

ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAFICA

Editor: G. WOLF

E 1451/1971

**Mitteleuropa, Holstein
Bäuerliches Brotbacken**

GÖTTINGEN 1971

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Mitteleuropa, Holstein Bäuerliches Brotbacken¹

A. LÜHNING, Schleswig

Allgemeine Vorbemerkungen

Das Brotbacken im ländlich-bäuerlichen Bereich, das im 19. Jh. in Schleswig-Holstein noch allgemein üblich war, verlor seit dem Anfang dieses Jh.s durch die Konkurrenz kleinstädtischer und dörflicher Bäckereien, die ihre Erzeugnisse auch auf dem flachen Lande austrugen, allmählich an Bedeutung. Vielfach vollzog sich dieser Übergang so, daß die Bäcker zunächst nur Kuchen lieferten, während Brot weiterhin selbst gebacken wurde, aber in zunehmendem Maße trat dann auch das Bäckerbrot an die Stelle des eigengebackenen Brotes. Die Kriege verzögerten diese Entwicklung, konnten sie aber letzten Endes nicht aufhalten. Es ist bezeichnend für die heutige Situation, daß, als der Plan eines Dokumentationsfilms über bäuerliches Brotbacken verwirklicht werden sollte, es umfangreicher Nachforschungen bedurfte, um überhaupt noch ein Haus zu finden, in dem regelmäßig und nach hergebrachter Weise Brot gebacken wurde.

Da das Brotbacken in Schleswig-Holstein, wie nicht anders zu erwarten, auf verschiedene Weise geschah, der vorliegende Film aber nur eine — für die Gegend des Kr. Segeberg typische — Version zeigt, muß zunächst ein kurzer Überblick über das Brotbacken in Schleswig-Holstein ganz allgemein gegeben werden, um das Besondere von dem Allgemeinen scheiden zu können.

Der Backofen

Die heute noch vorhandenen ländlichen (bäuerlichen) Backöfen Schleswig-Holsteins sind im allgemeinen in Form und Aufbau recht einheitlich, nicht dagegen hinsichtlich ihrer Lage im oder außer dem Haus und ihrer Größe, die wiederum von der Lage abhängt.

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

Der Ofen besteht immer aus einer aus Ziegelsteinen aufgemauerten flachen Kuppel über ovalem, manchmal auch fast rundem Grundriß, die außen von einem dicken Lehm mantel, der häufig zusätzlich mit kleinen Steinen belegt ist, umfungen wird. In der Vorderfront des Ofens — einer vor der Kuppel stehenden kleinen Wand — befindet sich eine ca. 60 × 50 cm große gewölbte Öffnung (*Abenlock* oder *Mundlock*), durch die der Ofen beheizt und beschickt wird und aus der der Rauch wieder austritt. Solange der Ofen nicht gebraucht wird, ist das Ofenloch mit einer Holzplatte verschlossen; während des Heizens steht es offen, beim Backvorgang wird eine eiserne Platte davorgestellt. Die Grundfläche, auf der beim Heizen das Feuer brennt und danach das Brot backt, besteht aus Ziegelsteinen oder aus Lehm, unter dem sich meistens eine dicke Schicht aus zerschlagenen Flintsteinen befindet. Sie dient als Hitzespeicher, sorgt also dafür, daß der Ofen während des Backens möglichst lange heiß bleibt. Ältere Gewährleute berichten allerdings auch, daß diese Flintsteinschicht Ratten daran hindern soll, sich von unten her in den Ofen einzuwühlen und einzunisten.

Dieser Backofen befand sich entweder im Bauernhaus — gewöhnlich in enger Anlehnung an die Herdstelle — oder er stand frei auf dem Hofgelände in einigem Abstand von dem reetgedeckten und darum feuergefährdeten Haus, oder er war in einem hartgedeckten kleinen Extragebäude, dem Backhaus — das aber auch anderen Arbeitsverrichtungen dienen konnte — untergebracht.

Die Verbreitung des freistehenden Backofens in einem mit Grassoden oder Steinen abgedeckten kleinen Hügel oder unter einem zeltartigen Pfannendach deckt sich in Schleswig-Holstein ziemlich genau mit der Verbreitung des niederdeutschen Hallenhauses, d. h., sie erstreckt sich über ganz Holstein und diejenigen Landschaften nördlich der Eider, in die das Hallenhaus seit dem späten Mittelalter vorgedrungen ist, Stapelholm, den Dänischen Wohld, Schwansen und den Mittelrücken nördlich Rendsburgs. Diese Übereinstimmung des Verbreitungsgebietes von Hallenhaus und freistehendem Backofen, die auch im übrigen Niederdeutschland zu beobachten ist, findet eine sehr einfache Erklärung durch behördliche Feuerverordnungen des 18. Jh.s, in denen die Entfernung der Backöfen aus den Bauernhäusern befohlen wurde, da diese damals noch schornsteinlose Rauchhäuser waren (LÜTJOHANN [1] S. 65 ff.). Die Trennung des Backofens vom niederdeutschen Hallenhaus aus brandschutztechnischen Gründen ist also eine relativ junge Erscheinung. Vorher scheint sich der Backofen auch im Verbreitungsgebiet des niederdeutschen Hallenhauses häufig im Haus selbst befunden zu haben¹.

