

Backhäuser und Backen im Schwarzenburger Land

Autor(en): **Währen, Max**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **49 (1959)**

PDF erstellt am: **20.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004444>

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.

Backhäuser und Backen im Schwarzenburger Land

Von *Max Wäbren*, 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, ermöglichten eine Bestandesaufnahme, in der schätzungsweise etwa zwei Drittel der Ofenhäuser erfasst werden konnten. Daraus ergibt sich folgendes Bild:

		f	Bd	Om	kB	nb	w	
		= freistehend	= Backofen datiert					
		iH = in Wohnhaus		= 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.	Rüschegggraben, Gugger	iM	nb	Od	1748
39.	Rüschegggraben	f	nb	w	18. Jh.
40.	Aspen/Rüschegg, Mischler	f			18. Jh.
41.	Rüschegg, 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.	Gäzibrunnen, 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.	Untereibschen	f	(neuer Umbau)		ca. 1800
69.	Untereibschen	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 Holzbau 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 diente¹. Selten wurden die Erdgeschosse von «Stöcklis» und Wohnhäusern als Backraum erstellt oder ausgebaut².

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 Backraum³ oder ein separates, freistehendes Backhaus. Das älteste datierte Objekt, aus dem Jahre 1691 stammend, besass noch einen eigentlichen Hausbackofen. Wie man mir bekanntgab, hat man in der Stolzenmühle⁴ für

¹ 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.

² 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 Volkstums, Bd. III (Bern 1911) 303.

³ V 30, 37, 38 (in Mühle resp. Haus), 42 freistehend.

⁴ Der 73jährige Mühlenbesitzer erinnert sich noch daran.

jene Leute Brot gebacken, die kein eigenes Ofenhaus hatten. Im Rüscheegg-graben besass die Mühle⁵ bis vor ca. 50 Jahren den einzigen Ofen, weshalb alles Brot von dort bezogen wurde. Dasselbe hatte für die mittlere Mühle in Gambach Gültigkeit⁶. 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	<u>2</u> 3
wahrscheinlich 18. Jahrhundert	14
nicht datiert 18. Jahrhundert	13
datiert 18. Jahrhundert 1. Hälfte	9
datiert 18. Jahrhundert 2. Hälfte	<u>12</u> 48
nicht datiert 19. Jahrhundert	4
datiert 19. Jahrhundert 1. Hälfte	8
datiert 19. Jahrhundert 2. Hälfte	<u>1</u> 13
fraglich	<u>10</u>
Total	<u>74</u>

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 Eingangstüren⁷, in einem andern Fall⁸ zwei Backöfen auf, weil sich je zwei Hofbesitzer in die Benützung des Backhauses zu teilen hatten.

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

⁶ 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.

⁷ 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.

⁸ 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 gebacken⁹. Der Vorraum (Arbeitsraum) des Backhauses wird meist nicht mehr zur Verrichtung aller notwendigen Arbeiten benützt. 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 Weizenmehl¹⁰. 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 Vierpfünder her, wobei es sich um die in der Hausbäckerei verbreitete Rundform handelt¹¹. Immer wenn es die Möglich-

⁹ 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.

¹⁰ 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, Heimathkunde des Amtes Schwarzenburg [Bern 1869] 64ff.).

¹¹ 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) gefertigt. 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 «Chuachschüssuw» 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 Tauben¹² 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 ist¹³. 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.

¹² Z.B. in Niedermuhlern oder Aspen/Rüschegg.

¹³ 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 Neujahrszeit.» 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 Rathsmannualen .465–1565», 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). – Teutsche Spruchbücher (Staatsarchiv Bern, Bd. PP, S. 35 ff. 1629) UG:

a) I. Zu vorderist und allererstlich soll ihnen – den Meysteren – allen und einem jeden besonders frey stahn, erlaupt und zugelassen syn, täglich und alle Stundt, wan und wie es ihme 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 bestimmter Zyt (Thomastag bis Neujahr) by ufgesetzter Buss nit gemacht werden söllendt.»

