



Bey jeglicher Gemeinde ein Back-Haus mitten im Dorfe

Dr. Klaus A.E. Weber | Christel Schulz-Weber

Historisches Museum Hellental

Themenabend im Rahmen der Sonderausstellung

„BrotZeit. Brotschneider, Brotesser & Brotbewahrer“

Donnerstag, 06. Juni 2024

Museum Schloss Fürstenberg

Bey jeglicher Gemeinde ein Back-Haus mitten im Dorfe

Gedächtnisinstitution Museum

- Vorbemerkungen
- Holzbacköfen mit direkter Innenbefeuerung
- Dorfbackhaus in Hellental | um 1828 - 1907
- Gemeinschaftsbackhäuser unter Herzog Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel
- Entdeckung des Hellentaler Backofens vom Einkammertyp
- Phasen traditionellen Brotbackens im Holzbackofen

Arbeit, Holz und Porzellan

Carl I. und die Wirtschaftspolitik
im 18. Jahrhundert

23.3. – 6.10.2013



Untertanen Nahrung zu schaffen | sie gesund und reich zu halten | Brot finden

An der Schwelle einer neuen Zeit waren während der Regierungszeit von **Herzog Carl I.** (1735-1780) unter dem Aspekt einer **aktiven Wirtschaftsförderung** im strukturschwachen und notleidenden Weserdistrikt eng miteinander verbunden:

- Neu geordnete Agrar- und Waldwirtschaft in den Weserforsten
- Handwerkliche Herstellungstechniken (Glas und Porzellan)
- Intensive, wirtschaftlich rentable Nutzung einheimischer Rohstoffe (Eisenerz, Holz, Kalk, Salz, Sand, Sandstein, Ton)
- Planmäßige Anlage eines gewerblichen Dorfes durch staatlich geförderte Arbeitsmigration

Glasmacherort | Waldarbeiter- und Landhandwerkerdorf Hellental

Im Rahmen des **fürstlichen Landesausbaus** wurde in der staatlichen Forst Merxhausen zur Mitte der 1750er Jahre ein zerfallender Glashüttenwerkweiler durch Neuansiedelung planmäßig zur ***Colonie im Hellenthale*** ausgebaut - durch landesherrlich geförderte Arbeitsmigration.

Das gewerbliche Dorf wurde *abgesondert von allen Straßen* im Solling angelegt als man im 18. Jahrhundert in den Braunschweiger Staatsforsten **verstärkt Holzhauer** benötigte.

Dorfbackhaus Hellental

Noch heute imponiert im Dorfzentrum des alten Hellentaler Oberdorfes oberhalb des heutigen Dorfplatzes „Am Teiche 2“ am alten Mühlenteich der **freistehende, schlichte Fachwerkbau** eines Gemeinde-Backhauses.

Das Dorfbackhaus wurde im frühen 19. Jahrhundert als selbständiges Bauwerk errichtet – wegen der **Feuergefahr** mit sicherem Abstand zu benachbarten Fachwerkgebäuden.

Dorfbackhaus in Hellental | um 1828 - 1907

Kundenfreundliche Lage im historischen Dorfzentrum

- 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 abdecken - mit staatlich konzessioniertem Gemeindebackofen.
- Der Brotteig wurde **zu Hause zubereitet** und gegen Entgelt in der Lohnbäckerei gebacken wurde.

Dorfbackhaus in Hellental

- 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.

Dorbackhaus in Hellental

- Den ökologischen und ökonomischen Vorteilen stand 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 Dorfbewohnenden abhängig und musste wechselseitig Rücksicht nehmen, was auch eine relevante **soziale Dimension im dörflichen Gemeinschaftsleben** bedeutete.

Hellental - Backen und Wohnen unter einem Dach

- Sowohl unter wirtschaftshistorischen Aspekten (**Energieökonomie**) als auch in sozialhistorischer Hinsicht (**Wohnen und Arbeiten**) kann die bauliche Entwicklung des rund 200 Jahre alten, in Teilen historisch authentischen **kommunalen Dorfbackhauses** beleuchtet werden.
- Nach der herzoglichen Verordnung vom Juli **1744** sollten in „*kleinen Orten*“ die Backhäuser „*mit **Häuslingen** die auf das Backen Acht haben, besetzt*“ werden, die „*darauf genaue Achtung gegeben werden, daß in keinem anderen als diesen Oefen gebacken werde*“.

Hellental - Backen und Wohnen unter einem Dach

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

Hellental - Backen und Wohnen unter einem Dach

Das Dorfbackhaus bestand ehemals aus einem

Wohnbereich – Haupthaus

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

Backofenbereich – mittlerer Anbau

Fachwerkbau mit Erd- und Dachgeschoss und innen befeuerten Holzbackofen.



