Volkskundliches vom Reiath

Autor(en): **Kummer, Bernhard**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen**

Band (Jahr): **21 (1946)**

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-585726

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

c) VOLKSKUNDE

6.

INHALTSVERZEICHNIS

I. Sitten und Bräuche aus Büttenhardt und Umgebung.
II. Das Brotbacken im Bauernhaus.
III. Bauern-Metzgete.
IV. Bauernwäsche in alter Zeit.
V. Der Stofflerberg-Heuet.

Die vorliegende kleine Arbeit ist entstanden im Anschluß an Vorträge, die einige meiner Schüler der Oberklasse der Elementarschule im Winter 1945/46 gehalten haben.

Um das Interesse an bäuerlichen Bräuchen bei der Jugend zu wecken, veranlaßte ich sie, bei ihren Eltern, Großeltern und Verwandten Erkundigungen einzuziehen und darüber zu berichten. Ihre Darbietungen habe ich weiter verarbeitet.

Besonders die Geschwister GERTRUD und PETER BRÜTSCH sowie HEDI BRÜTSCH haben sich bei diesen „Forschungen“ ausgezeichnet. Ihnen und ihren Eltern danke ich für die Mitteilungen, desgleichen auch Herrn GOTTFRIED BRÜTSCH, Brunnenmeister in Büttenhardt, Herrn JOHANN EHRAT, Landwirt, zur Sommerau in Lohn und Herrn ERWIN BERNATH, Grafiker, in Thayngen, welcher die Arbeit mit Zeichnungen ausschmückte.

I.

SITTEN UND BRÄUCHE AUS BÜTTENHARDT UND UMGEBUNG

Bächtelistag.

Der 2. Januar war früher ein lustiger Tag für die Kinder und für die Alten. Die Kinder zogen gruppenweise, als Bächtelibütz verkleidet, von Haus zu Haus. Sie sangen Lieder, sagten Gedichte auf und wünschten den Leuten ein gutes neues Jahr. Dafür bekamen sie allerlei Eßbares in ihre Säcke: Gedörrte Birnen, Äpfel, Zwetschgen, ein Stück Neujahrswecken oder auch eine Wurst. Mit den gesammelten Sachen traf man sich in der Bächtelistube; das war irgend eine Bauernstube, jedes Jahr an einem andern Ort. Da aß man zusammen, was man bekommen hatte. Nachher machte man Spiele bis abends 11 Uhr. Dieser fröhliche Kinderbrauch ist verschwunden, weil die Kinder in der Bächtelistube so ausgelassen waren und lärmten, daß anständige Eltern sie nicht mehr hingehen ließen. — Auch die Erwachsenen „bächteleten“. Nachbarn, Freunde und Verwandte saßen einige Stunden beisammen. In den Wirtshäusern ging es hoch her. Niemand arbeitete am Bächtelistag.

Rüeßelitag.

Wie der Bächtelistag, war auch der Aschermittwoch, genannt der „Rüeßelitag“, ein Feiertag für die Kinder. Für die Mädchen ist es ein Glück, daß er nicht mehr gefeiert wird, umso mehr bedauern es die Knaben. An diesem Tag hockten nämlich alle Knaben von 10—14 Jahren mit der „Rüeßelipfanne“, einer alten, verrußten Pfanne, in irgend einem Versteck. Dort machten sie ihre Hände schwarz und paßten den Schulmädchen ab. Zeigte

sich eines, so stürmten die Knaben hervor und strichen ihm ihre schwarzen Hände ins Gesicht. Die Lausbuben hatten die größte Freude, wenn ein Mädchen mit recht verschmiertem Gesicht nach Hause gehen mußte. Nicht nur das Gesicht, sondern auch die Kleider bekamen ihren Teil. Die Mütter schimpften darob aber ausnahmsweise nur wenig, da sie an ihre eigene Kindheit zurückdachten.

Sichelhenki.

In den strengen Zeiten, besonders während der Getreideernte, wurden früher viele Taglöhner angestellt, da man noch keine Maschinen kannte, sondern alle Frucht mit der Sichel schnitt. Zu einigen Bauern in Lohn kamen alljährlich ein „Gschnitt" Taglöhner, bestehend aus einem Schnittmeister und 4 Schnitterinnen, aus der Baar im Badischen. Der Bauer zeigte dem Schnittmeister den Acker, und früh am Morgen zogen sie hinaus und schnitten den ganzen Tag. Die Morgensuppe, das Mittagessen und die Zwischenmahlzeiten nahmen sie auf dem Feld ein. Die Nacht verbrachten sie auf einem Strohlager in einer Scheune. Wenn dann nach harter Arbeit die Erntezeit vorbei war, wurde die Sichelhenki gefeiert. Daran nahmen alle, die bei der Ernte mitgeholfen hatten, groß und klein, und die Taglöhner teil. Es wurde geküchelt und gebacken, gesotten und gebraten und einen Tag und eine halbe Nacht fröhlich gefestet und getanzt. Als dann Ende der Siebziger Jahre das Fruchtmähen mit dem „Räfz" überhand nahm, und später gar die Bindemäher aufkamen, brauchten die Bauern immer weniger Taglöhner. So verschwand nach und nach dieser frohe Brauch. Statt dessen ist das kirchliche Erntedankfest eingeführt worden. Jeder Bauer, der mit dankbarem Herzen seine Ernte unter Dach gebracht hat, geht mit seiner ganzen Familie an diesem Sonntag zur Kirche. Vorn auf dem Taufstein ist eine große, mit Feldblumen geschmückte Garbe aufgestellt, und die Gemeinde singt miteinander:

Herr, die Ernte ist gesegnet
Von dem Wohltun deiner Hand.
Güt' und Milde hat geregnet,
Dein Geschenk bedeckt das Land.

Daheim verzehrt jung und alt seinen Erntewecken, den die Mutter auf diesen Sonntag aus weißem Mehl, Milch und Butter gebacken hat.

z' Liecht cho.

