

Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde
Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde
Band: 54 (1964)

Artikel: Zur Entwicklung des Gebäcks und der Ofenhäuser im Kanton Bern
Autor: Währen, Max
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1004456>

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: 03.04.2026

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

Zur Entwicklung des Gebäcks und der Ofenhäuser im Kanton Bern

Von *Max Währen*, Bern

In den Jahren 1959 und 1961 wurden in bernischen Gebieten Bestandesaufnahmen der Ofenhäuser und Erhebungen über das Backen, Brot und Gebäck vorgenommen und die Auswertung in dieser Zeitschrift publiziert¹. 1962 und 1963 haben wir weitere Gebiete untersucht (Gürbe- und Aaretal, sowie das Gebiet innerhalb der Grenze: Bern–Worb–Krauchthal–Kirchberg–Bucheggberg–Biel–Bern), so dass nun die Objekte auf 371 angestiegen sind. Die Auswertung dieses verhältnismässig grossen Unterlagenmaterials rechtfertigt eine Darstellung auf breiterer Basis, handelt es sich doch um das erste grössere Gebiet unseres Landes, das systematisch durchgekämmt wurde. Deshalb dürfte es angebracht sein, bei einigen Problemen den engeren Rahmen zu sprengen.

Zunächst sei jedoch auf die lokalen Gegebenheiten verwiesen. Als Beispiel des Getreideanbaues möchten wir das Amt Seftigen herausgreifen. Anno 1906 werden Korn (Dinkel), Hafer, Weizen, Roggen, in geringem Maße auch Gerste genannt². Wie in andern Landesteilen war ebenfalls hier einst der Dinkel das Hauptbrotgetreide. Die Kornzelg war in der Dreifelderwirtschaft gleichbedeutend mit der Wintergetreidezelg³. Das Amt Seftigen wies folgenden Anbau auf⁴:

¹ Max Währen, Backhäuser und Backen im Schwarzenburgerland: SVk 49 (1959) 49ff.; ds. Backen und Backhäuser in Berner Gebieten: SVk 52 (1962) 17ff.

² J. Mosimann, Volkswirtschaftliches: Beiträge zur Heimatkunde des Amtsbezirks Seftigen (Bern 1906) 231. – F. Bosch, Der Kornhandel der Nord-, Ost-, Innerschweiz und der ennetbirgischen Vogteien im 15. und 16. Jahrhundert (Zürich 1913). – Handveste Thun von 1264, Art. 65: Wer zum Verkauf einen Mütt Dinkel verbäckt, soll daran 2 Pfennig und die Kleie gewinnen, bei einem Mütt Weizen 4 Pfennig und die Kleie, bei einem Mütt Roggen 4 Pfennig und die Kleie. Es dürfte sich hier um einen der ältesten schweizerischen schriftlichen Belege über Roggenbrot handeln. – A. Meier, Das Bäckerhandwerk im alten Bern (Bern 1939) 31, 57. – B. Haller, Bern in seinen Rathsmanualen II (Bern 1902) 413. – Fontes rerum Bernensium II (Bern 1877) 642 (Beleg Haferbrot von 1266). – Ekkehart, Casus Sancti Galli, Cap. 136. – P. Hilber, Der Hafer in der Schweiz (Lützelflüh 1935) 27ff. – M. Währen, Unser täglich Brot (Bern o. J.) 41. – Landschaft Saanen, Festgabe auf den 400. Gedenktag der Vereinigung der Landschaft Saanen mit Bern (1955) 124 (Gerstenbrot 1634). – ASV Teil I, 2. Lieferung, I 18.

³ H. Stähli, Der Ackerbau im Kanton Bern (Bern 1944) 112. – Beim mittelalterlichen, auf dem Lande genannten Weissbrot haben wir es mit Brot aus Dinkel zu tun. Es scheint teils schon ziemlich üblich gewesen zu sein, wie aus dem älteren (1423) und dem jüngeren (1482) Jahrzeitbuch von Oberbalm hervorgeht, in: E. Welti, Die Jahrzeitenbücher von Oberbalm, in: Archiv des Hist. Vereins des Kt. Bern, XIX, 1 (1908) 1ff. «...vnd sol man das iarzit began am nästen mentag nach invencionem sante crucis vnd sönd das die heiligen pfleger began mit I wisbrot». Wie aus mehreren anderen Stellen hervorgeht, scheint für die Jahrzeiten in erster Linie «Weissbrot» verwendet worden zu sein, was bemerkenswert ist.

⁴ Stähli (wie Anm. 3).

	Weizen ha	Dinkel ha
1885	513	1012
1917	410	707
1919	600	817
1934	1044	359
1940	1198	257

Vergleichszahlen für die gesamte Schweiz:

1919	52699	22886
1950	87290	10210

(Gesamtschweizerisch ist die Kraftfutterverwertung des Dinkels zu berücksichtigen.)

Vergleichszahlen aus dem Amt Fraubrunnen⁵:

Mitteltrug der Getreidezehnten in Etzelkofen:

von 1695–1700	111 $\frac{1}{3}$	Mütt halb Dinkel, halb Hafer
1751–1775	105	Mütt pur Dinkel
1801–1819	124	Mütt pur Dinkel

Ablieferung im Amt Fraubrunnen:

	Roggen q	Weizen q	Mischel q	Korn q
1921	10159	4690	3911	4092
1923	12858	4484	3882	2609
1924	7039	2964	2544	687

Der Dinkel verlor an Bedeutung für die Brotverwertung und wird schliesslich meist nur als Rindviehfutter beibehalten. Noch vor 20 bis 30 Jahren war das Dinkelbrot mehr verbreitet⁶. Für das Roggenbrot konnten nur wenige Nachweise gefunden werden⁷. Nach seiner Belegung in der Thuner Stadtveste von 1264 dürfte es die gleiche Bedeutung wie Weizenbrot besessen haben. Längst verschwunden ist das Haferbrot, welches im 13. Jahrhundert zur Kost der ärmeren Schichten gehörte (Paracelsus schreibt 1537 sogar – was wir zwar nicht verallgemeinern möchten –: Wir Schweizer werden nicht mit Feigen erzogen, noch mit Met, mit Weizenbrot, aber mit Käs, Milch und Haferbrot). Aber in Notzeiten wurde es selbst von den Reichen gegessen, wie 1281 in Thun. Heute hat es sich lediglich in der

⁵ F. Bühlmann, H. Bangerter und F. Wyss, Das wirtschaftliche Leben im Amt Fraubrunnen von 1815 bis zur Gegenwart, in: Das Amt Fraubrunnen (Bern 1925) 81, 111.

⁶ ASV (wie Anm. 2).

⁷ ASV (wie Anm. 2) Beimengung P. 135, 145, 160, 161; früher auf Anhöhe links des Gürbetales.

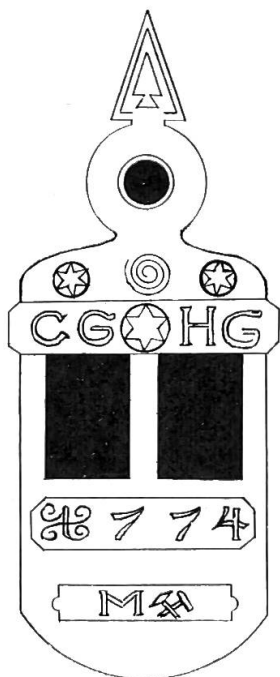


Abb. 1. Rauchöffnungen mit verzierten Sandsteinplatten an einem freistehenden Ofenhaus in Englisberg. Das Rundloch dient dem Licht- und Lufteintritt für das kleine Obergeschoss. Belege in jener Gegend von 1753 bis 1851.

Erinnerung erhalten, indem in Trimstein die «Züpf» von alten Leuten «längs Haberbröt» genannt wird⁸.

Die meist verbreitete Brotform ist das mit einem Mittelschnitt versehene Bernerbröt, welches man im Turnus von 10 bis 14 Tagen bäckt. Der Teig wird ins Ofenhaus getragen und dort auf einer Bank oder einem Teigbrett geformt. Beim Backen, besonders natürlich beim Züpfenbacken, ist es fast im ganzen Gebiet üblich, für die Kinder «Tübeli» herzustellen. In Seewil werden «Tübeli» und «Schnecken» genannt. Letztere sind auch im Bucheggberg-Gebiet (Lütterswil, Biezwil) bekannt. In Lütterswil können «Schnäggehüsl» und «Bänze» (Menschenform) festgestellt werden.

Im ganzen Gebiet verbreitet sind natürlich die saisonbedingten Frucht- und Gemüsebrötchen. Durchwegs wird die Bezeichnung «Brötchen» genannt, mit Ausnahme des schon 1749 im Berner Kochbüchlein erwähnten Osterbrötchens.

Die grösste Bedeutung besitzt heute die «Züpf», welche in grösseren Ortschaften allgemeines Sonntagsbrötchen ist. Erst von 1629 an durfte sie in der Stadt Bern zu beliebiger Zeit (mit Ausnahme der Mittwinterszeit) hergestellt werden. Als Terminbrötchen findet man sie gelegentlich an Ostern. Weit verbreitet ist der Zopf an der «Sichlete», dürfte aber an diesem Erntefest wahrscheinlich erst im letzten Jahrhundert üblich geworden sein. Am

⁸ G. Züricher, Karl Friedrich Ludwig Lohners Chronik der Stadt Thun (Bern-Leipzig 1935) 133. «Längs Haberbröt» noch von Therese Steiner, geb. 1888, Trimstein, erwähnt.

