

Zeitschrift:	Archiv des Historischen Vereins des Kantons Bern
Herausgeber:	Historischer Verein des Kantons Bern
Band:	90 (2013)
Artikel:	Staatswerdung und Verwaltung nach dem Muster von Bern : wie der Staat vom Mittelalter an entstand und sein Territorium verwaltete - und wie die Bevölkerung damit lebte
Autor:	Dubler, Anne-Marie
Kapitel:	7: Der Schleiss : Nahrung und Wohnrecht als Altersrente und "Sozialisationsprogramm" für Alleinstehende 1650-1800
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1071015

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

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

7. Der Schleiss – Nahrung und Wohnrecht als Altersrente und «Sozialisationsprogramm» für Alleinstehende 1650–1800*

Wer sich im Bernbiet mit Erbteilungs- und Eheabmachungen, mit Handänderungsverträgen und anderen Übereinkünften des wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Lebens befasst, wird unweigerlich auf den Begriff *Schlyss* (Schleiss) stossen. Der Begriff «Schleiss»¹ ist heute zwar aus der Mode gekommen, doch führt ihn das bernische Steuerrecht zusammen mit den beiden synonym verwendeten «Pfrund» und «Leibrente» noch auf. Tatsächlich ist «Schleiss» als Begriff und von der Sache her alt und bedeutet Nutzniessung auf Lebenszeit wie der östlich der Reusslinie verwendete Begriff «Leibding».² Die Leibrente, ob nun als Schleiss oder als Leibding bezeichnet, war während Jahrhunderten die wohl gebräuch-

*Erstveröffentlichung des Artikels in: Schweizerisches Archiv für Volkskunde, 85/1989, 332–362.
<http://retro.seals.ch/digbib/view?rid=sav-001:1989:85::381&id=browse&id2=browse2&id3=>

lichste Form der Altersversorgung. Der Schleissvertrag regelte das Wohnrecht und die Nahrung im Alter. Damit sind gleich zwei Themenkreise angesprochen, welche die Forschung besonders interessieren – die Altersforschung und die Nahrungs-
forschung. Die Altersforschung erlangte mit dem steigenden Anteil alter Menschen wachsende Bedeutung, und zwar nicht nur in Forschungsrichtungen wie Biologie, Medizin, Psychologie und Soziologie, sondern auch in der historischen und ethnologischen Forschung. Die historische Altersvorsorge³ gewann ab den 1980er-Jahren mit dem Rückblick ins quellenmässig belegbare Ancien Régime an Interesse, wobei sich zu Beginn des 21. Jahrhunderts im Zeichen der Überalterung⁴ allerdings vermehrt Fragen rund um die auf der privaten und beruflichen Alters-
vorsorge beruhenden Sozialversicherung aufdrängten. Ab den 1970er-Jahren nahm das Interesse an Nahrungs-
forschung zu. Neu war, dass sich die Ethnologie der historischen Nahrungs-
forschung unter sozialgeschichtlichen Aspekten zuzuwenden begann, wie sie bis da von den Historikern gepflegt worden war. Die nur deskriptive Behandlung regionaler Speisen, der Bräuche um Nahrung, Nahrungs-
zubereitung, der Tischsitten, des Küchen- und Essgeräts trat zugunsten von mehr soziologisch-psychologisch induzierten Analysen des Gegenstands zurück. Den Wandel leiteten die 1972 erschienene Publikation von Teuteberg und Wiegemann sowie ab 1970 periodisch stattfindende Kongresse im Zeichen der ethnologischen Nahrungs-
forschung ein.⁵ Inzwischen richtete sich die Ethnologie jedoch wieder auf die Gegenwart aus und widmet sich ebenso der Kulinarisierung von Schweizer Kost wie vor allem auch der urbanen Weltküche.⁶

Im Folgenden werde ich die Organisation und Beschaffenheit der Altersver-
sorgung im Emmental zur Zeit des Ancien Régime anhand von Schleissverträgen analysieren, wobei zu gleichen Teilen die volkskundlich-gesellschaftliche wie die wirtschaftsgeschichtliche Seite beleuchtet wird. Beim Raum «Emmental», wie er hier unter Beobachtung steht, ist ein bestimmter Ausschnitt aus dem geogra-
fischen Raum Emmental gemeint, nämlich die historische «Landschaft Emmental» mit den drei ehemaligen Herrschaften und später bernischen Landvogteien Trachselwald, Sumiswald und Brandis. Dieser Raum hatte ein eigenes, 1559 erst-
mals kodifiziertes Landrecht⁷ und umfasste die Flusstäler der Ilfis, der Emme und der Grünen mit den alten Kirchdörfern im Talboden und den darum herum im hügeligen Umgelände verstreuten Einzelhöfen.

Welches war die Rechtssituation? Der Schleiss figuriert im Landrecht des Em-
mentals als Teil des Erbrechts der Witwe. Nach dem Tod eines Ehepartners verfuhr das Emmentaler Erbrecht mit Witwe und Witwer sehr ungleich: Während der Wit-



Abbildung 1: Das Gebiet der alten Landschaft Emmental

wer über sämtliches hinterlassenes Gut verfügen konnte, wurde die Witwe zur Erbteilung und zur Übergabe des Hofs an die Erben gezwungen. Um sie aber nicht schutzlos der Ungewissheit preiszugeben, schrieb das Landrecht obligatorisch eine Leibrente – eben den Schleiss – vor, den das Berner Stadtrecht nicht kannte.⁸ Der entsprechende Artikel der Emmentaler Landsatzung von 1559 sah vor, dass nach dem Tod des Vaters die Kinder bevogtet, das heisst unter Vormundschaft gestellt wurden. *Darnach sol die frow mit iren kinden teillen, und so der man der fröwen ein schlys gemacht hätte, so sol sy darby blyben. Ob aber das nit beschechen wäre, so sollent und mögent die nachpuren und fründ iren ein zimlichen schlys machen.*⁹ Schleissverträge konnten Bestandteil des Ehevertrags sein, den die Eltern des Brautpaars oder dieses selbst vor der Hochzeit aushandelten.¹⁰ Sehr viel seltener liess der Mann seiner Frau im Lauf der Ehe einen eigentlichen Schleissvertrag aufsetzen. Fehlte beim Tod des Mannes ein solcher Vertrag, so bestimmten im 17. und 18. Jahrhundert nicht mehr Nachbarn und Verwandte wie 1559, sondern die Amtleute in Absprache mit den Erben die Höhe des Schleisses, der sich am Ertrag der Liegenschaft zu orientieren hatte. In diesem Fall war der Schleiss Bestandteil eines Erbteilungsvertrags. Obschon im geschriebenen Recht nicht enthalten, handelten sich die Eltern oder der Vater bei einer frühzeitigen Hofübergabe meistens ebenfalls einen Schleiss aus. Auch konnten Hof- und Hausverkäufe einen Schleiss als Teil oder anstelle der Kaufsumme vorsehen.¹¹

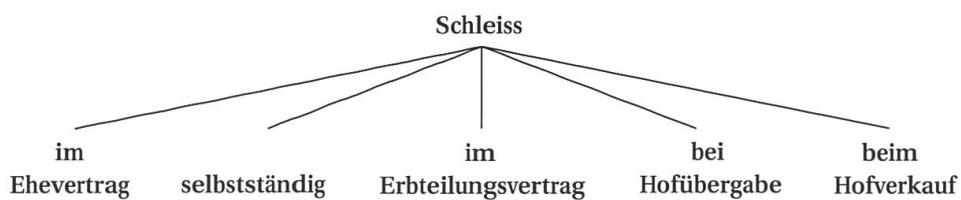


Abbildung 2: Formen des Schleissvertrags

Der Schleiss war zwar immer an eine bestimmte Liegenschaft gebunden, aber er musste nicht vom Hoferben allein getragen werden. Vielmehr bezahlte er sich aus dem Zins eines bei der Erbteilung von allen Erben ausgehandelten und auf dem Hof in Form einer Gütte hinterlegten Kapitals.¹² In der Regel hatte der Schleiss somit die Natur der Nutzniessung eines bestimmten Kapitals. Es gab aber auch Verfügungen, die dem Schleisser zugestehen, notfalls das Kapital selbst angreifen zu dürfen.¹³ Der Schleissvertrag umfasste meistens Wohnrecht und Nahrung. Sel-

tener gehörte ein zusätzliches Taschengeld dazu, dem sich bei reichen Schleissnehmern zusätzliche Annehmlichkeiten beigesellen konnten: etwa die eigene Magd, die freie Benutzung von Pferd und Wagen samt Knecht für Reisen und Badefahrten und ähnliches.¹⁴

Der Schleiss war auf die bäuerliche Welt abgestimmt, hatte aber, weil er im Landrecht verankert war, auch Geltung in nichtbäuerlichen Kreisen. Als Bestandteil des Ehevertrages kam er eher in begüterten, als Annex von Erbteilungsverträgen jedoch in allen Schichten vor. Beim Aufrechnen ergab sich freilich, dass 71 Prozent der untersuchten Verträge in der Zeit zwischen 1782 und 1790 die Mittel- und Oberschicht betrafen.¹⁵ Die meisten armen Familien konnten der Witwe keinen Schleiss ausrichten. In diesen Fällen wurde die Witwe *vertischgeldet*, das heisst, sie lebte ohne Sonderrecht bei einem ihrer Kinder.

Wie sieht es mit der Überlieferung dieser Verträge aus? Die Mehrzahl der erhaltenen Verträge liegt heute in öffentlichen Archiven. Alles, was die Kanzlei auf den bernischen Landvogteischlössern einst an privat- und öffentlichrechtlichen Verträgen ausgestellt hatte, war protokolliert worden. In den drei Amtsverwaltungen Trachselwald, Brandis und Sumiswald haben sich über 180 solcher Kontraktenprotokoll-Bände erhalten, wobei allerdings die Schleissverträge nur einen kleinen Teil ihres Inhalts ausmachen. Die private Überlieferung mit offiziellen und nichtoffiziellen Verträgen dürfte mehrheitlich auf gut- und grossbäuerliche Kreise beschränkt sein.¹⁶ Im Amt Trachselwald mit der reichsten Tradition setzten die Kontraktenprotokolle, zu Beginn noch mit Lücken, 1650 ein. Dieses Datum beschränkte unsere Untersuchungszeit auf den Zeitraum von 1650 bis zur Aufhebung der bernischen Verwaltung 1798. Um Entwicklungen und Veränderungen einfangen zu können, wurden drei zeitliche Schnitte in der zweiten Hälfte des 17. sowie in der ersten und zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts angelegt. Die Auswahl der Orte und die Zahl der Verträge hingen von der Überlieferung ab.

Die Periode von 1650 bis 1800 ist in mancherlei Hinsicht interessant. Zum einen war um 1650 die Umwandlung der Agrarwirtschaft im Emmental weitgehend abgeschlossen. In den Dörfern bestanden die spätmittelalterlichen Zelgen nicht mehr, und die Allmenden waren fast alle auf die Höfe verteilt – das Emmental war damit auf den Feldgrasbau übergegangen. Dies bedeutet, dass sowohl im Talboden als auch auf den höher gelegenen Einzelhöfen neben Getreidebau auch Vieh- und Milchwirtschaft betrieben wurden, wobei Käseherstellung nur auf den Alpen erfolgte.¹⁷ Zum andern kam im 18. Jahrhundert die Kartoffel als neues Nahrungsmittel auf.

Aus dem Agrarwandel ergibt sich ein erster Fragenkomplex: Wie wirkte sich der zweifache Wandel im Anbau und in der Hofwirtschaft auf die Schleissnahrung aus? In welchem Verhältnis stand die Schleissnahrung zur Volksnahrung ganz allgemein?

Die bearbeiteten Schleissverträge betrafen grösstenteils Alleinstehende, in 86 Fällen waren es tatsächlich nur acht Ehepaare. Ferner überwogen mit 74 zu 12 die Verträge für Frauen jene für Männer. Der Schleiss hatte damit vornehmlich die Aufgabe, Behausung und Ernährung der Witwe im Alter sicherzustellen. Fragen der Altersbewältigung beschäftigten offensichtlich auch schon die damalige, im Durchschnitt kurzlebigere und nicht nur unsere überalterte Gesellschaft. Diese Feststellung führt zu einem zweiten Fragenkomplex: Wie wurde der alternde Mensch des 17. und 18. Jahrhunderts in der damaligen ländlichen Gesellschaft integriert, die eine zwar bäuerlich dominierte, jedoch mehrheitlich gewerblich-ländlich-proletarische war? Wie löste man Generationenkonflikte? Wie bewältigte man Einsamkeit? Wie das Gefühl, gegen Ende des Lebens überflüssig zu sein? Weil erzählende Quellen für die Zeit vor 1800 für diese Art von Fragestellung nicht existieren, soll der Versuch gewagt sein, Quellen in der Art des Schleisses¹⁸ hierfür in Dienst zu nehmen: Hatte der Schleiss – um es bündig zu sagen – außer der Regelung materieller Bedürfnisse auch eine soziale Funktion?

Inhalt und Wandel des Schleissvertrags im Zeitraum von 1650 bis 1800

Der Schleissvertrag ordnete die Nutzniessung am Haus, am Boden und an einem bestimmten Kapital in Form von Wohnrecht, Nahrung und Bargeld. Die Mehrzahl der Verträge regelte als erstes das Wohnrecht. Während das 17. Jahrhundert vielfach in Formeln stecken blieb, machte das 18. Jahrhundert immer präzisere Angaben. In beiden Jahrhunderten jedoch – und das ist für unsere Thematik von Belang – handelte es sich überwiegend um ein Wohnrecht im angestammten Wohnhaus; bei Bauern wird dieses als *sässhaus* bezeichnet.

