



Nro. 29.

Der Bäcker.

Das Handwerk der Bäcker ist heutiges Tages allgemein bekannt; allein in den ältesten Zeiten hatte man zwar lange schon die Kunst erfunden, aus verschiedenen Getraidarten Mehl zu mahlen, und doch wußte man noch nicht Brod zu backen. Die alten Römer machten aus dem Mehl einen Brei, und behielten sich lange Zeit damit, bis Trauenzimmer endlich Brode backten. Weil aber diese nicht recht schmackhaft waren, so verschrieb man Bäcker aus Griechenland, welche die Römer Brod backen lehrten. Von Rom aus verbreitete sich das Handwerk der Bäcker nach und nach in die übrigen Europäischen Länder. Es haben aber die Bäcker von den Waaren, die sie verfertigen, verschiedene Nas-

men, als da sind: Kuchenbäcker, Brodbäcker, Oblatenbäcker, Zuckerbäcker, Pastetenbäcker u. s. w.

Hier ist die Rede bloß von dem Brodbäcker, der sich wieder in den Schwarz- und Weißbäcker unterscheidet: Ersterer, der Heimbäcker genennt wird, liefert das gröbere Roggenbrod, oder das sogenannte Hausbackenbrod; letzterer hingegen bäckt Weizenbrod, Stollen, Wecke, Brezeln, Semmeln, Siringe, Kuchen und dgl. Bei festlichen Gelegenheiten darf auch der Schwarzbäcker, so wohl als der Weißbäcker, Kuchen, Fladen, Gugelhopsen u. s. w. backen, wenn sie ihm von Privatpersonen ins Backhaus zugeschickt werden.

Der Schwarzbäcker bäckt für sich Roggenbrod zum Verkaufe, ingleichen auch für andere Leute, die ihm entweder das Roggenmehl oder den Laig liefern. Der Weißbäcker macht hauptsächlich sein Gebäcke aus seinem Weizen- oder Dinkelmehle, darf aber auch Roggenbrod zum Verkaufe backen.

Beide haben einen Theil ihrer Nahrung auch davon, daß ihnen Fleisch zum Braten, Pasteten, Torten u. s. w. zum Ausbacken zugeschickt werden. Sie verkaufen auch Mehl und Kleien.

Die Materialien des Bäckers sind 1.) Weizen- und Roggenmehl. Wenn der Weizen naß eingeärntet worden ist, so wird das Backwerk schlecht und schmierig: Ist das Korn bei nasser Aernthe ausgewachsen, oder mit vieler Trespel vermengt gewesen, so wird auch das Roggenbrod, trotz aller Künstelei, die man dabei anwendet, schlecht und der Gesundheit nachtheilig.

2.) Hefen oder Bäreme. Weißbierhefen ist besser als die vom braunen Biere; beide aber dienen dazu, daß der Laig in Gährung komme oder aufgehe. In Ermangelung der Hefen bedient man sich des Zeugs, einer flüssigen Materie, die meistens Hopfenwasser ist. Nur der Weißbäcker braucht zu seinem Backwerke Hefen, Bäreme oder Zeug.

3.) Sauerteig. Er wird nur zu dem Roggenbrode gebraucht und macht dasselbe trocken, verdaulich und schmackhaft. Der Bäcker macht ihn alle Tage frisch in einem grossen Kübel, der das ganze Jahr hindurch sauer bleiben muß, und kann ihm durch den nöthigen Zusatz von Zeit zu Zeit auf immer vermehren und erhalten.

4.) Salz, Kümmel und Koriander. Alles Backwerk erhält dadurch einen guten Geschmack.

5.) Wasser. Mit dem Wasser wird das Mehl eingemacht oder zu einem Laige geknetet; die Bäcker brauchen aber auch dasselbe zum Ausstreichen der gebackenen Brode.

Die wichtigsten Werkzeuge des Bäckers sind der Backofen, der ein gutes und wohlverwahrtes Fundament, ein sicheres Gewölbe und einen dreifachen Heerd hat. An demselben ist das Mundloch, die Brust, nebst dem Rauchzug und Leuchtröhren, zu bemerken.

Zu den übrigen Werkzeugen des Bäckers gehört das Backholz; verschiedene Schieber (oder Backschüsseln) zum Einschieben und Ausziehen des Backwerks, die Krüken, die Backtröge, Backbretter, Trogscharren und Taigmesser, Brechen, Streichen, Kehrwische, Durchschläge und Siebe, Mehlfässer, eine grosse kupferne Blase (oder kupferner Kessel) mit einem hölzernen Waschkäfigen (oder Deckel) Kräger, Bürsten, Kämme, Brodzeichen und Mangelhölzer.

