Zeitschrift: Heimatbuch Meilen
Herausgeber: Vereinigung Heimatbuch Meilen
Band: 3 (1962)

Artikel: Anmerkungen zum bäuerlichen Brotbacken
Autor: Pfenninger, Ernst / Brunner, R.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-953725

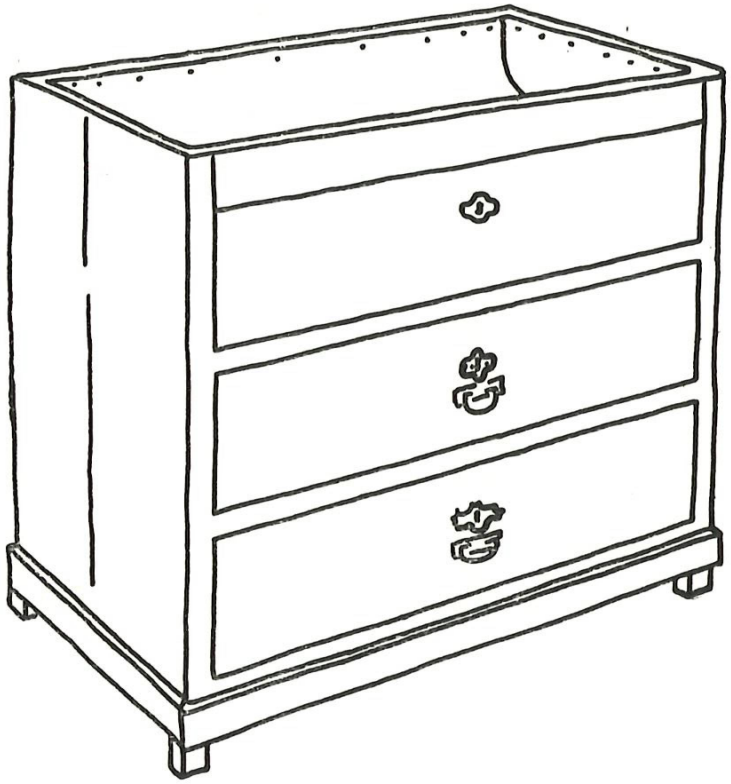
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 28.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Muelte, in Kommode eingebaut

ANMERKUNGEN ZUM BÄUERLICHEN BROTBACKEN

Von Ernst Pfenninger und Dr. R. Brunner

Viele Meilener Bauern waren früher Selbstversorger und buken auch ihr Brot selbst. Mit dem Rückgang des Getreidebaues, besonders um die letzte Jahrhundertwende, wurde aber die Huusbachete immer seltener, und erst der Anbauzwang, den die beiden Weltkriege mit sich brachten, und die seitherige starke staatliche Förderung des Getreidebaues haben dem echten Bauernbrot in unserer Gemeinde bis heute ein bescheidenes Weiterleben gesichert. Besonders im Winter wird noch heute in einer Reihe von Bauernfamilien unserer Gemeinde wöchentlich Brot gebacken. In andern Familien – so auch im Haushalt der Sprecherin unseres Textes – war dies nur während den beiden Weltkriegen der Fall. Schon in früheren Jahrhunderten war die Selbstversorgung zwar verbreitet, aber bei uns nicht die allgemeine Regel. Zu vielen Bauerngütern gehörten neben Reben und Wiesen nur geringe Ackerflächen. Die meisten alten Bauernhäuser bieten aber auch jetzt noch die Möglichkeit, im geräumigen Kachelofen – vereinzelt

mit Gewölbe – Brot zu backen. Gegenden, in denen der Getreidebau, bedingt durch Klima und Bodengestalt, stärker verwurzelt ist als in unserer Obst- und Weinbaugemeinde, haben auch die währschafte Hausbäckerei bis heute treuer bewahrt (vgl. Karte I 17 des Atlasses der schweizerischen Volkskunde).

Beim hier beschriebenen Backvorgang ist von eisernen Backformen (mundartlich: *Forme* oder *Model*) die Rede, in denen die Brotlaibe gebacken werden. Meistens aber wurde – und wird noch heute – das Brot direkt auf dem Ofenboden gebacken. Natürlich müssen dann zuerst die Gluten, Kohle und Asche besonders gründlich entfernt werden. Der Ofen wird mit einem Birkenbesen ausgewischt, nachher mit einem feuchten Lappen (oft in heissem Wasser genetzt), der um den Besen gewickelt wird, ausgeputzt. Die Brotlaibe werden dadurch auf ihrer Unterseite von Asche und Kohle frei bleiben.

