[hmh_Blog 2023.7

HISTORISCHES MUSEUM HELLENTAL

10. November 2023

Dr. Klaus A.E. Weber

Das Dorfbackhaus in Hellental

Kleinode im Solling

Museum im Backhaus

Bewegte Geschichte des Hellentaler Gemeinde-Backhauses

Das Hellentaler Gemeinde-Backhaus │ um 1950

genutzt als bewohntes Gemeindehaus

© Historisches Museum Hellental

© [hmh, Foto: Klaus A.E. Weber

Vorwort

Das Brot als Geschenk der Natur ist seit vielen Jahrtausenden ein elementarer Bestandteil menschlicher Ernährung. Es ist das älteste von Menschen zubereitete Nahrungsmittel. Dabei bestimmte die Erfindung des Backofens frühzeitig die Entwicklungsgeschichte des Brotbackens.

Brot in einem Backofen herzustellen hat eine über 5.000-jährige Geschichte, vornehmlich verbunden mit der Entwicklung der bäuerlichen Kultur.

Noch bis in die frühe Neuzeit hinein wurden im ländlichen Raum die Brote in einem kuppelförmigen, holzbeheizten Lehmofen gebacken.

Die im 19. Jahrhundert in Hellental anwachsende ländliche Bevölkerung musste ihr Brot in gesonderten, fremden Backöfen backen lassen, wenn kein Brotkauf möglich war.

Den steigenden Brotbedarf konnte eine Lohnbäckerei als Gewerbebetriebe als staatlich konzessionierter Gemeindebackofen abdecken, indem der Brotteig zuhause zubereitet und gegen Entgelt in der Lohnbäckerei gebacken wurde.

Wandel der Trink-, Ess- und Genusskultur

Eine grundlegende, teils langsame, teils rasante Veränderung der traditionellen Alltagskultur und Ernährungsgewohnheiten vollzog sich im 17./18. Jahrhundert - durch Fernhandelsimporte neuer Nahrungs- und Genussmittel. In der Folge wandelte sich das Nahrungsspektrum und Speisegefüge - wie auch die Konservierung und Vorratshaltung von Nahrungsmitteln - in allen sozialen Schichten.

Vor etwa 300 Jahren etablierten sich drei bisher unbekannte, exotische Heißgetränke in Norddeutschland: Kaffee, Tee, Kakao/Schokolade. Mit Zucker gesüßter Kaffee und Tee veränderte insbesondere auf dem Land die Nebenmahlzeiten. War „Bohnenkaffee“ nicht verfüg- oder bezahlbar, griff man auf unterschiedliche Kaffeeersatzstoffe zurück.

Mittelalterliche Brei- und Musgerichte wurden allmählich von der exotischen Hackfrucht „Taratoufle“ als Grundnahrungsmittel verdrängt. Noch heute ist die Speisekartoffel die Hauptbeilage zu Fleisch- und Fischgerichten.

Im 18. Jahrhundert erlangte aber auch das Brot als Hauptbestandteil der sich wandelnden Nahrungsgewohnheit eine zentrale Bedeutung in der Ernährung.

Schließlich entwickelte sich aus dem Hauswerk des (Brot-)Backens bei zunehmender Nachfrage ein produzierendes Handwerk mit Spezialistentum - das Handwerk des Bäckers sowie die Gestaltung der Dorfbackhäuser.

Von jeher tragen alte, eng mit der bäuerlichen Kultur verbundene Backhäuser der hiesigen Region erheblich zum Bild der historischen Kulturlandschaft bei und bilden somit ein wichtiges, erhaltenswertes Kulturgut. Sie bereichern zugleich auch die Qualität und Quantität des regionalen touristischen Angebotes.

„Rocken-Brodt“

Seit dem Mittelalter ernährten sich die Menschen zunächst noch vorrangig von Getreideprodukten - vor allem auch durch Roggenbrot. Die alte Kulturpflanze Roggen war auf Grund ihrer guten Anbaubarkeit die vorherrschende Getreideart, nach den Anbauverhältnissen der Dreifelderwirtschaft ausgesät als Wintergetreide.

Auf den Buntsandsteinböden des Sollings waren die ohnehin eher spärlichen Roggenernten immer wieder von Frühjahrs- und späten Nachtfrösten, von Nässe (Nebel, Regen) und Überschwemmungen sowie von „Sturmwinden” bedroht.

Auf das unter Carl I. angelegte Sollingdorf Hellental übertragbar, ist der *Beschreibung* des herzoglichen *Commissarius Laurentius* zu entnehmen, dass im agrarisch strukturierten Heinade deshalb Weizen nicht angebaut wurde, *weil es wegen der Nähe des Holterschen Berges* [Holzberg] *und des Sollings zu kalt ist*.

Im Gegensatz zu anderen Regionen, in denen zu jedem historischen Bauernhof als Nebengebäude auch ein Backhaus gehörte, wurde im ehemaligen Weser-Distrikt des Herzogtums Braunschweig unter Herzog Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel (1713-1780) ab 1744 die Errichtung zentraler Dorfbackhäuser verpflichtend - als Gemeinschaftsbackhäuser.

Noch heute imponiert im Dorfzentrum des alten Hellentaler Oberdorfes oberhalb des heutigen Dorfplatzes „Am Teiche 2“ am alten Mühlen- und heutigen Feuerlöschteich der freistehende, schlichte Fachwerkbau eines Gemeinde-Backhauses[1]. Das regionale architektonische Kleinod wurde im frühen 19. Jahrhundert als selbständiges Bauwerk errichtet – wegen der Feuergefahr mit sicherem Abstand zu benachbarten Fachwerkgebäuden.

Der im ehemaligen Gemeinde-Backhaus im Jahr 2006 freigelegte und im Zeitraum 2007-2008 umfänglich restaurierte Steinbackofen ist ein typischer bäuerlicher Einkammer-Backofen, im frühen 19. Jahrhundert errichtet innerhalb des freistehenden, selbständigen Dorfbackhauses als Gemeinschafts-Backhaus der Hellentaler Dorfgemeinschaft.

Wahrscheinlich wurde wochentags, zumindest aber an bestimmten Wochentagen Brot gebacken und der Backofen zudem auch zum Dörren von Obst genutzt - zum Konservieren von Obst als Vitaminträger für die Winterzeit.

Sowohl unter wirtschaftshistorischen Aspekten (Energieökonomie) als auch in sozialhistorischer Hinsicht (Wohnen und Arbeiten) kann die bauliche Entwicklung des gut 180 Jahre alten, in Teilen historisch authentischen Dorfbackhauses beleuchtet werden.

[1] Das Backhaus gehörte einst der kommunal selbständigen Hellentaler Dorfgemeinschaft und ist noch heute in kommunalem Eigentum der Gemeinde Heinade.

Bewegte Geschichte des Gemeinde-Backhauses

Im Rahmen des Landesausbaus im Fürstentum Braunschweig-Wolfenbüttel wurde unter Herzog Carl I. in einer staatlichen Forstfläche zu Beginn der 1750er Jahre ein allmählich zerfallender Glashütten-Weiler[2] durch Neuansiedelung zur *Colonie im Hellenthale* planmäßig ausgebaut. Die Siedlung wurde *abgesondert von allen Straßen* angelegt als man im 18. Jahrhundert in den Braunschweiger Staatsforsten verstärkt Holzhauer benötigte. Hellental wurde in der Folgezeit zu einem bedeutenden Waldarbeiterdorf im Solling.

Im Kontext der während der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts erfolgten Dorfentwicklung könnte auf der um 1792 in der Dorfmitte noch als unbebaut verzeichneten Liegenschaft № 53[3] um 1800 eine erste zentrale Fachwerk-Backstube mit angefügtem Backgewölbe errichtet worden sein.

Es ist zu vermuten, dass der Vorgängerbau 1828 durch einen zweiteiligen Fachwerkgebäudekomplex ersetzt wurde, da in jenem Jahr Kosten sparend noch brauchbares Abrissmaterial *des dazu angekauften alten Schulhauses* zum *Bau eines neuen Gemeindebackhauses* errichtet wurde. Die gemeindliche Baufinanzierung erfolgte durch ein *Anlehn* in Höhe von 280 Talern vom Herzoglichen Leihhaus in Holzminden.

Das neu errichtete Gemeinde-Backhaus zählte, neben dem Schul-, Armen- und Spritzenhaus, noch zu Anfang des 20. Jahrhunderts zu dem wenigen Eigentum der ehemaligen Hellentaler Gemeinde, einer der ärmsten Kommunen im gesamten Weserdistrikt des Herzogtums Braunschweig.

Überliefert ist, das der Hellentaler Müllermeister Georg Friedrich Düwel (1797-1861) im Jahr 1828 als Müller das neu errichtete Gemeinde-Backhaus pachtete. Er gilt somit auch als erster Betreiber des ehemaligen zentralen Dorfbackofens.

Archivalische und bauhistorische Spuren weisen auf mehrfache Umbaumaßnahmen des zweiteiligen Baukomplexes hin, ehemals bestehend aus dem Wohnbereich und dem Backofenbereich mit Holz beheiztem Innenfeuerungsofen.

Drei dem Ofengewölbe aufliegende und mit Eisenschiebern versehene Rauchkanäle erlaubten es dem Bäcker, die Luftzufuhr und Temperaturverteilung im Herdinnern von der Stirnwand des Backofens aus manuell zu steuern. Der „Dreizugofen“ wurde wahrscheinlich 1828 beim Bau des neuen Gemeindebackhauses errichtet und längstens bis um 1907 betrieben.

Um das die Homogenität des Hellentaler Ortsbildes prägende Backhaus als regional wertvolles ländlich-baukulturelles Erbe zu bewahren, als Kulturdenkmal zu erhalten

---

[2] WEBER 2012, S. 15-24.

[3] NLA WO, K 3344.

und nachhaltig für kulturhistorische und kulturtouristische Zwecke zu nutzen, wurde es im Zeitraum 2007/2008 umfänglich, aber nicht abschließend restauriert.

Nach Auswertung baulicher Befunde ist anzunehmen, dass der zeittypische Backofen des frühen 19. Jahrhunderts bis zu seiner endgültigen Stilllegung vor 1908 mehrfach baulich-technische Veränderungen erfahren hat, so dass die freigelegte Ofenanlage nicht mehr dem ursprünglichen Bauzustand im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts entsprechen dürfte.

Zu diskutieren ist hierbei auch die Frage, ob möglicherweise zuvor in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts bereits eine dem allein stehenden Feldbackofen ähnliche Vorgängeranlage bestanden haben könnte.

Häuserreihe des Dorfkerns mit Gemeinde-Backhaus | um 1960

© Historisches Museum Hellental

Das Gemeinde-Backhaus

„Kundenfreundliche“ Lage inmitten des historischen Dorfzentrums

Malerisch am alten Mühlenteich oberhalb des heutigen Dorfplatzes steht im Zentrum des alten Hellentaler Oberdorfes noch heute das das teils historisch authentische Dorfbackhaus mit der ehemaligen Ass.-№ 53 - ein kulturhistorisch wertvoller Spiegel der Ortsgeschichte.

Für dörfliche *Back-Gäste* lagegünstig wurde das Hellentaler Gemeinde-Backhaus auf der ehemaligen Liegenschaft № 53 in der Dorfmitte[4] nach den damals im Fürstentum Braunschweig-Wolfenbüttel geltenden „allgemeinen Regeln der Technik“ errichtet – zwischen der als Brunnen gefassten Bergquelle mit damals noch offenem Bachlauf und dem ehemaligen Mühlenteich (heute Dorfteich) im historischen Ortskern.

Durch den zentralen Backofen im Gemeinde-Backhaus bestand für alle Hellentaler Dorfbewohner gemeinschaftlich die Möglichkeit, in ihm Brot und andere Backwaren auf dem durch „Schüren” erhitzten Steinboden zu backen oder backen zu lassen. Dabei war es erforderlich, den eigenen Brotteig mühsam zum zentralen Backhaus zu bringen und die fertigen Backwaren von dort nach Hause zurück zu transportieren.

Das frisch gebackene Brot wurde dann vermutlich in den Kellern der Fachwerkhäuser auf einem hängenden Holzbrett zum Schutz vor Mäusen in kühlem Umfeld aufbewahrt.

Der Nutzung des Gemeinde-Backhauses kam zudem eine wichtige soziale Dimension im dörflichen Gemeinschaftsleben zu. So dürfte durch das gemeinschaftliche Backen wie auch durch die geregelte dörfliche Backgemeinschaft das soziale Miteinander begünstigt und die dörfliche Kommunikation zusätzlich gefördert wurde.

Gemeinde-Backhäuser wurden in der Regel während der gesamten Woche betrieben. Zeit und Brennmaterial konnten insofern eingespart werden, als die einmal im Ofen erzeugte Speicherwärme für viele nachfolgende Backvorgänge effektiv und effizient zugleich genutzt werden konnte.

Den zweifelsohne gegebenen ökologischen und ökonomischen Vorteilen stand aber eine Reihe von Nutzungsnachteilen gegenüber, so beispielsweise die Vorgabe, dass die einzelnen Dorffamilien nur zu vorher genau vorgegeben Zeiten backen durften (gemeindliche Backordnung).

Hierdurch war man in seinem Backverhalten von dem anderer Dorfbewohner*innen abhängig und musste wechselseitig Rücksicht nehmen, was auch eine relevante soziale Dimension im dörflichen Gemeinschaftsleben bedeutete.

[4] NLA WO, 3344.

Um 1828 soll das Gemeindebackhaus Kosten sparend aus dem noch brauchbaren Abrissmaterial des 1758 erstellten Kapellen- und Schulgebäude errichtet worden sein.[5]

[5] LESSMANN 1984.

