Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 52 (1962)

Artikel: Backen und Backhäuser in Berner Gebieten

Autor: Währen, Max

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1004476

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Backen und Backhäuser in Berner Gebieten

Von *Max Währen*, Bern

Einige Teile des Kantons Bern mit vorwiegend bäuerlicher Bevölkerung gehören wohl zu den wenigen Gebieten unseres Landes, in denen sich eine verhältnismässig grosse Anzahl von Backhäusern erhielt und im Betrieb steht. Nachdem bereits eine Publikation über das «Schwarzenburgerland»[1] erschien, wurde nun durch letztes Jahr vorgenommene Rekognoszierungen das nicht durchwegs der Kantonsgrenze entsprechende Gebiet Bern–Biel –Erlach–Murten–Lurtigen–Laupen–Flamatt–Bern aufgenommen.

Vom Getreide war hier während Jahrhunderten meist der Dinkel[2] vorherrschend, dem der Weizen, das Mischelkorn und der Hafer folgten. Roggen scheint mehr als Gerste angepflanzt worden zu sein. Folgende Vergleichszahlen aus der Gemeinde Bargen geben einen Überblick:[3]

1837–1840 (Zehnterträgnisse)

Dinkel	1837	93 Mütt
Weizen	1838	33 Mütt
Mischelkorn	1840	8–17 Mütt
Hafer	1837	16 Mütt
Roggen damals	jährlich	4–10 Mütt
Gerste	1838	½ Mäß – 2 Mütt

1926 (Anbau)

Winterweizen	45 ha 64 a
Winterroggen	20 ha 51 a
Sommerroggen	6 a
Hafer	18 ha 34 a
Dinkel	8 ha 15 a
Gerste	4 ha 95 a

Anno 1837 wurde also rund dreimal mehr Dinkel als Weizen angebaut, rund 90 Jahre später beinahe sechsmal mehr Weizen als Dinkel. Im Mittel-

[1] Max Währen, Backhäuser und Backen im Schwarzenburgerland: SVk 49 (1959) 49ff.

[2] Zehnten, Riedegg b/Riedbach: Dinkel und Hafer; nach den Aufzeichnungen des jetzigen Hofbesitzers Alfred Egli:

Matzenried 1783:	3 Mütt und 9 Mäss	Dinkel
	3 Mütt und 9 Mäss	Hafer
Buch/Bottigen	3 Mütt und 6 Mäss	Dinkel
	3 Mütt und 6 Mäss	Hafer
	1 Mütt	Roggen

Ins 1649: «Zent jährlich 300 Bernmütt minder und mehr halb weitzen und mischelkorn, halb haber erträgt» (Msc. Bernensia, Mss. Hist. Helv. III 35 Stadtbibl. Bern). Hans Stähli, Der Ackerbau im Kanton Bern (Bern 1944) 109ff. Jakob Benninger, Die alte Dreifelderwirtschaft im Sensebezirk: Beiträge zur Heimatkunde, hrsg. Verein für Heimatk. des Sensebez. und der benachbarten interessierten Landschaften 1 (1927) 41ff.

[3] Gemeindearchiv Bargen (ungedruckt) «Gemeinde» 32ff., 80.

Abb. 1. Ofenhaus der Ofenhausgesellschaft «am Gostel» in Ins. 1396 genannt, an Badhaus angebaut (heute noch Anbau an Haus). Bis 1695 einziges Gemeindeofenhaus von Ins. Heute wird noch 1–2mal pro Jahr darin gebacken, sicher für Neujahr (alle Abbildungen vom Verfasser).

alter war die Anpflanzung von Hafer bedeutsam, der in der menschlichen Nahrung in erster Linie zur Breiherstellung verwendet wurde. Trotzdem darf man im frühen und Hochmittelalter auf schweizerischem Gebiet doch von einer nicht zu unterschätzenden Bedeutung für die Brotbereitung sprechen. In einem andern bernischen Gebiet wird 1266 Haferbrot genannt[4]. Im bernischen Seeland war er 1396 2½mal billiger als der Dinkel[5]; in den letzten Jahrhunderten diente er hier besonders als Pferdefutter.

Das Brot wurde meist aus Dinkel (heute Weizen) hergestellt, wahrscheinlich oft (wie noch jetzt) unter Zusatz von Gerste und Roggen[6]. Daneben muss Weizen und Mischelkorn[7] verwendet worden sein. Ein Brot aus

[4] Fontes rerum Bernensium. II Bern 1877, 642: «quo panis de avena qui in dura substancia ...»
Benedictiones ad mensas Ekkehardi monachi Sangallensis: Mitt. der Antiquar. Ges. in Zürich, III (Zürich 1846/47) 104.
Konrad Schnitts Chronik: Basler Chroniken, hrsg. von der Hist. und Antiquar. Ges. in Basel, 6 (Leipzig 1902) 149: (1531, Teuerung) «Uff dem land ward der merenteil haberybrott ... gessen».

[5] Bern. Taschenbuch, 1911, 15.

[6] ASV Teil I, 2. Lfg., Karte I 18, P. 148, 149. Roggen-Weizenmischung noch heute in diesem Gebiet, z.B. Radelfingen, bis freiburgische Gebiete.
Emanuel Friedli, Bärndütsch als Spiegel bernischen Volkstums 4 (Bern 1914) 310, 312.