Abb. 3.
Soeben wird das Brot
auf der tragbaren
«Teigmualda» aus
dem Ofenhaus ins
Wohnhaus gebracht.
In der Teigmulde
wird auch im Wohn-
haus der Teig zube-
reitet und ins Back-
haus getragen.
Aspen/Rüschegg.
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 Neujaarszeit 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 Rüschegg ist dieses Gebäck nur noch alten Leuten bekannt¹⁴. Dem heimischen Brauch folgend, stellt gleichfalls der Bäcker im Rüschegggraben – 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 gefertigt, sondern solche extra hergestellt. Als alte Festgebäcke sind auch «Waffla» oder «Brätzela»¹⁵ 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

¹⁴ 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 Mütschi Broth», bei Jenzer a.a.O. (s. Anm. 10) 65.

¹⁵ Friedli a.a.O. (s. Anm. 2) 378, 387.

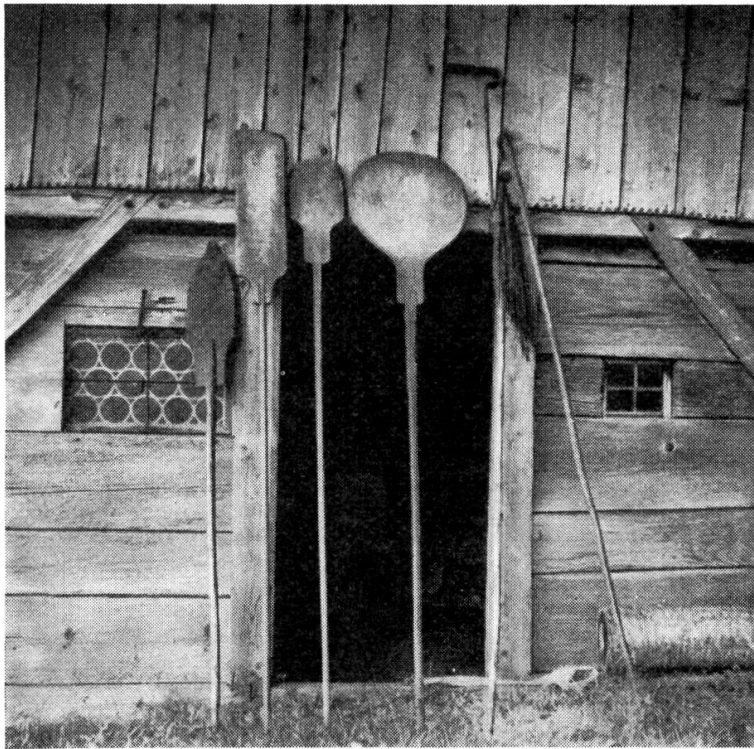


Abb. 4.
Backgeräte vor einem
unverändert erhal-
tenen Ofenhaus aus
dem 18. Jh. (Mischler,
Aspen/Rüschegg).
Von links nach
rechts:
alter «Schüssuw»,
Name nicht bekannt;
«Züpfenschüssuw»,
«Brotschüssuw»,
«Chuachaschüssuw»,
«Gluatchratzer»,
«Ofenwüsch»,
Photo Währen.

ist ein schönes altes Taufgebäck, 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, geschmückt¹⁶. Die «Gotta» oder der «Getti» trugen ihn – letzterer auf dem Kopf¹⁷ – 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 zurück¹⁸.

Auch im Aberglauben scheint das Brot eine gewisse Bedeutung besessen

¹⁶ 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 Briener «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).

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

¹⁸ 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 Brot¹⁹ vor die Türe stellte.

Von den gewerblichen Bäckererzeugnissen ist die «Dreizingge»²⁰ 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»²¹ wurden nur in der Weihnachtszeit hergestellt. Verhältnismässig weit verbreitet und beliebt sind die «Weinblätter»²², 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 Frühlingspiel 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

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

²⁰ 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.

²¹ E. Burgstaller, *Österreichisches Festtagsgebäck* (Wien 1958), Abb. Pfeifen XV, XVIII, XIX.

²² ASV a.a.O. 121.