Bey jeglicher Gemeinde ein Back-Haus

Zur *ansehnlichen Holz-Ersparung* und Energieeffizienz

Die verpflichtende Vorgabe für alle Dörfer im *Weserdistrict* des Fürstentums Braunschweig-Wolfenbüttel flächendeckend *Gemeinde-Back-Häuser* anzulegen, ist auf die umfassende Verordnung vom 04. Juli 1744 durch Herzog Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel (1713-1780) zurückzuführen.[6] Im Hellental bestand damals noch ein Glashütten-Weiler.[7]

Silbermünze mit dem Porträt von Herzog Carl I. | 1764

© [hmh, Foto: Klaus A.E. Weber

Bis zu jener Zeit verfügten bäuerliche Hofhaushalte über ein eigenes privates Backhaus bzw. über einen eigenen im Gebäude selbst oder außerhalb gelegenen Backofen, was in der ökologischen Waldnutzungsbilanz einen wesentlich größeren Holzverbrauch bedeutete als durch die Nutzung eines einzelnen Gemeindebackhauses.

Zum Wiederaufbau und zur Sicherung ihrer politischen Macht benötigten die Landesherren in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts bis weit in das 18. Jahrhundert hinein Finanzmittel, die sie mit Hilfe aktiver Wirtschaftspolitik zu bekommen

[6] NLA WO, 40 Slg 6339 Bl 1.

[7] WEBER 2012, S. 15-24.

versuchten. Dieser aktiven Wirtschaftspolitik des Merkantilismus unterlagen vielfältige Einzelmaßnahmen, unter anderem die Förderung einzelner Gewerbezweige.

Eine dieser Maßnahmen bestand zur Mitte des 18. Jahrhunderts in der Schaffung von Manufakturen, mit deren Hilfe Herzog Carl I. versuchte, möglichst hohe Einnahmen für seinen Staatshaushalt zu erwirtschaften.

So sollten die landesherrlichen Holzvorräte – hier in den waldreichen Solling-Forsten – in möglichst großem Umfang den um 1744 neu geschaffenen herzoglichen Manufakturen zur Eisenverhüttung, Porzellan- und Glasherstellung zur Verfügung stehen. Zur Sicherung der Energievorräte für die Manufakturen wurde der Bevölkerung durch Erlasse auch zum Holzsparen verpflichtet.

Die Wälder hatten durch Raubbau, verursacht durch Köhler, Pottaschebrenner und intensive Viehhaltung in den vorangegangenen Jahrhunderten ökologisch stark gelitten.[8]

Um nun primär in großen Umfang Bau- und Brennholz einzusparen und um dem *bisherigen Holz-Verderb* entgegen zu wirken, war die Abschaffung privater (bäuerlicher) Backöfen und die *Anlegung* besonderer *Gemeinde Back-Häuser* angeordnet worden – als „Zwangsbackhäuser". In ökonomischer Hinsicht fielen die Bau- und Betriebskosten eines gemeinschaftlich genutzten Dorfbackofens deutlich geringer aus als für die vielen einzelnen privaten Backöfen.

Die energiewirtschaftliche Bilanzierung der *Fürstlichen Cammer* in Braunschweig galt hierbei allgemein der Schonung der territorialherrlichen Waldungen und namentlich dem Holz, dem damals - neben dem Wasser - wichtigsten Energielieferanten.

Zielsetzung der staatlichen Intervention war es zudem, einerseits feuerpolizeilichen bzw. brandschutztechnischen Vorsorgeaspekten Rechnung zu tragen.[9]

Allerdings dürfte über eine längere Zeitspanne hinweg das privat-häusliche Backen im eigenen Ofen und die rationellere, wirtschaftlichere Backhausbenutzung parallel verlaufen sein. Die wiederholt *von Zeit zu Zeit ergangenen Verordnungen* konnten offenbar in den Dörfern die *Abschaffung der Privatbacköfen* im ehemaligen Braunschweiger Herzogtum nur allmählich durchsetzen, wie es die herzogliche Verordnung vom 21. Dezember 1772 erkennen lässt.[10]

---

[8] Zudem hatte auch der Dreißigjährige Krieg (1618-1648) in weiten Teilen des Deutschen Reiches große Verwüstungen hinterlassen und die Wirtschaft danieder gelegt.

[9] TACKE 1943, S. 131; RAULS 1983, S. 139.

[10] NLA WO, 40 Slg 11472 Bl. 2-3.

Das Dorfbackhaus von 1828 bis um 1907

In dem 1792 entstandenen *Grundriß des Dorfes Hellenthal nebst den dazugehörigen Grundstücken im fürstlichen Amte Allersheim im Sollinge belegen* sind zwei kleinere zusammenstehende Liegenschaften mit den № 53/54 in der Dorfmitte verzeichnet[11], gleich oberhalb des bereits bestehenden Mühlenteiches gelegen.

Eingedenk der herzoglichen Verordnungen von 1744 und 1772 sowie der planmäßigen Dorfentwicklung könnte auf dem um 1792 am Mühlenteich bestehenden Liegenschaft № 53 einst ein Vorgängerbau des dann um 1828 neu errichteten Gemeinde-Backhauses gestanden haben, wofür es bislang allerdings weder schriftliche noch archäologische Belege gibt.

Der Kernbereich des schlichten, mehrfach umgenutzten Fachwerkgebäudes dürfte der zentral gelegene Gemeindebackofen mit dem gemeindlichen Backhaus gewesen sein, welches vermutlich im Zusammenhang mit der Dorfentwicklung in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts errichtet wurde.

Ausfachung – Massivbau – Wellerhölzer: Fachwerkarchitektur des Dorfbackhauses[12]

Das freistehende Dorfbackhaus bestand ehemals aus einem eingeschossigen Wohnhaus mit Dachgeschoss und hanglagiger Unterkellerung sowie aus einem zweigeschossigen Anbau, der auch den Backofen beherbergte.

Der Wohnteil ist in Fachwerk aus Eichenholz, der Keller aus Bruchsteinmauerwerk ausgeführt. An der westlichen Traufenseite des Gebäudes verläuft die alte Hauptstraße des Sollingortes Hellental, von der aus das Haus ursprünglich durch einen Querflur erschlossen wurde. Auf der Ostseite des Querflures befand sich ebenfalls eine Tür, die noch heute die Eingangstür des Hauses ist. Die Tür an der Westseite ist zwar nicht mehr vorhanden, aber deren ehemaliger Standort ist in der Fachwerkfassade noch deutlich zu erkennen. Von dem zentralen Querflur werden zu jeder Seite zwei nahezu gleichgroße quadratische Räume erschlossen. Die nördliche Giebelwand des mittleren Gebäudeteiles ist in Massivbauweise aus Bruchsteinmauerwerk ausgeführt.

Zum Teil zeigen die Ständer und Riegel des Fachwerkes Beschlagspuren durch den Einsatz des Zimmermannsbeiles. Dieses diente dazu, die Haltbarkeit des Putzes auf dem Holz zu vergrößern.

---

[11] NLA WO, K 3344.

[12] Die baulichen Beschreibungen sind Ingo Brinkmann zu verdanken (erstellt im Rahmen eines Qualifizierungs- und Beschäftigungsprojektes der Kreisvolkshochschule Holzminden von September 2007 bis August 2008).

Wiederverwendete Eichenbalken weisen Zapfenlöcher und Abbundzeichen mit römischen Ziffern sowie Zusatzstriche, diverse Hölzer sichtbare Zapfenlöcher („Nagellöcher") und Abbundstellen auf, die nicht entsprechend ihrer ursprünglichen Fachwerkverbindung verzimmert wurden. Bei diesen Hölzern handelt es sich um zweitverwendetes Abrissmaterial aus einem von der Gemeinde Hellental 1828 *angekauften alten Schulhauses*.

Der Anbau[13], in dem sich der Steinbackofen befindet, ist ein zweigeschossiger Fachwerkbau, mit einem teilweise massiven Sockelgeschoss aus Buntsandstein (Solling). Im Erdgeschoss befindet sich auf der westlichen Seite des Gebäudes der Backofen, auf der östlichen Seite ein Stall in Massivbauweise. Das obere Geschoss ist aus Fachwerk und war ursprünglich durch eine Buntsandstein-Treppe neben dem Backofen zugänglich. Die Treppe wurde im Zuge von Umbaumaßnahmen im Laufe des 20. Jahrhunderts stillgelegt und verfüllt. Im Querflur des vorderen Wohnteils wurde stattdessen eine Holztreppe eingebaut.

Die Gefache des Fachwerks wurden restauriert[14], wobei die mit Lehmziegeln ausgefüllten Ausfachungen innen mit einem Lehmputz überzogen wurden. Die Decken zwischen den Deckenbalken bestehen aus „Wellerhölzern“ – mit Stroh umwickelte und mit Lehm verschmierte Vierkanthölzer.

Die Dächer des Gemeinde-Backhauses wurden in einer „Mischbauweise“ aus Sparren- und Pfettendach errichtet und waren ursprünglich mit lokaltypischen Buntsandsteinplatten aus dem Solling gedeckt.

Archivalische Quellen und bauhistorische Spuren weisen auf mehrfache Umbaumaßnahmen des zweiteiligen Baukomplexes hin, ehemals bestehend aus dem

- Wohnbereich – Haupthaus

  Fachwerkbau mit Erd- und Dachgeschoss, Diele, Kammern, Küche

- Backofenbereich – mittlerer Anbau

  Fachwerkbau mit Erd- und Dachgeschoss und innen befeuertem Holzbackofen.

Der solide mit Bruchsteinen gemauerte Raum im mittleren Anbau diente vermutlich als Stallraum mit Tierhaltung zur Selbstversorgung. Die heute mit einer Holztür versehene Öffnung in der komplett aus Bruchsteinen errichteten Giebelwand weist darauf hin, dass hier vormals eine Ladeluke bestand und der Dachboden als Heu- oder Strohboden genutzt wurde.

---

[13] heute der mittlere Teil des dreiteiligen Fachwerkgebäudes.

[14] Qualifizierungs- und Beschäftigungsprojekt der Kreisvolkshochschule Holzminden von September 2007 bis August 2008

Das 280 Taler teure „neue Gemeindebackhaus“ von 1828

Der zweiteilige Gebäudekomplex des alten Gemeinde-Backhauses wurde in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts Kosten sparend aus dem noch brauchbaren Abrissmaterial des 1758 erstmals erstellten Hellentaler Schulgebäudes errichtet.

Die gemeindliche Baufinanzierung erfolgte durch eine Anleihe in Höhe von insgesamt 280 Talern vom Herzoglichen Leihhaus in Holzminden. Hierzu ist bekannt, dass sich der Superintendent Rögener in Bevern Anfang November 1824 an das *Fürstlich Braunschweigisch-Lüneburgische Consistorium* in Wolfenbüttel wegen der zwischenzeitlich eingetretenen, großen Baufälligkeit des Kapellen- und Schulgebäudes *zu Hellenthal* gewandt hatte. Daraufhin erging postwendend ein Antwortschreiben des *Consistoriums* an den Superintendenten. Danach dürfte frühestens im Sommer 1825 der Abriss des alten Schul- und Kapellengebäudes erfolgt sein.

Das noch brauchbare Material *des dazu angekauften alten Schulhauses* wurde dann *zum Bau eines neuen Gemeindebackhauses* (Ass.-№ 53) verwendet. Am 20. September 1828 wurde der *Bau eines neuen Gemeindebackhauses* durch die Hellentaler Gemeinde in einem Aktenvermerk des Herzoglichen Kreisamtes Stadtoldendorf im Rahmen einer *Schuld- und Hypothek-Verschreibung zur gerichtlichen Bestätigung* erwähnt.

Der unter dem Hellentaler Ortsvorsteher Carl Schütte errichtete Neubau bedurfte danach eines gemeindlichen Investitionsvolumens - als *Anlehn vom Herzoglichen Leihhause* in Holzminden - in Höhe von insgesamt 280 Talern.

1834 bis um 1907 | *Backhaus inclusive Backofen*

Das *Brandversicherungs-Catastrum des Dorfes Hellenthal … vom Jahre 1834* benennt unter der Ass.-№ 53 ein *Gemeinde Backhaus incl.*[usive] *des Backofens*.

Mit der versicherten Grundfläche von *34 x 24 ½ Fuß*[15] war der damalige Fachwerkbau wesentlich flächenkleiner als das heutige Gebäude. Das Backhaus wurde zusammen mit dem Wohngebäude in der Versicherungssumme in Höhe von 425 Reichstalern *subscribirt.*[16] Die späteren Brandversicherungsverzeichnisse der Jahre 1877 und 1895 weisen hierzu allerdings keine entsprechenden Einträge mehr auf.

Dem 1908-1909 von der Herzoglichen Kreisdirektion Holzminden geführten *Verzeichnis der Bäckereien im Kreise Holzminden* (*Acta, die Einrichtung und den Betrieb der Bäckerei … betreffend*) ist für Hellental kein Eintrag zu entnehmen.[17] Dem hingegen unterhielten

[15] umgerechnet ca. 9,7 x 7,0 m.

[16] NLA WO, 104 Alt Nr. 907.

[17] NLA WO, 130 Neu, 3 Nr. 1411.

1908 die beiden am nördlichen Sollingrand benachbarten Gemeinden Heinade und Merxhausen jeweils eine gemeindeeigene, verpachtete Bäckerei.[18] Es ist daher anzunehmen, dass spätestens 1907 das Hellentaler Gemeindehaus seine ursprüngliche Funktion als zentrales Dorfbackhaus verloren hatte.

A c t u m [19]

Stadtoldendorf, im Herzoglichen Kreisamte, den 20sten September 1828

Es erschienen der Ortsvorsteher Carl Schütte und die Ortsgeschworenen Carl Engelbrecht und Conrad Meyer aus Hellenthal, welche nachstehende Schuld- und Hypothek-Verschreibung zur gerichtlichen Bestätigung vortrugen.

Die Gemeinde Hellenthal habe zum Bau eines neuen Gemeindebackhauses und zu Bezahlung des dazu angekauften alten Schulhauses, bereits ein Anlehn von 200 Thalern vom Herzoglichen Leihhause bekommen. Da solche aber zu Berichtigung sämtlicher Baukosten noch eines Anlehns von 80 Thalern bedurft, und sie diese Summe von dem Herzoglichen Leihhause in Holzminden vorgeliehen und bereits bar ausgezahlt erhalten hätten, so quittierten sie hiermit über den richtigen Empfang dieses Capitals von 80 Thalern, schreibe achtzig Thaler in grober Conventionsmünze, unter Entsagung der Einrede des nicht empfangenen, oder in der Gemeinde besten Nutzen nicht verwendeten Geldes, und versprachen, solches Capital nach einer, beiden Theilen freistehenden, halbjährigen Loskündigung in ungetrennter Summe und in empfangener Münzsorte wieder zu bezahlen; bis dahin aber jährlich mit Vier Pro Cent capitalmäßig zu verzinsen.

