

Über unser täglich Brot

Von Friedrich Almer

Nach der Sage waren die ersten Bauern die Ameisen. Tatsächlich ist in der Bibel zu lesen: „. . . Geh hin zur Ameise, . . . und betrachte ihre Wege, und lerne Weisheit. Sie hat keinen Führer, noch Lehrmeister, noch Herrn, und doch bereitet sie im Sommer ihre Speise, und sammelt in der Ernte ihren Vorrat.“ (Sprüche von Salomon, Kap. 6, Vers 6–8). – Die Menschen waren zuerst Jäger, sie wurden erst später Bauern. Denn erst, als sie vor tausenden von Jahren die Früchte der Getreidepflanzen kennengelernten, wurden sie seßhaft. Nun konnten sie nach der Saat auf die Ernte warten und dann die Früchte zu Brei und Brot verarbeiten. Zur bäuerlichen Arbeit gehörte nun auch das Brotbacken und Brot wurde zur täglichen Nahrung. Heute kann sich kein Mensch bei uns einen Haushalt ohne Brot vorstellen.

Die ältesten Getreidepflanzen sind Gerste, Weizen und Hirse. Den Weizen kannte man in Ägypten schon im 6. Jahrtausend vor Christi Geburt, der Roggen kam erst um rd. 700 vor Christi Geburt dazu. Beide wurden zum Brotgetreide der Europäer. Anfangs wurden die Körner zerrieben und unter Zusatz von Wasser oder Milch zu Fladen verarbeitet und auf heißen Steinen gebacken. Diese Brote wurden ohne Sauerteig hergestellt. Bereits 450 v. Chr. sagt Herodot zu diesem Thema: „Alle Menschen haben Furcht vor dem Faulen der Speisen. Die Ägypter aber stellen den Brotteig auf, daß er faulen muß.“ – Ursprünglich war also ein Brotteig stehen geblieben und faul, d. h. sauer geworden. Man verwendete und bearbeitete diesen Teig aber trotzdem und siehe da, beim Backen erhielt man ein ungewohnt wahnschmeckendes „Brot“. Damit war der Sauerteig erfunden und hat seinen Werdegang und seine Entwicklung fortgesetzt.

Von Ägypten und Phönizien kam das Brot nach Griechenland. Die Griechen verfeinerten das Brot durch Zugaben von Öl, Käse, Wein, Mohn und verschiedenen Gewürzen. Dann kam das Brot nach Italien und hier entwickelte sich das Handwerk der Bäcker. Sie erzeugten auch schon verschiedene Brotarten, denn der römische Geschichtsschreiber Plinius berichtet bereits darüber.

In unserer Heimat herrschten im Mittelalter zwei Brotsorten vor. Brot aus Gerste- und Hafermehl, dick und schwer, das „Armeleutebrot“, und Brot aus Weizenmehl, es wurde „weizbrot“ oder „schoenbrot“ genannt.

Für die Ausübung des Handwerks war bei uns im 12. Jh. bereits eine besondere Erlaubnis notwendig. Im 14. Jh. gab es schon eine Reihe von Bäckern: Sauer-, Schön- oder Süßbäcker, Schwarz- oder Losbäcker, Kuchenbäcker, Feinbäcker. Jeder durfte nur eine bestimmte Brotsorte herstellen. Erst mit dem Aufkommen der Zünfte erlangte dieses Handwerk eine andere Ordnung. In Waidhofen an der Ybbs waren die Bäcker in der „St.-Katharinen-Zöch“ zusammengeschlossen. Die erste Bäcker-Ordnung erhielt sie von Bischof Leo von Freising am 10. Juli 1553. – Mit der Verhängung des Standrechtes in der Gegenreformation gingen diese erworbenen Rechte verloren

und so sah sich die Bäckerschaft gezwungen, bei der Regierung um die Wiedergenehmigung vorstellig zu werden. In ihrer bedrängten Lage wandte sie sich an den damaligen Statthalter von Niederösterreich, Herzog Ernst, als Administrator des Hochstiftes Freising um Beistand und Hilfe. Sie sandte ihm untertänigst den ersten Stiftsbrief des Bischofs Leo von Freising mit der Bitte, die in diesem Brief enthaltenen Rechte wieder „gnädigst“ zu bestätigen. Die Erneuerung erfolgte in Freising am 16. September 1594. Eine teilweise Wiedergabe dieser Privilegien ist hier angeführt.