Fast die Hälfte aller Verträge des 17. Jahrhunderts bestimmte lediglich, dass der Hofinhaber der Witwe *ruhige wohnung, statt und platz, schatten und schermen, feuer und licht*¹⁹ im Sässhaus gewähren müsse. Solche Formeln sterben nach 1700 aus. Man bemühte sich vielmehr, die Art der Unterkunft konkret festzulegen.

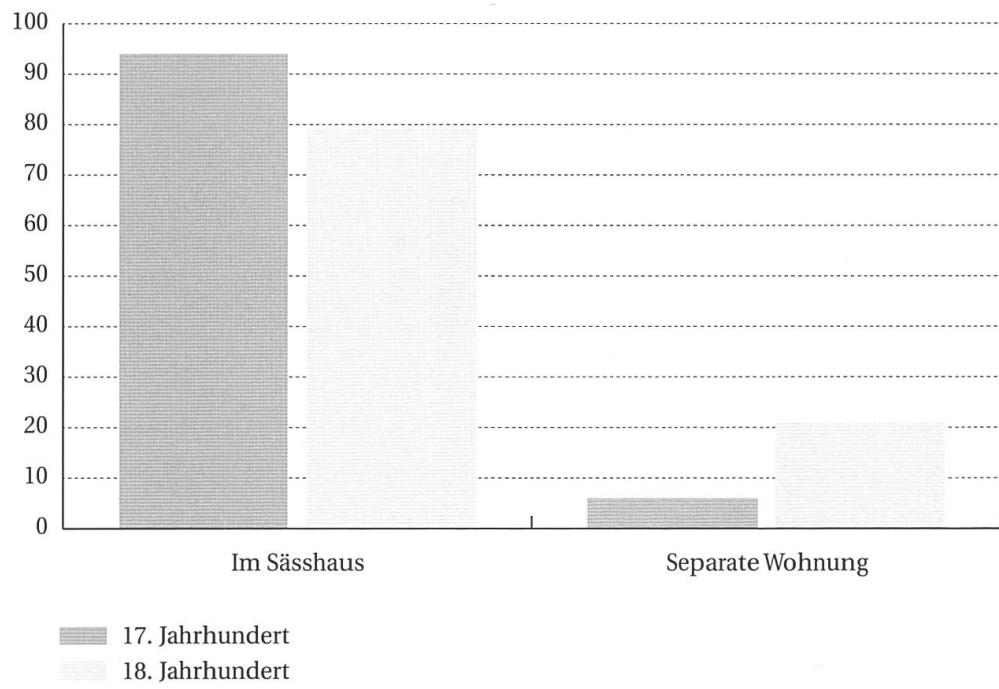


Abbildung 3: Wohnrecht im Sässhaus und in der separaten Wohnung (in Prozent)

Alleinstehende erhielten überwiegend eine ausdrücklich als heizbar bezeichnete Stube.²⁰ Kleiner war die Zahl jener Ehepaare oder Alleinstehenden, die über der Stube auch noch eine ungeheizte Schlafkammer, einen *obergaden*, erhielten.²¹ Eine Öffnung mit Schieber über dem Stubenofen diente der Temperierung solcher Kammern. Vermögliche Schleissnehmer bedingten sich auch mehrere Räume aus, über der Stube beispielsweise zwei Schlafkammern, die eine für sich, die andere für die Magd.²² Im 18. Jahrhundert kam bei Wohlhabenden vermehrt der separate Wohnsitz auf. Es handelte sich dabei mehrheitlich um nachträglich in die hofeigenen Backhäuser, die sogenannten Ofenhäuser, eingebaute Stuben, seltener um eigentliche Wohnhäuser. Das «Stöckli» als ein eigens errichteter Alterssitz war noch unbekannt, wie zu zeigen sein wird.

Zum Wohnrecht gehörte die Kochgelegenheit. In den Schleissverträgen des 17. Jahrhunderts wurde sie meistens wiederum nur formelhaft mit *feuer und licht* angedeutet. Das 18. Jahrhundert regelte mehr: Über die Hälfte aller Verträge sicherte dem Alleinstehenden *statt und platz* in der Küche zu, was die Kochmöglichkeit, nämlich Platz auf der Feuerplatte, aber auch Platz für Vorräte im Küchenschrank (*küchenschaft*) oder in der Speisekammer (*speisegaden*), einschloss.²³ Ein kleiner Teil der Schleissnehmer handelte sich Gekochtes aus der Küche ein, meist mit der Formulierung, dass er oder sie vom *köch* und vom *muos* nach Bedarf neh-

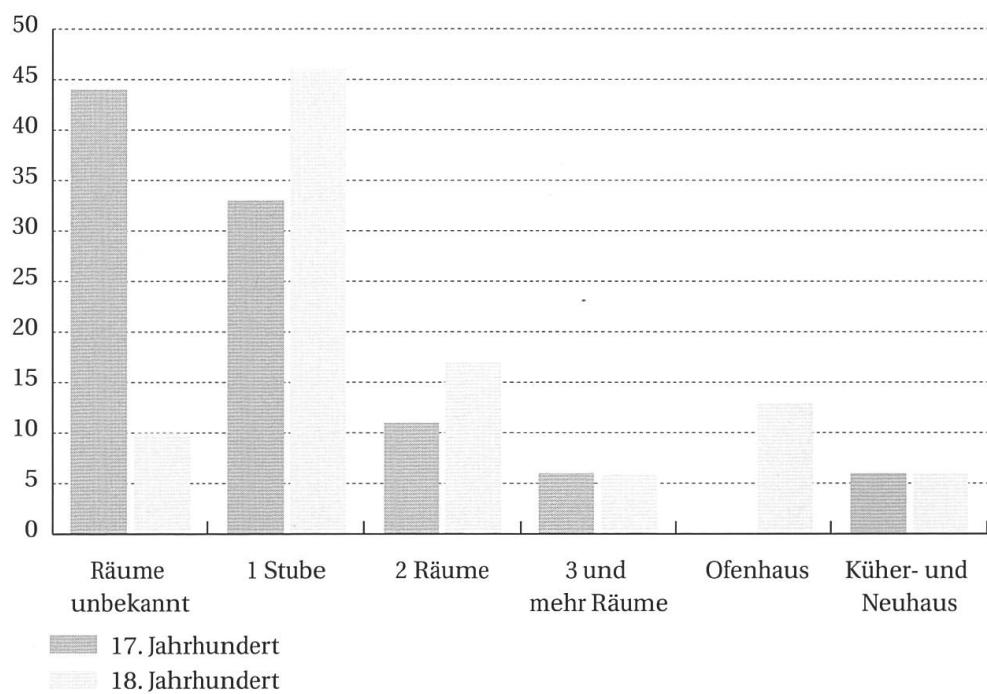


Abbildung 4: Der Umfang des eigenen Wohnraums: Stube, Stube mit Kammer oder separater Wohnsitz (in Prozent)

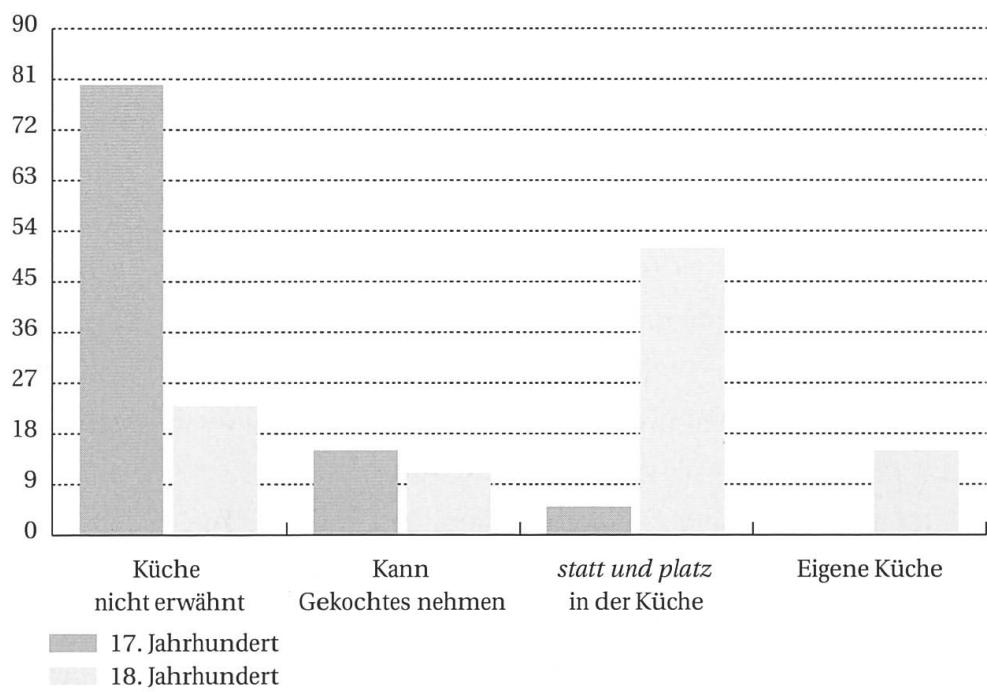


Abbildung 5: Küche und Kochgelegenheit (in Prozent)

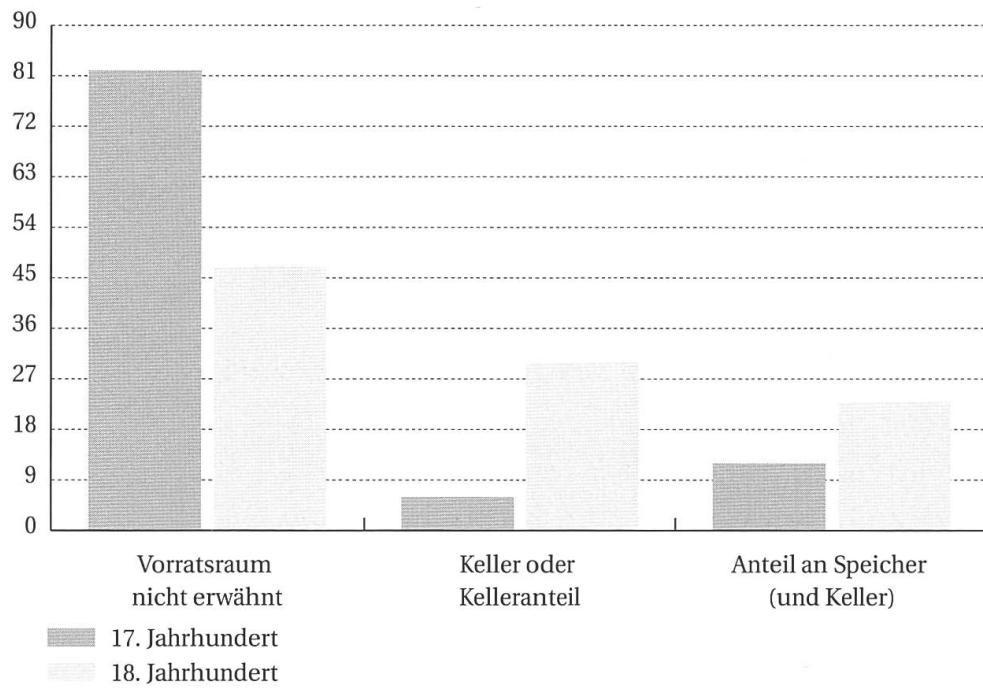


Abbildung 6: Vorratsraum in Keller und Speicher (in Prozent)

men dürfe. Mit Vorliebe liessen sich Männer, aber auch alterskranke Frauen Gecktes verbrieften.²⁴ Wer über einen separaten Wohnsitz verfügte, hatte eine eigene Kochgelegenheit. Verträge, welche die Küche erwähnen, regeln auch die Holzversorgung. Fast immer bezog der Alleinstehende *gerüstetes holz*, das heisst gesägtes und gespaltenes Holz, das seltener auch direkt als *holz ab der scheiterbeige* bezeichnet wurde.²⁵

Zum Wohnrecht gehörte auch ein Vorratsraum, neben dem Platz in der Küche auch ein Platz im Keller, seltener im Speicher. Die ausführlicheren Angaben des 18. Jahrhunderts sagen meistens *statt und platz in küche und keller* und meinen damit einen Anteil am Hauskeller. Andere Verträge bestimmen der Witwe einen Keller unter einem bestimmten Raum, vielfach unter der eigenen Stube, oder einen Anteil an einem Speicher- oder Ofenhauskeller oder an einem Keller im Garten.²⁶ Die Zuweisung eines ganzen Speichers oder eines Anteils kam nur in vermöglichen Bauernfamilien vor. Wie die Unterkunft selbst war eben auch der Vorratsraum ein soziales Indiz.

Nach dem Wohnrecht regelte der Schleiss auch die Nahrung. Diese lässt sich grob in zwei Kategorien einteilen: 1. in Nahrung, die als Lebensmittel abgegeben wurde, nämlich Getreide, Milch, Butter, Fleisch und Obst, und 2. in Nahrung, die erst noch zu produzieren war, die *(h)erdspeis*. Der Schleiss sah nämlich in der Re-

gel Pflanzland und Mist, nicht aber oder zumindest nur selten das Gemüse selbst vor. Kategorie 1 war das, was die Hofwirtschaft produzierte, Kategorie 2 das, was Garten und Bünte hergaben und was generell Frauenarbeit war.