[7] Friedli (wie Anm. 6) 310ff.
Staatsarch. Bern: PP, 35ff. UG. die «Ordnung gmeiner Pfister Handtwercks der Statt Bern (1629) nennt: «gemein Hussbrot, es sye klein und gross, von Dinckel, Mühli- oder Mischelkorn und Roggen ...»

Abb. 2. Freistehender Privatbackofen des U. Berger, Allenlüften. Mindestens 18. Jh. Es werden darin regelmässig Brot für Ostern, «Sichlete», Neujahr «Züpfen» gebacken.

Mischelkorn von Weizen oder Dinkel, mit Roggen oder Gerste, Erbsen und Wicken, war das «Baschibrot», welches vor 60 Jahren nur noch vereinzelt bekannt war und heute verschwunden ist. Von den Brotformen ist das runde, mit einem Einschnitt versehene Berner Brot, in der Grösse von Zwei- oder Vierpfündern, dominierend. Das früher verbreitete, aufgelegte Brot ist nur wenig bekannt[8], und das am Rand geschnittene selten[9].

Gebacken wird meist alle 14 Tage. Den Teig bereitet man im Wohnhaus zu und trägt ihn in der Teigmulde ins Ofenhaus, wo er gewirkt wird. Die Benützung von Sauerteig ist im allgemeinen verschwunden. Noch vor ca. 50 Jahren wurde, z.B. in Müntschemier, mit dem «Muelteschorrer» der restliche Teig zu einem «Mütschli» («Muelteschorrete») zusammengekratzt, das bis zur nächsten «Bachete» gesäuert war und dann verwendet werden konnte. Nach der Bereitstellung des Feuerungsmaterials wird der Ofen durch den «Ofenwisch» gesäubert. Und wenn schliesslich die Glut entfernt ist, wird das Brot eingeschossen. Im Gemeindeofenhaus wird der Brotteig etwa durch Fingereindrücke, eingesteckte Hölzchen und Nägel, einen Kreuzeinschnitt mit dem Muldenkratzer oder dessen Stilende gekennzeichnet. Durchschnittlich werden 10–14 Brote in einer «Beck» hergestellt.

Von den Gebäcken nimmt die «Züpfe» den ersten Platz ein, die nun

[8] In Kallnach und Müntschemier (früher allgemein bei Sauerteigbrot üblich) vereinzelt, Gegend von Murten, Kerzers und Ins gem. ASV (wie Anm. 6) P. 148, 149.

[9] In Galmiz. Gelegentlich werden auf einzelnen Höfen seit ca. 30 Jahren Blechformen verwendet.

Abb. 3. Ofenhaus mit kleiner Wohnung, Besitzer Alexander Gnägi, vor Ofenhaus Gemeindegrenze, das deshalb zu Mörigen gehört. 18. Jh. Ofen verkleinert, fasste früher 20 Brote. Decke aus Stroh und Lehm noch ursprünglich. Christian Rubi, Volkskunst am Berner Bauernhaus (Basel 1942) 110 machte die richtige Feststellung, dass die Stöckli vielfach aus den Ofenhäusern herausgewachsen zu sein scheinen.

schon 1470 nachgewiesen werden kann[10]. Bei der Bearbeitung des Schwarzenburgerlandes konnte festgestellt werden, dass sie sich auf dem Lande erst nach dem Wecken ausgebreitet haben dürfte. Die Erhebungen in vorliegendem Gebiet brachten das gleiche Ergebnis[11]. Wie aus einer bernischen Ordnung des 17. Jahrhunderts hervorgeht, war auch der Wecken damals ein Termingebäck des Mittwinters. Heute ist er aber im Verschwinden begriffen und kann nur vereinzelt nachgewiesen werden. In Bühl stellt man dieses Gebäck noch hie und da an Weihnachten/Neujahr her, im Gegensatz zu früher, als es sehr bekannt war, wie mir eine über 80 Jahre alte Grossmutter erzählte. Dasselbe bestätigte mir eine ebenfalls über 80 Jahre alte Frau in Gampelen. Deutlich war die Ablösung des Weckens durch die «Züpfe» in Brüggelbach ersichtlich, wo in genannter Terminzeit nebst «Züpfen» nur noch ein einziger «Wegge» hergestellt wird (Ofenhausverzeichnis Nr. 38). Im Sensegebiet war der Neujahrswecken einst stark verbreitet; er besass im Freiburgischen an beiden Enden je einen Knauf[12].

[10] Tschachtlan, Berner Chronik, bearbeitet von H. Bloesch, Ludw. Forrer und Paul Hilber (Genf 1933) Tafel 68 «Die Berner verwüsten die Gegend von Schwarzenburg».

[11] Hier sei als lokalgebundener Beleg Müntschemier genannt, wo bis 1896 nur der Wecken bekannt war. Damals wurde von Frau Elise Niklaus-Fürst (geb. 1875) die «Züpfe» von Kerzers in Müntschemier eingeführt. Es stehen auch zahlreiche andere Anhaltspunkte zur Verfügung. Zur verhältnismässig raschen Beliebtheit der «Züpfe» soll ebenfalls beigtragen haben, dass «Züpfen» aus demselben Teig wie Wecken hergestellt, geschmacklich und in ihrer Beschaffenheit besser wurden.

