

Brot bagge in Letzbeirena Platt

Die negst Woch muss eich Brot bagge. Am beste deret ma am Diesdach basse. Dann giehn eich am Mondach, wenn die Morjensglock leit an de Bagges.

Do werd dann die Reiefollisch, vor am Diesdach se bagge, ausgelost. All die bagge wolle, komme dann an de Bagges. Als Los hott jede Houshalt en Blehscheld.

Do es die Housnommer engestantz. Dat Scheld ess etwa 5 mol 6 cm groß.

Ent von de Fraleit hält die Schurz hoch. Do komme die Schelder ren. So wie die Lose jetzt gezoh were, so ess dann die Reiefollisch beim Bagge.

Wer am Diesdachmorje aanfängt broucht zwe Schanze, weil der Baggesuhwe noch kalt ess. Der Negsde hott dann met ener Schanz genuch. Eh Schanz ess aus Kniewel on Reiser gebonn, etwa 150 cm lang on 40 cm dick.

Die Schanze were en de Uhwe gedon. Do tronner kemmt e besje Stroh ,damet ma et besser an brenne griet. Wenn dann dat Holz all verbrannt ess, were die Kuhle on die Esche met de Kretz (ora och Kest genannt) rausgeschorr onn in de Eck newe dem Uhwe gedon.

Enn der Zeit wo die Kastanie zeirich sin, spiele halfwüchsige Junge allsmol en Streich. Se werfe unbemerkt Kastanie in die noch heese Kuhle in der Eck, on mache sich schnell aussem Stepp. No kurzer Zeit explodierte die Kastanie on erschrecke die Fraleit im Bagges.

8 ronde Brot bagge eich. De Deesch es in Rempscha. En Rempsche ess aus Stroh gefliescht on so gross wie eh Brot. Die Rempscha wäre met dem Wänsche in de Bagges gefah. Die Schieß holle ma och met. Met der werd de Brotdeesch en de Bagguuwe "geschoss". Die Schieß werd am Uhwedierche offgelaacht. Vore off de Teller werd dann en Rempsche gestelpt on de so geformde Brotdeesch met de Schieß en de Uhwe balangsiert.

Nora Stonn on eh Viertel muß dat Brot gefrescht wäre, domet die uwere Kurscht glänzend on dunkel werd. Jede Brot werd met der Schieß an dat Uhwedierche geholt, met de Freschbierscht leicht met Wasser engebensellt on wiera zereck en de Uuwe gedon.

No etwa annerthalb Stonn kenne eich dat Brot rausholle, on met dem Wänsche hemm fahre.

Manchmohl ist dat Brot "offgefahrt". Dann hott sich die uwere Kurscht vom restliche Brot gelöst. Am Geschmack ännert dat nix, awer ma kann keh ordentliche Brotscheiwe schneire, Worom dat "offgefahrt" passiert, wees ma net. Vielleicht hots am Mehl gelehnt. Die Qualität vom Mehl ess jo abhängig, wie trogge orra feicht ma em Herbst die Frucht in die Schaua kriet hott.

Wemma Brot bagge, muss noch mindesdens eh Brot dosein, weil frisch gebagge Brot besonnens gut schmackt, on deshalb dann gleich zuviel gess werd. Dat alt Brot muss zuerscht all gess were, un dann ess dat naue Brot net mie so frisch.

Edgar Tatsch