

Oberösterreichische Heimatblätter

Herausgegeben vom Institut für Landeskunde von Oberösterreich

Schriftleiter:

Universitätsdozent OR. Dr. Ernst Burgstaller
unter Mitwirkung von OR. Dr. Otto Wutzel

Jahrgang 20 Heft 3/4

Juli – Dezember 1966

INHALT	Seite
Franz Xaver Süßmayr — die Stationen seines Lebens von H. Winterberger	3
Festansprache zum Gedenken an F. X. Süßmayr von P. Altmann Kellner	12
Der Maler Joseph Sutter. In seinem 100. Todesjahr von Heinrich Teutschmann	15
Neujahrswünsche aus dem Mühlviertel von H. Com m e n d a	23
Der Schwabinger Michel von Max Neweklowsky	34
Eine oberösterreichische Sage von Kaiser Josef II. und ihre Parallelen in der italienischen Dichtung des 13. Jahrhunderts von A. Achleitner	45
Kaiser Josef II. und der Schwank vom „Kaiser und Abt“ von K. Haiding	48
Ein Brief Josef II. zur Lage des steirischen Eisenwesens und dessen Neuorganisation von M. Brandl	52
Zur Geschichte des Fleischhackergewerbes in Aschach a. d. D. und dessen Gäu-Gebiet von M. Fuchs	56
Der Bergführer Anton Engel aus Ebensee von H. Haiböck	62
Ein bedeutendes Ergebnis der Felsbilderforschung in Oberösterreich: Weiheinschriften an Mars Latobius von K. M. Mayr	65
Das Backen des Bauernbrottes im unteren Innviertel von J. Andessner	69
Schrifttum	78

Das Backen des Bauernbrottes im unteren Innviertel

Von Josef Andessner, St. Martin i. I.

Wer so wie ich mit einem für alles Bäuerlich-Ursprüngliche aufgeschlossenen Bubenherzen erlebt hat, was es bedeutete, wenn es in einem Innviertler Bauernhaus hieß: „Heint gah't's a frischbachas Bread“ (auch „Brad“, mancherorts „Bräd“), dem steigt jetzt noch in Erinnerung daran förmlich der Duft des frischgebackenen Brotes in die Nase.

Als „Gymnasiastlein“ verbrachte ich fast alle großen Ferien, manchmal auch einen Teil der Weihnachts- oder Osterferien, auf dem Hof meines „Firmgöd'n“ (= Firmpaten) im Innviertel und machte mich bei der Arbeit in den ersten Jahren weniger, in den späteren mehr nützlich. Das war zur Zeit, in der die Landwirtschaft noch hohe Personalstände aufwies, in der selbst ein Traktor auf den zumeist mittleren Bauernbetrieben des Innviertels noch eine Seltenheit darstellte.

Von damals stammen also die durch verschiedene in jüngster Vergangenheit geführte Gespräche aufgefrischten Erlebnisse, die mich bewogen, dem echten Bauernbrot einen „Nachruf“ zu schreiben. Nicht lange wird es dauern, dann wird niemand mehr imstande sein, aus eigenem Miterleben vom Brotbacken im Innviertler Bauernhaus zu berichten. Fast überall ist inzwischen das „Bäckerbrot“ eingekehrt, die Backöfen verfallen oder wurden teilweise schon abgetragen.

Doch gibt es nicht beinahe in jedem Bäckerladen „Bauernbrot“? Erzeugen nicht Brotfabriken „Bauernschnitten“ mundgerecht cellophanverpackt? Ein matter Abglanz ist das alles nur von der einstigen herrlichen Schmackhaftigkeit des nahrhaften, würzigen Bauernbrottes!

Nun aber, da es schon tot ist oder zumindest zum Sterben verurteilt, will auch ich ihm nach der Niederschrift dieser Zeilen Ruhe gönnen und nicht einmal wünschen, es würde in seiner Ursprünglichkeit wieder erstehen. Denn nur üble Zeiten, Not oder Krieg gar, könnten es wieder lebendig machen und brächten die Brotöfen der Bauern wieder zum Rauchen.

Wenn ich als „Bua“ (= niederste Sprosse auf der Leiter der männlichen Dienstboten) zur Vor- oder Nachmittagsjause einen Laib aus der „Speis“ (= Speisekammer) holen mußte, dann freute ich mich immer, falls das Brot dort zur Neige ging. Meist war es zu diesem Zeitpunkt, besonders im Sommer, schon recht „spehr“ (= hart, trocken). Oft mußte ich mit einer „Wurzelbürste“ die Schimmelpilzansätze abbürsten, die die Laiboberfläche in Farben vom Weiß übers Gelb zum Grün überzogen. Mitunter war die Schimmelschicht durch Risse in der Rinde schon in das Laibinnere vorgedrungen und mußte mit dem Messer ausgeschnitten werden. War's gar zu arg, wurde der Laib halt als Tierfutter – meist in Wasser aufgeweicht für die jungen Entlein – verwendet. Ein solches Brot war nicht mehr gerne auf dem Tische gesehen. Wer dachte denn damals an den Spruch „Alts Bread is nôt höch't, koa Bread, dös is höch't!“ (= altes Brot ist nicht hart, kein Brot, das ist hart!), den der folgende Krieg so vielen schmerzlich in Erinnerung rief?