Als die Kerzen und das Petrol noch teuer waren und zudem die Stuben nur schwach beleuchteten, kamen an den langen Abenden alle Nachbarn in e i n e r Stube zusammen, um das Licht zu sparen. Die Männer, die Feierabend hatten, saßen auf der Ofenbank, rauchten ihre Pfeifen und verhandelten alles, was sich im vergangenen Jahr an Glück und Unglück in jedem Haus zu-

getragen hatte. Die Frauen brachten ihre Spinnräder mit, spannen und schwatzten. War eine Anzahl junger Mädchen dabei, so standen die jungen Burschen ums Haus. Artig klopften sie ans Fenster als Zeichen, daß sie auch gerne dabei wären. Die Frau des Hauses erhob sich und fragte ringsum: „Mo nis ie lo?" Bei allgemeiner Zustimmung öffnete sie das Fenster und rief alle herein. Nun wurde gesungen, eine Geschichte erzählt und fröhlich geplaudert, bis der Hausvater aufstand und sagte: „So, Fierobend". Dann machte man untereinander noch aus, bei wem man am nächsten Abend „z' Liecht" komme, und jeder ging heim ins Bett.

Durspinnete.

Eine besondere Sitte für die verheirateten Frauen war die „Durspinnete" in der längsten Nacht, am 21. Dezember. Da jede Bäuerin alles Garn zu ihren Stoffen selber verarbeitete, saßen sie die ganze Nacht beisammen und spannen, bis der Tag anbrach. Jede wollte in dieser Nacht möglichst viel spinnen, sodaß man sich kaum Zeit für eine Tasse Kaffee gönnte!

z' Stubete.

Der hübsche Brauch, an trüben Winternachmittagen zu einem „Schwätz" zusammen zu kommen, hat sich bis heute erhalten. Besonders fröhlich ging es früher an der „Stubete" der jungen Mädchen her und zu. Sie küchelten und bucken „Gugelhupf" auf diesen Tag und machten damit die jungen Burschen „glüstig". Diese wären auch gerne dabei gewesen. Um sich Zutritt zu verschaffen, versuchten sie, den Mädchen die Küchlein zu stehlen. Gelang ihnen das, so versteckten sie die Küchlein im Gemeinde-Waschhäuschen. Wenn die Mädchen dann in der Stube versammelt waren, so tauchten die Burschen auf, klopften scheinheilig an und fragten, ob sie auch herein kommen dürften, sie wollten ihnen eine ganze Zaine voll Küchlein bringen. In den meisten Fällen sagten die Mädchen „ja", und die Burschen traten in die Stube und brachten die gestohlenen Küchlein wieder. Verwehrten ihnen aber die Mädchen den Eintritt, so zogen sie damit ins Wirtshaus und verteilten sie dort untereinander.

Verlobung.

Wenn ein reiches oder schönes Mädchen mit einem Burschen aus einem andern Dorf verlobt war, so nahm dieser nicht nur an Freuden teil, sondern mußte auch allerlei Unangenehmes in Kauf nehmen. Einem Auswärtigen gönnten sie ihre Mädchen nicht, deshalb stellten sich die Burschen dem „Hochzeiter", der zu seiner Braut wollte, in drohender Haltung in den Weg. War der Fremde willig, ihnen eine gehörige „Trinkete" zu bezahlen, so ließen sie ihn laufen, sonst aber tauchten sie ihn gerne in den nächsten Brunnen. Auch grobe Schläge setzte es oft ab. Diese „Erpressung" wiederholte sich in kürzeren oder längeren Abständen, je reicher der Bräutigam war. In dieser Zeit rüstete die Braut ihre Aussteuer. Etwa 8 Tage vor der Hochzeit wurde der Brautwagen geführt. Den größten und schönsten Brückenwagen, den man im Dorfe auftreiben konnte, verwendete man zu diesem Zwecke. Darauf lud man die Wäscheaussteuer und die vom Dorfschreiner verfertigten Möbel. Zuvorderst kam das Kanapee, daneben die Wiege, die auf keinem Brautwagen fehlen durfte. In schöner Reihenfolge schlossen sich Kasten, Kommode, Tisch, Stühle und Spinnrad und zuhinterst die beiden Betten an. Diese wurden vollständig aufgeschlagen, mit dem schönsten

Anzug bezogen und kunstgerecht gebettet. Die Pferde vor dem Wagen waren mit blankgeputztem Geschirr, mit Bändern und Sträußen geschmückt. Der Bräutigam, der Schreiner und der Fuhrmann mit einer neuen Geißel, begleiteten den Wagen. Die Abfahrt vollzog sich aber nicht so glatt. Während die Begleiter im Hause der Braut noch ein Glas Wein tranken, spannten die halbwüchsigen Burschen Ketten um die Räder, und erst, wenn der Bräutigam die üblichen Batzen gespendet hatte, lösten sie dieselben wieder. Durch's Dorf hindurch gab es noch manches Hindernis, denn auch die Schuljugend wollte ihren Teil. Die Kinder spannten ein dickes Seil über die Straße, um das Fuhrwerk anzuhalten, und der Bräutigam war gezwungen, wiederum in den Sack zu greifen.

Die Braut mußte zu Hause bleiben. Sie durfte ihre neue Wohnung vor der Hochzeit nicht betreten. Ihre Brautführerin räumte die Aussteuer ein. Eines sollte der Bräutigam nie vergessen, stammte er nun aus dem Dorfe selbst, oder kam er von auswärts: Für alle ledigen Männer im Dorf hatte er eine rechte „Letzi" zu bezahlen. Unterließ er das, so war am Hochzeitsmorgen als Zeichen der Schande die ganze Straße bis zur Kirche mit Kornspreuer besät.

Hochzeit.

Zur Hochzeit wurde fast das ganze Dorf eingeladen, wenigstens in kleineren Orten wie in Büttenhardt und Lohn. Das Brautpaar selbst lud nur die nächsten Verwandten ein. Die übrigen Gäste bot der Brautführer an einem Sonntag vor der Hochzeit auf. Dazu steckte er sich einen Strauß auf den Hut, damit man schon von weitem sah, wer da kam und was er wollte. — Früher dauerte die Hochzeit zwei Tage, gewöhnlich Donnerstag und Freitag. Am ersten Tag fand die Trauung statt, an welcher nur die Verwandten teilnahmen. Erst am Abend kamen die übrigen Gäste, welche auch gleich ihre Hochzeitsgeschenke mitbrachten. Sie bestanden meistens aus Landesprodukten: Weizen, Eiern, Butter oder selbstgewobenem Tuch. Der Brautführer und die Brautführerin nahmen vor der Saaltüre die Geschenke in Empfang. Beide mußten dabei weiße Schürzen tragen. Der Brautführer hielt einen Sack bereit, in welchen die Leute den Weizen, gewöhnlich einen Sester voll, hinein leerten.

