

De Backes on dat Bouerebrot

Friehet, wie et im Doref noch en Backes gen hot, do hon all die Leit ehr Brot seלבst geback. Jo, all grad net, awwa die, die aach e bißje Landwirtschaft harre, on dat ware die merschte. De Backes hot mitte im Doref gestann, dat ach jeder gut hinkom es on uedroff war en Glock fo de Vorstea wenna die Leit sesammerufe wollt.

Ennewennich hatt de Backes zwo Ue, in däne ma backe konnt, äner fo die Leit ousm Iwadoaf on dä anna fo die Leit ousm Onnadoaf. Vore an da Stroß es ma dorsch en brät Dehr rengang on ronderom war dä Roum met stabile, fest offgeboute Disch engericht, of die ma sich ach droffsetze kont. Die ganz Enrichtung war forschbar schwaz vom viele Ruß on Qualem. Iwa dä zwo Backue on onna däm Gläckche offem Dach war noch en Onnerichtsroum, dä zeletzt als Berufsschool benutzt wor es fo die Bue on Mäd, die eichtlich neist gelehrt harre, awwa noch en die Berufsschool gehn muste.

De Backes war jo ach net nor fo se backe do. Ach die Gemäneversammlung es do gehall wor wenn de Vorstea die Glock gelout hot. Dann hatt dä emma ebbes se san gehat, wat die Leit wesse muuste. Zum Beispiel, wann ma wiere met da Gemän se gehn hatt for Holz im Wald se mache ore wann dat Hau ore de Kromet se mache war for dä Gemänestier, dä im Stierstall gestann hot on aach jede Dach fresse muust. Aach wenn et im Doref ebbes se räschele gen hot wä de Miele ore wäe ebbes annerem warret so gen hot.

Ganz fria harre ma jo noch zwo Miele im Dorf, die iwerscht Miel am Walerwäsch on die onnerscht Miel henna Gasse Heck no Nierewella ronna. Alle zwo sen mit Wasser betrieb wor on et war emma scheen, wenn eich mit meinem Oba on dem Lädawähnche dohin gefah sen. Eich kann meich noch gut dodran erennere. Awwa dodeno hots nor noch die elektrisch Miel am Stierstall gän, wo ma gleichzeitig ous Kor ore Wäz sei Mähl mahle on die Gerscht fod Vieh schrore kont.

Jo, eich wollt ouch awwa vom Backe vaziele. So alle verzehdach bes drei Woche es also bei de Bouere geback wor. Dotefor hot ma naderlich nor sei eie Mäl gehul, wat ma dann am Omend vorher schon met däm Souadeich vom letzemo on da kaft Heb met e bissje warm Wasser ous däm Schiff vom Kicheherd mit ebbes Salz in da Backmuhl angesatz hot. Dat war emma die Awet von die Fraleit, deshalb wäs eich net me so ganz genau wie dat gang hot.

Eich gläb awwa, se hon aach nor Brotmähl gehul, kä Weißmähl, wat ous Wäz gemacht wor es. Dat war nor for de Kuche, den et jede Sonndach gän hot. Beim Brotmähl es de Souadeich ganz wichdich for dat Gähre von däm Deich, die Heb allän kann dat net mache. Deswähe es et aach so wichdich, dodevon emma ebbes iwerisch se losse, se dreckeke on en en Säcksche se felle on an dat Fenster en da Kichekaamer se hänge. Manichmo gehn zwar die Meis e bißje dran, awwa dat schmeckt däne aach net so richtich on so bleibt genuch iwerisch for dat nächste mo se backe.

Gemänehand hot ma so 8 bis 10 Brode of ämo geback, je no däm, wie viel Leit ma am Disch sitze hat. Em Suma hot ma me Brode geback, weil ma do wäe da viele Awet off de Sticka on de Wiese net so viel Zeit hat for andouand se backe. Dann kam et alsemo vor, dat die letzte Brode en da Bankkist e bißje schemmelisch wor sen. Dat war awwa net so schlemm, ma hot dann änfach dä Schemmel abgeschniet on de Sey gän, dat wat noch gut war, hot ma dann gäß.

Eweile komme ich schon wiere vom Backe ab, et get jo aach so viel se vaziele!

Die holzene Backmuhl war bei so viel Deich ganz scheen voll on fo die Fraleit muß et ganz schwer gewäs sen, mit de zwo Arme on Hän de Deich so lang se knete bessu gut war on erschte emol gehn konnt. Mershdens hot dat ach die Jungefra mache misse on die Schwermotta hot offgebasst, dat se dat aach richtich gemacht hot. Die ganz Enrichtung hot emma en da Kisch näwe dem Herd gestann, weil de Deich do am beste gehn konnt. No so e paar Stonn hot ma dän dann sesammegekloppt on nochemo met de Arme on de Hän ordelich gemengt. Erscht dodeno sen änzeln Portione drous gemacht wor, so groß wie Kenskäpp, die dann en die Rempscha ous Stroh komm sen, die awwa vorher merrem frische Kichehanduch ore em annere weiße Labbe ousgelacht ware.

