

ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAPHICA

Editor: G. WOLF

E 1088/1966

Mitteleuropa, Tirol
Herstellen eines Brotschneiders («Grambl»)

Mit 5 Abbildungen

GÖTTINGEN 1974

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Mitteleuropa, Tirol Herstellen eines Brotschneiders (»Grambl«)

F. SIMON, Göttingen

Allgemeine Vorbemerkungen¹

Das Brot, wie man es heute kennt, ist das Ergebnis einer langen Entwicklung. In früheren Zeiten waren der Fladen und das Fladenbrot die allgemein verbreiteten Brotformen. Heute findet man diese Formen nur noch in einigen Rückzugsgebieten, so auch bei der dörflichen Bevölkerung Südtirols.

In Südtirol ist es heute noch üblich, daß jährlich nur ein- oder zweimal gebacken wird. Bei dieser Gelegenheit werden große Brotvorräte angelegt. Dieses Brot wird luftgetrocknet und auf dem Dachboden in Truhen aufbewahrt. Vor dem Essen muß das Brot mit einer Brotbreche oder Brothacke zerkleinert werden, wie es auch aus der Schweiz berichtet wird. In Südtirol wird dieses Gerät *Grammel* genannt. (Das Wort Grammel ist ein — von ‚gramolare‘ (brechen) abgeleitetes — italienisches Lehnwort, wie es WALTRAUT RAUTER [1] in ihrer Arbeit über Flachsverarbeitung anführt. So werden im Südtiroler Gsiestal bei der Flachsverarbeitung neben *prechln*, *Prechlgrube*, *Prechlfuhr* auch *grammeln* oder *grummeln*, *Grammelloch* und *Grammelfuhr* verwendet.)

Die Brotgrammel — ein sehr einfaches Gerät — besteht aus einer Holzunterlage, die viereckig oder halbrund sein kann. Bei der viereckigen Unterlage sind drei Seiten, bei der halbrunden der abgerundete Teil in eine Holzleiste eingefaßt. Am hinteren Teil der Bodenplatte wird das Ende einer Schneide befestigt. Das andere Ende bleibt frei beweglich und wird mit einem Holzgriff versehen. Die Brote werden unter der Schneide durch Druck zerbröckelt. Dieses Gerät gehört zur gewöhnlichen Aus-

¹ Angaben zum Film und kurzgefaßter Filminhalt (deutsch, englisch, französisch) s. S. 8 u. 9.

rüstung der Gsiestaler Bauernküche und wird in der Regel von den Bauern selbst angefertigt. Die Schneide wird vom Dorfschmied hergestellt. Auf dem Weißberg-Hof (St. Magdalena, Gsiestal), wo die Her-



Abb. 1. Weißberg-Hof in St. Magdalena

stellung einer Brotgrammel im Jahre 1965 gefilmt wurde, hat man die Schneide aus einem Bajonett aus dem Ersten Weltkrieg herstellen lassen. Für die Grundplatte verwendete der Weißberg-Bauer Lärchenholz.

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, liegt etwa 150 m vom Wohnhaus entfernt (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. Der eigene Wald ist 7 ha groß, und die Almwiesen erstrecken sich über 15 ha.

Der Weißberg-Bauer, LEOPOLD STEINMAIR (geb. 1905), der zweitgeborene Sohn vom Joaser-Hof, hat 1941 auf dem Weißberg-Hof eingehiratet 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, der in seiner Gesamtstruktur starke autarke Züge aufweist.

