergen noch geknetet und zubereitet. War es fertig, wurde ein Sack, ein sauberer Leinensack, auseinandergenommen, einmal geknickt und auf die Schiebkarre gelegt, mit grobem Roggenmehl bestreut, und die beiden gekneteten Brote wurden darauf gelegt; jedes mag 15—20 Pfund gewogen haben. Mit dem Finger wurden, wenn sie auf der Karre lagen, R M (Roßmann), der Name des Besitzers, hineingedrückt in den weichen Teig. Nun brachte jemand die Karre mit dem Brotteig zu dem nahe gelegenen Bäcker im Dorfe.

Abends zuvor hatte es geheißen: *Wie müet sären*. Das machte die Großmagd, und die Mutter hatte die Vorbereitungen mit im Auge. *De Deigtrogg stunt in de grooten Koamern*, eine lange eichene Truhe, die auf Stollenfüßen stand. Darin befand sich das Mehl, das zum Backen für die nächsten Wochen benötigt wurde. Die Großmagd knetete den nächsten Nachmittag, erst gegen Abend. 24 Stunden vorher säuerte ein Teil des Teiges. Meine Mutter sagte, daß kleine Flächen des Teiges immer fertig geknetet, dann beiseite aufeinandergelegt und, wenn diese Teile genügten, zu einem großen Teig, der dann in Form und Gewicht das gewohnte Maß hatte, zusammengeknetet worden sind. Das war das Letzte vor dem Aussterben des selbstzubereiteten Brotes. Wieviel schöner muß es gewesen sein, als der Hof noch in seinem Backhause für sich und alle zum Hofe gehörenden Heuerleute backte!

Hier auf dem Velmelageschen Hofe in Nortrup hat der Backtrog im Backhause gestanden, es war ein Einbaum, und der Brotteig ist vom Knecht mit den Füßen getreten worden. Im ersten Weltkrieg hat unser Nachbar Wolt- haus den Backofen im Backhaus noch wieder geheizt, um für seine Heuerleute und für uns Schwarzbrot darin zu backen. Es war gut durchgebacken. Schmeckte herrlich, hatte nur sehr harte Krusten, die man manchmal mit dem Beil abschlagen mußte. Dann wurde gesagt: *Et beww an de Müren säten*. An der Außenseite im Backofen bekam es diese harten, allzuharten, faustdicken Krusten. Aber gedient hat es uns damals sehr.

Für das Gelingen des Brotes ist es auch von großer Wichtigkeit gewesen, daß der Roggen gut eingefahren wurde. *Wenn't Brotkören man gaut inkumpl*

Nie durfte eine Roggengarbe über Nacht auf dem Acker liegenbleiben. War sie gemäht, mußte sie in Kürze gerichtet werden.

Das Schwarzbrot wurde und wird beim Bauern auch gern in die Milch gebrockt. Früher aus *Köpken* (zinnern, irden) mit dem Holzlöffel gegessen. —

Dann gab es noch einen Vorgang: bis zum ersten Weltkrieg wurden auf jedem Hof des Artlandes einige Tage vor Weihnachten Stuten gebacken. Draußen im Backhaus, im alten Backofen. Der Vater heizte. Er nahm gern altes Eichenholz. Abgebrochene Weidepfähle. Trocken es altes, dickes Holz. Nur zum Anheizen Stroh und Reisig.

In die Flammen des Weihnachtsbackofens hielt man damals auch Harken- und Forkenstiele, die nur naturgewachsen genommen wurden, der große Holzreichtum bot genug. Sie wurden so lange und so oft im Feuer gewendet, bis sich der Bast löste und die schönen weißen Stiele zutage kamen, die viel angenehmer und glatter später zu handhaben waren, als wenn man den rauhen Bast hätte beim Arbeiten in die Hand nehmen müssen. Mit diesen unfertigen Harken- und Forkenstielen kamen auch die Heuerleute und bähnten sie sich ab. Ein wundervoller Duft durchzog dann den ganzen Hof, den ich nun vierzig Jahre nicht mehr gerochen habe und auch wohl nie mehr riechen werde. Wir Kinder wußten dann, es weihnachtet.