Welches waren nun die Lebensmittelsorten, die im Schleiss festgelegt wurden, und zu welchen Speisen hat man sie verwendet? Halten wir uns an die eben genannten beiden Kategorien der fertigen und der erst noch zu produzierenden Lebensmittel. Kategorie 1: An erster Stelle stand immer das Getreide, und zwar vorab der Dinkel, mengenmässig weniger Hafer und weit weniger Gerste, stark im Rückgang war Hirse begriffen, und der Roggen kam selten vor. Gerste und Hirse fielen damals zusammen mit den Hülsenfrüchten unter den alten Sammelbegriff von *muoskorn*, Produkte, die man zur Breibereitung verwendete. An zweiter Stelle kamen die tierischen Produkte, vor allem Milch, Butter nur in jedem dritten oder vierten Schleiss. Schweinefleisch lag mengenmässig deutlich vor Rind- und Schaffleisch. Ein wichtiger, nie fehlender Bestandteil der Schleissnahrung war Obst, meistens mit allen drei Sorten, Äpfeln, Birnen und Kirschen, vertreten.

In die Kategorie 2 – die sogenannte Erdspeise – fielen alle Sorten Gemüse. Weil die Schleissnehmer nur in seltenen Fällen das fertige Gemüse bezogen, sind konkrete Sortennennungen eher selten. Beim Pflanzland werden immer Garten- und Büntland gesondert als *beete im garten* und *herdreich für die erdspeis* vermerkt, die nicht anders als heute für verschiedene Gemüsesorten stehen. Wichtigstes Gartengemüse war *kraut*, vor allem Mangold und Spinat; zu den Gartengewächsen gehörten auch Salate, Zwiebel und Kräuter. Auf der Bünte ausserhalb des engeren Hofbereichs wuchsen Kohl (*kabis*), verschiedene Sorten an Rüben und Rüбли (Karotten) sowie Hülsenfrüchte, vor allem Erbsen, Bohnen und Linsen, im 18. Jahrhundert auch die Kartoffel, auf die wir noch eingehen.

Welche Speisen hat man aus diesen Produkten zubereitet? Natürlich enthalten die Schleissverträge über die Zubereitung der Speisen keine Angaben. Immerhin kommt eines klar zum Ausdruck: Brot und Eintöpfe waren unter den Gerichten ebenso wie Milch als Getränk von überragender Bedeutung. Für Brot verwendete man das in dieser und auch in anderen Regionen klassische Brotgetreide Dinkel, auch Korn genannt, das ausser für Brot für Mehlspeisen, Mehlsuppen und Backwaren gebraucht wurde. Bei den Eintöpfen sind zwei auch sprachlich²⁷ verschiedene zu unterscheiden: Der nahrhaftere Eintopf, das *muos*, ein Brei aus geschroteten Getreidesorten, vor allem Hafer und Gerste, oder aus gedörrten Hülsenfrüchten hergestellt, daher auch der Begriff *muoskorn* für alle diese Sorten. Die zweite Variante des Eintopfs, das *köch*, bezeichnete das frische oder saure gekochte Gemüse.

Nahrungsmittel		Erscheinungsform	Speisen, Zubereitungsart
Getreide	Dinkel/Korn Hafer, Gerste, Hirse	gemahlen geschrotet	Brot, Mehlspeisen, Backwaren Muos
Milch	Vollmilch Butter	frisch frisch, Kochbutter	Getränk, Butter, Rahm, Kochmilch zum Kochen, Braten, Backen
Fleisch	Schwein, Rind, Schaf Schweinefett	frisch, geräuchert	Braten, Siedfleisch, Würste zum Braten, Backen
Eier		frisch, eingelegt	gekocht, gebraten, zum Backen
Obst	Äpfel, Birnen, Kirschen	frisch, gedörrt	zu Mehl-(und Kartoffel-)Speisen, zum Muos, roh
<hr/>			
Gartenbeet	Kraut (Mangold, Spinat) Zwiebel	frisch frisch	Köch zum Würzen
«Erdreich» (Bünte)	Kabis, Rüben Rübli Bohnen, Erbsen, Linsen	frisch, sauer frisch frisch, gedörrt	Köch Köch Muos
«Erdreich»	Kartoffel	frisch, gelagert	gekocht, gebraten, Suppe

Tabelle 1: Der Schleiss: Nahrungsmittel und Speisen in der Emmentaler Küche des 17. und 18. Jahrhunderts

Das Köch musste durch Zugabe von Butter oder Schweinefett angereichert, das Mus durch gekochtes Obst ergänzt werden. Fleisch, mehr geräuchertes als Frischfleisch (*grünes fleisch*), war ebenso wie die Eier nicht Alltagsspeise. Die Milch dominierte als Hauptgetränk ebenso wie Brot und Eintopf bei den Speisen. Bis ans Ende des Ancien Régime hatte es die Kartoffel nicht geschafft, in die alte Speisehierarchie der Emmentaler Volksnahrung aufgenommen zu werden; sie stand noch ausserhalb der Getreide- und der Mus- und Köch-Gerichte. Die Wichtigkeit der Eintopfgerichte spiegelte sich übrigens in der Grundausstattung der Küche: Bei Handänderungen ging der *mushafen an der hählen*²⁸ – der Kochtopf am Haken über dem offenen Feuer – an den neuen Besitzer über. Eintöpfe waren aber nicht eine Emmentaler Eigenheit, sondern ländliche Alltagsnahrung ganz allgemein.

Versuchen wir, den Stellenwert der einzelnen Nahrungsmittel im Schleiss etwas fester in den Griff zu bekommen. Im bäuerlichen Schleiss waren Korn, Hafer und Hülsenfrüchte, das heisst Brot und Breie, ferner Milch, Obst und Gemüse sowie Schweinefleisch Konstanten der Nahrung. Mengenmässig festgelegt wurden in der Regel aber nur Getreide, Milch, Butter und Fleisch, dagegen nur andeu-

tungsweise Obst, das immer als Anteil an dem uns unbekannten Ernteertrag des Hofs beschrieben wird.²⁹ Die überragende Bedeutung des Obsts – neben der Gemüsenahrung – zeigt sich schon darin, dass dieses in den vollständigen Schleissverträgen kaum fehlt. Im Gegensatz zu Getreide sind Mengen an Hülsenfrüchten selten belegt, weil diese eben wie das Gemüse vom Schleissnehmer selber zu produzieren waren.

Nahrungsmittel in durchschnittlichen Tagesrationen	Mittelschicht Bauern	Unterschicht Tauner
Getreide	Dinkel/Korn	713 Gramm
	Hafer, Gerste	×
	Hirse	–
Milch	Vollmilch	1 bis 1,5 Liter
	Butter	33 Gramm
Fleisch	Schwein	×
	Rind	27 Gramm
Eier		×
Obst	Äpfel, Birnen, Kirschen	×
Gartenbeet	Kraut (Mangold, Salat)	×
«Erdreich» (Bünte)	Kabis, Rüben, Rübli	×
	Bohnen, Erbsen, Linsen	315 Gramm
«Erdreich»	Kartoffel	×
«Erdreich»	Flachsöl	×

× belegt, aber ohne Mengenangabe

Tabelle 2: Der Schleiss: Nahrungsmittel im sozialen Vergleich, 1782–1790

An den berechneten Mittelwerten wird das ähnlich gewichtige Nebeneinander von Getreide und Milchprodukten erkennbar, das die Feldgraswirtschaft kennzeichnet. Ein Schleiss aus dem Kornaugebiet sah im Vergleich dazu weit weniger Milch, normalerweise Wein als Getränk, selten Butter, dafür Schweinefett vor. Wo aber war im Emmentaler Schleiss der Käse geblieben? Kein einziger Vertrag sah ihn vor. Die Erklärung ist nicht schwierig: Käse wurde bis ins 19. Jahrhundert ausschliesslich auf den Alpen hergestellt; er gehörte nicht zur Hofproduktion

und damit auch nicht zur Schleissnahrung, ganz allgemein nicht zur Emmentaler Volksnahrung vor 1800. Käse musste genauso wie Wein zugekauft werden.³⁰ Entsprechend der Bedeutung der Emmentaler Viehwirtschaft erstaunt nun aber auch die verhältnismässig geringe Dotierung mit Fleisch. Zum einen führt nur ein gutes Drittel der bäuerlichen Verträge Fleisch beziehungsweise einen Anteil am SchlachtTier Rind, Schwein, Schaf oder Ziege auf, und zum andern ist es vor allem Schweine- und wenig Rindfleisch, noch weniger Schaf und Ziege. In dieser Verteilung spiegeln sich noch die alten ackerbäuerlichen und nicht so sehr die viehwirtschaftlichen Esssitten, bei denen Rindfleisch eine grössere Rolle hätte spielen müssen.³¹ Nur knapp ein Drittel aller Verträge sahen ein bis zwei Hühner vor, die aber zum Eierlegen, nicht zur Konsumation bestimmt waren.³² Nur die Milch hatte sich ganz durchgesetzt. Während ein Schleisser im 17. Jahrhundert noch fast ausschliesslich Anrecht auf eine ganze oder halbe Kuhnutzung hatte,³³ änderte sich dieser Brauch zugunsten einer bestimmten Menge Milch, etwa einer halben oder ganzen Mass täglich, also rund 0,5 bis 1 Liter,³⁴ oft mit dem Vermerk, dass es *gute ganze, ganze küehwarme Milch, frisch von der kuhe weg* sein müsse. Mit dieser Vollmilch liess sich die in vielen Verträgen sonst nicht erwähnte Butter herstellen; nicht zuletzt war Buttermilch ein beliebtes Getränk.

Als Fazit können wir festhalten, dass der bäuerliche Schleissnehmer aus dem Hof versorgt wurde und ass, was der Hof her gab. Schleissnahrung unterschied sich in nichts von der bäuerlichen Alltagskost.

Wie aber sah die Schleissnahrung im nichtbäuerlichen Haushalt, bei Störhandwerkern, Kleingewerbetreibenden, bei Taglöhnnern und Heimarbeitern, den Taunern,³⁵ – allesamt Angehörige der sozialen Unterschicht – aus? Wer damals zur Unterschicht gehörte und einen Schleiss aussetzen konnte, der verfügte über Grundbesitz. Das typische Tauneranwesen zählte einige Jucharten Land, ein bis zwei Kühe oder Ziegen. Dementsprechend findet man im Taunerschleiss stets Pflanzland, einen Anteil an der Obsternte und Milch,³⁶ kleinere Mengen als bei Bauern zwar, aber doch dieselben Sorten. Dagegen fehlten Getreide, Butter, Fleisch und nach 1750 auch Hühner und Eier. Ass die Taunerwitwe also kein Brot, keinen Brei, kein Fleisch, keine Eier? Sehen wir uns diese Frage unter einem anderen Fokus nochmals an.

Ungefähr ein Fünftel aller Verträge, fast alle in bäuerlich-grossbäuerlichen Kreisen, sahen ein Sackgeld vor. Das war aber nicht das einzige Bargeldeinkommen der Witwe. Nach Emmentaler Erbrecht erhielt die zur Teilung gezwungene Witwe stets einen *kindsteil* in Bargeld oder in Wertschriften;³⁷ das konnten be-

trächtliche Vermögen oder – wie in vielen Fällen – ein paar Kronen sein. Dieser Geldanteil, ob gross oder klein, war nun aber von einiger Wichtigkeit zur notwendigen Ergänzung des Schleissangebots. Einmal fehlten im Schleiss fast durchwegs Kleider. Aber auch die Nahrung war nicht vollständig, ohne Käse, nur ausnahmsweise mit Wein, nie mit Salz, Gewürzen, Honig und anderem zur Abrundung und Verfeinerung der Kost. Dies alles musste der Schleissnehmer hinzukaufen. In diesem Punkt, im Ergänzen des Schleisses, unterschieden sich die drei Sozialklassen wesentlich. Zur Verdeutlichung seien nachfolgend drei konkrete Beispiele von Schleissverträgen aus den drei Sozialschichten aufgeführt.

Nahrungsmittel		(A) Grossbäuerin	(B) Bäuerin	(C) Taunerwitwe
Getreide	Dinkel/Kernen	0,773 Gramm	581 Gramm	–
	Hafer	–	123 Gramm	–
Milch		1,6 Liter	1,5 Liter	$\frac{1}{3}$ Liter
Butter		–	27 Gramm	–
Fleisch	Schwein	–	27 Gramm	–
	Rind	–	27 Gramm	–
	Schaf	–	[27 Gramm]	–
Hühner/Eier		–	1	–
Obst		$\frac{1}{5}$ Hofernte	$\frac{1}{4}$ Hofernte	$\frac{1}{6}$ Hofernte
Gemüse	x	x	x	x
	x	–	–	x
Bargeld jährlich	40 Kronen	–	–	–
Vermögen	über 6000 Kronen	–	–	–
Annehmlichkeiten	Magd	–	–	–
	Pferd, Wägeli, Knecht	–	–	–
Schleiss-Wert	ohne Angaben	37 Kronen	24 Kronen	–

× belegt, aber ohne Mengenangabe

Tabelle 3: Der Schleiss: Witwennahrung in grossbäuerlichen (A), bäuerlichen (B) und Taunerverhältnissen (C) in Tagesrationen um 1785

Der mittelbäuerliche Schleiss bot in unserem Beispiel (Tabelle 3, Spalte B) und auch in den anderen Verträgen nicht nur ein mehr als ausreichendes Quan-

tum an Nahrungsmitteln an, sondern er zeichnete sich durch eine grosse Sortenvielfalt aus: Mehrere Getreidesorten, neben Dinkel und Hafer meistens auch Gerte, selten Hirse, neben Milch auch Butter, meistens Fleisch, ausser vom Schwein oft auch vom Rind, selten Schaf, nicht durchwegs Hühner, immer Obst, immer Pflanzland für Gemüse, in fast der Hälfte der Verträge Pflanzland auch für Kartoffeln, doch diese nicht als Fertigprodukt. Dafür war das Taschengeld, wenn überhaupt eines ausgesetzt war, bescheiden ebenso wie der ererbte Anteil am Bar- und Wertschriftenvermögen, über das die Witwe verfügen konnte. Offensichtlich bot der Hofinhaber alles an, was er selber produzierte. Naturalien waren demnach reichlich vorhanden, Bargeld aber eher knapp.

