

# ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAPHICA

Editor: G. WOLF

---

*E 676/1964*

**Mitteleuropa, Tirol**  
**Bäuerliches Brotbacken (Einjahrsbacken)**

Mit 7 Abbildungen

GÖTTINGEN 1975

---

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

## Mitteleuropa, Tirol Bäuerliches Brotbacken (Einjahrsbacken)

F. SIMON, Göttingen

### Allgemeine Vorbemerkungen<sup>1</sup>

All die Ausdrücke wie „Brotzeit“, „Abendbrot“, das „tägliche Brot“, „brotlos“ u. a. veranschaulichen, daß das Brot heute noch Inbegriff der menschlichen Nahrung ist, und daß es in dieser Eigenschaft eine besondere Bedeutung hat. Es ist nur natürlich, daß das Brot durch diese Sonderstellung einen außergewöhnlichen Kristallisationspunkt für verschiedene Verhaltensnormen, brauchwürdige Handlungen und religiöse Vorstellungen bietet.

In der mystischen Umwandlung des katholischen Gottesdienstes erreicht das Brot einen besonderen Höhepunkt der religiösen Verehrung. Aber auch die Barmherzigkeit einer des eigenen Überflusses überdrüssig gewordenen Welt manifestiert sich in dem form-frommen Spruch „Brot für die Welt!“.

Das Brot, wie man es heute kennt, ist das Ergebnis einer langen Entwicklung. Man datiert das erste Aufkommen von gegorenem Brot aus dem 4. Jh. v. Chr. In dieser Zeit soll schon in Ägypten Brot mit Bierhefe hergestellt worden sein, und im ersten nachchristlichen Jahrhundert erscheint auch im westlichen Mittelmeerraum das mit Weinhefe gelockerte Brot.

Das gelockerte Hochbrot nahm seinen Weg, soweit es rekonstruiert werden kann, von Ägypten — durch Juden, Griechen und Römer überliefert — in die oberen Bevölkerungsschichten des Abendlandes und blieb längere Zeit das Brot der Herren.

---

<sup>1</sup> Angaben zum Film und kurzgefaßter Filminhalt (deutsch, englisch, französisch) s. S. 15.

In der Frühzeit stand in der Regel der Fladen für das Brot, und auch im Altertum ist meist Fladen gemeint, wenn von Brot die Rede ist. Auch nach Aufkommen des gegorenen Brotes blieb der Fladen, vielfach bis in unsere Zeit hinein, die Brotform verschiedener Bevölkerungs-



Abb. 1. Weißberg-Hof in St. Magdalena

gruppen. Mit der fortschreitenden Verbreitung des Hochbrotes ist der Fladen vielfach zum Kultgebäck geworden. Beispiele finden sich sowohl im Volksglauben als auch in den Hochreligionen.

Kennzeichnend für den Fladen ist, daß er ohne Gärmittel zubereitet wird. MAURIZIO [4] unterscheidet zusätzlich nach äußeren Merkmalen: bis zu 25 mm Dicke spricht er vom Fladen, bis zu 45 mm Dicke vom Fladenbrot.

Die Entwicklung vom Fladen zum Brot führt über die Fladenbrote, die aus vielen europäischen Ländern bekannt sind, u. a. aus Italien, Spanien, Rumänien, Polen, aber auch aus Skandinavien und — nicht zuletzt — aus den Alpenländern. Typisch war für die Alpenländer bis in die jüngste Vergangenheit der Umstand, daß im Jahr nur ein- oder zweimal gebacken wurde, und daß bei diesen Gelegenheiten entsprechend große Vorräte angelegt werden mußten. Diese Brotvorräte wurden luftgetrocknet und auf dem Dachboden aufbewahrt. In der Schweiz dienten zum Lagern der Brote die Brotrahmen oder Brotreihen: Gestelle, die an der Wand oder an der Decke hingen. Entsprechendes ist auch aus Südtirol bekannt.

Das harte Brot mußte mit einer Brotbreche oder Brothacke zerkleinert werden, wie es etwa aus Graubünden berichtet wird. In Südtirol wird dieses Gerät *Grammel* genannt. Die harten Brotbrocken werden in Milch oder Kaffee eingeweicht gegessen, sind aber auch eine nicht wegzuden-



Abb. 2. Wohnhaus, Kapelle und Backofen

kende Ergänzung zur Brennsuppe, wie z.B. im Gsiestal, wo heute noch das Einjahrsbacken üblich ist.