Zur Sicherheit wegen dieses Capitals sammt Zinsen und etwaigen Kosten, setzten sämmtliche Gemeindemitglieder der solidarisch ihr gesammtes gegenwärtiges und zukünftiges, bewegliches und unbewegiches Vermögen ohne irgend eine Ausnahme, sowohl zur General, als Spezialhypothek.

Nach geschehener Wiedervorlesung und Genehmigung haben Comparenten unterzeichnet:

Schütte, Engelbrecht, Conrad Meyer

Die für das Gemeindebackhaus eingehende Pacht soll in früheren Rechnungen der Gemeinde Hellental nicht mit aufgeführt sein, wobei zu vermuten sei, dass entweder der Ortsvorsteher Carl Schütte mit seinen *Ortsgeschworenen* Carl Engelbrecht und Conrad Meyer die Rechnungslegung im Gemeindehaushalt deshalb nicht für nötig erachteten, da

[18] nach NLA WO, 130 Neu, 3 Nr. 1411: in Heinade: Wolf Rithmeyer; in Merxhausen: Fritz Lohmann.

[19] aus der ehemaligen Sammlung von Willi Lessmann, Hellental.

sie die fälligen Pachtgelder zu Reparaturen und sonstigen erforderlichen Gemeindeausgaben verwendeten, oder aber die drei Gemeinderäte im gemeindlichen Rechnungswesen so unerfahren waren, dass sie die an sich pflichtige Verbuchung der Pachteinnahmen für nicht erforderlich hielten.

Spätestens um 1908 bestand kein Bäckereibetrieb mehr im Gemeinde-Backhaus, da das von der Herzoglichen Kreisdirektion Holzminden geführte Bäckereiverzeichnis von 1908-1909 für Hellental kein Eintrag aufweist.

Bau und Funktion des innen befeuerten Holzbackofens

Der im frühen 19. Jahrhundert beim Neubau des Hellentaler Gemeinde-Backhauses errichtete Steinbackofen mit flachem Herdraum ist ein typischer bäuerlicher Backofen, durch eine Innenfeuerung direkt beheizt. Seine Konstruktion entspricht dem aus dem Mittelalter übernommenen Backofenbau mit direkter Backinnenraumbefeuerung.

Lehmkuppel-Backofen im Mittelalterhaus Nienover │ Juli 2010

© [hmh, Fotos: Klaus A.E. Weber

Als so genannter Einschießofen gibt er die ursprünglichste Grundform des „Altdeutschen Holzbackofens“ wieder. Zur gleichmäßigen Erwärmung wurde - einer Kugel angenähert - das Backraumgewölbe in „Brotlaibform“ gestaltet.

Es ist davon auszugehen, dass die Anlage des jetzt vorgefundenen Ziegelofens vom Bautyp „Altdeutscher Ofen“ um 1828 im Zusammenhang mit dem 280 Taler teuren *Bau eines neuen Gemeindebackhauses* in Hellental errichtet oder wiederhergestellt wurde.

Aufgrund der Quellenlage, dass um 1828 das Gemeinde-Backhaus neu errichtet und noch im gleichen Jahr vom Müllermeister Georg Friedrich Düwel (1797-1861), dem Besitzer der Hellentaler Mahlmühle, gepachtet worden war, kann vermutet werden, dass im Zuge des für die arme Gemeinde Hellental kostspieligen Neubaus im gleichen Jahr auch die Backofenanlage neu erstellt wurde. Deren Betriebsdauer dürfte dann für den Zeitraum von 1828 bis maximal 1907 anzusetzen sein.

Die sich beim Aufheizen entwickelnden Rauchgase wurden über drei in ganzer Länge dem Brennkammergewölbe aufliegende Rauchabzüge abgeführt, die gleich lang waren und somit ein gleiches Zugverhalten aufwiesen.

Die konstruktive Ausführung der technische Anlage des im Juni 2006 vorgefundenen Ziegelofens entsprach dem Typus des „Altdeutschen Ofens“ in Form eines innen gelegenen Steinbackofens mit einer überraschend großen Backraumtiefe. Der Holzbackofen wurde direkt im Backraum befeuert, ohne separate Befeuerungskammer. In dem darunter befindlichen Gewölbe mit Rundbogenöffnung lagerte einst gestapelt küchenfertiges Brennholz zum Trocknen.

Die konstruktive Ausführung der wahrscheinlich zwischen 1876 und 1888 neu gemauerte Originalanlage des Innenbefeuerungsofens umfasst drei bautypische Abschnitte:

- Grundplatte: ovale, leicht ansteigende, doppellagige Herdsohle mit etwa 7 m^2großer Backfläche
- Backraum: Vorderwand mit gemauertem Gewölbe mit schmalem Mundloch, Backraumverschluss, Ofengewölbe mit drei Schachtöffnungen
- Deckschale: Wärmedämmschicht aus Lehm mit drei Zugkanälen.

Um das Mundloch nach dem Abbrand und während des Backvorganges zu verschließen bestand vormals ein Backraumverschluss. Die vorgefundene Ofenguss-Einlassung[20] an der Frontseite des Backofens wies eine Einschuböffnung von 58 cm lichter Breite auf. Dass hier vormals eine gusseiserne Frontplatte als *eiserne Thür* bestand, ist wahrscheinlich, war aber nicht mehr nachzuweisen.

[20] Fragment des ehemaligen eisernen Einbaurahmens der Backraumtür.

Der Kugelform angenähert war der Backraum zum allseits gleichmäßigen Erwärmen in „Brotlaibform“ gestaltet. Über die Einschuböffnung wurde direkt auf der im Grundriss ovalen Backfläche (Tiefe: ca. 3,20 m; Breite: ca. 2,60 m; Höhe: max. 0,35 m) ein Feuer aus in den Solling-Forsten gewachsenem Buchenholz entfacht, das dann das flache Gewölbe des Herdinnenraumes durchzog.

Der Ofenoberbau des Innenbefeuerungsofens lag ursprünglich auf einem gemauerten Steinsockel mit zweischichtiger feuerfester Ziegellage. Die um wenige Prozent leicht ansteigende Backfläche bildeten 10 Reihen quadratischer Bodenplatten (27 x 27 cm). Hierunter befand sich eine zweite Schicht einer möglicherweise auch älteren Backfläche.

Das Gewölbe des Backofenraumes bestand aus einem mit Lehm verfugten Mauerwerk aus senkrecht angeordneten rechteckigen feuerfesten Ofensteinen (Ziegelmaße: meistens 18 x 12 x 6 cm).

Freigelegte ovale Backfläche (3,20 x 2,60 m) │ Oktober 2007

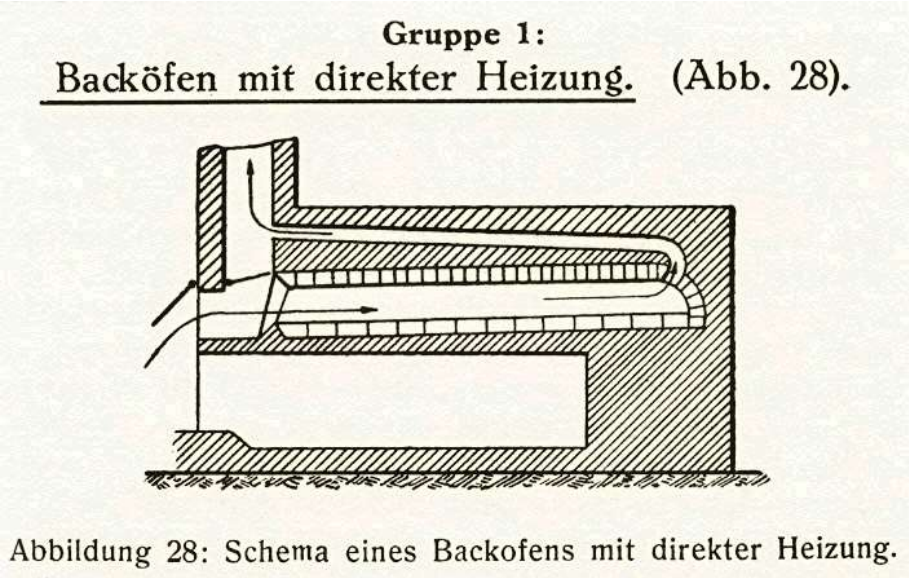
© [hmh, Foto: Klaus A.E. Weber

Am hinteren Gewölbe führten drei Schachtöffnungen zu den der breiten Herdkuppel auf ganzer Länge aufliegenden Rauchkanälen, die zum Rauchabzug in der Anheizphase und insbesondere zur Wärmesteuerung durch manuelle Zugregelung dienten.

Der ständig das Feuer beobachtende Bäcker konnte durch Öffnen und Schließen der Kanäle von der Frontalseite des Backofens her

- die Flammenrichtung regeln
- die Hitze auf die Seiten verteilten
- die Luftzufuhr fördern oder verringern.

So reguliert, erwärmte die entstandene Hitze das Backgewölbe für den dann folgenden Backvorgang gleichmäßig.



Backofenbau um 1929[21]

Auf der steinernen Grundplatte konnte – nach dem Abbrand und Entleeren der Verbrennungsrückstände - gleichzeitig 50 - 60 Brote in Form „eingeschossener“ Brote zu je 1,0 kg durch die langsam abgegebene Speicherhitze schonend ausgebacken werden.[22]

Zur Füllung und Wärmedämmung befand sich über der Brennkammer in der Deckschale eine dicke Schicht aus feinem Lehm, flankiert von groben Bruchsteinen aus örtlichem Buntsandstein.

[21] ZIMMERMANN 2006.

[22] Ergebnis mehrerer eigener Backvorgänge.

Backofen mit herzoglich *vorbeschriebenen Maasse*

Die ehemalige Backstube[23] beherbergte im Erdgeschoss des Wohnhauses vor dem Mittelgebäude den großen, um 1929 als „unbenutzt“ bezeichneten Holzbackofen. Den Fußboden der nicht unterkellerten Backstube soll ehemals eine Lage aus Bundsandsteinplatten gebildet haben.

Das Brennholz wurde im „Backofenkern“ aufgeschichtet und abgebrannt. Durch die direkte Ofenbefeuerung konnte eine sehr hohe Anfangshitze und Einschiesstemperatur erreicht werden, wobei die Backhitze dann langsam und schonend abfiel. Hierdurch war ein natürliches, ursprüngliches Brotbacken möglich.

Freigelegtes Ofengewölbe mit rund 7m² großer Backfläche | September 2007

© [hmh, Foto: Klaus A.E. Weber

Der wahrscheinlich zwischen 1876 und 1888 neu errichtete Backofen weist nach seiner bautechnischen Rekonstruktion[24] annährend die in der von Herzog Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel im Juli 1744 erlassenen Verordnung *vorbeschriebenen Maasse* auf:

[23] fast 13 m² groß, 2,16 m hoch.

[24] 1:1-Rekonstruktion im Rahmen eines Qualifizierungs- und Beschäftigungsprojektes der Kreisvolkshochschule Holzminden von September 2007 bis August 2008

a) die *neu anzulegende Back-Oefen nur ¾ Ellen in der Höhe halten* (42,8 cm ⟶ Baudokumentation: 35,0 cm)

b) der Boden soll von *Barnsteinen 2 Steine hoch gemachet werden* (⟶ Baudokumentation: doppel-lagige Herdplatte)

c) das *Ofen-Loch soll eine Elle breit* (57,07 cm ⟶ Baudokumentation: 58,0 cm) *und 1½ Viertel hoch gemacht* (21,4 cm ⟶ Baudokumentation: 21,0 cm) und auch mit *einer eisernen Thür verwahret* werden.

Direkt auf der leicht ansteigenden Backfläche wurde vom Bäcker das Holzfeuer entfacht, das das flache Ofengewölbe durchzog. An dessen hinterem Ende wurde der heiße Rauch über drei schräge Schachtöffnungen einem dem Ofengewölbe aufgelagerten dreikanaligen, nach vorne spitz zulaufenden Abzugssystem zugeführt (Dreizug-Ofenanlage) und nach außen abgeführt.

Die langen Rauchkanäle führten vom hinteren Teil des Ofens als gemauerte Schamottestein-Gänge über das Gewölbe hinweg durch eine dicke, lockere Auffüllung mit Lehmmaterial (Isolationsmasse) hindurch.

Völlig überraschend wies der vorgefundene Original-Backofen eine Backfläche mit stempelgeprägten Ofensteinen auf, deren Herkunft teilweise auch auf die „Fürstenberger Porzellanfabrik"[25] zurückzuführen ist.

Das Herdgewölbe war aus Ofensteinen gemauert und zur Hitzehaltung von einer isolierenden, feinpulvrigen „Lehmverpackung“ umgeben. Drei dem Ofengewölbe aufliegende und mit Eisenschiebern versehene Rauchkanäle erlaubten es dem Bäcker, die Luftzufuhr und Temperaturverteilung im Herdinnern von der Stirnwand des Backofens aus manuell zu steuern.

Der vorgefundene „Dreizugofen“ wurde wahrscheinlich 1828 im Kontext mit dem Bau des neuen Gemeindebackhauses errichtet, vermutlich zwischen 1876 und 1888 erneuert und längstens bis um 1907 betrieben.

Beim Durchstreichen der dreizügigen Kanäle gaben die Flammengase ihre Hitze auch an die aufgeschüttete lehmhaltige Füllmasse zur Aufspeicherung ab, wodurch eine effektivere Energieausnutzung erzielt wurde. Einerseits konnte dabei das Ofengewölbe selbst besser durchheizt werden, andererseits war die Oberhitze des Backofens gleichmäßiger.

Der Luftzug wurde durch das Öffnen der Backofentür und mit Klappen an den Rauchschächten gesteuert. Die entstandene Hitze erwärmte das innere Backgewölbe gleichmäßig, unterstützt durch das Dreizugsystem.