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

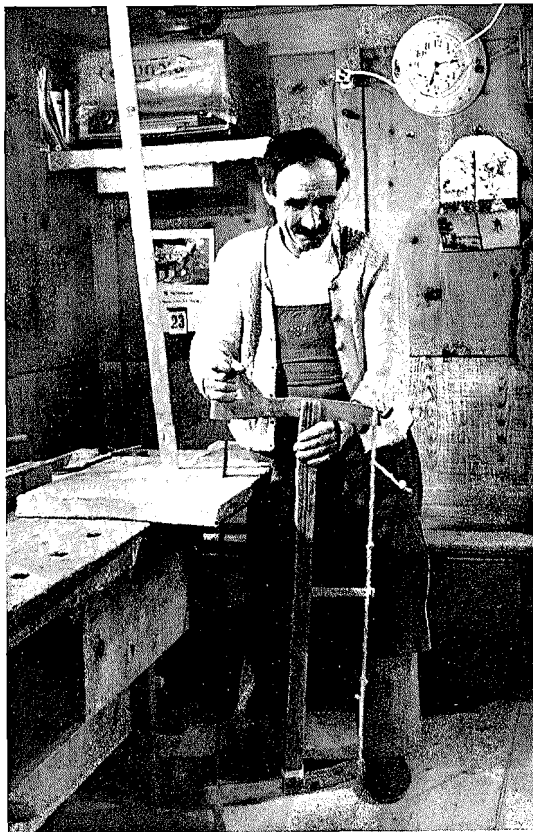


Abb. 2. Der Weißberg-Bauer bei der Herstellung des Brotschneiders

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.

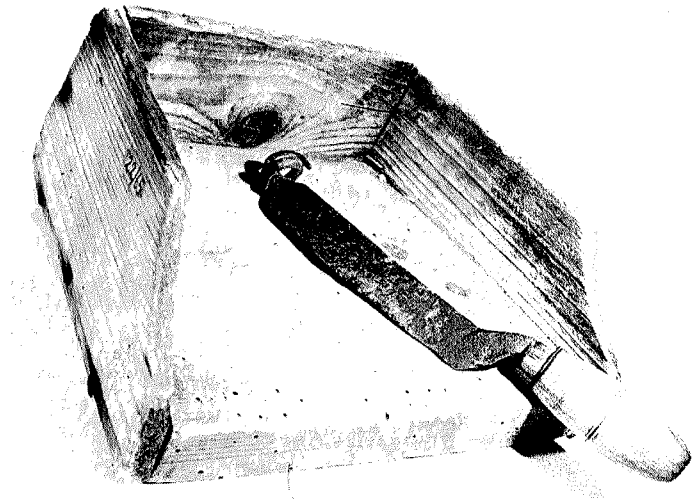


Abb. 3. Ein älterer Brotschneider vom Weißberg-Hof

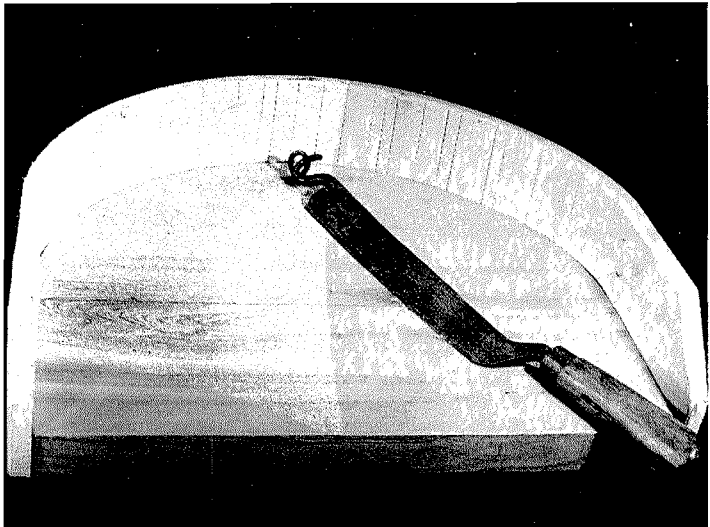


Abb. 4. Der bei den Filmaufnahmen hergestellte Brotschneider

Zur Entstehung des Films

Die Filmaufnahmen entstanden im Rahmen einer Dokumentationsserie über das Südtiroler Volksleben. Eine der zentralen Fragen beschäftigte sich mit dem „Einjahrsbrot“. Zu diesem Thema wurden Filmaufnahmen nicht nur über das Brotbacken selbst, sondern — im Zuge der methodischen Klarstellung der unmittelbaren Zusammenhänge — auch über Roggenschnitt, über Dreschen und Mahlen hergestellt. Die Aufnahmen über die Herstellung eines Brotschneiders bilden den Abschluß dieses Komplexes.

Die Aufnahmen wie auch die Veröffentlichung des Filmmaterials wurden durch die Unterstützung der Stiftung Volkswagenwerk ermöglicht.