¹ In Schleswig-Holstein z. B. noch im Freilichtmuseum Ostentfelder Bauernhaus Husum, in der Probstei (*Ahmdöns* = *Ojendöns*), früher auf Fehmarn und in der Gegend von Neumünster (schriftliche Belege des 17. Jh.s).

In den übrigen Landschaften Schleswig-Holsteins, also in Eiderstedt, Nordfriesland, der Schleswigschen Geest, Angeln und weiter nördlich in Nordschleswig und Jütland, d.h. in den Gebieten, deren Häuser schon im 17. Jh. Schornsteine besaßen, befand sich der Backofen gewöhnlich in enger Anlehnung an die Feuerstelle neben dem Herd oder auch unterhalb des Herdes im Hause.

Freistehende Backhäuser lassen sich vereinzelt schon seit der zweiten Hälfte des 17. Jh.s, in zunehmendem Maße aber seit dem 18. Jh. in ganz Schleswig-Holstein nachweisen. Dabei gibt es alle möglichen Übergangsformen von überdachten Backöfen bis zu großen Backhäusern, in denen auch geschlachtet, gewaschen und gebraut werden konnte und in denen sich vereinzelt sogar Einliegerwohnungen befanden.

Die Backgerätschaften

Das wichtigste und zugleich größte Stück der Backutensilien war der Backtrog, eine bis zu 3 m lange, aus einem Stück gearbeitete Mulde mit vier Griffstümpfen oder zwei Griffleisten an den Enden, die in Schleswig-Holstein fast immer aus Pappelholz, vereinzelt auch aus Buchenholz, nie dagegen aus Eichenholz bestand, soweit das heute noch vorhandene Material es erkennen läßt. Dieser einbaumartige Trog ruhte auf zwei Dreibeinböcken, die der Außenrundung des Troges angepaßt waren, so daß der Trog beim Kneten des zähen Teiges nicht wackeln konnte. Seit der Mitte des 19. Jh.s wurde der aus einem Stamm gearbeitete Backtrog in zunehmendem Maße durch Brettertröge mit flachem Boden und etwas schräg nach außen gestellten Seitenwänden ersetzt. Diese „sargartigen“ Tröge besaßen, wenn sie in eigens dafür eingerichteten Backstuben standen, manchmal auch fest angebrachte Füße und sogar mit Scharnieren angebrachte Klappdeckel.

Der abends angesäuerte Teig im Trog mußte, wenn er über Nacht aufgehen sollte, warm zugedeckt werden; dazu dienten ein Leinentuch, das *Backlaken*, und darüber wärmehaltendes Zeug, Decken oder das sog. *Backbett*, ein eigens für diesen Zweck reserviertes Federbett.

Zum Abteilen des zähen Teiges beim Formen (*Aufnehmen*) der Laibe wurde ein spatenartiges Teigmesser (*Deegmess*) benutzt, und zum Abkratzen der Teigreste von den Trogwänden diente ein Schaber (*Kratscher*) in Form eines mondformigen Messers oder einer dreieckigen, abgerundeten Klinge mit umgebogenem Griff an der oberen Ecke.

Zum Backofengerät gehörte ein (gewöhnlich hölzerner) *Staken*, eine lange, kräftige Holzstange, mit der die Glut im Ofen verteilt und gelockert wurde; ein Ofenkratzer (*Raker*), ein querstehendes Eisenblech oder Holzbrett an langem Stiel zum Herausziehen der glühenden Asche aus dem Ofen; ein Reisigbesen (auch *Backabenbessen* o. ä.) und ein *Ofenquast* (Stange mit angebundener Sackleinwand) zum Ausfegen der

Aschenreste; das *Gasselbrett*, ein 2—3 m langes Holzbrett, auf dem die Brotlaibe zum *Gersteln* für kurze Zeit zwischen die noch im Ofen befindliche Glut geschoben wurden, um eine gute Kruste zu erzielen; der Ofenschieber (*Schüwer*), eine längliche Holzplatte an langem Stiel, mit der die Brotlaibe zum Backen in den Ofen geschoben wurden, und schließlich die Ofenplatte (*Abenplaat*), eine Blechplatte in Größe der Ofenöffnung, mit der die Öffnung während des Backens zugestellt wurde.

Das Backen

Ganz allgemein darf gelten, daß häufiges Backen eine relativ junge Erscheinung ist, die zugleich einen gewissen Wohlstand voraussetzt. In den holsteinischen Elbmarschen mit einer reichen Bauernbevölkerung wurde z.B. im vergangenen Jh. regelmäßig einmal wöchentlich gebacken, während die Kätnerfamilie HARMs in Wakendorf II Kr. Segeberg, bei der der vorliegende Film entstand, auch 1966 nur alle vier bis fünf Wochen backte. Unabhängig von der Häufigkeit des Backens galt als bevorzugter Backtag in ganz Schleswig-Holstein der Sonnabend, offenbar, weil sich das zeitraubende Backen so am einfachsten in den wöchentlichen Arbeitsrhythmus eingliederte und weil man dann auch frischen Kuchen für den folgenden Sonntag mitbacken konnte.