---

[25] heute: Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG GmbH.

Auf der etwa 7 m² großen steinernen Backfläche konnten dann die „eingeschossenen“ Brote durch die langsam abgegebene Speicherhitze schonend gebacken werden. Das Fassungsvermögen des Ziegelofens dürfte bei über 50 - 60 Broten zu je 1,0 kg Brotteig gelegen haben.

Auch in dem angebauten Spritzenhaus waren keine Spuren eines Schornsteins oder sonstiger Abluftöffnungen zu erkennen. Hieraus kann hergeleitet werden, dass - wie für Backhäuser oft noch um 1800 üblich - die Backofenanlage ursprünglich keinen Schornstein und damit auch keinen geregelten Rauchabzug besaß. Vermutlich quoll der Rauch aus dem Ofen unmittelbar in den davor liegenden Backraum und/oder in den darüber liegenden Gebäudebereich durch eine nachgewiesene Öffnung im mittleren Rauchkanal.

Unmittelbar neben dem Backofen führte linksseitig eine Steintreppe[26] in einen Raum[27] im Obergeschoss des Mittelbaues. Nach mündlicher Überlieferung[28] soll die „Kammer“, in der sich ehemals eine kuppelförmige Aufwölbung unmittelbar über der Backofenanlage befunden haben soll, vormals zur ruhigen Backvorbereitung, zum „Ansetzen“ (Gärprozess) und stundenlangen „Gehen lassen“ des Sauerteiges gedient haben. Durch den darunter befindlichen Holzbackofen soll die Kammer ein besonders günstiges, zugfreies und gleichmäßig temperiertes Raumklima aufgewiesen haben. Über die Treppe seien die im Gärkorb oder in einer anderen Backform ausgeformten Teiglinge nach unten in die Backstube und das fertige Backgut aus der Backstube in die Kammer zur Lagerung bei gleich bleibendem Raumklima getragen worden. Ehemals sei das Mehl als wichtigste Zutat beim Brotbacken hauptsächlich von der Hellentaler Mahlmühle bezogen worden.

Um im Holzbackofen ein gutes Backergebnis zu erzielen, war die genaue Einhaltung der Aufheiz- und Backzeit sowie der Backtemperatur ganz entscheidend, ebenso das Temperaturverhältnis von Ober- und Unterhitze.

Zum Brotbacken musste der Holzbackofen immer vorgeheizt werden, wofür seinerzeit wahrscheinlich „Backespliten“ verwendet wurden. Die Verwendung von Buchenholz hatte den Vorteil einer nicht allzu starken Rauchentwicklung.

Das Brennholz lagerte in einem aus groben Buntsandsteinen gemauerten und mit Lehm verfugten Gewölberaum, welcher sich nur teilweise erhalten links versetzt unterhalb des „Backofenkerns“ befand und in das anstehende Erdreich eingebaut war.

---

[26] etwa 90 cm breite Treppenstufen aus Solling-Buntsandstein.

[27] Fläche von 17,6 m².

[28] Hermine Gobrecht (†), Hellental, in einem Gespräch im Jahr 2007.

War das Holz und die Glut im Backofeninneren abgebrannt, so wurden die Aschereste aus dem Backraum mit einer „Ascheausziehkrücke“ entleert. Die Ofeninnenfläche wurde mit einem Auskehrbesen ausgefegt, mit einer "Bäckerfahne" (langer Stiel mit befestigtem feuchten Lappen) gereinigt und damit die Luft des Backraums angefeuchtet.

Nach dem Ausfegen stand der vorgeheizte Ofen noch für eine gewisse Zeit ab, damit sich die gespeicherte Hitze gleichmäßig im Backraum verteilen konnte. Die Vollisolierung der aus feuerfester Tonerde hergestellten Ofensteine speicherte vormals direkt die hohe Anfangshitze und gab sie dann als Speicherwärme lang anhaltend und gleichmäßig wieder an das Backgut ab.

Die hochwertigen Ofensteine dürften die Feuchtigkeit (Schwitzwasserbildung) optimal aufgenommen und sie während des Bachvorganges wieder an das Backgut abgegeben haben. Somit konnte in der gemeindlichen Ofenanlage durch die hohe Hitzespeicherungsfähigkeit über mehrere Stunden hinweg gebacken werden.

Hatte der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht, wurden die vorbereiteten Brotteiglinge aus ihrer Form auf einen langen, rechteckigen, ovalen oder runden Back- bzw. Brotschieber aus Buchenholz gestürzt, ohne Form in das Ofeninnere „eingeschossen“ und schonend bei abnehmender Speicherhitze gebacken.

War das Backgut ausreichend durchgebacken, wurde es mit einem Backschieber „ausgeschossen“. Die Krustenbildung des Brotes war von der Höhe der Luftfeuchtigkeit im Backofen abhängig und wurde daher durch diese gesteuert.

Hierzu wurde von Dorfbewohner*innen berichtet, dass - nach dem Ascheausfegen – die Bodenplatten des Backraumes mit einem nassen „Feudel“ gewischt wurden, um die Luftfeuchte im Backofen zusätzlich zu erhöhen.

Zu bedenken ist, dass die flache Gewölbestruktur zugleich eine unterschiedliche Backraumhöhe bedeutet. Durch den im gesamten Backraum ungleichen Abstand der Backofendecke zum Backgut entstand eine ungleiche Temperaturverteilung mit ungleichmäßiger Wirkung der Strahlungshitze, was zu ungleichmäßigen Backergebnissen führen konnte. Dies ausgleichend, war während des Backvorganges ein „Umschieben“ des Backgutes erforderlich.

Zum Reinigen der Backfläche reichte es aus, die Bodenplatten mit einem langen Reinigungsbesen abzukehren und danach feucht auszuwischen. Durch den selbst reinigenden Pyrolyse-Effekt („Ausbrennen“) blieb nach jedem Aufheizen der Backofeninnenraum stets geruchs- und geschmacksneutral.

Hitzebeständige Ofensteine mit dem Ziegelstempel „Fürstenberger Porzellan Fabrik“ und „SAC"

Bauhistorisch überraschend war insbesondere die Vielzahl heller, in Ton vermauerter, gestempelter wie auch ungestempelter Ofensteine auffällig.

Ofensteine „Fürstenberger Porzellan Fabrik“

© [hmh, Foto: Klaus A.E. Weber

Insgesamt konnten 53 gestempelte Ziegel bei den Restaurierungsarbeiten am Holzbackofen geborgen werden.[29]

Hierbei war von außerordentlicher Bedeutung der Fund von 39 Stempelziegeln - als vermauerte feuerfeste, kalkhaltige Ofenziegel - mit dem Ziegelstempel „FÜRSTENBERGER PORZELLAN FABRIK“ oder „FÜRSTENBERGER P. F.“.

Den wohl älteren Ziegelstempel „FÜRSTENBERGER P.(orzellan) F.(abrik)“ wiesen 10 Ziegel, mit dem wahrscheinlich jüngeren Ziegelstempel „FÜRSTENBERGER PORZELLAN FABRIK“ 29 Ziegel auf.

[29] Im Rahmen des Qualifizierungs- und Beschäftigungsprojektes der Kreisvolkshochschule Holzminden von September 2007 bis August 2008.

© [hmh, Fotos: Klaus A.E. Weber

© [hmh, Foto: Klaus A.E. Weber

Demnach könnten in der „Fürstenberger Porzellanfabrik“ ehemals vermutlich auch Ziegel hergestellt und regional verhandelt worden sein. Aktenkundig ist die Lieferung

von Ofensteinen an die ehemals herzogliche Eisenhütte „Carlshütte“ in Delligsen. Da im Zeitraum 1876-1888 nachweislich die Porzellanmanufaktur „Fürstenberger Porzellanfabrik“ genannt wurde , ist anzunehmen, dass die Stempelziegel aus jener Zeit stammen und somit eine weitere bauliche Veränderung des Backofens während des letzten Drittels des 19. Jahrhunderts repräsentieren.

Insgesamt 14 Ziegel (26,4 %) trugen die schlichte Stempelprägung „S A C“ mit der Zuordnung zur Glashütte Schorborn von 1859:

- S A: Sollinger, Abraham - Deensen, Kaufmann
- C: Clemens, Heinrich – Schorborn

Backen und Wohnen unter einem Dach

Nach der herzoglichen Verordnung vom Juli 1744 sollten in *kleinen Orten* die Backhäuser *mit Häuslingen die auf das Backen Acht haben, besetzet* werden, die *darauf genaue Achtung gegeben werden, daß in keinem anderen als diesen Oefen gebacken werde*.[30]

Im Kontext der während der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts erfolgten Dorfentwicklung könnte auf der 1792 in der Dorfmitte noch als unbebaut verzeichneten Liegenschaft № 53 vermutlich erst um 1800 eine erste zentrale Fachwerk-Backstube mit angefügtem Backgewölbe errichtet worden sein.

Den Gemeinden wurde gestattet, ihren Backofen zu verpachten und das *zu erhebende Pacht-Geld* der eigenen Gemeindekasse zuzuführen.

Während die „Backstube“ sich im unteren Raum befand, wohnte der Gemeindebäcker, dem der Betrieb des Gemeindebackhauses in Hellental oblag, mit seiner Familie in einer eigenen „Bäckerwohnung“ des zweiteiligen Gebäudekomplexes am alten Mühlenteich.

Der letzte Gemeindebäcker war der 1896 in Hellental geborene Heinrich August Theodor Kempe (genannt „Albert“) gewesen, der sich als Bäckermeister im Dorf mit eigener Backstube selbständig machte. Im größeren Kellerraum des alten Gemeinde_Backhauses hatte er ein „Gänsehaus“ eingerichtet, das im Dorf als „Kempes Gänsestall“ bezeichnet wurde.

1828 │ Bau eines neuen Gemeinde-Backhauses

Es ist zu vermuten, dass ein bislang nicht belegbarer Vorgängerbau um 1828 durch einen zweiteiligen Fachwerkgebäudekomplex ersetzt wurde. Kosten sparend war in dieser Zeit noch brauchbares Abrissmaterial *des dazu angekauften alten Schulhauses* zum *Bau eines neuen Gemeindebackhauses* verwendet worden.

Die gemeindliche Baufinanzierung erfolgte durch ein *Anlehn* in Höhe von 280 Talern vom Herzoglichen Leihhaus in Holzminden.

Erster Pächter des Dorfbackofens im Jahr 1828

Aus der regional weit verbreiteten Müllersippe der *Düvels* erwarb 1828 der Müllermeister Georg Friedrich (Düwell; 10. April 1797 – 04. Juni 1861), Sohn des Müllermeisters Johann Heinrich Ludwig Düfel, die Hellentaler Wassermühle.

[30] NLA WO, 40 Slg 11472 Bl. 3.

Als 31-jähriger Müllenbesitzer pachtete Düvel 1828 das neu errichtete Gemeinde-Backhaus. Georg Friedrich Düvel gilt somit auch als erster Pächter und Betreiber des zentralen Dorfbackofens im 1828 neu errichteten Gemeinde-Backhaus.

Fotografie und Bleistiftzeichnung der profilierten Ofenstütze aus Buntsandstein (Solling)

Um ein stilisiertes Mühlenrad ist die Majuskelinschrift angeordnet:

Georg Düwell │ Müllermeister │ 1828

© Historisches Museum Hellental, Foto: Klaus A.E. Weber

Bleistiftzeichnung: Bildhauer Walter Lüchow, Stadtoldendorf

© Privatsammlung Heinrich Seitz, Hellental

Um 1900 │ Arrest für Übeltäter

Nach mündlich überlieferten dörflichen Erzählungen sei das Gemeindehaus als kommunale Einrichtung auch als Gefängnis für (dörfliche) Übeltäter genutzt worden. Diese seien hier in den vorläufigen Arrest gekommen[31], bevor sie von Gendarmen dem zuständigen Amtsgericht Stadtoldendorf überstellt werden konnten.

Um 1900 bis 2006 │ „Gemeindehaus in Hellental“

In den Jahren 1928/1929 wird ein zweiteiliger, rund 100 m² Grundfläche umfassender Gebäudekomplex mit der Ass.-№ 53 nunmehr als *Gemeindehaus in Hellental* bezeichnet

[31] wahrscheinlich in einem der beiden gemauerten Kellerräume.

und ausschließlich als gemeindliches Wohnhaus (Mietshaus) bis Juni 2006 – also über acht Jahrzehnte hinweg - durch mehrere Generationen von Hellentaler Dorfbewohner*innen genutzt.[32]

Um 1920 bewohnten beispielsweise die Waldarbeiter Karl II Eikenberg (1878-1959) und Heinrich Schoppe (1853-1935) mit ihren Familien das Gemeindehaus.

Auch der letzte Hellentaler Gemeindebäcker, der 1896 geborene Heinrich August Theodor Kempe (genannt „Albert“) bewohnte mit seiner Ehefrau Johanna Minna Frieda das Gemeindebackhaus bis er sich im Dorf mit eigener Backstube selbständig machte.

Im Kellerraum des Backhauses hatte der Bäckermeister ein „Gänsehaus“ eingerichtet, im Hellentaler Volksmund gerne als „Kempes Gänsestall“ bezeichnet.

„Kempes Gänsestall“

© Historisches Museum Hellental

[32] KreisA HOL 3 - Bauakte AZ 440/29 und AZ 507/28.

