

## l'étable en communauté d'élevage

Le village de Saint-Luc a compté jusqu'à 300 têtes de bétail. On en dénombrait encore une centaine vers 1940.

Construite en 1988 pour éviter la disparition de l'élevage, **l'étable en communauté d'élevage** est propriété d'un consortage de droit privé comptant 18 parts (une part = une place pour une vache, une génisse et un veau de l'année)

Elle peut accueillir 18 vaches, 18 génisses, 18 veaux de l'année et un taureau.

Géré par les ayants droit, le consortage emploie un vacher à plein temps et une deuxième personne pour un tiers temps.



# l'élevage et les terres

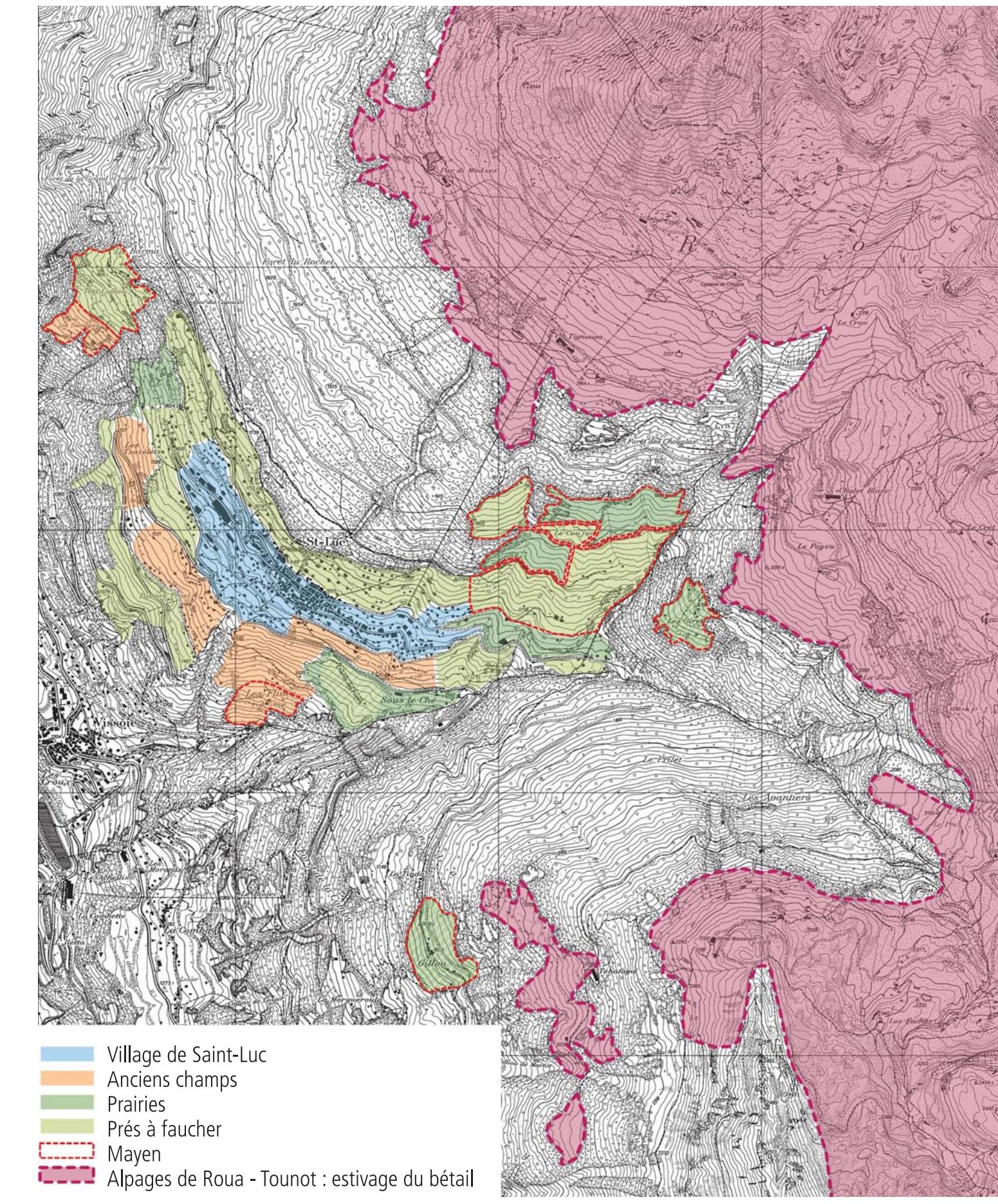
## un juste partage des terres

Les prés ont été classés en deux catégories :

**les prés à faucher** destinés à produire les foins nécessaires à l'hivernage du bétail de l'étable

**les prés non fauchables** pâturés par le bétail de l'étable ou venant de la plaine.

Le jeune bétail que l'on peut voir actuellement aux alentours du village n'est pas celui de l'étable en communauté d'élevage. Il s'agit de bêtes venant de la plaine, prises en pension pour brouter les terres non entretenues par l'étable.



Das Dorf von Saint-Luc hat früher bis zu 300 Stück Vieh besessen. Vor einem halben Jahrhundert waren es etwa noch 100.

Im Jahre 1988 wurde der Gemeinschaftsstall gebaut, um das Verschwinden der Viehzucht zu verhindern. Der Gemeinschaftsstall ist Eigentum einer privaten Genossenschaft, die sich die 18 bestehenden Platzrechte teilen (1 Platzrecht = ein Platz für eine Kuh, eine Jungkuh und ein Kalb). Der Stall bietet Platz für 18 Kühe, 18 Jungkühe, 18 Kälber und einen Stier.

Die Genossenschaft wird von den Anspruchsberechtigten verwaltet, die einen Kuhhirt vollzeitig und eine zweite Person teilzeitig beschäftigen.

Die Wiesen sind in zwei Kategorien aufgeteilt :

- die zu mähenden Wiesen, die dazu bestimmt sind das nötige Heu für die Überwinterung des Viehs zu liefern
- die nicht zu mähenden Wiesen, die durch das Vieh des Gemeinschaftstalles oder von Vieh, das von der Ebene ins Tal hinaufkommt abgeweidet wird.

Das Jungvieh, das man momentan in der Nähe des Dorfes sehen kann, gehört nicht der Stallgemeinschaft, sondern wurde von Bauern aus der Ebene in Pension genommen um die Wiesen abzuweiden, die von der Genossenschaft nicht unterhalten werden.

# la culture alternée

## «blé d'hiver» et «blé de printemps»

Le **seigle** (blé d'hiver) se sème à l'automne. La récolte des pommes de terre ayant servi de labour, le champ ameubli est prêt pour l'ensemencement.

A quelques centimètres sous terre, le grain germe dès que la quantité d'eau absorbée lui permet de déchirer son enveloppe protectrice. Il passera l'hiver à l'état de plantule.

La croissance ne reprendra qu'au printemps. Si l'hiver n'est pas assez rigoureux ou la fonte des neiges trop tardive, le grain pourrit et la récolte est perdue.

Le **froment, l'orge et l'avoine** sont semés au printemps car leurs plantules ne supportent pas le froid hivernal.

## «le levant» et «le couchant»

Les céréales et la pomme de terre se succèdent en alternance sur les parcelles cultivables.

