

**Zeitschrift:** Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde

**Herausgeber:** Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

**Band:** 49 (1959)

**Artikel:** Backhäuser und Backen im Schwarzenburger Land

**Autor:** Wahren, Max

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1004444>

#### **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:** 15.02.2026

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

# Backhäuser und Backen im Schwarzenburger Land

Von *Max Wöhren*, Bern

Das Schwarzenburger Land mit den angrenzenden Gebieten weist noch heute ein dichtes Netz von Backhäusern auf. Verschiedene Rekognoszierungen\*, die hauptsächlich im Jahre 1959 vorgenommen wurden, ermöglichen eine Bestandesaufnahme, in der schätzungsweise etwa zwei Drittel der Ofenhäuser erfasst werden konnten. Daraus ergibt sich folgendes Bild:

f = freistehend	Bd = Backofen datiert
iH = in Wohnhaus	Om = Ofen selbst modern
iS = in «Stöckli»	kB = kein Ofen mehr darin erhalten (seit ...)
iM = in Mühle	nb = es wird nicht mehr gebacken (seit ...)
Od = Ofenhaus/Haus datiert	w = wahrscheinlich

1. Köniz, Stapfenstrasse 19a	f	Om	Od	1757
2. Köniz, Bindenhaus	f	kB 1944	Od	1713
3. Mengestorf, Burren-Käser	f	kB	Od	1734
4. Mengestorf, Burren-Locher	iS		Od	1779
5. Mengestorf, Lehmann Fr.	f	kB 1945		18. Jh.
6. Mengestorf, Michel Fr.	f	kB	w	18. Jh.
7. Mengestorf, Burren-Aeschbacher	iS			?
8. Mengestorf, Burren-Niklaus	f		Od	1841
9. Mengestorf, Burren Erwin		an Haus angebaut		18. Jh.
10. Herzwil	f		Od	1688
11. Liebewil	f		Od	1742
12. Liebewil	f	iH	Od	1797
13. Liebewil	f		w	18. Jh.
14. Niederwangen	f		Od	1741
15. Oberwangen	f		w	18. Jh.
16. Gasel	iS	kB 1944	Od	1772
17. Schwanden, Streit H.	f	kB 1939	w	18. Jh.
18. Schwanden, Streit G.	f		Bd	1826
19. Oberbalm	f		Od	1748
20. Mittelhäusern	f	kB		18. Jh.
21. Mittelhäusern, «Gricht»	f	kB	Od	1771
22. Nydegg, Gurtner-Zwahlen	f		Od	1814
23. Niedereichi	f		w	18. Jh.
24. Grasburg	f			?
25. Moos	f	nb 1953	Od	1781
26. Wahlern	f	Om	w	18. Jh.
27. Schwarzenburg	f	kB	Od	1760
28. Schwarzenburg	f		w	18. Jh.
29. Schwarzenburg bei Stolzenmühle	f		Od	1769

\* Bei den Rekognoszierungen leistete mir Herr W. Mezenen, Bern, wertvolle Dienste, für die ich ihm sehr dankbar bin.