Die Menge der zu backenden Brote regelte sich nach dem durch Größe des Haushaltes und Häufigkeit des Backens bestimmten Bedarf, unterlag also keinen festen Ordnungen. Die Form und Größe der Brotlaibe scheint dagegen bestimmten landschaftlichen Gepflogenheiten unterworfen gewesen zu sein, ohne daß hier im einzelnen dazu Stellung genommen werden könnte, weil einschlägige Untersuchungen in dieser Richtung noch fehlen. Die Brote, die im Hause HARMs gebacken wurden, wogen ca. zehn Pfund und hatten die Form einer abgeflachten und abgerundeten Rolle. Bei einem Backvorgang wurden 14 Brote, die für etwa vier Wochen reichen mußten, gebacken.

Das tägliche, selbstgebackene Brot war Schwarzbrot aus grobem Roggenmehl. Für feineres Brot nahm man gesiebtetes oder gebeuteltes Roggenmehl, das auch für einfache Kuchen benutzt wurde. Weizenmehl begann erst seit dem 19. Jh. in den bäuerlichen Haushalten eine größere Rolle zu spielen, es diente früher nur für Kuchen zu besonderen Anlässen. Ein im 19. Jh. in ganz Schleswig-Holstein und vereinzelt auch heute noch bekanntes Gebäck, das als Mittagsmahlzeit am Backtage besonders beliebt war, ist der sog. *Abenkater*, auch *Ofenpfannkuchen* oder *dicker Pfannkuchen* genannt, der in einer glasierten Tonform zusammen mit dem Brot gebacken wurde. Er besteht aus einem Teig aus Mehl, süßer Milch, Eiern und Salz, wird in der mit Speck ausgelegten geriffelten Form gebacken und warm mit einer Sirupsoße gegessen.

Das Ansäuern des Teiges (*Süern*) erfolgte schon am Vorabend des Backtages, und zwar je nach den räumlichen Gegebenheiten im Back-

haus, in der Küche oder (wie im Film) auf der Diele, die ja in den alten niederdeutschen Hallenhäusern zugleich Herdraum war. Zum Anrichten des Teiges wurden etwa zwei Drittel des Brotmehls (grobes Roggenmehl) mit einer bestimmten Menge angewärmten Wassers unter Hinzufügung von Sauerteig und Salz zu einem ziemlich festen, zähen Gemenge verrührt und mit den Fäusten durchgestampft. Der Sauerteig war ein Teigrest vom letzten Backen, der mit Salz überstreut in einer Schüssel aufbewahrt worden war. Der angerührte Teig wurde zu einem großen glatten Kloß, der etwa die Hälfte des Troges ausfüllte, zusammengestrichen und dann mit dem restlichen Mehldrittel überschüttet und mit dem Backlaken und dem Backkissen (im Film dienen alte Kleidungsstücke dazu) zugedeckt, nicht ohne vorher ein Kreuz in das Mehl zu zeichnen.

Diese spätabendliche Arbeit war, genau wie das Kneten des Teiges früh am nächsten Morgen und das Formen der Laibe, Aufgabe der Frauen, während das Heizen und das Einschließen der Brote ebenso selbstverständlich als Männerarbeit galt. Im Film wird diese Regel auf Grund der besonderen Situation im Hause HARMS durchbrochen: Frau HARMS, die eigentlich den Teig säuern und kneten mußte, stammt aus Ostpreußen und ist mit dieser Art der Brotbereitung weniger vertraut als ihr Mann, der in diesem Hause geboren ist und das Backen von Kindheit an in allen Einzelheiten von seiner Mutter gelernt hat. Wenn also Herr HARMS in dem Film die Teigbereitung übernimmt, ist das eine Ausnahme, die die Regel bestätigt.

Das Aufgehen des Teiges über Nacht, ein Vorgang, der die Voraussetzung für das Gelingen der Brote war, hatte für das Volkswissen etwas Geheimnisvolles und Unerklärbares an sich. Es war ein Vorgang, der nicht durch eigenes Können gesteuert werden konnte, so wie man einen Harkenstiel schnitzt oder einen Faden spinnt, sondern hier waren offensichtlich andere Kräfte am Wirken, die es vor bösen Einflüssen zu schützen galt; darum zeichnete man fast mechanisch¹ das üble Zauber abwehrende Kreuz in das Mehl.