In Südtirol überwiegt noch die häusliche Brotbereitung, wobei es sich in erster Linie um Fladenbrote handelt. (Es kommt nicht selten vor, daß auch die städtischen Bäckerläden Fladenbrote zum Kauf anbieten, allerdings nur in frischem Zustand.) Gebacken wird im eigenen Backofen. Es handelt sich um freistehende Backöfen, die neben dem Wohnhaus stehen und für das ganze Pustertal typisch sind.

Im November 1963 hatte eine Aufnahmegruppe des Instituts für den Wissenschaftlichen Film die Möglichkeit, das Einjahrsbacken auf dem Weißberg-Hof in St. Magdalena (Gsiestal) zu dokumentieren. Zu dieser Zeit war das Einjahrsbacken in St. Magdalena noch allgemein üblich, obwohl ein Bäcker im Nachbardorf St. Martin sein Handwerk bereits ausübte.

Der Weißberg-Hof liegt 1500 m ü. d. M. und etwa 100 m über der Talsohle. Vor dem aus Holz gebauten Wohnhaus steht eine Kapelle, neben dem Haus der Backofen. Das Futterhaus, auf gleicher Hanghöhe gebaut, liegt etwa 150 m vom Wohnhaus entfernt (s. Abb. 1).

Zum Hof gehören 26 ha Land, von denen 4 ha in Feld-Gras-Wechselwirtschaft genutzt werden. Jeweils 1 ha wird unter Pflug genommen, 3 ha dienen als Wiese. Nach 8—10 Jahren werden der Reihe nach die älteren Wiesenteile unter Pflug genommen. Der eigene Wald ist 7 ha groß, und die Almwiesen erstrecken sich über 15 ha.

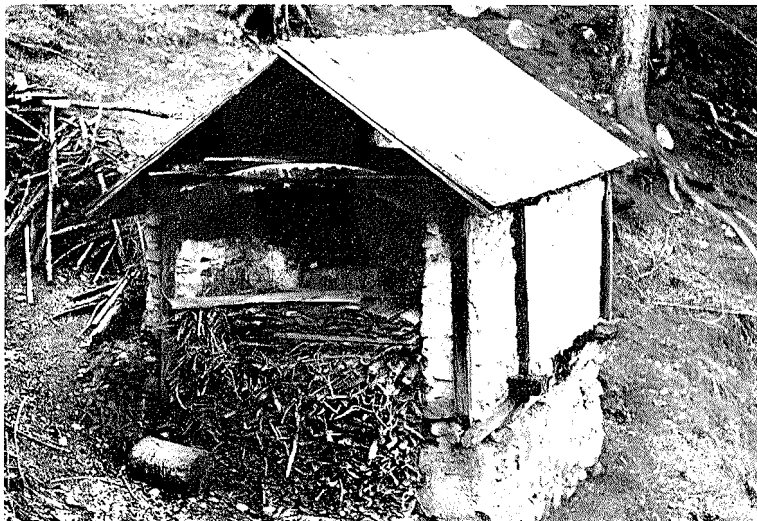


Abb. 3. Backofen

Der Weißberg-Bauer, LEOPOLD STEINMAIR (geb. 1905), der zweitgeborene Sohn vom Joaser-Hof, hat 1941 auf dem Weißberg-Hof geheiratet und wird nach dem örtlichen Sprachgebrauch Weißberger genannt. Der Familienname Steinmair gilt als „Schreibname“.

Das Ehepaar, die drei Söhne und die drei Töchter bewirtschafteten zur Zeit der Filmaufnahmen den Hof. In seiner Gesamtstruktur weist der Hof starke autarke Züge auf. Brot, Fleisch, Milch und Milchprodukte werden aus dem Hof erwirtschaftet bzw. aus eigenen Erzeugnissen hergestellt. Dies gilt auch für die Herstellung von Arbeitsgeräten oder anderer Bedarfsgüter wie z. B. des eigenen Leinens. Die Söhne arbeiten zeitweise auch auf anderen Höfen oder im Baugewerbe, die Töchter in Gasthäusern oder in Hotels.