Die übrigen Gaben nahm die „Brautjumpfer“ entgegen. Das Brautführerpaar hatte es am Hochzeitstage streng. Es mußte auch die Paare zum Kirchgang aufstellen, beim Essen die Plätze anweisen und dafür sorgen, daß jedermann zu trinken bekam.

Bei aller Fröhlichkeit vergaß man aber auch die kranken und alten Leute im Dorfe nicht. Es herrschte die schöne Sitte, diesen ein paar Küchlein und Gugelhopf zu bringen. Am Morgen nach der Hochzeit, sobald es tagte, zog man mit Musik und einigen Flaschen Wein durch's Dorf. Jeder Bauer, der um diese Zeit schon im Stall war, bekam ein Glas voll.

Für die junge Ehefrau galt die Sitte: Wenn die Ehe gut werden sollte, durfte sie während sieben Wochen ihr elterliches Haus nicht besuchen. Erfüllte sie diesen Brauch, so mußte ihr der Mann einen neuen, roten Unterrock kaufen.

Taufe.

Bevor ein Kindlein getauft wurde, durfte eine Mutter ihren Fuß nicht vor die Dachtraufe hinaus setzen. Verließ sie das Haus trotzdem, so herrschte die Ansicht, daß das Kindlein nicht gedeihe.

Beerdigung.

Während heute bei Todesfällen Freunde und Bekannte durch eine Anzeige in der Zeitung die Trauernachricht erfahren, hatte man früher in jeder Gemeinde eine Leichenbitterin. Diese zog von Haus zu Haus und in die Nachbargemeinden, um den Leuten mitzuteilen, wer gestorben und wann die Beerdigung sei. In jedem Haus bekam sie als Lohn für ihre Bemühungen etwas Eßbares. Die letzte Leichenbitterin in Büttenhardt war die Mutter des jetzigen Straßenwarts.

Bei der Beerdigung versammelte sich die Trauerfamilie nicht in der Wohnstube wie heute, sondern in der Scheune. Diese wurde vollständig ausgeräumt und von Spinnetzen und Staub gesäubert. Mitten hinein stellte man den Sarg mit den Blumen. Rechts davon stellten sich die Männer, links davon die Frauen der Trauerfamilie auf. Die Begräbnisteilnehmer kamen nun „go laade“. Sie sprachen das Beileid aus, da man Kondolenzkarten noch nicht kannte. Man sprach zwar kein Wort, sondern drückte

jedem in der Scheune der Reihe nach wortlos die Hand, zuerst den Frauen, dann den Männern. Darauf verließ man dieselbe wieder und versammelte sich draußen bei den andern, bis sich der Leichenzug unter Glockengeläute in heute noch üblicher Weise in Bewegung setzte.

Ein Selbstmörder wurde nicht auf solch feierliche Art beerdigt. Man stellte seinen Sarg nicht auf die Bahre, sondern nur auf eine Leiter und trug ihn so zum Friedhof nach Lohn, während die Glocken schwiegen.

So wechselten das Jahr hindurch Freud und Leid, Arbeit und Feier miteinander ab, wie auch heute noch. Doch wenn wir von diesen alten Sitten und Gebräuchen hören, so dünkt es uns, daß man es in früheren Zeiten besser verstand, nach harter Arbeit dann und wann in aller Einfachheit fröhlich zu festen.

II.

DAS BROTBACKEN IM BAUERNHAUS

Weitaus der größte Teil der schweizerischen Bevölkerung bezieht das Brot vom Bäcker. Im Bauernhaus aber wird alles Brot von der Bäuerin selbst hergestellt, und jede macht es wieder auf eine andere Art.

Der Backtag ist ein wichtiger Tag. In der Regel wird einmal in der Woche gebacken. Am Vorabend sagt die Mutter zum jüngsten Kind: „Geh und hol mir im Laden für 30 Rappen Preßhefe!“ Sie selber geht in die Vorratskammer und leert das Mehl in die Backmulde: Etwa 10—12 Kilo, je nach der Größe der Haushaltung. Manche Backmulden stammen noch von früheren Generationen her. Sie sind meistens oval, aus Eichenholz gearbeitet und wurden vom Kübler hergestellt. Die Neueren sind viereckig und aus leichtem Holz vom Schreiner verfertigt.

Wenn das Brot geraten soll, muß das Mehl gleichmäßig erwärmt sein. Daher stellt die Bäuerin die Mulde über Nacht an die warme Ofenbank. Am gleichen Abend, oder dann am Morgen in aller Frühe, wird „gehebelt“: Von der rechten Seite der Backmulde wird das Mehl zur linken hinüber geschoben, sodaß dort

nur noch knapp ein Viertel des ganzen Mehls zurückbleibt. In kaltem Wasser wird die Preßhefe aufgelöst und mit dem zurückbehaltenen Mehl gut vermischt, sodaß ein Teig entsteht. Früher, als man noch keine Preßhefe kaufen konnte, holte man aus dem Keller ein Milchbecken voll sauer gewordenen Teiges, den man von der letzten „Bachete“ her zurückbehalten hatte. Diesen Sauerteig weichte man mit Wasser auf und knetete ihn zusammen mit dem Mehl. Bis zum Jahre 1895 holten die Büttenhardter jeweils beim Bäcker in Lohn für 10 Rappen eine Flasche voll „Hebelwasser“. Es war eine milchig-trübe Teigbrühe voller Hefepilze, von welcher dieser Mann stets einen Kübel voll vorrätig hatte.

Die Heblete, die nicht zu dick und nicht zu dünn sein darf, läßt man „gehen“. Durch den Sauerteig oder die Preßhefe entsteht eine Gärung im Teig. Unendlich viele, kleine Kohlensäurebläschen bewirken, daß dieser in die Höhe steigt. In 3½ bis 4 Stunden ist die Heblete genug gegangen, und das Kneten kann beginnen. Das Brot wird sauer, wenn warm geknetet wird. Zuerst kommt das Salz hinzu, damit man es ja nicht vergißt. Etwas Blöderes, als ungesalzenes Brot gibt es nicht! In den wenigsten Haushaltungen wird das Salz gewogen, das man beifügt. Die Bäuerin mißt es von Hand ab: auf ein Brot eine kleine Handvoll. Nun leert man das nötige lauwarme Wasser (eventuell auch etwas Milch) dazu. Das Quantum ist sehr verschieden: Für frisch gemahlenes Mehl braucht man viel weniger Wasser als für länger gelagertes. Nicht umsonst sagt der Volksmund:

„Mühli-warm und Ofe-warm
macht di richschte Puure arm“.

