

Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde
Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde
Band: 56 (1966)

Artikel: Brot, Gebäck und Backhäuser in Deutsch-Freiburg
Autor: Währen, Max
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1004463>

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>

Brot, Gebäck und Backhäuser in Deutsch-Freiburg

Von *Max Währen*

Ab 1959 haben wir systematische Bestandesaufnahmen der Brot- und Gebäckarten, des einschlägigen Brauchtums und der Ofenhäuser in Berner Gebieten durchgeführt¹. Sie umfassten die Landschaften innerhalb folgender Grenzen: Thun–Burgdorf–Bätterkinden–Biel–Ins–Laupen–Guggisberg–Thun mit total 371 Ofenhäusern. Es lag deshalb nahe, das damit zusammenhängende Gebiet des deutschsprachigen Teils Freiburgs mit einigen uns notwendig erscheinenden Ergänzungen einzubeziehen. Um eine Einheitlichkeit und Vergleichsmöglichkeit zu bieten, wurde das bisherige Vorgehen beibehalten. Der später beigegebene Katalog der Ofenhäuser wurde chronologisch, den Rekognoszierungsdaten entsprechend, erstellt und numeriert. Die im laufenden Text angeführten Nummern beziehen sich auf den Katalog.

Zum Anbau des Brotgetreides ist festzustellen, dass der Getreidebau im freiburgischen Gebiet einst sehr stark verbreitet war. Um 1830 deckte er vollständig den Bedarf. Dies war zur Zeit des Ersten Weltkrieges schon nicht mehr der Fall. Immerhin pflanzten 1937 von 100 Bodenbewirtschaftern² noch 69 Getreide an. Wie in andern Gegenden unseres Landes hat sich in neuester Zeit eine Verschiebung zugunsten der Industrie ergeben.

Im 16. Jahrhundert bestanden die Hauptbrotsorten aus Weizen, Dinkel, Roggen, deutschem und welschem Mischelkorn³. Heute ist natürlich das Weizenbrot dominierend. Roggenbrot findet man nur noch sporadisch (Galmis 23, Kriechenwil 29). In der Gegend von Düdingen, Ulmiz, Plaffeien und Gurmels ist Roggen als Beimengung üblich. Verbreiteter ist Brot aus Mischelkorn (Rohr 18, Kleinbödingen 19, Galmis 23, Kriechenwil 29, Jeuss 35, Niedermettlen 71, Monterschu 83). Nahezu vollständig verschwunden ist der Hirseanbau, der früher bedeutend war. Anno 1738 gehörte die Hirse noch zum Zehnten⁴.

Die Vorarbeiten, wie das Bereiten des Teiges, werden im Wohnhause verrichtet. Am Vorabend macht man den Hebel. Frühmorgens folgt der Hauptteig und schliesslich das Kneten. Die ursprünglichste Formgebung liegt in der etwa halbkugeligen Formbereitung von freier Hand, ohne jeg-

¹ M. Währen, Backhäuser und Backen im Schwarzenburgerland: SVk 49 (1959) 49ff; ds., Backen und Backhäuser in Berner Gebieten: SVk 52 (1962) 17ff; ds., Zur Entwicklung des Gebäcks und der Ofenhäuser im Kanton Bern: SVk 54 (1964) 57ff.

² J. Piller, Von der freiburgischen Landwirtschaft, Volkskalender für Freiburg und Wallis (1937) 3ff.

³ Bäckerordnung von Freiburg 1566 (Freiburgisches Staatsarchiv).

⁴ G. Saladin, Zur Siedlungsgeschichte des freiburgischen Sensebezirks. Diss (Freiburg, 1923) 113.



Abb. 1. Privat-Ofenhaus in Lanthen (Kat. Nr. 2). Wahrscheinlich 18. Jahrhundert. Mischbau, mit typisch bernischem Steinunterbau, längsverschlossenem Holzgiebel und Satteldach.

Photo Währen

liche andere Verrichtung. Diese «archaische» Formung ist noch hie und da anzutreffen, so in Bergli-Ueberstorf 73, Rohr 18, Kleinbösing 19, Heitiwil 57, 58, Monterschu 83. Dabei ist eine solche Formgebung ohne jeglichen Einschnitt sehr selten geworden (Rohr 18, Kleinbösing 19, Gammen 28). Meist wird der Teig nach typischer Berner Art mit einem Mittelschnitt versehen (so 15, 17, 18, 24, früher 45, 48, 58, 72, 73, 78, 83). Hierzu wird in Rohr (18) links und rechts des Schnittes zweimal eingestochen. Oft wird das Rundbrot in Blechformen hergestellt. Selten ist das Einfüllen des Teiges in Körbchen, die mit Jute ausgekleidet sind (Rotschetten/Rechthalten 17, Friesenheid 48). Lediglich in einer Ortschaft fand ich die Benützung einer Formschüssel aus einer gepressten Masse, die seit ca. 1850 bis in die letzten Jahre üblich war (Fendringen 78). Das Umlegen des Teiges bei der Brotformung muss sehr verbreitet gewesen sein. Es ist heute noch in Kerzers, im Murtenbiet, in Gammen, Kleinbösing oder Plaffeien teilweise oder meistens bräuchlich. Einmal in der Nähe des Randes eingeschnittenes Brot finden wir in Galmiz. Kreuzförmig eingeschnitten war es früher in Jaun. Dort erzählte mir eine 86jährige Frau 1966, dass früher (wahrscheinlich noch um die Jahrhundertwende, d. Verf.) das Brot von Boltigen im Simmental herüber gebracht wurde. Man stellte es also in Jaun nicht her. Noch vor etwa 50 Jahren hatte man nicht alle Tage Brot.

Die Backgeräte bestehen aus dem Ofenwisch, dem Glutrechen und verschiedenen «Schüsseln» für Brot, Kuchen und «Trütschen» (Zöpfe). Der

Abb. 2. Privat-Ofenhaus in Joressan. Wahrscheinlich 17. Jahrhundert. Burgundischer Typ (Kat. Nr. 107)

Photo Währen



«Trütschenschüssel» weist als Ausnahme auch eine langgestreckte Herzform auf.

Zur Backvorbereitung sei hier ein Auszug aus einer Publikation des Jahres 1700⁵ wiedergegeben:

«Das Mehl soll derowegen zu einem dünnen Teig, unter welchem ein wenig vom Sauerteig gekommen, gemacht, mit der Hand wol unter- und durcheinander gerühret werden. Wann Mehl darüber gestreuet worden, so wird die Masse zugedeckt und die Nacht über stehend gelassen. Der folgende Morgen erfordert das übrige Mehl (namlich den andern halben Theil) zu erst erwehnten Teig, dasselbige muss, wann das gestrige vom Sauerteig wol aufgeloffen, mit dem Gesäuerten wol geknetet; das läst man noch einmal aufgehen, wie vorher, und mit unverdrossenen Armen und Händen der starcken Back-Magd dergestalt gearbeitet werden, dass er fein fest werde; sollte aber die Magd ihr Amt hierinnen nicht wol verrichten, so würde der gewisse Erfolg seyn, dass das Brot zu leicht und in einer zahlreichen Hauss-haltung zum Verspeisen und zum Sättigen wann man gleich viel backen sollte, nicht zureichen würde. Was nun ein Teig von grober Frucht ist, der wird nicht so steif als der von süsser Frucht gemacht, aber doch wol in die Höhe gegangen seyn. Der von süsser Frucht will steiff gemacht und im Back-Trog wol geknetet werden. Dem Schimel kan eine Handvoll

⁵ Ohne Druckort, im Besitze des Verfassers.



Abb. 3. Gemeinde-Ofenhaus in Ulmiz (Kat. Nr. 111). Reiner Steinbautyp mit Krüppelwalm-dach.

Photo H. Mumenthaler

Saltz, die unter den Teig geworffen worden, wehren; Und eben so viel Kimmel ist nicht nur wegen dessen temperirten aromatischen saltzichten Öl dem Kopf und der Däuung fürträglich; sondern das Brot wird auch um ein merckliches wolgeschmackter. Wann nun die Arbeit, ausser dem Ofen, bey nahe gethan, so muss unter der Zeit der völligen Zurichtung des Teigs (Dass man ja nicht biss an die Bünde warte) der Ofen erhitzt, und voran bereit gehalten werden. Hier mercken wir nur, dass das beste Holtz von Buchen sey. Wiewol unsere Becken meistens das spratzlende Fichten-Holtz nehmen. Warum uns anders Brenn-Holtz oder Reisse-Büschel hieher nicht anstehen, ist die Ursach, weil von diesen die Hitze nicht gleich, aber wol viel Aschen fällt. Indessen wo man den Ofen probiren will, ob er genug erhitzt, so fährt man mit einer Schleissen, welche aus Tannen Holtz gespalten worden oder sonst mit eine spröden Reiss innenwendig oder oben gegen des Ofens Gewölb. Wann der Ofen heiss genug ist, so wird sich die Schleisse entzünden und kleine Füncklein aufglimmen lassen: Daher kan das Nachlegen wol unterbleiben; und man vielmehr die Brände aus dem Ofen ziehen; weil man auch verhüten soll, dass sich die äussere Luft nicht in den Ofen ziehe, so können dieses zu wehren, einige glüende Kohlen vor dem Ofen Loch liegende gelassen werden. Nach diesem, ziehet man die Asche und das brockichte Kohl- oder Sand-Werck vermittelst einer Ofen-Krücke heraus, und damit der Heerd gar sauber werde, so wird ein alter Hadern in reines Wasser eingenetzt, so nass um eine Stange gewunden:

Abb. 4. Gemeinde-Ofenhaus in Salvenach (Kat. Nr. 38). Grosser Steinbautyp mit Fachwerkgiebel. Offener Dachvorsprung mit Flugspärren.