Verglichen mit diesem ausreichenden, wenn nicht gar reichen Angebot, war der Schleiss der Taunerwitwe sehr ärmlich. Ihre Schleissnahrung umfasste meistens lediglich Milch, Obst und Gemüse, jedoch nicht das wichtigste Grundnahrungsmittel, das Getreide, was alles zum Überleben nicht ausgereicht haben dürfte. Es fehlten auch Sackgeld und Barvermögen zur Beschaffung der nicht verbrieften Nahrungsmittel und der Kleider. Wie brachte sich die Taunerwitwe über die Runden? Es sei vorweggenommen: Sie war auch im Alter auf einen Verdienst angewiesen. Während sich die Situation im Tauner- und im bäuerlichen Schleiss seit dem 17. Jahrhundert in der Tendenz nicht geändert hatte, wird dagegen im grossbäuerlichen im Lauf des 18. Jahrhunderts ein Wandel sichtbar. Grossbäuerin und Grossbauer liessen sich nämlich zunehmend nicht mehr die ganze Vielfalt an Nahrungsmitteln festschreiben, wie man das bei Mittelbauern fast unverändert tat, sondern tendierten auf ein paar Grundnahrungsmittel, auf Brotgetreide, Milch, Obst und Gemüse; oft war nicht einmal Getreide dabei, das sonst zum Gütezeichen des bäuerlichen Schleisses gehörte. Alles andere wie Fleisch, Butter, Käse, Eier, Wein, vor allem die Breigetreide, wenn nicht sogar sämtliches Getreide, verschwand sukzessive aus den Verträgen. Deswegen wurde der Speisezettel aber nicht etwa einfacher. Vielmehr behielt sich jeder vor, Brotgetreide, Frisch- und Dörrfleisch, Eier, Wein, gekochte Speisen, allerlei Zutaten und Leckereien nach Lust und Laune selber zuzukaufen. So bestimmte ein Schleiss von 1718, dass der Vater vom Hof mit Speise und Trank ordentlich zu versehen sei, aber Wein, Braten und Käse extra kaufen müsse.³⁸ In einigen Verträgen handelten Hofinhaber und Schleissnehmer für Milch, Rahm, zusätzliche Mengen Getreide oder gekochte Speisen, die der Hof zu liefern bereit war, einen festen Preis aus.³⁹

Der mittelbäuerliche Schleiss schleppte somit noch im 18. Jahrhundert eine Vielfalt an Sorten mit, die sich kaum von jenen des vorhergehenden Jahrhunderts

unterschieden. Dagegen erscheint der Unter- und der Oberschichtenschleiss insofern moderner, als er sich in beiden Schichten auf das beweglichere Zukauen beziehungsweise Dazuverdienen ausrichtete. Damit möchte ich an eine These Günter Wiegelmanns⁴⁰ anknüpfen, die besagt, dass Unter- und Oberschicht in ihren Nahrungsgewohnheiten weit mehr als die Mittelschicht Innovationen zugänglich waren. Ähnlich lag im Emmental der Antrieb zur Innovation beim Taunerschleiss in der puren Notwendigkeit, beim grossbäuerlichen Schleiss dagegen wohl mehr im Streben nach Ungebundenheit und Varietät.

Mit diesem Nahrungsangebot überblicken wir ein Jahrhundert, das von vielerlei Wandel geprägt war, nicht zuletzt auch im Nahrungssektor durch den Einbruch der Kartoffel in die Essgewohnheiten. Im benachbarten Entlebuch setzte das Pflanzen von Kartoffeln nachweislich im Missjahr 1709 ein.⁴¹ Zehn Jahre später war sie dort neben Gerste das verbreitetste Nahrungsmittel. Wie stand es damit im Emmental?

Ein erster Querschnitt durch bäuerliche und Taunerschleisse der Jahre 1714 bis 1723 zeigte die unveränderte Nahrungssituation des 17. Jahrhunderts – von Kartoffeln keine Spur. Nur ein einziger Vertrag einer Kleinbauernwitwe aus dem Fankhausgraben (Gemeinde Trub) an der Grenze zum Entlebuch zählt 1721 den *rein zu einem härdöpfelplatz* auf, das heisst, steiles, minderwertiges Land für den Kartoffelanbau.⁴² Der zweite Querschnitt sechzig Jahre später bot dagegen ein anderes Bild: Die Kartoffel hatte sich offensichtlich überall durchgesetzt. Im Oberemmental, oberhalb von Langnau, scheint sie, zumindest nach dem Wortlaut der Pfarrberichte von 1764,⁴³ nunmehr wie im Entlebuch das Brot verdrängt zu haben. Und unterhalb Langnaus? In beinahe der Hälfte aller Schleisse, bei Bauern und Taunern, wurde die Kartoffel aufgeführt, aber nicht unter den Ackerfrüchten wie die Getreidesorten, sondern unter der *erdspeis*,⁴⁴ mit und neben dem Gemüse. Ihr Anbau stand damit ausserhalb der Fruchtfolge und der bäuerlichen Feldbestellung; sie gehörte zum Arbeitsbereich der Hausfrau und wurde von ihr auf dem abseits liegenden Pflanzland, zum Teil auf eigenen Kartoffelbünten, angebaut. Ähnlich wie beim Gemüse wurde dem Schleissnehmer Pflanzland, nicht so sehr die fertige Frucht überlassen. Auch hier wissen die Pfarrberichte von 1764, dass Kartoffeln im Speisezettel der Armen Vorrang vor Brot und den traditionellen Breien errungen hatten. Im bäuerlichen Schleiss allerdings scheint sie mengenmäßig noch nicht besonders ins Gewicht gefallen zu sein; allzusehr war man hier noch an die verschiedenen Getreidesorten gewöhnt. Dass die Kartoffel als Armenfrucht verschrien war, scheint dagegen die reichen Bauern nicht abgeschreckt zu

haben, sie ebenfalls in den Schleiss aufzunehmen. Auch da lässt sich also Innovationsbereitschaft der Unter- und Oberschicht – allerdings aus anderen Gründen – und in der Mittelschicht eher Verharren auf Bekanntem feststellen.

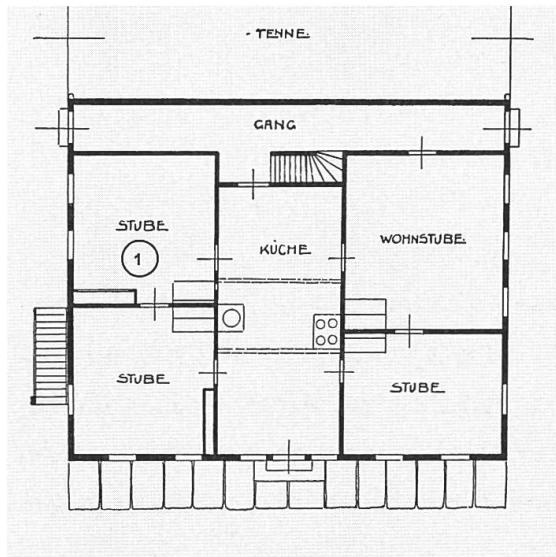
Die Kartoffel wird in den Schleissverträgen nach 1750 zwar vermehrt aufgeführt, doch dürfte sie im Emmental ihre Bedeutung als wichtige Volksnahrung erst nach der Hungersnot von 1816/17 errungen haben. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts jedenfalls galt sie bei Gotthelf als Hauptspeise der Armen. Als um 1905 der Sprachforscher Emanuel Friedli sechzig verschiedene Arten der Kartoffelzubereitung aufzählen konnte, war der grosse Wandel im Speisezettel vollzogen, der nunmehr der Kartoffel jenen Platz einräumte, den vordem die verschiedenen Getreidesorten hatten.⁴⁵

Der Schleiss als Sozialisationsprogramm für Alleinstehende

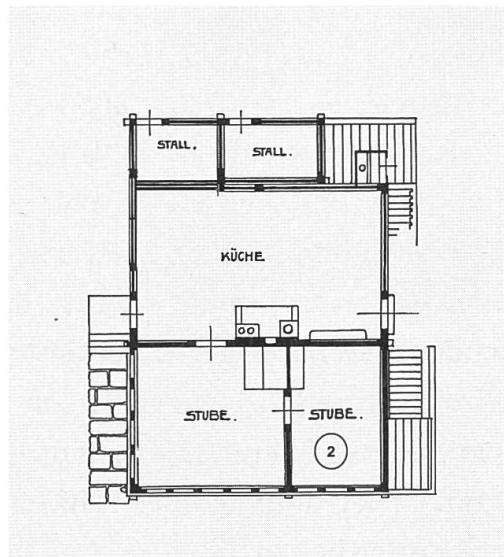
Wie weit hat nun aber die Institution des Schleisses nicht nur der Regelung von materiellen Bedürfnissen gedient, sondern auch der Einordnung der meist alten, meist alleinstehenden Menschen in die Gesellschaft, womit ihm auch eine soziale Funktion zugekommen wäre?

Beginnen wir mit dem Komplex des Wohnens. In jedem Schleiss wird dem Schleissnehmer geradezu penetrant die «ruhige» Stube im Wohnhaus zugesichert.⁴⁶ Man gönnte dem Alleinstehenden im Alter Zurückgezogenheit. Das war aber weder im Bauern- und wohl noch weniger im Taunerhaus so einfach. Im Bauernhaus war es meistens die *hintere stube* oder eine *nebenstube* – was hiess das konkret?

In unserem bäuerlichen Hausgrundriss war die ruhige Stube, mit 1 bezeichnet, ein Raum mit zwei Türen, wovon die eine ins Zentrum aller Begegnungen, in die Küche, führte, und die andere in eine Wohnstube. Im Taunerhaus war es das *stübli*, im Grundriss mit 2 verzeichnet, ein gefangener Raum neben der Wohnstube, in der bis in alle Nacht gesponnen und geschwatzt wurde. Ruhe war somit an beiden Orten eine relative Grösse. Umgekehrt war der Alleinstehende im Krankheitsfall von seiner Familie Tag und Nacht umgeben. Einige Verträge sicherten der Witwe denn auch zu, *ihrer mit fahl und raht in gesundheit und kranckheit beyzuspringen*; andere Verträge scheinen direkt Bezug auf eine bestehende oder demnächst eintretende Altershinfälligkeit zu nehmen.⁴⁷ In ärmlichen Verhältnissen



① Die hintere Stube im Bauernhaus



② Das Stübli im Taunerhaus

Abbildungen 7a und 7b: Wohnrecht im Bauernhaus und Taunerhaus

konnte man der Mutter oft nur eine ungeheizte Schlafkammer anbieten; in diesem Fall gewährte man ihr aber ein Aufenthaltsrecht in der geheizten *rechten* Wohnstube,⁴⁸ wo sie sich dann allerdings in die Familie einzufügen hatte.

Diese Ambivalenz von Selbstständigkeit und Einbindung geht auch aus der Nahrungsvermittlung hervor. Der Schleiss räumte der Witwe scheinbar ein hohes Mass an Selbstständigkeit ein: Sie bereitete ihr eigenes Essen mit eigenen Lebensmitteln, kochte es selber über dem mit eigenem Holz genährten Feuer, heizte ihre Stube mit eigenem Holz. Jeder zehnte Vertrag sah aber zusätzlich noch vor, dass sich der Alleinstehende aus den Töpfen der Schwiegertochter bedienen dürfe, das aus kluger Vorsorge für kranke Tage, wenn selbstständiges Kochen nicht mehr möglich war. Ja, was hiess selbstständiges Kochen überhaupt? Es gab im ganzen Haus keinen zentraleren, belebteren Ort als die Küche. Alle Türen öffneten sich zur Küche. Wer von aussen hereinkam oder wer hinausging, musste durch die Küche gehen. Wer in der Küche war, hatte daher die Übersicht, stand aber auch mitten im Getriebe, nicht zuletzt bei der Benutzung der einzigen Feuerplatte. Eine engere Einbindung in die Familie kann man sich nicht denken, weshalb denn auch die Schleissverträge energisch auf *statt und platz* in der Küche und auf der Feuerplatte pochten.

Das grosszügigere Wohnen innerhalb einer Hofgemeinschaft brachte genauso wie das kleinräumige Wohnen im Taunerhaus mannigfache Berührungspunkte. Suchte man sie – und der damalige Mensch war schliesslich von Kindheit an da-

ran gewöhnt und im Alter zudem auf Handreichungen angewiesen –, so boten sie sich überall an. Umgekehrt sah jeder Schleiss aber auch eine oder mehrere Fluchtmöglichkeiten vor, wenn die enge Hausgemeinschaft zu Unverträglichkeit geführt hatte. Praktisch alle Verträge lassen dem Alleinstehenden die Wahl, entweder den Schleiss in Natura oder aber in Bargeld zu beziehen, *wenn sie* [die Mutter] *nicht da wohnen wollte*, weshalb dann im 18. Jahrhundert öfters der Wert des Schleisses in Pfund und Kronen vertraglich festgelegt wurde.⁴⁹ Die Witwe oder der Witwer konnte sich dann ausserhalb der eigenen Familie bei fremden Leuten einmieten. Dass diese Möglichkeit auch praktiziert wurde, zeigen uns die Emmentaler Steuerlisten der 1780er-/1790er-Jahre: Mit Vorliebe und weil es dort offenbar ein Angebot an vermietbaren Räumen gab, wählten Witwen und Witwer den Dorfkern oder auch die dichtüberbaute Schachensiedlung, um ausserhalb ihrer Familie Wohnsitz zu nehmen.