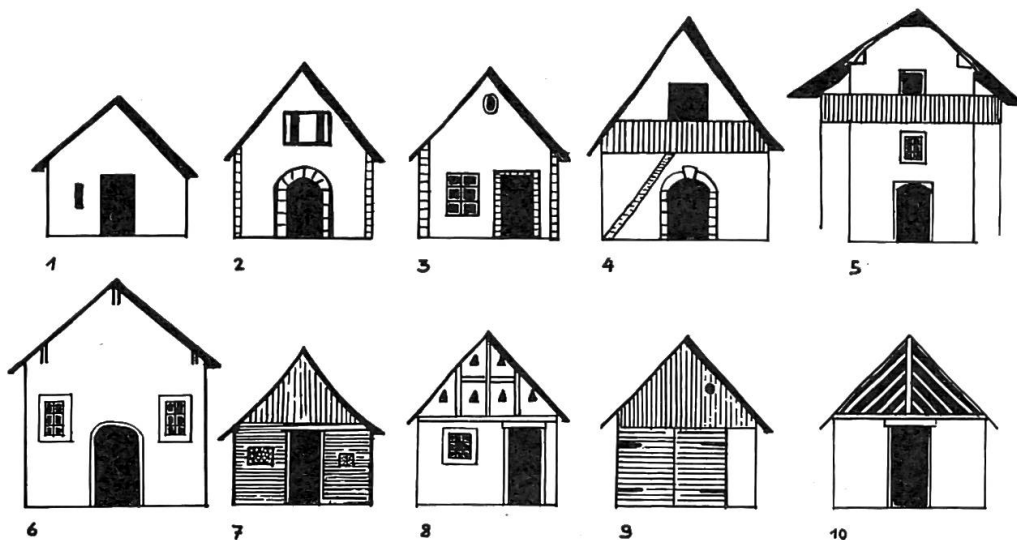


Abb. 2. Bernische Ofenhaustypen (siehe S. 77).

meisten ist die «Züpf» an Neujahr auf dem Lande bräuchlich. Nebst den früher gemachten Feststellungen ergaben auch die neuen umfangreichen Abklärungen, dass der Zopf auf dem Lande weder das ursprüngliche Neujahr- noch ein anderes Festtagsgebäck war⁸. Es gibt eine ganze Anzahl Belegorte, in denen sie bis vor kurzer Zeit unbekannt gewesen ist. So hat sie sich in Häutligen oder Tägertschi erst seit etwa 40 Jahren eingebürgert. Zuvor kannte man dort die Pastete als Festgebäck. Auf einem runden Kuchenblech breitete man den Teigboden aus. In der Mitte wurde ein gerolltes Tüchlein zu einem Ring zusammengefügt. Diesen überdeckte man mit Teig, der sternförmig verziert und mit einem Loch versehen war. Nach dem Backen nahm man das Tüchlein heraus und gab die Pastetenfüllung in den Hohlraum. Ein anderer, am Neujahr üblicher Vorgänger der «Züpf» war im Seeland⁹, Schwarzenburgerland und mindestens teilweise im Emmental der Wecken. Vom Osten des Schwarzenburgerlandes an zieht sich der mittwinterliche Gebäckring nach Osten und Norden bis ins Emmental und zum Bucheggberg. Zuerst sei eine seltene Ringform erwähnt, die bis 1910 oder 1915 an Neujahr in Lohnstorf¹⁰ bekannt war und dann durch den Zopf mit seinen «Begleitern», den «Vögeli» (zweimal durchgezogen), abgelöst wurde.

⁸ Hier ist an die deutliche Verdrängung des Weckens durch die «Züpf» in Ried/Kerzers zu verweisen. Nach der bisher unveröffentlichten handschriftlichen Ofenhauskontrolle (nachstehend wird daraus das Reglement wiedergegeben) wurden 1892 für das Erntefest an drei Tagen im August von 29 Parteien und während drei Tagen Ende Dezember von 21 Parteien Wecken gebacken. Inzwischen ist der Wecken vollständig verdrängt worden und erhielt sich nur in der Erinnerung. Nach freundlicher Mitteilung von Ernst Burgstaller, Linz, machte er dieselbe Beobachtung in Österreich.

¹⁰ Ofenhausverzeichnis Nr. 12.



Abb. 3. Einraum-Ofenhaus. Steinbau (Typ Nr. 1, s. S. 77). Reiner ursprünglicher Typ (mit Ausnahme der früher nicht üblichen Dachziegel) ohne Fenster, nur mit Licht- und Rauchschlitzen. Ofenhausverzeichnis Nr. 118.

Photo: Währen

Es handelte sich dabei um ein ring-, resp. radförmiges Gebäck mit 4 Speichen, das an der Achse eine runde Auflage und an den Speichenenden je ein «Tübeli» trug. Ein gleiches radförmiges Gebäck, welches an den erwähnten Stellen Teigrosen trug, war an Neujahr im Dürrgraben¹¹ bräuchlich. Im Gegensatz zum radartigen Ring scheint der Weihnachtsring, in Bretzelform, von den städtischen Bäckereien Berns verbreitet worden zu sein. Er hat sich in einer ganzen Anzahl Ortschaften erhalten, so östlich des Aaretals, bis Bern, von wo die eine Linie bis zum Bucheggberg führt (Lütterswil bis vor 15/20 Jahren als mittwinterliche Göttigabe mit einem Zweifränkler üblich; Biezwil). Eine zweite Linie führt nach Hindelbank (Austeilung in Kirche an Weihnachten), Hettiswil, Langnau und Sumiswald, wo er bereits 1787 von Bäckern hergestellt worden ist¹². Ebenfalls in Krauchthal findet eine Austeilung der Weihnachtsringe in der Kirche statt. Die Geschichte dieser Spende führt ins Jahr 1643 zurück. Damals halfen die Männer des Dorfes und eines Weilers den Brand im Kloster zu löschen. Dafür spendete ihnen

¹¹ Gewährsleute: Frau F. Grütter-Sägesser, Grasswil, Hans Anliker, Dürrgraben.

¹² Rezept von 1787: 1 Pfd. Zucker, 6 Eier wohl unter einander geschwungen, für 4 s Orangewasser, Mähl bis gnug, ¼ Pfd. süssen Anken mit Eiern angestrichen, ze backen im Ofen. Schweiz. Id. 6, 1079. – Als «Göttigeschenk»: «e Zweufränkler in e tolle Wiehnachtsring iigsteckt» (Emanuel Friedli, Bärndütsch als Spiegel bernischen Volkstums I, 620). – Gotthelf, Käthi die Grossmutter, Erlebnisse eines Schuldenbauers, Dursli der Branntweinsäuer. – Meier (wie Anm. 2) 31. – ASV (wie Anm. 7) 165.

das Kloster auf Neujahr «sechs zilig Wastelen». Später traten an die Stelle der Wasteln «Züpfen». 1874 wurde die Spende in der heutigen Form, mit Austeilung der Weihnachtsringe, geschaffen¹³.

Hier wird also das Gebäck Wastel vor der «Züpfen» genannt, welches wenigstens in der Schweiz eine ältere belegbare Geschichte besitzt (mlat. wastellus, gastellus, wastel, gastel, gâteau). Aus dem Ende des 12. Jahrhunderts ist nachgewiesen, dass die Wastel ein Halbbrot war («ein halp brôt, daz man dâ heizet gastel»: Grâve Ruodolf), das wahrscheinlich den Übergang zum hohen Brot gebildet haben dürfte und schliesslich als Feinbrot galt. Es ist anzunehmen, dass man es mit Milch herstellte, in wohl meist vier-eckiger Form, die mit zeilenförmigen Einschnitten versehen wurde. Daneben gab es sicher aber auch runde und verschieden grosse Formen (Bern 1629: «die kleinsten Wastelen»). Schon früh hat sich dieses «Luxusbrot» an Termine wie Ostern («der meier soll zu den ostern bringen ghen Esch ein wastel oder osterkuchen»¹⁴ oder Dreikönig gebunden. Ein Beleg aus Biel vom Jahre 1390 lautet: «Jtem einen halben Soum Wines und einen Wastel kostent 19 s, schangkten wir dem Künig von Lygertz» (es dürfte sich dabei um den später unter dem Namen «Bohnenkönig» verbreiteten Dreikönigsbrauch handeln)¹⁵. Kurze Zeit danach, im Jahre 1403, ist die Wastel nochmals in Biel bezeugt. Ein weiterer wichtiger Beleg stammt aus dem Jahre 1479 von Bern und lautet: «Ist gemeinlich geraten, das man die pfister von Sant Thomastag hin bis zum zwenzigsten tag lass bachen, wiss brot und wasteller»¹⁶. Weitere Erwähnungen stammen von 1510 und 1629 aus Bern oder 1659 aus Zürich¹⁷. Eine Nachricht als Neujahrsgabe überlieferte Thun, wo die Pfister den Metzgern u. a. eine gewirkte «Wastalen» schenkten¹⁸. Heute sind der Name Wastel wie das Gebäck selbst am Aussterben. Nach dem Bericht eines Gewährsmannes war noch vor etwa 40 Jahren im Guggisberger Land ein rundes Weissbrot aus «Züpfenteig» bekannt, das Wastel hiess. Im Freiburgischen ist die Bezeichnung «Waschtu» auf die «Züpfen» übertragen worden¹⁹. In den gleichen Landstrichen werden noch

¹³ M. Schweingruber, Der Weihnachtsring von Krauchthal, in: Emmentaler Blatt (Langnau 1958) Nr. vom 5. Dezember.

¹⁴ M. Heyne, Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert (Leipzig 1901) 276; dort auch erwähnt: Wolfram v. Eschenbach, Parzival 551: «uf einem blanken Wastel». – Grimm, Deutsches Wörterbuch XIII 2559. – F. J. Stalder, Versuch eines schweiz. Idiotikons (Aarau 1812) 436: «Waschtele» eine Art grosser Kuchen aus Mundmehl bereitet zu einem Neujahrsgeschenk (B = Bern).

¹⁵ H. Türler, Kirchliche Verhältnisse in Biel vor der Reformation: Berner Taschenbuch: (Bern 1902) 179.

¹⁶ B. Haller, Bern in seinen Rathsmannualen 1465–1565, II (Bern 1901) 243.

¹⁷ Schweiz. Id. 6, 1077.

¹⁸ G. Züricher, Festliche Anlässe im alten Thun: SAVk 33 (1934) 46.

¹⁹ ASV (wie Anm. 2) Komm. 160 Anm. 6.

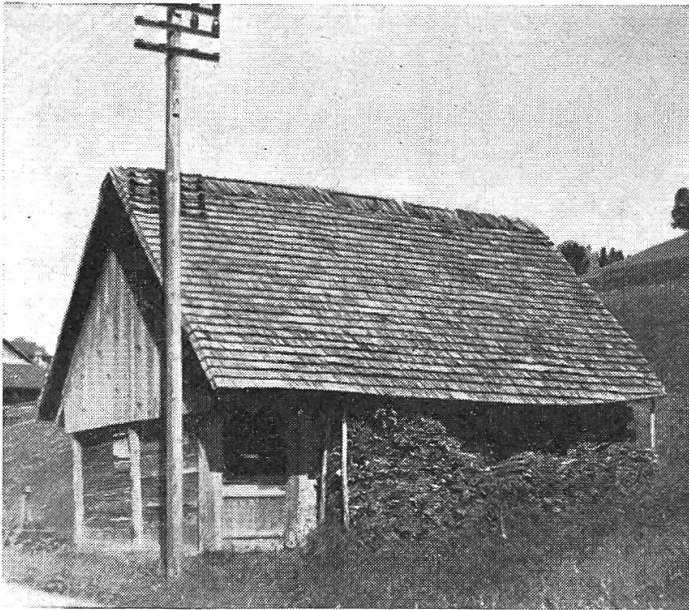


Abb. 4. Einraum-Ofenhaus. Holzbau (Typ Nr. 7, s S. 77). Reiner ursprünglicher Typ mit Schindeldach. Guggisberg. Abgebrochen.

Photo: Währen

jetzt bei Primizfeiern grosse Wasteln mit dem Christusmonogramm hergestellt²⁰.