30.	Schwarzenburg Stolzenmühle	iM	kB 1910	Od	1691
31.	Elisried, Fuhren	f	(neuerer Umbau)	Bd	1773
32.	Elisried, Burri	f		Od	1746
33.	Hostatt, Beyeler	f	kB 1944		18. Jh.
34.	Hostatt, Lütold	f	kB 1944	w	18. Jh.
35.	Zumholz, Mathis	f		w	18. Jh.
36.	Milken, Rohrbach	f		w	18. Jh.
37.	Lindengraben	iM			?
38.	Rüschegegraben, Gugger	iM	nb	Od	1748
39.	Rüschegegraben	f	nb	w	18. Jh.
40.	Aspen/Rüscheegg, Mischler	f			18. Jh.
41.	Rüscheegg, Burri	f			?
42.	Gambach, mittlere Mühle	f	kB, nb	1890 w	17. Jh.
43.	Wyden	f			18. Jh.
44.	Wyden	f			?
45.	Bärenwart	f		w	18. Jh.
46.	Ried/Guggisberg	f	kürzlich abgebrochen		?
47.	Guggisberg b/Schule	f		w	18. Jh.
48.	Riffenmatt	f	kB	w	18. Jh.
49.	Laubbach, Aegerter	f			?
50.	Neuenmatt	f		w	18. Jh.
51.	Kühlewil	f		Od	1824
52.	Englisberg	f		Od	1753
53.	Englisberg	f		Od	1774
54.	Englisberg	f	nb	Od	1831
55.	Englisberg	f		Od	1855
56.	Zimmerwald	f			?
57.	Niedermuhlern	f	nb	1922 w	18. Jh.
58.	Niedermuhlern b/Käserei	f	(mit «Räuke»)		ca. 1800
59.	Fallenbach, Fam. Schmutz	f		Od	1764
60.	Oberbütschel, Brönnimann/Hofmann	f	(Doppelofen)	Bd	1806
61.	Riggisberg	f	nb	Od	1749
62.	Riggisberg, Bifang	f	Om		2. Hälfte 18. Jh.
63.	Gätzbrunnen, F. Nadenbusch	f		w	18. Jh.
64.	Ratzenberg bei Niedermuhlern	f			?
	Nachträge:				
65.	Helgisried, Bühlstutz	f	nb		ca. 1800
66.	Riggisberg, Aebrist	f	kB («Räucki»)		18. Jh.
67.	Oberbütschel, Hürlisacker	f		Od	1823
68.	Unterelbschen	f	(neuer Umbau)		ca. 1800
69.	Unterelbschen	f	kB		ca. 1800
70.	Steinegg, Bachmann	f	Om		Ende 18. Jh.
71.	Steinenbrünnen, Stöckli/Hauser	f	nb	1944 Od	1802
72.	Unter-Ulmiz, Stähli	f			2. Hälfte 18. Jh.
73.	Trottenbühl/Köniztal, Lüthi	f	Om	Od	1747
74.	Niedermuhlern	f			?

Bei der weit überwiegenden Zahl handelt es sich also um freistehende Ofenhäuser, die zu den einzelnen Höfen gehören. Mit wenigen Ausnahmen sind es gut ausgebaute Backhäuser. Im untern Teil des Gebietes, bis zur



Abb. 1.  
Backofenhaus Moos/  
Schwarzenburg,  
datiert 1781,  
mit Obergeschoss,  
in dem noch Fächer  
für Getreideeinlage-  
rung vorhanden sind.  
Seit 1953 wird darin  
nicht mehr gebacken.  
Der neue Pächter  
will aber das Backen  
wieder aufnehmen.  
Photo Währen.

Grenze Riggisberg-Schwarzenburg, sind die Ofenhäuser aus Mauerwerk, meist Sandsteinquadern erstellt. Von Schwarzenburg bis Laubbach tritt der Holzumbau an die Stelle des Mauerwerkes. Die meisten Ofenhäuschen besitzen einen Vorraum (Arbeitsraum); hie und da ist ein Obergeschoss vorhanden, welches der Lagerung von Getreide und Flachs diente<sup>1</sup>. Selten wurden die Erdgeschosse von «Stöcklis» und Wohnhäusern als Backraum erstellt oder ausgebaut<sup>2</sup>.

An mehreren Orten konnte festgestellt werden, dass mit dem Betrieb von Mühlen derjenige von «Bäckereien» verbunden war. Sie besitzen entweder im Erdgeschoss des Wohnhauses einen gut ausgebauten Ofen und Backraum<sup>3</sup> oder ein separates, freistehendes Backhaus. Das älteste datiert Objekt, aus dem Jahre 1691 stammend, besass noch einen eigentlichen Hausbackofen. Wie man mir bekanntgab, hat man in der Stolzenmühle<sup>4</sup> für

<sup>1</sup> Z. B. obiges Backhäuserverzeichnis (im folgenden abgekürzt V) Nr. 25, wo noch die einzelnen abgeteilten Getreidefächer vorhanden sind. In Guggisberg wurde scheinbar viel Flachs eingelagert, denn um 1890 entstand zwischen der Gemeinde und den Feuerversicherungen (erhöhte Brandgefahr!) deswegen ein Streit.

<sup>2</sup> V 4, 7, 12, 16 (ferner befand sich ein Backhaus in einem Stöckli des Alfred Burren, Mengestorf-Berg, das vor Jahren abgerissen wurde). Im Guggisberger Land fehlen die Stöckli fast völlig, vgl. Emanuel Friedli, Bärndütsch als Spiegel bernischen Volks-  
tums, Bd. III (Bern 1911) 303.

