

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 68-69 (1972-1973)

Heft: 1-6: Festschrift für Robert Wildhaber zum 70. Geburtstag am 3. August 1972

Artikel: Gemeindebacköfen bei den Ungarn

Autor: Gund, Béla

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-116789>

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: 02.02.2025

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

Gemeindebacköfen bei den Ungarn

von *Béla Gunda*, Debrecen

Die ungarische Wochenschrift *Vasárnapi Ujság* brachte im Jahre 1858 aus der Feder eines unbekanntenen Autors eine vielseitige ethnographische, geographische und kulturgeschichtliche Beschreibung der Grossen Schüttinsel (ungarisch Csallóköz), die im Donaulauf zwischen Pressburg (ungarisch Pozsony, slowakisch Bratislava) und Komorn (ungarisch Komárom, slowakisch Komárno) liegt. Dieser Reisebeschreibung, die der Aufmerksamkeit ungarischer Ethnographen entgangen zu sein scheint, ist u. a. zu entnehmen, dass sich in den Dörfern der Grossen Schüttinsel in gewisser Entfernung von den Wohnhäusern, zumeist in den Obstgärten, aus Lehm gemachte, kegelförmige Backöfen befanden, die häufig von einer niedrigen Lehm-mauer umringt waren. Nicht alle Bauern bauten sich einen solchen Ofen, daher gestattete der Eigentümer auch anderen, gegen Bargeld seinen Backofen zu benützen. Einige vermieteten sogar ihren Backofen regelmässig an andere. Da die Backöfen infolge der gemeinsamen Benützung nie vollständig auskühlten, wurde bei dieser Methode viel Brennstoff gespart. Die von den Wohnhäusern entfernt stehenden Backöfen waren nicht feuergefährlich. Der in der Stube aufgestellte Backofen hätte beim Brotbacken im Sommer den Wohnraum erhitzt und den Einwohnern den Aufenthalt verleidet. Der Verfasser meint, die Entstehung der Gemeindeöfen auf der Grossen Schüttinsel sei «nicht den neuen sozialen Ideen» zu verdanken. Im Jahre 1858 waren sie schon weitgehend verfallen und galten als «archäologische Gegenstände». In der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts boten diese kleinen moscheeförmigen, konischen Bauten einen eigenartigen Anblick, wie sie – fünf bis sechs an der Zahl – weiss getüncht zwischen dem Gartenlaub am Dorfrand hervorleuchteten¹. Dem Artikel ist eine aufschlussreiche Abbildung der Backöfen beigelegt (Abb. 1).

Auf der Grossen Schüttinsel waren die heuschober- und bienenkorb-förmigen Backöfen am Dorfrand noch in der Zwischenkriegszeit gebräuchlich. Sie waren aus Lehm gemacht und weiss getüncht. Auf dem Backofen stand oben eine Tierfigur (Adler, Taube oder Hase). Über die Heizöffnung wurde ein Kreuz gemalt, damit das Brot vom bösen Geist (Teufel, Hexe oder Schwarzkünstler) nicht behext werde. In der kalten Herbst- und Winterzeit benützten die Bettler und Wan-

¹ Reisebilder aus der Grossen Schüttinsel (ungarisch) *Vasárnapi Ujság* 5 (1858) 40.

derer die Backöfen als Nachtquartier, indem sie in den warmen Backöfen hineinkrochen. Die Heizöffnung wurde mit Brettern verschlagen. Zum Heizen benützte man Reisig. Nach dem Backen wurde die Asche aus dem Backofen ausgekehrt.²

Aus diesen Mitteilungen möchte ich den Umstand hervorheben, dass sich auf dem Backofen adler-, tauben- oder hasenförmige Tierfiguren befanden. In der Gegend von Torockó (Transsylvanien) backen die Ungarn das Brot in einem «Ofen mit Ohren», der in der Küche aufgestellt ist (Abb. 2). Dieser Ofen erinnert zweifellos an irgendein Tier. Die Lehmohren des Ofens symbolisieren irgendein Lebewesen, einen Geist³. (Auch die Feuerhunde sind tierförmig, ihr Namen hängt mit verschiedenen Tieren zusammen, z. B. slowenisch *koza* 'Ziege', rumänisch *mîș* 'Katze', französisch *chien* 'Hund', ungarisch *tűzikutya* 'Feuerhund', *tűzmacska* 'Feuerkatze', *vaskutya* 'Eisenhund', usw.)⁴ Die adler-, tauben- oder hasenförmige Tierfigur auf dem Gemeindebackofen der Grossen Schüttinsel dürfte ursprünglich irgendwelchen kultischen Zwecken gedient haben.