Photo H Mumenthaler

Damit man also den Ofen und den Boden, wo das einzuschiessende Brot liegen und backen soll, fein sauber zurichten könne. Nichts desto weniger muss mit dem Einschiesse nicht so sehr geeilet; sondern der Ofen vorher desswegen zugemacht werden; dass die grösste Hitze vorher dämpfe, ehe man einschiesset: ausser diesem würde das Brot mehr, als lieb ist, schwarz werden oder gar verbrennen. Endlich schiesset ihr das grösste zu erst ein, damit es den hindersten und wärmsten Theil, recht ausgebacken bekomme: Dem folgen die kleine Leibe, so lang, biss der Ofen über die Helffte gefüllet. Hiebey ist zu verhüten, dass die Brot nicht aneinander geschossen, noch anstössig werden: Sonsten kan das Brot, sonderlich an der Seiten, wo es am andern Brot hängt, nicht gleich ausbacken. Und also ist das Brot in den Ofen gebracht. So bald das Brot beysammen in dem Ofen, wird er verschlossen; das Loch mit genetzten Lumpen verstopfft, und dieses darum, dass der Ofen die Wärme unzertheilt, zur Ausbackung des Brots beysammen behalte. In diesem Zustand läst man das grosse Brot bey vier Stunden. Weil man aber bissweilen sich in dieser Zeit, und seinem eigenen Nachdencken irren kan, so pflegt man, damit nicht der gantze Einschluss zu wenig oder viel ausbacke, unter besagten vier Stunden einen Leib heraus zuziehen, und ob es unten genug gebacken sey, nach zu sehen. Das beste Kennzeichen darzu ist dieses: Pochet mit einem Finger daran, wie man den Klang der Häfen, auf die Prob stellt; klinget die Rinde, so lasst es weiter nicht backen...» Obwohl dieser Bericht nicht näher lokalisierbar ist, darf er doch grosses

Interesse beanspruchen, handelt es sich doch um eine der wenigen alten Beschreibungen des bäuerlichen Backens. Der Backvorgang in unsern zu besprechenden Gebieten vollzieht sich grösstenteils, selbst in der Gegenwart, in gleicher Weise.

Der Backturnus weist folgende drei Termine auf:

- alle Wochen (Rechthalten, Ueberstorf),
- alle 12–14 Tage (früher Muntelier, Friesenheid, Jeuss),
- alle 3 Wochen (Courtepin).

In dieser Beziehung ergibt sich kein deutliches Bild, da der Turnus von mehreren Komponenten abhängig ist, wie z.B. Privat- oder Gemeindebackofen. Die Erwähnung weiterer Orte dürfte sich deshalb erübrigen.

Die durchschnittliche Backmenge richtet sich natürlich nach der Zahl der zu versorgenden Personen. Es wurden so pro Backtag 14–16 Brote oder auch 20–25 Brote genannt.

Als Backtag wird durchwegs der Freitag bevorzugt. In den Gemeindebackhäusern richtet sich der Backtag aber nach der Anzahl der backenden Familien.

Aus den Teigresten werden fast ausnahmslos Gebäcke für die Kinder hergestellt, ganz besonders aus dem «Züpfenteig». Vorherrschend ist dabei die Tauben- resp. Vogelform (Galmiz, Ulmiz, Rotschetten, Kriechenwil, Jeuss, Friesenheid [früher], Niedermettlen). Ferner werden «Schnecken» (ein an den Enden übereinander gelegter Ring, Fendringen), «Müsli» (Wiler vor Holz, Berg), «Trütschli» (Rechthalten), «Mannli» (früher am Schwarzsee) gemacht. «Muelteschorrete» (Monterschu) heissen – wie im Berner Seeland – die aus den Resten des Brotteiges gebackenen Brötchen. Falls sie niemand wollte, verfütterte man sie den Pferden. Kreuzweise eingeschnittene Brötchen wurden bis in die Jahre nach 1950 in Galmiz aus Brotteigresten hergestellt. Es ist noch da und dort Tradition, dass man beim Brotbacken aus dem Brotteig mindestens eine «Rua» oder «Rüeja» verfertigt⁶. Auch wenn sie ohne andere Zutat hergestellt wird, soll sie besser schmecken. Zugaben bestehen in Milch und Butter. Solche Brote konnten in Courtepin, Rohr, Grossgurmels, Niedermettlen oder Wiler vor Holz festgestellt werden, sind aber wahrscheinlich noch in manch andern Orten zu finden. Das flache, 4–5 cm hohe Brot ist in quadratische Felder eingeschnitten und weist teilweise dazwischen Messereinstiche auf. Dieses Gebäck dürfte vom Wallis ins Berner Oberland, dann in die Gegend von Guggisberg und von da ins Freiburgbiet gelangt sein. Der Name wird auf lat. *rota* (in diesem Sinne: Scheibe) zurückgeführt. Nebst «Züpfen»

⁶ So in Monterschu, Niedermettlen, Rohr. Abb. bei M. Währen, Unser täglich Brot (Bern, o.J.) 38.

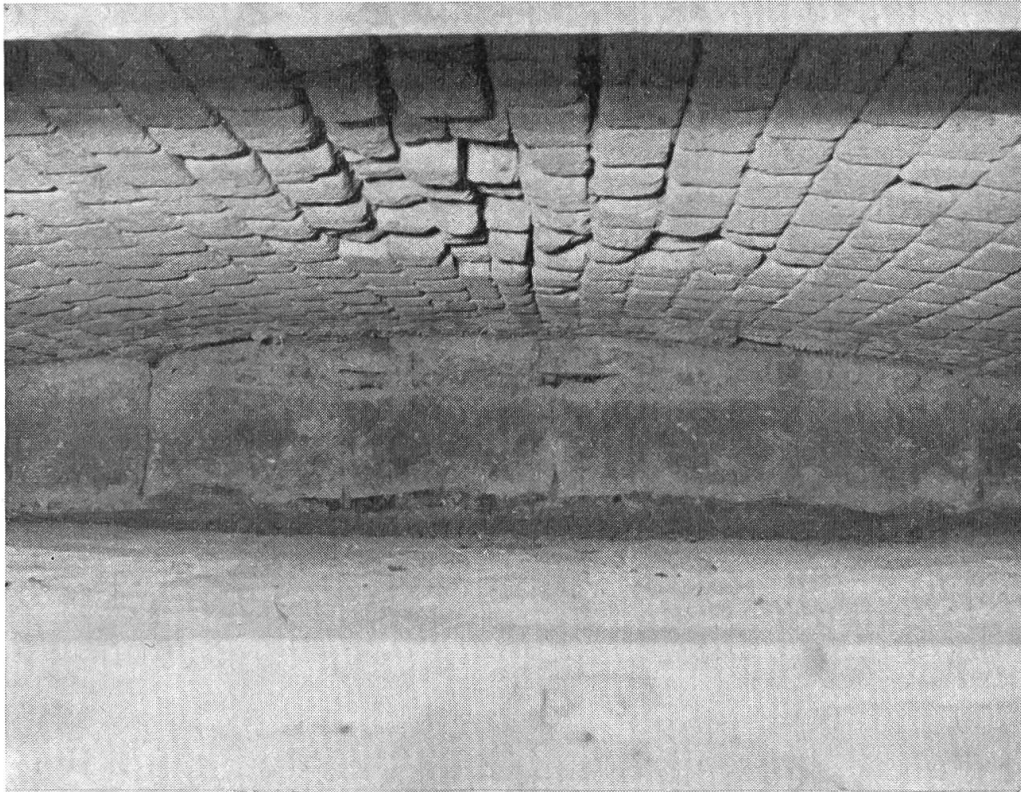


Abb. 5. Steinbesetzte Backofenwölbung im Gemeinde-Ofenhaus Galmiz (Kat. Nr. 13).

Photo Bongny

oder «Trütschen», Wecken und andern Gebäcken, die wir unter dem Brauchtum behandeln, sind verschiedene Kuchen üblich. Ausser den auch in andern Kantonen verbreiteten Obstkuchen, finden wir den Spinat- und «Härdöpfelchueche», der in Galmiz⁷ als Spezialität gilt. In Jeuss ist man auf den Speckkuchen stolz, bei dem der Brotteig zuerst mit «Kümme», Salz und Speck belegt wird. In Kerzers kennt jeder gute Einheimische den Salzkuchen, aus Brotteig, «Niidle», Salz und Speckwürfeln.

