

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

Dr. A. Kiekebusch: Backofengeräte.

der 200. Wiederkehr seines Todestages und fernerhin! Das Gedächtnis des Gerechten bleibe in Segen!

* * *

Im Märkischen Museum befindet sich in dem Saal für graphische Künste ein Porträt Gottfried Arnolds, von der Hand des Berliner Kupferstechers G. P. Busch, des Lehrers von Georg Friedrich Schmidt. Es erschien als Titelbild zu einer Biographie Arnolds, die zwei Jahre nach seinem Tode in Leipzig und Gardelegen herauskam. — Die hohe Bedeutung Arnolds, des hervorragendsten Schülers Speners, den wir als den Begründer des Pietismus anzusehen haben, für die Geistesgeschichte des achtzehnten Jahrhunderts wird von der Wissenschaft mehr und mehr erkannt. Besonders verdankt die Poesie der großen Zeit im letzten Drittel des Jahrhunderts der pietistischen Strömung viel von ihrer seelischen Vertiefung und Gefühlsinnigkeit. Wie auch in der nüchternen Mark Brandenburg die Bestrebungen der „Erweckten“ Boden fanden, wäre einmal darzulegen.

D. R.

Backofengeräte.

Von Dr. A. Kiekebusch.

Gelegentlich der Ausgrabungen des Märkischen Museums bei Lagardesmühlen in der Nähe von Cüstrin gelang es mir, drei altgermanische Backöfen aus der Zeit der ersten nachchristlichen Jahrhunderte aufzudecken und zu untersuchen. Einer dieser Backöfen ist im Märkischen Museum wieder aufgebaut worden. Über den Bau der Öfen habe ich in der Prähistorischen Zeitschrift VI 1914 ausführlich berichtet.

Da wir durch die Funde von Lagardesmühlen zum erstenmale etwas genaueres über altgermanische Backöfen erfahren, dürfte eine möglichst vielseitige Behandlung aller mit dem Backofen zusammenhängenden Fragen wünschenswert erscheinen, umsomehr als die Beziehungen der altgermanischen Backöfen zu den noch heute auf dem Lande gebräuchlichen „Feldbacköfen“ geradezu auffällig sind. Der Unterschied besteht eigentlich nur darin, daß die alten Backöfen, nicht aus Ziegel- sondern aus Feldsteinen gebaut, in den Boden eingetieft waren und daß die Decke nicht gewölbt sondern flach gewesen ist. Bei der Ähnlichkeit der Anlagen aus alter und neuer Zeit ist es nicht zu verwundern, daß bei der Benutzung des Backofens in ältester wie in neuester Zeit auch dieselben Geräte verwendet wurden. Außer der „Brotschaufel“ von Vimoor¹⁾ dürfte sich schwerlich ein Backofengerät aus alter Zeit erhalten haben. Dennoch sind wir durch sprachliche Überlieferung über die Bezeichnungen der betreffenden Geräte gut unterrichtet und ersehen daraus, daß, soweit unser Sprachgut uns in die deutsche Vergangenheit zurückführt, jeder-

¹⁾ Abb. bei Engelhardt, Vimose Fundet; bei Sophus Müller: Nord. Altertumskunde II Abb. 96 u. Hoops' Reallexikon der germ. Altertumskunde S. 151, Abb. 26.

zeit dieselben Geräte am Backofen verwendet wurden, die von der deutschen Bauersfrau noch heute benutzt werden. Weiter ist die Gefahr vorhanden, daß gewisse Bezeichnungen, die heute schon nur noch in einigen Gegenden bekannt sind, nach und nach ganz in Vergessenheit geraten.

Ich bezeichne die Backofengeräte zunächst mit den Namen, die zwischen 1870 und 1890 und teilweise auch noch später in meinem Heimatdorfe Waßmannsdorf im Kreise Teltow gang und gäbe waren.

Es kommen neben dem zum Ablöschen der Geräte überall gebräuchlichen und notwendigen Wassereimer in Betracht die „Ofenstange“, der „Ofenwisch“, die „Krücke“ und die „Schütze“ (oder „Schitze“).

