



Haschebroud

Wenn an eme Schpätsummerdaach morchens die Wolke odder die Näbel im Wall ghengt senn, wenns ausgsähe hot, als döte die weiße Wolke derekt aus de Beem rauskumme, wenn die Wolkefetze manchmol sogar middachs no dübbem Rauschklinge ghengt sen, dann hot die Modder zu uns Kinn gsäht, „die Hasche backe Broud“.

Die Modder hot äbber a selbscht Broud gebacke. In eme hölserne Backdrog is de Dääch ogsetzt worn. Dodezu hot mer Sauerdääch gebraucht. Den hot die Modder immer selber gmacht un des is sou gange. Noch em Backe hot die Modder de übberiche Dääch im Backdrog zsammegegratz un no mit Mehl zu lauder kleeni Ribbeli verriebe. Die Ribbeli sen in eme Baumwollsäckle dobbem Schpeicher uffghobe worn.

Am Obend vor em nägschte Backdaach, is des Säckle vom Schpeicher gholt worn. Die Modder hot in eme Eck vom Backdrog en Haufe Mehl nei un mit Wasser den Ribbeles-Sauerdääch in e Kaude in dem Mehahaufe neiglejt. Am nägschte Morche war dann den värtelse Backdrog voller Dääch, mit viel Luft und Blosche, sou arich hot der Sauerdääch übber Nacht gschaft.

Mit no mehr Mehl, Wasser un Salz is dann der Brouddääch zsammegegneted worn. Des war immer e Mordsärbet for die Modder. Dodezu hot se ihr ganzi Kraft gebraucht un bis alles sou richtig dorchgegneted war, do warn de Modder ihr Ärm bis hinner an die Elleboche däächich. Dann hot die Modder schöüni, groußi Lääber

gmacht, grad sou grouß, daß se gut in die Backkörbli aus Schrou neigepaßt hebbe.

Frühmorchens is de Backoufe ogschürt worn. Dodezu hot mer blous bucheni Scheiter nemme gedärft. De Bachoufe war dann häß gnung, wenn die Schtee obbe im gwölbte Dääl weiß worn sen. Dann is mit eme Kratzer die reschtliche Glut uff e Seite gschobe worn un de Bode vom Backoufe is mit eme nasse Schtroubäsche ausgeputz worn.

Uff de Broud-Schießer is mit de Henn e bisle Mehl druffgschträut worn un dann is des Broutkörble grad uff de Schießer druffschtürzt worn. Mit eme Bensel is der Dääch no naß ogschrice worn. Bevor mei Modder en Lääb in de Oufe gschosse hot, hot se jedesmol mit em Daume von de rechte Henn no drei Kräüzli uff de Dääch gmaacht.

An sou eme Backdaach hot die Modder immer sou 10 bis 12 Lääb Brout gebacke. Des Brout is dobbem Schpeicher uffghobe worn. 10 groußi Lääb Brout hebbe immer e paar Wuche glangt. Die letschte Lääb warn deshalb immer recht druggert un manchmols sogar schümmelich. De Schümmel is eefach weggschniede worn un de Rescht, der is gesse worn. Weil mir monatelang immer es gleiche Broud esse gmößt hebbe, hot uns domols es Broud vom Engelwärt besser gschmackt, als des von Modder.

Wie dann de Babba ausm Griech hemkumme is, hot der kee Ärbet gfunne. Er hot alles möchliche gschaftt. E ganz Zeitlang war er sogar daus Holzschlaache im Wall. In aller Hergottsfrüh is er do fort naus de Boddewall, naus de Pröhl odder nüber de Räüldemer Reh un schpät obens is er hemnkumme. Die Modder hot em zu seim Veschper immer en Ranke Brout mitgäbbe un mehrschstens war des Schtück für de Babba zu viel.

De Babba hot dann widder en Dääl von dem Broud mit
hemmingebrocht. Die Broutschtückli warn dann no dör-
rer un no druggerter, als sunscht. Doch de Babba hot zu uns
gsäht, des sei Haschebroud un jetzt war uns sogar em
Engelwärt sei Brout nemmi gut gnung, denn sou gut wie
es Haschebrout, des wu uns de Babba extra aus em Wall
mitgebrocht hot, war em Engelwärt sei Broud halt no lang
net.



Buch Heilige Ordnung von Josef Knapp