Südlich der Grossen Schüttinsel, in den Dörfern der anderen grossen Donauinsel, der Kleinen Schüttinsel, waren die Gemeindebacköfen zu Beginn dieses Jahrhunderts ebenfalls bekannt. Laut Beschreibung stellte der Bauer in seinem Garten oder am Dorfrand einen schoberförmigen Ofen auf. Das Gerüst bestand aus Weidenstangen, die mit Lehm verkittet wurden. Der Ofen wurde auf eine 50 cm hohe Lehmbank gebaut und nach erfolgter Verkittung aussen weiss getüncht. Vor der Heizöffnung befand sich eine Aschengrube. In eine andere Grube wurde Wasser gegossen, mit dem das Brot vor dem Backen besprengt wurde. Die Öfen wurden das ganze Jahr hindurch benützt. Sie standen am Dorfrand, hinter den Scheunen, in mehreren Gruppen. Einige Öfen wurden von mehreren Familien gemeinsam benützt⁵.

² Briefliche Mitteilung von Professor Anton Khin. Budapest, 25. November 1970.

³ B. Gunda, Über die kultische Bedeutung der Backöfen von Torockó (ungarisch). *Ethnographia* 79 (1968) 421–428.

⁴ Über dieses Problem vgl. P. Benoit, Die Bezeichnungen für Feuerbock und Feuerkette im Französischen, Italienischen und Rätomanischen mit besonderer Berücksichtigung des Alpengebietes. *Zeitschrift für Romanische Philologie* 44 (1924); P. Preis, Die Animalisierung von Gegenständen in den Metaphern der spanischen Sprache. Tübingen 1932; R. Meringer, Der Feuerbock; französisch: *chenet*, *landier*. *Indogermanische Forschungen* 16 (1904) 138–139.

⁵ Gy. Timkó, Schoberförmige Backöfen aus der Kleinen Schüttinsel (ungarisch). *A Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Osztályának Értesítője* 6 (1905) 186–187.

Jüngsten Beobachtungen zufolge befand sich je ein Ofen – den die Frauen in Gemeinschaftsarbeit aufbauten und reparierten – im Besitz von vier bis sechs benachbarten Familien. Die Frauen kneteten den Lehm und formten die Lehmziegel. Beim Aufziehen der Ofenwand war höchstens ein Mann behilflich, der dafür mit Schnaps beschenkt wurde. Das Recht, im Ofen zu backen, vererbte sich auf die Nachkommen der Familien, denen der Ofen gehörte. Falls jemand in die Ofengemeinschaft aufgenommen wurde, musste er bei der Reparatur, der Verkittung usw. mithelfen. Im Ofen wurde nicht nur Brot gebacken, sondern auch Obst gedörrt. Beachtenwert ist die Reihenfolge des Backens. Im Ofen buken täglich zwei bis drei Familien nacheinander, damit der Ofen nicht auskühle und nicht zuviel Brennstoff verbraucht werde. Am Freitag des Neumonds und zu Mariä Verkündigung (25. März) wurde kein Brot gebacken, denn es hätte sich in Stein verwandelt⁶. Laut Überlieferung sind die gemeinsamen Backöfen am Dorfrand am längsten bei den Angehörigen der ärmeren Gesellschaftsschicht erhalten geblieben, da bei ihnen im Hof nicht genügend Platz zur Einrichtung eines eigenen Backofens zur Verfügung stand⁷.