Aus den im Auftrag der Gemeinde Hellental vom Maurermeister Karl Leue aus Merxhausen 1928 und 1929 erstellten Bauzeichnungen ergeben sich folgende Hinweise zur damaligen einfachen Fachwerkarchitektur und zur sozialen Nutzung des Gemeindehauses im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts:[33]

a) Grundfläche

Gebäudeteil I (teichseitig): 68 m^2

- Länge: 9,70 m; Breite: 7,00 m
- Höhe Grundmauer-Giebel: 8,95 m

Gebäudeteil II: 31,5 m^2

- Länge: 4,50 m
- Breite: 7,00 m
- Höhe Grundmauer-Giebel: 8,95 m

b) Erdgeschoss

an beiden Seiten von außen begehbare „Diele“

linke Seite:

- 1928: 1 „Stube“ (11,4 m^2), unterkellert; 1 Raum (11,6 m^2), unterteilt in „Küche“ (mit Kamin) und „Speise-Kammer“
- 1929: 1 „Stube“; 1 „Küche“

rechte Seite:

- 1928: 1 Raum (12,8 m^2) mit der Eintragung „Altes Backhaus“; 1 „Stube“ (10,6 m^2)
- 1929: 1 „Stube“ mit Kamin, Treppe zum Dachgeschoss, angrenzender Bereich als „unbenutzter Backofen“ bezeichnet (2,8 x 1,8 m); 1 „Küche“

c) Dachgeschoss (Gebäudeteil I) / Obergeschoss (Gebäudeteil II):

linke Seite:

- 1928/29: 1 „Kammer“ (9,2 m^2)

[33] KreisA HOL 3 - Bauakte AZ 440/29 und AZ 507/28; Braunschweigische Anzeigen Nr. 104 vom 04. Mai 1878 und Nr. 214 vom 22. September 1878 (Fotokopien aus der ehemaligen Privatsammlung von Willi Leßmann, Hellental).

rechte Seite:

- 1928: 1 „Bodenraum“
- 1929: 1 „Bodenraum“, 2 „Kammern“ (17,6 m^2 / 11,3 m^2)

Die skizzierten baulichen Veränderungen zeigen deutlich, dass die Gemeinde Hellental mit ihrem Gemeindevorsteher Otto Gehrmann das zweiteilige Gemeindehaus zwischen 1928 und 1929 mit der Zielsetzung baulich veränderte, für sozial benachteiligte Personen einen „angemessenen“ Wohnraum zu schaffen.

Um 1920 bewohnten die beiden Waldarbeiter Karl II Eikenberg (1878-1959) und Heinrich Schoppe (1853-1935) mit ihren Familien das Gemeindehaus; im September 1929 eine weitere Familie.[34]

Auch der letzte Hellentaler Gemeindebäcker, der seit 1923 mit Johanna Minna Frieda (geb. Gehrmann)[35] verheiratete Heinrich August Theodor Kempe[36] (genannt „Albert“) bewohnte mit seiner Ehefrau das Gemeindebackhaus bis er sich im Dorf mit eigener Backstube selbständig machte. Im Kellerraum des Backhauses hatte der Bäckermeister ein „Gänsehaus“ eingerichtet, im Hellentaler Volksmund gerne als „Kempes Gänsestall“ bezeichnet.

1928/1929 | Errichtung zweier „Russischer Rohre“

In den 1920er Jahren wird durch die baurechtliche Abwicklung des folgenden, an sich einfachen Bauvorhabens in Hellental, das behördeninterne Zusammenspiel zwischen der Gemeinde Hellental und der Kreisdirektion Holzminden eindrucksvoll charakterisiert, was durchaus auch an heutige Verhältnisse in der Gemeinde Heinade zu erinnern vermag.

Bei den hierzu vorhandenen baurechtlichen Unterlagen[37] fällt auf, dass die Korrespondenz seitens des Hellentaler Gemeindevorstehers Otto Gehrmann stets handschriftlich erfolgte, die der Kreisdirektion Holzminden hingegen aber mit Schreibmaschine geschrieben. Demnach verfügte die Gemeindeverwaltung von Hellental um 1928/29 noch nicht über eine eigene Schreibmaschine.

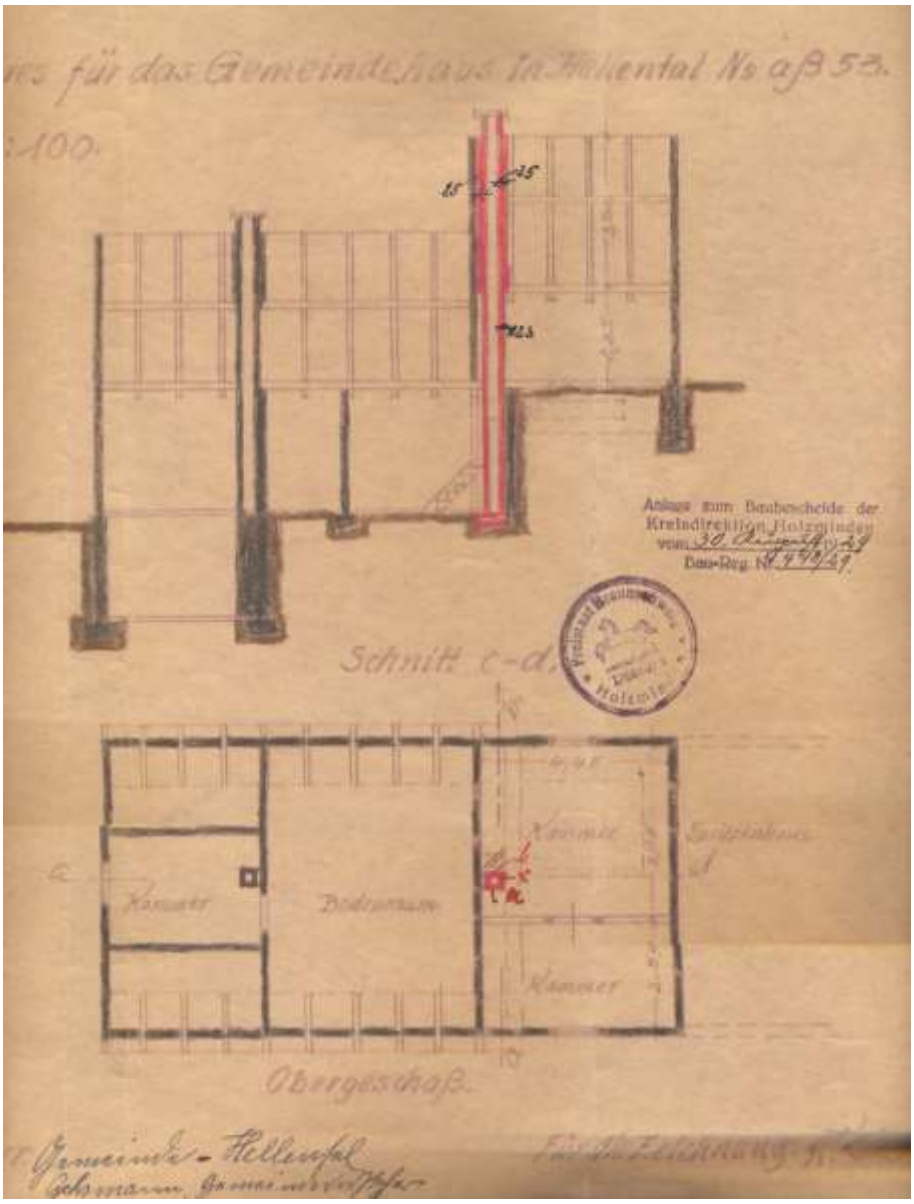
[34] KreisA HOL 3; WEBER, 2005, S. 255 ff.

[35] 1898 in Hellental geboren, Schwester von Otto Gehrmann, dem „letzten Mollenhauer des Sollings“.

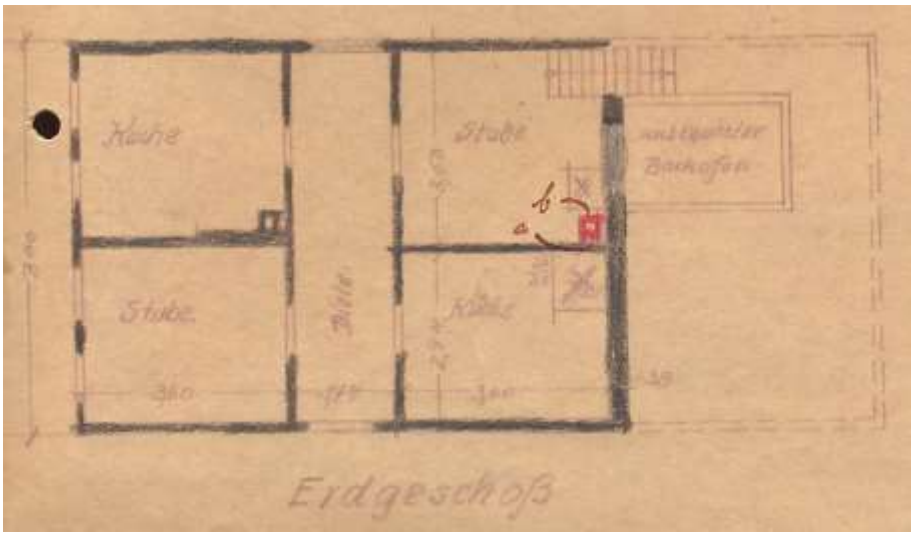
[36] 1896 in Hellental geboren.

[37] KreisA HOL 3 - Bauakte AZ 440/29 und AZ 507/28.

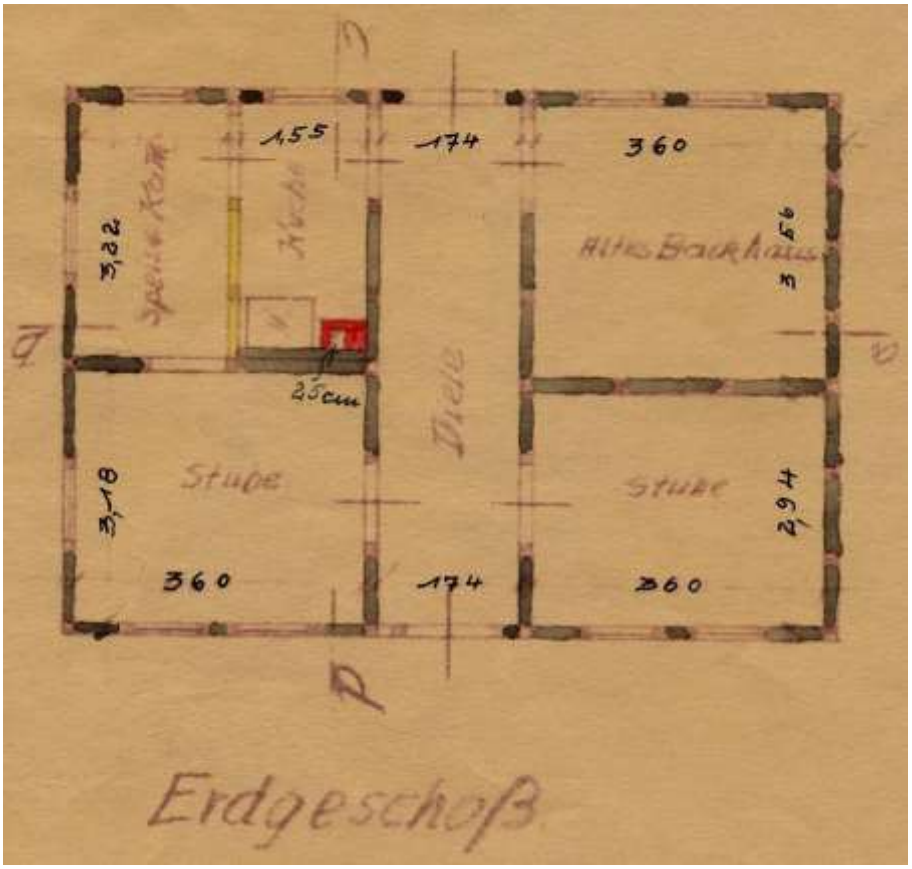
Den beiden folgenden Bauantragsverfahren der ehemals selbständigen Gemeinde Hellental lag die Errichtung von zwei *Russischen Rohren* im Gemeinde(back)haus 1928 und 1929 zugrunde, also die Erstellung zweier besonders langer Schornsteinrohre.[38]



[38] Bei den „Russischen Rohren“, auch „Russische Röhren“ genannt, handelt es sich um eine neue Bauform von Schornsteinen, die seit Ende des 19. Jahrhunderts in Deutschland üblich wurden, möglicherweise nach russischem Vorbild. Diese neuartige, nicht begehbare Schornsteinkonstruktion von > 250 cm^2 Querschnitt ist durch einen engen Querschnitt und den hieraus resultierenden kräftigen Luftzug gekennzeichnet (Rohre für Kochherde und Kamine wiesen einen Querschnitt von > 624 cm^2 auf). Dadurch konnten erstmals weiter entfernt stehende Öfen mit langen Ofenrohren angeschlossen werden. Mit dem kräftigeren Rauchabzug stieg zugleich aber auch die Gefahr des Funkenfluges über das Dach. Somit konnten „Russische Rohre“ erst eingeführt werden, nach dem sich harte, eher feuerbeständige Dachdeckungen mit Ziegel oder (Buntsand-)Stein durchsetzten.



„unbenutzter Backofen“



„Altes Backhaus“

Ausschnitte aus Bauzeichnungen zum Hellentaler Gemeindehaus | 1928/1929

© Historisches Museum Hellental

Am 16. August 1928 fertigte der Gemeindevorsteher Gehrmann einen an die Kreisdirektion in Holzminden gerichteten Bauantrag, da Gemeinde Hellental als Bauherr hierselbst beabsichtigt, auf ihrem in der hiesigen Gemeinde belegenen Grundstück Nr. ass. 53 ein für den baufällig gewordenen steichbaren Schornstein, Russischrohr, sowie Beseitigung der Wand zwischen Küche und der daneben liegenden Kammer zu errichten. … Gegen das Bauvorhaben sind seitens der Ortsbaukommission und seitens der Ortspolizeibehörde keine Einwendungen zu erheben … Durch die Lage des beabsichtigten Baues, der sich innerhalb des Ortsbaugrundes befindet, wird gegen den genehmigten Ortsbauplan nicht verstoßen.

Erst etwa eine Woche später, am 24. August 1928, war dieser Bauantrag bei der Kreisdirektion Holzminden eingegangen.

Die mit der „gefälligen Prüfung" des Bauantrags befasste Hochbauabteilung des Bauamtes Holzminden berichtete der Kreisdirektion bereits am 28. August 1928, dass dieser unter folgenden Bedingungen genehmigt werden könne:

1. Russ. Rohr und Feuerungsanlagen sind nach den Vorschriften des anliegenden Merkblattes unter III und IV auszuführen.

2. Bei Aufstellung des Küchenherdes muß das verputzte Holzwerk 45 cm entfernt bleiben. Die Brandmauer ist entsprechend zu verlängern.