[12] Die genaue Bestimmung der Form war nur noch in Düdingen feststellbar, früher bis 12 Pf. schwer.

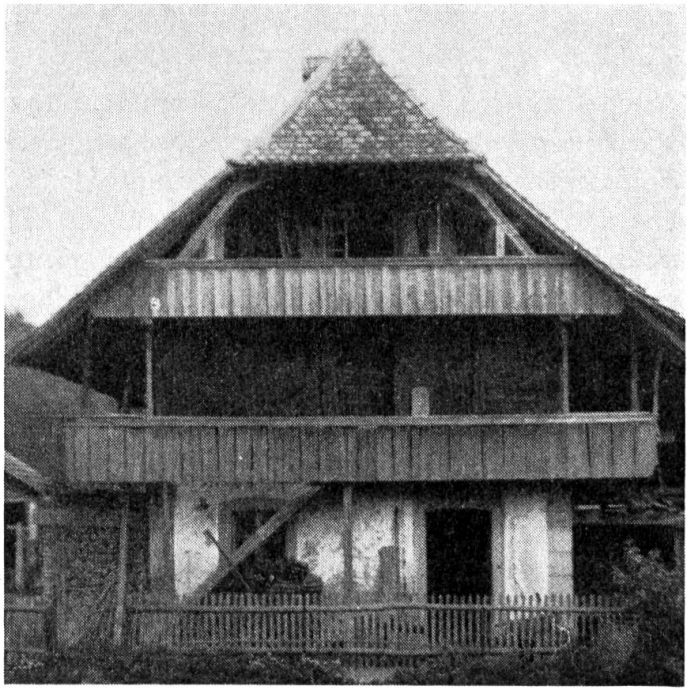

Abb. 4. Beispiel der Verbindung eines Ofenhauses mit dem Speicher. Datiert 1837. Gümmenen. Besitzer: Gebr. Gutknecht und Rob. Rentsch. Noch in Betrieb.

Wenn auch in andern Landesteilen der Name Wecken zur allgemeinen Gebäckbezeichnung wurde[13], dürfen wir doch annehmen, dass er sich in diesen Gebieten auf die «Züpfe» übertrug, die öfters «Wegge» genannt wird. Letzterer Name dürfte ebenfalls auf den Erlacher Pauli-Wecken übertragen worden sein. Im gleichen Städtchen waren vor ca. 30 Jahren am Neujahr Weckenringe (geschnitten oder ungeschnitten) üblich[14].

Die «Züpfe» ist in allen genannten Gebieten zum ausgesprochenen Weihnachts- und Neujahrsgebäck geworden[15]. Sie ist hier mit der «Sichlete» oder Ostern nicht so eng wie mit den Winterterminen verbunden. Das Züpfenbacken ist für klein und gross ein Festtag, an dem der «Züpfenschüssel», der im Freiburgischen zuweilen eine langgestreckte Herzform besitzt, bis tief in die Nacht hinein in Tätigkeit bleibt, selbst dort wo sonst nicht mehr gebacken wird. Beinahe überall konnte festgestellt werden, dass man gleichzeitig für die Kinder «Tübeli» verfertigt, die in der Weihnachtszeit auch einzeln gemacht werden.

Allgemein verbreitet sind die verschiedenen Kuchen aus Gemüse- und Fruchtarten, wie Lauch-, Spinat-, resp. «Chrutchueche», Erbs-, Zwiebeln-,

[13] ASV (wie Anm. 6) 113 («Weggen» als Sammelname), hier scheint er sich auf die altherkömmliche Weckenform bezogen zu haben; ferner 168, 169.
Friedli (wie Anm. 6) 327: Im Erlachischen werden schon 1762 die Zöpfe «Weggen» genannt, allerdings ohne Belegangabe.

[14] Friedli (wie Anm. 6) 328 und mündliche Auskunft.

[15] ASV (wie Anm. 6) 161. Währen (wie Anm. 1) 54, Anm. 13.

Zwetschgen-, Johannisbeer-, Stachelbeer-, Käse-, Gries-, Brei-[16], «Härdöpfel»-[17] oder «Niidlechueche»[18]. Besonders die beiden letztgenannten Arten sind sehr beliebt. Bei den Vorbereitungsarbeiten lassen sich einige Variationen erkennen. Meist wird der Kuchenteig in grössere und kleinere runde Bleche gelegt, die nach Entfernung der Glut eingeschossen werden. Hie und da legt man sie aber direkt auf die Glut. Besonders in Kallnach ist es bräuchlich, den Teig auf einem grossen, runden und mit einem Griff versehenen «Chuechebrätt» auszuwallen und ihn dann auf das Blech zu stürzen. Beim «Schüssewchueche» wurde der Teig direkt auf den «Schüssew» «ausgetröhlt» und – also ohne Blech – in den von der Glut gesäuberten Ofen eingeschossen[19]. Auf dem blossen Ofen wurde ebenfalls der «mürbe Chueche» und etwa der «Härdöpfelchueche» gebacken. Den «Niidlechueche» hatte man teils ohne Blech auf offener Glut gebacken[20]. Bis ca. 1916 wurde (Müntschemier) für die Kuchen Brotteig verwendet, dem man erst in jener Zeit Schweinefett zugab.

