[Additional information: https://bawue.museum-digital.de/object/105329 vom 2024/06/30]

Object:	Brotschieber, Brotschaufel, Backschieber
Museum:	Hammerschmiede mit Bienen- und Heimatmuseum Reichenbach Schindelstraße 8/1 77933 Lahr/Schwarzwald-Reichenbach kultur_heimatpflege@schwarzwaldverein-reichenbach.de
Collection:	Landwirtschaft
Inventory number:	RE-2021-11-0257

Description

Nachdem der Brotteig im Gärkorb (siehe dort) genügend gereift ist ('seine Größe etwa verdoppelt hat'),
stürzt man den Teig auf den Brotschieber, um den Teiglich in den (Holz-) Backofen zu schieben ('frei schieben/ einschießen').

https://de.wikipedia.org/wiki/Brotschaufel

Die Brotschaufel, auch als Brotschieber oder Backschieber bezeichnet, ist ein Werkzeug mit flachem Blatt und langem Stiel, mit dem der Bäcker den Brotteig in den Backofen schiebt bzw. das gebackene heiße Brot aus dem Backofen herausholt.
Der Fachmann bezeichnet die Arbeit als Einschießen von Brot, Pizza oder Flammkuchen in den Ofen.
In der Regel ist die Brotschaufel aus Holz (in Frankreich oft aus Kiefernholz) gefertigt, erst in jüngerer Zeit wird sie auch aus Blech oder Aluminium hergestellt.
Die Pizzaschaufel ist eine Abwandlung der Brotschaufel.

Basic data

Material/Technique:	Holz
Measurements:	L: 170,4 cm

Events

Created	When

	Who	
	Where	Hammerschmiede (Lahr-Reichenbach)
Created	When	20. century
	Who	
	Where	

Keywords

- Agriculture
- Baking
- Bread
- Brotteig
- Tool