1. Die Ofenstange ist ein 4—5 Meter langer einfacher Stab, mit dem die im Ofen verbrennenden Reisigbündel immer und immer wieder gelockert werden. Dieses Lockern ist unbedingt nötig, damit das Feuer durch die in sich zusammenstürzenden Bündel nicht erstickt wird, letztere vielmehr vollständig verbrennen. Bei jedesmaligem Stochern fängt die Holzstange natürlich selber Feuer; sie wird dann im Wassereimer abgelöscht, muß aber häufig erneuert werden. In anderen Gegenden wird diese Stange ganz richtig und sinngemäß auch als Ofenstab oder Schürstab bezeichnet. Den bisher besprochenen Ausdrücken entsprechen in althochdeutscher Zeit vollkommen die Namen ovenstange, ofenstab, ovenstaph, ovenstaf, schurstab, schorestecke [M. Heyne: Deutsche Hausaltertümer II S. 280 u. Grimms Wörterbuch].

An nicht wenigen Orten wird heute anstatt der gewöhnlichen Stange auch die „Ofengabel“ benutzt. In vielen Fällen gebraucht man dann einfach das auch zu anderen Zwecken verwandte Gerät, das auf keinem Wirtschaftshofe fehlt, die mit zwei oder drei Eisenzinken versehene Gabel, vielfach Forke genannt. Höchstens versieht man die Forke mit einem recht langen Stiel. Nicht selten werden Stange und Gabel auch nebeneinander verwendet. Mit der Gabel werden die Reisigbündel in den Ofen eingeführt. Zum Schüren dient jedoch die Stange. Auch die Gabel ist schon in altddeutscher Zeit als Backofengerät bezeugt unter der Bezeichnung ofengabel, fuergabel (also „Feuergabel“) und vorck („cum qua ignis movetur in fornace“).

2. Die Ofenkrücke. Ist der Ofen lange genug geheizt worden, so tritt die „Krücke“ in Tätigkeit, die in anderen Gegenden auch Kisse oder Scharre genannt wird. Am Ende einer horizontal in den Ofen eingeführten ebenfalls 4—5 Meter langen Stange sitzt quer ein nicht ganz vertikal gestelltes, meist viereckiges, zuweilen oben etwas ausgeschweiftes Brett. Mit dieser „Krücke“ wird die noch vorhandene Glut, d. h. der Rest des noch glimmenden und noch nicht völlig verkohlten Holzes links und rechts in die Ecke gescharrt. Die verglimmenden

Kohlen werden also durchaus nicht immer, wie Moritz Heyne¹⁾ meint, aus dem Feuerungsraume entfernt. Ein derartiges Verfahren wäre sehr unpraktisch und könnte allenfalls in einer großen Bäckerei angewendet werden, um mehr Raum für Backware zu erhalten. Jede Bäuerin weiß, daß gerade die im Ofen zurückgelassene Glut dazu beiträgt, eine möglichst gleichmäßige „Backofenhitze“ auf Stunden hinaus zu erzielen. Bei Heynes übrigens irrthümlicher Annahme²⁾ eines besonderen Feuerungsraumes bei alten Backöfen wäre das Herausnehmen der glühenden Holzkohlen erst recht unverständlich. Wenn die Glut beiseite geschoben ist, versucht der Heizer festzustellen, ob der Backofen wirklich die nötige Hitze erlangt hat. Die Krücke wird auf der heißen Ebene hin- und hergeschoben. Wenn dabei die Funken sprühen, so ist der Ofen heiß genug. Die anfangs durch die Rauchentwicklung geschwärzten Steine sind mittlerweile bis zur Weißglut erhitzt. Die Bezeichnung Ofenkrücke ist ebenfalls sehr alt [Beispiele bei Grimm]. Heute wird die Ofenkrücke in Bäckereien nur noch im Feuerraum verwendet. Dagegen ist sie wegen ihrer Handlichkeit sogar bei den mit Kohlen geheizten Kesseln moderner Fabriken noch in Gebrauch.