Im Brauchtum des Lebenslaufes wird Taufegebäck in den meisten Orten verneint, höchstens ist noch die «Züpfe» anzutreffen, wie in Kriechenwil oder Gammen. An der Hochzeit sind weisses Brot in Rohr und «breiti Chüachleni» in der Gegend von Ueberstorf und in Gammen «Züpfen» üblich. Bei Beerdigungen und an Totengedenktagen spielte das Brot bis vor kurzer Zeit eine grosse Rolle. Eine Frau von Lanthen berichtete: Bis

⁷ M. Währen, Backen und Brot im Galmiz: SVk 51 (1961) 51 ff.

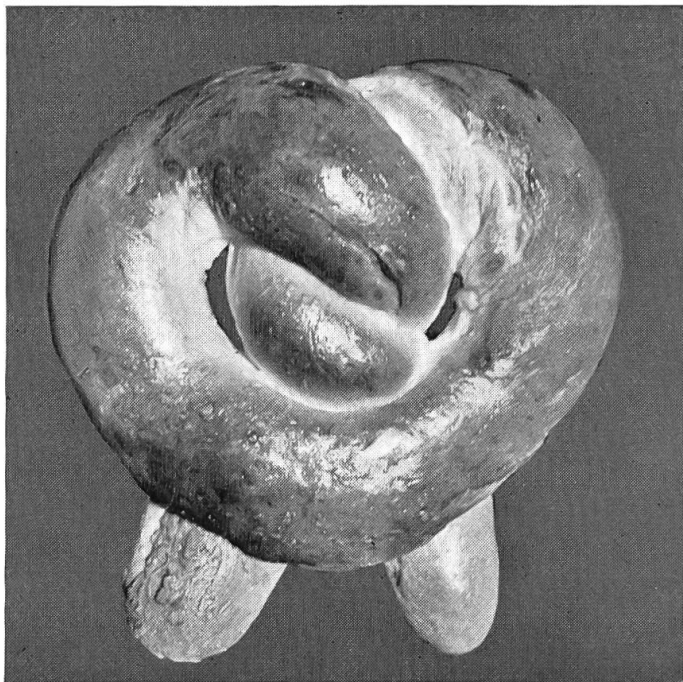


Abb. 6. Agatha-Ringli
von Plaffeien, die gesegnet
und als Feuerschutz auf-
bewahrt werden.

Photo Währen

vor dreissig Jahren war es überall im Sensebezirk üblich, bei der Beerdigung, am «Siebten» und «Dreissigsten», dass von allen weiblichen Angehörigen des Verstorbenen ein Brot in die Kirche gebracht und auf einem Tischchen vor dem Altar gesegnet wurde. Nach der Messe seien die Brote an die Armen verteilt worden. Dies wurde ausdrücklich «Brot opfern» geheissen. In Alterswil wurde früher an den Gedenktagen Brot in die Kirche gebracht und gesegnet. Es gehörte nachher dem Pfarrer. In Rohr wurde bis vor 60 Jahren an der Beerdigung, am «Siebten» und «Dreissigsten» Brot geopfert. In Fendingen brachten die Angehörigen Brot in die Kirche, das nach der Segnung an Arme verteilt wurde. Brot, das wie Wasteln beschaffen war, am Rande einen runden Zopfring und in der Mitte das Christusmonogramm JHS trug, war früher am Todestag in Galmiz bräuchlich. In Niedermettlen trugen die Angehörigen 4 bis 5 Brote am Opfersonntag (erster Sonntag nach der Beerdigung) in die Kirche. Nachher verteilte man es den Armen. Gemäss der einen Auskunftsperson kannte man diesen Brauch bis 1936, nach einer andern Angabe bis vor 50–60 Jahren. Früher, bis vor etwa 50 Jahren, gab man den «z'Liicht» Bittenden in Ulmiz Brot. Heute ist lediglich noch die Ausgabe von Brot, Tee, Wein und Käse beim Gebet im Trauerhaus üblich (Friesenheid).

Von den kalendaren Festtagen sei zuerst Ostern genannt, an denen die «Züpfle» als ausgesprochenes Mittwintergebäck nur ausnahmsweise vertreten ist. Am Ostermontag sind Käsekuchen in Galmiz Tradition. Mit dem

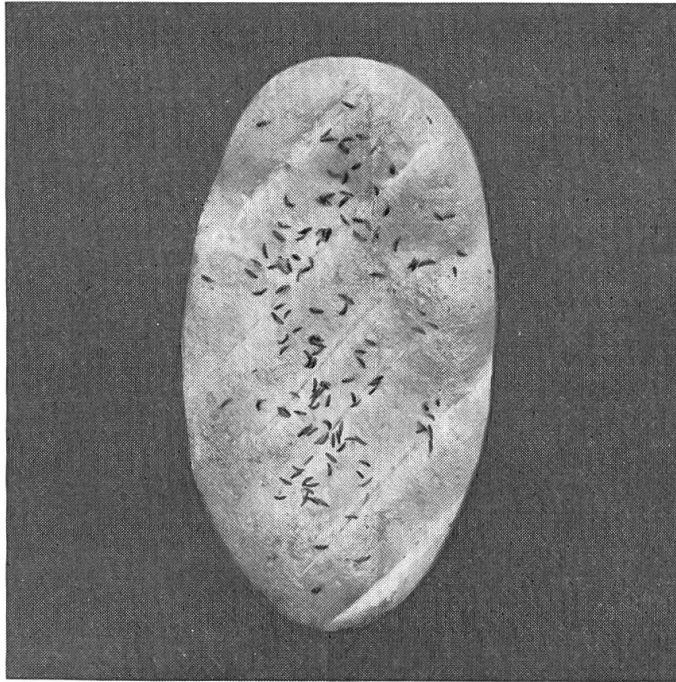


Abb. 7. «Fastebrötli» aus Plaffeien.

Photo Währen

Liebfrauentag (15. August) war früher in Liebistorf die «Läbchuechilbi» verbunden, bei der, wie es der Name sagt, die Lebkuchen dominierten.

An der «Sichlete» haben sich die «Trütschen» eingebürgert und sind sehr beliebt (28, 29, 30, 35, 57, 58, 111). Auch der «Wegge» gehörte früher zum Erntefest und war sogar – wie in Berner Gebieten – der Vorläufer der «Züpf». Die Herstellung von Wecken war so wichtig, dass sie durch die Backordnung des Gemeindeofenhauses besonders geregelt wurde. So heisst es in der Backordnung von Ried anno 1892: «Das Backen vor dem Erndte- u. Neujahrsfest ist den gleichen Bedingungen unterstellt, wie sie im Art. 2 u. 3 vorgeschrieben und die Rangzeit für das Backen dauert 2 Stunden.» Danach sollte das Backen eingeschrieben und kontrolliert werden. Die eingeschriebene Partei hatte jedoch das Recht, auch andere Personen mitbacken zu lassen. Zu dieser Zeit war das Ofenhaus ständig besetzt. So buken in Ried im August 1892: am 4. August: 8 Parteien, am 5. waren es 9, am 6. wieder 8 Parteien. Die Einnahmen für das Benützen des Ofenhauses waren während dieser Zeit entsprechend «hoch», nämlich Fr. 2.30, bei einem Preis von Fr. -.10 pro Backpartei! Auch im Gemeindeofenhaus von Jeuss – wo man sich noch an die «Wegge» der «Sichlete» erinnert – mag es gleich gegangen sein.

An der «Chilbi» sind noch heute teils «Züpfen» und in Rechthalten «Wegge» üblich; am gleichen Fest waren sie früher in Grossguschelmuth

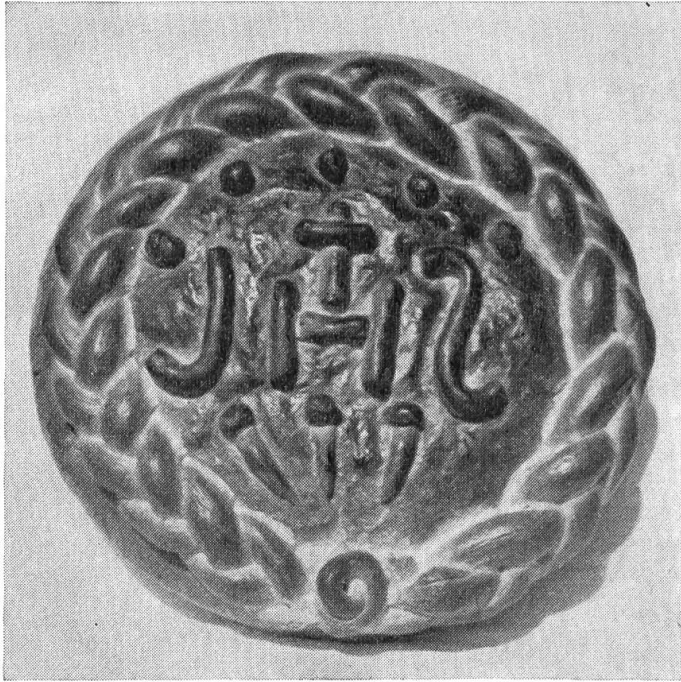


Abb. 8. Gesegnetes Brot.