Verordnungen zum Anlegen von „Gemeinde-Back-Häusern“ unter Herzog Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel

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. (1713-1780) ab 1744 die **Errichtung zentraler Dorfbäckhäuser verpflichtend**.

„Gemeinde-Back-Häuser“

- Die Vorgabe zur „*ansehnlichen Holz-Ersparung*“ und „*Abwendung der Feuersgefahr*“ im Weserdistrikt flächendeckend „*bey jeglicher Gemeinde ein Back-Haus*“ zu errichten, ist auf die umfassende Verordnung des Herzogs Carl I. vom **04. Juli 1744** zurückzuführen.
- Um dem „*bisherigen Holz-Verderb*“ entgegen zu wirken, ordnete Herzog Carl I. das Abschaffen aller Privatbacköfen und die Anlegung besonderer „*Gemeinde Back-Häuser*“ oder von „*Gemeinde-Back-Oefen*“ genormter „*Structur*“ und „*vorbeschriebenen Maasse*“ an.

„Gemeinde-Back-Häuser“

- Die energiewirtschaftliche Bilanzierung der „Fürstlichen Cammer“ in Braunschweig galt hierbei der **Schonung des Holzes herzoglicher Waldungen** - neben dem Wasser die wichtigste Energieressource jener Zeit.
- Die landesherrlichen Holzvorräte – hier in den walddreichen Solling-Forsten – sollten in möglichst großem Umfang den um 1744 neu geschaffenen **herzoglichen Manufakturen** zur Eisenverhüttung, Porzellan- und Glasherstellung zur Verfügung stehen.

„Gemeinde-Back-Häuser“

- Zur **Sicherung der Energievorräte für die Manufakturen** wurde die Bevölkerung durch Erlasse auch zum Holzsparen verpflichtet.
- Die Untertanen nahmen die Vorgaben des Herzogs und seines Geheimen Rates allerdings nicht durchgängig so einfach hin, wenn es ihnen nicht passte.
- Es gab Beschwerden.



BROT



Beschwerden

In den **1750er Jahren** beschwerten sich drei Bäcker aus Eschershausen über den Gerichtsschultheiß Laurentius darüber, wie dieser nach Braunschweig schrieb,

*"daß verschiedene Bürger in ihren Backöfen, die sie nur zum **Obstrocknen** gebrauchen sollten, selbstbacken, weswegen sie öfters **nicht so viel Back-Gäste** bekommen, daß ihre Öfen voll würden; oft gar keine hätten, und die Öfen kalt werden lassen müssen, wenn sie auf dem Laden noch Brot vorrätig hätten.*

*Ich habe nun zwar dieser Beschwerde dadurch abzuhelpen gesucht, daß ich die Bürger, welche selbst backen, bedeutet habe, wie sie weniger Mühe und Zeit zu verwenden hätten, wenn sie ihren **Teig zu den ordentlichen Bäckern brächten;***

Beschwerden

*und daß es **wider die gnädigste Verordnung** und zu ihrem eigenen Schaden gehandelt sey, wenn sie ihre Backöfen zu einem jeden Gebäcke besonders aufheizen, überdem ist auch die Abschaffung der mehrsten vorhandenen Backöfen erforderlich;*

*es liegen selbige nehmlich **den Gebäuden zum Teil zu nahe**; zum Teil sind selbige schlecht gemacht und übelverwahrt, und um so mehr gefährlich, wenn sie zum **Flachstroeknen ins geheim** gebraucht werden.*

Nur einige von Maurermeistern gemachte, wolverwahrte Backöfen können zum Obstbacken beybehalten werden, weil die 3 hiesigen Bäcker nicht vermögend sind, das hier fallende Obst nebenher in ihren Öfen zu darren."

„Gemeinde-Back-Häuser“

- Es konnten sich die wiederholt „*von Zeit zu Zeit ergangenen Verordnungen*“ des Herzogs zur „*Abschaffung der Privatbacköfen*“ und „*gehörigen Einrichtung der Gemeinde=Backöfen*“ in den Dörfern **nur allmählich** durchsetzen.
- Dies wird durch die Verordnung vom 21. Dezember **1772** erkennbar.



BROT

„Gemeinde-Back-Haus“ Hellental

Ein zentrales Dorfbackhaus im Sinne der herzoglichen Verordnungen ist das alte Hellentaler Gemeinde-Backhaus.