Im südlichen Teil Transdanubiens (Ormánság-Gegend, Kom. Baranya) standen noch vor 40–60 Jahren schoberförmige Backöfen in den Obstgärten, auf der Gasse, am Flussufer, am Dorfrand. Das Gerüst bestand aus Flechtwerk, welches von innen und aussen mit Lehm verkittet war. Auch aus Lehmziegeln wurden Backöfen gebaut. Eine kleinere Gruppe von Bauern, jeweils Nachbarn, baute den Backofen gemeinsam auf und benützte ihn auch gemeinsam. Im Dorf Piski (Bevölkerungszahl im Jahre 1910: 246) erinnerte man sich vor 35 Jahren an fünf bis sechs solcher Gemeindeöfen. Gewöhnlich hatten vier bis sechs Bauernhöfe je einen gemeinsamen Backofen. Bei Überschwemmungen konnten die Dorfbewohner nur die auf Bodenerhöhungen stehenden Backöfen benutzen, die auf dem Wasserweg mit Booten zugänglich waren. In den Öfen wurde Brot gebacken. Im Sommer wurde auch der Teig unter freiem Himmel, neben dem Backofen, geknetet. Der in der Ormánság-Gegend geläufige Spruch «Mutter

⁶ Im ungarischen Volksglauben ist es allgemein verbreitet, dass man an gewissen Feiertagen (z.B. am Luzientag, zu Weihnachten) kein Brot backen darf, denn es wird sonst im Backofen zu Stein. In den Bauernhäusern der Gross-Sárrét-Gegend bekommt man noch heute brotförmige Steine zu sehen, die «versteinerte Brotlaibe» sein sollen. L. Dám, Der Glaube des versteinerten Brotes in der Gross-Sárrét-Gegend. *Ethnographia* 79 (1968) 429–430.

⁷ Sammlung von Ibolya Biró. Im Archiv der L. Kossuth-Universität, Debrecen, Inv. Nr. 1154.

backt morgen, wenn schönes Wetter ist», bezieht sich darauf, dass man bei schlechtem Wetter im Freien kein Brot backen kann. Ausser dem Brotbacken wurden die Öfen auch zum Trocknen von Flachs und Mais sowie zum Obstdörren benützt. Auch Kinder, die an Hautkrankheiten – Krätze usw. – litten, wurden in den schwach angeheizten Ofen gesteckt. Unter das Kind wurde ein Brett gelegt, damit es sich am heissen Ofenboden nicht verbrenne⁸. (Diese volkstümliche Therapie war übrigens in ganz Ungarn stark verbreitet.)

In der Ormánság-Gegend gab es auch eine andere beachtenswerte Verwendung der Gemeindebacköfen. Noch vor dem Ersten Weltkrieg standen in der Drau zahlreiche Wassermühlen, denn es gab auch viel Getreide zum Mahlen. Die Bauern mussten gelegentlich zwei bis drei Tage lang warten, ehe sie bei der Mühle an die Reihe kamen. Jeder Bauer hatte seinen gewohnten, traditionellen Müller und seine Mühle, wo er sein Getreide am liebsten mahlen liess; lieber nahm er die lange Wartezeit in Kauf, als dass er zu einem anderen Müller ging. Am Wasserrand bauten die Müller kleine schoberförmige Backöfen, in denen die Bauern während der Wartezeit die sogenannten «Müllerpogatschen» buken – flache Fladen, die mit Salz und Wasser, ohne Hefe, zubereitet wurden. Im Ofen konnte man zwei bis drei solcher Fladen auf einmal backen. Zum Brotbacken waren die kleinen Öfen nicht geeignet. (Das Brot wurde im Dorf von den Frauen gebacken.) Die ältere Generation erinnert sich noch daran, dass es von diesen Mülleröfen die Backglocken (ungarisch *puplika* < serbo-kroatisch *pokljoka*, *pokljuka*) gegeben hat, die entlang des Draufers wie kleine Zelte standen. Die Müller hatten mehrere solche Backglocken, damit die wartenden Bauern ihre Pogatschen backen konnten⁹.

Bis Ende des ersten Weltkrieges wurden auf der Drau in kleineren Schiffen und auf Flössen die verschiedensten Waren (Bauholz, Obst, Fassdauben) aus Kroatien und Kärnten in Richtung Belgrad befördert, während von der ungarischen Seite der Drau aus regelmässig Getreide für das kroatische und slowenische Bergland verschifft wurde¹⁰. Die slowenischen und kroatischen Schiffer und Flösser legten häufig am

⁸ B. Gunda, Die Entstehung des Wohnhauses in der Ormánság mit besonderer Hinsicht auf die kulturmorphologische Bedeutung der Feuerstätten (ungarisch). *Ethnographia* 47 (1936) 190–193.

⁹ S. Kovács, Beschreibung der Mühlen an der Drau (ungarisch). *Néphagyományunk értékeiből* (Aus den Werten unserer Volksüberlieferungen). Budapest 1954, 35.