Lorsque les parcelles du **levant** reçoivent des **céréales**, on plante les **pommes de terre** dans celles du **couchant**.



Charles Krebsler, Médiathèque Valais - Martigny

*Der Roggen (Winterweizen) wird im Winter gesät.*

*Die Kartoffelernte, die als Bodenbearbeitung dient, hinterlässt ein für die Aussaat gelockertes Feld.*

*Das Getreidekorn keimt einige Zentimeter unter der Erde sobald es soviel Feuchtigkeit aufgenommen hat, die ihm erlaubt seine Schutzhülle zu zerrennen. Es verbringt dann den Winter als Keimling.*

*Sein Wachstum fährt dann erst im Frühling fort. Wenn der Winter nicht rau genug ist oder die Schneeschmelze zu spät kommt, verfault der Keimling und die Ernte ist verloren. Weizen, Gerste und Hafer werden im Frühling gesät, weil ihre Keimlinge die Kälte des Winters nicht überstehen würden.*

*Das Getreide und die Kartoffeln werden abwechselnd auf den anbaufähigen Parzellen kultiviert.*

*Wenn die gegen Sonnenaufgang gerichteten Parzellen Getreide erhalten, werden Kartoffeln auf den sich gegen Sonnuntergang befindenden Landstücken angebaut.*

## le pain de Saint-Luc

Qu'est-ce que le pain de Saint-Luc ? Le **pain de Saint-Luc** est différent de celui des autres villages de la montagne, et surtout très différent du pain de seigle que nous achetons dans les boulangeries modernes.

Un pain à nul autre pareil...

... dont voici la composition pour deux fournées (environ 140 pains) :

75 kg de seigle, 20 kg de maïs,  
25 kg de froment, 50 kg de pommes de terre,  
35 litres d'eau, 3 kg de sucre, 1,5 kg de sel,  
1,5 kg de levain, 35 g de fenouil, 35 g d'anis

## le froment

### « le froment est la meilleure espèce de blé cultivée »

La qualité de son glutène confère aux grains une aptitude exceptionnelle à la panification. Sa farine convient surtout pour les pâtisseries et le pain «français».

## le seigle

Connu depuis l'époque celtique, le seigle s'est maintenu dans certaines vallées de montagne en raison de sa résistance au froid et de sa capacité à se contenter d'un sol pauvre.



*Das Brot von Saint-Luc unterscheidet sich vom Brot der anderen Bergdörfer und ist vor allem ganz anders als das Roggenbrot das wir in modernen Bäckereien kaufen können.  
Ein ganz einzigartiges Brot ...*

*... hier seine Zusammensetzung für zwei Ofenfüllungen (ungefähr 140 Brote) :  
75 kg Roggen, 20 kg Mais, 25 kg Weizen, 50 kg Kartoffeln, 35 l Wasser, 3 kg Zucker, 1.5 kg Salz, 1.5 kg Sauerteig, 35 g Fenchel, 35 g Anis*

### Der Weizen

*Der Weizen ist die Beste der angebauten Getreidesorten. Die Qualität seines Glutens verleiht den Körnern eine aussergewöhnliche Eignung zur Brotverarbeitung. Sein Mehl eignet sich vor allem für Feingebäck und "französisches Brot".*

### Der Roggen

*Der Roggen hat sich wegen seiner Frostbeständigkeit und wegen seiner Fähigkeit mit einem mageren Boden auszukommen seit der Zeit der Kelten in einigen Bergtälern behaupten können.*

## utilisation des grains

valeur boulangère pour l'alimentation humaine

valeur fourragère pour l'alimentation animale

semis pour le renouvellement de la culture

## utilisation des balles

anciennement pour l'intérieur des oreillers

## utilisation de la paille

enfouie dans le sol comme apport de matière organique aux cultures

litière pour les animaux

fourrage grossier pour les animaux ruminants (mulets)