- Gemäß der Verordnungen befindet sich der schlichte Fachwerkbau **freistehend** in der **Dorfmitte**,
- als Solitärgebäude oberhalb des alten Mühlenteiches am Bachlauf als **Fließgewässer**.

Gemeindebackhaus Hellental

- Der vor diesem Verordnungshintergrund um **1828** beim **Neubau des Hellentaler Gemeinde-Backhauses** errichtete und bis um 1900 betriebene **Steinbackofen** ist ein typischer bäuerlicher Backofen.
- Dessen Konstruktion entspricht dem aus dem Mittelalter übernommenen Backofenbau mit **direkter Backinnenraumbefeuernng**.

Gemeindebackhaus Hellental

- Vermutlich wurde 1828 ein Vorgängerbau durch ein **zweiteiliges Fachwerkgebäude** ersetzt, da in jenem Jahr Kosten sparend noch brauchbares Abrissmaterial „*des dazu angekauften alten Schulhauses*“ (1758 erstellt) zum „**Bau eines neuen Gemeindebackhauses**“ errichtet wurde.
- Die gemeindliche Baufinanzierung erfolgte durch ein „**Anlehn**“ in Höhe von 280 Talern vom Herzoglichen Leihhaus in Holzminden.

Historische Quelle

1828 – „Anlehn zum Bau eines neuen Gemeinde-Backhauses“

Actum

Stadtdoldendorf, im Herzogl. Kreis-Amte den 20sten Septbr. 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 Gemeinde-Backhauses 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 Herzogl. Leihhause in Holzminden vorgeliehen und bereits baar ausgezahlt erhalten hätten, so quittierten sie hiermit über den richtigen Empfang dieses Capitals von 80 Thalern, schreibe achtzig Thaler in grober Conventions-Münze, unter Entsagung der Einrede des nicht empfangenen, oder in der Gemeinde besten Nutzen nicht verwendeten Geldes, und versprechen, 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 sämtliche Gemeinde Mitglieder solidarisch ihr gesamtes gegenwärtiges und zukünftiges, bewegliches und unbewegliches Vermögen ohne irgend eine Ausnahme, sowohl zur General-, als Spezial-Hypothek.

Nach geschעהener Wiedervorlesung und Genehmigung haben Comparenten unterzeichnet:

Schütte, Engelbrecht, Conrad Meyer

60

In Gemeinde Hellenthal
hat sich zum Bau
eines neuen Gemeinde-
Backhauses und zu Bezahlung
des dazu angekauften alten
Schulhauses, bereits ein An-
lehn von 200 Thalern vom her-
zoglichen Leihhause be-
kommen. Da solches aber
zu Berichtigung sämt-
licher Baukosten noch ein
Anlehn von 80 Thalern
bedurft, und sie diese
Summe von dem Herzogl.
Leihhause in Holzminden
vorgeliehen und bereits
baar ausgezahlt erhalten
haben, so quittieren sie

61

Archäologische Quelle

Ofenstütze: Georg Düwell | Müllermeister | 1828



Bleistiftzeichnung von Walter Lüchow, Hellental
[Originalzeichnung: Privatsammlung Heinrich Seitz, Hellental]

Georg Friedrich Düwel (1797-1861)

- war Zu Beginn des 19. Jahrhunderts Besitzer der **Mahlmühle** in Hellental
- **pachtete** als 31-jähriger Müllermeister **1828** das neu errichtete **Gemeinde-Backhaus** in Hellental
- gilt somit als **erster Pächter** und **Betreiber des Dorbackofens** im ehemaligen Gemeinde-Backhaus.

Ein jeglicher Becker eine Wage

Nach der Verordnung von 1744 :

*... 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 Gewinn / und die damit verknüpfte Beschwerde der Back=Gäste abgestellt werden möge; So verordnen 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.

Entdeckung des Hellentaler Backofens vom Einkammertyp

03. Juni 2006

- freigelegte Frontseite des Innenbefeuerungsofens
- Der freigelegte Dreizugofen wurde wahrscheinlich 1828 beim Bau des neuen Gemeindebackhauses errichtet und längstens bis um 1907 betrieben.

2007-2008

- KVHS Holzminden | Projekt: Sanierung des Backhauses

Die **konstruktive Ausführung der Originalanlage** des Innenbefeuerungsofens umfasst drei bautypische Abschnitte:

- **Grundplatte:** ovale, leicht ansteigende, doppelagige Herdsohle mit ovaler Backfläche von etwa 7 m² (Tiefe: ca. 3,20 m; Breite: ca. 2,60 m; Höhe: max. 0,35 m)
- **Backraum:** Vorderwand mit gemauertem Gewölbe mit schmalem Mundloch, Backraumverschluss, Ofengewölbe mit drei Schachtöffnungen
- **Deckschale:** Wärmedämmschicht aus Lehm mit drei Zugkanälen.