Wie lange das Feuer dann noch brannte? Vielleicht dreiviertel Stunde. Es mußte meist ausglühen. Das Ausglühen war noch wichtiger als die Flammen. Beides war notwendig. Die letzte Glut, besser gesagt, die sich schon schwärzenden Holzkohlen, wurden herausgezogen. Womit, kann ich mich nicht mehr erinnern, aber bestimmt hat es ein Gerät dafür gegeben. Ich weiß nur, daß da ein Eimer mit Wasser stand, in den ein stumpfer Reisigbesen getaucht wurde, mit dem dann die letzten Holzkohlen und die letzte Asche herausgefegt wurde. *Dann mossede de Backoawend besloanen* (dann mußte der Backofen verschlagen, d. h. abkühlen), er war erst noch zu heiß. Das langgestielte, langgeformte Holzbrett zum Einschließen des Brotteiges hieß *Inscheiter*. In unserem Backhaus hier bei Velmelage lag vorm Backofenmund in der Erde ein riesiger flacher Findling, damit man auf festen Füßen stand, wenn Teig und Brote ein- und ausgezogen werden mußten. Es würde sonst, dort wo man immer stand und schwere Lasten bewegte, eine Höhlung entstanden sein. Denn eine Lehmdiele war nicht drin.

Es wurden 8—9 Roggenstuten und 3 Weizenstuten gebacken. Gesüßter Weizen mit und ohne Korinthen, mit Vollmilch und Fett angemengt. Die Roggenstuten hießen nur so. Sie bestanden aus gut einem Drittel gebeuteltem Roggenmehl und schwach zwei Drittel Weizenmehl, Vollmilch, einigen Eiern. Diese Sitte hielt jeder Hof hoch. Der Weltkrieg, der allen Vorräten ein Ziel setzte, schaffte eine uralte Sitte ab. Das Brot von gebeuteltem Mehl ist weit jünger. Aber ich glaube, daß das Backen *für de Fierdoage* auf Vorrat, denn das Brot mußte bis zum 6. Januar reichen (es wurde in Roggenhaufen frisch erhalten), bis in die germanische Zeit zurückgeht. So streng hielt ein ganzes Bauernland diese Sitte. Der S c h w a r z brotkorb durfte dem Personal innerhalb der Zwölf Nächte nicht vorgesetzt werden. — Der Tag, an dem man vor Weihnachten gern backte, der 21. Dezember, hieß „Stuten-Thomas“.

In den achtziger, neunziger Jahren des vorigen Jahrhunderts sind die Stuten aus gebeuteltem Mehl langsam auch in den kleineren Häusern gang und gäbe geworden. Nicht das Schwarzbrot verdrängend, aber nebenherlaufend. Um 1925 starb unser ältester Heuermann Schulten Bernd. Als er begraben wurde, hatte ich die Pflicht, im Heuerhause das Mittagessen zu kochen und auch die Gäste mit Kaffee und Gebäck zu bedienen. Die Beerdigung war morgens (die Familie war katholisch), und nach derselben kam die Verwandtschaft zum Essen mit zum Trauerhause. Bei der Gelegenheit erzählten die Brüder und Schwäger des Verstorbenen, daß sie Stuten von gebeuteltem Mehl nur Weihnachten, Ostern und Pfingsten gekannt hatten. Es bezog sich auf ihre Knabenjahre, auf ihre Schulzeit. Es waren 60—70jährige Männer.

Die Bauernstuten, die wir backten, so lange noch das offene Feuer war, bis zur Jahrhundertwende, dürften noch Erwähnung finden. Wie schon gesagt, zwei Teile Weizenmehl, ein Teil Roggen, eine Setze Milch, drei Eier. Wenn der Teig aufgegangen war, legte man ihn in einen Blechkasten, den man in die Feuerstelle, in den Herd setzte, nachdem die Asche entfernt worden war. Eine große Eisenplatte, die abends zum Zudecken der Asche benutzt wurde und die einen Bügel zum Anfassen in der Mitte hatte, wurde darauf gelegt. Obenauf füllte man noch einige Schaufeln voll Glut, damit auch Hitze von oben kam. Mit Asche dichtete man die Ränder der Platte ab. Die Schönheit sowohl wie der Geschmack waren einmalig. Durchweg wurde der Stuten auf jedem Bauernhofe hier so gebacken. Die Eier sind manchmal so billig gewesen, drei für einen Groschen, daß es töricht gewesen wäre, sie nicht zu verbrauchen.