Je mehr Wasser man dem Mehl zusetzen kann, desto ausgiebiger ist die „Bachete“. Man knetet so lange, bis der Teig schön glatt ist und sich von selber von den Händen löst. Meistens steht dann auch der Schweiß in hellen Tropfen auf der Stirne der Bäuerin, denn das Kneten ist eine schwere Arbeit. Sie zieht die Hände aus dem Teig und schabt die letzten Teigresten mit der „Scheere“ weg. Auch die Wände der Backmulde kratzt sie sauber ab, sodaß der Teig wie ein Polster darin liegt. Das Ganze muß nun „gehen“. Zu diesem Zwecke stellt man die Mulde an einen warmen, ruhigen Ort, wo kein „Durchzug“ herrscht.

An jedem Backtag gibt es im Bauernhaus „Dünne“, die in andern Kantonen „Wähe“ oder „Kuchen“ heißt. Die Bäuerin

stellt einen einfachen Mürbeteig her. Dieser wird dünn ausgewalzt und je nach der Jahreszeit mit Früchten: Kirschen, Rhabarber, Zwetschgen oder Äpfel belegt. Darauf kommt ein Teiglein aus Rahm, Eiern und Zucker. Oft wird auch Bölledünne gemacht, die mit Speckmöckli bespickt wird. Sehr beliebt sind die Spinat-, Käse- und Kartoffeldünne. Milch, Kaffee und Dünne sind ein allgemein geschätztes Mittagessen an jedem Backtag.

Während dieser Zeit sind im Backofen zwei Buchenwellen langsam verbrannt, denn der Ofenboden muß gleichmäßig warm sein. Sofort nach dem Mittagessen wird die dritte Welle angezündet. Bis die größte Hitze gefallen ist, richtet sich die Bäuerin zum Broteinschießen, denn der Brotteig hat sich unterdessen vergrößert. Er braucht jetzt doppelt soviel Platz als vorher. Sind die 3 Wellen ganz verbrannt, so wird der Ofen völlig geschlossen. Die Gluten werden auf dem ganzen Ofenboden zerstreut. Nach einer bestimmten Zeit holt man sie mit der Ofenkrücke heraus. Zeigt der Boden in diesem Moment „Sternchen", so ist die Hitze recht, und das Broteinschießen kann beginnen. Diese Arbeit wird fast in jedem Bauernhaus wieder auf eine andere Art gemacht. Wir verfolgten drei Generationen und sahen drei verschiedene Arten:

Die Urgroßmutter besaß eine ganze Anzahl kleiner runder Weidenkörbchen, in welche sie weiße Leinentüchlein legte. Mit flinken Händen formte sie auf dem umgekehrten Muldendeckel die Teiglaibe und legte sie in die Körbchen. Darin mußten sie

noch ein wenig „aufgehen". War dann der Ofen zum Einschießen gerichtet, so stellte sie die Körbchen in die Nähe der Ofentüre. Dann legte sie den Brotschüssel zurecht, bestreute ihn ein wenig mit Mehl, leerte den Teig aus dem ersten Körbchen darauf und schob ihn flink in den Ofen. Sofort kam das nächste an die Reihe und so fort, bis alles im Ofen war. Dann erst schloß sie die Ofentüre und sagte andächtig: „Walt's Gott!"

Die Großmutter in Lohn dagegen schießt das Brot direkt aus der Mulde ein. Auch sie formt die Laibe auf dem Muldendeckel, dann aber legt sie dieselben sogleich auf den „Schüssel" und fährt rasch in den Ofen damit. Nach jedem Brot schließt sie die Ofentüre sofort wieder.

Die Mutter in Büttenhardt macht es wiederum ähnlich wie die Urgroßmutter, nur hat sie keine Körbchen. Sie formt auch zuerst allen Teig zu Laiben und legt diese nebeneinander auf den bemehlten Tisch. Dann schiebt sie einen nach dem andern in den Ofen. Auch sie schließt nach jedem Laib die Ofentüre, denn es kommt auf wenige Minuten an, ob man die rechte Hitze erwischt, damit das Brot gerät. Während 1½—2 Stunden wird es gebacken, doch soll man es nach 1 Stunde einmal ein wenig rücken, damit es einen guten Boden bekommt. Ist das Brot fertig gebacken, so nimmt man es mit dem „Schüssel" heraus. Mit einem Mehlwischer säubert man es von anhaftenden Asche- und Kohleteilchen oben und unten. Zum Schluß wird es mit der Brotbürste mit heißem Wasser angestrichen. Dadurch erhält es einen schönen Glanz, und die Rinde bekommt einen guten Geschmack. Nun wird es zum Verkühlen noch einige Zeit in der Küche oder im Hausgang aufgestellt und nachher in den Keller getragen. Alle freuen sich auf den nächsten Tag, an welchem das frische Brot angeschnitten wird.

Im Dezember werden nach dem Brotbacken gewöhnlich noch eine Sorte Gueteli hergestellt, denn wenn der Ofen schon vorher warm ist, braucht es nachher weniger Holz. Vor dem Krieg machte man in den meisten Bauernhäusern ganze Zainen voll Änis- und Weingueteli, Mailänderli und Honigleckerli. Änisgueteli mit den schönen Mödelchen drauf fehlen fast in keinem Haus. Wenn man die alten, aus Holz geschnitzten „Mödel" auf den ausgewalzten Teig gedrückt hat, legt man die Gueteli auf ein gefettetes Blech und läßt sie bis zum andern Tag trocknen.

Ist das Brot gebacken, schiebt man sie in den Ofen, wo sie fast keine Farbe annehmen, dafür aber schöne, hohe „Füßchen“ bekommen sollen. „Glaub schon, daß sie so schnell wieder verschwunden sind, wenn sie Füße haben!“ meint jedesmal lachend die Bäuerin.

III.