3. Der Ofenwisch. Wenn die Asche beiseite gescharrt und so für die Brote Platz geschaffen worden war, wurde der heiße Herd vor dem „Einsetzen“ mit dem Ofenwisch gründlich gesäubert. Auch die letzten Aschenreste fegte man in die Winkel. Hierzu bediente man sich einer langen Stange, deren Ende mit Stroh oder Lappen umwickelt war. Dieser „Ofenwisch“ wurde zunächst im Wassereimer völlig durchnäßt und dann in den Ofen eingeführt. Dabei fing er trotz aller Durchnässung bald Feuer, wurde im Eimer abgelöscht und weiter benutzt. Auch er mußte jedoch naturgemäß häufig erneuert werden. Der aus Lappen bestehende Wisch war selbstverständlich widerstandsfähiger als der aus Stroh hergestellte. Der Ofenwisch ist in althochdeutscher Zeit belegt durch die Ausdrücke *ovinwisc*, *ovenwisc*, *ovenwiscg* und glossiert das lateinische *furnitergus*.

Die Anwendung dieses Gerätes bis in die neueste Zeit hinein wird uns allein schon durch eine Bemerkung bei Jeremias Gotthelf bezeugt³⁾. In vielen Gegenden Deutschlands ist der Ofenwisch denn auch heute noch bekannt. In meiner Heimat wurde er in ursprünglicher Art nicht mehr verwendet. Die notdürftigste Säuberung des Backraums besorgte man mit der Krücke. Daß dieses Gerät den Ofenwisch nicht ganz ersetzen konnte, geht schon daraus hervor, daß an der Unterseite des fertiggebackenen „Bauernbrot“ nicht selten Asche haftete, die allerdings mit einem

¹⁾ Deutsche Hausaltertümer II, S. 280.

²⁾ Heyne spricht von einem „Backraume über der Feuerung“ II, S. 279.

³⁾ Uli der Pächter (Grimm sp. 1163).

Messer leicht abgekratzt werden konnte. Mit dieser notwendigen Reinigung der Unterseite des Brotes hängt dann eng zusammen die bei Bauernfrauen beliebte und viel geübte „Bekreuzigung des Brotes“ vor dem Anschneiden. Als altes Überbleibsel und als Erinnerung an die ehemalige Verwendung des Ofenwisches ist dann aber die Reinigung des kalten Ofens von der seit dem letzten Backtage im Innern verbliebenen kalten Asche vor dem jedesmaligen Heizen des Backofens zu betrachten. Diese Reinigung wurde meist sehr gründlich ausgeführt, indem dabei ebenfalls ein Wisch aus Stroh oder Lappen oder sogar ein Fledderwisch, d. h. ein an das Ende einer Stange gebundener Gänseflügel verwendet wurde. Ein dem Ofenwisch nahe verwandtes Gerät ist übrigens der durch polizeiliche Verordnung überall geforderte „Feuerwisch“, der gewöhnlich mit den übrigen Feuerlöschgeräten (Feuerleiter und Feuerhaken) unter dem Vorsprung des Strohdaches befestigt war und dazu diente, durch Befeuchtung des Strohdaches und Ausschlagen der Funken das Übergreifen einer Feuersbrunst von Nachbarhäusern her zu verhüten. Der Ofenwisch in seiner ursprünglichen Gestalt ist auch aus den modernsten Bäckereien mit ihren „Patentöfen“ noch nicht ganz verschwunden und wird hier zur Säuberung der bei diesen zwischen Feuerraum und Backraum liegenden Eisenplatte verwendet. Die kalte Eisenplatte wird mit dem Wisch vom Staube gereinigt.

