

Inhaltsverzeichnis

Fünftausend Jahre Backofen

Deutsches Brotmuseum Ulm (Hrsg.)

Der germanische Grubenbackofen	5
Der ägyptische Backofen	9
Backöfen in Nordafrika, Indien und im Vorderen Orient	12
Backsteine, Backroste und Backglocken	14
Der frühgeschichtliche europäische Backofen	16
Backhäuser	20

Baupraxis I: Backofen-Selbstbau

Manfred Rascher

Backofentypen	27
Backofen-Selbstbau	29
Die Baugenehmigung	29
Das Fundament	32
Der Sockel	33
Backraumgewölbe aus Lehm	34
Gemauertes Backraumgewölbe	36
Größe des Backraumes	37
Der Backraumverschluß	38
Isolierung des Backraumes	40
Die Hüllfläche	42
Der Schornstein	44
Material für den Schornsteinbau	44
Schornsteinanschluß an den Backraum	45
Die Schornsteinverkleidung	46
Das Dach	46
Erstmaliges Anheizen des Backofens	47
Der Wendelsteiner Gemeindebackofen	50
Eine Geschichte übers Brotbacken	52

Baupraxis II: Bauanleitung für einen Feldbackofen

Conrad H. v. Sengbusch

Vorwort	55
Einmessen des Fundamentes	60
Erdarbeiten	61
Die Betonschalung	61
Die Betonarbeiten	62
Das Hochziehen des Mauerwerkes	65

Das Mauern des Feuerraumes	68
Die Bogenkonstruktion für das Feuerungsloch	70
Die Schalung für das Feuerraumgewölbe	72
Die Wärmeisolierung des Feuerungsraumes	75
Der Schornsteinaufsatz	76
Die Dachkonstruktion	79
Der Schornstein	80
Richtfest	83
Das Dach wird eingedeckt	83
Die Restarbeiten	86
Das Einbrennen des Feldbackofens	87
Das Aufheizen des Feldbackofens	88
Der Backvorgang	89
Brot-Backfehler	90
Weitere Einsatzmöglichkeiten für den Feldbackofen	91
Betriebserfahrungen	91
Bewährte Brotrezepte	95
Kleines Fachwort-ABC	99

Der Eigen-Brötler - Ein Portrait

Aufgezeichnet von Claudia Lorenz-Ladener

Unser täglich Brot gib' uns heute	103
Eigen-Brötler Kurse	105
Einfache Lehmbacköfen	108
Größere Backöfen	113
Gemauerte Backöfen im Haus	119
Gartenbacköfen aus Formteilen	119

Eigen-Brötler's Rezepte für den Holzbackofen

Pius Kopp

Kulinarische Köstlichkeiten aus dem neu gebauten Backofen	127
---	-----