<sup>3</sup> V 30, 37, 38 (in Mühle resp. Haus), 42 freistehend.

<sup>4</sup> Der 73jährige Mühlenbesitzer erinnert sich noch daran.

jene Leute Brot gebacken, die kein eigenes Ofenhaus hatten. Im Rüscheegggraben besass die Mühle<sup>5</sup> bis vor ca. 50 Jahren den einzigen Ofen, weshalb alles Brot von dort bezogen wurde. Dasselbe hatte für die mittlere Mühle in Gambach Gültigkeit<sup>6</sup>. Die mittelalterliche Verbindung der Müllerei mit der Bäckerei hat sich hier also lange erhalten. Zur Geschichte kann lediglich bemerkt werden, dass der grösste Teil der erhaltenen Backhäuser aus dem 18. Jahrhundert stammt. Nachfolgende Zusammenstellung erteilt nähere Auskunft:

<i>Zeit</i>		<i>Anzahl</i>
wahrscheinlich	17. Jahrhundert	1
	17. Jahrhundert	2
wahrscheinlich	18. Jahrhundert	14
nicht datiert	18. Jahrhundert	13
datiert	18. Jahrhundert 1. Hälfte	9
datiert	18. Jahrhundert 2. Hälfte	12 48
nicht datiert	19. Jahrhundert	4
datiert	19. Jahrhundert 1. Hälfte	8
datiert	19. Jahrhundert 2. Hälfte	1 13
fraglich		10
	Total	74

Der Rückgang der Benützung der Backhäuser deckt sich mit den Angaben im ASV I. Teil, 2. Lieferung, Kommentar S. 84. An mehreren Stellen fällt das Ende der Benützung mit dem Ende des letzten Weltkrieges zusammen (Freigabe des Brotes!). Als Grund wurde hie und da der grosse Holzverbrauch im Ofenhaus angegeben. An verschiedenen Stellen bäckt man nur noch im Winter, oder dann «Trütschen» resp. «Züpfen». Oft verlegte man das Backen ins Haus.

Über die Eigentums- und Nutzungsrechte lässt sich feststellen, dass es mit einer Ausnahme keine Gemeindebacköfen gab. Alle andern Backhäuser gehören zu den einzelnen Betrieben, gelegentlich zwei oder drei Hofeigentümern. In einem Fall weist ein Ofenhaus zwei Eingangstüren<sup>7</sup>, in einem andern Fall<sup>8</sup> zwei Backöfen auf, weil sich je zwei Hofbesitzer in die Benützung des Backhauses zu teilen hatten.

<sup>5</sup> V 38, im älteren der beiden Wohnhäuser bei Erstellung des Hauses 1748 Backhaus eingebaut; Angabe des jetzigen Müllers Gugger.

<sup>6</sup> Das Ofenhaus soll bis vor ca. 70 Jahren in Betrieb gestanden sein. Ein in den 60er Jahren stehender Mann erinnerte sich aber, dort noch Rauch gesehen zu haben. Das Backhaus soll weit über 200 Jahre alt sein. Im dort deponierten Material befindet sich ein «Chuachaschüssuw», der viel kleiner als das heute benützte Gerät ist.

<sup>7</sup> V 71, das Ofenhaus wurde 1802 auf der Grundstücksgrenze zweier Bauern erbaut. Obwohl es sich also nur um ein einziges Backhaus mit einem Ofen handelt, liess jeder der beiden Besitzer auf der Vorderseite eine Türe anbringen und darüber einen Rauchabzug.

<sup>8</sup> V 60 das Wohnhaus wurde 1736, das Ofenhaus erst 1806 – und zwar für zwei Familien – erbaut; jede Familie besass im selben Backhaus ihren eigenen Ofen.

Abb. 2.  
Bäuerin mit Frucht-  
«Chuacha», die  
direkt auf der Glut  
gebacken wurden.  
Vor ihrem Backhaus  
in der «Fuhren»,  
Schwarzenburg.  
Ofen datiert 1773  
(Umbau neueren  
Datums).

Photo Währen.