BAUERN-METZGETE

Das Schweineschlachten für den Eigenbedarf, das heute in jedem Bauernhaus zur Selbstverständlichkeit geworden ist, war oben auf dem Reiath noch bis zum Jahre 1900 ein Vorrecht einiger Großbauern. Die Mahlzeiten der einfachen ländlichen Bevölkerung bestanden aus geronnener Milch und gesottenen Kartoffeln. Schweinefleisch gab es nur selten: hin und wieder an einem Sonntag oder bei einem besonderen Anlaß.

Für die Leute aus der Stadt hat ein Besuch auf dem Land immer einen ganz besondern Reiz. Man freut sich zum voraus auf einen währschaften Bauern-Zobed: auf Speck und Schinken, Bauernbrot und Most. Wer zu einer Metzgete eingeladen ist, der wird mit Recht beneidet. Gar mancher aber, der sich an der fetten Metzgetesuppe labt und die gefüllten Wurst- und Fleischplatten vor sich sieht, macht sich keine Gedanken, wieviel Arbeit, Mühe und Kosten es braucht, bis aus dem rosigen Säulein ein dickes, schlachtreifes Schwein geworden war.

Vor dem Krieg konnte jeder Bauer schlachten, wie es ihm paßte. Seit der Fleischrationierung aber braucht er eine Bewilligung des Lebensmittelamtes dazu. „Schwarz“-Schlachten wird streng bestraft! Hat der Bauer seinen Schlachtschein bekommen, so benachrichtigt er den Metzger und verhandelt mit ihm, an welchem Tag das „Schlachtfest“ stattfinden soll.

Zur festgesetzten Zeit erscheint der Metzger in einer blauweiß gestrichelten Bluse, eine große, weiße Schürze umgebunden, mit scharfen Messern und blankem Beil. In der Waschküche, oder wenn es sich um ein ganz schweres Schwein handelt, im Schlachtlokal, siedet schon das Brühwasser. Der Bauer und der Metzger begeben sich zum Schweinestall und lassen das ahnungslose Tier heraus. Flink bindet ihm der Metzger einen Strick um

ein Hinterbein, damit es nicht mehr fortspringen kann. Unter lautem „Gegrunze“ wird es zur Schlachtstelle gezerrt und dort an einen Baum oder an einen festen Pfosten angebunden. Bis vor kurzer Zeit wurden die Schweine mit einer großen Axt getötet. Der Metzger versetzte dem Tier einen wohlgezielten, kräftigen Schlag mit dem Axthaus auf die Stirne. Jetzt benutzt er

ein Schlageisen. Liegt das Schwein betäubt am Boden, so nimmt er ein spitziges, scharfes Messer hervor und zerschneidet ihm die Halsschlagader. Das herausfließende Blut wird in eine flache Schüssel aufgefangen, in einen erwärmten Kessel geleert und mit einer Holzkelle kräftig gerührt und geschlagen, bis es stark schäumt. Das faserige Gerinnsel wird entfernt und der Kessel an einen warmen Ort gestellt.

Nun rollt der Bauer einen großen Zuber daher. Da hinein wird das tote Schwein gelegt und mit Harz dicht bestreut. Das Brühwasser wird mit kaltem Wasser „abgeschreckt“ und über das tote Schwein gegossen. In diesem Wasser wird das Tier hin und her geschwenkt, bis sich seine Borsten von selbst von der Haut lösen. Durch das beigefügte Harz kleben sie zusammen und schwimmen in Klumpen im Wasser herum. Würde man das

Schwein ohne Harz brühen, so würden die Borsten überall am Fleisch hängen bleiben. Nun ziehen Bauer und Metzger mit aller Kraft das Tier aus seinem heißen Bade auf das Metzgbrett, das quer über der Stande liegt. Mit dem Schaber und dem Messer entfernen sie flink den letzten Rest der Borsten, sodaß in kurzer Zeit das Schwein schön weiß und sauber rasiert daliegt.

Mit kaltem Wasser wird es öfters übergossen, sodaß alles, was nicht dazu gehört, von ihm wegfließt. Der Metzger nimmt nun sein größtes Messer hervor, wetzt es in lustigem Takt an seinem Stahl und trennt mit geübtem Schnitt den Kopf vom Rumpf. Er faßt ihn an den Ohren, taucht ihn ins kalte Wasser und hängt ihn zum Abtropfen an einen Nagel auf. Nun kommen die vier Beine an die Reihe. Beim Hüftgelenk werden die Hinterbeine abgetrennt, beim Schultergelenk die vordern. Dann wird der Bauch der ganzen Länge nach aufgeschnitten und alle Eingeweide werden herausgenommen. Auf dem Brett liegt nun ein großes Durcheinander. Niemand würde glauben, daß man davon etwas brauchen könnte! Vorerst läßt der Metzger alles liegen und spaltet das Schwein in zwei Hälften. Das Fleisch legt er auf die Seite zum Verkühlen und wendet sich dem Haufen „Durcheinander“ zu. Bald hat er mit kundiger Hand die Lunge, das Herz, die Leber und die Nieren herausgeschält. Alles wird im Wasser sauber abgeschwenkt und der Bäuerin in die Küche gegeben. Darauf nimmt er die vielen Därme in Angriff und befreit sie von dem Darmfett. Auch dieses kommt in die Küche. Mit viel Salz und Wasser putzt er die Därme und den Magen innen und außen, bis sie ganz sauber sind. Die Blase bekommen die Buben zum Aufblasen. Als „Süblotere“ dient sie für allerlei Schabernack, während sie früher als Geld- oder Tabakbeutel benutzt wurde.

Neugierig nähert sich hin und wieder ein Nachbar der Schlachtstelle. Dann wird er scherzweise gefragt, „ob er um ein Würstlein singen wolle“. Wenn ein Kleiner fragt, was er singen müsse, um eine Wurst zu bekommen, erhält er zur Antwort:

„Ich singe um e Würschdli,
de Megser isch e Bürschdli.
Er hät e großi Zipfelchappe,
und wäner lauft, so tuet si d'nappe“.