Filmbeschreibung

Der Weißberg-Bauer steht in seiner Stube vor einer Werkbank. Auf der Werkbank liegt ein Brett, das durch eine Stange, die zwischen Zimmerdecke und Werkstück geklemmt wurde, festgehalten wird. Der Weißberg-Bauer schneidet mit einer Säge ein Stück vom Brett ab. Das abgeschnittene Brett wird in einen Schraubstock gespannt und zuerst die Kantseite, im Anschluß daran die Flachseite gehobelt. Die Maße werden mit Hilfe von Zollstock, Lineal und Zirkel ermittelt. Nach Einzeichnung der Maße erfolgt das weitere Zuschneiden des Werkstückes am Schraubstock. In



Abb. 5. Zerbröckelung des Brotes mit dem Brotschneider

Fortsetzung der Arbeit holt der Weißberg-Bauer einen Stuhl, legt das Brett flach auf den Sitz und beendet das Zuschneiden mit einer Säge. Das Werkstück wird wieder eingespannt und die Rundseite geglättet. Ein etwa einen Meter langes Brett wird eingespannt, mit einem Langhobel die Breitseite gehobelt, anschließend die Grundplatte abgemessen und die Maße auf das eingespannte Seitenbrett übertragen. Mit einer kleinen Handsäge wird die Oberfläche des Brettes in gleichen Abständen eingekerbt, aus dem Schraubstock gelöst, versuchsweise gekrümmt, anschließend wieder eingespannt und an einigen Stellen die Einkerbung vertieft. Nach einer nochmaligen Prüfung wird dieses Brett in die Küche getragen und in den Warmwasserbehälter getaucht. Im Anschluß daran wird die Stelle für die Halterung der Schneide ausgemessen, die aus starkem Draht geformte Öse durch das Grundbrett getrieben, auf der Unterseite auseinandergebogen und flachgehämmert. Aus dem Warmwasserbehälter wird nun das Brett für die Seitenwand geholt. Anschließend wird die Mitte des Brettes an die Mitte der Krümmung an der Grundplatte passend angelegt, mit einem Hammer zurechtgeschlagen und gleich festgenagelt. Die abstehenden Kanten werden abgesägt, leicht abgerundet und geglättet. Die Schneide wird in die Öse eingehakt und der Brotschneider an einen Nagel gehängt. In den abschließenden Einstellungen zerkleinert der Weißberg-Bauer hartes Einjahrsbrot mit der neu hergestellten Brotgrammel.

Literatur und Filmveröffentlichungen

- [1] RAUTER, WALTRAUT: Begleitveröffentlichung zum Film E 793. Mitteleuropa, Tirol — Flachsverarbeitung: Riffeln — Brechen — Hecheln. Publ. Wiss. Film, Sekt. Völkerkunde · Volkskunde 2,5 (1969), 439—453.

- [2] RUTZ, W.: Mitteleuropa, Tirol — Roggenernte (Schnitt mit Sichel). Film E 674 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1964.
- [3] RUTZ, W.: Mitteleuropa, Tirol — Roggendrusch mit Flegeln. Film E 730 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1965.
- [4] SIMON, F.: Mitteleuropa, Tirol — Bäuerliches Brotbacken (Einjahrsbacken). Film E 676 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1964.
- [5] SIMON, F.: Mitteleuropa, Tirol — Mahlen in einer bäuerlichen Mühle. Film E 1221 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1968.

Angaben zum Film

Das Filmdokument wurde 1966 zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht. Stummfilm, 16 mm, schwarzweiß, 138 m, 13 min (Vorführgeschw. 24 B/s).

Die Aufnahmen entstanden im Jahre 1965 in St. Magdalena in Gsies in Zusammenarbeit mit dem Landesausschuß Bozen. Veröffentlichung aus dem Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, Dr. F. SIMON; Aufnahme: H. WITTMANN.

Inhalt des Films

Im Film wird die Herstellung eines Brotschneiders (*Grambl*) gezeigt. Das Gerät dient zur Zerbröckelung des luftgetrockneten, harten Südtiroler Bauernbrottes.

Summary of the Film

The film shows the making of a bread-cutter called *Grambl*. The procedure can be observed in full detail. By means of the *Grambl* the hard South Tyrolian one-year bread is crumbled.

Résumé du Film

Le film montre la fabrication d'un *Grambl*, c'est à dire d'un coupe-pain. Le processus peut être observé dans tous les détails. L'appareil sert à effriter le pain tyrolien, qui est conservé pendant un an.