Im überwiegenden Teil der Ofenhäuser wird noch immer gebacken<sup>9</sup>. Der Vorraum (Arbeitsraum) des Backhauses wird meist nicht mehr zur Verrichtung aller notwendigen Arbeiten benutzt. Mit Vorliebe wickelt man die Vorarbeiten im Wohnhause ab. Am Vorabend wird der Hebel bereitet. Die Herstellung des Hauptteiges und das Kneten erfolgen in der Morgenfrühe. Um die Mittagszeit wird der Teig in der Mulde ins Ofenhaus gebracht und oft erst dort vor dem Einschieben gewirkt. Man verwendet Presshefe oder Presshefe mit Sauerteig und Weizenmehl<sup>10</sup>. An Backgeräten benützt man: Glutrechen, Brot-, Kuchen- und Züpfen-«Schüssuw» sowie «Ofenwüsch». Meist bäckt man alle 10 bis 14 Tage. Je nach der Grösse der Familie stellt man Zwei- oder Vierpfunder her, wobei es sich um die in der Hausbäckerei verbreitete Rundform handelt<sup>11</sup>. Immer wenn es die Möglich-

<sup>9</sup> Öfters werden darin nur noch «Züpfen» gebacken, oder Brot wird nur während des Winters hergestellt, z.B. V 1, 2, 8, 18, 73. Wohl einzigartig ist Mengestorf, wo alle Familien ihr Brot selbst backen.

<sup>10</sup> Zur Ergänzung von ASV Teil I, 2. Lieferung Karte I 18 (P. 168) sei erwähnt, dass nach mir an Ort und Stelle gemachten Angaben heute nur noch wenig Dinkel angepflanzt und verwendet wird. Friedli a.a.O. (s. Anm. 2) 44 erwähnt «Choorn und Diihel (Sommer- und Winterdinkel) wenn nicht Summer- und sogar Winterwiizen». Aus alten Abgabenrechnungen geht hervor, dass Hafer, Korn und Roggen angepflanzt wurden (siehe J. J. Jenzer, Heimatkunde des Amtes Schwarzenburg [Bern 1869] 64ff.).

<sup>11</sup> In der Mitte eingeschnitten, sog. «Bernerbrot», Abb. bei Max Währen, *Unser täglich Brot* (Bern o.J. [1951]) 31; ASV a.a.O., Kommentar S. 86.

keit erlaubt, werden am Backtag auch Kuchen (Wähen) verfertigt. Vor dem Backen des Brotes, wenn sich noch Glut und kleines Feuer im Ofen befinden, schiebt die Mutter die runden und oft grossen Kuchenbleche mit der «Chuachaschüssuw» direkt in die Glut.

Zu den kalendarischen Festtagen, besonders für die Weihnachtszeit und «Sichleta», werden «Trütscha» resp. «Züpfen» hergestellt. Dabei macht die Mutter aus den Teigresten Tauben<sup>12</sup> für die Kinder. Heute ist das Zopfgebäck so beliebt, dass mancher sonst unbenützte Backofen in der «Züpfen»-Zeit zu neuer Ehre gelangt. In mehreren Orten konnte ich feststellen, dass das Ofenhaus überhaupt nur noch für die «Züpfen» gebraucht wird. Ich bin überzeugt, dass manches Backhaus seinen Weiterbestand lediglich diesem Backwerk verdankt, das der Stolz der Hausfrau ist<sup>13</sup>. Mit grosser Wahrscheinlichkeit ist aber die «Trütscha» im obern Teil dieses Gebietes erst in neuerer Zeit heimisch geworden und hat den älteren Wecken verdrängt. Im untern Teil sind nur noch selten Erinnerungen an die «Weggen» vernehmbar. Von Schwarzenburg an mehren sich die diesbezüglichen Angaben.

<sup>12</sup> Z.B. in Niedermuhlern oder Aspen/Rüscheegg.