Zu den verbreitetsten Berner Weihnachtsgebäcken gehören «Brätzeli», die früher mit den bekannten zangenförmigen rechteckigen Eisen hergestellt wurden²¹ (es handelt sich dabei also nicht um die meist übliche Bretzelform). Entsprechend der Entwicklung des Herdbaues und der Meissel-, Gravier- und Stempeltechnik ist daraus nach drei Hauptphasen das im Bernbiet sehr bekannte elektrische Bretzeleisen entstanden. Es muss betont werden, dass früher ausdrücklich zwischen Bretzel- und Waffeleisen, das dicker war und das Wabenmuster aufwies, unterschieden wurde. Im Gegensatz zu heute, waren im alten Bern die «Brätzeli» nicht an die mittwinterlichen Termine gebunden. Eine Ordnung vom 13. Juli 1516 bestimmt²² u.a.: «... täglichs und all stund, wie und wann im das geliept, es seye wysbrott, kern, rogg, und ander brott, ouch brätzelen... zu vertrieben». Die Herstellung von «Brätzeli» war sogar in jenen Festzeiten untersagt, was folgende Verordnung beweist: «1530, Dez. 7. Die pfister dhein bretzellen, noch wissbrot sonder 4 und 8 werdigs bachten.» Dieses Verbot bestand noch 1629²³. Die Waffeln hingegen gehörten einst zum Neujahrsgebäck. Eine Notiz von 1560 berichtet: «Als hievor ein khornmeyster jedem Mh. ein wafeln zum guten Jar geschenckt, ist sollich abgestellt und gerathen, dz er jedem dafür 1 mütt habers ussrichten soll.»²⁴

²⁰ M. Währen, Unser täglich Brot (Bern o.J.) 38.

²¹ E. Thiele, Waffeleisen und Waffelgebäcke (Köln 1959).

²² Haller (wie Anm. 16) 414. ²³ Meier (wie Anm. 2) 73. ²⁴ Meier (wie Anm. 16) 247.

Von den übrigen Gebäcken haben sich die Lebkuchen erhalten (weisse und braune) und ihre frühere Zugehörigkeit zur Kirchweih nicht verloren²⁵, obwohl sie meist zu allgemeinen Geschenkzwecken und besonders auch zum «Zibelemärit» und zur Mittwinterszeit gehören. Mit der «Chilbi» war, wie in andern Ländern, das Schenken von Lebkuchen zwischen Liebesleuten verbunden. So schenkte schon in alter Zeit ein reicher Ammannssohn seiner Auserwählten an der Schnottwil-«Chilbi» «zwei Taler und zwei Läbkuchen». Heute sehr verbreitet, aber nicht früher als bis ins letzte Jahrhundert zu belegen, ist der «Grittibenz»²⁶. Im völligen Verschwinden begriffen sind die bis zum Ersten Weltkrieg an Schulexamen ausgeteilten «Wyblätter» und die schon von Gotthelf genannten «Dreizingge»²⁷. Vom Fettgebäckenen sind die verbreiteten «Chneuplätze», «Schlüferli», «Fasnachtschüechli», «Schenkeli» oder «Graswürm» zu nennen, welch letzterer Name bis 1791 belegt werden kann.

Da es im allgemeinen selten möglich ist, die Entwicklung der Gebäcke auf einem grösseren Gebiet unseres Landes zu erkennen, sei hier eine zusammengefasste Wiedergabe der Geschichte einiger der bekanntesten Berner Gebäcke erlaubt.

Im 14. Jahrhundert taucht erstmals das feine Weissbrotgebäck Wastale auf, das sicher bis 1629 in den Städten das ausgesprochene mittwinterliche Festgebäck blieb. Als eine Schöpfung oder eher Einführung der gewerblichen Bäckerei in den besprochenen Gebieten hat es sich auf die dörfliche Bäckerei übertragen und die städtischen Festtermine übernommen. Wahrscheinlich im 15./16. Jahrhundert traten die «Brätzeli» dazu, die fast während des ganzen Jahres von der gewerblichen Bäckerei hergestellt wurden und sich höchstens vom späten 17. Jahrhundert an an die weihnachtlichen Termine gebunden haben. Mit ihnen trat ebenfalls die Waffel ins Blickfeld. Die «Zöpfe», wohl bildlich schon 1470 belegt, dürfte sich erst nach 1530 durchgesetzt haben; sie ist ebenfalls von der städtischen Bäckerei verbreitet worden. In der bereits erwähnten Ordnung von 1629 heisst es u.a.: «... sondern auch die siderhar (seit den Wasteln und «Brätzeli») in Bruch entstandenen Weggen, Ring und Trütschen (Zöpfe).» Damit ist einerseits belegt, dass Zöpfe erst nach den Wasteln bräuchlich wurden, andererseits ist aber der Zeitraum nur mit «siderhar», also nicht genau bestimmt. Von den

²⁵ Im Emmental bei der Lüderenalp- und Blapbachalp-«Chilbi» sowie auch städtisch, auf der Lueg seit alter Zeit an Auffahrt, am «Zibelemärit» in Bern.

²⁶ Er tritt im Oberland auch in weiblicher Form als «Gräbelwiibli» im Gegensatz zum «Gräbelheer» auf, früher bei Schulexamen (Friedli «Grindelwald» 500). Der Nikolausspruch Bullingers von 1546 (Schweiz. Id. 3, 696) erwähnt die weibliche Gebäckform wie folgt:

Der Felix nehm zum ersten 's Horn,
Das Fröwli esse er erst morn.

²⁷ Währen (wie Anm. 1 «Schwarzenburgerland») 57.



Abb. 5. Ofenhaus (Typ 5, s. S. 77) beinahe turmartig hochgezogen, im Erdgeschoss Tonnenkeller, im ersten Stock Ofenraum (Ofen kürzlich herausgerissen), im zweiten Stock Kornkästen. Blumenstein, dat. 1741. Ofenhausverzeichnis Nr. 18.

Photo: R. Franzetti, Bern

drei genannten Gebäcken werden 1534 nur Wecken und Ringe genannt²⁸, weshalb anzunehmen ist, dass die «Züpfen» noch keine grosse Bedeutung besaßen. Demnach bestand für Wecken und Ringe ein längerer Zeitraum zur Verbreitung. Wir haben denn auch bereits in dieser und den früheren Publikationen nachgewiesen, dass die Wecken auf dem Lande vor den Zöpfen bekannt waren und auch deren Name übernommen haben. Die Ablösung des Weckens durch den Zopf hat sich über mehrere Jahrhunderte erstreckt und kann erst Ende des 19. Jahrhunderts als nahezu abgeschlossen gelten. Heute sind nur «Relikte» dieser Ablösung festzustellen. Wecken und Ringe, die ebenfalls durch die gewerbliche Bäckerei eingeführt wurden, waren in der ersten Hälfte des 16. und 17. Jahrhunderts noch nicht termingebunden und haben sich, wie die «Züpfen», erst später an die mittwinterlichen Festzeiten geheftet.

Bemerkenswerte, mit dem Backen verbundene Sitten konnten nicht festgestellt werden. Selbst die einst verbreiteten Sitten beim Anschneiden des Gebäcks sind bis auf Rudimente verschwunden. Höchstens findet man noch die Verteilung in der Reihenfolge: Vater, Mutter, Kinder. Gleich verhält es sich mit den Sagen. Lediglich die Zwergensage vom Pfaffenloch ob dem Gürbetal steht mit dem Gebäck in Verbindung. Einst pflügte ein Bauer nahe der Höhle. Als ihm der Ruch von Gebackenem in die Nase stieg, sagte er zu seinem Knecht: So ein Kuchen würde uns auch gut schmecken. Bei der

²⁸ Haller (wie Anm. 16) 414.

weitere Arbeit sah er dann ein weisses Tuch vor der Furche, mit einem prächtigen Kuchen, Gabel und Messer. Sie assen den Kuchen und legten das Tuch zusammen. Und als sie die Arbeit fortsetzten, sahen sie, wie der Zwerg das Tuch holte²⁹. Dieser Sage scheint ursprünglich der bekannte mit dem «Pflugbrot» verbundene Fruchtbarkeitszauber zugrunde gelegen zu haben³⁰.

Was die Ofenhäuser betrifft, sind die bernischen Gebiete damit äusserst reich bedacht. Es dürfte wohl keine Gegend unseres Landes geben, in welcher noch so viele Objekte erfassbar sind. Das nachfolgend wiedergegebene Material wurde auf Dutzenden von Rekognoszierungsfahrten zusammengetragen, wobei mir besonders nebst andern Kollegen Willy Mezenen in Ostermundigen wertvolle Dienste leistete. Die Rekognoszierungen ergaben:³¹

	Anzahl Objekte
1959	74
1961	110
1962	123
1963	64
	<hr style="width: 50px; margin: 0 auto;"/> 371

Diese verhältnismässig überraschend grosse Ausbeute erlaubt nun eine gute Erfassung der gesamten Entwicklung, sowohl derjenigen des ländlichen Backens als auch der baulichen Entwicklung der Objekte.

²⁹ E. Guggisberg, Sagen: Beiträge zur Heimatkunde des Amtsbezirkes Seftigen (Bern 1906) 263. – H. Herzog, Schweizersagen I (Aarau 1887) 57 ff.

³⁰ U. Jahn, Die deutschen Opfergebräuche bei Ackerbau und Viehzucht (Breslau 1884) 76 ff. – HwbdA VI 1726.

³¹ Währen (wie Anm. 1).

III. und IV. Bestandaufnahme der Ofenbäuser
1962 und 1963

g = noch gebacken	iH = in Haus
vg = viel gebacken	Od = Ofenhaus datiert
wg = wenig gebacken	Bd = Backofen datiert
ng = nicht mehr gebacken seit ...	Om = Ofen selbst modern
tg = an Terminen gebacken	kB = kein Backofen mehr, seit ...
f = freistehend	v = vermutlich
iS = in Stöckli	w = wahrscheinlich
iSp = in Speicher	J = seit ... Jahren
H = Wohnhaus	E = Ergänzung zu früheren Aufnahmen I und II

Inv. Nr.	Ortschaft, Besitzer	Stand- platz	Ge- brauch	Bemerkungen (wie: nicht mehr gebacken seit)	Typ	Datierung
1962						
1	Belpberg	f	ng			
2	Belp, K. Guggisberg	f	kB	70 J.	10	
3	Belp, Ch. Hofmann	f	ng			
4	Toffen, Chr. Lauser	iS	kB	10 J.	4	1772
5	Kaufdorf, E. Schlechten	f	kB	10 J., jetzt iH g	3	Od 1787
6	Kaufdorf	iS	ng			
7	Hermiswil	f	wg			
8	Hermiswil, Schweizer	f		vor ca. 5 J. abgebrochen		
9	Rümligen, F. Pfau	f	kB	50 J., Mühle dat. 1844	10	
10	Mühlethurnen, Fam. Schönmann	f		abgerissen, bis vor ca. 4 J. iH g		
11	do.	f	kB	ca. 50 J.	5	Od 1768
12	Lohnstorf, Fam. Trachsel	f	kB	ca. 50 J.		Hd 1752
13	Burgistein	f	g			
14	Fam. Stalder	f	kB	ca. 20 J.		
15	Fam. Wyss	f	vg	bis 1962, jetzt wird neues Oh erstellt		
16	Wattenwil, Fam. Bieri	f	kB	ca. 15 J.	9	
17	Wattenwil/Burgistein	f	g		1/9	
18	Blumenstein, Fam. Zaugg	f	ng		5	Od 1741
19	Reutigen, L. Giovanelli	f	ng		8	1542
20	Uebeschi, Hohnegg	f	g		2	
21	Fam. Wenger	f	kB	ca. 10 J.	9	
22	Stutzmann/Bühler	f	ng	ca. 20 J.	1	
23	Thierachern Längenbühl	f	ng		10	
24	A. & G. Wenger	f	ng			
25	G. Fuss	f	ng	2 J.	9	
26	Fam. Wenger	f	ng	6 J., Scheunenanbau	9	
27	Adolf Wenger	f	tg	ältester Typ dieser Art	10	Ofen dat. 1669
Forst						
28	H. Erni	f	g		9	w 18.J.
29	Max Hadorn	f	kB	ca. 20 J.	9	

