

# So wird früher das Brot gebacken

## Das alte Baackes

Unser Dorf Ellscheid ist früher bei den Grundnahrungsmitteln weitgehend ein Selbstversorger. So wird auch das Brot selbst gebacken. Im Dorf stehen zwei Backhäuser: Eines im Unterdorf, wo heute die Trafostation steht. Das Backhaus wird beim Straßenausbau in den 1950er Jahren abgerissen. Das andere Backhaus steht im Oberdorf hier auf dem Platz des Buswartehäus'chens. Es wird 1973 abgerissen.

Etwa alle 14 Tage wird Brot gebacken. Zunächst wird nach dem Betglocke-Läuten am Abend vorher ausgelost, wer anheizen muss. Der Anheizer hat dann das Recht nach dem Backen die Hitze für das Trocknen von Schmetz (geschnittenes Obst) zu nutzen.

Emsig wird am Abend vorher zu Hause in der Muhl der Sauerteig angesetzt. Am Morgen des Backtages wird der Brotteig aus Sauerteig, Wasser, Mehl und Salz angerührt. Dann geht er in der Muhl auf. Nach festem Kneten und Walken wird der Teig in etwa 2 kg große Haufen geteilt, die in die Brotkörbchen kommen. Dort geht er wieder auf. Währenddessen wird der Backofen mit Schanzen aus Buchenreisig aufgeheizt. Die Brotkörbchen mit dem Teig werden mit dem Brutdill zum Backhaus getragen und dort auf die Scheeß umgestülpt. Der Teig wird mit Wasser abgewischt und drei Streifen in die Oberfläche geschnitten. Nun wird die Glut aus dem Ofen geschoren und der Teig mit den Scheeß in den Ofen geschoben. Nach etwa 90 Minuten ist das Brot knusprig gebacken und kann aus dem Ofen genommen werden.

An Festtagen wird auch noch Hefekuchen gebacken.

Nach 1950 kommt der Bäcker Steffes aus Gillenfeld mit einem Handwagen ins Dorf und bietet Brot an. Mit der Verbesserung der wirtschaftlichen Situation nimmt man diese Annehmlichkeit an und immer weniger backen ihr Brot selbst. 1963 wird zur Hochzeit von Jakob und Maria Krämer zum letzten Mal im alten Backhaus gebacken. Damit erlöscht eine lange dörfliche Tradition.