Für die während der Filmaufnahmen gewährte Hilfe soll auch an dieser Stelle dem Weißberg-Bauern und seiner Familie ein herzlicher Dank ausgesprochen werden.

### Backen von Fladenbrot

Auf dem Weißberg-Hof wird jährlich einmal, gewöhnlich im Spätherbst, gebacken. Auf diesem Hof soll es nach Auskunft des Bauern schon immer so gewesen sein. Das bei dieser Gelegenheit gebackene Brot muß bis zum nächsten Herbst reichen.

Zum Backen dient der außerhalb des Wohnhauses stehende Backofen, der nur zu diesem Zweck vorhanden ist. Die meisten Höfe im Gsiestal haben einen eigenen Backofen, so auch der Weißberg-Hof. Es kommt auch vor, daß dicht aneinanderliegende Höfe einen Ofen gemeinsam benutzen. Es handelt sich auch in diesen Fällen um den ortstypischen, freistehenden Backofen; das gemeinschaftliche Backhaus ist hier unbekannt.

Die Backöfen im Gsiestal werden von den ortsansässigen Handwerkern gebaut. Die Backfläche wird mit feuerfesten Backsteinen ausgelegt. Ein Rauchabzug fehlt, aber die Öfen sind mit einer Öffnung auf der Seite versehen, die während des Heizens geöffnet ist, um einen besseren Durchzug zu erzielen. Sobald das Brot eingeschossen ist, wird diese Öffnung geschlossen.

Der normale Brotverbrauch liegt auf dem Weißberg-Hof bei einer achtköpfigen Familie, von der aber zwei Personen meistens auswärts essen, bei 4—5 Broten täglich. Im November 1962 wurde neunzehnmal gebacken mit 80—90 Broten je Ofen: insgesamt etwa 1700 Stück. Diese Menge hielt bis November 1963 vor.

Die Weißberg-Bauern kaufen zweimal in der Woche zum eigenen Brot auch Weißbrot, etwa 2 kg insgesamt. Das Weißbrot wird vornehmlich für die Zubereitung von Speckknödeln verwendet, aber auch die Kinder bekommen es vor der Schule in gezuckerter Milch eingeweicht. In früheren Zeiten kaufte man Weißbrot nur, wenn ein Kranker im Hause war. Das Weißbrot soll im Gsiestal vor etwa 40 Jahren aufgekommen sein und seit ungefähr 20 Jahren wird es auch auf dem Weißberg-Hof in kleineren Mengen verbraucht.

Das zum Brotbacken verwendete Mehl wird zum größten Teil in der eigenen Mühle gemahlen, etwas Weizenmehl wird hinzugekauft. Gemahlen wird 14 Tage oder 3 Wochen vor dem Backen. Das Mehl soll nicht zu frisch und nicht zu fein gemahlen sein.

Für das Brot nimmt man  $\frac{3}{4}$  Roggenmehl und ein Gemisch aus Weizen- und Gerstenmehl. Der Brotteig wird mit einem am Vortage hergestellten Sauerteig angesetzt. Etwas Wasser wird mit Mehl verrührt. Nach einem halben Tag wird weiteres Wasser und Mehl hinzugerührt. „Dann ist schon der Gang drin, am zweiten Tag kann man anfangen.“ Knappe zwei Stunden vor dem Einschließen der Brote werden dem am Vortage angesetzten und mittlerweile gegorenen Teig entsprechende Mengen Wasser, Mehl und Brotgewürze beigegeben. Anschließend wird der Teig gut durchgeknetet.

Auf dem Weißberg-Hof wird das Brot mit Salz, Kümmel, Koriander und Anis-Körnern gewürzt. Daneben wird auch das sogenannte Neugewürz verwendet, dessen Zusammensetzung nicht ermittelt werden konnte. Das Pulvergemisch beinhaltet neben anderen Bestandteilen auch Anis und Fenchel.