1. Wenn einer Meister werden will muß er Geburts- und Lehrbrief vorweisen. Hierauf muß er dem Handwerk das Meistermahl geben, Essen und Trinken den ganzen Tag, ein Frühmahl und ein Essen mit Fisch, dann zum Abend eine Jause, dazu einen guten Wein, wie es den Bäckern gefällig. Weiters muß er ein „Kantl“ Mußkateller spenden und zehn Pfund „Wax“ und noch ein Mahl zahlen an einem Tag der den übrigen Meistern genehm ist. Hiezu muß er von Bäckergeschäft zu Bäckerladen selbst gehen und die Meister und Meisterin hiezu einladen.
2. Will sich ein fremder Bäcker einkaufen, muß er dem Handwerk Geburts- und Lehrbrief von drei Jahre Lehrzeit vorlegen. Er muß zahlen fünf Gulden und acht Pfund Wachs und eine Kanne Muskateller. In die Handwerks „Pixin“ drei Pfennig, mit denen er sich in das Handwerk einkauft.
3. Nimmt ein Bäcker einen „Pueben“ als Lehrling auf, muß er vier Schilling als Meister und vier Schilling für den Buben zahlen.
4. Der jüngere Helfer bekommt wöchentlich 25 Kreuzer, der ältere Helfer drei Schilling, der „Taügmüscher“ zwanzig und dem jüngeren fünfzehn Kreuzer. Mehr Lohn oder weniger zahlen wird mit zehn Pfund Wachs bestraft werden. Ausgenommen in der Fastenzeit, weil mehr Arbeit wartet, soll er für das Wassertragen und Scheiter holen, den Lehrjungen mehr zahlen dürfen.
5. Gottesdienst am Jahrtag d. i. der Sonntag nach dem Jahrmarkt ein Seel- und Lobamt, zum Quatember in der Spitalskirche ein Seelenamt und zu Pauli Bekehrung.
6. Seit „unvordenklichen Zeytten“ beim Handwerk der Bäcker zu Waidhofen a. d. Ybbs incorporiert sind folgende Ortschaften: Seitenstetten, Weistrach, Ernstthal, Sallaberg, Haag, Biberbach, Wolfsbach, Strengberg, Zeillern, Ulmerfeld, Neuhofen, Euratsfeld, Gafenz, Weyer, Neustift, Göstling, Gresten, Ybbsitz, Herrschaft Gleiß. Diese halten alle Jahre ein gemeinsames Mahl in Waidhofen/Ybbs.
7. Kommt am Wochenmarkt nicht genug Getreide von den Bauern, haben zuerst die Stadtbäcker ihren Bedarf zu decken und dann erst die „Außwendigen“.
8. Fremde Bäcker und „Sterrer“ dürfen weder Brot backen noch „faillhalten“. Das Roggenbrot solle wie von alters her vier Pfund wiegen.
9. Am Quatember-Sonntag vor Weihnachten ist Zechmeisterwahl. Ein alter von der Stadt und ein junger von den auswärtigen Bäckern. Hierauf folgt die Schlüsselübergabe bei offener Handwerkslade. Wer sich widersetzt, zahlt vier Pfund Wachs.

Eine weitere, der späteren Zeit angepaßte Erneuerung dieser Bestimmungen erfolgte unter Kaiser Karl VI. am 20. September 1717. Während diese als „Privilegium caroli“ mit großem anhängendem Siegel im Original im Stadtarchiv von Waidhofen an der Ybbs erhalten sind, gibt es dort die vorerwähnte Bestätigung von 1594 nur in Abschrift.

Wenn auch diese verbrieften Rechte im allgemeinen durch die Bäcker eingehalten wurden, so versuchten doch einige, sich durch Umgehung der auferlegten Verpflichtungen Vorteile zu verschaffen. Als Folge davon mußte sich der Rat der Stadt Waidhofen an der Ybbs wiederholt mit diesem Thema befassen. Einige Ratsbeschlüsse seien hier wiedergegeben:

8. January 1563

„Die Peckenordnung 10mal abschreiben und jeden Peckhen an Tafel in sein Werchstatt zegeben.“

