

Tradiční pečení chleba Traditionelles Brotbacken





*Pekař Max Gibis z obce Zwölfhäuser postavil v Sankt Oswald v roce 1997 pec podle starých postupů. Obvodové zdi jsou kamenné a klenba je postavena z těžkých šamotových cihel. Na přední klenbu a komín použil Max Gibis plné cihly z demolicie.
(Foto: Martin Ortmeier)*

halten. Die meisten werden gepflegt und bei Bedarf repariert. Was ist eigentlich so besonders an den Steinbacköfen, dass sie die großen runden Bauernbrotlaibe genau so backen, wie sie uns schmecken? Die ganze Masse der schweren Schamotteplatten der Ofensohle und der Steine des Ofengewölbes wird vor dem Backen mit einem Holzfeuer aufgeheizt. Einen Meter lang sind die Backscheiter aus Fichtenholz, die im Ofengewölbe aufgeschichtet werden. Brot kommt erst in den Ofen, wenn das Feuer niedergebrannt und die Asche ausgeräumt ist. Die erste, scharfe Hitze des Backofens wärmt die eingeschossenen Laibe durch, lässt den Teig aufgehen und gibt den Broten eine stabile Kruste. Dann aber sinkt die Speichertemperatur des Ofens in einem sanften Bogen ab, so dass

Na některých státcích v Bavorském lese se kamenné pece zachovaly dodnes. Většina z nich se dosud používá a v případě potřeby také opravuje.

Z těchto kamenných pecí vzcházejí ony velké kulaté bochníky, které jsou přesně podle naší chuti. Jak vypadá taková pec a jak se v ní peče?

Před samotným pečením se musí rozpálit celá hmota ohnivzdorné cihlové podlahy a kamenné klenby. Do pece se vloží metrová smrková polena, která musí zcela shořet. Chléb smí přijít do pece až po odstranění popela. Na začátku je teplota v peci velmi vysoká



*Backofenbauer Max Gibis aus Zwölfhäuser hat 1997 in Sankt Oswald einen Backofen in alter Technik errichtet. Die Umfassungswände sind aus Naturstein gemauert, das Gewölbe bilden schwere Schamotteziegel. Für das Vorgewölbe und den Kamin hat er einfache Vollziegel, die von einem Abbruch stammen, verwendet.
(Photo: Martin Ortmeier)*

Bayerwald-Bauernbrot aus dem Steinbackofen

Martin Ortmeier

Was es im Bayerischen Wald gibt wie nirgendwo anders, das ist Schwarzbrot aus Natursauerteig. Es gibt das kräftig gewürzte Bauernbrot, mit Fenchel, Koriander, Anis und Kümmel, und es gibt ganz dunkles Brot, das mit Malz gewürzt ist. Beide Sorten sind aus heimischem Roggenmehl, beide werden im herkömmlichen Steinbackofen gebacken – und der Teig wird ohne Hefe hergestellt.

Einige der alten freistehenden Backöfen haben sich in den Dörfern und bei den Bauernhöfen des Bayerischen Waldes er-

Selský chléb z kamenných šumavských pecí

Martin Ortmeier

Tmavý chléb z přírodního kvásku, jaký se vyrábí na bavorské straně Šumavy, nikde jinde nenajdete. Silně kořeněný selský chléb s fenyklem, koriandrem, anýzem a kmínem i chléb úplně tmavý ochucený sladkem – oba druhy jsou z domácí žitné mouky a pečou se v původních kamenných pecích. Těsto se vyrábí bez použití kvasnic.



Resi Gibis und Cillie Ranzinger haben 1984 im Freilichtmuseum Finsterau eine alte Brotbacktradition wieder aufgegriffen. Sie haben vielen jungen Frauen gelernt, wie das traditionelle Natursauerteigbrot im Steinbackofen gebacken wird. (Photo: Martin Ortmeier)
Resi Gibis a Cillie Ranzinger obnovily v roce 1984 ve skanzenu Finsterau starou pekařskou tradici. Od nich se pak umění péci tradiční chléb z přírodního kvásku v kamenných pecích naučila řada mladých žen. (Foto: Martin Ortmeier)

das Brot durchbäckt, außen jedoch nicht vertrocknet oder gar verbrennt. Eine geschickte Brotbäckerin, die ihren Ofen kennt, die genau weiß, wo heißere und wo kühlere Partien des Ofenraums sind, schießt nach der Hälfte der Backzeit die Laibe um. Mit Wasser kühlt und glättet sie bei dieser Gelegenheit die Kruste des Brotes.