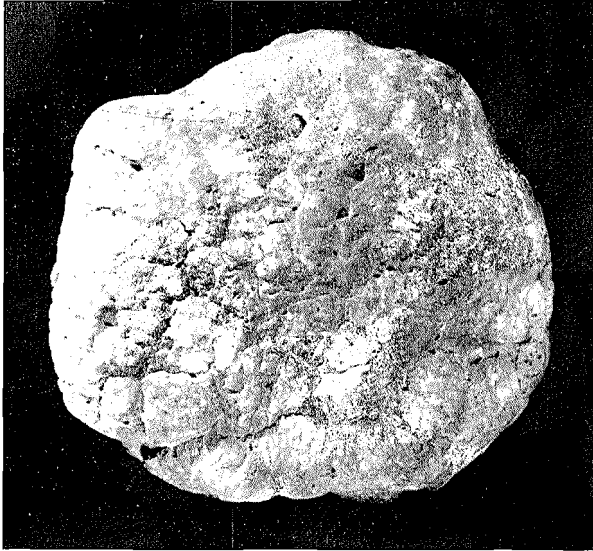


Abb. 4. Einjahr's Brot

Bei den Filmaufnahmen wurden in insgesamt 19 Backvorgängen etwa 1700 Brote gebacken und für diese Menge wurden  $\frac{1}{2}$  kg Kümmel,  $\frac{1}{4}$  kg Koriander, 1 kg Anis und  $\frac{1}{2}$  kg Neugewürz verbraucht.

Die Brotgewürze sind im allgemeinen Begleiter des größeren Brotes und gehören der Geschmacksrichtung der Schwarz- und Graubrote an. Die meistverbreiteten Brotgewürze in Europa sind Kümmel, Mohn und Koriander. Anis und Fenchel finden eine geringere Verbreitung. Die Verwendung von Fenchel und Anis zum Aufstreuen auf Brot oder als Zusatz zum Teig ist aus Bayern und Frankreich bekannt. Im 18. Jh. war der Aniszusatz in Italien in vielen Orten üblich.

Das Kneten des Teiges wird immer von dem Bauern selbst vorgenommen, da es sich um eine schwere körperliche Arbeit handelt, die somit als Männerarbeit gilt. Ein Trog Teig wiegt beim Kneten etwa 80 kg; die darin enthaltene Wassermenge wird mit 20—25 Liter angegeben.

Eine strenge Arbeitsteilung nach Geschlechtern ist auf dem Weißberg-Hof beim Brotbacken nicht zu beobachten. Wohl wird gesagt, daß Brot-

backen mehr eine Sache der Frauen sei, daß aber die Männer immer mit-  
helfen würden. In der Tat ist es eine Arbeit, die die ganze Familie in  
Anspruch nimmt. Aus diesem Grunde werden, solange das Brotbacken  
andauert, andere größere Arbeiten nicht durchgeführt.

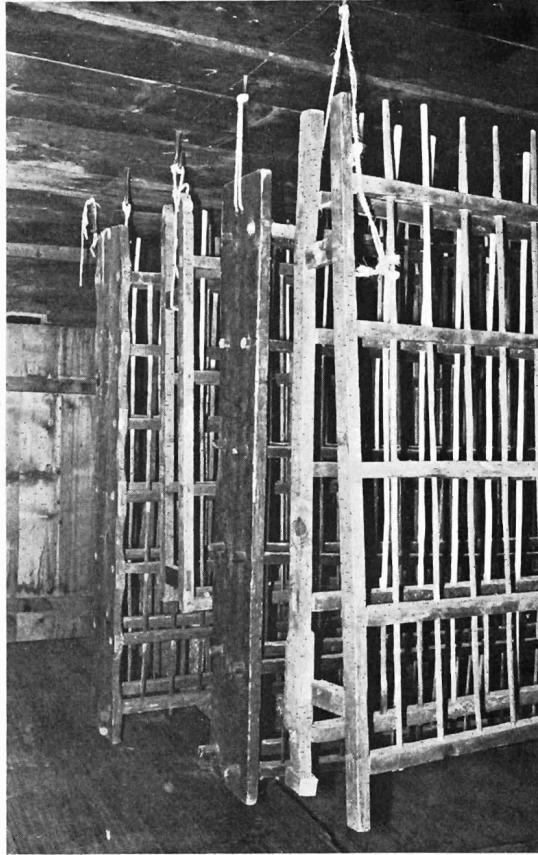


Abb. 5. Gittergestelle zum  
Trocknen des Brotes

Der durchgeknetete Brotteig ruht ungefähr eine Stunde, in der Regel  
jedoch etwas länger. Bei den Filmaufnahmen wurde der Gärprozeß  
durch die Wärme der Scheinwerfer beschleunigt. Dieser unbeabsichtigte  
Umstand brachte die Erfahrungswerte des Zeitplanes für kurze Zeit  
durcheinander. Der aufgegangene Teig mußte zu Broten geformt werden,  
die dann länger als üblich auf dem Brett liegen mußten, da der Ofen  
noch nicht heiß genug war.