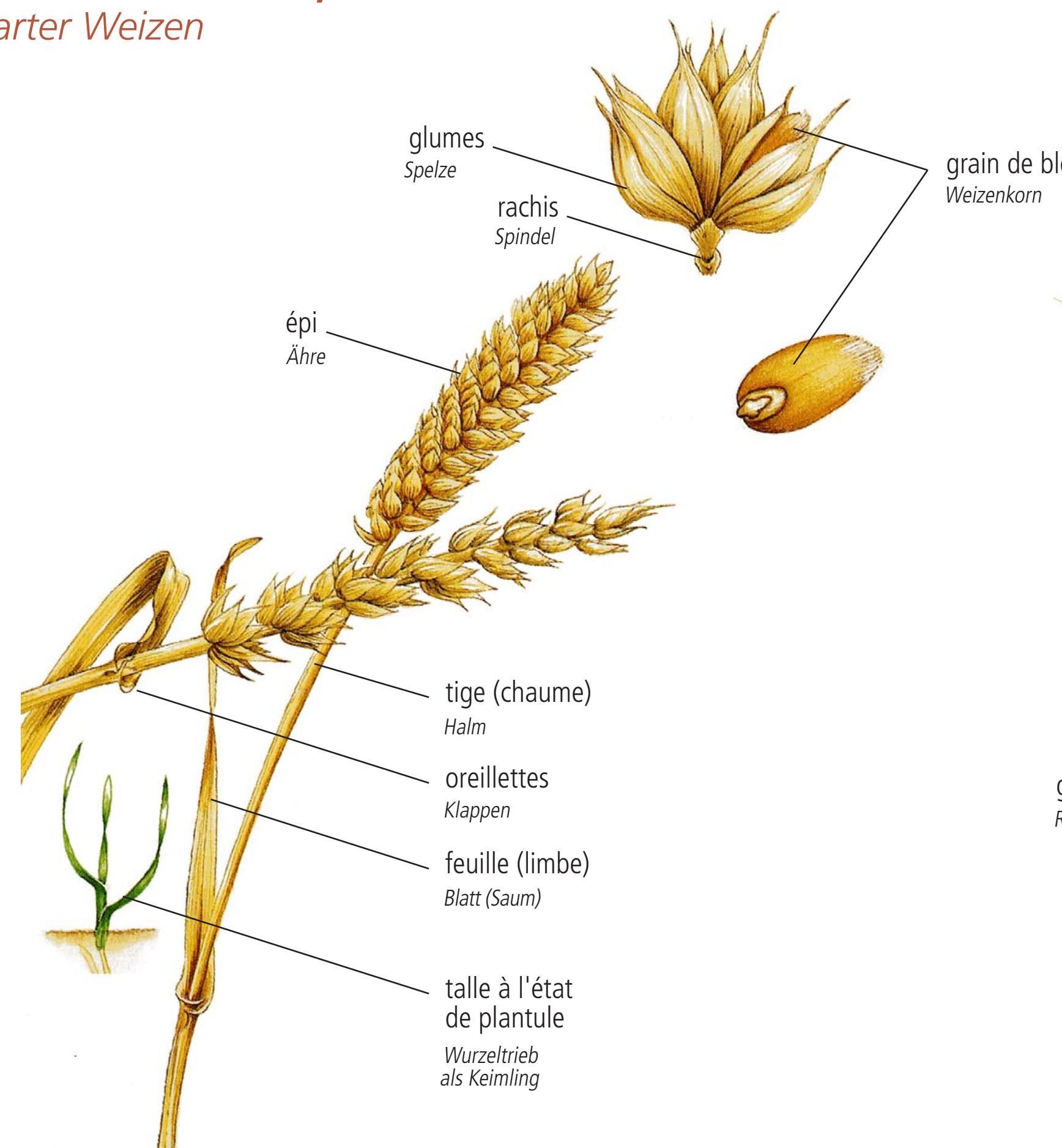
isolant dans les bâtiments d'habitation

déshydratation des fourrages

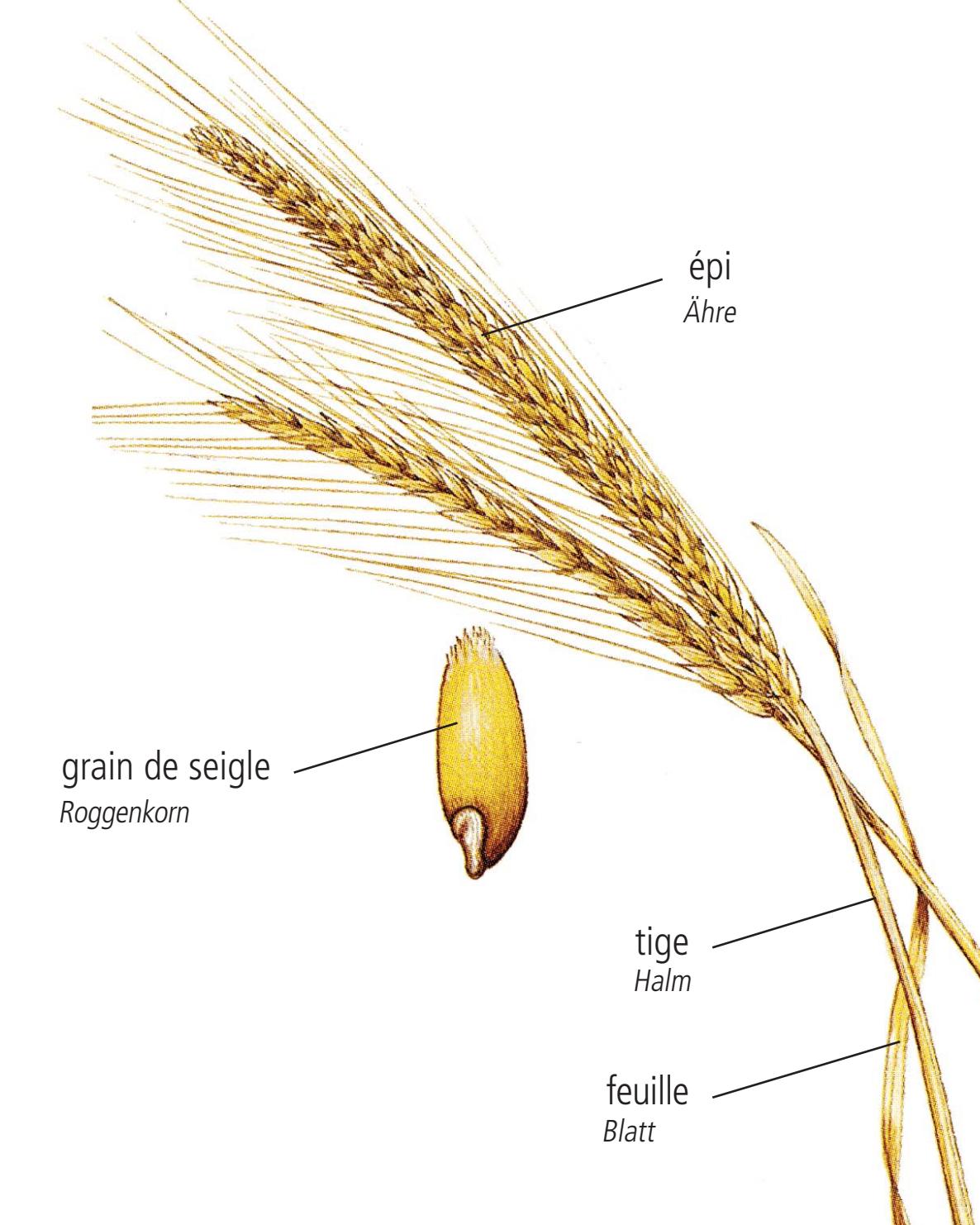
# voyage au cœur d'un épipé en Anniviers

## blé tendre, froment

*zarter Weizen*



seigle  
*Roggen*



### Verwendung der Körner

Backwert für die menschliche Ernährung  
Futterwert für die tierische Ernährung  
Sämlinge für die Kulturanauerneuerung

### Verwendung der Spreu

Früher für Kissenfüllungen

### Verwendung des Strohs

In die Erde eingearbeitet als organischer Zusatz für die Kulturanbauten  
Streu für die Tiere  
Grobes Futter für die wiederkäsenden Tiere  
Isoliermaterial für Wohnbauten  
Trocknungsmaterial für Stallböden

## sa culture

Seules les terres de mauvaise qualité sont réservées au chanvre.

Récolté avant la fin de l'été, le chanvre séche sur le sol puis est lié en bottes, têtes recourbées vers l'intérieur.

Débarrassé des graines réutilisées comme semence pour l'année suivante, tressé, le chanvre trempe deux à trois semaines dans un étang. C'est le **rouissage**. Sous l'effet de la fermentation, les fibres se séparent des tiges.

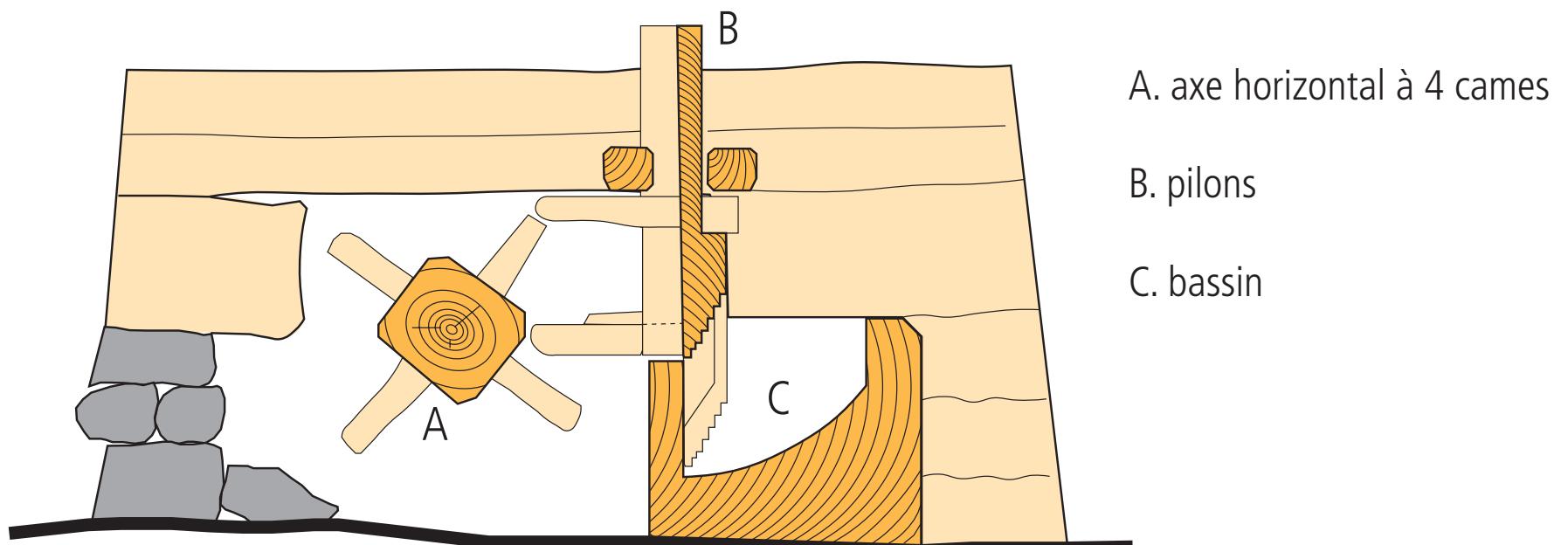
Les fibres sont ensuite séchées, broyées, tressées à nouveau, puis passées au foulon.