Die mit dem Brot und Gebäck in Zusammenhang stehenden Sitten und Gebräuche sind fast vollständig verschwunden. Die Ehrfurcht vor dem Brot zeigt sich vereinzelt darin, dass es nur von den Meistersleuten oder guten Angestellten angeschnitten werden darf. Bemerkenswert ist die Weckenspende am Paulitag (25. Januar) in Erlach. Schätzungsweise vor etwa 200 Jahren verkaufte die Burgergemeinde einen «Berg». Die Zinsen des Kapitals werden für eine Mahlzeit, Pauli-«Zimmis» geheissen, verwendet. Am Nachmittag versammeln sich alle Burger im Rathaus, um die traditionelle Mahlzeit einzunehmen, wobei ihnen je ein Wecken überreicht wird. Solche «Weggen» werden am gleichen Tag in grossen Mengen verkauft. Längst verschwunden ist ein Brauch von Lyss, von dem ein Verbot berichtet: «Verbott, dass man an Hochzytten in Heimführung und Zuführung der Brutt kein Brott über sy uss werffen sölle.»[21]

[16] Friedli (wie Anm. 6) 205, 327.

[17] Rezept: Kartoffeln 2 Tage zuvor schwellen, dann rapsen, nachher Mehl oder Brotteig, Öl dazu, kneten wie Brotteig, 1 Stunde stehen lassen, auswallen, abgerahmte, gekochte Milch auf Teigboden aufstreichen auf rundem Blech. Kartoffeln aus dem «Jast» (Gärung) benützen.

[18] Vor Brotbacken, Brotteig, abgerahmte, gekochte Milch (Haushaltrahm) darüber gegeben, dann auf Glut gebacken (Teig ohne Fett).

[19] z.B. in Finsterhennen und Müntschemier. «Niidle», Zucker, manchmal Speckwürfel anstatt «Niidle» mit Zucker, Salz, Kümmel.

[20] Noch von Elise Niklaus-Fürst, Müntschemier.

[21] SAVk 2 (1898) 59. HandwbdtAbergl. 4, 162.

Bestandesaufnahme der Ofenhäuser 1961

nb	= nicht mehr gebacken seit ...	iH	= in Haus
g	= noch gebacken	Od	= Ofenhaus datiert
vg	= viel gebacken	Bd	= Backofen datiert
wg	= wenig gebacken	Om	= Ofen selbst modern
tg	= nur noch an Terminen gebacken	kB	= kein Ofen mehr darin, seit ...
f	= freistehend	v	= vermutlich
iS	= in «Stöckli»	w	= wahrscheinlich
W	= mit kleiner Wohnung		Jahr/Jh.

	Im «Forst»					
1	Bümpliz, Fam. Bienz	vg	iH			20.
2	Niederwangen	vg	f		Od	1741
3	Oberwangen	g	f		w	18.
4	Niederbottigen	g	f		Od	1739
5	Matzenried, Hostettler F.	vg	iS		Od	1796
6	Matzenried, Gygax E.	g	f	1960/61 abgebrochen		
7	Matzenried, Herren Gebr.	g	iS			?
8	Matzenried, Greub	nb	f	vor 8–10 Jahren umgeb.		
9	Niederried, Tröhler W.	nb	W	vor ca. 12 Jahren abgerissen		
10	Riedbach	nb	f			?
11	Riedbach	nb	f			?
12	Riedbach	nb	f	jetzt Speicher		?
13	Riedegg, Egli Gebr.	vb	iS		Od	1837
14	Riedegg, Egli W.	nb	Anbau kB 1945			
15	Riederen	nb	f	abgebrochen ca. 1955	w	18.
16	Riederen	g	iH		v	19.
17	Frauenkappelen	g	f		v	19.
18	Allenlüften, Berger U.	vb	f		w	18.
19	Allenlüften, Scherler H.	vb	iS			?
20	Buch, Salvisberg E.	nb	iS		um	1870
21	Buch, Burri Gebr.	vb	iS			18.
22	Mauss, Turla O.	vb	Anbau an Schopf		Hd	1821
23	Mauss, Batzen F.	wg	f		w	18.
24	Mauss, Zingg H.	nb	iS	kB 8 Jahren		
25	Mauss, Zingg H.	nb	iS	kb	w	18.
26	Mauss, Matte bei Zingg H.			früher Gemeinschafts-Oh		
			f	abgebrochen vor mind. 10 Jahren		
27	Mauss, Herren G.		f	vor 5 Jahren abgebrochen		
28	Mauss, Herren F.	vb	iS			?
29	Mauss, Herren G.	g	iS		Hd	1898
30	Mauss, Jüni A.		f	vor ca. 5 Jahren abgebrochen		?
31	Mauss, Weber E.	vg	iS			?
32	Mauss, Herren E.	nb	f			?
33	Buttenried, Krummen H.		f	kb 30 Jahren		
34	Buttenried, Marthaler H.		f	kb 5 Jahren		
35	Rosshäusern	g	f			?
36	Rosshäusern, Spahni Chr.	nb	iS			?
37	Süri	g	f			?