Photo Währen

bekannt. Ferner haben sich die «Trütschen» an der «Chilbi» eingebürgert (Kleinböisingen, Friesenheid, Fendingen). Fettgebackene «Chüechleni» sind in Ueberstorf («breiti» Chüechleni), Wünnewil, Gurmels, Plaffeien, Jaun und Freiburg (beignets) bräuchlich⁸. Wenn man von der «Chilbi» spricht, muss man als Selbstverständlichkeit die «Bräzeli» nennen. Dieses Gebäck steht mit der sonst üblichen verschlungenen Brezelform in keinem Zusammenhang, da sie zwischen den bekannten zangenförmigen Waffeleisen gebacken werden. Im Sensegebiet werden die «Bräzeli» – was man nicht für möglich halten möchte – in der gleichen Weise wie schon vor Jahrhunderten hergestellt. Mit Stolz zeigte mir in Bergli bei Ueberstorf ein 86jähriger Bauer sein Brezeleisen aus dem 17. Jahrhundert und erklärte den Backvorgang. In der Vertiefung vor dem Backofen wird ein offenes Feuer entfacht und der Teig zwischen den erhitzten Eisenplatten des Brezeleisens gebacken. Das Eisen nennt man im Freiburgbiet – wie auch im Guggisbergerland – «Bräzelipfanne». Diese Tradition ist so stark verwurzelt, dass selbst der moderne Bäckermeister Wiedmer in St. Antoni seine zahlreichen «Bräzeli» noch mit alten Eisen herstellt. Sie sollen nämlich damit besser werden. Vom Welschen aus hat sich die Küschole (cuchôle) eingebürgert, so in Plaffeien, Jaun, Friesenheid, Monterschu. In Cressier ist sie das einzige Gebäck, das noch im Gemeindebackofen hergestellt wird. Man macht sie

⁸ ASV Teil I, 2. Lfg. Frage 12, I 30.

aus Mehl, Milch und Butter, teils wird Safran dazu gegeben und mit Eigelb bestrichen⁹. Man isst sie mit einer süssen, senfhaltigen Konfitüre. Lebkuchen waren früher an der «Läbchuechechilbi» am Liebfrauentag (15. August) in Liebistorf üblich. Der Betttag bringt wie in andern Gebieten die üblichen flachen Kuchen. Am Nikolaustag sind Lebkuchengebäcke und die bekannten Gebildbrote in menschlichen Figuren bräuchlich.

In der Weihnachts- und Neujahrszeit dominieren die «Züpfen» oder «Trütschen». Letzterer Name entstand aus dem französischen Wort *tresse* (Zopf). Den bisher ältesten Nachweis des Namens «Trütsche» finden wir in Bern im Jahre 1629. Was wir schon früher in andern Gebieten feststellten, bestätigte sich auch hier, nämlich die Feststellung, dass sich die «Züpfen» erst in neuerer Zeit verbreitet und den «Wegge» abgelöst hatte. In Ried bei Kerzers waren noch in den letzten Tagen des Jahres 1892 grosse Mengen Wecken hergestellt worden. Die Ablösung der Wecken durch die «Züpfen» hat nach der Jahrhundertwende begonnen und war vor etwa 30 Jahren ziemlich beendet. Heute leben die Wecken, mit wenigen Ausnahmen, lediglich in der Erinnerung weiter, so in Rechthalten, Rohr, Galmis, Jeuss, Fendingen, Monterschu, Wiler vor Holz und Ulmiz¹⁰. Die «Wegge» hatten die bekannte, an den Enden zugespitzte Form, waren aber vereinzelt mit einem Knauf versehen und auf der Oberfläche zickzackförmig eingeschnitten. Als ausgesprochenes Weihnachts- und besonders Neujahrsgebäck (17, 18, 23, 35, 78, 94, 111, Berg) dienten die Wecken oft als Geschenk. Die Kinder holten bei ihrer «Gotta» oder beim «Götti» das «Guete Jahr» in Form eines prächtigen Weckens, später einer «Trütsche», die etwa ein Geldstück eingesteckt trug¹¹. Jetzt feiert zur Mittwinterszeit die «Trütsche» oder «Züpfen» Triumphe (15, 17, 18, 19, 23, 24, 28, 29, 30, 35, 48, 57, 58, 73, 83, 94, 111). In Kleinbödingen lässt man Stücke von «Züpfen» mit Korn und 1 kg Salz am Heiligen Abend weihen.

Am Dreikönigstag sind die Königskuchen seit 1952 durch die Bäcker neu verbreitet worden. Der damit verbundene Brauch besteht darin, dass im Kuchen ein Figürchen verborgen ist, dessen Finder König oder Königin wird. Eine Nachricht vom diesbezüglich alten Brauch aus Freiburg vom Jahre 1648 berichtet hierüber: «An die zünfften. Wylen es ein alt härkomen ist, dass man zu ehereu des Allmächtigen Gottes unnd der HH. dry Königen in den zünfften uff jeden Nüwen Jahrstag [damals oft am Neujahr üblich, d. Verf.] gepflägt einen König zu züchen unnd sich zumahlen under den zunftgenossen zu erfröwen, wöllen myne gnädige herren disen bruch nit

⁹ Süssteig, auf 1 Liter Flüssigkeit 200 g Butter und 200 g Zucker, rund aufgeschafft, mit Schere oder Messer geschnitten.

¹⁰ Die erwähnte Ablösung konnte nach freundlicher Mitteilung von Ernst Burgstaller in Linz auch in Österreich beobachtet werden.

¹¹ A. Aebi, Sitten und Bräuche im Senseland: Beiträge zur Heimatkunde 34 (1963) 19.

abgestellt haben, jedoch mit dem heiteren geding unnd zuthun wylen das ynkomen der zünfften nit dahin destiniert ist, dass es solle jährlich uff dises unnd andere mähler verwendet werden, dass man derowegen us der zunfft hieran bim wenigsten nit verköstigen solle»¹². Ohne Zweifel muss der Brauch früher verbreitet gewesen sein. Man erinnert sich aber lediglich noch in der Umgegend von Murten, dass man den Finder des Gegenstandes «Tschumpel» nannte.

Am Agatha-Tag wird noch in mehreren Ortschaften Brot gesegnet. In Plaffeien werden Agatha-Ringli, in Form der Laugenbrezeln, gesegnet und als Schutz vor Feuersgefahr aufbehalten. Die Fastnachtszeit bringt die bekannten fettgebackenen «Chüechleni», so in Freiburg, Plaffeien, Gurmels und im Murtenbiet. In der Fastenzeit war es üblich, dass die Armen ihren «Tribut» an «Bräzeli» einforderten und während dieser Zeit ass man kein Fleisch, aber mehr «Risbri». Neben dem Reisbrei wurden die in Butter gebackenen «Chüechleni» verspeist. In Plaffeien sind die ovalen, fladenartigen «Fastebrötli» üblich.

Weit verbreitet war früher «gsänets» (gesegnetes) Brot. Bis 1936 wurde in Ueberstorf jeden Sonntag das gesegnete Brot nach der Messe beim Kirchenausgang stückweise verteilt. In Friesenheid brachte man bis vor ca. 30 Jahren Weissbrot zur Segnung in die Kirche. Bis zum gleichen Zeitpunkt war das Brotsegnen ebenfalls in Düdingen bräuchlich, wobei das Brot nachher an Arme vergabt wurde. In Grossgurmels war es bis zur Rationierung bräuchlich, dass jeden Sonntag eine andere Familie vom Bäcker ein ca. 3 ½ kg schweres Brot zur Kirche brachte, wo es gesegnet ward. Während des Hochamtes zerschnitt es der Sigrist. Vom Rand des Brotes erhielten der Pfarrer und der Sigrist je ein handgrosses Stück. Vom übrigen Teil wurden die Schulkinder bedacht. Der Rest wurde dem Sigrist übergeben. Von ihm holte der Spender einen Teil ab, den er jener Familie brachte, die am kommenden Sonntag die Spende bringen sollte. Dieses Brot wurde wie folgt hergestellt: auf ein rundes Blech von ca. 30 cm Durchmesser legte man die Teigunterlage, setzte auf diese einen runden Mittelteil, schnitt in dessen Mitte ein Kreuz ein und umlegte den Mittelteil mit einer dreiteiligen «Trütsche».

Ein weiteres verziertes Brot ist die «Wastel» (Abb. bei Währen, Täglich Brot 38). Es handelt sich dabei um ein sehr grosses Brot (50–60 cm Ø), für das man Milch und Butter zugibt. In Grossgurmels wurde es mit einem dreiteiligen Zopfring umgeben und in den Mittelteil ein Kelch aus Teig aufgelegt. Die Herstellungsart der Verzierungen ist von Ort zu Ort verschieden. In St. Antoni wurde so ein ausserordentlich prächtiges Brot mit den Christusmonogrammen JHS und XP inmitten von Zopfsträngen verfertigt.

¹² Freiburgisches Staatsarchiv AEF 4, 351.

Die «Wastel» wird in einem grossen Korb an der Prozession mitgetragen und schliesslich verteilt. Sie ist noch heute in Rechthalten, Galmis, Fendingen, Grossbödingen, St. Antoni und wahrscheinlich noch an andern Orten bräuchlich. Der Name ist bis zum 12. Jahrhundert nachweisbar¹³.