## son utilisation



Peigné, filé au rouet, le fil de chanvre sert à la confection des **tissus** vestimentaires (chemises et costumes), des draps de lits, du tissu de paillasse, de nappes, des trames de métiers à tisser, de fils grossiers ou de ficelle.

Les rouleaux de tissu doivent encore subir l'épreuve du **pilonnage** dans un bain d'eau tiède savonneuse, parfois teintée. Le rouleau de drap, feutré, rétréci, est ensuite étiré et séché. D'abord «rêche», le tissu passé au **foulon** prend un moelleux très relatif dont les cous, les poignets et les jambes rougiraient encore aujourd'hui...



Foulon à drap, vu de côté.

### *Der Hanfanbau*

Ackerland von minderer Qualität wird für den Hanfanbau reserviert. Die Ernte erfolgt vor Sommerende, der Hanf trocknet auf dem Feld und wird dann mit der Pflanzenspitze nach innen gerichtet, gebündelt.

Die Samen werden für die nächstjährige Aussaat zurückbehalten. Der Hanf wird geflochten und zwei bis drei Wochen in einem Teich eingeweicht. Man nennt dies das "Rotten". Unter Einwirkung des Gärungsprozesses trennen sich die Fasern von den Stielen.

Die Fasern werden dann getrocknet, zerkleinert, wieder geflochten und in der Walkmühle weiterverarbeitet.

Der Hanf wird gekämmt, im Spinnrad gesponnen und schliesslich zur Herstellung von Kleiderstoffen (Hemden und Trachten), Bettwäsche, Matratzenstoff, Tischtüchern, Webstuhlfäden, Zwirn und Faden benutzt.

Die Stoffballen müssen noch in einem warmen Seifenwasserbad, das manchmal gefärbt wird, eingeweicht werden. Die verfilzten, eingegangenen Tücherrollen werden dann ausgestreckt und getrocknet.

Zuerst noch spröde, wird das Tuch nach Bearbeitung mit dem Walker zu einem mehr oder weniger weichen Stoff bei dessen Kontakt sich die Halspartien, Handgelenke und Beine auch heute noch röten würden.

# l'orge dans tous ses états

## soupe à l'orge

Recette pour 2 personnes (selon tante Ida):

Griller de l'oignon dans de l'huile d'olive et du beurre.

Ajouter 150 gr. d'orge moulu et des oignons coupés très fins, faire revenir.

Déglacer avec un verre de vin blanc.

Dissoudre 150 gr. d'orge dans 7 dl. d'eau, bien mélanger et ajouter. Laisser cuire 20 min.

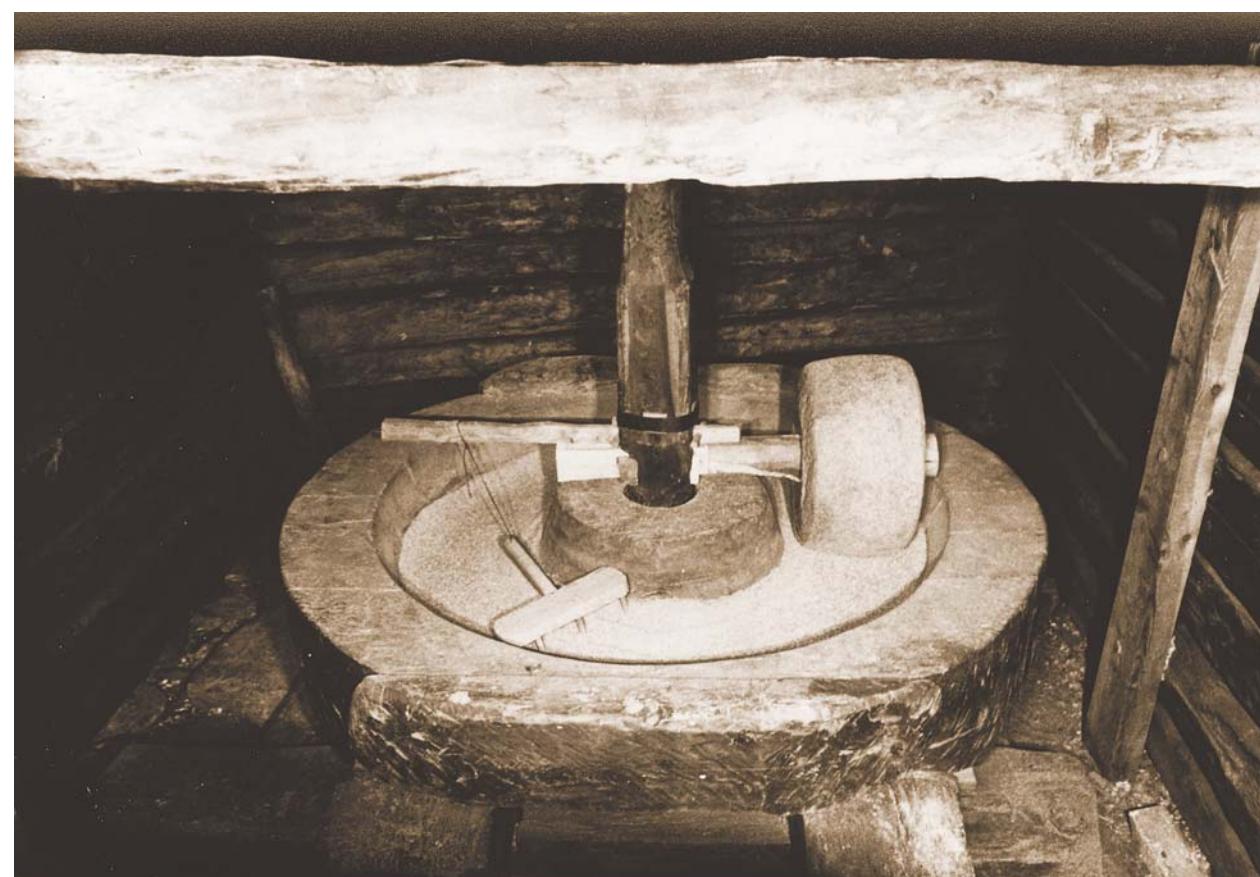
Ajouter de la crème, du bouillon gras et du poivre. Assaisonner et ajouter du persil et de la ciboulette.