Weile sen se offed Lädawähnche gelad on en de Backes gefahr wor. Det ma iwahaupt soviel Brode of ämo droff kriet hot, must vorher die Läda ous da Schoua gehul wäre, die off dat erscht Christ gang es. Die war so an die zwometerachtzich lang on es of dat Wähnche de läng no droff galacht wor. Wenn se fo all die Rimpscha mit de Brote net lang genuch war, kamde die restliche onnedronna näwe de Äma mit da Berscht on dem annere Krom, den ma beim Backe so gebroucht hot.

So zwo Stonn vorher awwa must ma em Backes de Ue anfänge. Dat hot bei us merschdens die Oma gemach. Weil ma jo gemänehand met annere Leit en änem Ue sesamme geback hot, hon von jedem so zwo bes drei Schanze Reisa gelangt, for de Ue se heize, dat ware dann sesamme so fia, fönnef Schanze mit trockenem Holz. Ma must do schon debeibleiwe ore zwischedorsch emo gucke gehn, weil dat Foua jo richtisch brenne on de Ue aach gleichmäßisch heize sollt.

Wenn dann die Jungefra met de Kenn on däm Wähnche met de gefellte Rempcher em Backes war, es die Glut met de Kest ous däm Backue geschorr wor, alles no vore, wo die schwaz Klapp ous Eise war mit dä zwo Gägewichte, die ähm geholef hon, die Dehr annem Holzgreff no ue se drecke. Wenn ma dann dä Haf Glut met däm kläne Dreiecksbrätche an der lang Stang ganz ous däm Backue rausgeschorr hot, hot dat emma Funke gän wie farekt. Die Glut es dann aach gleich met Wasseräma gelescht wor, weil ma dodevon jo aach noch die Holzkuhle hon wollt.

Weile woßt ma jo net, ob de Backue wam genuch war ore vielleicht ach schon zu wam.

En Thermometer horret do net gen. Dann hot ma zwo, drei Gerschteähre senkrecht en en Ress von da Schieß gestobbt on die dann am lange Stiel in däm ganze Backue romgefah. Die Ähre muuste dodebei scheen broun wäre, wenn se schwaz wor sen ore sogar noch e bißje geflemmt hon, war et noch zu häs fo se backe.

Offem Borm vor däm Backue hot die Holzkuhl noch gedämpt on es erschemol en dat Loch onna däm Ue geschubbt on geschöppt wor, dann war die alsemo ous de Fieß. Weile kam die Schieß zu ehrem richtische Ensatz. Ä Rimpche no däm annere es von äna Fra erumgekippt wor of dat Brät von da Schieß, die anna Fra hot dann schnell met ehrem Finger en Loch ore merrem Katebliedsche en kläne Ress en die Medde von däm nackische Brotdeich gemach on dän dann met da Berscht ordelich nassgemach, bevor die drett Fra dat Brot dann dief en de Uwe bis hennehin erengeschubbt hot. So bißje Platz muust zwische de Brote noch bleiwe, weil se sich jo no alle Seite noch ousgedehnt hon. Manichmo sen ach zwo sesammegang, wat awwa net so schlemm war.

Wenn samsdachs geback wor es on wenn noch Platz em Ue war, sen am Schluß noch e paar Kuche debeigeschubbt wor. De Kwätschekuche, de Kremmelkuche on de Bereflare ware emma am beste, die sen alledrei ous Hepdeich gemach wor on hon besonnarsch morjens zum Kaffetrenge am beste geschmackt.

No so annathalb Ston war et soweit, die Brote muste dann feddich geback sen. Manchmo, wenn de Ue änseitig beheizt war, sen aach e paar Brote so uedriewa bißje schwaz wor. Die Kuche sen awwa vorher schon rousgehul on hämgefah war, net nor weil se vore gestan hon, die ware änfach fria fädisch.

Die scheene broune, ronde Brote met däm Loch ore däm kläne Reß uedroff sen weile of däm Lädawähnche hämgefah wor, wo se dann en da Kisch wie Bicher en die Bankkest gestalt on merrem alte Bettduch ore ebbes annerem zugedeckt wor sen. Die Padie must dann so lang halle, bes wiere die Rei and Backe kam. Zum Schluß hon de Oba on eich die kalt Holzkuhl em Backes en Äma geschöppt on aach met däm Lädawähnche hämgefah, de Opa hot vore an da Deichsel gezoh on eich hon henne gedreckt.