¹⁰ S. Kovács, Das Leben der Schiffer und Flösser an der Drau (ungarisch). *Népünk hagyományaiából* (Aus den Überlieferungen unseres Volkes). Budapest 1956, 59–70.

ungarischen Draufer an und buken ihr Fladenbrot in den Öfen der Müller. Das Mehl verschafften sie sich vom Müller im Tauschhandel, die Benützung des Ofens war jedoch unentgeltlich. Hier sei erwähnt, dass es auf den Flößen und Schiffen, die auf der Drau aus Kroatien oder Kärnten kamen, auch offene Feuerstätten gab, wo die Schiffer in Erdgefäßen oder in einem an einer Kette herabhängenden Kessel kochten. Die Flößer verkauften das Flossholz auf ungarischem Gebiet, nahmen die Kessel immer mit sich nach Hause, in Richtung Villach und Klagenfurt, verschenkten aber die Erdgefäße an die Bewohner der ungarischen Dörfer¹¹. Es handelt sich hier um einen hochinteressanten Fall der Verbreitung von Kulturgegenständen. Aus dem ehemaligen Komitat Lika Krbava (Kroatien) kamen kroatische und slowenische Waldarbeiter (*ličan*) in die Ormánság-Gegend und benützten ebenfalls die Öfen der Müller.

In Siebenbürgen, östlich von Kronstadt (ungarisch Brassó, rumänisch Braşov), wohnen in einigen Dörfern die sogenannten Tschangos von Hétfalu. Diese ungarische ethnische Gruppe hat in der Nachbarschaft der sächsischen und rumänischen Siedlungen viele charakteristische ethnographische Merkmale bewahrt. Bereits 1873 hat B. Orbán Haus und Hof der Tschangos beschrieben. Im Tschango-Hof, schreibt er, finde man, zumeist dem Wohnhaus gegenüber, unter einer einfachen Schuppe, den Backofen. Wegen der Brandgefahr stehe der Backofen vom Haus entfernt. Wenn es im Bauernhof keinen Backofen gibt, backt die Bäuerin ihr Brot beim Nachbarn. Für den Gebrauch des Ofens gibt sie einen Brotlaib oder ein Fladenbrot¹². In der Zwischenkriegszeit konnte ich keinerlei Erinnerungen an diese Backöfen ausfindig machen.

Im Szeklerland war die gemeinsame Benützung der Backöfen noch vor 30–40 Jahren gebräuchlich. Im Hargita-Gebirge (Dörfer Zetelaka, Küsmöd) bauten drei bis fünf Nachbarn im Obstgarten gemeinsam einen schoberförmigen Ofen, den sie an gewissen Tagen der Woche abwechselnd benützten. Der jeweilige Benützer heizte mit eigenem Brennstoff und benützte seine eigenen Ofengeräte (Kohlenscharre, Schürstange, Ofenwisch). Die Errichtung und Instandhaltung der Öfen waren Pflichten der Nachbarinnen. Dem Bauern, in dessen Obstgarten der Ofen stand, buken die Teilnehmer der Ofengemeinde jähr-

¹¹ S. Kovács (wie Anm. 10) 67.

¹² B. Orbán, Beschreibung des Szeklerlandes (ungarisch). Bd. 6. Budapest 1873, 140. – L. Kolumbán, Die Tschangos von Hétfalu einst und jetzt (ungarisch). Brassó 1903, 30.

lich je zwei Brote zum Geschenk. Allerdings dürften die im Freien stehenden Backöfen im Szeklerland keine lange Vergangenheit haben. Zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts gab es in den Bauernhäusern offene, kaminförmige Feuerstätten, auf denen Fladenbrot gebacken wurde. Im mittleren Teil Siebenbürgens, in den Dörfern der Mezőség-Gegend – rumänisch Cimpia – (Magyardécse, Bálványosvárálja, Magyarpalatka usw.) wurden die in den Bauernhöfen stehenden schoberförmigen Öfen von den Nachbarn ebenfalls gemeinsam benützt. Drei bis vier Familien besaßen je einen Ofen, den jede Familie an bestimmten Tagen der Woche benützte. Der Bäuerin, in deren Hof der Ofen stand, schenkte die Brotbackerin bei dieser Gelegenheit etwa $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, Dörrobst usw. Die Familien benützten aber den Ofen nicht jede Woche, da sie nur wenig Brot verzehrten. Anstelle des Brotes wurde, ebenso wie bei den Szeklern, eine Art Maisbrei (ungarisch *puliszka*) gegessen.