15. January 1563

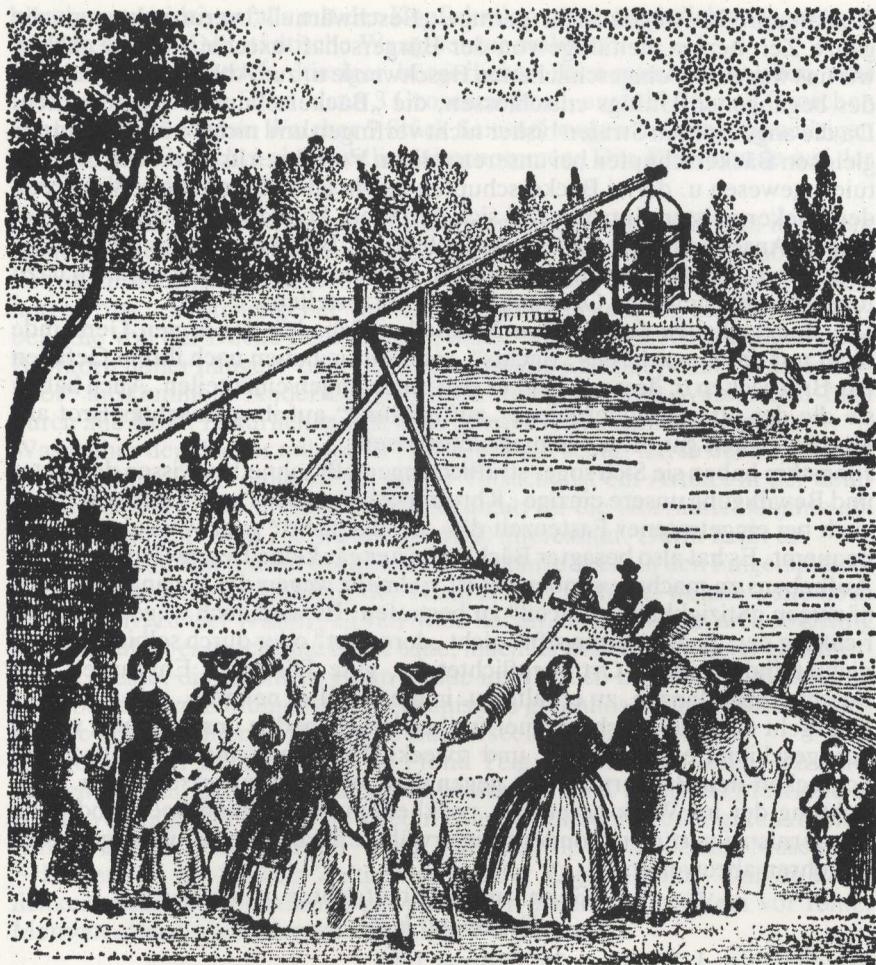
„Müllner und Peckhen sein an heut verordnet worden mit Bevelch daß die Müllner den Peckhen nach Gelegenheit aines jeden Waiz rechte guete maß und schön meel geben sollen. Widerumben das auch die Peckhen schön waiß Semmeln und dazue das gewicht Pachen sollen. Wo aber dem nit volzihung beschächt, sollen si baiderseits zu der schupfen gefüert und gestrafft werden. Zu deme ist verordnet worden, daß man jeden Peckhen aine Tafel wie die Pacht sein solle in sein Hauß zustellen solle.“

7. Juni 1564

„Vor dem Stadtrichter Hans Tätzel seind heute die Müllner und Peckhen beiderseits wegen der schwarzen Semeln halber erschienen derowegen sie vor gefordert wurden. Es ist ihnen ernstlich auferlegt worden, daß erstlich der Müllner dem Päckchen fein Meel u. Schrottguett nit vermalen sondern ordentlich nutz und guett arbaitten u. worden Peckhen dem Müllner destowegen strittig würde, so soll soliches der gerichtlichen Obrigkeit zeitlich angebracht u. darauf beschaut auch volgends weiter was sich gebührt gehandelt werden. Und sollen die Peckhen aigentlich u. ernstlich gedenken, daß sie ihr gepächt schön waiß und khnackhgrüffig machen u. außpachen sollen, darzue das gewicht und ordentlich gefärbt, wo daß aber nicht beschächt, wirdt baiderseits gegen den Verprechern die schupffen gebraucht. —“