Als heute rein kirchliches Brot ist das Nikolausbrot von Freiburg zu nennen. Am 10. September, dem Fest des hl. Nikolaus von Tolentino, werden vor der Messe in einer schönen Liturgie Nikolaus-Brote gesegnet. Der päpstliche Sakristan, ein Augustiner-Bischof, überreicht dem Papst in feierlicher Zeremonie ein besonders schönes Nikolaus-Brot. Solche Brötchen bestehen, wie auf alten Bildern dargestellt, aus 10–15 zusammenhängenden runden Teilen. Sie weisen je einen Durchmesser von ca. 1 cm auf und tragen einen eingepprägten sechsarmigen «Stern», der wohl aus dem Christusmonogramm XP entstand. Das Tolentino-Brot war ja früher ganz allgemein ein Schutzbrot. Dieselbe Schutzkraft besitzt das gesegnete Korn, über das man geweihtes Salz streut und mit einer Schnitte Brot noch heute in Kleinbödingen den Kühen nach dem Kalbern gibt.

Aus all diesen Bräuchen geht hervor, dass man noch heute das Brot besonders ehrt. Vor kurzer Zeit gehörte es nicht zur Selbstverständlichkeit. Bis vor 40 Jahren kamen, wie man mir in Fendingen erzählte, Arme und bettelten um Brot. Es war eine Sünde, den Bittenden das Brot abzusprechen. Eine Sage aus unserem Gebiet berichtet, es habe eine arme Frau um Brot gebeten. Doch der Bauer wies sie ab. Die Sünde rächte sich, indem alles Korn im Speicher durch Käfer zerstört wurde¹⁴.

Wenn wir das Gebiet zwischen Murtensee und Sense überblicken, ergibt sich eine gleichmässige Verteilung der Ofenhäuser, mit Ausnahme des Einzugsgebietes der Stadt Freiburg, wo nur ausnahmsweise Backhäuser zu finden sind. Bemerkenswert ist, dass die Dorfbacköfen, mit einer Ausnahme, auf der linken Seite der Saane liegen. Diese Ansammlung der Gemeindeöfen findet im Berner Seeland ihre Fortsetzung. In der Gegend des Schwarzsees konnte nur eine geringe Anzahl Objekte festgestellt werden. Im Tal gegen Jaun zu scheint nur bis Charmey, das übrigens noch heute eine Brotspende an Pfingsten kennt, das Brot selbst hergestellt worden zu sein. In den beiden deutschsprachigen Ortschaften im Fang und Jaun fehlen Ofenhäuser.

Über die Entstehung der Ofenhäuser und ihren ursprünglichen Standort haben wir bereits früher eingehend berichtet, weshalb es sich erübrigt, hier nochmals darauf einzugehen¹⁵.

Zum heutigen Standort der Backhäuser ist festzustellen, dass von 112 Objekten deren 109 freistehend sind, im Gegensatz zu den früher behandelten

¹³ mlat. wastellus, gastellus, wastel, gastel, schliesslich gâteau.

¹⁴ G. Kolly, Sagen und Märchen aus dem Senseland (Freiburg, 1965) 217.

¹⁵ Währen (wie Anm. 1) «Kanton Bern» 73 ff.

Berner Gebieten, wo von 372 Ofenhäusern 310 freistehend und selbständig waren. Der Grund liegt in der grössern Bedeutung der Berner «Stöckli», die oft im Erdgeschoss einen Backraum aufweisen. Die freistehenden Backhäuser sind gewöhnlich ca. 50 m vom Wohnhaus entfernt. Wie wir schon früher beobachteten, befindet sich auch hier oft neben dem Ofenhaus ein Baum. Seine Bedeutung ist heute den Bauern nicht mehr bekannt; er diente früher als Abschirmung des Funkenfluges.

Das Alter der Ofenhäuser lässt sich, infolge der hier vorhandenen grossen Vermischung der Typen, oft nicht näher bestimmen. Ein Überblick ergibt folgendes Bild:

16. Jahrhundert, datiert		1
17. Jahrhundert, wahrscheinlich		4
18. Jahrhundert, datiert	3	
vermutlich und wahrscheinlich	<u>26</u>	29
18./19. Jahrhundert		9
19. Jahrhundert, datiert	7	
vermutlich und wahrscheinlich	<u>13</u>	20
19./20. Jahrhundert		1
Alter nicht genau bestimmbar		<u>48</u>
		<u>112</u>

Bei den nicht bestimmten Ofenhäusern dürfte es sich hauptsächlich um solche des 18. und 19. Jahrhunderts, jedenfalls kaum um frühere, handeln.

Bei der Vergleichung der Grundtypen ist folgendes festzustellen. Im Westen und Süden grenzen die Zonen an die französischsprachigen Landes- teile. Trotzdem macht sich der spätburgundische Einfluss in reinen Steinbau- typen nur in Ausnahmefällen geltend. Im Gebiet des Grossen Moores finden wir in Fräschels und Kerzers die seeländischen Steinbauten. Die Ofenhäuser in Epagnier und Joressan weisen reinsten burgundischen Stil auf, der sich auf der andern Seite des Murtensees in Galmiz bereits verloren hat und auf der ganzen südlichen Grenze fehlt, selbst in den einbezogenen französisch- sprechenden Orten. Von den westlichen bernischen Alpenblockbau-Gebie- ten ist der reine Holzbau eingedrungen (Galtern, Umbertsried, Nieder- mettlen, Grossgurmels, Liebistorf). Dort lag ebenfalls der Ursprung des Giebel-Teilverschlusses aus winkelförmig eingesetzten Streben und Fleck- lingen (Grossgurmels, Kleingurmels, Kriechenwil, Berg, Niedermettlen), welche Konstruktion von der Oberländer Scheune übernommen und am Ofenhaus bis 1669 belegbar ist. Sehr stark vertreten ist der im 18. Jahrhun- dert entstandene Steinbautyp (oft mit Sandsteinquadern) der früher behan- delten bernischen Gebiete. Es überwiegt jedoch der Mischbau mit Mauern aus Roh- und Bruchsteinen, mit Holzfassaden oder holzverschlossenen Gie- beln. Der bernische Einfluss macht sich meist noch durch das Krüppel- walmdach kenntlich. Lediglich zwei Typen dürften in den bearbeiteten

Landstrichen selbst entstanden sein. Es handelt sich dabei auf das bei der Rückseite weit ausladende und unterstützte Vollwalmdach, wodurch ein offener Arbeitsraum und Magazinplatz entsteht. Dieser Typ ist bis 1599 in Umbertsschwenni nachweisbar. Der zweite Typ dürfte eine Entwicklungsstufe darstellen, bei dem nur der Arbeitsraum umbaut ist und das halbrunde Ofengewölbe unter dem abgestützten Dach frei liegt. Um eine Vergleichsmöglichkeit mit den früher behandelten Typen zu bieten, sind diese beibehalten und mit einigen Abänderungen wie folgt versehen und ergänzt worden:

A. Steinbau	Anzahl
1. Einraum-Ofenhaus aus Trocken-, Roh- und Bruchstein- oder gemischtem Mauerwerk. Grundriss ursprünglich quadratisch. Schmale Öffnungen und Schlitz für Licht und Rauchabzug (zu Vergleichszwecken mit Berner Gebieten angeführt)	—
2. Einraum-Ofenhaus aus Haussteinmauerwerk. Verschiedene Licht- und Rauchöffnungen	16
3. Einraum-/Zweiraum-Ofenhaus. Kleiner Dachraum	5
4. Zweiraum-Ofenhaus mit grösser und besser erstelltem Oberraum . . .	2
5. Zweiraum-Ofenhaus, jedoch höher, beinahe turmartig (zu Vergleichszwecken angeführt)	—
6. Zweiraum-Ofenhaus, grossräumig	6
 B. Holzbau	
7. Einraum-Ofenhaus	6
 C. Mischbau	
8. Einraum-/Zweiraum-Ofenhaus. Durchsetzung der Steinbautypen mit Ständer- resp. Holzfachwerkwand und -giebel	2
9. Einraum-/Zweiraum-Ofenhaus. Steinbautyp mit Holzfassaden oder holzverschlossenen Giebeln	25
10. Einraum-Ofenhaus. Steinbautyp mit Giebel-Teilverschluss aus winkelförmig eingesetzten Streben und Flecklingen	5
 D. Vorstufen	
11. Feldbackofen aus Trockenmauerwerk. Flachdach, unterstützt	1
12. «Halb»-Ofenhaus mit offener hinterer Hälfte und freiem Teil des zylinderförmig gerundeten Ofens	6
abgerissen	8
verschiedene Konstruktionen, wie «Stöckli», mit Scheune verbaut, nicht klassifiziert	<u>31</u>
	<u>113</u>

Die Innenkonstruktionen sind die üblichen. Hie und da ist noch ein offener Rauchfang vorhanden (15, 19, 34, 48) oder eine Einrichtung zum Kochen oder «Buchen» (15, 78). Ein zweites Einschussloch zum Darren ist nur in Gemeindeofenhäusern zu finden.