So wurde es ungefähr alle vierzehn Tage zum Brotbacken. Bei einem Stand von 8 bis 10 Personen rechnete man mit etwa 25 Laiben. Aus der Mehltruhe in der Mehlkammer oder in der „Speis“ kamen drei Schaffl voll „zweit's Mehl“ (= ein so genanntes Brotmehl aus Roggen, das vom Müller unter dieser Bezeichnung geliefert wurde) – während der kalten Jahreszeit 2 bis 3 Tage vor dem Backen zum Vorwärmen – in die Stube. Dort stand der

Backtrog, in manchen Höfen ein altehrwürdiger ausgehöhlter Eichenstamm, etwa 70 bis 80 cm breit und 2 m lang (Abb. 3). Der gutpassende Deckel auf ihm diente zuweilen an Winterabenden den „Kund'n (= männliche Dienstboten) als Liegestatt, sie befand sich ja nahe beim Kachelofen und war breiter als die Bank, die entlang zweier Stubenwände verlief. Und „a Sof“ (= ein Sofa) stand damals nicht in jeder Bauernstube, oder es war dessen Benützung das Vorrecht der bäuerlichen Familie.

Mit einem „Flederwisch“ (= Entenflügel) wurde der Backtrog sauber ausgekehrt und mit der „Trogsher“ (= Eisenscherrer mit Eisengriff, entfernt einer Maurerkelle ähnelnd, aber kleiner) ausgekratzt. Vom letzten Backen her war „'s Ura“ (= Urheb, Urhefe = Sauerteig) entweder im Trog, in einer „Urakübö“ (= Urhebkübel aus Holz mit Deckel) oder in einem irdenen Topf aufbewahrt worden. Oft hatte sich um das „Urawöckl“ (= Urhebweckerl) eine Schimmelhaut gebildet, diese wurde selbstverständlich abgezogen. Zu Mittag (die Backzeiten waren freilich nicht in allen Innviertler Bauernhäusern die gleichen!) rührte die „Große Dirn“ oder die Bäuerin – die beiden „Brot-Verantwortlichen“ – in dem Sauerteigkübel oder in einem für diesen Zweck bestimmten Holzschaff den Sauerteig mit etwas Mehl und lauwarmem Wasser zum „Dampfl“ an, notfalls setzte sie etwas Germ zu. Das „Dampfl“ wurde bald recht „greaßaugad“ (= großäugig; durch die einsetzende Gärung bildeten sich Blasen), ein Zeichen, daß das ganze Dampfl von Kohlensäuregas durchdrungen, also zu Sauerteig wurde. Freilich hatten die einfachen Bauersleute keine Ahnung vom sich vollziehenden komplizierten chemischen Prozeß, bei dem die Bakterien unter Mitwirkung von Enzymen und Fermenten Zucker und Stärke des Teiges in Gase und Säuren (insbesondere Kohlensäure) zerlegten, doch kannten sie schon lange ein einfaches und sicheres Mittel, um sich vom Fortschritt dieses chemischen Vorganges zu überzeugen: die Geruchs- und die Kienspanprobe. Wenn der säuerliche Geruch intensiv genug erschien, wurde ein brennender Kienspan an das Dampfl herangeführt. Erlösch die Flamme, war das Dampfl richtig. Nach der „Wegarbeit“ (= Stallarbeit) am Abend begann das „Uraetz'n“ (= Urhebsetzen). Der Sauerteig (das „Dampfl“) wurde mit zwei Schaff Mehl im Backtrog lose vermischt. Währenddessen mußte die „Kleine Dirn“ lauwarmes Wasser darüberschütten. Auch dabei galt es, ohne Thermometer die genaue Wassertemperatur zu erwischen, denn nur günstige Wärmegrade gewährleisteten später ein einwandfreies „Gehen“ des Teiges. Fehlte dieses Fingerspitzengefühl, gab es kein gutes Brot, dann konnte es wohl heißen: „Oan Zelt'n kann den anan nöt bacha!“ (= ein Zelten kann den anderen nicht backen!). Vor der Stallarbeit in der Frühe (sommersüber etwa einhalbvier Uhr, im Winter etwas später) waren Bäuerin und Großdirn schon wieder mit den Backvorarbeiten beschäftigt. Den größten Teil eines dritten Schaffs Mehl setzten sie dem Teig zu, der nun auch mit Salz, Kümmel, „Fenichl“ (= Fenchel) und Anis gewürzt und zur Segnung von der Bäuerin mit Weihwasser besprengt wurde. Dann begann das Kneten, was etwa eine halbe Stunde bis drei Viertel Stunden dauerte, eine starke Arbeit, bei der Großdirn und Bäuerin meist zusammenhalfen. Dabei wurde je nach Bedarf vom Rest des Mehles beigegeben, bis sich der Teig gut von den Händen löste. Dies war wiederum ein Kennzeichen für die Güte der Backmasse, die nicht zu fest und nicht zu weich sein durfte. Zu fester Teig „ging“ nicht, zu weicher floß auseinander. Vor fünfzig Jahren unterschied man im Innviertel noch das „Bänganbread“ (= Bänkebrot) vom „Schüßlbread“ (= Schüsselbrot). Die ältere Verfahrensweise beim „Bänganbread“ bestand darin, daß man die Teiglaibe auf lange Leinenstreifen legte, die über die Stubenbänke gebreitet waren. Dieser Teig mußte etwas fester sein als beim „Schüßlbread“, dessen

Teiglaibe in geflochtene Strohschüsseln (Abb. 5) gelegt wurden und daher eine regelmäßigere Form erhielten.

