

Brotbacken in Jahrsdorf



Zeichnung der Schülerin

Wie bis Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts üblich, wurde noch in vielen Dörfern gemeinschaftlich das Brot in einem mit Festbrennstoffen beheizten aufgemauerten Backofen gebacken. Danach gerieten sie in Vergessenheit, verfielen oder wurden abgerissen. Das tägliche Brot stand im Regal der Bäcker und wurde fast täglich mit Fuhrwerken über das Land gebracht.

Das Befeuern und das Backen waren eine Wissenschaft für sich, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde.

Ende der 1950er Jahre schrieb ein wohl fünfzehnjähriges Mädchen in ihrer Abschlussarbeit bei ihrem Lehrer Hans Steen in Jahrsdorf unter anderem über das Brotbacken. Ein wirklich interessanter Auszug ihrer Abschlussarbeit.

Brotbacken.

Früher war bei jedem Bauernhaus auch ein Backofen, entweder im Backhaus oder freistehend im Garten. Am Abend vor dem Backtag, der meistens alle vier Wochen gehalten wurde, säuerte die Bäuerin das Roggenmehl im großen Backtrug an. Ein wenig Brotteig war im Keller zugedeckt aufbewahrt worden. Diese geringe Sauertalgmenge genügte, um bis zum andern Morgen in der Küche oder im Backhaus den Teig zu säuern.

Frühmorgens, gegen vier Uhr schon, wurde der Backofen geheizt. Alter Torrkusch, alte Einfriedigungspfähle, Baumstübben und dergleichen mehr dienten als Feuerungsmaterial. Inzwischen knetete die Bäuerin mit der Magd den Teig und formte ihn dann zu Broten. Eine kleine Menge dieses Teigs wurde für das nächste Backen beiseitegestellt, um dann als Sauertalg dienen zu können. War der Backofen genügend heiß, so wurde die Glut nach dem Sitzen gemacht, das Brot auf einem Brett auf kurze Zeit zum Bräunen hineingeschoben und dann wieder (auf einem Brett auf kurze Zeit hineingeschoben) herausgeholt. Jetzt war das Brot „gegesselt“. Dann wurde die Glut aus dem Backofen herausgemacht, und nachdem der Ofen mit einem Besen sauber gefegt war, das Brot mit dem Brotschieber wieder hineingeschoben. Die glühenden Lehmwände des Backofens machten nun das Brot gar. Die fertigen Brote wurden dann im Keller auf einem Bord aufbewahrt. Die Ritze des Backofens reichte dann noch aus, einem Stuten aus Weizenmehl mit Hefe als Treibkraft zu backen. Dieser Stuten aber war jedesmal ein besonderer Leckerbissen. Ihm gab es nicht allzuoft. Um die Weihnachtszeit wurden nach dem Brotbacken von der Ritze auch die Weihnachtskuchen gangemacht. Am Backtag gab es meistens mittags den „Hobensacker“. Dies ist ein Hefeteig, der in einer irdenen Schüssel, die mit durchfachtem Speck ausgelegt ist, knusprigbraun gebacken wird. Fiel der Backtag in die Birmenzeit, so tat man in dem Teig Birmenviertel. Dieser „Birm“ und Teig war jedesmal ein Leckerbissen für die Kinder. Heute macht sich kaum noch jemand die Mühe des eigenen Brotbackens. Die Backöfen sind daher in den letzten Jahren meist verfallen oder abgebaut. Brotautos versorgen viermal wöchentlich unser Dorf mit Brot und Gebäck aller Art.