Anfang des vergangenen Jahrhunderts wurde in Siebenbürgen nur wenig Mais angebaut; statt dessen wurden zur Herstellung von Fladenbrot und Brei *Fagopyrum vulgare*, *Triticum monococcum* und *Triticum spelta* verwendet.

In mehreren Teilen der Grossen Ungarischen Tiefebene (Komitat Békés, Nyírség-Gegend, Hajduság-Gegend) ist die gemeinsame Benützung der Backöfen ebenfalls gebräuchlich. Zur Hochzeit braucht man viel Brot und Kuchen; zum Backen stellen die Nachbarn aus Gefälligkeit ihren schoberförmigen Ofen zur Verfügung. Diese Öfen stehen aber nicht im Freien, sondern in der Stube und werden von der Küche aus geheizt.

Eigenartige Formen der gemeinsamen Öfen waren noch in der Zwischenkriegszeit bei den Landarbeitern der grossen Herrschaftsgüter bekannt. Die Küche wurde häufig von zwei bis vier Familien gemeinsam benützt. Von der Küche aus konnte man die Wohnstuben der einzelnen Familien betreten. Der in der Küche stehende tischförmige Backofen wurde gemeinsam benützt. Die einzelnen Familien buken ihr Brot abwechselnd, an vorherbestimmten Tagen. Jede Familie hatte einen eigenen Kochherd. Gemeinsame Backöfen dieses Typs kamen z. B. im Komitat Fejér (Transdanubien) in den grösseren Herrschaftsgütern vor. Gesindehäuser, die nach Bauplänen mit gemeinsamen Backöfen gebaut wurden, sind uns schon vom Ende des 18. Jahrhunderts bekannt (Körmend, Komitat Vas)¹³. Im Komitat Fe-

¹³ A. Vajkai, Dörfliche Gebäude aus dem 18. Jahrhundert im Plattensee-Oberland und im Bakonyer Wald (ungarisch). *Ethnographia* 68 (1957) 91. Abb. 6.

jér gab es auch einen anderen, neueren Typ der gemeinsamen Backöfen. Der Ofen stand etwas weiter vom Gesindehaus, zumeist neben dem Brunnen, hatte ein Zeltdach und war von viereckiger Form. Dieser Ofentyp konnte schon von fünf bis zehn Familien benützt werden, die das Brot an bestimmten Tagen der Woche abwechselnd buken. Gelegentlich wurde der Ofen sogar von zwei bis drei Familien am selben Tag benützt. Der Brennstoff, Stroh, wurde von der Herrschaft zur Verfügung gestellt und von den Frauen auf dem Rücken, in viereckige Tücher gebunden, vom Schoberhof zum Ofen getragen. Den Ofen liess die Herrschaft aufbauen, aber die Ofengeräte wie Brotschaufel, Schürstange, Kohlenscharre waren Familieneigentum. Im Bedarfsfall wurde der Ofen vom herrschaftlichen Maurer repariert. Der in der Küche stehende gemeinsame Ofen wurde zumeist nur im Winter und der im Freien stehende gemeinsame Ofen gewöhnlich nur im Sommer, zumeist bei schönem Wetter, zum Brotbacken benützt.

Aus Ecseg-Puszta (Kom. Szolnok) berichtet O. Herman am Ende des vergangenen Jahrhunderts von einem gemeinsamen Backofen, in dem die von den Herrschaften angestellten Hirten und Knechte das Brot buken¹⁴.

Meines Erachtens gibt es keinen kulturhistorischen Zusammenhang zwischen den gemeinsamen Öfen der Bauern und denen der Gesindehäuser.

