

# Hausbake Brout

Vum Nic Pletschette

„Kannen Kanner, elo hu mer eréischt virun e puer Deeg de Kicheschaaf nach voll Brout gehat, a mir komme schon un de leschte Ruecht (*Broutläiw*), mar oder iwermar muss erem gebak gin. Ere Papp bréngt et bal net mei op a bäi!“

Esou huet et a fréieren Zäiten, virum éischte Weltkrich, a villen Haiser vun de klenge Lett geheescht. Ee Gléck dann nach, wann de Millerkniécht net ze spéit mat dem Miél komm as, wat och alt emol geschitt as, wann de Wanter haart an d'Millebaach gefruer war oder soss eppes an der Millen net geklappt huet.

De leschte Ruecht Brout War opgeschnidden, d'Mamm konnt d'Baken net méi opschuppen. De Sak mam Miél stong op enger Plaaz, wou et net ze kal war, zum dacksten an der Stuff, an ir d'Arbicht ugaangen as, huet misse gekuckt gin, op keng Klömpercher oder Wiirm dra Waren, soss huet et missen viraus duurch e renge Sift geschott gin. D'Miél huet op kee Fall diirfe kal oder fiicht sen, fir d'Bäckicht net scho vu vireran ze verdiéren. Owes huet d'Mamm oder dat eelst Meedchen dat néidigt Miél an d'Broutmull gedon, fir den Usaaz ze man, oder wéi dat nach geheescht huet, ze deessemen z'entdämpfen. D'Miél as mat waarmem Waasser, Salz an Deessem (Damp, Sauerdeeg) vermöscht an durchernee gerouert gin.

Den Deessem war eng deck Handvoll Deech vun der leschter Bäckicht an as an engem stenge Mëllichdöppen versuert gin. Déi ganz Mass an der Mull as gutt geklappt gin, an d'Knäpp, déi sech vläicht dra fondt hun, se mat de Fanger zerdréckt gin. 'T as nach e puermol Waasser a Miél derbäi komm, an esou as den Usaaz sto bliwen bis den aner Muergen.

Muerges as den Deckel vun der Mull geholl gin, d'Mamm huet den Deech gekuckt, Waasser no geschott a Miél dra gestreet, bis se geduecht huet, 't ging duer fir déi Zuel Brout, déi se wollt baken. Wann den Deech eng bis zwou Stonne gegärt hat an opgaange war, as déi richtig Arbicht eréischt komm. D'Mamm huet e Schnappich em de Kapp gebonnen, fir d'Haar zesummenzhalen, se huet d'Äärm vum Kasewèck eropgeströpft an den Deech gekniét, bis e stäif war. Duerno huet s'eng déck Klötsch Deech eleng geholl, nach eng Kéier dichtig gekniét, hin an hiér gedréit a färdig gemaach fir an d'Kurbelen ze leen, déi bäi der Mull bereet stongen a banne mat Miél bestreet gi waren. An de Kurbelen sen di ronn Deechformen nach eemol opgaangen an eng oder zwou Stonnen sto bliwen.

Em eng Aurer zéng ass et esou lues Zäit gin, Feier an de Bakewen ze man. De Bakewe war an de meeschten Haiser an en Eck vun der Kichen agebaut; nömmen en etlich Bauerenhaiser haten en eegent Bakhaus, baussent dem Wunnhaus. De Bakewen huet, je nodiém de Stot grouss oder kleng war, sechs, aacht oder zéng Brout gehalen. E war aus Zille gebaut, hat vir eng Eisendir an uewen iwer der Dir zwee Zittlächer, déi ee weent dem Zoch op oder zou konnt man. Önner dem Uewen war e Raum fir d'Äschen, d'Äschekaul.

Bäim Hötze vum Bakewen se mir Bouwen ugespannt gin; ech selwer hat mer eng Spezialitéit aus diér Arbicht gemaach, déi natirlich huet misse geléiert gin. D'Geschir huet aus enger Bakewestaang an enger Kraaz (Köss) bestanen. D'Feier konnt mat „därig“ Fäschten oder mat Kurdefäschten gemaach gin. Mat sechs därig Fäschten as et bal ömmer duergaangen; d'Kurdefäschten haten deck Knöppelen, an duefir huet een diér net esou vill gebraucht. Waren d'Fäschten gutt dréchen, hu se gebrannt wéi Fett. Mat der Bakewestaang hun ech s'am Uewen ausernee gerass a verdeelt, fir datt keng Plätzchen ouni Hötzt sollt bliwen. De Buedem vum Uewen huet misse propper sen, an duefir hun ech mat der Staang d'Kuelen an d'Äschen an e Behälter, den Tuffuar (étouffoir) geschäft oder an d'Äschekaul gehäit. Ech hun zur Zäit Holz nogeluegt, soss wir d'Feier ausgaangen, an dat wir net gerode gewiést.