Inv. Nr.	Ortschaft, Besitzer	Stand- platz	Ge- brauch	Bemerkungen (wie: nicht mehr gebacken seit)	Typ	Datierung
Forst						
30	Karl Hadorn	f	ng		10	
31	Hans Hadorn	f	vg		10	
32	Adolf Hadorn	f	ng	ca. 50 J.	10	w 18. J.
33	Adolf Hadorn	f	g		9	
Gurzelen						
34	Staat Bern	f	kB	ca. 50 J.	8	Hd 1705
35	Frey-v. Wattenwyl	f	kB	ca. 50 J.	2	18. J.
36	Obergurzelen, Dinkelbühl	f	g			
Seftigen						
37	Albert Schnyder	f	ng	ca. 1920, 1962 abgebrannt	8	
38	Werner Liebi	f	kB	20 J.	9	
39	Uttigen, Knochenmühle	f	kB	ca. 20 J.	9	
40	Noflen, Fam. Streit	f	g			
41	Jaberg, Fam. Herzog	f	kB			w 18. J.
Kirchdorf						
42	Hans Hadorn	f	vg	mit Scheunenanbau	8	w 19. J.
43	Fam. Hess	f	kB	ca. 20 J.		18. J.
44	b/Kirche	f	kB	ca. 20 J.		v 19. J.
Mühledorf						
45	Karl Berger	f	kB	50 J.	8	w 19. J.
46	Gebr. Krebs	f	vg		8	1860
47	Fam. Berger	f	kB	10-15 J.	9	
Gerzensee						
48	J. & E. Augsburg	f	g		8	
49	Fam. Hänni/Wüthrich	f	kB	20 J.	1	
50	Albert Dürig	f	kB		8	
51	Rud. v. Fischer	f	ng		8/10	
Brenzikofen						
52	Fam. Witschi	f	ng	jetzt iH g		
53	Fam. Moser, Hubel	f	ng			
54	Fam. Krähenbühl	iS	kB	mehr als 30 J.		Od 1744
55	Fam. Huber, Dorf	f	tg	mit Vordach	4/10	Od 1748
56	Oppligen	f	ng		1	w 18. J.
57	Oberdiessbach	f	ng		1	w 18. J.
Niederwichtrach						
58	Fam. Gäumer	f	kB	ca. 20 J.	8	
59	Fam. Gfeller	f	ng	ca. 20 J.		
60	Fam. Häsler	f	kB	ca. 10 J.	10	
61	Oberwichtrach	f	kB		2	w 19. J.
62	Walter Engemann	iSp	g			w 19. J.
Häutligen						
63	Fritz Keller	f	g		2	w 18. J.
64	Gebr. Müller	iS	g			
65	b/Schulhaus			vor 3 J. abgebrochen		
66	Fam. Bendicht	f		vor ca. 40 J. abgebrochen		
67	Münsingen, Fam. Moser	f	kB	ca. 20 J.	10	

Inv. Nr.	Ortschaft, Besitzer	Stand- platz	Ge- brauch	Bemerkungen (wie: nicht mehr gebacken seit)	Typ	Datierung
68	Tägertschi, Rud. Hänni	f	kB	jetzt iH g	9	w 18.J.
69	Stalden	iSp	kB		10	
70	Stalden	iS	kB	mehr als 20 J.		1873
71	Stalden	f	ng			
72	Gysenstein	f	g			
73	Herolfingen	f	g		4	
74	Herolfingen	f	kB			
75	Trimstein, Hans Moser	f	kB		4	Od 1745
76	Ried, Fam. Bieri	f	g			Od 1784
77	Richigen, Fam Hofmann	f	kB	ca. 10 J.	1	
78	Rüfenacht, Ernst Walter	f	kB	ca. 15 J.		w 18.J.
79	Bern, Laubeggstr. 91	f	g		4	18.J.
80	Habstetten	f	ng		4/8	18.J.
81	L. v. Mandach	f	ng		4	18.J.
82	Bolligen	f	ng			
83	Bantigen, Fam. Krebs	iSp	kB	50 J.	4	Od 1732
84	Fam. Schmidhans	f	kB	an Nr. 85 angebaut	1/8	
85	Fam. Schmidhans	f	tg	an Nr. 84 angebaut	1/8	w 18.J.
86	Flugbrunnen	f				
87	Ferenberg, Fam. Schmutz	iH	ng	1939/40, kB 1960		Od 1748
88	Stettlen	iSp	vg	Om		w 18.J.
89	Vechigen	iSp	kB			
90	Wydenboden, Fam. Schmutz	f	g			
91	Heistrich	f	kB		1	w 18.J.
92	Bösarni, Paul Schmutz	f	ng	4 J. Gemeinschafts-Oh		
93	Lindenthal, Fam. Hüsi	f	ng	1915, Ofen d. (17)80	8	1780
94	Fam. Stettler	f	vg		8	w 18.J.
95	Krauchthal	f	kB		8	
96	Krauchthal	f	kB		8	
97	Münchenbuchsee, Kiosk	f	kB		8	18.J.
98	Deisswil, Ernst Stucki	f	vg			w 19.J.
99	Bangerten, Fam. Ziegler	f	ng	1922	1	
100	Fam. Kaufmann	f	g			w 19.J.
101	Dieterswil, E. Christen	f	ng	40 J.	10	w 18.J.
102	Zuzwil, Hans Isch	f	vg		10	18.J.
103	Fam. Rufer	f	ng	20 J.	9	w 18.J.
104	Iffwil, J. Küng	f	kB			
105	Engertswil	f	kB	Übergangstyp Feldofen/Ofenhaus		
106	Kleingurmels E	f	g		1	
107	Ried/Kerzers E	f	vg	Gemeinde-Oh		Od 1831
108	Täuffelen E	f	ng	Gemeinde-Oh heute Darre		
109	Worben E	f	g			
110	Wahlendorf, Fam. Mürger E	f	ng	bis vor kurzer Zeit, jetzt iH g		
111	Fam. Zesiger E	iS	wg			
112	Juchlishaus/ Michelsforst E	f	g	Ofen erneuert 1942	8	Od 1731
113	Rosshäusern E	f	ng			

Inv. Nr.	Ortschaft, Besitzer	Stand- platz	Ge- brauch	Bemerkungen (wie: nicht mehr gebacken seit)	Typ	Datierung
114	Gasel E	f	ng		10	
115	Gasel E	f	ng		10	
116	Gasel E	f	ng		1	
117	Schliern, Fam. Schneider E	f	ng	30 J.	10	Od 1785
118	Oberulmiz	f	ng	20 J., früher Gemeinschafts-Oh		
119	Kühlewil E	f	g		3	v 1850
120	Kühlewil E	f	g			v 1830
121	Niedermuhlern E	f	ng			
122	Oberbütschel E	f	g			
123	Oberbalm E	f	vg	Ofen 1841 u. 1952 ersetzt	10	Od 1737
1963						
124	Hard, Fam. Pärli Seewil	iSp	ng	15 J., iSp/Wohnung		w 18.J.
125	Fam. Weber	f	ng	kB 1928	4	w 18.J.
126	Fritz Stähli	f	ng	10 J. abgerissen		
127	Paul Spring	iS	g			
128	Hans Vogt	iS	g			
129	Grossaffoltern, Fam. Burri	f	kB	30 J., jetzt iH g	1	w 18.J.
130	Fam. Hausert	f	kB	30 J.	9/10	
131	Vorimholz, von Aesch	iH	vg	angebauter Backraum		w 19.J.
132	Fam. Lisser	f	ng			
133	Scheuren	iSp.	g			
134	Schnottwil	f	g	Scheunenanbau		
135	Biezwil, Werner Arni	iS	ng	30 J.		
136	Fritz Tüscher	f	g			
137	Alex Hueter	f	g			
138	Fam. Christen	f	vg		4	1893
139	Lütterswil, Fam. Gerber Oberramsern	f	tg	Züpfen, Brot bis 1957	9	
140	Andreas Wyss	f	wg		4	Od 18..
141	Fam. Messer-Schluapp	f	tg	nur Züpfen	10	19.J.
142	Walter Arni	iS	wg			
143	Limpach	f	kB		10	
144	Geschw. Kummer	f	g	Om «Schenk»		
145	Gottfried Tüscher	f	kB	1912	10/10	w 18.J.
146	Jegenstorf Grafenried	f	ng		10	w 18.J.
147	Fam. Studer	f	kB	20 J.	10	w 18.J.
148	Fam. Iseli Bätterkinden	f	kB	20 J.	10	
149	Fam. Gebr. Althaus	f	kB	30 J., Gemeinde-Oh	10/10	
150	Ersigen	f	ng			v 1882
151	Ersigen	f	ng		8	
152	Fritz Kunz	f	vg		8	Od 1853

