

## Backes Dillhausen

### Platt:

Hey seire jetz bei urrerm Bagges ukomme. I de zwo Ewe hu de Leu aus'm Doff frojer ihr Brut gebagge. Un domet es ach kann Krach gob, wor aner fiers Ennerdorf un aner fiers Owerdorf. Samsdog Owens, wann es em siwwe Auer zur Nocht gelaut hot, hot ma sich um Bagges getroffe un ausgelust, wer wann i der kommend Wuch met em Bagge dru wor. Es wor immer an anner Familie dru, dey des Bagges uheize musst.

Es gob ach immer en Familie, dey fier dey annern i ihrn Emkreis din Sauerdeig ofbewohrt hot. Un dey bekom din iwwerisch gebliwwene Sauerdeig ach werrer zereck. Der es da i em stanerne Debbe ofgehowe worn, bis ma en werrer gebraucht hot. Wann ma also em negsde Dog bagge wollt, do musst ma sich owends do din Sauerdeig holle. Din hot ma da met Mühl, Salz un Wasser i em Baggdrog vermengt un iwwer Nocht gieh lorre. Um nägste Moje kom noch emol Mühl, Salz un Wasser dezou, je nodim, wey vill ma bagge wollt.

Da musst der Deig noch emol gieh. Dono hot ma da Brutlaiwer geformt un of em extro Brät zem Bagges getro. Bis dohie war des Bagges ugeheizt un ma hot de Glut aus de Ewe rausgekiert. Da hot ma zwo Weizeährn auf e Baggschoss gelocht un ma es domet iwwerall im Owe mol su rondgange. Hu dey Ährn Fauwer gefange, da wor es im Owe zou haß un des Brut wär verbrannt, bevier es gout gewäst wer. Sey dey Ährn noch hell gewäst, da wor es noch net haß genung un das Brut wär net richtig dorschgebagge worn. Ma musst also genau din Zeitpunkt obbasse, wann der Owe de richtig Hetz hat. Da hot ma dey Brude igeschosse un fier en dreiveddel bis en Ston dren gelorre. Dono kome se raus un jedes Brut es met aner Besch mit Sauerborn igebinselt wonn. Dey Leut hu gesat: „gesalbt“. Der Sauerborn leyf lenks newwisch dim Bagges in en Trog. Do hiert ihr owwer vu, wann ihr bei urrerm Sauerborn seid. Jezz noch emol fier fofzeh Minude i de Owe rie. Da hat des Brut din rischtische Glanz. Un met frescher Bodder, Quetschehoing oder Schmierkes bestreche: des schmeggt, ach hau noch!!!

Met dim Brut hot ma manchmol ach Digge Flabbes igeschosse. Das es su a Esse aus Gadoffel im gruße Gusseiserne Brerer. Un met der restlich Hetz hot ma u besonnere Da, wey zur Kermes, noch zum Beispil Krimmel- oder Quetschekouche gebagge, je nodim, ob ma iwwerhabet Mühl un Heeb hat.

Des Bagges stieht schu seit ochtzehonnertvedzisch hey. Frojer worn dey Baggewe i em Haus dren. Des wor baufällisch un musst obgeresse wern. Im irschde Stock wor de „kla Schuul“. Do sasse alle Kenn vu de irscht bis zur veyert Klass i am Schuulsaal, bei am Lehrer. Un wann man net ochtgewwe hot oder lau wor, da gob's a met de flach Hand oder ma hot se met dim Zeischstegge oder dim Lineal gefasst.

Newwe u wor de Gemasto. Do wor des Bürro vu urrerm Bemoster.

Onne worn das Klo un der Schuulstall. Vum Schuulstall aus konnt ma off de Baggewe komme. De Leu hu hey ihr Obst gederrd un de Lausbouwe aus'm Doff sey da hamlich noffgeklerret un hu des Derrobt gefresse.

Wann ihr jetzt dey Gass lang no lenks guckt, da seyde ihr a schwoz-weiß Fachwerkhaus. Es es bekannt als des „Engelshaus“, weil do frojer a Familie met Dorfname Engels gewohnt hot. Mir hu seit zwodausendocht en Bojerstefdung un dey hot met Hilf der Gema un met Geld vum Land Hesse des Haus restaureyert. Onne im Stock es a Kaffi, wu ma frojstegge un sonndogs nomiddogs Kaffi drengge kann un en aler „Tante-Emma-Lore“, i dim ma um Wucheenn fast alles ikafe kann, was ma zem tägliche Lewe braucht.

Gieht jetzt no reechts i de Neugass, frojer de „Lang Heck“ un da immer strack fort, um Welschbach lang, um Löschteich vorbei un da halbreechts i de Waald. Da seid ihr off'm Weg zou urrerm Sauerborn.

Macht's goud!