Der wohlgeschützte und warm zugedeckte Teig blieb stehen, bis er am nächsten Morgen in aller Frühe mit etwas Wasser zum zweitenmal durchgearbeitet wurde, diesmal noch gründlicher als am Vorabend, etwa eine Stunde lang. Diese sehr anstrengende Arbeit war weniger ein Kneten als vielmehr ein ständiges Durchstampfen des zähen Teiges mit den Fäusten. Die Haut der Hände wurde dabei stark beansprucht — ähnlich wie beim Waschen —, was zu mancherlei scherzhaften Redensarten geführt hat, z. B.: „*backen un waschen gift de reinsten Hänn*“

¹ Herr HARMS erklärte dazu, später darüber befragt, daß er es mache, weil seine Mutter es auch immer so gemacht habe. Den ursprünglich zauberabwehrenden Sinn des Kreuzes kannte er offenbar nicht mehr.

oder „*Gottloff dat wi backen ward, sä jene Fru, denn gift't erst mal reine Hann*“ (MENSING [2] I, S. 207).

Nach dem zweiten Kneten wurde der Teig abermals zu einem glatten Berg zusammengeschoben und für zwei bis drei Stunden zum Nachgären wieder zugedeckt. Dann wurde gemolken und gefrühstückt und erst dann begann das Heizen des Ofens. Im allgemeinen war der Ofen schon vom letzten Backen her angelegt, so hatte man stets gut durchgetrocknetes Holz vorrätig. Der Bauer brauchte den im Ofen sorgfältig aufgesetzten Holzstoß also nur mit einem Strohwisch oder mit Rapsstoppel in Brand zu setzen und später tüchtig nachzuheizen, sobald der Stoß im Ofen niedergebrannt war. Es dauerte mindestens zwei Stunden, bis der Ofen heiß genug war. Während dieser Zeit mußte das Brot *aufgenommen*, d. h. der nachgegäerte Teig zu Laiben geformt werden. Dazu wurde der Teig ein drittes Mal durchgeknetet und diesmal in große Klöße zerteilt. Die erste Hälfte eines der zuerst geformten Klöße wurde dann mit der zweiten Hälfte des zuletzt entstandenen Kloßes verknetet usf., um sicher zu sein, daß der Teig eine ganz gleichmäßige Mischung hatte. Erst dann wurden die einzelnen Laibe durch kräftiges Kneten, Drücken, Schlagen und Werfen gegen die Seitenwand des Troges zu kurzen, rundlichen oder kantigen Rollen von möglichst fester Konsistenz geformt. Dieser sich ständig wiederholende Vorgang des Knetens und Formens, der sich über eine Stunde hinzog und für das Gelingen der Brote sehr wichtig war, wird im Film nur in sehr ge- raffter Form gezeigt.

Inzwischen hatte der Ofen die erforderliche Backhitze erreicht. Sobald der schwarze Rußbelag, der sich beim Heizen in der Wölbung bildete, durch die enorme Hitze weggebrannt war und die Wölbung wieder hell erschien, besaß der Ofen die notwendige Backtemperatur. Die Herdfläche war nun mit einer dicken Schicht glühend lodender Holzkohle bedeckt, in die mit dem *Abenstaken*, der seit dem Vortage wie auch alle anderen hölzernen Backofengeräte im Wasser gelegen hatte, eine Gasse gebahnt wurde, um die Brotlaibe zunächst einmal zu *gersteln* (*gasseln*). Das *Gersteln* hatte den Zweck, die Brote mit einer festen Rinde zu versehen, was für ihre Haltbarkeit unentbehrlich war. Die Brotlaibe wurden dazu auf dem *Gasselbrett* längs und quer aneinandergelegt, zweimal kurz zwischen die Glut im Ofen geschoben, bis sie erst auf der Oberseite und beim zweitenmal umgedreht auch auf der Unterseite eine goldbraune Kruste bekamen. Häufig wurden sie dazu vor dem Einschieben mit Wasser, schwarzem Kaffee oder *Beestmilch*¹ oder auch mit einem dünnen Mehlbrei aus Gerste oder Weizenmehl überstrichen, um eine blanke Rinde zu erzielen.

Der Vorgang des *Gerstelns* dauerte nur wenige Minuten. Sobald die Brote auf dem *Gasselbrett* wieder herausgezogen waren, wurde die ganze

¹ Milch der Kuh in den ersten Tagen nach dem Kalben.

noch im Ofen befindliche Glut mit dem *Raker* herausgeholt und rasch mit Wasser abgelöscht¹. Dann wurden Asche und Staub mit Ofenbesen und Ofenquast ausgefegt, um anschließend die Brote mit dem Ofenschieber Stück für Stück sorgfältig auf der gereinigten Backofenfläche zu verteilen. In Nordfriesland steckte man einen ölgetränkten brennenden Rohrkolben (*Typha latifolia*) als eine Fackel in das erste Brot, um den Ofen während des Einschießens auszuleuchten.