Inv. Nr.	Ortschaft, Besitzer	Stand- platz	Ge- brauch	Bemerkungen (wie: nicht mehr gebacken seit)	Typ	Datierung
153	Eduard Hauret	f	ng		8	
154	Alchenflüh	f	kB		8	
155	Lyssach, Fam. Bachmann Hettiswil	iSp	kB	1932		w 18.J.
156	Gottfr. Scheidegger	iSp	ng	ca. 1930, Zehntenhaus		Hd 1744
157	Fam. Burri-Aeschbach	f	vg		9	
158	Fam. Burri-Wartburg	iS	ng	mehr als 30 J.		
159	Fam. Burri-Mühle	f	kB	20 J.	10	w 18.J.
160	Kehrsatz, unt. Nessleren	f	kB	30 J., bis 1914 mit Schin- deln gedeckt	10/10	w 18.J.
161	Belp, Schloss			spätgotischer Backraum		v 16.J.
162	Berger AG Toffen	f	ng		10	
163	Fam. Hänni, Breitlohn Kirchenthurnen	f	kB	30 J., Grundriss 5 × 5 m	10	
164	Fam. Hänni, Riedli Gerzensee	f	ng	30 J., kB 10—20 J.	9/10	
165	Arn. Nussbaum, Sättel	f	g	alter Ofen 1956 herausger. Om «Schenk»	10/8	18.J.
166	Rud. Urfer, Belpberg Herzwil	f	kB	1961	3	w 19.J.
167	Fam. Winzenried E	f	g		10	w 19.J.
168	Fam. Spacher E Niederscherli	f	g			
169	Eduard Witschi E	f	ng	seit langem	2	w 1792
170	Hedy Riesen E	f	ng	kB seit ?, jetzt Stall		Od 1732
171	Paul Rindlisbacher E Oberscherli	f	ng	20 J., jetzt Stall		Od 1832
172	Fam. Ruegsegger E Vorderfultigen	f	ng	7 J., jetzt iH g	10/10	Od 1723
173	Fam. Marti E	f	ng	10 J. bis vor 30 J. zugleich Schmiede	1	
174	Fam. Burren, Dorf E	f	kB			
175	Fam. Zimmerach E Hinterfultigen	f	kB			
176	Fam. Brönnimann, Dorf E	f	g			
177	Fam. Zimmermann, Weyacher, E	f	ng	nur Darren		
178	Fam. Zimmermann, Aebi E	f	ng	nur Darren	2	Od 1813
179	Fam. Trachsel, Niederhäusern E	f	kB	1925	10	
180	Fam. Dählen, Breitenacher E Rüeggisberg	f	ng			
181	Gottfr. Messerli E	f	g	in neuem Ofen, in altem Darren		

Inv. Nr.	Ortschaft, Besitzer	Stand- platz	Ge- brauch	Bemerkungen (wie: nicht mehr gebacken seit)	Typ	Datierung
182	Dornacker E	f	ng	vor 2 J. in Garage umgebaut	10	
183	Haselmatt E Hasli/Riggisberg	f	kB	5 J.		
184	Fam. Brönnimann E	f	ng	vor weniger als 50 J.	2	Od 1748
185	Matzenried, F. Schütz E	f	kB	30 J.		
186	Ziegelhaus E	f	ng	20 J., früher Gemeinschafts-Oh	9	
	Courtepin					
187	Fam. Meuwly E	f	ng	10 J., soll jetzt abgebrochen werden	9	19.J.
188	Fam. Meuwly E	f	ng	jetzt Stall	9	

Bei der geographischen Betrachtung der Verteilung der Ofenhäuser ergeben sich besondere Ansammlungen in einzelnen Regionen, so südlich des Belpberges, links der Aare, dann rechts der Aare, auf den Anhöhen und einer nördlichen Linie, die von Brenzikofen bis nach Ersigen führt. In der Mitte dieser Linie befindet sich eine kleinere Ansammlung im Bantiger Gebiet. Ferner sind Ansammlungen auf der Peripherie des Gebiets Grossaffoltern–Seewil–Fraubrunnen–Limpach–Bucheggberg festzustellen. Die Fundlücken im Aaretal sind durch den Einfluss Berns (Vorortcharakter) und die Einwirkungen der Industrie begründet. Dieselben Einflüsse machen sich nördlich von Bern bemerkbar und südöstlich von Biel.

Bei der Grobansprache können wir das freistehende und das Ofenhaus im Stöckli (Backraum) und Speicher unterscheiden. Bei rund 89% der Objekte handelt es sich um freistehende Ofenhäuser, bei rund 6% um Backräume im Stöckli und bei rund 5% um solche in Speicher. Was das freistehende Ofenhaus betrifft, darf, in Anbetracht des grossen uns zur Verfügung stehenden Materials, wenigstens kurz zur folgenden Formulierung des ASV³² Stellung genommen werden: «Ist das freistehende Backhaus oder der Hausbackofen ursprünglicher?» Der ASV weist dann darauf hin, dass Maurizio den Backofen ausser Haus für älter halte, wogegen aber prähistorische Feststellungen sprechen würden. Diesen Feststellungen möchten wir folgendes entgegenhalten.

Die jüngsten und noch laufenden Ausgrabungen in der bandkeramischen Siedlung von Bylany (4900–4800 v. Chr., nach «C 14») haben ergeben, dass (unabhängig von den Feuerstellen in den Langhäusern) in Lehmgruben in

³² ASV (wie Anm. 2) Komm. 83 ff.



Abb. 6. Ofenhaus. Einfacher Mischtyp. Verbindung des Steinbaues mit Fachwerkgiebel. Gerzensee. Ofenhausverzeichnis Nr. 49.

Photo: Währen

der Nähe der Häuser Backöfen angelegt wurden. Beinahe jedes Haus, das bis zu vier Familien beherbergte, besass einen Backofen und einen Keramikbrennofen. Aus den Tellgrabungen von Karanowo war ersichtlich, dass auch dort fast zu jedem Haus ein in einem Vorhof oder Anbau liegender Backofen gehörte. Die Ausgrabungen Reinerths ergaben im neolithischen Moordorf Riedschachen (Schussenried-Kultur, etwa 1. Hälfte 3. Jahrtausend) in einem kleinen, vorderen Raum (Küchenraum?) des Hauses 1 eine Backofenfläche. Auch im Pfahldorf Riedschachen und im Moordorf Aichbühl (Aichbühler-Kultur, gleicher Zeitraum wie Schussenried) wurden Backofenrelikte im Küchenraum gefunden. Im Moordorf Taubried bei Buchau im Federseemoor (Aichbühler-Kultur) konnte Reinerth 11 Backöfen nachweisen, die alle mit der Rückseite dicht an die Aussenwand der Häuser angeschoben waren³³. In der Siedlung auf dem Kestenberg (spätbronzezeitlich, etwa 900 v. Chr.) wurden 1953 bei zwei Häusern Backöfen festgestellt, von denen einer vor der Hausgiebelwand, wahrscheinlich unter einem Vordach (Haus Nr. 1) und der andere im Hausinnern in einer Ecke (Haus 5) stand³⁴. Prähistorisch sind damit der freistehende Backofen innerhalb der Siedlung, der Backofen im Küchenanbau oder Vorhof und der Ofen im eigentlichen Hausraum nachgewiesen. Diese prähistorischen

³³ Ms. Reinerths im Besitz des Verfassers. ds. in Praehist. Zs. 20 (1929) 190ff. – HwbdA I 782.

³⁴ R. Laur-Belart, Kestenberg III 1953: Ur-Schweiz XIX, 1 (1955) 6, 16, 25.

Belege seien hier jedoch ohne jegliches Präjudiz genannt, da man noch nicht von einer kontinuierlichen Übertragung und Entwicklung sprechen kann.

Eine in dieser Beziehung wichtige mittelalterliche Quelle ist im Sachsen-spiegel enthalten, welcher vorschreibt, dass nach Art. 51 des zweiten Buches die «Fornaces» (Backöfen) mindestens drei Fuss vom Zaun des Nachbarn zu errichten seien. Meise³⁵ stellt fest, dass es bereits im Mittelalter ein Nebeneinander von Backöfen im Hause und im Freien gab. Nach demselben Autor sind Hausbacköfen im östlichen Mitteleuropa und freie Backöfen im westlichen Deutschland während des ausgehenden Mittelalters vorherrschend gewesen. Wenn wir an die grosse Verbreitung der Hausbacköfen westlich des Oberrheins denken, ist seine Feststellung zu weiträumig gefasst. Dorschner³⁶, dessen Arbeit sich auf ein gemischtes Gebiet erstreckte, kam zur Auffassung, dass der Hofbackofen (freistehendes Backhaus, d. Verf.) älter als der Hausbackofen sei. Ohne dieser Behauptung allgemeine Gültigkeit zusprechen zu wollen, ist sie für das Wallis, die westliche Schweiz, die Berner Gebiete mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit zutreffend. Unsere ältesten Nachrichten über Gemeindebacköfen stammen vom Wallis und von Thun³⁷ aus dem 13. Jahrhundert. Es liegt auf der Hand, dass es sich dabei um «selbständige» Objekte gehandelt haben muss. Ofenhäuser, als solche belegt, finden wir 1318 im Gundoltsbrunnen³⁸, 1358 in Bözingen³⁹. Bereits 1371 taucht dann in Biel ein Ofenhaus auf, welches einen Wohnraum besass⁴⁰; womit der erste Nachweis für ein Mehrzweckofenhaus erbracht ist. Aus dem Ende des 14. Jahrhunderts sind mehrere Öfen im Seeland belegt und einer aus demselben Jahrhundert aus Pruntrut. Nach der Kenntnis des Schreibenden sind Hausbacköfen auf dem hier speziell behandelten Gebiet erst im 16. Jahrhundert nachweisbar. Eine Notiz von 1526 lautet: «An vogt von Nidow – allenthalben zu verschaffen, das dhein bachöffen in den hüsren gemacht noch brucht werdind»⁴¹. Die Entwicklung zum freistehenden Ofenhaus begann beim Feldbackofen. Im Wallis ist diese Entwicklung teilweise bis heute nicht abgeschlossen worden, so dass alle Phasen genau nachzuweisen sind. In dem hier behandelten Bernbiet konnte kein einziger Feldbackofen mehr festgestellt werden. Lediglich im angrenzenden Kanton Freiburg (Ober Tützenberg; Ofenbesitzer: A. Hayoz) konnte ich einen

³⁵ H. Meise, So backt der Bauer sein Brot (Bielefeld 1939) 49.

³⁶ F. Dorschner, Das Brot und seine Herstellung in Graubünden und Tessin (Winterthur 1936) 27.

³⁷ Währen (wie Anm. 1 «Berner Gebiete») 28, Handveste Thun.

³⁸ D. A. Fechter, Topographie: Basel im 14. Jahrhundert (Basel 1856) 85 Anm. 1.

³⁹ Fontes rerum Bernensium VIII (Bern 1903) 245.

⁴⁰ (wie Anm. 39, 535).

⁴¹ P. Aeschbacher, Stadt und Landvogtei Nidau (Biel 1930) 218.



Abb. 7. Ofenhaus mit mehreren Mischungen: Steinbau mit Winkelstrebgiebel, Krüppelwalm- und Vordach. Brenzikofen, dat. 1748. Ofenhausverzeichnis Nr. 55.

Photo: Währen

Feldbackofen eruieren, der wahrscheinlich aus der Zeit vor dem 18. Jahrhundert stammt. In den Freiburger und Berner Gebieten muss sich das Hofbackhaus schon relativ früh entwickelt haben. Wir besitzen nämlich in Alterswil einen sichern Beleg von 1599 und in Längenbühl einen solchen von 1669. Da das Objekt von Längenbühl bereits einen Mischbau darstellt, der sekundär entstanden sein muss, kann nur eine vorangegangene Entwicklung möglich sein. Daraus ist zu schliessen, dass sich das Ofenhaus auch auf dem Einzelhof ausserhalb jeglichen Dorfverbandes schon wesentlich früher gebildet hatte.