3. Das russ. Rohr ist an Fachwerkswänden mit 25 cm starkem Vollmauerwerk zu versehen. Die Hohlräume sind unzulässig.

Nur zwei Tage später, am 30. August 1928, wurde die Verfügung der Kreisdirektion erlassen, wonach der Gemeinde Hellental die Ausführung des Bauvorhabens unter den von den technischen Behörden empfohlenen Bedingungen gestattet wurde.

Der kostenpflichtige Baubescheid wurde für die Hellentaler Gemeinde ausgefertigt, ihr *durch Vermittlung der Ortspolizeibehörde*[39] zugestellt und ein Eintrag in das Bauregister vorgenommen.[40]

In den darauf folgenden Monaten September bis November war im Gemeindehaus offenbar das (erste) „russische Rohr" fertig gestellt worden, denn am 07. Dezember 1928 stellte der Gemeindevorsteher Gehrmann bei der Kreisdirektion den folgenden Antrag:

---

[39] Ortsbaukommission von Hellental: Karl Brackmann, Heinrich Seitz, Georg Sturm. Diese vermerkten am 15. August 1928 und am 22. August 1929 handschriftlich, dass „kein Hindernis" entgegenstehe. Orts-Polizeibehörde: Otto Gehrmann I, zugleich Gemeindevorsteher von Hellental.

[40] KreisA HOL 4 - Kreisdirektion Holzminden: Bau-Reg. Nr. 508/28.

Die Transformatorenstation der Gemeinde Hellental ist fertig gestellt und wird hiermit Antrag auf Abnahme derselben gestellt. Desgleichen ist auch der Schornstein im Gemeinde-Bachhaus Nr. ass. 53 fertig gestellt, wofür ich hiermit gleichzeitig Antrag auf Abnahme desselben gestellt wird.

Im weiteren Verlauf gerieten der Abschluss des genehmigten Bauvorhabens und die Inbetriebnahme des neuen Schornsteins wegen bauaufsichtlich festgestellter Mängel in erheblichen Zeitverzug. Mit Schreiben vom 05. März 1929 ersuchte die Kreisdirektion den *Herrn Gemeindevorsteher in Hellental*, mitzuteilen, ob die im Schreiben der Kreisdirektion vom 11. Januar 1929 *bezeichneten Mängel der beiden im Gemeindehaus neuerbauten Schornsteine restlos beseitigt sind*.

Zuvor hatten sich *bei der Schlussabnahme von beiden im Gemeindehaus neugebauten Schornsteinen* am 08. Januar 1929 durch die Hochbauabteilung des Bauamtes Holzminden nämlich Mängel bzw. Beanstandungen ergeben:

1. Unter dem Küchenherd fehlt die feuersichere Unterlage.

2. Vor dem Stubenofen fehlt das Ofenblech.

Vermerkt ist auch, dass die restlichen Arbeiten baldigst auszuführen seien und nach Erledigung Mitteilung zu machen sei.

Am 14. März 1929 antwortete der Gemeindevorsteher Gehrmann handschriftlich auf dem Eingangsschreiben der Kreisdirektion:

Zurück mit dem Bemerken, daß ich sofort nach erhaltener Verfügung Herrn Dörries Schmiedemeister in Merxhausen in dieser Sache beauftragt habe und nehme ich an, daß die Verzögerung auf Krankheit zurückzuführen [ist]. *Ich werde erneut Auftrag erteilen und sobald die Mängel beseitigt sind, der Kreisdirektion berichten.*

Schließlich verfügte die Kreisdirektion am 25. April 1929 die *Anfrage bei Ortsvorsteher in Hellental, ob die Mängel im Gemeindehaus nun beseitigt sind. Eine weitere Verzögerung ist nicht zulässig*. Zwölf Tage später, am 06. Mai 1929, berichtete der Gemeindevorsteher Gehrmann der Kreisdirektion *zur Nachricht, daß die im Gemeindehause durch den Neubau des Schornsteins vorhandenen Mängel nunmehr beseitigt sind*.

Die Kreisdirektion verfügte schließlich erst am 31. Juli 1929 eine Abnahmebescheinigung für die Gemeinde Hellental als Bauherrn und *zur Nachricht* eine Abschrift der Bescheinigung an die Landesbrandversicherungsanstalt in Braunschweig - fast ein Jahr nach Stellung des Bauantrages der Hellentaler Gemeinde und rund 11 Monate nach der Genehmigung des Bauantrages durch die Kreisdirektion Holzminden.

Etwa ein Jahr nach Beantragung eines ersten Schornsteinneubaus im Gemeindehaus fertigte am 22. August 1929 der Gemeindevorsteher Gehrmann einen weiteren, an die

Kreisdirektion Holzminden gerichteten Bauantrag, da die Gemeinde Hellental *hierselbst beabsichtigt, auf ihrem in der hiesigen Gemeinde belegenen Grundstück Nr. ass. 53 einen Schornstein (Russischesrohr) zu errichten.*

Erneut wurden gegen das Bauvorhaben seitens der Ortsbaukommission und der Ortspolizeibehörde keine Einwendungen erhoben. Nunmehr ging bereits einen Tag später der Bauantrag bei der Kreisdirektion Holzminden ein.

Die Hochbauabteilung des Bauamtes Holzminden prüfte erneut das Bauvorhaben und berichtete der Kreisdirektion am 26. August 1929, dass dieser unter folgenden Bedingungen genehmigt werden könne:

1. Das russ. Rohr und die Feuerungsanlage sind nach Maßgabe des Merkblattes unter III und IV auszuführen.

2. Die Wangen a und b des russ. Rohres sind auf den Fundamenten mit 25 cm Stärke zu beginnen und bis zur Dachbalkenlage auszuführen.

3. Der Küchenherd kann nur aufgestellt werden, wenn die Scheidewand massiv ist.

4. Der Ofen in der Kammer über dem Backofen muß an der mit x bezeichneten Stelle stehen.

Der kostenpflichtige Baubescheid der Kreisdirektion erging an die Gemeinde Hellental postwendend am 30. August 1929 und wurde ihr erneut *durch Vermittlung der Ortspolizeibehörde* zugestellt. Es erfolgte ein Eintrag in das Bauregister.[41] Am 19. September 1929 berichtete der Hellentaler Gemeindevorsteher Gehrmann der Kreisdirektion (Bauamt):

Der Rohbau des Schornsteines im Gemeindebackhaus ist fertig gestellt und bitten um deren Abnahme. Ich bemerke dabei, dass die Arbeiten ordnungsgemäß und mit vorschriftsmäßigem Material ausgeführt sind. Da die Familie noch in der Wohnung wohnt und wohnen muss, kann vielleicht diese Vorabnahme gleichzeitig mit der Schlußabnahme erfolgen.

Das Hochbauamt teilte am 28. Oktober 1929 der Kreisdirektion mit, dass die Gebrauchsabnahme als *Schlußabnahme zu Beanstandungen keinen Anlass* gegeben habe, woraufhin die Kreisdirektion am 07. November 1929 eine Abnahmebescheinigung für die Gemeinde Hellental und *zur Nachricht* eine Abschrift der Bescheinigung an die Landesbrandversicherungsanstalt in Braunschweig verfügte.

Die aktenkundigen Kostenrechnungen der Kreisdirektion Holzminden an die Gemeinde Hellental als Bauherrn weisen insgesamt einen Gebührenumfang von 61 Reichsmark

[41] KreisA HOL 5 - Kreisdirektion Holzminden: Bau-Reg. Nr. 440/29.

und 35 Reichspfennigen für die Errichtung der beiden Schornsteine im Gemeindehaus aus.[42]

1875-1984 | Angebautes Spritzenhaus der Freiwilligen Feuerwehr Hellental

An den mittleren Gebäudeteil ist das laut Giebelstein auf 1875 datierte, massiv gemauerte Spritzenhaus der Freiwilligen Feuerwehr Hellental angebaut. Es wurde über 100 Jahre - bis 1984 - als Hellentaler Feuerwehrgerätehaus genutzt.

Der Gebäudeteil ist schmaler als die vorderen Teile des Hauses und besteht lediglich aus einem Raum, der aus massivem Bruchsteinmauerwerk gebaut ist und heute im nördlichen Giebel ein zweiflügeliges Holztor aufweist.

[42] KreisA HOL 3 - Bauakte AZ 440/29 und AZ 507/28. In der archivierten Bauakte sind auch zwei farbige Zeichnungen *„zum Neubau“* (August 1928) und „über die Herstellung“ (August 1929) *„eines russischen Rohres für das Gemeindehaus in Hellental № aß. 53“* enthalten, die beide von Karl Leue, einem im Mai 1907 in Merxhausen geborenem Maurermeister, für die Gemeinde Hellental zu den jeweiligen Bauanträgen gefertigt worden waren. Die Bauzeichnungen vermitteln einen recht guten Überblick über die Nutzung und Umgestaltung des Erd- und des Dach- bzw. Obergeschosses um 1928/29 und insbesondere die Lage und Größe des ehemaligen Backofens.

Brotzubereitung und Steuerung des Backvorganges

Jenseits heutiger Industrialisierung des Brotgewerbes wird in dem restaurierten Dorfbackofen in Hellental wieder duftend frisches Brot gebacken - im Solling seit jeher mehr als ein bloßes Lebensmittel.

Traditionell, vornehmlich mit frisch gemahlenem Vollkornmehl aus der regionalen Getreidemühle gebackenes Brot enthält wichtige Nährstoffe und hochwertiges Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe sowie wertvolle, für die Verdauung und den Stoffwechsel wichtige pflanzliche Ballaststoffe.

An ausgewählten, öffentlich bekannt gegebenen Backtagen backt das Hobby-Backteam aus dem Mehl regionaler Getreidesorten Brote mit besonderem Geschmack und unverkennbar feinem Aroma - aufgrund des „Holzbackofeneffektes". Neben der Vorliebe zum traditionellen Brotbacken spielt die Backgemeinschaft und das Zusammenarbeiten am Backofen eine wichtige Rolle.

© [hmh, Foto: Klaus A.E. Weber

Regionales Mehl aus der „Bartels-Mühle"

Zum traditionellen Brotbacken wird frisch zubereitetes, hochwertiges regionales Roggen-, Weizen- und Dinkelmehl von der alten Wassermühle von Georg Bartels (allgemein „Bartels Mühle" genannt) verwendet.

Die nahe gelegene Getreide- und Ölmühle steht - seit dem 17. Jahrhundert nachweisbar - im benachbarten Sollingranddorf Mackensen.

Zubereitung von Hefe- und Natursauerteig

Der Vorteig für das „Hefe-Mischbrot" wird am Vorabend des Backtages in abgestimmter Menge in einer Teigschüssel angesetzt aus

- Weizenmehl Type 1050
- Roggenmehl Type 1150
- Dinkelmehl Type 1050
- Hefe
- etwas Wasser
- Brotgewürz (Fenchel, Anis, Koriander, Kümmel)

und über Nacht abgedeckt stehen gelassen.

Am frühen Vormittag des Backtages wird dem Vorteig noch Salz und reichlich Wasser zugegeben. Der Brotteig wird kraftvoll durchgeknetet und die homogene Masse abgedeckt über etwa 1 Stunde zum Gären in einem warmen Raum ruhen gelassen. Dann wird der Teig noch einmal kurz durchgeknetet bis er glatt und geschmeidig ist.

Danach werden einzelne Portionen des vorbereiteten Sauer- oder Hefeteigs auf einer Gleichgewichts-Balkenwaage – einer Bäckereiwaage für Brotteig, um 1900 - genau abgewogen und die weichen, runden Brotlaibe in Gärkörbchen zum weiteren „Gehen" gelegt.

Als im 19. Jahrhundert und zu Beginn des 20. Jahrhunderts in den Sollingdörfern noch selbst Brot gebacken wurde, pflegten die backenden Frauen zuhause drei Kreuze über dem Brotteig (Sauerteig) zu machen, um die Hexen von ihm fern zu halten. Schnitt der alte Bauer Nickel aus Dinkelhausen ein Brot an, machte er stets zuerst drei Kreuze unter dem Brotlaib und sprach „*In Gottes Namen*“.[43]

[43] SOHNREY 1936, S. 267.

Zum Brotbackvorgang im Innenbefeuerungsofen

I. Aufheizen mit Buchenholz aus dem Solling

In dem restaurierten Herdgewölbe wird über die Einschuböffnung direkt auf der leicht ansteigenden Backfläche aus trockenem Buchenholz ein knisterndes Feuer entfacht, das dann lodernd den Herdinnenraum nach hinten durchzog.

Die sich beim mehrstündigen Aufheizen entwickelnden Rauchgase werden durch drei Schachtöffnungen über in ganzer Länge der Brennkammer aufliegenden Rauchkanäle und den neu errichteten Schornstein abgeführt.

Die bei der Restaurierung mit neuen eisernen Drosselschiebern versehenen Rauchabzüge - gleicher Länge und somit gleichem Zugverhaltens - erlauben von der Stirnseite des Backofens her, die Luftzufuhr und Temperaturverteilung im Herdinnern manuell zu steuern. Durch Öffnen und Schließen der Kanäle kann die Flammenintensität und -richtung geregelt, die Anfangshitze auf die Seiten verteilt und die Luftzufuhr gefördert oder verringert werden.

Beim Anheizen des Museumsbackofens mit Buchenholz

© [hmh, Foto: Klaus A.E. Weber

So optimal reguliert, erwärmte die entstandene Hitze das Backgewölbe für den dann folgenden Backvorgang lange anhaltend und gleichmäßig.

Über einen Zeitraum von etwa vier Stunden Aufheizzeit wird das Herdgewölbe des Steinbackofens frühmorgens durch Feuerholz für eine lang anhaltende Ofenhitze angeheizt.

Hierzu wird über die Einschuböffnung direkt auf der leicht ansteigenden Backfläche aus trockenem Buchenholz ein knisterndes Feuer entfacht, das lodernd den großen Herdinnenraum nach hinten durchzieht.