Contrairement au froment et au seigle, l'orge nécessite un foulage dans une **conche** en bois, et subit un décorticage «en douceur» pour éviter l'écrasement.

Dans les familles lucquerandes, l'orge remplace le riz. On la consomme cuite dans la soupe aux légumes ou dans le bouilli (viande salée, parfois séchée, cuite avec des légumes).

Durant la dernière guerre, l'orge sert d'«Ersatz» de café. Elle est poêlée, moulue et mélangée à de la chicorée cultivée au village.



La conche

### *Gerstensuppe*

Zwiebeln in Olivenöl und Butter dünsten.

150 g gemahlene Gerste und sehr fein gehackte Zwiebeln zugeben und anbraten.

Mit einem Glas Weisswein ablöschen.

150 g Gerste in 7 dl Wasser einlegen, gut mischen und beigegeben. 20 Minuten köcheln lassen.

Rahm, Kraftbrühe und Pfeffer beigegeben. Würzen und Petersilie und Schnittlauch dazugeben.

Gegenüber dem Weizen und Roggen wird die Gerste in einer "Conche" zerdrückt und sehr sanft geschält um zu vermeiden dass sie zermalmt wird.

Die Familien von Saint-Luc ersetzen den Reis durch Gerste. Sie wird in der Gemüsesuppe oder im Suppenfleisch (Pökelfleisch, manchmal getrocknet, mit Gemüse gekocht) gegessen.

Während des letzten Weltkrieges wurde die Gerste als Kaffeesatz benutzt. Sie wurde geröstet, gemahlen und mit im Dorf kultivierter Zichorie gemischt.

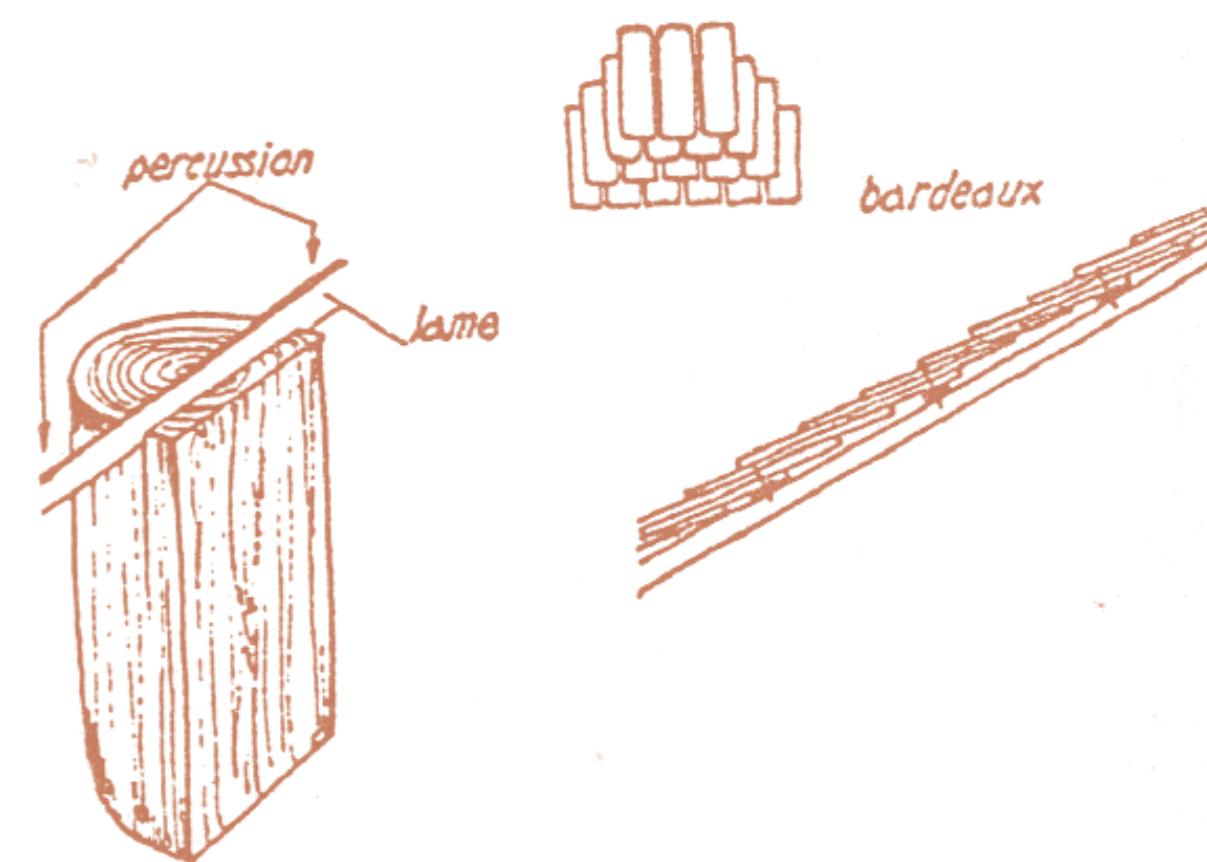
## la fabrication des bardеaux

Le **bardeau** (50 cm de long par 15 à 20 cm de large) est utilisé pour la couverture des toits.

On obtient ces planches de mélèze en fendant une bille à l'aide d'un grand couteau.

Cette technique présente l'avantage de ne pas briser les fibres. L'eau s'écoule mieux et le bois pourrit moins vite.

L'assemblage de ces bardeaux donne toujours au minimum quatre épaisseurs de bois. Les bardeaux, dont l'extrémité repose sur une traverse, sont cloués.



### *Die Herstellung der Dachschindeln*

Die Holzschindel (50 cm lang und 15 bis 20 cm breit) wird zur Dachbedeckung benutzt.

Man erhält diese Lärchenbrettchen indem man einen Holzblock mit einem grossen Messer spaltet.

Diese Technik hat den Vorteil, dass die Holzfaser dadurch nicht beschädigt wird. Das Wasser kann so besser ablaufen und das Holz verfault weniger schnell.

Das Zusammenfügen dieser Dachschindeln wird immer mit mindestens vier Schichten Holz ausgeführt. Die Schindeln deren Ende auf einem Querbalken zu liegen kommen werden angenagelt, früher wurden sie gedübeln.