Die Entwicklung vom Feldbackofen zum Ofenhaus erfolgte nicht sprunghaft, sondern über vier Typen: die auf dem Ofen ruhende einfache Abschirmung durch ein Dach, die Verlängerung und Abstützung des Daches, durch den Anbau eines Ofenhauses an die Vorderfront des Ofens, wobei das Dach über den ganzen Ofen bis zu dessen Hinterfront verlängert wurde, wonach das fertige Ofenhaus entstand. Der zweitletzte Typ ist noch im Freiburgischen feststellbar (Engertswil, Fam. Tinguely, Fam. Rieder). Zum Feldbackofen gehörte auch das Pflanzen eines Baumes in unmittelbarer Nähe des Ofens, um vor dem Funkenflug Schutz zu bieten. Dieses Pflanzen eines Baumes entwickelte sich schliesslich zu einem Brauch, der auch dann beibehalten wurde, als man den ursprünglichen Zweck nicht mehr kannte. Dies ist der Grund, dass man noch heute bei so vielen Ofenhäusern (es könnten zahlreiche Beispiele aus der vorliegenden Bestandaufnahme genannt werden) einen Baum findet.

Die seit 1959 festgehaltenen 371 Objekte ermöglichen es nun, die bauliche Entwicklung darzustellen. Bei der Grobansprache unterscheiden wir den Holz-, Stein- und Mischbau. Der Holzbau gehört den Alpenblockbauten an. Er hat sich entsprechend deren Einflußsphären verbreitet und hat sich in reiner Form besonders in den Gegenden um Guggisberg und Riggisberg erhalten. Der Steinbau kann in allen Einzelheiten seiner Entwicklung im Seeland beobachtet werden. Er gehört dem romanisch-burgundischen Bereich an und hat sich von dort nach Osten bis über die Aare verbreitet. Was den Mischbau betrifft, so ist darauf hinzuweisen, dass schon früh in der Schweiz das Blockhaus auf einen massiven Steinunterbau gestellt wurde, was auch beim Ofenhaus zutraf. Damit bildeten sich die zwei älteren Typen des Mischbaues: die längsverschlossene Holzgiebelwand mit Abzugslöchern und der Teilverschluss des Giebels mit Winkelstreben. Wahrscheinlich darf der winkerverstrebte Giebel in die Gruppe der offenen Dachstützengiebel eingereiht werden. Sicher ist, dass man seine Entstehung nicht aus der Fachwerkwand ableiten darf. Der Winkelstreben-Giebel hatte einem guten Rauchabzug zu dienen und dürfte sich ursprünglich auf der Vorder- wie der Hinterfront befunden haben und muss, da er nach freundlicher Mitteilung von Ernst Burgstaller ebenfalls in Österreich als solcher nachweisbar ist, den Alpenblockbaugebieten zugeschrieben werden. In den Berner Gebieten ist dieser eigenartig anzusehende Ofenhaustyp sehr wahrscheinlich von der Gegend Längenbühl-Forst aus verbreitet worden. Dort ist ein Objekt 1669 (siehe Abb. 8) belegt, ein anderes Objekt dürfte ebenfalls ins 17. Jahrhundert zu datieren sein. Die Ausbreitung erfolgte über das Gürbetal mit seinen Höhen, sowie über das Aaretal bis zum Bucheggberg. Es konnten bisher 38 Typen festgestellt werden (Ofenhausverzeichnis Nr. 1, 23, 27, 30, 31, 32, 51, 55, 60, 67, 69, 101, 102, 104, 105, 114, 115, 117, 123, 130, 141, 143, 145, 146, 147, 148, 149, 159, 160, 162, 163, 164, 165, 167, 172, 179, 181, 182). Die Feststellung, dass die Verbreitung von Süden nach Norden stattfand, ist auch deshalb begründet, weil die winkerverstrebten Verschlüsse des Giebels im alpinen Scheunenbau des Oberlandes noch jetzt zu finden sind, teilweise sogar in der Benützung von Rundholz.

Zu den verbreitetsten Mischbauten führte die vom Wohnhausbau übernommene Ständer-Holzfachwerkwand des 18. Jahrhunderts. Einerseits wurde damit der reine Steinbautyp des ehemaligen romanischen Gebietes durchsetzt, andererseits ist der gesamte Stil, hie und da samt Krüppelwalm-dach, vom Wohn- auf das Ofenhaus übertragen worden. Gesamthaft betrachtet, möchten wir folgende Klassifizierung der bernischen Ofenhäuser vornehmen (an welche wir uns im Verzeichnis der Bestandesaufnahme hielten):

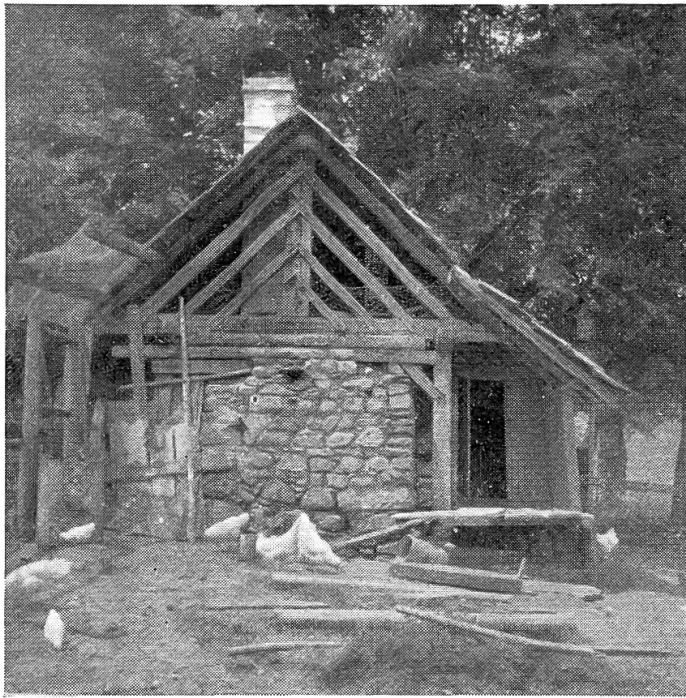


Abb. 8. Einraum-Ofenhaus. Mischbau mit Giebel-Teilverschluss mit winkelförmig eingesetzten Streben. Hinterfassade. Kamin neu, sonst ursprünglicher Zustand. Typ Nr. 10. Längenbühl, Ofen dat. 1669. Ofenhausverzeichnis Nr. 27.

Photo: Währen

A. Steinbau

1. Einraum-Ofenhaus aus Trocken-, Roh- und Bruchstein- oder gemischtem Mauerwerk. Grundriss ursprünglich quadratisch, vom 17. Jahrhundert an auch rechteckig. Schmale Öffnungen und Schlitz für Licht- und Rauchabzug.
2. Einraum-Ofenhaus aus Haussteinmauerwerk. Grundriss ursprünglich quadratisch. Dreieckige, runde oder paarige Längsöffnungen für Licht- und Rauchabzug.
3. Einraum-/Zweiraum-Ofenhaus, wie Typ 2. Übernahme des runden Rauchloches als Lichtöffnung für kleinen Dachraum. Teils Verkleidung der Öffnungen mit verzierten Sandsteinplatten.
4. Zweiraum-Ofenhaus, wie Typ 2, jedoch mit besser und grösser erstelltem Oberraum. Freitreppe, Laube, Sattel- und Krüppelwalmdach.
5. Zweiraum-Ofenhaus, wie Typen 2 und 3, jedoch höher, beinahe turmartig. Aus Typ 2 entstanden.
6. Zweiraum-Ofenhaus, grossräumig (Grösse etwa wie Einfamilienhäuschen). Entwicklung aus Typ 1, wahrscheinlich Ende 18. Jahrhundert.

B. Holzbau

7. Einraum-Ofenhaus. Ursprünglich nur Satteldach.

C. Mischbau

8. Ein-/Zweiraum-Ofenhaus. Durchsetzung der Steinbautypen mit Ständer- resp. Holzfachwerkwand und -giebel.
9. Einraum-Ofenhaus. Steinbautyp mit Holzfassaden oder holzverschlossenen Giebeln.
10. Einraum-Ofenhaus. Steinbautyp mit Giebel-Teilverschluss aus winkelförmig eingesetzten Streben und Flecklingen.

Die obgenannten Typen wurden aus sämtlichen drei Bestandesaufnahmen herauskristallisiert. Ihre Verbreitung lässt sich, mit teils sporadischen Übergriffen, wie folgt lokalisieren. Der Typ Nr. 1 ist besonders im Seeland verbreitet; er zieht sich bis zum Wohlensee nach Osten. Weiter östlich tritt er nur sporadisch auf. Der Typ Nr. 2 (aus Typ 1 entstanden) beginnt sich schwach von der Gegend von Murten über freiburgisches Gebiet nach Osten zu verbreiten, wo er im Schwarzenburgerland und Gürbetal Ansammlungen verzeichnet und durch die Abwandlung in Typ 3 zu kunstvoller Blüte gelangte (schön verzierte Verkleidungen der Öffnungen, z.B. Köniz, Liebewil, mehrere prächtige Beispiele in Englisberg). Der aus dem Typ 2 entstandene Typ 4 hat sich bis auf die rechte Seite des Aaretals nur einzeln verbreitet. Der ebenfalls aus dem Typ 2 entstandene Typ 5 ist nur in wenigen Objekten in Riggisberg und dem Gürbetal feststellbar. Der 6. Typ, aus Typ 1 entstanden, konnte nur im Seeland eruiert werden. Die Verbreitung des Typs 7, des reinen Holzbautyps, ist bereits dargelegt worden. Die Typen Nr. 8 und 9 haben sich über sämtliche Gebiete ohne besondere Massierungen ausgedehnt. Der letzte Typ Nr. 10 ist bereits eingehend behandelt worden. Die Verbreitung des Ofenhauses im Stöckli, Speicher und Wohnhaus (mit vollständig ausgebauten Backräumen) besitzt keine Massierungen und ist nur sporadisch verbreitet.

Das Innere des Ofenhauses hat sich im Laufe der Jahrhunderte wenig verändert. Nebst den spätmittelalterlichen Steinöfen waren im 17. Jahrhundert noch Backöfen aus einem lehmartigen Gemisch, vermengt mit Stroh und Pferdemist (Längenbühl) üblich. Ebenfalls wurden Wände und Decken mit einem von Ästen und Zweigen durchsetzten Gemisch hergestellt, doch dürfte die Verwendung von Steinmauerwerk bevorzugt worden sein. Das Einschussloch wandelte sich vom Rechteck oder abgerundeten Rechteck zur Halbkreisform (17. Jahrhundert), die jedoch eher selten gewesen sein dürfte. Die Asche wurde über die Vorderkante des Einschussloches in eine Bodenvertiefung vor dem Ofen herausgezogen, worin man wohl die älteste Form der Ascheentfernung erblicken muss. Dann ist auf der Backfläche neben dem Einschussloch ein kleines Loch feststellbar, durch welches die Asche in den an der Basis des Ofens ausgesparten Raum fallen konnte. Zu den älteren Konstruktionen gehört der offene Rauchfang vor dem Einschuss-



Abb. 9. Einraum-Ofenhaus, wie Abb. 8. Vorderfassade. 17./18. Jh. (?) Forst. Ofenhausverzeichnis Nr. 31.