Bei den sogenannten Gemeindeofenhäusern ergibt sich historisch betrachtet folgendes Bild. Bis zum 13. Jahrhundert unterstanden die Gemeindebacköfen der Gewalt der savoyischen Kastellane. Erst ab jener Zeit beginnt in einzelnen Fällen die Loslösung von der Pacht. Im späten Mittelalter waren sie der Stadtherrschaft von Freiburg unterstellt. Wie sich die Verhältnisse anno 1612 gestalteten zeigt nachfolgende Verordnung betreffend Greyerz:

Fours¹⁶

D'aultant le four commun de la ville de Gruyère, appartenant à mes très honoréz et souverains seigneurs de la ville de Frybourg ne soy peult plus admodier au pris et valeur comme anciainement à cause de plusieurs fours dempuis peu de temps / en ça particulièrement dresséz, dont oultre la diminution / du revenuz pourroit estre causé grand oville et dangier en / tel lieu despourveu d'eaux, Leurs Excellences ont commandé / à monsieur le ballyf que avec un pair de ses juréz doige faire / monstrier à semblables particuliers les tiltres et permissions de / leurs fours, comme a esté aussy fait ailleurs où non pouvant / faire juridiquement conster, commander, soubz le bamp de cinquante / florins, la démolition et défendre l'usage desdits fours privés, affin d'entretenir les prééminences du four commun, et / d'ailleurs concernant l'entrage de ceux qui d'une commune / et village soy retirent en un aultre, soit du ballyfvage / mesme, ou bien d'aultre seignorie, et originels hors du ballyfvage fondent leur mesnage et font leur habitation / rière quelques communes, accordant et contribuant pour / quelque somme et entrage, sur l'advis et résolution / demandée par le seigneur ballyf dudit lieu, si le magistrat / n'avoit quelque part et rate en tels entrages et emoluments, / a esté commandé de s'en chercher ainsy que jusques à présent / a esté de bonne costume, mais veu tels événements ne / soy sont jusques a maintenant présentéz et qu'en d'aultres / lieux soy pratiqué, ainsy que pour respect de la participation / ès biens communs et pasquerages qui appartiennent en toute propriété au souverain, jaceoit que la jouissance est permise aux subjects, la seignorie aultant que les communes, est enjoinct audit seigneur ballyf d'exiger semblablement de tels nouveaux recens aultant qu'ilz ont payé ès bourses des communes.

Passé en Conseil de Fribourg 9. 11. 1612.

Heute ist ein Gemeindeofenhaus ein Backhaus, dessen Eigentümer nicht eine natürliche, sondern eine juristische Person ist, in Form einer genossenschaftlichen Vereinigung, einer Dorfschaft, Einwohner- oder Politischen

¹⁶ B. de Vevey, Les sources du droit du Canton de Fribourg, IV (Aarau, 1938) 133.

Gemeinde. Das behandelte Gebiet weist entsprechend den Bestandaufnahmen folgende Gemeindeofenhäuser auf:

1. Cressier	nur noch Cuchôles gebacken
2. Fräschels	noch gebacken
3. Galmiz	noch viel gebacken
4. Gammen	noch viel gebacken
5. Jeuss	noch von 5 bis 6 Familien gebacken
6. Kerzers	noch viel gebacken
7. Kerzers	noch viel gebacken
8. Kleinbösing	noch von 5 Familien gebacken
9. Kleinguschelmuth	abgerissen
10. Kriechenwil	noch von einigen Familien gebacken
11. Liebistorf	nur Schafsbraten für «Chilbi» gebacken
12. Lugnorre	für Anlässe gebacken
13. Lurtigen	noch viel gebacken
14. Münchenwiler	noch von 4 bis 5 Familien gebacken
15. Muntelier	nicht mehr gebacken
16. Nant	für Anlässe gebacken
17. Ried	noch viel gebacken
18. Salvenach	noch viel gebacken
19. Ulmiz	noch von ca. 6 Familien gebacken
20. Wünnewil	nicht mehr gebacken.
21. Gempenach	nicht mehr gebacken.

Dies dürfte in der Schweiz das einzige Gebiet sein, das auf so kleinem Raum eine derart verhältnismässig grosse Anzahl Gemeindebackhäuser aufweist, in denen noch gebacken wird. Bei der Grobansprache sind diese an ihrem Standort an einer Dorfstrasse, auf einem Platz, oft in der Nähe der Kirche und an ihrer Grösse erkennbar. Im Innern liegt etwa, in der Mitte, ein grosser Holzblock zum Aufstellen der Teigmulde. Am Balken über dem oder den Einschusslöchern befinden sich Nägel zum Aufhängen der Backkennzeichen.

Bei der Benützung der Ofenhäuser sind noch verschiedene Ordnungen festzustellen, an denen der Wandel der Zeit gut verfolgt werden kann. Die bisher älteste Benützungsort war das Aufhängen von Backmarken an dem mit Nägeln versehenen Balken. Die Backmarken bestehen aus rechteckigen Holzplättchen, in welche die Initialen der Familiennamen eingebrannt sind. Solche Kennzeichen sind erstmals 1801 beurkundet und noch heute in Jeuss, Salvenach, Lurtigen und Galmiz üblich. Sie wurden an einem der 3 bis 4 Nägel pro Wochentag aufgehängt. Dies ist ohne weitere Abmachung üblich gewesen und heute mit zwei Ausnahmen verschwunden. Im Jahre

1892 wurde es in Ried abgeschafft. Es wurde verfügt: «Das bisher übliche Verfahren, durch Hängen von Backmarken im Gemeindeofenhaus im Dorfe Ried die Rangordnung des Backens zu bestimmen, ist aufgehoben.» Nach dem neuen Reglement wird die Reihenfolge ausgelost, indem aus einem Kistchen nummerierte Holzscheiben zu ziehen sind und die Reihenfolge eingeschrieben werden muss. In Jeuss wird die Rangordnung ebenfalls mittels Hölzchen durch den Weibel ausgelost. Ferner findet eine Auslosung in Salvenach statt. In Gammen, Kerzers, Galmiz, Ulmiz, Nant und Lugnorre muss man sich einschreiben. Auf Verständigung basiert die Backfolge in Kriechenwil, Kleinbösing, Münchenwiler und Cressier. Als Beispiel der Zeitverteilung der Backparteien sei Jeuss genannt. Wenn dort vier Parteien an einem Tag backen, ergibt sich folgender Turnus:

1. Rang von 5 bis 8 Uhr
2. Rang von 8 bis 12 Uhr
3. Rang von 13 bis 16 Uhr
4. Rang von 17 bis 20 Uhr

Das Reinigen des Ofens wird besonders geregelt. In Kerzers und Ried wird der betreffenden Familie die «Kehrtafel» zugestellt. Denselben Zweck erfüllt der «Kehrstecken» in Lurtigen. Eine andere Bedeutung hat das «Bachschüfeli» in Galmiz. Dieses ist ein kleiner, aus einem Brett gesägter Brot-«Schüssel», welcher die eingebrannten Initialen der backberechtigten Familien aufweist. Wenn der betreffende Bauer seine Anheiz-«Weddele», ins Ofenhaus gebracht hat, trägt er das «Bachschüfeli» zu jener Familie die das nächste Mal an der Reihe ist.

Das Ofenhaus war früher ein Mittelpunkt des Dorflebens, wo die Frauen und die Jungmannschaft zusammenkamen. Als Beispiel ist das Ofenhaus von Lurtigen zu nennen. Hier diente es zugleich als Gemeindearchiv, indem ein steinerner «Tresor» in die Wand eingelassen und durch eine Eisentüre gesichert ist. Dieses Archiv ist mit 1734 datiert. Im geräumigen Backhaus liegt ein wohl mehrere Zentner schwerer, langer rechteckiger Holzblock zum Aufstellen der Backmulde (ein gleicher Block befindet sich in Salvenach), «Babi» geheissen. Bis zum Jahre 1945 diente der Block als Prüfstein für die Aufnahme in den Kreis der Jungmänner. Wer den schweren Eichenklotz aufstellen und langsam zu Boden lassen konnte, war aufgenommen und erhielt Zutritt ins «Gesellschaftslokal», das Backhaus, wo man beim «Maienstellen» zu Speise, Trank und Tanz zusammenkam.

Heute ist dieser Brauch im Aussterben und nicht besser ist es mit der Benützung der Privat-Ofenhäuser bestellt. In den nachfolgend aufgeführten 113 Ofenhäusern wird nur noch in 20 Backhäusern viel gebacken. Ein Vergleich mit den früher behandelten Gebieten ergibt folgendes Bild:

Bestandesaufnahme	Gebiet	noch gebacken
1958	Schwarzenburgerland	ca. 66%
1961	Forst, Frienisberg, Seeland	ca. 59%
1963	Gürbe-, Aaretal, Bern bis Bucheggberg	ca. 30%
1966	Deutsch-Freiburg mit den aus früheren Jahren einbezogenen Feststellungen	ca. 31%

Die zeitliche Übersicht über das Verschwinden des Backens hat bereits 1961 ergeben, dass in den damals vergangenen 10 Jahren eine Verschwindensquote von 30% bestand. Ein weiterer schneller Rückgang findet von Tag zu Tag statt. Von Tag zu Tag verschwinden aber auch die Leute der alten Generation, die uns noch über die alten Bräuche orientieren können. Es wäre deshalb sehr zu wünschen, dass man sich dieses schönen und dankbaren Gebietes annehmen würde. In Bescheidenheit und mit Dank darf festgestellt werden, dass unsere letzte derartige Publikation wenigstens im Ausland zu einem gleichen Vorgehen Anregung geboten hat.