Der Holzbedarf beträgt etwa 0,5 m^3 getrocknetes Buchenholz [ca. 0,5 Raummeter]. Hierfür sind in dem Mauergewölbe unter der historischen Herdplatte etwa 0,5 m^3 getrocknetes Buchenholz lose aufgeschichtet, was ca. 85 l Heizöl oder ca. 85 m^3 Erdgas entspricht.

Dabei sind die Eigenschaften des Hartlaubholzes Rotbuche (*Fagus sylvatica*) als klimafreundlicher Brennstoff entscheidend:

- neutrale CO_2-Bilanz
- hoher Heizwert - entwickelt viel Glut
- gleichmäßige, lang anhaltende Nutzwärme
- preisgünstig verfügbar, da im Solling heimisch.

II. Ausräumen mit „Aschekratzer" und „Bäckerfahne"

Nach dem Abbrennen des Buchenholzes und der Glut werden die Aschereste mit dem Aschekratzer (Ascheausziehkrücke) aus dem Backofen gezogen. Die Ofeninnenfläche wird mit einem Auskehrbesen ausgefegt und mit einer „Bäckerfahne" (langer Stiel mit befestigtem feuchten Lappen) feudelnd gereinigt.

III. Einschießen der Brotteiglinge

Ist nach der hohen Anfangsbacktemperatur (ca. 320° C) eine Einschieß-Temperatur von ca. 280° C erreicht, werden auf der großen Grundplatte nach einer kurzen Abstehzeit gleichzeitig die vorbereiteten Brotlaibe mit dem hölzernen Brotschieber „eingeschossen“.

Die hohe Anfangsbackhitze fällt über Stunden hinweg allmählich ab. Durch die langsam abgegebene Speicherwärme der Ofensteine des Herdgewölbes wird das Backgut über etwa 1 Stunde schonend und gut ausgebacken.

Einschießen eines Brotteiglings

© [hmh, Foto: Klaus A.E. Weber

IV. Ausschießen mit dem Holzschieber

Ohne Nachzuheizen werden nach gelungenem Abschluss des Backvorgangs die in bester Qualität gebackenen Brote mit dem langstieligen Holzschieber „ausgeschossen“.

Nach dem „Ausschießen" durchzieht der Duft von frisch gebackenem Brot das alte Dorfbackhaus und die Museumsräume.

Gemeinde-Backhaus als regionalhistorisches Kulturdenkmal

Seine Sicherung und Teilrestaurierung

Von Beginn an war das Dorfbackhaus im kommunalen Eigentum, zunächst von der ehemals selbständigen Gemeinde Hellental, seit 1976 bis heute von der Gemeinde Heinade.

Zweifelsohne bedurfte das in die Jahre gekommene, alte Gemeinde-Backhaus dringend einer umfassenden Sicherung und Restaurierung. Im Rahmen der Hellentaler Dorferneuerung war 1995 eines der Ziele vorläufiger planerischer Überlegungen, das alte Backhausgebäude samt dem ehemaligem Feuerwehrgerätehaus zum „Heimatmuseum“ umzunutzen.

Trotz dieser wegweisenden, das Dorf nachhaltig erneuernden Perspektive, blieb der alte Gebäudekomplex bis zum Juni 2006 gewissermaßen zweckentfremdet zu Wohnzwecken vermietet.

Der Bau des Innenbefeuerungsofens

Das Konstruktionsprinzip des vorgefundenen Steinbackofens entspricht dem aus dem Mittelalter übernommenen Backofenbau mit direkter Innenbefeuerung. Als kunsthistorisch „profanes Hausgerät“ spiegelt der Einschießofen die ursprünglichste Grundform des Backofens wider. Innen direkt mit Holz befeuerte Backöfen gelten historisch als die schwierigsten für das Brotbacken.

Wie auch die heutige Nutzung des restaurierten Backofens an den Museumsbacktagen zeigt, ist das Aufheizen des Steinbackofens mit einer Herdsohle von rund 7 m^2 aufwändig, anstrengend und kostspielig.

Die Ofenbefeuerung erfolgte und erfolgt auch heute mit dem Hartlaubholz Rotbuche. In dem Gewölbe unterhalb des Backraumes werden ca. 0,5 Raummeter getrocknetes Buchenholz lose aufgeschichtet.

Im Steinbackofen hält die Temperatur lange an, wobei die Ofensteine ihre Wärme allmählich an den eingeschossenen Brotteig abgeben. Ist die Temperatur zu Beginn des Aufheizens sehr hoch, so fällt sie im Laufe der Zeit langsam ab. Das Backen im Steinbackofen verleiht dem Brot ein kräftiges Aroma.

[hmh_Blog 2023.7

Die Restaurierung

Im Juni 2006 wurden die geradflächige Stirnwand und danach die weitgehend erhaltene robuste Originalanlage des großen gemauerten Steinbackofens freigelegt.

Das in seiner historischen Bausubstanz gefährdete Fachwerkgebäude wurde von September 2007 bis August 2008 teilweise restauriert. Hierbei sollten in besonderem Maße Aspekte des Denkmalschutzes und der Nachhaltigkeit berücksichtigt werden. Das Fachwerkgebäude beschränkte sich in seiner zum Teil historischen Authentizität auf wenige Baumaterialien.

Durch eine reflektierte Verwendung „moderner und gängiger“ Baustoffe im Zusammenspiel der Rückbesinnung auf „materialgerechte“ Baustoffe konnte einerseits der heutigen Nutzung als Museum, andererseits der Denkmalpflege Rechnung getragen werden.

Der zu Beginn des 20. Jahrhunderts stillgelegte Backofen befand sich im mittleren Anbau des Dorfbackhauses, wohingegen die Befeuerung und Bestückung vom Haupthaus aus erfolgte. Die Brennkammer lag auf einer gemauerten Tonne in der gestapelt küchenfertiges Brennholz zum Trocknen gelagert worden war.

Die konstruktive Ausführung der Originalanlage umfasste die ovale Herdsohle (Backplatte), das walzenförmige Herdgewölbe (Brennkammer) und drei Zugkanäle.

Die Originalanlage des Innenbefeuerungsofens wurde rückgebaut, bauhistorisch erfasst und materialgerecht wie maßstabsgerecht nach historischem Vorbild zum traditionellen dörflichen Brotbacken betriebsfähig instand gesetzt.

Das Fachwerkgebäude beschränkte sich in seiner zum Teil historischen Authentizität auf wenige Baumaterialien.

Durch eine reflektierte Verwendung „moderner und gängiger“ Baustoffe im Zusammenspiel der Rückbesinnung auf „materialgerechte“ Baustoffe konnte einerseits der heutigen Nutzung, andererseits der Denkmalpflege Rechnung getragen werden. So entstand durch den nutzungsgerechten Umbau des Gesamtgebäudes sowie durch die Instandsetzung des Steinbackofens ein Museumsgebäude mit angeschlossenem Museumsbackofen nach historischem Vorbild.

Die Originalanlage des Innenbefeuerungsofens wurde rückgebaut, bauhistorisch erfasst und materialgerecht wie maßstabsgerecht nach historischem Vorbild zum traditionellen dörflichen Brotbacken betriebsfähig instand gesetzt.

Das Fachwerkgebäude beschränkte sich in seiner zum Teil historischen Authentizität auf wenige Baumaterialien.

Freilegung der Originalofenanlage │ September 2007

Treppe, Brennkammer mit gemauerter Tonne zur Brennholzlagerung

© [hmh, Foto: Klaus A.E. Weber

Durch eine reflektierte Verwendung „moderner und gängiger“ Baustoffe im Zusammenspiel der Rückbesinnung auf „materialgerechte“ Baustoffe konnte einerseits der heutigen Nutzung, andererseits der Denkmalpflege Rechnung getragen werden. So entstand durch den nutzungsgerechten Umbau des Gesamtgebäudes sowie durch die Instandsetzung des Steinbackofens ein Museumsgebäude mit angeschlossenem Museumsbackofen nach historischem Vorbild.

Juni 2006 bis August 2008

Im rund 180 Jahre alten, sanierungsbedürftigen Gemeinde-Backhaus konnte am 03. Juni 2006 u.a. von der Hellentaler Arbeitsgruppe des Heimat- und Geschichtsvereins für Heinade-Hellental-Merxhausen e. V. die alte Originalanlage eines mit Holz direkt beheizten Steinbackofens freigelegt und heimatpflegerisch erstmals näher erforscht werden.

Zweifelsohne bedurfte das in die Jahre gekommene Gemeinde-Backhaus dringend einer umfassenden Restaurierung. Durch die ortsheimatpflegerische Initiative wurde das in seiner historischen Bausubstanz erheblich bedrohte Fachwerkgebäude von September 2007 bis August 2008 durch ein Qualifizierungs- und Beschäftigungsprojekt der

Kreisvolkshochschule Holzminden mit dem Ziel restauriert, die berufliche Qualifizierung junger Menschen mit der Förderung der dörflichen und kulturtouristischen Infrastruktur zu verbinden (Jugendwerkstatt).[44]

Maßstabsgerechte Instandsetzung des Backofens │ Januar 2008

© [hmh, Foto: Klaus A.E. Weber

Den gemeindlichen Sanierungsstau vergangener Jahrzehnte auflösend, wurde am 18. September 2007 im Gemeinde-Backhaus mit umfänglichen, drei Abschnitte umfassenden Sanierungsmaßnahmen begonnen. Der stillgelegte Backofen befand sich zu Beginn der Erkundungs- und Sanierungsmaßnahmen unter dem erdgeschossigen Holzfußboden des mittleren Anbaus des dreigliedrigen Gebäudekomplexes (Haupt-/Anbau des Gemeinde-Backhauses, Spritzenhaus). Ursprünglich wurde der Holzbackofen vom Erdgeschoss des Haupthauses aus befeuert und bestückt.

[44] Das Qualifizierungsprojekt der Kreisvolkshochschule wurde aus Mitteln der Europäischen Union, des Landkreises Holzminden, der Gemeinde Heinade, der Agentur für Arbeit und der Arbeitsgemeinschaft zur Arbeitsvermittlung Holzminden finanziert, von der Arbeitsgruppe Hellental des Heimat- und Geschichtsvereins Heinade-Hellental-Merxhausen e.V. unterstützt und vom Hellentaler Ortsheimatpfleger fachlich beratend begleitet.

MUSEUM IM BACKHAUS │ Glas & Brot im Solling

Ausstellungshaus des HISTORISCHEN MUSEUMS HELLENTAL

Durch den nutzungsgerechten Umbau des Fachwerkgebäudes aus dem frühen 19. Jahrhundert sowie durch die Instandsetzung des Backofens entstand das MUSEUM IM BACKHAUS mit angeschlossenem Museumsbackofen als eines der beiden Herzstücke im Ausstellungsprojekt WALD|GLAS|DORF des HISTORISCHEN MUSEUMS HELLENTAL - wie ein Freilichtmuseum mit begehbarer Geschichte.

© [hmh, Foto: Mechthild Ziemer

Als kultureller Entdeckungsort in der Glaslandschaft der Solling-Vogler-Region betätigt sich das Museumshaus aktiv an der Erforschung, Dokumentation, Bewahrung und Vermittlung der regionalen Glas- und Backhausgeschichte.

Das glashistorische Erbe des Hellentals im Glaserzeugungskreis Solling mit seinen zahlreichen Waldglashütten, die Geschichte des Glasmacherortes und späteren Waldarbeiter- und Landhandwerkerdorfes Hellental sowie des gleichnamigen Grünlandtales ist seit jeher eng mit der historischen Holznutzung des Sollingwaldes verbunden.

Im Spiegel gesellschaftlicher Entwicklungen wird in dem historischen Ausstellungshaus Zeugnissen und Spuren von Glasmachern nachgegangen - zugewanderten Glasprofis im Umfeld des "Alten Tals der Glasmacher" im Solling.

Wie bei vielen anderen traditionellen Berufen, so war einst sozialgeschichtlich auch der Beruf der Glasmacher von Mobilität und Migration gekennzeichnet.

In dem wald- und wasserreichen Grenzraum des abgelegenen Hellentals, einem alten Kleinraum der Glasherstellung im Solling, erblühte seit dem späten 12. Jahrhundert die faszinierende „heiße Kunst" der manuellen Glasherstellung.

Ein Highlight des Museums: Glashafen des späten 12. Jahrhunderts

© [hmh, Foto: Klaus A.E. Weber

Drei Themenbereiche - kompakt präsentiert

Im Rahmen des Ausstellungsprojekts WALD│GLAS│DORF werden IM MUSEUM IM BACKHAUS auf 112 m² drei Themenbereiche kompakt präsentiert.

Der Themenbereich „ALTES GLAS" führt in einer Zeitreise zwischen Orient und Okzident durch historische Epochen des Kulturgutes Glas. Ein Rundgang durch den Themenbereich „GLAS IM SOLLING" vermittelt Einblicke in die Geschichte des „Alten

Tals der Glasmacher", wo archäologische Spuren vom Mittelalter bis zur frühen Neuzeit dessen glashistorisches Erbe bezeugen.

Wenn der alte Museumsbackofen aufgeheizt und frisches Brot auf traditionelle Weise gebacken wird, steht im Vordergrund der alltagskulturelle Themenbereich „BROT IM SOLLING".

Hier können die Museumsbesucher*innen der seit 1744 verpflichtenden Einrichtung von Gemeinde-Backhäusern unter braunschweigischen Herzog Carl I. nachgehen.

© [hmh, Foto: Klaus A.E. Weber

Literatur

LESSMANN, WILLI (Hg.): Das Hellental, seine Geschichte und seine Menschen. Hellental 1984.

RAULS, WILHELM: Deensen, Braak und Schorborn - drei Dörfer vor dem Solling. Holzminden 1983.

RÖNTGEN, R. E.: Deutsche Porzellanmarken von 1710 bis heute. 6. Aufl. Regenstauf 2007.

SOHNREY, HEINRICH: Die Sollinger. Berlin 1936.