Wat eng Freed, wann d'Flam no alle Säite gelícht huet, meng Baken hu gegloust, an ech war houfereg, Wann d'Mamm an den Uewe geluust a gefrot huet: „Wei geet et hei mam Feiermann, huet en den Uewe bal waarm genuch?“ Fir ze wössen, op déi néideg Hötzt erreecht War, hun ech gekuckt, op d'Zillen vum Plafang an op de Säiten wäiss gi sen, a wann ech mat der Staang driwer gefuer sen an 't se Fonken erausgesprützt, da konnt ech son, ech hätt et erem eng Kéier gepackt. D'Mamm as em d'Kurbele gaangen fir ze gesin, op d'Brout och opging, an 't war keng gutt Luucht bäi hir, wann se sech verrechent hat. Glécklicherweis war zum dacksten alles an der Rei. Mir Bouwen hun d'Kurbelen an d'Kiche gedron, d'Mamm huet d'Broutschéiss mat dem breeden Enn op de Boor vum Uewe geluegt, a mir hun hir eng Kurbel no der aner gereecht. Sie huet d'Kurbel opgehewen, emgedréit an d'Brout op d'Schéiss geluegt. War d'Brout eemol zevill opgaangen, d'Broutschéiss ze schmuel an d'Mamm ongeschéckerlich, dann as de wibbelegen Deech zu alle Säiten erofgelaf. Wat sen da Kreesch ofgefall! „Jeses Maria Jusebett, Kanner helleft mir!“ huet et da geheescht, „d'Brout rötscht mer erof, ir ech et an den Uewe krein.“

Awer 't huet sech alles geschosselt, d'Dir séier zou, datt keng Hötzt sollt verluer gon, an dann huet den Uewe säint gemaach. War nach e bössen Deech an der Mull iwreg bliwen, as e Flamekuch dervun fabrizéiert gin, die vir an den Uewe gesat gin as an

hurtig gebak war. Hate mir äis gutt geschéckt an 't waren nach e puer Äppel am Haus, dann as et eng Äppelklatz gin; dat war en Apel mat Deech emwéckelt an am Uewe gebak.

Wéi dack huet d'Mamm sech gefrot: „Soll d'Brout och geroden?“ War den Uewen ze waarm, as d'Brout opgesprongen an d'Kuuscht huet sech vum Bréissemlasgerappt; war en net waarm genuch, as d'Brout nömme hallef gebak oder geliwert an net seele réimig gin, dat heescht laascht déi önnesch Kuuscht as eng speckig Sträif entstanden. War d'Kichen eng Véierelston nodiém d'Brout ageschoss gi war, net voll vun engem eegene Geroch, da war d'Bäckicht gefeelt an d'Mamm schlecht opgeluegt.

No annerhalef Stonn as d'Brout aus dem Uewe geholl gin, an da konnt et an de Kurbele verdonsten. D'Äschen, déi drun hänke bliwe waren, se mat engem fiichten Duch ofgewöscht gin. Wann d'Brout ofgekillt war, as ee Ruecht nom aner an de Kicheschaaf opgeriicht gin, an da war erem fir eng Woch Brout am Haus, mat diém déi hongrig Mailercher gestoppt konnte gin.

Fir d'Hötzt, déi nach am Bakuwe war, net verluer gon ze loossen, as alt emol e Brout vun der leschter Kéier, dat schon haart gi war, fir eng kurz Zäit ageschoss gin, fir et op déi Manéier opzefrösch. An am Hiérscht, wann d'Uebst zeidig war, si Quetschen, Äppelschnötze a Biren gebak gin, déi d'Mamm d'Wanterowenter önnere d'Kanner verdeelt huet.