Der Backofen, der das ganze Jahr über nicht benutzt wird, muß vor  
dem Backen entsprechend behandelt werden. Am Vortage des Backens



wird der Ofen einmal angeheizt, damit er austrocknet. Einige Stunden vor dem *Einschießen der Brote* wird der Ofen wieder angeheizt und gleichmäßig erhitzt. Kurze Zeit vor dem Einschießen wird ein stärkeres Feuer unterhalten. Die entsprechende Backtemperatur ist erreicht, wenn im Innern des Ofens die Schwärze verschwindet und der Ofen innen hell

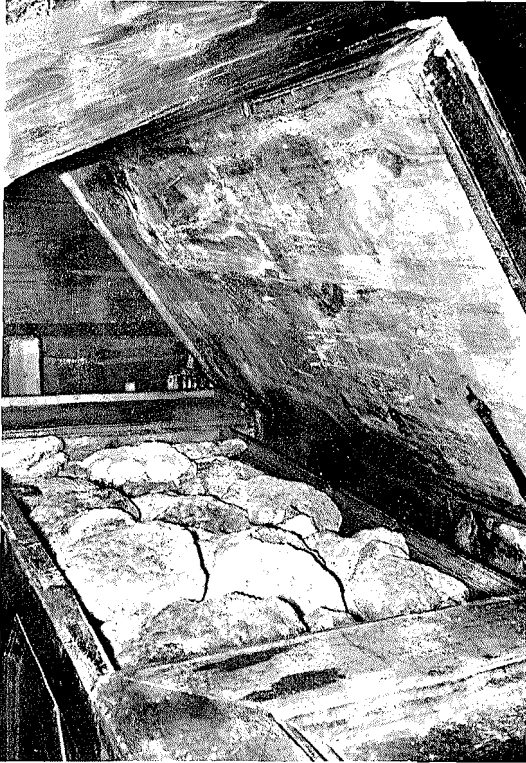


Abb. 6. Die eingelagerten Brote

wird. Ein kurzes Aufheizen wiederholt sich jedesmal, wenn der Ofen neu aufgefüllt wird. Das beste Heizmaterial soll das Lärchenholz sein, aber man verwendet auch andere Holzarten.

Ist der Ofen heiß genug, werden Asche und Glut entfernt, die Backfläche feucht gereinigt und die aus dem weichen, etwas breiigen Teig geformten Brote, die etwa 10—15 Minuten auf Brettern gelegen haben, eingeschossen. In 10—15 Minuten sind die Brote fertig; dies wird nach Augenschein festgestellt. Das gut gelungene Brot hat eine rote Rinde und soll locker, schön und rund sein. Manche Familien bestreichen die aus dem Ofen kommenden Brote mit Wasser. Diese Behandlung war

früher nicht üblich; auf dem Weißberg-Hof wird es auch heute nicht gemacht. Sobald die Brote aus dem Ofen herausgenommen worden sind, wird der Ofen für das nächste Einschließen neu aufgeheizt. Während der Filmaufnahmen dauerte dieser, sich ständig wiederholende Vorgang zwei Tage und eine Nacht an.