TACKE, EBERHARD: Die Entwicklung der Landschaft im Solling. Ein Beitrag zur Wirtschaftsgeschichte und zur Geschichte der Siedlungsplanung in Niedersachsen. Schr. Wirtschaftswiss. Ges. Stud. Nieders. N.F., Bd. 13, 213 S., 14 Abb., 36 Tab. Oldenburg 1943.

WEBER, KLAUS A.E.: Waldglashütten in den Solling-Forsten des Hellentals. Beiträge zur Glashüttengeschichte im Solling vom 12./13. bis 18. Jahrhundert. Teil IV Glashütten der Frühen Neuzeit im Umfeld des Hellentals - 1. Hälfte 18. Jahrhundert. Sollinger Heimatblätter. Zeitschrift für Geschichte und Kultur. 4/2012, S. 15-24.

ZIMMERMANN, A.: Backofenbau. 2. Reprintaufl. Leipzig (1929) 2006.

Archive

- Kreisarchiv Holzminden │ Signatur: KreisA HOL [ID Nr]
- Niedersächsisches Landesarchiv/Abteilung Wolfenbüttel │ Signatur: NLA WO [vormals NStAWb]

Herzogliche Verordnung vom 4. Juli 1744[45]

Von Gottes Gnaden, Wir, Carl

Herzog zu Braunschweig und Lüneburg etc.

Es ist billig / sowol in Betracht des Publici, als einzelner Personen / für eine schädliche Sache anzusehen / daß im Weser=Distri= cte fast ein jeglicher Einwohner seinen eigenen / und noch dazu übel an= gelegten / und auf die Holz=Menage gar nicht eingerichteten Back=O= fen hat. Es ist natürlich / daß die Erricht= und Unterhaltung so vie= ler Back-Oefen und Back=Häuser / einen ungemein grossen Aufwand an Bau=Holze erfordert / und es ist eine ausgemachte Sache / daß bey so vielen privat-Backereyen / ungleich mehr / und wol 3 bis 4 mahl so viel Holz und Waasen verbrauchet werden / als wenn in einer jeg= lichen Gemeinde ein einziges / oder nach Beschaffenheit der Grösse des Ortes zween Gemeinde Back=Häuser / und in einer Stadt oder Fle= cken ebenfalls nur einige wenige Back=Häuser vorhanden sind Die= se Betrachtungen / und der damit verknüpfte eigene Nutzen Unserer ge= treuen Unterthanen / haben Uns bewogen / nachfolgende Verordnung zu machen / welche Wir aufs genaueste und sorgfältigste beobachtet wissen wollen.

1.

Ist wie obgedacht gewiß / daß bey einer so grossen Menge Back= ofen / an Holz und Waasen / vieles überflüssiger und unnötiger Weise verbrennet werde / da nicht nur in einem Ofen / der wohl angelegt / wenn er einmahl durchgeheizet ist / nacheinander mit wenigerm Holze /

[45] NLA WO, 40 Slg 6339 Bl 1.

eben so viel kann gebacken werden / als in dreyen anderen / zu einer jeg=
lichen geringen Quantität Brodes besonders geheizten Ofen / sondern
es brauchtet auch ein Becker in einem Ofen / der beständig geheizet wird /
kaum halb so viel Holz und Waasen / als zu Heizung dreyer Ofen /
welche etwa alle 8 Tage einmahl geheizet werden / nötig ist; Wozu
noch dieses kommt / daß derer privatorum Back=Oefen / ausser denen
Häusern gemeiniglich frey liegen / und dem Winde und Wetter expo-
niret sind / dahero bey strenger Kälte / wol zweymahl so viel Holz / zu
Derselben Heizung / als zu einem im Hause liegenden / mithin der rau=
hen und kalten Luft nicht exponirten Back=Ofen erfordert wird. Es
Ist dahero Unser gnädigster Wille / daß in dem ganzen Weser=Distri-
cte und dem Amte Grena durchgängig / alle privat Back=Ofen abge=
schaffet / bey jeglicher Gemeinde ein Back=Haus / oder wie vorgedacht /
höchstens zween / zum allgemeinen Gebrauch / auf die Art / wie unten
vorgeschrieben wird / angeleget / und in demselben ein jeglicher sein Brod
backen zu lassen / schuldig und gehalten seyn solle.

2.

Und da in einem solchen Gemeinde=Ofen / wenn er einmahl gehei=
zet ist / täglich 12 und mehr Himten Obst gedürret werden können / mit=
hin es zum Obst=trocknen keiner privat-Back=Ofen bedarf / so kann
sich auch dazu ein jeglicher des Gemeinde Back=Ofens nach Not=
durft hinführo bedienen.

3.

Ueber die bereits angeführte ansehnliche Holz=Ersparung / wel=
che nach der diesfalls angestellten genauen Ausrechnung ein sehr gros=

ses beträgt / soll auch den Gemeinden selbst von der Anlegung der Ge=

meinde=Back=Oefen ein besonderer Nutzen zufliessen. Denn ob Wir

gleich Unserer Fürstlichen Cammer eine eigne Einkunft daher zuwei=

sen könten / und einen gewissen Back=Ofen=Zins zu nehmen befugt wä=

ren; So wollen Wir dennoch aus Landes=Väterlicher Gesinnung

für Unsere getreue Unterthanen denselben nicht nehmen / sondern einer

jeglichen Gemeinde die Verpachtung ihres Back=Ofens in Gnaden

verstatten / und soll das daher zu erhebende Pacht=Geld der Gemein=

de zum Besten angelegt / und administriret werden. Da nun dieses

im Fürstenthum Blankenburg vorlängst also eingeführet ist / und die

diesfalls gemachte Anstalten / dem Amts=Cammer=Rath Gumprecht in Holzminden bekannt seyn müssen; So

bey demselben dieserwegen Raths zu erholen.

4.

Damit auch die Unterthanen durch das Backe=Lohn nicht beschwe=

ret werden mögen; So haben Wir dasselbe / in Betracht daß Holz und

Waasen in dortiger Gegend ziemlich wohlfeil sind / auf das leidlich=

ste gesetzt / und ist hiermit Unser gnädigster Befehl / daß von einem Him=

ten Rocken=Mehl / wenn gemeines Hausbacken=Brod davon geba=

cken wird / nicht mehr dann acht Pfennige / oder ein Marien-Grosche /

wenn aber Teller=Brode davon gebacken werden / zween Marien=

Groschen gegeben werden sollen.

5.

Ueber die Beckere ist vielmahls geklaget worden / daß sie die Back=

Gäste bey der Abwirkung des Teigs vervortheilen / indem sie für den

denen Back=Gästen gegebenen Sauerteig / gemeiniglich noch einmahl

so viel / als sie denselben gegeben haben / von dem Brod=Teig zurück behalten.

Damit nun dieser unerlaubte Gewinst / und die damit verknüpfte Beschwerung der Back=Gäste abgestellet werden möge; So verord nen Wir hiermit daß ein jeglicher Becker eine Wage anschaffen / und mit derselben den Back=Gästen den fordernden Sauerteig zuwägen / und wenn diese ihren Teig zum Backen bringen / so dann in derselben Gegenwart von solchem Teige das gelieferte Gewichte des Sauerteigs wieder abwägen / und zurück nehmen solle. Wer dawider handeln wird / er sey Becker oder Back=Gast / soll jedesmahl in Fünf Thaler Strafe genommen werden.

6.

Da es auch eine ausgemachte Sache ist / daß von dem Teige durch das Ausbacken / höchstens nicht mehr als der zehende Theil abgehet; So soll der Becker das Brod auf solchen Fuß ausbacken / sich den Teig von jedem Back=Gaste zuwägen lassen / und das daraus gebackene Brod den Back=Gästen / nach Abzug des zehenden Theils / hinwiede= rum zuwägen / und zurück liefern.

7.

Damit diesem also gebührlich nachgelebet / und den betrüglichen Ver= Vortheilungen / so viel immer möglich gesteuret werden möge; So hat der Beamte oder die Gerichts=Obrigkeit hierauf fleißige Acht zu ge= ben / das Gemeinde Back=Haus / insonderheit die erste Zeit öfters und unvermuthet zu visitiren / oder visitiren zu lassen; Und wie Uns derglei= chen sorgfältige Aufsicht zu gnädigstem Wolgefallen gereichen wird;

Also sind Wir allenfalls gnädigst zu frieden / daß dem Beamten / oder der Gerichts=Obrigkeit / von denen Back=Ofen=Einkünften etwas für ihre Mühe gereichet werde.

8.

Wie keinem Zweifel unterworfen ist / daß die Wasen / eben so gut / und besser als das harte Holz zum Backen gebrauchet werden können / indem der Ofen durch Feuer von Waas=Holze eher / als durch den Ge= brauch des harten Holzes / in die Hitze gebracht wird / wie dann im Blan= kenburgischen so gar mit rauen tannen Waasen / und im Halberstäd= tischen an vielen Orten mit Stroh gebacken wird; So ist hiermit Un= ser gnädigster Befehl / daß das Backen hinführo so viel immer mög= lich / mit Waas=Holze geschehen solle.

9.

Die Structur der dortigen Back=Oefen / contribuiret auch nicht wenig zu dem bisherigen Holz=Verderb / da dem Vernehmen nach / die Oefen allzu hoch sind / der Boden nur von Leimen=Schlag gemacht / das Ofen=Loch ebenfalls viel zu weit ist / und statt einer eisernen Thür / nur mit einem Stücke Holz zugesetzet wird.

Es sollen demnach /

a) die neu anzulegende Back=Ofen / nur ¾ Ellen in der Höhe halten.

b) Der Boden soll von Barnsteinen / 2 Steine hoch gemachet werden.

c) Das Ofen=Loch soll eine Elle breit / und 1 ½ Viertel hoch gemacht / auch mit einer eisernen Thür verwahret werden.

Wie nun auf solche Weise die Hitze desto besser und länger zusam= men gehalten werden kann; Also wird auch dadurch vieles an Holz

und Waasen ersparet werden.

Die in denen Städten bereits vorhandene Back=Oefen sollen hier=
nach geändert und eingerichtet werden.

10.

Das so genannte Haller=Brod / erfordert sehr viel mehr Holz und
Waasen / als das Loß=Brod / wie es im Blankenburgischen gebacken
wird; Ueber dieses / ist das Loß=Brod besser vom Geschmack / und wird
reiner ausgebacken. Wir erwarten dahero Bericht
und Gutachten / ob das Loß=Brod dortigen Orts nicht nach und nach
eingeführet werden könne.

11.

So bald an einem Orte der Gemeinde Back=Ofen / auf vorbeschrie=
bene Maasse fertig ist; sollen die anderen eingeschlagen werden: und
stehet den Gemeinden frey / ob sie von den Eigenthümern derer jetzigen
und zu destruirenden Back=Oefen die Materialien zu Ersparung der
Kosten erhandeln wollen. Wir befehlen demnach
gnädigst hiermit / über dieses alles auch Orts sträck=
lich zu halten / und das nötige geordneter massen zu besorgen.
Gege=
ben Salzthal / den 4 ten Juli 1744.

Herzogliche Verordnung vom 21. Dezember 1772[46]

Von Gottes Gnaden, Wir, Carl,

Herzog zu Braunschweig und Lüneburg etc. etc.

fügen hiedurch zu wissen: wasgestallt Wir mißfällig vernommen, daß

Unsere, wegen Anlegung und gehöriger Einrichtung der Gemeinde=Backöfen, auch

Abschaffung der Privatbacköfen von Zeit zu Zeit ergangene Verordnungen in Unseren Landen allenthal=

ben gehörig nicht befolget worden.

Wie Wir nun gnädigst, jedoch ernstlich wollen, daß denen hierunter sich annoch äussernden, Unsern Unterthanen und Landen zu nicht ge=

ringem Nachtheil gereichenden Mängeln durchaus abgeholfen werden soll: Als verordnen Wir hierdurch anderweit:

1) Daß alle Gemeinde=Backhäuser, woran sich noch Defecte befinden, nach Maasgabe Unserer an die Obrigkeiten jeglichen Orts be=

reits vorhin ergangenen Verordnungen, in völligen Stand gesetzet, an denjenigen Orten aber, wo noch keine Gemeinde=Backhäuser vor=

handen, solche unverzüglich vorgerichtet, und in gutem Stande erhalten werden sollen.

2) Soll ein proportionirtes Backlohn von Amts= und Obrigkeitswegen ausgemacht und festgesetzt werden;

3) In den großen Dörfern sollen die Backhäuser mit Bäckern, in den kleinen aber mit Häuslingen die auf das Backen Acht haben,

besetzet,

4) sowohl durch diese Bäcker und Häuslinge, als die Amts= Unter= und Revier-Forstbedienstete darauf genaue Achtung gegeben werden,

daß in keinem anderen als diesen Oefen gebacken werde.

5) Von den übrigen Backöfen sollen diejenigen, so in gutem und gegen die Feuersgefahr sicherm Stande sind, zum Obstbacken al=

lein, bey Vermeidung deren Demolition, gebrauchet; dagegen aber

[46] [1] NLA WO, 40 Slg 11472 Bl. 3.

6) die Feuergefährlichen ohne Anstand eingeschlagen werden.

Wir befehlen demnach Unsere Ober= und Beamte, auch Gerichtsobrigkeiten, über diese Unsere Verordnung mit Nachdruck zu halten;

und haben Unsere verordnete Districts-Commissarien fleißig dahin zu sehen, daß solcher gehörig nachgelebet werde.

Damit nun solche zu jedermanns Wissenschaft gelangen möge, und sich niemand mit der Unwissenheit entschuldigen könne; als haben Wir

befohlen, daß solche durch den Druck bekannt gemacht, und an den gewöhnlichen Orten affigiret werde.

Urkundlich Unserer eigenhändigen Unterschrift, und beygedruckten Fürstl. Geheimen=Canzleysiegels. Gegeben in unserer Stadt Braunschweig, den 21. December 1772.

CARL

Herz. z. Br. u. L. *L. S.* *H. B. v. Schliestedt.*[47]

[47] Heinrich Bernhard Schrader (von Schliestedt) (1706-1773); engster Berater von Carl I. als Hofrat, Mitglied der Justizkanzlei, ab 1754 als Geheimer Rat, ab 1771 zudem als Kammer- und Kriegspräsident.