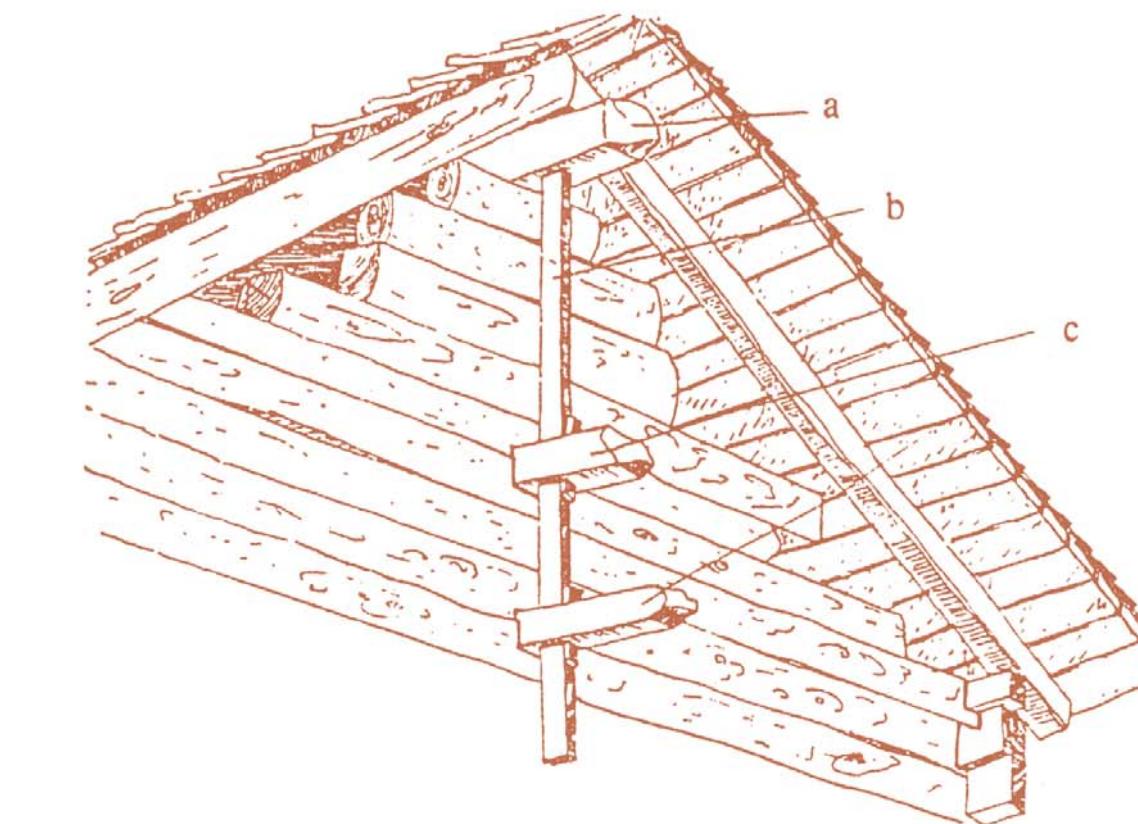
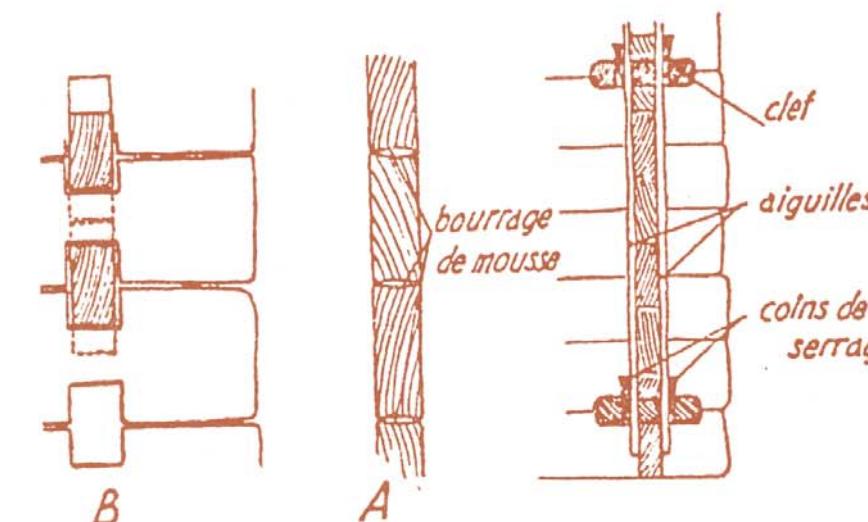
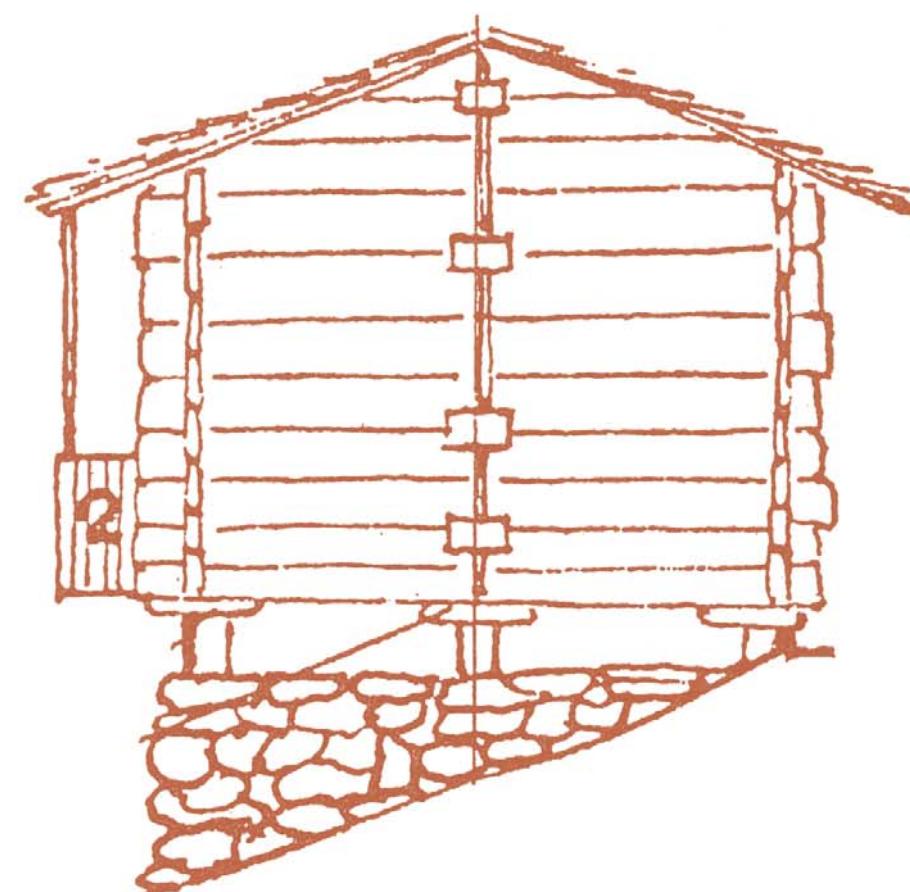
## l'assemblage des madriers

Jusqu'à une époque très récente, le bois (arole, sapin puis mélèze) a constitué, avec la pierre, le seul matériau pour le corps des bâtiments.

Chaque façade correspond à une addition de madriers équarris à la hache pour les **granges-écuries et les raccards** qui nécessitent une aération constante.

Pour les **greniers** par contre, après équarrissage, les madriers passent entre les mains du scieur de long. De plus, les jointures sont légèrement incurvées, et remplies de mousse végétale au moment du montage.

Le plus souvent, on ne tire qu'une pièce par tronc. Cette façon de faire a un inconvénient: une pièce de bois dont le cœur est conservé «travaille» toujours. Ainsi, un chalet exposé au soleil durant le jour craque durant la nuit, ce qui a longtemps renforcé la croyance aux revenants.