Bestandesaufnahme der Ofenhäuser

(Reihenfolge nach den Aufnahmedaten)

g = noch gebacken	H = Wohnhaus
vg = viel gebacken	iH = in Haus
wg = wenig gebacken	Od = Ofenhaus datiert
tg = an Terminen gebacken	Bd = Backofen datiert
ng = nicht mehr gebacken seit ...	kB = kein Backofen mehr, seit ...
f = freistehend	v = vermutlich
iS = in Stöckli	w = wahrscheinlich
iSp = in Speicher	J = Jahren

Inv. Ortschaft, Nr. Besitzer	Stand- platz	Ge- brauch	Bemerkungen	Typ	Da- tierung
1961					
Lanthen					
1 Franz Reidi	f	vg		2	Od 1741
2 Franz Zbinden	f	ng	Ofen zusammengefallen	9	w 18. Jh.
Ober Tützenberg					
3 Gebr. Horner	f	ng	1959, seit 1965 Ruine	2	Od w. 1753
4 Alois Haymoz	f	ng	1955 noch Dach darüber	11	Hd 1627
Unter Tützenberg					
5 Gebr. Linder	f	vg		2	w 18. Jh.
6 Fritz Rindlisbacher	f	ng		2	w 18. Jh.

Inv. Ortschaft, Nr. Besitzer	Stand- platz	Ge- brauch	Bemerkungen	Typ	Da- tierung
Grossböisingen					
7	Eduard Marchon	f	ng	kB, neustens abgerissen	3 w 18. Jh.
Lurtigen					
8	Gemeinde	f	vg	innerhalb Oh. dat. 1738, 6/9 über Eingang Oh. 1815	18. Jh.
Fräschels					
9	Gemeinde	f	wg		6 Od 1817
1962					
Ried					
10	Gemeinde	f	vg	früher mehrere Privatoh.	6/9 Od 1831
11	Kleingurmels	f	ng		3 Of 1868
12	Friesenheid	f	ng	Scheunenanbau	w 19. Jh.
1963					
Galmiz					
13	Gemeinde	f	vg		6/9 w 19. Jh.
14	Courtepin	f	ng	1953	w 19. Jh.
15	Courtepin	f	ng	seit langem, jetzt Stall	9 ?
1964					
Umbertsschwenni/Alterswil					
16	Adolf Burri	f	vg	sehr seltener Bau, unverändert	9 Od 1599
Rotschetten/Rechthalten					
17	Johann Bächler	f	vg	Scheunenanbau	9 w 19. Jh.
Rohr					
18	Fam. Auberson	f	ng	10-15 J., über Türe JHS	9 Od 1834
1965					
Kleinböisingen					
19	Gemeinde	f	vg	von 5 Familien benützt	9 w 18. Jh.
20	Grossgurmels	f	ng		10 ?
Kleingurmels					
21	August Siefert	f	g	bemerkenswert	10/12 w 18. Jh.
22	Ottisberg	f	ng		9 w 17. Jh.
Galmis					
23	Pius Jungo	f	ng	10 J	9 19. Jh.
24	Joseph Lehmann	f	ng	5-10 J	12 ?
25	Fillistorf	f	ng	5-10 J	
Uttewil					
26	Joseph Käser	f	g		3 Od 1847
Muntelier					
27	Gemeinde	f	ng	seit Jahrhundertwende	6 18./19. Jh.
1966					
Gammen					
28	Gemeinde	f	vg	von 11 Familien	8 18./19. Jh.

Inv. Ortschaft, Nr. Besitzer	Stand- platz	Ge- brauch	Bemerkungen	Typ	Da- tierung
Kriechenwil					
29	Gemeinde	f	vg	von einigen Familien	10 18./19. Jh.
30	Ernst Hofmann	f	vg		ca. 1860
31	Ernst Herren	f	ng	s. 10 J umgebaut	2 v 19. Jh.
Liebistorf					
32	Ludwig Meuli	f	wg	im Winter gebacken	7 ?
33	Emil Kohli	f	ng	1938	9 18. Jh.
34	Gemeinde	f	ng	1944, noch Schafsbraten für «Chilbi» gebacken	9 18./19. Jh.
Jeuss					
35	Gemeinde	f	vg	von 5 bis 6 Familien	9 18./19. Jh.
Grossgurmels					
36	Fam. Sallin	f	ng	1950	7 ?
37	Pfarrpfund	f	ng	1931, an «Chilbi» Schafsbraten gebacken, v ursprünglich Ge- meinde-Oh	9 w 18. Jh.
Salvenach					
38	Gemeinde	f	vg		6 Od 1818
Münchenwiler					
39	Gemeinde	f	vg	von 4 bis 5 Familien	9 w 19. Jh.
40	Fam. Mischler	f	ng	1960	2 18./19. Jh.
Cressier					
41	Gemeinde	f	tg	nur Cuchôles	2 v 18. Jh.
42	Coussiberlé	f	g		3 18. Jh.
43	Coussiberlé	f	ng		9 ?
Kleinguschelmuth					
44	Gemeinde	f		vor ca. 10 J abgerissen	
Grossguschelmuth					
45	Frau Maillard	f	ng	1961	9 w 18. Jh.
46	Fam. Egger	f		1965 abgerissen	
47	Fam. Bärtschi	f	tg	mit Wohnraum	4 w 18. Jh.
Friesenheid					
48	Albert Ruaz	f	vg	Scheunenanbau, Speicher	w 18. Jh.
49	Jean Ruaz	iH	ng	1940	w 18. Jh.
50	Fam. Grossrieder	f	tg		12 w 18. Jh.
Bundtels					
51	Fam. Roggo	f	ng	1956	4 v 18. Jh.
Berg					
52	Joseph Hayoz	f	ng	40 J	10 18. Jh.
53	Gebr. Lehmann	f	ng	40 J	2 18. Jh.
54	Bürglen	f	ng		2 ?
55	Engertswil/St. Ursen	f	ng	bemerkenswert	12 w 18. Jh.
56	Engertswil/St. Ursen	f	g		12 w 18. Jh.

Inv. Ortschaft, Nr. Besitzer	Stand- platz	Ge- brauch	Bemerkungen	Typ	Da- tierung
Heitiwil					
57 Ulrich Ruprecht	f	ng	20 J, kB, Garage	9 v	19. Jh.
58 Konrad Zurkinder	f	vg		7 w	18. Jh.
Galtern					
59 Joseph Stucki	f	ng	1963 (Aufn. 1964)	3 w	18. Jh.
Ueberstorf					
60 Gebr. Roux	f	ng		2	?
61 Marcel Portmann	iS	ng	1963	—	?
62 Paul Riedo	iS	ng	1956, 2 Backrechte	—	?
63 Gebr. Schneuwly	f	ng	1930	2 Od	1736
64 Fam. Schneuwly	f	ng		2	—
Hermisbüel					
65 Johann Brüllhart	iS	ng	kB 1960	—	?
Birch					
66 Arnold Riedo	f	ng	1926	2	?
Umbertsried					
67 Ignaz Müller	f	vg		7	?
68 Joseph Spycher	f	ng		7	?
Steinmatt/Ueberstorf					
69 Fam. Falk	f	ng	1951	2	?
Blattishaus/Ueberstorf					
70 Fritz Herren	f	ng	1963	9	18./19. Jh.
Niedermettlen					
71 Theodor Spycher	f		1960 abgebrochen	10	?
72 Gebr. Brüllhart	f	ng	1951	7 v	19. Jh.
Bergli/Ueberstorf					
73 Fritz Riedo	f	vg	Scheunenbau		?
Geretsried					
74 Otto Lehmann	f	g		2	?
Wünnewil					
75 Kirchgemeinde Staffels/Wünnewil	f	ng	1916 kB	12	18. Jh.
76 Fam. Vonlanthen Elswil/Wünnewil	f		vor 1947 abgebrochen		
77 Fam. Chervey	f	g			?
Fendringen					
78 Johann Pauchard	f	ng	1956	4 Od	1859
79 Fam. Baumgartner	f	ng	1951	9 v	19. Jh.
Grenchen/Wünnewil					
80 Joseph Käser	f	tg	nur «Züpfen»	2	?
Richterwil					
81 Joseph Jungo	f	tg	nur «Züpfen», Brot iH	2	?
Monterschu					
82 Albert Weber	f	ng	1956, Dach Ruine	9	?
83 Eduard Haas	f		1963 abgebrochen	9	19. Jh.
84 Fam. Glauser	f	ng	Abstellraum-Anbau	9	?
85 Ferdinand Haas	f	ng	seit ein paar J	9	?

