

Zeitschrift: Aarburger Neujahrsblatt
Band: - (1975)

Artikel: Der himmelblaue Kachelofen
Autor: Wanitsch-Morf, Dori
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-787850>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

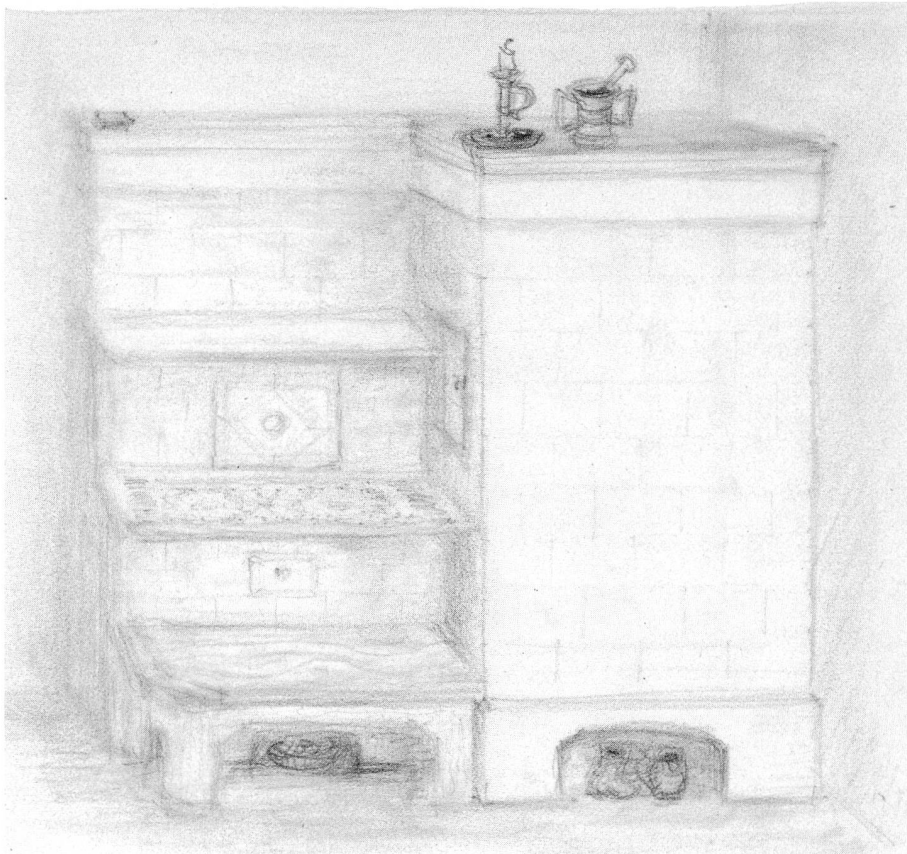
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

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



Der himmelblaue Kachelofen

Lieber, alter Kachelofen, wie viel Jugenderinnerungen hängen mit dir zusammen! Der unsrige war ein besonders stattlicher und stand zuhinterst in der zwei Fenster breiten und etwa dreimal so tiefen Altstadtstube. Ich wollte meinen Sohn bitten, eine Blitzfoto von ihm zu machen, erfuhr aber zuvor von den jetzigen Bewohnern des Hauses, dass er einer Ölheizung hatte weichen müssen. (Die Zeichnung davon machte ich nach bestmöglichem Erinnern.) Ja, er war wirklich aus milchig-himmelblau glasierten Kacheln, nur der obere Rand mit den fein ausgearbeiteten, vorstehenden Stufen war weiss und der unterste Teil und die Sitzplatten der Kunsten (man kann wohl nicht sagen «Künste»? , obwohl so ein Ofen recht viel mit Kunst zu tun hat) waren aus einem weicheren Material, wahrscheinlich Sandstein. Wir waren oft eine Art stolz, weil unser Ofen nicht eine, wie üblich, sondern zwei Kunsten angebaut hatte. Obwohl man sie meist in der Einzahl nannte, differenzierte man sie zugleich in die obere und untere. Auch war die Ofenbank eine richtige, auf Sitzhöhe, links abgeschrägt wegen der nahen Türe — nicht so ein «miggeriges Rändlein» wie vielerorts, nur für Erwachsenenfüsse, Kinder und Katzen! So konnte man denn zu mehreren auf den 3 Flächen sitzen und sich wohlig das Hinter und den Rücken wärmen lassen. Man probiere solches an modernen Radiatoren! Entweder sind sie in Boden-

