

Inhalt

	Einleitung	10
1	Das Brot Von den Körnern zum Brei bis zum täglichen Brot	16
2	Vom Korn zum Mehl Das Zerreißen und Mahlen der Körner Dinkel, das „Schwäbische Korn“	18 20
3	Der Backofen Es begann schon in der Steinzeit	22
4	Der Herd und der Stubenbackofen Der Backherd und das Bauernhaus Bauernhaus-Typen in Oberschwaben Die Vereinödung	28 30 33
5	Das Backhaus Der Backofen in der Backstube Der Backofen außerhalb der Backstube Das zweigeschossige Mehrzweck-Backhaus	36 38 40 46
6	Der Backofenbauer Ein vergessenes Handwerk auf dem Land	54
7	Der Backtag Die Vorbereitung, das Feuer und das Werkzeug	58
8	Das Waschhaus und die Brennerei Waschlauge und Obstler	62
9	Die Feuerpolizei Das Gemeindebackhaus und die Obrigkeit im Königreich Württemberg Das Backhaus auf dem Land	64 72
10	Der Bäcker auf dem Land Der Bäcker, der Ausschankwirt und die Störleute	74
11	Die Vorratshaltung Vom Brotschrank und der Hangete	78
12	Der Volksglaube um das Backhaus Vom Jupiterbart und anderen Geschichten	82
13	Das Ende der Backhäuser Das Brot das nach Strom schmeckt	86
	Anhang	92