<sup>13</sup> Im Hinblick auf die grosse Bedeutung der «Züpfen» in bernischem Gebiet sei bei dieser Gelegenheit auf eine historische Quelle hingewiesen, welche Neues zur Geschichte des Gebäckes beitragen dürfte und bei der Erstellung des ASV scheinbar nicht bekannt war. ASV a.a.O., Kommentar S. 161 stellt richtig fest: «Ausserordentlich stark ausgeprägt unter den Terminen, an denen man Zöpfe backt, ist die Weihnachts- und Neujahrzeit.» Hierzu ist zu erwähnen (siehe nachfolgenden Quellenauszug b) dass «Züpfen» schon vor 1629 in Bern zum Gebäck dieser Termine gehörten, da sie nur vom Thomas- bis zum Neujahrstag hergestellt werden durften. Wahrscheinlich ist die «Züpfen» in Bern im 16. Jh. bräuchlich geworden. Quellen aus dem Ende des 15. Jh. erwähnen sie noch nicht. So werden z.B. im Ratsmanual von 1479 (Oktober 17) nur genannt: «... von Sant Thomanstag hin bis zum zwenzigsten tag lass bachen wiss brot und wasteller ...» (gedruckt in «Bern in seinen Rathsmanualen 1465–1565», B. Haller, Bd. II, 243). ASV a.a.O. Kommentar S. 92 vermerkt: «Zöpfe aus feinem Teig gehören nicht oder erst neuerdings zu den ganzjährigen Bäckererzeugnissen.» Hierzu ist zu bemerken, dass vom Jahre 1629 den Bäckern Berns die Herstellung der «Züpfen» während des ganzen Jahres erlaubt war (siehe Quellenauszug a). – Deutsche Spruchbücher (Staatsarchiv Bern, Bd. PP, S. 35 ff. 1629) UG:

- a) I. Zu vorderist und allererstlich soll ihnen – den Meysteren – allen und einem jeden besunders frey stahn, erloupt und zugelassen syn, täglich und alle Stundt, wan und wie es ihm gefalt, vil oder wenig, nit nur allerley Wyssbrot, Ring, Weggen, *Trütschen* (also «Züpfen»; Trütsche = älterer Name [tresse] wie auch bei ASV a.a.O. Kommentar S. 160, Anm. 5, P. 133, 148) ... so vil er zu vertryben getruwt, uf den Kouf zuo bachen und feil zuo haben.
- b) XX. Zur Begründung der Beibehaltung der «Wastelen» in der Weihnachtszeit und des befristeten Verbotes der «Brätzelen» wird auf eine frühere Zeit verwiesen: «als namlichen daz dentzmalen nit allein die Prätzelen, sondern auch die siderhar in Bruch entstandenen Weggen, Ring und Trütschen, im übrigen aber die Wastelen selbst, weder vor noch nach bestimppter Zyt (Thomastag bis Neujahr) by ufgesetzter Buss nit gemacht werden sollendt.»



Abb. 3.  
Soeben wird das Brot auf der tragbaren «Teigmuala» aus dem Ofenhaus ins Wohnhaus gebracht. In der Teigmulde wird auch im Wohnhaus der Teig zubereitet und ins Backhaus getragen.  
Aspen/Rüscheegg.  
Ofenhaus 18. Jh.  
Photo Währen.

In Albligen besteht dieses Gebäck aus Züpfenteig und wird «Mutsch» oder «Weggenbrot» geheissen. Es ist rund wie ein Brotlaib und wird einmal kreuzweise eingeschnitten. Ebenfalls in Guggisberg war solches Backwerk in der Weihnachts- und Neujahrszeit vor der «Trütscha» üblich. Auch in der Neuenmatt ist der Wecken besser eingebürgert. Angeblich soll er sich länger als die «Trütscha» frisch halten. Im Gebiet von Rüscheegg ist dieses Gebäck nur noch alten Leuten bekannt<sup>14</sup>. Dem heimischen Brauch folgend, stellt gleichfalls der Bäcker im Rüscheeggraben – allerdings in anderer Art – in der Mittwinterszeit Wecken her. Nach einer Aussage scheinen dort früher Weihnachtsringe üblich gewesen zu sein.

An Weihnachten und Neujahr werden nicht nur aus den Teigresten Tauben verfertigt, sondern solche extra hergestellt. Als alte Festgebäcke sind auch «Waffla» oder «Brätzela»<sup>15</sup> bräuchlich. Die bekannten alten Bretzeleisen mit zwei Handgriffen benützte man bis zur Zeit des Ersten Weltkrieges. Die von Friedli erwähnte «Brätzelenpfanna» habe ich nur noch beim «Gerümpel» im alten Ofenhaus gefunden. Völlig verschwunden

<sup>14</sup> Diese Wecken sind mehrere Pfund schwer. Sie werden a) mit einem Längsschnitt und mehreren seitlichen Schnitten, b) mit Schnitten übers Kreuz, c) mit waagrechten Schnitten versehen. Gelegentlich, wie in Albligen, werden sie «Mutsch» (analog «Mitscha» [Wallis], über Herkunft aus provenz. micha, frz. miche vgl. DWb. 6, 2803) genannt. (Schwarzenburg): «dagegen gibt der Landvogt von jedem geladenen Ross ein Mütchi Broth», bei Jenzer a.a.O. (s. Anm. 10) 65.