nähe und flach oder haben Metallrillen, die den Wärmebedürftigen lieblos in die weichen Fleischteile «einschneiden». Auf der unteren, heisser werdenden Kunst lag zudem eine flach gepolsterte, kreuzbestickte Decke, so dass auch Vater, halb liegend an den Ofen gelehnt, des öftern dessen Dasein genoss. Der Kunstanbau wurde vom Kochen, das heisst vom Heizen im Kochherd warm, also auch im Sommer oder in der Übergangszeit, wenn er zusätzlich zum Gasherd benutzt wurde. Der Ofen hingegen wurde durch ein rechteckiges langes «Rohr» mit Wedeln und Spälten geheizt, also beides von der Küche her. Wald- oder Gemeindearbeiter oder Waldbesitzer hatten rohbehauene Holzböcke, worauf die Wedeln gemacht wurden: Etwa meterlange, dünne Hartholzäste wurden mit dünnen Drähten zu Rugeln, auch genannt Burdi, Reiswellen oder Wellen-Wedeln, zusammengebunden. Die brauchte man zum Anheizen. Die Spälten waren ebenfalls etwa meterlang, jedoch aus dickerem Hart- und Weichholz, ein- bis mehrmals gespaltene Äste oder Stämme. In der Morgenfrühe heizte man ein, so dass das Feuer beim Frühstück lustig prasselte, Ich erinnere mich besonders gemüthlicher Sonntagmorgen, oder Ostern und Weihnachten, wenn es zu Anken und Gumfi noch Züpfe gab und die Jüngsten auf dem Bänklein hinter dem grossen Tisch ungeduldig zap-pelten, bis Mutter mit eiligen Händen duf-

tenden Kaffee oder Kakao eingeschenkt hatte und unzählige Schnitten gestrichen. Am Ostersonntag gingen wir übrigens an Festung oder Born — wir haben ja diese Paradiese so nah! — und holten Moos von Felsblöcken. Jedes polsterte ein Körbchen oder Schächtelchen zu einem Nest und stellte es dem Osterhasen bereit. Zu wissen, dass Mutter dessen Funktionen übernahm, tat unserer Freude keinen Abbruch, wenn wir des Morgens bei trockenem Wetter die Nestchen und einzelne Eier im Gärtlein hinter dem Haus an der Aare suchen durften, oder, wenn zu kalt und nass, in der Stube. Dort war auch der Ofen ein dankbares Versteck für Österliches, sei es darauf, darunter, hinter dem Schiebetürchen, im Mörser oder wo auch. Wer übrigens jemals ein mieschgepolstertes Nestchen besass, weiss wohl, dass vermischter Miesch- und Schoggigeruch erst die rechte Ostern ausmachen — jedenfalls für die Nase! Natürlich hatte Mutter seit Neujahr die Zwiebelschalen gesammelt gehabt und die grösseren Mädchen halfen ihr, die vom Wald mitgebrachten ersten Grünpflänzchen und Blümlein um die Eier zu binden und sie im Zwiebelschalenwasser färben.

Doch zurück zum lieben Ofen. Das ausgeplättelte Ofenloch, wie das von der oberen Kunst, waren gegen aussen abgeschlossen mit goldglänzendem Messing: Das vor dem Ofen als Türchen mit Angeln und zierlichem Handhebeli. Das Kunstloch verschloss ein Schieber mit Messingknopf und getriebenen geometrischen Verzierungen. Des Morgens versorgte man Vaters grosse ovale Kupferbettflasche und Mutters etwas kleinere im Ofenloch, nicht ohne ihnen vorher den Deckel abgeschraubt zu haben. Man schärfte uns ein, der heiss werdende Wasserdampf habe solche Gewalt, dass er nicht nur die geschlossene Bettflasche, sondern gleich noch den Ofen versprengen könnte. Wir Kinder hatten meist zwei Steinsäcklein, die man nach dem Ausschlafen ebenfalls ins Ofenloch warf — oft mit solchem Schwung, dass sie zersprangen und es Kirschensteine regnete. Das setzte, je nach Laune und Veranlassung, Ärger, Wut oder ein Riesengelächter ab und jedenfalls hiess das: eine zeitlang auflesen! Obwohl Mutter die etwa taschentuchgrossen Säcklein aus Matratzen- oder starkem Baumwollstoff nähte, wurde der Stoff mit der Zeit brüchig, murb, wie wir sagen und sie musste jedes Jahr einige neue nähen. Hatte sie gleichen Stoff und auch sonst, um Zänkereien zu vermeiden, so stickte sie jedem Buchstaben seines Namens in eine Ecke. Die Steinsäcklein lagen, vereinigt mit den Bettflaschen, tagsüber im Ofenloch. Beim Ins-Bett-gehen nahm jedes die seinen mit. Sie wärmen herrlich und bleiben relativ lange warm. Im Sommer beim Kirschenessen musste natürlich daran gedacht werden, die Steine zu sammeln und zu trocknen. Am geeignetsten waren die von den «Ämmerli», den gelbroten, sauren, deren Steine hell bleiben. Ich denke jeden Winter und jede Kirschenzeit an die Steinsäcklein, aber leider gibts kein Ofenloch mehr . . . Übrigens, etwa wenn Mutter mühsam im riesigen Waschküchen mehrere Stunden Wäsche kochte — in späteren Jahren gab es dann eine Waschküche — wurde die untere Kunst so heiss, dass man die gepolsterte