Während der Teig im Trog „ging“ (das heißt er ging infolge der durch den Sauerteig verursachten Gärung auf), wurde der Backofen (Abb. 1, 2, 4) angeheizt. In ihm war schon vorher alles hergerichtet worden. Die „Kleine Dirn“ mußte hineinkriechen – was bei molligeren Typen oft mit heiteren Szenen verbunden war –, um die 22 bis 24 „Bahscheida“ (= Backscheiter; am besten waren Föhrenscheiter, meistens wurde aber im Innviertel Fichtenholz verwendet; Länge der Backscheiter etwa 60 bis 75 cm) zu einem Stoße zu schlichten. Die „Große Dirn“ reichte sie durch das Ofenloch hinein. Zwischen die zwei Bodenscheiter kam eine „Burd“ (= ein Bündel) „feahrana Wied“ (= föhrenes Reisig), dann entstand durch Lage auf Lage, die man rechtwinkelig aufeinandersetzte, der „Kreuzstoß“ auf der Backfläche. Damit die „Kleine Dirn“ bei ihrer Arbeit auch sehen konnte, wurde ganz „ins Eck“ (wegen der Entzündungsgefahr!) ein Ölpfandl, später eine Kerze im Kerzenleuchter gestellt.

Nunmehr wurde der Wied in Brand gesetzt, der Holzstoß begann zu brennen. Durch das Ofenloch und durch weiter oben angebrachte, durch Ziegel verschließbare Öffnungen kam der Rauch aus dem Backraum und zog durch den Kamin vor dem Backofen ab (Abb. 1, 4). Bei neueren Backofentypen (Abb. 2) erfolgte der Rauchabzug gleich seitwärts aus dem Backraum. Hin und wieder kam es vor, daß bei falschem Zug der Rauch das „Haus“ (= Vorhaus) oder die „Bahkuchl“ (= Backküche = eigener Raum, in dem sich der Backofen befand; diese „Bahkuchl“ konnte auch außerhalb des eigentlichen Wohnhauses in einem Nebengebäude untergebracht sein) erfüllte. Aber auch dieser Rauch war irgendwie würzig.

Nach dem Anheizen des Backofens wurde die Arbeit mit dem Teig fortgesetzt. Dieser war inzwischen beinahe bis zum Trogrand „gegangen“, „schen polstert“ (= schön polsterig, wie ein Polster gewölbt) und flaumig. Die „Große Dirn“ stach die Teigportionen mit „an blechan Taler“ (= einem blechernen Teller, Emailteller) heraus, die Bäuerin mußte „auswutzeln“, das heißt fein kneten, bis der Teig keine Falten mehr hatte. Vor 60 oder 70 Jahren geschah dieses Feinkneten im Innviertel manchenorts durch das sogenannte „Triftern“. Dabei wurde die Teigportion für einen Laib so lange in einer Schüssel geschüttelt und geworfen, bis der Teig fein genug war. Nun kamen die Teiglaibe entweder auf die Bänke oder in die ebenfalls mit Leinentüchern ausgelegten Strohschüsseln.

Die Ofenhitze und der Brotteig mußten zur selben Zeit parat sein. Nachdem der Scheiterstoß niedergebrannt war, wurde mit der „Bahkrucka“ (= Backkrücke; großer eiserner Scherrerm mit langem Holzstiel, Abb. 5) „d' Hitz' teilt“ (= die Hitze geteilt), das bedeutete, daß man den Gluthaufen gleichmäßig über die ganze Backfläche des Ofens verteilte. Waren die Ziegel im Backofen schön hell, war dies ein Zeichen für die richtige Temperatur. Wenn es nottat, konnte die Oberhitze noch rasch durch Verbrennen einer „Burd Wied“ gesteigert werden. Jetzt war auch die Zeit gekommen, daß man vor dem Glutausräumen noch rasch die „Zelt'n“ (in manchen Orten auch „Aschetzelt'n“ genannt) buk. Sie waren aus dem Brotteig flach und rund geformt und schmeckten, gesalzen und mit Butter bestrichen, besonders gut zu einer „sauernen Supp'n“, aber auch zum Fleisch der Vormittagsjause.

Anschließend wurden die Glutstücke mit der „Bahkrucka“ herausgescherrt. Vor dem Backofen war unterhalb des Kamins eine Art Vorbau, eine gemauerte Platte mit einem Loch, durch das die „Bahgluat“ (= Backglut) in ein darunter bereitgestelltes Blechgefäß geschüttet wurde. Das Abdämpfen der Glut erfolgte mit Wasser, besser aber durch luftdichten Ver-

schluß des Blechkübel. Diese gedämpften Bröckel, die der Holzkohle glichen, dienten als Bügelkohle, wurden aber auch in der Tiermedizin verwendet, besonders bei kleinen Ferkeln, wenn sie „'s Ausrinna“ (= Durchfall) hatten.