Der Ofen diente auch zum Pflaumentrocknen; mußte mit größter Vorsicht geheizt werden, da sie gar zu leicht verbrannten. Das Obst lag auf handgeflochtenen Weidenhorden, *Bäwen* (Leitern), *Prumenbäwen*. Flachs ist meines Wissens hier nicht drin getrocknet worden. Aber kurz vor dem letzten Weltkrieg ist ein Buch herausgegeben worden: Die Hausmark. Es behandelt in erschütternder Tragik die Höfe dreier Kirchspiele um Fallingbostel, die umgesiedelt wurden. Dort kommen Backöfen vor, in denen der Flachs getrocknet wird. — Ja, die Backöfen wurden auch für Hochzeiten angemacht, um die Festbraten darin zu richten. Ein Vorfahr hat für ein großes Richtfest die Braten im Backhaus gemacht. Nachher soll ein Brand entstanden sein. Man hat ihm die Schuld gegeben — zu Recht? Zu Unrecht? Oft in den letzten Jahrzehnten wurden die Backöfen im Dorfe bei einem Bäcker für eine große Hochzeit gerichtet.

Es gibt noch ein Sprichwort: *So breit ässe 'n Burenbackes*. Darin liegt für mich eine Unklarheit oder ein Hinweis in vergangene Zeit. Die Backhäuser, die heute noch stehen, sind harmonisch, auch der Backofen ist länger als breiter. Ob es früher breiter gelagerte Lehmbacköfen gegeben hat? Mit dem heutigen Backhaus ist das Sprichwort nicht in Einklang zu bringen.

Nach Rücksprache mit Frau Meyer zu Wehdel, zum Kirchspiel Badbergen gehörig, erfahre ich, daß sie noch draußen im Backhaus backen. Wie sie sagte, ein Oldenburger Schrotbrot. Sie verbacken über einen Zentner auf einmal. Dort ist alles noch instand.

Ein Gerät vergaß ich zu bezeichnen: *den Deigstäker*. Zum Kohlenausziehen nehmen sie den *Schräpper*.

Zurückgekommen auf die Backhäuser, muß ich noch eine Geschichte anschließen, keine schöne, die mir im Kopfe spukt und die ich Ihnen zu erzählen vor Jahren schon zugesagt habe: „*Up de Trentloage*“ hatte sich ein junger Mann, der Sohn des Hauses, mit dem Dienstmädchen eingelassen. Es erwartete ein Kind von ihm. Er hat sich mit dem Gedanken getragen, das Mädchen zu beseitigen und hat das auch vollbracht. Er hat es ins Backhaus gelockt, unter einem *Ringel* (Holzfaß) ihm die Kehle abgeschnürt und so das Mädchen getötet. Es hat Angstschreie ausgestoßen. Nachbarmädchen sollen auf dem Hofe zu Besuch gewesen sein, sollen gefragt haben, was da wäre? Da soll die Bäuerin, die Mutter des Jungen geantwortet haben, das Schreien täten die Katzen. Der Mörder hat dann das tote Mädchen zu sich

auf den Schimmel genommen, ist mit ihm weggeritten und hat es dann „*bien fulen Slooe*“ ins Wasser geworfen. So hat das Volk diesen Vorgang gedeutet. Das Mädchen hat Pferdehaare von dem Schimmel an seinen Kleidern gehabt. Von einer schweren Strafe des Mörders, wie er sie verdient hätte, hat man nicht gehört, aber beim „*fulen Slooe*“, wohin es ihn später getrieben hat, soll er tot umgefallen sein. —

In nächster Zeit lasse ich Ihnen ein Geschriebenes zugehen über Flachsverarbeitung*. Ich habe aber noch einiges daran auszusetzen. Ich bin manchmal mit Erklärungen zu weit abgeschweift.

Nortrup, den 3. Februar 1957

Gretchen Velmelage geb. Roßmann

* Ms. 1059; veröff. in: Rhein.-westf. Zeitschrift für Volkskunde VII (1960), S. 229—238.