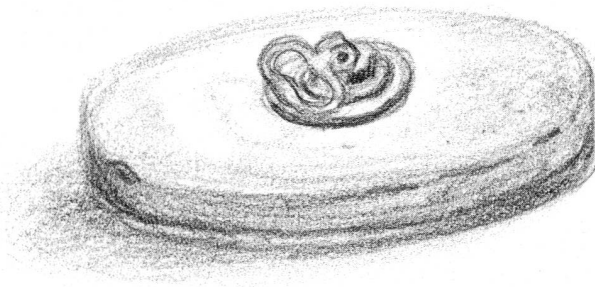
Decke wegnehmen musste, dafür aber im Ofenloch Äpfel braten konnte. Was den heutigen Kindern Glace und Kaugummi, das waren uns seinerzeit gebratene und gedörrte Früchte, selten auch Süssholzstengel und Johannisbrot. — Auf dem Ofen, nur wenig entfernt von der Zimmerdecke, standen ein schwerer gegossener Mörser und ein Messingkerzenstock mit ovaler Schale. Aber meist nur wenn bei Gewitter im Sommer oder bei Schneehaufen im Winter das elektrische Licht versagte, kam er in Betrieb. Einmal stellten wir einen Dritten zu ihnen hinauf, der uns viel Spass machte: Es war im Spätherbst, Zeit des Aarauer Bachfischet. Gerne wären wir mit unsern Verwandten an den Umzug der Schulkinder und Studenten gegangen, die Räbenlichter und selbstgemachte Lampions durch die verdunkelten Strassen tragen und in Sprechchören schreien. Aber das ging nicht jedes Jahr. Doch wir fanden Ersatz: Vom Pächter unserer Sagiverwandten erbettelten wir ein paar gelbrote Run-



keln oder violettweisse Räben. Oben wurde ein kleiner Deckel abgeschnitten, dann höhle man die Frucht mit dem Apfellofflein aus und schnitzte mit dem Rüstmesser ein Gesicht in die Seitenwand. Die ausgehöhlten Kugelchen sammelten wir in eine Schüssel und stellten sie dem Metzger Lüscher nebenan auf den Laubensims — ein Henkermöhli für die nächste Sau, die daran glauben musste. Einer der Köpfe war besonders lustig geraten. Wir nannten ihn seiner grimmigen Zähne wegen «Herr Deubelbeiss» und stellten ihn auf den Ofensims. Natürlich hatten wir zuvor ein kleines Loch in den Deckel geschnitten gehabt, ein Kerzenstümplein von der Mutter erbettelt, in den Kopf gesteckt und angezündet. Wie er so auf uns niedergrinste und es allmählich süsslich zu bröseln und schmürzeln begann und ein Räuchlein dem Kopf entstieg, brachen wir Kinder in wildes Geschrei und Gelächter aus, das erst endete, als die herbeistürzende Mutter uns zu beschwichtigen suchte von wegen den Nachbarn. Besonders aber den süsslichen Geruch vergisst wohl keines seiner Lebtag. — Der Ofen wurde vom morgendlichen Heizen erst gegen Mittag so recht warm, speicherte die Wärme darauf jedoch bis in die Nacht hinein, je nachdem man ihn in der Küche «gefüttert» hatte. Ausser dem Wärmespenden hatte er aber noch