4. Die Schütze. Ist der Ofen heiß und sauber, so wird das Brot hineingeschoben. Das geschieht mit der „Schütze“. Hochdeutsch würde das „Schütze“ heißen und alle, die sich Mühe gaben, hochdeutsch zu reden oder, wie es im Dorfe hieß, zu „sprechen“, sagten auch „Schütze“. Auch in allen anderen Bedeutungen [Jäger, Schutzbrett] wurde dieses Wort gewöhnlich „Schütze“ ausgesprochen. Die Backofenschütze ist ein flaches Brett, das horizontal an einer langen Stange sitzt, und zwar ist das Ende der Stange fast immer in die Ausschweifung des Brettes eingelassen. Dieses Gerät wird anderwärts auch als Brotschaufel oder Schieber bezeichnet. Der Ausdruck „Schaufel“ hat allerdings nur einen Sinn, wenn man die Form in Betracht zieht. Auch dann aber muß man von den bei jeder Schaufel vorhandenen erhöhten Kanten absehen. Die zur Handhabung der „Schütze“ notwendige Bewegung ist allerdings eine ganz andere als die bei der Schaufel, und aus diesem Grunde paßt der Name „Schieber“ besser. Die Bezeichnung „Schaufel“ ist aber bereits sehr alt. Moritz Heyne (279) bringt (nach Diefenbach 438b) die Form brotschuffel [Über die ruderartige Brotschaufel von Vimoor, vgl. meine Ausführungen Prähist. Zeitschr. VI 1914]. In ganz engem Zusammenhange mit dem Worte Schieber stehen nun die beiden Bezeichnungen des Gerätes, die augenscheinlich in die älteste Zeit zurückgehen, „Schütze“ und „Schieße“. Beide gehen aus von demselben Verbum, nämlich von schießen. Schon Adelung erklärt „schießen“ auch als „eine mit Werfen verbundene Art des Schiebens“. „Schiesse“ wäre danach

also fast dasselbe wie Schieber. Der Ausdruck „Schiesse“ findet sich bei M. Heyne (S. 279), bei Grimm (von M. Heyne bearbeitet), Adelung u. a. Aus älterer Zeit notiert Diefenbach nun das Wort „schiezschüssel“ und zwar für dasselbe Gerät, das sonst auch (M. Heyne) schussel, ovenschussel, ofenschissel, nd. scotel —, backofschissel, offenschissel, offenschusslin, ofenschussel, brotschussel — —, ovinscuzil, ovencuzile, ovencuzzil [Steinmeyer, Diefenbach] genannt wird. Durch diese Ausdrücke werden die lateinischen Bezeichnungen misellius, miscellus, pistendrum glossiert. Ohne weiteres ist hier das Wort Schüssel kenntlich. Man muß da annehmen, daß das Brot zu irgend einer Zeit oder in irgend einer Gegend in einer Schüssel in den Backofen gebracht wurde. Ein Brett oder eine Schaufel wird man schwerlich als Schüssel bezeichnen, wobei wohl zu beachten ist, daß diese drei Begriffe eine Reihe bilden. Die Schaufel kann sehr wohl als Brett mit erhöhten Seitenrändern aufgefaßt werden, bei der Schüssel sind dann die Ränder allseitig erhöht. Eine schiezschüssel wäre eine Schüssel, mit der das Brot in den Ofengeschossen, geschoben wird. Die schiezschüssel setzt aber vielleicht nicht nur andere Schüsseln, sondern auch andere Brotschüsseln voraus. Es wäre also möglich, daß in frühester Zeit das Brot nicht in den Ofen geschoben wurde. Beim Backofen von Lagardesmühlen kann das Brot unmöglich hineingeschoben worden sein. Ich nahm von vornherein an, daß es hinuntergelassen worden ist und dachte, weil mir die Bezeichnung des Schiebers als Schüssel nicht gegenwärtig war, z. B. an das Korbbrot. Diese Beziehung ist aber auch aus anderen Gründen durchaus nicht von der Hand zu weisen. Schüssel und Korb können ja dieselbe Form haben. Der „Korb“ beim Korbbrot ist geradezu flach und rund, also schüsselförmig, wobei zu beachten ist, daß engl. scuttle noch heute sowohl „flacher Teller“ als „Korb“ bedeuten kann. Die als „Korb“ bezeichnete und zur Herstellung des Korbbrottes verwendete geflochtene Schüssel wurde auch vielfach Schwinge [auf dem Dorfe „Schwengel“] genannt. „Schwinge“ oder „Schwengel“ war und ist z. B. die gewöhnliche Bezeichnung für die ebenfalls geflochtene Mulde oder Wanne, mit der den Pferden Hafer und Häcksel in die Krippe geschüttet wird. Die Futterschwinge ist jedoch länglich rund. So könnten sich mit einem Schlage zwei Rätsel lösen, die alte Bezeichnung des Schiebers als Schüssel und die Abweichung des altgermanischen Backofens von Lagardesmühlen vom heutigen Feldbackofen in Bezug auf die Lage der „Ofentür“. Nun darf auch nicht übersehen werden, daß in den nordischen Sprachen das Wort Schüssel nicht in der uns geläufigen Bedeutung sondern nur in der Bedeutung „Tisch, Tischblatt“ vorhanden ist (Grimm, S. 2071 f. altnord. scutill). Fast allgemein wird Schüssel aus dem lat. scutella abgeleitet. Die Entnahme setzt Grimms Wörterbuch „vor dem 8. Jahrh.“, Kluge (Etym. Wörterbuch) im 6. Jahrh. an.