Holzbackofen mit herzoglich „vorbeschriebenen Maasse“

Der Backofen weist nach seiner bautechnischen Rekonstruktion annähernd die in der von Herzog Carl I. 1744 erlassenen Verordnung „*vorbeschriebenen Maasse*“ auf:

- „*die neu anzulegende Back-Oefen nur $\frac{3}{4}$ Ellen in der **Höhe** halten*“ (42,8 cm | Baudokumentation: 35,0 cm)
- „*Der **Boden** soll von Barnsteinen 2 Steine hoch gemacht werden*“ (Baudokumentation: doppelagige Herdplatte)
- „*Das **Ofen-Loch** soll eine Elle breit*“ (57,07 cm | Baudokumentation: 58,0 cm) „*und $1\frac{1}{2}$ Viertel hoch gemacht*“ (21,4 cm | Baudokumentation: 21,0 cm)
- „*auch mit einer eisernen Thür verwahret werden*“

In dem Gewölbe unterhalb der Backfläche werden

- etwa 0,5 m³ getrocknetes **Buchenholz** lose aufgeschichtet [ca. 0,5 Raummeter]
- das entspricht ca. 85 l Heizöl oder ca. 85 m³ Erdgas

Eigenschaften der Buche als Brennstoff:

- klimafreundlich, da neutrale CO₂-Bilanz
- hoher Heizwert - entwickelt viel Glut, dadurch gleichmäßige, lang anhaltende Nutzwärme
- preisgünstig verfügbar, da im Solling heimisch

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

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

Insgesamt konnten **53 gestempelte Ziegel** bei den Restaurierungsarbeiten am Holzbackofen geborgen werden.

Hitzebeständige Ofensteine

„Fürstenberger Porzellan Fabrik“

- Bedeutsam war 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.
- Da **1876-1888** die Porzellanmanufaktur „Fürstenberger Porzellanfabrik“ genannt wurde, ist es wahrscheinlich, dass die Stempelziegel aus jener Zeit stammen.

Hitzebeständige Ofensteine „SAC“

14 Ofensteine (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

Gemeindebackofen Hellental

10/2007

Backofen wird material- und maßstabgerecht nach historischem Vorbild betriebsfähig instand gesetzt.

04/2008

Die Bauarbeiten am Backofen sind abgeschlossen.

ab 07/2009

erste Befeuerungsversuche

3 Jahre nach der „Entdeckung“ der alten Backofenanlage

Phasen traditionellen Brotbackens im Holzbackofen

- **Aufheizen**
- **Ausräumen**
- **Einschießen**
- **Ausschießen**

Aufheizen mit Buchenholz aus dem Solling

- In dem **Herdgewölbe** wurde über die Einschuböffnung direkt auf der leicht ansteigenden Backfläche aus trockenem Buchenholz das Feuer entfacht, das dann den Herdinnenraum nach hinten durchzog.

Aufheizen

- Die sich beim mehrstündigen Aufheizen entwickelnden **Rauchgase** wurden durch drei Schachttöfnungen über drei in ganzer Länge der Brennkammer aufliegende **Rauchkanäle** abgeführt.
- Die mit **eisernen Drosselschiebern** versehenen Rauchabzüge - gleicher Länge und somit gleichem Zugverhaltens - erlaubten von der Stirnseite des Backofens her, die Luftzufuhr und Temperaturverteilung im Herdinnern manuell zu steuern.

Aufheizen

- Die sich beim mehrstündigen Aufheizen entwickelnden **Rauchgase** wurden durch drei Schachtöffnungen über drei in ganzer Länge der Brennkammer aufliegende **Rauchkanäle** abgeführt.

Aufheizen

- Durch Öffnen und Schließen der **Kanäle** konnte die Flammenintensität und -richtung geregelt, die Anfangshitze auf die Seiten verteilt und die Luftzufuhr gefördert oder verringert werden.
- So optimal reguliert, erwärmt die entstandene Hitze das Backgewölbe für den dann folgenden Backvorgang lange anhaltend und gleichmäßig.

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.

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 Abstezeit gleichzeitig die vorbereiteten 50 - 60 Brotlaibe zu je 1,0 kg 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.

Ausschießen mit dem Holzschieber

- Ohne Nachzuheizen wurden nach gelungenem Abschluss des Backvorgangs die **mit dem langstieligen Holzschieber** „ausgeschossen“.