

# VESPERBROT

# BIRAMBROT

## VORSCHULE DER ÄSTHETIK

[...]: so hätten wir längst uns jener so vielen deutschen Wörter und Wendungen entschlagen, welche noch als wahre Scheidewände zwischen unserer und der französischen Sprache bestehen, und hätten nur folgende behalten: »bei Gott – ach lieber Gott – Krieg – Abenteuer – Zickzack – Landsknecht – Bier und Brot – Habersack – Halt – was ist das«; – weil sie von selber gutes reines, nur deutsch geschriebenes Französisch sind: bigot – St. Alivergot – cri – aventure – zigzag – landsquenet – **birambrot**\* – havresac – halt – un vas-ist-das.

\* birambrot (alt französisch) bezeichnete eine Suppe bestehend aus Bier, Zucker, Muskat, Butter und Brot.

125 g	Weizenmehl
125 g	Dinkelmehl
1 TL	Zucker
5 g	Trockenhefe
125 ml	Märzenbier oder Landbier, lauwarm
30 ml	Nussöl
	Salz
80g	gehobelte Haselnüsse

Alle Zutaten, außer den Haselnüssen zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kräftig weiter kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr an den Händen klebt. Haselnüsse unterarbeiten und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln. Aus dem Teig fingerdicke etwa 20 cm lange Stäbchen formen. Bei 180° 8 Minuten backen.

## SELBERLEBENSBECHREIBUNG

Sein Schulhaus war ein Gefängnis, zwar nicht bei Wasser und Brot, aber doch bei Bier und Brot; denn viel mehr als beide – und etwa frömmste Zufriedenheit dazu – warf ein Rektorat nicht ab,...

Bier und Brot, beide aus Hefe gemacht sind die Hauptnahrung der Armen. Wer zuerst war, das Bier oder das Brot- darauf gibts keine Antwort. Feststeht: Die Frauen erledigen anno dazumal, wenn die Hefe schon einmal gemacht ist, beides in ihrer Küche. Brot backen und Bier brauen ist „Weibersache“. Bis irgendwann der Klerus merken, dass man mit Alkohol, in Bayern mit Bier, Geld verdient. Der Klosterbruder braut selbst, „Bierhexen“. landen auf dem Scheiterhaufen..



## SCHULMEISTERLEIN MARIA WUTZ

Bloß dem Schulmeisterlein hatte diese Kreuzschule wenig an; den ganzen Tag freuete er sich auf oder über etwas. »Vor dem Aufstehen«, sagt' er, »freu' ich mich auf das Frühstück, den ganzen Vormittag aufs Mittagessen, zur Vesperzeit aufs **Vesperbrot** und abends aufs Nachtbrot – und so hat der Alumnus Wutz sich stets auf etwas zu spitzen.

10 Scheiben	Graubrot
2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
10 Scheiben	Geräuchertes Rauchsalz, Pfeffer, Schnittlauch sauere Bärlauchblüten oder Gurken

Graubrot in Rechtecke von 2x6 cm schneiden. Im Olivenöl knusprig rösten. Mit der Knoblauchzehe kurz einreiben und sofort mit je zwei Scheiben Geräuchertem belegen. Mit Rauchsalz, Pfeffer und Lauch bestreuen. Zahnstocher mit eingelgter Bärlauchblüte hineinstecken.

Vesperbrot, die Hauptmahlzeit nach getaner Arbeit. Eine kalte BROTzeit- bei Richters zu Hause immer mit „Bayreuther Bier“- aber zur Feier des Tages belegt mit Geräuchertem Fleisch oder an Fastentagen Fisch. Dazu gibts Saures.