Berichtsort: Neurhede, Kr. Aschendorf (Ems)
Berichtszeit: um 1900

Die Hausfrau hat heute zum Backen den Kochherd oder Heiß-, Gas-, Elektroherd. Vor 1900 wurde in meinem Heimatorte Neurhede, einige Kilometer von Aschendorf, gekocht über dem offenen Herdfeuer, gebacken in dem großen Backofen. Der hatte seinen Platz entweder hinter dem Herdfeuer in der Küche bzw. Hinterküche oder im Backhause. Kleinere Häuser, und große gab es wenig, hatten eine Küche. Sie lag an dem Vordergiebel, der sein Gesicht dem Dorfweg, heute Dorfstraße, zukehrte. Der Backofen war dem Giebel vorgebaut. Wohl war er keine Zierde des Hauses, doch sicher ein lebenswichtiger Teil desselben: 2,50 m lang, 2,50 m hoch und 1,50 m breit. Das Mauerwerk dazu war aus roten Ziegelsteinen in Lehm aufgezogen. Die beiden Seitenmauern kamen in der Mitte zusammen wie das Gewölbe in der Kirche. Oben drauf schmierte der Baumeister noch eine dicke Schicht Lehm, und der Rohbau war fertig. Wem sein Aussehen wegen des hellen Lehmabschlusses nicht zusagte, der ließ ein Dach aus roten Dachziegeln daraufdrücken.

Jetzt zur Inneneinrichtung. Den halbkreisförmigen Ofenmund hatte der Maurer beim Aufführen des Giebels eingebaut. Er mochte unten 80 cm breit sein. Die Höhe schätze ich auf 50 cm. Die untere Linie des Ofenmundes liegt 1 m über der Herdplatte. Bis zu dieser Höhe war beim Aufführen des Mauerwerkes schon weißer Sand hineingebracht worden. Darauf kommt die Pflasterung aus roten Backsteinen. Der Backofen mag nun innen reichlich 1 m breit, 2 m lang und 60 cm hoch sein. Eine Tür wird nur dann vorgehängt, wenn Brot darin schmort. Hier in Aschendorf war die Tür aus starken Eichenbohlen gemacht. Sie paßte genau in den Ofenmund. In den Nachbardörfern sah man in der Regel solche aus starkem Eisenblech. Sie lagen vor dem Ofenmund und griffen überall etwa 2 cm darüber hinaus.

In der Gemeinde Aschendorf sind nach 1880 nur noch drei solcher Backöfen gesehen worden, und zwar bei Thieke in Aschendorfer Kämpe, bei Hackling und Kuhl am Boklerweg. Zwei davon wurden 1905 noch benutzt. In den umliegenden Dörfern konnte man bis 1900 solche Öfen noch beinahe vor jedem Hause sehen. Dann und besonders nach dem ersten Weltkriege ver-

schwand einer nach dem andern. Jetzt brachte man die fertig gekneteten Brote zum Bäcker, später nur noch das Mehl.

Größere Bauernhäuser hatten zwei Küchen, *Väärkäöke* und *Achterkäöke*. Der Aufenthaltsraum für die Familie war im Winter die Vorder-, zur Sommerzeit die Hinterküche. Hier sah man an dem Vordergiebel nicht den Backofen, er lag hinter dem Herdfeuer der Hinterküche und zeigte seine Nase zur Diele. So war es auch im Elternhause.

Ein Backhaus haben die ältesten Leute in Aschendorf nicht mehr gesehen, wohl aber ganz einzeln in den umliegenden Dörfern. In Rhede sollen zwei gestanden haben, in Neurhede eins, in Ahlen drei. Das Backhaus in Neurhede gehörte dem Bauern Vinke. Es war 4 m lang, 5 m breit und lag 20 m vom Hause entfernt. Der Backofen war im Gebäude, also nicht vorgebaut. Außerdem stand darin ein Tisch und ein Backtrog. In anderen Backhäusern war noch der Futterkessel für das Vieh untergebracht, in dem die Frauen auch die Wäsche wuschen.

Das Inbäuten besorgt, wer eben Zeit dazu hat. Die Torfstücke hierfür sind gezählt. Die Zahl steht bei jedem Ofen fest. Sind sie verbrannt, stimmt die Hitze. Der *Inbäuter* kriecht in den Ofen, liegt lang ausgestreckt auf dem Bauche, die Füße schauen aus dem Ofenmund heraus. Einige Torfstücke sind vorher hineingeworfen. Die baut er erst auf. Dann schiebt eine zweite Person weitere Stücke nach. Der fertige Torfbült hinten im Ofen hat in der Mitte unten eine kleine Höhle. Dahinein dirigiert die Feuerzange durchgebrannten Torf. Bald flackert das Feuer. Der Rauch steigt mit dem des Herdfeuers durch den offenen Schornstein. Ist der Torf durchgebrannt, verteilt man mit einer Holzstange die Glut über die gesamte Ofenfläche.