Die Bauernbacköfen standen – der Vorschrift des Landesherrn entsprechend – östlich von den Häusern und Höfen. So wurde vermieden, dass die Funken, die beim Anheizen aus den niedrigen Kaminen flogen, bei Westwind die holz- und strohgedeckten Häuser anzündeten. Vor dem Schürloch ist ein kurzes Vorgewölbe errichtet, über dem der Kamin aufgemauert ist. So kann die Brotbäckerin Schutz vor Regen und

– těsto vložených bochníků tak dobře vzejde a získá pevnou kůrku. Pak teplota v peci postupně klesá a chléb se tak propeče, ale neuschne, ani se nespálí. Šikovná hospodyně zná svou pec dobře a ví, kde jsou horká a kde naopak chladnější místa. V polovině doby pečení pak bochníky vsadí do pece obráceně. Při té příležitosti vodou ochladí a uhladí kůrku.

Podle zemských předpisů stály selské pece směrem na východ od domů a statků. Tím se bránilo tomu, aby se jiskry z nízkých komínů dostaly při západním větru na dřevěné a slaměné střechy domů. Před ústím pece je zděná přední klenba, nad kterou



Jede Woche mindestens ein Mal wird im Backofen des Freilichtmuseums Finsterau Brot gebacken. Östlich vom Kapplhof ist ein freistehender Backofen zu bewundern, beim Tanzerhof ist der Ofen in ein Nebengebäude eingebaut. (Photo: Martin Ortmeier)

Ve skanzenu Finsterau se chléb peče minimálně jednou týdně. Jedna pec je samostatná a lze ji nalézt východně od stavení Kappelhof, druhá je pak u Tanzerhof a je součástí přístavby. (Foto: Martin Ortmeier)

Sonne finden, Funken des Feuerholzes können vom Wind nicht ungehindert davongetragen werden.

Lange Zeit hatten die Backöfen des Bayerischen Waldes ein ovales Kappengewölbe, das nach allen vier Seiten Öffnungen zum Abzug des Rauches hatte. Von einem Bauernhof in Einweging bei Cham hat sich aus dem Jahr 1943 der Aufmaßplan eines solchen Ofens erhalten.

In jüngerer Zeit aber werden flache Tonnengewölbe bevorzugt. Auf das Ofengewölbe setzt der Ofensetzer zwei oder drei Rauchgaszüge auf. Diese gemauerten Züge führen den Rauch zum Kamin, der über dem Schürloch aufgemauert ist, sie sorgen dafür, dass die Backscheiter zügig abbrennen und dass das Gewölbe ganz gleichmäßig erhitzt wird. Der Austritt

je postaven komín. Hospodyně tak byla chráněna před deštěm a sluncem a navíc se zabránilo tomu, aby vítr odnesl žhavé dřevěné uhlíky pryč.

V Bavorsku měly pece na chléb dlouho tvar oválné kupole s otvory pro vývod kouře do všech čtyř stran. V Einwegingu u Chamu se dochoval stavební plán takovéto pece z roku 1943.

V současnosti se ale dává přednost plochým valeným klenbám. Pekař dnes na klenbu umísťuje dva až tři otvory na odchod kouře. Zděné tahy pak vedou kouř do komína, který je postaven nad ústím pece. Tahy zajišťují plynulost hoření polen



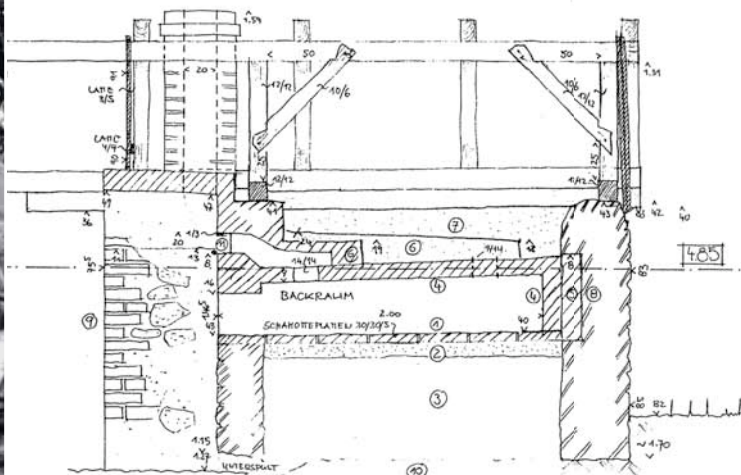
Um 1910 wurde dieses Lichtbild bei einem Bauernhof im Bayerischen Wald aufgenommen. Der freistehende Backofen ist hier noch mit Schindeln eingedeckt. (Photo: Archiv Freilichtmuseum Finsterau)
Tato fotografie byla pořízena u jednoho ze statků na bavorské straně Šumavy. Venkovní pec je zde ještě pokryta šindelem. (Foto: Archiv Skanzenu Finsterau)

