

Mit dem Hüfel (Sauerteige) wußten sie noch weniger zu treffen. Eine frischte ihn nicht oft genug an: da wurde er stinkend und verdarb das Brod. Eine nahm zu wenig: da blieb das Brod sitzen; und eine andere zu viel, daß es schwammicht wurde. Daß man ein wenig Salz in den Teig thun muß, wußte manche gar nicht. Beym Kneten war diese und jene zu ungeschickt oder zu faul, den Teig so lange durch zu arbeiten, bis er nicht mehr an den Händen klebend blieb. Frau Anne verschleifs fast allemal, wenn sie des Abends gesäuert hatte: und da versauerte der Teig und das essigsaure Brod senkte sich nieder und floß auseinander, wenn es in den Ofen kam, und machte hernach den Leuten Bauchgrimmen. Auch konntens die wenigsten mit der Hitze im Backofen recht treffen. Einmahl war er zu heiß, da verbrannte es auswendig und blieb inwendig klossig: das anderemahl war er nicht heiß genug; da wurde das Brod ausgedörret, verlor alle Kraft, und blieb in der Mitte doch kleistrig. Manche Frau schob die Brode, wenn sie den Teig kaum ausgewirkt hatte, flugs in den Ofen, um bald fertig zu seyn: und da bläserte sich die Rinde in die Höhe, und die Krume wurde fest und schmeckte süßlich, als ob nicht genug Sauerteig darinne wäre. Daher kam es, daß in dem Dorfe Magendrücken, Leibweh und Verstopfungen kein Ende nahmen, und die Kinder vor Würmern nicht zu bleiben wußten; woran allein das schlechte Brod schuld war. In nassen Jahren, wo das Korn feucht eingebracht wurde, war es noch schlimmer.

Nun hatten die Leute auch nicht bedacht, daß wenn sechs Haushaltungen auf einmahl in Einem Ofen backen, fast fünfmal weniger Holz und Stroh darauf geht, als wenn jede in einem besondern Ofen bäckt; auch nicht, daß ein Backofen, der alle Tage geheizt wird, nicht so viel Feurung braucht, als wenn man ihn alle 8 oder 14 Tage heizt. Desgleichen auch, daß so  
viel

viel Ba  
gefahr  
leute be  
endlich  
Backen  
der Für  
sen, und  
haus auf  
gesondert  
kommen  
lernter  
angewa  
und es  
Conra  
stand, u  
Wie di  
und Kn  
er es et  
dinnen  
ausgebe  
anlachte  
Hand h  
Andere  
und gi  
ers gelt  
das ga  
hielt es  
für gu  
höhlten  
der gab  
säuern f  
oder vor  
Des M  
Backgäß  
schlage,