<sup>15</sup> Friedli a.a.O. (s. Anm. 2) 378, 387.

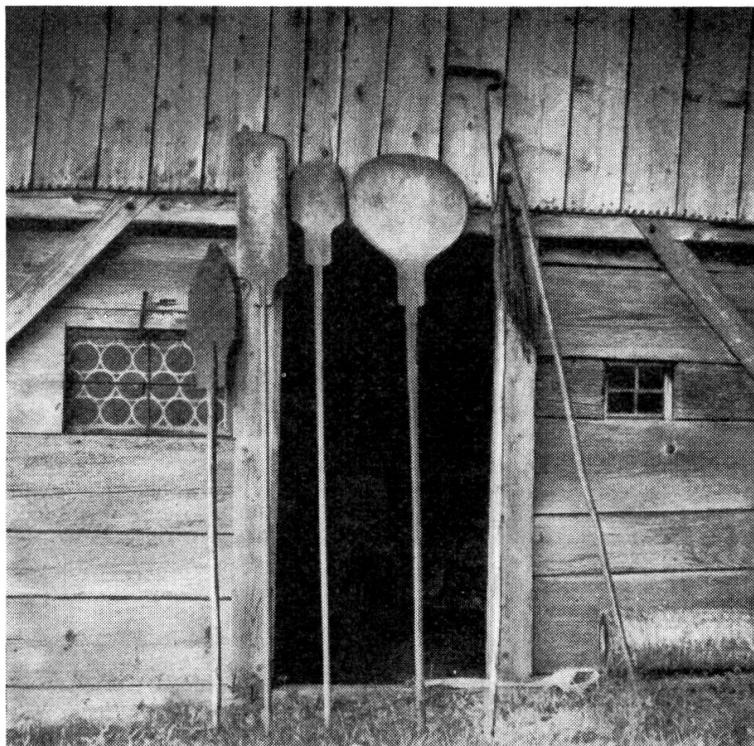


Abb. 4.  
Backgeräte vor einem  
unverändert erhaltenen  
Ofenhaus aus  
dem 18. Jh. (Mischler,  
Aspen/Rüscheegg).  
Von links nach  
rechts:  
alter «Schüssuw»,  
Name nicht bekannt;  
«Züpfenschüssuw»,  
«Brotschüssuw»,  
«Chuachaschüssuw»,  
«Gluatchratzer»,  
«Ofenwüscht».  
Photo Währen.

ist ein schönes altes Taufegebäck, der Taufering. Die Nachprüfung einer anfänglich unsicheren Spur ergab, dass bis etwa 1890 die Patin oder Frau des Paten zum Taufessen einen «Taufering» spendete. Er wurde aus Dinkelmehl hergestellt und mit ebenfalls aus Teig geformten Rosen und Tauben resp. Vögeln, geschmückt<sup>16</sup>. Die «Gotta» oder der «Getti» trugen ihn – letzterer auf dem Kopf<sup>17</sup> – ins Taufehaus. Mit dem Anschneiden des Backwerkes war eine besondere Sitte verbunden, die jedoch nicht beschrieben werden konnte. Sowohl der «Getti» wie die «Gotta» erhielten einen Teil des Geschenkes zurück<sup>18</sup>.

Auch im Aberglauben scheint das Brot eine gewisse Bedeutung besessen

<sup>16</sup> Im Jahre 1940 von der damals 84 Jahre alten Guggisberger Spinnerin Frau Marti (bekannt unter dem Namen «Bracherlisi») Frau B. Schnyder, Vorsteherin der Bäuerinnenschule Uttewil, mitgeteilt. Die Rosen galten hier als Sinnbild der Liebe (der Brienz «Chindbettiring» wird ebenfalls mit Rosen verziert), die Tauben wohl – wie auf dem Lötschentaler Taufebrot «Mitscha» (Abb. bei M. Währen a.a.O. [s. Anm. 11] 54 – als Glücksvögel).