Nun trat der in Wasser getauchte „Bahwisch“ (eine Art Besen aus grünem Tannen- oder Fichtenreisig mit einem langen Holzstiel, Abb. 5) in Tätigkeit. Mit ihm säuberte man die Backfläche von den Glutresten und der Asche. Diesem Vorgang folgte das „Einschießen“. Wie das Wort schon andeutet, mußte es dabei rasch zugehen, sonst entwich zu viel Hitze. Die Teiglaibe wurden der Reihe nach auf die „Ofenschüssel“ (= rund zugeschnittenes, flaches Holzbrett mit einem langen Holzstiel, Abb. 5) gestürzt und schnell „gewaschen“. Dieses „Breadwasch'n“ besorgte die Bäuerin, die in einer Hand ein Häferl mit Wasser hielt und mit der anderen Hand die Oberfläche der Laibe befeuchtete, damit sie einen schönen Glanz bekamen. Die „Große Dirn“ schob sie in den Ofen und verteilte sie gleichmäßig auf der Backfläche. Das Backofenloch verschloß man mit einem eichenen (bei neueren Backöfen eisernen) Deckel (Abb. 1,4), der verspreizt und an den Rändern mit angefeuchtetem „Weri“ (= Flachswerg) abgedichtet wurde. Die Qualität des Brotes hing nicht nur von der Beschaffenheit des Mehles, der Teigbereitung und der Backofenhitze ab, sondern auch vom Bau und von der Anlage des Backofens. Deshalb waren die Backofensetzer angesehene Leute, sie vollbrachten oft kleine Wunderwerke an Backöfen, zu deren Herstellung sie außer den Ziegeln noch verschiedene andere Rohstoffe, wie Lehm, Schamotte, Glasscherben u. a., benötigten. Wenn trotz aller günstigen Voraussetzungen und bester Bemühungen das Brot einmal nicht ganz nach Wunsch geriet, war man gerne und am ehesten geneigt, die Schuld auf den Müller zu schieben.

Die Backzeit betrug je nach der Hitze rund eineinhalb Stunden. Dann holte man die Brotlaibe mit der „Ofenschüssel“ heraus. In manchen Bauernhäusern unterschied sich die Form der „Ofenschüssel“ zum Herausnehmen von der der „Ofenschüssel“ zum „Einschießen“. Sie war nicht wie diese kreisrund, sondern am Vorderende etwas abgekantet, das ermöglichte ein besseres Aufnehmen der Brotlaibe. Wieder wurden sie „gewaschen“ und wanderten für einige Minuten noch einmal in den Backofen zurück. Das erhöhte den Glanz. Dies wußten die „Bauernbrotbäckerinnen“ aus Erfahrung, doch ist diese Erscheinung auch „wissenschaftlich“ erklärbar. Nur die Teige aus Roggen- oder Weizenmehl besitzen genügend Zähigkeit, die die Kohlensäure nicht entweichen läßt. Eine bestimmte Eiweißart (Kleber) dieser Mehlarnten verleiht den aus ihnen bereiteten Teigen die Eigenschaft, daß sie nach dem „Aufgehen“ beim Backen nicht zusammenfallen. Die Hohlräume an der Oberfläche der Laibe verkleistern beim Backen. Dieses Verkleistern, das durch das „Waschen“ gefördert wird, bewirkt einerseits die knusprige Brotrinde, andererseits bewahrt es im Inneren der Laibe die lockere Krume des Brotes.

Nach dem endgültigen Herausnehmen wurden die Brotlaibe an der Unterseite mit einer Bürste von eventuellen Aschenresten gereinigt und auf einem sauberen Brett im „Haus“ (= Vorhaus) zum Abkühlen aufgestellt. Dann legte man sie entweder in der „Speis“ hintereinander auf zwei Stangen, die in entsprechendem Abstand von der Decke angebracht waren, oder man bewahrte sie in der vom Binder verfertigten „Brotkübel“ (mit Deckel) auf. In diesem Zusammenhang sei auf die Geschlechtsunterscheidung bei der Benennung der Behälter in der Mundart hingewiesen: es heißt nämlich „die“ (Holz)kübel, aber „der“ (Metall)kübel.

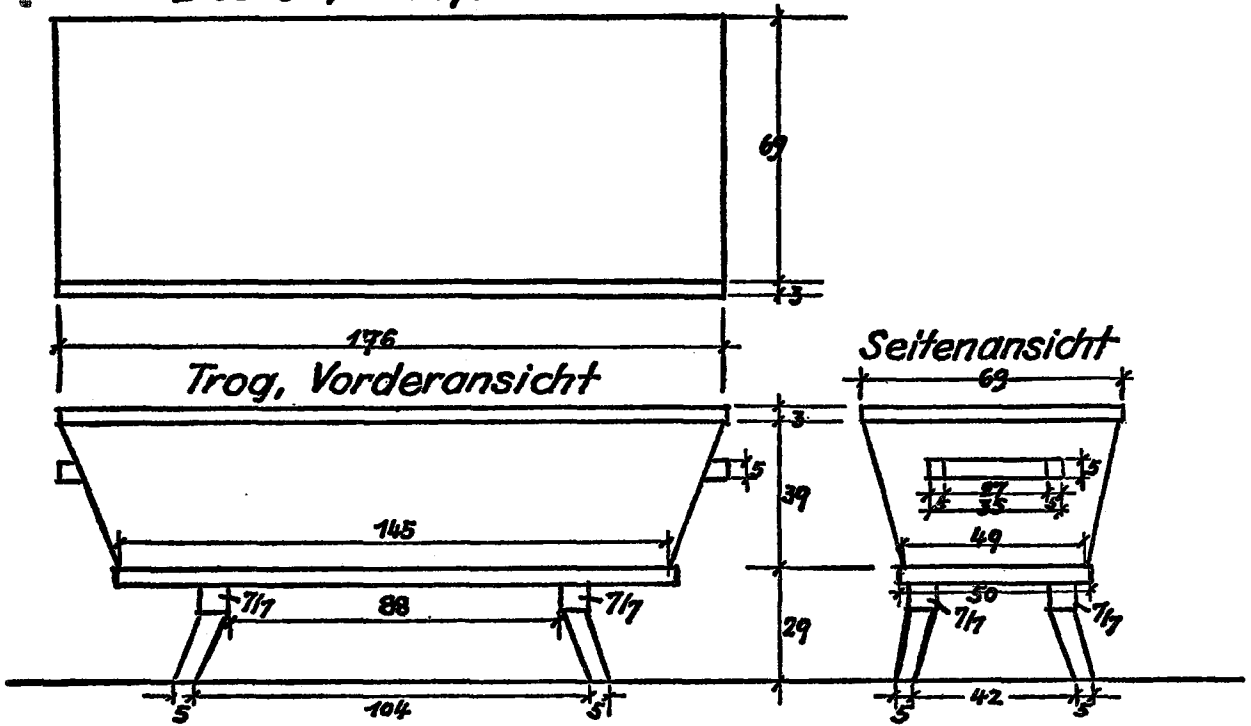
Bevor der Brotlaib, der durchschnittlich einen Durchmesser von 40 bis 50 cm hatte und

