

Inhalt

Einleitung	10
1 Das Brot	
Von den Körnern zum Brei bis zum täglichen Brot	16
2 Vom Korn zum Mehl	
Das Zerreiben und Mahlen der Körner	18
Dinkel, das „Schwäbische Korn“	20
3 Der Backofen	
Es begann schon in der Steinzeit	22
4 Der Herd und der Stubenbackofen	
Der Backherd und das Bauernhaus	28
Bauernhaus-Typen in Oberschwaben	30
Die Vereinödung	33
5 Das Backhaus	36
Der Backofen in der Backstube	38
Der Backofen außerhalb der Backstube	40
Das zweigeschossige Mehrzweck-Backhaus	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	64
Das Backhaus auf dem Land	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