Alles, was bis zu diesem Augenblick getan werden mußte, war eine Frage des Könnens, der Geschicklichkeit, der Erfahrung. Sobald die Brote eingeschossen und der Ofen mit der *Abenplaat* zugestellt war, begann der eigentliche Backvorgang, den man mit Ausnahme der Hitze-regulierung durch mehr oder weniger dichtes Verschließen des Ofens nicht weiter beeinflussen konnte und dem Wirken anderer Kräfte überlassen mußte. So ist es nicht verwunderlich, daß sich an den Vorgang des Einschießens in den Ofen (genauso wie beim Aufgehen des Teiges) mancherlei Vorstellungen und magische Handlungen knüpften, die alle nur dem einen Zweck dienen sollten, das Brot gut gelingen zu lassen und das Wirken böser Kräfte abzuwehren. Man nahm die Mütze ab, sprach ein Gebet oder den Backsegen: „*Uns Brood is in Aben, uns Herrgott is da baben*“ (MENSING [2] I, S. 207). Oder die Hausfrau sollte laut juchzen und in die Hände klatschen mit den Worten: „*Nu lach Kathrin!*“ (MENSING [2] I, S. 528), damit das Brot gut geriete.

Der Backvorgang dauerte etwa zwei bis drei Stunden. Wenn außer dem Brot auch Kuchen oder ein *Abenkater* gebacken werden sollten, wurden diese etwa eine Stunde nach dem Einschießen der Brote in den Ofen geschoben und je nachdem, wie schnell sie gar wurden, schon vor oder erst zusammen mit den Broten wieder herausgeholt. Da man den Broten äußerlich nicht ansehen konnte, ob sie von innen völlig gar und durchgebacken waren, war es mehr oder weniger eine Sache der Erfahrung, wann man die Brote wieder herauszog. Gleich beim Herausziehen mit dem Ofenschieber versuchte man aber festzustellen, ob das Brot richtig durchgebacken war: man beklopfte es auf der Unterseite mit dem Fingerknöchel oder man drückte die Unterseite gegen die Nasenspitze (MENSING [2] I, S. 205). Klang es hohl oder spürte man ein Brennen an der Nase, so mußte das Brot zum Nachbacken noch einmal in den Ofen geschoben werden. Der Möglichkeiten, die zum Mißlingen des Brotes führen konnten, zu Rissen oder Löchern, zum Zusammenfallen oder zum Platzen, gab es viele, und es ist verständlich, daß man solchen Vorkommnissen in einer Zeit, die von den chemischen Vorgängen des Backens keine Ahnung hatte, ganz hilflos gegenüberstand. Um so eher war man geneigt, das Mißraten der Brote bösen Einflüssen zuzuschreiben und das Gelingen oder Mißlingen des Backens orakelhaft auszudeuten:

¹ Diese Holzkohle wurde als Heizmaterial für *Feuerkieken* (mit Holzkohle beheizte Fußwärmer) und Bügeleisen gebraucht.

manchmal scherzhaft, oft aber auch ernsthaft als Vorzeichen für freudige oder traurige Ereignisse, Kindtaufe, Verlobung, Tod, zukünftige Glücks- oder Unglücksfälle. Hinter solchen Orakelien standen nicht nur Vorstellungen und Geisteshaltungen einer in Zauber- und Analogiedenken verhafteten Welt, sondern auch christliches Glaubensgut, das im Brot als Gabe Gottes etwas Heiliges, ja den Leib des Herrn verkörpert sah. Wenn man zugleich bedenkt, welche Rolle das Brot als Nahrungsmittel in einer Zeit spielte, in der die Kartoffel noch unbekannt war, in welchem Maße also das menschliche Denken um das tägliche Brot kreiste, so wird die große Zahl brauchtümlicher, magischer und abergläubischer Handlungen und Vorstellungen verständlich, die sich auch heute noch an das tägliche Brot knüpfen, die aber im Rahmen dieser Darstellung nicht weiter behandelt werden können.

Der technische Vorgang des Backens war mit dem Herausholen der Brote noch nicht abgeschlossen. Die noch heißen Brote mußten zunächst einmal mit einer Bürste oder einem Lappen mit kaltem Wasser abgewaschen werden, um vor allem die Unterseiten von Asche und Holzkohleresten zu reinigen. Dann stellte man die Brote schräg gegen die Seitenwände gelehnt in den Backtrog, um sie gut abkühlen zu lassen. Erst danach kamen die Brote in das große hölzerne — meistens hängende — Brotreck, wo sie luftig, trocken und mäusesicher aufbewahrt wurden, bis man sie brauchte.

Die Hitze im Backofen, die auch nach dem Backen immer noch beträchtlich war, wurde in den Herbstmonaten ausgenutzt, um auf großen Holzrosten, den *Fleken*, die in ihrem Format der Grundfläche des Ofens angepaßt waren, Äpfel, Birnen und Pflaumen zu Backobst zu dörren. Im Anschluß an das Backen stellte man den Backofen mit Holzscheiten voll, die dann bis zum nächsten Backen gut durchgetrocknet waren, und verschloß den Ofen mit einer Holzklappe.

Zur Entstehung des Films

Der Film wurde am Abend des 20. und am Vormittag des 21. 5. 1966 im Hause und bei dem Backofen von H. HARMS in Wakendorf II, Kr. Segeberg, mit einer Arriflex-Kamera aufgenommen. Mit Ausnahme weniger Szenen am Backofen wurde stets mit Stativ gearbeitet. Die Ausleuchtung der Innenaufnahmen auf der Diele des Hauses geschah mit 4 Osram-Nitraphot-Lampen mit je 500 Watt.