drei bis vier Kilogramm wog, angeschnitten wurde, machten der Bauer, die Bäuerin oder der „Große Knecht“ drei Kreuze (oft mit dem Messer) auf die Rückseite des Laibes, was manchen Vorwitzigen zu dem Ausspruch verleitete: „Acht Tag, vierzehn Tag, drei Wochen!“ Damit war von der Bauernseite her wohl der Wunsch verbunden, „daß 's recht dagah!“ (= daß es recht ausgehen möge), von der Dienstbotenseite wurde dadurch vielleicht mitunter auch zum Ausdruck gebracht, daß es beim endlichen Genuß dann eben schon so alt und hart wäre. Weißbrot wurde zu der Zeit, in der ich das alles noch miterleben konnte (in den Jahren vor dem zweiten Weltkrieg), in den Bauernhäusern in der Regel keines mehr gebacken. Doch kam wöchentlich ein- bis zweimal der „Bäckermann“, der zu Fuß oder mit dem Fahrrad von Hof zu Hof zog und aus seiner „Bugokrax'n“ (= Buckelkorb = geflochtener Rückenkorb mit Fragriemen) „weiße Wecken“, „Paarlsemeln“, Semmeln, „Salznägel“ (= Salzstangerl) und Kipfel zum Kaufe anbot. Auch die in früheren Zeiten gebräuchlichen Feiertagsbrote, wie Seelwecken, Osterbrezen u. ä. wurden mit Ausnahme des „Kletznbrotes“ (Weißbrot mit eingefüllter Mischung aus Kletzn = gedörrten Birnen, gedörrten Zwetschken, Feigen u. ä. Früchten), das gemeinsam an den Weihnachtsfeiertagen und Rauh Nächten gegessen wurde, kaum mehr am Bauernhof selber erzeugt. Dennoch bedeutete damals noch jeder Backtag im Bauernhaus eine Art von Feiertag, dessen stimmungsvollen und wohl auch genußreichen Gehalt jeder vermissen wird, der ihn einst erlebt hat.

Quelle: Auskünfte von Frau Juliane Gurtner, Faschingleiterin, St. Martin im Innkreis.

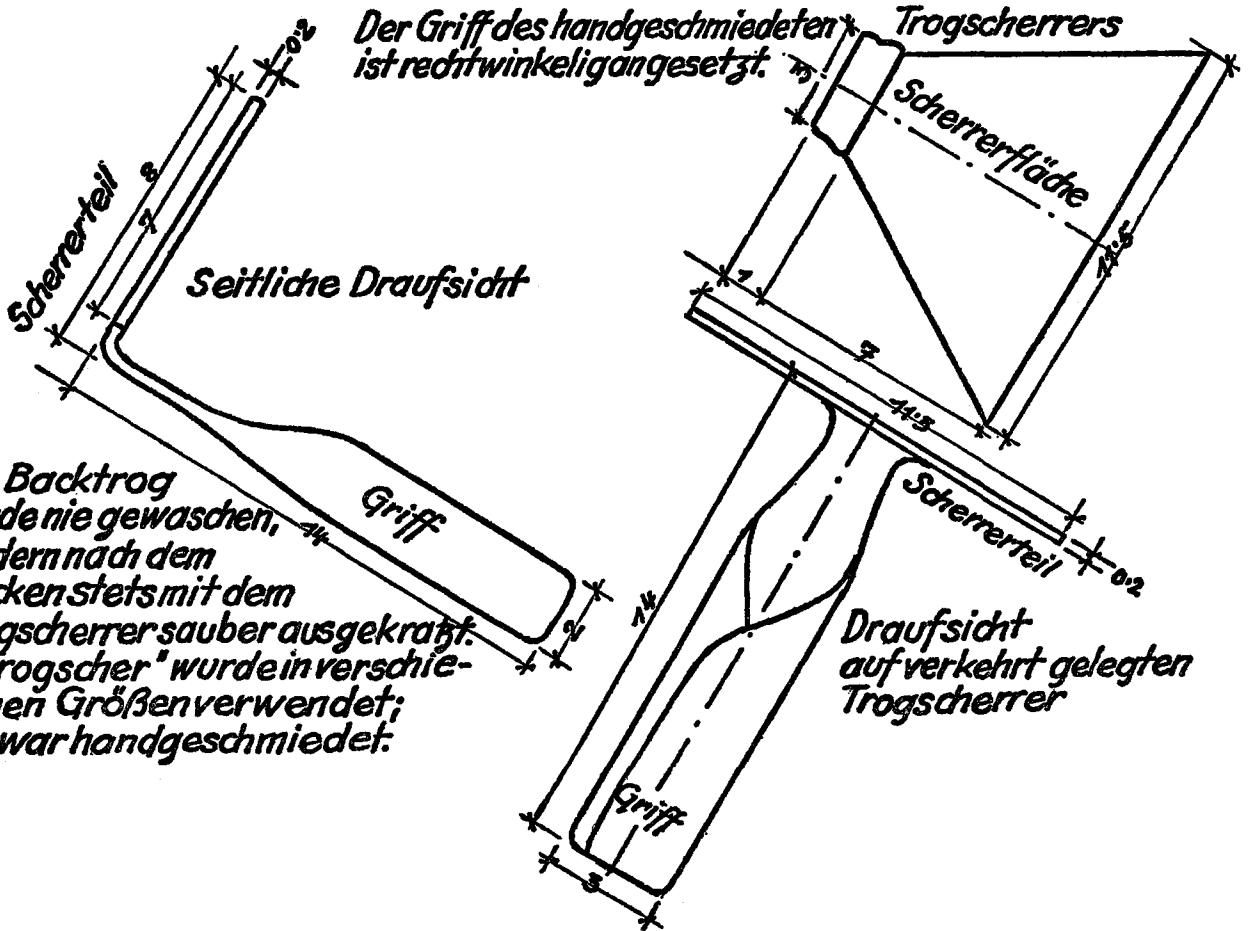
Backtrog im Schwertfärbergut in Ort im Jnnkreis.