Anders stand es um den separaten Alterswohnsitz auf dem eigenen Hof. Er war dem begüterten Bauern- beziehungsweise Grossgewerbestand vorbehalten und kam im 17. Jahrhundert vereinzelt, etwas häufiger dann erst nach 1700 auf. Es war aber nicht schon das Stöckli, von Vischer als alte bernische Institution angepriesen.⁵⁰ Diese ist tatsächlich nicht besonders alt und stellt das Endprodukt einer längeren Entwicklung dar, der wir kurz nachgehen.

Die grossen Einzelhöfe der Feldgrasbauzone bildeten seit alters eigene Siedlungsgruppen mit mehreren Gebäuden. Dazu gehörten im Emmental das Wohn- oder Sässhaus, davon getrennt oder auch unter einem Dach die Ökonomie mit Scheune, Tenne und Ställen sowie an freistehenden Kleingebäuden der Speicher, das Holzhaus und das Ofenhaus, seltener ein Kellerhäuschen. Ofenhäuser waren kleine Mehrzweckbauten mit einer Feuerstelle zum Backen, Dörren, Schlachten und Waschen, welche die eingeschränkten Möglichkeiten der hausinternen Rauchküche zu ergänzen hatten. Auf diese Situation trifft man bereits in den ersten, etwas ausführlicher werdenden Urbaren des 16. Jahrhunderts.⁵¹ Noch in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts hatte praktisch jeder Einzelhof aus Sässhaus mit Ökonomie, Speicher und Ofenhaus bestanden. Bei der späteren Teilung der Höfe hatten die Besitzer von neugeschaffenen Höfen neue Wohnhäuser und teils auch Speicher erbaut, dagegen die Ofenhäuser häufig mit dem Besitzer der anderen Hofhälfte betrieben, sodass später nicht mehr zu jedem Hof auch ein eigenes Ofenhaus gehörte. Die vielen schriftlich belegten Ofenhäuser im Emmental sind ein zusätzliches Indiz für die Wichtigkeit der Brotnahrung. Im Vergleich dazu waren im Hirtengebiet Backöfen weder im Haus noch ausserhalb bekannt, weil eben

aus Mehl gekochte Mehlspeisen und Mehlsuppen und nicht Brot im Küchenplan waren.⁵²

Einem bestehenden Hofverband neue Gebäude anzugliedern, war den Hofbesitzern im 17. und 18. Jahrhundert nicht mehr leicht gemacht. Die bernische Landesverwaltung erteilte nämlich Neubaukonzessionen mit Feuerrecht nur sehr ungern und spärlich, weil sie aus volkswirtschaftlicher Überlegung dem damals grossen Bauholz- und Brennholzverbrauch nach Möglichkeit zu steuern suchte. Es war in der Tat das bereits bestehende Feuerrecht, das dem Ofenhaus zu seinem ungeahnten Aufstieg verhalf: Dem Hofbesitzer war es möglich, über dem Arbeitsraum nachträglich, ohne eine Konzession einzuholen und ohne Gebühren zu errichten, eine, zwei oder mehr heizbare Stuben für die Mutter oder die Eltern einzubauen.⁵³ Wie stark diese Bewegung zu schwarz eröffneten Wohnungen im Emmental und Oberaargau wirklich war, erhellt eine Erhebung des Amtmanns im Schultheissenamt Burgdorf von 1769. Durch Zufall wurde er auf diese heimliche Bautätigkeit aufmerksam. Dabei entdeckte er allein in den sieben Gemeinden seines Amtes insgesamt 60 bewohnbar gemachte Ofenhäuser und Speicher.⁵⁴ Seltener waren jene Grosshöfe, die neben dem Sässhaus auch über ein Küherhaus – das heizbare Winterquartier des Kühers – oder über ein sogenanntes Neuhaus verfügten, das die Familie für einen zweiten Erbberechtigten hatte errichten lassen. Beide, Küher- und Neuhaus, liessen sich ebenfalls für Betagte herrichten.⁵⁵

Hie und da trifft man auch auf Kellerhäuser, die von Schleissern bewohnt wurden.⁵⁶ Alle diese Gebäude können somit als Vorgängerbauten des Stöcklis bezeichnet werden. Das Stöckli selbst, als Alterssitz erbaut, konnte sich erst mit den gelockerten Baubestimmungen des 19. Jahrhunderts durchsetzen.

Hans Rothenbühlers *behausung, scheüren, speicher, kühjer- und holzhaus [...]* Zwischen Säss- und Küherhaus liegt der Brunnen und der Gemüsegarten, neben dem Sässhaus liegt der Miststock; der Baumgarten grenzt an das Sässhaus.

Lienhard Reists *säshaus mit einer andern neuwen behausung und speicher nächst darbey [...]* Säss- und Neuhaus sind vom Baumgarten umgeben; vor dem Neuhaus liegt der gemeinsame Gemüsegarten.

Die Schleissverträge vermitteln insgesamt den Eindruck, dass sich der alte Mensch von damals – wohl kaum verschieden von heute – ungern von seiner selbstständigen in eine untergeordnete Rolle einpasste. Unabhängigkeit, Ungestörtheit und Ruhe waren im separaten Ofenhaus zweifellos besser gewährleistet. Seine Bewohner blieben in einen wesentlich geringeren familiären Rhythmus eingebunden; dazu gehörten etwa Rücksichtnahmen auf die Back- und Schlacht-

tage, auf das Dörren von Obst, Hülsenfrüchten, Flachs und Hanfstauden im Herbst und die Acht auf die Waschtage. Die gewisse Distanz zum täglichen Rummel im Sässhaus, die in gesunden Tagen angenehm war, wirkte sich jedoch bei Altershinfälligkeit ungut aus: Das Ofenhaus war nun zu weit von der Betreuung weg. Deshalb liessen sich reiche Bäuerinnen gerne die Wahl zwischen dem Ofenhaus oder der ruhigen Stube im Sässhaus für kranke Tage verbrieften.⁵⁷ Es scheint, dass sich Männer bei der Umstellung auf das Schleissleben schwerer taten. Das lässt sich etwa bei den Vätern sehen, die ihren Hof an die nächste Generation übergeben. Aus ihren Schleissverträgen wird ersichtlich, dass sie sich – zwar mit allerlei Erleichterungen – eine Betätigung offenhalten wollten und für den Fall, dass ihre Kräfte nachliessen, sich in besonderem Masse gegen Übergriffe der Familie auf ihre Unabhängigkeit abzusichern suchten. 1717 übergab der Grossbauer Peter Geissbühler von Langnau seine zwei Höfe «Zum Stock» und «Hauberengrat» seinen zwei Söhnen. Er bedingte sich als Wohnsitz das im Hofbezirk «Zum Stock» erbaute Neuhaus mit einem grösseren Umschwung aus, der ihm erlaubte, eine Art Hobby-Landwirtschaft zu betreiben mit verschiedenen Zugeständnissen, so etwa, dass ihm der Sohn pflügen, die Ackerpferde erhalten und alles vom Vater angekaufte Stroh, Futter und Holz zuführen musste. Geissbühler hatte lediglich die Taglöhner zu speisen. Das war aber nicht alles. Im Hinblick auf ein höheres Alter liess sich der Grossbauer ferner je ein Wohnrecht mit Schleissnahrung in den beiden übergebenen Höfen zusichern, nämlich zwei Stuben, Küchenanteil, Keller und Garten beim einen und eine Stube, Küchenanteil und Garten beim anderen Sohn, um im Krankheitsfall von der Familie umgeben zu sein. Mit Erbklauseln hielt er dabei seine zwei Söhnisweiber an der Kandare, sodass er sie notfalls auch gegeneinander ausspielen konnte. Damit nicht genug, behielt er sich auch noch Vertragsänderungen vor.⁵⁸ Müller Samuel Klay behielt sich beim Verkauf seiner Mühle in Rüegsau-Dorf neben dem Alterssitz im Ofenhaus viel Speicherraum im Speicher und im Obergaden der Mühle vor, was die Vermutung aufkommen lässt, dass er doch nicht alles aufgeben, sondern sich zumindest noch mit Getreidehandel befassen wollte.⁵⁹

Weil der Schleiss die Nahrungsmittel nur ausnahmsweise «pfannenfertig», vielfach nicht einmal als fertiges Bodenerzeugnis darbot, erzwang er vom Schleissnehmer ein gerütteltes Mass an Arbeit und zudem Kontakte über den Hof hinaus. Der Schleisser war in ein Arbeits- und Beziehungsnetz verhängt, das sich geradezu als Beschäftigungstherapie auswirken musste. Der Alleinstehende erhielt ja nicht Gemüse und Kartoffeln, sondern Pflanzland, meistens ein oder zwei

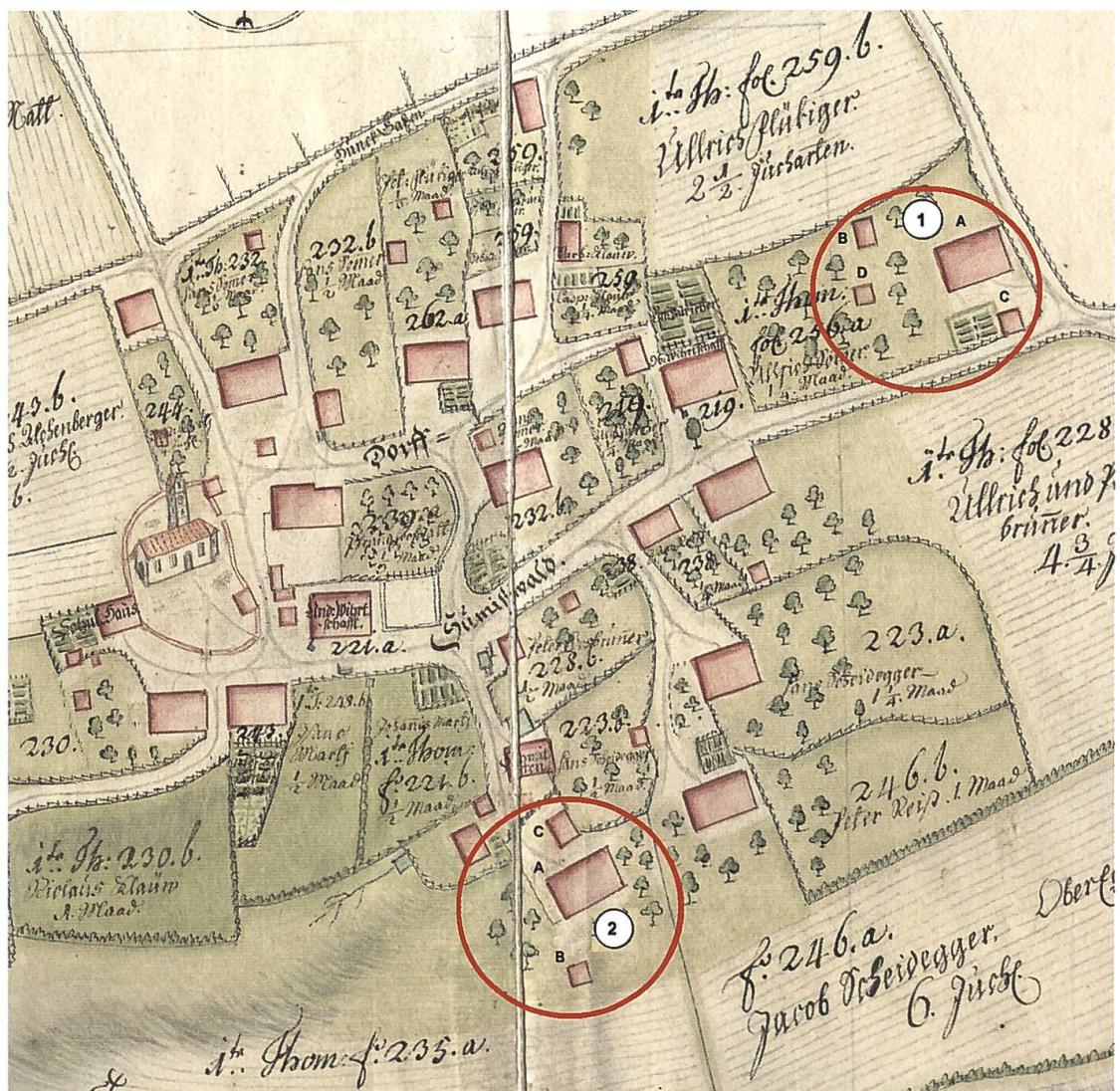


Abbildung 8: Der Hof der Feldgrasbauregion am Beispiel von Höfen im Dorf Sumiswald 1737/1740

- ① Ulrich Sommers *säshaus, speicher, ofen- und holzhaus samt darzugehöriger hofstatt*
② Kaspar und Peter Scheideggers *behausung, speicher und ofenhaus*

