

## Die alten Backhäuser

Walter Dippel

Backhäuser spielten im dörflichen Leben jahrhundertlang eine große Rolle. In Beiseförth standen sie:

1. Auf der Hofspitze des ehemaligen Bauernhofs Schönewald, Kirchweg 5.
2. Zwischen Haus Sattler, Brückenstraße 15 und Haus Müller, Brunnenstraße 6.
3. Zwischen der ehemaligen Bäckerei Schmidt, Mühlenstraße 14 und dem Korbmachermuseum.
4. Gegenüber dem Garten von Konrad Meurer, Bergstraße 31, hinter dem jetzigen Park Hotel.

Diese vier Gemeindebacköfen reichten in dem lang ausgedehnten Dorf bei weitem nicht aus. Es gab noch sechs bis acht kleinere Hausbacköfen, in denen auch die Nachbarschaft ihr Brot und ihre Kuchen backen konnte. Außerdem besaß der Besitzer der ehemaligen Ziegelei Holzhauer einen eigenen großen Backofen an der Rückseite seines Wohnhauses (Beisetal 2). Diesen benutzten auch die Familien, die in der Roggenmühle wohnten.

Das Backen in den Gemeindebacköfen verlief nach althergebrachten Ordnungen. Das Dorf war in Backgemeinschaften eingeteilt, die jeweils von etwa sechs Frauen gebildet wurden. Sie konnten ihre Kuchen gleichzeitig in einem Backhaus backen. Da aber zwei oder drei solcher Gemeinschaften sich ein Backhaus teilen mußten, und alle Frauen sonnabends backen wollten, mußte die zeitliche Reihenfolge abgesprochen werden. Die Gruppe, die „*das erste Nummer*“ zugeteilt bekam, heizte den Ofen an. Dazu brachte jede Frau einen Arm voll Holz mit.

Am beliebtesten war das „*zweite Backen*“, weil dann der Ofen schon gleichmäßig warm war. Man brauchte weniger Holz, und die Kuchen gerieten besonders gut. Beim „*ersten Backen*“ war der Ofen oft überhitzt, obwohl man mit einer langen Kratze die glühenden Holzstücke auseinanderschob, damit sie vollständig abbrennen konnten, und danach die Rückstände herauskratzte. Erst dann wurden die Kuchen mit einem langen „*Hahler*“ (Holzhalter) „*eingeschossen*“ (eingeschoben).



*Ehemaliges Gemeindebackhaus zwischen der Kirche und dem Hof Schönewald.*



*Das ehemalige Gemeindebackhaus in der Mühlenstraße 14. Links das jetzige Korbmachermuseum*

Es war meist dieselbe Frau, die die Kratzer und den Hahler führte. Selbstverständlich dirigierte sie ihre Kuchen an den günstigsten Platz im Ofen. Er sollte ja nicht schwarz werden (verbrennen), er sollte aber auch nicht „*beekeln*“ (zu schwach backen). Meist forderte sie: „*Nun gäb ma erscht minn Bläich off dn Hahler.*“ Keiner hatte gern seinen Kuchen hinter der kleinen Öffnung rechts der Backofentür. Da brannte das „*Lichtefier*“, (ein kleines Feuerchen, das in den Ofen hineinleuchtete. Die Gefahr, daß da der Kuchen schwarz wurde, war sehr groß.

Die Frau, die in der Backgemeinschaft den Halter führte und oft auch das große Wort hatte, hieß im Volksmund der „*Backgendarm*“. Ab und zu gab es auch einen zünftigen Streit, der aber schnell vergessen wurde, wenn der Kuchen gut geraten war.

Die Kuchenbleche waren meist sehr groß (*en gaanzes Scheff*), denn in den damaligen Großfamilien mußten viele hungrige Mäuler gestopft werden. Der „*Krimmelkuchen*“ (Streuselkuchen) und im Herbst der Zwetschenkuchen schmeckten besonders gut.

Etwa alle zwei bis drei Wochen wurde in der Familie Brot gebacken. In einem Holztrog setzte man den Teig mit Roggenmehl und Wasser an. Sauerteig brachte ihn zum „Gehen“. Er wurde von Backen zu Backen in einem Tongefäß aufgehoben und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Die Brotlaibe wurden auf dem Tisch geformt und mit Wasser bestrichen, damit die Kruste nicht reißt. Bis zu fünf Laibe kamen auf das „*Backebreet*“ (Backbrett), das zum Backhaus getragen werden mußte. Das war eine schwere Arbeit, die oft von Männern ausgeführt wurde.