Deckel, Draufsicht



Trogscerrer aus dem Schwertfärbergut

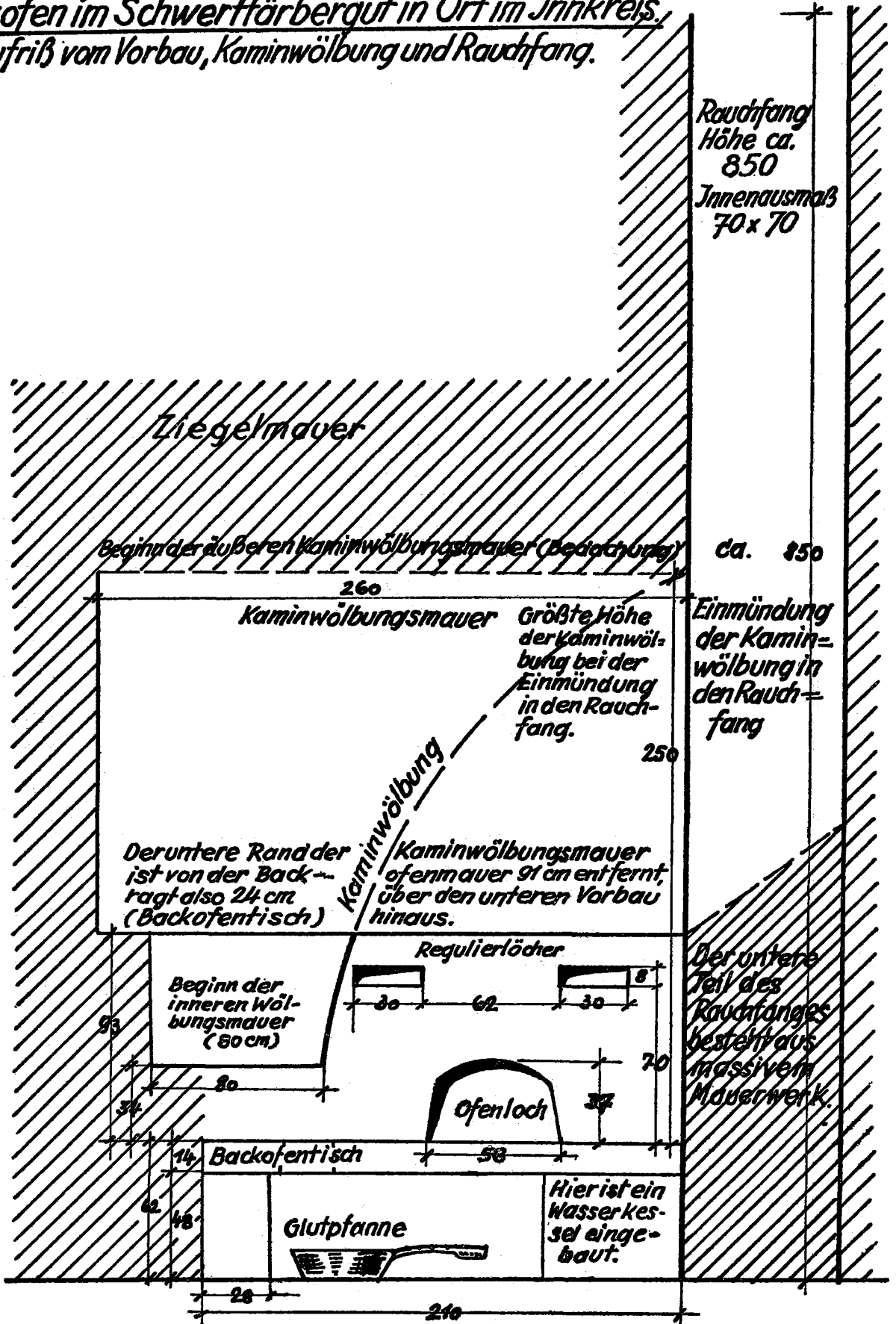
Der Griff des handgeschmiedeten Trogscerrers ist rechtwinkelig angesetzt.