A Sässhaus, B Ofenhaus, C Speicher, D Holzhaus



Abbildung 9: Hof Adelboden mit Küherhaus, Lützelflüh, 1737/1740

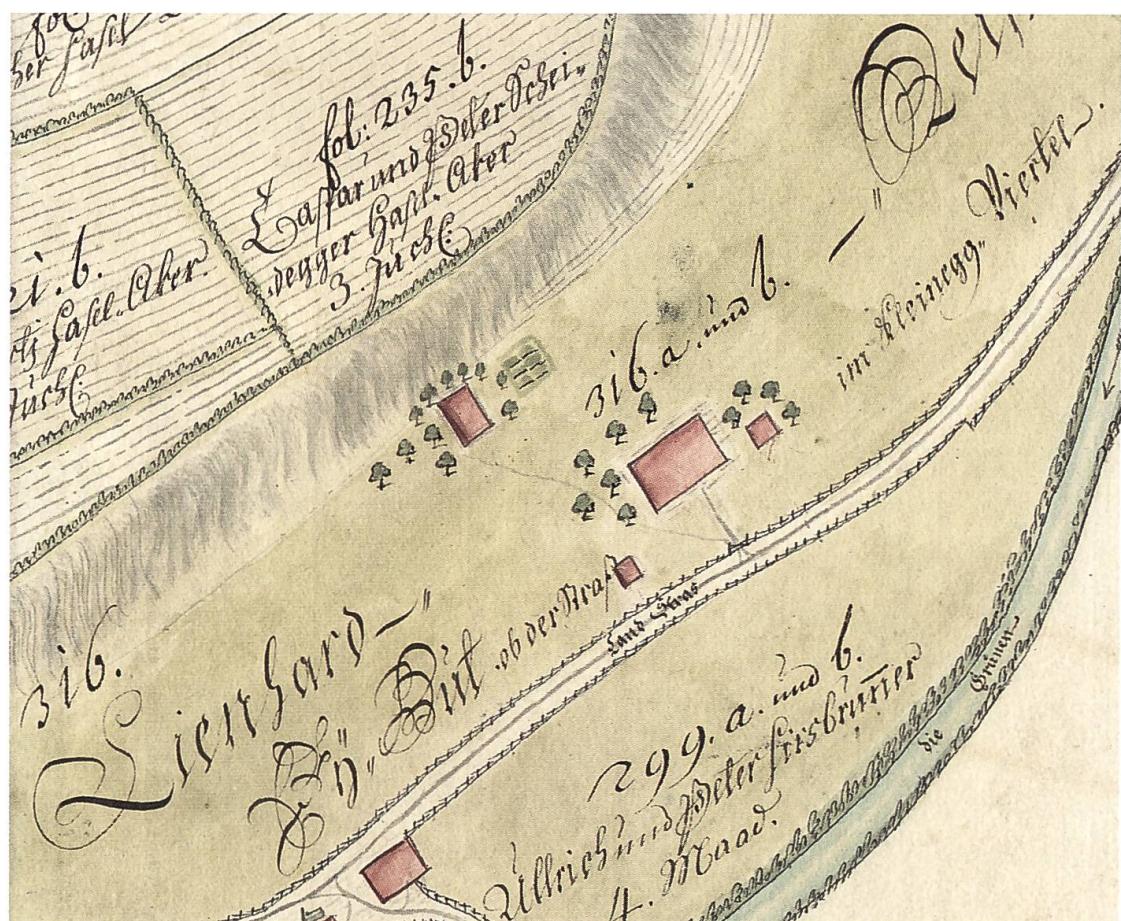


Abbildung 10: Hof Ey mit Neuhaus, Sumiswald, 1737/1740

Beete im Krautgarten und ausserhalb der Hofstätte Büntland für die «Erdspeis». Dazu kam fast in allen Verträgen Pflanzland für Flachs und Hanf vor, und zwar bei Taunern nicht anders als bei Bauern.⁶⁰ In allen Verträgen war der Hof- beziehungsweise Hausinhaber zur Lieferung von Mist verpflichtet, aber nur in ganz seltenen Fällen auch zur Bearbeitung des Pflanzlandes.⁶¹ Das war Sache des Schleissnehmers: Umgraben, Düngen, Hacken, Säen, Pflanzen, Jäten und Ernten. An diese Gartenarbeit war jede Frau gewöhnt; im Alter lernte es auch hin und wieder ein Mann. Meistens bezogen die Alleinstehenden ihren Anteil an Obst gepflückt. Es gab aber auch Verträge, die Selberpflücken vorsahen.

Das war aber nicht alles: Flachs und Hanf mussten zubereitet, gedörrt, gebrochen, gereinigt und den Winter über gesponnen werden, und Äpfel, Birnen und Kirschen waren zum Dörren herzurichten. Diese Arbeiten liessen sich auf dem Hof in Gemeinschaft erledigen. Vor 1700 war die *schleisskuh* üblich, das bedeutete, dass die Witwe Anspruch auf den Milchertrag einer Kuh hatte, Milch, die sie zum Trinken und Kochen verwendete, aber auch für die eigene Butter- und Ziegerbereitung und für die Schweinemast, da ihr ja auch die Besorgung des Schleiss-Schweins oblag.

Der Schleiss umfasste aber noch weitere Lebensmittel, die der Aufbereitung bedurften. Wie kam die Bauernwitwe mit den je nach Vertrag grossen Quantitäten an Dinkel und Hafer zu Rande, die jährlich zwischen 250 und über 900 kg ausmachen konnten und für die ihr ja auch Lagerraum im Speicher zustand? Was mit diesem Getreide zu geschehen hatte, war eingespielt: Nach damaligem Brauch holte der Müller auf den Höfen seiner Kunden im regelmässigen Turnus kleinere Mengen an Getreide zum Mahlen ab und brachte das daraus gewonnene leicht verderbliche Mehl bei der nächsten Fahrt zurück, und zwar der Schleisserin ebenso wie dem Hofbauern.⁶² Die Witwe musste aber auch dafür besorgt sein, dass ihr Hafer, ihre Gerste und die Hirse für die Breibereitung geschrotet wurden.⁶³ Über diese «Muskornstampfen» verfügte jede Mühle. Das Netz der Kundenmühlen mit ihrem Angebot an Getreide-, Schrot- und Reibmühlen war überall sehr dicht. Im 17. und 18. Jahrhundert kamen noch weitere Betriebe dazu: Auf der Suche nach einem Zusatzverdienst eröffneten Tauner kleine, wohl billiger arbeitende Dienstleistungsbetriebe, darunter auch Schrot- und Ölmühlen und Haferhandmühlen sowie auch Brot- und Lebkuchenbäckereien für das Fertigprodukt. Weil diese Betriebe oft ohne die sonst übliche Konzession arbeiteten, wird ihre Existenz oft nur dann überliefert, wenn ein konzessionierter Müller gegen die wilde Konkurrenz Klage führte.⁶⁴ Das waren nun aber die Betriebe, welche auch die kleinen Mengen

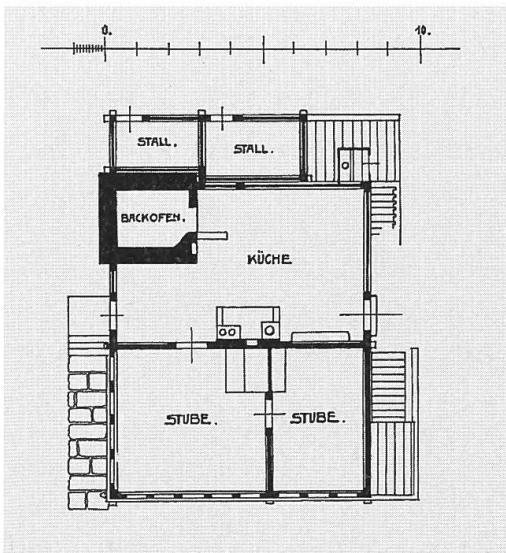


Abbildung 11: Grundriss eines Taunerhauses mit Kleinbäckerei

der armen Witwe verarbeiteten.⁶⁵ Die Ölmühlen pressten den Flachssamen, dessen Öl Reiche und Arme für ihre Öllampen verwendeten, das in armen Haushaltungen aber auch dem Konsum diente. Brotbacköfen besassan nur die Bauern – die genannten Ofenhäuser. Weil die Zahl der Landbäckereien klein und auf die Dorfkerne beschränkt war, konnten sich wiederum Tauner als Haus- und Lebkuchenbäcker für die nichtbäuerliche Kundschaft etablieren.

Tauner betätigten sich aber auch als «Bucher» (Garnwäscher), die das Garn, das die Witwe den Winter über gesponnen hatte, in Aschenlauge wuschen. Ferner übernahmen sie als Hausweber die Webaufträge der Witwe. Die fertigen Tücher trug diese selbst zum Bleicher.⁶⁶ Schneider und Näherinnen fertigten aus den ihnen überlassenen Tuchen in Störarbeit auf dem Hof die benötigten Kleider an. Nicht so sehr zum eigenen Verbrauch war dagegen das Gespinst der Taunerwitwe bestimmt. Sie brachte, was immer sie entbehren konnte, zum Verkauf auf die Märkte in Langnau, Huttwil oder Burgdorf. Die Berichte der Emmentaler Landvögte erwähnen die beschwerlichen Fussmärsche der armen Leute mit ihren Garnlasten auf die dafür eingerichteten Märkte.⁶⁷ Bei all diesen Wegen war der Alleinstehende gezwungen, unter die Leute zu gehen, mit den verschiedensten Berufsleuten, dem Müller, Muskornstampfer, Hafermehler, Hausbäcker, Ölstampfer, Bucher, Bleicher, Weber, Schneider und der Näherin zu verhandeln. Der Arbeitsanfall zur Deckung aller Bedürfnisse war so gross, dass sich Betagte kaum über Langeweile zu beklagen hatten. Im Gegenteil dürfte die Arbeit bei fortschreitendem Alter zu gross geworden sein, sodass nun die Hilfe der Mitbewohner auf

dem Hof willkommen war. In grossbäuerlichen Schleissen bedingten sich Witwer und Witwen nicht selten eine Magd aus.⁶⁸ In diesen Fällen war die Schleissnahrung für zwei Personen berechnet, wie der Schleiss der Grossbäuerin Elisabeth Grossenbacher auf dem Hof Neuegg zeigt.⁶⁹

Lebensmittel	Menge pro Jahr alte Massangaben	Menge pro Tag
Vollkornbrot	48 Mäss	686 Gramm
Vollmilch	182 Mass	1 Liter
Kochbutter	10 Mass	55 Gramm
Schweinefleisch	10 Pfund	14 Gramm
Rindfleisch	10 Pfund	14 Gramm
Äpfel, gedörrt	6 Mäss	2 Deziliter
Birnen, gedörrt	4 Mäss	1,5 Deziliter
Kirschen, gedörrt	1 Mäss	0,3 Deziliter
Kartoffeln	10 Mäss	301 Gramm

Tabelle 4: Schleiss der Witwe Elisabeth Grossenbacher, Hof Neuegg (Gemeinde Rüegsau) 1786

Aber auch die täglich anfallenden Mengen an Getreide, Milch, Obst und Gemüse vieler anderer bäuerlich-grossbäuerlicher Schleissverträge waren so gross, dass selbst die kräftigste Grossmutter solche Mengen alleine nicht bewältigen konnte. Diese scheinbare Überdotierung hatte natürlich ihren Grund: Nahrung und Naturalien aller Arten waren als Zahlungsmittel in der bäuerlichen Welt gang und gäbe. Mit Mahlzeiten und Naturalien bezahlten Bauer und Bäuerin ihre Taglöhner und grossenteils auch ihre Störhandwerker.⁷⁰ Was die Bäuerin ihr Lebtage zu tun gewohnt war, wird sie im Alter wohl kaum geändert haben: Sie bezahlte die Frauen, die ihr beim Gärtnern, beim Brotbacken, beim Flachs- und Obstzurüsten halfen, und die Störhandwerker wie Schneider, Schuhmacher und Näherin mit Mahlzeiten und Naturalien und kleinem Barlohn. Sie gab damit einen Teil ihrer grosszügig bemessenen Nahrung ab und dahin, wo Getreide, Fleisch und Butter fehlten – an die Handwerker- und Taunerhaushaltung. Die Taunerwitwe ihrerseits war auf einen Verdienst zur Ergänzung ihrer schmal bemessenen Schleissnahrung angewiesen, so etwa mit dem Garnverkauf. Aber noch wichtiger dürfte der Verdienst aus der Taglöhnerie gewesen sein. Auch bei ihr war diese Tätigkeit eine Lebensgewohnheit, und auch sie wird ihre alten, eingespielten Arbeitsverhältnisse beibehalten haben.

nisse kaum geändert haben. Wie zwischen Bauern und Taglöhnnern über die Jahre hinweg eigentliche Klientelverhältnisse entstanden,⁷¹ so lassen sich solche auch zwischen Bäuerin und Taglöhnerin denken.

Der Schleiss – ein vertraglich gesicherter, verlängerter, gewohnter Alltag

Auf die eingangs gestellten Fragen, wie sich der Schleiss zur Volksnahrung verhalten hat und wie und ob sich der Wandel in der Emmentaler Landwirtschaft auf den Schleiss ausgewirkt hat, können wir antworten: Schleissnahrung war nichts anderes, als was jedermann auf dem Hof, im Handwerker- und Taunerhaushalt ass, sie war ein Spiegel der Volksnahrung. Daher machte sie notwendig auch jeden Wandel im Anbau und in der Hofwirtschaft mit.