Photo: Währen

loch, der bis Ende des 18. Jahrhunderts verbreitet blieb und sich einzeln bis in die neuere Zeit erhielt. Der Vorraum wurde teils mit Abstellmöglichkeiten für die Teigmulde und Bänken für die Vorarbeiten versehen. Zudem wurde der Raum öfters mit Einrichtungen zum «Buchen» (Waschen) versehen. Ausserdem diente er hie und da als Schmiede.

Die Betrachtung der Eigentums- und Nutzungsverhältnisse bringt die ebenfalls vom ASV⁴² berührte Frage mit sich, ob ursprünglich jede Familie für sich einen Backofen besass oder ob mehrere gemeinsam einen solchen hatten. Beides ist in der Vorgeschichte belegbar. Sippenbacköfen sind in Bylany, Familienbacköfen in Karanowo und in den vorgenannten deutschen Stationen sowie auf dem Kestenberg im Aargau nachgewiesen. Zwischen diesen archäologischen Belegen und den für uns in Frage kommenden mittelalterlichen Zeiträumen besteht natürlich keine adäquate Kausalität. Aufschlussreich für die Abklärung der obgenannten Frage ist die Betrachtung der Verbreitungsgebiete. In Deutschland ist eine mitteldeutsche Verbreitungszone vom Rhein bis zur Saale festgestellt worden. Meise⁴³ nimmt die Einführung des Gemeindebackhauses durch die Franken an und zeichnet auf seiner Karte (Abb. 72) von einem Kern im nördlichen Baden die Einführung in die Schweiz durch die Gegend von Basel ein, wofür aber unseres Wissens keine Belege vorliegen. Bei uns lässt sich die Verbreitung

⁴² ASV (wie Anm. 2) Komm. 83.

⁴³ Meise (wie Anm. 35) 51.

der Gemeindebackhäuser ziemlich genau verfolgen. Zunächst sei folgende Feststellung des ASV⁴⁴ wiedergegeben: «Die Karte zeigt im agrarischen Mittelland und im angrenzenden Jura ein ausschliesslich westschweizerisches Verbreitungsgebiet der Backhäuser...» Dieses Gebiet mit seinem Vorstoss ins inneralpine Wallis ist – abgesehen vom ostschweizerischen inneralpinen Gebiet – als Kernzone der Gemeindeofenhäuser bereits im Hochmittelalter erfassbar. Es hat die mittelalterlichen Grenzen nur an einigen Punkten durchstossen. Vor allem zeichnet sich deutlich eine von Biel (Nidau) über Aarberg nach Kerzers bis zum Murtensee und Lurtigen führende Grenze ab, auf derer linken Seite das ausgesprochene Gemeindebackhausgebiet lag und noch liegt. Nachfolgend seien die älteren Belege wiedergegeben:

- 13. Jahrhundert: Wallis, Thun (1264)
- 14. Jahrhundert: Pruntrut; Müntschemier, Treiten, Ins, Finsterhennen, Brüttelen, Lüscherz, Vinelz, Gampelen (alle 1396); Bözingen (1358); Biel (1371)
- 16. Jahrhundert: Belp (1520)

Ältere Belege von Ofenhäusern auf Höfen sind selten (Gundoltsbrunnen 1318 a.a.O., Bözingen 1358)⁴⁵. Damit sind beide Eigentumsverhältnisse belegt. Die Frage, ob der Familien- oder Gemeinschaftsofen «ursprünglicher» sei, ist denn auch, wie im ASV⁴⁶ richtig vermerkt, nicht allgemein zu entscheiden. Wir müssen uns vorläufig damit begnügen, festzustellen, dass die Verbreitung des Gemeindeofenhauses stammlich gebunden gewesen sein könnte und in engem Zusammenhang mit dem Grundeigentum stand.

Über die Verhältnisse zwischen den Benützern und Grundeigentümern sind wir einigermaßen orientiert. Im Wallis ging die Gewalt des savoyischen Grundeigentümers über die Gemeindebackhäuser bereits im 13. Jahrhundert an die Gemeinden über. In den oben genannten seeländischen Gemeinden bestand 1396 noch das savoyische Grundeigentümerrecht über die Backöfen, mit Ausnahme von Gampelen, das aus der Pacht entlassen war. Ebenfalls aus dem 14. Jahrhundert ist überliefert, dass der Bischof von Basel in Pruntrut die Gewalt über den Backofen besass, in welchem die Bürger gegen Entlohnung ihr Brot backen lassen mussten. Falls sie darin selbst backen wollten, hatten sie sich gegen Entschädigung zu lösen. Thun war 1264 bereits von der Bannofen-Dienstbarkeit befreit und erhielt durch die Handveste ihr eigenes Ofenrecht, das in Art. 65 wie folgt bestimmt wurde: Das Ofenrecht ist, dass der Ofenmeister von jedem Gebäck (resp.

⁴⁴ ASV (wie Anm. 2) Komm. 83

⁴⁵ Fontes rerum Bernensium (wie Anm. 39) 245.

⁴⁶ ASV (wie Anm. 2) Komm. 83.

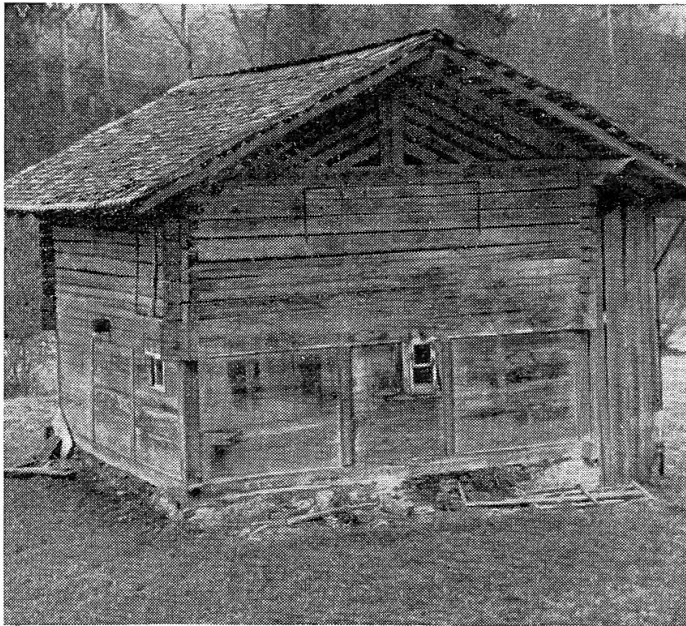


Abb. 10. Heuschober mit Stall. Giebel-Teilverschluss mit winkelförmig eingesetzten Streben. Vorbild für Giebelverschluss der Ofenhäuser. Bäuertweidli, Boltigen. Beispiele weiterer Objekte in Weissenburg, Erlench, Ringoldingen.

Photo:
Willy Mezenen, Ostermundigen

«Bachete») zwei Brote, zwei Pfennig wert, bekommen soll, oder wenn er will, zwei Pfennig, und der Ofenmeister soll einen Knecht halten, der mit ihm den Teig hin trage. Damals befand sich Thun im Übergang zur Berufsbäckerei, die wahrscheinlich in geringem Ausmass schon vorhanden war, da Art. 57 über das Gewicht der Bäckerbrote berichtet. Ein Beleg dafür, dass die Gemeindeöfen noch während Jahrhunderten nicht überall völlig frei wurden, bietet Belp. 1528 richtete es ein Gesuch an die Regierung, um die Erlassung des Ofenzehnten zu erwirken, der drei Pfund betrug. Die in Berner Gebieten allgemein verbreitete Benützungsordnung bestand im Aufhängen eines Namensschildchens. An einem Balken im Ofenhaus waren pro Backtag 3 Nägel eingeschlagen (Morgen, Mittag, Abend), an welche man das Schild hing. Diese Ordnung ist schriftlich bis 1801 (Ins) belegt. Die Regelung wurde durch die schriftliche Eintragung und Auslosung ersetzt (mittels numerierter Holzstöckchen oder Zettel). Da die schriftlich festgelegten Benützungsordnungen selten sind und noch keine in die Literatur aufgenommen wurde, sei hier diejenige von Ried bei Kerzers wiedergegeben, welche mir freundlicherweise von Heinz Mumenthaler vermittelt wurde.

Reglement

Art. 1

Das bisher übliche Verfahren, durch Hängen von Backmarken im Gemeindeofenhaus im Dorfe Ried die Rangordnung des Backens zu bestimmen, ist aufgehoben.

Art. 2

Die Rangordnung des Backens soll eingeschrieben und kontrolliert werden.

Art. 3

Für jede einmalige Einschreibung ist eine Gebühr von 10 Cent. zu bezahlen. Es hat jedoch die eingeschriebene Partei das Recht, eine andere Partei mitbacken zu lassen, ohne eine weitere Gebühr zu bezahlen.

Art. 4

Diese Gebühr muss jedesmal sogleich vor der Einschreibung bezahlt werden, ansonst die Einschreibung verweigert werden kann, somit auch das Backen.

Art. 5

Die Einschreibungen geschehen jeweilen am Sonntag von Mittag 12 bis 2 Uhr für Montag, Dienstag u. Mittwoch und am Dienstag Abend von 7 bis 9 Uhr. In der Zwischenzeit dürfen keine Einschreibungen gemacht werden.

Art. 6

Wenn mehrere Parteien sich gleichzeitig für den gleichen Rang einschreiben lassen wollen, so entscheidet das Loos und es haben die Loosenden immer den nachfolgenden Rang einzunehmen.

Art. 7

Das Rangaustauschen unter Parteien, welche die Einschreibgebühr bezahlt haben, ist gestattet. An Parteien, die nicht eingeschrieben sind, darf nicht Rang abgetreten werden.

Art. 8

Jeder Rang hat vier Stunden zum Backen. Die Rangeintheilung ist folgende:

- I. Rang von Morgen 5 bis 9 Uhr
- II. Rang von 9–1 Uhr Nachmittags
- III. Rang von 1 Uhr bis 5 Abends
- IV. Rang von 5 bis 9 Uhr Abends und
- V. Rang von 9 bis 1 Uhr Nachmitternacht.

Art. 9

Das Backen (Anziehen) im ersten Rang am Montag Morgen oder nach einem Festtage, sowohl des grossen Ofens am Neujahr oder Erndtefest, soll der Reihenfolge nach, wie bisher üblich, stattfinden. Die betreffende Partei soll das Ofenhaus sauber kehren, den Löschtrog räumen und mit frischem Wasser zufüllen.

Art. 10

Für das Anziehen des grossen Ofens oder des kleinen nach einer Reparatur liefert die Gemeinde wie bishin 10 Wellen Holz.

Art. 11

Das Backen vor dem Erndte- u. Neujahrfest ist den gleichen Bedingungen unterstellt, wie sie im Art. 2 u. 3 vorgeschrieben und die Rangzeit für das Backen dauert 2 Stunden.