Unterdessen ist aber die Bäuerin auch nicht untätig gewesen. Sie hantiert mit „verweintem“ Gesicht in der Küche herum,

nicht weil sie wegen der toten Sau traurig ist, sondern sie hat eine große Schüssel voll Böllen geschält und geschnetzelt. Im Herd brennt unter dem größten Topf ein helles Feuer. Der Topf ist halb voll Wasser, in welchem Herz, Lunge, Leber, Magen und ein großes Stück Halsspeck mit den Suppengemüsen kochen. Das gibt die vielgeliebte Metzgetesuppe. In der hintern Pfanne wurde das Darmfett erwellt, durch die Hackmaschine gelassen und zusammen mit den geschnetzelten Zwiebeln eine zünftige „Böllenschweizi" hergestellt. Diese soll fast fertig sein, wenn die Männer ins Haus treten.

Jetzt übernimmt der Metzger das Regiment in der Küche. Auf den Tisch stellt er ein großes Geschirr, in welches das Blut hineingesiebt wird. Zwei bis drei Liter warme Milch schüttet er dazu, ferner Salz, Pfeffer und Muskatnuß, zuletzt die Pfanne voll Böllenschweizi. Mit der Kelle rührt er alles tüchtig durcheinander und probiert die Mischung. An ihren roten Schnäuzchen merkt man, daß auch der Bauer und die zuschauenden Buben dieselbe versucht haben! Die für die Blutwürste bestimmten Därme werden in 15—25 cm lange Stücke geschnitten und unten zugebunden. In die so entstandenen Säcklein wird das Blut eingefüllt und oben ebenfalls verschlossen. In heißem Wasser werden die Würste gekocht, bis ihr Inhalt fest ist und einen schönen „Schnitt" aufweist. Ein langes Brett wird mit einem reinen Tuch bedeckt, auf welches die fertigen Würste in Reih' und Glied zu liegen kommen.

Nun werden die Leberwürste hergestellt. Große Portionen von Lunge, Leber, Milz und Herz, sowie die Hälfte von einem gekochten Kabiskopf treibt man durch die Hackmaschine. Auch Böllenschweizi, Salz und Pfeffer gehören dazu. Diese Mischung füllt man ebenfalls in Därme ein und verschließt sie mit dünnen Hölzchen. Die Leberwürste werden nicht gekocht, nur eine kurze Zeit ins heiße Wasser gelegt. —

Nach all diesen Arbeiten will man jetzt doch auch einmal etwas essen. Die Bäuerin hat in der Stube für alle Hausgenossen den Tisch gedeckt und es ist Brauch, daß man an diesem Tag einen lieben Freund oder Verwandten einlädt. Fröhlich erlaben sich alle an der kräftigen Suppe mit den großen Fettaugen, probieren die Blut- und Leberwürste, versuchen den kernigen Halsspeck und lassen sich Lunge und Leber schmecken. Zu diesen

Herrlichkeiten fehlen Kartoffeln und Sauerkraut nie. Weil man an einer Metzgete dem Guten zu viel zuspricht, ist ein starker, schwarzer Kaffee mit einem selbstgebrannten Kirsch als Dessert ein wahres Bedürfnis! Doch man darf nicht zu lange beim Essen verweilen, denn noch gibt es viel Arbeit.

Während all dieser Zeit lag das Fleisch zum Auskühlen auf dem Metzgbrett. Nun wird es in kunstgerechte Stücke zerschnitten und in den Keller getragen, wo eine sauber geputzte Fleischstande steht. Das für die Räucherung bestimmte Fleisch wird da hinein geschichtet und reichlich Salz und Pfeffer dazwischen gestreut. In eine größere Gelte kommt der „Sigel", das sind die Füße, das Schwänzli, der Hohrücken, die Ohren, das Schnörrli und die Schwarte. Oben drauf legt man die Bratenstücke. —

Unterdessen schickt die Bäuerin ihre Kinder mit Metzgetesuppe oder mit einem Kessel, in welchen sie von all den guten Sachen einige Stücke gelegt hat, zu den Nachbarn, damit auch diese vom Schlachtfest ein „Versüecherli" erhalten. — Nun werden die Rauchwürste hergestellt. Zwei Drittel Schweinefleisch und einen Drittel Kuhfleisch treibt man durch die Hackmaschine. In ganz kleine Würfelchen geschnittener Speck, ein paar zerdrückte Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer dürfen nicht fehlen. Das alles knetet der Metzger in einem Zuber tüchtig durch. Vorn an die Hackmaschine schraubt er das „Hörnchen" und stülpt die langen Därme darauf. Nun wird der fertige Wurstteig in die Därme gedrückt, sodaß lange Wurstschlangen entstehen. Diese bindet man zu etwa 15 cm großen Würstchen ab und hängt sie zum Räuchern sofort in die Rauchkammer. Leicht geräuchert, — eine Spezialität —, können sie schon nach 14 Tagen heruntergeholt und gegessen werden.

Des Metzgers Arbeit ist nun beendet. Er unterschreibt den Schlachtschein und nimmt seinen Lohn in Empfang. Mit einigen lustigen Sprüchen verabschiedet er sich.

Für die Bäuerin ist aber der Metzgete-Tag noch nicht zu Ende. Sogleich wird das Fett geschnetzelt und ausgelassen. Manche Stadtfrau hat die Bäuerin während der Kriegsjahre um die großen, bis zum Rande gefüllten Schmalzhafen beneidet! Die Rückstände, das sind die knusperigen „Grüben", finden vielseitige Verwendung. Sie sind als Znüni zum frischgebackenen Brot von den Kindern allgemein begehrt. Dann gibt man sie der

Kartoffelrösti bei, der sie einen besonderen „Goût“ verleihen. Auch streut die Bäuerin davon auf die fast fertig gebackene Nideldünne, schiebt diese ein Weilchen in den Ofen und bereitet so einen seltenen Leckerbissen.

Am andern Tag richtet sie das Salzwasser für die Fleischstande. Auf 20 Liter Wasser braucht es 4 Kilo Salz, denn das Fleisch muß völlig vom Salzwasser bedeckt sein. Vier Wochen bleibt es darin liegen. Dann wird es in den Rauch gehängt. Aus Schwarte und Abfallfleisch stellt die Bäuerin noch Schwartenmagen her und füllt mit Gesottenem und Gebratenem Dosen und Sterilisiergläser.

Sie hat nun Vorräte für Zwischenmahlzeiten und Mittagessen das Jahr hindurch. Wenn man etwas einteilen kann und nicht zu oft „Besuch aus der Stadt“ kommt, so kann bis zur nächsten Metzgete noch ein Stücklein Speck oder ein Würstlein in der Rauchkammer hängen!