Gebräicher, déi un d'Brout erënneren a vun diéne den Edm. de la Fontaine (Dicks) a sengem Buch: „Luxemburger Sitten und Bräuche“ op verschide Säite schwätzt, sen am Laaf vun der Zäit bal all an de Vergeess komm. 'T kann awer nach muniches hei vum Brout gesot gin, wat méi oder wéniger mat der Folklore zesummenhängt. Fréier hu vill kleng Millen am Land bestanen. D'Millerkniécht sen all Woch mat der Millerkar an d'Duerf komm, fir Weess, Kaar oder Möschelfruucht an den Haiser ofzehuelen, an aacht Deeg méi spéit hu se d'Miél an de Krösch erembuecht. No an no hun d'Lett eng besser Kalitéit verlaangt, déi e Bäcker oder e Groussmiller a Ballen vun zweehonnert Pondt zum Präis vun 30 Frang d'Ball geliwert huet. E fönneppönnigt Brout vum Bäcker huet foffzeng Su kascht. Huet eppes Klengs um Gewiicht gefeelt, dann huet een eng „Bäiluegt“ kritt. Dat war virun an no dem Jar 1900.

Wéi de Professor N. Ries a sengem Buch: „Essai d'une psychologie du peuple luxembourgeois“ schreift, waren d'Letzebuurger als Broutéisser bekannt, wéi dat jo och vun de Fransouse behapt gött. Wievil Brout mir brauchen, ännert mat den Emstänn an de Verhältnissen; mir eessen es bäi alle Molzichten, muerges bäim Kaffi, möttes an owes. 'T kann ee wuel en haleft Pondt pro Daag op de Kapp rechnen.

Am éischte Weltkrich war d'Brout rar, esou rar, datt et rationéiert an no Kaarte verdeelt gin as, an 't war esou schlecht, datt ee konnt son, 't wir guer net aus Miél, mä aus Gromperen, Feldbounen a Gott wees aus wat fir engem Dreck gemaach gin. Diémols an och am zweete Krich huet all Mönch geschwuer, wann emol erem aner Zäite kéimen, d'Brout ze uechten a gär ze hun. De gudde Virsaaz huet net laang ugehalen. D'Zockerbäcker son äis, Kuch an Taart wiren de Lett net méi gutt genuch, se wiren esou glott, datt et schon extra Patisserie misst sen. Mäi Papp, dien 1846 gebuere war, huet verzielt, hién hätt nach Brout aus Huewer-, Geeschten- oder Speltz-Miél geess, dat esou abscheilech war, datt d'Bréissemlas aus der Kuuscht gefall as.

A menger Kannerzäit hun d'Heeschelett virun den Hausdiren e Vaderonser gebiet a ware frou, wa s'e Stéck Brout kritt hun. 'T soll hett emol een engem aarme Mönch eng Kuuscht Brout gin, dié kéim schéin un! Wéi dack gesi mer scheint wäisst Brout mat Botter drop op der Stross lein! 'T as nach keng Ewigkeet hier, du as d'hausbake Brout a ville Familjen dréche geess gin, an hett musse mer Botter, Gebeess, Kéis an esouguer Zossiss derbäi hun. Wou de Broutrucht verkéiert, dat heescht mat der ronner Säit önnen om Dösch läit, do as d'Fra Meeschter. Ir en neie Ruecht opgeschnide gött, zeechent d'Mamm e Kräiz mam Messer driwer. 'T as alt emol geschitt, datt e Stoot laast Brout komm as a kee Maufel dervun méi am Haus hat an datt awer net gläich gebak konnt gin, dann huet d'Mamm e Stéck vun engem Ruecht bäi der Nopesch geléngt. Vum Gewiicht as keng Riéd gaangen; d'Stéck as mat engem Garfuedem gemeess gin. ' War e Kuel vum Bakuwen an der önneschter Kuuscht vum Brout steeche bliwen, huet de Papp gesot, dat könnte mer rouig mateessen, dat géif de Mo schaueren. Esou gär mir d'hausbake Brout och haten, ware mer dach frou, wann de Papp emol e Bäckerbrout aus der Nopeschstaadt matbuecht huet; dat war eppes Neis fir äis, dann hu mer gemenkt, 't wir Kirmes am Haus.