38	Brüggelbach, Freiburghaus A.	vb	f			Od	18.
39	Brüggelbach, Mäder G.	g	Anbau an Schopf Om				neuer
40	Freiburghaus, Krähenbühl H.	nb	f			w	18.
41	Gümmenen, Gebr. Gutknecht und Rob. Rentsch	vb	i Speicher			Hd	1837
42	Gümmenen, Spahni G.	vb	f				?
43	Gümmenen, Gilgen E.	nb	iS				?
44	Gümmenen, Michel W.	vg	f				?
45	Gümmenen, Herren H.	vg	f				?
Frienisberg							
46	Wohlei, Stähli W.	g	f			Od	1855
47	Illiswil, Reinhard E.	nb	i Speicher, nb seit langem			w	18.
48	Innerdorf	g	f				?
49	Säriswil, Fam. Gerber	g	f				?
50	Säriswil	nb	f	kb, verlassener Schopf			
51	Aetzikofen, Messner E.	nb	f	10 Jahre		Od	1829
52	Wahlendorf, Burri W.		f	1961 abgerissen			?
53	Wahlendorf, Burri Fam.	nb	in Einfahrt kb 5 Jahre				?
54	Radelfingen, Heimberg H.		f	kb 25 Jahre (jetzt iH)			18.
55	Radelfingen, Gehri W., Salzmatt	vb	f			w	18.
Seeland (erweitert)							
56	Grossbösingen, Marchon E.	nb	f	kb			18.
57	Rizenbach	nb	f			w	18.
58	Biberen, Fam. Gutknecht	g	f			Od	1891
59	Biberen, Fam. Ritz	g	f			w	20.
60	Lurtigen, Gemeinde	vg	f	sehr bemerkenswert		Od	1732
61	Galmiz, Gemeinde	vg	f	Umbau neuer		O w	18.
62	Kerzers, Gemeinde	vg	f			Od	1880
63	Gurbrü	g	f			w	19.
64	Fräschels, Gemeinde	vg	f			Od	1817
65	Wileroltigen, Mäder H.	g	f				18.
66	Wileroltigen, Hoffmann F.	g	f			w	19.
67	Ferenbalm	g	f				20.
68	Kallnach, Gemeinde	vg	W	mit 2 Öfen			19./2.0
69	Kallnach, Marti-Köhli (genannt «Hawas»)	g	f	neuer Ofen		w	18.
70	Kallnach, Köhli-Suter	nb	f	kb jetzt Silo			18.
71	Kallnach, Köhli-Schaller	g	f				?
72	Kallnach, Köhli-Köhli	nb	f	kb		w	18./19.
73	Niederried, Gemeinde	nb	f				?
74	Bargen, Gemeinde	vb	W			Nennung	1901
75	Bargen, Gemeinde	nb	f	2—3 Jahre	v	Nennung	1780
76	Kappelen, Jenni F.	wb	iH				20.
77	Kappelen, König H.	nb	W			w	19.
78	Kappelen, Gfeller R.	g	iS			w	19.
79	Kappelen, Möri W.	nb	iH			w	19.
80	Kappelen, Meuter W.	g	iS			w	19.
81	Bühl, Rohrbach A.	vg	f			Od	1726
82	Bühl, Lobsiger Gebr.	g	f			Hd	18.

83	Bühl, Maurer W.	nb	angebaut an Nr. 84		v	19.
84	Bühl, Krebs Gebr.	g	angebaut an Nr. 83		v	19.
85	Bühl, Gemeinde		f	abgerissen		?
86	Hermrigen, Möri A.	g	f		w	19.
87	Hermrigen, Krebs Wwe.	g	f	Ofen neu, Speicher dat.		1639
88	Lattrigen, Blösch W.	nb	iS			18.
89	Lattrigen, Gnägi A.	g	W	bemerkenswert		18.
90	Lattrigen, Hurni Gebr.	nb	mit Schöpfli			?
91	Gimmiz, Gemeinde		f	vor ca. 30 Jahren abgerissen		
92	Siselen, Gemeinde	vg	W			?
93	Finsterhennen, Gemeinde	tg	f			?
94	Brüttelen, Gemeinde	tg	f		Od	1802
95	Ins, Bachtelen	g	f			1765
96	Ins, Brüttelengasse	g	f	evtl. Ersatz aus 17. Jh.		
97	Ins, Gerbematte	g	f			?
98	Ins, am Gostel	tg	f	Umbau 16. Jh. Nennung		14.
99	Ins, Gampelengasse	vg	f	wahrsch. urspr. 17. Jh.		
100	Ins, Moosgasse	vg	f		w	18.
101	Ins, Schmiedebrücke	g	f		v	17.
102	Ins, Vogel F, Hofmatten	g	f		w	19.
103	Müntschemier, Gemeinde	vg	iH		Hd	1888
104	Gampelen, Gemeinde	nb	f	kb 20 Jahre Brunnen dat.		1778
105	Gampelen, Gemeinde	nb	f	kb 20 Jahre		?
106	Gampelen, Gyger F.	nb	f			?
107	Gals, 4—5 Familien	nb	f	10 Jahre	v	18.
108	Tschugg	g	iS	Om	Hd	1846
109	Mullen	nb	f			?
110	Lüscherz	nb	iH			?