andere Aufgaben. Da waren die Windeln des Jüngsten und die Leintücher, die er zu trocknen hatte. Noch kaum jemand hatte damals eine Auswinde — von Waschmaschinen ganz zu schweigen. Die in der Waschküche gewaschenen und gekochten Leintücher musste man draussen, an den Drähten an der Laube, oder auf dem Estrich vortrocknen und danach auf dem Holzständer am, oder direkt auf dem Ofen austrocknen lassen. Wer erinnert sich nicht an die steif wie Bretter gefrorenen Leintücher, die man vom Estrich holte in kalter Winterszeit und die erst nach herumhängen oder -liegen in der Stube trocken genug waren, um im Schrank versorgt werden zu können? — Um die Weihnachtszeit aber hatte der Ofen die auf — mit sauberen Tüchern belegten — Blechen gelagerten Änisbrötchen zu Gast: Wenn der Teig abends hergestellt, mit der Rolle mit den hübschen Bildchen darauf (Negative) bearbeitet und in Stücklein geschnitten war, bekamen die Änisbrötchen, wenn über Nacht an der Wärme gelagert, die gewünschten «Füsschen». — War es ein Jahr mit reicher Quitternernte, und hatte man bereits genug Konfitüre daraus gemacht, so kochte man den Rest unter rühren zu dickem Brei, strich ihn auf mit Pergamentpapier belegten Platten oder Blechen glatt auf Zucker aus und schnitt ihn, erkaltet, in Stücke, Streifen oder formte Würstchen. Diese tröhlte man nochmals in Zucker und liess sie auf dem Ofen trocknen. Wenn sie nicht schon vorher gegessen wurden, so ergaben diese «Chüttinebäschtli» eine willkommene Abwechslung zwischen den obligaten «Wiehnachtschröömli». — Der Ofen war auch oft Abstellfläche für Dinge, die gern umgeworfen werden oder auf Tischen im Weg stehen, auch zum Abtropfen und Verluften wurde manches dort gelagert, von den Münzenblättlein im Sommer, der Holderlimonade, (Pfefferminz und Hollunder) bis zu den Baumnüssen, die auch *unter* dem Ofen gelagert werden konnten, nebst Schuhen und einem verirrten Ball . . .

Meine schönste Ofenerinnerung aber datiert von einem 24. Dezember, eine der schönsten Jugenderinnerungen überhaupt: Heiliger Abend! Leider war der Vater noch lange an der Arbeit auf der Post, wie es damals üblich war. Eben hatte die Mutter alle vier Kerzen am Adventskranz angezündet. Wir hatten wirklich damals schon jedes Jahr einen, von der Mutter gewunden. Diesen schönen Brauch hatte sie von deutschen Bekannten übernommen. Darauf spielte jedes unter ihrer Kontrolle, sozusagen als Hauptprobe für den morgigen Weihnachtsabend, sein Klavierstücklein und wir sangen die lieben Weihnachtslieder, von der Mutter am Klavier begleitet. Auf diesem stand der



Adventskalender, die grosse Türe und alle Fensterchen weit geöffnet. Da begann es zu läuten, mit allen vier Glocken der Kirche, vom steilen Fels herab auf uns hinunter. Mutter öffnete trotz der Kälte das Läuferlein (Fensterflügelchen), damit man es recht schön höre, hiess uns auf die obere und untere Kunst sitzen, nahm das kleine Brüderchen zu sich aufs Ofenbänklein und sagte: «Jetzt sitze mir mol müsgli-müsglistill, rede nüüt, mache nüüt, tüend nume lose, lose wis lüütet!» «Bim-bam-bim-bam, bim-bam-bim-bam», tönnten die vier Glocken miteinander und durcheinander, so ganz ungewöhnlich feierlich. Man hörte das eigne kleine Herz laut klopfen und meinte, das halte man nicht aus, so still, man müsse herauspfupfen und lachen. Man wollte aber doch nicht dasjenige sein, welches . . ., nahm sich zusammen, begann immer intensiver zu horchen, es wurde immer schöner und man verlor beinah das Selbstbewusstsein, tauchte als wie ein in Stubenstille, Glockengesumm, Kerzenglanz und Weihnachtsfreude . . . Alles vereinigte sich zu einem goldnen Meer und die Seele wusste und erlebte: Das *ist* jetzt Weihnacht, vielleicht sogar ein Stücklein Ewigkeit. Es brauchte keine Päcklein, nichts mehr, denn das ist wahrer «Heiliger Abend», einer, der kein Geld kostet, aber stilleinkönnen, hörenkönnen, schweigenkönnen . . . «Was gits z'Nacht? I ha Hunger!», rief endlich das kleine Brüderchen in die innige Versunkenheit hinein. Mutter stand auf, nahm es an die Hand und sagte fröhlich: »Du hesch rächt, s isch bald Zyt zum Ässe. Chömet, mir gönd i d Chuchi! Sicher chunnt ou der Vatter vo siner strängen Arbet gly zuenis hei. Gritli, stell ihm no d Finken uf di ober Chunschtl!»

Dori Wanitsch-Morf