Viele Familien waren Selbstversorger, nur wenige kauften ihr Brot beim Bäcker. Wurde das Brot älter, dann war es sehr hart und trocken. Das war einer der Gründe, die dazu führten, daß in den 20er und 30er Jahren das Brot nicht mehr selbst gebacken wurde, sondern nach Bedarf frisch beim Bäcker gekauft wurde.

Die Bauern bezahlten aber nicht, sondern ließen in einem Heft „*anschreiben*“. Nach der Ernte lieferten sie dem Bäcker Mehl. Für einen Zentner Roggenmehl gab es einschließlich des Backlohns eine gewisse Anzahl von Broten. Abgerechnet wurde „*zwischen den Jahren*“ (zum Jahresende). Diese Art von Tauschhandel oder Naturalwirtschaft praktizierte man bis in die Nachkriegsjahre.

In den 60er Jahren wurden die Gemeinschaftsbackhäuser immer weniger genutzt, denn in jeder Küche gab es jetzt einen elektrischen Herd mit Backofen. Drei Backhäuser wurden schließlich abgerissen. Das vierte, das hinter dem jetzigen Parkhotel stand und erst 1926 gebaut worden war, wurde zu einer Gemeinschaftsgefrieranlage umgebaut, die 1989 ebenfalls abgerissen wurde.

Mit den Backhäusern verschwanden auch Kommunikationszentren, denn während der langen Backzeit, die vor allem beim Brot benötigt wurde, konnten die neuesten Dorfnachrichten „durchgehechelt“ werden, die dann als „Backhausparolen“ weitergegeben wurden.

## Schlachtfest - auch Schlachtekirmes genannt

Gustav Müldner

In der Zeit von November bis Februar fand früher fast in jedem Haus das Schlachtfest statt. Nachdem mit dem Hausschlachter ein Schlachtetermin vereinbart worden war, begannen die Vorarbeiten.

Der Hausherr mußte Brühtrog, Schlachtetisch und Mullen besorgen. Die Hausfrau war mit Auf- und Abwaschen von Gläsern, Blechen und Töpfen beschäftigt. Sie backte Kuchen und kaufte Brötchen für das Weckewerk. Gelbe Rüben für die Rübenwurst waren zu reinigen, abzukochen und zu zerkleinern. Zwiebeln waren zu schälen und der selbstgezogene Majoran herzurichten. Oft wurde hierbei echte Nachbarschaftshilfe geleistet, um die anfallenden Arbeiten an solch einem Tage bewältigen zu können.

Am eigentlichen Schlachtetag mußte früh aufgestanden werden. Wichtig war, daß das Brühwasser zum benötigten Zeitpunkt auch kochte, sonst war der Metzger lange Zeit des Tages „verschnupft“.



*Schlachten auf dem ehemaligen Bauernhof Schönwald (Kirchweg 5). Im Brühtrog werden die Borsten geweicht*

Meistens wurde das Schwein vom Hausherrn selbst oder vom Hausschlachter aus dem Stall geholt. War der Strick am Hinterfuß nicht richtig befestigt, passierte es, daß das Schwein dann auf dem Hof herumspazierte und eingefangen werden mußte. Der Schlachter betäubte das Tier durch gezielte feste Schläge mit einer schweren Axt auf die Stirn. Heute darf dafür nur noch das Schlagbolzengerät benutzt werden. Das von der Hausfrau aufgefangene Blut wurde für die Blut- bzw. Rübenwurst zur Farbgebung gebraucht.

Das getötete Tier wurde anschließend in den bereitstehenden Brühtrog gehievt und dann mit nicht ganz kochendem Wasser gleichmäßig übergossen. Mit dem Hängeholz wurde das Tier bewegt, damit das Wasser an alle Körperteile gelangen konnte.

Mit Schellen schabte man die Borsten (Haare) ab. Anschließend zog man das Tier auf den Schlachtetisch und befreite es mit scharfen Messern von Haarresten. Dem Hausschlachter oblag es stets, den Kopf und die Vorderpfoten zu säubern.