Es ist ferner problematisch, ob die in den verschiedenen Teilen des ungarischen ethnischen Gebiets verbreiteten gemeinsamen Öfen in historischer Hinsicht miteinander zusammenhängen. Es lässt sich allenfalls feststellen, dass die Gemeindeöfen Ende des vergangenen und Anfang des gegenwärtigen Jahrhunderts in verschiedenen Teilen des ungarischen ethnischen Gebiets gebräuchlich waren. In Siebenbürgen dürfte man im Falle der Gemeindeöfen möglicherweise auch mit sächsischem Einfluss rechnen. Bei den Siebenbürger Sachsen gab es im Hof der Burgkirche einen Brunnen und einen Backofen, die während der Kämpfe gemeinsam benützt wurden¹⁵. Gemeindeöfen waren auch im Zipserland bekannt. Hierüber berichtet J. Gréb im Zusammenhang mit der Feuerordnung wie folgt: « ... aus der wir erfahren, dass in früheren Zeiten in der Zips 'Gemeindebacköfen' allein gebräuchlich waren, die nur zu gewissen Zeiten geheizt wurden

¹⁴ O. Herman, Urbeschäftigungen: 1. Fischerei, 2. Hirtenleben (ungarisch). S. Matlekovits, Ergebnis der millenären Ausstellung 1896 (ungarisch). Budapest 1898, 697–699.

¹⁵ B. Dorner, Die Landwirtschaft der Siebenbürger Sachsen (ungarisch). Győr 1910, 36.

und in denen sämtliche Einwohner 'viertelweise' ihr Brot backten. Erst während der Verpfändungszeit der Zipser 16 Städte an Polen traten dann an ihre Stelle unsere heutigen Privatbacköfen»¹⁶.

Aus ungarischem ethnischen Gebiet ist uns keine Feuerordnung bekannt, die den Gebrauch oder die Errichtung von Gemeindebacköfen regeln würde. Andererseits wissen wir, dass archäologische Ausgrabungen zahlreiche, im Freien stehende Backöfen aus dem 12. bis 14. Jahrhundert zum Vorschein brachten. Da sich das Leben der Dorfbewohner, mit Ausnahme der kalten Jahreszeit, nicht in den Häusern, sondern im Freien abspielte, erfüllten diese Backöfen in gewisser Hinsicht auch die Funktion der Sommerküchen¹⁷. Aus den archäologischen Funden kann man nicht darauf schliessen, dass diese Öfen Gemeindebacköfen gewesen wären.

Die Gemeindebacköfen kommen auch in verschiedenen Teilen Europas (Italien, Frankreich, französische und spanische Pyrenäen, Schweiz, Bulgarien, Serbien usw.) vor¹⁸. Es liegt ausserhalb meines Aufgabenkreises, diese Backöfen zu erörtern oder etwa die gemeinsamen Backhäuser zu beschreiben, die bei den Deutschen und Angelsachsen bereits im Mittelalter bekannt waren (vgl. althochdeutsch, mittelhochdeutsch *bachus*, angelsächsisch *baec-ern*)¹⁹. Meines Erachtens besteht wahrscheinlich kein Zusammenhang zwischen den süd- und westeuropäischen Gemeinschaftsöfen und den ungarischen Backöfen ähnlicher Funktion. Die gemeinschaftliche Benützung der ungarischen Öfen dürfte lediglich ein örtlicher Brauch sein und letzten Endes von der traditionellen Zusammenarbeit der Bauerngemeinschaften herühren. Selbstverständlich können die ungarischen Ofentypen weder auf archäologischer noch auf ethnographischer Ebene von der Entwicklungsgeschichte der mittel- und osteuropäischen Backöfen getrennt werden.

¹⁶ J. Gréb, Zipser Volkskunde. Kesmark und Reichenberg 1932, 234.

¹⁷ I. Méri, Freistehende Backöfen aus der Regierungszeit des Hauses Árpád (ungarisch). *Archeologiai Értesítő* 90 (1963) 276.

¹⁸ A. Haberlandt, Die volkstümliche Kultur Europas in ihrer geschichtlichen Entwicklung, in: G. Buschan, *Illustrierte Völkerkunde*. Bd. II/2. Stuttgart 1926, 432–433; Fr. Krüger, *Die Hochpyrenäen*. A. Landschaften, Haus und Hof. Bd. 2. Hamburg 1939, 284; P. Scheuermeier, *Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz*. Bd. 2. Bern 1956, 205–206; R. Weiss, *Häuser und Landschaften der Schweiz*. Erlenbach-Zürich 1959, 122–124.

¹⁹ M. Heyne, *Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert*. Bd. 2. Das deutsche Nahrungswesen ... Leipzig 1901, 268.