Inv. Ortschaft Nr. Besitzer	Stand- platz	Ge- brauch	Bemerkungen	Typ	Da- tierung
Grand Vivys					
86		f	ng	seit ein paar J	9 ?
87		f	ng	seit wenigen J	9 ?
Grimoine					
88		f	ng	seit wenigen J	9 ?
89		f	ng	seit wenigen J	9 ?
90		f	ng		9 w 19./20. Jh.
91		f	ng		9 v 18./19. Jh.
Heitenried					
92		f		1963/64 abgerissen früher Gemeinschafts- Oh	
93		f	ng	1946, jetzt Garage	3 w 17. Jh.
Wiler vor Holz					
94		f	ng	1936, jetzt Garage	9 w 19. Jh.
95		f	ng	1956, jetzt abgerissen	7 ?
Eichmatta/Berb					
96		f	ng		2 ?
Niedermuren					
97		f	ng	nur Mauern, Wind zer- stört	2 w 18. Jh.
98		f	ng		? ?
99		f	ng		?
Holzacker/St. Antoni					
100		f	ng	1916	9 ?
Menzishaus/St. Antoni					
101		f	ng	1963/64, abgebrannt	9 ?
Zumholz/St. Antoni					
102		f	ng	1946, zusammengefallen	9 ?
Balbertsmatt					
103		f	ng	Schopfanbau	9 ?
Obermonten					
104		f	ng	1946	9 ?
Grossbösingen					
105		f	ng		3 w 18./19. Jh.
Lugnorre					
106		f	tg		? ?
107		f	tg		9 w 17. Jh.
108		f	ng	Abstellraum, frühere Aufnahme	? ?
Kerzers					
109		f	vg		Od 1880
110		iH	vg		?
Ulmiz					
111		f	vg	ca. 6 Familien	3 w 18. Jh.
Nant					
112		f	tg	Kuchen für Anlässe	?

Zur Erleichterung der Arbeit allfälliger Interessenten sei hier eine kurze Methodik für die Aufnahme von Ofenhäusern beigegeben, die aus mehreren Bestandesaufnahmen von gegen 500 Backöfen und Backhäusern entwickelt wurde. Selbstverständlich bieten sich auch andere, vielleicht noch bessere Möglichkeiten.

I. Vorarbeiten

- a) Sichtung des vorhandenen Grundlagenmaterials wie Atlaswerke und einzelne Publikationen.
- b) Abklärung der allgemeinen landeskundlichen Verhältnisse, wie geographische und landwirtschaftliche Gegebenheiten.
- c) Festhaltung der erreichbaren Backhaus- und Haustypen sowie des Brauchtums.

II. Planung der Durchführung

- a) Benützung einer Landkarte 1:25 000 und Einzeichnung des gewünschten Gebietes. Sofern nicht spezielle Täler bevorzugt werden, ist die Abgrenzung eines leicht erreichbaren Gebietes im Umkreis von ca. 30 km empfehlenswert.
- b) Einteilung in Sektoren, die den einzelnen geplanten Zeitspannen angepasst sind.
- c) Festlegung der einzutragenden Signaturen, die sich zur Kombination eignen.
- d) Erstellung eines Fragebogens mit Grob- und Feinsprache.

Grobansprache:

- Standort in der Umgebung, mit besonderen Merkmalen, z.B.: auf Dorfplatz, in der Nähe der Kirche, an Haupt-Dorfstrasse, auf Wiese, neben Wohnhaus, freistehend, Anbau an Haus, an Scheune oder Speicher, in «Stöckli» oder Speicher.

Feinsprache:

- Grundtypen, wie
Holzbau, vollständig aus Holz (Ausnahme evtl. Dach),
Steinbau, vollständig aus Stein,
Mischbau.
- Detaillierung der Grundtypen¹⁷, nach Beschaffenheit der Mauern: regelmässige und unregelmässige Schichtung, Trocken-, Roh-, Bruchstein oder gemischtes Mauer- oder Holzwerk.

¹⁷ Es ist die Konsultierung folgenden Werkes zu empfehlen: M. Gschwend, Wegleitung für die Aufnahmen der bäuerlichen Hausformen (Basel, 1948).

- Öffnungen: Schlitz-, Rundöffnungen, Arten der Fenster und Türen.
 Giebel: Stein, Ständer- und Holzfachwerk, Holz-Längs- und -Querverschluss, Teilverschlüsse, wie winkelförmig eingesetzte Streben und Flecklinge.
 Dach: Schindeln,- Sattel-, Vollwalm-, Krüppelwalmdach, Kamin.

III. Durchführung

Diese richtet sich nach den Vorarbeiten und der Planung.

a) Befragung

Am besten ist die Befragung direkter «Quellen», also der Bauern und besonders der Bäuerinnen sowie der alten Leute. Nur mit seltenen Ausnahmen wird gerne Auskunft erteilt. Mit einiger Menschenkenntnis kann sofort das Vertrauen gewonnen werden, indem man auch auf die persönlichen Probleme der Befragten eingeht. Wichtig ist, dass man es versteht, das Gespräch doch in die gewünschten Bahnen zu lenken. Das Erinnerungsvermögen muss geweckt werden, wobei man immer wieder die neu erworbenen Kenntnisse verwenden sollte. Auf diese Weise kann in den Auskunftspersonen Freude geweckt werden.

b) Bildliche Festhaltung

Am besten eignen sich photographische Aufnahmen. Es sind gewöhnlich Front- und Seitenaufnahmen nötig. Maßstäbe – wie sie in der Archäologie z.B. bei Schichtenfolgen verwendet werden – sind auch hier nützlich. Besonders handlich ist ein Zimmermannsmaßstab, der auf 10 cm Länge abwechselnd rot und weiss zu färben ist. Die ersten 10 cm sind je Zentimeter weiss und rot zu bemalen. Ein solcher Maßstab hebt sich von allen Objekten gut ab und eignet sich auch für Farbaufnahmen. Wenn nötig, sind Skizzen mit Mass-eintragungen anzufertigen.

IV. Auswertung

Die einzelnen Blätter der Aufnahme, welche alle nötigen Eintragungen (Aufnahmedatum, genauer Standort, Ortsbezeichnung, eventuell Koordinaten, Besitzer, Eigentümer und andere Angaben) enthalten, sollen den Aufnahmedaten entsprechend numeriert werden und so ihre feste Katalognummer bekommen, die auch in der Publikation beibehalten werden kann. Jedes Blatt hat ein Photo oder eine Skizze aufzuweisen. Beim Vergleich und Studium sind die einzelnen Typen festzulegen und das übrige Material zu ordnen. Selbstverständlich hat alsdann noch die Durcharbeitung aller erhältlichen Literatur zu erfolgen. Dies ist selbst dann zu empfehlen, wenn es schon bei den Vorarbeiten der Fall war.

Es können sich nämlich durch die Aufnahme wieder neue Aspekte ergeben haben.

V. Aufnahme von Gebäcken und Bräuchen

Hier erübrigt sich eine Detaillierung, da nach den Ausführungen des ASV vorgegangen werden kann. Es sei lediglich empfohlen, zu versuchen, Brauchtumsgebäcke zu erhalten, sie photographisch aufzunehmen und sie dem Schweiz. Museum für Volkskunde zur Verfügung zu stellen, falls sie nicht selbst gesammelt werden. Heute können die Gebäcke auf leichte Weise selbst konserviert werden, wofür folgende vom Schreibenden seit 15 Jahren praktizierte Konservierung empfohlen werden kann.

Frische Gebäcke sind 3–4 Tage an einem Ort mit mittlerer Temperatur zu lagern. Alsdann bestreicht man sie mit Hutlack so lange, bis er ohne Glanz in das Gebäck eingedrungen ist. Rissige Stellen sind mit einem Gemisch von einem zementitartigen Leim und Paniermehl, das der Gebäckfarbe angepasst werden kann, zu bestreichen. Bei durchgehenden Rissen bis auf die Bodenseite, ist das Gemisch etwa 2 cm über die Risse zu streichen, damit eine weitere Ausdehnung der Risse vermieden werden kann. Sollten sich Insektenschäden zeigen, können mit Boxol Injektionen gemacht werden, wobei die Löchlein mit gelbem Wachs zuzudecken sind, damit die Verflüchtigung des Boxols innerhalb des Gebäcks erhalten bleibt. Zerbrochenes Gebäck kann mit dem erwähnten Leim und wenn nötig mit der genannten Mischung vorzüglich geklebt werden. Die Gebäcke sind dann etwa zwei- bis dreimal im Jahre zu kontrollieren und eventuell nachzubehandeln. Durch diese Methode kann das Backwerk während Jahrzehnten unverändert erhalten werden.

Zusammenfassend ist betreffend Ofenhäuser folgendes festzustellen. Der deutschsprachige Teil des Kantons Freiburg ist ein Gebiet der Mischkultur, in welcher der bernische Einfluss überwiegt. Der burgundische Einfluss macht sich nur in den Randgebieten geltend. Autochthone Entwicklungen können lediglich vereinzelt festgestellt werden. Beim Gebäck macht sich ein grösserer Einfluss vom welschen Gebiet geltend. Hier zeigt sich auch eine gewisse selbständige Schöpfung im Primizgebäck und gesegneten Brot. Das Verschwinden des Backens in Privat-Backhäusern entspricht bernischen Landstrichen. Ein zähes Festhalten an der Tradition ist bei der Benützung der Gemeindeofenhäuser wohl einmalig. Das Brauchtum ist seit etwa dreissig Jahren, sonst seit der Rationierung, stark im Verschwinden begriffen. Immerhin scheint es, dass dem Brot hier noch eine grössere Ehrerbietung als anderswo entgegengebracht wird.