*Auf dem Schlachtetisch werden die Borsten abgeschabt*

Mehrfach übergieß man das Schwein dann mit kaltem Wasser, bevor es zum Aufbrechen an einen Haken an der Hauswand bzw. einer Leiter aufgehängt wurde. Diese Prozedur war keine leichte Arbeit. Je nach Schwere des

Schweins benötigte man drei bis vier

Nachdem der Trichinenbeschauer das Fleisch des Tieres für verwertbar erklärt hatte, kam schnell die Hausfrau und holte sich Gehacktes für die Frikadellen, auch ein Teil von der Leber kam bereits mittags gebraten auf den Tisch.

In der Waschküche hatten zunächst die Männer ihr Arbeitsfeld. Der Metzger zerlegte das Schwein fachgerecht. Der Speck und der magere Bauchspeck wurden zu „Seiten“ geschnitten, Rippen, Eisbeine und Knochen für die Lake zubereitet (Sulperknochen). Je dicker die Speckschicht war, desto besser war das Schwein. Heute wünscht man dagegen nur mageres Fleisch. Mühsam wurde das Fleisch auf einem größeren Hackklotz zerkleinert. Erst der Fleischwolf und die Wurstmaschine brachten erhebliche Erleichterungen.



*Schlachtfest bei der Familie Peter Körbel im Jahr 1917*

Als Zutaten verwendete man (auch heute noch) Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muskat, Senfkörner, Zwiebeln, Knoblauch mit Wasser oder Schnaps aufgegossen, Majoran und etwas Zucker.

Ein besonderer Leckerbissen war die „Schmalzhaut“. Von den Flomen (Fettschicht) wurde die dünne Haut abgezogen, zugeschnitten und zu einem Schlauch genäht, der dann mit Gehacktem gefüllt und geräuchert wurde.

Neugierigen Kindern wurde die begehrte „Schlemper“, eine nur lose gefüllte Bratwurst, angemessen. Der Metzger nahm den nassen Schweinedarm und maß die Größe der Wurst vom Ohr durch den Mund zum anderen Ohr an. Auch mit

den größeren Jungen, die ihm im Wege standen, trieb er seinen Scherz. Er schickte sie zu einem Nachbarn, um die „Wurstepresse“ zu holen. Das war ein Sack, in den heimlich dicke Steine gelegt wurden. Kamen die Kinder dann außer Atem mit der schweren Last zurück, öffnete man den Sack und lachte sie aus.

War die Arbeit der Männer geschafft, ging die Hausfrau mit ihren Helferinnen in die Waschküche. Sie mußten die Maschinen und Geräte säubern, sowie die Blut- und Leberwurst kochen. Oft kam es vor, daß in der heißen Brühe einige Würste platzten. Die Nachbarn freuten sich, denn die spätabends abgeholte Wurstebühe war natürlich dann besonders gehalt- und geschmackvoll. Das Schlachteessen, wie es in einigen Haushalten noch heute Brauch ist, wurde damals in einem kleinen Kreis gefeiert. Am sogenannten Vesper nahmen in der Regel nur diejenigen teil, die auch bei der Arbeit mitgeholfen hatten.

Oft waren aber Pfarrer, Lehrer und der Ortsgendarm Gäste des Abends. Dann wurde ausgiebig gegessen und getrunken.

#### Trinkspruch:

Wird die Sau aus dem Stall gelenkt,  
wird erst einer eingeschenkt.  
Und wenn sie dann im Troge ruht,  
tut auch ein Zweiter gut.  
Wenn sie dann am Haken hängt,  
wird wieder einer eingeschenkt.  
Spätestens beim Vesper dann  
muß die nächste Flasche ran.

Wenn die Wurst ca. drei bis vier Tagen getrocknet hatte, wurde sie geräuchert. Das geschah in vielen Haushalten in dem eignen Hausschornstein. An diesem Tage durften nur getrocknetes Buchenholz oder Buchenspäne gebrannt werden. Größere Bauernhöfe hatten bereits eigens hierfür hergerichtete Räucher-  
kammern.

Heute finden fast keine Hausschlachtungen mehr statt. Nur einige wenige Landwirte haben ihre ehemalige Waschküche so umgebaut und modernisiert, daß sie den heutigen Hygienevorschriften entsprechen. Die hier hergestellte „Ahle Worscht“ ist unter Kennern sehr begehrt.