der Züge über dem Schürloch, Zugmaul werden diese Öffnungen meist genannt, kann mit Schiebern aus Ziegelsteinen verschlossen werden, damit nach dem Abbrennen der Backscheiter keine Wärme mehr abziehen kann. Der Raum über dem Gewölbe und zwischen den Zügen ist mit Sand und Glascherben aufgefüllt, so wird verhindert, dass die Schamotteziegel des Gewölbes zu schnell auskühlen.

Ein letzter Backofen dieser Art wurde 1997 von dem alten Ofensetzer Max Gibis in St. Oswald gebaut. Er wird bis heute genutzt, junge Bäuerinnen lernen an diesem Ofen von alten Frauen das Backen des dunklen Natursauerteigbrotes aus Roggenmehl im traditionellen Steinbackofen.

a rovnoměrnost rozpálení pece. Výstup tahů nad ústím pece lze dnes uzavřít šoupaty z cihel, aby po vyhoření polen z pece neunikalo teplo. Aby se předešlo rychlému chladnutí šamotových cihel, je prostor nad klenbou a mezi tahy vyplněn pískem a střepinami.

Poslední pec tohoto druhu postavil v roce 1997 pecař Max Gibis v obci St. Oswald. Pec se dodnes používá a staré hospodyně u ní učí mladé ženy umění péci chléb z žitné mouky a přírodního kvásku.



Nach diesem Aufmaßplan hat Max Gibis 1997 den Backofen in Sankt Oswald errichtet. Das flache Tonnengewölbe, die Rauchgaszüge auf dem Gewölbemauerwerk und das Vorgewölbe, über dem der Kamin aufragt, sind gut zu erkennen. (Archiv Freilichtmuseum Finsterau)

Stavební plán Maxe Gibise pro pec v obci Sankt Oswald. Na plánu lze snadno rozeznat plochou valenou klenbu, kouřové vývody na zdivu klenby a přední klenbu, nad níž vystupuje komín.

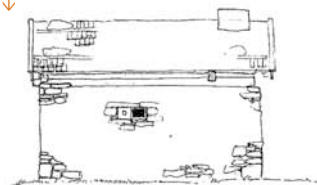
(Foto: Archiv Skanzenu Finsterau) ↑

Beim Girgnbauer in Einweging wurde 1943 dieser kleine Bauernbackofen aufgemessen. Wegen des altartigen Gewölbes war er den Volkskundlern aufgefallen. Auf der Seitenansicht ist der Ziegelschieber zu erkennen, mit dem der kurze Rauchgaszug verschlossen werden kann. (Archiv Freilichtmuseum Finsterau)

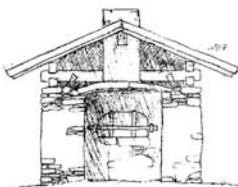
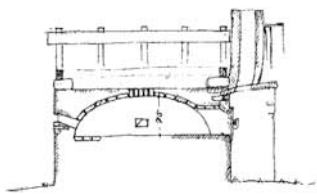
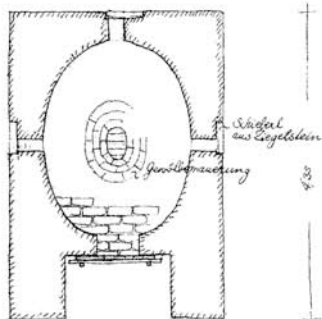
V roce 1943 byla na statku u Girgnbauera v Einwegingu zaměřena tato malá pec, která díky starobylé klenbě zaujala folkloristy. Na bokorysu je patrný krátký kouřovod uzavíraný cihlou.