### **Übersetzung:**

Hier seid ihr jetzt bei unserem Backes angekommen. In den zwei Öfen haben die Leute aus dem Dorf früher ihr Brot gebacken. Und damit es auch keinen Krach gab, war einer fürs Unterdorf und einer fürs Oberdorf. samstagabends, wenn es um 7 Uhr zur Nacht geläutet hat, hat man sich am Backes getroffen und ausgelost, wer wann in der kommenden Woche mit dem Backen dran war. Es war immer eine andere Familie dran, die das Backes anheizen musste.

Es gab auch immer eine Familie, die für die andere in ihrem Umkreis den Sauerteig aufbewahrt hat. Und die bekam den übrig gebliebenen Sauerteig nach'm Backen auch wieder zurück. Der ist dann in einem steinernen Dippen aufgehoben worden, bis man ihn wieder gebraucht hat. Wenn man also am nächsten Tag backen wollte, dann musste man sich abends da den Sauerteig holen. Den hat man dann mit Mehl, Salz und Wasser in einem Backtrog vermengt und über Nacht gehen lassen. Am nächsten Morgen kam noch einmal Mehl, Salz und Wasser dazu, je nachdem, wie viel man backen wollte.

Dann musste der Teig noch einmal gehen. Danach hat man dann Brotlaiber geformt und auf einem extra Brett zum Backes getragen. Bis dahin war das Backes angeheizt und man hat die Glut aus den Öfen rausgekehrt. Dann hat man zwei Weizenähren auf ein Backschoss gelegt und man ist damit überall im Ofen mal so rundgegangen. Haben die Ähren Feuer gefangen, dann war es im Ofen zu heiß und das Brot wäre verbrannt, bevor es gut gewesen wäre. Sind die Ähren noch hell gewesen, dann war es noch nicht heiß genug und das Brot wäre nicht richtig durchgebacken worden. Man musste also genau den Zeitpunkt abpassen, wann der Ofen die richtige Hitze hatte. Dann hat man die Brote eingeschossen und für eine  $\frac{3}{4}$  bis eine Stunde drinnen gelassen. Danach kamen sie raus und jedes Brot ist mit einer Bürste mit Sauerborn eingepinselt worden. Die Leute haben gesagt: „gesalbt“. Der Sauerborn lief links neben dem Backes in einen Trog. Da hört ihr aber von, wenn ihr bei unserem Sauerborn seid. Jetzt noch einmal für 15 Minuten in den Ofen rein. Dann hatte das Brot den richtigen Glanz. Und mit frischer Butter, Zwetschengenhonig oder Schmierkäse bestrichen: das schmeckt, auch heute noch!!!

Mit dem Brot hat man manchmal auch Dicke Flabbes eingeschossen. Das ist so ein Gericht aus Kartoffel im großen gusseisernen Bräter. Und mit der Resthitze hat man an besonderen Tagen, wie zur Kirmes, noch zum Beispiel Krümmel- oder

Zwetschengenkuchen gebacken, je nachdem, ob man überhaupt Mehl und Hefe hatte.

Das Backes steht schon seit 1840 hier. Früher waren die Backöfen in einem Haus drin. Das war baufällig und musste abgerissen werden. Im ersten Stock war die „Kleine Schule“. Da saßen alle Kinder von der 1. bis zur 4. Klasse in einem Schulsaal, bei einem Lehrer. Und wenn man nicht achtgegeben hat oder laut war, dann gab es eine mit der flachen Hand oder man hat sie mit dem Zeigestock oder dem Lineal gefasst. Nebenan war die Gemeindestube. Da war das Büro von unserm Bürgermeister. Unten waren das Klo und der Schulstall. Vom Schulstall aus konnte man auf die Backöfen kommen. Die Leute haben hier ihr Obst gedörert und die Lausbuben aus dem Dorf sind dann heimlich aufgeklettert und haben das Dörrobst gefressen.

Wenn ihr jetzt der Gasse lang nach links guckt, dann seht ihr ein schwarz-weißes Fachwerkhaus. Es ist bekannt als das „Engelshaus“, weil dort früher eine Familie mit Dorfnamen Engels gewohnt hat. Wir haben seit 2008 eine Bürgerstiftung und die hat mit Hilfe der Gemeinde und mit Geld vom Land Hessen dieses Haus restauriert. Unten im Stock ist ein Kaffee, wo man frühstücken und sonntags nachmittags Kaffee trinken kann und ein alter „Tante-Emma-Laden“, an dem man am Wochenende fast alles einkaufen kann, was man zum täglichen Leben braucht.

Geht jetzt nach rechts in die Neugasse, früher die „Lang Heck“ und dann immer strack fort, am Welschbach lang, am Löschteich vorbei und dann halbrechts in den Wald. Dann seid ihr auf dem Weg zu unserem Sauerborn. Macht's gut!