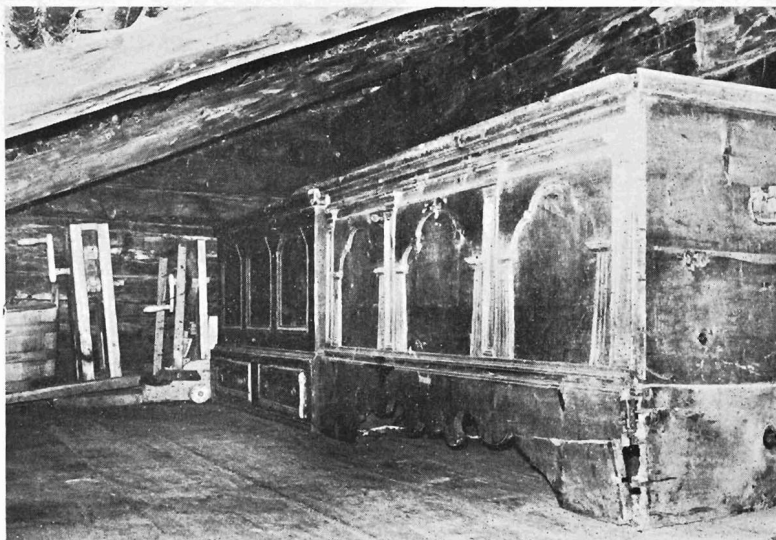


Abb. 7. Brottruhen auf dem Dachboden

Die fertigen Brote werden in das Haus gebracht und in Holzrahmen geschichtet, wo sie 2—3 Monate bleiben. Nach dem Austrocknen werden sie auf dem Dachboden in Truhen aufbewahrt.

Auf dem Weißberg-Hof lebt noch die Erinnerung daran, daß man früher, während im Ofen noch das Feuer brannte, aus dem Brotteig ganz dünne *Blattlan* geformt und im Ofen gebacken hat. Diese dünnen Fladen hat man dann in Käsewasser gekocht und, mit Mohn bestreut, gegessen. Auch war es früher üblich — manchmal wird es heute noch gemacht — daß, nachdem die letzten Brote herausgenommen worden waren, in dem noch heißen Ofen aus dem restlichen Brotteig dünne Fladen gebacken wurden, die *Pfogatzen* genannt werden.

Religiöse Verhaltensregeln beim Brotbacken spielen auf dem Weißberg-Hof nur bei der Herstellung des Teiges eine Rolle. Beim Anrühren des Sauerteiges wie auch beim Kneten wird auf dem Teig in der folgenden Form das Kreuz gemacht  $\equiv$ . Nach Auskunft werden drei waagerechte Striche gemacht, weil beim Kreuzigen des Heilands auch drei Kreuze aufgestellt worden sind.

Weder beim Anheizen des Ofens, noch beim Einschließen oder Herausnehmen der Brote wird ein Segen gesprochen oder das Kreuzzeichen gemacht, wie dies auch beim Anschneiden bzw. beim Zerstückeln der Brote nicht zu beobachten ist. Auch sind besondere religiöse Gebote im Umgang mit dem Brot unbekannt. Es spielt keine Rolle, wie das Brot hingelegt wird; wenn es herunterfällt, ist das ohne Bedeutung. Freilich: „Brot soll man nicht wegschmeißen, weil es Gottes Gabe ist.“ Es soll noch erwähnt werden, daß beim Herausnehmen der Brote aus dem Ofen besonders gut gelungene beiseite gelegt und dann an Nachbarn als Kostprobe des neuen Brotes verschenkt werden.

#### Geräte beim Fladenbacken

- Großer *Mitte* m. Ein aus Dauben zusammengesetzter Holzbehälter, der nur beim Brotbacken verwendet wird. In dem großen *Mitte* wird der Teig zubereitet und geknetet. Keine Maßeinheit.
- Kleiner *Mitte* m. Für kurzzeitige Aufbewahrung von angesäuertem Teig in kleineren Mengen für die anschließend folgende Teigbereitung. Keine Maßeinheit.
- Staa* n. } Maßeinheiten. Von den beim Brotbacken verwendeten  
*Metzen* m. } drei Maßeinheiten sind die zwei kleineren *Staa*.
- Broatschießler* m. Broteinschießer.
- Holzprietsche* f. Holzeinschieber.
- Wischuda* f. Ofenwischer.
- Kruka* f. Kohlenherauszieher.
- Taasse* f. Fichtenbesen.
- Wandel* f. (Wanne) Wasserbehälter am Ofen zum Ofenauswischen und -reinigen.
- Ofenluk* n. Brett zum Abschließen der Ofenöffnung.
- Kritsche* f. Kratzer, um den angetrockneten Teig abzukratzen.
- Brotstander* m. Brettgestell zum Ablegen der ausgetrockneten Brote.