Eng frösch Kou, déi e Källefchen op d'Welt gesat hat, huet gläich e grousst Stéck Brout, eng Schmalzschmiér, kritt. An der Bibel gött d'Brout op ville Säiten ernimt, am Vaderonser biéde mer: „Unser tägliches Brot gib uns heute“, ouni drun ze denken, wéi eescht déi Wirder sen, a vergeesse mer net och, datt d'Brout mat dem gréisste Geheimnis vun der Relioun verbonnen as?

An den neien Haiser gesät ee kee Bakuwe méi, de Bäcker bréngt op den Diérfer d'Brout an d'Haus, an déi jong Meedercher léieren kee Brout méi baken. An der Letzebuurger Sprooch begéine mer allerhand Wirder, Sprachwirder a Riédensarten, déi sech op d'Brout bezéien an am Gespréich ganz dack virkommen. Wirder: Brout, Bäckerbrout, Huewerbrout, Karbrout, Krichsbrout, Wäissbrout, Schwaarzbrout, Fräschbrout (Froschlaich), Bréitche (e klengt Brout, eng Mötch), Gnodebrout, Huesebrout (Sauerklee). Broutgaass, Broutgewönnere, Broutgrimmel, Brouthär, Broutkuerf, Broutkurbel, Broutmesser, Broutmiél, Broutruegt, Broutmull, Broutschéiss, Broutziédel. - Baken, Bäcker, Bakes, Bäckicht, Backuwen. - Bréissemlas, Bäiluegt, Bootsche, Knaus. Kuuscht, Kiischtjen, Ruecht, Wittfra (Stéck Brout ouni Kuuscht un den zwee Enner) e Reewel. - Deessem (Sauerteig), Damp (Sauerteig), Gedeessesems (topig Gespréicher), Flamekuch oder Schuedi, Mateskuch (Juddebrout ouni Deessem, ungesäuert). - Deessemen, entdämpfen, den Usaaz man. - Pompernéckel (Brout aus graffem Karmiél).

Wou et de Gebrauch as, gött de Pompernickel an der Kiirch gesongen (en aalt Lidd). We' d'Brout as: al, frösch, affen, möll, haart, réimeg, pechig, knätschig, schwammig, gutt, schlecht, dréchen, gro, grimmelig, réisch, 't ass net op, 't läit openeen, hausbake Brout.

Sprachwirder: Diém enge säin Doud, diém aner säi Brout. - Brout vun engem Daag, Botter vun enger Stonn, dat schmaacht dem Monn. - Wann ech engem kee Brout ka gin, dann huelen ech och kengem et. - Gudde Nuecht, spuert de Ruecht, eesst Kuch, dann hu Der laang Brout genuch. - Kuuscht op Kuuscht gött keng Schmier. - An engem Haus sollen net méi Fralett sen wéi Bakewelächer. - Riédensarten: Mäi Brout as gebak, sot den Heeschejong, ech brauch et nömme sichen ze gon. - D'Brout vum Dösch verkafen. - Laascht d'Brout kommen. - Brout z'eessen hun. \_ Een em d'Brout bréngen. - Eppes fir en Apel an e Stéck Brout verkafen (ganz böllig). - All Broutdaag. - Bäi Waasser a Brout. - Schaffen, datt d'Kanner Brout kréien. - Säi Wäissbrout 't éischt gees hun (schlecht Zäiten no de gudden hun). - Säi Brout mat Féiss stoussen. - Säi Brout verdéngen. - En huet säi Brout (e verdéngt genuch fir ze liéwen). - Eng gutt Stömm zum Wäissbrout hun (Spott). - Dat össt ké Brout (bréngt näischt an, behält awer säi Wäärt). - En huet eng Bäckicht ze mann (en as net ganz Weis). - En as nömmen hal- lef gebak (idem). - Mar bake mer, da kriss de d'Broutschéiss ze lecken. - Mar bake mer, da kriss d'en Hiém op d'Bidden. (Dat huet kee rechte Sönn, 't muss sécher hee- schen: mar bauche mer). - 't as haartgebak (gefruer). - Looss der een zu Nouspelt baken (seet een zu de Jongen oder Meedercher, diéne kee Meedchen oder Jong gutt genuch as, fir sich mat em ze bestueden).

Wann d''Brout aus dem Uewe war, konnt et an de Kurbele verdonsten. An de Bicher vun de Letzebuurger Schröftsteller fanne mer Säiten, 'Wou s'un d'Brout denken, dat vun hirer Mamm' gebak gin as.