Interessant hier, daß als Strafe für die Nichteinhaltung der getroffenen Maßnahme das Vorführen „zu der schupffen“ angedroht wurde. Diese „Bäckerschupfen“ war eine Art Schaukel auf einer Mittelstütze. An dem einen Ende des Balkens hing ein Verbau (Korb), in den der schuldige Bäcker hineingesetzt wurde. Vom anderen Ende des Balkens wurde das Bäckerschupfen vorgenommen. Dabei wurde nun der Schuldige in eine schmutzige Lacke, in einen Bach oder Teich, ja sogar (z. B. in Wien) in direkten Unrat getaucht. Verschiedentlich kam es sogar vor, daß der Schuldige zulange unter Wasser gelassen wurde und dabei ertrank. — Für alle verurteilten Bäcker war diese Behandlung natürlich eine enorme Schande und dem Spott der sicherlich zahlreichen schaulustigen Bevölkerung war er noch lange ausgesetzt. (siehe Bild).

rechte in der Gegenreformation gingen diese erweckte / hervor / hervorfrischen



Daß diese Justiz von der Obrigkeit später verpönt war, zeigt ein Rechtfertigungsschreiben von Richter und Rat zu Waidhofen an der Ybbs aus 1694.

Hoch u. wohlgeborener Freiherr!

Gnädig hochgebietender Herr Herr!

Auf das von Euer freiherrlichen Durchlaucht sub dato 19. Februar 1694 wegen des allhiesigen Bäckerhandwerks eingereichten Beschwerde, wegen Aufrichtung u. Erbauung „ainiger Peckhenschupfen“ hieher gelangte Decret haben wir erbrochen u. mit gebührender Reverenz zu berichten, das wir wegen der ins Werk gesetzten „Peckhenschupfen“ gar billige Ursach haben. Alldiweillen die allhiesigen Bäckermeister des Gewichts des „Waiz u.

Rockhenprodrt“ wegen nicht geringe „Beschwärnuß“ verursachten u. die ganze Zeit herum vielfältige von der Bürgerschaft excediert wurde, haben wir uns wegen der eingeschlichenen Beschwerde u. zur Abhilfe u. Verhütung des begangenen Unfugs entschlossen, die „Bäckerschupfen“ aufzurichten. Da die angedrohten Strafen bisher nicht verfingen und nichts nützten und der gleichen Bäckerschupfen bei unseren seligen Vorfahren in Gebrauch und statuirt gewesen u. derlei Bäckerschupfen fast in allen Orten ohne Widerrede der Bäckermeister „introducirt“ sich befinden, können wir nicht begreifen, daß in Ansehung dieser Bäckerschupfen den Bäckern eine Beschimpfung widerfahre. Dies geschieht aber um den üblichen Gebrauch zu erhalten u. zu fordern u. die heilsame Ordnung wieder herzustellen.

Die Bäcker haben zum großen Nachteil u. Schaden der armen Gemeinde nicht nur das Gewicht des „Bachts“, sondern sie haben nach ihrem Gefallen das Brotbacken u. dessen Verkauf sich unterfangen einzuteilen. Auch haben sie die des öfteren anbefohlene „auftipfelung“ auf ihr gemachtes Brot aus Halsstarrigkeit gar oft u. vielmals unterlassen.

Jüngsthin haben sie Sich sogar sträflich angemaßt, ohne Vorwissen des Rates und Bewilligung unsere einzige „Khreizer-Semlgepächt“ nicht zu backen und auch bei eingetretener Fastenzeit das „peiglgepächt“ ganz wegzulassen sich bequemt. Es hat also besagter Bäckermeister gar keine Beschwerde und kein Aufhebens zu machen, sondern es ist vielmehr wegen der begangenen hartnäckigen „Stizigkhait u. Exceß“ zu bestrafen. Es wird auch wegen der Aufführung der „peckhenschupffn“ nicht „derogiret“ oder durch selbige gar vernichtet indem jeder Ort verpflichtet ist, gute Disziplin, Ehrbarkeit und Furcht einzupflanzen, zu erhalten u. in die Hand zu nehmen.

Es ergeht demnach auch an Euer freiherrliche Gnaden unser Gehör, wegen der geschilderten Ursachen und zwecks Einjagung mehrere Furcht u. Schrecken den Bäckermeistern gegenüber, uns in der Fortsetzung u. Aufführung der ins Werk gesetzten „peckhenschupffn“ keine Sperre oder ein Hindernis zu verfügen, sondern die erwähnte Klage wegen unzeitgemäßen Begehren abzuweisen.