Mitwirkende sind der etwa 40jährige Besitzer einer kleinen Landstelle H. HARMS und seine Frau. Das Haus ist noch ein sog. *Rauchhaus* ohne Schornstein mit einer offenen Feuerstelle unter einem *Schwibbogen* auf der Diele. Das Haus besitzt also keinen eigentlichen Küchenraum. Aus diesem Grunde erfolgt das Ansäuern und Kneten des Teiges wie in diesen Häusern von alters her auf der Diele, dem Hauptarbeitsraum des Hauses.

Der Backofen etwa 50 m schräg hinter dem Hause im Garten ist ein freistehender Ofen unter einem Erdmantel. Er steht dicht an einem kleinen Wasserlauf, in dem die hölzernen Backofengerätschaften schon seit dem Vortage gewässert werden.

Das Brotbacken erfolgte 1966 im Hause HARMS noch regelmäßig alle vier bis fünf Wochen.

Filmbeschreibung

Auf der Diele des Hauses, deren vom Herdrauch geschwärzte Wände im Hintergrund kaum sichtbar werden, ist auf zwei Stühlen ein aus Brettern zusammengefügtter Backtrog aufgestellt. Es ist abends gegen 9 Uhr. Herr HARMS beginnt mit dem Säuern des Teiges. Er schüttet eine große Portion grobes Roggenmehl, das er von der Mühle bezogen hat, aus einem Papiersack in den Backtrog. Da es ihm etwas zuviel Mehl geworden zu sein scheint, schaufelt er etwas mit einem Teller in den Sack zurück und hebt ihn kurz an, um zu prüfen, ob jetzt wohl etwa ein Drittel des Mehls im Sack zurückgeblieben sei. In das Mehl wird eine breite Mulde gemacht, in die eine Portion (etwa zwei Handvoll) Salz gestreut und danach ein Eimer voll angewärmten Wassers gegossen und schließlich etwa zwei Pfund Sauerteig, der in einem kleinen Napf aufbewahrt worden ist, gekrümelt werden. Der Sauerteig muß gut verteilt werden, Herr HARMS zerreibt die einzelnen Klumpen zwischen den Fingern und beginnt dann, mit den Händen Mehl, Wasser und Sauerteig miteinander zu vermengen. Es entsteht dabei ein erst spröder, dann allmählich geschmeidiger werdender Teig. Herr HARMS gießt abermals etwas Wasser hinzu und beginnt den Teig mit den Fäusten durchzustampfen. Die Hauptmasse befindet sich dabei in der einen Hälfte des Troges. Herr HARMS sticht davon mit den Fingern kindskopfgroße Klumpen ab, die in der freien Hälfte des Troges durch- und breitgestampft werden. In den ersten Kloß wird ein zweiter hineingestampft usf., bis der ganze Teig zu einer möglichst homogenen Masse durchgearbeitet ist. Schließlich wird alles wieder in der einen Troghälfte zusammengeschoben, dazu kommen alle Teigreste von den Wänden des Troges, die mit dem eisernen Kratzer abgeschabt worden sind, und alles wird sorgfältig zu einem großen glatten Hügel geformt. Darüber verteilt Herr HARMS zwei Teller voll Mehl, mit dem er sich zugleich die Teigreste von den Händen reibt. Dann zeichnet er ein Kreuz in das Mehl und deckt den ganzen Trog sorgsam zu: erst zwei Backlaken aus grobem Leinen übereinander, dann mehrere alte Mäntel und Jacken, die den Teig warm halten sollen. Im Hintergrund ist die dunkle Dielenwand, von der sich die verschiedenen ländlichen Arbeitsgeräte, die dort aufgehängt sind, deutlich abheben, zu erkennen.

Am nächsten Morgen gegen 5 Uhr wird die Arbeit fortgesetzt. Herr HARMS deckt den Backtrog wieder auf und breitet die beiden Backlaken über drei flache, geflochtene Futterschwingen, die er dicht nebeneinander auf dem Fußboden bereitgestellt hat. Der Teig ist nun aufgegangen. Herr HARMS sticht mit den Händen einen großen Kloß von dem Teigberg ab, schüttet einen ganzen Teller voll Mehl darüber und beginnt, Kloß und Mehl in der freien Hälfte des Backtroges durch kräftiges Stampfen miteinander zu verkneten. Der Kloß wird dabei mehrmals abwechselnd breitgestampft und wieder zusammengerollt und geknetet, bis er schließlich als dicker Klumpen in eine der Mulden kommt. Es folgt ein zweiter, dritter usf., bis der ganze Teigberg zu großen, gut durchgekneteten Klumpen verarbeitet ist. Herr HARMS kratzt nun alle Teigreste von den Wänden des Troges und verknetet sie mit dem letzten Klumpen, der im Trog zurückgeblieben ist. Was bei einem nochmaligen Abkratzen an trockenen Teigkrümeln zusammenkommt, wird in den Sack zurückgefüllt.