(Foto: Archiv Skanzenu Finsterau) ↓

Girgnbauer in Einweging
Bez. VIECHTACH Niederbayern
Backofen cll. 1-50



310





Po odstranění popela se pec čistí chvojí a hadrem.

Nach dem Herausholen der Asche wird der Backofen mit Reisig und Lumpen gereinigt.

Chléb domácností šumavského Podlesí

V šumavském Podlesí si v předminulém a v první polovině minulého století pekla téměř každá domácnost chléb doma ve vlastní peci. Ta stála v jednom z koutů světnice a spolu se sporákem či kamny zabírala téměř čtvrtinu její plochy. Postupně se vyvinuly dva způsoby obsluhy – ústí pece mohlo směřovat do světnice nebo do oddělené sousední místnosti. V prvním případě odcházel kouř průduchy do prostoru mezi plochou valenou klenbou pece a horní deskou do užšího komína. Jiný způsob můžeme vidět ve vodním mlýnu Hoslovice. Zde se chlebová pec obsluhuje z vedlejší místnosti a dým se průduchy vrací zpět do mezery mezi dvířky a ústím pece, do předpecí, odkud

Brot in den Haushalten im Vorland des Böhmerwalds

Im Vorland des Böhmerwalds hat im neunzehnten und in der ersten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts fast jeder Haushalt sein Brot zu Hause in einem eigenen Backofen gebacken. Dieser stand in einer der Ecken der Wohnstube und nahm zusammen mit dem Sparherd fast ein Viertel von deren Fläche ein. Mit der Zeit hatten sich zwei verschiedene Bedienungsarten entwickelt – die Ofenöffnung konnte sich in der Wohnstube befinden oder in einem abgetrennten Nebenraum. Im ersten Fall zog der Rauch über Windlöcher, die zwischen dem flachen Tonnengewölbe und der Deckplatte eingebaut waren, in einen engen Kamin. Den anderen Typ können wir in der Wassermühle von Hoslovice sehen. Hier wird der Backofen von



Příprava bochníků před vložením do ošatek.

Zubereitung der Laibe vor dem Einbringen in die Brotformen.

stoupá do širokého komína. Tah či následné chladnutí pece je možné upravovat uzavřením průduchů tvarovanými cihlami. Teplo z pece se ještě druhý den po pečení příjemně rozlévalo po celé místnosti a na horní ploše odpočívali a spávali děti i dospělí. Většina chlebových pecí zmizela ze světnic ve druhé polovině dvacátého století, kdy se měnily životní nároky.

V českých zemích se odedávna pekly kynutý chléb a základními surovinami jsou do dnešních dnů mouka, kvásek, sůl a voda, někdy se přidává kmín. Ve výše položených oblastech, jako předhůří Šumavy, se peklo pouze ze žitné mouky nebo její podíl výrazně převažoval pšeničnou.

Den před pečením si hospodyně připravila kvásek z mouky a vody nebo seškrabala se stěn dřevěné díže těsto od

einem Nebenraum aus bedient und der Rauch kehrt durch die Windlöcher zurück in den Zwischenraum zwischen der Tür und der Öffnung des Ofens, den so genannten Vorofen, von wo er in einen breiten Kamin aufsteigt. Der Zug oder die anschließende Abkühlung des Ofens lassen sich regulieren durch das Verschließen der Windlöcher mit Hilfe von Formziegeln. Die Wärme aus dem Ofen ergoss sich noch am folgenden Tag nach dem Backen angenehm über den ganzen Raum und oben auf der Deckfläche schliefen die Kinder und auch die Erwachsenen. Die überwiegende Zahl der Backöfen verschwand aus den Wohnstuben in der zweiten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts, als sich die Lebensansprüche änderten.

In den Böhmischen Ländern wurde von jeher gesäuertes Brot gebacken und die grundlegenden Rohstoffe sind bis zum heutigen Tag Mehl, Sauerteig, Salz und Wasser, manchmal wird



Vkládání do pece dřevěnou lopatou.

Einbringen der Brotlaibe mit Hilfe einer hölzernen Schaufel.

posledního pečení, zalila ho vodou a přidala mouku. Další ráno přisypala do díže mouku a přidala vlažnou vodu a sůl. Důkladně promísit tuhé chlebové těsto dřevěným kopistem bylo namáhavé, a tak často pomáhali muži.