Übersicht über das Backen und dessen Verschwinden

noch gebacken	33	Ofenhaus abgerissen	9
viel gebacken	27	kein Backofen mehr darin	17
wenig und an Terminen gebacken	5	nicht mehr gebacken	19
total gebacken	65	total nicht mehr gebacken	45
	= 59,1%		= 40,9%

Zeitliche Übersicht über das Verschwinden des Backens

	seit 5 Jahren	seit 5–10 Jahren	seit 10–20 Jahren	seit mehr Jahren	total
Ofenhaus abgerissen	4	2	1	2	9
kein Ofen mehr	2	8	4	3	17
nicht mehr gebacken	2	15	1	1	19
total	8	25	6	6	45

verschwunden in den letzten 10 Jahren 33 = 30%

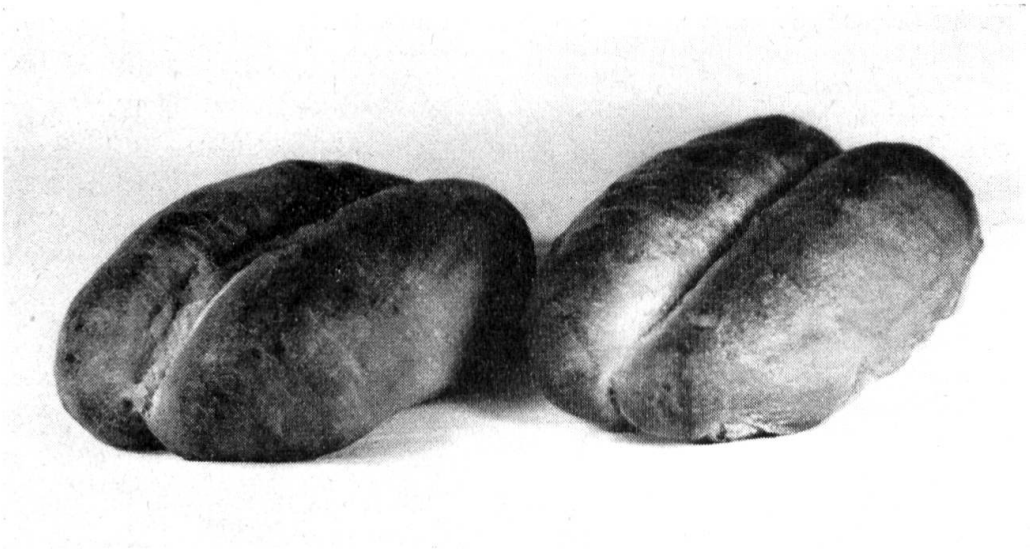

Abb. 5. «Pauli-Wegge» von Erlach, der jährlich am Pauli-Tag (25. Januar) bei der Mahlzeit der Burgergemeinde ausgeteilt wird.

Vergleich der Gebiete «Forst, Frienisberg, Seeland» mit dem Gebiet «Schwarzenburgerland»

	Anzahl Back-öfen	noch gebacken	%	nicht mehr gebacken	%
Gebiet «Forst, Frienisberg, Seeland». Bestandesaufnahme 1961	110	65	59,1	45	40,9
Gebiet «Schwarzenburgerland» . . . Bestandesaufnahme 1958	74	49	66,3	25	33,7
Vergleichszahlen Gebiet «Forst–Seeland» zum Gebiet «Schwarzenburgerland» von 1958	110	67	60,9	43	39
Durchschnitt beider Gebiete von 1958	184		63,6		36,3

Die vorliegenden Gebiete weisen noch heute eine verhältnismässig grosse Anzahl Backhäuser auf, die es ermöglichen, folgende Typen zu unterscheiden:

1. *Backhaus:* selbständiger, freistehender Bau oder verbunden mit kleiner Scheune resp. Magazinraum; nur für Backzwecke. Überwiegende Mehrheit. Bis 14. Jahrhundert nachweisbar.
2. *Ofenhaus:* selbständiger freistehender Bau, teils mit Magazinraum mit 2 Ofenlöchern zum Backen und Dörren, zugleich zum Buchen resp. Waschen verwendet. Wahrscheinlich erst im 18./19. Jahrhundert üblich geworden (z.B. Brüttelen 1802, Bargen 1855[22]).

[22] Unveröffentlichte Akten des Gemeindearchivs Bargen, Verzeichnis «Gemeinde» 32, 3, 4. – Herm. Weber, E Bachete im Gmeind-Ofehuus: Der Hochwächter 1 (1945) 235 ff.

