

4. *Der Brotteig*

In jedem Bauernhaus gehörte die ovale oder rechteckige Backmulde, aus Holzdauben gefertigt, zum festen Bestand. Am Vorabend des Backtages wurde sie in der warmen Stube aufgestellt. Der Bauer schüttete eine exakt abgemessene Menge Mehl hinein.

In der Mitte des Mehls wurde eine kleine Mulde gemacht. Dahinein sollte am anderen Morgen der Sauerteig kommen. Nun ging die Bäuerin daran, in einer Schüssel den Sauerteig (das ist gegorener Teig vom letzten Backtag) mit etwas Hefe, warmem Wasser und Mehl zu vermischen. Diesen Vorteig gab sie in eine Schüssel, deckte ihn sorgfältig zu, damit weder Katzen noch Mäuse Zugang hatten, und stellte ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Am anderen Morgen standen Vater und Mutter bereits sehr früh auf. Der Vater stellte Holz bereit für das Anfeuern des Kachelofens, und die Mutter leerte den aufgeblähten Vorteig in die Mehlmulde, schüttete warmes Wasser dazu und begann den Brotteig zu kneten. So zwanzig Kilo Teig waren schwerste Knetarbeit! Ganz zu Beginn des Knetens hatte der Vater die richtige Menge Salz zugegeben, denn Brot ohne Salz ist schlecht, aber zuviel davon gibt schrecklich Durst. Salz konnte man nur bei wenigen Krämern kaufen, und es war kostbar und daher auch teuer.