Herr HARMS holt nun eine Schüssel mit Wasser und benetzt damit das Innere des Backtroges, dann sticht er eine Hälfte vom dritten Klumpen ab, nimmt sie in den Trog, benetzt sie ebenfalls mit Wasser, stampft sie auseinander und legt darauf die eine Hälfte des letzten Kloßes, der im Trog geblieben war, und stampft diese in den unteren Teig hinein, um alles gründlich zu vermischen. Dabei feuchtet er die Hände öfters an, um den Teig geschmeidiger zu machen. Mehrmals wird der breitgestampfte Teig wieder zusammengerollt und erneut durchgearbeitet. Auf diese Weise kommt allmählich der ganze Teig in den Trog zurück, wo er schließlich — mehrmals durchgemischt und geknetet — wieder in der einen Hälfte zu einem großen Hügel zusammengeschoben und mit nassen Händen glattgestrichen wird, um abermals mit Backlaken und Kleiderstücken zugedeckt für etwa zwei Stunden nachzugären.

Die nächste Szene zeigt Herrn HARMS, einen Strohwisch in der Hand, auf dem Wege zum Backofen im Garten. Er nimmt die Holzplatte, mit der die Ofenöffnung verschlossen ist, fort, zündet den Strohwisch an und schiebt ihn zwischen den im Backofen aufgebauten Holzstoß, der rasch Feuer fängt. Dichter Rauch zieht aus der Öffnung, während Herr HARMS die Ofengeräte herbeiholt, die über Nacht in dem kleinen Wasserlauf, der dicht am Backofen vorbeizieht, gelegen haben, zuerst das *Gasselbrett*, dann einen langen *Staken*, mit dem er das Feuer im Ofen verteilt, um gleich darauf mit Holzscheiten tüchtig nachzuheizen.

Während das Feuer im Ofen weiterbrennt und gelegentlich nachgefeuert wird, beginnt Herr HARMS auf der Diele des Hauses, die Laibe *aufzunehmen*. Die große Dielentür steht offen, auf die Diele fällt jetzt Tageslicht. Er deckt den Teig ab und breitet die beiden Backlaken auf einer flachen Schiebkarre (ohne Seitenwände) aus. Dann sticht er mit

angefeuchteten Händen die Teigmenge ab, die für einen Brotlaib benötigt wird und formt diese durch kräftiges Kneten, Schlagen und Werfen in den von Wandung und Boden gebildeten Winkel des Troges zu einer fünfkantigen Rolle mit abgerundeten Enden. Trogwandung und Hände werden dabei wiederholt angefeuchtet. Man erkennt, wie wichtig es ist, daß der Brotlaib zu einer ganz homogenen, festen Masse ohne Hohlräume zusammengestaucht wird. Die fertigen Laibe kommen auf die Schiebkarre bzw. auf einen danebenstehenden Stuhl. Der Teig für die letzten fünf bis sechs Brote wird aufgeteilt, um zu erreichen, daß alle Laibe etwa das gleiche Gewicht haben. Die Teigreste im Trog werden zu einem etwa kindskopfgroßen Kloß zusammengekratzt, der tüchtig mit Salz durchgeknetet und dann in die Sauerteigschüssel gedrückt und nochmals dick mit Salz überstreut wird. Dies ist der Sauerteig für das nächste Backen.

Die nächste Szene zeigt Herrn HARMS am Backofen, wo er das *Gasselbrett* mit einem nassen Lappen abwischt. Der Ofen raucht jetzt nicht mehr, aber man sieht auf seinem Boden eine dicke Schicht glühend lodernder Holzkohle. Frau HARMS kommt mit der zugedeckten Schiebkarre und bringt die Brote. Das Brett liegt nun mit dem vorderen Ende auf der Unterkante der Ofenöffnung und ruht mit dem anderen Ende auf einem kleinen Holzbock. Frau HARMS bestreicht Brot für Brot mit Wasser aus einer Schüssel, in die sie ihre Hände taucht, und reicht die Laibe ihrem Mann, der sie abwechselnd einen quer und einen längs auf das *Gasselbrett* legt, zunächst einmal sieben Laibe. Dann schiebt er mit dem *Staken* die Glutschicht im Ofen rechts und links zur Seite, um in der Mitte eine freie Gasse zu bahnen, in die er das *Gasselbrett* mit raschem Schwung hineinschiebt. Das Ende des Brettes, das noch eben aus dem Ofenloch herauschaut, wird mit einem darunter gestellten Klotz angehoben. Nach wenigen Augenblicken zieht Herr HARMS das Brett wieder heraus, man kann deutlich erkennen, daß die Brote eine glänzende Kruste bekommen haben. Alle Brote werden nun umgedreht, um auch die Unterseite anzufeuchten und auf die gleiche Weise wie vorher im Ofen zu *gersteln*.