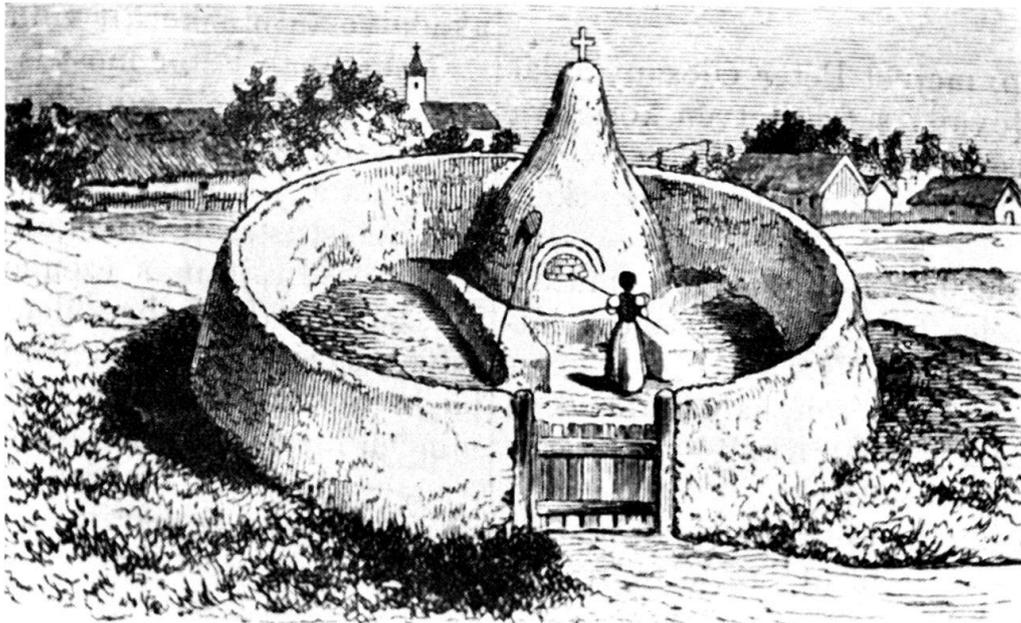


Abb. 1. Gemeindebackofen im Jahre 1858. Grosse Schüttinsel (zwischen Pressburg und Komorn).

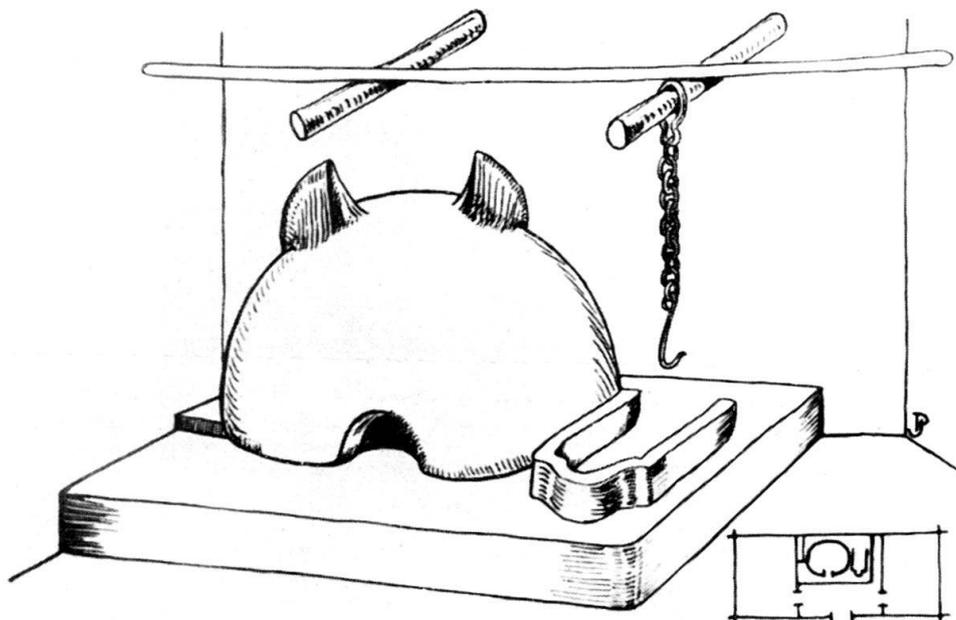


Abb. 2. Ofen mit Lehmohren. Dorf Torockószentgyörgy, Siebenbürgen.