

## 5. Das Backen

In der Zwischenzeit war das Kneten beendet. Der Teig musste eine Stunde ruhen, bevor die Mutter daraus die grossen Laibe formen konnte. Es gab Vier- oder Fünfpfünder (2 oder 2,5 kg).

Ein wenig Teig hielt die Mutter für den nächsten Backtag zurück, und mit dem Rest machte sie **Wähen**. War nämlich das Brot fertig gebacken, so war der Ofen gerade noch heiss genug, um 3–4 Wähen zu backen. Was wir heute so als **Pizza** geniessen, gab es vor hunderten von Jahren bei den Bauern alle 14 Tage. Auf ein rundes Eisenblech legte man Brotteig und oben drauf die Auflage, die der Jahreszeit entsprach: im **Winter** Kabis mit kleinen Speckwürfeln, Zwiebeln, Kümmel und Koreander, im **Frühling** Spinat, "Hüürepäiss" (das war die erste Speise oder Trank im Jahr, Heurigen), Johannisbeeren, Zwetschgen, Äpfel und Birnen. Und wenn es besonders schmackhafte Wähen geben sollte, so sagte die Mutter zur Tochter: "Schau, ob die dicke Henne ein oder zwei Eier gelegt hat und bring sie mir!" Mit diesen Eiern, etwas Mehl vielleicht und dem Tages-Nidel wurde ein Aufguss auf die Wähe gegossen. Es war jedesmal ein Festessen. **Zucker** zum Süssen gab es nicht, vielleicht hatte man **Ahorn-Sirup oder Honig**, meist aber hatte man keines von beiden, und man war trotzdem zufrieden. (Die Äbtissin vom Fraumünster Zürich schenkte zu **Weihnachten** den ihr wohlgesinnten Zürcherfamilien im 12.–13. Jahrhundert 100 g – 200 g Zucker; damals war das eine ausserordentliche Kostbarkeit.)

Der Kachelofen war nun heiss genug. Mit Weisstannen-Reisig, das der Vater vorher ins Wasser getaucht hatte, reinigte er das Feuerloch von Asche.

Nun ergriff er den **Backschüssel. (Backschieber)**. Das ist ein langer Stiel mit einem dünnen Brett am vorderen Ende. Auf dieses Brett stäubte er ein wenig Mehl und legte einen runden Teiglaib darauf. Und nun schnell die Ofentüre auf, hinein mit dem Teig, bis vorne in den Feuerraum. Den Backschüssel zog er nun ruckartig weg, und schon kam der nächste Teigklumpen auf dieselbe Weise in den Ofen.

So wurden etwa 10 Brote gebacken. Diese mussten für die nächsten zwei bis drei Wochen reichen. Von dem neuen Brot durfte man aber erst am folgenden Tag essen; von frischem Sauerteigbrot konnte man Bauchschmerzen bekommen. Brot diente in den Bauernfamilien als Hauptspeise und wurde daher auch als etwas sehr Wertvolles und Edles behandelt. Nur die Eltern durften Brot abschneiden – es war eine "heilige, ehrfürchtige" Handlung.