Art. 12

Bei Sterbefällen kann beim Angestellten eine Rangordnung zum Backen verlangt werden und es müssen die Ranginhaber von diesem Tage je um einen Rang zurück treten.

Art. 13

Um diese Einschreibungen zu besorgen und die Controllen zu führen erwählt der Gemeinderath einen Angestellten. Der jährliche Gehalt beträgt Fr. 30.

Art. 14

(Der)selbe besorgt die Einschreibungen, führt ein Controllenbuch, wenn für jeden Tag in gesonderten ... in Rangordnungen eingeschrieben werden und worin für jeden Tag u. jeden Monat eine genaue Übersicht der gefallenen Gebühren ersichtlich ist. Am Ende des Jahres legt er Rechnung ab über den Betrag der gefallenen Gebühren und die von ihm gemachten Ausgaben. Er stellt ferner den betreffenden der Reihenfolge nach die Kehrtaffel zu für das Backen am Montage im ersten Rang (Art. 9) und verzeichnet diese Rangordnung ebenfalls im Controllenbuch. Diese Rangordnung zahlt keine Gebühr.

Art. 15

Die Rangordnung für das Dörren von Obst etc. soll ebenfalls eingeschrieben und kontrolliert werden. Es kann für jeden Tag nur eine Partei eingeschrieben werden: Von Morgen 7 Uhr bis den darauf folgenden Morgen 7 Uhr für die Wochentage bis Freitag. Am Freitag von Morgens 7 Uhr bis Samstag 12 Uhr und am Samstag von 12 Uhr bis Montag Morgen 7 Uhr. Die Gebühr beträgt für die vier ersten Wochentage für jede Rangordnung 40 Cent. und für Freitag und Samstag je 60 Cent. Für die zwei ersten Rangordnungen beträgt die Gebühr nur 40 Cent.

Art. 16

Strafbestimmungen

Wer in der Zwischenzeit, ohne sich ... lassen und ohne die Gebühr bez... verfällt in eine Busse von ... Im Wiederholungsfall das ... Wer die Rangzeit nicht ... geschrieben innehält verfällt ebenfalls in eine Busse von Fr. 2 und es hat die nachfolgende Partei das Recht, zur festgesetzten Zeit den Ofen zu räumen. c) Derjenige der sich weigert, nachdem er wenigstens 6 Mal im Laufe des Jahres gebacken hat, nach dem Art. 9 zugetheilten Range zu backen oder wenigstens 5 Wellen Holz liefert, wird mit einer Busse von Fr. 2 bestraft und es kann demselben das Backen verboten werden. d.) Das Verunreinigen des Ofenhauses oder das Beschädigen der Bänke, Ofenbretter u.s.w. sowie jede Übertretung gegen die Vorschriften dieses Reglements kann mit einer Busse bis 5 Fr. bestraft werden, nebst allfälligem Schadenersatz.

Art. 17

Die Bussen fallen zur Hälfte dem Verleider, die andere Hälfte dem Armenfond der Gemeinde zu und werden gemäss Art. 200 des Gemeindegesetzes durch den Ammann ausgesprochen.

Art. 18

Der Betrag des gefallenen Geldes für die Einschreibungsgebühr soll verwendet werden: a.) Zur Bezahlung des Gehaltes für den Angestellten; b.) der Kosten für die Anschaffung der Controllenbücher und der Rechnungsablage. c.) der Unterhaltungs und Reparaturkosten des ... nd der Backöfen. ... der Gemeindekasse zu.

Derang Wirth Praz

Art. 19

Vorstehendes Reglement soll der Gutheissung der Gemeindeversammlung sowie der Genehmigung des Tit. Oberamtes unterbreitet werden und soll auf 1. Februar 1892 in Kraft treten.

Also aufgestellt vom Gemeinderath den 8. Jenner 1892

Namens des Gemeinderaths

Der Ammann: Sl. Gutknecht

Der Schreiber: Jb. Etter

In der Gemeindeversammlung vom 9. Jenner 1892 wurde vorstehendes Reglement angenommen und gutgeheissen.

Namens der Gemeindeversammlung

Ried, den 9. Jenner 1892

Der Ammann President: Sl. Gutknecht

Der Schreiber: Jb. Etter

Der Oberamtmann des Seebezirks bewilligt das vorliegende Reglement laut Art. 86 des Gesetzes über die Gemeinden und Pfarreien vom 26. Mai 1879.

Murten, den 15. Januar 1892

Der Oberamtmann

...

Zu diesem Ofenhausreglement wäre zu bemerken, dass die Backreihenfolge (Art. 1) bis 1892 im bereits erwähnten Aufhängen von Backmarken bestand, vermutlich seit Erstellung des heutigen Ofenhauses im Jahre 1831. Seit 71 Jahren wurden die Lostage Sonntag (heute von 12.30 Uhr an) und Dienstag (heute von 19.00 Uhr an) beibehalten. Zu dieser Zeit erscheint die Abwärtsfrau mit einem Heft, einem Holzkistchen und zehn numerierten Holzplättchen. Das Kistchen und die «Tafeln» sind ebenfalls seit 1892 dieselben geblieben (Vermerk in der Kontrolle: «1892, April 12 Dem Samuel Etter für ein Kästchen und Loostaffeln 15 Stück 1 Fr., dem Lehrer für die Tafeln zu zeichnen 50 Cent.»). Heute werden allerdings nur noch zehn «Tafeln» in das Kästchen getan, woraus dann die Nummern zu ziehen sind. Im Gegensatz zu früher werden nur noch vier Backränge ausgelost. Jetzt finden wir den im allgemeinen sehr seltenen Fall, dass sich die Gebühr seit 71 Jahren nicht veränderte, sie beträgt pro «Bachete», wie damals, 40 Rappen. Ebenfalls ist die Backzeit der vier Ränge gleich geblieben. Weiter blieb das Zustellen der Kehrtafel (eine rechteckige, oben abgeschrägte Holztafel im Ausmass von ca. 15 × 20 cm, die fünfmal den Namen Ried trägt) an jene Familien erhalten (Art. 14), denen das Anziehen obliegt. Ein Kehrstecken und ein «Bachschüfeli», die denselben Zweck zu erfüllen haben, sind in Lurtigen und Galmiz üblich. Im Gegensatz zum Seeland bestehen heute in dem eingangs speziell behandelten Gebiet keine mehr sich in Gebrauch befindende Gemeindeofenhäuser oder solche, die von einer Gemeinschaft benützt werden (Ausnahme Ried, das als Ergänzung in vorstehendes Verzeichnis aufgenommen wurde). Solche Ofenhäuser waren gemäss Verzeichnis überhaupt nur als Ausnahmefälle zu finden.

Was die Benützung der Ofenhäuser betrifft, muss festgestellt werden, dass in den letzten 20 Jahren ein ganz bedeutender Rückgang stattfand. Als Gründe sind der relativ hohe Brennmaterialverbrauch, Zeitaufwand und Personalmangel zu nennen. Im hier speziell bearbeiteten Gebiet ist in den letzten 20 Jahren ein Rückgang des Backens in Ofenhäusern um ca. 40% zu verzeichnen, was dem 1961 im Berner Seeland eruierten Ergebnis von

ca. 35% nahezu entspricht. Der erstgenannte Prozentsatz verringert sich auf etwa 35%, wenn man ihn auf das Verschwinden der ländlichen Selbstversorgung mit nur Brot bezieht, da bei einer Anzahl Familien das Backen vom Ofenhaus ins Wohnhaus verlegt wurde. In den nächsten fünf bis zehn Jahren ist das weitere Verschwinden einer ganzen Anzahl Ofenhäuser zu erwarten, die vor allem den Strassenkorrekturen zum Opfer fallen. Einesteils bringt so das Motorfahrzeug traute Stücke alten Dorflebens und alter ländlicher Kultur zum Verschwinden. Andernteils muss als Trost erwähnt werden, dass das Auto zur Erhaltung solcher Bauten beiträgt, indem man sie in Garagen verwandelt, wobei sie allerdings oft entstellt werden.

Zusammenfassend darf festgehalten werden, dass die behandelten Gebiete das letzte grosse Reservat von Ofenhäusern in unserem Lande darstellen, ein Reservat, welches uns die Entwicklung und das Verhältnis zur dörflichen Kultur in einzigartiger Weise vermittelt.

Bücherbesprechungen

Warmund Ygl, Karte von Tirol. Prag 1604/05. Neuausgabe 1962. Innsbruck, Selbstverlag des Österreichischen Alpenvereins, 1962.

Ein Jahr vor dem Jubiläum des Schweizerischen Alpen-Clubs hat der Österreichische Alpenverein, anlässlich seiner Jahrhundertfeier, vorliegende Erinnerungsgabe publiziert. Als Herausgeber dieses nach den ursprünglichen Holzschnittplatten in neun Blättern gedruckten Kartenwerkes zeichnet der Innsbrucker Geograph Hans *Kinzl*. Ihm sind auch die prägnanten Begleitworte über Entstehung, Form und Inhalt der Karte zu verdanken, in einem 47seitigen Heft mit 9 Abbildungen von Ausschnitten aus zeitgenössischer Kartographie. Den Anhang bildet die Übersetzung der lateinischen Kartenlegende sowie ein vollzähliges, nach Siedlungen, Landschaften, Bergen und Gewässern gruppiertes Namenverzeichnis.

Die Kaiser Rudolf II. gewidmete Ygl-Karte war das Vorbild einer Landeskarte. Sie präsentiert sich in einfarbigem Schwarzdruck ohne jede bildliche Ausschmückung (im Unterschied zu andern Blättern des 16. und 17. Jh.) und ist nurmehr in 3 Exemplaren erhalten. Ygl, dem als verlässlichste Quelle für sein Pionierwerk die Schweizerkarte von Aegidius Tschudis *NOVA RHAETIAE ATQUE TOTIUS HELVETIAE DESCRIPTIO*, 1538, zur Verfügung stand, gibt den Maßstab mit 1:247000 in deutschen und italienischen Meilen an.

Dem Volkskundler besonders wichtig sind, ausser den zahlreichen eingetragenen Namen mit oft originellen Signaturen (ein eigenes Rebenzeichen für «Weingewechs» z.B.), die ebenfalls die bündnerische Nachbarschaft berührenden Erläuterungen; darin liegt der Quellenwert dieser Karte über die engere Landeskunde hinaus.

Zudem hat Ygl noch das Verdienst, im Ötz- und Stubaital «als erster die alpine Vergletscherung auf einer Karte zeichnerisch dargestellt zu haben», während auf Tschudis obengenannter Schweizerkarte für das Gebiet des Theodulpasses wohl das Wort «Gletscher» vermerkt wurde, aber ohne sonstige topographische Andeutung. Diese erste wirklich brauchbare kartographische Darstellung des Landes Tirol wirkte noch lange nach in den grossen Atlaswerken des 17. und 18. Jahrhunderts.

W. Tobler