Brzy ráno se zapálila pec, vyložená půlenými poleny z listnatých stromů. Po vyhoření se žhavý popel hrablem vyhrnul ven, pec vyčistila koštětem a začaly se vkládat nakynuté bochníky. Zda je pec správně vyhrátá, to většinou pekař odhadoval vhozením hrsti mouky, která zhnědla či začala hořet. Každý musel znát dobře svoji pec a vědět, kde nejdříve chladne či kam přeložit pecen, aby se mohl pochlubit do zlatova upečenými bochníky. Peklo se jednou týdně či čtrnáct dní. Aby chléb co nejdéle vydržel, ukládal se v tmavých místnostech, kde bylo chladno. Ve sla-

auch Kümmel beigegeben. In den höher gelegenen Gebieten, wie in den Vorbergen des Böhmerwalds, wurde aus reinem Roggenmehl gebacken oder aus einem Gemisch, in dem der Roggenanteil den des Weizens deutlich übertraf.

Am Tag vor dem Backen bereitete die Hausfrau aus Mehl und Wasser den Sauerteig oder sie kratzte von den Wänden des hölzernen Backtrogs den Teig vom letzten Backen ab, übergoss ihn mit Wasser und fügte Mehl hinzu. Am nächsten Morgen schüttete sie Mehl in den Backtrog und fügte lauwarmes Wasser und Salz hinzu. Den steifen Brotteig mit einem hölzernen Rührschiebegerät gründlich zu durchmischen war sehr anstrengend, und so halfen dabei häufig die Männer.

Früh am Morgen wurde der Backofen angezündet, bestückt mit halbierten Laubholzscheiten. Nach dem Abbrennen wurde die glühende Asche mit einer Scharre herausgeholt, der



*Vyjímání bochníků.
Herausholen der Brotlaibe.*

měných ošatkách se přikrýval utěrkami, aby si udržel vláčnost. S chlebem se zacházelo s úctou a říkalo se, že je boží dar. O jeho významu svědčí starý slovanský zvyk vítat hosty chlebem a solí, který se při slavnostních příležitostech či obřadech udržuje dodnes. Co bylo zcela samozřejmé, ale dnes už téměř zmizelo, je požehnání chleba před zakrojením – hospodář či hospodyně naznačili nožem na spodní straně bochníku tři křížky. A dodnes platí, že „všechno se přejí, ale dobrý chleba nikdy“.

Zpracoval Miroslav Špecián
dle podkladů Augustina Sobotoviče

Ofen mit einem Besen gereinigt und dann begann man die aufgegangenen Brotlaibe einzulegen. Ob der Ofen richtig aufgeheizt war, schätzte der Bäcker meistens ab, indem er eine Handvoll Mehl in den Ofen warf, das entweder braun wurde oder zu brennen begann. Jeder musste seinen Backofen gut kennen und wissen, wo er zuerst abkühlt oder wo man die einzelnen Laibe hinschieben musste, um später mit goldbraun gebackenen Broten prahlen zu können.

Gebacken wurde einmal in der Woche oder alle vierzehn Tage. Damit sich das Brot möglichst lange hielt, wurde es in dunklen Räumlichkeiten aufbewahrt, wo es kühl war. In den aus Stroh geflochtenen Brotschüsseln wurde es mit Geschirrhandtüchern zugedeckt, damit es seine Weichheit behielt.

Mit dem Brot ging man voller Ehrfurcht um und sagte, es sei ein Geschenk Gottes. Von seiner Bedeutung zeugt auch



*Čestice čp. 65 – dochovaný sporák s pecí, chléb se vkládá ze světnice.
Čestice Nr. 65 – erhaltener Sparherd mit Backofen, das Brot wird
von der Stube aus eingebracht.*



der alte slawische Brauch, Gäste mit Brot und Salz willkommen zu heißen, ein Brauch, der bei feierlichen Gelegenheiten oder Zeremonien bis heute gepflegt wird. Was früher völlig selbstverständlich war, aber heute schon fast vollständig verschwunden ist, ist das Segnen des Brots vor dem Anschneiden – der Hausherr oder die Hausfrau zeichneten mit dem Messer auf die Unterseite des Laibes drei Kreuze. Und bis heute gilt, dass man „sich alles leid essen kann, ein gutes Brot aber niemals“.

Bearbeitet von Miroslav Špecián
nach Unterlagen von Augustin Sobotovič