Ferner lässt sich die Frage, ob der Schleiss ausser der Regelung materieller Bedürfnisse auch soziale Funktion hatte, ebenfalls bejahen. Die wesentlichen Elemente sind: Der Emmentaler Schleiss bot dem Alleinstehenden im Alter Wohnraum innerhalb des gewohnten Rahmens, meist im Sässhaus, seltener die separate Wohnung innerhalb des Hofraums. Er gewährte die Nahrung, an die der Schleissnehmer gewöhnt war, nämlich die Produkte der Hof- oder Taunerwirtschaft zur selbstständigen Essenszubereitung. Da ein Teil der Nahrung selber zu produzieren und für die Küche aufzubereiten war, zudem in allen Schleissverträgen Hanf- und Flachsbau und daher auch Spinnen eingeschlossen waren, fand sich der alternde Mensch in ein Arbeitsprogramm und gleichzeitig in ein Netz von menschlichen Beziehungen eingebunden, das ausser Stube, Küche und Pflanzland auch das Dorf mit seinen Dienstleistungsbetrieben wie Mühle, Öle und Stampfe sowie die Taunersiedlung mit Hafermehler, Weber, Bucher, Bäcker und anderen umfasste. Der Schleiss bot über Wohnrecht und Nahrung in sinnvollem Wechselspiel Selbstständigkeit und gleichwohl Einbindung, eigene Tätigkeit und doch Hilfeleistung innerhalb der eigenen Familie und ihrer Hofgemeinschaft und im Umfeld der Dienstleistungen. Es waren stets Austausch und Kontakte zwischen seinesgleichen und zwischen verschiedenen Sozialschichten. Das Angebot dieser Altersrente war nichts anderes als verlängerter, gewohnter Alltag, ein Spiegelbild im Wohnen, in den täglichen Verrichtungen, in der Kost, in den zwischenmenschlichen Beziehungen, auch in den Sorgen beziehungsweise im Gesichert-

sein in finanziellen und Haushaltfragen – Spiegelbild zum früheren aktiven Leben. Der Begriff «Sozialisationsprogramm» im Titel war insofern in Anführungszeichen zu setzen, als es sich nicht um eigens zu diesem Zweck ersonnene Formen, sondern um die allgemein üblichen Muster im Bereich von Wohnung und Nahrung handelte.

Anhang

Abbildungsnachweis

- Abbildung 1 Grundrisse aus Friedli, Emanuel: Bärndütsch als Spiegel bernischen Volkstums (Lützelflüh), 1905, 199 und 217.
- Abbildung 2 StABE, Atlanten Nr. 111, Dorf Sumiswald, 1737; Trachselwald-Urbar Nr. 28 (Sumiswald, 1740), fol. 256 und 235.
- Abbildung 3 StABE, Atlanten Nr. 111, Hof Adelboden, 1737; Trachselwald-Urbar Nr. 29 (Sumiswald, 1740), fol. 171.
- Abbildung 4 StABE, Atlanten Nr. 111, Hof Ey, Sumiswald, 1737; Trachselwald-Urbar Nr. 28 (Sumiswald, 1740), fol. 316.
- Abbildung 5 Grundriss aus Friedli, Emanuel: Bärndütsch (Lützelflüh), 1905, 199.

Anmerkungen

¹ Der Begriff leitet sich vom mittelhochdeutschen Verb *slîzen* (stv.) ab, das auch die Bedeutung von abspalten, abnutzen, aufbrauchen, zu Ende bringen hat (Lexer, Matthias: Mittelhochdeutsches Taschenwörterbuch, 1963, 198). Es sind zwei Hauptwurzeln zu unterscheiden: 1. der Gedanke des Nutzens und Niessens einer Sache (hier von Grund und Boden und Kapital), die als solche nicht aufgezehrt werden darf, 2. der Gedanke des Aufbrauchens und Zuerdeghens des alternden Menschen, womit die ideelle Verwandtschaft zum Begriff Leibding (*lipdinc, lipgedinge*) gegeben wäre. Für sprachliche Hinweise danke ich Prof. Rudolf Ramseyer †, Bern/Rubigen. Siehe auch Schweizerisches Idiotikon. Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache, 10, 667: Schliss, die einer Person von Rechts wegen, durch Vermächtnis, Vertrag (meist auf Lebenszeit) zustehende Nutzniessung von Kapitalien, Liegenschaften, u. a. besonders das Leibgeding einer Witwe, bestehend aus Witwensitz und/oder Niessbrauch eines Kapitals. Rennefahrt, Hermann: Grundzüge der bernischen Rechtsgeschichte, 2, 367–371. Friedli, Emanuel: Bärndütsch als Spiegel bernischen Volkstums, Bd. 1 Lützelflüh, 1905, 234: «Schliis» als Altersversorgung.

² Vögeli, Ruth: Das Leibding. Erscheinungs- und Entwicklungsformen nach thurgau-

ischen und zürcherischen Quellen von den Anfängen bis um die Mitte des 14. Jhs. Diss. iur. Zürich 1949.

³ Zur Altersforschung: Conrad, Christoph; Kondratowitz, Hans-Joachim von: Gerontologie und Sozialgeschichte. Wege zu einer historischen Betrachtung des Alters. Berlin 1983; Imhof, Arthur E.: Die verlorenen Welten. Alltagsbewältigung durch unsere Vorfahren, und weshalb wir uns heute so schwer damit tun. München 1984. Manfred Welti: Das Altern im Mittelalter und in der frühen Neuzeit. In: Schweizerische Zeitung für Geschichte (SZG) 1987; Imhof, Arthur E., Die Zunahme unserer Lebensspanne seit 300 Jahren und ihre Folgen, Stuttgart 1996. Ehmer, Josef; Gutschner, Peter (Hg.): Das Alter im Spiegel der Generationen. Historische und sozialwissenschaftliche Beiträge. Wien 2000; siehe auch HLS 1, 270f. (Altersvorsorge).

⁴ Als Beispiel: Wirtschaft, Demografie, Altersvorsorge. Wie sicher sind unsere Renten nach der Krise? 20. Internat. Europa-Forum Luzern 2011.

⁵ Zur Nahrungsforschung: Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegmann, Günter: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung. In: Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im 19. Jh., Bd. III. Göttingen 1972, 236f.; vgl. etwa den Tagungsband «Nahrung als Kommunikation» (1980).

- ⁶ Gyr, Ueli: Währschafte Kost. Zur Kulinarisierung von Schweizer Spezialitäten im Gastro-trend. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde LVI/105 (2002), 105–123; Gyr, Ueli; Unterweger, Gisela: Chinesisch Essen. Zwischen urbaner Weltküche und vertrauter Exotik. In: Hugger, Paul (Hg.): China in der Schweiz. Zwei Kulturen in Kontakt. Zürich 2005, 161–176.
- ⁷ Dubler, Anne-Marie (Bearb.): Das Recht der Landschaft Emmental. In: Sammlung schweizerischer Rechtsquellen, Die Rechtsquellen des Kantons Bern II/8 (1+2), Bern 1991 (zitiert: RQ Emmental, Nr. des Dokuments).
- ⁸ Das Berner Stadtrecht von 1539 sah für die beiden Ehegatten das gleiche Erbrecht vor, was eine spezielle Regelung im Schleiss unnötig machte (Rennefahrt: Rechtsgeschichte, Bd. 2, 45f., 367–371). Siehe auch die Regelung des Erbrechts der Frau im Obersimmental (RQ Obersimmental, Nr. 48).
- ⁹ RQ Emmental, Nr. 210, § 140.
- ¹⁰ Leibundgut-Mosimann, Alice: Emmentaler Eheverträge (mit vorzüglicher Beschreibung des Witwen-Schleisses). In: Berner Zeitschrift für Geschichte und Heimatkunde (BZGH) 1980, 33–79.
- ¹¹ Der Anteil der einzelnen Vertragsgattungen bei 77 untersuchten Verträgen ist: Schleiss im Erbteilungsvertrag 31 %, im Ehevertrag 27 %, in Verträgen bei Hofübergaben *inter vivos* bzw. bei Handänderungen je 19,5 %, Schleissverträge während der Ehe 3 %. Meyer-Suter, Andreas: Veräusserungsrenten und Versorgungsrenten. Die Übertragung eines Betriebs, Teilbetriebs oder Mitunternehmeranteils gegen Zahlung einer Leibrente. Frankfurt a. M./Bern 1990.
- ¹² Beispiele für hinterlegte Kapitalien («Unterpfand», «Versicherung»):
- ¹³ Beispiel: Der Schleissvertrag von 1790, Gde. Rüegsau, erlaubt der Witwe, wenn sie mit dem ausgesetzten Betrag nicht auskommt, ihre eigenen Mittel und das Schleissgut anzugreifen (StABE, Ktr. Prot. Brandis 14,376).
- ¹⁴ 1785 bedingt sich die Grossbäuerin Anna Mosimann, Waldhaus, Gde Lützelflüh, eine Magd aus und für allfällige Reisen Pferd, Wägeli und Knecht (StABE, Ktr. Prot. Lützelflüh 13,177); 1790 bedingt sich der Grossbauer Hans Schärer auf Schmiedberg, Gde Rüegsau, Pferd und Wägeli nach Bedarf und einen Strassenwagen zu beliebiger Disposition aus (StABE, Ktr. Prot. Brandis 14,441).
- ¹⁵ Unterschicht 29 %, Mittelschicht 50 %, Oberschicht 21 % aller Schleissverträge. Zum Vergleich: aufgrund der Steuerlisten im Amt Brandis belief sich der Anteil der Sozialschichten in der Gemeinde Lützelflüh, 1783, wie folgt: Unterschicht 71 %, Mittelschicht 20 %, Oberschicht 9 %.
- ¹⁶ Die Kontraktenprotokolle (zit. Ktr. Prot.) der Ämter Trachselwald, Brandis und Sumiswald liegen im Staatsarchiv Bern; Signatur: StABE, BezA Trachselwald, Ktr. Prot. Trachselwald (Brandis, Sumiswald). Zur privaten Überlieferung: Leibundgut-Mosimann (Anm. 10), welche Familien-Archive im nördlichen Emmental benützte, verzeichnet unter total 131 Eheverträgen (vor 1800) immerhin deren 30 in Familienbesitz; sie gehören mehrheitlich dem 18. Jh. an.
- ¹⁷ Zum wirtschaftlichen Wandel im Emmental s. Häusler, Fritz: Das Emmental im Staate Bern bis 1798. Bd. 2, Bern 1968.
- ¹⁸ Ausgangspunkt dieser Untersuchung ist meine Edition der Emmentaler Rechtsquellen (s. Anm. 7). Weitere im Staatsarchiv Bern liegende Quellen(gattungen) betreffen u.a. Urbare, Armensteuerlisten sowie Berichte von Pfarrern und Landvögten des 18. Jh.

Jahr	Ort	Schleiss-Wert	Kapital	Quelle
1721	Trub		528 Pfund	Ktr. Prot. Trachselwald 19,699
1716	Langnau		555 Pfund	dito 17,197
1720	Affoltern		1 000 Pfund	dito 19,654
1722	Langnau		200 Kronen	dito 1,86
1786	Lützelflüh	30 Kronen	900 Kronen	Ktr. Prot. Brandis 13,326
1789	Lützelflüh	11 Kronen	300 Kronen	dito 14,330
1786	Lützelflüh	24 Kronen	360 Kronen	dito 14,92
1787	Heimiswil	55 Kronen	1500 Kronen	dito 14,200
1790	Rüegsau	1260 Kronen		dito 14,451
1786	Lützelflüh	30 Kronen	3000 Kronen	dito 13,345

¹⁹ Ähnliche Formeln: *haüß und heimb, schatten und schermen, statt und platz in der rechten wohnstube* (1685, Affoltern); *ruhiges gemach, feuer und licht* (1650, Eriswil); *feuer und licht, fall und rat, schatten und schermen, ohne der anderen schaden und entgeltnuß* (1685, Rüderswil).

²⁰ Besonders ausführlich die Regelung: *der nebengaden an der hintern wohnstube mit kunstofen, bettstatt, uhr, 4 stabellen und dem kirschbaumtischli* (1785, Lützelflüh); eine *geruwete stuben samt ofen darin* (1714, Ranflüh); die Stube gegen den Wald, *ist in wohnbaren stand zu stellen und ein kunstöfelein einzubauen* (1789, Lützelflüh). Selten ist die Abmachung, dass der Stubenofen vom Hofbesitzer zu heizen ist (1715, Affoltern). Wo keine eigene Heizmöglichkeit vorhanden ist, wird abgesprochen, dass die Tür zwischen Haupt- und Nebenstube geöffnet bleiben soll (1717, Langnau).

²¹ Beispiel: *die hintere stube und der obergaden darauf* (1717, Trachselwald).

²² Die Frau des Schultheissen Friedrich Blau in Huttwil bedingte sich 1659 *die drei ihr gefälligsten gemach in seinem säfhaus aus*; die Frau des Grossbauern Jakob Kipfer auf Waldhaus, Lützelflüh, liess sich 1785 eine heizbare Nebenstube, einen Gaden darauf und für die Magd im Ofenhaus die hintere obere Kammer bestätigen.

²³ *Platz zum kochen auf der herdplatten, (für Vorräte der) vorder küchenschaft* (1785, Lützelflüh); *geräumiger platz in der küche* (1786, Lützelflüh); *genugsam platz in der küche und auf der feuwrblatten zum heizen und kochen* (1722, Huttwil).

²⁴ Sie kann *gekochtes oder ungekochtes köch* (nehmen), *was sie will* (1787, Rüegsau); *an köch, wan sie für ihre person nöthig habe* (1787, Lützelflüh); *von allem grünen köch nach bedarf, muos, so er manglen und begehen wurde* (1685, Ranflüh); *solle sie auch nach belieben gebrühetes kraut und anderes köch, so viel sie deßen nöthig haben wird, nehmen können* (1790, Rüegsau).

²⁵ Im 17. Jh. regelten 40%, im 18. Jh. bereits 60% die Holzversorgung.

