

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **246 (1967)**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

Auf der Suche nach solchen Hausbacköfen sind mir folgende verschiedene Formen aufgefallen:

1. die turm- oder erkerartig angebaute, hohe Form mit Blechdächlein in Barockform (nur in Susch/Süs gefunden);
2. den viereckigen, oben gewölbten Backöfen:
  - a) frei hervorkragend, auf liegenden Tragbalken (Beispiel: Tarasp),
  - b) mit schrägen, von der Mauer ausgehenden Stützen (Beispiel: Scuol, Pradella), beide Formen mit einfachem, offenem Satteldach aus Latten,
  - c) mit gemauerten Pfeilern und auch vorn abgeschirmtem Satteldach (Beispiel: Fuldera),
  - d) seitlich etwas abgerundet, oben leicht abgeflacht, mit einfachem, nach vorn geneigtem Dach (Beispiel: Fuldera);
3. den gewölbten Backöfen, zumeist mit einfachem Dach, oder aber ohne:
  - a) direkt über dem (ansteigenden) Erdboden, nur das einfache Dach gestützt (Beispiel: Tschier),
  - b) mit schräg gestellten Stützstangen, ohne Dach (Beispiel: Fuldera),
  - c) mit Gerüststangen bis zum Pultdach hinauf (Beispiel: Scuol, Tschier);
4. den gewölbten Backöfen, mit ebenfalls gewölbtem, ganz deckendem Schindeldach, analog den geschindelten Hausdächern (Beispiel: Lü-daint, das im Lawinenjahr 1951 zerstört wurde);
5. und im Bergell fast ausschließlich den rundgemauerten Backöfen mit dem runden, flachen Dächlein aus den gleichen Gneisplatten, mit denen die Häuser gedeckt sind.

Als weitere, nach außen nicht sichtbare Form von Backöfen wäre noch derjenige Hausbackofen zu nennen, der von der Küche aus nicht an einer Außenwand, sondern an einer inneren Trennungswand eingebaut ist und in einen Nebenraum, z. B. in die Chaminada (Speisekammer), hineinragt. Solche Öfen soll es noch in verschiedenen Gemeinden, so in Tarasp, geben, und auch die Cha gronda in Scuol, die nun als Engadiner-museum umgebaut wird, soll einen solchen aufweisen.

Wahrscheinlich hat sich die Kunst des Brotbackens von den Klöstern aus verbreitet. War aber das Backen früher, wie auch in den Städten, Arbeit der Knechte, so ging es mit dem Aufkommen der Hausbacköfen immer mehr in die Hände der Hausfrau oder deren Dienerschaft über.

In der traditionellen Hausbäckerei der Schweiz sind die Rundformen der Brote fast allein herrschend, und zwar war und ist es noch vielenorts, so in den von mir erwähnten Gebieten, die flache, niedrige Form, aus Roggenmehl hergestellt, im Engadin rasdüro genannt. Es wird dazu Sauerteig verwendet, der als Vorteig am Tag vor dem Backen hergestellt wird und über Nacht im Backtrog aufgehen muß. Die Zubereitung des eigentlichen Brotteiges sowie das Ausbacken geschieht am frühen Morgen des Backtages, wobei man entweder den Vorteig oder die fertigen Brote nochmals zum Gären und Aufgehen eine zeitlang ruhen läßt. Dies alles muß mit viel Kenntnis und Geschick erfolgen, und die Hausfrau setzt ihre Ehre darein, daß das Brot gut gelingt. Solange in einem Dorf das Hausbacken noch voll im Brauch war, war auch jeweils bekannt, wer gutes oder weniger gutes Brot buk, und zur Heiratsfähigkeit eines Mädchens gehörte deshalb auch, daß es sich aufs Brotbacken verstand.

Während der Zeit, da der Brotteig sich selbst überlassen ist, wird der Ofen eingeheizt, etwa eine Stunde lang, und zwar, je nach Ort, mit Tannen-, Föhren-, Lärchen- oder Erlenholz. Ist das Feuer heruntergebrannt, werden die Gluten mit dem Schüreisen über den ganzen Ofenboden verteilt, bis das Gewölbe glühend heiß ist und der Ofen damit die richtige Hitze erlangt hat. Mit der harthölzernen Ofenbrücke werden nun abgebrannte Gluten und Asche herausgeholt und zuletzt mit dem Ofenwischer (Ginsterbesen, häufiger noch nasser Lumpen an langem Stecken) die letzten Reste von Asche entfernt. Möglichst flink wird nun mit der Brotschaufel (dem Brotschüssel) ein Brot nach dem anderen einge-

**Schmerzen** werden prompt und sicher bekämpft durch

**Contra-Schmerz** - Tabletten

Diese werden vom empfindlichen Magen ohne Beschwerden vertragen. «Contra-Schmerz» sollten Sie daher immer nehmen bei allen Formen von Kopfschmerz und müdem Kopf, Migräne, Monatsschmerzen, Rheuma und Zahnschmerzen. «Contra-Schmerz»-Tabletten sind in jeder Apotheke und Drogerie erhältlich. 12 Tabletten Fr. 1.85.

**Dr. Wild & Co., Basel**