IV.

BAUERNWÄSCHE IN ALTER ZEIT

Noch vor 40 Jahren war das Waschen auf dem trockenen Reiath eine mühsame und umständliche Sache, denn oft fehlte das Wichtigste: Das Wasser! Waschmittel und Seife kannte man nicht. Die Bäuerinnen wuschen mit Asche. Bis zum Jahre 1907, als die Reiathwasserversorgung erstellt wurde, mußten die Bauern von Büttenhardt ihr Wasser mit Fässern aus dem Stabbrunnen in der Nähe des Ferienheims, bei den Reiathhöfen oder aus den Lehmgruben bei Lohn holen. Der Brunnen im Dorf vorn spendete viel zu wenig Wasser für alle Haushaltungen und Haustiere. Für die Schweine und zum Waschen wurde daher auch das in den Güllenlöchern gesammelte Regenwasser benutzt. Aus den drei unweit der jetzigen Post liegenden, unterirdischen Wasserkammern (Feuerweiher), erhielt jeder Haushalt täglich 1 Gelte voll Wasser. Am Backtag hatte man Anspruch auf deren zwei. Der Dorfweibel amtete als Abwart und hatte den „Gamper“ nach erfolgter Wasserabgabe sogleich wieder mit „Madenschloß“ und Kette zu verschließen.

Nur 3—4 Mal im Jahr hatte man eine große Wäsche. Am Abend vor dem Wäschetag machte die Bäuerin die schmutzige Wäsche bereit. Diese legte sie in einen großen Zuber. Das konnte man getrost tun, denn es gab noch nicht so viele verschiedene Stoffe wie heute. Es war alles selbstgesponnenes Leinen und konnte ohne langes Sortieren im gleichen Zuber gewaschen werden. Am Wäschetag stand die Hausfrau schon sehr früh auf.

In Lohn wurde meistens morgens um 2 oder 3 Uhr mit Waschen begonnen, und deshalb der Nachtwächter am Abend vorher beauftragt, die Bäuerin zu wecken. Alle Büttenhardter Frauen wuschen im kleinen Gemeinde-Waschhäuschen, das noch heute neben dem Brunnen im Dorf vorn steht. Es beherbergt jetzt verschiedene Gegenstände, welche der Gemeinde gehören. Ein zweites Waschhäuschen befand sich auf dem Verenahof.

Wenn das Wasser unter dem Wasserkessi heiß war, begann man zu „seechten". Das Sechten war die Hauptarbeit der ganzen Wäsche. Über den Zuber, in dem der „Plunder" lag, bereitete man ein Zwilchtuch, das etwa 2½ × 2 m groß war, aus. Dieses Tuch nannte man das „Äschetuech". Jeder Haushalt besaß ein solches. Darauf streute man schöne gereinigte Holzasche und etwas Tannenharz. Nun leerte man mit der Sechtschapfe das siedende Wasser darüber. Unten am Zuber hatte es ein Rohr, das Sechtrohr. Wenn das trübe Wasser eine zeitlang an der Wäsche gelegen hatte, ließ es die Bäuerin durch das Sechtrohr in ein Gefäß laufen, sott es wieder und goß es nochmals über die

Wäsche. Dies wiederholte man drei- bis viermal, bis die Brühe eine dunkelgelb-bräunliche Farbe hatte. Der Vorgang war also der, daß die gute Holzasche ausgelaugt wurde, und die Kalilauge das Fett in der Wäsche verseifte, sodaß es sich auflöste und die Wäsche sauber wurde.

Wenn junge Mädchen sechteten, waren oft die Burschen dabei, schauten zu und plauderten oder halfen ihnen. Mit vereinten Kräften wurde das große Tuch dann zusammengenommen. Den Inhalt schüttete man in die „Äschetole", einen ziemlich tiefen Graben, der sich vom Brunnen bis zum Waschhäuschen hinzog. Jeden Herbst wurde diese Asche, ein begehrter Dünger, versteigert. Das Geld fiel der Gemeinde zu als Entschädigung für das Häuschen.

Die Bäuerin besaß nun eine gute Lauge. Es war Brauch, daß sie Verwandten oder Nachbarn berichtete, Wäsche zum Einlegen zu bringen. Dieser Einladung wurde gerne Folge geleistet, und so war stets eine nette Schar Frauen um den großen Zuber versammelt. Dementsprechend war auch ein „Geschnäder". Die einzelnen Stücke wurden von Hand geriebelt, da man noch keine Waschbretter kannte. Das Sechten und das Waschen waren eine harte Arbeit, die Appetit gab! Nicht umsonst sagt man:

„Wöschere und jungi Hund,
möged alli Stund".

Wie leicht und einfach ist das Waschen heute geworden, seit man in jedem Bauernhaus fließendes Wasser besitzt! Die Bäuerin wäscht daheim, in der Küche oder im eigenen Waschhaus. Sie holt im Dorfladen Seife und die bekannten Wasch-, Bleich- und Spülmittel. Mit den neuen Waschmaschinen, die schon da und dort zu finden sind, hat sie fast nichts mehr von Hand zu waschen.

Und wie schnell geht heute das Bügeln mit den elektrischen Bügeleisen! Nach kurzer Zeit ist es heiß, und in einigen Stunden ist die größte Wäsche fein säuberlich geglättet. Früher war das komplizierter! Man kannte nur die Kohle-Bügeleisen. Die Bäuerin glättete meistens am Backtag, weil sie dann viele Gluten hatte. Die Bügeleisen hatten oben einen Deckel, bei welchem man die glühenden Holzkohlen hineinschüttete. Auf der Seite waren Zug-

löcher, damit die Gluten nicht erstickten. Die Glätterinnen mußten diese Kohlen oft erneuern, denn nur etwa eine halbe Stunde lang hielten sie das Eisen warm. Hin und wieder sprang der Deckel auf, und die Gluten kugelten heraus und brannten Löcher in die schönen Wäschestücke!

Heute, wie vor 100 Jahren, wünschen sich die Frauen an ihrem Waschtag schönes, sonniges Wetter. Damit bleibt auch die alte Redensart im Volk lebendig:

„Di wüeschte Wiber hend es schönscht Wetter a der Wösch!"

V.