An Waaren liefert der Schwarzbäcker Kokenbrode von verschiedener Form, Größe und Gewicht: der Weißbäcker eben so, nebst mürbem Brode von Weizenmehl, Semmeln, Kuchen u. s. w. Den meisten Fleiß ersodern die Fasten, und gesottene Brezeln, welche sich mehrere Jahre hindurch zum Gebrauche aufbewahren lassen.

Ruffen am Brode ist die Rinde; inwendig aber die Brosam. (Krumme.) Bei der Arbeit ist der Bäcker mit einer weissen Schürze bekleidet und hat die Ärmel des Hemdes zurück gestülpt, um mit den Händen desto ungehinderter kneten zu können. Ist der Taig sehr groß, so tritt ihn der Bäcker an einigen Orten mit den Füßen oder bearbeitet ihn mit einem Kneischeite. Seiner Nahrung wegen muß er sich einer vorzüglichen Reinigkeit beflüssigen.

Das Treten mit Füßen ist zwar nur im Felde üblich, wo Säcke auf den Taig geworfen werden und getreten wird.

Spuhlen ist eine eigene Art Gebäck, so blos im Nürnbergischen und in Erlangen üblich ist. Es ist ein weißes Brod, länglicht geformt, und wird nur zu Sonn- und Festtagen auf folgende Weise zugerichtet. Erstlich wird Hopfen gesotten, das Wasser heraus gepreßt, und das Mehl mit Zeug, der schon aus Mehl und Hopfenwasser besteht, wozu keine Hefen kommen, angemacht, gleichwohl aber in die Höhe gehet; ferner wird der Taig so fest geknetet, daß wenn man ihn mit den Händen allein fest zu machen nicht im Stande ist, die Ellenbogen dazu gebrauchen muß. Hierauf wird der Zeug in die Brechen (ein daran eigen verfertigter niedriger Tisch) gethan, und mit einem scharfen Brechscheid, das an den Tisch befestiget ist, so lange durchbrochen, bis der Taig glatt und feiner wird. Wenn die Masse groß und ungefähr 50 bis 70 Pfund schwer ist, werden zwey und mehr Menschen zum Brechen ersodert, und rechnet der Bäcker diese Arbeit unter die sauersten. Auf diese Art werden auch die Brezeln gebrochen, nur mit dem Zusatz, daß letzte Hefen bekommen und gesotten werden.

Das Handwerk der Bäcker ist frei, geschenkt und ungeschlossen. Es macht aber oft viel Mühe, bis ein Bäckerbursche ein neues Feuer oder Backrecht in einem Hause, das sonst dergleichen nicht hatte, erhält: Dahero sehen sich viele genöthigt, Mehلبerei zu treiben, das ist, mit Getraide und andern Kleinigkeiten zu handeln.

Die Lehrzeit des Bäckers dauert drei bis vier Jahre; Meistersöhne sind an keine gewisse Zeit gebunden. Nach der Handwerksordnung muß ein Bäckerknecht drei Jahre wandern, ehe er sich zum Meisterwerden melden darf.

Zum Meisterstücke muß er einige Ofen voll Brod und Semmelwaare backen.

Viele Bäckerknechte lassen sich in Kriegszeiten als Feldbäcker brauchen. Einen großen Vortheil verschaffen sich die Bäcker durch Viehzucht, besonders durch das Mästen der Schweine, durch Brandweimbrennerei und Mehlhandel.

Das Bäckerhandwerk nährt überhaupt seinen Mann sehr gut und bereichert ihn, wenn er unverdrossenen Fleiß in den mancherlei Geschäften desselben anwenden will.

Weil bei der Bäckerei viel Betrug vorgehen kann, so macht eine gute Polizei daß die Brode das gesetzmäßige Gewicht haben müssen, und wohl ausgebacken werden. Das mürbe Brod wird nicht gewogen. In der Türkei straft man betrügerische Bäcker damit, daß ihnen durch die durchbohrten Nasenlöcher ein Strick, woran ein zu leichtes oder verfälschtes Brod hängt, gezogen und eine Anzahl Stockschläge auf die Fußsohlen gegeben wird: Zum Schrecken für andere führt man dergleichen Betrüger durch die vornehmsten Straßen eines Orts.