In einer Gegend, wo das Brotbacken nicht so sehr im bäuerlichen Wirtschaftsleben verwurzelt ist, wie in richtigen Ackerbaugebieten, sind die einzelnen Vorgänge des Backens auch nicht mehr durch eine lückenlose Familientradition festgelegt und «geheiligt». Dazu kommt, dass jede brotbackende Bauernfrau sich den Umständen ihres Haushaltes anzupassen hat: dem Bedarf, dem Geschmack der Esser und dem Hauptgehilfen: dem Kachelofen mit seinen Eigenheiten und «persönlichen» Fähigkeiten. Lassen wir uns darum hier noch einige bei uns häufige Abweichungen von der geschilderten, «klassischen» Art des bäuerlichen Brotbackens beschreiben!

Dass sehr oft Bauernbrot ohne Milch, also nur mit Mehl, Wasser und Salz zubereitet wird wie in der Bäckerei, hängt hauptsächlich vom Geschmack der Esser ab. Im Zuge der Rationalisierung werden heute aber oft auch die beiden wichtigsten Arbeiten, das «Heble» (Zubereiten des «Hebels») und das Kneten, vereinfacht. Der Teig wird oft in einem einzigen Arbeitsgang durchgeknetet, bisweilen sogar die in Wasser angerührte Hefe von Anfang an dem Teig beigemischt (ohne Vorteig) und dieser über Nacht zum «Gehen» in milder Wärme stehen gelassen, gedeckt mit dem «Bachituech» oder dem nicht ganz geschlossenen «Muelteteckel».

Nicht alle Familien lieben ihr Brot kräftig und dunkel gebacken. Wer dieses aber vorzieht, muss oft nach dem Backen der Wähen nochmals etwas nachheizen, bevor er das Brot einschiessen kann. Dazu wird meist ein kleiner Korb voll «Gschmüder» (Späne, Rinde) oder eine «Räschpi» (gebündeltes Rebenholz) verbrannt. Allerdings empfiehlt sich dann eine Kontrolle der Hitze. Die vorsichtige Bäuerin wirft daher vor dem Einschiessen eine kleine Handvoll Mehl auf den

heissen Ofenboden. Verfärbt es sich rasch dunkel, so ist die Hitze zu gross und der Birkenbesen mit dem nassen, kalten Lappen fährt nochmals über den hitzigen Ofenboden. Wichtig ist eine regelmässige Hitze im ganzen Ofen. Um diese zu erzielen, schichtet die Bäuerin nach dem Einschiessen vielerorts noch ein paar Schaufeln voll Gluten vor der eisernen Ofentüre auf dem «Chuuschtbank» auf. Dadurch erübrigt es sich, die vorderen und hinteren Brote während des Backens zu vertauschen.

Wird das Brot direkt auf dem Ofenboden gebacken, so sind nach dem Herausnehmen noch einige Handgriffe nötig. Die heissen Laibe werden mit dem «Määlwüscherli» abgebürstet und auf den Tisch gelegt. Dann taucht die Hausfrau das «Määlwüscherli» in kaltes Wasser und fährt damit nochmals über jedes Brot. Die dunkelbraune, rissige Kruste dampft und duftet und bekommt einen feinen, appetitlichen Glanz. Nun werden die Laibe zu einem Haufen oder einer Art Pyramide auf einem Tisch oder Brett zusammengestellt, um später in einer kühlen Kammer oder auf der Brottrage im Keller in Reih und Glied auf hungrige Mäuler zu warten.

Mumpfel, Schnäfel, Brock und Bitz
Aentli simer us der Hitz:
Fuerigs, ggässigs, bschüssigs Brot,
Chauffed öis, vors achti schloot!
Aessed alli! Byssed dry,
Chüng und Chnächt und gross und chly!
Wänner ässed, tänked draa:
Mer söll Gott vor Auge haa.

(Fritz Brunner: Spielt alle mit.)