Nach einigen Minuten kann der Ofen für das Brot freigemacht werden. *De Utkraper*, ein Gerät aus Holz, wie eine Harke ohne Zinken, holt die Glut heraus. Er hat natürlich vorher eine Stunde im Wasser gestanden. Die Glut fällt auf das Herdfeuer oder in einen davorgestellten Eimer. Der Besen aus Birkenreisig fegt nach, der nasse Sack als Aufnehmer holt die letzte Unsauberkeit heraus. Der Ofen ist fertig zur Aufnahme des Brotes.

Das erforderliche Quantum Roggen ist einige Tage vorher, gut gereinigt, indem es zweimal über den *Kornweiher* (*weihen*, wehen; Schwingmühle) lief, zur Dorfmühle gebracht worden. Das Mehl kommt in den Backtrog, heißes, vielleicht auch kochendes Wasser wird dazu gegossen, ohne *Sürdäig*

gewöhnlich. Das arbeitet Vater gut durcheinander und schichtet es an einer Ecke des Backtroges ziemlich hoch auf. Einige saubere Säcke decken den Teig ab. Sie sollen ihn warm halten. *Häi mant süren*. Am folgenden Tage prüft die Nase, ob die Säuerung genügt.

Nun zieht Vater die Strümpfe aus, krempelt die Hose auf. Er wäscht die Füße, steigt in den Backtrog und knetet mit den Füßen den Teig. Eine zweite Person wirft mit der 50—60 cm langen Eisenschaufel, dem *Däigstäker*, den auseinandergetretenen Teig ihm immer wieder unter die Füße. Zuletzt steht der Teig an einem Ende des Troges 25 cm hoch, wird sauber glatt gestrichen. Mit dem *Däigstäker* sticht man die Brote heraus. Sie sollen etwa 25 cm hoch, 20 cm breit und 40 cm lang sein. Eins nach dem andern landet auf dem Küchentisch — worauf vorher Mehl oder Roggenkleie gestreut ist —, wird in Mehl gewälzt, geknetet, geformt und glattgestrichen. Im Ofen liegen die Brote eng aneinander. Harte Kruste, *Mürbrot*, wird nicht geschätzt. Darum setzt mancher an die Ofenwand ein Holzbrett. Eine Person leuchtet mit der Lampe in den Ofen. Vater hat den Stiel der Schüffel gefaßt. Er legt das vordere 20 cm breite Ende in den Ofenmund. Mutter schiebt ein Brot darauf. Schon verschwindet es im Ofen und landet ganz hinten rechts. Das zweite findet daneben seinen Platz. Es bleibt nicht der kleinste Raum zwischen den beiden. So wird der Ofen gefüllt. Ein feuchtes Brett schließt vorne die letzte Reihe ab. Es wird fest angedrückt. Vorgepackte Steine halten es fest.

Selten wohl stehen vor dem Brot noch ein oder zwei Stuten. Die Tür wird vorgehängt, eingeklinkt und rundum sauber luftdicht verstrichen. Hier machte man das mit Brotteig — die enge Fuge braucht wenig —, in den umliegenden Ortschaften mit Lehm. Sind Stuten im Ofen, kommen sie nach einer genau vorgeschriebenen Zeit heraus. Die Tür wird wieder zugeschmiert. War das nicht zuviel? Ein Ofen voll Brot für eine Familie? Zählen wir mal die Personen: der Bauer, die Frau, acht Kinder, zwei Knechte, zwei Mägde, die verzehren ein ansehnliches Quantum, und sommertags bekommen die Pferde auf dem Acker oft einen derben Knust Brot. Im Winter nistet sich nicht so schnell der Schimmelpilz ein. Doch habe ich in meinen Kinderjahren nicht selten Brot zum Futterkessel getragen.

Stuten aus feinem Roggenmehl backte der Bauer viermal im Jahr: Weihnachten, Ostern, Pfingsten, Ashendorfer Kirmes. Dem Müller gab er mit dem Roggen einen zweiten Sack. Der war aus Leinen. Da wußte der Müller,

er soll das Mehl *bühlen*, über Siebe leiten und so das feine, weiße Mehl von den *Bulsters*, der Schale, trennen. Mutter schüttete das feine Mehl in den Backtrog, goß Milch dazu und knetete alles mit ihren Fäusten zu einem festen Teig. Dann schichtete sie ihn an einem Ende des Troges zu einem Haufen und stieß oben mit der Faust ein Loch hinein. Das war für die mit Milch angerührte Hefe. Saubere Tücher, Säcke, Kissen deckten alles zu, es sollte warm bleiben, gären, *upgaohn*. Nach einigen Stunden wurde ein Stuten nach dem andern auf dem mit Mehl bestreuten Küchentisch geknetet und geformt zu einem runden Laib. Und lagen sie in stattlicher Zahl dicht aneinandergereiht auf dem langen Tisch, bekam jeder mit dem großen Brotmesser zwei Schnitte, dazu einen dünnen Überzug mit geschlagenem Ei. Jetzt mußten sie noch eine Zeit liegen, sich ausdehnen, locker werden. Nun durften sie in den Ofen. Für jedes kleinere Kind formte Mutter manchmal einen kleinen Stuten extra. Die bekamen ihren Platz vorne im Ofen.