A senger „Geschicht vun enger Letzebuurger Schoulschwester“ schreift den C. M. Spoo : „Wat muss et enger Mamm wéi dun, wann se de Ruecht Brout önnert dem Arem hält a se zeechent mam Messer d'Stéck erof, Woumat as d'ganz Familjen fir eng Kéier genuch muss hun, an se schneid dem Papp an all de Kanner der Gréisst no jidwerengem säi Stéckelchen duer a behält kaum nach eppes fir sech selwer iwrig . . .

Munich Stéck Léngent as an esou enger Zäit verkaaft gin, fir Brout an de Schaaf ze kréien.“ Am éischte Weltkrich huet de Batty Weber an engem vu séngen „Abreißkalender“ säi Respekt fir d'Brout an de Wirder hei ausgedréckt: „Das liebe Brot! Erst der Krieg mußte uns wieder daran erinnern, daß es im Hunger unsere letzte Zuflucht ist. Unsere Mütter haben uns gelehrt, daß die Verachtung des Brotes fast einer Sünde wider den hl. Geist gleichkommt. Noch heute empfinde ich es als Schändung, wenn ich ein Stück Brot auf der Erde liegen sehe. Man muss freilich eine Kindheit gehabt haben, in der die Begriffe Brot und Mutter in Wechselbeziehung standen. Man muss sich der heimischen Backmulde erinnern, aus der es immer so frisch nach Mehl und Teig und Hefe roch, man muss dabei gestanden haben, wenn die Mutter die weißgelbe, zähe Masse durcheinander walkte, während im Backofen das Faschinenholz flammend prasselte; wenn sie einem scherzend mit der mehligen Hand nach der Nase fuhr, wenn sie emsig die Brote in den Ofen schob, und auf ihrem lieben Gesicht der Widerschein der Ofenflammen glühte. Und wenn sie zum Schluß mit den Teigresten für uns die „Apelklatzen“ formte, deren Duft einem noch heute nachgeht. So steht an allem Anfang und allem Ende zuerst und zuletzt das Brot und die Mutter.“

De Professor N. Ries huet als Kand de Verlaf vum Baken a sengem Heeméchtshaus genee erliéft, an a senger Duerfgeschicht: „Le Diable aux Champs“, déi en am Udenken u seng Mamm geschriwen huet, verziélt en äis all Eenzelheeten dervun. „Parmi les occupations qui lui incombaient, la cuisson du pain prenait à ses yeux la signification d'un sacerdoce laïque... La veille du grand jour elle avait sorti du pot à lait la pâte résiduaire de la dernière panification. Elle y avait mêlé de l'eau délayée dans une petite quantité de farine et éprouvé ses vertus fermentatives aux picotements de ses nasales.... Quelle honte si l'oeil et la dent du consommateur allaient découvrir à table des boulettes de farine, des noyaux de matière première négligemment travaillés.

Et tandis que le valet de ferme chauffait le four en y poussant plusieurs fagots de hêtre descendus du bucher, Toinette se préparait à son travail rituel.... Et c'était merveille de voir comment les bras de la jeune fille, frottés de la farine, soulevaient et rejetaient avec Courage la masse gluante, qui retombait avec des claquements sonores sans cesse ré- pétés. . . Au sortir du four, ses pains étaient revêtus d'une belle croûte dorée et c'était plaisir de les voir si parfaits et si appétissants ».

An de vergaangene Jarhonerten hun d'Letzebuurger dack genuch Hongerzäiten durchgemaach, wou d'Brout um Dösch gefeelt huet an sie esou schlecht dru waren, datt se sech net ze hellefe wossten a bal verzweiwelt sen. Zanter datt d''Verkéisermöttelen sech geännert a verbessert hun, as déi Gefar zum groussen Deel iwerwonnen. An „Dem Léiwäckerche säi Lidd“ seet den Dichter M. Rodange: Fäärt net méi de groussen Honger, dreet e Feeljar dir mat Nout, well de Yankee oder Onger schéckt dir gär an huertig Brout.

'T schengt bal as wann de Rodange net mat engem Weltkrich gerechent hätt, soss wir seng Hoffnong net esou staark gewiést. Loost mer awer wönschen, datt keemol méi eng Period iwer äis erabrécht, wou mir mat dat best vun alle Liéwesmöttelen, d'deeglicht Brout, entbière müssen!