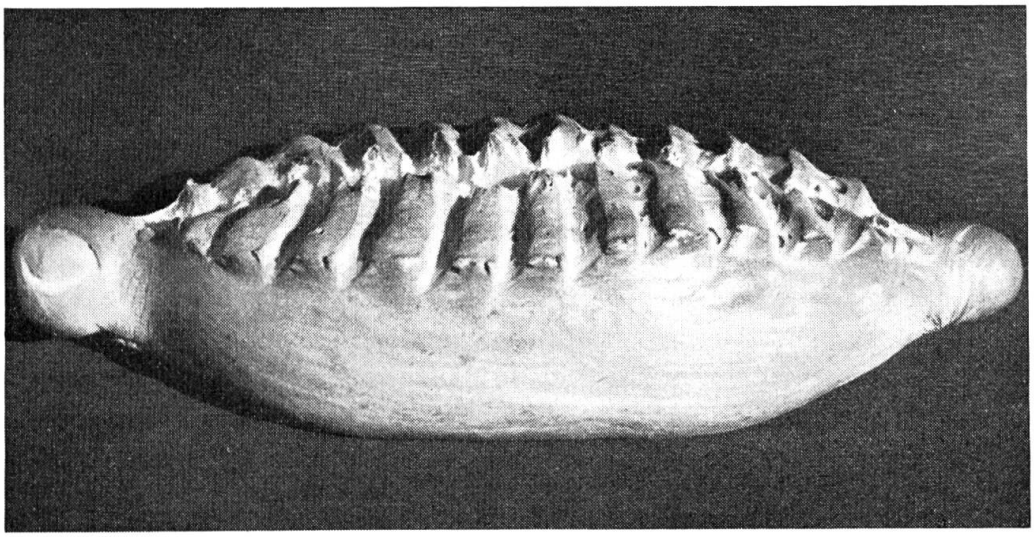

Abb. 6. Neujahrswecken, geschnitten mit zwei Knäufen, früher besonders im Sensegebiet. Einst bei Heischegängen gespendet. Das abgebildete Gebäck stammt aus Düdingen.

3. *Backraum:* Einzweckraum innerhalb eines Hauses mit Inneneinrichtung eines Backhauses. Im «Stöckli», seit ausgehendem 18. Jahrhundert.
4. *Backofen:* immobiler Backofen innerhalb eines Mehrzweckraumes. Wahrscheinlich erst beim Rückgang der Backhäuser Ende des letzten Jahrhunderts üblich geworden.

Über die Hausfassade vorstehende Öfen, die vom Hausinnern bedient werden (wie bei M. Gschwend, «Wegleitung für die Aufnahmen der bäuerlichen Hausformen» oder F. Dorschner[23]) fehlen. Ferner konnte nirgends ein freistehender Ofen aus Trockenmauerwerke (wie bei der Abb. in SVk 46 [1956] 92) festgestellt werden.

Bestandesaufnahme:

Backhäuser und Ofenhäuser	78
Backräume und Backöfen	32

Zur Bauart ist zu bemerken, dass die ältesten Backhäuser aus Rohmauerwerk in unregelmässiger Schichtung bestehen und ein Giebeldach mit geschlossenem Giebel besitzen. Analog der zeitlich gebundenen Form des Wohnhauses weisen zahlreiche Ofenhäuser Flugspärren, offene weite Dachvorsprünge an den Giebelseiten (Verz. Nr. 12, 23, 54, 60, 65, 66, 69, 70, 75, 77, 89, 104) sowie einen kleinen Raum, etwa mit einer Laube, auf (Nr. 54, 65). Innenwände und Decken wurden vereinzelt aus Lehm mit Weidenwerk oder Stroh hergestellt (54, 89), das früher auch zur Dachbekleidung verwendet ward (anno 1780 in Bargen).

[23] Fritz Dorschner, Das Brot und seine Herstellung in Graubünden und Tessin (Winterthur 1936) 71, 72.

Betreffend Eigentums- und Nutzungsrecht ist festzustellen, dass sich in den bergigen Gegenden Frienisberg und Forst die genossenschaftlich-dörfliche Einrichtung des Ofenhauses nicht durchgesetzt hat. Es sind lediglich kleine Privatgemeinschaften vorhanden. Ein ausgeprägter Individualismus ist hier ebenfalls in der Dorfsiedlung erkennbar (z.B. besass Mauss 11 Ofenhäuser und Backräume). Das Gebiet der Gemeindeofenhäuser beginnt mit der Linie Bargen–Kallnach–Fräschels–Kerzers und weist 10 benützte Gemeindebackhäuser und 7 grössere Ofenhausgemeinschaften mit ebenfalls genossenschaftlich-dörflichem Charakter auf. Nicht weniger als 8 Gemeindeofenhäuser im Seeland haben eine Geschichte, die bis ins 14. Jahrhundert zurückführt. Soviel dem Schreibenden bekannt ist, besitzt lediglich das Wallis ältere Nachweise, wo im 13. Jahrhundert die Backhäuser aus der Gewalt der savoyischen Kastellane in die der Gemeinden übergingen[24]. Der gleiche Vorgang hat sich ein Jahrhundert später im Seeland abgespielt. Nach einem Dokument von 1396 bestanden in jenem Jahre in einem Teil des Seelandes noch die Backofenrechte der savoyischen Herrschaft. Die Gemeinden Müntschemier, Treiten, Ins und Finsterhennen hatten den Kastellanen ihre Backofenpacht zu entrichten. Für die Backöfen in Brüttelen, Lüscherz und Vinelz mussten Privatpersonen den Zins bezahlen. Der Backofen von Gampelen war bereits aus der savoyischen Pacht entlassen[25]. Nach den Forschungen von Zenger[26] steht das heutige Ofenhaus am Gostel in Ins, das jetzt spätgotisches Mauerwerk besitzt, an der Stelle des schon 1396 genannten. Erst 1695 wurden in Ins 3 weitere Backöfen bewilligt. Das Ofenhaus von Erlach wurde erstmals 1666 genannt (das heutige «Wöschhüsli» soll früher als Backhaus benützt worden sein). Anno 1694 besass Erlach bereits zwei Bäcker, welche Zahl noch 1852 erwähnt wird und sich inzwischen nur auf drei erhöht hat. In Bargen wird der Gemeindeofen 1780 erwähnt.

