

Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 246 (1967)

Werbung

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: 30.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 Backofen, 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 Backofen, 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 Backofen 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