#### Zeitplan

4. November 1963

- 11 Uhr Ansetzen des Sauerteiges  
 14 Uhr Vorheizen des Backofens  
 16—18 Uhr Wiederholtes Anrühren des Sauerteiges und Zugabe von Wasser und Mehl

5. November 1963

- 9 Uhr Anheizen des Backofens  
 10.30 Uhr Kneten des Brotteiges

- 11.30 Uhr Formen der Brote  
12.15 Uhr Einschießen der Brote für den ersten Ofen  
12.30 Uhr Herausnehmen der ersten Brote

Im weiteren Verlauf wurden die Vorgänge: Anheizen, Kneten, Formen, Einschießen, Herausnehmen ständig wiederholt. Am 6. November um 16 Uhr wurden die letzten Brote aus dem Ofen genommen, und damit wurde das Backen beendet.

### **Zur Entstehung des Films**

Mit finanzieller Unterstützung der Stiftung Volkswagenwerk konnte im Jahre 1963 in zwei Nebentälern des Südtiroler Pustertales, im Ahrntal und im Gsiestal, mit einer Filmdokumentationsarbeit über die Südtiroler Volkskultur begonnen werden.

Im Rahmen dieser Arbeit wurde auch eine Serie über „Getreideverarbeitung“ geplant. Im August des Jahres 1963 wurde die Roggenernte, im Oktober der Roggendrusch und im November das Einjahrsbacken aufgenommen. In den Jahren 1965/66 kamen noch zwei weitere Themen hinzu: Mahlen in einer bäuerlichen Mühle und Herstellen eines Brot-schneiders. Sämtliche Aufnahmen dieser Serie wurden auf dem Weißberg-Hof unter direkter Mitwirkung des Weißberg-Bauern und seiner Familie durchgeführt.

Zwischen der Familie Weißberger und der Aufnahmegruppe bestanden und bestehen auch heute noch freundschaftliche Beziehungen, die eine reibungslose Aufnahmetätigkeit ermöglichten. Dieser Umstand bewirkte auch, daß sich die Familie durch die Anwesenheit der Gruppe sichtlich ungestört fühlte. Ungestörte, unbeeinflusste Aufnahmen sind, solange es sich nicht um unbemerkte Aufnahmen handelt, reine Fiktion. Für diesen Film kann jedoch gesagt werden, daß die Beeinflussung auf ein unvermeidbares Mindestmaß reduziert wurde.

### **Filmbeschreibung**

Die Bäuerin kommt in die Küche und bringt Mehl. Sie gießt Wasser in einen Holzbehälter, gibt Mehl dazu, verrührt es zu einem Brei und versieht es mit dem Kreuzzeichen. Anschließend geht sie hinaus. Nach einer Weile kommt sie wieder und gibt dem schon aufgegangenen Brei Wasser und Mehl zu, rührt erneut um und versieht den Teig vor dem Weggehen mit dem Kreuzzeichen.

Außenaufnahme: der Bauer kommt mit einem Plastikeimer und gießt Wasser in einen Holzbehälter; er bestückt den Ofen mit Holz und zündet das Feuer an.

Dann bereiten Bauer und Bäuerin gemeinsam den Teig vor. Dem Teigbrei werden drei Handvoll Salz, sechs Handvoll Gewürz, zwei

Eimer Wasser und die entsprechende Menge Mehl zugegeben. Der Bauer übernimmt nun die Hauptarbeit: er vermengt die Zutaten miteinander und knetet die fest gewordene Masse durch. Der Teig wird mit dem Kreuzzeichen versehen und zugedeckt.

Nach einiger Zeit formt die Bäuerin die Brote, die auf die Bretter eines am Küchenofen stehenden Gestells gelegt werden.

Währenddessen räumen der Sohn und die Tochter die Glut und Asche aus dem Backofen und reinigen die Backfläche mit einem feuchten Ofenwisch. In der Küche ist das Holzgestell voller ausgeformter Brote. Der Bauer knetet den restlichen Teig. Der Sohn nimmt das eine Brett mit Broten und geht damit zum Backofen, wo er mit dem Einschließen beginnt. Im weiteren Verlauf übernimmt die Bäuerin das Einschließen der Brote, der Sohn bringt die mit Broten beladenen Bretter aus der Küche.

