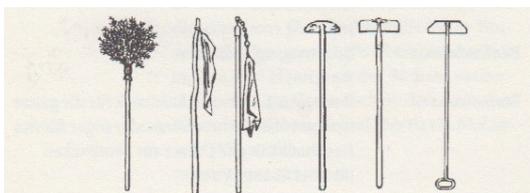
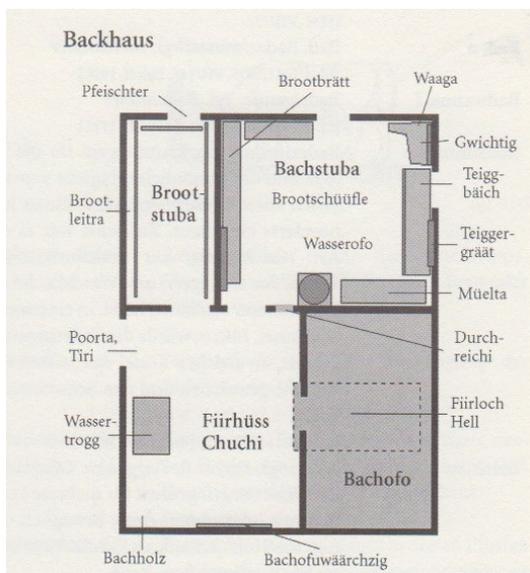


Backhaus



Backhaus, bestehend aus einem überdachten Backofen; Saley, Valle Formazza, Italien. Man beachte die für die Simplonsüdseite typisch «gemauerten» Dächer (Foto, P. Werlen).



Backofenwerkzeug: (von links nach rechts) Ofenbesen (Ofubäso), Ofenlappen, Putzlappen, dann drei verschiedene Ofenkrücken (Schaber, Chratzer), (vgl. SDS)

Backhaus; vgl. *Bachhiischi*, *Bachofo*, *Cholera*; das Backhaus war sehr oft ein freistehendes Gebäude im Besitz einer Genossenschaft, eines Weilers (Fraktion) oder einer Gemeinde. In einem bestimmten Turnus konnten nun die einzelnen Gemeindemitglieder in Einzel- oder Genossenschaftsarbeit hier ihr Brot backen. Die Häufigkeit des Backens variierte von Ort zu Ort zwischen drei und vier Wochen (z.B. Lötschental) bis zu einem Mal im Jahr (Vispental).

Backstube, Vorbereitungs- und Teigraum; in ihm befinden sich bei Genossenschaftsbäckereien alle Werkzeuge und Geräte, die zur Herstellung des Teigs notwendig sind; hier wurde der Teig in der *Müelta* produziert, auf dem Knetisch: *Broottisch*, *Brootbäich*, *Leibtisch*, *Leibbäich* (vom Verb *leibu*), *Teiglado*, *Wirktisch* geknetet, geformt und auf den Brotbrettern *Brotbrätt* bis zum Backen gelagert. Diese Stube ist von der Küche mit dem Backofen abgetrennt, damit es hier nicht zu heiss wurde, blieb die Türe geschlossen, die fertigen Laibe wurden durch eine kleine Durchreiche *Durchreichi* zum Backofen geliefert.

Der **Backofen**, die eigentliche Brotbackanlage wurde mit einem Holzfeuer eingeheizt, dann wurde Glut und Asche mit den Ofenkrücken entfernt und die Brote (bis zu 24 zwei Kilo Laibe) mit der *Brootschüfla* eingeschossen. Das gebackene Brot wurde in der Bachstube auf dem *Brotbrätt* ausgekühlt und dann von den Besitzern im *Broträff* (Brottraggerät) abgeholt.

Vgl. [Gebäude](#)