Hatte der Ofen seine Arbeit geleistet, wurde, ehe alle Stuten herauskamen, einer geprüft durch Klopfen mit den Fingerspitzen oder dem Knöchel. An dem Klang stellte man fest, ob er gut durchgebacken war. Es kam selten vor, daß der Roggenstuten mißglückte. Dann sollte die Hefe, *Gest* genannt, die Schuld haben. Er war flach und schwer, hatte über der Bodenkruste eine glasig speckige *Schmidschicht* von etwa 1 cm Dicke. Auch sonst war er nicht locker, wie gewohnt, sondern dicht und pappig. Er wurde nicht mit Appetit gegessen.

Oft wanderte ein fertiggebackener Stuten zerteilt wieder in den Ofen. Dann gab's harte Knabbeln.

Stuten aus schierem Roggenmehl gab es in unserm Kreise noch in manchen Dörfern um die Jahrhundertwende. In anderen schätzte man es schon Jahrzehnte vordem, wenn dem Roggenmehl ein Teil Weizenmehl beigegeben war. Viermal im Jahr einen Ofen voll Stuten backen, galt hier als Regel, dazu ab und zu vielleicht zwei Stück mit dem Roggenbrot. Aber das Sprichwort sagt: „Keine Regel ohne Ausnahme“. So gab's auch hier Ausnahmen. Als solche nenne ich Hochzeit und Beerdigung. Bei Hochzeiten gab es außer den gewöhnlichen Stuten einen besonderen, den Brautstuten. Der bekam besondere Zutaten, mehrere Eier und wenigstens 50 Prozent Weizenmehl. Er war ein Riese unter seinen Brüdern und hatte wohl das dreifache Gewicht. Auf der Bauernhochzeit, nachmittags, bei dem Vesperkaffee, mußte die junge

Frau ihn anschneiden und dadurch zeigen, daß sie für ihre neue Stellung gerüstet war. Darauf übernahm ihn der erste Nachbar und verteilte ihn, so gut es ging, über die lange Festtafel.

Einen Stuten, den meine Mutter vor 1900, als ich noch im Elternhause weilte, zuweilen backte, werde ich nie vergessen. Der war etwa zu gleichen Teilen aus Roggen- und Weizenmehl. Zwei Eier kamen hinein und etwas Butter. Sie baute das Feuer vom Feuerloch auf der Herdplatte weiter vor. War die Stelle genügend erhitzt, bekam das Feuer wieder seinen alten Platz. Wo eben das Feuer war, mußte dann der Stuten liegen. Ein weiter, eiserner Esstopf deckte ihn zu. Die glühenden Torfstücke wurden auf und um den Torf gelegt, und wir warteten froh gespannt darauf, daß der fertige Stuten gut gebacken aus seiner engen Behausung befreit werden konnte.

Butterkuchen backte meine Mutter zu Weihnachten und zur Kirmes aus feinem Weizenmehl. Den Teig bereitete sie mit Milch und Eiern in einem Topf. Zwei große Kuchenbleche standen ihr zur Verfügung. Sie rollte den Teig mit einer Literflasche darauf, strich mit einer Hühnerfeder (aus dem Flügel) geschlagenes Ei darüber, legte ungezählte Stückchen Butter dazu und streute über das alles reichlich Zucker. Letzterer war mit der Flasche auf dem Küchentisch fein gewalzt. Die Kuchenbleche standen dann noch am Herdfeuer. War der Stuten aus dem Ofen gezogen, kamen sie hinein.

Über eine weitere Verwendung des Backofens weiß ich wenig. Der *Koffikaoker* aus Blech stand immer griffbereit im Ofenmund, und feuchte Betten wurden an den Wintertagen wohl in dem warmen Ofen getrocknet.

Aschendorf, im November 1954

Hans Wessels