²⁶ Die Witwe erhält eine Stube, den Obergaden darüber und den Keller darunter (1787, Heimiswil); die Nebenstube und den Keller darunter (1785, Rüegsau); die hintere Stube und den Keller darunter (1786, Lützelflüh); die hintere Stube, den mittleren Speicher, den Keller unter der Stube (1787, Lützelflüh);

den Keller unter dem Speicher (1721, Lauperswil); einen halben Keller *in der matte* (1784, Rüegsau) usw.

²⁷ Mus (Idiotikon, Bd. 4, 488ff.); Choch, Ge-Choch (Idiotikon, Bd. 3, 125, v. a. sub b) Gemüse); s. a. Friedli, Bärndütsch, Bd. Lützelflüh, 504ff.

²⁸ Zu dieser feststehenden Formel gehörten bei der Übergabe des Hofes: *mit begriff der bibel, deß zeits, tisch und bäncken, mußhaffens an der hählen, gazen im züber* (u. a. 1717, Trachselwald, Ktr. Prot. Trachselwald 18,412).

²⁹ Der im Schleiss ausgeworfene Anteil belief sich auf $\frac{1}{6}$ bis $\frac{1}{2}$ der Hofernte; nur ein einziger Vertrag gibt die Mengen in Bern-Mäss und die verschiedenen Obstsorten an, total ca. 154 Liter (1786, Rüegsau, Ktr. Prot. Brandis 14,1).

³⁰ Zur volkswirtschaftlichen Bedeutung der Emmentaler Alpwirtschaft siehe Häusler: Emmental, Bd. 2, 76–88; zu ihrer volkskundlichen Bedeutung siehe Ramseyer, Rudolf: Das altbernerische Kühweresen. Bern 1961.

³¹ Beim Schwein werden ganze, halbe und viertel Tiere (ein Schwein von damals wog ca. 20 kg Fleisch) vorgesehen, der Durchschnitt der ausgewiesenen jährlichen Menge an Fleisch betrug ca. 13 kg vom Schwein und ca. 8 kg vom Rind.

³² Meist als Recht, dass sie ein oder zwei Hühner *lauffen lassen kann*.

³³ Meistens so formuliert, dass der Hofbesitzer dem Schleisser eine Kuh sommers und winters erhalten müsse (1659, Huttwil) oder als Recht auf eine ganze oder halbe Kuhnutzung sommers und winters (1715/1719, Wyssachen) oder auf eine *kuhsömmerung und winterung* (1651, Huttwil).

³⁴ In den meisten Verträgen wird wegen der geringeren Milchleistung der Kühe im Winter (von Michael, 29. September, bis Mai) saisonal unterschieden; die Wintermenge war durchschnittlich die Hälfte jener im Sommer.

³⁵ Zum Begriff Tauner: Ableitung von mhd. *tagwaner (-wener, -woner)*, kontrahiert *tauwner, tauner* Tagwerker, Taglöhner; in der historischen Literatur wird Tauner synonym für Angehöriger der Unterschicht gebraucht, s. a. Mattmüller, Markus: Bauern und Tauner im schweizerischen Kornland um 1700. In: Schweizer Volkskunde [SVk] 70/1980, 49–62.

³⁶ In einem Schleissvertrag von 1715 (Lauperswil) wird der Witwe täglich $\frac{1}{4}$ Mass Milch mit der Einschränkung versprochen, wenn ihr Sohn zu melken habe.

- ³⁷ RQ Emmental Nr. 210, § 141.
- ³⁸ StABE, Ktr. Prot. Trachselwald 18,799 (Langnau).
- ³⁹ Für 1 Mass Milch 1 Batzen; für 1 Mütt Korn 3 Kronen (1790, Rüegsau); für beliebige Mengen Mus aus dem Mushafen in der Küche jährlich 1 Neutaler (1785, Lützelflüh).
- ⁴⁰ Siehe oben Anm. 5.
- ⁴¹ Bucher, Silvio: Bevölkerung und Wirtschaft des Amtes Entlebuch im 18. Jh. Luzern 1974, 165–171.
- ⁴² StABE, Ktr. Prot. Trachselwald 13,699.
- ⁴³ StABE, B II, 206.
- ⁴⁴ Es ist nicht klar, ob bei Taunerschleissen unter *erdspeis* ohne namentliche Nennung nicht auch die Kartoffel neben dem Gemüse gemeint war.
- ⁴⁵ Riedhauser, Hans: Essen und Trinken bei Jeremias Gotthelf. Bern 1985, 115–122. Friedli: Bärndütsch. Bd. Lützelflüh, 504.
- ⁴⁶ Die *hintere stube zur ruhigen bewohnung* (1787, Lützelflüh); *in dem hause ruhige wohnung* (1786, Lützelflüh); *ruhige stube* (1715, Wyssachen); *ruhiges gemach* (1650, Eriswil); *ganz ruhige behausung* entweder in seinem Sässhaus oder im danebenstehenden Neubau (1721, Huttwil). Ein besonderes Versprechen, die Eltern ungestört zu lassen, gaben die frühzeitig zum Hof gelangten Söhne eines Bauern in Rüderswil, 1685, ab, nämlich ihre Eltern *in ihren gehaltinen unersuoh* zu lassen.
- ⁴⁷ Der Schleissgeber verpflichtet sich, *nit allein mit speis und tranck, fahl und raht, nahrung und kleidung, auch allen anderen erforderlichen dingen, so sie* (ein Ehepaar) *bedörfittig seyn möchten, zu versehen* (1723, Eriswil); eine Witwe verfründet sich bei ihrem Stiefsohn *alters- und schwachheits- halber um speis und tranck, fall und rat und gebührende kleidung ihren stand gemäß* (1722, Huttwil); der Sohn verpflichtet sich, seine Mutter zu erhalten *mit schatten und schermen, speiß und tranck, nahrung und kleidung, wie einem kind gegen seinen elteren gebührt* (1687, Trachselwald).
- ⁴⁸ Ein *geruhwets nebengaden, in der stube die wärme* (1715, Rüderswil); wenn es kalt wird, darf sie die Stube benützen (1719, Ranflüh); Wohnrecht im Zwischenstübli und Aufenthaltsrecht in der Stube des (nicht verwandten) Schleissgebers (1785, Rüegsauschachen).
- ⁴⁹ *Sollte sie den schleiß nicht in natur wollen, um wegzuziehen, so soll der von der gemeinde gewürdiget (geschätzt) werden* (1785, Lützelflüh); *sollte sie nicht da wohnen wollen, sollen ihr die erben 200 pfund jährlich ausrichten* (1721, Huttwil); wenn die Frau nicht auf dem Hof bleiben will, soll der Schleiss geschätzt und ihr in Geld entrichtet werden (1719, Ranflüh).
- ⁵⁰ Vischer, Adolf Lukas: Das bernische Stöckli. Eine volkskundliche Studie zum Altersproblem. Bern 1959. Richtige zeitliche Einordnung bei Affolter, Heinrich C.: Das Stöckli. Ein Gebäude der frühen Agrarmodernisierung. In: Berns goldene Zeit. Das 18. Jh. neu entdeckt. Bern 2008, 96.
- ⁵¹ Der heutige geringe oder fehlende Bau- bestand entspricht nicht der belegten ehemaligen Dichte an Ofenhäusern, was auf eine rege Abbruchtätigkeit während des 19. Jh. deutet. Der Atlas der schweizerischen Volkskunde, I. Teil, 2. Lfg., Basel 1953, Blatt I 17 samt Kommentar, 83f., bietet wenig Hilfe. Für weite Teile des Bernbiets hat Max Währen verdienstvolle Inventare und Beschreibungen publiziert (Währen, Max: Backhäuser und Backen im Schwarzenburgerland. In: SVk 49/1959; Derselbe: Backen und Backhäuser in Berner Gebieten. In: SVk 52/1962; Derselbe: Zur Entwicklung des Gebäcks und der Ofenhäuser im Kanton Bern. In: SVk 54/1964; Derselbe: Brot, Gebäck und Backhäuser in Deutsch-Freiburg. In SVk 56/1966). Basis dieser Untersuchung sind folgende Urbare des Amts Trachselwald: Für Trachselwald, Grünenmatt, Dürrgraben 1569 und 1736 (StABE, Trachselwald-Urbare 2 und 5), für Rüegsau 1547 (Trachselwald-Urbar 15), für Sumiswald, Grünen, Klein- und Schonegg 1539, 1572 und 1740 (Trachselwald-Urbare 26–28), für Lützelflüh, Waldhaus, Äbnet 1669, 1808 (Trachselwald-Urbare 17, 20).
- ⁵² Hugger, Paul: Amden. In: Schriften der Schweiz. Gesellschaft für Volkskunde 44/1961, 125.
- ⁵³ Ein einziger Vertrag vermerkt den Neueinbau einer Alterswohnung: Müller Samuel Klay zieht sich aus seiner Mühle in Rüegsau zurück und handelt sich ein Wohnrecht im Ofenhaus ein, in das er aus seinem ehemaligen Wohnhaus den Ofen und die *feuerblatte* (Herd) mitnimmt. Der Inhaber der Mühle darf aber gleichwohl im Ofenhaus backen und waschen (Ktr. Prot. Brandis 12, 225 und 235).
- ⁵⁴ In den einzelnen Gemeinden gab es damals an bewohnten und [unbewohnten] Ofenhäusern und Stöckli: Hasle 3 [8], Oberburg 5 [0], Wynigen 2 [0], Heimiswil 12 [13], Lyssach

- 4 [5], Rüti bei Burgdorf 2 [2], Rüdtlingen 4 [0] (StABE, AV 927ff.; 1006).
- ⁵⁵ Wohnrecht im Neuhaus des Hofs «Zum Stock», Gde Langnau, 1717; Wohnrecht im Küherhaus des Hofs Schmiedberg, Gde Rüegsau, 1790.
- ⁵⁶ Wohnrecht im neuen Kellerhaus (1658, Affoltern).
- ⁵⁷ *Zur bewohnung entweder das ofenhaus oder im hause eine ruhige stube* (1786, Lützelflüh).
- ⁵⁸ StABE, Ktr. Prot. Trachselwald 18, 187.
- ⁵⁹ StABE, Ktr. Prot. Brandis 12, 225.
- ⁶⁰ Die Formel hiess: Pflanzland (meist) für ein viertel oder ein halbes Mass Flachssaat bzw. für eine meist doppelt so grosse Menge an Hanfsaat, was nach Vermutung von Leibundgut-Mosimann (Emmentaler Eheverträge, S. 53 f.) ein recht grosses Stück Land bedeutete, wobei die Betreuung der feinen Flachs pflanze besonders arbeitsintensiv war.
- ⁶¹ Eine besondere Abmachung galt für den offenbar noch rüstigen Witwer auf dem Reckenberg, Gde Rüegsau, der für das Gartenbeet ein mittleres Fuder Mist (*bauw*) bekam, den Mist für die Gemüsebünte aber auf der Weide selber zusammenlesen musste, im Übrigen das Recht hatte, Laub zu rechen, *um für herdapfel bau zu machen*, d. h. Laub zu kompostieren (1785).
- ⁶² Zur Institution der vor allem im Einzelhof gebiet üblichen Mühlenfahrten s. Dubler, Anne-Marie: Müller und Mühlen im alten Staat Luzern. Luzern 1978, 68–73.
- ⁶³ Der Terminus für schroten war *stampfen*, die Schrotmühle war die *stampfe*.
- ⁶⁴ Klage der Müller im Amt Trachselwald, 1682, über die seit Jahren zunehmenden Schrotmühlen, die nicht nur Hirse und Gerste stampften, sondern auch Mehl aus verschiedenen Getreidearten machten (StABE,
- AV1291, 331); Klage der Müller im Amt Trachselwald, 1759, dass ihnen die *stümplere* im Weg stünden (StABE, AV1294, 793); Klage der Müller im Amt Trachselwald, 1762, über die *habermehler*; Verzeichnis der Müller und Hafermehler im Raum Eriswil, Huttwil und Affoltern, 1762 (StABE, AV1294, 787).
- ⁶⁵ *Arme leüt, welche nur ein oder zwey mäs zum habermehler geben*, (die) *von den müllerern nicht wurden geferget werden und also an diesem so nötigen lebensmittel mangel leiden müßten*. Diese Hafermehler holten und brachten die Ware zu Fuss, was ihnen den Vorwurf der Müller eintrug, die mit Pferd und Wagen unterwegs waren und von den andern sagten, sie *husierten im land herum* (StABE, AV1294, 775).
- ⁶⁶ Konzessionierte Bleichereien bestanden in Lützelflüh (Farbschachen) und Langnau (unterer Dorforschachen), Färbereien ebenda sowie in Huttwil und Eriswil.
- ⁶⁷ Häusler, Fritz: Die alten Dorfmärkte des Emmentals. Langnau 1986, 70 und 86–94.
- ⁶⁸ Beispiele: 1687 handelt Schaffner und Weibel Abraham Baumgartner in Ranflüh einen Schleiss aus für sich *und noch eine person, so ihm abwarten wurde*, also eine Magd (StABE, Ktr. Prot. Trachselwald 1686/87, 434). 1785 verlangte die Grossbäuerin Anna Mosimann, Waldhaus, Gemeinde Lützelflüh, u. a. auch eine Magd (StABE, Ktr. Prot. Lützelflüh 13,177).
- ⁶⁹ StABE, Ktr. Prot. Brandis 14,1.
- ⁷⁰ Dazu Dubler, Anne-Marie: Handwerk, Gewerbe und Zunft in Stadt und Landschaft Luzern. Luzern 1988, 362f. und 374–378. Beispiel einer Vereinbarung um die Speisung der Taglöhner durch den Grossbauern Geissbühler (StABE, Ktr. Prot. Trachselwald 18, 187).
- ⁷¹ Mattmüller: Bauern und Tauner, 49–62.