<sup>17</sup> Angabe des Sohnes von Gottlieb Pauli, geb. 1874, Thöniomatt, Rüscheegg; sein Vater erzählte oft davon. Vermutlich wurde das Gebäck auf dem «Cheesvogel» getragen, siehe Friedli a.a.O. (s. Anm. 2) 545.

<sup>18</sup> Dasselbe gilt bei der «Mitscha», siehe M. Währen a.a.O. (s. Anm. 11) 54 und im Emmental. Siehe auch A. Brüscheiler, Jeremias Gotthelfs Darstellung des Berner Taufwesens, Diss. Bern 1925, 195 ff.

zu haben. So wird berichtet, dass man früher in Schwarzenburg bei Gewitter eine Pfanne oder Brot<sup>19</sup> vor die Türe stellte.

Von den gewerblichen Bäckererzeugnissen ist die «Dreizingge»<sup>20</sup> zu nennen, welche noch 1952 in Schwarzenburg hergestellt wurde. Dieses Gebäck soll dort schon vor 100 Jahren verfertigt worden sein, ohne dass damit ein besonderer Termin verbunden gewesen wäre. «Tauben,» «Rössli» und «Tabakspfeifen»<sup>21</sup> wurden nur in der Weihnachtszeit hergestellt. Verhältnismässig weit verbreitet und beliebt sind die «Weinblätter»<sup>22</sup>, die – wenigstens in diesem Teil des Kantons Bern – in nächster Zeit noch nicht verschwinden dürften. Im weitern scheinen die weissen Lebkuchen der Weihnachtszeit vorläufig noch erhalten zu bleiben.

Eieraufleset  
Ein alter Volksbrauch  
Von *Paul Schenk*, Bern

Über diesen früher weitverbreiteten, in den Osterkreis gehörenden Brauch, schreibt Richard Weiss in seiner Volkskunde der Schweiz: «Der Wettlauf an sich, der mit manchen Frühlingsbräuchen verbunden ist, und besonders der Wettlauf mit Eiern, muss aus einstigen Vegetationskulten hergeleitet werden. Er wurde zum brauchmässigen Spiel und hat schliesslich in der neuesten Zeit die Form eines sportlichen Wettkampfes angenommen.»

Ursprünglich wurde dieses Frühlingsspiel wohl unter der Jungmannschaft zweier Dörfer ausgetragen oder zumindest unter zwei Gruppen innerhalb einer Ortschaft. Heute sind es meistens ein oder mehrere Vereine, die es durchführen. Durch kriegswirtschaftliche Verfügungen im letzten Weltkrieg geriet der Eieraufleset hauptsächlich in jenen Gebieten in Vergessenheit, wo er schon vorher nicht regelmässig durchgeführt wurde. Im Kanton

<sup>19</sup> SAV 15, 6 Käse und Brot bei Gewitter; über Elementeopfer in der ausgezeichneten Abhandlung von E. Burgstaller, Elementeopfer in Oberösterreich: Jahrbuch des Oberösterreichischen Musealvereines 102 (1957) 163–211.

<sup>20</sup> Dreieckiges Blätterteiggebäck (Länge der Grundlinie 20 cm, Höhe 7 cm, Dicke 4–5 cm). Gemäss W. Richner, Muri (64 Jahre alt) stellte seine Grossmutter Aenni Kurz in Schwarzenburg um 1870 noch «Dreizingge» her. Es gehörte damals noch zum Hausgebäck. Nach demselben Gewährsmann war die «Dreizingge» noch um 1906 bis 1910 im östlichen Teil des Schwarzenburger Landes – bis Muri – ein bekanntes Examengebäck. Die Form wird mit Verspottung der «welschen Amtstracht» in Zusammenhang gebracht (es ist an die Solothurner «Tschäpperweggen» zu erinnern). Mehrmals bei Gotthelf erwähnt, z.B. «Erbvetter» oder «Schulmeister»; auch bei Friedli a.a.O. (s. Anm. 2) I, 511; SAV 23, 48.

<sup>21</sup> E. Burgstaller, Österreichisches Festtagsgebäck (Wien 1958), Abb. Pfeifen XV, XVIII, XIX.

<sup>22</sup> ASV a.a.O. 121.