Der Backtrog wurde nie gewaschen, sondern nach dem Backen stets mit dem Trogscerrerr sauber ausgekratzt. D' Trogscerrerr wurde in verschiedenen Größen verwendet; sie war handgeschmiedet.

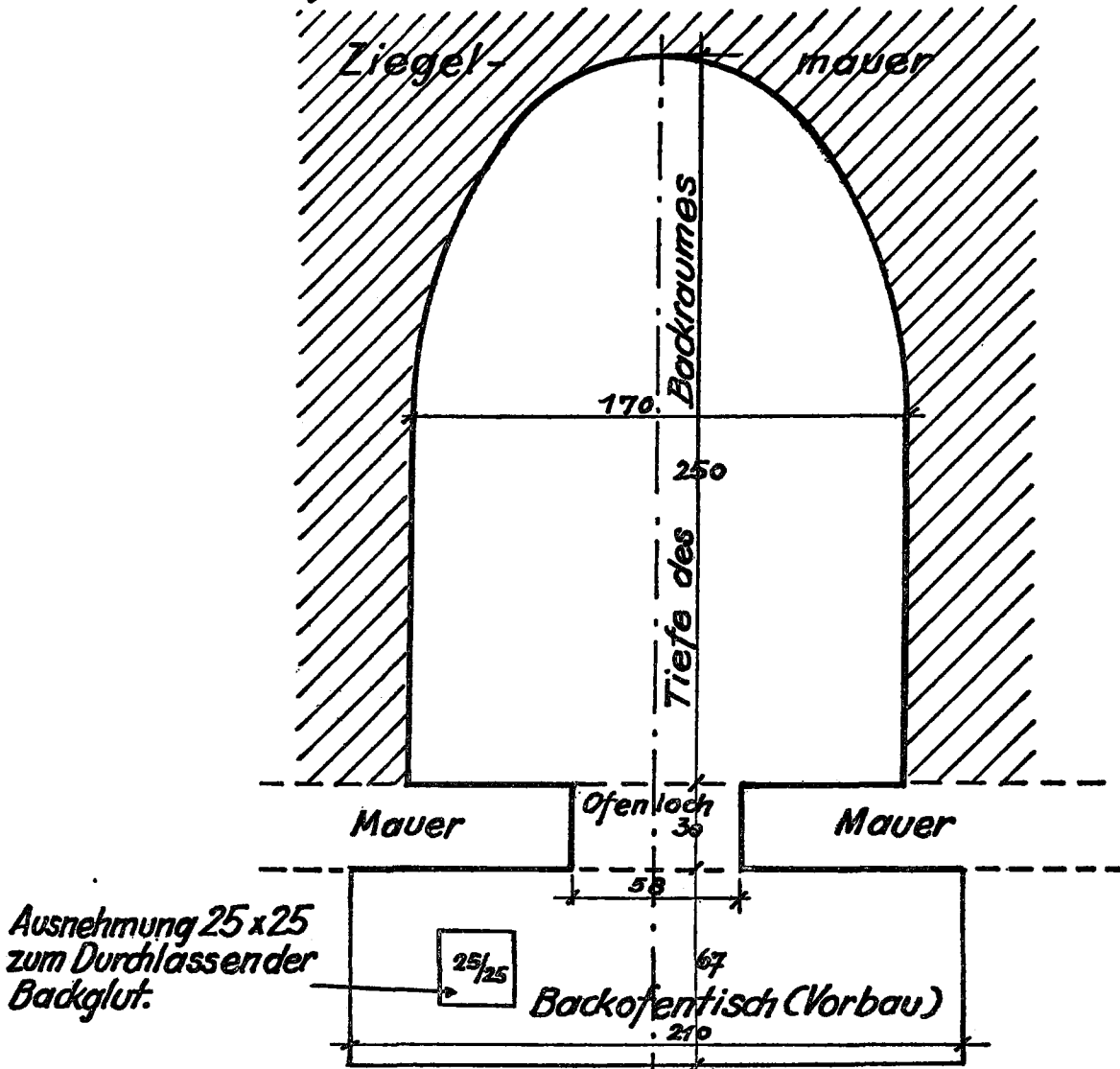
Backofen im Schwertfärbergut in Ort im Innkreis.

c) Aufriß vom Vorbau, Kaminwölbung und Rauchfang.