Pignon de raccard :  
 a. «frête»  
 b. aiguille  
 c. pièce horizontale

### Der Zusammenbau der Holzbalken

Bis zu nicht allzu langer Zeit war das Holz (Bergkiefer, Tanne und Lärche) zusammen mit dem Stein das einzige Material zur Herstellung der Gebäudestruktur. Für die Ställe und Scheunen, die eine gleichmässige Belüftung benötigen, besteht jede Fassade aus vierkantig zugehauenen und zusammengefügten Holzbalken.

Für die Speicher jedoch werden die zugehauenen Holzbalken noch durch den Säger weiterverarbeitet. Die Verbindungsstücke sind leicht nach innen gearbeitet und werden beim Bau mit Moos gefüllt.

Meistens wird nur ein Holzbalken pro Baumstamm hergestellt. Diese Herstellungsweise hat den Nachteil, dass das Holzstück für das das Kernholz beibehalten wurde, sich immer werfen wird und deshalb ein Chalet, das tagsüber von der Sonne bestrahlt wird, deswegen nachts knarrt, was lange den Glauben in die Geister bekräftigt hat.

## le grenier

C'est le plus petit des bâtiments d'exploitation. Il repose sur des piliers de bois en forme de pyramide surmontés d'une dalle de gneiss évitant la montée des rats et des souris.

Le grenier peut être érigé sur une cave ou à même le sol.

De dimensions variables, en fonction du nombre de compartiments desservis chacun par sa propre porte, (1 et 2 compartiments : 1 étage; 4 compartiments : 2 étages), souvent propriété collective de plusieurs exploitants, le grenier joue le rôle de **réduit pour la viande salée et séchée, le grain et parfois même les vêtements** rangés dans des coffres d'arole.

L'arole est toujours choisi pour la construction des coffres car les souris et la vermine sont allergiques à son acidité.



### *Der Speicher*

*Der Speicher ist das kleinste der Betriebsgebäude. Er ruht auf pyramidenförmigen Holzpfählen auf welchen eine Steinplatte angebracht wird um zu verhindern, dass Ratten und Mäuse zum Speicher aufsteigen können.*

*Der Speicher kann über einem Keller oder direkt am Boden errichtet werden.*

*Die Speicher sind von verschiedenen Größen je nach Anzahl der Aufteilungen (1 und 2 Aufteilungen : 1 Stock; 4 Aufteilungen : 2 Stöcke). Sie sind oftmals Gemeinschaftseigentum von mehreren Benutzern. Der Speicher dient als Vorratskammer für Pökelfleisch, Körner und manchmal sogar für Kleider die in Truhen aus Kiefernholz aufbewahrt werden. Bergkiefer eignet sich bestens zur Herstellung von Truhen, da Mäuse und Ungeziefer auf ihre Säure allergisch sind.*

## le raccard

Comme le grenier, le raccard est monté sur piliers et dalles. Il abrite **la récolte des céréales** jusqu'au battage. Côté aval, une galerie permet de sécher les gerbes.

Durant la mauvaise saison, c'est sur son allée centrale, ou aire de battage (2,50 m. de large), que s'effectuera le battage au fléau.

La base du raccard varie selon les besoins et les moyens de ses propriétaires : une cave ou une écurie pour le mulet, un abri couvert pour y ranger divers outils ou ustensiles (luges à foin).

Parfois encore, le raccard est monté sur un cadre reposant à même le sol.



Die Scheune

Wie der Speicher ist die Scheune auf Holzpfilern und Steinplatten errichtet. Er beherbergt die Getreideernte bis zur Dresche. Zur Talseite hin können die Garben auf einer Galerie getrocknet werden.

Während der schlechten Jahreszeit wird die Dresche mit dem Dreschflegel auf dem Mittelgang oder Dreschplatz der Scheune (2.5 m breit) ausgeführt.

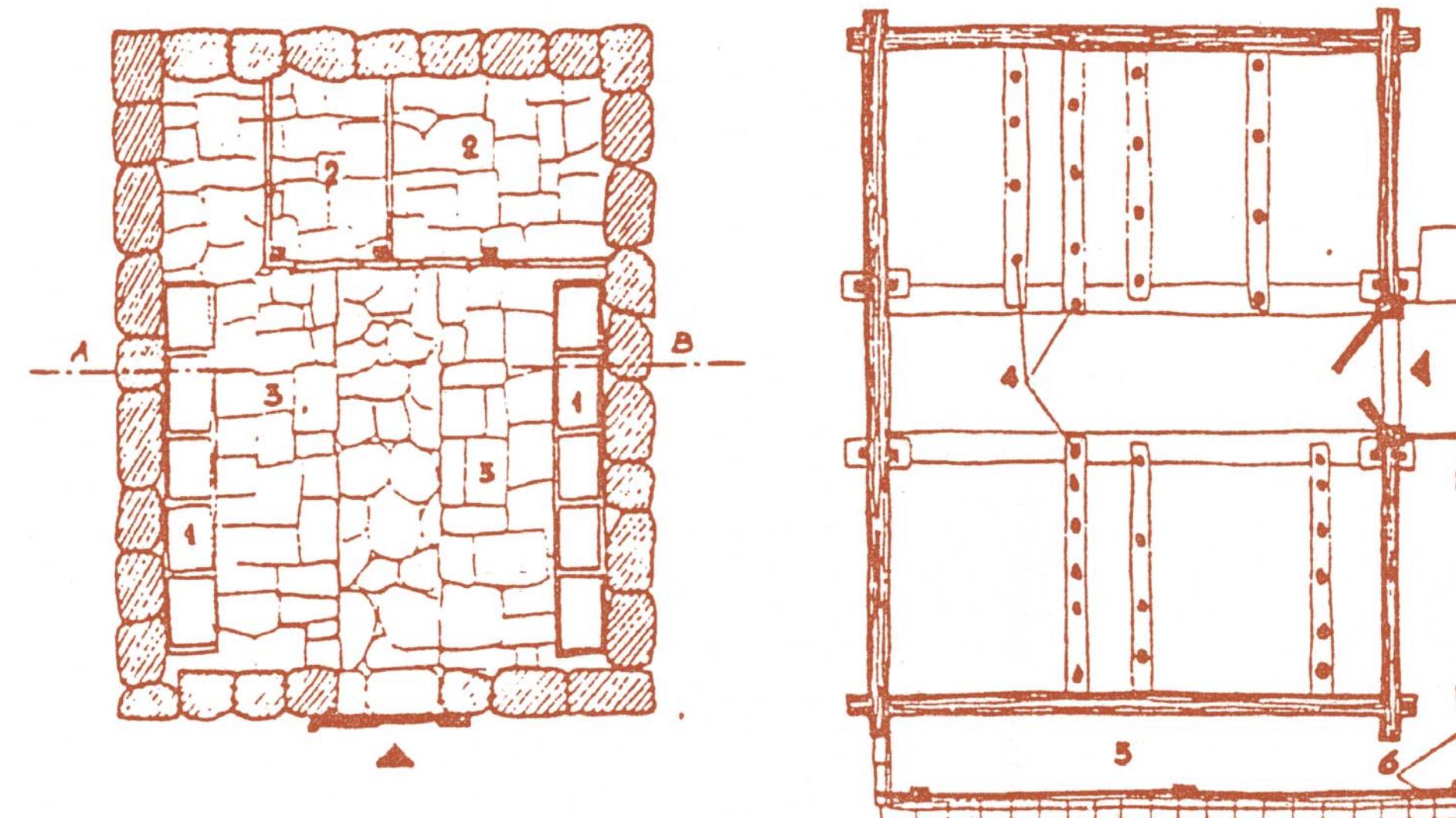
Manchmal ist die Scheune noch auf einem Gestell aufgebaut, das direkt auf dem Boden steht.