Gehorsamster Stadtrichter
Ferdinand Hofer

Waidhofen a. d. Ybbs, am 25. Februar 1694

Mit Ende des 18. und Beginn des 19. Jhs. wurde nicht mehr „geschupft“, dafür wurde aber das bemängelte Gebäck konfisziert und an die Armen ausgeteilt. Hiezu einige Beispiele:

Am 7. Oktober 1788 wurden dem Müllner und Bäcker Sebastian Rohrhofer, Gerstl 93, vom städtischen Abwäger sechs Laib Brot weggenommen, weil jeder drei, fünf ja sogar sieben Lot Gewicht zu wenig gehabt hat. Das Brot wurde dem Armeninstitut übergeben.

Ratsprotokoll vom 25. Juni 1802:

Den hiesigen bürgerlichen Bäckermeistern wurde auferlegt, bei Backung der zwei Groschen-Semmel sich aber auch genau nach der Satzung so gewiß zu

benehmen, widrigenfalls mit der Konfiskation unnachsichtlich vorgegangen werden würde. Der städtische Waagmeister meldet:

„Dem Georg Dietrich, hiesiger bürgerlicher Bäckermeister wurden acht Laib zu 6 Groschen Brod, dann 3 Groschen Brod, auch 19 Stück 2 Groschen Semmel, dem Johann Walcher 9 Stück Semmel wegen des satzungswidrigen zu geringen Gewichts obrigkeitlich abgenommen. Das Brod wurde auf der Straße unter die Armen ausgeteilt.“

Nach all dem Geschilderten ist es nicht verwunderlich, wenn sich in unsere täglichen Redewendungen eine Menge Brot-Zitate eingenistet haben. Hat sich doch mancher „sein Brot hart verdient“ oder war mit seinem „Brot-herrn“ bzw. „Brötchengeber“ nicht zufrieden. Einstens lag das Brot in Körben, die von der Decke herabhängen, daher mußte man öfters einigen „den Brotkorb höher hängen“ oder der andere mußte überhaupt mit „Wasser und Brot“ auskommen. Anders ausgedrückt, kam man „mit Wasser und Brot durch alle Not“. Natürlich macht auch „Brot die Wangen rot“ etc. etc.

Was früher der Bäcker mit seiner Hände Arbeit schuf, hat in der Folge z. T. die Maschine übernommen. Zu dieser Tatsache ist ein Artikel in der deutschen Zeitung „Gemeinnütziges Wochenblatt für die Oberämter Canntstadt und Waiblingen“ vom 25. September 1830 interessant. Darin heißt es:

„Gerade beim Kneten hat der Bäcker seine ganze Seele in den Fingerspitzen, im Ballen und in der Höhlung der Hand sitzen. Er fühlt, welche Teile noch zu viel Luft, zu viel Wasser, zu viel Mehl haben, und indem er dieß so richtig fühlt, als ob er es durch eine Brille sähe, macht er den Teig zu jener gleichförmigen Masse, die zu einem guten Brode unerlässlich ist. So lang Maschinen auch bei dem vollkommenen Mechanismus gefühllos bleiben müssen, werden sie nie die fühlende Hand, die Bäckerseele ersetzen können.“

Ein geschickter Bäcker ist mit 30 Pfund Teig in 5 Minuten fertig. Ich kann versichern, daß der Teig dann gewiß besser geknetet ist als die Maschine es zu tun vermag. 30 Pfund Teig kneten ist eine Spielerei. Jeder gute Arbeiter wird in 11 Minuten 100 Pfund – statt 30 Pfund wie die modernen Maschinen – kneten. Es ist also kein Zeitgewinn bei der Knetmaschine. Daß an Reinlichkeit nichts bei Maschinen gewonnen ist, leuchtet ein. Wem vor reiner Menschenhand ekelt, der darf auch keine Brote essen.“

Literatur:

Österreichische Zeitschrift für Volkskunde, Band XVIII/67 (1964) – Seite 283 ff

Otto Hierhammer: Waidhofen an der Ybbs, Bd. I/Seite 136 ff

Jutta Kürtz: Das Brot Backbuch (1975)