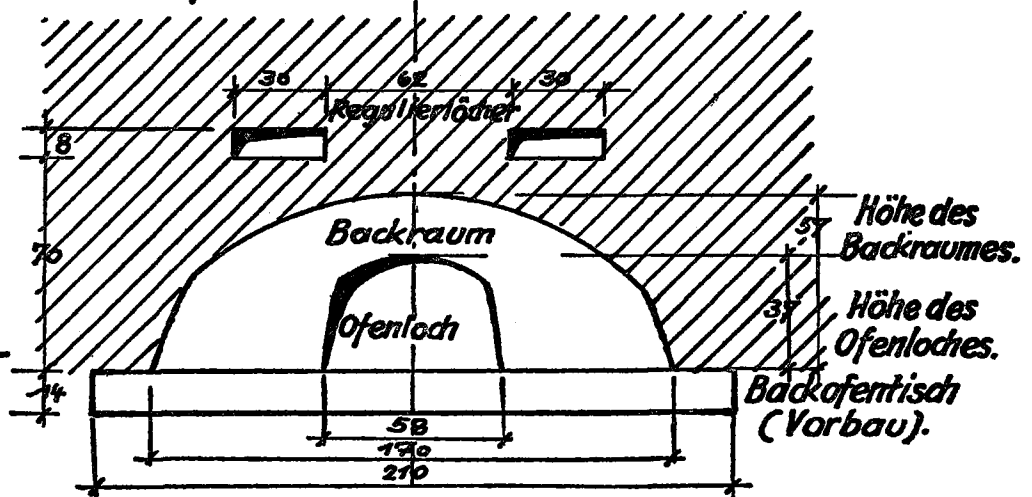
Backofen im Schwertfärbergut in Ort im Innkreis.

a) Grundriß- Backraum und Vorraum.



b) Aufriß des Backraumes

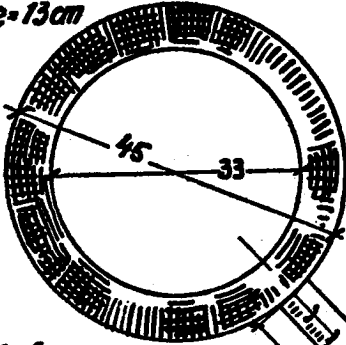
Die Backraumhöhe nimmt von vorne bis zur Mitte um etwas mehr als 20 cm ab und senkt sich bis zum Ende des Backraumes in einer Wölbung bis zum Niveau der Vorbau-mauer.



Schwertfärbergut in Ort im Innkreis.

Glutpfanne

Tiefe = 13cm



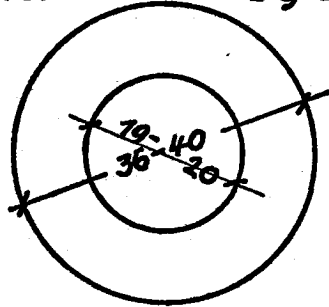
zur Aufnahme der Backglut. In letzter Zeit wurde meist statt dieser Pfanne ein Metallkübel verwendet.
Material: Schmiedeeisen

Strohschüssel aus dicken Strohschnüren.

Zur Aufnahme der

Teiglaibe

Tiefe = 15-16cm.

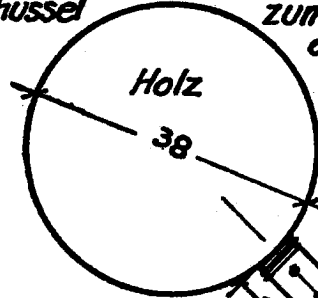


Stiel, zuerst einfach, etwas gewölbt, Haltegriff röhrenförmig, geloddt.

Ofenschüssel

Ofenschüssel

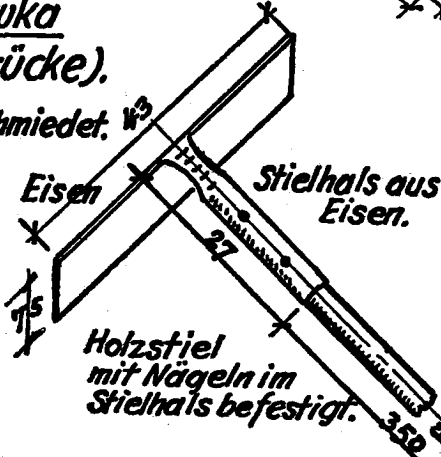
zum „Einschieben“ der Teiglaibe



Holzstiel am herausragenden flachen Holzstümmel angenagelt und mit Drahtschlingen gesichert.

Bätkruka (Backkrücke).

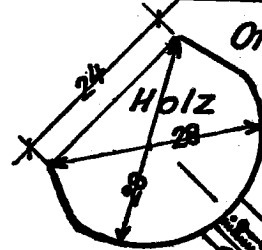
handgeschmiedet.



Holzstiel mit Nägeln im Stielhals befestigt.

Ofenschüssel

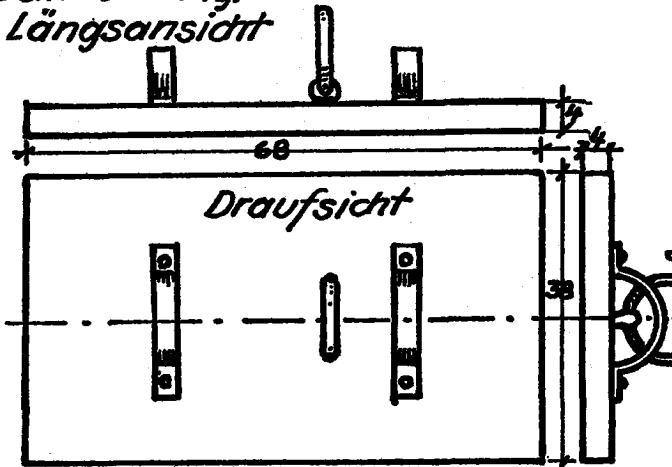
Ofenschüssel zum Herausnehmen der Brotlaibe.



Backofendeckel

aus einem dicken Eichenbohlen zwei handgeschmiedete Haltevorrichtungen und ein Haltering.

Längsansicht



Seitenansicht