DER STOFFLERBERG-HEUET

Die heutige Generation hat keine Ahnung von den regen Beziehungen, die vor den beiden Weltkriegen zwischen den Schaffhausern und den badischen Nachbarn hinüber und herüber bestanden haben.

Die Schaffhauser Bauern der Grenzgemeinden haben regelmäßig ihren Bedarf an Jungvieh auf den Märkten in Thengen, Engen, Aach, ja sogar in Stockach gedeckt. Diese „Schwabenstierli", welche draußen recht knapp gehalten wurden, gediehen bei der besseren Fütterung bei uns ausgezeichnet. Der robuste Schwabenschlag eignete sich insbesondere als Zugvieh. Durch das eidgenössische Zolltarifgesetz vom Jahre 1902, beziehungsweise die Vollzugsverordnung von 1906 mit ihren wesentlich höheren Zollansätzen, wurde diese Vieheinfuhr aus der badischen Nachbarschaft dann verunmöglicht.

Aber nicht nur Vieh wurde aus dem badischen Hegau bezogen, sondern auch viel Heu. An den sonnigen Hängen des Hohenstoffeln befinden sich sehr ausgedehnte Naturwiesen, welche dem Binninger Freiherrn von Hornstein gehören. Ein Teil dieser Wiesen ist alljährlich von Bauern aus Barzheim, Thayngen und denjenigen der Dörfer „unter und auf dem Reiath" abgeheut worden, weil die benachbarten badischen Gemeinden nicht in der Lage waren, die großen Heumengen zu ernten und unterzubringen.

„Goscht au an Berg?“ so fragte man sich in Lohn, wenn der Dorfweibel die Heu- oder Emdgrasversteigerung vom Baron Hermann von Hornstein ausgerufen hatte. In den meisten Fällen richtete sich die Antwort nach der Größe der Heustöcke. Die Bauern der Reiather Gemeinden kannten die Wiesen am Stofflerberg recht gut, so die Hofwieser Wiesen, die Schafwiesen, die Wiesen in der Bünt, im Schmälental, im Brunnentobel, die

Michelwiese, die große und kleine Erlenwiese, die große und die kleine Holzwiese. Je nach dem Grasbestand kaufte man in den Achtziger- und Neunzigerjahren die Juchart zu 3—30 Mark. War man bei uns mit dem Heuen fertig und schien das Wetter gut, so schaute sich der Bauer um einen oder mehrere Mähder um. Abends rüstete er Sense, Gabel und Rechen, sowie den nötigen Proviant und beauftragte den Nachtwächter, ihn samt den Gehülfen um 1 Uhr morgens zu wecken, damit er bei Tagesanbruch am Hohenstoffel zur Stelle war.

Die Lohnemer benützten den Weg durch das Gottesholz zum Hüttenleben bei Thayngen und wanderten dann nach Schlatt am Randen. Dort gab es am Brunnen einen Halt: Man füllte das Futterfaß, und fort ging's durch den Geländewald nach Storzeln und dem Endziele zu. Bei Tagesanbruch wetzte man die Sensen, und das Mähen begann, schön im Takte, zu zweit, zu dritt oder gar zu viert.

Wenn die zu Hause Gebliebenen mit ihrer Arbeit in Wohnung und Stall fertig waren, so machte sich die Bäuerin mit den größeren Kindern und dem Mittagessen auf den Weg, um beim Worben und Rechen mitzuhelfen. Meistens trug sie den Korb mit dem Essen auf dem Kopfe. Nach der einfachen Mahlzeit wurde das Futter gekehrt, und weil es an den dortigen Abhängen leicht dörrt, konnte man rechtzeitig mit Schöcheln und Rechen beginnen. Man rechnete 4 Schöchli zu einem einfachen Zentner. Zwei „Mahd" lieferten ungefähr 50 Zentner Heu, wobei der Zentner auf etwa 1 Mark zu stehen kam. Diejenigen, welche früher fertig waren, halfen oft noch ihren Nachbarn. Dann trat man die Heimreise an. Im Löwen in Schlatt kehrte man ein, bestellte Bier, das Glas zu 10 Pfennig, Bachensteinerkäse mit „Chümich" und Brot und ließ es sich wohlsein.

Wer nicht selbst den Stofflerberg-Heuet mitmachte, konnte das Futter von Mähdern in Binningen mähen lassen. Man zahlte in den Neunzigerjahren für das Mähen einer Juchart 7—8 Franken. Das dürre Futter wurde von den meisten mit dem Viehgespann heimgeführt. Das damalige Schwabenvieh war kräftig gegliedert, und das Laufen an den Stofflerberg machte ihm so wenig Beschwerden wie seinen Besitzern. Die Abfuhrwege waren sehr schlecht. Die Heimfahrt ging entweder über Rietheim—Thayngen oder über Binningen—Hofen. Nach Barzheim führte noch keine rechte Straße. Im Vorsommer 1893, der außerordentlich trocken gewesen war, kaufte man besonders viel Futter „am Berg". Unerwartet erließ die deutsche Regierung aber plötzlich ein Ausfuhrverbot für Heu, was zur Folge hatte, daß zahlreiche Heuwagen in Büßlingen stehen gelassen werden mußten, bis nach 5 Tagen die Grenze wieder geöffnet wurde, und auch die Letzten die begehrte Fracht heimbringen konnten.

Als dann bei uns auf dem Reiath der Ertrag an Futter durch eine intensivere Bewirtschaftung erhöht wurde, und im Reich draußen die politische Spannung wuchs, hörte der Futterkauf „am Berg" nach und nach auf. Thaynger und Barzheimer Bauern haben aber Ende der 1920er Jahre immer noch Heu am Hohenstoffeln gekauft. 1931 jedoch wollten die aggressiv gewordenen deutschen Nachbarn die Schweizer nicht mehr bieten lassen, und auch die Wirte, die früher über die schweizerische Kundschaft froh gewesen waren, sangen nun ein anderes Lied. Gegenwärtig

weiden große Schafherden im herrlichen Wiesengelände. Der Woll-Ertrag aber fällt der Besetzungsmacht, den Franzosen, zu. So ändern sich die Zeiten!

Es bereitet Genuß und Freude, solchen alten Bräuchen und Gepflogenheiten unseres Volkes nachzugehen. Sie zu erfassen und aufzuzeichnen ist ein wichtiger Zweig unserer Heimatforschung.

(Manuskript eingegangen: 6. Juli 1946.)