## la grange-écurie

La grange-écurie abrite **le cheptel** (4 vaches, 2 génisses, quelques chèvres et un cochon) et n'a qu'une porte pour l'écurie et une pour la grange.

Tous les travaux se font «à la main» et, afin de limiter les transports de fourrage, les granges-écuries sont réparties judicieusement sur l'ensemble des prés fauchables.

Une fois la grange vide de son foin, il faut déplacer les bêtes et le matériel dans une autre grange-écurie.



1. Mangeoires pour les vaches et les génisses
2. Locaux pour le petit bétail (porcs, chèvres)
- 2'. Porte d'accès
3. Etable pour les bovins
4. Perches de séparation (compartiments de dimensions variables, 1/4, 1/6, 1/12, etc.)
5. Balcon ou galerie
6. Perches «garde-foin» (le foin encore trop vert ou humide se sèche sur la galerie)

### *Der Scheuenstall*

*Der Scheuenstall gibt Unterkunft für den Viehbestand (4 Kühe, 2 Jungkühe, einige Geissen und ein Schwein) und hat eine Türe für den Stallbereich und eine zweite Türe für den Scheunenbereich.*

*Alle Arbeiten werden von Hand ausgeführt und um den unnötigen Transport von Futtermitteln zu vermeiden, sind die Scheuenställe sinnvoll auf allen zu mähenden Wiesen verteilt.*

*Wenn das Heu in der Scheune aufgebraucht ist, muss das Vieh und das Werkzeug in einen anderen Scheuenstall gebracht werden.*

## l'habitation

Elle comprend **la cave** où sont conservés les pommes de terre, le fromage, le pain, le vin et diverses denrées servant à l'alimentation quotidienne de la famille. La cave est aussi le lieu des discussions et où on accueille l'hôte.

**La cuisine** comprend l'âtre, la table, les bancs et les divers ustensiles du ménage.

Une ou deux **chambres** servent à couver la famille qui comprend souvent cinq à dix personnes.



Charles Krebs, Médiathèque Valais - Martigny



W. Schmid, UVT, Médiathèque Valais - Martigny



Rudolf Zinggeler, Archives fédérales des monuments historiques, Berne

### Das Wohnhaus

Hier findet man den Keller wo die Kartoffeln, der Käse, das Brot, der Wein und verschiedene Waren aufbewahrt werden, die zur täglichen Ernährung der Familie benötigt werden. Der Keller ist auch der allgemeine Diskussionsort und der Ort wo man Gäste empfängt.

Die Küche verfügt über eine Feuerstelle, einen Tisch, Bänke und verschiedene Haushaltsgegenstände.

Ein oder zwei Räume dienen als Schlafzimmer für die Familie, die oftmals aus fünf bis zehn Personen besteht.



## le four banal

Un **trumeau**, solide base en maçonnerie, de septante centimètres de hauteur environ, supporte le four. Cette base en pierre, gravier et sable, isole le four du sol. Sur le devant du trumeau, sous **la bouche** ou tout à côté, **le cendrier** est une cavité pour mettre les cendres. Souvent on rencontre **un étouffoir** car les braises éteintes rapidement donnaient le charbon de bois nécessaire aux fers à repasser et aux chaufferettes.

Sur ce trumeau, on pose **la sole** ou **âtre** ou **plancher** du four qui se trouve ainsi à nonante centimètres du sol, bonne hauteur de travail pour le fournier. **Un cordon**, ceinture circulaire et verticale de vingt centimètres de hauteur environ, soutient **la voûte**. Du fond du four, juste au-dessus du cordon, partent un ou deux **ouras** selon la grandeur du four, qui rejoignent **la cheminée** par dessus **la voûte**. Ces canaux, appelés aussi **soupiraux** ou **soupiroirs**, assurent le tirage à l'intérieur du four et permettent une excellente combustion dans tout l'espace libre du four.

Une masse de sable ou de limon recouvre tout le four et les ouras. Cette masse, comme le matériau de la voûte, emmagasine et restitue la chaleur tout en isolant le four; c'est un régulateur thermique. **Une cheminée**, tout ce qu'il y a de plus classique, évacue les gaz et les fumées qui sortent par la bouche du four et par les ouras pendant le feu. Le canal de la cheminée doit être protégé des intempéries par **une cape** bien orientée en fonction des courants dominants.

En dernier lieu, comme il s'agit d'économiser le bois et de soigner la température intérieure il faut encore une **porte** de four.



Eine solide Basis aus Mauerwerk, im hiesigen Dialekt "Le Trumeau" genannt, die etwa siebzig Zentimeter hoch ist, bildet den Sockel des Ofens. Diese Basis aus Gestein, Kies und Sand, isoliert den Ofen vom Boden. Vor diesem Sockel, unter der Öffnung "La Bouche", oder direkt daneben befindet sich die Aschegrube "Le Cendrier", eine Vertiefung, in die die Asche geschoben wird. Die hier im "Etouffoir" schnell erstickte und abgekühlte Glut wurde früher für Bügeleisen und Fußwärmer verwendet.

Auf diesem Sockel, in ca. neunzig Zentimeter vom Boden, steht die Ofensohle oder die Feuerstelle "L'Atre" des Ofens, eine gute Arbeitshöhe für den Bäcker. Ein vertikaler Rundgürtel von zwanzig Zentimeter Höhe "Le cordon", hält die Wölbung "La Voûte". Hinter im Ofen, gerade über dem Rundgürtel, befinden sich ein oder zwei "Ouras" (1) je nach Grösse des Ofens, die über der Wölbung mit dem Kamin verbunden sind. Diese Kanäle, auch "Soupiraux" oder "Soupiroirs" genannt, sorgen für einen guten Zug im Innern und erlauben eine ausgezeichnete Verbrennung im ganzen freien Raum des Ofens.

Sand oder Schlickmasse decken den ganzen Ofen und die "Ouras". Diese Masse, wie auch das, in der Wölbung verwendete Material, speichert und gibt die Wärme ab, aber isoliert den Ofen gleichzeitig. Sie ist ein regelrechter thermischer Regulator. Ein ganz klassisches Kamin evakuiert die Gase und den Rauch, die aus der Öffnung des Ofens und den "Ouras" beim Anfeuern austreten. Der Kaminkanal muss von einer, den dominierenden Winden entsprechenden, gut ausgerichteten Abdeckung "La Cape" geschützt sein.

Als letztes, um Holz zu sparen, und die InnenTemperatur nicht zu übersteigen, darf natürlich eine Ofentüre nicht fehlen.