Dieser ganze Vorgang wiederholt sich mit den restlichen sieben Broten (im Film nicht gezeigt!); die *gergestellten* Brotlaibe kommen wieder auf die Schiebkarre zurück. *Gasselbrett*, Eimer und Bock werden beiseite geräumt, und Herr HARMS beginnt, die Glut aus dem Ofen zu holen. Zuerst schiebt er mit dem *Staken* die ganze Glut in der Mitte zusammen und *rakt* dann alles mit einem hölzernen, vorher gut angefeuchteten Ofenkratzer heraus. Die vor dem Ofen liegende Glut wird mit Wasser abgelöscht — es dampft und raucht tüchtig — und mit einer Schaufel beiseite geworfen. Dann fegt Herr HARMS zuerst mit einem großen, dann mit einem kleineren nassen Reisigbesen die Asche aus dem Ofen und beiseite. Auch das dampft und staubt sehr. Nun beginnt das Ein-

schießen der Brote. Frau HARMS feuchtet jedes Brot aus einer Schüssel, die sie an das Ofenloch gestellt hat, noch einmal gut an, bevor sie es auf den vorher in Wasser getauchten Backofenschieber legt, mit dem ihr Mann Brot für Brot in den Ofen schiebt, bis alle 14 Laibe gleichmäßig auf der Backfläche verteilt sind. Dann setzt er die mit einem Fuß versehene eiserne *Abenplaat* vor die Öffnung, so daß der Ofen verschlossen ist und das Brot backen kann.

Nach etwa drei Stunden erscheint Herr HARMS wieder vor dem Ofen, nimmt die *Abenplaat* fort und legt sie auf die beiden Arme der Schiebkarre, um die Ladefläche zu vergrößern. Dann beginnt er, Brot für Brot mit dem Ofenschieber herauszuholen, jedes Brot — sie sind offensichtlich noch sehr heiß — wird auf der Unterseite mit dem Zeigefingerknöchel beklopft, um zu prüfen, ob es gar ist. Die Brote sehen jetzt abgerundet oval und dunkel glänzend aus. 12 Brote gehen auf die Karre, die beiden letzten kommen auf eine Futterschwinge, die Herr HARMS mitgebracht hat. Er stellt den Schieber beiseite und fährt die Brote ins Haus. Man sieht das Haus von vorn, es ist ein reetgedecktes, kleines niederdeutsches Hallenhaus mit massiven Außenwänden, einer großen Dielentür (*Grottdör*) in der Giebelseite und einem seitlich angebauten Kuhstall. Es hat keinen Schornstein, das Mauerwerk oberhalb der *Grottdör*, durch die der Herdrauch abzieht, ist von Rauch dunkel gefärbt. Herr HARMS erscheint mit der Karre und schiebt sie auf die Diele.

In der folgenden Szene ist Herr HARMS noch einmal zum Ofen zurückgekehrt, um ihn mit großen Holzscheiten, alten Zaunpfählen und anderem Holz erneut zu beschenken. Das Holz wird in dem noch warmen Ofen zu einem großen Scheiterhaufen aufgesetzt, dann verschließt er die Öffnung mit dem zu Anfang bereits gezeigten Holzbrett.

Zum Schluß müssen die noch heißen Brote auf der Diele gereinigt werden. Herr HARMS erscheint mit einem Eimer Wasser, Schrubberbürste und Lappen und beginnt, Brot für Brot auf der Unterseite abzuschleuern, um Holzkohle und Aschenreste zu entfernen. Mit dem Lappen werden die Brote trockengewischt und dann der Reihe nach schräg in den Backtrog gestellt, wo sie weiter abkühlen.

Literatur

- [1] LÜTJOHANN, H.: Veränderungen des Niedersachsenhauses durch landesherrliche Verfügungen. *Die Heimat* 47, 3 (1937), 65—71.
- [2] MENSING, O.: Schleswig-Holsteinisches Wörterbuch. Karl Wachholtz-Verlag, Neumünster 1927 ff.

Angaben zum Film

Das Filmdokument wurde 1971 zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht. Stummfilm, 16 mm, schwarzweiß, 259 m, 24 min (Vorführgeschw. 24 B/s).

Die Aufnahmen entstanden mit Unterstützung des Instituts für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, im Jahre 1965 in Wakendorf II., Dr. A. LÜHNING, B. TOPEL. Bearbeitet und veröffentlicht durch das Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, Dr. F. SIMON.

Inhalt des Films

Der Film zeigt die einzelnen Arbeitsvorgänge des Brotbackens: Anrühren, Säuern und Kneten des Teiges, Heizen des Backofens, Formen, *Gersteln* und Einschließen der Brotlaibe, Backen, Ausziehen und Waschen der Brote.

Summary of the Film

The film shows the individual steps of bread baking: mixing, leavening and kneading of the dough, heating the baking oven, shaping and placing of loaves into the oven, baking, removing and washing of the bread loaves.

Résumé du Film

Le film montre les différents stades dans le procédé de la cuisson de pain: malaxage, fermentation et pétrissage de pâte; ensuite on assiste au chauffage du four. On forme les pains, on saupoudre et on enfourne. La cuisson se produit et le pain est retiré du four et ensuite lavé.