Bei Grimm (Sp. 2071) wird „der Schüssel“ aber auch als Nebenform zu dem zweifellos von schießen [Wurzel skut] abzuleitenden Schössel [Grimm Sp. 1599] = Bäckerschäufel angegeben.¹⁾ — Als neuere Bezeichnungen des in Frage stehenden Backofengerätes kommen in erster Linie in Frage: Brotschäufel, Bäckerschäufel, Brotscheibe, Schieber, Schiebe, Brotschiebe, Schiesse, Schoß, Schosse, Schusse [schles. Grimm sp. 1598] Schösser, Schössel, Schüssel, Ofenschüssel, Ofenschiesel, Schießschüssel, Backofschissel. Sonderbarerweise habe ich den in meinem Heimorte einzig und allein gebräuchlichen Namen „Schitze“ oder „Schütze“ bis jetzt nirgends gefunden. Bei der Behandlung des Wortes „Schütze“ und seiner vielfachen Bedeutung (z. B. auch als Wächter (Flurschütz), Weberschiffchen, Schutzbrett oder Schieber (beim Wasserbau, am Scheunentor) habe ich schon die Erwähnung der Schütze als Schutzbrett am Wagen vermißt, ebenso das in gewissem Zusammenhange mit diesem Gegenstande stehende, in meiner Heimat ganz geläufige Wort „Schoßkelle“. So fehlt auch meines Wissens in allen Wörterbüchern die Bezeichnung Backofenschütze, ein Ausdruck, der nach den obigen Ausführungen seine volle Berechtigung hat und bisher wohl nur übersehen worden ist. Das Wort „Schütze“ in diesem Sinne ist ebenso von schießen abgeleitet wie die Bezeichnung Schütze in jeder anderen Bedeutung.

Über die verschiedene Form der heutigen Feldbacköfen wird später einmal zu reden sein. Es ist höchste Zeit, daß die noch vorhandenen Typen gesammelt werden, ehe sie nach und nach verschwinden.

Sitzungsberichte.

4. (2. ordentliche) Versammlung des XXIII. Vereinsjahres.

Mittwoch, den 13. Mai 1914, 7¹/₂ Uhr im Ausstellungssaal des Märkischen Museums.

Der I. Vorsitzende Geheimrat E. Friedel berichtete über die, hauptsächlich Dank der Initiative unsers Mitglieds Geheimen Hofrats Karl Siegismund, in Leipzig errichtete neue deutsche Bücherei, die sich wesentlich von der Einrichtung, dem Inhalt und den Zwecken der K. Staatsbibliothek Preußens in Berlin unterscheidet. Nach § 2 der Satzung hat die D. B. den Zweck, die gesamte vom 1. Jan. 1913 an erschienene deutsche und fremdsprachliche Literatur des Inlands und die deutsche

¹⁾ Herr Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. Rödiger schreibt mir zu diesem Widerspruch: „Vielleicht hat man zwei Wörter Schüssel auseinander zu halten: 1. lat. diminut. scutella, 2. zu schießen gebildet wie Schlüssel zu schließen oder Windel zu winden oder Schäufel zu schieben usw.“