Nach einer Weile kommen Bauer und Bäuerin, nehmen die fertigen Brote aus dem Ofen und tragen sie in einem Korb weg. Nachdem die letzten Brote herausgenommen worden sind, zünden die Bäuerin und ihr Sohn ein neues Feuer im Ofen an.

Die weggetragenen Brote werden in ein Gittergestell gelegt. In einer Kammer werden einige Brote in zwei Tücher gebunden, mit denen die Tochter das Haus verläßt.

#### Literatur und Filmveröffentlichungen

- [1] ASSMANN, D.: Backöfen außerhalb des Wohngebäudes. In: Österreichischer Volkskundeatlas, Kommentar, S. 1—16 u. Bl. 22/23. Graz-Wien-Köln 1965.
  - [2] GAMERITH, ANNI: Herkunft und Herstellung des bäuerlichen Hausbrottes. In: Österreichischer Volkskundeatlas, Kommentar, S. 1—22 u. Bl. 25. Graz-Wien-Köln 1965.
  - [3] KUTTER, U.: „Unser täglich Brot gib uns heute ...“ Schorndorfer Nachr., 5. Okt. 1963, S. 16.
  - [4] MAURIZIO, A.: Die Geschichte unserer Pflanzennahrung. Berlin 1928.
  - [5] RAUTER, WALTRAUT: Begleitveröffentlichung zum Film E 795. Mitteleuropa, Tirol — Weben eines Bandes. Publ. Wiss. Film, Sekt. Völkerkunde · Volkskunde 2,6 (1969), 569—578.
- 
- [6] RUTZ, W.: Mitteleuropa, Tirol — Roggenernte (Schnitt mit Sicheln). Film E 674 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1964.
  - [7] RUTZ, W.: Mitteleuropa, Tirol — Roggendrusch mit Flegeln. Film E 730 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1965.
  - [8] SIMON, F.: Mitteleuropa, Tirol — Herstellen eines Brotschneiders (»Grambl«). Film E 1088 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1966.
  - [9] SIMON, F.: Mitteleuropa, Tirol — Mahlen in einer bäuerlichen Mühle. Film E 1221 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1968.

## **Angaben zum Film**

Das Filmdokument wurde 1964 zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht. Stummfilm, 16 mm, schwarzweiß, 240 m, 22 min (Vorführgeschw. 24 B/s).

Die Aufnahmen entstanden im Jahre 1963 in St. Magdalena in Gsies in Zusammenarbeit mit dem Landesauschuß Bozen. Veröffentlichung aus dem Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, Dr. F. SIMON; Aufnahme: H. WITTMANN.

## **Inhalt des Films**

Südtiroler Bauern, die an früheren Sitten festhalten, backen jährlich einmal, höchstens zweimal ihr Brot.

Im Film wird gezeigt, wie der Teig zubereitet, der Backofen angeheizt, die Brote geformt und eingeschossen werden. Nach etwa 10 Minuten sind die ersten Brote fertig.

Die Brote werden zum Trocknen in einen Holzrahmen geschichtet, der an der Wand hängt.

Am Schluß des Films wird gezeigt, wie die Tochter des Hauses mit Broten, die zum Verschenken an die Nachbarn ausgesucht worden sind, aus dem Haus geht.

## **Summary of the Film**

Southern Tyrolean farmers retaining old customs make their bread once, at most twice a year.

The film presents the mixing of the dough, the lighting of the oven, the shaping into loaves and the shoving into the oven. About ten minutes later the first loaves are baked.

The loaves are put in layers on a wooden frame hanging on the wall and left to dry.

At the end of the film the daughter of the house walks out of the house to give loaves as a present to the neighbours.

## **Résumé du Film**

Les paysans du Tyrol du Sud qui conservent les vieilles coutumes font leur pain une fois, au maximum deux fois par an.

Le film présente le pétrissage de la pâte, l'allumage du four, la mise en forme des pains et l'enfournage. Au bout de dix minutes environ les premiers pains sont cuits.

Les pains sont mis à sécher par couches dans un cadre en bois suspendu au mur.

A la fin du film la fille de la maison quitte la maison pour donner des pains en cadeau aux voisins.