Benutzungsordnungen haben sich natürlich nur bei grösserer Frequenz entwickelt. In Ins ist seit 1801 folgende Ordnung erhalten geblieben: Am Frontbalken des offenen Rauchfanges oder an einem andern Querbalken sind pro Backtag 1—3 Nägel (Morgen, Mittag, Abend) eingeschlagen. Wer backen will, hängt einfach sein Namensschildchen an den betreffenden Nagel. Diese Ordnung ist noch heute am meisten verbreitet. In Müntschemier hat man sich zur Benützung schriftlich einzutragen. In Kallnach wird die Reihenfolge durch Zettel ausgelost (im Juli 1961 hatten sich hierzu 52 Familien gemeldet!). Bargen kennt ebenfalls die Auslosung, und zwar mittels numerierter Holzstückchen. In Galmiz besteht der alte Brauch, dass

[24] ASV (wie Anm. 6) 84.

[25] H. Türler, Die Beziehungen der Herrschaft Erlach zu den Grafen von Savoyen: Neues Berner Taschenbuch 1901 (Bern 1900) 11, 12.

[26] Edmund Zenger, Ins (Bern 1955) 24 und mündliche Angaben des Verf.

derjenige Bauer, welcher für die nächste «Bachete» das Anheizmaterial zu liefern hat, eine kleine mit dem Namen aller Benützer eingebrannte Backschaufel erhält[27]. Eine andere Tessel, «Ofestäcke» genannt, wird in Lurtigen dem gegeben, der am «Putzkehr» ist.

Das Ofenhaus scheint früher ganz allgemein im Dorfleben eine zentrale Stellung eingenommen zu haben. Schon allein seine Lage weist darauf hin (oft am alten Dorfplatz), wie z.B. in Brüttelen. Dort spielte sich 1593 zwischen den Frauen der «Ofehuuschrieg» ab, der die Chorrichter beschäftigte[28]. Diesen verdanken wir auch die Kenntnis, dass das Ofenhaus dem Spiel diente. Das Gemeindeofenhaus von Brüttelen (dat. 1802) besitzt in der Mitte des Arbeitsraumes eine dicke Steinplatte in Manneslänge, die dem Aufstellen der Teigmulde gedient haben soll. Eine gleiche Platte, jedoch aus Holz, konnte in dem 1732 datierten Gemeindeofen von Lurtigen festgestellt werden, welche «Babi» geheissen wird. Noch 1945 diente das «Babi» als Prüfstein für die Aufnahme in den Kreis der Jungmänner. Wer den schweren Eichenklotz aufstellen und dann langsam zu Boden gleiten lassen konnte, war aufgenommen und hatte Zutritt ins Gesellschaftslokal, das Ofenhaus[29]. 1961 erfuhr ich, dass man nur noch selten im Ofenhaus zusammenkomme, wie etwa beim «Maienstellen» zu Speise, Trank und Tanz. Dieser Brauch sei aber sozusagen ausgestorben, da die jungen Leute von den «modernen Errungenschaften» in Anspruch genommen werden. Für die weitere einstmalige Bedeutung dieses Ofenhauses spricht, dass in ihm das Gemeindearchiv seit 1734 untergebracht ist.

Alter Brauch – neuer Brauch

Der DKW-Gruss

Von *Walter Heim*, Immensee

Nachdem mir schon gelegentlich aufgefallen war, dass DKW-Automobile auch bei hellem Tag ihre Scheinwerfer kurz aufblitzen liessen, erfuhr ich bei einer zufälligen Gastfahrt des Rätsels Lösung. Der freundliche Mann am Steuer, ein Mittelschullehrer, erklärte mir, es handle sich um den üblichen DKW-Gruss, an dem auch er sich beteilige. Wenn zwei Sportwagen der Marke DKW (Auto-Union) sich begegneten – ich beobachtete diesen Gruss ebenfalls beim Modell DKW-Junior – so böten sie sich als Gruss ein rasches Aufleuchten der Frontlampen.

[27] Max Währen, Backen und Brot in Galmiz: SVk 51 (1961) 53.
[28] Friedli (wie Anm. 6) 331.
[29] Emil Balmer, Das Ofenhaus zu Lurtigen: Der Hochwächter 1 (1945) 243ff.